




LES JARDINS DE
GAÏA
GRANDS THÉS BIO

DEPUIS 1994

LES
THÉIÈRES
CLASSIQUES

6, RUE DE L'ÉCLUSE
FR-67820 WITTISHEIM
www.jardinsdegaia.com

Utilisation de votre théière classique

La théière classique en porcelaine, grès, fonte émaillée ou verre est l'accessoire de référence pour infuser un thé sans se poser de questions. Elle peut être utilisée pour les thés nature, les thés aromatisés et les infusions car ses parois non poreuses ne gardent pas de traces des infusions précédentes.

CHACUNE DES MATIÈRES A POURTANT CERTAINES SPÉCIFICITÉS :

- **La porcelaine** reste idéale pour les thés fragiles, elle restitue à la perfection les arômes et retient moyennement la chaleur, ce qui évite toute « cuisson » des feuilles tout en gardant le thé à bonne température le temps de la dégustation.
- **Les théières en verre**, de plus en plus populaires, ont l'avantage de laisser apprécier visuellement l'évolution de l'infusion et la beauté des feuilles qui se réhydratent. Le verre conservant très peu la chaleur, on l'utilisera surtout pour les thés fragiles (verts, blancs, jaunes).
- **Le grès vitrifié**, avec sa capacité à emmagasiner la chaleur, sera plus indiqué pour infuser les thés ayant besoin d'une température élevée pour donner le meilleur d'eux-mêmes ; tels les wu long, les thés noirs, les thés sombres de type pu'er et les infusions.

• **Les théières en fonte émaillée** sont très similaires à celles en grès, elles conviennent donc aux mêmes types de thés.

Il est déconseillé de chauffer les théières en fonte émaillée sur une source de chaleur directe, comme on le ferait avec une bouilloire, l'émail intérieur ne le supporterait pas et le thé cuirait inévitablement.



LES FILTRES EN PAPIER

Même s'il est idéal de laisser les feuilles de thés s'ouvrir directement dans l'eau, il peut être pratique, pour une utilisation rapide et une infusion en grand volume, d'utiliser un filtre. La plupart des théières comportent des filtres intégrés. Si la théière n'en a pas, nous préconisons l'utilisation des filtres en papier.

Pratiques, sans colle, compostables, nos filtres sont suffisamment grands pour permettre à tous types de feuilles de s'épanouir, que ce soit pour une théière individuelle ou familiale.

EXIT LE CULOTTAGE!

Contrairement aux idées reçues, ces théières ne gardent pas la mémoire des infusions précédentes. Les traces de tanins donneraient à la longue un goût rance au thé. Un nettoyage avec du produit vaisselle, voire au lave-vaisselle est fortement conseillé.

Modèle de théière avec filtre intégré



Théière Gosu Sabi
240 ml - Réf. GIN12381