mono

mono teevolution teavolution

»Stilvoller und unersetzlicher Begleiter auf unserem Tee-Weg ist die mono-Teekanne. Die Ästhetik ihrer Schlichtheit und die höchste Funktionalität sowie die verblüffend einfache Handhabung, machen sie für uns zu einem Klassiker der Teekultur, der jeden Teekenner und auch Neuling in den Teeseminaren sofort überzeugt.«

»The mono teapot is a stylish and irreplaceable companion on our tea journey. Its aesthetic simplicity combined with its utter functionality and ease of handling makes it a classic of true tea culture. Tea connoisseurs and beginners participating in our seminars are immediately swayed.«

Ernst W. Janssen
TEEhaus Westerland/Sylt

Über 20 Jahre „Teevolution“: Keine Teekanne hat jemals solches Aufsehen erregt wie die mono-Teekanne. Als sie 1983 erschien, jubelten Teefreunde und Designfans gemeinsam über die einmalige Synthese von Form und Funktion. Die Idee, das Sieb nahezu so groß zu machen wie die Kanne, um den Teeblättern mehr Raum zur Entfaltung ihres Aromas zu geben, war genial. Alle bisherigen Teezubereitungsmethoden haben nämlich jeweils ihre spezifischen Nachteile: Tee-Eier, Teebeutel und die üblichen kleinen Teesiebe vereinfachen zwar die Zubereitung, halten aber auch das Aroma gefangen. Bei der englischen Zubereitungsmethode, die Teeblätter in der Kanne aufzugießen und darin zu belassen, kann sich das Aroma zwar zunächst ungestört entfalten, doch entstehen schon nach einigen Minuten störende Bitterstoffe. Bei dem Zweikannenprinzip muss der Tee nach der Ziehzeit erst umständlich durch ein feines Sieb in eine zweite Kanne umgeschüttet werden.

No teapot has ever created an uproar equal to that made by the introduction of the mono-teapot in 1983. Tea aficionados and design enthusiasts alike cheered the triumphant synthesis of form and function. The idea of making the sieve almost the same size as the teapot itself, was a stroke of genius – the tea leaves now would have room to expand and fully release their aroma. Traditional tea brewing methods – tea balls, small sieves, and of course tea bags – all had a major shortcoming, they restrain the leaves, never letting them release their full flavor. The traditional English tea brewing method of pouring hot water over the leaves and leaving them in the teapot usually results in an unpleasant aftertaste. With the two-teapot principle, after steeping, the tea must be cumbersomely poured into a second teapot via a fine mesh sieve.

mono filio Teekanne
mono filio teapot

Die moderne Form der Teezeremonie.
The modern version of the tea ceremony.

Die mono-classic Teekanne vereint die Vorzüge der bisherigen Teezubereitungs-Methoden und ermöglicht durch ihre einzigartige Konstruktion und die Verwendung absolut geschmacksneutraler Materialien eine ungestörte Aromaentwicklung. Tee benötigt zur optimalen Entfaltung seines Aromas viel Freiraum. Die Teeblätter wollen sich in der Kanne frei bewegen und viel Wasser aufnehmen, damit sie ihren Geschmack und ihr volles Aroma ungehindert abgeben können. Aufgrund der großen, bauchigen Form von Glasschale und Siebeinsatz bietet die mono-classic Teekanne die besten Voraussetzungen für eine optimale Tee-Zubereitung. Das Sieb besteht aus stabilem, rostfreiem Edelstahlgewebe, die Kanne aus feuerfestem Duran-Glas. Intelligente Details erhöhen die Freude am Teegenuss: Die spezifische Geometrie der Glashalbkugel bewirkt, dass der letzte Rest Flüssigkeit mit den darin enthaltenen Teekrümeln in der Kanne bleibt. Die mono-classic Teekanne ist einfach perfekt – ein Objekt, das längst Designgeschichte geschrieben hat und immer noch futuristisch wirkt.

mono-classic combines the advantages of established steeping methods while at the same time encouraging the full development of the leaves' flavor. The use of non-porous materials further assures the purity of the brew: the sieve is made of stainless steel mesh, and the pot is heat resistant Duran glass. Intelligent and deliberate details further enhance the pleasure. The absolute geometry of the glass bowl ensures that the last vestige of tea containing the dregs remains in the pot. The mono-classic teapot is perfection, and justifies its place in the annals of design.

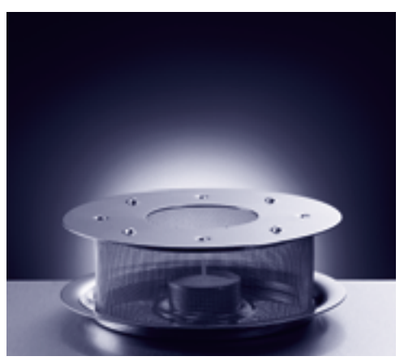
mono classic Teekanne 1,5 ltr.
mono classic teapot 50 oz

Teevolution - schwerelos im Freiraum.
Weightlessness in space.

mono filio 44/500 1,5 ltr. 50 oz
mono filio 44/444 1,5 ltr. 50 oz
mono filio 44/222 0,6 ltr. 20 oz

Die Teekanne mono-filio ist eine Weiterentwicklung der mono-classic mit einem frei schwingenden Edelstahlgestell, in das die Glashalbkugel eingehängt ist. mono hat neuerdings ein Verfahren entwickelt, dieses Edelstahlgestell aus einem Stück zu formen, so dass keine Schweißnähte sichtbar sind. Wie das preisgekrönte Vorbild macht mono-filio die Teezubereitung zu einem faszinierenden Schauspiel: In einer Kulisse aus Glas, Metall und Licht ziehen schwebend die Teeblätter und entfalten ihr ganzes Aroma. Das erinnert an die klassische japanische Teezeremonie, die von Einfachheit und gelassener Heiterkeit bestimmt wird. „Weniger bedeutet mehr", sagte schon Sen Rikyu, der große Meister der japanischen Teezeremonie aus dem 16. Jahrhundert. Dies gilt auch für die grazile, zurückhaltende Erscheinung der Teekanne mono-filio, die eine westliche, zeitgenössische Form der Teezeremonie begründet hat.

The mono-filio teapot is a variation of the mono-classic pot, with a vertical stainless steel frame in which the glass bowl is suspended. mono has now developed a process that allows the frame to be made of one single piece, thus eliminating all soldering spots. Just like the award-winning original, it makes the preparation of tea a spectacle to behold – through a background of glass, metal and light tealeaves reveal their aroma in suspended animation. This is reminiscent of the classic Japanese tea ceremony that is marked by simplicity and serenity. "Less is more", said Sen Rikyu, the 16th century Grand Master of the tea ceremony. Graceful and restrained in its appearance the mono-filio teapot is the centerpiece of a contemporary, Western version of the tea ceremony.



mono filio Stövchen
mono filio warmer

Auszeichnungen
Design awards

Rat für Formgebung, Frankfurt

Haus Industrieform, Essen

Design-Ausstellung, Moskau

Staatliche Kunstsammlungen, Kassel

The Metropolitan Museum of Art, New York

Cooper Hewitt Museum, New York 1985

form 84, Frankfurt

Die Neue Sammlung – Staatl. Museum für angewandte Kunst, München

Corning Museum of Glass, New York 1985

„Design Dasein" Museum für Kunst und Gewerbe, Hamburg

Kestner Museum, Hannover

Boiler House Project im Victoria and Albert Museum, London

„Vorausdenken für den Menschen der BRD" im Int. Handelszentrum, Berlin

Museum der Bildenden Künste, Leipzig

Ostfriesisches Teemuseum, Norden

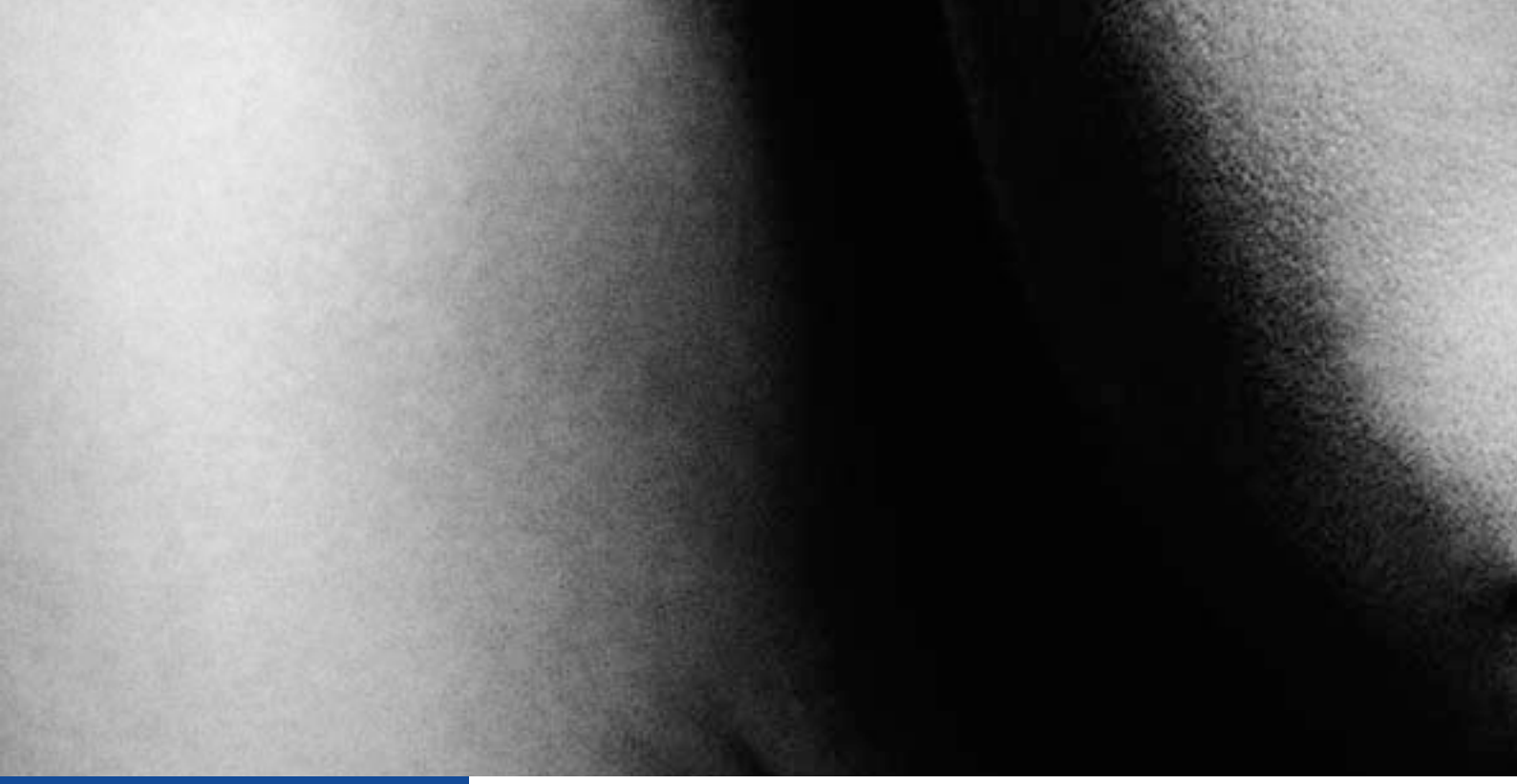
Stiftung Baronin von Diepholz

IF, Hannover 93

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.

1983_**classic** Teekannen und Stövchen teapots and warmers
1989_**filio** Teeservice tea service



mono
40806 Mettmann
Germany
Fon +49 (21 04) 91 98-0
Fax +49 (21 04) 91 98-19
mail@mono.de
www.mono.com

www.mono.com

Conception and Design: www.b-undh.de · D185