

Instructions for Use · Brugsvejledning · Gebrauchsanweisung

eva trio

by eva solo

Cast Iron

THE CAST IRON COLLECTION



FRYING PAN
STEGEPANDE
BRATPFANNE

LITRE

DIA.

HEIGHT

INDUCTIONZONE

28 cm

4 cm

27 cm



CASSEROLE
GRYDE
TOPF

4 l

24 cm

11 cm

16 cm

8 l

32 cm

14 cm

21 cm



SAUCEPAN
KASSEROLLE
KASSEROLLE

1.3 l

16 cm

10 cm

14 cm



SAUTÉ PAN
SAUTERPANDE
HOHE BRATPFANNE

2.2 l

24 cm

11 cm

22 cm

COMBINE YOUR OWN UNIQUE RANGE OF COOKWARE



Dome lid



Draining lid



Glass lid



Steel lid



*Lids are sold separately

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.

UK

DK

D



MULTI FUNCTION TECHNOLOGY



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas



Oven



Dishwasher

INSTRUCTIONS FOR USE

ENJOY USING CAST IRON

The cast-iron range of pots and frying pans is perfect for slow cooking over a low or medium heat thanks to the excellent heat-conducting and heat-retention properties of the material, which ensure an even heat distribution.

Cast iron also withstands very high temperatures. Therefore it is particularly suitable for braising, and it can also be used for preparing dishes in the oven.

Cast iron is extraordinarily durable and long-lasting cookware, and can be handed down for generations.

Please read the following instructions carefully before use to enjoy using your new cast-iron pot or frying pan for many years.

MATERIAL

Eva Trio Cast iron is enamelled and withstands temperatures up to 400°C. Cast iron is in itself an extremely durable material with exceptional heat-retention and heat-distribution properties.

HEAT SOURCES

- Cast iron is magnetic and can therefore be used on all heat sources – including induction.
- **Note:** When using cast-iron cookware on ceramic cookers: To avoid scratches, always lift pots and pans made of cast iron instead of sliding them across the ceramic hobs.
- Cast-iron pots and pans can also be used in the oven.

TIPS AND USEFUL ADVICE

Before use

- Remove labels and, using washing-up liquid, wash the cookware to remove any production impurities.
- It is not necessary to season Eva Trio Cast iron products. The pots and frying pans are enamelled and therefore have a natural non-stick finish.

During use

- Always choose the hob which best matches the diameter of the pot/pan.
- Cooking over a medium or low heat ensures the best results, also when frying and braising. Let the pot or pan heat up gently, and once hot almost all cooking can continue at lower temperatures. High temperatures should only be used for boiling water for vegetables or pasta and for reducing stocks or sauces. High heat should never be used to preheat a pot or pan. Cast iron retains heat exceptionally well, and overheating will cause the food to stick.

- Do not leave food in the cookware for long periods of time.
- To avoid damage to the coating, always 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

- Hot pots and pans must always be allowed to cool for a couple of minutes before washing to avoid thermal shock to the metal.
- The cookware should be cleaned with warm water and a soft brush/sponge as soon as possible after use. To remove particularly obstinate dirt, add some water to the pot or pan and bring it to the boil for a short period of time.

- The cookware is also dishwasher-safe. However, we recommend washing it by hand as otherwise the cast-iron surface may acquire a matt finish with time. Please note that this will not affect the cookware's performance.

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 gryde-serie. 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.

UK

DK

D



MULTIFUNKTIONEL TEKNOLOGI



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas



Oven



Dishwasher

BRUGSVEJLEDNING

GOD FORNØJELSE MED STØBEJERN

Serien af gryder og stegepander i Støbejern er perfekt til langtidsstegning ved lav eller medium varme, fordi støbejern fordele varmen jævnt og ensartet og holder godt på den.

Støbejern er samtidig et materiale, som også tåler meget høje temperaturer. Derfor er det særligt godt til bruning, og kan desuden bruges til tilberedning i ovnen.

Støbejern er ekstraordinært holdbart kogegrej, og kan gå i arv i generationer. Læs vejledningen her grundigt før brug, så du får mest mulig glæde af din nye Støbejern gryde eller stegepande i mange år.

MATERIALE

Eva Trio støbejern er emaljeret og kan tåle op til 400°C. Støbejern er i forvejen et yderst holdbart materiale, som har en exceptionel evne til at holde på og fordele varmen jævnt.

VARMEKILDER

- Støbejern er magnetisk, og kan bruges på alle varmekilder – inklusiv induktion.
- **Bemærk** ved brug på glaskeramisk komfur: Undgå ridser. Løft altid pander og gryder i støbejern frem for at trække dem hen over den keramiske plade.
- Støbejern gryder og pander kan også bruges i ovn.

TIPS OG GODE RÅD

Før brug

- Fjern klistermærker og vask med opvaskemiddel for at fjerne eventuelle urenheder fra produktionen.
- Det er ikke nødvendigt at indstege Eva Trio Støbejern. Pander og gryder er emaljeret og har derved en slip-let evne.

Under brug

- Vælg altid den kogeflade, der passer bedst til grydens eller pandens diameter.
- Medium eller lav varme giver de bedste madlavningsresultater inklusiv stegning og bruning. Lad panden eller gryden varme gradvist op, når den er varm kan næsten al madlavning fortsætte på lavere temperaturer. Høje temperaturer bør kun anvendes til at koge vand til grøntsager eller pasta samt til at reducere fond eller sauce. Høj varme bør aldrig bruges til at forvarme en gryde eller pander. Støbejern holder exceptionelt godt på varmen, og en overophedning vil forårsage, at maden brænder på.

- Undgå opbevaring af madrester i kogegrej i længere tid.
- Undgå at beskadige belægningen ved altid at bruge redskaber med silikonebelægning, kunststof eller træredskaber. Eva Trio og Eva Solo køkkenværktøj med silikonebelægning, kunststof eller træ er fremstillet til formålet.

Efter brug

- Varme pander og gryder skal afkøles et par minutter før opvask for ikke at give kogegrejet et varme/kulde chok.
- Kogegrejet skal rengøres med varmt vand og en blød børste/svamp hurtigst muligt efter brug. Særligt vanskeligt snavs fjernes lettest ved at tilsætte lidt vand i gryde eller stegepande og give det et kort opkog.
- Tåler også maskinopvask. Men vi anbefaler opvask i hånden, da maskinopvask kan gøre støbejernet mat over tid. Det påvirker dog ikke ydeevnen.

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 Küchengeräte mit exklusivem dänischem Design herstellt.

UK

DK

D



MULTIFUNKTIONS-TECHNOLOGIE



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas



Oven



Dishwasher

GEBRAUCHSANWEISUNG

VIEL VERGNÜGEN MIT GUSSEISEN

Die Töpfe und Pfannen aus Gusseisen eignen sich perfekt für das Garen bei niedrigen bis mittleren Temperaturen, da Gusseisen die Wärme gleichmäßig leitet, verteilt und speichert.

Gleichzeitig ist Gusseisen auch ein Material, das sehr hohe Temperaturen verträgt und damit ideal zum scharfen Anbraten von Fleisch und für Schmorgerichte im Backofen ist.

Kochgeschirr aus Gusseisen ist ausgesprochen haltbar und wird gerne von Generation zu Generation weitervererbt.

Lesen Sie diese Anleitung vor Gebrauch sorgfältig durch, damit Sie an Ihrem neuen Topf oder Ihrer neuen Pfanne aus Gusseisen möglichst viele Jahre Freude haben.

MATERIAL

Kochgeschirr aus Gusseisen der Serie Eva Trio ist emailliert und bis 400 °C hitzebeständig. Gusseisen ist von vornherein ein ausgesprochen haltbares Material, zudem ein hervorragender Wärmeleiter und Wärmespeicher.

HERDARTEN

- Gusseisen ist magnetisch und für alle Herdarten, auch Induktion, geeignet.
- **Hinweis** zur Verwendung auf Glaskeramik-Kochfeldern: Kratzer vermeiden: Gusseiserne Pfannen und Töpfe sollten immer angehoben und nicht über das Kochfeld gezogen werden.
- Pfannen und Töpfe aus Gusseisen sind auch für den Backofen geeignet.

GUTE TIPPS

Vor Gebrauch

- Aufkleber entfernen und das Produkt mit Geschirrspülmittel abwaschen, um evtl. Rückstände von der Herstellung zu entfernen.
- Bei der Gusseisenserie von Eva Trio ist ein Einbrennen nicht notwendig. Die Pfannen und Töpfe sind emailliert, was ihnen natürliche Antihaft-Eigenschaften verleiht.

Während des Gebrauchs

- Wählen Sie stets die Kochfläche, die am besten zum Topf-/ Pfannendurchmesser passt.
- Die besten Ergebnisse bei der Zubereitung von Speisen werden mit mittlerer und niedriger Wärme erzielt – das gilt auch für das Anbraten und Braten. Pfannen und Töpfe werden langsam erhitzt. Sobald die erforderliche Temperatur erreicht ist, kann die Herdtemperatur in den meisten Fällen zurückgeschaltet werden. Hohe Temperaturen sollten nur zum Aufkochen von Wasser für Gemüse und Nudeln und zum Einkochen von Fonds oder Saucen verwendet werden, aber auf keinen Fall zum Vorwär-

men von Töpfen und Pfannen. Gusseisen ist ein hervorragender Wärmespeicher. Beim zu hohen Temperaturen brennen Speisen leicht an.

- Essensreste dürfen nicht über längere Zeit im Kochgeschirr aufbewahrt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, die 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

- Lassen Sie warme Pfannen und Töpfe vor dem Abwasch abkühlen, um einen Temperaturschock zu vermeiden.
- Das Kochgeschirr wird so schnell wie möglich nach der Verwendung mit heißem Wasser und einer weichen Bürste bzw. einem weichen Schwamm gereinigt. Besonders hartnäckigen Schmutz im Topf/in der Pfanne kann am besten durch kurzes Aufkochen mit etwas Wasser entfernt werden.

- Spülmaschinenfest. Wir empfehlen jedoch den Abwasch von Hand, da Maschinengeschirrspülmittel Gusseisen mit der Zeit matt erscheinen lassen. Das hat jedoch keinen Einfluss auf die Leistung.

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

- Made of aluminium
- Ceramic coating on the outside
- Ceramic coating on the inside
- Dishwasher-safe
- Can be used on all heat sources



DURA LINE

- Made of aluminium
- Anodised aluminium on the outside
- PFOA-free non-stick Slip-Let® coating on the inside
- Not dishwasher-safe
- Can be used on all heat sources



MULTI

- Multi-layer technology
- Aluminium core
- 18/0 stainless steel outside and 18/10 stainless steel inside
- Dishwasher-safe
- Can be used on all heat sources



STAINLESS STEEL*

- 18/10 stainless steel outside and inside
- Highly polished surfaces
- Improved encapsulated sandwich base
- Dishwasher-safe
- Can be used on all heat sources

* with stainless steel, ceramic coating or non-stick coating inside



COPPER

- Multi-layer technology
- Aluminium core
- 18/10 stainless steel inside and copper outside
- Not dishwasher-safe
- Can be used on all heat sources



CAST IRON

- Made of cast iron
- Enamelled
- Dishwasher-safe
- Can be used on all heat sources

by eva solo