

## Zhong na čaj Touming 11cm



Vyrobena z velmi kvalitního čínského porcelánu, ideální na přípravu vyšších sort čajů typu oolong, případně zelených či černých.

~~Cena před slevou: 588,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 488,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Teaism](#)

---

**Porcelánový zhong (gaiwan)** vyrobený z velmi kvalitního čínského porcelánu speciální metodou díky které je průhledný po obvodu i na pokličce. Je ideální na přípravu vyšších sort čajů typu oolong, případně zelených či černých.

Objem: 125ml

Průměr: 11cm.

Barva Bílá

Materiál Porcelán

Objem nádobí do 0,39 l

Použití nádobí Na přípravu

Země původu: China

**Zhong** z čínské keramiky yixing je určen pro stylovou přípravu zeleného čaje a jeho lepší vychutnání. Čajová miska se směrem ode dna rozšiřuje, to způsobuje rychlejší chladnutí vody a to je pro přípravu zelených čajů žádoucí. Příprava zeleného čaje vyžaduje zalití chladnější vodou, aby se chuť čaje uvolnila během prvních třech minut louhování. Čajová miska stojí na podšálku, který zabraňuje popálení či opaření v případě neopatrné manipulace se zhongem, poklička zabraňuje ztrátě čajového aroma a zároveň nahrazuje klasické sítko. Neopatrným posunutím pokličky na zhongu vznikne otvor, skrz který lze čaj ze zhongu jednoduše scedit nebo pohodlně vypít přímo ze zhongu. Množství nálevů, které lze v zhongu připravit závisí na druhu čaje.

Příprava čaje v zhongu:

1. Do zhongu nasypeme přiměřené množství čajových lístků (cca jednu čajovou lžičku).
2. Čaj přelijeme horkou vodou (pro zelený čaj 70 - 85 °C), hned vzápětí poodsuneme pokličku a opatrně scedíme tak, aby neunikaly čajové lístky. Tímto postupem dosáhneme zvládnění čajových lístků.
3. Čaj přelijeme vodou, která má již louhovací teplotu (dle druhu čaje). Vodu lijeme po stěnách zhongu, aby se čajové lístky v zhongu začaly vířit. Tímto způsobem docílíme potřebného uvolnění čajových silic a zbarvení nálevu.
4. Během louhování můžeme pokličku nadzvednout a hranou pokličky čajové lístky promíchat.
5. Vylouhovaný čaj scedíme do čajového šálku nebo vychutnáváme přímo ze zhongu.

Způsob držení zhongu: Čajová miska zůstává po celou dobu přípravy čaje na podšálku. Misku s podšálkem lze držet v jedné ruce a pokličku přidržovat rukou druhou, nebo lze celý zhong držet pouze v jedné ruce, kdy přidržujeme pokličku palcem.

---