



evatrio
by eva solo

EVA TRIO

EIN DÄNISCHER DESIGNKLASSIKER

Im Jahr 1977 wurde Küchengeschichte geschrieben. Denn in diesem Jahr schuf der dänische Designer Ole Palsby den Topf Eva Trio, der sich zu einem der größten Designklassiker Dänemarks entwickelte. Die Inspiration für den Topf, der hinsichtlich seiner Formensprache und Qualität bahnbrechend war, kam aus der professionellen Küche. Schon damals bestand die Topfserie aus den drei Materialien Aluminium, Gusseisen und Kupfer. Daher der Name Trio.

Heute umfasst Eva Trio sieben Serien, die sich durch jeweils unterschiedliche schlichte, langlebige und funktionale Elemente auszeichnen. Töpfe, Deckel und Pfannen haben feste Größen. Sie sind somit untereinander kombinierbar und – nicht zuletzt – leicht stapelbar. Neben der Topfserie umfasst die Marke Eva Trio auch Küchenhelfer, Service und ofenfeste Formen.

Eva Trio ist Teil des Unternehmens Eva Solo A/S, das Wohnaccessoires und Küchengeschirr in exklusivem dänischem Design herstellt.



JEDEM TOPF SEIN GERICHT

Je nach dem Gericht, das Sie zubereiten, hat jedes Material besondere Vorzüge. Lesen Sie im Folgenden, welche Eva Trio-Töpfe und -Pfannen zu Ihren Lieblings Speisen am besten passen.

GERICHTVORSCHLÄGE

GUSSEISEN

Eva Trio-Gusseisen ist emailliert und bis 400 °C hitzebeständig – ein extrem langlebiges Material, das die Hitze perfekt verteilt.



Gusseisen

Hitzeverteilung

- Steaks
- Eintopfgerichte
- Schmorgerichte
- Braten (Niedrigtemperaturgaren)
- Backen von Brot

EDELSTAHL

Edelstahl ist ein robustes Material, das sehr verschleißfest, hitzebeständig und säurebeständig ist.



Edelstahl

Hitzeverteilung

- Nasse Gerichte:
- Ragouts
 - Suppen
- Kochen:
- Pasta
 - Kartoffeln
 - Gemüse

KUPFER

Kupfer ist nicht nur schön, es reagiert auch rasch auf Temperaturänderungen. Innen aus Edelstahl; Kern aus Aluminium. Ein Dreiklang hervorragender Materialien.



Kupfer

Hitzeverteilung

- Nasse Gerichte:
- Schmorgerichte
 - Saucen
 - Suppen
- Flambieren
- Legieren
 - Sautieren

DREI-SCHICHTEN-EDELSTAHL/ ALUMINIUM/EDELSTAHL

Die Verschleißfestigkeit des Edelstahls und die gute Hitzeverteilung des Aluminiums bilden hier ein perfektes Paar.



Multi

Hitzeverteilung

- Nasse Gerichte:
- Eintopfgerichte
 - Saucen
 - Suppen
- Kochen:
- Pasta
 - Kartoffeln
 - Gemüse

ALUMINIUM

Aluminium ist ein Material, das auf Temperaturänderungen sehr empfindlich reagiert und die Hitze sowohl in den Boden als auch in die Seiten leitet.



Dura Line

White Line

Hitzeverteilung

- Milch und eihaltige Speisen. Speisen, die leicht anbrennen können:
- Brei
 - Omelett
 - Risotto
 - Fisch

JEDEM GERICHT SEINE BESCHICHTUNG

Die Beschichtung in Töpfen und Pfannen erleichtert das Kochen und erhöht die Qualität der Speisen. Erfahren Sie im Folgenden, mit welchen Oberflächennmaterialien die Eva Trio-Topfserien ausgestattet sind.

HOCHGLANZPOLIERTER STAHL

Eine Oberfläche aus hochglanzpoliertem Stahl ist zugleich verschleißfest und leicht zu reinigen, denn sie ist so glatt, dass ein weicher Schwamm oder eine Spülbürste ausreichen, um den Glanz auf Jahre zu erhalten.



Kupfer

Edelstahl

Multi

KERAMISCHE BESCHICHTUNG

Die keramische Beschichtung funktioniert wie eine Antihafbeschichtung. Sie ist unkompliziert im Gebrauch und leicht zu reinigen. Wir empfehlen, nur Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff zu verwenden. Die Pfanne ist bis 400 °C hitzebeständig.



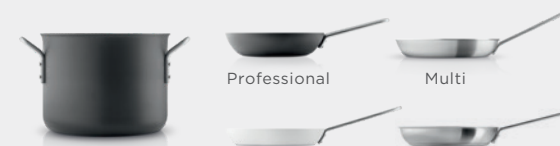
White Line

Edelstahl

Edelstahl

SLIP-LET® ANTIHAFTBESCHICHTUNG

In Produkten mit PFOA- und PFOS-freier Slip-Let® Antihafbeschichtung lassen sich Speisen mit sehr wenig Fett zubereiten, ohne dass sie anhaften. Setzen Sie jedoch stets Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff ein; Metall ist hier ungeeignet. Auch die Reinigung wird dank des Slip-Let® Antihafeffekts leichter. Slip-Let® ist eine geschützte Markenbezeichnung und darf nur von Eva Solo A/S verwendet werden.



Dura Line

Professional

Multi

White Line

Edelstahl

EMAILLEBESCHICHTUNG

Durch die innere und äußere Emaillebeschichtung wird das robuste Gusseisen noch rostbeständiger und verschleißfester. Zudem sorgt die Emaillierung dafür, dass sich die Speisen leichter lösen und man die hohe Hitzebeständigkeit des Gusseisens vollends nutzen kann.



Gusseisen

EDELSTAHL

Der Klassiker aus dem Jahr 1977. Edelstahl ist ein hartes, robustes Material, dessen glänzende Oberfläche auch jahrelanges Kochen und Reinigen problemlos übersteht. Der Topf ist mit einem neuen, eingekapselten Boden ausgestattet, der eine noch bessere Hitzeverteilung gewährleistet.

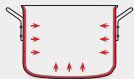


Hitzeverteilung



MULTI

Die Multi-Serie ist nach der neuesten Multi-Layer-Technologie hergestellt: Edelstahl und Aluminium werden in einer Mehrschichten-Konstruktion verbunden – mit Edelstahl an Innen- und Außenseite und einem Aluminiumkern. Dadurch verteilt sich die Hitze optimal am Boden und an den Seiten. Edelstahl ist als Material perfekt, da es sowohl langlebig als auch leicht zu reinigen ist.



Hitzeverteilung



Stapelbar



Induktion



Glaskeramik



Kochplatte



Gas



Ofen



Spülmaschine



WHITE LINE

Die Produkte der White Line-Serie bestehen aus dem hervorragenden Wärmeleiter Aluminium, der die Hitze optimal vom Boden bis in die Seitenwände leitet. Außen sind die Töpfe und Pfannen durch eine harte Keramikbeschichtung geschützt, was sie äußerst hitzebeständig, robust und verschleißfest macht. Während die Töpfe der Serie auch innen keramikbeschichtet sind, haben die Pfannen eine Antihaftbeschichtung, damit nichts ansetzt.



Ofenfest
Geeignet für die Nutzung im Ofen

Innen mit Keramikbeschichtung
Nichts brennt an, leicht zu reinigen

Praktischer Gießrand
Tropft nicht beim Ausgießen

Griffe aus Edelstahl
Bleiben bei Gebrauch kalt

Außen mit Keramikbeschichtung
Oberfläche bleibt weiß

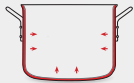
Spülmaschinenfest
Leicht zu reinigen und zu pflegen

Aus Aluminium
Verteilt die Hitze schnell und gleichmäßig

Eingekapselter Sandwichboden
Sorgt für rasche Hitzeverteilung



reddot design award
winner 2012



Hitzeverteilung



Stapelbar



Induktion



Glaskeramik



Kochplatte



Gas



Ofen



Spülmaschine



DURA LINE

Dank des Grundmaterials Aluminium wird die Hitze in den Produkten der Dura Line-Serie ausgezeichnet verteilt. Die Außenseite der Töpfe und Pfannen ist eloxiert: Beim Eloxieren verändert Aluminium seine Struktur und entwickelt eine Oberfläche, die 40 Mal härter als Stahl ist. Aus diesem Grund ist die Außenseite der Töpfe und Pfannen außerordentlich verschleißfest.

Innen ist Dura Line mit einer PFOA- und PFOS-freien, Slip-Let® Antihaftbeschichtung ausgestattet, die leicht zu reinigen ist.



KUPFER

Außen attraktives Kupfer, innen glänzender Edelstahl und dazwischen ein Kern aus Aluminium. Diese besondere Kombination gewährleistet beste Hitzeverteilung vom Boden bis in die Seiten.

Da Kupfer rasch auf Temperaturänderungen reagiert, haben Sie beim Kochen zudem stets die Kontrolle. Dies ist insbesondere bei der Zubereitung von Saucen und anderen feinen Speisen wichtig.

Integrierter Aluminiumkern
Sorgt für gleichmäßige Hitzeverteilung

Litermaß-Einteilung innen
Leichtes, präzises Abmessen

Praktischer Gießrand
Tropft nicht beim Ausgießen

Griffe aus Edelstahl
Bleiben bei Gebrauch kalt

Außen aus Kupfer
Reagiert schnell auf Temperaturänderungen

Eingekapselter Drei-Schichten-Boden
Verteilt die Hitze vom Boden an die Seiten

Für alle Hitzequellen
Geeignet für Gas, Glaskeramik und Induktion.



Hitzeverteilung



Stapelbar



Induktion



Glaskeramik



Kochplatte



Gas



Ofen



Spülmaschine



GUSSEISEN

Kochgeschirr aus Gusseisen ist praktisch unverwüstlich. Es verträgt sehr hohe Temperaturen und verteilt die Hitze optimal, ist also ideal zum Anbräunen auf hoher Stufe, zum Niedrigtemperargaren oder auch für Schmorgerichte. Eva Trio ist innen und außen emailliert, was das Gusseisen noch robuster und rostbeständiger macht. Emaille ist zudem leichter zu reinigen, da die Speisen nicht ansetzen.

Massives Gusseisen
Hitzebeständig bis zu 400 °C

Außen und innen emailliert
Speisen setzen nicht an, leichte Reinigung

Rostfrei
Sichergestellt durch
Emaillierung

Robust
Geeignet für den Ofen und
die Spülmaschine

Exzellente Hitzeverteilung und -isolierung
Perfekt für das Niedrigtemperargaren

Glatte Boden
Minimiert das Risiko von Kratzern an der Oberfläche



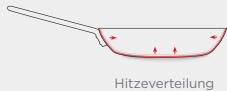
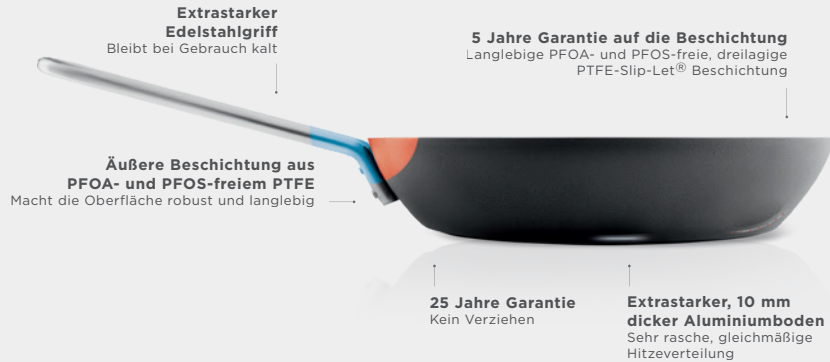
Hitzeverteilung



P R O F E S S I O N A L

Die Pfannen der Serie Eva Trio Professional zeichnen sich durch ein schlichtes, funktionelles Design und verschleißfeste Materialien aus. Sie bestehen aus Aluminiumguss, der die Hitze schnell und gleichmäßig am Boden verteilt. So sind beim Braten gute Ergebnisse garantiert. Innen sind die Pfannen mit einer PFOA- und PFOS-freien, dreilagigen „PTFE Teflon™ Platinum

Plus Slip-Let®“ Antihafbeschichtung ausgestattet. 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 PFOA- und PFOS-freie PTFE-Beschichtung geschützt und dadurch besonders hart und robust.



GREJSKOLEN

Kochen Sie wie die Profis! Auf der Internetseite Grejskolen.com gibt die dänische Nationalmannschaft der Köche Empfehlungen für das richtige Kochgeschirr und seine Pflege und zeigt, wie man typisch dänische Gerichte erfolgreich auf den Tisch bringt. Holen Sie sich Tipps und Tricks, die den Alltag leichter machen.

Alles Weitere auf Grejskolen.com



WAS IST DIE DÄNISCHE KOCHNATIONALMANNSCHAFT?

Die Dänische Kochnationalmannschaft vertritt Dänemark bei internationalen Wettbewerben in zwei Bereichen: Kalte Platte und Warme Gerichte. Das Kochteam ist in zwei Kategorien unterteilt: Die Juniormannschaft mit Teilnehmern unter 23 Jahren und die Seniorenmannschaft mit Köchen über 23 Jahre.

5 RATSCHLÄGE VON DEM KULINARISCHEN TEAM AUS DÄNEMARK

1. Bitte fügen Sie Öl in die Bratpfanne bevor Sie diese erhitzen.
2. Achten Sie auf die Hitze. Die Beschichtung unserer Antihaftpfanne Slip-Let® hält nur einer Hitze bis zu 250 Grad stand.
3. Fügen Sie Salz erst nach dem Erhitzen der Speisen in die Pfanne. Dieses kann sonst dazu führen, dass das Edelstahl anfängt zu korrodieren und man es schlecht entfernen kann.
4. Reinigen Sie die Pfanne nach Gebrauch immer mit handelsüblichen Spülmittel.
5. Falls ein regenbogenfarbendes Muster auf der Innenseite der Pfanne zu sehen ist, kann dieses ganz einfach mit einer Edelstahlpolitur entfernt werden.

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

Für jedes Gericht gibt es das passende Kochgeschirr. Sie können Ihre Sammlung an hochwertigen Töpfen und Pfannen so zusammenstellen, dass sie zu ihren liebsten Zubereitungsarten passt. Auch die Deckel der Eva Trio-Serie sind in verschiedenen Varianten erhältlich, die jeweils bestimmten Zwecken zugeordnet sind und dieselben Durchmesser wie die Töpfe und Pfannen aufweisen. Die Deckelanzahl lässt sich so minimieren. Die Deckel sind einzeln erhältlich und spülmaschinenfest.

The image illustrates the combination possibilities for the Eva Trio cookware line. It is structured as a visual equation: **MATERIALIEN** + **DECKEL** + **PRODUKTVARIANTEN** = **180+** **KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN**.

MATERIALIEN: Six pots and pans are shown in three rows. The top row has a silver pot and a black pot. The middle row has a white pot and a silver pot. The bottom row has a black pot and a copper pot.

DECKEL: Five lid types are shown in a vertical column. From top to bottom: a domed lid (Gewölbter Deckel), a lid with a handle (Abgießdeckel), a glass lid (Glasdeckel), a flat lid (Tellerförmiger Deckel), and another flat lid.

PRODUKTVARIANTEN: Five different cookware items are shown in a vertical column. From top to bottom: a small silver pot, a silver pot, a silver pan, a silver frying pan, and another silver frying pan.

Equation: A large plus sign (+) is placed between the materials and lids, another plus sign (+) between the lids and product variants, and an equals sign (=) followed by **180+** between the product variants and the final result.

Text on the right: EVA TRIO BEINHALTET **180+** KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN WÄHLEN SIE NACH FORM UND FUNKTION

EVA TRIO-SORTIMENT VON TÖPFEN, PFANNEN UND DECKELN

EDELSTAHL



- Kochtopf**
2,2 l / 16 cm, 202422
3,6 l / 20 cm, 202436
4,8 l / 20 cm, 202448
6,5 l / 24 cm, 202465
10,0 l / 24 cm, 202480
- Kasserolle**
1,1 l / 13 cm
202411
1,8 l / 16 cm
202418
- Stielkasserolle**
1,3 l / 16 cm
202413
- Hohe Bratpfanne**
24 cm
202424
- Wok**
5,0 l / 32 cm
213050
- Evasée kasserolle**
1,5 l / 20 cm
213020
2,5 l / 24 cm
213024
- Bratpfanne mit Slip-Let®**
20 cm, 202520
24 cm, 202524
28 cm, 202528
30 cm, 202530
- Bratpfanne mit Slip-Let®
Induction Heat Control**
24 cm, 203528
28 cm, 202628

EDELSTAHL MIT KERAMIKBESCHICHTUNG



- Kochtopf**
2,2 l / 16 cm, 212422
3,6 l / 20 cm, 212436
4,8 l / 20 cm, 212448
- Kasserolle**
1,1 l / 13 cm, 212411
1,8 l / 16 cm, 212418
- Hohe Bratpfanne**
24 cm
212424
- Bratpfanne**
20 cm, 202510
24 cm, 202511
28 cm, 202512
30 cm, 202513

MULTI



- Kochtopf**
2,2 l / 16 cm, 246322
3,6 l / 20 cm, 246336
4,8 l / 20 cm, 246348
6,5 l / 24 cm, 246370
- Kasserolle**
1,8 l / 16 cm
246518
- Hohe Bratpfanne**
24 cm
246524

WHITE LINE



- Kochtopf mit
Keramikbeschichtung**
2,5 l / 16 cm, 256620
3,8 l / 20 cm, 256632
4,8 l / 20 cm, 256647
7,0 l / 24 cm, 256670
- Kasserolle mit
Keramikbeschichtung**
1,8 l / 16 cm
256618
- Hohe Bratpfanne mit
Keramikbeschichtung**
24 cm
256524
- Bratpfanne mit Slip-Let®
Antihafbeschichtung**
24 cm, 256424
28 cm, 256428

DURA LINE



- Kochtopf mit Slip-Let®
Antihafbeschichtung**
2,5 l / 16 cm, 256320
3,8 l / 20 cm, 256332
4,8 l / 20 cm, 256347
7,0 l / 24 cm, 256370
- Kasserolle
mit Slip-Let®
Antihafbeschichtung**
1,8 l / 16 cm
256318
- Hohe Bratpfanne
mit Slip-Let®
Antihafbeschichtung**
24 cm
256224
- Bratpfanne mit Slip-Let®
Antihafbeschichtung**
24 cm, 256124
28 cm, 256128

PROFESSIONAL



- Bratpfanne**
20 cm, 204720
24 cm, 204724
28 cm, 204728
30 cm, 204730
- Grill-Bratpfanne**
28×28 cm
204736



EVA TRIO-SORTIMENT VON TÖPFEN, PFANNEN UND DECKELN

KUPFER



Kochtopf
3,9 l / 20 cm
271013



Kasserolle
1,5 l / 16 cm
271012



Hohe Bratpfanne
24 cm
271011



Bratpfanne
24 cm
271010

GUSSEISEN



Bratentopf
8,0 l / 32 cm
216440



Kochtopf
4,0 l / 24 cm
216441



Grill-Bratpfanne
28 cm
216439

DECKEL



Tellerförmiger Deckel, Edelstahl
13 cm, 206013
16 cm, 206016
20 cm, 206020
24 cm, 206024



Tellerförmiger Deckel, Edelstahl
28 cm, 206028



Abgießdeckel
16 cm, 203016
20 cm, 203020
24 cm, 203024



Gewölbter Deckel
16 cm, 206056
20 cm, 206060
24 cm, 206064
32 cm, 206070



Glasdeckel
13 cm, 201013
16 cm, 201016
20 cm, 201020



Glasdeckel
24 cm, 201024

DECKEL

Der Durchmesser der Deckel ist identisch mit denen der Töpfe und Pfannen, und sie können untereinander kombiniert werden. Darüber hinaus stehen spezielle Deckel zur Wahl, die bestimmten Verwendungszwecken oder Zubereitungsarten zugeordnet sind. Alle Deckel sind ofen- und spülmaschinenfest. Zudem beanspruchen sie im Schrank nur minimalen Platz und können auch an einen Haken gehängt werden.



GLASDECKEL

Der Glasdeckel ermöglicht einen freien Blick auf die Speisen, ohne den Garprozess durch Anheben des Deckels zu stören. Auf dem flachen Deckel lassen sich während des Kochens z. B. Teller oder Schalen warm halten.

TELLERFÖRMIGER DECKEL

Der tellerförmige Deckel aus Edelstahl besticht durch schlichtes Design und große Funktionalität. Da er flach gestaltet ist, kann man während des Gebrauchs darauf Teller oder andere Töpfe warm halten.



GEWÖLBTER DECKEL

Der gewölbte Deckel ist speziell für Pfannen und Sauteusen geeignet. Da er sich über die Speisen wölbt, gibt es unter ihm ausreichend Platz für Gemüse oder andere Zutaten, die über den Pfannenrand hinausragen. Die Form des Deckels hat zudem den Vorteil, dass sich der Dampf an der Innenseite des Deckels sammelt, kondensiert und nachfolgend wieder auf die Speisen tropft. So bleibt das Gargut saftig und aromatisch.



ABGIESSDECKEL

Der Abgießdeckel zeichnet sich durch hohe Funktionalität aus. Er hat ein integriertes Sieb, durch das sich Flüssigkeiten leicht abgießen lassen, ohne dass man sich die Finger verbrennt oder Speisen in der Spüle landen. Das Sieb ist von einer Silikonscheibe bedeckt, die sich beim Kippen des Topfs automatisch vom Deckel löst und die Flüssigkeit ablaufen lässt.

