

 <p>1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • doe eerst het gekookte water in de kopjes om ; <ul style="list-style-type: none"> - het kopje voor te verwarmen - het water tot de juiste temperaturen af te laten koelen - te weten hoeveel water nodig is om in de kopjes te schenken (het kopje moet in uitgeschonken toestand 70-80% vol zijn; met het voorschenken moet dus rekening gehouden worden met de vochtopname door de gedroogde theebladeren)
 <p>2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • doe juiste hoeveelheid (zie de lijst boven) thee bladeren in de theepot
 <p>3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • giet het warme water in de kopjes terug in de theepot • schenk het water langzaam met een cirkelbeweging om de thee bladeren heen zodat de bladeren rond gaan draaien • een gaatje op de deksel moet bij de tuit zijn om de juiste lucht stroming te stimuleren gedurende het schenken.
 <p>4</p>	<ul style="list-style-type: none"> • houdt u aan de intrek tijd die aangegeven is zodat alle thee bladeren open gaan, afhankelijk de smaakvoorkeur • na de intrek tijd kan de theepot twee of drie keer gedraaid te worden als men sterke thee wilt maken en meer gezonde stoffen uit thee wilt trekken
 <p>5</p>	<ul style="list-style-type: none"> • schenk en controleer de 'sterkte' en 'kleur', zo veel mogelijk verdelen over de kopjes • voor meerdere kopjes schenk u volgens het schema zoals hiernaast → • schenk tot de laatste druppel (het wordt in Japan <u>de gouden druppel</u> genoemd.) • na het leegmaken van de theepot, verwijder de deksel van theepot, zodat overgebleven vocht verdampt en de pot kan afkoelen, om voor te bereiden voor de tweede schenking.
	<ul style="list-style-type: none"> • Om voor één persoon thee te zetten wordt het aanbevolen om een paar keer met een schommel beweging te schenken zodat de thee in de theepot goed gemengd wordt voor één kopje.
	<p> <u>Voor Genmaicha, Konacha, Bancha en Hojicha mag het gekookte water direct in een theepot gegoten worden.</u></p>