

Instructions for Use · Brugsvejledning · Gebrauchsanweisung

eva trio

by eva solo

Multi collection

THE MULTI COLLECTION



FRYING PAN with 4-layer non-stick Slip-Let® coating
STEGEPANDE med 4-lags Slip-Let® belægning
BRATPFANNE mit 4-Schicht Slip-Let® Beschichtung

LITRE

DIA.

HEIGHT

INDUCTIONZONE

28 cm

5.0 cm

22 cm



SAUTÉ PAN
SAUTERPANDE
HOHE BRATPFANNE

3.4 l

24 cm

8.0 cm

21 cm



SAUCEPAN with inner litermarking
KASSEROLLE med indvendig litermål
STIELKASSEROLLE mit Literangabe

1.8 l

16 cm

10 cm

13 cm



CASSEROLE with inner litermarking
GRYDE med indvendig litermål
TOPF mit Literangabe

2.2 l

16 cm

11 cm

13 cm

3.6 l

20 cm

12 cm

17 cm

4.8 l

20 cm

15 cm

17 cm

6.5 l

24 cm

14 cm

21 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



Stackable



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas



Oven



Dishwasher

UK

DK

D

UK

DK

D

UK

DK

D

INSTRUCTIONS FOR USE

ENJOY USING MULTI

Pots and frying pans in the Multi series have outstanding frying and cooking properties thanks to a unique combination of materials. The design is simple – the products hard-wearing. Please read the instructions carefully before use to enjoy using Multi for many years.

MATERIAL

Pots and frying pans in the Multi series are manufactured using the latest multi-layer technology in which a core of solid aluminium is sandwiched between stainless steel on the inside and outside. This triple-layer sandwich construction results in outstanding frying and cooking properties because it ensures uniform heat around the base and sides. Stainless steel is easy to clean and stays looking good year after year. All the pots in the Multi series have inside litre markings.



One of the frying pans in the series has a PTFE 4-layer non-stick Slip-Let® coating on the inside, which ensures that the food will not stick and that cleaning is extra easy.

HEAT SOURCES

Multi cookware 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.

UK

DK

D

TIPS AND USEFUL ADVICE

Before use

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

For frying pan with Slip-Let®

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

For frying pan without Slip-Let®

It is possible to create a natural non-stick finish before you start to use the frying pan:

- Smear the inside of the frying pan with a little cooking oil and heat for approx. 5 minutes or until the oil starts to smoke. Turn off the heat and allow the frying pan to cool. Do not use water to cool the pan. There is now a thin non-stick layer on the inside of the pan which must not be washed off.

During use

- Always choose the hob which best matches the diameter of the pot/frying pan.
- Do not overheat pots and frying pans. The correct temperature can be established by placing a bit of fat in the bottom, and when it starts sizzling, the pot/frying pan is ready for use. It is recommended that you reduce the heat to medium when frying. If the fat starts to smoke, the temperature is too high.
- On induction cookers, pots and frying pans must never be heated while empty. They will heat up extremely quickly, and risk being damaged.
- Do not add salt until the food is boiling as it may cause the stainless steel to corrode.

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.
- Never use steel wool or abrasives when cleaning.
- The outside of the cookware can be polished using stainless steel polish.

For frying pan with Slip-Let®

- The Slip-Let® coating on the inside of the cookware in the Multi series ensures that food does not stick and that cleaning is extra easy. Avoid damaging the coating by always making sure to use silicone-coated utensils. For example, use Eva Trio and Eva Solo kitchen utensils made of plastic or with a silicone coating designed specifically for the purpose.
- Avoid storing food in non-stick 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 frying pan with water and adding 4-5 tablespoons 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 frying 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

Praktisk hældekan
Ingen spild under ophældning

Greb i rustfrit stål
Forbliver kolde under brug

Tåler maskinopvask
Nem at rengøre og vedligeholde

Udvendigt 18/10 rustfrit stål
Sikrer lang holdbarhed

Multilayer 3-lags teknologi
Den ultimative kombination af materialer

Indvendigt litermål
Nem og præcis opmåling

Indvendigt højglanspoleret 18/10 rustfrit stål
Glatte sider gør rengøringen nem

Kerne af aluminium
Fordeler varmen jævnt og hurtigt



Stackable



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas



Oven



Dishwasher

UK

DK

D

UK

DK

D

UK

DK

D

BRUGSVEJLEDNING

GOD FORNØJELSE MED MULTI

Gryder og stegepander i Multi-serien har enestående stege- og kogeegenskaber takket være en unik kombination af materialer. Designet er enkelt og produkterne slidstærke. Læs vejledningen her grundigt før brug, så du får mest mulig glæde af Multi i mange år.

MATERIALE

Gryder og stegepander i Multi-serien er fremstillet med den nyeste Multilayer teknologi, hvor en kerne af kraftigt aluminium belægges med rustfrit stål inderst og yderst. Denne 3-lags konstruktion giver enestående stege- og kogeegenskaber, fordi den sikrer en ensartet varmpåvirkning i bunden og op ad siderne. Rustfrit stål gør rengøring nem og sikrer, at gryder og stegepander holder sig flotte år efter år. Alle gryder i Multi-serien har indvendigt litermål.



En af stegepanderne i serien har indvendig PTFE 4-lags Slip-Let® belægning, som sikrer, at intet brænder fast og rengøringen bliver ekstra nem.

VARMEKILDER

Multi-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.

UK

DK

D

TIPS OG GODE RÅD

Før brug

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

Gælder for stegepande med Slip-Let®

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

Gælder for stegepande uden Slip-Let®

Du kan selv skabe en naturlig slip-let effekt, inden stegepanden tages i brug:

- Smør stegepanden med lidt madlavningsolie på indersiden og varm stegepanden op i ca. 5 minutter eller indtil olien begynder at ryge. Sluk for varmen og lad stegepanden stå og køle af. Brug ikke vand til afkølingen. Det tynde lag, som nu sidder fast indvendigt i stegepanden, giver slip-let effekt og skal ikke vaskes af.

Under brug

- Vælg altid den kogeflade, der passer bedst til grydens eller stegepandens diameter.
- Undgå overophedning af gryder og stegepander. Du finder den rette temperatur ved at tilsætte lidt fedtstof i bunden, og når det begynder at syde, er gryden eller stegepanden klar til stegning. Under stegning anbefales det at skrue ned på medium varme. Begynder fedtstoffet at ryge, er temperaturen for høj.
- På induktion må gryder og stegepander aldrig opvarmes uden indhold. Det er en meget hurtig opvarmingskilde, og gryde eller stegepande kan blive beskadiget.
- Tilsæt aldrig salt, før maden koger. Det kan forårsage ætsningskader i rustfrit stål.

Efter brug

- Gryder, stegepander og låg skal rengøres med opvaskemiddel og en blød børste eller svamp.
- Tåler også maskinopvask.
- Brug aldrig ståluld eller slibende midler til rengøringen.
- Kogegrejet kan poleres udvendigt med pudsemiddel til rustfrit stål.

Gælder for stegepande med Slip-Let®

- Den indvendige Slip-Let® belægning i Multi-seriens stegepande sikrer, at intet brænder fast og rengøringen bliver ekstra nem. Undgå at beskadige belægningen ved altid at bruge redskaber med silikonebelægning. Brug f.eks. Eva Trio og Eva Solo køkkenværktøj i kunststof eller med silikonebelægning, der er fremstillet til formålet.
- Undgå at opbevare mad i stegepande i længere tid, da belægningen kan tage skade.

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

GARANTI OG REKLAMATIONSRET

Eva Solo A/S, som også står bag alle produkterne fra Eva Trio, giver garanti mod fabriktionsfejl. 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 MULTI

Die Töpfe und Pfannen der Multi-Serie verfügen dank einer einzigartigen Materialkombination über einmalige Brat- und Kocheigenschaften. Das Design zeichnet sich durch Schlichtheit, die Produkte durch Verschleißfestigkeit aus. Lesen Sie diese Anleitung vor Gebrauch sorgfältig durch, damit Sie an Multi möglichst viele Jahre Freude haben.

MATERIAL

Die Töpfe und Pfannen der Multi-Serie werden mit der neuesten Multilayer-Technologie hergestellt. Das heißt, sie sind mit einem dicken Aluminiumkern ausgestattet, der an der Innen- und Außenseite von Edelstahl umschlossen ist. Durch diese Drei-Schichten-Konstruktion wird die Hitze hervorragend am Boden und an den Seiten verteilt, was wiederum einzigartige Brat- und Kocheigenschaften garantiert.



Der Edelstahl lässt sich leicht reinigen, und die Töpfe und Pfannen bleiben über viele Jahre schön. Alle Töpfe der Multi-Serie sind innen mit einer Litermaß-Einteilung ausgestattet.

Eine der Pfannen der Serie ist innen mit einer PTFE 4-Schicht Slip-Let® Antihafbeschichtung versehen. So haftet nichts an, und die anschließende Reinigung ist besonders einfach.

WÄRMEQUELLE

Die Multi-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 den Topf bzw. die Pfanne mit einem Geschirrspülmittel abwaschen, um evtl. Rückstände von der Herstellung zu entfernen.

Gilt für Bratpfannen mit Slip-Let® Antihafbeschichtung

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

Gilt für Bratpfannen ohne Slip-Let® Antihafbeschichtung

Auf die folgende Weise können Sie in Ihrer Pfanne vor dem Gebrauch eine natürliche Beschichtung erzeugen:

- Die Pfanne innen mit ein wenig Speiseöl bestreichen und etwa 5 Minuten erhitzen, bis das Öl zu rauchen beginnt. Vom Herd nehmen und die Pfanne abkühlen lassen. Keinesfalls mithilfe von Wasser abkühlen. Die nun entstandene dünne Schicht an der Innenseite der Pfanne hat einen Antihafteffekt und darf nicht abgewaschen werden.

Während des Gebrauchs

- Wählen Sie stets die Kochfläche, die am besten zum Topf-/Pfannendurchmesser passt.
- Töpfe und Pfanne nicht überhitzen. Um die richtige Temperatur festzustellen, etwas Fett in den Topf/die Pfanne geben. Wenn es zu sieden beginnt, kann mit dem Braten begonnen werden. Während des Bratvorgangs sollte auf mittlere Hitze heruntergeschaltet werden. Beginnt das Fett 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.
- Niemals Salz hinzufügen, bevor das Essen kocht, denn dadurch können Verätzung auf dem Edelstahl entstehen.

Nach Gebrauch

- Töpfe und Pfannen nach Gebrauch mit Geschirrspülmittel und einer weichen Bürste oder einem Schwamm reinigen.
- Spülmaschinenfest.
- Keinesfalls Stahlwolle oder Scheuermittel verwenden.
- Die Außenseite des Kochgeschirrs kann mit Edelstahl-Putzmittel poliert werden.

Gilt für Bratpfannen mit Slip-Let® Antihafbeschichtung

- Die innere Slip-Let® Antihafbeschichtung der Pfannen der Multi-Serie verhindert ein Anbrennen der Speisen und erleichtert zudem die Reinigung. Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände, die Beschichtungen beschädigen können. Verwenden Sie stattdessen Eva Trio- und Eva Solo-Küchenhelfer aus Kunststoff, die speziell für diesen Zweck entworfen wurden.
- 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 Textilwaschmittel hinzufügen 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 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