



Årets största tésäsong på ingång

Snart är hösten här och det gäller att förbereda sig för den kommande tésäsongen. Med en hetvattenkran kan man brygga té direkt, utan att slösa på vatten eller behöva vänta på att vattnet ska böja koka. InSinkEerator förbereder sig på årets mest intensiva téperiod och tipsar om hur hetvattenkranar gör tédrickandet mer miljövänligt och bekvämt.

Amerikanska InSinkEerator lanserade i år sin nya hetvattenkran 3N1 i Sverige, och nu närmar sig en tid på året då man får som mest användning för en hetvattenkran. Visste du att det mesta av téet vi dricker odlas i Kina, och att sättet man kokar té på kan påverka miljön?

Kina leder fortfarande téproduktionen

Kina har sedan länge varit den ledande té-producenten i världen – framför allt när det gäller svart och grönt té. Asien är i allmänhet ledande i världen, på andra och tredje plats kommer nämligen Indien och Pakistan. Té är också den näst mest populära icke-alkoholhaltiga drycken i världen (på första plats kommer kaffe).¹ I Sverige har tédrickandet ökat genom åren, och då den största delen av det svenska året är en mörk och kall sådan är det föga förvånande att vi svenskar gärna sitter inomhus och myser med en kopp té under höst och vinter.

Vattenkokare energi- och vattentjuv

Det finns dock nackdelar med tékokande, miljömässiga sådana. Kokar man tévatten i en vattenkokare eller i en kastrull på spisen slösar man ofta på vatten, då man alltid använder mindre vatten än det man kokat upp. Detta innebär att man både slösar på den energi som går åt att koka vattnet, samt på vatten som hålls ut istället för att användas till té. Med en hetvattenkran slipper man dock

¹ <http://www.euromonitor.com/global-hot-tea-growth-strategies-and-opportunities/report>

båda dessa problem. InSinkErators senaste hetvattenkran 3N1, är upp till 20 procent mer energieffektiv än en vattenkokare och använder mindre energi än glödlampa på 40 Watt. Man slipper dessutom slösa på vatten eftersom allt vatten som kommer från hetvattenkranen används till téet. Kranen producerar direkt upp till 98-gradigt vatten – man behöver inte låta vattnet rinna för att det ska bli varmt, hetvattnet kommer så fort man slår på kranen.

Genom att använda en hetvattenkran istället för en vattenkokare eller koka vatten på spisen spar man därmed såväl på energi som vatten. Dessutom får man sitt té direkt och behöver inte vänta på att vattnet ska koka. Föredrar man istället kaffe så passar hetvattenkranen perfekt till pressokaffe – det är bara att hälla hetvattnet i pressokannen så börjar kaffet bryggas direkt.

Då man inte sitter och sörplar på kaffe eller té kan hetvattenkranen så klart användas till annat också. Utöver té- och kaffebrygging kan 3N1 även användas till:

- blanchering av grönsaker
- rengöring av köket
- vatten till kokning av till exempel pasta, potatis och ris
- snabb upptining av frysvaror
- sköljning av diskade glas för att ge dem glans

Om InSinkErator 3N1 hetvattenkran

InSinkErator 3N1 skapar mer arbetsyta i köket genom att ersätta vattenkokaren. Den erbjuder filtrerat vatten i alla temperaturer, från isande kallt upp till 98 grader varmt. 3N1 finns i färgerna borstat stål, krom, pärlvit, natursten och antracit. Det rekommenderade utgångspriset i Sverige ligger på cirka 12 000 kronor.

Presskontakt

Natalie Majerski – LEWIS Communications för InSinkErator,
natalie.majerski@lewispr.com, 076 103 2010

Om InSinkErator

InSinkErator, en affärsenhet inom Emerson, är världens största och marknadsledande tillverkare av matavfallsquvarnar för livsmedel. Matavfallsquvarnar avleder cirka 20 procent av hushållsavfallet från deponering och har visat sig ha mindre kolutsläpp än vanlig sophantering. Under 2007 lanserade InSinkErator en helt ny produkt, en hetvattenkran som levererar 98 grader varmt filtrerat vatten direkt ur kranen.
<http://www.insinkerator.se/>