

Gebruiksaanwijzingen gietijzeren theepot

*Deze gietijzeren theepotten zijn geproduceerd voor gebruik in de Europese markt en voldoen aan de SGS-normering.

Om optimaal te genieten van dit product, dien je de volgende voorschriften ivm gebruik en onderhoud in acht te nemen

Voor het eerste gebruik:

De theepot goed uitspoelen met warm water zonder gebruik te maken van detergents of reinigingsmiddelen. Wrijf hierbij met je hand onder de rand aan de binnenzijde van de pot. Eventuele die zich niet goed op het email hechten, worden hierdoor en kunnen nadien geen last meer veroorzaken. De buitenzijde steeds goed afdrogen na het uitspoelen. De theepot is nu klaar voor gebruik.

De theepot voorverwarmen: Om uw thee langer warm te houden, raden wij aan om de theepot reeds voor te verwarmen. Dit kan op een aantal manieren

- giet het heet water eerst even in de theepot alvorens er thee in te zetten
- gebruik een theeverwarmer (zie onze accessoires hiervoor) in combinatie met een theelichtje
- verwarm de theepot op een laag gasvuur, gevuld met een beetje water

Indien u de theepot niet voorverwarmt, dan zal het kookwater bij het zetten van thee, onmiddellijk een 15-tal graden afkoelen. Met een voorverwarmde theepot blijft uw thee nog een lange tijd warm en zult u optimaal genieten van de eigenschappen van het materiaal waaruit deze theepot is gemaakt.

Na gebruik:

Na gebruik de theepot steeds onmiddellijk uitspoelen met lauw of warm water en afdrogen met een droge vaatdoek. Gelieve nooit detergents te gebruiken om uw theepot te reinigen.

Het is absoluut verboden de theepot in de vaatwasser te reinigen!!!

Afhankelijk van het soort thee u zet, kunnen er na verloop van tijd bruine vlekken op de binnenzijde van uw theepot zichtbaar worden. Dit is absoluut geen roestvorming, maar het zijn theepigmenten die zich vasthechten op de emailaag van uw theepot. Bij vruchtenthees zul je dit sneller zien, want hier zijn de pigmenten talrijk aanwezig. Ook deze pigmenten kun je met warm water en een zachte spons wegschuren zonder het gebruik van detergents.

We raden aan om dit sowieso regelmatig te doen, aangezien vruchtenthees soms agressieve zuren bevatten en deze agressief willen inwerken op de emailaag.

De binnenrand van de theepot, onder het deksel en de filter, is een gevoelige plek voor roestvorming. Indien dit zich voordoet, kunt u de roest met een zachte doek verwijderen en daarna de plek met een keuken- of olijlje inwrijven. Om de olie echt in te bakken volstaat het de theepot een uurtje in de oven te plaatsen op 100°C. Daarna is deze plek weer beschermd tegen roest.

Indien u bovenstaande regels in acht neemt, dan zult u vele jaren theegenot beleven aan deze theepot.

Op uw gezondheid!!!

