

Instructions for Use · Brugsvejledning · Gebrauchsanweisung

eva trio

by eva solo

Copper

THE COPPER COLLECTION



FRYING PAN
STEGEPANDE
BRATPFANNE

LITRE

DIA.

HEIGHT

INDUCTIONZONE

24 cm

4.5 cm

18 cm



SAUTÉ PAN with inner litermarking
SAUTERPANDE med indvendig litermål
HOHE BRATPFANNE mit innen
Litermaß-Einteilung

2.5 l

24 cm

6.5 cm

22 cm



SAUCEPAN with inner litermarking
KASSEROLLE med indvendig litermål
KASSEROLLE mit innen Litermaß-Einteilung

1.5 l

16 cm

7.5 cm

13 cm



CASSEROLE with inner litermarking
GRYDE med indvendig litermål
TOPF mit innen Litermaß-Einteilung

3.9 l

20 cm

12.5 cm

17 cm

COMBINE YOUR OWN UNIQUE RANGE OF COOKWARE



EN

DA

DE

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.



EN

DA

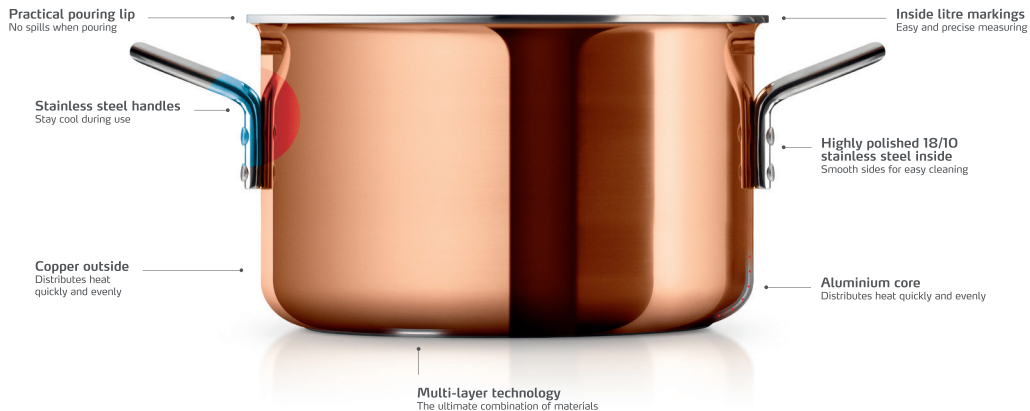
DE

EN

DA

DE

MULTI FUNCTION TECHNOLOGY



INSTRUCTIONS FOR USE

ENJOY USING COPPER

The copper range of pots and frying pans is the ultimate cookware – among other things because of copper's unique cooking and frying properties. Please read the following instructions carefully before use to enjoy using your new copper pot or frying pan for many years.

MATERIAL

The Eva Trio Copper range is based on the latest multi-layer technology that combines all the outstanding properties of copper, aluminium and stainless steel. The base and sides of the cookware feature a three-layer construction consisting of copper on

the outside, an aluminium core and stainless steel on the inside. This special combination ensures that the cookware is evenly heated across its base and up the sides, making for absolutely unique frying and cooking properties.

The copper also provides full control of the cooking process because it responds quickly to changes in temperature – an important property when preparing sauces and other fine cuisine.

All the pots and frying pans feature a practical pouring lip for even easier handling.

EN

DA

DE

EN

DA

DE

The high-gloss stainless steel inside is extremely hard-wearing and easy to clean.

HEAT SOURCES

The copper range can be used on all modern heat sources – including induction.

HANDLES

All handles are made of solid stainless steel. During normal use on the cooker, the handles will therefore never be too hot to hold without potholders. However, this does not apply when cooking on gas 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.
- The copper cookware is coated with a thin layer of water-based sealant to protect the high-gloss surface during shipping. This can easily be removed by washing the cookware with hot water and washing-up liquid. Oxidation then commences, producing a natural patina on the surface of the cookware.

- The cookware can be polished using ordinary copper polish once the protective seal has been removed.

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. 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 sides to corrode.

EN

DA

DE

EN

DA

DE

After use

- Pots, frying pans and lids must be washed by hand using washing-up liquid and a soft brush/sponge.
- Not dishwasher-safe.
- Never use steel wool or abrasives to clean.
- The outside of the copper cookware can be polished using copper polish.

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.

EN

DA

DE

EN

DA

DE

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.



EN

DA

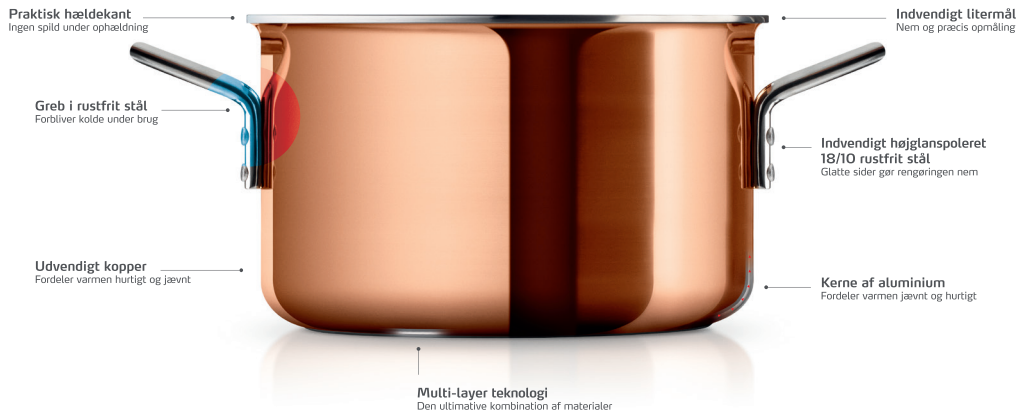
DE

EN

DA

DE

MULTIFUNKTIONEL TEKNOLOGI



BRUGSVEJLEDNING

GOD FORNØJELSE MED KOBBER

Serien af gryder og stegepander i Kobber er det ultimative kogegrej – blandt andet på grund af kobberets unikke koge- og stegeegenskaber. Læs vejledningen her grundigt før brug, så du får mest mulig glæde af din nye Kobber gryde eller stegepande i mange år.

MATERIALE

Eva Trio Kobber er skabt på baggrund af den nyeste multi-layer teknologi, der kombinerer de gode egenskaber fra kobber, aluminium og rustfrit stål. Bund og sider er opbygget af en 3 lags konstruktion bestående af kobber yderst, en kerne af aluminium og rustfrit

stål inderst. Denne særlige kombination sikrer en ensartet varmepåvirkning i bunden og op ad kogegrejets sider, og dermed nogle helt enestående stege- og kogeegenskaber.

Kobberet giver desuden fuld kontrol over madlavningen, fordi det reagerer hurtigt på temperaturændringer – en vigtig egenskab i tilberedningen af saucer og anden finere madlavning.

Alle gryder og stegepander har praktisk hældekanal, hvilket gør håndteringen endnu lettere.

EN

DA

DE

EN

DA

DE

Den højglanspolerede inderside af rustfrit stål er slidstærk og gør rengøringen nem.

VARMEKILDER

Kobberserien kan anvendes på alle moderne former for varmekilder – inklusiv induktion.

GREB

Alle greb og skafter er fremstillet i kraftigt rustfrit stål. Ved almindelig brug på komfur bliver håndtagene derfor ikke varmere end at man kan holde på dem uden grydelapper. Det gælder dog ikke ved brug på gas eller i ovn.

TIPS OG GODE RÅD

Før brug

- Fjern klistermærker og vask kogegrejet med opvaskemiddel for at fjerne eventuelle urenheder fra produktionen.
- Kobberet er beskyttet af en tynd hinde af vandbaseret lak, der holder kogegrejet blankt under transport. Fjernes let ved at vaske grejet af med varmt vand og opvaskemiddel. Herefter begynder kogegrejet at oxidere, og får naturlig patina.
- Kobberet kan pudses med almindeligt kobberpudsemiddel, når beskyttelseslakken er fjernet.

Under brug

- Vælg altid den kogeplade, 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 pande 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 indersiden i rustfrit stål.

EN

DA

DE

EN

DA

DE

Efter brug

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

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.

EN

DA

DE

EN

DA

DE

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 Küchenausrüstung 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.



EN

DA

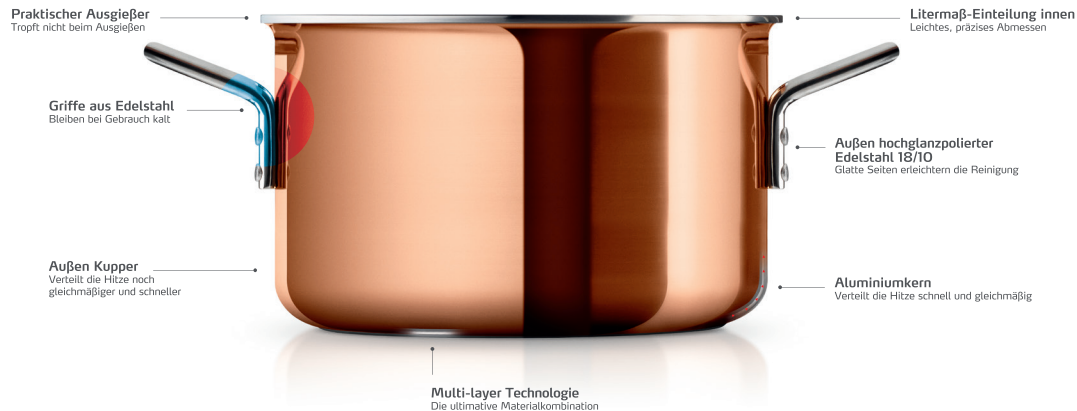
DE

EN

DA

DE

MULTIFUNKTIONS-TECHNOLOGIE



GEBRAUCHSANWEISUNG

VIEL VERGNÜGEN MIT KUPFER

Unsere Topf- und Pfannenserie aus Kupfer ist das ultimative Kochgeschirr – unter anderem aufgrund der einzigartigen Koch- und Brateigenschaften des Kupfers. Lesen Sie diese Anleitung vor Gebrauch sorgfältig durch, damit Sie an Ihrem neuen Kupfertopf oder Ihrer Kupferpfanne möglichst viele Jahre Freude haben.

MATERIAL

Eva Trio Kupfer wird mithilfe der neuesten Multi-Layer-Technologie hergestellt und verbindet die guten Eigenschaften von Kupfer, Aluminium und Edelstahl. Boden und Seiten der Töpfe und Pfannen bestehen aus drei

Schichten – Kupfer an der Außenseite, einem Aluminiumkern und Edelstahl an der Innenseite. Durch diese besondere Kombination wird eine hervorragende Hitzeverteilung am Boden und an den Seiten des Kochgeschirrs erzielt, was wiederum einzigartige Brat- und Kocheigenschaften garantiert.

Da Kupfer zudem rasch auf Temperaturveränderungen reagiert, haben Sie beim Kochen die volle Kontrolle – eine wichtige Eigenschaft bei der Zubereitung von Saucen und anderen feinen Speisen.

Sämtliche Töpfe und Pfannen sind mit einem praktischen Gießrand ausgestattet.

EN

DA

DE

EN

DA

DE

Die hochglanzpolierte Innenseite aus Edelstahl ist strapazierfähig und leicht zu reinigen.

HITZEQUELLEN

Die Kupferserie eignet sich für alle modernen Hitzequellen, einschließlich Induktion.

GRIFFE

Alle Griffe und Stiele bestehen aus stabilem Edelstahl. Bei normaler Benutzung auf dem Herd werden die Griffe niemals so heiß, dass man sie ohne Topflappen nicht mehr anfassen kann. Das gilt jedoch nicht für den Einsatz auf Gasherden oder im Backofen.

GUTE TIPPS

Vor Gebrauch

- Aufkleber entfernen und das Kochgeschirr mit Geschirrspülmittel reinigen, um eventuelle Rückstände von der Herstellung zu entfernen.
- Da das Kupfer durch eine dünne Schicht aus wasserbasiertem Lack geschützt ist, bleibt sein Glanz während des Transports erhalten. Der Lack lässt sich leicht mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel entfernen. Danach beginnt das Kochgeschirr zu oxidieren und entwickelt eine natürliche Patina.

- Nachdem der Schutzlack entfernt wurde, lässt sich Kupfer mit einem gewöhnlichen Kupferputzmittel pflegen.

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.
- Werden die Töpfe und Pfannen auf einem Gasherd eingesetzt, kann sich die Außenseite verfärben. Die Eigenschaften des Produkts werden dadurch jedoch nicht beeinträchtigt.

EN

DA

DE

EN

DA

DE

- Niemals Salz ins Kochgeschirr geben, bevor der Inhalt kocht, denn dadurch kann es zu Verätzungen an der Edelstahlinnenseite kommen.

Nach Gebrauch

- Töpfe, Pfannen und Deckel nach Gebrauch mit Geschirrspülmittel und einer weichen Bürste oder einem Schwamm reinigen.
- Nicht spülmaschinenfest.
- Zur Reinigung keinesfalls Stahlwolle oder Scheuermittel verwenden.
- Kupfer lässt sich außen mit einem Kupferputzmittel polieren.

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.

EN

DA

DE

THE EVA TRIO UNIVERSE

A range of cookware with unique properties



WHITE LINE



DURA LINE



MULTI



STAINLESS STEEL



COPPER



CAST IRON

by eva solo