





# eva solo



**Nordic kitchen stainless steel cookware collection**

## THE NORDIC KITCHEN STAINLESS STEEL COOKWARE COLLECTION

		LITRE	DIAMETER	INDUCTIONZONE
	SAUCEPAN KASSEROLLE KASSEROLLE	1.5 l 2.0 l	16 cm 16 cm	12 cm 12 cm
	POT GRYDE TOPF	3.0 l 4.0 l 6.0 l	18 cm 20 cm 24 cm	13 cm 15 cm 19 cm
	SAUTÉ PAN SAUTERPANDE SAUTEUSE	-	24 cm	20 cm
	FRYING PAN with non-stick Slip-Let® coating STEGEPANDE med Slip-Let®-belægning BRATPFANNE mit Slip-Let®-Beschichtung	-	24 cm 28 cm	20 cm 24 cm

## MULTI FUNCTION TECHNOLOGY

UK

DK

D



**POT IS DISHWASHER-SAFE**  
Easy to clean and maintain



**HIGHLY POLISHED SURFACES**  
Smooth surfaces for easy cleaning



**HARD-WEARING INSIDE**  
Suitable for all kitchen utensils



**FOR MOST HEAT SOURCES**  
Including induction



**QUICK AND EVEN HEAT DISTRIBUTION**  
Bottom made from stainless steel and aluminium



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas

UK

DK

D

## MULTI FUNCTION TECHNOLOGY

UK

DK

D



**NOTHING STICKS**  
PFOA- and PFOS-free PTFE non-stick  
Slip-Let® coating on the inside



**FOR MOST  
HEAT SOURCES**  
Including induction



**EASY TO CLEAN  
AND MAINTAIN**  
Wash with hot water  
and washing-up liquid



**SOLID GOOD GRIP**  
Oak wood handles



**HIGHLY POLISHED  
SURFACES**  
Smooth surfaces for  
easy cleaning



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas

UK

DK

D

## INSTRUCTIONS FOR USE

### **NORDIC KITCHEN STAINLESS STEEL – YEARS OF ENJOYMENT**

The pots and frying pans in the stainless steel series will stay looking good for years thanks to the high quality of the materials and the simple design of the products. Please read the instructions carefully before use to enjoy using your new stainless steel pots or frying pans for many years.

### **MATERIALS**

Pots and pans in the stainless steel series are made of highly polished 18/10 stainless steel. This is steel of the highest quality, making the cookware extremely resistant to rust, durable and particularly easy to clean.

### **NON-STICK SLIP-LET® COATING**

The durable PFOA and PFOS-free non-stick Slip-Let® coating makes it possible to cook food using very little or no fat. The food will not burn or stick to the pan due to its supreme non-stick properties. This also makes the pan very easy to clean. Suitable for all heat sources, including induction. PFOA and PFOS-free means that the coating does not contain any hazardous substances. We recommend that you only use utensils made of wood, silicone or plastic. Eva Trio and Eva Solo silicone-coated, plastic or wood kitchen utensils are specially designed for the purpose.



UK

DK

D

UK

DK

D

## BASE

Frying pans and pots have a solid 6.2 mm encapsulated sandwich base in stainless steel with a thick aluminium core that distributes the heat evenly across the bottom when boiling or frying. The base also has an integrated magnetic metal plate, so the pots and frying pans can be used 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 frying pan sizes. The sizes of the induction zones on all the products in the Nordic kitchen stainless steel series are listed on pages 2-3.

## HEAT SOURCES

Cookware in the Nordic kitchen stainless steel series is suitable for all cookers, including induction.

## HANDLES

The handles on the saucepan, sauté pan and the frying pan and the knob on the accompanying lids are made of oak, while the handles on the pots are made of stainless steel.

## TIGHTENING HANDLES

Wooden handles must be tightened regularly to ensure they are secure. If a handle becomes loose, it must be re-tightened. To do so, remove the rubber plug at the end of the handle, and tighten the screw head with a screwdriver. To remove the rubber plug, use a long sharp implement to prise the plug out of the handle. The wooden knob on the lids can also be re-tightened. Just turn the knob clockwise so that it again sits firmly on the lid.

## TIPS AND USEFUL ADVICE

### Before use

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

### For frying pans with non-stick coating

- 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 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 using. 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 to corrode.
- Avoid damaging the coating in the frying pan by always making sure to use silicone-coated, plastic or wood utensils. Eva Trio and Eva Solo silicone-coated, plastic or wood kitchen utensils are specially designed for the purpose.

**After use**

- The cookware must be washed by hand using washing-up liquid and a soft brush/sponge.
- The pots (without lids) are also dishwasher-safe, but cookware with a coating should preferably be washed up by hand as the non-stick Slip-Let® effect may wear off if placed in the dishwasher.
- Never use steel wool or abrasives to clean.
- The outside of the cookware can be polished using stainless steel polish.
- Avoid storing food in the 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 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. Right of complaint in accordance with applicable legislation. In the event of a complaint, please contact the shop where the product was purchased.



## MULTIFUNKTIONEL TEKNOLOGI

UK

DK

D



### GRYDE TÅLER MASKINOPVASK

Let at rengøre og vedligeholde



### HØJGLANSPOLEREDE FLADER

Glatte flader gør rengøringen nem



### INDVENDIG SLIDSTYRKE

Tåler alle køkkenredskaber



UK

DK

D

### TIL DE FLESTE VARMEKILDER

Også induktion



### HURTIG OG JÆVN VARMEFORDDELING

Fremstillet af rustfrit stål  
og aluminiums



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas

# MULTIFUNKTIONEL TEKNOLOGI

UK

DK

D



**INTET BRÆNDER PÅ**  
Med indvendig PFOA- og PFOS-fri  
PFTE Slip-Let®-belægning



**TIL DE FLESTE  
VARMEKILDER**  
Også induktion



**LET AT RENGØRE  
OG VEDLIGEHOLDE**  
Vask med varmt vand  
og opvaskemiddel



**SOLIDT GODT GREB**  
Egetræshåndtag



**HØJGLANSPOLEREDE  
FLADER**  
Glatte flader gør  
rengøringen nem



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas

UK

DK

D

## BRUGSVEJLEDNING

### GOD FORNØJELSE MED NORDIC KITCHEN RUSTFRIT STÅL

Serien af gryder og stegepander i rustfrit stål holder sig flotte i årevis, takket være materialernes høje kvalitet og produkternes enkle design. Læs vejledningen her grundigt før brug, så du får mest mulig glæde af din nye rustfrit stål gryde eller stegepande i mange år.

#### MATERIALE

Gryder og pander i rustfrit stål-serien er fremstillet af højglanspoleret 18/10 rustfrit stål. Det er et materiale af højeste kvalitet, som gør kogegrejet optimalt modstandsdygtigt over for rust, giver stor slidstyrke og sikrer nem rengøring.

### SLIP-LET®-BELÆGNING

Den slidstærke PFOA- og PFOS- frie Slip-Let®-belægning gør det muligt at tilberede mad med minimalt eller ingen fedtstof. Maden brænder ikke på eller hænger fast på panden grundet den høje slippeevne. Derfor er panden også meget nem at rengøre. Den kan anvendes på alle varmekilder, også induktion. PFOA- og PFOS-fri betyder, at belægningen ikke indeholder farlige stoffer. Vi anbefaler, at du kun bruger redskaber af træ, silikone eller kunststof. Eva Trio og Eva Solo køkkenværktøj med silikonebelægning, kunststof eller træ er fremstillet til formålet.



UK

DK

D

UK

DK

D

**BUND**

Stegepander og gryder har en solid 6,2 mm indkapslet sandwichbund i rustfrit stål med en tyk kerne af aluminium, som fordeler varmen jævnt over hele bunden, når du koger eller steger. Bunden har desuden en integreret magnetisk metalplade, så gryden eller stegepanden 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 stegepander. På side 2-3 kan du se størrelserne på induktionszonerne på alle produkterne i Nordic kitchen rustfrit stål-serien.

**VARMEKILDER**

Nordic kitchen rustfrit stål-serien kan anvendes på alle varmekilder – inklusiv induktion.

**GREB**

Grebet på kasserolle, sautépande, stegepande og knop på de medfølgende låg er fremstillet af egetræ, hvorimod grydernes håndtag er fremstillet i rustfrit stål.

**EFTERSPÆNDING AF TRÆGREB**

Trægrebene skal løbende efterspændes for at sikre, at de fungerer optimalt. Hvis grebet løsner sig, skal det efterspændes, og det gøres ved at fjerne gummiproppen for enden af grebet og stramme skruen bag med en skruetrækker. Gummiproppen fjernes ved at anvende en lang og spids genstand til at vippe proppen ud. Trækknoppen på lågene kan også efterspændes. Her drejes knoppen blot, så den igen sidder fast på låget.

## TIPS OG GODE RÅD

### Før brug

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

### Gælder for stegepander med belægning

- Vi anbefaler, at du altid smører indersiden af stegepanden 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 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 opvarmingskilde, 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 rustfrit stål.

- Undgå at beskadige belægningen i stegepanden ved altid at bruge redskaber med silikonebelægning, samt kunststof- eller træ-redskaber. Eva Trio og Eva Solo køkkenværktøj med silikonebelægning, kunststof eller træ er fremstillet til formålet.

**Efter brug**

- Kogegrejet skal rengøres med opvaskemiddel og en blød børste eller svamp.
- Gryderne (uden låg) tåler også maskinopvask, men kogegrej med belægning bør vaskes op i hånden, da maskinopvask kan forringe Slip-Let® effekten.
- Brug aldrig ståluld eller slibende midler til rengøringen.
- Kogegrejet kan poleres udvendigt med pudsemiddel til rustfrit stål.
- Undgå at opbevare mad i kogegrejet 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. Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Ved reklamation bedes du rette henvendelse til den forhandler, hvor produktet er købt.

# MULTIFUNKTIONS -TECHNOLOGIE

UK

DK

D



**DER TOPF IST SPÜLMASCHINENFEST**  
Leicht zu reinigen und zu pflegen



**HOCHGLANZPOLIERTE OBERFLÄCHEN**  
Glatte Oberflächen erleichtern die Reinigung



**INNEN VERSCHLEIßFEST**  
Für alle Küchenhelfer geeignet



UK

DK

D

**FÜR DIE MEISTEN HERDARTEN**  
Einschließlich Induktion



**SCHNELLE UND GLEICHMÄSSIGE HITZEVERTEILUNG**  
Aus Aluminium und Edelstahl



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas

# MULTIFUNKTIONS -TECHNOLOGIE

UK

DK

D



**KEIN ANHAFTEN**  
Innen mit PFOA- und PFOS-freier  
PTFE-Slip-Let®-Antihaftbeschichtung



**FÜR DIE MEISTEN  
HERDARTEN**  
Einschließlich Induktion



**LEICHT ZU REINIGEN  
UND ZU PFLEGEN**  
Mit heißem Wasser  
und Spülmittel



**GUTER GRIFF**  
Eichenholzhenkel



**HOCHGLANZPOLIERTE  
OBERFLÄCHEN**  
Glatte Oberflächen erleichtern  
die Reinigung



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas

UK

DK

D



## GEBRAUCHSANWEISUNG

### VIEL VERGNÜGEN MIT NORDIC KITCHEN EDELSTAHL

Aufgrund der hochwertigen Materialien und des schlichten Designs der Topf und -Pfannenserie aus Edelstahl bleiben die Produkte jahrelang schön. Lesen Sie diese Anleitung vor Gebrauch sorgfältig durch, damit Sie an Ihrem neuen Edelstahltopf oder Ihrer Pfanne möglichst viele Jahre Freude haben.

### MATERIAL

Die Töpfe und Pfannen der Edelstahlserie bestehen aus hochglanzpoliertem Edelstahl 18/10. Dieses hochwertige Material schützt das Kochgeschirr optimal vor Rost, macht es äußerst verschleißfest und erleichtert die Reinigung.

### SLIP-LET®-ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Die verschleißfeste PFOA- und PFOS-freie Slip-Let®-Antihafbeschichtung ermöglicht die Speisenzubereitung mit wenig oder ganz ohne Fett. Dank der Antihafwirkung brennt das Gargut nicht an oder bleibt an der Pfanne haften. Die Pfanne ist daher auch leicht zu reinigen. Geeignet ist sie für alle Herdarten, einschließlich Induktion. Die Beschichtung ist PFOA- und PFOS-frei und enthält somit keine gesundheitsschädlichen Stoffe. Wir empfehlen, in der Pfanne nur mit Küchenhelfern aus Holz oder Kunststoff zu arbeiten. Die Küchenhelfer von Eva Trio und Eva Solo aus Kunststoff oder Holz respektive mit Silikonbeschichtung wurden speziell zu diesem Zweck entworfen.



UK

DK

D

UK

DK

D

## BODEN

Die Bratpfannen und Töpfe verfügen über einen 6,2 mm starken, eingekapselten Sandwichboden aus Edelstahl mit einem dicken Aluminiumkern, durch den sich die Hitze beim Kochen und Braten optimal 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, welcher 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 den Seiten 2–3 sind die Größen der Induktionszonen aller Produkte der Nordic kitchen Edelstahl-Serie angegeben.

## HERDARTEN

Die Edelstahl-Serie eignet sich für jede Wärmequelle einschl. Induktion.

## GRIFFE

Die Griffe an Kasserolle, Sautierpfanne und Bratpfanne sowie die Knäufe an den mitgelieferten Deckeln sind aus Eichenholz gefertigt. Die Griffe der Töpfe bestehen hingegen aus Edelstahl.

## HOLZGRIFFSCHRAUBEN ANZIEHEN

Die Schrauben der Holzgriffe müssen regelmäßig nachgezogen werden. Lockert sich ein Griff, muss die Schraubverbindung festgezogen werden: Gummistopfen am Griffende abnehmen und die Schraube mit einem Schraubendreher anziehen. Zum Abnehmen den Gummistopfen mit einem langen, spitzen Gegenstand vorsichtig herauswippen. Die Holzknäufe an den Deckeln können ebenfalls nachgezogen werden. Hierzu einfach den Knauf drehen, bis er wieder fest am Deckel sitzt.

## **GUTE TIPPS**

### **Vor Gebrauch**

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

### **Gilt für Bratpfannen mit Antihftbeschichtung**

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

### **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.
- Niemals Salz ins Kochgeschirr geben, bevor der Inhalt kocht, denn dadurch kann es zu Verätzungen des Edelstahls kommen.
- Verwenden Sie stets Küchenhelfer mit Silikonbeschichtung, aus Kunststoff oder Holz um die Pfannenbeschichtung nicht zu beschädigen. Die Küchenhelfer von Eva Trio und Eva Solo mit Silikonbeschichtung, aus Kunststoff oder aus Holz wurden speziell zu diesem Zweck entworfen.

### Nach Gebrauch

- Das Kochgeschirr nach dem Gebrauch mit Geschirrspülmittel und einer weichen Bürste oder einem Schwamm reinigen.
- Die Töpfe (ohne Deckel) sind zwar spülmaschinenfest, beschichtetes Kochgeschirr sollte jedoch möglichst von Hand gespült werden, da der Slip-Let®-Antihafteffekt in der Spülmaschine leiden kann.
- Zur Reinigung niemals Stahlwolle oder Scheuermittel verwenden.
- Man kann die Außenseite des Kochgeschirrs mit einem Edelstahl-Putzmittel polieren.
- Übrig gebliebene Speisen sollten nicht über längere Zeit im Kochgeschirr aufbewahrt werden, denn 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 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. 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.



**eva solo**

[www.evasolo.com](http://www.evasolo.com)