

eva solo



Tea maker
Tebrygger
Teezubereiter

Indledning Introduction Einleitung



DK

Teen blev opdaget i Kina og oprindeligt drukket som medicin så tidligt som 200 år f.kr. Den traditionelle sorte te kommer fra tebusken hvis topskud klippes og tørres. Urtete kan derimod være blandet af mange forskellige urter og plantedele.

I 1700-tallet kom den bitre, garvesyreholdige indiske te på markedet som supplement til de mildere kinesiske typer der er fri for garvesyrer.

Te er let at lave. Blade eller urter overhældes med varmt vand og trækker indtil smagsstofferne er fordelt i vandet.

Nogle tetyper kræver dog at tebladene fjernes fra vandet efter endt trækketid. Det problem løser Eva Solo tebryggeren på en elegant måde.

Tekanden har sin egen varme neoprendragt og er forsynet med Eva Solo's patenterede drypfrie hældekanter. Det smarte vippelåg åbner automatisk når der hældes.

Uanset hvilken te du brygger får du et optimalt resultat i Eva Solo tebryggeren.

UK

Tea was first discovered in China and originally consumed as a medicinal drink as long ago as 200 BC. Traditional black tea comes from the top leaves of the tea plant which are cut and dried. Herbal teas on the other hand can be a mix of many different herbs and plant parts.

In the seventeenth century, bitter Indian tea containing tannin appeared on the market as a supplement to the milder Chinese teas which contain no tannin.

As a beverage, tea is an easy drink to make. Leaf tea or herbs are covered with hot water and allowed to brew until the flavour has infused into the water.

However, with some types of tea, the leaves have to be removed from the water once brewing is complete. The Eva Solo tea brewer solves this problem simply and elegantly.

The flask comes with its own neoprene cover and is also fitted with Eva Solo's patented drip-free pouring lip. The ingenious tip-up lid opens automatically when pouring.

Regardless of your choice of tea, the Eva Solo tea brewer always produces the best results.

D

Tee als Getränk wurde in China entdeckt und bereits 200 Jahre v. Chr. als Medizin eingesetzt. Der herkömmliche Schwarztee stammt vom Teestrauch, dessen Jahrestriebe abgeschnitten und getrocknet werden. Hingegen kann Kräutertee aus einer Mischung verschiedenster Pflanzen und Pflanzenteile bestehen.

Im 18. Jahrhundert kam der bittere, gerbsäurehaltige indische Tee auf den Markt und ergänzte die bis dahin gebräuchlicheren milderen chinesischen Sorten, die frei von Gerbsäure sind.

Tee ist einfach zuzubereiten: Blätter oder Kräuter werden mit kochendem Wasser übergossen und ziehen so lange, bis sich die Aromastoffe im Wasser verteilt haben.

Bei einigen Teesorten ist es jedoch erforderlich, die Teeblätter nach dem Ziehen herauszunehmen. Dieser Vorgang wurde beim Eva Solo Teezubereiter auf elegante Weise gelöst.

Zur Teekanne mit dem tropffreien Gießer (für Eva Solo patentiert) gehört ein wärmender Neopren-Mantel. Der raffinierte Kippdeckel öffnet sich beim Eingießen automatisch.

Egal, welche Art von Tee Sie zubereiten, mit dem Eva Solo Teezubereiter erzielen Sie stets das beste Ergebnis.

Bryggemetoder

Brewing methods

Aufbrühmethoden

DK

Da teblade reagerer forskelligt på mødet med det varme vand, er det vigtigt at bryggemetoden er tilpasset den enkelte tesort.

Helt grundlæggende brygges te ved to forskellige metoder. Te uden garvesyrer bør flyde frit rundt i tekanden – alle teer fra Kina, Taiwan og Japan er uden garvesyrer.

Te med garvesyrer – som er kendetegnet ved at teen let bliver mørk og bitter – må kun være i vandet i den angivne trækketid.

Eva Solo tebryggeren tager hensyn til disse forskellige krav og er udformet med henblik på at kunne brygge alle slags te i den samme kande.

Hvis det er nødvendigt at stoppe brygningen efter endt trækketid, fyldes tebladene i filteret og overhældes med varmt vand her. Når trækketiden er overstået, presses stemplet i bund hvorved kontakten med vandet afbrydes.

Hvis der derimod brygges te uden garvesyrer fyldes tebladene direkte i glaskanden, herefter påhældes vand og sidst monteres filteret. Ved denne metode filtreres tebladene fra når der hældes.

Urtete
Herbal tea
Kräutertee



UK

As tea leaves react differently to hot water, it is important that the correct method of brewing is used for the respective tea type.

Basically, tea can be brewed in two different ways. Tea without tannin should be able to circulate freely within the teapot – this applies to all teas from China, Taiwan and Japan which do not contain tannin.

However, tea with tannin – i.e. tea which quickly becomes dark and bitter – must only be allowed to remain in the water for the specific infusion time. Eva Solo's tea maker embraces these two different approaches and has been designed to allow all types of tea to be made in the same flask.

If it is necessary to stop the tea from brewing beyond the infusion time, place the leaf tea in the filter and pour in the boiling water. Once the infusion time is up, fully depress the plunger, thereby stopping the brewing.

If, on the other hand, you are making tea which does not contain tannin, place the leaf tea directly in the glass flask, pour in the water and finally fit the filter. With this method, the tea leaves are retained by the filter when the tea is poured.

Sort te
Black tea
Schwarztee



D

Da Teeblätter unterschiedlich auf heißes Wasser reagieren, ist es wichtig, die Aufbrühmethode der jeweiligen Teesorte anzupassen.

Grundsätzlich wird nach zwei verschiedenen Methoden vorgegangen. Teeblätter ohne Gerbsäure (alle Teesorten aus China, Taiwan und Japan) sollten einfach in die Teekanne gegeben werden.

Teesorten mit Gerbsäure, die sich dadurch auszeichnen, dass das Getränk schnell dunkel wird und bitter schmeckt, dürfen nur eine bestimmte Zeit zum Ziehen im Wasser verbleiben. Diese Unterschiede werden vom Eva Solo Teezubereiter berücksichtigt, so dass alle Arten von Tee in derselben Kanne aufgebriht werden können.

Bei Tees, die nur eine bestimmte Zeit ziehen dürfen, werden die Teeblätter zunächst in den Filter gegeben und dann mit heißem Wasser übergossen. Danach wird der Stempel der Press-Stempelkanne ganz nach unten gedrückt, um den Kontakt mit dem Wasser zu unterbrechen.

Bei der Zubereitung von Tee ohne Gerbsäure werden die Teeblätter einfach in die Glaskanne gegeben, mit kochendem Wasser übergossen und zum Schluss der Filter aufgesetzt. Bei dieser Methode werden die Teeblätter erst beim Eingießen herausgefiltert.

Grøn te
Green tea
Grüner Tee



Tebrygning

Brewing tea

Aufbrühen des Tees

DK

A) Brygning af sort te UDEN garvesyrer samt grøn te, urtete og frugtte:

1. Teblade fyldes direkte i glaskanden.
2. Kogende vand hældes i glaskanden (til grøn te skal vandet afkøle i 5 minutter før det hældes i glaskanden).
3. Filter samt stempel og låg isættes og teen trækker 8-10 minutter eller som angivet på emballagen.

B) Brygning af sort te MED garvesyrer:

1. Filteret sættes i kanden og teblade fyldes i filteret.
2. Kogende vand hældes langsomt ned over teen i filteret.
3. Stempel og låg isættes og teen trækker 5-6 minutter.
4. Stemplet trykkes i bund og brygningen stopper.

UK

A) Brewing black tea WITHOUT tannin as well as green tea, herbal teas and fruit teas:

1. Place the leaf tea directly in the glass flask.
2. Pour freshly drawn boiling water into the flask (for green tea the boiled water should cool for 5 minutes before it is poured into the flask).
3. Replace the filter, plunger and lid and allow the tea to infuse for 8-10 minutes or for the time stated on the packaging.

B) Brewing black tea WITH tannin:

1. Place the filter in the flask and then spoon the leaf tea into the filter.
2. Slowly pour freshly drawn boiling water over the tea in the filter.
3. Replace the plunger and lid and allow the tea to infuse for 5-6 minutes.
4. Fully depress the plunger to stop the brewing.

D

A) Zubereitung von Schwarztee OHNE Gerbsäure sowie grünem Tee, Kräuter- und Früchtetee:

1. Die Teeblätter in die Glaskanne geben.
2. Kochendes Wasser darüber gießen (bei grünem Tee muss das Wasser vor dem Einfüllen in die Glaskanne 5 Min. abkühlen).
3. Filter, Stempel und Deckel einsetzen und den Tee 8 bis 10 Min. bzw. gemäß Anleitung auf der Verpackung ziehen lassen.

B) Zubereitung von Schwarztee MIT Gerbsäure:

1. Den Filter in die Kanne einsetzen und Teeblätter in den Filter geben.
2. Dann den Tee im Filter langsam mit kochendem Wasser übergießen.
3. Stempel und Deckel einsetzen und den Tee 5 bis 6 Min. ziehen lassen.
4. Den Stempel bis auf den Boden drücken, wodurch das Ziehen beendet wird.

A



B



Vedligeholdelse

Maintenance

Pflege

DK

En forudsætning for at brygge en god kop te er, at redskaberne – kanden, filteret og stemplet – er rene. Alle tebryggerens dele tåler maskinopvask. Neoprendragten bør dog blot skylles i lunkent sæbevand og presses fri for vand i et håndklæde før den stilles til tørre.

Teblade i tekandens stempel og filter tømmes let ned i skraldespanden umiddelbart efter brug. Rester af teblade i filteret skylles ud med en kraftig vandstråle.

Garvesyrebelægning på glas og metaldele kan fjernes med enten citronsaft, eddike, kalkfjerner eller bagepulver på en svamp.

Skulle filterets gummipakning glide af under rengøring, kan den nemmest sættes på igen ved at smøre metalfilteret ind i opvaskemiddel og skubbe pakningen på plads under rindende vand. Skyl hele filteret grundigt med vand derefter.



UK

In order to make a good cup of tea it is essential that the equipment – flask, filter and plunger – is clean. All parts of the Eva Solo tea maker\$ are dishwasher-proof. However, the neoprene cover should be washed in warm soapy water and gently pressed in a towel to remove excess water before putting the cover out to dry.

The tea leaves in the plunger and filter can easily be disposed of immediately after use. Remnants of any tea leaves in the filter should be rinsed out under a fast-running tap.

Tannin residues on glass and metal parts can be removed using either lemon juice, vinegar, lime scale remover or baking powder on a sponge.

If the rubber seal on the filter slides off during cleaning, the easiest way to replace it is to smear the metal filter with washing-up liquid and press the seal into place under running water. Then thoroughly rinse the filter with water.

D

Voraussetzung für die Zubereitung einer guten Tasse Tee ist, dass Kanne, Filter und Stempel sauber sind. Die Reinigung ist einfach, denn alle Teile des Teezubereiters sind spülmaschinenfest. Der Neopren-Mantel sollte jedoch nur in lauwarmem Seifenwasser ausgespült und vor dem Trocknen in einem Handtuch ausgedrückt werden.

Teeblätter im Stempel bzw. Filter werden nach Gebrauch einfach in den Abfallbehälter für organische Abfälle entleert. Blattreste im Filter werden unter starkem Wasserstrahl ausgespült.

Gerbsäure-Ablagerungen an Glas und Metallteilen lassen sich mit einem Schwamm entfernen, der mit Zitronensaft, Essig, Kalkentferner oder Backpulver benetzt ist.

Sollte sich die Gummidichtung des Filters beim Reinigen verschieben, lässt sie sich leicht wieder aufsetzen, indem man den Metallfilter mit etwas Spülmittel einschmiert und die Dichtung unter fließendem Wasser wieder auf ihren Sitz drückt. Danach den Filter gründlich mit Wasser abspülen.



EVA DENMARK A/S • TEL (+45) 36 73 20 60 • FAX (+45) 36 70 74 11



WWW.EVASOLO.COM