



**Handhabung**  
**DIE EINS & DIE ZWEI**

**Die folgenden wichtigen Hinweise unbedingt durchlesen!**

**Vorsicht vor heißem Wasser**

Das Hantieren mit heißem Wasser erfordert Ihre Vorsicht - seien Sie aufmerksam, damit Sie sich nicht verbrennen. Je heißer das Wasser ist, mit dem Sie tepiano® Thermo- Teegläser befüllen, desto größer wird der Überdruck durch den Wasserdampf, wenn Sie Sieb und Deckel zu schnell schließen.

**Reinigung und Pflege**

tepiano® Thermo-Teegläser werden am besten mit warmem Wasser, einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste gereinigt. Nicht längere Zeit im Spülwasser liegen lassen, der Thermokörper ist wassergeschützt aber nicht wasserdicht. Teeablagerungen können mit heißem Zitronenwasser entfernt werden.

**Bitte dringend beachten**

tepiano® Thermo-Teegläser sind nicht zur Reinigung in Spülmaschinen geeignet.

**Achtung**

tepiano® Thermo-Teegläser sind auf Grund ihrer Metallteile nicht für eine Erwärmung in der Mikrowelle geeignet. Mehr Infos zur Reinigung finden Sie auch unter [www.tepiano.de](http://www.tepiano.de)

**Materialhinweis**

Alle mit Tee in Berührung kommenden Kunststoffteile und der äußere Kunststoffkörper bestehen aus TRITAN™ Polyester und enthalten kein gesundheitsschädliches Bisphenol-A (BPA)

Mehr Infos zum Produkt und zur Teezubereitung unter [www.tepiano.de](http://www.tepiano.de)

**Handling**  
**DIE EINS & DIE ZWEI**

**Be sure to observe the following important notes!**

**Beware of hot water!**

Be careful when handling hot water to avoid burning. The hotter the water, with which you fill in the tepiano® thermo-tea glasses the greater is the pressure of the water steam if you close the lid and strainer too fast.

**Cleaning and care**

It is good practice to clean tepiano® thermo-tea glasses with warm water, a soft sponge or a scrub brush. Do not leave your tea glass in the rinse water for a long period of time because the thermal body is water-resistant but not waterproof. Tea deposits can be removed using hot lemon water.

**Please be sure to note!**

tepiano® thermo-tea glasses are not suitable for cleaning in dishwashers.

**Warning**

Do not heat up tepiano® thermo-tea glasses in the microwave because they consist of metal parts. Please visit our website to find out more information at [www.tepiano.de](http://www.tepiano.de)

**Materials**

All plastic parts and plastic outer body which come in contact with tea are made of TRITAN™ polyester and do not contain bisphenol-A (BPA) which is harmful to health

For more information on the product and tea preparation, please visit our website at [www.tepiano.de](http://www.tepiano.de)

**Utilisation**  
**DIE EINS & DIE ZWEI**

**Lire impérativement les indications importantes qui suivent!**

**Eau bouillante: Prudence !**

Toute manipulation d'eau très chaude demande une grande prudence de votre part – faites attention à ne pas vous brûler. Plus vous remplissez d'eau chaude tepiano® verres de thé de thermo, plus la surpression causée par la vapeur d'eau est importante si vous vissez trop vite la passoire et le couvercle.

**Nettoyage et entretien**

tepiano® verres de thé de thermo est à nettoyer à l'eau chaude, avec une éponge douce ou un écouvillon. Ne pas laisser trop longtemps dans l'eau de lavage, l'élément du thermo est protégé contre toute pénétration d'eau, mais n'est pas étanche. Les dépôts de thé peuvent être enlevés avec de l'eau chaude citronnée.

**A observer impérativement**

tepiano® verres de thé n'est pas adapté au lave-vaisselle puisque le sel de lavage utilisé attaque la surface des parties en aluminium.

**Attention**

tepiano® verres de thé n'est pas adapté à un réchauffement au micro-ondes en raison de ses diverses parties métalliques. Complément d'information sur le site web sous [www.tepiano.de](http://www.tepiano.de)

**Indication sur les matières**

Toutes les pièces plastiques en contact avec le thé ainsi que l'élément extérieur en plastique sont en polyester TRITAN™ et sont totalement exempts de Bisphenol-A (BPA) nocif pour la santé.

Pour toute information complémentaire sur le produit et sur la préparation du thé, se rendre sur le site [www.tepiano.de](http://www.tepiano.de)

**Istruzioni d'uso**  
**DIE EINS & DIE ZWEI**

**Leggere attentamente le seguenti avvertenze importanti!**

**Attenzione all'acqua bollente!**

La manipolazione di acqua bollente richiede cautela - attenzione alle ustioni. Più è bollente l'acqua con cui si riempie DIE EINS & DIE ZWEI, maggiore è la pressione del vapore quando si chiudono troppo velocemente il coperchio e il filtro.

**Pulizia e cura**

Pulire tepiano® DIE EINS & DIE ZWEI con acqua calda e una spugna morbida o una spazzola. Non lasciarli a lungo nell'acqua di lavaggio, poiché il corpo termico è resistente all'acqua ma non è impermeabile. I depositi di tè si possono eliminare con acqua calda e limone.

**Da osservare assolutamente**

tepiano® DIE EINS & DIE ZWEI non è adatto alla pulizia in lavastoviglie

**Attenzione**

tepiano® DIE EINS & DIE ZWEI presenta componenti metallici e pertanto non è adatto per l'uso nel forno a microonde. Maggiori informazioni sul sito web all'indirizzo [www.tepiano.de](http://www.tepiano.de)

**Nota sui materiali**

Tutte le parti in plastica che vengono a contatto con il tè e il corpo in plastica esterno sono in poliestere TRITAN™ e non contengono bisfenolo-A (BPA), nocivo per la salute.

Maggiori informazioni sul prodotto e sulla preparazione del tè all'indirizzo [www.tepiano.de](http://www.tepiano.de)



Copyright tepiano® KG  
D-83714 Miesbach  
Germany

## Die chinesische Zubereitung

### Das Thermoglas als Aufgusskanne

1. Deckel und Teesieb abschrauben und etwa einen gehäuften Teelöffel Tee direkt ins Thermoglas geben.

2. Heißes Wasser in das Thermoglas füllen. Sieb fest aufschrauben und Tee nach Anweisung oder Gusto ziehen lassen. Warten Sie immer einen Augenblick bis sich der Dampf verzogen hat, bevor Sie den Deckel schließen.

Öffnen Sie den Deckel am Ende der Ziehzeit vorsichtig, damit Wasserdampf entweichen kann und Sie sich nicht verbrühen. Wenn Ihr Tee fertig gezogen hat und Sie ihn genießen wollen, achten Sie **beim Ausgießen** darauf, dass Sie das Thermoglas **langsam kippen, damit die Teeblätter das Sieb nicht verstopfen**.

3. Tee genuss – direkt aus dem Thermoglas oder aus einer Teetasse. **Bitte achten Sie auf die Temperatur, damit Sie sich nicht verbrühen.**

## Loose Leaf Tea

### Die schwimmenden Teeblätter

1. Variante der chinesischen Zubereitung für den Gebrauch unterwegs. Die Teeblätter schwimmen lose im Wasser. Nach dem Abtrinken wird immer wieder Wasser nachgegossen. Erfordert etwas Übung im Umgang mit Teemenge und Temperatur des Wassers. Details unter [www.tepiano.de/tee-behaelter-anwendung](http://www.tepiano.de/tee-behaelter-anwendung)

## Die klassische Zubereitung

### Der Tee im Teesieb

1. Deckel und Teesieb abschrauben, heißes Wasser in das Thermoglas geben. **Wenn kochendes Wasser eingefüllt wird, den Dampf unbedingt abziehen lassen**, bevor Sie Sieb und Deckel schließen. **Nicht zuviel Wasser einfüllen**. Bei geschlossenem Sieb und Deckel sollte ein Luftraum (fingerbreit) im Thermokörper zu erkennen sein.

2. Etwa einen gehäuften Teelöffel Tee in das Sieb geben und sorgfältig mit dem Thermoglas verschrauben. Nicht zu viel Tee ins Sieb füllen, damit die Siebkammer nicht verstopft. Anschließend den Deckel aufschrauben. **Fest zudrehen - Gewinde sollte trocken sein** - durch Kippen auf Dichtigkeit prüfen.

3. Thermoglas auf den Kopf drehen, das Wasser füllt die Siebkammer. **Thermoglas immer langsam drehen**, damit das Wasser Zeit hat in die Siebkammer zu fließen - und auch wieder zurück. Tee nach Anweisung oder Gusto ziehen lassen - Deckel zeigt nach unten. Thermoglas wieder aufrichten - Deckel zeigt nach oben. Der Tee fließt in den Glaskörper zurück. Fertig!

4. Sieb und Deckel zusammen vorsichtig öffnen, **um Dampfdruck abzulassen**. Nun kurz warten, bis das Wasser aus der Siebkammer abgeflossen ist. **Sieb und Deckel zusammen öffnen** Ihr Tee ist fertig!

Tee genuss – direkt aus dem Thermoglas oder aus einer Teetasse. Achten Sie auf die Temperatur, damit Sie sich nicht verbrühen.

## Chinese tea preparation

### The thermo-glass as a brewing pot

1. Unscrew the lid and strainer and add about one heaped teaspoon of tea directly into the thermo-glass.

2. Pour hot water into the thermo-glass. Firmly tighten the strainer and leave tea to brew according to the instructions or your taste. **Always wait a moment before you close the lid until the steam evaporates.**

**Open the lid at the end of the brewing time carefully so that steam can evaporate** to avoid burning. Once your tea has brewed, you are ready to enjoy it. **When pouring the tea**, make sure that you tip the glass **slowly, so that the leaves do not clog the strainer.**

3. Have a tea moment - you can drink your tea either directly from the thermo-glass or pour it into a teacup. **Beware of the hot water temperature to avoid burning.**

## Loose Leaf Tea

### The floating tea leaves

1. Chinese tea preparation options for enjoying your tea on the move. The tea leaves are floating loose in the water. After taking a sip, the water should be constantly refilled. It requires some practice in regard to the quantity of tea and water temperature.

## The classic tea preparation

### Tea in the tea strainer

1. Unscrew lid and tea infuser; pour hot water into the thermo-glass. **While pouring the boiling water, make sure that the steam has evaporated** before closing the lid and strainer. **Do not overfill the thermo-glass.** When the strainer and lid are closed, make sure that an air space left (approx. one finger's width) in the thermal body.

2. Add a heaped teaspoon of tea into the strainer and tighten carefully with the thermal glass. **Do not put too much tea into the tea strainer** to avoid blocking the strainer chamber. Then screw on the lid. **Tighten the lid so that the thread is dry** and check for leaks by tipping.

3. Turn the thermoglas upside down so that the water can fill the strainer chamber. **Always turn the thermoglass slowly enough** to allow the water to flow in and out of the strainer chamber. Tea can be brewed according to the instructions or your taste - the lid points downward. Turn the thermoglass up again - the lid points upward. The tea flows back into the glass body. Done!

4. Always open the strainer and lid slowly together **to ensure the steam pressure has escaped**. Wait the water is flow out from strainer chamber. **Open lid and strainer together.** The tea is ready now.

Have a tea moment - you can drink your tea either directly from the thermo-glass or pour it into a teacup. Beware of the hot water temperature to avoid burning.

## La préparation chinoise

### Le thermo en verre comme théière

1. Dévisser le couvercle et la passoire à thé et verser directement une cuillère à thé bombée de thé dans le verre du thermo.

2. Verser de l'eau très chaude dans le thermo en verre, visser fermement la passoire et le couvercle et laisser infuser suivant les indications fournies ou en fonction du goût de chacun. **Attendez toujours que la valeur se dissipe avant de fermer le couvercle.** Lorsque le thé a infusé, ouvrez prudemment le couvercle pour que la vapeur puisse s'échapper librement sans risque de vous ébouillanter. Lorsque votre thé a complètement infusé et que vous désirez le savourer, veillez en servant le thé à incliner lentement le thermo en verre pour éviter que les feuilles de thé n'obstruent la passoire.

3. Dégustation du thé – directement du thermo ou dans une tasse à thé. **Attention à la température, afin de ne pas vous ébouillanter.**

## Loose Leaf Tea - Les feuilles de thé nagent dans l'eau

1. Voici une variante de la préparation chinoise à utiliser durant vos déplacements. Les feuilles de thé nagent librement dans l'eau. Une fois le thé bu, on rajoute de l'eau. Cette variante demande un peu d'exercice pour la quantité de thé et la température de l'eau.

## La préparation classique

### Le thé dans la passoire

1. Dévisser le couvercle et la passoire, verser de l'eau très chaude dans le verre du thermo. **Si vous versez de l'eau bouillante, laissez la vapeur se dissiper**, avant de visser le couvercle et la passoire. **Ne pas remplir totalement le thermo.** Une fois la passoire et le couvercle fermés, un vide (largeur du doigt) doit subsister entre le couvercle et le liquide.

2. Déposer une cuillère à thé bombée de thé dans la passoire et la visser prudemment au verre du thermo. **Ne pas déposer trop de thé dans la passoire**, afin de ne pas l'obstruer. **Visser ensuite le couvercle. Visser fermement – le filetage devrait être sec** – contrôler l'étanchéité en penchant le thermo.

3. Retourner le thermo. L'eau remplit le logement de la passoire. **Tourner toujours lentement le thermo** pour permettre à l'eau de pénétrer et de ressortir de la passoire. Laisser infuser le thé comme indiqué ou suivant les goûts – Le couvercle est orienté vers le bas. Redresser le thermo – le couvercle est orienté vers le haut. Le thé revient dans le verre du thermo. Terminé!

4. Ouvrir prudemment l'ensemble passoire et couvercle pour laisser la vapeur s'échapper. Attendez un court instant que l'eau s'écoule de la passoire. **Ouvrir alors l'ensemble passoire et couvercle.** Votre thé est prêt!

Dégustation du thé – directement du thermo ou dans une tasse à thé. Attention à la température, afin de ne pas vous ébouillanter.

## La preparazione cinese

### Il bicchiere termico come brocca per infusione

1. Svitare il coperchio e il filtro e aggiungere un cucchiaino di tè circa direttamente nel bicchiere termico.

2. Riempire il bicchiere termico di acqua bollente. Avvitare con cura il filtro e lasciare il tè in infusione secondo le istruzioni, o a piacere. **Aspettare sempre che il vapore sia fuoriuscito prima di chiudere il coperchio.** Aprire con attenzione il coperchio al termine del periodo di infusione per consentire la fuoriuscita del vapore ed evitare di scottarsi. Quando il tè è pronto da gustare, **versarlo** prestando attenzione ad **inclinare lentamente il bicchiere termico**, in modo che le foglie non intasino il filtro.

3. Gustare il tè direttamente dal bicchiere termico o da una tazza. **Prestare attenzione alla temperatura, per evitare di scottarsi.**

## Loose Leaf Tea (Tè sfuso) - Le foglie galleggianti

1. Variante della preparazione cinese per l'uso in viaggio. Le foglie di tè sfuso galleggiano nell'acqua. Dopo aver bevuto il tè, l'acqua viene costantemente rabboccata. Richiede una certa pratica per stabilire la quantità di tè e la temperatura dell'acqua.

## La preparazione classica

### Il tè nel filtro

1. Svitare il coperchio e il filtro, versare acqua bollente nel vetro termico. **Quando si versa l'acqua bollente, lasciare evaporare il vapore** prima di chiudere coperchio e filtro. **Non riempire eccessivamente.** Con filtro e coperchio chiuso deve essere visibile uno spazio libero (alto un dito) nel corpo termico.

2. Versare un cucchiaino quasi colmo di tè nel filtro e serrare accuratamente il bicchiere termico. **Non riempire troppo il filtro del tè** per evitare che il filtro si blocchi. Quindi avvitare il coperchio. **Serrare accuratamente - la filettatura deve essere asciutta** - Controllare eventuali perdite inclinando.

3. Capovolgere il bicchiere termico, l'acqua riempie la camera del filtro. **Girare sempre lentamente il bicchiere termico** in modo che l'acqua abbia il tempo di fluire nella camera del filtro e anche di tornare indietro. Lasciare il tè in infusione secondo le istruzioni, o a piacere. Il coperchio è rivolto verso il basso. Riportare il bicchiere in posizione verticale. Il coperchio è rivolto verso l'alto. Il tè rifluisce nel corpo del bicchiere. Pronto!

4. Riaprire il filtro e il coperchio con delicatezza per rilasciare il vapore. Attendere che l'acqua defluisca dalla camera del filtro. **Aprire filtro e coperchio insieme**, il tè è pronto.

Gustare il tè, direttamente dal bicchiere termico o da una tazza. Prestare attenzione alla temperatura, per evitare di scottarsi.

