

WMF Theekan SmarTea Design: Metz en Kindler

Tips voor lekkere thee!

Met de SmarTea theekan is het theezetten met verse, losse thee snel en eenvoudig. De theezeef kunt u eenvoudig losklikken, u hoeft niet over te gieten en niets af te spelen.

Onderstaand nog een paar simpele aanwijzingen voor lekker theedrinken:

- Let u bij het kopen op de theekwaliteit.
- Bewaar thee altijd donker en luchtdicht.
- Houd één schepje verse thee per kop aan, als u sterkere thee wenst kunt u dit altijd vermeerderen.
- Zet thee altijd met kokend water. Bij sterk kalkhoudend water eerst 30 sec. laten doorkoken of gefilterd water gebruiken. Bij het zetten van groene thee het water eerst laten afkoelen tot ca. 70°C.
- Gebruik een theekan alleen voor thee.
- Laat de thee naar wens trekken – bij 2-3 minuten werkt deze verkwikkend, na 5 minuten rustgevend. Vruchten- en kruidenthee dienen langer te trekken.

Nu alleen nog achterover leunen en genieten !

- 1 Gewenste hoeveelheid thee met water opschenken.
- 2 Deksel vastdrukken en thee laten trekken.
- 3 Na het trekken deksel met theezeef uit de pot nemen.
- 4 Theezeef eenvoudig losklikken van het deksel.
- 5 Met het deksel wordt de kan weer afgesloten.

Ersatzteile finden Sie im Fachhandel. Spare parts are available in retail shops. Les pièces de rechange sont disponibles chez votre revendeur spécialisé. Repuestos se pueden adquirir en tiendas especializadas. Pezzi di ricambio possono essere acquistati nei negozi specializzati. Vervangonderdelen zijn via de vakhandel verkrijgbaar.



SmarTea



Teekanne
Tea pot
Théière
Tetera
Teiera
Theekan



Design: Metz und Kindler

WMF Teekanne SmarTea Design: Metz und Kindler

Tipps aus der Teeküche

Mit der Teekanne SmarTea gelingt die Zubereitung von duftend frisch gebrühtem Tee schnell und einfach.

Das Teesieb wird einfach abgeknickt, Sie füllen nichts um, gießen nichts ab.

Hier noch ein paar einfache Hinweise für vollaromatischen Tee genuss:

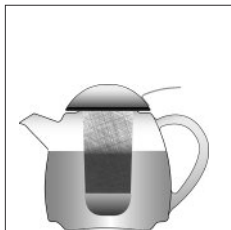
- Achten Sie beim Kauf auf gute Qualität.
- Bewahren sie den Tee lichtgeschützt und luftdicht in der Dose auf.
- Rechnen sie pro Tasse einen Teelöffel - wer es gerne kräftig mag, gibt noch einen extra hinzu.
- Brühen Sie den Tee mit sprudelnd kochendem Wasser auf.
- Bei stark kalkhaltigem Wasser ca. 30 sec. kochen lassen oder gefiltertes Wasser verwenden. Bei grünem Tee Wasser auf ca. 70°C abkühlen lassen.
- Verwenden Sie Ihre Teekanne ausschließlich für Tee.
- Lassen Sie Ihren Tee nach gewünschter Wirkung ziehen - bei 2-3 Minuten wirkt er anregend, bei 5 Minuten beruhigend. Früchte- und Kräutertees brauchen länger.

Jetzt nur noch zurücklehnen und genießen!



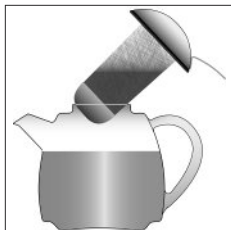
1

Gewünschte Menge Tee
mit kochendem Wasser aufbrühen



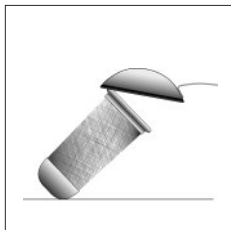
2

Deckel festdrücken
und Tee ziehen lassen



3

Nach Ablauf der Ziehdauer
Deckel mit Teesieb herausnehmen



4

Teesieb einfach abknicken



5

Mit dem Deckel wird die Kanne
wieder fest verschlossen

WMF Teapot SmarTea Design: Metz and Kindler

Tips on making tea

Using the SmarTea teapot aromatic freshly brewed tea is made fast and simply. The filter insert is simply bent back, there is no need for pouring.

Here are a few simple tips for really aromatic tea:

- Ensure you buy good quality tea.
- Keep the tea away from light in an airtight tin.
- Use one teaspoon per cup – if you like it stronger, add a little extra.
- Pour boiling hot water onto the tea. If the water is very hard, let it boil for about 30 sec or use filtered water. With green tea let the water cool down to about 70°C.
- Use your teapot exclusively for tea.
- Leave the tea to brew according to the effect you want to have; 2-3 minutes means it has a stimulating effect, 5 minutes, a calming one. Fruit or herbal teas take longer to brew.

Now just sit back and enjoy!

- 1 Pour boiling water onto the required amount of tea.
- 2 Press the lid on firmly and let the tea brew.
- 3 After brewing remove the lid with filter insert.
- 4 Simply bend back the filter insert.
- 5 With the lid back on the teapot is properly closed.

WMF Théière SmarTea Design: Metz et Kindler

Quelques conseils pratiques

Avec la théière SmarTea, la préparation du thé est rapide et facile. On décroche tout simplement la passoire.

Pas de transvasement, pas besoin d'égoutter.

Et voici quelques petits conseils tout simples pour parfaire la dégustation:

- N'achetez que du thé de bonne qualité.
- Conservez le thé dans une boîte à l'abri de l'air et de la lumière.
- Comptez une cuillerée de thé par tasse – ceux qui préfèrent le thé un peu plus fort, rajouteront une cuillerée.
- Versez sur le thé l'eau frémissante. Si l'eau est très calcaire, laissez la bouillir 30 secondes. Ou bien utilisez de l'eau purifiée. Pour la préparation de thé vert, laissez refroidir l'eau à 70°C.
- N'utilisez votre théière que pour faire du thé.
- Laissez infuser suivant l'effet souhaité : 2-3 minutes effet stimulant, 5 minutes effet calmant. Plus longtemps pour les infusions de plantes.

Et maintenant détendez-vous et dégustez !

- 1 Verser l'eau bouillante sur la quantité de thé désirée
- 2 Fermer en appuyant bien sur le couvercle et laisser infuser
- 3 L'infusion terminée, retirer couvercle et passoire
- 4 Décrocher la passoire
- 5 Replacer le couvercle sur la théière

WMF Tetera SmarTea Diseño: Metz y Kindler

Consejos para preparar un té exquisito

Con la tetera SmarTea se consigue una preparación de té fresco igual de fácil y rápido. El colador de té simplemente se dobla y se quita, no tiene que verter nada en otro recipiente.

A continuación algunos consejos para la preparación de un té aromático:

- Al comprar té tenga en cuenta su calidad.
- Conserve el té en un lugar oscuro y cerrado al vacío en una cajita.
- Calcule 1 cuchara de té por taza – a quién le guste fuerte añadir 1 cuchara más.
- Vierta el agua hirviendo sobre el té. En agua con mucha cal dejar hervir aprox. 30 segundo o utilizar agua filtrada. Para el té verde dejar enfriar el agua a unos 70°.
- Utilice su tetera exclusivamente para té.
- Deje reposar el té según su efecto – con 2-3 minutos es excitante, con 5 minutos es tranquilizante. Té de frutas e hierbas necesitan más tiempo.

Ahora solo queda recostarse y disfrutarlo!

- 1 Añadir agua hirviendo a la cantidad deseada de té.
- 2 Apretar la tapa y dejar reposar el té.
- 3 Después del proceso de reposo quitar la tapa y el colador de té.
- 4 Simplemente doblar el colador de té, de esta forma se quita de la tapa.
- 5 La tetera se cierra de nuevo con la tapa.

WMF Teiera SmarTea Design: Metz e Kindler

Suggerimenti dalla cucina del thè

Con la teiera SmarTea preparare un thè fresco e profumato è semplice e veloce. Basta staccare semplicemente il colino del thè, senza bisogno di travasare né di scolare nulla.

Qui di seguito, ancora un paio di suggerimenti per gustare appieno il thè in tutto il suo aroma:

- AccertateVi che il thè acquistato sia di buona qualità.
- Conservate il thè in un contenitore ermetico e al riparo dalla luce.
- Per ciascuna tazza, utilizzate la dose di un cucchiaino da thè. Per coloro che desiderano un thè dal sapore più intenso, la dose deve essere aumentata.
- Versate acqua bollente sul thè.
- Nel caso in cui l'acqua sia molto calcarea, si consiglia di lasciarla bollire per circa 30 secondi oppure di utilizzare acqua filtrata. Se si desidera preparare thè verde, lasciar raffreddare l'acqua fino a 70°C circa.
- Si consiglia inoltre di adoperare la teiera esclusivamente per la preparazione del thè.
- Lasciare il thè in infusione, a seconda dell'intensità di sapore desiderata. Lasciando in infusione per 2-3 minuti otterrete un infuso stimolante; per 5 minuti calmante. Le varietà di thè alla frutta e alle erbe necessitano di tempi più lunghi.

Ora rilassateVi e godeteVi il Vostro thè.

- 1 Versare acqua bollente sulla quantità di thè desiderata.
- 2 Lasciare il thè in infusione e chiudere la teiera, esercitando pressione sul coperchio.
- 3 Trascorso il tempo di infusione necessario, estrarre il coperchio ed il colino.
- 4 Staccare semplicemente il colino.
- 5 Per richiudere la teiera, è sufficiente collocare nuovamente il coperchio nella sua posizione originale e premere forte.