

Instructions for Use · Brugsvejledning · Gebrauchsanweisung

eva trio

by eva solo

Black Line collection

THE BLACK LINE 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

24 cm
28 cm

4.0 cm
4.5 cm

18 cm
22.5 cm



SAUTÉ PAN with 4-layer non-stick Slip-Let® coating
SAUTERPANDE med 4-lags Slip-Let® belægning
HOHE BRATPFANNE mit 4-Schicht Slip-Let® Beschichtung

3.4 l

24 cm

8.0 cm

20.5 cm



SAUCEPAN with 4-layer non-stick Slip-Let® coating
KASSEROLLE med 4-lags Slip-Let® belægning
KASSEROLLE mit 4-Schicht Slip-Let® Beschichtung

1.1 l
1.8 l

13 cm
16 cm

8.5 cm
9.5 cm

11.5 cm
14.5 cm



CASSEROLE with 4-layer non-stick Slip-Let® coating
GRYDE med 4-lags Slip-Let® belægning
TOPF mit 4-Schicht Slip-Let® Beschichtung

2.5 l
3.8 l
4.8 l
7.0 l

16 cm
20 cm
20 cm
24 cm

11.5 cm
11.5 cm
15 cm
14.5 cm

14.5 cm
16.5 cm
16.5 cm
20.5 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

UK

DK

D

UK

DK

D

Practical pouring lip
No spills when pouring

Stainless steel handles
Stay cool during use

PTFE coating on the outside
For a robust and durable surface



PTFE 4-layer non-stick Slip-Let® coating on the inside
Nothing sticks – easy to clean

Dishwasher-safe
Easy to clean and maintain

Made of aluminium
Distributes heat quickly and evenly

Encapsulated sandwich base
Ensures fast heat distribution



Stackable



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas



Oven



Dishwasher

UK

DK

D

INSTRUCTIONS FOR USE

ENJOY USING BLACK LINE

Pots and pans in the Black Line series are distinguished by their simple and functional design and are made of hard-wearing materials. Please read the instructions thoroughly before use to enjoy using Black Line for many years.

MATERIALS

It is easy to use Black Line. Both the pots and pans are made of aluminium, a lightweight material that conducts and distributes the heat quickly and evenly across the base and up the sides of the cookware. This ensures equally good results when boiling or frying. The coating on the inside of the pots and pans is PTFE 4-layer Slip-Let® coating, which ensures that the food will not stick and that cleaning is extra easy. The exterior has been coated with a double layer of PTFE for greater hardness and durability.



BASE

Black Line cookware has a solid 5 mm aluminium base, while the sides are 3 mm thick. During use, both the base and the sides heat up and evenly distribute the heat. The base also has an integrated magnetic metal plate, making the pots and pans suitable for use 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 pan sizes. The sizes of the induction zones on all the products in the Black Line series are listed on page 2.

UK

DK

D

HEAT SOURCES

Black Line cookware is suitable for all cookers, including induction.

HANDLES

All handles are made of solid stainless steel. The design and positioning of the handles close to the rim significantly minimises the heat which reaches the handles, especially that part of the handle which is furthest from the pot. The handles will therefore never be too hot to hold without potholders. However, this does not apply if you use the pot or 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.
- It is recommended that you always wipe the inside of pots and pans with a little cooking oil before use. This optimises the non-slip properties of the finish 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 frying. 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 pans must never be heated while empty. They will heat up extremely quickly, and risk being damaged.

After use

- Pots, 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.

- The Slip-Let® coating on the inside of the cookware 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 cookware 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 pot or 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 pot or 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

Udvendigt belagt med PTFE
Gør overfladen robust og holdbar



Indvendig PTFE 4-lags Slip-Let® belægning
Intet brænder på, nem at rengøre

Tåler maskinopvask
Nem at rengøre og vedligeholde

Fremstillet af aluminium
Fordeler varmen jævnt og hurtigt

Indkapslet sandwichbund
Sikrer hurtig varmfordeling



Stackable



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas



Oven



Dishwasher

UK

DK

D

UK

DK

D

BRUGSVEJLEDNING

GOD FORNØJELSE MED BLACK LINE

Gryder og pander i Black Line-serien har et enkelt og funktionelt design og er fremstillet i slidstærke materialer. Læs vejledningen her grundigt før brug, så du får mest mulig glæde af Black Line i mange år.

MATERIALE

Det er let at bruge Black Line. Både gryder og pander er fremstillet i det lette materiale aluminium, som desuden leder og fordeler varmen jævnt og hurtigt i bunden og op ad siderne. Det sikrer et godt resultat, uanset om du koger eller steger. Belægningen på indersiden er PTFE 4-lags Slip-Let® belægning, som sikrer, at intet brænder fast og rengøringen bliver ekstra nem. Ydersiden har fået et dobbelt lag PTFE, så den er hård og slidstærk.

BUND

Black Line har en kraftig aluminiumsbund på 5 mm, og siderne er 3 mm tykke. Under brug opvarmes både bund og sider, og derved fordeles varmen jævnt. Bunden har desuden en integreret magnetisk metalplade, så gryden eller panden 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 pander. På side 2 kan du se størrelserne på induktionszonerne på alle produkterne i Black Line-serien.

UK

DK

D

UK

DK

D



VARMEKILDER

Black Line kan anvendes på alle varmekilder - inklusiv induktion.

GREB

Håndtag og skaft er fremstillet i kraftigt, rustfrit stål. Grydehåndtagenes design og placering oppe ved grydens kant sikrer, at varmfordelingen fra gryden og ud i håndtagene minimeres betydeligt, især den del af håndtagene, der er længst væk fra gryden. Håndtag og skaft bliver derfor ikke varmere end, at man kan holde på dem uden grydelapper. Det gælder dog ikke, hvis du bruger gryden eller panden på gaskomfur eller i ovn.

TIPS OG GODE RÅD

Før brug

- Fjern klistermærker og vask med opvaskemiddel for at fjerne eventuelle urenheder fra produktionen.
- Vi anbefaler, at du altid smører indersiden af pande og gryder 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. Du finder den rette temperatur ved at tilsætte lidt fedtstof i bunden, og når det begynder at syde, er gryden eller panden 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 pander aldrig opvarmes uden indhold. Det er en meget hurtig opvarmningskilde, og gryde eller pande kan blive beskadiget.

Efter brug

- Gryder, pander 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.

- Den indvendige Slip-Let® belægning 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 pande eller gryde i længere tid, da belægningen kan tage skade.
- Bliver Slip-Let® belægningen med tiden mørkere, skyldes det et tyndt lag forkullet æggehvitestof fra maden. Det kan let fjernes ved at fylde vand i pande eller gryde og tilsætte 4-5 spsk. maskin-vaskemiddel (til tøj). Lad det simre i ca. 45 minutter. Rør af og til rundt med en opvaskebørste eller nylonspatel. Gentag evt. behandlingen. Herefter skal pande eller gryde 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. Reklameret 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.

Inspiriert 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

Praktischer Ausgießer
Tropft nicht beim Ausgießen

Griffe aus Edelstahl
Bleiben bei Gebrauch kalt

Außen mit PTFE-Beschichtung
Macht Oberflächen robust und langlebig



Innen mit PTFE 4-Schicht Slip-Let® Antihafbeschichtung
Nichts brennt an, leicht zu reinigen

Spülmaschinenfest
Leicht zu reinigen und zu pflegen

Aus Aluminium
Verteilt die Hitze schnell und gleichmäßig

Eingekapselter Sandwichboden
Sorgt für rasche Hitzeverteilung



Stackable



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas



Oven



Dishwasher

UK

DK

D

UK

DK

D

UK

DK

D

GEBRAUCHSANWEISUNG

VIEL VERGNÜGEN MIT BLACK LINE

Töpfe und Pfannen der Serie Black Line zeichnen sich durch ein schlichtes, funktionales Design und verschleißfeste Materialien aus. Lesen Sie diese Anleitung vor Gebrauch sorgfältig durch, damit Sie an Black Line möglichst viele Jahre Freude haben.

MATERIAL

Black Line ist unkompliziert in der Anwendung. Die Töpfe und Pfannen bestehen aus leichtem Aluminium, dessen gute Wärmeleiteigenschaften die Hitze gleichmäßig und schnell am Boden und den Seiten verteilt. Dadurch erzielen Sie beim Kochen oder Braten stets gute Ergebnisse. Die Innenseite ist mit der PTFE 4-Schicht Slip-Let® Antihafbeschichtung versehen. So haftet nichts an, und die anschließende Reinigung ist besonders einfach. Die Außenseite ist durch eine doppelte, PTFE-Beschichtung geschützt, was sie besonders hart und widerstandsfähig macht.



BODEN

Black Line ist mit einem kräftigen, 5 mm dicken Aluminiumboden ausgestattet, die Seiten sind 3 mm dick. Bei Gebrauch werden sowohl Boden als auch Seiten erhitzt, wodurch sich die Hitze gleichmäßig 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 sind die Größen der Induktionszonen aller Produkte der Black Line-Serie angegeben.

WÄRMEQUELLE

Black Line eignet sich für jede Wärmequelle einschließlich Induktion.

UK

DK

D

GRIFFE

Griffe und Stiele bestehen aus stabilem Edelstahl. Design und Platzierung der Griffe oben am Topfrand sorgen dafür, dass die Wärmeverteilung nur minimal vom Topf in die Griffe ausstrahlt, vor allem in den am weitesten vom Topf entfernten Teil der Griffe. Griffe und Stiele 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.
- Es empfiehlt sich, die Innenseite der Pfannen und Töpfe vor Gebrauch stets mit ein wenig Speiseöl einzufetten. Dadurch werden die Antihaftbeschichtung optimiert und die Haltbarkeit erhöht.

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.

Nach Gebrauch

- Töpfe und Pfannen 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.

- Die innere Slip-Let® Antihafbeschichtung verhindert ein Anbrennen der Speisen und erleichtert zudem die Reinigung. Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände, die 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 im Kochgeschirr 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