

Rouille, Dépôt Noir : Prendre Soins de Sa Théière en Fonte

Les avantages d'utiliser une théière en fer sont qu'ils sont extrêmement durables et dureront des générations.

Ils ont une excellente capacité à retenir la chaleur.

Ils sont un symbole de force et d'unité, car ils sont fabriqués spécifiquement à partir de fonte purifiée.

Prendre soin de votre théière en fonte avec amour vous garantira ces bienfaits.

Si vous utilisez votre théière régulièrement, très peu d'entretien est nécessaire.

N'oubliez pas de ne jamais laisser de l'eau dans le pot. Videz-le toujours et laissez-le sécher à l'air.

Si la rouille vous dérange, nettoyez la zone rouillée avec une brosse douce, puis remplissez la casserole avec des feuilles de thé usées et de l'eau bouillante. Laissez reposer pendant 20 minutes, jetez et rincez. L'acide tannique contenu dans le thé réagit avec la rouille et forme un joint naturel, ce qui aide à prévenir la réapparition de la rouille.

Nettoyage de votre théière:



L'entretien de votre Théière sera pour elle une source de longévité

1. Laissez le pot refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Rincez et nettoyez doucement la casserole, couvrez et infusez avec de l'eau tiède uniquement.
3. **N'utilisez pas de savons ou de détergents.**
4. Essuyez l'extérieur avec un chiffon propre pendant que le pot est encore chaud.
5. Inversez le pot pour sécher à l'air avant de remplacer l'infuseur et le couvercle.
6. **Évitez le contact avec les sels et les huiles.**

7. Utilisez un dessous de plat pour protéger le linge de table et les surfaces du contenu en fer dans la théière.

Cette méthode de nettoyage permettra au revêtement minéral chevronné de rester intact et de protéger le fer dans les parois du pot contre l'oxydation.

Si le pot subit un changement rapide de température, comme plonger une théière chaude dans de l'eau froide, cela affaiblit le matériau.

Bien qu'il puisse ne pas avoir d'effet immédiat, il diminuera l'intégrité au fil du temps.

Lors du nettoyage, évitez de placer votre casserole dans l'eau froide lorsqu'elle est encore chaude.

Lorsque vous ajoutez une boisson chaude à votre [théière](#), assurez-vous qu'elle a d'abord été réchauffée avec de l'eau tiède pour éviter tout choc thermique à l'émail.

Rouille sur la théière

Si le pot rouille - peu probable - alors vous n'avez pas vraiment besoin de vous inquiéter. La rouille de la théière est non toxique et parfaitement sûre. Si, cependant, cela vous dérange, suivez les étapes suivantes:

1. Nettoyez la zone rouillée avec une brosse douce
2. Remplissez le pot de feuilles de thé usagées et d'eau bouillante.
3. Laissez l'infusion reposer pendant 20 minutes.
4. Jeter et rincer.

L'acide tannique dans le thé réagit avec la rouille et forme un joint naturel, aidant à prévenir la réapparition de la rouille. Il peut être intéressant d'entendre que de nombreux connaisseurs de thé japonais préfèrent en fait le goût du thé d'une théière en fer rouillé.

Si l'infusion de thé ne fonctionne pas pour éliminer la rouille, vous pouvez envisager les étapes suivantes:

1. Préparez un mélange de solution composé à 50% d'eau et à 50% de vinaigre.
2. Si la rouille existe depuis longtemps et que la solution de vinaigre ne la coupe pas, vous pouvez utiliser du bicarbonate de soude pour aider à déloger la rouille et à l'enlever plus facilement.

Il est important de noter que la théière en fer ne doit pas être utilisée pour une cuisinière. Une [bouilloire à thé en acier](#) inoxydable est idéale pour une cuisinière.

Focus sur comment enlever la rouille sur votre théière en fonte



Théières en rouillée

La [théière japonaise tetsubin](#) a beaucoup évolué. Il est né comme un récipient utilisé il y a des siècles pour chauffer l'eau pour le thé et est maintenant également utilisé pour fournir de la chaleur et de l'humidité dans chaque maison pendant l'hiver ou même toute l'année.

Avec leur esthétique et fonctionnalité étonnantes, les tetsubins modernes sont maintenant disponibles dans une variété de style, de design et de tailles.

Les théières japonaises en fonte sont connues pour leur durabilité robuste.

Cependant, dans certaines circonstances, la fonte peut commencer à rouiller.

Vous voyez, mis à part le soin habituel que vous accordez à vos ustensiles, les [théières en fonte](#) exigeront plus d'attention pour éviter toute surdose de rouille.

Voici quelques conseils pour essayer d'éliminer la rouille de la fonte:

- **1.Solution de vinaigre et d'eau.**

Un mélange d'eau et de vinaigre blanc est une bonne solution de nettoyage.

Avec un peu d'huile de coude, ce mélange 50-50 de vinaigre et d'eau peut éliminer la rouille dans votre tetsubin.

Pour la rouille tenace, il peut être judicieux d'utiliser du bicarbonate de soude comme abrasif.

Tout d'abord, frottez la zone avec du bicarbonate de soude, puis ajoutez la solution de vinaigre et d'eau.

- **2.Méthode de la pomme de terre**

Souvent, lorsque vous recherchez des remèdes maison pour éliminer la rouille, l'idée d'utiliser une pomme de terre est souvent mentionnée.

En fait, il n'y a aucune propriété qui rend la pomme de terre plus utile qu'une brosse à récurer.

Trancher une pomme de terre et la tremper dans du bicarbonate de soude ou du vinaigre. Une grande chose au sujet des pommes de terre est qu'elles sont maniables et disponibles.

- **3. Huile d'olive et sel finement grainé.**

Un autre excellent mélange pour éliminer la rouille de vos théières en fonte japonaise est l'huile d'olive et la solution de sel finement grainée.

Une telle combinaison est une bonne solution de frottement pour le traitement de la rouille externe sur vos théières en fonte.

Cependant, le mélange doit être doucement frotté sur la zone affectée afin que la finition de la théière ne soit pas rayée.

N'oubliez pas, après avoir fini d'utiliser votre théière en fonte, nettoyez-la et séchez-la. Ne laissez pas le thé ou l'eau reposer dans votre théière pendant une longue période.

Le nettoyage est aussi simple que de verser le contenu restant et de le doucher avec de l'eau à l'intérieur. Retournez ensuite la théière et laissez-la sécher.

Et c'est tout. Prendre soin de votre précieux thé est vraiment aussi simple que cela.

Avec des connaissances appropriées sur la façon d'éliminer la rouille, votre théière japonaise tetsubin peut certainement durer plusieurs générations, voire toute une vie.