



ZERO JAPAN teapots and cups are 100% made in Japan. Their wonderful design and great colors please people all over the world.

The concept

THE DESIGNER

Zero Japan was established by Koji Inoue in 1992. Before, he worked for a major Japanese porcelain manufacturer where he could not develop his creativity. The original name of his own company was Beehouse. This was changed in October 2006 into Zero Japan. Zero, because Inoue had to start his company from scratch, literally from zero.

CONCEPT

When designing the teapot Inoue was driven by the Japanese strife for balance. All had to be perfect: looks, functionality and feel. The products are meant to be used on a daily basis. Enjoy their beauty, their functionality and how they feel every time you use them!

GOOD-LOOKING

The teapot has a fresh, modern design without frills. All elements are proportionally right. The round shapes soften the clear-cut lines. The eye is automatically attracted by the harmony of the teapot.

Zero Japan products come in attractive, fresh and clear colors. The single color makes it easy to match them with other cups and plates with patterns. Use them to brighten up the rest of your tableware!

FUNCTIONAL

The nicely shaped handle is designed in such a way that your fingers will not touch the hot teapot when lifting it or when pouring tea. The spout has a special design and allows the tea to leave the pot in a tidy flow.

The stainless steel lid gives the pot a modern image. It is clipped onto the pot so it will not fall off. Stuck with several teapots without lid, it was Inoue's mother who requested him to create a teapot of which the lid would not break.

The pot can be handled with one hand: The lid can be opened with the thumb of the hand holding the pot. When putting the tealeaves in the pot, the lid can stand open. The lid is easily removed for thorough cleaning. Lids are universal for all Zero Japan teapots, are replaceable and can be ordered separately.

Another feature is the filter cup. More and more people are discovering the wonderful taste of whole leaf tea. However, it is often considered too much trouble to use loose leaf leaves teas instead of bags. But the taste, aroma and goodness that you get from steeping a fine loose leaf tea by far surpasses most tea bags! After brewing the tea the filter cup can be easily removed from the pot, but it may also be left inside after pouring the tea. This is ideal in the case of fine teas that can (and should) be used for several infusions.

The filter cup is wide and deep so the leaves can fully unfold and release all their good flavors and aromas. The stainless steel filter cup has no impact on the flavor of the tea.

The filter is easy to clean. Lift the filter out of the pot, simply throw the leaves away, or use them as fertilizer in your garden, and rinse it under running water.

GREAT TO TOUCH

The glaze of the Zero Japan teapots is strong and smooth. It feels great to touch. The pots have been completely glazed, except for the Japanese style kikko crackle. In this style the bottom part of the pot or cup is left uncovered.

The pots and cups are made of stoneware, which is baked at a higher temperature and which is much stronger than earthenware. Except for the pots with a crackle glaze, all products can be washed in a dish washer.

Production

ZERO JAPAN is based in the Mino pottery region, which has a pottery history of about 1300 years. The clean, great quality clay found in this region makes the pottery almost as white as porcelain, and therefore a great base for the colorful glazes of ZERO JAPAN.

ZERO JAPAN's products are stoneware. This means they are baked at 1200°C. Stoneware is stronger than earthenware.

Quality control: All products are checked one-by-one through the hands of three people in the factory where they are very proud and dedication to carry on the knowledge of producing fine tea utensils.

Purchase ZERO Teapots by contacting catrin@brandable.se



ZERO JAPAN tekannor och koppar är 100% tillverkade i Japan. Deras underbara design och vackra färger tilltalar människor över hela världen.

KONCEPTET

Designen

Zero Japan grundades av Koji Inoue 1992. Han började arbeta för en stor japansk porslinstillverkare där han inte kunde utveckla sin kreativitet fullt ut. Det ursprungliga namnet på sitt eget företag var Beehouse. Detta ändrades i oktober 2006 till ZERO Japan. Noll, eftersom Inoue fått starta om sitt företag från grunden.

Vid utformningen av tekannan drevs och inspirerades Inoue av den japanska strävan efter balans. Allt måste vara perfekt: utseendet, funktionaliteten, kvaliteten och känslan. Produkterna är avsedda att användas varje dag och man skall inte tröttna på dem. Njut av deras skönhet, deras funktionalitet och hur de känns varje gång du använder dem!

Tekannan har en fräsch, modern design utan krusiduller. Alla proportioner är de rätta. De runda formerna mjukar upp de strama, tydliga linjerna. Ögat attraheras av harmonin.

ZERO Japan produkter kommer i attraktiva, fräscha och tydliga färger. Att de har en enhetlig färg gör det lätt att matcha dem med andra koppar och tallrikar med mönster. Använd dem för att lysa upp resten av din servis!

Det fint utformade handtaget är designat på ett sådant sätt att fingrarna inte kommer att beröra den heta tekannan när du lyfter den eller när du håller ditt te. Pipen har en speciell design och tillåter teet att lämna kannan i ett jämt flöde utan spill.

Det rostfria locket ger kannan ett modernt utseende. Det är av så kallad flip-top modell så att det inte ramlar av men det är avtagbart. Det var Inoue's mamma som bad honom att skapa en tekanna som inte kunde förlora locket av misstag, eftersom hon hade många tekannor – utan lock.

Tekannan kan hanteras med en hand: locket kan öppnas med tummen när du håller tekannan. När du lägger i tebladen i kannan, kan locket stå öppet. Locket är lätt att ta bort för grundlig rengöring. Locken är universella för alla ZERO Japan's tekannor, de är utbytbara och kan beställas separat.

En annan funktion är det finmaskiga filtret i rostfritt. Fler och fler upptäcker den underbara smaken av te på hela blad. Det anses ofta vara alltför mycket besvär att brygga te på lösa teblad istället för påsar, men smaken, doften och hela upplevelsen blir ju så mycket bättre, liksom hälsoeffekterna. Desto bättre te – desto mer "goodness in every cup". Efter bryggning kan filtret enkelt tas bort från kannan, men det kan också vara kvar i när du serverar teet, om du serverar allt te till flera gäster runt bordet. Detta är idealiskt vid japanska och kinesiska gröna, vita, oolong och pu-er teer som skall användas för flera infusioner.

Filter koppen är bred och djup så att bladen kan utvecklas helt och släppa sin smak och arom. Det rostfria filtret påverkar inte smaken på teet.

Filtret är lätt att rengöra. Lyft filtret ur tekannan, kasta bort bladen och skölj filtret under rinnande vatten.

Glasyren till ZERO Japan tekannorna är stark och smidig. Ytan blir vacker och känns bra att vidröra. Kannorna är helt glaserade både utvändigt och invändigt, med undantag för den japanska stilen Kikko spraka.

Kannor och koppar är tillverkade av stengods, som bränns vid mycket högre temperatur och som är starkare än lergods. Med undantag för de krukor med en spraka glasyr, kan alla produkter tvättas i en diskmaskin.

Produktion

ZERO JAPAN är baserat i Mino regionen, som har en keramik tillverkningshistoria som går tillbaka ca 1300 år. Den rena, och högkvalitativa leran som finns i denna region gör keramiken nästan lika vit som porslin och därför en bra bas för de färgglada glasyrerna som används av ZERO JAPAN.

Alla produkter som tillverkas av ZERO kontrolleras nogsamt en i taget av tre personer som arbetar på företaget.

KÖP ZERO genom att kontakta catrin@brandable.se