

# TEEBLUMEN

10040406 10040407 10040408  
10040409 10040410 10040411  
10040412 10040413 10040414  
10040415 10040416 10040417  
10040418 10040419 10040420  
10040421 10040448 10040449  
10040450 10040451 10040452  
10040452 10040454 10040455  
10040505 10040506 10040530  
10040531 10040532 10040533  
10040537 10040543 10040564  
10040818 10040819 10040820  
10040824



# KLARSTEIN

[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)



## Sehr geehrter Kunde,

Mit den in sorgfältiger Handarbeit hergestellten Teekugeln und dem ebenso hochwertigen Glaswarenprogramm, bietet unser Sortiment alles was Sie benötigen, um diesen einmaligen Tee Genuss perfekt zu zelebrieren.

---

## BENUTZUNG

---

1. Teekugel behutsam in einen Glaskrug legen.
2. Vorsichtig mit kochendem Wasser aufgießen.
3. Bis zur vollen Blüte beobachten.
4. Je nach gewünschter Stärke weiterziehen lassen:

Schwarztee - ca. 2 - 3 Minuten

Grüntee - ca. 3 - 5 Minuten

Weißtee - ca. 8 - 12 Minuten

Bei Bedarf kann mehrmals aufgegossen werden. Die Weißteekugel kann dabei im Krug verbleiben. Grüntee und Schwarztee bitte vor einem erneuten Aufguss entfernen (der Tee wird sonst bitter). Wiederholen Sie die Schritte 2-4.

---

## TIPPS FÜR DEN OPTIMALEN GENUSS

---

Die Teekugeln sind sehr straff zusammengeschnürt und benötigen heißes Wasser (ca. 90 °C) für einwandfreies Aufblühen. Eine einzige Teekugel ergibt über 2 Liter vorzüglichen Tees. Gießen Sie dazu die Teeblume einfach erneut mit heißem Wasser auf. Jeder Aufguss unterscheidet sich in Aroma und Geschmack.

## Dear Customer,

With the carefully handcrafted tea balls and the equally high-quality glassware range, our assortment offers everything you need to perfectly celebrate this unique tea pleasure.

---

## USE

---

1. Gently place tea ball in a glass pitcher.
2. Carefully pour in boiling water.
3. Watch until full bloom.
4. Continue to steep according to desired strength:

Black tea - about 2 - 3 minutes

green tea - about 3 - 5 minutes

White tea - about 8 - 12 minutes

If necessary, it can be infused several times. The white tea ball can remain in the pitcher. Please remove green tea and black tea before infusing again (otherwise the tea will become bitter). Repeat steps 2-4.

---

## TIPS FOR OPTIMAL ENJOYMENT

---

The tea balls are very tightly laced together and require hot water (about 90 °C) for proper brewing. A single tea ball yields over 2 liters of excellent tea. To do this, simply infuse the tea flower again with hot water. Each infusion differs in aroma and taste.

## **Estimado cliente:**

Con sus bolas de té cuidadosamente elaboradas a mano y la gama de cristalería de igual calidad, nuestro surtido ofrece todo lo necesario para celebrar a la perfección el placer único del té.

---

## **MODO DE EMPLEO**

---

1. Colocar suavemente la bola de té en una jarra de cristal.
2. Verter con cuidado el agua hirviendo.
3. Observar hasta la plena floración.
4. Dejar que se infusione según la intensidad deseada:

Té negro - aprox. 2 - 3 minutos

Té verde - aprox. 3 - 5 minutos

Té blanco - aprox. 8 - 12 minutos

De ser necesario, se puede rellenar el agua varias veces. La bola de té blanco puede permanecer en la jarra, mientras que el té verde y el té negro deben retirarse antes de verter el agua (de lo contrario, el té se volverá amargo). Repetir los pasos del 2 al 4.

## **CONSEJOS PARA DISFRUTAR AL MÁXIMO**

---

Las bolas de té están muy bien cerradas y requieren agua caliente (aprox. 90 °C) para su óptima floración. Además, una sola bola de té produce más de 2 litros de té excelente. Para ello, basta con volver a verter agua caliente sobre la flor de té. Cada infusión difiere en aroma y sabor.

**Cher client, chère cliente,**

Avec les boules à thé fabriquées à la main avec soin et la gamme de verrerie tout aussi haut de gamme, notre assortiment offre tout ce dont vous avez besoin pour célébrer à la perfection ce plaisir unique qu'est le thé.

---

## **UTILISATION**

---

1. Déposer délicatement la boule à thé dans une carafe en verre.
2. Verser prudemment de l'eau bouillante.
3. Observer jusqu'à ce que les fleurs soient entièrement ouvertes.
4. Laisser reposer selon l'épaisseur souhaitée :

Thé noir - env. 2 - 3 minutes

Thé vert - env. 3 - 5 minutes

Thé blanc - env. 8 - 12 minutes

Si nécessaire, il est possible d'infuser plusieurs fois. La boule de thé blanc peut alors rester dans la carafe. Veuillez retirer le thé vert et le thé noir avant une nouvelle infusion (sinon le thé devient amer). Répétez les étapes 2 à 4.

---

## **CONSEILS POUR UNE DÉGUSTATION OPTIMALE**

---

Les boules de thé sont ficelées très serrées et nécessitent de l'eau chaude (environ 90 °C) pour s'épanouir correctement. Une seule boule à thé permet de préparer plus de 2 litres d'un excellent thé. Pour cela, il suffit de verser à nouveau de l'eau chaude sur la fleur de thé. Chaque infusion se distingue par son arôme et son goût.

## Gentile cliente,

Con le sfere di tè accuratamente preparate a mano e la collezione di bicchieri di alta qualità, il nostro assortimento offre tutto il necessario per celebrare al meglio il piacere di questo tè unico.

---

## UTILIZZO

---

1. Posiziona delicatamente la sfera di tè in una brocca di vetro.
2. Versa sopra con cura l'acqua bollente.
3. Osserva come la sfera si trasforma in un fiore.
4. Lascia in infusione in base all'intensità che desideri.

Tè nero - circa 2-3 minuti

Tè verde - circa 3-5 minuti

Tè bianco - circa 8-12 minuti

Se necessario, l'infusione può essere ripetuta più volte. La sfera di tè bianco può essere lasciata nella brocca. Si prega di rimuovere il tè verde e il tè nero prima di rimettere in infusione (altrimenti il tè diventerà amaro). Ripetere i passaggi 2-4.

---

## SUGGERIMENTI PER UNA DEGUSTAZIONE OTTIMALE

---

Le sfere di tè sono estremamente compatte e hanno bisogno di acqua molto calda (circa 90 °C) per una perfetta fioritura. Una singola sfera di tè produce oltre 2 litri di tè eccellente. Basta versare di nuovo acqua calda sul fiore. Ogni infusione differisce in aroma e gusto.



**KLARSTEIN**