

TEA TEEKANNE GUSSEISEN

NUTZUNGS- UND PFLEGEEMPFEHLUNGEN

Viel Freude mit Ihrer neuen Teekanne von KÜCHENPROFI.

Erleben Sie die Vielfalt der asiatischen Teetradition mit der Teekanne aus Gusseisen. Da Gusseisen sehr gute Wärmespeichereigenschaften hat, ist die Teekanne hervorragend zum Servieren von warmen Getränken geeignet, die auch nach dem Aufbrühen längere Zeit warm bleiben.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - Reinigen Sie die Teekanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Kanne vollständig ab.
- Ihre Teekanne ist nun einsatzbereit.

Anwendung

- Setzen Sie den Teefilter in die Kanne und geben Sie die gewünschte Menge Tee hinein. Gießen Sie diesen mit Wasser auf, das je nach Teesorte frisch gekocht oder etwas abgekühlt sein sollte. Lassen Sie den Tee entsprechend der Sorte ziehen und nehmen Sie nach Ablauf der Zeit den Filter heraus.
- Falls Sie den Tee auf einem Rechaud warmhalten möchten, achten Sie auf einen sicheren Halt.
- Bei der Zubereitung von Tee auf dem Herd wählen Sie eine Kochzone, die dem Bodendurchmesser der Teekanne entspricht. Bei Gasherden dürfen die Flammen nicht über die Seitenwände hinaus brennen. Verwenden Sie ggf. ein Flammensieb.
- Stellen Sie die Teekanne nur sehr vorsichtig auf den Herd. Dies gilt insbesondere für Herde mit Glaskeramikoberflächen. Um Kratzer auf diesen Oberflächen zu vermeiden, verschieben Sie die Teekanne nicht auf dem Herd, sondern heben sie an und stellen sie vorsichtig an die gewünschte Stelle.

- Erhitzen Sie die Teekanne niemals ohne Wasser und insbesondere auf Induktionskochfeldern nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Zu schnelles Erhitzen kann zu dauerhaften Schäden am Produkt führen.
- Erhitzen Sie die Teekanne unter keinen Umständen in der Mikrowelle.
- **Vorsicht:** Die Teekanne sowie der Henkel werden heiß. Benutzen Sie geeignete Hitzeschutzhandschuhe oder Topflappen.

Reinigung und Pflege

- Setzen Sie die Teekanne keinen Temperaturschocks aus.
- Lassen Sie die Teekanne vor der Reinigung langsam abkühlen.
- Reinigen Sie die Teekanne mit warmem Wasser. Die Emaillierung der Kanne ist so robust, dass sie auch mit der rauen Seite eines Haushaltsschwamms gereinigt werden kann.
- Wir empfehlen die Reinigung von Hand.
- Trocknen Sie die Teekanne nach der Reinigung sorgfältig ab, um Oxidationen, insbesondere am Rand, zu vermeiden. Vergewissern Sie sich, dass die Kanne absolut trocken ist, bevor Sie sie wegräumen.

Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Produkt beigelegt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

TEA TEAPOT CAST IRON

RECOMMENDATIONS FOR USE AND CARE

Enjoy your new KÜCHENPROFI teapot.

Enjoy the variety of Asian tea tradition with the cast iron teapot. As cast iron material offers perfect heat storage properties, this teapot is the perfect choice for serving warm drinks as it keeps them warm for a long time after brewing.

Before the first use

- Remove all packaging materials.
 - Clean the teapot with hot water and some detergent. Rinse with clear water and dry the pot off completely.
- Your teapot is now ready for use.

Use

- Insert the tea filter in the pot and fill it with the desired quantity of tea. Infuse with water that should be freshly boiled or cooled down a little, according to the kind of tea. Let the tea infuse according to the kind. After that time has elapsed take the filter out of the teapot.
- If you wish to keep the tea warm on a tea warmer, assure a safe stand.
- In case the tea will be prepared on the stove, choose a cooking zone which matches the bottom diameter of the teapot. With gas hobs, the flames must not burn beyond the side walls. If necessary, use a heat diffuser mat.
- Place the teapot on the hob very carefully, especially on ceramic stoves. To avoid scratches on the tops, do not shove the teapot but lift it up and put it on the desired spot carefully.

- Never heat the teapot without water and, especially on induction hobs, heat it only stepwise to the desired temperature. Heating too fast can cause permanent damages on the product.
- Never heat the teapot in the microwave.
- **Attention:** The teapot and the handle become hot. Use suitable heat protecting gloves or pot holders.

Cleaning and care

- Do not expose the teapot to temperature shocks.
- Allow the teapot to cool down slowly before cleaning.
- Clean the teapot with warm water. The enamelling of the teapot is very robust, which allows to use the rough side of a household sponge.
- We recommend a cleaning by hand.
- Dry the teapot thoroughly after cleaning to avoid oxidation, especially at the rim. Make sure that the teapot is completely dry before storing it.

Guarantee

We cover this product with a guarantee of 5 years from the date of purchase. Excluded from the guarantee are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, improper operation, misuse, lack of maintenance and cleaning, willful destruction, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a guarantee claim contact your dealer. Guarantee claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the product.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

TEA THÉIÈRE FONTE

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle théière de KÜCHENPROFI.

Découvrez la diversité de la tradition du thé asiatique avec la théière en fonte. Grâce à la capacité d'accumulation thermique excellente de la fonte, la théière est idéale pour servir des boissons chaudes qui restent plus longtemps au chaud après être infusées.

Avant la première utilisation

- Enlevez tous les matériaux d'emballage.
 - Nettoyez la théière avec de l'eau chaude et un peu de détergent. Puis rincez-la avec de l'eau claire et séchez-la entièrement.
- Maintenant votre théière est prête pour l'emploi.

Utilisation

- Mettez le filtre à thé dans la théière et remplissez la quantité désirée de thé. Versez de l'eau qui, selon le type de thé, devrait être fraîchement bouillie ou refroidie un peu. Laissez infuser le thé selon le type, puis retirez le filtre après l'écoulement du temps.
- Si vous désirez garder le thé chaud sur un réchaud, faites attention à une tenue stable.
- Pour la préparation du thé sur la cuisinière, sélectionnez une zone de cuisson qui correspond au diamètre du fond de la théière. Dans le cas de cuisinières à gaz, les flammes ne doivent jamais dépasser les parois latérales. Utilisez un diffuseur de flammes, si nécessaire.
- Mettez la théière sur la cuisinière très soigneusement, en particulier sur des surfaces en céramique. Pour éviter des rayures sur ces surfaces, ne poussez pas la théière sur la cuisinière, mais soulevez-la et mettez-la doucement à l'endroit désiré.

- Ne chauffez la théière jamais sans eau, et en particulier sur les cuisinières à induction, chauffez-la progressivement à la température désirée. Un chauffage trop rapide peut causer des dommages permanents au produit.
- Ne chauffez la théière en fonte en aucun cas dans le micro-ondes.
- **Attention :** La théière ainsi que la poignée deviennent chaudes. Utilisez des gants de protection contre la chaleur ou des maniques appropriés.

Nettoyage et entretien

- La théière en fonte ne doit pas être exposée à des chocs thermiques.
- Laissez la théière refroidir lentement avant de la nettoyer.
- Nettoyez la théière à l'eau chaude. La couche d'émail de la théière est si robuste que celle-ci peut également être nettoyée avec le côté rugueux d'une éponge de ménage.
- Nous recommandons le nettoyage à la main.
- Après le nettoyage séchez la théière avec soin pour éviter l'oxydation, en particulier au niveau du bord. Assurez-vous que la théière est complètement sèche avant de la ranger.

Garantie

Pour ce produit nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclue de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture de l'appareil est joint au produit.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.

TEA TEIERA GHISA

RACCOMANDAZIONI PER L'USO E LA CURA

Vi auguriamo molto piacere con la sua nuova teiera di KÜCHENPROFI.

Godetevi la diversità della tradizione del tè asiatico con la teiera di ghisa. Grazie alla proprietà di conservazione del calore eccellenti da ghisa, la teiera è ideale per servire bevande calde che rimangono calde più lungo, anche dopo la infusione.

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutto il materiale da imballaggio.
- Pulire la teiera con acqua calda e un po' di detersivo. Risciacquare con acqua pulita e asciugare completamente la teiera.

La vostra teiera ora è pronta per l'uso.

Utilizzo

- Inserire il filtro da tè nella teiera e travasare la quantità desiderata di tè. Versare l'acqua sul tè, quale a seconda del tipo di tè dovrebbe essere appena cucinato o raffreddato un po'. Secondo il tipo di tè lasciare il tè in infusione e rimuovere il filtro allo scadere del tempo.
- Se si desidera mantenere il tè caldo sopra un rechaud, prestare attenzione ad una tenuta sicura.
- Per la preparazione di tè sulla cucina, selezionare una zona di cottura che corrisponde al diametro del fondo della teiera. Per i fornelli a gas non lasciare che le fiamme brucino oltre alle pareti laterali. Utilizzare uno schermo di fiamma, se necessario.
- Impostare la teiera con molta attenzione sul fornello. Ciò vale in particolare per i piani di cottura con superfici ceramiche. Per evitare graffi su queste superfici, non spostare la teiera sul fornello, ma sollevarla e metterla delicatamente nella posizione desiderata.

- Non riscaldare mai la teiera senza acqua, e in particolare su piani a induzione solo gradualmente alla temperatura desiderata. Un riscaldamento troppo rapido può causare danni permanenti al prodotto.

- Non riscaldare la teiera in ogni caso nelle microonde.

- **Attenzione:** La teiera e la maniglia si riscaldano. Utilizzare guanti di protezione termici o presine appropiate.

Pulizia e manutenzione

- Non esporre la teiera agli shock termici.
- Lasciare raffreddare lentamente la teiera prima della pulizia.
- Pulire la teiera con acqua calda. Lo smalto della teiera è talmente robusto che può essere pulito anche con il lato ruvido di una spugna di pulizia.
- Noi raccomandiamo la pulizia a mano.
- Asciugare accuratamente la teiera dopo la pulizia, per evitare l'ossidazione, particolarmente al bordo. Assicurarsi che la teiera è completamente asciutta prima di riporla.

Garanzia

La garanzia su questo prodotto ha validità di 5 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danni intenzionali, trasporto o incidenti non ché interventi esterni di persone non autorizzate. In caso di garanzia consultate il vostro rivenditore. La garanzia può essere concessa solo se al prodotto viene accluso lo scontrino overesia la fattura.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

TEA TETERA HIERRO FUNDIDO

RECOMENDACIONES DE USO Y CUIDADO

Le deseamos mucho placer con su nueva tetera de KÜCHENPROFI.

Deguste la diversidad de la tradición del té asiático con la tetera de hierro fundido. Gracias a las propiedades de almacenamiento de calor excelentes del hierro fundido, la tetera es ideal para servir bebidas calientes que permanecen calientes durante mucho tiempo, incluso después de la preparación.

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie la tetera con agua caliente y un poco de detergente. Enjuáguela con agua clara y séquela completamente.

Su tetera ya está lista para su uso.

Uso

- Coloque el filtro de té en la tetera y vierta la cantidad de té deseada. Vierte el agua, que debe estar recién hervida o ligeramente fría, según el tipo de té. Deje que el té infusione según el tipo de té y retire el filtro cuando haya transcurrido el tiempo.
- Si desea mantener el té caliente en un hornillo, asegúrese de que la tetera tiene un apoyo seguro.
- Cuando prepare el té en la placa de cocción, seleccione una zona de cocción que se corresponda con el diámetro de la base de la tetera. En las placas de gas, la llama no debe sobresalir de las paredes laterales. Si es necesario, utilice un colador de llamas.
- Coloque la tetera con mucho cuidado sobre la placa de cocción. Esto se aplica especialmente a las cocinas con superficies vitrocerámicas. Para evitar rayar estas superficies, no mueva la tetera sobre la placa de cocción, sino levántela y colóquela con cuidado en la posición deseada.

- No caliente nunca la tetera sin agua y caliéntela sólo gradualmente hasta alcanzar la temperatura deseada, especialmente en placas de inducción. Un calentamiento demasiado rápido puede provocar daños permanentes en el producto.

- En ningún caso caliente la tetera en el microondas.

- **Precaución:** La tetera y el asa se calientan. Utilice guantes de protección térmica adecuados o manoplas para horno.

Limpieza y mantenimiento

- No exponga la tetera a cambios bruscos de temperatura.
- Deje que la tetera se enfríe lentamente antes de limpiarla.
- Limpie la tetera con agua tibia. El esmaltado de la tetera es tan resistente que también puede limpiarse con la parte áspera de una esponja de limpieza.
- Recomendamos limpiar la tetera a mano.
- Seque la tetera con cuidado después de limpiarla para evitar la oxidación, especialmente en el borde. Asegúrese de que la tetera esté completamente seca antes de guardarla.

Garantía

Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este producto. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del producto.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

TEA THEEPOT GIETIJZER

AANBEVELINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe theepot van KÜCHENPROFI.

Beleef de grote verscheidenheid van de Aziatische theetraditie met de theepot van gietijzer. Omdat gietijzer zeer goede warmteopslageigenschappen bezit, is de theepot uitstekend geschikt om warme dranken te serveren, die ook na het zetten langere tijd warm blijven.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Reinig de theepot met heet water en wat afwasmiddel. Spoel na met helder water en droog de theepot volledig af.

Uw theepot is nu klaar voor gebruik.

Gebruik

- Plaats het theefilter in de pot en doe de gewenste hoeveelheid thee erin. Giet er water bij, dat vers gekookt of licht gekoeld moet zijn, afhankelijk van de theesoort. Laat de thee trekken afhankelijk van de theesoort en verwijder het filter als de tijd verstreken is.
- Als je de thee warm wilt houden op een rechaud, zorg er dan voor dat de theepot goed vastzit.
- Als je thee bereidt op het fornuis, kies dan een kookzone die overeenkomt met de diameter van de bodem van de theepot. Bij een gasfornuis mogen de vlammen niet langs de zijwanden uitkomen. Gebruik indien nodig een vlamzeef.
- Plaats de theepot alleen heel voorzichtig op de kookplaat. Dit geldt vooral voor fornuizen met glaskeramische oppervlakken. Om krassen op deze oppervlakken te voorkomen, verplaats de theepot niet op de kookplaat, maar til deze en zet het voorzichtig op de gewenste plaats.

- Verwarm de theepot nooit zonder water en verwarm deze alleen geleidelijk tot de gewenste temperatuur, vooral op inductiekookplaten. Te snel verwarmen kan blijvende schade aan het product veroorzaken.

- Verwarm de theepot in geen geval in de magnetron.

- **Let op:** De theepot en het handvat worden heet. Gebruik geschikte hittebestendige handschoenen of pannenlappen.

Reiniging en onderhoud

- Stel de theepot niet bloot aan temperatuurschokken.
- Laat de theepot langzaam afkoelen, voordat u het reinigt.
- Reinig de pot met warm water. De emallering van de theepot is zo robuust dat het ook met de ruwe kant van een huishoudspons kan worden gereinigd.
- Wij adviseren handmatige reiniging.
- Droog de theepot na de reiniging zorgvuldig af om oxidaties, vooral bij de rand, te voorkomen. Zorg ervoor dat de theepot volledig droog is voordat u deze opbergt.

Fabrieksgarantie

Voor dit product verlenen wij een garantie van 5 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/factuur van het product kan worden overlegd.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.