

Comment Utiliser une Théière en Fonte ? (pas à pas)

D'accord, vous avez une nouvelle théière en fonte maintenant quoi?

Les théières en fonte sont vraiment faciles à utiliser, mais très souvent, les fabricants n'incluent pas d'instructions claires sur la façon d'utiliser leurs théières.

Donc, si votre théière n'est pas venue avec des instructions, vous n'êtes pas seul.

Ma théière n'est pas venue avec des instructions non plus. Il semble que les fabricants supposent que nous savons tous comment utiliser une théière en fonte.

Pas de problème dans cet article, vous pouvez apprendre à utiliser votre fonte avec ce guide étape par étape facile à suivre.

Préchauffez votre théière pour obtenir les meilleurs résultats.

1. **Faites bouillir de l'eau.**
2. **Enlever le couvercle et le panier à infusion.**
3. **Versez environ une tasse d'eau chaude dans la théière. Laissez l'eau chaude reposer dans la théière pendant 2 minutes avec le couvercle. ...**
4. **Versez l'eau chaude de la théière dans l'évier. ...**
5. **Mettez le panier à infusion dans la théière.**

Théière et bouilloire à thé



Théière Bouilloires Fujian

Avant d'apprendre à utiliser votre théière.

On veut juste s'assurer que vous avez une théière et non une tetsubin ou une bouilloire en fonte.

Votre théière doit être brillante à l'intérieur... c'est l'émail qui protégera votre théière de la rouille.

Si elle n'est pas brillante, vous pouvez avoir une bouilloire qui est utilisée pour faire bouillir l'eau plutôt que pour infuser le thé.

Si vous n'êtes pas sûr des [différences entre une théière en fonte et une bouilloire](#), cliquez simplement sur le lien.

Comment utiliser une théière en fonte pour la première fois.

Si vous utilisez votre théière en fonte pour la première fois "félicitations", on est sûr que vous allez l'adorer.

Surtout si votre budget est suffisamment étendu pour acheter une authentique [théière japonaise Nambu Tekki à Iwate](#).

Avant de commencer à utiliser votre théière en fonte, assurez-vous de le faire.

Rincez votre nouvelle théière en fonte plusieurs fois à l'eau tiède.

Ensuite, remplissez d'eau bouillante et le laissez reposer pendant un certain temps avant de vider l'eau.

"Ma théière en fonte a une odeur" Oui, il peut y avoir une légère odeur les deux premières fois que vous utilisez votre [théière](#).

C'est juste une nouveauté, donc si votre théière a une légère odeur, on peut dire que c'est assez normal.

Les 7 étapes de l'utilisation d'une théière en fonte



une théière en fonte

1. Choisissez votre thé

La première étape dans la préparation du thé dans une théière en fonte consiste à sélectionner votre [thé en vrac préféré](#).

Bien que beaucoup de gens préfèrent utiliser une théière en fonte pour faire du thé vert, il n'y a aucune raison pour que vous ne puissiez pas utiliser votre théière pour les [thés anglais](#) et chinois.

Mais il est probablement préférable d'utiliser un seul type de thé dans votre théière, car [les tanins](#) et les saveurs peuvent affecter le goût du thé infusé.

Donc, si vous passez de la fabrication du thé noir au thé vert quelques mois plus tard, votre thé vert pourrait avoir un goût un peu étrange.

2. Préchauffez la théière

La deuxième étape consiste à préchauffer votre théière en fonte.

Ne placez pas votre théière directement sur le poêle ou une autre source de chaleur - cela pourrait la faire craquer (craqueler).

Au lieu de cela, faites bouillir de l'eau dans une bouilloire, puis remplissez votre théière avec de l'eau chaude, puis versez l'eau.

Cela aidera à réchauffer et à rincer votre théière.

3. Mesurez votre thé

Après avoir rincé et préchauffé votre théière, dosez votre thé en vrac préféré.

Utilisez environ une cuillère à café pour 237 ml d'eau Versez la quantité nécessaire dans l'infuseur à thé.

Vous pouvez simplement en ajouter plus ou moins selon votre goût.

4. Ajoutez de l'eau

Ensuite, faites chauffer votre eau. Beaucoup de gens préfèrent utiliser une bouilloire ou [une tetsubin en fonte](#) pour chauffer directement l'eau sur le poêle.

L'utilisation de l'un de ces récipients offre une variété d'avantages par rapport aux bouilloires à thé ordinaires.

5. Le thé raide

Ensuite, infusez le thé directement dans la théière en fonte.

La plupart des théières en fonte sont livrées avec un panier-filtre intégré ou un infuseur pour le thé.

Cet infuseur se trouve généralement autour du bord de la théière et peut être retiré pour un nettoyage facile.

Comment infusez-vous le thé?

Après avoir mis le thé dans la théière, versez l'eau chaude sur le thé.

Ensuite, faites infuser le thé pendant deux à six minutes.

La durée de trempage en fonction du thé que vous choisissez.

Généralement, le thé vert ou blanc peut être infusé pendant environ deux minutes. Le thé noir prend environ trois à cinq minutes et [la tisane](#) peut prendre jusqu'à six minutes.

Vérifiez l'emballage de votre thé spécifique pour plus d'informations sur le temps de perfusion.

6. Servir

Après avoir trempé votre thé, vous êtes prêt à servir.

Versez le thé de la théière en une seule fois afin qu'il ne soit pas trop extrait.

Si la théière n'a pas de passoire intégrée, vous devrez filtrer le liquide à travers une passoire à thé.

On retire généralement l'infuseur de la théière : cela évite que le thé ne devienne trop amer, mais le garde chaud.

7. Nettoyez et rangez votre théière

Après avoir fini de servir votre thé, vous devrez alors nettoyer votre théière.

Rincez votre théière à l'eau tiède. N'utilisez jamais d'eau froide si votre théière en fonte est encore chaude. Cela pourrait fissurer l'émail.

Vous pouvez essuyer l'extérieur de la théière si nécessaire.

Ensuite, séchez complètement le pot entier avec un chiffon. assurez-vous de bien sécher toutes les parties de la théière, y compris la passoire et le couvercle.

Profitez de votre théière

Nous avons essayé de faire en sorte que le guide pas à pas soit facile à suivre.

Ne vous inquiétez pas trop et utilisez votre théière en fonte comme n'importe quelle autre théière.

Vous aurez beaucoup de plaisir à utiliser votre théière, vous vous ferez sûrement de nombreuses tasses de thé savoureux.