

## 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®



**GEBRAUCHSANWEISUNG  
FÜR GUSSEISERNE PRODUKTE**

## GEBRAUCHSANWEISUNG - SO HABEN SIE FREUDE AN IHREM PRODUKT

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. 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 gusseiserne Kanne wird innen mit einer Emaillierung versiegelt. Diese ist ausschließlich für die Benutzung mit nichtaromatisierten Grün- und Schwarztees zugelassen. Die Teekanne darf dementsprechend auf gar keinen Fall in Verbindung mit allen säurehaltigen Lebensmitteln, zum Beispiel säurehaltigen Früchte-, Rooibos- und Kräutertees, befüllt und betrieben werden. Vermeiden Sie in der Kanne außerdem den Zusatz säurehaltiger Substanzen wie zum Beispiel Zitronensaft oder ähnlichem.

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. 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.

7. 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.

8. Früher oder später wird jede gusseiserne 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.

9. 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.

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



## 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.