

PL

## Instrukcja Bezpiecznego Użytkowania Żeliwnych Dzbanków z Zaparzaczem oraz Żeliwnych Dzbanków z Zaparzaczem, z czarkami i podstawką

### 1. Wstęp

Żeliwne dzbanki z zaparzaczem w stylu japońskim to połączenie tradycji i funkcjonalności, które idealnie nadają się do parzenia i serwowania herbaty. Dzięki doskonałemu przewodzeniu ciepła, żeliwne naczynia utrzymują temperaturę napoju przez długi czas, zapewniając wyjątkowe doznania smakowe. Wewnętrzna powłoka emaliowana oraz stalowy zaparzacze ułatwiają użytkowanie i czyszczenie, czyniąc dzbanek praktycznym i trwałym rozwiązaniem do codziennego użytku.

### 2. Pierwsze użycie

- **Czyszczenie:** Przed pierwszym użyciem umyj dzbanek ręcznie w ciepłej wodzie bez użycia detergentów, używając miękkiej gąbki. Następnie dokładnie osusz naczynie miękką ściereczką.
- **Zaparzacze:** Stalowy zaparzacze należy umyć w ciepłej wodzie z delikatnym detergentem, a następnie osuszyć przed użyciem.

### 3. Użytkowanie

- **Parzenie herbaty:** Umieść liście herbaty w stalowym zaparzaczu, zalej je gorącą wodą (nie wrzącą, aby uniknąć uszkodzenia emalii) i pozostaw do zaparzenia zgodnie z preferowanym czasem.
- **Utrzymywanie ciepła:** Dzbane żeliwne doskonale utrzymuje temperaturę napoju, co pozwala cieszyć się gorącą herbatą przez dłuższy czas.
- **Unikanie bezpośredniego ognia:** Dzbanki żeliwne nie są przeznaczone do używania bezpośrednio na płytach grzewczych, indukcyjnych ani otwartym ogniu.
- **Ostrożność:** Przed myciem i suszeniem pozostaw dzbanek, do całkowitego ostygnięcia, aby uniknąć uszkodzenia. Nie nagrzewaj pustego dzbanka, ponieważ może to prowadzić do pęknięcia.
- **Unikaj szoku termicznego:** Nie zalewaj gorącego dzbanka zimną wodą, aby zapobiec pęknięciom lub uszkodzeniom.
- **Bezpieczeństwo dzieci:** Przechowuj dzbanek (oraz inne elementy-jeśli zestaw je zawiera) poza zasięgiem dzieci, aby uniknąć wypadków związanych z jego wagą i nagrzewaniem. Używanie tylko pod nadzorem dorosłych.

### 4. Pielęgnacja

- **Mycie:**
  - **Dzbane:** Regularnie płucz ciepłą wodą po każdym użyciu. W przypadku uporczywych zabrudzeń użyj delikatnego środka do czyszczenia żeliwa oraz miękkiej gąbki lub szczotki. Unikaj agresywnych detergentów.
  - **Zaparzacze:** Można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu.
- **Suszenie:** Po umyciu dokładnie osusz dzbanek ręcznikiem papierowym lub miękką ściereczką, aby zapobiec rdzewieniu.
- **Konserwacja:** Regularnie osuszaj naczynie po użyciu i natrzyj wewnętrzną powierzchnię olejem roślinnym, jeśli zauważysz oznaki wysuszenia lub matowienia.
- **Unikanie:** Nie pozostawiaj dzbanka mokrego ani nie przechowuj w wilgotnym miejscu.

### 5. Przechowywanie

- **Cyrkulacja powietrza:** Przechowuj dzbanek w suchym miejscu, pozostawiając go odkrytym, aby zapewnić dobrą cyrkulację powietrza i uniknąć gromadzenia wilgoci, która może prowadzić do rdzewienia.

## 6. Regeneracja

- **Usuwanie rdzy:** Jeśli na dzbanku pojawi się rdza, przygotuj mieszankę białego octu i wody w proporcji 1:1. Zanurz naczynie w tej mieszance na 8 godzin, a następnie wyszoruj je szorstką gąbką. Dokładnie wypłucz i osusz. Następnie natrzyj wewnętrzną powierzchnię olejem roślinnym i wypal w piekarniku, aby przywrócić ochronną powłokę.

## 7. Ostrzeżenia

- **Unikanie detergentów:** Nie stosuj silnych detergentów, które mogą uszkodzić emaliowaną powierzchnię lub zaparzacze ze stali nierdzewnej.
- **Nagłe zmiany temperatury:** Unikaj nagłego schładzania gorącego dzbanka zimną wodą, aby zapobiec pęknięciom lub uszkodzeniom.
- **Bezpieczeństwo:** Żeliwny dzbanek jest ciężki – zachowaj ostrożność podczas przenoszenia, szczególnie gdy jest gorący
- . Przechowuj produkt poza zasięgiem dzieci, aby uniknąć wypadków.
- **Rączki i pokrywka:** Rączki i pokrywka dzbanka mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Zawsze używaj rękawic kuchennych, aby uniknąć poparzeń.
- Klauzula dla Produktów Zawierających Dodatkowe Elementy
- Czarki, podstawki -jeśli są zawarte w zestawie podlegają pielęgnacji i przechowywaniu jak wyżej. Użytkowanie
- **Czarki:**
- czarki służą do serwowania herbaty i utrzymują jej temperaturę przez dłuższy czas.
- **Podstawa:**
  - Stosuj podstawkę, aby chronić powierzchnie przed wysoką temperaturą dzbanka i czarek.
  - Upewnij się, że podstawa stoi na stabilnej powierzchni.
- **Unikaj bezpośredniego ognia:** Dzbanek, czarki i podstawa nie są przeznaczone do używania na kuchenkach ani bezpośrednio na ogniu.
- **Ostrożność z nagrzany naczyniem:**
  - Podczas korzystania z dzbanka używaj rękawic kuchennych, aby uniknąć poparzeń.
- **Przechowuj zestaw poza zasięgiem dzieci.**

## 8. Podsumowanie

Żeliwne dzbanki z zaparzaczem oraz to idealne rozwiązanie dla miłośników herbaty, łączące trwałość, funkcjonalność i estetykę. Dzięki odpowiedniej pielęgnacji i ostrożnemu użytkowaniu mogą stać się trwałym elementem codziennych rytuałów parzenia herbaty, a nawet cenną pamiątką rodzinną.

**Zawsze używaj produktu zgodnie z jego przeznaczeniem i sprawdzaj oznaczenia dotyczące użytkowania.**

**Produkt spełnia normy UE dotyczące kontaktu z żywnością.**



EN

## Safe Use Instructions for Cast Iron Teapots with Infusers and Cast Iron Teapot Sets with Cups and Stands

### 1. Introduction

Japanese-style cast iron teapots with infusers combine tradition with functionality, making them ideal for brewing and serving tea. Their excellent heat retention ensures beverages stay warm for longer, providing an enhanced tea experience. The enamel-coated interior and stainless steel infuser make them practical and easy to clean, ensuring durability for everyday use.

### 2. First Use

- **Cleaning:**  
Before first use, hand wash the teapot with warm water and a soft sponge, avoiding detergents. Thoroughly dry the teapot with a soft cloth.
- **Infuser:**  
Wash the stainless steel infuser with warm water and mild detergent, then dry it before use.

### 3. Usage

- **Brewing Tea:**  
Place tea leaves in the stainless steel infuser, pour hot (not boiling) water over them to protect the enamel coating, and steep according to your preferred brewing time.
- **Heat Retention:**  
Cast iron teapots effectively maintain beverage temperature, allowing you to enjoy warm tea for longer.
- **Avoiding Direct Heat:**  
Cast iron teapots are not suitable for use directly on stovetops, induction cookers, or open flames.
- **Cooling:**  
Allow the teapot to cool completely before washing or drying to avoid damage. Do not heat an empty teapot, as this may cause cracking.
- **Thermal Shock:**  
Avoid pouring cold water into a hot teapot to prevent cracks or damage.
- **Child Safety:**  
Store the teapot (and additional elements, if included) out of children's reach to avoid accidents due to its weight and heat. Use under adult supervision.

### 4. Care

- **Washing:**
  - **Teapot:** Rinse regularly with warm water after each use. For stubborn stains, use a mild cast iron cleaner and a soft sponge or brush. Avoid harsh detergents.
  - **Infuser:** Wash with warm water and mild detergent.
- **Drying:**  
After washing, thoroughly dry the teapot with a paper towel or soft cloth to prevent rust.
- **Maintenance:**  
Regularly dry the teapot after use and coat the interior surface with vegetable oil if signs of dryness or dullness appear.
- **Avoid:**  
Do not leave the teapot wet or store it in damp conditions.

### 5. Storage

- **Air Circulation:**  
Store the teapot in a dry place, leaving it uncovered to allow proper air circulation and prevent moisture buildup, which could cause rust.



## 6. Restoration

- **Removing Rust:**

If rust appears, prepare a 1:1 solution of white vinegar and water. Submerge the teapot in this mixture for up to 8 hours, scrub with a coarse sponge, rinse thoroughly, and dry. Coat the interior with vegetable oil and bake in the oven to restore the protective layer.

## 7. Warnings

- **Avoid Detergents:**

Do not use strong detergents that could damage the enamel coating or stainless steel infuser.

- **Thermal Shock:**

Avoid sudden cooling of the hot teapot with cold water to prevent cracks or damage.

- **Safety:**

Cast iron teapots are heavy—handle with care, especially when hot.

- **Children's Safety:**

Keep the teapot out of reach of children to avoid accidents.

- **Handles and Lid:**

The handles and lid of the teapot may heat up during use. Always use kitchen mitts to avoid burns.

## 8. Additional Instructions for Products with Added Elements

- **Cups and Stands (if included in the set):**

- **Cups:** Serve tea in the cups, which retain its temperature for longer.

- **Stand:** Use the stand to protect surfaces from the heat of the teapot and cups. Ensure the stand is on a stable surface.

- **Avoid Direct Heat:** The teapot, cups, and stand are not designed for stovetops or open flames.

- **Hot Items:**

- Use kitchen mitts when handling the teapot to avoid burns.

- Store the set out of children's reach.

## 9. Summary

Cast iron teapots with infusers are the perfect solution for tea enthusiasts, combining durability, functionality, and aesthetics. With proper care and cautious use, they can become a long-lasting part of your tea-brewing rituals and even a cherished family heirloom.

Always use the product as intended and check for usage instructions and markings on the item.

This product complies with EU food contact standards.



ET

Valurauast teekannude ja teesõelte ning tasside ja alustega valurauast teekannude ohutu kasutamise juhend

### 1. Sissejuhatus

Jaapani stiilis teesõeltega valurauast teekannud ühendavad traditsiooni ja funktsionaalsuse, muutes need ideaalseks tee valmistamiseks ja serveerimiseks. Nende suurepärase soojusjuhtivus tagab joogi temperatuuri säilimise pikemaks ajaks, pakkudes ainulaadset teenaudingut. Emailkatttega sisepind ja roostevabast terasest teesõel muudavad need praktiliseks ja kergesti puhastatavaks, tagades pikaajalise kasutuse igapäevaelus.

### 2. Esmakordne kasutamine

- **Puhastamine:**  
Enne esmakordset kasutamist peske teekann käsitsi sooja veega ja pehme käsnaga, vältides pesuvahendite kasutamist. Kuivatage teekann hoolikalt pehme lapiga.
- **Teesõel:**  
Pese roostevabast terasest teesõel sooja vee ja õrna pesuvahendiga, seejärel kuivatage enne kasutamist.

### 3. Kasutamine

- **Tee valmistamine:**  
Asetage teelehed roostevabast terasest teesõela, valage nende peale kuuma vett (mitte keeva, et vältida emaili kahjustamist) ja laske tõmmata soovitud aja jooksul.
- **Soojuse säilitamine:**  
Valurauast teekann säilitab suurepäraselt joogi temperatuuri, võimaldades kauem nautida kuuma teed.
- **Vältige otsest kuumust:**  
Valurauast teekannud ei sobi otseseks kasutamiseks pliidil, induktioonpliidil ega lahtisel tulel.
- **Jahutamine:**  
Lase teekannul enne pesemist ja kuivatamist täielikult jahtuda, et vältida kahjustusi. Ära kuumuta tühja teekannu, kuna see võib põhjustada pragunemist.
- **Termošokk:**  
Välidi kuuma teekannu külma veega loputamist, et vältida pragusid või kahjustusi.
- **Laste ohutus:**  
Hoidke teekann (ja muud elemendid, kui komplekt sisaldab neid) lastele kättesaamatus kohas, et vältida õnnetusi, mis on seotud selle kaalu ja kuumenemisega. Kasutage ainult täiskasvanute järelevalve all.

### 4. Hooldus

- **Pesemine:**
  - **Teekann:** Loputage regulaarselt sooja veega pärast iga kasutamist. Püsivate plekkide puhul kasutage õrna valuraua puhastusvahendit ning pehmet käsna või harja. Vältige agressiivseid pesuvahendeid.
  - **Teesõel:** Pese sooja vee ja õrna pesuvahendiga.
- **Kuivatamine:**  
Pärast pesemist kuivatage teekann hoolikalt paberrätiku või pehme lapiga, et vältida rooste tekkimist.
- **Hooldus:**  
Kuivatage teekann pärast kasutamist ja määriige sisepind taimeõliga, kui märkate kuivamise või tuhmumise märke.
- **Vältige:**  
Ärge jätke teekannu märjaks ega hoidke niisketes tingimustes.

### 5. Säilitamine

- **Õhuringlus:**  
Hoidke teekannu kuivas kohas, jättes selle katmata, et tagada hea õhuringlus ja vältida niiskuse kogunemist, mis võib põhjustada roostetamist.

## 6. Taastamine

- **Rooste eemaldamine:**

Kui teekannule ilmub rooste, valmistage valge äädika ja vee segu suhtega 1:1. Kastke teekann segusse kuni 8 tunniks, puhastage kareda käsnaaga, loputage põhjalikult ja kuivatage. Määrige sisepind taimeõliga ja küpsetage ahjus, et taastada kaitsekiht.

## 7. Hoiatused

- **Pesuvahendite vältimine:**

Ärge kasutage tugevaid pesuvahendeid, mis võivad kahjustada emailkatet või roostevabast terasest teesõela.

- **Termošokk:**

Vältige kuumu teekannu äkilist jahutamist külma veega, et vältida pragunemist või kahjustusi.

- **Ohutus:**

Valurauast teekann on raske – käsitsege seda ettevaatlikult, eriti kui see on kuum.

- **Laste ohutus:**

Hoidke teekann lastele kättesaamatus kohas, et vältida õnnetusi.

- **Käepidemed ja kaas:**

Teekannu käepidemed ja kaas võivad kasutamise ajal kuumeneda. Kasutage alati köögikindaid, et vältida põletusi.

## 8. Juhised täiendavate elementidega toodete jaoks

- **Tassid ja alused (kui komplekt sisaldab):**

- **Tassid:** Serveerige teed tassides, mis säilitavad selle temperatuuri kauem.
- **Alus:** Kasutage alust, et kaitsta pindu teekannu ja tasside kuumuse eest. Veenduge, et alus on stabiilsel pinnal.
- **Vältige otsest kuumust:** Teekann, tassid ja alus ei ole mõeldud pliitidel ega lahtisel tulel kasutamiseks.
- **Kuuma nõuga ettevaatus:**
  - Teekannu kasutamisel kasutage köögikindaid, et vältida põletusi.
  - Hoidke komplekt lastele kättesaamatus kohas.

## 9. Kokkuvõte

Teesõeltega valurauast teekannud on ideaalne lahendus teearmastajatele, ühendades vastupidavuse, funktsionaalsuse ja esteetika. Nende nõuetekohane hooldus ja ettevaatlik kasutamine võimaldavad neist kujuneda igapäevase tee valmistamise traditsiooniline osa ja isegi hinnaline perekonnareliikvia.

Kasutage toodet alati ettenähtud otstarbel ja kontrollige sellel olevaid kasutusjuhiseid ja tähiseid.

See toode vastab EL-i toiduga kokkupuute standarditele.



## LT

Ketaus arbatinukų su sieteliu, puodelių ir padėklo naudojimo instrukcija

### 1. Įvadas

Japoniško stiliaus ketaus arbatinukai su sieteliu – tai tradicijos ir funkcionalumo derinys, puikiai tinkantis arbatos gaminimui ir patiekimui. Dėl puikios šilumos laidumo ketaus indai ilgiau išlaiko gėrimo temperatūrą, suteikdami išskirtinį skonio potyrį. Emaliuota vidinė danga ir nerūdijančio plieno sietelis palengvina naudojimą ir valymą, užtikrindami patvarumą kasdienėje veikloje.

### 2. Pirmasis naudojimas

- **Valymas:**  
Prieš pirmąjį naudojimą rankomis išplaukite arbatinuką šiltu vandeniu, nenaudodami ploviklių, ir minkšta kempine. Gerai išdžiovinkite minkštu skudurėliu.
- **Sietelis:**  
Išplaukite nerūdijančio plieno sietelį šiltu vandeniu su švelniu plovikliu, tada išdžiovinkite prieš naudojimą.

### 3. Naudojimas

- **Arbatos gaminimas:**  
Į nerūdijančio plieno sietelį įdėkite arbatos lapelių, užpilkite juos karštu vandeniu (ne verdančiu, kad nepažeistumėte emalio) ir leiskite užvirti reikiamą laiką.
- **Šilumos palaikymas:**  
Ketaus arbatinukas puikiai palaiko gėrimo temperatūrą, todėl galėsite ilgiau mėgautis karšta arbata.
- **Venkite tiesioginės ugnies:**  
Ketaus arbatinukai nėra skirti tiesioginiam naudojimui ant viryklės, indukcinės kaitlentės ar atviros ugnies.
- **Atvėsinimas:**  
Prieš plovimą ir džiovinimą leiskite arbatinukui visiškai atvėsti, kad išvengtumėte pažeidimų. Nešildykite tuščio arbatinuko, nes tai gali sukelti įtrūkimų.
- **Staigios temperatūros pokyčiai:**  
Neužpilkite karšto arbatinuko šaltu vandeniu, kad išvengtumėte įtrūkimų ar pažeidimų.
- **Vaikų saugumas:**  
Laikykite arbatinuką (ir kitus komplekte esančius elementus) vaikams nepasiekiamoje vietoje, kad išvengtumėte nelaimingų atsitikimų, susijusių su jo svoriu ir įkaitimu. Naudokite tik prižiūrint suaugusiems.

### 4. Priežiūra

- **Plovimas:**
  - **Arbatinukas:** Po kiekvieno naudojimo reguliariai nuplaukite šiltu vandeniu. Esant užsispyrusiems nešvarumams, naudokite švelnią ketaus valymo priemonę ir minkštą kempinę ar šepetėlį. Venkite agresyvių ploviklių.
  - **Sietelis:** Galima plauti šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.
- **Džiovinimas:**  
Po plovimo kruopščiai išdžiovinkite arbatinuką popieriniu rankšluosčiu ar minkštu skudurėliu, kad išvengtumėte rūdžių susidarymo.
- **Priežiūra:**  
Po naudojimo reguliariai išdžiovinkite indą ir patepkite vidinį paviršių augaliniu aliejumi, jei pastebėsite džiūvimo ar blizgesio praradimo požymius.
- **Venkite:**  
Niekada nepalikite arbatinuko šlapio ir nelaikykite jo drėgnoje vietoje.

## 5. Laikymas

- **Oro cirkuliacija:**

Laikykite arbatinuką sausoje vietoje, neuždengtą, kad būtų užtikrinta gera oro cirkuliacija ir išvengta drėgmės kaupimosi, kuris gali sukelti rūdžių.

## 6. Atkūrimas

- **Rūdžių šalinimas:**

Jei ant arbatinuko atsiranda rūdžių, paruoškite acto ir vandens mišinį santykiu 1:1. Pamerkite indą į šį mišinį iki 8 valandų, išsveikite šiurkščia kempine, gerai išskalaukite ir išdžiovinkite. Patepkite vidinį paviršių augaliniu aliejumi ir iškepkite orkaitėje, kad atkurtumėte apsauginį sluoksnį.

## 7. Įspėjimai

- **Ploviklių vengimas:**

Nenaudokite stiprių ploviklių, kurie gali pažeisti emalio dangą ar nerūdijančio plieno sietelį.

- **Temperatūros pokyčiai:**

Venkite staigaus karšto arbatinuko aušinimo šaltu vandeniu, kad išvengtumėte įtrūkimų ar pažeidimų.

- **Saugumas:**

Ketaus arbatinukas yra sunkus – elkitės su juo atsargiai, ypač kai jis yra karštas.

- **Vaikų saugumas:**

Laikykite arbatinuką vaikams nepasiekiamoje vietoje, kad išvengtumėte nelaimingų atsitikimų.

- **Rankenos ir dangtis:**

Naudojimo metu arbatinuko rankenos ir dangtis gali įkaisti. Visada naudokite virtuvines pirštines, kad išvengtumėte nudegimų.

## 8. Papildomų elementų naudojimo instrukcijos

- **Puodeliai ir padėklai (jei yra komplekte):**

- **Puodeliai:** Naudokite arbatinukai patiekti, kurie ilgiau išlaiko jos temperatūrą.

- **Padėklas:**

- Naudokite padėklą, kad apsaugotumėte paviršius nuo arbatinuko ir puodelių karščio.
- Įsitikinkite, kad padėklas yra ant stabilaus paviršiaus.

- **Venkite tiesioginės ugnies:**

- Arbatinukas, puodeliai ir padėklas nėra skirti naudoti ant viryklės ar atviros ugnies.

- **Atsargumas su karštu indu:**

- Naudojant arbatinuką, naudokite virtuvines pirštines, kad išvengtumėte nudegimų.
- Laikykite komplektą vaikams nepasiekiamoje vietoje.

## 9. Apibendrinimas

Ketaus arbatinukai su sieteliu yra puikus pasirinkimas arbatos mėgėjams, jungiantis ilgaamžiškumą, funkcionalumą ir estetiką. Tinkama priežiūra ir atsargus naudojimas padės šiuos indus paversti kasdienio arbatos ruošimo tradicine dalimi ar netgi brangia šeimos relikvija.

Visada naudokite gaminių pagal jo paskirtį ir patikrinkite naudojimo instrukcijas bei žymenis ant jo.

Šis produktas atitinka ES standartus dėl sąlyčio su maistu.



LV

Lietošanas instrukcija čuguna tējkannām ar sietiņu, kā arī čuguna tējkannām ar sietiņu, tasītēm un paliktņi

## 1. Ievads

Japāņu stila čuguna tējkannas ar sietiņu apvieno tradīcijas un funkcionalitāti, padarot tās ideāli piemērotas tējas pagatavošanai un pasniegšanai. Pateicoties izcilai siltuma vadībai, čuguna trauki ilgi uztur dzērienu temperatūru, nodrošinot izcilu garšu baudījumu. Emaljētais iekšējais pārklājums un nerūsējošā tērauda sietiņš atvieglo lietošanu un tīrīšanu, padarot tējkannu praktisku un izturīgu ikdienas lietošanai.

## 2. Pirms pirmās lietošanas

- **Tīrīšana:**

Pirms pirmās lietošanas rūpīgi nomazgājiet tējkannu ar siltu ūdeni, nelietojot mazgāšanas līdzekļus, un izmantojiet mīkstu sūkli. Pēc tam rūpīgi nosusiniet ar mīkstu drānu.

- **Sietiņš:**

Nerūsējošā tērauda sietiņu nomazgājiet ar siltu ūdeni un maigām mazgāšanas līdzekļiem, pēc tam nosusiniet pirms lietošanas.

## 3. Lietošana

- **Tējas pagatavošana:**

Ievietojiet tējas lapas nerūsējošā tērauda sietiņā, pārlejiet tās ar karstu ūdeni (ne vārītu, lai nesabojātu emalju) un ļaujiet uzvārties vēlamo laiku.

- **Temperatūras saglabāšana:**

Čuguna tējkanna lieliski uztur dzēriena temperatūru, ļaujot ilgāk baudīt karstu tēju.

- **Izvairīšanās no tiešas uguns:**

Čuguna tējkannas nav paredzētas lietošanai tieši uz plīts, indukcijas virsmas vai atklātas uguns.

- **Atdzesēšana:**

Pirms mazgāšanas un žāvēšanas ļaujiet tējkannai pilnībā atdzist, lai izvairītos no bojājumiem. Neuzkarsējiet tukšu tējkannu, jo tas var izraisīt plaisas.

- **Pēkšņas temperatūras maiņas:**

Nelejiet aukstu ūdeni karstā tējkannā, lai izvairītos no plaisām vai bojājumiem.

- **Drošība bērniem:**

Glabājiet tējkannu (un citus komplekta elementus) bērniem nepieejamā vietā, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem. Lietošana tikai pieaugušo uzraudzībā.

## 4. Kopšana

- **Mazgāšana:**

- **Tējkanna:** Regulāri skalojiet ar siltu ūdeni pēc katras lietošanas. Spītīgu netīrumu gadījumā izmantojiet vieglu čuguna tīrīšanas līdzekli un mīkstu sūkli vai birstīti. Izvairieties no agresīviem mazgāšanas līdzekļiem.

- **Sietiņš:** Var mazgāt siltā ūdenī ar maigām mazgāšanas līdzekļiem.

- **Žāvēšana:**

Pēc mazgāšanas rūpīgi nosusiniet tējkannu ar papīra dvieli vai mīkstu drānu, lai izvairītos no rūsas veidošanās.

- **Kopšana:**

Regulāri nosusiniet trauku pēc lietošanas un, ja pamanāt sausuma vai spīduma zuduma pazīmes, iekšējo virsmu ieeļļojiet ar augu eļļu.

- **Izvairīšanās:**

Nekad neatstājiet tējkannu mitru un neuzglabājiet to mitrā vietā.

## 5. Uzglabāšana

- **Gaisa cirkulācija:**

Glabājiet tējkannu sausā vietā, atstājot to atvērtu, lai nodrošinātu labu gaisa cirkulāciju un izvairītos no mitruma uzkrāšanās, kas var izraisīt rūsu.

## 6. Atjaunošana

- **Rūsas noņemšana:**

Ja uz tējkannas parādās rūsa, sagatavojiet balto etiķi un ūdens maisījumu proporcijā 1:1. Iemērciet trauku šajā maisījumā līdz 8 stundām, iztīriet ar raupju sūkli, rūpīgi izskalojiet un nosusiniet. Ieeļļojiet iekšējo virsmu ar augu eļļu un izcepiet to cepeškrāsnī, lai atjaunotu aizsargpārklājumu.

## 7. Brīdinājumi

- **Izvairīšanās no mazgāšanas līdzekļiem:**

Nelietojiet stiprus mazgāšanas līdzekļus, kas var sabojāt emaljas pārklājumu vai nerūsējošā tērauda sietiņu.

- **Temperatūras maiņas:**

Izvairieties no pēkšņas karsta tējkannas dzesēšanas ar aukstu ūdeni, lai izvairītos no plaisām vai bojājumiem.

- **Drošība:**

Čuguna tējkanna ir smaga – rīkojieties ar to uzmanīgi, īpaši, ja tā ir karsta.

- **Bērnu drošība:**

Glabājiet tējkannu bērniem nepieejamā vietā, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem.

- **Rokturi un vāks:**

Tējkannas rokturi un vāks lietošanas laikā var sakarst. Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, lai izvairītos no apdegumiem.

## 8. Papildu elementu lietošanas instrukcijas

- **Tasītes un paliktnis (ja ir komplektā):**

- **Tasītes:** Izmantojiet tējas pasniegšanai, kas ilgāk uztur tās temperatūru.

- **Paliktnis:**

- Izmantojiet paliktņi, lai aizsargātu virsmas no tējkannas un tasīšu karstuma.
- Pārlicinieties, ka paliktnis atrodas uz stabilas virsmas.

- **Izvairīšanās no tiešas uguns:**

- Tējkanna, tasītes un paliktnis nav paredzēti lietošanai uz plīts vai atklātas uguns.

- **Rūpes par karstu trauku:**

- Lietojot tējkannu, izmantojiet virtuves cimdus, lai izvairītos no apdegumiem.
- Komplektu glabājiet bērniem nepieejamā vietā.

## 9. Kopsavilkums

Čuguna tējkannas ar sietiņu ir lielisks risinājums tējas mīļotājiem, apvienojot ilgmūžību, funkcionalitāti un estētiku. Piemērota kopšana un uzmanīga lietošana palīdzēs šos traukus pārvērst par ikdienas tējas pagatavošanas tradīciju vai pat par dārgu ģimenes relikviju.

Vienmēr izmantojiet produktu atbilstoši tā mērķim un pārbaudiet lietošanas instrukcijas un marķējumu.

Šis produkts atbilst ES standartiem par saskari ar pārtiku.

SK

Návod na bezpečné používanie liatinových kanvíc s infuzérom a liatinových kanvíc s infuzérom, šálkami a podstavcom

## 1. Úvod

Liatinové kanvice s infuzérom v japonskom štýle kombinujú tradíciu a funkčnosť, čím sú ideálne na prípravu a servírovanie čaju. Vďaka vynikajúcej tepelnej vodivosti liatinové nádoby udržiavajú teplotu nápoja po dlhú dobu, čím poskytujú jedinečný chuťový zážitok. Vnútorň smaltovaný povrch a nerezový infuzér uľahčujú používanie a čistenie, vďaka čomu je kanvica praktickým a odolným riešením na každodenné použitie.

## 2. Prvé použitie

- **Čistenie:**  
Pred prvým použitím dôkladne umyte kanvicu teplou vodou bez čistiacich prostriedkov pomocou mäkkej špongie. Potom ju dôkladne osušte mäkkou handričkou.
- **Infuzér:**  
Nerezový infuzér umyte v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom a pred použitím ho osušte.

## 3. Používanie

- **Príprava čaju:**  
Vložte čajové lístky do nerezového infuzéra, zalejte ich horúcou vodou (nie vriacou, aby sa nepoškodil smalt) a nechajte lúhovať podľa preferovaného času.
- **Udržiavanie tepla:**  
Liatinová kanvica skvele udržiava teplotu nápoja, čo umožňuje dlhšie si vychutnať horúci čaj.
- **Vyhýbanie sa priamemu ohňu:**  
Liatinové kanvice nie sú určené na použitie priamo na sporáku, indukčnej varnej doske alebo otvorenom ohni.
- **Chladenie:**  
Pred čistením a sušením nechajte kanvicu úplne vychladnúť, aby sa predišlo poškodeniu. Neprehrievajte prázdnu kanvicu, pretože to môže spôsobiť praskliny.
- **Náhly tepelný šok:**  
Nepolievajte horúcu kanvicu studenou vodou, aby ste predišli prasklinám alebo poškodeniu.
- **Bezpečnosť detí:**  
Skladujte kanvicu (a ostatné súčasti, ak sú súčasťou sady) mimo dosahu detí, aby ste predišli nehodám. Používať iba pod dohľadom dospelých.

## 4. Starostlivosť

- **Čistenie:**
  - **Kanvica:** Pravidelne oplachujte teplou vodou po každom použití. V prípade odolných nečistôt použite jemný čistiaci prostriedok na liatinu a mäkkú špongiu alebo kefu. Vyhnite sa agresívnym čistiacim prostriedkom.
  - **Infuzér:** Možno umývať v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
- **Sušenie:**  
Po umytí kanvicu dôkladne osušte papierovou utierkou alebo mäkkou handričkou, aby sa zabránilo korózii.
- **Údržba:**  
Pravidelne vysušte nádobu po použití a ak si všimnete známky vysychania alebo matnenia, vnútorný povrch potrite rastlinným olejom.
- **Vyhnite sa:**  
Nikdy nenechávajte kanvicu mokrú a neskladujte ju vo vlhkom prostredí.

## 5. Skladovanie

- **Cirkulácia vzduchu:**

Uchovávajte kanvicu na suchom mieste a nechajte ju odkrytú, aby ste zabezpečili dobrú cirkuláciu vzduchu a zabránili hromadeniu vlhkosti, ktorá by mohla spôsobiť hrdzu.

## 6. Obnova

- **Odstraňovanie hrdze:**

Ak sa na kanvici objaví hrdza, pripravte zmes bieleho octu a vody v pomere 1:1. Namočte nádobu do tejto zmesi na 8 hodín, vydrhnite drsnou špongiou, dôkladne opláchnite a osušte. Vnútorný povrch potrite rastlinným olejom a vypaľte v rúre, aby sa obnovila ochranná vrstva.

## 7. Upozornenia

- **Vyhýbanie sa čistiacim prostriedkom:**

Nepoužívajte silné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť smaltovaný povrch alebo nerezový infuzér.

- **Zmeny teploty:**

Zabráňte náhlemu chladeniu horúcej kanvice studenou vodou, aby ste predišli prasklinám alebo poškodeniu.

- **Bezpečnosť:**

Liatinová kanvica je ťažká – manipulujte s ňou opatrne, najmä keď je horúca.

- **Bezpečnosť detí:**

Kanvicu uchovávajte mimo dosahu detí, aby ste predišli nehodám.

- **Rukoväť a veko:**

Rukoväť a veko kanvice sa môžu pri používaní zahrievať. Vždy používajte kuchynské rukavice, aby ste sa vyhli popáleniu.

## 8. Pokyny na používanie ďalších súčastí

- **Šálky a podstavec (ak sú súčasťou balenia):**

- **Šálky:** Používajte na servírovanie čaju, ktorý udržia teplý dlhší čas.

- **Podstavec:**

- Používajte podstavec na ochranu povrchov pred teplom z kanvice a šálok.
- Uistite sa, že podstavec je na stabilnom povrchu.

- **Vyhňte sa priamemu ohňu:**

- Kanvica, šálky a podstavec nie sú určené na použitie na sporáku alebo priamo na ohni.

- **Manipulácia s horúcou nádobou:**

- Pri používaní kanvice používajte kuchynské rukavice, aby ste sa vyhli popáleniu.
- Sadu skladujte mimo dosahu detí.

## 9. Zhrnutie

Liatinové kanvice s infuzérom sú ideálnym riešením pre milovníkov čaju, ktoré spájajú odolnosť, funkčnosť a estetiku. Správna starostlivosť a opatrné používanie pomôžu týmto nádobám stať sa trvalou súčasťou každodenných čajových rituálov alebo dokonca vzácnym rodinným dedičstvom.

Vždy používajte výrobok podľa jeho určenia a skontrolujte pokyny na používanie a označenie na výrobku.

Tento výrobok spĺňa normy EÚ pre kontakt s potravinami.

CS

Pokyny pro bezpečné používání litinových čajníků s infuzérem a litinových čajníků s infuzérem, šálky a podstavcem

## 1. Úvod

Litinové čajníky s infuzérem v japonském stylu spojují tradici a funkčnost, což z nich činí ideální nástroje pro přípravu a servírování čaje. Díky vynikajícím tepelným vlastnostem udržují litinové nádoby teplotu nápoje po dlouhou dobu, čímž zajišťují jedinečný chuťový zážitek. Vnitřní smaltovaná vrstva a nerezový infuzér usnadňují používání i čištění, což činí čajník praktickým a odolným řešením pro každodenní použití.

## 2. První použití

- **Čištění:**  
Před prvním použitím důkladně umyjte čajník teplou vodou bez použití čisticích prostředků a měkkou houbičkou. Poté jej důkladně osušte měkkým hadříkem.
- **Infuzér:**  
Nerezový infuzér umyjte teplou vodou s jemným čisticím prostředkem a před použitím jej osušte.

## 3. Používání

- **Příprava čaje:**  
Do nerezového infuzéru vložte čajové lístky, zalijte je horkou vodou (nikoli vařící, aby nedošlo k poškození smaltu) a nechte louhovat podle preferovaného času.
- **Udržení tepla:**  
Litinový čajník výborně udržuje teplotu nápoje, což umožňuje déle si vychutnat horký čaj.
- **Vyhýbání se přímému ohni:**  
Litinové čajníky nejsou určeny k použití přímo na sporáku, indukční varné desce nebo otevřeném ohni.
- **Chlazení:**  
Před čištěním a sušením nechte čajník zcela vychladnout, aby nedošlo k poškození. Nepřehřívejte prázdný čajník, protože by mohlo dojít k prasknutí.
- **Tepelný šok:**  
Nepolévejte horký čajník studenou vodou, aby se zabránilo prasklinám nebo poškození.
- **Bezpečnost dětí:**  
Uchovávejte čajník (a další součásti, pokud jsou součástí sady) mimo dosah dětí, abyste předešli nehodám. Používejte pouze pod dohledem dospělých.

## 4. Péče

- **Čištění:**
  - **Čajník:** Po každém použití opláchněte teplou vodou. U odolných nečistot použijte jemný čisticí prostředek na litinu a měkkou houbičku nebo kartáč. Vyhněte se agresivním čisticím prostředkům.
  - **Infuzér:** Lze mýt teplou vodou s jemným čisticím prostředkem.
- **Sušení:**  
Po umytí čajník důkladně osušte papírovou utěrkou nebo měkkým hadříkem, aby se zabránilo korozi.
- **Údržba:**  
Pravidelně osušte nádobu po použití a pokud si všimnete známek vysychání nebo matnění, potřete vnitřní povrch rostlinným olejem.
- **Vyvarujte se:**  
Nikdy nenechávejte čajník mokrá a neskladujte jej ve vlhkém prostředí.

## 5. Skladování

- **Cirkulace vzduchu:**  
Uchovávejte čajník na suchém místě a nechte jej odkrytý, aby byla zajištěna dobrá cirkulace vzduchu a nedocházelo k hromadění vlhkosti, která by mohla způsobit rez.

## 6. Obnova

- **Odstraňování rzi:**

Pokud se na čajníku objeví rez, připravte roztok bílého octa a vody v poměru 1:1. Namočte nádobu do tohoto roztoku na 8 hodin, vydrhněte ji drsnou houbičkou, důkladně opláchněte a osušte. Vnitřní povrch potřete rostlinným olejem a vypalte v troubě, aby byla obnovena ochranná vrstva.

## 7. Upozornění

- **Vyhňte se čisticím prostředkům:**

Nepoužívejte silné čisticí prostředky, které by mohly poškodit smaltovanou vrstvu nebo nerezový infuzér.

- **Změny teploty:**

Vyhňte se náhlému ochlazení horkého čajníku studenou vodou, aby nedošlo k prasklinám nebo poškození.

- **Bezpečnost:**

Litínový čajník je těžký – manipulujte s ním opatrně, zejména když je horký.

- **Bezpečnost dětí:**

Uchovávejte čajník mimo dosah dětí, aby nedošlo k nehodám.

- **Rukojeti a víčko:**

Rukojeti a víčko čajníku se mohou během používání zahřát. Vždy používejte kuchyňské rukavice, abyste se vyhnuli popálení.

## 8. Pokyny pro další součásti

- **Šálky a podstavec (pokud jsou součástí balení):**

- **Šálky:** Používejte k servírování čaje, který udrží teplý po delší dobu.

- **Podstavec:**

- Používejte podstavec k ochraně povrchů před teplem z čajníku a šáleků.
- Ujistěte se, že podstavec je na stabilním povrchu.

- **Vyhýbání se přímému ohni:**

- Čajník, šálky a podstavec nejsou určeny k použití na sporáku nebo přímo na ohni.

- **Manipulace s horkým nádobím:**

- Při používání čajníku používejte kuchyňské rukavice, abyste se vyhnuli popálení.
- Sadu uchovávejte mimo dosah dětí.

## 9. Shrnutí

Litínové čajníky s infuzérem jsou ideálním řešením pro milovníky čaje, které kombinují odolnost, funkčnost a estetiku. Správná péče a opatrné používání pomohou těmto nádobám stát se trvalou součástí každodenních čajových rituálů nebo dokonce vzácným rodinným dědictvím.

Vždy používejte výrobek podle jeho určení a zkontrolujte pokyny k používání a označení na výrobku. Tento výrobek splňuje normy EU pro styk s potravinami.



DE

Anleitung für den sicheren Gebrauch von Teekannen aus Gusseisen mit Teesieb sowie Teekannen aus Gusseisen mit Teesieb, Tassen und Untersetzer

### 1. Einführung

Gusseiserne Teekannen mit Teesieb im japanischen Stil verbinden Tradition und Funktionalität und sind ideal zum Aufbrühen und Servieren von Tee. Dank ihrer hervorragenden Wärmeleitung halten gusseiserne Gefäße die Temperatur des Getränks über einen längeren Zeitraum und sorgen für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Die emaillierte Innenbeschichtung und das Edeltahlsieb erleichtern die Nutzung und Reinigung und machen die Teekanne zu einer praktischen und langlebigen Lösung für den täglichen Gebrauch.

### 2. Erste Nutzung

- **Reinigung:**  
Vor der ersten Verwendung spülen Sie die Teekanne von Hand mit warmem Wasser ohne Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm. Anschließend gründlich mit einem weichen Tuch trocknen.
- **Teesieb:**  
Das Edeltahlsieb sollte mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt und vor der Verwendung getrocknet werden.

### 3. Gebrauch

- **Teezubereitung:**  
Geben Sie die Teeblätter in das Edeltahlsieb, gießen Sie heißes (nicht kochendes) Wasser ein, um die Emaillebeschichtung zu schützen, und lassen Sie den Tee entsprechend Ihrer Präferenz ziehen.
- **Wärmehaltung:**  
Gusseiserne Teekannen halten die Temperatur des Getränks hervorragend, sodass Sie länger heißen Tee genießen können.
- **Kein direkter Kontakt mit Feuer:**  
Gusseiserne Teekannen sind nicht für den direkten Gebrauch auf Kochfeldern, Induktionsplatten oder offenen Flammen geeignet.
- **Abkühlung:**  
Lassen Sie die Teekanne vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen und trocknen, um Schäden zu vermeiden. Heizen Sie keine leere Teekanne auf, da dies zu Rissen führen kann.
- **Thermischer Schock:**  
Gießen Sie kein kaltes Wasser in eine heiße Teekanne, um Risse oder Beschädigungen zu vermeiden.
- **Kindersicherheit:**  
Bewahren Sie die Teekanne (und andere Teile des Sets, falls vorhanden) außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um Unfälle zu vermeiden. Nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden.

### 4. Pflege

- **Reinigung:**
  - **Teekanne:** Nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ausspülen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel für Gusseisen und einen weichen Schwamm oder eine Bürste. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
  - **Teesieb:** Kann mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.
- **Trocknen:**  
Nach dem Reinigen die Teekanne gründlich mit einem Papiertuch oder weichen Tuch trocknen, um Rostbildung zu vermeiden.
- **Pflege:**  
Trocknen Sie das Gefäß regelmäßig nach der Nutzung und tragen Sie bei Bedarf eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenfläche auf, wenn Anzeichen von Austrocknung oder Mattheit auftreten.



- **Vermeiden:**

Lassen Sie die Teekanne niemals nass stehen und bewahren Sie sie nicht in feuchten Umgebungen auf.

#### 5. Lagerung

- **Luftzirkulation:**

Lagern Sie die Teekanne an einem trockenen Ort und lassen Sie sie offen, um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten und Feuchtigkeitsansammlungen zu vermeiden, die Rost verursachen können.

#### 6. Wiederherstellung

- **Rostentfernung:**

Wenn Rost auf der Teekanne auftritt, bereiten Sie eine Lösung aus weißem Essig und Wasser im Verhältnis 1:1 vor. Tauchen Sie das Gefäß bis zu 8 Stunden in die Lösung, schrubben Sie es mit einem groben Schwamm, spülen Sie es gründlich aus und trocknen Sie es. Die Innenfläche mit Pflanzenöl einreiben und im Ofen einbrennen, um die Schutzschicht wiederherzustellen.

#### 7. Warnhinweise

- **Keine Reinigungsmittel verwenden:**

Verwenden Sie keine starken Reinigungsmittel, da diese die emaillierte Beschichtung oder das Edelstahlsieb beschädigen könnten.

- **Temperaturänderungen:**

Vermeiden Sie plötzliche Abkühlung der heißen Teekanne mit kaltem Wasser, um Risse oder Beschädigungen zu vermeiden.

- **Sicherheit:**

Gusseiserne Teekannen sind schwer – gehen Sie besonders vorsichtig damit um, insbesondere wenn sie heiß sind.

- **Kindersicherheit:**

Bewahren Sie die Teekanne außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um Unfälle zu vermeiden.

- **Griffe und Deckel:**

Griffe und Deckel der Teekanne können sich während des Gebrauchs erhitzen. Verwenden Sie immer Küchenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

#### 8. Hinweise zu zusätzlichen Elementen

- **Tassen und Untersetzer (falls im Set enthalten):**

- **Tassen:**

Verwenden Sie die Tassen zum Servieren von Tee, die die Temperatur des Getränks über längere Zeit halten.

- **Untersetzer:**

- Verwenden Sie den Untersetzer, um Oberflächen vor der Hitze von Teekanne und Tassen zu schützen.
- Stellen Sie sicher, dass der Untersetzer auf einer stabilen Oberfläche steht.

- **Kein direkter Kontakt mit Feuer:**

Die Teekanne, Tassen und Untersetzer sind nicht für den Gebrauch auf Kochfeldern oder direkt auf Feuer geeignet.

- **Vorsicht bei heißem Geschirr:**

Verwenden Sie beim Umgang mit der Teekanne Küchenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Bewahren Sie das Set außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

#### 9. Zusammenfassung

Gusseiserne Teekannen mit Teesieb sind die perfekte Lösung für Teeliebhaber, die Haltbarkeit, Funktionalität und Ästhetik vereinen. Mit der richtigen Pflege und sorgfältigem Gebrauch können diese Gefäße zu einem dauerhaften Bestandteil Ihrer täglichen Tee-Rituale oder sogar zu einem wertvollen Familienerbstück werden.

Verwenden Sie das Produkt stets bestimmungsgemäß und beachten Sie die Gebrauchshinweise und Kennzeichnungen auf dem Produkt.

Dieses Produkt entspricht den EU-Vorschriften für den Kontakt mit Lebensmitteln.



FI

Valurautateekannujen ja -kannujen turvallisen käytön ohjeet teesiivilällä sekä teesiivilällä, kupeilla ja alustalla varustettuina

#### 1. Johdanto

Japanilaistyyliset valurautaiset teekannut, joissa on teesiivilä, yhdistävät perinteen ja toiminnallisuuden. Ne sopivat täydellisesti teen hauduttamiseen ja tarjoiluun. Erinomainen lämmönjohtokyky pitää juoman lämpimänä pitkään ja tarjoaa ainutlaatuisen makuelämyksen. Emaloitu sisäpinta ja ruostumattomasta teräksestä valmistettu teesiivilä helpottavat käyttöä ja puhdistusta, mikä tekee teekannusta käytännöllisen ja kestävän valinnan päivittäiseen käyttöön.

#### 2. Ensimmäinen käyttö

- **Puhdistus:**  
Ennen ensimmäistä käyttöä pese teekannu käsin lämpimällä vedellä ilman pesuaineita ja käytä pehmeää sientä. Kuivaa sitten huolellisesti pehmeällä liinalla.
- **Teesiivilä:**  
Ruostumattomasta teräksestä valmistettu teesiivilä tulee pestä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella sekä kuivata ennen käyttöä.

#### 3. Käyttö

- **Teen hauduttaminen:**  
Laita teelehdet ruostumattomasta teräksestä valmistettuun teesiivilään, kaada päälle kuumaa (muttei kiehuva) vettä emalipinnan suojaamiseksi ja anna hautua haluamasi ajan.
- **Lämmön säilyttäminen:**  
Valurautainen teekannu säilyttää juoman lämpötilan erinomaisesti, joten voit nauttia kuumasta teestä pidempään.
- **Vältä avotulta:**  
Valurautaiset teekannut eivät sovellu käytettäväksi suoraan keittolevyillä, induktioliedellä tai avotulella.
- **Jäähdytys:**  
Anna teekannun jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta ja kuivausta vahinkojen välttämiseksi. Älä kuumenna tyhjää teekannua, koska se voi haljeta.
- **Lämpöshokin välttäminen:**  
Älä kaada kylmää vettä kuumaan teekannuun, jotta vältät halkeamat ja vauriot.
- **Lasten turvallisuus:**  
Säilytä teekannu (sekä muut sarjan osat, jos niitä on) lasten ulottumattomissa onnettomuuksien välttämiseksi. Käytä vain aikuisen valvonnassa.

#### 4. Hoito

- **Puhdistus:**
  - **Teekannu:** Huuhtelee säännöllisesti lämpimällä vedellä jokaisen käytön jälkeen. Sitkeiden tahrojen poistamiseen käytä mietoa valurautapuhdistusainetta ja pehmeää sientä tai harjaa. Vältä voimakkaita puhdistusaineita.
  - **Teesiivilä:** Pese lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella.
- **Kuivaus:**  
Kuivaa teekannu huolellisesti talouspaperilla tai pehmeällä liinalla ruosteen välttämiseksi.
- **Huolto:**  
Kuivaa astia säännöllisesti käytön jälkeen ja levitä tarvittaessa ohut kerros kasviöljyä sisäpinnalle, jos havaitset kuivumisen tai himmeyden merkkejä.
- **Vältettävää:**  
Älä jätä teekannua märäksi äläkä säilytä kosteassa ympäristössä.

## 5. Säilytys

- **Ilmankierto:**

Säilytä teekannu kuivassa paikassa ja jätä se avoimeksi hyvän ilmankierron varmistamiseksi ja kosteuden kertymisen estämiseksi, joka voi aiheuttaa ruostetta.

## 6. Kunnostus

- **Ruosteen poisto:**

Jos teekannuun ilmestyy ruostetta, valmista liuos, jossa on yhtä paljon valkoviinietikkaa ja vettä. Liota astia tässä liuoksessa enintään 8 tuntia, hankaa karkealla sienellä, huuhtelee huolellisesti ja kuivaa. Voitele sisäpinta kasviöljyllä ja polta uunissa suojaainnoitteen palauttamiseksi.

## 7. Varoitukset

- **Älä käytä pesuaineita:**

Vältä voimakkaiden pesuaineiden käyttöä, sillä ne voivat vahingoittaa emaloitua pintaa tai ruostumatonta terästeesiivilää.

- **Lämpötilan muutokset:**

Älä jäähdytä kuumaa teekannua kylmällä vedellä, jotta vältät halkeamat ja vauriot.

- **Turvallisuus:**

Valurautainen teekannu on painava – ole erityisen varovainen siirrettäessä sitä, erityisesti kuumana.

- **Lasten turvallisuus:**

Säilytä teekannu lasten ulottumattomissa onnettomuuksien välttämiseksi.

- **Kahvat ja kansi:**

Teekannun kahvat ja kansi voivat kuumentua käytön aikana. Käytä aina keittiöhanskoja palovammojen välttämiseksi.

## 8. Ohjeet lisäosille

- **Kupit ja alusta (jos sisältyy sarjaan):**

- **Kupit:**

- Käytä kuppeja teen tarjoiluun, ja ne pitävät juoman lämpötilan pidempään.

- **Alusta:**

- Käytä alustaa suojataksesi pintoja teekannun ja kuppien kuumuudelta.
    - Varmista, että alusta on vakaalla pinnalla.

- **Ei avotulelle:**

- Teekannu, kupit ja alusta eivät sovellu käytettäväksi keittolevyllä tai suorassa tulella.

- **Varovaisuus kuumien astioiden kanssa:**

- Käytä teekannua käsitellessäsi keittiöhanskoja palovammojen välttämiseksi.

- Säilytä sarja lasten ulottumattomissa.

## 9. Yhteenveto

Valurautaiset teekannut teesiivilällä ovat täydellinen ratkaisu teen ystäville yhdistäen kestävyuden, toiminnallisuuden ja estetiikan. Oikealla hoidolla ja huolellisella käytöllä nämä astiat voivat olla kestävä osa päivittäisiä teetehetkiä tai jopa arvokas perheperintö.

Käytä tuotetta aina sen käyttötarkoituksen mukaisesti ja huomioi tuotteen käyttöohjeet ja merkinnät.

Tämä tuote täyttää EU:n elintarvikekontaktistandardit.



SV

Säkerhetsinstruktioner för användning av gjutjärnstekannor med tesil samt gjutjärnstekannor med tesil, koppar och underlägg

### 1. Inledning

Gjutjärnstekannor i japansk stil, utrustade med en tesil, kombinerar tradition och funktionalitet. De är perfekta för bryggning och servering av te. Med sin utmärkta värmeledningsförmåga håller gjutjärnsprodukter drycken varm under lång tid, vilket ger en unik smakupplevelse. Den emaljerade insidan och tesilen i rostfritt stål gör kannan praktisk och hållbar för daglig användning.

### 2. Första användning

- **Rengöring:**  
Innan första användningen, tvätta tekannan för hand med varmt vatten utan rengöringsmedel och använd en mjuk svamp. Torka noggrant med en mjuk trasa.
- **Tesil:**  
Tesilen i rostfritt stål ska tvättas i varmt vatten med mildt rengöringsmedel och torkas före användning.

### 3. Användning

- **Tebryggning:**  
Placera tebladen i tesilen av rostfritt stål, håll över varmt (inte kokande) vatten för att skydda emaljytan och låt dra den tid du föredrar.
- **Värmehållning:**  
Gjutjärnstekannan håller dryckens temperatur exceptionellt bra, så att du kan njuta av varmt te längre.
- **Undvik öppen låga:**  
Gjutjärnstekannor är inte avsedda att användas direkt på spishällar, induktionsplattor eller över öppen låga.
- **Nedkylning:**  
Låt tekannan svalna helt innan rengöring och torkning för att undvika skador. Värm aldrig en tom tekanna eftersom detta kan orsaka sprickor.
- **Undvik temperaturskiftningar:**  
Håll inte kallt vatten i en het tekanna för att förhindra sprickor eller skador.
- **Barnsäkerhet:**  
Förvara tekannan (och andra delar om setet inkluderar dessa) utom räckhåll för barn för att undvika olyckor. Använd endast under vuxen tillsyn.

### 4. Skötsel

- **Rengöring:**
  - **Tekanna:** Skölj regelbundet med varmt vatten efter varje användning. För envisa fläckar, använd ett mildt rengöringsmedel för gjutjärn och en mjuk svamp eller borste. Undvik starka rengöringsmedel.
  - **Tesil:** Kan tvättas med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.
- **Torkning:**  
Torka tekannan noggrant med hushållspapper eller en mjuk trasa för att förhindra rost.
- **Underhåll:**  
Torka regelbundet insidan och applicera vid behov ett tunt lager vegetabilisk olja om du märker tecken på uttorkning eller matthet.
- **Undvik:**  
Lämna inte tekannan våt och förvara den inte i fuktiga miljöer.

## 5. Förvaring

- **Luftcirkulation:**

Förvara tekannan på en torr plats och låt den stå öppen för att säkerställa god luftcirkulation och förhindra fuktuppsamling som kan orsaka rost.

## 6. Återställning

- **Borttagning av rost:**

Om rost uppstår på tekannan, förbered en lösning av lika delar vitvinsvinäger och vatten. Blötlägg kannan i denna lösning i upp till 8 timmar, skrubba med en grov svamp, skölj noggrant och torka. Applicera ett lager vegetabilisk olja på insidan och bränn i ugn för att återställa skyddsbeläggningen.

## 7. Varningar

- **Undvik rengöringsmedel:**

Använd inte starka rengöringsmedel som kan skada den emaljerade ytan eller tesilen i rostfritt stål.

- **Temperaturskiftningar:**

Undvik att kyla ner en het tekanna med kallt vatten för att förhindra sprickor och skador.

- **Säkerhet:**

Gjutjärnstekannan är tung – var särskilt försiktig vid hantering, särskilt när den är varm.

- **Barnsäkerhet:**

Förvara tekannan utom räckhåll för barn för att undvika olyckor.

- **Handtag och lock:**

Handtagen och locket på tekannan kan bli varma under användning. Använd alltid grytlappar för att undvika brännskador.

## 8. Instruktioner för tillbehör

- **Koppar och underlägg (om de ingår i setet):**

- **Koppar:**

Använd kopparna för att servera te, och de hjälper till att hålla dryckens temperatur längre.

- **Underlägg:**

- Använd underlägget för att skydda ytor från värmen från tekannan och kopparna.
- Se till att underlägget står på en stabil yta.

- **Ej för öppen låga:**

Tekannan, kopparna och underlägget är inte avsedda att användas på spishällar eller direkt över öppen låga.

- **Försiktighet med varma kärl:**

Använd grytlappar när du hanterar tekannan för att undvika brännskador.

- Förvara setet utom räckhåll för barn.

## 9. Sammanfattning

Gjutjärnstekannor med tesil är den perfekta lösningen för tedrickare som kombinerar hållbarhet, funktionalitet och estetik. Med rätt skötsel och försiktig användning kan dessa kärl bli en bestående del av dina dagliga tebyggingsritualer eller till och med en värdefull familjeklenod.

Använd alltid produkten enligt dess avsedda syfte och observera bruksanvisningar och märkningar på produkten.

Denna produkt uppfyller EU:s standarder för livsmedelskontakt.

HR

Upute za sigurno korištenje lijevanih čajnika s cjedilom te lijevanih čajnika s cjedilom, šalicama i podmetačem

## 1. Uvod

Lijevani čajnici u japanskom stilu s cjedilom savršeni su spoj tradicije i funkcionalnosti, idealni za pripremu i posluživanje čaja. Zahvaljujući izvrsnoj toplinskoj vodljivosti, lijevani čajnici dugo zadržavaju toplinu napitka, pružajući jedinstveno iskustvo okusa. Emajlirana unutrašnjost i cjedilo od nehrđajućeg čelika olakšavaju upotrebu i čišćenje, čineći čajnik praktičnim i izdržljivim za svakodnevnu upotrebu.

## 2. Prva upotreba

- **Čišćenje:**  
Prije prve upotrebe operite čajnik ručno toplom vodom bez deterdženata koristeći mekanu spužvu. Pažljivo osušite mekanom krpom.
- **Cjedilo:**  
Cjedilo od nehrđajućeg čelika operite toplom vodom s blagim deterdžentom i osušite prije upotrebe.

## 3. Upotreba

- **Priprema čaja:**  
Stavite listove čaja u cjedilo od nehrđajućeg čelika, prelijte ih vrućom (ne kipućom) vodom kako biste zaštitili emajlirani sloj, i ostavite da se čaj natopi željeno vrijeme.
- **Zadržavanje topline:**  
Lijevani čajnik savršeno zadržava temperaturu napitka, omogućujući dulje uživanje u toplom čaju.
- **Izbjegavajte otvoreni plamen:**  
Lijevani čajnici nisu namijenjeni za upotrebu izravno na pločama za kuhanje, indukcijskim pločama ili otvorenom plamenu.
- **Hlađenje:**  
Prije čišćenja i sušenja ostavite čajnik da se potpuno ohladi kako biste izbjegli oštećenja. Nikada ne zagrijavajte prazan čajnik jer to može uzrokovati pucanje.
- **Izbjegavajte temperaturne promjene:**  
Nemojte prelijevati vrući čajnik hladnom vodom kako biste spriječili pucanje ili oštećenje.
- **Sigurnost djece:**  
Čuvajte čajnik (i ostale elemente ako set uključuje) izvan dosega djece kako biste izbjegli nezgode povezane s njegovom težinom i zagrijavanjem. Upotrebljavajte isključivo pod nadzorom odraslih.

## 4. Održavanje

- **Čišćenje:**
  - **Čajnik:** Redovito ispirite toplom vodom nakon svake upotrebe. Za tvrdokorne mrlje koristite blagi deterdžent za lijevano željezo i mekanu spužvu ili četku. Izbjegavajte agresivne deterdžente.
  - **Cjedilo:** Operite toplom vodom s blagim deterdžentom.
- **Sušenje:**  
Nakon pranja pažljivo osušite čajnik papirnatim ručnikom ili mekanom krpom kako biste spriječili hrđanje.
- **Održavanje:**  
Redovito sušite unutrašnjost i prema potrebi nanosite tanki sloj biljnog ulja ako primijetite znakove suhoće ili matiranja.
- **Izbjegavajte:**  
Nemojte ostavljati čajnik mokar niti ga spremati u vlažne prostore.

## 5. Skladištenje

- **Cirkulacija zraka:**

Čuvajte čajnik na suhom mjestu, ostavljajući ga otvorenim kako biste osigurali dobru cirkulaciju zraka i spriječili nakupljanje vlage koja može uzrokovati hrđanje.

## 6. Obnova

- **Uklanjanje hrđe:**

Ako se na čajniku pojavi hrđa, pripremite otopinu bijelog octa i vode u omjeru 1:1. Potopite čajnik u ovu otopinu do 8 sati, izribajte grubom spužvom, temeljito isperite i osušite. Unutarnju površinu premažite biljnim uljem i zagrijte u pećnici kako biste obnovili zaštitni sloj.

## 7. Upozorenja

- **Izbjegavajte deterdžente:**

Ne koristite jaka sredstva za čišćenje koja mogu oštetiti emajliranu površinu ili cjedilo od nehrđajućeg čelika.

- **Temperатурne promjene:**

Izbjegavajte hlađenje vrućeg čajnika hladnom vodom kako biste spriječili pucanje i oštećenja.

- **Sigurnost:**

Lijevani čajnik je težak – budite posebno oprezni pri rukovanju, posebno kada je vruć.

- **Zaštita djece:**

Čuvajte čajnik izvan dosega djece kako biste izbjegli nezgode.

- **Ručke i poklopac:**

Ručke i poklopac čajnika mogu se zagrijati tijekom upotrebe. Uvijek koristite kuhinjske rukavice kako biste izbjegli opekline.

## 8. Upute za dodatke

- **Šalice i podmetač (ako su uključeni u set):**

- **Šalice:**

- Koristite šalice za posluživanje čaja jer zadržavaju temperaturu napitka dulje vrijeme.

- **Podmetač:**

- Koristite podmetač kako biste zaštitili površine od topline čajnika i šalica.
    - Osigurajte da podmetač stoji na stabilnoj površini.

- **Nije za otvoreni plamen:**

- Čajnik, šalice i podmetač nisu namijenjeni za upotrebu na pločama za kuhanje niti izravno na otvorenom plamenu.

- **Pažljivo rukovanje zagrijanim posudama:**

- Koristite kuhinjske rukavice pri rukovanju čajnikom kako biste izbjegli opekline.

- Čuvajte set izvan dosega djece.

## 9. Zaključak

Lijevani čajnici s cjedilom idealno su rješenje za ljubitelje čaja, kombinirajući trajnost, funkcionalnost i estetiku. Uz pravilno održavanje i pažljivu upotrebu, ovi čajnici mogu postati trajni dio vaših dnevnih rituala pripreme čaja, pa čak i dragocjena obiteljska uspomena.

Uvijek koristite proizvod u skladu s njegovom namjenom i slijedite upute za uporabu te oznake na proizvodu.

Ovaj proizvod zadovoljava EU standarde za kontakt s hranom.



NL

Veiligheidsinstructies voor het gebruik van gietijzeren theepotten met infuser en gietijzeren theepotten met infuser, kopjes en onderzetter

### 1. Inleiding

Gietijzeren theepotten in Japanse stijl met een infuser combineren traditie en functionaliteit, ideaal voor het zetten en serveren van thee. Dankzij de uitstekende warmtegeleiding houden gietijzeren theepotten de drank lange tijd warm, wat een unieke smaakervaring biedt. De geëmailleerde binnenlaag en de roestvrijstalen infuser maken het gebruik en reinigen eenvoudig, waardoor de theepot zowel praktisch als duurzaam is voor dagelijks gebruik.

### 2. Eerste gebruik

- **Reiniging:** Was de theepot met de hand in warm water zonder reinigingsmiddelen, gebruik een zachte spons en droog deze vervolgens grondig af met een zachte doek.
- **Infuser:** Was de roestvrijstalen infuser met warm water en een mild reinigingsmiddel en droog deze goed voordat u hem gebruikt.

### 3. Gebruik

- **Thee zetten:** Plaats theeblaadjes in de roestvrijstalen infuser, giet er heet (niet kokend) water over en laat de thee trekken volgens de aanbevolen tijd.
- **Warmte behouden:** Gietijzeren theepotten houden de warmte goed vast, zodat u langer van warme thee kunt genieten.
- **Geen direct vuur:** Gebruik de gietijzeren theepotten niet direct op kookplaten, inductie of open vuur.
- **Voorzichtigheid:** Laat de theepot volledig afkoelen voordat u deze wast of opbergt om beschadigingen te voorkomen. Verhit een lege theepot niet, dit kan leiden tot barsten.
- **Vermijd thermische schokken:** Giet geen koud water in een hete theepot om barsten of beschadiging te voorkomen.
- **Kindveiligheid:** Bewaar de theepot (en andere items uit de set) buiten het bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen. Gebruik alleen onder toezicht van volwassenen.

### 4. Onderhoud

- **Reiniging:**
  - **Theepot:** Spoel regelmatig met warm water na elk gebruik. Voor hardnekkige vlekken kunt u een mild reinigingsmiddel gebruiken en een zachte spons of borstel.
  - **Infuser:** Was met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- **Drogen:** Droog de theepot na het wassen grondig af met keukenpapier of een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- **Conservering:** Als u droogheid of dofheid opmerkt, wrijf dan de binnenkant in met plantaardige olie.
- **Vermijd:** Laat de theepot niet nat achter of bewaar deze niet op een vochtige plaats.

### 5. Opslag

- **Ventilatie:** Bewaar de theepot op een droge plaats, zonder het deksel, om een goede luchtcirculatie te waarborgen en vochtophoping te voorkomen, wat roest kan veroorzaken.

### 6. Herstel

- **Roest verwijderen:** Als er roest ontstaat, bereid dan een oplossing van witte azijn en water in een verhouding van 1:1. Laat de theepot maximaal 8 uur in deze oplossing weken, schrob met een stevige spons, spoel grondig en droog af. Wrijf de binnenkant in met plantaardige olie en bak in de oven om de beschermlaag te herstellen.



## 7. Waarschuwingen

- **Geen agressieve reinigingsmiddelen:** Gebruik geen sterke reinigingsmiddelen die de geëmailleerde binnenkant of de roestvrijstalen infuser kunnen beschadigen.
- **Thermische schokken:** Vermijd het plotseling afkoelen van een hete theepot met koud water.
- **Veiligheid:** Een gietijzeren theepot is zwaar; wees voorzichtig bij het hanteren, vooral als deze heet is.
- **Kinderen:** Bewaar het product buiten het bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- **Handvat en deksel:** De handvatten en deksel van de theepot kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten om brandwonden te voorkomen.

Aanvullende richtlijnen voor producten met extra onderdelen

- **Kopjes en onderzetters (indien inbegrepen):**
  - **Onderhoud en opslag:** Volg dezelfde richtlijnen voor reiniging en opslag als voor de theepot.
  - **Gebruik:**
    - **Kopjes:** Gebruik de kopjes om thee te serveren en geniet van de langdurige warmte.
    - **Onderzetter:** Gebruik de onderzetter om oppervlakken te beschermen tegen de warmte van de theepot en kopjes. Zorg ervoor dat de onderzetter op een stabiel oppervlak staat.
  - **Geen direct vuur:** Gebruik de theepot, kopjes en onderzetter niet op kookplaten of open vuur.
  - **Veiligheid bij warme items:** Gebruik ovenwanten om brandwonden te voorkomen bij het hanteren van de theepot.

## 8. Conclusie

Gietijzeren theepotten met infuser zijn een ideale oplossing voor theeliefhebbers, omdat ze duurzaamheid, functionaliteit en esthetiek combineren. Met de juiste zorg en voorzichtig gebruik kunnen ze een duurzaam onderdeel worden van uw dagelijkse theeritueel en zelfs een waardevol familie-erfstuk.

Gebruik het product altijd volgens de instructies en controleer de aanwijzingen voor gebruik op het product. Dit product voldoet aan de EU-normen voor contact met levensmiddelen.





## IT

Istruzioni per l'uso sicuro delle teiere in ghisa con infusore e delle teiere in ghisa con infusore, tazze e sottobicchiere

### 1. Introduzione

Le teiere in ghisa in stile giapponese con infusore combinano tradizione e funzionalità, ideali per preparare e servire il tè. Grazie alla loro eccellente conduzione del calore, le teiere in ghisa mantengono la temperatura della bevanda per un lungo periodo, offrendo un'esperienza di gusto unica. Il rivestimento interno smaltato e l'infusore in acciaio inox facilitano l'uso e la pulizia, rendendo la teiera pratica e durevole per un utilizzo quotidiano.

### 2. Primo utilizzo

- **Pulizia:** Lavare la teiera a mano in acqua calda senza detersivi, utilizzando una spugna morbida, quindi asciugarla accuratamente con un panno morbido.
- **Infusore:** Lavare l'infusore in acciaio inox con acqua calda e un detersivo delicato, quindi asciugarlo bene prima dell'uso.

### 3. Utilizzo

- **Preparazione del tè:** Inserire le foglie di tè nell'infusore in acciaio inox, versare acqua calda (non bollente per evitare di danneggiare lo smalto) e lasciare in infusione per il tempo consigliato.
- **Mantenimento del calore:** Le teiere in ghisa trattengono il calore in modo eccellente, consentendo di gustare il tè caldo più a lungo.
- **Nessun fuoco diretto:** Non utilizzare le teiere in ghisa direttamente su fornelli, piastre a induzione o fiamme libere.
- **Attenzione:** Lasciare raffreddare completamente la teiera prima di lavarla o riporla per evitare danni. Non riscaldare la teiera vuota, poiché potrebbe causare crepe.
- **Evitare shock termici:** Non versare acqua fredda nella teiera calda per prevenire crepe o danni.
- **Sicurezza dei bambini:** Conservare la teiera (e altri elementi del set, se inclusi) fuori dalla portata dei bambini per evitare incidenti. Utilizzarla solo sotto la supervisione di un adulto.

### 4. Manutenzione

- **Pulizia:**
  - **Teiera:** Sciacquare regolarmente con acqua calda dopo ogni utilizzo. Per le macchie ostinate, utilizzare un detersivo delicato per la ghisa e una spugna morbida o una spazzola.
  - **Infusore:** Lavare con acqua calda e un detersivo delicato.
- **Asciugatura:** Dopo il lavaggio, asciugare accuratamente la teiera con carta da cucina o un panno morbido per prevenire la formazione di ruggine.
- **Conservazione:** Se si notano segni di secchezza o opacità, strofinare la superficie interna con olio vegetale.
- **Evitare:** Non lasciare la teiera bagnata e non conservarla in luoghi umidi.

### 5. Conservazione

- **Ventilazione:** Conservare la teiera in un luogo asciutto, senza coperchio, per garantire una buona circolazione dell'aria ed evitare l'accumulo di umidità che potrebbe causare ruggine.

### 6. Rigenerazione

- **Rimozione della ruggine:** Se si forma ruggine, preparare una soluzione di aceto bianco e acqua in rapporto 1:1. Immergere la teiera per un massimo di 8 ore, strofinare con una spugna resistente, risciacquare accuratamente e asciugare. Strofinare la superficie interna con olio vegetale e cuocere in forno per ripristinare lo strato protettivo.



## 7. Avvertenze

- **Nessun detergente aggressivo:** Non utilizzare detergenti aggressivi che potrebbero danneggiare la superficie smaltata o l'infusore in acciaio inox.
- **Shock termici:** Evitare di raffreddare improvvisamente la teiera calda con acqua fredda.
- **Sicurezza:** Le teiere in ghisa sono pesanti; fare attenzione durante il trasporto, soprattutto quando sono calde.
- **Bambini:** Conservare il prodotto fuori dalla portata dei bambini per evitare incidenti.
- **Manici e coperchio:** I manici e il coperchio della teiera possono riscaldarsi durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da cucina per evitare scottature.

Indicazioni aggiuntive per prodotti con elementi extra

- **Tazze e sottobicchieri (se inclusi):**
  - **Manutenzione e conservazione:** Seguire le stesse indicazioni di pulizia e conservazione fornite per la teiera.
  - **Utilizzo:**
    - **Tazze:** Utilizzare le tazze per servire il tè e godere di una temperatura duratura.
    - **Sottobicchiere:** Utilizzare il sottobicchiere per proteggere le superfici dal calore della teiera e delle tazze. Assicurarsi che il sottobicchiere sia posizionato su una superficie stabile.
  - **Nessun fuoco diretto:** Non utilizzare la teiera, le tazze e il sottobicchiere su fornelli o fiamme libere.
  - **Attenzione con oggetti caldi:** Durante l'uso della teiera, utilizzare guanti da cucina per evitare scottature.

## 8. Conclusione

Le teiere in ghisa con infusore sono una soluzione ideale per gli amanti del tè, combinando durata, funzionalità ed estetica. Con una corretta cura e un uso attento, possono diventare un elemento durevole nei rituali quotidiani del tè e persino un prezioso cimelio di famiglia.

Utilizzare sempre il prodotto secondo le istruzioni e controllare le indicazioni per l'uso presenti sul prodotto. Questo prodotto è conforme agli standard UE per il contatto con alimenti.

HU

Használati Útmutató Öntöttvas Teáskannákhoz Szűrővel és Öntöttvas Teáskannákhoz Szűrővel, Csészékkel és Alátéttel

## 1. Bevezetés

A japán stílusú öntöttvas teáskannák szűrővel a hagyomány és a funkcionalitás tökéletes kombinációját nyújtják, ideálisak a tea elkészítéséhez és felszolgálásához. Kiváló hővezető képességüknek köszönhetően az öntöttvas edények hosszú ideig megtartják az ital hőmérsékletét, egyedülálló ízélményt biztosítva. A zománczott belső bevonat és a rozsdamentes acél szűrő megkönnyíti a használatot és a tisztítást, így a teáskanna mindennapi használatra is praktikus és tartós megoldást nyújt.

## 2. Első használat

- **Tisztítás:** Az első használat előtt mossa el a teáskannát meleg vízben, mosószer használata nélkül, puha szivaccsal, majd alaposan szárítsa meg egy puha kendővel.
- **Szűrő:** A rozsdamentes acél szűrőt mossa el meleg vízben enyhe mosószerrel, majd használat előtt alaposan szárítsa meg.

## 3. Használat

- **Tea készítése:** Helyezze a tealeveleket a rozsdamentes acél szűrőbe, öntse rá forró (de nem forrásban lévő) vizet, hogy elkerülje a zománc károsodását, majd hagyja állni a kívánt ideig.
- **Hőtartás:** Az öntöttvas teáskanna kiválóan megtartja az ital hőmérsékletét, lehetővé téve, hogy hosszabb ideig élvezhesse a meleg teát.
- **Nyílt láng használatának kerülése:** Az öntöttvas teáskannákat nem szabad közvetlenül főzőlapra, indukciós tűzhelyre vagy nyílt lángra helyezni.
- **Óvatosság:** Mosás és szárítás előtt hagyja a teáskannát teljesen kihűlni, hogy elkerülje a sérüléseket. Ne melegítse fel üresen a kannát, mert repedések keletkezhetnek.
- **Hősokk elkerülése:** Ne öntsön hideg vizet a forró teáskannába, hogy elkerülje a repedéseket vagy sérüléseket.
- **Gyermekbiztonság:** A teáskannát (és a szett egyéb elemeit, ha tartalmazza) tartsa távol a gyermekektől, hogy elkerülje a baleseteket. Csak felnőttek felügyelete mellett használja.

## 4. Karbantartás

- **Tisztítás:**
  - **Teáskanna:** Minden használat után öblítse ki meleg vízzel. A makacs szennyeződések eltávolításához használjon enyhe öntöttvas tisztítószeret és puha szivacsot vagy kefért.
  - **Szűrő:** Meleg vízzel és enyhe mosószerrel mosható.
- **Szárítás:** Mosás után alaposan szárítsa meg a teáskannát papírtörülővel vagy puha kendővel, hogy elkerülje a rozsdásodást.
- **Tárolás:** Ha szárazságot vagy fakulást észlel, dörzsölje be a belső felületet növényi olajjal.
- **Kerülendő:** Ne hagyja nedvesen a teáskannát, és ne tárolja párás helyen.

## 5. Tárolás

- **Szellőzés:** Tárolja a teáskannát száraz helyen, fedél nélkül, hogy biztosítsa a megfelelő levegőáramlást, és elkerülje a páratartalom felhalmozódását, amely rozsdásodást okozhat.

## 6. Helyreállítás

- **Rozsda eltávolítása:** Ha rozsdát észlel, készítsen 1:1 arányú fehér ecet és víz oldatot. Áztassa az edényt ebben a keverékben legfeljebb 8 órán keresztül, dörzsölje át egy durva szivaccsal, alaposan öblítse le, és szárítsa meg. Ezután kenje be a belső felületet növényi olajjal, és süsse ki a sütőben, hogy visszaállítsa a védőbevonatot.



## 7. Figyelmeztetések

- **Mosószeres kerülése:** Ne használjon erős mosószereket, mert károsíthatják a zománcozott felületet vagy a rozsdamentes acél szűrőt.
- **Hősokk:** Kerülje a forró teáskanna hirtelen lehűtését hideg vízzel.
- **Biztonság:** Az öntöttvas teáskanna nehéz; legyen óvatos az áthelyezés során, különösen, ha forró.
- **Gyermekek:** Tartsa távol a terméket gyermekektől, hogy elkerülje a baleseteket.
- **Fogantyúk és fedő:** A teáskanna fogantyúi és fedele használat közben felmelegedhetnek. Mindig használjon konyhai kesztyűt a sérülések elkerülése érdekében.

További utasítások kiegészítő elemekkel rendelkező termékekhez

- **Csészék és alátétek (ha tartalmazza):**
  - **Karbantartás és tárolás:** Kövesse ugyanazokat a tisztítási és tárolási irányelveket, amelyeket a teáskannához javasoltak.
  - **Használat:**
    - **Csészék:** Használja a csészéket a tea felszolgálására, és élvezze annak hőtartó tulajdonságait.
    - **Alátét:** Használja az alátétet a felületek védelmére a teáskanna és a csészék hője ellen. Győződjön meg arról, hogy az alátét stabil felületen áll.
  - **Tűzhely használatának kerülése:** A teáskanna, csészék és alátétek nem alkalmasak tűzhelyeken vagy nyílt lángon való használatra.
  - **Óvatosság forró edényekkel:** A teáskanna használata során viseljen konyhai kesztyűt, hogy elkerülje az égési sérüléseket.

## 8. Összegzés

Az öntöttvas teáskannák szűrővel ideális megoldást jelentenek a tea szerelmeseinek, ötvözve a tartósságot, funkcionalitást és esztétikát. Megfelelő karbantartással és óvatos használattal ezek az eszközök a mindennapi tea rituálék tartós részévé válhatnak, sőt értékes családi örökséggé is.

Mindig a rendeltetésének megfelelően használja a terméket, és ellenőrizze a terméken található használati utasításokat. Ez a termék megfelel az EU élelmiszerrel érintkező termékekre vonatkozó szabványainak.

RO

## Instrucțiuni de utilizare în siguranță a Ceainicelor din Fontă cu Infuzor și Ceainicelor din Fontă cu Infuzor, Căni și Suport

### 1. Introducere

Ceainicele din fontă cu infuzor, inspirate din stilul japonez, reprezintă o combinație între tradiție și funcționalitate, ideale pentru prepararea și servirea ceaiului. Datorită capacității lor excelente de a menține temperatura, acestea păstrează ceaiul cald pentru o perioadă îndelungată, oferind o experiență deosebită. Stratificarea emailată internă și infuzorul din oțel facilitează utilizarea și curățarea, transformând ceainicul într-un obiect practic și durabil pentru utilizarea zilnică.

### 2. Prima utilizare

- **Curățare:** Înainte de prima utilizare, spălați ceainicul manual cu apă caldă, fără detergenți, folosind un burete moale. Uscați cu atenție cu o cârpă moale.
- **Infuzor:** Spălați infuzorul din oțel cu apă caldă și detergent delicat, apoi uscați înainte de utilizare.

### 3. Utilizare

- **Prepararea ceaiului:** Plasați frunzele de ceai în infuzorul din oțel, turnați apă fierbinte (nu clocotită, pentru a evita deteriorarea emailului) și lăsați la infuzat conform preferințelor.
- **Menținerea căldurii:** Ceainicul din fontă menține temperatura ceaiului pentru o perioadă îndelungată, permițându-vă să savurați o băutură caldă mai mult timp.
- **Evitarea contactului cu flacără deschisă:** Ceainicele din fontă nu sunt destinate utilizării directe pe plite, inducție sau flacără deschisă.
- **Precauție:** Lăsați ceainicul să se răcească complet înainte de spălare și uscare pentru a evita deteriorarea. Nu încălziți ceainicul gol, deoarece poate crăpa.
- **Șoc termic:** Evitați turnarea apei reci în ceainicul fierbinte pentru a preveni crăpăturile sau deteriorarea.
- **Siguranța copiilor:** Depozitați ceainicul (și alte componente, dacă setul include) departe de accesul copiilor pentru a evita accidentele. Utilizarea este recomandată sub supravegherea adulților.

### 4. Îngrijire

- **Spălare:**
  - **Ceainicul:** Clătiți regulat cu apă caldă după fiecare utilizare. Pentru pete persistente, folosiți un produs delicat de curățare a fontei și un burete sau perie moale. Evitați detergenții agresivi.
  - **Infuzorul:** Se poate spăla cu apă caldă și detergent delicat.
- **Uscare:** După spălare, uscați bine ceainicul cu hârtie de bucătărie sau o cârpă moale pentru a preveni apariția ruginii.
- **Conservare:** Uscați regulat ceainicul după utilizare și ungeți interiorul cu ulei vegetal dacă observați semne de uscare sau matifiere.
- **Evitare:** Nu lăsați ceainicul umed sau într-un loc umed.

### 5. Depozitare

- **Ventilație:** Depozitați ceainicul într-un loc uscat, fără capac, pentru a permite o bună ventilație și pentru a evita acumularea de umiditate care poate duce la rugină.

### 6. Regenerare

- **Îndepărtarea ruginii:** Dacă apare rugină pe ceainicul din fontă, preparați o soluție din oțet alb și apă, în proporție 1:1. Înmuiați ceainicul în această soluție timp de 8 ore, frecați-l cu un burete abraziv, clătiți-l bine și uscați. Aplicați apoi ulei vegetal pe suprafața interioară și coaceți în cuptor pentru a reface stratul protector.



## 7. Avertismente

- **Evitați detergenții agresivi:** Nu utilizați detergenți puternici care pot deteriora suprafața emailată sau infuzorul din oțel inoxidabil.
- **Schimbări bruște de temperatură:** Evitați răcirea bruscă a ceainicului fierbinte cu apă rece pentru a preveni crăpăturile sau alte daune.
- **Siguranță:** Ceainicul din fontă este greu – manipulați-l cu grijă, mai ales când este fierbinte.
- **Depozitare:** Depozitați produsul departe de copii pentru a preveni accidentele.
- **Mânere și capac:** Mânerele și capacul ceainicului pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Utilizați mănuși de bucătărie pentru a evita arsurile.

## Clauză pentru produsele care conțin elemente suplimentare

- **Căni și suporturi:** Dacă setul include căni sau suporturi, acestea trebuie îngrijite și depozitate conform instrucțiunilor de mai sus.
  - **Căni:** Folosiți căni pentru servirea ceaiului, care mențin temperatura băuturii pentru mai mult timp.
  - **Support:** Utilizați suportul pentru a proteja suprafețele de temperaturile ridicate ale ceainicului și cănilor. Asigurați-vă că suportul este așezat pe o suprafață stabilă.

## 8. Concluzie

Ceainicele din fontă cu infuzor sunt soluția perfectă pentru iubitorii de ceai, combinând durabilitatea, funcționalitatea și estetica. Cu o întreținere adecvată și o utilizare atentă, acestea pot deveni un element durabil al ritualurilor zilnice de preparare a ceaiului, dar și o amintire de familie valoroasă.

Produsul respectă normele UE privind contactul cu alimentele.