

# eva solo



**Nordic kitchen cookware collection**

**LIGHTWEIGHT  
MATERIAL**

## THE NORDIC KITCHEN COOKWARE COLLECTION



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

LITRE

DIAMETER

INDUCTIONZONE

1.5 l

16 cm

12 cm



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

3.0 l

20 cm

16 cm

4.5 l

24 cm

20 cm

6.0 l

26 cm

21 cm



**SAUTÉ PAN** with 4-layer non-stick Slip-Let® coating \*  
**SAUTERPANDE** med 4-lags Slip-Let®-belægning \*  
**SAUTEUSE** mit 4-Schicht Slip-Let®-Beschichtung\*

-

24 cm

20 cm



**FRYING PAN** with 4-layer non-stick Slip-Let® coating  
**STEGEPANDE** med 4-lags Slip-Let®-belægning  
**BRATPFANNE** mit 4-Schicht Slip-Let®-Beschichtung

-

24 cm

20 cm

28 cm

24 cm



**GRILL FRYING PAN** with 4-layer non-stick Slip-Let® coating  
**GRILLSTEGEPANDE** med 4-lags Slip-Let®-belægning  
**GRILL PFANNE** mit 4-Schicht Slip-Let®-Beschichtung

-

28 cm

24 cm



## MULTI FUNCTION TECHNOLOGY

UK

DK

D



**FOR MOST  
HEAT SOURCES**  
Including induction



**QUICK AND EVEN  
HEAT DISTRIBUTION**  
Made of aluminium



**EASY TO CLEAN  
AND MAINTAIN**



**NOTHING STICKS**

PFOA-free PFTE 4-layer non-stick  
Slip-Let® coating on the inside



**ROBUST AND  
DURABLE SURFACE**

Aluminium with PFOA-free  
PTFE coating on the outside



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas

UK

DK

D

UK

DK

D

## INSTRUCTIONS FOR USE

### NORDIC KITCHEN – YEARS OF ENJOYMENT

Please read the instructions carefully before use to enjoy using your new Nordic kitchen cookware for many years.

### MATERIALS

The Nordic kitchen pots and pans are a delight to use. 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 whether you are boiling or frying. The PFOA-free PTFE four-layer non-stick Slip-Let® coating on the inside of the cookware ensures that food does not stick and that cleaning is extra easy. The outside is coated with a double layer of PFOA-free PTFE for greater hardness and durability.



LIGHTWEIGHT  
MATERIAL

### BASE

The Nordic kitchen pots and saucepan have a 5 mm base, and the sides are also 5 mm thick. The pans on the other hand have a solid 7 mm base and, like the rest of the series, 5 mm thick sides. 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 fit the individual 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 Nordic kitchen series are listed on page 2.

UK

DK

D

## HEAT SOURCES

Nordic kitchen pots can be used on all heat sources, including induction. However, cookware with wooden handles like saucepan and frying pans cannot be used in oven or on grill.

## HANDLES

The handles on the pots and lids are made of the same material as the pots. The handles on the saucepan and pans on the other hand are made of oak. However, because aluminium conducts heat so efficiently, all the handles get extremely hot during use, so we recommend using potholders at all times.

## TIGHTENING HANDLES

The wood handles on the saucepan and pans must be regularly tightened to ensure correct functionality. 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.

## TIPS AND USEFUL ADVICE

### Before use

- Remove labels and, using washing-up liquid, wash the cookware to remove any production impurities.
- We recommend that you always wipe the inside of the pots and pans 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 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.

- Always use utensils made of wood, plastic or with a silicone coating to avoid damaging the non-stick Slip-Let® coating.

#### After use

- Pots and lids must be washed by hand using washing-up liquid and a soft brush/sponge. They are 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.
- The saucepan and lid as well as the frying pans, sauté pan and grill frying pan must be cleaned with washing-up liquid and a soft brush/sponge. The wood handle on the saucepan and pans as well as the lid for the saucepan must be cleaned with a tightly wrung damp cloth without using any detergent. Please note that the wood handles and the lid for the saucepan must only be cleaned as described above, and should therefore not be left to soak as this may damage the wood.
- We recommend that you regularly oil the wood parts to extend the lifetime of the product.

- Never use steel wool or abrasives.
- The interior PFOA-free non-stick Slip-Let® coating ensures that food does not stick and that cleaning is extra easy. To avoid damage to the coating, always use wood, plastic or silicone-coated utensils. For example, use Eva Trio and Eva Solo kitchen utensils made of plastic or wood or with a silicone coating designed specifically for the purpose.
- Avoid storing food in the pots or pans 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 pot or pan before smearing the inside with a thin layer of cooking oil.

UK

DK

D

### **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. No right of complaint in the case of damage caused by incorrect use of the product or use of the product for purposes other than its intended use or due to incorrect handling, normal wear and tear, inadequate or incorrect maintenance or incorrect repairs/tampering by unauthorised persons. The right of complaint is conditional upon presentation of a valid invoice/receipt, so always keep the invoice/receipt in a safe place as it is an unconditional requirement in connection with a complaint. Please contact the shop where the product was purchased.

UK

DK

D



## MULTIFUNKTIONEL TEKNOLOGI

UK

DK

D



**TIL DE FLESTE  
VARMEKILDER**

Også induktion



**HURTIG OG JÆVN  
VARMEFORDELING**

Fremstillet af aluminium



**LET AT RENGØRE  
OG VEDLIGEHOLDE**



**INTET BRÆNDER PÅ**

Med indvendig PFOA-fri PFTE 4-lags  
Slip-Let®-belægning



**ROBUST OG  
HOLDBAR OVERFLADE**

Aluminium udvendigt belagt  
med PFOA-fri PFTE



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas

UK

DK

D

## BRUGSVEJLEDNING

### GOD FORNØJELSE MED NORDIC KITCHEN

Læs vejledningen her grundigt før brug, så du får mest mulig glæde af Nordic kitchen grydeserien i mange år.

### MATERIALE

Det er let at bruge Nordic kitchen grydeserie. 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 PFOA-fri PTFE 4-lags ILAG Slip-Let®-belægning, som sikrer, at intet brænder fast, og rengøringen bliver ekstra nem. Ydersiden har fået et dobbelt lag PFOA-fri PTFE, så den er hård og slidstærk.



### BUND

Nordic kitchen gryder og kasserolle har en 5 mm bund, og siderne er ligeledes 5 mm tykke. Panderne derimod har en kraftig bund på 7 mm og sider på 5 mm, lig resten af serien. 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 Nordic kitchen grydeserien.

UK

DK

D

UK

DK

D

## VARMEKILDER

Nordic kitchen gryder kan anvendes på alle former for varmekilder, inklusiv induktion. Dog må kogegrejet med trægreb ikke anvendes i ovn eller på grill, da trægrebet vil blive ødelagt.

## GREB

Grydernes og grydelågenes håndtag er fremstillet i samme materiale som resten af gryden. Skæftet på kasserolle og pander er derimod fremstillet af egetræ. Grundet den effektive varmefordeling i grydeserien bliver alle håndtag særdeles varme under brug, og vi anbefaler derfor altid brug af grydelapper.

## EFTERSPÆNDING AF GREB

Trægrebene på kasserolle og pander 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.

## 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.

- Brug altid redskaber af træ, kunststof eller med silikonebelægning for ikke at ødelægge Slip-Let®-belægningen.

#### Efter brug

- Gryder og tilhørende låg skal rengøres med opvaskemiddel og en blød børste eller svamp. De tåler maskinopvask, men kogegrej med belægning bør vaskes op i hånden, da maskinopvask kan forringe Slip-Let®-effekten.
- Kasserolle med tilhørende låg samt sauterpande, stegepander og grillstegepande skal rengøres med opvaskemiddel og en blød børste eller svamp. Træskaftet på kasserolle og pander samt låget til kasserollen skal rengøres med en hårdt opvredet klud uden brug af nogen form for opvaskemiddel.
- Vi anbefaler en regelmæssig oliering af trædelene for at forlænge produktets levetid.
- Brug aldrig ståluld eller slibende midler.
- Den indvendige PFOA-fri Slip-Let®-belægning sikrer, at intet brænder fast, og rengøringen bliver ekstra nem. Undgå at beskadige belægningen ved altid at bruge red-

skaber af træ, kunststof eller med silikonebelægning. Brug f.eks. Eva Trio og Eva Solo køkkenværktøj i kunststof, træ eller med silikonebelægning, der er fremstillet til formålet.

- 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 æggehviteprotein fra maden. Det kan let fjernes ved at fylde vand i stegepande eller gryde 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 stegepande eller gryde gøres ren med opvaskemiddel, og indersiden smøres med et tyndt lag madlavningsolie.

UK

DK

D

### **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.

Reklamationsretten bortfalder ved skader opstået som følge af forkert anvendelse eller anvendelse, som ikke er i overensstemmelse med produktets formål, eller som skyldes ukorrekt håndtering, normal slitage, manglende eller forkert vedligeholdelse, samt forkert udført reparation/indgreb i produktet af uautoriserede personer. Reklamationsretten forudsætter gyldig kvittering/faktura, så husk at gemme denne, da dette er et ufravigeligt krav i forbindelse med en eventuel reklamation. Henvendelse skal ske i den butik, hvor produktet er købt.

UK

DK

D

# MULTIFUNKTIONS -TECHNOLOGIE

UK

DK

D



## FÜR DIE MEISTEN HERDARTEN

Einschließlich Induktion



## SCHNELLE UND GLEICHMÄSSIGE HITZEVERTEILUNG

Aus Aluminium



## LEICHT ZU REINIGEN UND PFLEGEN



## KEIN ANHAFTEN

Innen mit PFOA-freier, vierlagiger PTFE-Slip-Let®-Antihafbeschichtung



## ROBUSTE, LANGLEBIGE OBERFLÄCHE

Außen Aluminium mit PFOA-freier PTFE-Beschichtung



Induction



Radiant ring



Ceramic



Electric



Gas

UK

DK

D

# GEBRAUCHSANWEISUNG

## VIEL VERGNÜGEN MIT NORDIC KITCHEN

Lesen Sie diese Anleitung vor Gebrauch sorgfältig durch, damit Sie an der Nordic Kitchen-Topfserie möglichst lange Freude haben.

### MATERIAL

Die Nordic Kitchen-Topfserie ist kinderleicht in der Anwendung. Die Töpfe und Pfannen bestehen aus leichtem Aluminium, dessen gute Wärmeleiteigenschaften die Hitze schnell und gleichmäßig am Boden und an den Seitenwänden der Töpfe und Pfannen verteilt. Dadurch erzielen Sie beim Kochen oder Braten stets hervorragende Ergebnisse. An der Innenseite, die mit der PFOA-freien, vierlagigen PTFE-Slip-Let®-Antihafbeschichtung versehen ist, setzt nichts an, und die anschließende Reinigung ist besonders einfach. Die Außenseite ist durch eine doppelte, PFOA-freie PTFE-Beschichtung geschützt und dadurch besonders hart und widerstandsfähig.



## BODEN

Die Nordic Kitchen-Töpfe und die Kasserolle sind mit einem 5 mm dicken Boden und 5 mm dicken Seitenwänden ausgestattet. Die Pfannen hingegen besitzen einen 7 mm dicken Boden, während die Seitenwände wie in der restlichen Serie 5 mm dick sind. Bei Gebrauch werden sowohl Boden als auch Seitenwände erhitzt und die Hitze dadurch 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 möchten, 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 Nordic Kitchen-Serie angegeben.

UK

DK

D

UK

DK

D

## HERDARTEN

Die Nordic Kitchen Töpfe eignet sich für jede Herdart, einschließlich Induktion. Kochgeschirr mit Holzgriffen wie Topf und Pfannen können nicht im Ofen oder auf dem Grill verwendet werden.

## GRIFFE

Die Griffe der Töpfe und Topfdeckel bestehen aus demselben Material wie der restliche Topf. Die Griffe an der Kasserolle und den Pfannen sind hingegen aus Eichenholz gefertigt. Aufgrund der effektiven Hitzeverteilung in den Töpfen der Serie werden alle Griffe während des Gebrauchs sehr heiß, und wir empfehlen deshalb, stets Topflappen zu verwenden.

## GRIFFSCHRAUBEN ANZIEHEN

Die Holzgriffe der Kasserolle und der Pfannen müssen regelmäßig nachgezogen werden. Lockert sich ein Griff, muss die Schraubverbindung festgezogen werden: Gummistopfen am Griffende abnehmen und die Schraube mit einem Schraubenzieher festdrehen. Zum Abnehmen den Gummistopfen mit einem langen, spitzen Gegenstand vorsichtig herauswippen.

## 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 Pfannen und Töpfe vor Gebrauch stets mit ein wenig Speiseöl einzufetten. Dies optimiert die Antihafbeschichtung 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 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.
- Stets Küchenhelfer mit Silikonbeschichtung, respektive aus Holz oder Kunststoff verwenden, um die Slip-Let®-Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.

#### **Nach Gebrauch**

- Töpfe und zugehörige Deckel mit Geschirrspülmittel und einer weichen Bürste oder einem Schwamm reinigen. Sie sind spülmaschinenfest, sollten aber möglichst von Hand gespült werden, da die Beschichtung in der Spülmaschine leiden kann.
- Die Kasserolle mit zugehörigem Deckel sowie die Sauteuse, die Bratpfannen und die Grillpfanne mit Geschirrspülmittel und einer weichen Bürste oder einem Schwamm reinigen. Der Holzgriff an der Kasserolle und an den Pfannen sowie am Kasserolledeckel ist mit einem gut ausgewungenen Tuch und ohne Reinigungsmittel zu säubern.

Um das Holz zu schonen, dürfen die Holzgriffe und der Deckel der Kasserolle nur auf die oben angegebene Weise gereinigt und keinesfalls eingeweicht werden.

- Wir empfehlen, die Holzteile regelmäßig einzuölen, um die Haltbarkeit des Produkts zu verlängern.
- Keinesfalls Stahlwolle oder Scheuermittel verwenden.
- Die innere PFOA-freie Slip-Let®-Antihafbeschichtung verhindert ein Anbrennen der Speisen und erleichtert zudem die Reinigung. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, die die Beschichtungen beschädigen können, sondern stets Küchenutensilien aus Silikon, Kunststoff oder Holz. Benutzen Sie beispielsweise Eva Trio- und Eva Solo-Küchenhelfer mit Silikonbeschichtung, aus Kunststoff oder Holz, die speziell zu diesem Zweck entworfen wurden.

- Übrig gebliebene Speisen sollten nicht über längere Zeit im Kochgeschirr aufbewahrt werden, denn die Beschichtung kann dadurch Schaden nehmen.
- Die Slip-Let<sup>®</sup>-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 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 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 auf falsche Handhabung oder natürlichen Verschleiß zurückzuführen sind.

Es besteht das Recht auf Reklamation nach den geltenden Gesetzen. Das Reklamationsrecht entfällt bei Schäden, die auf falschen Gebrauch oder unsachgemäße Verwendung, üblichen Verschleiß, mangelhafte oder fehlende Pflege oder eine fehlerhaft ausgeführte Reparatur des Produkts sowie Eingriffe in das Gerät durch nicht autorisierte Personen zurückzuführen sind. Das Reklamationsrecht gilt nur, wenn eine gültige Quittung/Rechnung vorgelegt werden kann; verwahren Sie diese also gut. Sie ist unabdingbare Voraussetzung für eine eventuelle Reklamation. Wenden Sie sich für die Reklamation an das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.



eva solo

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