

Pouvez vous Utiliser une Bouilloire en Fonte sur le Gaz ?

Lorsque les gens achètent une théière en fonte, l'une des premières questions qu'ils posent est:

Pouvez-vous utiliser une théière en fonte sur le poêle ?

La réponse simple à cette question est NON. Pourquoi ?

Parce que la plupart des théières en fonte ont un revêtement émaillé, ce qui signifie que lorsqu'elles sont sur le feu, l'émail peut se fissurer et laisser échapper du fer dans votre thé, ce qui interfère avec sa saveur.

De plus, lorsque l'émail se craquelle, votre théière commence à rouiller.

La théière en fonte est fabriquée en versant de la fonte fondue dans des moules et en moulant les résultats.

Cette théière fonctionne sur l'induction grâce à sa nature magnétique.

Cependant, il est également fragile et peut se déformer lorsqu'il est exposé à une chaleur excessive.

De plus, il peut rouiller lorsqu'il est exposé à trop d'humidité, surtout lorsqu'il présente des fissures sur son revêtement.

Pour combattre la plupart de ces inconvénients, la fonte est parfois recouverte d'émail.

La couche d'émail protège la théière contre la rouille et le lessivage du fer dans le thé.

Cependant, cet émail est fragile, et donc les températures thermiques élevées provoqueront des fissures et des éclats, surtout dans le cas d'un émail de mauvaise qualité.

C'est la raison principale pour laquelle vous ne devez pas utiliser de théière en fonte sur un fourneau.

Quand conserver ou jeter une théière en fonte brûlée



une théière en fonte

Si vous mettez accidentellement ou inconsciemment votre théière en fonte sur un poêle et que la couche intérieure d'émail est ébréchée ou endommagée, vous pouvez faire certaines choses avant de décider si cela vaut la peine d'être utilisé pour préparer du thé ou pour la décoration.

Comme nous l'avons déjà mentionné, la plupart des théières en fonte ont un revêtement en émail qui empêche le fer de s'infiltrer dans votre [thé](#).

C'est la principale raison pour laquelle elles ne doivent pas être placées sous une chaleur directe.

Une fois brûlée ou rouillée, une théière peut perdre sa fonctionnalité car elle peut commencer à interférer avec la saveur de votre thé.

Si elle n'est pas trop ébréchée ou brûlée, nettoyez-la soigneusement, puis remplissez-la de feuilles de thé et d'eau bouillante.

Laissez reposer pendant 20 minutes avant de jeter le thé.

Rincez la théière à l'eau chaude.

L'acide tannique des feuilles de [thé en vrac](#) réagit avec la rouille et le fer sur la zone ébréchée pour former un joint naturel. Toutefois, cela ne se produit que si le revêtement n'est pas trop endommagé.

Si la théière est irréparable, procurez-vous-en une nouvelle et utilisez la plus ancienne comme décoration dans votre cuisine.

Il existe actuellement de nombreuses options de théière sur le marché; il vous suffit de repérer le bon remplacement.

Alors, quelle est la méthode la plus sûre d'utiliser une théière en fonte?

Les théières traditionnelles en fonte japonaise offrent non seulement une meilleure façon de servir le thé, mais peuvent également servir de pièce décorative.

Pour tirer le meilleur parti de cette théière vintage, voici quelques conseils qui vous aideront à préparer le thé en vrac de la bonne façon.

Comme mentionné précédemment, la plupart des théières en fonte fabriquées pour le marché occidental ont un revêtement en émail à l'intérieur et peuvent donc être utilisées pour préparer différents types de [thé en feuilles](#).

Parlons généralement de la préparation du thé en feuilles dans une théière en fonte;

- Réchauffez votre théière en ajoutant de l'eau chaude. Cela réduit les risques de choc thermique de la surface de l'émail et empêche également les cas de baisse de la température de l'eau
- Versez l'eau chaude et placez la bonne quantité de votre thé en feuilles préféré dans l'infuseur ou le pot
- Versez de l'eau chaude dans la théière et couvrez la théière avec un couvercle
- Laissez infuser votre thé pendant quelques minutes avant de passer au tamis et de le boire

REMARQUE - N'utilisez jamais votre théière pour faire bouillir de l'eau pour votre thé. **Votre théière ne doit être utilisée que pour préparer du thé.**

Comment gardez-vous une théière chaude?



Une Théière

Si vous n'avez pas l'intention de servir votre thé immédiatement après l'infusion, utilisez un chauffe-théière.

Un chauffe-théière comprend un boîtier surélevé pour une bougie chauffe-plat.

Ils produisent une chaleur douce, ce qui aide à garder votre thé au chaud.

L'utilisation de théières en fonte présente-t-elle des avantages pour la santé?

Non. On pense qu'une théière en fonte traditionnelle libère du fer dans votre thé, améliorant ainsi sa saveur.

Cependant, pratiquement toutes les théières modernes en fonte sont dotées d'un revêtement en émail.

Cela signifie qu'il ne lixivie aucun fer dans votre thé.

Par conséquent, le thé de trempage dans les théières en fonte ne présente aucun avantage pour la santé, mais il existe plusieurs avantages que les théières en fonte offrent, que nous examinerons au point suivant.

[Les théières japonaises Tetsubin : le must absolu ?](#)

Pourquoi doit-on utiliser une théière en fonte pour faire infuser le thé ?

Il existe de nombreuses raisons d'utiliser une théière en fonte:

- **Apparence**

Préférées principalement en raison de leur attrait visuel plutôt que pratique, les théières en fonte peuvent agir comme un grand ornement et ajouter à votre décor.

Ces théières se présentent sous différentes formes et couleurs et comportent divers éléments décoratifs.

Vous pouvez en obtenir avec des éléments de conception uniques, notamment des dragons, des éléphants, du bambou, des fleurs, etc. Leur conception unique rend l'expérience du thé incroyable.

- **Grande méthode de trempage**

Bien que vous ne deviez pas placer les théières en fonte directement sur votre poêle, vous pouvez y tremper votre thé.

Il vous suffit d'ajouter du thé en feuilles dans votre pot et de remplir la théière d'eau chaude aux 2/3 environ.

Votre thé sera infusé en quelques minutes et devrait être prêt à être servi.

Certaines théières n'ont pas de revêtement en émail, ce qui signifie qu'elles absorbent certaines des saveurs du thé.

Par conséquent, vous voudrez peut-être désigner des théières pour différents thés afin d'éviter de mélanger les saveurs.

- **Durabilité**

Vous avez probablement une théière en céramique, en grès, en verre, en porcelaine ou [en argile Zisha](#) à laquelle il manque une poignée, un couvercle, un bouchon ou qui est ébréchée. Avec une théière en fonte, elle peut survivre à pratiquement n'importe quoi, sauf être placée sur une flamme directe.

Si vous en prenez bien soin, vous pouvez utiliser une théière en fonte pendant de nombreuses années sans l'écailler ni la casser.

Ces théières sont faciles à laver à l'eau tiède.

- **Tradition**

Lorsque vous utilisez une théière en fonte pour infuser et servir du thé, vous poursuivrez une tradition de l'infusion du thé de la bonne façon.

Les théières en fonte vous permettent d'apprécier chaque aspect de la préparation et de la dégustation du thé.

Si vous êtes un passionné de thé, vous devriez obtenir une ou deux théières en fonte. Ces théières offrent une excellente préparation de thé et une expérience de service.