

TEA GUIDE



Tee-Ei
mit drehbarer Sanduhr
SANTEA



Für ein optimales Geschmackserlebnis beim Tee-genuss empfiehlt es sich, einige Grundregeln für die Zubereitung zu beachten. Insbesondere sollten die Wassertemperatur und die Ziehzeit auf die Teesorte abgestimmt werden.

Schwarzer Tee

Wassertemperatur:
ca. 95°C.
Ziehzeit: idealerweise 2 bis 3 Minuten – nicht länger als 5 Minuten.
In den ersten 3 Minuten wirkt der Tee anregend. Danach wird die Wirkung durch die austretenden Gerbstoffe gehemmt.



Ab einer Ziehzeit von 5 Minuten wird der Tee herb und bitter.

Grüner Tee/ Weißer Tee

Wassertemperatur:
ca. 70–80°C.
Ziehzeit: idealerweise 2 Minuten – nicht länger als 5 Minuten.
Ab einer Ziehzeit von 5 Minuten wird der Tee herb und bitter.

Rooibostee

Wassertemperatur:
ca. 95°C.
Ziehzeit: ca. 5 Minuten.
Im Gegensatz zu anderen Teesorten wird Rooibos nicht bitter.



Früchtetee

Wassertemperatur:
ca. 95°C – hier kann aber auch weniger heißes Wasser verwendet werden.
Ziehzeit: ca. 5 Minuten.
Früchtetees sollten mindestens 5 Minuten ziehen damit die getrockneten Früchte ihre Inhaltsstoffe und Aromen entfalten können.

Und bedenken Sie immer:

Die Stärke des Tees hängt nicht von der Ziehzeit sondern von der verwendeten Menge ab.

TEA GUIDE



Tea egg
with turnable hourglass
SANTEA

To experience the optimal flavour and aroma, it is advisable to follow a few basic rules in tea making. Especially the water temperature and the brewing time should be adapted to the type of tea you wish to make.

Black Tea

Water temperature: approx. 95°C
Brewing time: ideally 2 to 3 minutes – not longer than 5 minutes.
In the first 3 minutes the tea gets a stimulating effect. After that, this effect is inhibited by the released tannins. After 5 minutes the tea develops a bitter taste.

Green Tea/ White Tea

Water temperature: approx. 70°C to 80°C.
Brewing time: ideally 2 minutes – not longer than 5 minutes.
After 5 minutes the tea develops a bitter taste.

Rooibos Tea

Water temperature: approx. 95°C.
Brewing time: approx. 5 minutes.
Unlike other tea types, Rooibos tea doesn't get bitter.

Fruit Tea

Water temperature: approx. 95°C – but a lower temperature will also do.
Brewing time: approx. 5 minutes.
Fruit tea should brew at least for 5 minutes to enable the dry fruit to release its flavour.

And always keep in mind:

The strength of your tea doesn't depend on the brewing time but on the quantity of tea used.