



sima-land.ru

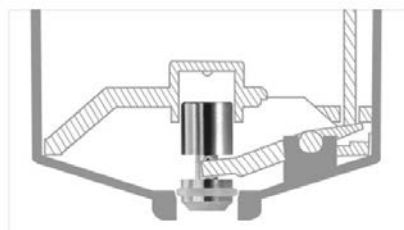
Оптово-розничный интернет-магазин

Инструкция по использованию чайника с кнопкой «Гунфу»

Заварочная ёмкость представляет собой сосуд с отверстием на дне, отверстие герметично закрывает клапан. Клапан защищён фильтр-сеткой и связан рычагом с кнопкой слива.



Чай заваривается внутри ёмкости. Когда настой готов он сливается в основную колбу. Листья остаются сверху. Процесс заваривания можно повторить, в зависимости от сорта чая и ваших предпочтений.



Принцип работы:

Чайник с кнопкой «Гунфу» отличается от других видов чайников. Разница заключена в принципе по которому заваривается чай.



Самый популярный способ заварить чай — настаивание. При этом кто-то готовит крепкую заварку, после чего разбавляет кипятком, или же кладёт 1-

2 чайные ложки чая и долго настаивает (обычно так подают чай в ресторанах и кафе).



В чайниках гунфу использован другой способ заваривания чая, который родился в древнем Китае.

В маленький чайник кладут довольно много чая и заливают горячей водой. После чего настой быстро сливают в

промежуточный сосуд (чахай). На этом принципе строится китайская чайная церемония «гунфу ча». Чаепитие превращается в процесс, в ходе которого чай заваривается многократно.