



En 2000 år gammal nyhet

Gjutjärnspannor har använts för matlagning i mer än 2000 år, vilket är lätt att förstå då det är ett extremt slitstarkt material som håller i generationer. Materialet är också särskilt lämpat för matlagning av gryträtter, detta eftersom gjutjärnet både fördelar värmen jämt och bevarar den under en längre tid.

Nu lanseras två nya produkter i Eva Trio-sortimentet av gjutjärn – en gryta och en traktörpanna. Båda har emaljerade insidor, vilket hindrar maten från att bränna fast och gör rengöringen enklare. Grytan och traktörpannan går att använda på alla typer av värmekällor, inklusive induktion.

Gjutjärnspannor

- Gryta 1,3 liter/Ø 24 cm och traktörpanna Ø 16 cm
- Cirkapris gryta 1 200 kr, traktörpanna 1 500 kr
- Produkterna matchar resten av Eva Trios sortiment av gjutjärn

Design utvecklad av Ole Palsby, Tools®. Se evasolo.se för fler nyheter. Önskar du ytterligare information, vänligen kontakta Josefine Högberg, 08-400 255 21, josefine@perpr.se.

Eva Solo AB är en dansk designfirma som utvecklar, tillverkar och marknadsför ett sortiment av kvalitetsprodukter för hem och kök, inklusive de välkända varumärkena Eva Trio och Eva Solo.