

*"To drink tea
is to forget the noise
of the world."*

- asian quote

Lumaland

Brand Chain GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland
+49 38851 314650*, www.ds-group.de/kundenservice
* Anruf in das deutsche Festnetz zum Tarif Ihres Anbieters.

Lumaland

Gusseiserne Teekanne

04749

- DE** Gebrauchsanweisung
- EN** Instruction manual
- IT** Consigli per l'uso
- ES** Consejos para el uso
- FR** Conditions d'utilisation

Achtung: Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Verwendung sorgfältig durch!

Caution: Read the operating instructions carefully before first use!

Attenzione: Leggere attentamente le istruzioni prima dell'utilizzo!

Advertencia: Leer las instrucciones antes del uso!

Attention: Lire le mode d'emploi avant d'utiliser avec précaution!



Für Lebensmittel geeignet.
Suitable for use with food.
Idoneo al contatto con gli alimenti.
Apto para alimentos.
Pour usage alimentaire.



Teekanne – Gebrauchsanweisung

DE

Wir freuen uns, dass Sie sich für die **LUMALAND Teekanne** entschieden haben und wünschen Ihnen viel Freude beim Zubereiten und Genießen Ihrer bevorzugten Tees.

Gusseiserne Teekannen haben in Asien jahrtausendealte Tradition. Im Laufe der Zeit wurde die Kunst der Teezubereitung und der Teezeremonien stets verfeinert. Teekenner und Teeliebhaber auf der ganzen Welt schätzen den faszinierenden Genuss aus Teekannen und Teezubehör aus Gusseisen. Der Dosierlöffel aus Bambus und das Edelstahlsieb runden das Tee Set in seiner Zusammenstellung optimal ab. Entdecken auch Sie die Schönheit und den Geschmack einer jahrtausendealten Tradition.

Pflege und Handhabung:

Vor der ersten Verwendung sollten Sie Ihr Tee Set gründlich per Hand oder einem weichen Schwamm sowie mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen und mehrfach abspülen.

Die Teekanne mit kochendem Wasser füllen und dieses ausschütten. **Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrfach, um Produktionsrückstände restlos zu entfernen.**

Tipp: Geben Sie noch einen Teebeutel und eine Scheibe Zitrone hinzu. Die Gerbstoffe im Tee lösen Fett und Rückstände und entfernen etwaigen Geruch.

Trocknen Sie Ihr Tee Set nach Gebrauch immer ab, um Rost zu vermeiden. Am Befestigungsscharnier des Henkels kann sich trotz sorgfältiger Pflege leichter Rost absetzen. Dieser beeinflusst weder die Haltbarkeit der Teekanne noch den Geschmack des Tees.

Tipp: Eine regelmäßige Reinigung mit einem weichen Tuch mit Speiseöl beugt kleine Roststellen an der Oberfläche vor.

Achtung: Ihr Tee Set ist weder spülmaschinen- noch mikrowellengeeignet!

Gebrauch:

Vorsicht beim Eingießen und Anheben Ihrer gefüllten Kanne, diese ist sehr heiß und schwer. Auch bei gefüllten Tassen empfiehlt sich ein vorsichtiger Umgang.

Ihr Tee Set nicht auf unbehandelten Holzoberflächen abstellen, da Flecken auf dem Holz entstehen können.

Ihre Teekanne ist für den Einsatz auf Gas-, Elektro-, Ceran- und Induktions-Kochfeldern geeignet. Wählen Sie eine passende kleine Platte oder Fläche aus und erhitzen Sie Ihre Teekanne auf einer niedrigen Stufe.

Tipp: Verwenden Sie weder große Hitzequellen noch lassen Sie Ihre Teekanne nicht unbeaufsichtigt köcheln, damit das Material und die Beschichtung keinen Schaden nehmen.

Hinweis: Die emaillierte Beschichtung im Inneren der Kanne und der Tassen ist auch für die Zubereitung von Früchtetees geeignet.

Pflegen und gebrauchen Sie Ihr Tee Set mit Sorgfalt und Sie erlangen einen treuen Begleiter, der Ihnen beim qualitativen Tee Genuss über Jahre hinweg zur Seite steht.

Bitte kontaktieren Sie unseren Kundenservice bei Fragen oder Unklarheiten. Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter.

Tea Pot – Instruction manual

EN

We are delighted that you have chosen the **LUMALAND Teapot** and we wish you a lot of pleasure in preparing and enjoying your favorite teas.

Cast iron teapots have thousands of years of tradition all over Asia. Over time, the art of tea making and tea ceremonies have been refined. Tea fans and tea lovers all over the world appreciate the fascinating enjoyment of teapots and tea accessories made of cast iron. The tea measuring bamboo spoon and the stainless steel strainer complete the tea pot perfectly. Discover the beauty and taste of an ancient tradition.

Maintenance & Handling:

Before the first use, you should thoroughly clean your tea set by hand with a soft sponge, warm water and mild detergent and rinse it several times.

Fill the teapot with boiling water and pour it out. **Repeat this process multiple times to completely remove any production residue.**

Tip: Add a tea bag and a slice of lemon. The tannins in the tea dissolve grease and residue, the lemon juice cleans the enamel coating.

Always dry your tea set after each use to avoid rust. Even with the best care, light rust can settle on the hinge of the handle. This neither affects the durability of the teapot nor the taste of the tea.

Tip: Regular cleaning with a soft cloth and a drop of cooking oil prevents small rust spots on the surface.

Caution: Your tea set is not suitable for dishwashers or microwaves!

Important Advice:

Be careful when pouring and lifting your filled tea pot, this is very hot and heavier than expected.

Do not put your tea set on untreated wooden surfaces, as stains can occur on the wood.

Your teapot is suitable for use on gas, electric, ceramic and induction cooking stoves. Choose a suitable small stove or surface and heat your teapot from a lower level.

Tip: Do not use large heat sources or let your teapot simmer unattended so that the material and the coating are not damaged.

Note: The enamelled coating inside the pot is also suitable for the preparation of fruit teas.

Handle and use your tea pot with care and you will have a great product to enjoy the quality of tea for years.

Please contact our customer service in case of any questions. We are looking forward to assisting you at any time.

Teiera – Consigli per l'uso

IT

Siamo lieti che abbiate scelto la **Teiera di LUMALAND** e Le auguriamo di godersi il Suo Tè preferito.

In Asia, le teiere in ghisa hanno migliaia di anni di tradizione alle spalle. Nel corso del tempo, l'arte del tè e la cerimonia del tè si è sempre più raffinata. Gli amanti del tè in tutto il mondo apprezzano il piacere dato dalle teiere e dagli accessori in ghisa. Questa teiera permette di scoprire la bellezza e il gusto di una tradizione millenaria.

Cura e manutenzione:

Prima del primo utilizzo, lavare a mano con acqua calda, una spugna e un normale detersivo per i piatti.

Riempire e svuotare con acqua bollente la teiera. **Ripetere più volte questa operazione per pulire del tutto i microresidui presenti nella teiera.**

Consigli utili: riempire la teiera con acqua calda, una bustina di tè e una fetta di limone. Il tè scioglie meglio le impurità e il limone esercita un'azione anticalcare.

Asciugare sempre bene la teiera dopo l'uso per evitare che si depositi uno strato di ruggine. La ruggine ha un'influenza negativa sul sapore del tè e sulla durata della teiera.

Consigli utili: pulire regolarmente la teiera con olio e un panno morbido per evitare che si formino impurità.

Attenzione: prodotto non adatto a lavastoviglie e microonde!

Modalità d'uso:

Maneggiare con cura la teiera quando è piena di acqua bollente.

Non appoggiare su superfici di legno non trattate per evitare che il legno non impermeabilizzato assorba macchie di liquido. Prodotto adatto per cucine a gas, elettriche e a induzione.

Meglio usare il fornello più piccolo e gradualmente aumentare la temperatura per l'ebollizione.

Consigli utili: non lasciare l'acqua bollire per ore e ore, perché ciò potrebbe comportare a lungo andare dei danni alla teiera.

Nota: Il doppio fondo smaltato all'interno è adatto anche alla preparazione di tè aromatizzati alla frutta

Con una continua e accurata manutenzione, questa teiera dura in eterno.

Si prega di contattare il nostro servizio clienti in caso di qualsiasi domanda. Sempre a la Sua disposizione.

Teiera – Consejos para el uso

ES

Estamos satisfechos que Usted ha elegido la **teiera de LUMALAND** y esperamos que con esto pueda disfrutar de su té favorito.

En Asia, las teteras de hierro fundido tienen miles de años de tradición. Con el tiempo, cada vez más se ha refinado el arte de té y su ceremonia. Los amantes del té en todo el mundo aprecian el placer de teteras de hierro fundido. Cucharilla de bambú complementan perfectamente la Teiera. Este sistema permite descubrir la belleza y el sabor de una tradición milenaria.

Cuidado y mantenimiento:

Antes del primer uso, lave con agua caliente, una esponja y jabón detergente para platos.

Rellenar y vaciar con agua hirviendo la teiera. **Repetir más veces esta operación para limpiar a fondo la teiera.**

Consejos: rellenar la teiera con agua caliente, té y un trozo de limón. El té limpia a fondo y el limón suelta las piedras calizas.

Secar siempre la teiera después de su uso para evitar que se deposite una capa de óxido. El óxido tiene una influencia negativa en el sabor del té y en la duración de la teiera.

Consejos útiles: Limpie regularmente la teiera con aceite y un paño suave para evitar la formación de suciedad.

Advertencia: el producto no es apto para el lavavajillas y microondas!

Consejos para el uso:

Tenga cuidado al manipular la teiera cuando está llena de agua hirviendo.

No apoyar la teiera sobre superficies de madera que no estén tratadas para evitar que la madera absorba manchas de líquido.

Producto apto para gas, eléctrica y de inducción. Mejor use la estufa más pequeña y aumentar gradualmente la temperatura hasta que no salga hirviendo.

Consejos útiles: No deje que el agua hierva durante horas, porque esto podría conducir a daños a largo plazo en la teiera.

Detalle: El doble fondo interior es adecuado para la preparación de té con sabor a fruta

Con un mantenimiento continuo y cuidadoso, este juego de té dura para siempre.

Por favor, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en caso de cualquier pregunta. Dispuestos a ayudarlo en cualquier momento.

Théière – Conditions d'utilisation

FR

Nous sommes heureux que vous avez choisi la **théière LUMALAND** et espérons que vous aurez beaucoup de plaisir lors de la préparation et de la dégustation de votre thé préféré.

Théières en fonte ont une tradition de milliers d'années en Asie. Au fil du temps, l'art de la préparation du thé et de la cérémonie du thé se sont raffinés. Les amateurs et les fans de thé dans le monde entier apprécient la saveur fascinantes des théières et des accessoires de thé en fonte. La cuillère doseuse en bambou arrondi optimalement l'ensemble de thé. Découvrez la beauté et le goût d'une tradition millénaire.

Entretien et Manutention:

Avant la première utilisation, nettoyez votre théière soigneusement à la main ou avec une éponge douce, de l'eau tiède et du détergent puis rincez plusieurs fois.

Remplissez la théière avec de l'eau bouillante et versez cela. **Répétez cette opération plusieurs fois pour éliminer complètement les résidus de production.**

Astuce: Ajouter encore un sachet de thé et une tranche de citron. Le Tanin du thé dissout la graisse et la saleté, le jus de citron protège contre la chaux et l'odeur.

Séchez votre service de thé après chaque utilisation pour éviter la rouille. A la charnière de fixation de la poignée, il peut y avoir de la rouille malgré des soins attentifs. Cela n'influence ni la durabilité de la théière, ni encore moins le goût du thé.

Conseil: Un nettoyage régulier avec un chiffon doux et de l'huile de cuisson empêche les petites taches de rouille sur la surface.

Attention: Votre théière n'est pas compatible avec le lave-vaisselle et le micro-ondes!

Utilisation:

Faites attention lorsque vous versez et vous soulevez le pot rempli, car cela est très chaud et lourd.

La théière ne doit pas être déposée sur les surfaces en bois non traitées, cela peut provoquer des taches sur le bois.

La théière est adaptée pour une utilisation directe sur le gaz, électrique, céramique et la cuisson induction. Choisissez la plus petite plaque ou la surface et une chaleur de niveau inférieur.

Astuce: Ne pas utiliser des sources de chaleur excessive, ne laissez pas votre théière sans surveillance, de sorte que le matériau et le revêtement ne soit pas endommagés.

Remarque: Le revêtement émaillé de l'intérieur de la théière et des tasses est également adapté pour la préparation d'infusions.

L'entretien et l'utilisation de votre service de thé doit être fait avec attention et vous gagnez un compagnon fidèle qui vous soutiendra pendant des années dans la jouissance de thé de qualité.

S'il vous plaît contacter notre service clientèle en cas de des questions. Nous sommes impatients de vous aider dans tous les cas.

