

## MODE D'EMPLOI \*



1. Avant toute utilisation, il faut rincer abondamment votre théière en fonte plusieurs fois à l'eau tiède. Ne chauffez la verseuse que lorsqu'elle est pleine au moins aux deux tiers.
2. Un pot en fonte convient à toutes les sources de chaleur à l'exception des cuisinières à gaz. Comme tous les objets métalliques, il ne doit jamais être chauffé au micro-ondes.
3. La pot en fonte est scellé à l'intérieur avec un émail. Utilisez ceci uniquement pour les thés verts et noirs sans acide. Les fruits, les rooibos et les tisanes doivent être sans acide.
4. Après plusieurs utilisations, des dépôts de thé, également appelés patine, peuvent se développer à l'intérieur du pot. Veuillez rincer la verseuse à l'eau tiède après chaque utilisation. Si vous ne voulez pas de patine, essayez l'intérieur de la théière avec un chiffon doux toutes les deux à trois utilisations.
5. Lors du nettoyage, évitez d'utiliser des produits de nettoyage ou des substances acides telles que l'acide acétique ou citrique, car ils endommagent la fonte et l'émail.
6. Si la verseuse est tachée, par exemple par de la graisse, vous pouvez utiliser une solution détergente diluée. Mais cela devrait rester l'exception. La verseuse ne doit pas être nettoyée au lave-vaisselle ni avec des éponges rugueuses ou similaires.
7. Tôt ou tard, chaque théière en fonte présentera de petites taches de rouille. Ceci est normal et arrive naturellement pour ce genre de pot. Cela ne nuit en aucun cas à la qualité de la théière ni à votre santé. Si ces zones vous dérangent, elles peuvent être traitées avec un chiffon légèrement huileux après le rinçage.

\* Les instructions d'utilisation s'appliquent à tous les produits en fonte de MAOCI.

## BRUGSANVISNING \*



1. Inden du bruger den første gang, skal du skylle din støbejerns tekande grundigt med varmt vand flere gange. Varm kun kanden op, når den er mindst to tredjedele fuld.
2. En støbejernskande er velegnet til alle varmekilder undtagen gaskomfurer. Som alle metalgenstande må den aldrig opvarmes i en mikrobølgeovn.
3. Støbejernskanden er forseglet indvendigt med en emalje. Brug den kun til syrefri grøn og sort te. Frugt, rooibos og urtete bør være syrefri.
4. Over tid vil teaflejringer, også kaldet patina, udvikles inde i kanden. Skyl kanden med varmt vand efter hver brug. Hvis du ikke vil have patina, skal du tørre indersiden af tekanden med en blød klud efter hver to til tre anvendelser.
5. Ved rengøring skal du undgå at bruge rengøringsmidler eller sure stoffer som eddikesyre eller citronsyre, da disse beskadiger støbejernet og emaljen.
6. Hvis kanden er farvet, for eksempel af fedt, kan du bruge en fortyndet vaskemiddelopløsning. Men dette bør være undtagelsen. Kanden må ikke rengøres i opvaskemaskinen og ikke med skarpe svampe eller lignende.
7. Før eller siden vil støbejerns tekanden få små rustpletter. Dette er normalt for disse kander og skader ikke kanden eller dit helbred. Hvis du vil undgå rust, kan kanden behandles med en let fedtet klud efter skylning.

\* Brugsanvisningen gælder for alle støbejernsprodukter fra MAOCI.

**MAOCI**  
teaware for your life®



**GEBRAUCHSANWEISUNG**



## Kontakt

Dirk Wiebracht

Amtmann-Ibing-Straße 6, 44805 Bochum / Deutschland

mobil: +49 (0) 160 - 75 900 49

Telefon: +49 (0) 234 - 36 93 97 70

E-Mail: [info@maoci.de](mailto:info@maoci.de)

Internet: [www.maoci.de](http://www.maoci.de)

## GEBRAUCHSANWEISUNG \*



1. Vor der ersten Benutzung sollten Sie Ihre gusseiserne Teekanne mehrfach gründlich mit warmem Wasser ausspülen. Erhitzen Sie die Kanne nur, wenn Sie tatsächlich mindestens zu zwei Dritteln befüllt ist.
2. Eine gusseiserne Kanne ist für alle Wärmequellen außer Gasherde geeignet. Sie darf - wie alle Metallgegenstände - auf gar keinen Fall in einer Mikrowelle erwärmt werden.
3. Die gusseiserne Kanne wird innen mit einer Emaillierung versiegelt. Verwenden Sie diese nur für säurefreie Grün- und Schwarztees. Früchte-, Rooibos- und Kräutertees sollten ebenfalls säurefrei sein.
4. 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.
5. Unterlassen Sie bei der Reinigung den Gebrauch von Reinigungsmitteln sowie allen säurehaltigen Substanzen wie Essig- oder Zitronensäure, da diese dem Gusseisen und der Emaillierung schaden.
6. Bei Flecken auf der Kanne, zum Beispiel durch Fett, können Sie eine verdünnte Spülmittellösung verwenden. Dies sollte aber die Ausnahme bleiben. Die Kanne darf nicht in die Spülmaschine und nicht mit scharfen Spülschwämmen oder ähnlichem gereinigt werden.
7. Früher oder später wird jede gusseiserne Teekanne kleine Roststellen aufweisen. Das liegt in der Natur dieser Kannen und schadet weder der Kanne noch der Gesundheit. Sollten Sie diese Stellen stören, können diese nach dem Ausspülen außen mit einem leicht öligen Lappen behandelt werden.

\*Die Gebrauchsanweisung bezieht sich auf alle gusseisernen Produkte von MAOCI.

## HOW TO USE \*



1. Before using it for the first time, you should rinse your cast iron teapot several times with lukewarm water. Only heat the pot when it is at least two-thirds full.
2. A cast iron teapot is suitable for all heat sources except gas cookers. Like all metal objects, it should never be heated in the microwave.
3. The cast iron teapot is sealed inside with enamel. Use this only for acid-free green and black teas. Fruits, rooibos and herbal teas must be acid-free as well.
4. Over time, tea deposits, also called patina, will develop inside the pot. Please rinse the teapot with lukewarm water after each use. If you do not want patina, wipe the inside of the pot with a soft cloth every two to three uses.
5. When cleaning, avoid using cleaning agents or acidic substances such as acetic or citric acid, as they damage cast iron and enamel.
6. If the pourer is stained, for example by grease, you can use a diluted detergent solution. But this should remain the exception. The pourer should not be cleaned in the dishwasher or with sharp sponges or the like.
7. Sooner or later, every cast iron teapot will show small spots of rust. This is in the nature of these jugs and does not harm the jug or your health. If these areas bother you, they can be treated with a slightly oily cloth after rinsing.

\*The instructions for use apply to all cast iron products of MAOCI.