

Philips Teezubereiter:  
**Sorgt für die optimale  
Wassertemperatur und  
Ziehzeit.**



**trnd-  
Projekt**

# trnd-Partner werden Online-Reporter für den neuen Philips Teezubereiter.

**Teeliebhaber aufgepasst: Gemeinsam mit der Marke Philips präsentieren wir Euch das erste spezielle Tee-projekt der trnd Geschichte. Dabei gehören wir zu den Ersten, die den neuen Philips Teezubereiter ausprobieren können.**

Der Philips Teezubereiter ist eine Kombination aus Teekoher und Teekanne zum Servieren. Das Besondere: Per Knopfdruck sorgt der Teezubereiter für die richtige Wassertemperatur und Ziehzeit für die beliebtesten Teesorten – sodass jede ihr bestes, volles Aroma entfalten kann.

*Der neue Philips Teezubereiter: Holt das Beste aus jeder Teesorte heraus.*



**100 trnd-Partner aus Deutschland** werden in diesem trnd-Projekt zu Online-Reportern, probieren den neuen Philips Teezubereiter zusammen mit der Familie, mit Freunden und Bekannten aus und berichten in Online-Testreportagen von ihren Erfahrungen mit der komfortablen Art der Teezubereitung.

In diesem **trnd-Projekt** wollen wir...

1

... gemeinsam mit 100 trnd Online-Reportern aus Deutschland den Philips Teezubereiter **ausprobieren.**



Ausprobieren.

2

... unsere ehrliche Meinung zum Philips Teezubereiter in **drei Online-Umfragen** übermitteln.



Meinung sagen.

3

... anderen unsere Erfahrungen zur Verfügung stellen. Dazu schreibst Du als Online-Reporter **Testreportagen** und veröffentlichst **Videos** oder **Fotostorys** über den Philips Teezubereiter – zum Beispiel auf Produktbewertungsplattformen (ciao, Amazon, dooyoo etc.), auf Youtube oder Deinem eigenen Weblog.



Reporten.

4

... **Gesprächsberichte** und **Marktforschungsergebnisse** zusammentragen: Welche Erfahrungen hast Du beim Weitererzählen gemacht? Wo hast Du im Internet Deine Erfahrungen mit dem Teezubereiter präsentiert?



Weitersagen.

# Eine gute Tasse Tee.

**Die richtige Teezubereitung ist – ähnlich wie die Zubereitung eines guten Kaffees – eine kleine Wissenschaft für sich.**

*Tee gehört zu den beliebtesten Heißgetränken der Welt.*



Kenner beziehungsweise Könner wissen, dass es bei der Wahl der Zutaten und dem Umgang damit einiges zu beachten gibt.

Entscheidenden Einfluss auf Aroma und Bekömmlichkeit eines Tees haben unterschiedliche Faktoren, wie etwa die Temperatur des Wassers, das für den Aufguss vorbereitet wird. Auch die Zeit, die ein Tee ziehen muss, variiert von Teesorte zu Teesorte.

Wer Wert auf guten Tee legt, bekommt jetzt Unterstützung bei dessen Zubereitung: durch den Philips Teezubereiter.

# Der Philips Teezubereiter.

**Der Philips Teezubereiter sorgt mit verschiedenen Funktionen dafür, dass unterschiedlichste Tees den optimalen Geschmack entfalten.**

So erhitzt der Teezubereiter von Philips Wasser auf die ideale Temperatur und erinnert Dich, wenn es Zeit ist, die Teeblätter hinzuzufügen oder herauszunehmen. So wählst Du für jede Teesorte die richtige Kombination aus Wassertemperatur und Ziehzeit.



Die speziell designte Kanne eignet sich sowohl zum optimalen Zubereiten des Tees, als auch zum Servieren. Sie besteht aus rostfreiem Edelstahl, ist mit Pulverlack beschichtet und hält den Tee mit der doppelten Innenwand lange warm.

Auch das große Sieb besteht aus rostfreiem Stahl und kann lose Tees ebenso wie Beuteltee aufnehmen. Selbst die feinsten Aromen kommen zur vollen Geltung, da nur sorgfältig ausgewählte Materialien verwendet wurden, die zusätzlich leicht zu reinigen sind.



# Optimal für jede Teesorte.



Schnellwahltasten und Leuchtring am Philips Teezubereiter.

**Verschiedene Teesorten benötigen eine unterschiedliche Zubereitung. Der Philips Teezubereiter hält die jeweils optimale Temperatur und Ziehzeit automatisch ein. So erhältst Du den vollen Geschmack aus jedem Tee – auf Knopfdruck.**

Vier Schnellwahltasten am Sockel des Teezubereiters ermöglichen auf Knopfdruck eine schnelle und einfache Zubereitung der beliebtesten Teesorten.

## Hier die vier Schnellwahltasten im Überblick:



Schwarzer Tee  
100 °C, 2 min



Grüner Tee  
80 °C, 2 min



Früchte- und Kräutertee  
100 °C, 7 min



Rooibustee  
100 °C, 5 min

Eine zusätzliche Taste für persönliche Einstellungen ermöglicht es Dir, die Temperatur und Ziehzeit individuell zu variieren.



Persönliche Einstellung  
60 °C bis 100 °C, 1 bis 10 min Ziehzeit

## Und so geht's:

1. Fülle die Kanne mit Wasser, setze sie auf den Sockel und wähle die Schnellwahltaste des Tees, den Du zubereiten willst. Wenn das Wasser die richtige Temperatur hat, hörst Du einen „Klick“.
2. Jetzt fülle das Sieb mit Deinem Tee und setze es ein. Der Leuchtring beginnt nach und nach zu leuchten, bis die optimale Ziehdauer erreicht ist. Nach einem weiteren „Klick“ entfernst Du die Teeblätter.

Tipp: Je weicher das Wasser, desto besser entfaltet sich das Aroma. Nimm also gekauftes oder gefiltertes Wasser, damit Dein Lieblingsaroma so wenig wie möglich beeinflusst wird.

# Tee von TeeGschwendner.

**Damit Du im trnd-Projekt alle vier Schnellwahltasten ausprobieren kannst, erhältst Du zusammen mit dem Philips Teezubereiter vier Tees von TeeGschwendner:**

## Schwarzer Tee Nr. 240

Darjeeling FTGFOP1 Pussimbing First Flush: Häufiger Nebel prägt den fruchtig-blumigen Charakter. Der Garten gilt als einer der Vorreiter des biologischen Anbaus der Region.



## Grüner Tee Nr. 705

Eine hochwertige, rasant-animierende Sencha Qualität, die auch die Bedürfnisse passionierter Grünteekenner erfüllt. Intensive, leuchtend-grüne Tasse.



## Bio-Kräutermischung Nr. 1237

Süßlich-weich mit frischer Zitronennote. Zutaten: Lemongras, Lemon-Myrtle, Drachenkopfmelisse, Holunderblüten, Vanillestückchen.



## Aromatisierter Rooitea Nr. 1312

Köstlicher, sahnig-süßer Caramelgeschmack. Zutaten: Rooitea, Caramelstückchen (Magerkondensmilch, Zucker, Glukosesirup, Butterfett, Feuchthaltemittel: Sorbitsirup, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Aroma.



Probiere gemeinsam mit Familie, Freunden und Kollegen die unterschiedlichen Teesorten aus. Nutzt dazu die Schnellwahltasten des Philips Teezubereiters. So könnt Ihr Euch eine eigene Meinung über die Zubereitung von Tees mit diesem speziellen Gerät bilden. Natürlich könnt Ihr auch jeden anderen losen Tee oder Tee im Beutel damit zubereiten.

# Dein trnd Startpaket.

Zu Beginn des trnd-Projekts erhalten alle Teilnehmer dieses Startpaket:

## Für Dich und zum gemeinsamen Ausprobieren mit Freunden, Verwandten und Kollegen:

- Philips Teezubereiter\*
- Schwarzer Tee Nr. 240
- Grüner Tee Nr. 705
- Bio-Kräutermischung Nr. 1237
- Aromatisierter Rooitea Nr. 1312

**Marktforschungsunterlagen** zum Befragen von Freunden, Verwandten, Kollegen und Bekannten



Zurückschicken oder Behalten?

### \* Bitte beachte – nach Ablauf des trnd-Projekts kannst Du Dich entscheiden:

- Entweder Du schickst den Teezubereiter mithilfe der beiliegenden Rücksende-Unterlagen **kostenfrei an trnd zurück** (Eingang bis spätestens 23.12.2011). Damit Dir keine Kosten entstehen, bewahrst Du das gesamte Verpackungsmaterial auf.*
- Oder: Wenn Du den Teezubereiter behalten möchtest, kannst Du ihn zu einem **vergünstigten Preis von 155 € erwerben**. Wenn Du den Teezubereiter nicht an trnd zurückschickst, bekommst Du nach dem 23.12.2011 dann automatisch eine Rechnung (mit voller Garantieleistung) von Philips zugesandt.*

# Deine Aufgaben als Online-Reporter.

## 1 Gerät kennenlernen und ausprobieren.

Sobald Dein Startpaket angekommen ist, heißt es natürlich erst mal, sich ausführlich über den Teezubereiter von Philips zu informieren und die beiliegenden Teesorten zu probieren.

### **Ausprobieren:**

Ein bekanntes Sprichwort sagt „Abwarten und Tee trinken“. In diesem trnd-Projekt heißt es „Ausprobieren und Tee trinken“! Mach Dich zunächst mit dem Teezubereiter vertraut und schau Dir die Bedienungsanleitung an. Deine ersten Erfahrungen beim Auspacken und Ausprobieren kannst Du natürlich gleich mit Fotos und Videos für Deine Testreportagen dokumentieren. (Alle Deine Fotos zum Projekt schickst Du uns einfach per Gesprächsbericht – siehe Punkt 5.)

## 2 Meinung sagen.

Deine ehrliche Meinung zum Philips Teezubereiter übermittelst Du uns während der 8 Projektwochen in **insgesamt 3 Umfragen**:

- Projektbeginn: Startumfrage
- Projektmitte: Zwischenumfrage
- Projektende: Abschlussumfrage

Sobald Du an den Umfragen teilnehmen kannst, wirst Du jeweils rechtzeitig per eMail benachrichtigt.

**3**

### Reportagen verfassen.

Verfasse **5 bis 20 verschiedene Testreportagen** (Text-/Fotobeiträge) und 3 bis 10 Videos, in denen Du von Deinen Erfahrungen und Erlebnissen mit dem Philips Teezubereiter berichtest.



Informiere in Deinen Testreportagen über die Funktionen und Besonderheiten des Teezubereiters. Dazu kannst Du filmen oder fotografieren, während Du den Philips Teezubereiter ausprobierst: Zeige Deinen Lesern z.B. wie die einfache Teezubereitung mit den vier Schnellwahltasten funktioniert, wie Du Tee in das große Sieb einfüllst oder wie der Leuchtring anzeigt, dass der Tee lang genug gezogen hat. Gib Deine ehrlichen Testergebnisse in den Reportagen weiter.

**4**

### Reportagen veröffentlichen.

Damit auch andere an Deinen ehrlichen Erfahrungen teilhaben können, veröffentlichst Du Deine Testreportagen dann an verschiedenen Stellen im Internet, z.B. auf YouTube, Amazon, ciao, vimeo, Deinem eigenen Weblog – ganz wie Du willst.

Wo wir Deine Testreportagen finden können, teilst Du uns über das Gesprächsberichtformular mit (siehe Punkt 5).

*Hinweis: Erwähne bei Veröffentlichungen im Internet bitte stets, dass Du den Teezubereiter im Rahmen eines trnd-Projekts ausprobierst. Das ist wichtig, denn schließlich wollen wir als Projektteilnehmer keine Schleichwerbung machen, sondern unsere ehrliche Meinung weitergeben.*

**5**

### Von Gesprächen und Testreportagen berichten.

Damit das Philips Team möglichst viel aus Deinen Gesprächen mit Freunden und Bekannten lernen kann, ist es wichtig, dass Du davon berichtest. Am besten schreibst Du immer dann einen Gesprächsbericht, wenn Du mit Freunden über den Teezubereiter geredet hast.

Und auch, wenn Du eine Reportage im Internet veröffentlicht hast, teilst Du uns dies über das Gesprächsberichtformular mit, damit wir Deine Reportagen finden können.

Gesprächsberichte schreiben ist ganz einfach:

Surfe dazu auf [www.trnd.com/teezubereiter](http://www.trnd.com/teezubereiter) und klicke auf den Button „Bericht schreiben“. Schon kannst Du per Online-Formular von Deinen Mundpropaganda-Erfahrungen berichten.

**6**

### Hilf mit bei der Marktforschung.

Du kannst zum Philips Marktforscher werden. Denn auch die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sind hilfreich für die Philips Produktentwickler: Mit den beiliegenden Marktforschungsunterlagen kannst Du bis zu 20 Leute zum Thema „Teezubereitung“ befragen – und ihnen bei der Gelegenheit auch von Deinem Insiderwissen über den Philips Teezubereiter erzählen.

Genauere Infos findest Du direkt in Deinen Marktforschungsunterlagen.

Während des gesamten Projekts werden wir alle Themen rund um den Philips Teezubereiter auf dem Projektblog diskutieren:

[www.trnd.com/teezubereiter](http://www.trnd.com/teezubereiter)

Fragen und Anregungen zum Projekt schickst Du per eMail direkt an:

[teezubereiter@trnd.com](mailto:teezubereiter@trnd.com)

## trnd Grundsätze.

**Damit ehrliche, offene und erfolgreiche Mundpropaganda möglich wird, haben wir ein paar Spielregeln aufgestellt. Als Teilnehmer am Projekt bist Du verpflichtet, Dich insbesondere an folgende Punkte unserer Grundsätze zu halten.**

### **Offenheit.**

Die Teilnahme an einem trnd-Projekt ist weder etwas Geheimes noch Undercovermäßiges. Wir wollen keine Schleichwerbung oder sonstigen Unfug verbreiten. Alle Teilnehmer des Projekts sind daher verpflichtet, dass sie – immer wenn sie im Rahmen des Tests mit Freunden und Bekannten sprechen – stets erwähnen, dass sie die Testprodukte im Rahmen eines trnd-Projekts kennen gelernt haben und dass sie an einem trnd Mundpropaganda-Projekt teilnehmen. Du darfst Deinen Freunden/Bekanntem auf keinen Fall etwas vormachen, schließlich bist Du kein Vertreter, der an der Tür klingelt und irgendwas verkaufen will. Sei offen und ehrlich und gib ausschließlich Deine eigene Meinung wieder.

### **Ehrlichkeit.**

Eigentlich selbstverständlich, aber leider heutzutage nicht immer üblich: Nur ehrliche Mundpropaganda kann funktionieren. Das bedeutet auch, dass Du nichts verschweigen oder übertreiben solltest. Gib einfach Deine eigene Meinung an Freunde und Bekannte weiter.

### **Zuhören.**

Bei der Mundpropaganda geht es natürlich nicht darum, dass Du Deinen Freunden erzählst, wo es langgeht. Denn auch Deine Freunde und Bekannten sollen sich – dank Deiner Anregung – ihre eigene Meinung zu den Produkten Deines trnd-Projekts bilden. Darum freuen wir uns umso mehr, wenn Du ihnen genau zuhörst, die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sammelst und an uns weitergibst.



## Der Satz zum Weitererzählen.

Der Philips Teezubereiter...  
...sorgt für die richtige  
Kombination aus Wasser-  
temperatur und Ziehzeit  
beim Teekochen und  
eignet sich auch super  
zum Servieren des Tees.



# Ideen zum Weitersagen.

*Du bist überzeugt vom Philips Teezubereiter? Dann gib auch Freunden den Tipp.*



**Es gibt viele Möglichkeiten, wie Du andere auf den Philips Teezubereiter aufmerksam machen kannst. Hier haben wir ein paar Ideen für Dich zusammengestellt:**

Am besten lädst Du Familie, Freunde oder Nachbarn auf eine Tasse Tee zu Dir nach Hause ein und präsentierst ihnen den Philips Teezubereiter. Eine Kanne fasst bis zu 0,7 Liter Tee – das reicht für ca. fünf Tassen Tee.

*Wie eine gute Tasse Kaffee.*

Erkläre Deinen Gästen, dass es bei der Zubereitung einer guten Tasse Tee ebenso viel zu beachten gibt wie bei der Kaffeezubereitung. Wer einen richtigen Espresso oder Cappuccino zu schätzen weiß, der wird verstehen, was Du meinst.

*„Teatime“ bei der Arbeit.*

Du kannst den Philips Teezubereiter aber auch mitnehmen, z.B. zum Familienbesuch oder zur Arbeit. Deine Kollegen freuen sich sicher, wenn Du spontan eine Pause zur „Teatime“ werden lässt. Serviere ihnen einen Schwarzen oder Grünen Tee, der mit optimaler Wassertemperatur zubereitet wurde und ausreichend lange gezogen hat. Dieser wirkt anregend und danach können alle frisch gestärkt wieder an ihre Arbeit gehen.



*Führe den Philips Teezubereiter mit seinen Funktionen vor.*

Bei vielen Gelegenheiten kannst Du Freunden, Familie und Kollegen den Philips Teezubereiter vorführen und genau erklären. Wahrscheinlich kennen nicht viele Deiner Bekannten die Vorteile eines Teezubereiters bzw. haben schon mal ein solches Gerät im Alltag benutzt.

Hier kannst Du als Experte mit Deinem Wissen weiterhelfen. Informiere Deine Zuhörer, was es mit den verschiedenen Tasten am Sockel des Philips Teezubereiters auf sich hat und welche Funktion dem Leuchtring zukommt.

Führe vor, wie leicht sich das große Sieb mit Teebeuteln oder loseem Tee befüllen lässt und wie unkompliziert es nach der Ziehzeit wieder entnommen werden kann. Und auch über das besondere Design kannst Du Deine Freunde aufklären: Die bauchige Kanne hält das Heißgetränk dank doppelwandiger Isolierung lange warm. Außerdem besteht sie aus rostfreiem Edelstahl, der das Aroma des Tees nicht beeinflusst und sich zudem noch leicht reinigen lässt.

*Informiere über Funktionen, Material und Design.*

Die besten Ideen zum Weitersagen hast Du aber sicher selbst. Schreib uns doch, was Du tust, um den Philips Teezubereiter im Freundeskreis, bei Verwandten und Kollegen bekannt zu machen. Wir sind gespannt auf viele kreative Anregungen und Fotos von Deinen Aktionen.

# Ideen für Deine Testreportagen.

**Im Internet gibt es zahlreiche Möglichkeiten, Deine Erfahrungen mit dem Philips Teezubereiter vorzustellen. Hier einige Anregungen:**

*Anschaulich bloggen*

Am einfachsten kannst Du auf Deinem **eigenen Blog** informieren. Deine Leser sind bestimmt schon gespannt auf Deine ersten Testergebnisse und möchten regelmäßig auf dem Laufenden gehalten werden. Doch eines darfst Du nicht vergessen: Der Großteil der Homepage-Besucher besitzt noch keinen Teezubereiter. Deswegen ist es sehr wichtig, anschaulich und verständlich zu bloggen, am besten mit vielen Fotos oder Videos.

*Bewertungen auf Produktplattformen schreiben*

Auf **Produktbewertungsplattformen** wie ciao, Amazon oder dooyoo ist Deine ehrliche Meinung sehr gefragt. Hier suchen Internetuser nach Informationen zum neuen Produkt. Als Online-Reporter im trnd-Projekt kannst Du dort Dein Insiderwissen weitergeben und über den neuen Teezubereiter von Philips informieren.

**Themen für Deine Testreportagen könnten sein:**

- Dein erster Eindruck?
- Wie gefällt Dir die Handhabung des Teezubereiters?
- Stelle die verschiedenen Funktionen vor
- Wie gefällt Dir das Design?
- Welche Teesorten schmecken Dir am besten, wenn Du sie mit dem Teezubereiter aufbrühst?
- Wie richtest Du eine gute Tasse Tee an? Etc.

*Informiere über Handhabung, Funktionen, Design und Geschmack.*

Die besten Ideen zur Präsentation des Philips Teezubereiters hast Du aber bestimmt selbst. Erwähne dabei stets, dass Du den Teezubereiter in einem trnd-Projekt für Mitmach-Marketing ausprobierst – schließlich wollen wir keine Schleichwerbung machen, sondern unsere ehrlichen Meinungen weitergeben.



Wo Deine Testreportagen zu finden sind, das teilst Du am besten in Deinen Gesprächsberichten mit.

Zusätzlich kannst Du die Links zu Deinen Testreportagen auch in der Blogbox unter [www.trnd.com/teezubereiter](http://www.trnd.com/teezubereiter) für die ganze trnd-Community veröffentlichen. So erfahren alle trnd-Partner vom Philips Teezubereiter, können sich Deine Präsentationen anschauen, Deine gesammelten Erfahrungen verfolgen und auf den Blogs mitdiskutieren.

# Teevielfalt.

**Tee ist ein Naturprodukt und wird aus Blättern, Knospen, Blüten und Stängeln der Teepflanze gewonnen. Durch Aufguss mit heißem Wasser wird aus den getrockneten Pflanzenteilen ein Getränk.**

Die Ursprungspflanze, aus der Tee zubereitet wurde, trägt den botanischen Namen *Camellia Sinensis*.

Grüner und Schwarzer Tee stammen ebenso wie Weißer, Gelber und Oolong Tee von dieser Ursprungspflanze ab. Mittlerweile sind durch Züchtungen zahlreiche Mischformen entstanden, die an unterschiedliche klimatische und regionale Gegebenheiten angepasst sind. Die Unterschiede in Farbe und Geschmack des fertigen Tees ergeben sich im Wesentlichen durch die Verarbeitung der Blätter.

Neben diesen Sorten gibt es weiterhin die traditionellen Tees aus Südafrika, nämlich Rooibustee und Honeybustee, sowie den aus Brasilien stammenden Matetee – auch genannt „das grüne Gold der Indios“.

Die mittelalterliche Klostermedizin kannte dagegen viele Kräuter, die mit Wasser aufgegossen das ein oder andere Leiden zu lindern vermochten. Solche Aufgüsse aus Wurzeln, Blüten oder Blättern sind heute gemeinhin als Kräutertees bekannt und nach wie vor nicht aus der Hausapotheke wegzudenken. Dem wohltuenden Effekt eines Kräutertees steht natürlich der Geschmack in nichts nach.

Speziell in Europa erfreuten sich im Laufe der Zeit auch Aufgüsse aus getrockneten Fruchtstückchen immer größerer Beliebtheit. Im Fruchtteesortiment hat der Klassiker „Hibiskus und Hagebutte“ dabei inzwischen einige Konkurrenz bekommen durch die tollsten Mischungen mit Beeren, Kernobst, Zitrusfrüchten, Kokos und vielem mehr.

Der Teevielfalt sind keine Grenzen gesetzt.

# Verarbeitung von Teeblättern.

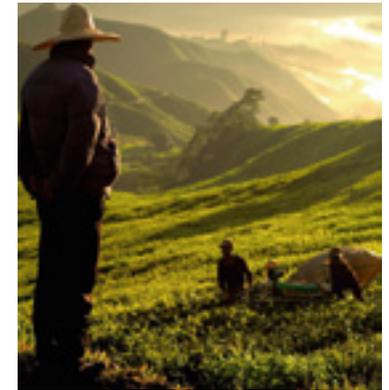
**Die Teepflanze *Camellia Sinensis* wächst wild in subtropischem Monsunklima mit feuchten, heißen Sommern und relativ trockenen, kühlen Wintern. Sie findet Verbreitung im asiatischen Raum.**

Zunächst werden die Blätter der Teepflanze direkt nach dem Pflücken in Welktunneln oder unter freiem Himmel gewelkt, um sie für die weitere Verarbeitung geschmeidig zu machen.

Bei der Herstellung von Grünem Tee wird alles daran gesetzt, die Fermentation (Gärung) zu verhindern, indem die Blätter kurz erhitzt, geröstet oder gedämpft werden. Der Schwarze Tee hingegen erhält seine Charakteristika durch eben diese Fermentation, die an den durch Rollen des Blattes aufgebrochenen Zellwänden und dem dort austretendem Zellsaft entsteht.

In Fermentationsräumen wird der Tee ausgebreitet und verfärbt sich in Reaktion mit der Luft allmählich kupferrot. Durch den anschließenden Trocknungsvorgang wird aus den feuchten, kupferroten Blättern fertiger Schwarzer Tee. Der Grüne Tee verändert sich hingegen nur geringfügig.

Schlussendlich wird der so entstandene Rohtee noch in verschiedene Sortierungen nach Blattgrößen ausgesiebt – Dust und Fannings sind dabei die kleinsten Aussiebungen, die für preisgünstige Teebeutel eingesetzt werden. Die größeren und möglichst ungebrochenen Blattgrade bilden die Gruppe der Premium-Tees.



# Teezubereitung.



**Kenner und Könner wissen, worauf es bei der Teezubereitung ankommt.**

## **Dosieren**

In Teebeuteln ist die richtige Menge an Tee bereits vordosiert. Lose Tees portionierst Du selbst. Wie viel Gramm eines Tees Du bei der Zubereitung benötigst, wird meist auf der Verpackung vermerkt. Die Mengenangaben basieren in der Regel auf weichem Wasser. Hartes Wasser beeinträchtigt das Aroma des Tees, aber man kann die Teemenge erhöhen, um den Geschmack zu verbessern.

## **Aufgießen**

Schwarzer Tee, Kräutertee, Rooitea und Früchtetee werden mit sprudelnd kochendem Wasser aufgegossen, Grüner und Weißer Tee mit Wasser, das man nach dem Kochen ein wenig abkühlen lässt. Der Philips Teezubereiter unterstützt Dich dabei mit seinen vier Schnellwahltasten und sorgt für die optimale Wassertemperatur.

Tipp: Kräftige Assams oder Ostfriesenmischungen vertragen als einzige hartes Wasser. Für zarte Darjeelings oder Grüntees solltest Du gefiltertes Wasser verwenden.



## **Ziehen lassen**

Damit sich die wertvollen Inhalts- und Geschmacksstoffe in den Aufguss lösen können, benötigt der Tee Zeit zum Ziehen. Grüne Tees und helle Schwarztees bedürfen einer eher kurzen Ziehzeit, kräftige einer etwas längeren, während Kräuter-, Rooi- und Früchtetees je nach Sorte zwischen 5 und 10 Minuten ziehen sollten. Auch hier ist der Philips Teezubereiter die ideale Unterstützung: Je nach Voreinstellung sorgt er bei jeder Teesorte für die richtige Ziehzeit.

## **Abgießen bzw. Pflanzenteile entfernen**

Nachdem der Tee ausreichend gezogen hat, werden die Pflanzenteile vom Getränk getrennt – dazu einfach Teebeutel, -filter oder -ei entnehmen. Wurde der Tee mit losen Pflanzenteilen zubereitet, dann sollte er durch ein Sieb abgegossen werden.

Der Vorteil des Philips Teezubereiters: Das große Sieb, in das die Pflanzenteile gegeben wurden, kann einfach komplett entnommen werden. In der Kanne verbleibt das Heißgetränk und kann direkt serviert werden – ohne umständliches Umfüllen.

# Die Marke Philips.

**Die Marke Philips feiert im Jahr 2011 ihr 120-jähriges Jubiläum. Das nehmen wir zum Anlass für einen kleinen Rückblick auf die Geschichte des Herstellers des neuen Teezubereiters.**



Die Grundpfeiler des heutigen Unternehmens wurden 1891 gesetzt, als Anton und Gerard Philips das Unternehmen Philips & Co. in Eindhoven in den Niederlanden gründeten. Das Unternehmen begann mit der Herstellung von Kohlefadenlampen. Bis zur Jahrhundertwende stieg Philips zum größten Hersteller Europas auf.



Angetrieben durch die industrielle Revolution in Europa richtete Philips 1914 sein erstes Forschungslabor ein und begann mit der Einführung seiner ersten Innovationen. Während der Jahrzehnte ist die Liste der Erfindungen stetig länger geworden. Viele davon führten zur Vereinfachung des Alltags. Das spiegelt sich auch im Slogan der Marke wieder: „sense and simplicity“ steht für technologischen Fortschritt und einfache Bedienung.

**PHILIPS**  
sense and simplicity

Das Unternehmen teilt sich inzwischen in drei Bereiche: Philips Healthcare, Philips Lighting und Philips Consumer Lifestyle. In letzterem Bereich geht es vor allem auch um Geräte, die tägliche Handgriffe und Arbeiten im Haushalt erleichtern – so wie beispielsweise der Philips Teezubereiter.

# Zahlen und Fakten.

## Philips Teezubereiter.

---

Kombination aus Teekoher und Teekanne zum Servieren.

---

Sorgt bei jeder Teesorte für die richtige Wassertemperatur und Ziehzeit.

---

Vier Schnellwahltasten ermöglichen eine schnelle und einfache Zubereitung der beliebtesten Teesorten.

---

Eine Taste für persönliche Einstellungen ermöglicht es, die Temperatur und Ziehzeit individuell zu variieren.

---

Spezieller Leuchtring zeigt an, wenn der Tee ausreichend gezogen hat.

---

Großes Teesieb, das komplett herausgenommen werden kann.

---

Für Teebeutel und losen Tee geeignet.

---

Die doppelwandige Teekanne hält den Tee lange warm.

---

Kapazität: 0,7 Liter.

---

Im Handel erhältlich: seit August 2011.

---

Unverbindliche Preisempfehlung: 229 Euro.

---



Das Bildlogo der Marke Philips wurde erstmals 1926 auf Radios und Grammophonen verwendet. Die drei Wellenlinien sollen elektro-magnetische Wellen darstellen. Die vier Sterne repräsentieren das Licht.



# trnd

[www.trnd.com/teezubereiter](http://www.trnd.com/teezubereiter)

Ansprechpartnerin bei trnd: [trinidi@trnd.com](mailto:trinidi@trnd.com)

© 2011 trnd AG – Winzererstr. 47d – 80797 München