



Design: Tassilo von Grolman

1942 in Iserlohn geboren, hatte Tassilo von Grolman eine Ausbildung zum Maschinenschlosser bei AEG absolviert, bevor er an der Hochschule für Gestaltung in Kassel Industriedesign studierte. Anschließend sammelte er Erfahrungen in Werbeagenturen und Architekturbüros. Seit 1975 ist er mit einem eigenen Designbüro im Produkt-, Verpackungs- und Corporate Design tätig. Für seine Arbeiten erhielt er zahlreiche internationale Auszeichnungen.

Born in 1942, Tassilo von Grolman first trained as a machinist at AEG before attending the Kassel Institute of Design. Subsequently he gathered valuable experience while working with advertising agencies and architectural companies. He established his own company in 1975, and since then has been active in the design of product, packaging and corporate design. He has received numerous awards for his work.

classic Teekanne 1,5l  
teapot 1,5l



10/450

classic Teekanne 1,5l integr. Stövchen  
teapot 1,5l integrated warmer



10/400

filio Portionsteekanne 0,6l  
small teapot 0,6l



44/222

filio Teekanne 1,5l  
teapot 1,5l



44/444

filio Teekanne 1,5l integr. Stövchen  
teapot 1,5l integrated warmer



44/500

filio Stövchen für 444 + 222  
warmer for 444 + 222



44/465

classic Stövchen für 10/450  
warmer for 10/450



10/460

filio 2 Teetassen mit Untert.  
2 glass teacups w/saucer



44/320

filio 2 Teetassen im Gestell  
2 glass teacups



44/325

filio Zucker-, Sahneservice  
sugar/creamer set



44/311

Siebablageschale, klein  
strainer caddy, small



10/271

Siebablageschale, groß  
strainer caddy, large



10/275

mono Tee

Das Erlebnis  
The experience

mono



20 Jahre  
Years  
mono-teevolution  
Tassilo von Grolman

Tee benötigt zur optimalen Entfaltung seines Aromas viel Freiraum. Die Teeblätter wollen sich in der Kanne frei bewegen und mit Wasser vollsaugen, damit sie ihren Geschmack und ihr volles Aroma ungehindert an das Wasser abgeben können. Die herkömmlichen Arten der Tee-Zubereitung sind entweder umständlich oder aber nicht teegerecht. Aufgrund der großen, bauchigen Form von Glasschale und Siebeinsatz bietet die mono-Teekanne die besten Voraussetzungen für eine optimale Tee-Zubereitung.

*Tea needs plenty of space in which to develop its full aroma. The tea-leaves must float freely in the pot, absorb as much water as possible and transfer their taste and aroma to the water effectively. Existing methods of making tea are either complex and inconvenient, or fail to take these tea-brewing principles into account. The modern, shapely curvature of the mono teapot's large glass bowl and strainer insert creates ideal conditions for making a fine pot of tea.*



#### Teezubereitung making tea



Die benötigte Menge Tee in das Sieb geben.

*Place the required quantity of tea in the strainer.*



Den Tee mit sprudelnd kochendem Wasser übergießen. Den Deckel auflegen und Tee nach Wunsch 3-5 Minuten ziehen lassen.

*Pour boiling water over the tea. Attach the cover. Allow the tea to draw for 3-5 minutes according to taste.*



Den Deckel abheben. Das Sieb herausnehmen. Den Deckel - um 180° zur Freigabe des Ausgusses gedreht - wieder auflegen. Den Tee servieren.

*Take off the cover. Remove the strainer. Attach the cover again, turning it through 180 degrees so that the spout is free to pour. Serve the tea.*

#### Glaswechsel Glass bowl removal



Das Gestell am Griff weit auseinander drücken.

*Bend the frame apart at the handle.*



Das Glas an der Griffseite nach oben herausnehmen.

*Remove the glass upward on the frame side.*



Zum Einsetzen das Gestell am Griff auseinander drücken, das Glas vorne ansetzen und zur Griffseite einsetzen.

*To insert, bend the frame apart at the handle, angle the glass bowl towards the front (spout) and press down on the handle side.*