



KÜCHENUTENSILIEN IM ZEICHEN DER NACHHALTIGKEIT FÜR MEHR GESCHMACK UND WENIGER KUNSTSTOFF IN DER KÜCHE

Wir heißen Sie in der grünen Küche von Eva Solo herzlich willkommen – ganz gleich, ob Sie Veganer, Vegetarier, Flexitarier, Pescetarier oder Fleischesser sind! Denn entscheidend ist nicht, was auf den Teller kommt. Was zählt, ist der Geschmack. Die neue Green tools-Serie von Eva Solo umfasst funktionelle und zugleich nachhaltige Küchenutensilien, mit denen Sie die grünen Zutaten in Ihrer Küche in wahre Hochgenüsse verwandeln können. Zum Beispiel wird es mit dem Gewürzmörser und der Zitruspresse jetzt deutlich einfacher, Salaten und Gemüse ein besonderes Aroma zu verleihen. Und wenn die Speisen lecker und nahrhaft sind, signalisiert das Gehirn auch schneller ein Sättigungsgefühl.

In dieser Serie bestehen sämtliche Griffe aus einem nachhaltigen Material, in dem 50 % des Kunststoffs durch Weizenfasern ersetzt wurden. Green tools wird somit den neuen nachhaltigen Anforderungen in der Küche sowie bei den Produktionsweisen gerecht.

Green tool Knoblauchpresse

Mit diesem eleganten Tool ist Knoblauch im Nu gepresst. Die Presse liegt gut in der Hand und ist unkompliziert in der Anwendung.

- Aus Komposit und Edelstahl.
- Maße: H 9,5 cm x Ø 6,5 cm.
- Spülmaschinenfest.
- **Preis: 29.95 EUR**



Entworfen von Claus Jensen und Henrik Holbæk, Tools®. Um Ihren nächsten Händler zu finden, rufen Sie bitte +45 36 73 20 60 an. Besuchen Sie auch: www.evasolo.com. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Eva Solo Marketing: tel. +45 36 73 20 91 / E-Mail snn@evasolo.com

Eva Solo A/S ist eine dänische Designfirma, die eine große Bandbreite an qualitativ hochwertigen Produkten für Zuhause und für die Küche entwickelt, herstellt und vertreibt. Zum Markenspektrum gehören bekannte Namen wie Eva Solo und Eva Trio.

Green tool Zitruspresse

Genießen Sie den Saft – und nur den Saft – herrlich aromatischer Zitrusfrüchte! Drehen Sie die Frucht mit leichtem Druck gegen die Metallstreben im Trichter und lassen Sie den Saft durch das Sieb und das Trichterrohr direkt in zum Beispiel eine Karaffe oder ein Glas fließen.

- Aus Komposit und Metallguss.
- Maße: H 22,5 cm x Ø 9 cm.
- Spülmaschinenfest.
- **Preis: 29.95 EUR**



Green tool Gewürzmörser

Nur ein Dreh vor und zurück – und Ihre Gewürze sind perfekt gemörsert bzw. gemahlen. Das zerkleinerte Gut fällt in den unteren Sammelbehälter und lässt sich so einfach dosieren. Dank der organischen Form liegt der Mörser stets gut in der Hand.

- Aus Komposit und Edelstahl.
- Maße: H 13 cm x Ø 8 cm.
- Spülmaschinenfest.
- **Preis: 44.95 EUR**



Green tool santoku

Das Santoku ist ein hervorragendes Universalmesser, das sich zum Hacken und Zerkleinern von Gemüse, Fleisch und Fisch gleichermaßen eignet. Dank der dünnen, scharfen Klinge des Santoku-Messers ist sehr präzises, geschmeidiges Arbeiten möglich.

- Aus Komposit und Vanadium-Molybdän-Stahl.
- Maße: L 31 cm x B 3 cm x H 5,5 cm.
- Spülmaschinenfest.
- **Preis: 29.95 EUR**



Green tool Tomatenmesser

Das Tomatenmesser mit dem Wellenschliff durchtrennt die zähe Haut der Tomate spielend leicht und zerkleinert auch anderes Obst und Gemüse. Es eignet sich insbesondere für alle Zutaten mit Haut oder Schale.

- Aus Komposit und Vanadium-Molybdän-Stahl.
- Maße: L 27 cm x B 2,5 cm x H 3,5 cm.
- Spülmaschinenfest.
- **Preis: 24.95 EUR**



Entworfen von Claus Jensen und Henrik Holbæk, Tools®. Um Ihren nächsten Händler zu finden, rufen Sie bitte +45 36 73 20 60 an. Besuchen Sie auch: www.evasolo.com. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Eva Solo Marketing: tel. +45 36 73 20 91 / E-Mail snn@evasolo.com

Eva Solo A/S ist eine dänische Designfirma, die eine große Bandbreite an qualitativ hochwertigen Produkten für Zuhause und für die Küche entwickelt, herstellt und vertreibt. Zum Markenspektrum gehören bekannte Namen wie Eva Solo und Eva Trio.

Green tool Kräutermesser

Mit dem Kräutermesser lassen sich Kräuter und kleinere Gemüsesorten leicht zerkleinern. Dank der äußerst scharfen Klinge verfügt das Messer über beste Schneideeigenschaften, die dafür sorgen, dass man leicht, sicher und sehr präzise schneiden und zerkleinern kann. Der Messergriff liegt stabil und sicher in der Hand – ganz gleich, ob Sie auf dem Schneidebrett arbeiten oder Zutaten schälen.

- Aus Komposit und Vanadium-Molybdän-Stahl.
- Maße: L 20,5 cm x B 3 cm x H 2,5 cm.
- Spülmaschinenfest.
- **Preis: 24.95 EUR**



Green tool Patty-Press

Mit dieser Patty-Press gelingen perfekt geformte, runde Pattys und Bratlinge im Handumdrehen. Die Patty-Press ist perfekt für Kichererbsen- oder Gemüsebratlinge, und natürlich lässt sich damit auch Hackfleisch in Hamburger-Pattys verwandeln. Das Design ist schlicht und liegt gut in der Hand, was die Anwendung und anschließende Reinigung spielend leicht macht.

- Aus Komposit und Edelstahl.
- Maße: H 7 cm x Ø 9 cm.
- Spülmaschinenfest.
- **Preis: 29.95 EUR**



Green tool Wiegemesser

Das halbmondförmige, funktionelle Wiegemesser ist ideal zum feinen Hacken von Kräutern und Gemüse. Dazu bewegen Sie die gebogene Messerklinge einfach über zum Beispiel Kräutern hin und her. Dank der beiden stabilen, angenehmen Griffe an den Messerenden liegt das Messer dabei gut in der Hand. Pflegen Sie das Messer durch regelmäßiges Schleifen.

- Aus Komposit und Vanadium-Molybdän-Stahl.
- Maße: L 30 cm x B 4 cm x H 8 cm.
- Spülmaschinenfest.
- **Preis: 29.95 EUR**



Entworfen von Claus Jensen und Henrik Holbæk, Tools®. Um Ihren nächsten Händler zu finden, rufen Sie bitte +45 36 73 20 60 an. Besuchen Sie auch: www.evasolo.com. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Eva Solo Marketing: tel. +45 36 73 20 91 / E-Mail snn@evasolo.com

Eva Solo A/S ist eine dänische Designfirma, die eine große Bandbreite an qualitativ hochwertigen Produkten für Zuhause und für die Küche entwickelt, herstellt und vertreibt. Zum Markenspektrum gehören bekannte Namen wie Eva Solo und Eva Trio.