

DIE MARKE MAOCI

Philosophie

MAOCI – modern art of cast iron – für uns ist der Name Programm. Wir verbinden Tradition und Moderne zu einer harmonischen Einheit. Traditionelle Handwerkskunst trifft auf zeitgemäßes Design. Die Tradition von Teezubereitung und Tee Genuss wird so zu einer modernen Lebenseinstellung in der heutigen Zeit. Bei allen Artikeln setzen wir auf höchste Qualität und persönlich ausgewählte Lieferanten. Alle MAOCI-Produkte sind handgefertigt.

Große Auswahl

Bei MAOCI finden Sie eine große Auswahl an Teezubehör. Insgesamt umfasst unser Sortiment mehr als 1.000 Produkte, von denen ein gutes Drittel zum Segment der Gusseisernen Produkte gehört. Mit mehr als 350 Artikeln bieten wir Ihnen auch im Bereich Matcha-Zubereitung und Matcha-Zubehör eine riesige Auswahl. Dazu zählen Matschaschalen sowie Matchabesen und Matchalöffel. Zirka 200 Artikel bietet MAOCI im dritten großen Bereich, Porzellan, an. Achten Sie auf die Einhandkannen und Teedosen von MAOCI!



Geprüfte Qualität

Alle MAOCI-Produkte werden sorgfältig ausgewählt. Dabei arbeiten wir nur mit ausgesuchten Lieferanten zusammen, von deren sehr guter Qualität wir uns persönlich überzeugt haben. Zur Qualitätssicherung werden die MAOCI-Produkte aus Gusseisen, Porzellan und Glas zudem von eurofins, dem in Deutschland führenden Labor auf dem Gebiet mikrobiologischer Untersuchungen von Lebensmitteln, geprüft.

Überreicht durch:



Ihr Firmenstempel

MAOCI
teaware for your life®

Kontakt

Dirk Wiebracht
Kesslerweg 51, 48155 Münster / Deutschland
Telefon: +49 (0) 251 - 68 67 585 - Fax: +49 (0) 251 - 68 67 586
E-Mail: info@maoci.de

WWW.MAOCI.DE

MAOCI
teaware for your life®



**WAS SIE ÜBER GUSSEISERNE
TEEKANNEN WISSEN SOLLTEN**

PFLEGETIPPS - SO HABEN SIE FREUDE AN IHREM PRODUKT

1. Vor der ersten Benutzung sollten Sie Ihre Kanne mehrfach gründlich mit warmem Wasser ausspülen. Erhitzen Sie die Kanne nur, wenn Sie tatsächlich mindestens zu zwei Dritteln befüllt ist.

2. Eine gusseisernerne Kanne ist für alle Wärmequellen außer Gasherde geeignet. Sie darf - wie alle Metallgegenstände - auf gar keinen Fall in einer Mikrowelle erwärmt werden.

3. Gusseisen ist sehr schwer und kann Wärme gut speichern. Gusseisen kann nicht verbogen werden, aber brechen. Achten Sie deshalb darauf, die Kanne nicht fallen zu lassen. Auch plötzliche Aufheizungs- oder Abkühlungsprozesse sollten unterbleiben.

4. Die gusseisernen Kannen werden innen mit einer Emaillierung versiegelt. Diese soll das Gusseisen vor größeren Belastungen schützen und sorgt zugleich dafür, dass sich keine Metallpigmente im Tee ablagern. Vermeiden Sie, den erkalteten Tee über einen längeren Zeitraum (bspw. über Nacht) in der Kanne zu belassen, da es dadurch zu Beschädigungen an der Auflagefläche des Deckels kommen kann.



5. Im Laufe der Zeit werden im Inneren der Kanne Teeablagerungen, auch Patina genannt, entstehen. Spülen Sie die Kanne bitte nach jedem Gebrauch nur mit warmem Wasser aus. Sollten Sie keine Patina wünschen, wischen Sie die Teekanne nach jeweils zwei bis drei Benutzungen innen mit einem weichen Lappen aus.

6. Vermeiden Sie bei der Reinigung den Gebrauch von Reinigungsmitteln, da diese dem Eisen und dem Lack schaden können. Bei Flecken auf der Kanne, zum Beispiel durch Fett, können Sie eine Spülmittellösung verwenden. Dies sollte aber die Ausnahme bleiben. Die Kanne darf nicht in die Spülmaschine und nicht mit scharfen Spülschwämmen o.ä. gereinigt werden.

7. Früher oder später wird jede gusseisernerne Teekanne kleinere Roststellen aufweisen. Das liegt in der Natur dieser Kannen und schadet weder der Kanne noch der Gesundheit. Sollten Sie diese Stellen stören, so können Sie die Kanne nach dem Ausspülen außen mit einem leicht öligen Lappen abwischen.

8. Abweichungen in Form, Farbe und Volumen der Kanne (bis zu 0,1 Liter) sind völlig normal und ein Indiz für echte Handarbeit. Jede Kanne ist ein Unikat. Daher finden sich fast überall kleine Unterschiede. Somit stellen diese Abweichungen keinen Grund zur Reklamation dar.

UNIKATE AUS HANDARBEIT

Gusseiserne Produkte der Marke MAOCI werden in einem aufwendigen Verfahren per Hand hergestellt und koloriert. Dabei werden die Innenformen einzeln aus Ton gefertigt und nach dem Guss der Kannen zerbrochen. Jede Form ist deshalb nur einmal verwendbar. Auch beim Ausschleifen und Lackieren gibt es keine automatisierten Prozesse.

All das macht unsere gusseisernen Teekannen zu handwerklichen Meisterstücken, bei denen keines dem anderen gleicht. Vergleicht man zwei auf den ersten Blick identische Exemplare, wird man immer Kleinigkeiten finden, in denen sie sich unterscheiden.

In den Kannen spiegeln sich einerseits die Fertigkeiten der Mitarbeiter wieder, die sie herstellen. Andererseits werden auch die unterschiedlichen Kulturen und Geschmäcker sichtbar. In jeder gusseisernen Teekanne verbinden sich Tradition und Handwerk zu einer harmonischen Einheit.

Ursprünglich wurden die gusseisernen Teekannen vor allem als Warm-Wasser-Speicher verwendet, um Grünteekännchen immer wieder mit Wasser auffüllen zu können. Das poröse Gusseisen bewirkt, dass das Wasser sehr lange heiß bleibt. Wohltemperiertes Wasser war und ist somit immer zur Hand.

Ebenso gut kann man jedoch verschiedene Tees in den meisterhaft gearbeiteten Kannen aufgießen. Der Tee wird in einer gusseisernen Kanne sehr lange heiß bleiben und nicht nachbittern oder fade schmecken.

Alle Kannen werden selbstverständlich sorgfältig ausgewählt. Dabei arbeiten wir nur mit ausgesuchten Lieferanten zusammen, von deren sehr guter Qualität wir uns persönlich überzeugt haben.