

Un guide visuel sur la manière de choisir une bonne théière en fonction de vos besoins

Même les aficionados du thé négligent souvent l'importance du bon type de théière ; cependant, le matériau, le style, le design, etc. **d'une théière** jouent un rôle important dans la préparation **d'une tasse de thé parfaite**. Examinons la taille et le type de théière dont vous avez besoin.



Si vous êtes de ceux qui se contentent de tremper [un sachet de thé](#) dans une tasse d'eau chaude et de continuer la journée, vous serez surpris de savoir combien d'efforts sont réellement nécessaires pour **préparer un thé authentique** et savoureux. Les fabricants de thé chinois ont une méthodologie de fabrication du thé totalement différente, et outre l'effort investi dans la préparation du thé, beaucoup d'efforts sont également consacrés au choix du bon type de théière pour un type de thé particulier.



Les **théières** ont été conçues dans différents styles, avec différents matériaux, etc. Le type de théière dans laquelle vous préparez votre thé joue un rôle important dans sa saveur finale et a également un impact sur l'expérience de **consommation du thé**. Bien que les théières spécialisées doivent tenir compte de toute une série de considérations, examinons les différents facteurs à prendre en considération avant d'acheter une théière ordinaire.

Conseils pour l'achat d'une bonne théière

Matériel :



Choisissez **une théière en céramique** avec un intérieur émaillé - elle retient la chaleur, n'absorbe pas les arômes et peut être utilisée pour préparer différents types de thés.

Les **théières** sont disponibles en différents matériaux, du verre à la céramique, en passant par la porcelaine, l'argile, la fonte et même l'argent ou l'aluminium, chaque matériau ayant ses propres avantages et inconvénients. La céramique est la plus répandue en raison de sa grande capacité de rétention de la chaleur. Elles sont également dotées d'un intérieur émaillé, ce qui empêche les saveurs du thé d'y être absorbées. Les porcelaines sont également un bon choix car elles n'absorbent pas les arômes du thé, ce qui les rend idéales pour l'infusion de différents types de thé. Cependant, leur faible capacité de rétention de chaleur les rend moins favorables à l'infusion de thés noirs. Ceux en argile ne sont pas recommandés pour la préparation de plusieurs thés car ils absorbent les saveurs, tandis que ceux en fonte et en verre ne sont pas faciles à manipuler.

Capacité :



Comme pour tout autre ustensile de cuisine, le choix de la taille et de la capacité dépend entièrement du nombre de tasses de thé que vous comptez préparer régulièrement. Il existe aujourd'hui sur le marché des théières d'une capacité allant de 14 à 66 onces. Une théière de 30 onces permet d'infuser le thé qui suffit à quatre personnes, alors achetez en conséquence. Les théières plus petites sont généralement préférées pour la préparation des thés verts, tandis que les grandes théières sont utilisées pour l'infusion du thé noir, car le thé noir est généralement servi en plus grande quantité que ses équivalents à base de plantes. De plus, le thé noir en vrac a besoin de plus d'espace pour s'infuser complètement, ce qui est possible dans des théières plus rondes. Si vous achetez une théière plus grande et que vous y préparez peu de thé, l'espace vide permettra un refroidissement plus rapide du thé.

Les théières sont munies de poignées latérales, supérieures ou arrière. En général, les grandes théières ont des poignées latérales, tandis que les petites ont des poignées sur le dessus. Si vous essayez d'étudier les poignées des théières en détail, vous apprendrez qu'il y a beaucoup de choses à savoir sur le degré et l'angle de positionnement, l'angle de versement du thé, etc. qui peuvent devenir trop compliquées pour un utilisateur régulier de théière. Pour simplifier les choses de votre côté, il vous suffit de tenir la théière par sa poignée et si vos articulations ne touchent pas la surface de la théière, vous avez trouvé la bonne, car elle vous permettra de verser votre thé sans vous ébouillanter les doigts. Avant d'acheter une théière, tenez toujours la poignée et vérifiez si elle est confortable à soulever. Vérifiez également si sa solidité est proportionnelle **au poids de la théière**.