



English

Put the desired amount of tea into the filter. For each litre of water we recommend 2-3 BODUM® scoops of black tea, or 3 scoops of herbal or fruit teas. (1 scoop = 0.25oz 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.

Pour in hot water. The maximum fill line is 4cm below the spout. An overfilled teapot will not pour properly.

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.

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.

Dansk

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 strøget spiseskefuld). Til grøn eller specialte følges teforhandlerens anbefaling, eller se instruktionerne på BODUM®, teemballagen.

Fyld op med varmt vand (ikke kogende) til maks. 4cm fra tuden, da en overfyldt kande hælder dårligt.

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.

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.

Español

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. 7g 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®.

Llene con agua caliente hasta unos 4cm del borde de la tetera. Una tetera demasiado llena no le permitirá servir el té adecuadamente.

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®.

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.

Deutsch

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. 7g 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.

Übergießen Sie den Tee mit heissem Wasser. Da man aus einer überfüllten Teekanne schlecht ausgiessen kann, sollte die Kanne höchstens bis 4cm unter den Rand befüllt werden.

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.

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.

Français

Mettez la quantité de thé désirée (en vrac, en sachet ou en mousseline) dans le filtre. Pour chaque litre d'eau, nous recommandons 2-3 mesures BODUM® de thé noir, ou 3 mesures de thé aux herbes ou aux fruits. (1 mesure = 1 cuillère à café rase.) Pour les thé vert et spéciaux, suivez les recommandations de votre détaillant de thé ou les instructions figurant sur l'emballage de thé BODUM®.

Versez de l'eau chaude, au maximum jusqu'à la limite de remplissage se trouvant 4cm sous le bec. Si la théière est trop remplie, il vous sera difficile de verser le thé proprement.

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 thé noirs, ou 5-10 minutes pour les thé aux herbes ou aux fruits. Pour les thé vert et spéciaux, suivez les recommandations de votre détaillant de thé ou les instructions figurant sur l'emballage de thé BODUM®.

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 votre goût.

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.

Italiano

Mettete la quantità desiderata di tè nella colonna centrale. Per ogni litro di acqua, si consiglia di utilizzare 2-3 cucchiari BODUM® di tè nero o 3 cucchiari di tè alle erbe o alla frutta (1 cucchiario = 7,5g oppure 1 cucchiario 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®.

Versate dell'acqua calda. La linea di massimo riempimento è 4cm sotto il beccuccio. Una teiera troppo piena d'acqua non funziona correttamente. Mettete il coperchio sulla teiera con lo stantuffo in posizione sollevata. Lasciate il tè in infusione. Si consiglia 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®.

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.

Nederlands

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 = 7g 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®.

Vul de theepot met heet water tot hoogstens 4 cm onder de tuit, want het is moeilijker uit een te volle theepot thee in te schenken.

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®.

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 terechtkomen. Schenk de thee in en geniet ervan!

Svenska

Lägg önskad mängd te i filterinsatsen. Vi rekommenderar 2-3 BODUM®-mått svart te eller 3 mått ört- eller frukt te (1 mått = en rågd msk) för en liter vatten. För grönt te och speciella teblandningar följ instruktionerna på förpackningen eller se anvisningarna på BODUM®-tepaket.

Häll på det kokheta vattnet. Fyll på till maximalt 4 cm under pipen, eftersom det är svårt att hålla ur en överfull tekanna. 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.

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 tepåsar, se till att dessa inte fastnar mellan pressen och filterinsatsens vägg. Servera och njut.

Português

Coloque a quantidade pretendida de chá na coluna central. 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®.

Deite água a ferver no recipiente do chá até ao nível máximo de 4cm abaixo do bico. Uma chaleira demasiado cheia não servirá o chá correctamente.

Coloque a tampa na chaleira e deixe o chá abrir. 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®. Logo que o chá fique forte a seu gosto, retire a tampa e a coluna central. Volte a colocar a tampa para manter o chá quente. Sirva e aprecie o seu chá.

Polski

Do filtra wsypać odpowiednią ilość herbaty. Na każdy litr wody polecamy użycie 2-3 miarek BODUM® czarnej herbaty lub 3 miarki herbaty ziołowej lub owocowej. (1 miarka = ok. 7g lub jedna pełna łyżeczka do herbaty). Przy parzeniu herbaty zielonej lub mieszanki specjalnej należy stosować się do zaleceń sprzedawcy herbaty lub instrukcji podanych na opakowaniu herbaty BODUM®.

Do czajniczka wlać gorącą wodę. Maksymalny poziom wody powinien znajdować się 4cm poniżej dzióbka. Przepelniony dzbanek może sprawić trudności przy rozlewaniu herbaty.

Na czajniczka umieścić przykrywkę z tłoczkiem podniesionym do góry i poczekać, aby herbata naciągnęła. Herbatę czarną polecamy parzyć przez 3-5 min, herbatę ziołową lub owocową przez 5-10 min. Przy parzeniu herbaty zielonej lub mieszanki specjalnej należy stosować się do zaleceń sprzedawcy herbaty lub instrukcji podanych na opakowaniu herbaty BODUM®.

Gdy herbata osiągnęła pożądaną moc, mocno wcisnąć tłoczek. Herbata zostanie zamknięta w dolnej części filtru z dala od gorącej wody. Proces parzenia zostaje w ten sposób przerwany i herbata zachowuje pożądaną moc.

Proces parzenia można przyspieszyć przez dwu- lub trzykrotne delikatne przesunięcie tłoczka w górę i w dół. Przy używaniu herbaty w torebkach należy uważać, żeby torebki nie zaczęły się pomiędzy tłoczkiem i ścianką filtru. Podać herbatę i rozkoszować się jej smakiem.

Slovenský

Nasypte požadované množstvo čaju do filtra. Doporučujeme na 1 liter vody 2-3 lyžičky čierneho čaju alebo 3 lyžičky bylínkového či ovocného čaju. (1 lyžička zodpovedá zhruba 7g alebo jednej vrchovatej kávovej lyžičke.) Pri príprave zelených alebo špeciálnych čajov radšej dodržujte odporúčenia Vášho obchodu alebo návodu na obale.

Čaj prelejte horúcou vodou. Pretože sa z preplnenej kanvice čaj zle vylieva, mala by byť kanvica naplnená maximálne 4cm pod okraj.

Nasad'te kryt s vytiahnutým piestom. Nechajte čaj vylúhovať. U čierneho čaju doporučujeme 3-5 minút a u bylinkového alebo ovocného čaju 5-10 minút. U zelených alebo špeciálnych čajov radšej dodržujte odporúčenia Vášho obchodu alebo návodu na obale.

Ak čaj dosiahol požadovanú silu, snímte kryt a vyberte filter. Kryt opät' nasa te a čaj zostane horúci. Teraz je Váš čaj hotový.

Русский

Выложите в фильтр нужное Вам количество чая. Мы рекомендуем брать на литр воды 2-3 чайных ложки BODUM® черного чая или 3 чайных ложки BODUM® чая из смеси растений или фруктового чая (1 ложка BODUM® составляет ок. 7 грамм и равна чайной ложке с вершиной). При заварке зеленого или специального чая следует придерживаться рекомендаций Вашего чайного магазина или указания, нанесенных на упаковке чая BODUM®.

Залейте горячую воду через фильтр с чаем. Так как из переполненной чайника трудно разливать чай, следует заливать чайник так, чтобы вода не доходила до его края максимум на 4 см.

Установите крышку с выдвинутой вверх поршнем. Дайте чаю настояться. При приготовлении черного чая мы рекомендуем выждать 3-5 минут, а при приготовлении чая из смеси растений или фруктового чая - 5-10 минут. При заварке зеленого или специального чая следует придерживаться рекомендаций Вашего чайного магазина или указания, нанесенных на упаковке чая BODUM®.

Когда чай настоялся до оптимальной Вами температуры, крепко надавите на поршень. В результате этого чай скатывается в нижнюю часть фильтра, процесс настаивания прерывается и чай сохраняет желаемую Вам крепость.

Вы можете несколько ускорить процесс настаивания, осторожно перемещая поршень один - два раза вверх и вниз. Если Вы используете чай в пакетиках, следите, чтобы пакетики не застряли между поршнем и стенкой фильтра. А теперь, чай готов - приятного чаепития!

日本語

お茶の量を中央のフィルターに投入してください。1リットルあたり2-3スプーン(1スプーンは約7g)のBODUM®の黒茶、または3スプーン(1スプーンは約7g)のBODUM®のハーブ茶またはフルーツ茶をお勧めします。緑茶やスペシャルティ茶の場合は、お茶の専門店やBODUM®の茶パッケージの指示に従ってください。

お茶を注ぎます。注ぎ口から4cm以内の水位にしてください。注ぎ口から4cm以上注ぎすぎると、お茶を注ぎ出すのが難しくなります。

注ぎ口を上げてお茶を注ぎます。お茶の抽出を完了させたいときは、注ぎ口を押し下げてお茶を注ぎ口の底に押し込みます。お茶の抽出が完了し、お茶の抽出が完了します。

お茶の抽出を速くするには、注ぎ口を優しく上下に動かすことができます。お茶をパックで淹れる場合は、注ぎ口とフィルターの壁の間にパックが挟まらないようにしてください。

お茶の抽出を速くするには、注ぎ口を優しく上下に動かすことができます。お茶をパックで淹れる場合は、注ぎ口とフィルターの壁の間にパックが挟まらないようにしてください。

bodum[®]

teapress

bodum[®]

teapress

bodum[®]

teapress

bodum[®]

teapress

bodum[®]

teapress

bodum[®]

teapress