

# ASSAM

bodum®

10576/10577/10586

CAST IRON TEAPOTS

GUSSEISEN-TEEKANNEN

THÉIÈRES EN FONTE

TEKANDER I STØBEJERN

TETERAS DE FUNDICIÓN DE HIERRO

TEIERE DI GHISA

GIETIJZEREN THEEPOTTEN

GJUTJÄRNSTEKANNOR

CHALEIRA-FERRO FUNDIDO



## Welcome to BODUM®

***Congratulations! You are now the proud owner of an ASSAM teapot made by BODUM®. Please read these instructions carefully before using your teapot for the first time.***

The cast iron used to make this teapot has undergone a special refining process to remove all impurities. In a finishing process, the inside of your teapot received a black matt enamel coating to prevent the formation of rust.

### Instructions for use

1. Please only use this teapot to prepare tea. The teapot is supplied with a stainless steel filter and a tea press system for the preparation of tea with loose tea leaves.
2. Before using for the first time, rinse the inside of the teapot with hot water. Pour the water away afterwards.
3. After each use, the teapot should be stored in a clean, dry condition to prevent the formation of rust. If water remains in the teapot this may in time corrode the enamel coating.
4. Very occasionally rust may still form, but you can continue to use the teapot. Any rust inside the teapot itself is not poisonous and presents no danger to users.
5. Always use a coaster when placing the teapot on a table.
6. The teapot and its lid are not dishwasher-proof. Please clean these parts with a soft, damp cloth and dry them well. Do not use any rough or abrasive cleaning products or utensils. The stainless steel filter can be cleaned in the dishwasher.

### Tea preparation

1. Put the desired amount of tea into the center column. For each litre of water we recommend 2 – 3 BODUM® scoops of black tea, or 3 scoops of herbal or fruit teas. (1 scoop = 0.25 oz or one rounded dessert spoon.) For green and speciality teas, follow the recommendation of your tea retailer or see the instructions on the BODUM® Tea package.
2. Pour in hot water. The maximum fill line is 4 cm below the spout. An overfilled teapot will not pour properly.
3. Place lid on pot with the plunger in the raised position. Let tea brew. We recommend 3 – 5 minutes for black teas, or 5 – 10 minutes for herbal or fruit teas. For green and speciality teas, follow the recommendation of your tea retailer or see the instructions on the BODUM®-Tea package.
4. When tea has reached your preferred strength, push the plunger down firmly. The tea is now sealed in the base of the column, away from the hot water. Brewing is stopped and your tea will remain at its current strength.

You may speed up infusion if you wish by gently moving the plunger up and down two or three times. If using teabags, take care that they do not become trapped between plunger and column wall. Serve and enjoy.

## Willkommen bei BODUM®

**Herzlichen Glückwunsch! Sie sind nun stolzer Besitzer einer ASSAM Teekanne von BODUM®. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihre Teekanne benutzen.**

Spezielle Bearbeitungsverfahren sorgen dafür, dass das Gusseisen während des Produktionsprozesses von Verunreinigungen befreit wird. Dann wird eine Beschichtung aus mattschwarzer Emaille aufgetragen, die die Rostbildung verhindern soll.

### Benutzungshinweise

1. Bitte benutzen Sie diese Teekanne nur für die Zubereitung von Tee. Die Teekanne wird mit einem Filter aus rostfreiem Stahl und einem Presssystem für die Teezubereitung mit losen Teeblättern geliefert.
2. Spülen Sie die Kanne vor dem ersten Benutzen mit heissem Wasser aus. Giessen Sie das Wasser danach weg.
3. Achten Sie nach jeder Benutzung darauf, dass die Kanne sauber und trocken ist. So beugen Sie der Bildung von Rost vor. Wenn Wasser in der Kanne zurückbleibt, kann das auf Dauer die Emaillebeschichtung zersetzen.
4. Sollte sich in seltenen Fällen Rost bilden, können Sie die Kanne trotzdem weiterverwenden. Der Rost in der Kanne selbst ist ungiftig, stellt also keine Gefahr für Sie dar.
5. Benutzen Sie immer einen Untersetzer, wenn Sie die Kanne auf den Tisch stellen.
6. Die Kanne und der Deckel sind nicht für den Geschirrspüler geeignet. Bitte reinigen Sie diese Teile mit einem feuchten, weichen Tuch und trocknen Sie sie gut ab. Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel oder Utensilien. Der rostfreie Stahlfilter kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

### Teezubereitung

1. Geben Sie die gewünschte Menge Tee in den Filter. Wir empfehlen pro Liter Wasser 2 bis 3 BODUM®-Löffel Schwarztee oder 3 Löffel Kräuter- oder Früchtetee. (1 Löffel entspricht ca. 7 g oder einem gehäuften Teelöffel.) Bei Grün- oder Spezialtees halten Sie sich am besten an die Empfehlungen Ihres Teegeschäfts oder an die Anleitung auf der BODUM®-Teepackung.
2. Übergiessen Sie den Tee mit heissem Wasser. Da man aus einer überfüllten Teekanne schlecht ausgiessen kann, sollte die Kanne höchstens bis 4 cm unter den Rand befüllt werden.
3. Setzen Sie den Deckel mit hochgezogenem Kolben auf. Lassen Sie den Tee ziehen. Wir empfehlen für Schwarztees 3 bis 5 Minuten und für Kräuter- oder Früchtetees 5 bis 10 Minuten. Bei Grün- oder Spezialtees halten Sie sich am besten an die Empfehlungen Ihres Teegeschäfts oder an die Anleitung auf der BODUM®-Teepackung.
4. Wenn der Tee die von Ihnen bevorzugte Stärke erreicht hat, drücken Sie den Kolben fest nach unten. Der Tee ist nun im unteren Teil des Filters eingeschlossen. Dadurch ist der Ziehvorgang unterbrochen, und der Tee behält die von Ihnen gewünschte Stärke bei.  
Sie können den Ziehvorgang etwas beschleunigen, indem Sie den Kolben ein- oder zweimal vorsichtig auf und ab bewegen. Wenn Sie Teebeutel verwenden, sollten Sie darauf achten, dass sie nicht zwischen Kolben und Filterwand geraten. Nun ist Ihr Tee fertig zum Geniessen.

## Bienvenue chez BODUM®

***Félicitations! Vous êtes à présent l'heureux propriétaire d'une théière ASSAM de BODUM®. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre théière.***

Grâce à l'utilisation de procédés de traitement spéciaux, la fonte est débarrassée de toutes ses impuretés pendant le processus de production. Ensuite, on lui applique une couche d'émail noir mat qui doit permettre d'éviter la formation de rouille.

### Instructions d'utilisation

1. N'utilisez cette théière que pour la préparation de thé. La théière est fournie avec un filtre en acier inoxydable et un système de presse permettant de préparer du thé avec des feuilles de thé.
2. Rincez la théière à l'eau chaude avant la première utilisation. Débarrassez-vous de l'eau utilisée.
3. Nettoyez et séchez la théière après chaque usage. Vous éviterez ainsi la formation de rouille. Si vous laissez de l'eau dans la théière, cela peut attaquer la couche d'émail à la longue.
4. Si, exceptionnellement, de la rouille devait apparaître, vous pouvez néanmoins réutiliser la théière. La rouille pouvant se former dans la théière n'est pas toxique et ne constitue donc pas le moindre danger pour votre santé.
5. Utilisez toujours un support si vous posez la théière sur la table.
6. La théière et le couvercle ne sont pas conçus pour aller au lave-vaisselle. Nettoyez ces éléments à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-le bien. N'utilisez en aucun cas des nettoyeurs ou des ustensiles abrasifs ou susceptibles de rayer les surfaces. En revanche, le filtre en acier inoxydable peut être nettoyé au lave-vaisselle.

### Préparation du thé

1. Mettez la quantité de thé désirée (en vrac, ensachet ou en mousseline) dans la filtre. Pour chaque litre d'eau, nous recommandons 2 – 3 mesurètes BODUM® de thé noir, ou 3 mesurètes de thé aux herbes ou aux fruits. (1 mesurète = 1 cuillère à café rase.) Pour les thés verts et spéciaux, suivez les recommandations de votre détaillant de thé ou les instructions figurant sur l'emballage de thé BODUM®.
2. Versez de l'eau chaude, au maximum jusqu'à la limite de remplissage se trouvant 4 cm sous le bec. Si la théière est trop remplie, il vous sera difficile de verser le thé proprement.
3. Placez le couvercle sur la théière (piston en position levée) et laissez le thé infuser. Nous recommandons un temps d'infusion de 3–5 minutes pour les thés noirs, ou 5 – 10 minutes pour les thés aux herbes ou aux fruits. Pour les thés verts et spéciaux, suivez les recommandations de votre détaillant de thé ou les instructions figurant sur l'emballage de thé BODUM®.
4. Quand le thé est à votre goût, enfoncez fermement le piston. Les feuilles de thé se trouvent maintenant au fond du filtre où elles ne sont plus au contact de l'eau chaude. Le processus d'infusion est stoppé et votre thé restera à la force désirée.  
Vous pouvez accélérer l'infusion si vous le souhaitez en faisant monter et descendre délicatement le piston deux ou trois fois. Si vous utilisez des sachets de thé, veillez à ce qu'ils ne soient pas coincés entre le piston et les parois du filtre. Servez et dégustez.

## Velkommen hos BODUM®

***Tillykke! Du er nu den stolte ejer af en ASSAM-tekande fra BODUM®. Læs denne vejledning grundigt, før du bruger din nye tekande.***

Specielle bearbejdningsmåder sikrer, at støbejernet renses for alle urenheder i løbet af produktionsprocessen. Derefter påføres kanden en matsort emalje, som forhindrer rustdannelse.

### Brugsanvisninger

1. Anvend kun denne tekande til te. Tekanden leveres med et filter af rustfrit stål og et stempelsystem til brygning af te med løse teblade.
2. Skyl kanden grundigt med kogende vand før første ibrugtagning. Hæld vandet ud.
3. Når du har brugt kanden, er det vigtigt, at den er ren og tør. På den måde undgår du, at der dannes rust på kanden. Hvis der står rester af vand i kanden i længere perioder, kan det nedbryde emaljen.
4. Skulle der i sjældne tilfælde opstå rust, kan kanden alligevel stadig bruges. Rusten i selve kanden er ikke giftig og er således ikke sundhedsskadeligt.
5. Brug altid en bordskåner, når du stiller kanden på bordet.
6. Tekanden og dens låg må ikke vaskes i opvaskemaskine. Rengør disse dele med en blød, opvredet klud, og tør dem derefter grundigt af. Anvend aldrig slibende rengøringsmidler eller skuremidler. Det rustfrie stålfilter kan vaskes i opvaskemaskine.

### Tebrygning

1. Hæld den ønskede mængde teblade ned i filteret. Vi anbefaler at bruge 2 – 3 BODUM®, mål sort te pr. liter vand, eller 3 mål urte- eller frugtte. (1 mål = en stroget spiseskefuld). Til grøn eller specialte følges teforhandlerens anbefaling, eller se instruktionerne på BODUM®, teemballagen.
2. Fyld op med varmt vand (ikke kogende) til maks. 4 cm fra tuden, da en overfyldt kande hælder dårligt.
3. Sæt låget med stemplet trukket op på kanden. Lad teen trække. Vi anbefaler 3 – 5 minutter til sort te, eller 5 – 10 minutter for urte- eller frugtte. Til grøn eller specialte følges teforhandlerens anbefaling, eller se instruktionerne på BODUM®, teemballagen.
4. Pres stemplet ned, når teen har den styrke, du kan lide. Tebladene er nu lukket inde i bunden af filteret og uden berøring med det varme vand. Brygningen er nu stoppet, og teen vil beholde sin nuværende styrke.  
Teen vil trække hurtigere, hvis du forsigtigt trækker stemplet op og ned to til tre gange. Hvis du bruger teposer, skal du passe på, at de ikke kommer i klemme mellem stempel og filtervæg. Server og nyd.

## Bienvenido a BODUM®

***¡Felicitaciones! A partir de ahora, usted es una feliz propietaria de una tetera ASSAM de BODUM®. Le rogamos lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar su tetera.***

Gracias a un tratamiento especial, el hierro fundido se libera de impurezas durante el proceso de fabricación. Se le aplica después una capa de esmalte negro mate que impide la formación de óxido.

### Instrucciones de uso

1. Utilice esta tetera solamente para preparar té. La tetera se entrega con un filtro de acero inoxidable y un sistema de presión para la preparación de té en hojas.
2. Lave la tetera con agua caliente antes del primer uso y deseche esta agua después.
3. Después de cada utilización, preste atención a que la tetera esté limpia y seca. Impedirá así la formación de óxido. Si queda agua en la tetera, con el paso del tiempo puede atacar y destruir la capa de esmalte.
4. Si en casos muy raros llegara a formarse óxido, usted podrá seguir utilizando su tetera a pesar de ello. El óxido en la tetera no es tóxico y no constituye ningún peligro para usted.
5. Use siempre una base para apoyar la tetera sobre la mesa.
6. La tetera y su tapa no son aptas para el lavado en el lavavajillas. Le rogamos las limpie con un paño suave y húmedo y las seque bien. No use detergentes ni utensilios abrasivos o que producen rayas. El filtro de acero inoxidable se puede limpiar en el lavavajillas.

### Preparación del té

1. Ponga la cantidad de té deseada en el tubo central. Por cada litro de agua recomendamos de 2 a 3 medidas BODUM® de té negro o 3 medidas de té de hierbas o frutas (1 medida = aprox. 7 g o una cucharada). Para té verdes y té especiales, siga las recomendaciones del vendedor o lea las instrucciones que figuran en el embalaje de té BODUM®.
2. Llene con agua caliente hasta unos 4 cm del borde de la tetera. Una tetera demasiado llena no le permitirá servir el té adecuadamente.
3. Coloque la tapa con el émbolo, dejando éste levantado. Deje reposar el té. Recomendamos esperar de 3 a 5 minutos para té negro o de 5 a 10 minutos para té de hierbas o frutas. Para té verdes o té especiales, siga las recomendaciones del vendedor o lea las instrucciones que figuran en el embalaje de té BODUM®.
4. Una vez que el té ha alcanzado la intensidad deseada, apriete firmemente el émbolo hacia abajo. El té queda sellado en la base del tubo filtrante, separado del agua caliente. El proceso de infusión se detiene inmediatamente y su té conserva la intensidad deseada.  
Para acelerar la infusión, puede mover suavemente el émbolo hacia arriba y hacia abajo, dos o tres veces. Si usa bolsitas de té, tenga cuidado de que no queden atrapadas entre el émbolo y las paredes del tubo filtrante. Sirva y disfrute su té.

## Benvenuti alla BODUM®

***Congratulazioni! Potete essere orgogliosi della vostra teiera ASSAM della BODUM®. Abbiate cura di leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare la vostra teiera.***

Con appositi processi durante la produzione si eliminano le impurità della ghisa. Quindi si applica un rivestimento nero di smalto opaco, che serve a evitare la formazione di ruggine.

### Avvertenze per l'uso

1. Utilizzate questa teiera esclusivamente per la preparazione di tè. La teiera viene fornita con un filtro di acciaio inossidabile e un sistema a pressione quando si usa il tè sfuso.
2. Prima del primo impiego, risciacquate la teiera con acqua calda. Poi gettate via l'acqua.
3. Dopo ogni impiego controllate che la teiera sia pulita e asciutta. In questo modo prevenite la formazione di ruggine. Se nella teiera resta dell'acqua, con il tempo può distruggere lo strato di smalto.
4. Se in qualche raro caso si formasse della ruggine, potete comunque continuare a utilizzare la teiera. La ruggine nella teiera non è velenosa e quindi non rappresenta un pericolo.
5. Quando posate la teiera sul tavolo, utilizzate sempre un sottopentola.
6. La teiera e il coperchio non possono essere messi nella lavastoviglie. Puliteli con un panno umido e morbido e asciugateli bene. Non utilizzate detersivi né utensili abrasivi o raschianti. Il filtro di acciaio inossidabile può essere lavato nella lavastoviglie.

### Preparazione del tè

1. Mettete la quantità desiderata di tè nella colonna centrale. Per ogni litro di acqua, si consiglia di utilizzare 2 – 3 cucchiaini BODUM® di tè nero o 3 cucchiaini di tè alle erbe o alla frutta (1 cucchiaino = 7,5 g oppure 1 cucchiaino da tavola raso). Per il tè verde e i tè speciali, seguite i consigli del rivenditore che vi ha venduto il tè oppure leggete le istruzioni riportate sulla confezione di tè BODUM®.
2. Versate dell'acqua calda. La linea di massimo riempimento è 4 cm sotto il beccuccio. Una teiera troppo piena d'acqua non funziona correttamente.
3. Mettete il coperchio sulla teiera con lo stantuffo in posizione sollevata. Lasciate il tè in infusione. Si consigliano 3 – 5 minuti di infusione per il tè nero, 5 – 10 minuti per i tè alle erbe o alla frutta. Per il tè verde e i tè speciali, seguite i consigli del rivenditore che vi ha venduto il tè oppure leggete le istruzioni sulla confezione di tè BODUM®.
4. Quando il tè ha raggiunto l'intensità desiderata, spingere saldamente lo stantuffo in basso. Il tè rimane bloccato nella base della colonna, lontano dall'acqua calda. L'infusione è terminata e il tè rimane dell'intensità raggiunta.

Se lo desiderate, è possibile accelerare l'infusione muovendo con delicatezza il pistone su e giù due o tre volte. Se si usano le bustine di tè, fate in modo che le stesse non restino impigliate tra il pistone e le pareti della colonna. Servite il tè e gustatene tutto l'aroma.

## Welkom bij BODUM®

**Hartelijk gefeliciteerd! U bent nu trotse bezitter van een theepot ASSAM van BODUM®. Lees deze handleiding a.u.b. zorgvuldig door voordat u de theepot gaat gebruiken.**

Speciale bewerkingsmethoden zorgen ervoor dat het gietijzer tijdens het productieproces van verontreinigingen bevrijd wordt. Dan wordt een coating van matzwart email aangebracht die de roestvorming verhinderen zal.

### Gebruiksaanwijzingen

1. Gebruik deze theepot a.u.b. alleen om thee te zetten. De theepot wordt geleverd met een filter van roestvrij staal en een perssysteem voor het zetten van thee met losse theeblaadjes.
2. Spoel de pot met heet water uit voordat u hem voor de eerste keer gebruikt. Giet het water daarna weg.
3. Let er na het gebruik altijd op dat de pot schoon en droog is. Zo voorkomt u roestvorming. Als er water in de kan achter blijft, kan de emailaag hierdoor op den duur worden aangetast.
4. Mocht er in een heel enkel geval een keer roest ontstaan, kunt u de kan toch nog verder gebruiken. De roest in de kan zelf is niet giftig, betekent voor u dus geen enkel gevaar.
5. Gebruik altijd een onderzetter, als u de pot op tafel zet.
6. De pot en het deksel zijn niet geschikt voor de afwasmachine. Reinig deze delen a.u.b. met een vochtige, zachte doek en droog ze goed af ab. Gebruik geen schurende of krassende reinigingsmiddelen of voorwerpen. De roestvrijstaal filter kan in de afwasmachine worden gereinigd.

### Theebereiding

1. Doe de gewenste hoeveelheid thee in de filterbuis. Ons advies: per liter water 2 à 3 BODUM®-lepels zwarte thee of 3 lepels kruiden- of vruchtenthee. (1 BODUM®-lepel = 7 g of 1 volle eetlepel). Houdt u zich bij groene thee en speciale theesoorten aan het advies van de winkelier waar u de thee hebt gekocht of volg de aanwijzingen op het pakje thee van BODUM®.
2. Vul de theepot met heet water tot hoogstens 4 cm onder de tuit, want het is moeilijk uit een te volle theepot thee in te schenken.
3. Zet het deksel op de theepot met de zuiger in opgetrokken stand. Laat de thee trekken. We adviseren 3 à 5 minuten voor zwarte thee of 5 à 10 minuten voor kruiden- of vruchtenthee. Houdt u zich bij groene thee en speciale theesoorten aan het advies van de winkelier waar u de thee hebt gekocht of volg de aanwijzingen op het pakje thee van BODUM®.
4. Als de thee de door u gewenste sterkte heeft, duw dan de zuiger krachtig naar beneden. De thee zit nu in het onderste gedeelte van de buis en is afgesloten van het heet water. Hij trekt niet meer en wordt niet sterker.  
Als u het wilt kunt u de thee vlugger laten trekken door de zuiger twee of drie keer zachtjes op en neer te bewegen. Als u theezakjes gebruikt, zorg er dan voor dat ze niet tussen de zuiger en de wand van de buis terecht komen. Schenk de thee in en geniet ervan!



## Välkommen till BODUM®

**Grattis! Du är nu stolt ägare till en ASSAM tekanna från BODUM®. Läs bruksanvisningen noga innan du använder tekannen.**

Tack vare en speciell bearbetningsmetod i produktionsprocessen är gjutjärnet fritt från föroreningar. Sedan får det en mattsvart emaljbeläggning som skyddar mot rost.

### Användning

1. Använd bara tekannen för att brygga te. Tekannen har ett rostfritt stålfilter för pressobryggning med löste.
2. Skölj ur kannan med varmt vatten före första användning. Håll sedan av vattnet.
3. Se till så att kannan är torr och ren efter varje användning. På så vis undviker du rost på kannan. Är det vatten kvar i kannan, så kan det med tiden påverka emaljbeläggningen.
4. Finns det rost på mindre ställen, så kan du ändå använda kannan. Rost i kannan är inte giftigt, så det är inte farligt för dig.
5. Använd alltid underlägg när du ställer kannan på bordet.
6. Kannan och locket kan inte maskindiskas! Rengör delarna med en mjuk, fuktig trasa och torka av dem ordentligt. Använd inte rengöringsmedel eller verktyg som nöter eller repar. Det rostfria stålfiltret går bra att maskindiska.

### Att göra te

1. Lägg önskad mängd te i filterinsatsen. Vi rekommenderar 2 – 3 BODUM®-mått svart te eller 3 mått ört- eller frukt te (1 mått = en rådag msk) för en liter vatten. För grönt te och speciella teblandningar följ instruktionerna på förpackningen eller se anvisningarna på BODUM®-tepaket.
2. Håll på det kokheta vattnet. Fyll på till maximalt 4 cm under pipen, eftersom det är svårt att hålla ur en överfull tekanna.
3. Sätt locket på kannan med uppdragen press. Låt svart te dra i 3 – 5 minuter och ört- eller frukt te i 5 – 10 minuter. För grönt te och speciella teblandningar följ instruktionerna på förpackningen eller se anvisningarna på BODUM®-tepaket.
4. Tryck försiktigt ned pressen när teet dragit tillräckligt länge. Tebladen trycks ihop och tillsluts på insatsens botten. Bryggningen är avslutad och teets styrka förändras inte.  
Det går att påskynda bryggningen genom att försiktigt flytta pressen upp och ned några gånger. Vid användning av tepäsar, se till att dessa inte fastnar mellan pressen och filterinsatsens vägg. Servera och njut.

## Bem-vindo à BODUM®

**Muitos Parabéns! É agora o feliz proprietário de uma chaleira ASSAM da BODUM®. Por favor, leia cuidadosamente estas instruções antes de utilizar a sua chaleira.**

Processos de fabrico especiais fazem com que, durante o processo de produção, o ferro fundido seja libertado de impurezas. Em seguida, é aplicado um revestimento de esmalte preto mate para impedir a formação de ferrugem.

### Instruções de Utilização

1. Por favor, utilize esta chaleira apenas para a preparação de chá. A chaleira é fornecida juntamente com um filtro em aço inoxidável e um sistema de pressão para a preparação de chá com folhas de chá soltas.
2. Lave a chaleira antes da primeira utilização com água quente. De seguida, deite fora a água.
3. Após cada utilização, certifique-se de que a chaleira está limpa e seca. Desta forma previne a formação de ferrugem. Se a água permanecer na chaleira, poderá, com o tempo, corromper o revestimento de esmalte.
4. No caso improvável de formação de ferrugem, pode continuar a utilizar a chaleira. A ferrugem na chaleira não é, por si só, tóxica, não representando portanto qualquer perigo para si.
5. Utilize sempre uma base de protecção ao colocar a chaleira sobre a mesa.
6. A chaleira e a tampa não podem ser lavadas na máquina. Por favor, lave bem estas peças com um pano húmido e macio. Não utilize quaisquer detergentes ou utensílios abrasivos ou que possam riscar. O filtro em aço inoxidável pode ser lavado na máquina.

### Preparação de chá

1. Coloque a quantidade pretendida de chá no êmbolo. Por cada litro de água, recomendamos 2 a 3 medidas BODUM® de chá preto ou 3 medidas de chá de ervas ou de frutos (1 medida = 1 colher de sopa). Para chá verde ou chás especiais, deverá seguir as recomendações do seu fornecedor de chá ou consulte as instruções na embalagem de chá BODUM®.
2. Deite a água a ferver no recipiente do chá até ao nível máximo de 4 cm abaixo da margem. Uma chaleira demasiado cheia não servirá o chá correctamente.
3. Coloque a tampa na chaleira e deixe ferver o chá. Recomendamos 3 a 5 minutos para chás pretos ou 5 a 10 minutos para chás de ervas ou de frutos. Para chás verdes ou especiais, siga as recomendações do seu fornecedor de chá ou consulte as instruções na embalagem do chá BODUM®.
4. Logo que o chá fique forte a seu gosto, retire o êmbolo. O chá encontra-se apenas na parte de baixo do filtro. Por esse motivo o processo encontra-se interrompido e o chá mantém-se quente.  
  
Pode acelerar o processo se mover o êmbolo para cima e para baixo. Quando utilizar os sacos de chá tenha cuidado para não se entalar entre o êmbolo e o filtro. Sirva e aprecie o seu chá.