

Instructions for Use · Brugsvejledning · Gebrauchsanweisung






# eva trio

by eva solo

**Stainless Steel collection**



## THE STAINLESS STEEL COLLECTION

		DIA.	HEIGHT	INDUCTIONZONE
	<b>FRYING PAN</b> <b>STEGEPANDE</b> <b>BRATPFANNE</b>	28 cm	4.5 cm	20 cm
	<b>FRYING PAN</b> with 3-layer non-stick Slip-Let® coating <b>STEGEPANDE</b> med 3-lags Slip-Let® belægning <b>BRATPFANNE</b> mit 3-Schicht Slip-Let® Beschichtung	20 cm 24 cm 26 cm 28 cm 30 cm	4.5 cm 4.0 cm 4.5 cm 4.5 cm 6.0 cm	12 cm 17 cm 18 cm 20 cm 22 cm
	<b>FRYING PAN</b> with ceramic coating <b>STEGEPANDE</b> med keramisk belægning <b>BRATPFANNE</b> mit keramischer Beschichtung	20 cm 24 cm 28 cm 30 cm	4.5 cm 4.0 cm 4.5 cm 6.0 cm	12 cm 17 cm 20 cm 22 cm
	<b>FRYING PAN</b> with non-stick Slip-Let® coating and Induction Heat Control <b>STEGEPANDE</b> med Slip-Let® belægning og Induction Heat Control <b>BRATPFANNE</b> mit Slip-Let® Beschichtung und Induction Heat Control	24 cm 28 cm	4.0 cm 4.5 cm	17 cm 20 cm
	<b>FRYING PAN</b> with honeycomb base <b>STEGEPANDE</b> med vaffel bund <b>BRATPFANNE</b> mit Waffelboden	20 cm 24 cm 28 cm	4.5 cm 4.0 cm 4.5 cm	12 cm 17 cm 20 cm

## THE STAINLESS STEEL COLLECTION



**SAUTÉ PAN**  
**SAUTERPANDE**  
**HOHE BRATPFANNE**

LITRE

DIA.

HEIGHT

INDUCTIONZONE

3.4 l

24 cm

8.0 cm

20 cm



**SAUTÉ PAN** with ceramic coating  
**SAUTERPANDE** med keramisk belægning  
**HOHE BRATPFANNE** mit keramischer Beschichtung

3.4 l

24 cm

8.0 cm

20 cm



**SAUCEPAN**  
**KASSEROLLE**  
**KASSEROLLE**

1.1 l  
1.8 l

13 cm  
16 cm

8.0 cm  
9.5 cm

10 cm  
12 cm



**SAUCEPAN** with ceramic coating  
**KASSEROLLE** med keramisk belægning  
**KASSEROLLE** mit keramischer Beschichtung

1.1 l  
1.8 l

13 cm  
16 cm

8.0 cm  
9.5 cm

10 cm  
12 cm

## THE STAINLESS STEEL COLLECTION



**SAUTÉ SAUCEPAN**  
**SAUTERKASSEROLLE**  
**STIELKASSEROLLE**

LITRE

DIA.

HEIGHT

INDUCTIONZONE

1.3 l

16 cm

7.0 cm

12 cm



**CASSEROLE**  
**GRYDE**  
**TOPF**

2.2 l

16 cm

12.5 cm

12 cm

3.6 l

20 cm

11.5 cm

15 cm

4.8 l

20 cm

16.5 cm

15 cm

6.5 l

24 cm

14.5 cm

20 cm

10.0 l

24 cm

23.5 cm

20 cm



**CASSEROLE** with ceramic coating  
**GRYDE** med keramisk belægning  
**TOPF** mit keramischer Beschichtung

2.2 l

16 cm

12.5 cm

12 cm

3.6 l

20 cm

11.5 cm

15 cm

4.8 l

20 cm

16.5 cm

15 cm



**SAUTÉ CASEROLE** with ceramic coating  
**SAUTERGRYDE** med keramisk belægning  
**SAUTERTOPF** mit keramischer Beschichtung





4.0 l

24 cm

8.6 cm

20 cm

## THE STAINLESS STEEL COLLECTION

		LITRE	DIA.	HEIGHT	INDUCTIONZONE
	<b>EVASÉE SAUCEPAN</b> <b>EVASÉE KASSEROLLE</b> <b>EVASÉE KASSEROLLE</b>	1.5 l	20 cm	13.0 cm	12 cm
	<b>EVASÉE SAUTÉ PAN</b> <b>EVASÉE SAUTERPANDE</b> <b>EVASÉE HOHE BRATPHANNE</b>	2.5 l	24 cm	15.4 cm	15 cm
	<b>WOK</b> <b>WOK</b> <b>WOK</b>	5.0 l	32 cm	9.0 cm	16 cm
	<b>WOK with ceramic coating</b> <b>WOK med keramisk belægning</b> <b>WOK mit keramischer Beschichtung</b>	5.0 l	32 cm	9.0 cm	16 cm

# COMBINE YOUR OWN UNIQUE RANGE OF COOKWARE



UK

DK

D

## A DANISH DESIGN CLASSIC

In 1977, a Danish design classic was born when the designer Ole Palsby created an innovative and functional range of cookware. The cookware makes the most of three different materials – aluminium, cast iron and copper – hence the name Eva Trio.

Ole Palsby took his inspiration from professional kitchens, and designed Eva Trio to be simple, durable and functional. The pots and lids are therefore manufactured in three fixed sizes, offering a wealth of combination options. Today, Eva Trio is still a genuine design classic, and epitomises professional quality for the home. The design is simple and elegant, offers a high degree of functionality and extreme durability.

Eva Trio is part of the company Eva Solo A/S, which produces home accessories and kitchenware in exclusive Danish design.



## MULTI FUNCTION TECHNOLOGY

**Hard-wearing inside**  
Suitable for all kitchen utensils

**Stainless steel handles**  
Stay cool during use

**Highly polished surfaces**  
Smooth surfaces for easy cleaning

**Practical pouring lip**  
Avoid spills when pouring

**Dishwasher-safe**  
Easy to clean and maintain

**Made of 18/10 stainless steel**  
High quality – very hard-wearing

**Improved encapsulated sandwich base**  
Distributes heat evenly and faster



Stackable



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas



Oven



Dishwasher

UK

DK

D

UK

DK

D



UK

DK

D

## INSTRUCTIONS FOR USE

### ENJOY USING STAINLESS STEEL

The pots and frying pans in the Stainless Steel series will stay looking good for years thanks to the high quality of the materials and the simple design of the products. Please read the instructions carefully before use to enjoy using your new Stainless Steel pots or frying pans for many years.

### MATERIALS

Pots and pans in the Stainless Steel series are made of highly polished 18/10 stainless steel. This is steel of the highest quality, making the cookware extremely resistant to rust, durable and particularly easy to clean.

### CERAMIC COATING

The ceramic coating is easy to work with and easy to clean. The coating makes it possible to cook food at very high temperatures using very little fat. Pots and pans withstand temperatures as high as 400°C, and can be used on all heat sources, including induction. We recommend that you only use utensils made of wood, silicone or plastic. Eva Trio and Eva Solo silicone-coated, plastic or wood kitchen utensils are specially designed for the purpose.

### NON-STICK SLIP-LET® COATING

The durable triple-layer, non-stick Slip-Let® coating makes it possible to cook food using very little or no fat. The food will not burn or stick to the pan due to its supreme non-stick properties. This also makes the pan very easy to clean. Suitable for all heat sources, including induction. We recommend that you only use utensils made of wood, silicone or plastic. Eva Trio and Eva Solo silicone-coated, plastic or wood kitchen utensils are specially designed for the purpose.

### NON-STICK SLIP-LET® COATING WITH INDUCTION HEAT CONTROL

The durable non-stick Slip-Let® coating makes it possible to cook food using very little or no fat. The Induction Heat Control technology in the coating ensures that, on an induction cooker, the frying pan does not get hotter than 230°C. The heat is therefore easier to control, which means that the coating is neither damaged due to overheating or destroyed completely through the use of excessive heat. The frying pan can be used on all heat sources, but the technology only works on induction.

UK

DK

D

UK

DK

D

We recommend that you only use utensils made of wood, silicone or plastic. Eva Trio and Eva Solo silicone-coated, plastic or wood kitchen utensils are specially designed for the purpose.

### **HONEYCOMB BASE**

The honeycomb-base frying pan has a uniquely designed raised pattern to help prevent ingredients sticking to the base. The waffle-texture surface keeps cooking oil and fat evenly distributed underneath foods for a natural non-stick effect. We recommend heating the pan on medium heat after adding cooking oil or fat. Then turn up the temperature slightly, place ingredients in the pan and adjust to the desired cooking temperature. As soon as your ingredients are seared, they can be moved around and flipped.

### **BASE**

Frying pans and pots have a solid 6.2 mm encapsulated sandwich base in stainless steel with a thick aluminium core that distributes the heat evenly across the bottom when boiling or frying.

The base also has an integrated magnetic metal plate, so the pots and frying pans can be used on induction cookers.

The diameter of the induction zone is indicated on the base, i.e. the zone which is magnetic. Perhaps look in the instructions from the cooker manufacturer to see which diameters match the individual cooking hobs. At present, not all induction cookers have cooking zones which automatically adjust to different pot and frying pan sizes. The sizes of the induction zones on all the products in the Stainless Steel series are listed on page 2-9.

UK

DK

D

## HEAT SOURCES

Cookware in the Stainless Steel series is suitable for all cookers, including induction.

## HANDLES

All handles are made of solid stainless steel. They will therefore never be too hot to hold without potholders. However, this does not apply if you use the pot or frying pan on a gas hob or in the oven.

## TIPS AND USEFUL ADVICE

### Before use

- Remove labels and, using washing-up liquid, wash the cookware to remove any production impurities.

### Applies to frying pans with coating

- It is recommended that you always wipe the inside of frying pans with a little cooking oil before use. This optimises the non-stick properties and extends product lifespan.

## During use

- Always choose the hob which best matches the diameter of the pot/pan.
- Do not overheat pots and pans. The correct temperature can be established by placing a bit of fat in the bottom, and when it starts sizzling, the pot/pan is ready for using. Turn down the heat to medium when frying. If the fat starts to smoke, the temperature is too high.
- On induction cookers, pots and pans must never be heated while empty. They will heat up extremely quickly, and risk being damaged.
- If pots and pans are used on a gas cooker, the outer surface may become discoloured, but it will not damage the product.
- Do not add salt before the food is boiling as it may cause the stainless steel to corrode.

- Avoid damaging the coating in frying pans by always making sure to use silicone-coated, plastic or wood utensils. Eva Trio and Eva Solo silicone-coated, plastic or wood kitchen utensils are specially designed for the purpose.

#### **After use**

- Pots, frying pans and lids must be washed by hand using washing-up liquid and a soft brush/sponge.
- The cookware is also dishwasher-safe. Cookware with a coating should be washed up by hand as the non-stick effect may wear off if placed in the dishwasher.
- Never use steel wool or abrasives to clean.
- The outside of the cookware can be polished using stainless steel polish.
- Avoid storing food in the frying pan for long periods of time as it may damage the coating.

- If the Slip-Let® coating darkens over time, it is due to a thin layer of burnt egg white from the food. This can easily be removed by filling the pan with water and adding 4-5 tbsp of laundry detergent. Allow to simmer for approx. 45 minutes. Stir occasionally with a washing-up brush or nylon spatula. Repeat if necessary. Then use washing-up liquid to wash the pan before wiping the inside with a thin layer of cooking oil.

#### **GUARANTEE AND RIGHT OF COMPLAINT**

Eva Solo A/S, which produces all the Eva Trio products, guarantees that its products are free from manufacturing defects. The guarantee covers materials and manufacture, but not problems arising from incorrect use or natural wear and tear. Right of complaint in accordance with applicable legislation.

In the event of a complaint, please contact the shop where the product was purchased.

UK

DK

D

## EN DANSK DESIGNKLASSIKER

I 1977 kom en dansk designklassiker til verden. Den danske designer Ole Palsby skabte en helt ny funktionalistisk grydeserie. Serien udnytter egenskaberne fra tre forskellige materialer – aluminium, støbejern og kobber – og deraf fik den navnet Eva Trio.

Inspirationen kom fra det professionelle køkken, og Eva Trio blev designet med vægt på at gøre produkterne enkle, slidstærke og funktionelle. Derfor er gryder og låg fremstillet i tre faste størrelser, der giver et væld af kombinationer. I dag er Eva Trio fortsat en ægte designklassiker og indbegrebet af professionel kvalitet til hjemmet. Designet er enkelt og elegant, funktionaliteten er høj og holdbarheden lang.

Eva Trio er en del af virksomheden Eva Solo A/S, der skaber boligtilbehør og køkkenudstyr i eksklusivt dansk design.



## MULTIFUNKTIONEL TEKNOLOGI

UK

DK

D

**Indvendig slidstyrke**  
Tåler alle køkkenredskaber

**Greb i rustfrit stål**

Forbliver kolde under brug

**Højglanspolerede flader**

Glatte flader gør rengøringen nem

**Forbedret indkapslet sandwichbund**

Fordeler varmen jævnt og endnu hurtigere

**Praktisk hældekan**

Undgå spild under ophældning

**Tåler maskinopvask**

Nem at rengøre og vedligeholde

**Gennemført i 18/10 rustfrit stål**

Høj kvalitet sikrer stor slidstyrke



Stackable



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas



Oven



Dishwasher

UK

DK

D

## BRUGSVEJLEDNING

### GOD FORNØJELSE MED RUSTFRIT STÅL

Serien af gryder og stegepander i Rustfrit stål holder sig flotte i årevis, takket være materialernes høje kvalitet og produkternes enkle design. Læs vejledningen her grundigt før brug, så du får mest mulig glæde af din nye Rustfrit stål gryde eller stegepande i mange år.

### MATERIALE

Gryder og pander i Rustfrit stål-serien er fremstillet af højglanspoleret 18/10 rustfrit stål. Det er et materiale af højeste kvalitet, som gør kogegejret optimalt modstandsdygtigt over for rust, giver stor slidstyrke og sikrer nem rengøringen.

### KERAMISK BELÆGNING

Den keramiske belægning er både nem at arbejde med og nem at rengøre. Belægningen gør det muligt at lave mad ved meget høje temperaturer med meget lidt fedtstof. Gryder og pander tåler helt op til 400°C og kan anvendes på alle varmekilder, også induktion. Vi anbefaler, at du kun bruger redskaber af træ, silikone eller kunststof. Eva Trio og Eva Solo køkkenværktøj med silikonebelægning, kunststof eller træ er fremstillet til formålet.

### SLIP-LET® BELÆGNING

Den slidstærke 3-lags Slip-Let® belægning gør det muligt at tilberede mad med minimalt eller ingen fedtstof. Maden brænder ikke på eller hænger fast på panden grundet den høje slippeevne. Derfor er panden også meget nem at rengøre. Den kan anvendes på alle varmekilder, også induktion. Vi anbefaler, at du kun bruger redskaber af træ, silikone eller kunststof. Eva Trio og Eva Solo køkkenværktøj med silikonebelægning, kunststof eller træ er fremstillet til formålet.

### SLIP-LET® BELÆGNING MED INDUCTION HEAT CONTROL

Den slidstærke Slip-Let® belægning gør det muligt at tilberede mad med minimalt eller ingen fedtstof. Induction Heat Control teknologien i belægningen sikrer, at stegepanden, på et induktionskomfur, ikke kan blive varmere end 230°C. Varmen kan derfor lettere styres, hvilket betyder, at belægning hverken beskadiges grundet overophedning eller brændes helt af ved brug på for høj varme. Stegepanden kan anvendes på alle varmekilder, men teknologien fungerer kun på induktion.

UK

DK

D

UK

DK

D

Vi anbefaler, at du kun bruger redskaber af træ, silikone eller kunststof. Eva Trio og Eva Solo køkkenværktøj med silikonebelægning, kunststof eller træ er fremstillet til formålet.

#### **VAFLET BUND**

Stegepanden med 'vaflet' bund har et unikt mønster, der er med til at forhindre maden i at brænde sig fast. Den vaflede bundflade holder fedtstoffet fordelt under maden og danner en naturlig slippeevne. Vi anbefaler, at panden varmes op ved middel varme efter at have fået tilført fedtstof. Skru derefter lidt op for temperaturen, læg maden på panden og juster til den ønskede tilberedningstemperatur. Så snart der er dannet en stegeskorpe, kan det, der tilberedes, flyttes rundt på panden og vendes.

#### **BUND**

Stegepander og gryder har en solid 6,2 mm indkapslet sandwichbund i rustfrit stål med en tyk kerne af aluminium, som fordeler varmen jævnt over hele bunden, når du koger eller steger.

Bunden har desuden en integreret magnetisk metalplade, så gryden eller stegepanden også kan bruges på induktion.

I bunden er angivet en diameter på induktionszonen, som er den zone, der er magnetisk. Kig eventuelt i brugsanvisningen fra komfurleverandøren for at se, hvilken diameter, der passer til den enkelte kogeplade. Det er ikke alle induktionskomfurer, som har kogezone med automatisk tilpasning til de forskellige størrelser gryder og stegepander. På side 2-9 kan du se størrelserne på induktionszonerne på alle produkterne i Rustfrit stål-serien.



## VARMEKILDER

Rustfrit stål-serien kan anvendes på alle varmekilder – inklusiv induktion.

## GREB

Håndtag og skaft er fremstillet i kraftigt, rustfrit stål. De bliver derfor ikke varmere end, at man kan holde på dem uden grydelapper. Det gælder dog ikke, hvis du bruger gryden eller stegepanden på gaskomfur eller i ovn.

## TIPS OG GODE RÅD

### Før brug

- Fjern klistermærker og vask med opvaskemiddel for at fjerne eventuelle urenheder fra produktionen.

### Gælder for stegepander med belægning

- Vi anbefaler, at du altid smører indersiden af stegepande med lidt madlavningsolie, inden brug. Det optimerer belægningens evne til at slippe og øger holdbarheden.

## Under brug

- Vælg altid den kogeflade, der passer bedst til grydens eller pandens diameter.
- Undgå overophedning af gryder og pander. Find den rette temperatur ved at tilsætte lidt fedtstof i bunden, og når det begynder at syde, er gryden eller panden klar til stegning. Skru ned på medium varme under stegningen. Hvis fedtstoffet ryger, er temperaturen for høj.
- På induktion må gryder og pander aldrig opvarmes uden indhold. Det er en meget hurtig opvarmingskilde, og gryde eller pander kan blive beskadiget.
- Bruges gryder og pander på et gaskomfur kan overfladen på ydersiden blive påvirket, men produktet tager ikke skade.
- Tilsæt aldrig salt, før maden koger. Det kan forårsage ætsningsskader i rustfrit stål.

- Undgå at beskadige belægningen i stegepanden ved altid at bruge redskaber med silikonebelægning, samt kunststof- eller træ-redskaber. Eva Trio og Eva Solo køkkenværktøj med silikonebelægning, kunststof eller træ er fremstillet til formålet.

#### Efter brug

- Gryder, stegepander og låg skal rengøres med opvaskemiddel og en blød børste eller svamp.
- Tåler også maskinopvask. Kogegrej med belægning bør vaskes op i hånden, da maskinopvask kan forringe Slip-Let® effekten.
- Brug aldrig ståluld eller slibende midler til rengøringen.
- Kogegrejet kan poleres udvendigt med pudsemiddel til rustfrit stål.
- Undgå at opbevare mad i panden i længere tid, da belægningen kan tage skade.

- Bliver Slip-Let® belægningen med tiden mørkere, skyldes det et tyndt lag forkullet æggehviteprotein fra maden. Det kan let fjernes ved at fylde vand i panden og tilsætte 4-5 spsk. maskinvaskemiddel (til tøj). Lad det simre i ca. 45 minutter. Rør af og til rundt med en opvaskebørste eller nylonspatel. Gentag evt. behandlingen. Herefter skal panden gøres ren med opvaskemiddel, og indersiden smøres med et tyndt lag madlavningsolie.

#### GARANTI OG REKLAMATIONSRET

Eva Solo A/S, som også står bag alle produkterne fra Eva Trio, giver garanti mod fabrikationsfejl. Garantien omfatter materialer og fremstilling, men ikke problemer, der skyldes forkert brug eller naturlig slitage. Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning.

Ved reklamation bedes du rette henvendelse til den forhandler, hvor produktet er købt.

UK

DK

D

## EIN DÄNISCHER DESIGNKLASSIKER

Im Jahr 1977 entwarf der dänische Designer Ole Palsby eine neuartige, funktionalistische Topfserie und kreierte damit einen weiteren dänischen Designklassiker. Die Serie bediente sich der Eigenschaften dreier unterschiedlicher Materialien – Aluminium, Gusseisen und Kupfer – und wurde daher Eva Trio getauft.

Inspiziert durch professionelle Küchen gestaltete Palsby die Eva Trio-Produkte einfach, strapazierfähig und funktional. Zudem wurden Töpfe und Deckel in drei festen Größen hergestellt, die sich untereinander kombinieren ließen. Heute ist Eva Trio, das noch immer zu den Designklassikern zählt, der Inbegriff einer professionellen Küchenausstattung für zu Hause. Das Design ist einfach und elegant, die Töpfe sind hochfunktional und langlebig.

Eva Trio ist Teil des Unternehmens Eva Solo A/S, das Wohnaccessoires und Küchengeschirr mit exklusivem dänischem Design herstellt.



# MULTIFUNKTIONS -TECHNOLOGIE



Stackable



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas



Oven



Dishwasher

UK

DK

D

UK

DK

D

## GEBRAUCHSANWEISUNG

### VIEL VERGNÜGEN MIT EDELSTAHL

Aufgrund der hochwertigen Materialien und des schlichten Designs der Töpfe und Pfannen dieser Serie bleiben die Produkte jahrelang schön. Lesen Sie diese Anleitung vor Gebrauch sorgfältig durch, damit Sie an Ihrem neuen Edelstahltopf oder Ihrer Pfanne möglichst viele Jahre Freude haben.

### MATERIAL

Die Töpfe und Pfannen der Edelstahlserie bestehen aus hochglanzpoliertem 18/10 Edelstahl. Dieses hochwertige Material schützt das Kochgeschirr optimal vor Rost, macht es äußerst verschleißfest und erleichtert die Reinigung.

### KERAMIKBESCHICHTUNG

Die Keramikbeschichtung ist leicht in der Anwendung und einfach zu reinigen. Dank der Beschichtung lassen sich Speisen gut bei hohen Temperaturen und mit sehr wenig Fett zubereiten. Die Töpfe und Pfannen sind bis 400 °C hitzebeständig und eignen sich für alle Herdarten, einschl. Induktion. Wir empfehlen, nur mit Küchenhelfern aus Holz oder Kunststoff in der Pfanne zu arbeiten. Die Küchenhelfer von Eva Trio und Eva Solo aus Kunststoff oder Holz

respektive mit Siliconbeschichtung wurden speziell zu diesem Zweck entworfen.

### SLIP-LET® ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Die verschleißfeste, dreilagige Slip-Let® Antihafbeschichtung ermöglicht die Speisenzubereitung mit wenig oder ganz ohne Fett. Dank der Antihafwirkung brennt das Gargut nicht an oder bleibt an der Pfanne haften. Die Pfanne ist daher auch leicht zu reinigen. Geeignet ist sie für alle Herdarten, einschließlich Induktion. Wir empfehlen, in der Pfanne nur mit Küchenhelfern aus Holz oder Kunststoff zu arbeiten. Die Küchenhelfer von Eva Trio und Eva Solo mit Siliconbeschichtung, aus Kunststoff oder aus Holz sind hier besonders gut geeignet.

### SLIP-LET® ANTIHAFTBESCHICHTUNG MIT INDUCTION HEAT CONTROL

Die verschleißfeste Slip-Let® Antihafbeschichtung ermöglicht die Speisenzubereitung mit wenig oder ganz ohne Fett. Die „Induction Heat Control“-Technologie der Beschichtung sorgt dafür, dass die Pfanne auf Induktionsherden nicht heißer als 230 °C wird. Die Hitze lässt sich also leicht regulieren und eine Beschädigung oder

Zerstörung der Beschichtung durch Überhitzung somit vermeiden. Die Bratpfanne ist für alle Herdarten geeignet, die „Induction Heat Control“-Technologie funktioniert jedoch nur auf Induktionsherden. Wir empfehlen, in der Pfanne nur mit Küchenhelfern aus Holz oder Kunststoff zu arbeiten. Die Küchenhelfer von Eva Trio und Eva Solo mit Silikonbeschichtung, aus Kunststoff oder aus Holz sind hier besonders gut geeignet.

#### **WAFFELBODEN**

Die Bratpfanne mit „Waffelboden“ besitzt ein besonderes Muster, das ein Festbacken des Bratguts verhindert. Die Waffelstruktur des Bodens verteilt das Fett unter dem Bratgut und sorgt dafür, dass es sich gut vom Boden löst. Wir empfehlen, erst das Fett in die Pfanne zu geben und dann die Pfanne auf mittlerer Stufe zu erhitzen. Erhöhen Sie anschließend die Temperatur leicht, geben Sie das Bratgut in die Pfanne und stellen Sie die gewünschte Zubereitungs-temperatur ein. Sobald sich eine Kruste gebildet hat, kann das Bratgut in der Pfanne bewegt und gewendet werden.

#### **BODEN**

Die Bratpfannen und Töpfe verfügen über einen 6,2 mm starken, eingekapselten Sandwichboden aus Edelstahl mit einem dicken Aluminiumkern, durch den sich die Hitze beim Kochen und Braten optimal verteilt.

Zudem ist im Boden eine magnetische Metallplatte integriert, damit der Topf oder die Pfanne auch auf Induktionsherden eingesetzt werden kann.

Am Boden ist der Durchmesser der Induktionszone angegeben; dieser Bereich ist die magnetische Zone. Wenn Sie wissen wollen, welche Durchmesser zum jeweiligen Kochfeld passen, sollten Sie ggf. die Gebrauchsanweisung des Herdherstellers zu Rate ziehen. Noch verfügen nicht alle Induktionsherde über Kochfelder mit automatischer Anpassung an die Größe der jeweils verwendeten Töpfe und Pfannen. Auf der Seite 2-9 sind die Größen der Induktionszonen aller Produkte der Edelstahl-Serie angegeben.

#### **WÄRMEQUELLE**

Die Edelstahl-Serie eignet sich für jede Wärmequelle einschl. Induktion.

## GRIFFE

Griffe und Stiele bestehen aus stabilem Edelstahl. Sie werden daher niemals so heiß, dass man sie ohne Topflappen nicht mehr anfassen kann. Dies gilt jedoch nicht, wenn Sie den Topf oder die Pfanne auf einem Gasherd oder im Ofen einsetzen.

## GUTE TIPPS

### Vor Gebrauch

- Aufkleber entfernen und das Produkt mit Geschirrspülmittel abwaschen, um evtl. Rückstände von der Herstellung zu entfernen.

### Gilt für Bratpfannen mit Beschichtung

- Es empfiehlt sich, die Innenseite der Pfannen vor Gebrauch stets mit ein wenig Speiseöl einzufetten. Dies optimiert die Antihafbeschichtung und erhöht die Haltbarkeit.

## Während des Gebrauchs

- Wählen Sie stets die Kochfläche, die am besten zum Topf-/Pfannendurchmesser passt.
- Töpfe und Pfannen nicht überhitzen. Um zu prüfen, ob die richtige Temperatur erreicht ist, etwas Fett in den Topf/die Pfanne geben. Wenn es zu sieden beginnt, kann mit dem Braten begonnen werden. Während der Speisenzubereitung auf mittlere Hitze reduzieren. Beginnt das Fett jedoch zu rauchen, ist der Topf/die Pfanne zu heiß geworden.
- Auf Induktionsherden dürfen Töpfe und Pfannen nie ohne Inhalt erhitzt werden, denn hier entsteht Hitze äußerst rasch und kann den Topf oder die Pfanne beschädigen.
- Bei Benutzung auf einem Gasherd kann sich die Außenseite der Töpfe und Pfannen verfärben. Die Eigenschaften des Produkts werden dadurch jedoch nicht beeinträchtigt.
- Niemals Salz ins Kochgeschirr geben, bevor der Inhalt kocht, denn dadurch kann es zu Verätzungen des Edelstahls kommen.

- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, die Beschichtungen beschädigen können, sondern stets Küchenutensilien aus Silikon, Kunststoff oder Holz. Die Küchenhelfer von Eva Trio und Eva Solo mit Silikonbeschichtung, aus Kunststoff oder aus Holz wurden speziell für diesen Zweck entworfen.

#### **Nach Gebrauch**

- Töpfe, Pfannen und Deckel nach Gebrauch mit Geschirrspülmittel und einer weichen Bürste oder einem Schwamm reinigen.
- Spülmaschinenfest. Beschichtetes Kochgeschirr sollte von Hand gespült werden, da der Non-Stick-Effekt in der Spülmaschine leiden kann.
- Zur Reinigung niemals Stahlwolle oder Scheuermittel verwenden.
- Die Außenseite des Kochgeschirrs lässt sich mit Edelstahl-Putzmittel polieren.
- Übrig gebliebene Speisen sollten nicht über längere Zeit in der Pfanne aufbewahrt werden, die Beschichtung kann dadurch Schaden nehmen.

- Die Slip-Let® Antihafbeschichtung kann mit der Zeit nachdunkeln, was auf eine dünne Schicht aus verkohltem Eiweiß von den Speisen zurückzuführen ist. Um diese Schicht zu entfernen, Wasser in die Pfanne/ den Topf füllen, 4–5 EL Textilwaschpulver zugeben und etwa 45 Minuten lang köcheln lassen. Ab und zu mit einer Spülbürste oder einem Pfannenheber aus Nylon umrühren. Die Behandlung eventuell wiederholen. Die Pfanne oder den Topf anschließend mit Spülmittel reinigen und die Innenseite leicht mit Speiseöl einfetten.

#### **GEWÄHRLEISTUNG UND RECHT AUF REKLAMATION**

Eva Solo A/S, Hersteller aller Eva Trio-Produkte, gewährt eine Garantie auf Fabrikationsfehler. Die Gewährleistung erstreckt sich auf evtl. Material- und Fertigungsmängel, nicht aber auf Probleme, die durch falsche Handhabung oder natürlichen Verschleiß zurückzuführen sind. Es besteht das Recht auf Reklamation nach den geltenden Gesetzen.

Bei einer Reklamation wenden Sie sich bitte an das Geschäft, in dem Sie den Artikel gekauft haben.



# THE EVA TRIO UNIVERSE

A range of cookware with unique properties



WHITE LINE



BLACK LINE



DURA LINE



MULTI



STAINLESS STEEL



COPPER



CAST IRON

byevasolo