



En 2000 år gammel nyhet

Gryter og panner av støpejern har blitt brukt til matlaging i mer enn 2000 år, og det er det gode grunner til. Støpejern er et ytterst holdbart materiale som kan gå i arv og brukes av flere generasjoner. Materialet er perfekt til langtidssteking ved lav eller middels varme fordi det fordeler varmen jevnt og holder godt på den. Derfor egner støpejern seg spesielt godt til stuinger og gryteretter. Nå lanseres to nye produkter i serien av støpejern, en kasserolle og en sautepanne.

Både kasserollen og sautepannen har emaljerte overflater, noe som hindrer at maten setter seg fast og gjør rengjøringen enklere. De tåler opptil 400 grader og kan brukes på alle varmekilder, inkludert induksjon.

Korte fakta

- Kasserolle 1,3 liter/Ø 24 cm og sautepanne Ø 16 cm
- De nye produktene matcher resten av Eva Trios sortiment i støpejern
- Veiledende utsalgspris kasserolle fra kr 1 199 og sautepanne fra kr 1 499

Designet av Ole Palsby. Ring på tlf. +45 36 73 20 60 for informasjon om nærmeste forhandler. Se også evasolo.com. Hvis du vil ha mer informasjon, kan du kontakte PerPR på tlf. +47 92 89 77 17 eller e-post: malin@perpr.no.

Eva Solo A/S er et 100 % danskeid designfirma som utvikler, produserer og markedsfører en rekke kvalitetsprodukter til bolig og kjøkken, blant annet de kjente merkevarene Eva Trio og Eva Solo.