

Instructions for Use · Brugsvejledning · Gebrauchsanweisung




eva trio

by eva solo

PROFESSIONAL



PROFESSIONAL COLLECTION

		DIA.	HEIGHT	INDUCTIONZONE
 <p>FRYING PAN with 3-layer non-stick Slip-Let® coating STEGEPANDE med 3-lags Slip-Let® belægning BRATPFANNE mit 3-Schicht Slip-Let® Beschichtung</p>		20 cm	8.4 cm	13.5 cm
		24 cm	8.5 cm	18 cm
		28 cm	10 cm	21 cm
		30 cm	11 cm	23.5 cm
 <p>SAUTÉ PAN with 3-layer non-stick Slip-Let® coating SAUTERPANDE med 3-lags Slip-Let® belægning HOHE BRATPFANNE mit 3-Schicht Slip-Let®</p>		24 cm	9 cm	21.5 cm
 <p>GRILL FRYING PAN with 3-layer non-stick Slip-Let® coating GRILLSTEGEPANDE med 3-lags Slip-Let® belægning GRILL-BRATPFANNE mit 3-Schicht Slip-Let® Beschichtung</p>		SIZE.	HEIGHT	INDUCTIONZONE
		28x28 cm	11.5 cm	19x19 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

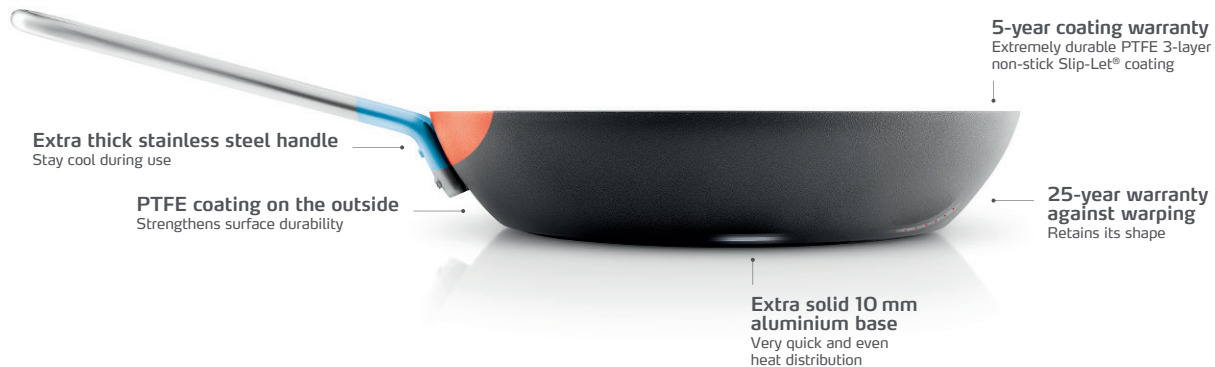
DK

D

UK

DK

D



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas



Oven



Dishwasher

UK

DK

D

INSTRUCTIONS FOR USE

ENJOY USING EVA TRIO PROFESSIONAL

Frying pans in the Eva Trio Professional 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 your frying pan for many years.

MATERIAL

The frying pans are made of die-cast aluminium, which conducts and distributes heat quickly and evenly across the base. This ensures good results when frying. The handle on the frying pans is made of solid stainless steel. They never become too hot to hold without potholders. However, this does not apply if you use the pan on a gas hob or in the oven.

SLIP-LET® COATING

The coating on the inside is triple-layer, PTFE Teflon™ Platinum Plus non-stick Slip-Let® coating. It is designed for professional use, and is therefore extremely robust and long-lasting. It ensures that nothing sticks and that cleaning is extra easy. The outside is coated with a double layer of PTFE for greater hardness and durability.

PTFE means that the coating does not contain any hazardous substances. The coating withstands all utensils, including metal utensils, but do not use sharp or pointed implements as it may damage the coating.

BASE

The frying pans have an extra solid 10 mm aluminium base which will not warp, while the sides are 7 mm thick. Also the grill frying pan has a solid aluminium base and both base and sides are 7 mm. In addition, the grilling stripes are all 5 mm high. During use, the heat is therefore distributed quickly and evenly. The base also has an integrated magnetic metal plate, so the pan is also 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 pan sizes. On page 2, you can see the size of the induction zones on all the frying pans from Eva Trio Professional.

UK

DK

D

HEAT SOURCES

The frying pans and grill frying pan can be used on all cookers, including induction.

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 the frying pan with a little cooking oil before use. This optimises the non-stick properties of the coating and extends product lifespan.

During use

- Always choose the hob which best matches the diameter of the pan.
- The frying pan has a solid aluminium base, and it therefore takes a little while to heat up before it is ready for use. It's important that the pan is heated before use so that the sides are also hot. This ensures optimum heat distribution and frying.

- Avoid overheating the frying pan. The correct temperature can be established by placing a bit of fat in the bottom and, when it starts sizzling, the 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, frying pans must never be heated while empty. They will heat up extremely quickly, and risk being damaged.

After use

- Avoid subjecting the frying pan to abrupt changes in temperature. Allow the frying pan to cool down before cleaning.
- Pans must be washed by hand using washing-up liquid and a soft brush or sponge.
- The cookware is also dishwasher-safe. Cookware with a coating should be washed up by hand as the non-stick Slip-Let® effect may wear off if placed in the dishwasher.

- Avoid storing food in the 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 pot or pan with water and adding 4-5 tablespoons of laundry detergent. Bring to the boil and 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 pan before wiping the inside with a thin layer of cooking oil.

WARRANTY 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 warranty covers materials and manufacturing defects, but not problems arising from incorrect use or natural wear and tear.

The frying pans and grill frying pan with Slip-Let® coating has a five-year coating warranty. However, this does not cover scratches on the inside or outside due to the inappropriate use of, for example, sharp objects or electric appliances.

Eva Trio Professional frying pans with Slip-Let® coating also come with a 25-year warranty against warping. I.e. the frying pan retains its shape, and the base will not warp. The warranty covers correct use of the frying pan (see previous section).

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

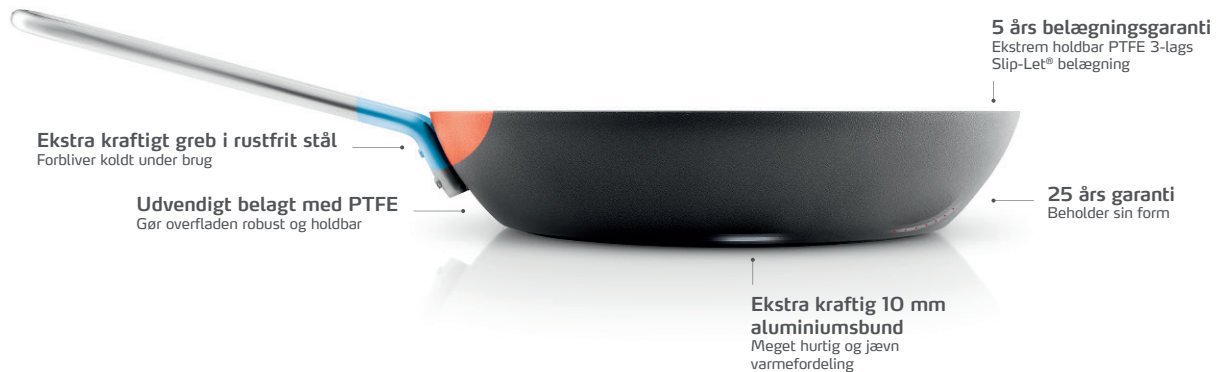
DK

D

UK

DK

D



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas



Oven



Dishwasher

BRUGSVEJLEDNING

GOD FORNØJELSE MED EVA TRIO PROFESSIONAL

Stegepander fra Eva Trio Professional-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 din stegepande i mange år.

MATERIALE

Stegepanderne er fremstillet i støbt aluminium, som leder og fordeler varmen jævnt og hurtigt i bunden. Det sikrer et godt resultat, når du steger. Skåftet på stegepanderne er fremstillet i kraftigt, rustfrit stål. Det bliver ikke varmere end, at man kan holde på det uden grydelapper. Det gælder dog ikke, hvis du bruger panden på gaskomfur eller i ovn.

SLIP-LET® BELÆGNING

Belægningen på indersiden er PTFE Teflon™ Platinum Plus Slip-Let® belægning. Den er udviklet til professionelt brug og er dermed ekstrem robust og har lang levetid. Den sikrer, at intet brænder fast, og rengøringen bliver ekstra nem. Ydersiden har fået et dobbelt lag PTFE, så den er hård og slidstærk.

PTFE betyder, at belægningen ikke indeholder farlige stoffer. Belægningen tåler brug af alle redskaber, også metalredskaber, men brug ikke skarpe og spidse genstande, da det kan beskadige belægningen.

BUND

Stegepanderne har en ekstra kraftig aluminiumsbund på 10 mm, der ikke slår sig under brug, og siderne er 7 mm tykke. Også grillstegepanden har en kraftig aluminiumsbund, og både bund og sider er 7 mm. Derudover har rillerne i grillstegepanden en højde på 5 mm. Under brug fordeles varmen hurtigt og jævnt. Bunden har desuden en integreret magnetisk metalplade, så panden også kan bruges på induktion. I bunden er angivet et diametermål 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 pander. På side 2 kan du se størrelserne på induktionszonerne på alle stegepanderne fra Eva Trio Professional.

VARMEKILDER

Stegepanderne kan anvendes på alle varmekilder – inklusiv induktion.

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 panden med lidt madlavningsolie, inden brug. Det optimerer belægningens evne til at slippe og øger holdbarheden.

Under brug

- Vælg altid den kogeplade, der passer bedst til pandens diameter.
- Panden har en kraftig aluminiumsbund og er derfor lidt tid om at blive gennemvarm. Det er vigtigt, at panden opvarmes før brug, så siderne også bliver varme. På denne måde opnås den mest optimale varmefordeling og stegeresultat.

- Undgå overophedning af panden. Du finder den rette temperatur ved at tilsætte lidt fedtstof i bunden, og når det begynder at syde, er 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 pander aldrig opvarmes uden indhold. Det er en meget hurtig opvarmningskilde, og panden kan blive beskadiget.

Efter brug

- Undgå at udsætte stegepanden for bratte temperaturskift. Lad stegepanden køle af inden den rengøres.
- Panderne bør rengøres med opvaskemiddel og en blød børste eller svamp.
- De tåler også maskinopvask. Kogegrej med belægning bør dog vaskes op i hånden, da maskinopvask kan forringe Slip-Let® effekten.

- Undgå at opbevare mad i panden 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 panden og tilsætte 4-5 spsk. maskinvaskemiddel (til tøj). Lad det simre i ca. 45 minutter. Rør af og til rundt med en opvaskebørste eller nylonspatel. Gentag evt. behandlingen. Herefter skal panden 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.

Stegepander og grillstegepande med Slip-Let® belægning har en 5 års belægningsgaranti. Den dækker ikke ridser indvendig eller udvendig grundet forkert brug af f.eks. skarpe genstande eller brug af elektrisk udstyr.

Eva Trio Professional stegepander og grillstegepande med Slip-Let® har herudover en 25 års garanti mod, at metallet slår sig. Det vil sige, at stegepanden beholder sig form og ikke bliver skæv i bunden. Garantien dækker ved korrekt brug af panden (se foregående afsnit).

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

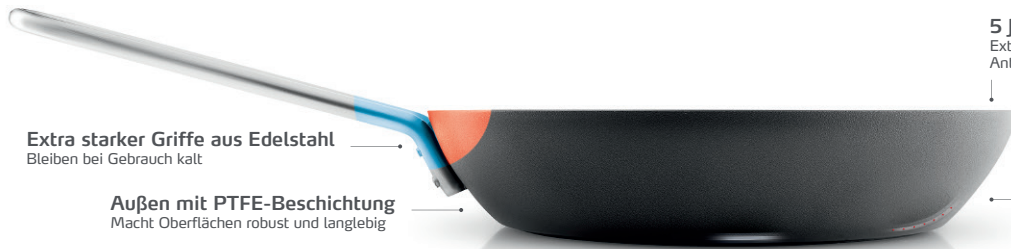
DK

D

UK

DK

D



Extra starker Griff aus Edelstahl
Bleiben bei Gebrauch kalt

Außen mit PTFE-Beschichtung
Macht Oberflächen robust und langlebig

5 Jahre Beschichtung Garantie
Extrem robust dreilagigen PTFE
Antihafbeschichtung

25-jährige Garantie
Die Pfanne behält die Form

**Extra starker 10 mm
Aluminiumboden**
Verteilt die Hitze noch
schneller und gleichmäßiger



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas



Oven



Dishwasher

GEBRAUCHSANWEISUNG

VIEL VERGNÜGEN MIT EVA TRIO PROFESSIONAL

Pfannen der Serie Eva Trio Professional zeichnen sich durch ein schlichtes, funktionelles Design und verschleißfeste Materialien aus. Lesen Sie diese Anleitung vor Gebrauch sorgfältig durch, damit Sie an Ihrer Pfanne möglichst viele Jahre Freude haben.

MATERIAL

Die Pfannen sind aus Aluminiumguss hergestellt, der die Hitze schnell und gleichmäßig am Boden verteilt. So sind beim Braten gute Ergebnisse garantiert. Der Pfannengriff besteht aus stabilem Edelstahl und wird niemals so heiß, dass man ihn ohne Topflappen nicht mehr anfassen kann. Dies gilt jedoch nicht, wenn Sie die Pfanne auf einem Gasherd oder im Ofen einsetzen.

SLIP-LET® ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Innen sind die Pfannen mit einer PTFE Teflon™ Platinum Plus Slip-Let® Antihafbeschichtung versehen. Diese wurde für den professionellen Gebrauch entwickelt und ist daher extrem robust und langlebig. Dank der Beschichtung setzt nichts an, und die Reinigung ist besonders einfach. Die Außenseite ist durch eine doppelte PTFE Beschichtung geschützt und dadurch besonders hart und widerstandsfähig.

Die Beschichtung ist PTFE und enthält somit keine gesundheitsschädlichen Stoffe.

BODEN

Die Pfannen sind mit einem besonders kräftigen, 10 mm dicken Aluminiumboden ausgestattet, der sich beim Gebrauch nicht verzieht. Die Seitenwände sind 7 mm dick. Auch die Grillpfanne verfügt über einen dicken Aluminiumboden; sowohl Boden als auch Wände sind 7 mm dick. Darüber hinaus weisen die Rillen in der Grillpfanne eine Höhe von 5 mm auf. Bei der Verwendung verteilt sich die Hitze rasch und gleichmäßig. Im Boden ist zudem eine magnetische Metallplatte integriert, damit 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 möchten, welcher Durchmesser zum jeweiligen Kochfeld passt, 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 Pfannen. Auf der Seite 2 finden Sie die Größen der Induktionszonen aller Bratpfannen von Eva Trio Professional aufgelistet.

HERDARTEN

Die Pfannen eignen sich für jede Herdart, einschl. Induktion.

GUTE TIPPS

Vor Gebrauch

- Aufkleber entfernen und das Produkt mit Geschirrspülmittel abwaschen, um evtl. Rückstände von der Herstellung zu entfernen.

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

Während des Gebrauchs

- Wählen Sie stets die Kochfläche, die am besten zum Pfannendurchmesser passt.

- Aufgrund des dicken Aluminiumbodens dauert das Aufheizen der Pfanne etwas länger. Es ist wichtig, die Pfanne vor Gebrauch ausreichend zu erhitzen, damit auch die Pfannenseiten heiß werden. Nur dann sind optimale Hitzeverteilung und Bratergebnisse gewährleistet.

- Eine Überhitzung des Kochgeschirrs vermeiden. Um die richtige Temperatur festzustellen, etwas Fett in 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 die Pfanne zu heiß geworden.

- Auf Induktionsherden dürfen Töpfe und Pfannen nie ohne Inhalt erhitzt werden, denn hier entsteht Hitze äußerst rasch und kann die Pfanne beschädigen.

- Die Beschichtung ist für jede Art von Küchenhelfer geeignet, auch für Metallutensilien. Vermeiden Sie jedoch scharfe oder spitze Gegenstände, denn diese können die Beschichtung beschädigen.

Nach Gebrauch

- Setzen Sie die Pfanne keinen abrupten Temperaturschwankungen aus. Lassen Sie die Pfanne vor der Reinigung abkühlen.

- Die Pfanne nach dem Gebrauch mit Geschirrspülmittel und einer weichen Bürste oder einem Schwamm reinigen.

- Die Pfanne ist spülmaschinenfest. Beschichtetes Kochgeschirr sollte jedoch von Hand gespült werden, da der Slip-Let® Antihafteffekt in der Spülmaschine leiden kann.
- Übrig gebliebene Speisen sollten nicht über längere Zeit in der Pfanne aufbewahrt werden, die Beschichtung kann dadurch Schaden nehmen.
- Die Slip-Let® Antihaftbeschichtung 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 füllen, 4–5 EL Textilwaschmittel hinzufügen und etwa 45 Minuten lang köcheln. Ab und zu mit einer Spülbürste oder einem Kunststoff-Pfannenheber 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 Garantie bezieht sich auf evtl. Material- und Fertigungsmängel, nicht aber auf Probleme, die auf falsche Handhabung oder natürlichen Verschleiß zurückzuführen sind.

Die Bratpfannen Auf die Slip-Let® Antihaftbeschichtung gewähren wir fünf Jahre Garantie. Kratzer, die innen oder außen aufgrund von unsachgemäßem Gebrauch entstehen, z. B. durch scharfe Gegenstände oder die Verwendung von elektrischen Geräten, sind nicht von der Garantie gedeckt.

Bei der Eva Trio Professional Bratpfanne mit Slip-Let® besteht darüber hinaus eine 25-jährige Garantie darauf, dass sich das Metall nicht verzieht. Das heißt, die Pfanne behält die Form und der Boden bleibt eben. Die Garantie gilt nur bei korrektem Gebrauch der Pfanne (siehe Abschnitt oben).

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.



evatrio
by evasolo

www.evasolo.com