

Instructions for Use · Brugsvejledning · Gebrauchsanweisung

eva trio

by eva solo

Steel Line collection



**RECYCLED
STAINLESS STEEL**

THE STEEL LINE COLLECTION



FRYING PAN with ceramic coating
STEGEPANDE med keramisk belægning
BRATPFANNE mit keramischer Beschichtung

LITRE

DIA.

HEIGHT

INDUCTIONZONE

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



SAUCEPAN
KASSEROLLE
KASSEROLLE

1.1 l
1.8 l

13 cm
16 cm

8.0 cm
9.5 cm

10 cm
12 cm



CASSEROLE
GRYDE
TOPF

2.2 l
3.6 l
4.8 l
6.5 l
10.0 l

16 cm
20 cm
20 cm
24 cm
24 cm

12.5 cm
11.5 cm
16.5 cm
14.5 cm
23.5 cm

12 cm
15 cm
15 cm
20 cm
20 cm



SAUTÉ PAN
SAUTERPANDE
HOHE BRATPFANNE

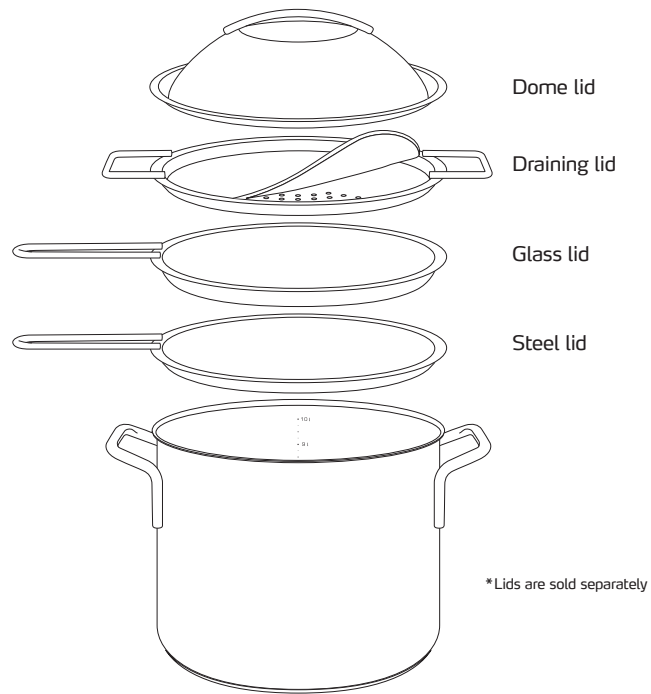
3.4 l

24 cm

8.0 cm

20 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.

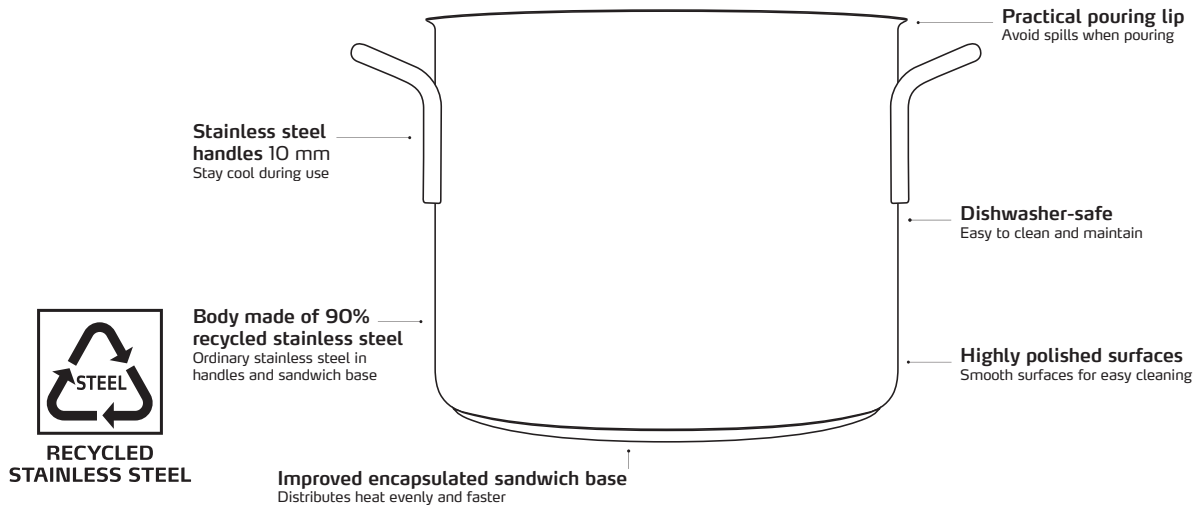


UK

DK

D

MULTI FUNCTION TECHNOLOGY



UK

DK

D



Stackable



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas



Oven



Dishwasher

INSTRUCTIONS FOR USE

ENJOY USING STEEL LINE

The pots and frying pans in the Steel Line 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 Steel Line pots or frying pans for many years.

MATERIALS

Pots and pans are made of high-gloss polished 18/10 stainless steel and equipped with robust handles, while the original virgin steel has been replaced by 90% recycled stainless steel in the product body as a more responsible choice in a world facing resource shortages. The recycled stainless steel has the same high quality as virgin steel and provides pots and pans that withstand daily use. It gives the cookware the optimum rust-resistance, extended durability and assured ease of cleaning. The handle and sandwich base are made with conventional stainless steel. The surfaces simply stay shiny for years, and the robust wire handles remain cold during cooking.

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. The frying pans withstand temperatures as high as 400°C, and can be used on all heat sources, including induction.

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 series are listed on page 2-3.

UK

DK

D

UK

DK

D

HEAT SOURCES

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

HANDLES

All handles are made of ordinary, solid 10 mm 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.

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

UK

DK

D

Greb i rustfrit stål 10 mm
Forbliver kolde under brug

**Produktets krop er lavet af 90%
genanvendt rustfrit stål**
Almindeligt rustfrit stål i greb og
sandwichbund



**RECYCLED
STAINLESS STEEL**

Forbedret indkapslet sandwichbund
Fordeler varmen jævnt og endnu hurtigere

Praktisk hældekan
Undgå spild under ophældning

Tåler maskinopvask
Nem at rengøre og vedligeholde

Højglanspolerede flader
Glatte flader gør rengøringen nem



Stackable



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas



Oven



Dishwasher

BRUGSVEJLEDNING

GOD FORNØJELSE MED STEEL LINE

Serien af gryder og stegepander i Steel Line 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 Steel Line gryde eller stegepande i mange år.

MATERIALE

Gryder og pander i Steel Line er fremstillet af højglanspoleret 18/10 rustfrit stål og forsynet med kraftige greb. Ny stål er erstattet med 90% genanvendt stål i produktets krop - et mere ansvarligt valg i en verden, der er knap på ressourcer. Materialet har samme høje kvalitet som ny stål og giver grej, der kan tåle at blive brugt. Det gør koge grejet optimalt modstandsdygtigt over for rust, giver stor slidstyrke og sikrer nem rengøring. Greb og sandwichbund er med almindeligt rustfrit stål. Fladerne forbliver ganske enkelt blanke i årevis, og de solide wiregreb forbliver kolde under madlavningen.

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. Stegepanderne tåler helt op til 400°C og kan anvendes på alle varmekilder, også induktion.

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 koge zoner med automatisk tilpasning til de forskellige størrelser gryder og stegepander. På side 2-3 kan du se størrelserne på induktionszonerne på alle produkterne i serien.

UK

DK

D

UK

DK

D

VARMEKILDER

Steel Line serien kan anvendes på alle varmekilder – inklusiv induktion.

GREB

Håndtag og skaft er fremstillet i kraftigt, 10 mm 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 opvarmningskilde, 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.

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

UK

DK

D

UK

DK

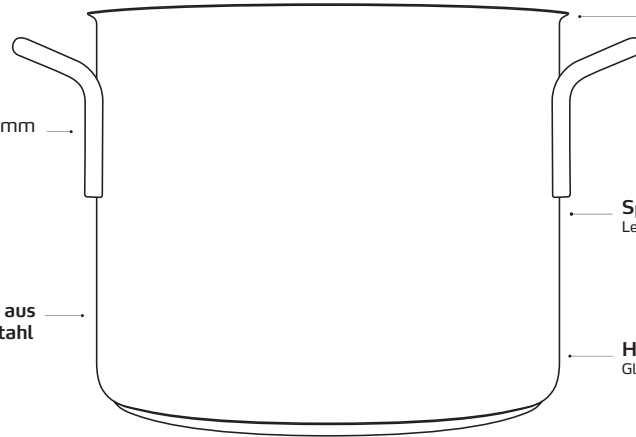
D



**RECYCLED
STAINLESS STEEL**

**Der Topfkörper besteht aus
90 % recyceltem Edelstahl**
Normaler Edelstahl an Griffen
und Sandwichboden

Griffe aus Edelstahl 10 mm
Bleiben bei Gebrauch kalt



Praktischer Ausgießer
Tropft nicht beim Ausgießen

Spülmaschinenfest
Leicht zu reinigen und zu pflegen

Hochglanzpolierte Oberflächen
Glatte Oberflächen erleichtern die Reinigung

Verbesserter eingekapselter Sandwichboden
Verteilt die Hitze noch schneller und gleichmäßiger



Stackable



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas



Oven



Dishwasher

GEBRAUCHSANWEISUNG

VIEL VERGNÜGEN MIT STEEL LINE

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 Steel Line Topfserie aus hochglanzpoliertem Edelstahl 18/10 hat kräftigere Griffe erhalten und der neue Stahl des Produktkörpers wurde durch 90% Recycling-Stahl ersetzt – eine verantwortungsvolle Maßnahme in einer Welt, in der die Ressourcen begrenzt sind. Das Material weist dieselbe hohe Qualität wie neuer Stahl auf und eignet sich ebenso wie dieser für die Herstellung von Produkten, die einiges aushalten müssen. Das Kochgeschirr ist rostbeständig, äußerst verschleißfest und leicht zu reinigen. Griffe und Sandwichboden sind aus allgemeinem Edelstahl gefertigt. Die Oberflächen behalten jahrelang ihren Glanz, und die stabilen Wire-Griffe bleiben während des Kochvorgangs kalt.

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 Pfannen sind bis 400 °C hitzebeständig und eignen sich für alle Herdarten, einschl. Induktion.

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 2-3 sind die Größen der Induktionszonen aller Produkte der Steel Line-Serie angegeben.

WÄRMEQUELLE

Die Serie eignet sich für jede Wärmequelle einschl. Induktion.

GRIFFE

Griffe und Stiele bestehen aus stabilem 10 mm 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 Gas-herd 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.

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.

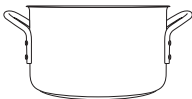
Bei einer Reklamation wenden Sie sich bitte an das Geschäft, in dem Sie den Artikel gekauft haben.

THE EVA TRIO UNIVERSE

A range of cookware with unique properties



WHITE LINE



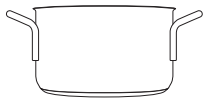
BLACK LINE



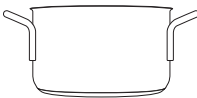
DURA LINE



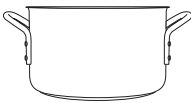
MULTI



STAINLESS STEEL



STEEL LINE



COPPER



CAST IRON

by **evasolo**