



Wiener Startup-Pfanne „Olav“ erhält German Design Award. Auch Sternekoch Silvio Nickol setzt auf die wiederbeschichtbare Kochinnovation aus Österreich

20.10.2020 | Kunde: Olav | Ressort: Österreich / Karriere / Startup / Wohnen / Gastronomie | Presseaussendung

Der German Design Award zeichnet innovative Produkte aus, die in der internationalen Designlandschaft wegweisend sind. In der Kategorie „Excellent Product Design – Kitchen“ wurde die wiederbeschichtbare Kupferkernpfanne des deutsch-österreichischen Startups Olav mit einem Award geehrt. Das überzeugte auch Silvio Nickol im Palais Coburg. Der Haubenkoch ist begeistert von der nachhaltigen „Kupferkernpfanne für ein Leben“ aus Österreich.

Honorarfreies Bildmaterial unter [FOTOLINK](#)

Wien, 20. Oktober 2020. Der „German Design Award“ zählt zu den renommiertesten Design-Awards weltweit und genießt weit über Fachkreise hinaus hohes Ansehen. Ausgezeichnet werden Projekte, die wegweisend in der internationalen Designlandschaft sind. In der Kategorie „Excellent Product Design – Kitchen“ wurde jetzt die wiederbeschichtbare **Kupferkernpfanne** des deutsch-österreichisches Startups Olav ausgezeichnet. „Sowohl der markante runde Griff des Deckels wie auch die am Rand freigelegte Kupferschicht sind gestalterische Merkmale, die die Pfanne unverwechselbar machen. Ein formal und funktional durchdachtes und insgesamt hochwertig wirkendes Produkt, das mit seiner zeitlosen Ästhetik in viele Küchenumgebungen passt“, so die Begründung der mit internationalen Experten besetzten Jury. „Es ist uns eine Ehre, dass wir als kleines Start-up gewonnen haben und unsere Olav Pfanne zur schönsten gekürt wurde. Wir haben mehr als 1,5 Jahre in die Entwicklung der Olav Pfanne gesteckt und die Auszeichnung motiviert uns, die Olav-Produktfamilie weiterzuentwickeln“, freuen sich die Gründer von Olav, Wienerin **Christina Neworal** und ihr Bonner Co-Gründer **Till von Buttlar** .

Bei Olav handelt es sich um eine alltagstaugliche Kupferkernpfanne, die auf allen Herdarten inkl. Induktion funktioniert und deren Beschichtung immer wieder erneuert werden kann. Statt eine Pfanne nach ein paar Jahren zu entsorgen, kann Olav günstig neu beschichtet werden. Zusätzlich sorgt der Kupferkern für ein besonders gleichmäßiges und präzises Kochen, denn Kupfer besitzt eine 20-fach höhere Wärmeleitfähigkeit als z.B. Edelstahl. Natürlich ist Olav auch für den Backofen sowie den Geschirrspüler geeignet. Die Idee überzeugte auch **Silvio Nickol** im Palais Coburg. Auch der 5 Hauben- und 2 Sternekoch schätzt das nachhaltige Konzept und vor allem das Herz aus Kupfer: „Kupfer ist klar das beste Material bei Kochgeschirr, da es eine ausgezeichnete Wärmeverteilung besitzt. Tolle Qualität und schön, dass das junge Start-up eine nachhaltige Lösung hinsichtlich der Beschichtung gefunden hat.“

Chefmesser mit pulvermetallurgischem Stahl aus Solingen

Neu in der Olav-Familie sind das **Olav Chefmesser** und die Olav Kupferkerntopfserie im gleichen Design wie die Olav Pfannen. Auch beim Messer hat Olav auf höchste Qualität gesetzt. Pulvermetallurgische Stähle erfüllen den alten Traum von

Werkstoffentwicklern, mit einem Metall arbeiten zu können, das eine extreme Scharfe ebenso wie Harte bietet und gleichzeitig perfekt für den täglichen Gebrauch ist. In einem extrem aufwändigen Verfahren werden feinste Karbide als Pulver unter Druck zu Stahl geschmiedet. Mit Olav kommt dieser äußerst teure Spezialstahl nun wahrscheinlich erstmals in einem Kochmesser zum Einsatz. Die Schleifmeister des Solinger Familienbetriebes „Clauberg“ geben der Olav Messerklinge ihre besondere Scharfe und veredeln sie in Handwerkskunst bis zum letzten Schliff.

Der ergonomisch geformte Griff aus heimischen Edelhölzern sorgt für eine perfekte Balance und garantiert perfektes Schneiden. Die 180mm lange, hauchdünne Klinge mit einer Rückenstärke von nur 2,3mm besitzt eine extrem hohe Schärfe und eignet sich damit für jedes Schnittgut, von der Tomate bis zum Filet. Typisch Olav ist auch hier das Olav-Schleifservice, um einen lebenslangen Gebrauch zu gewährleisten. Das neue Chefmesser von Olav wurde direkt von Silvio Nickol auf Herz und Nieren getestet: „Der neue Stahl von Olav ist genial. Schönes Schneidegefühl und der Holzgriff liegt wirklich wunderbar in der Hand.“

Preis: 195 Euro inkl. Echtheitszertifikat

Der Olav Kupferkerntopf

Der **Olav Kupferkerntopf** besteht aus dem von Olav eigens entwickelten 5-Schicht Material mit dickem Kupferkern für besonders präzises Kochen. Dünne Außenschichten aus Edelstahl machen den Kupferkerntopf in vier verschiedenen Größen zu einem Alleskönner, geeignet für alle Herdarten (inkl. Induktion). Der Kupferkerntopf ist spülmaschinen- und ofenfest.

Preis: ab 119 Euro inkl. Glasdeckel

Über OLAV

Kochen neu denken, den Menschen hinter dem Gericht in den Vordergrund stellen und wieder langlebige Produkte entwickeln – das war die Vision der Wienerin Christina Neworal und des Bonners Till von Buttlar im Jahr 2018, als sie das E-Commerce Unternehmen Olav gründeten. Mehr als 1,5 Jahre sind in die Entwicklung der Olav Pfanne geflossen. Umgesetzt wurde die Vision mit dem ersten Produkt, der Olav Kupferkernpfanne: absolute Luxusqualität, fair produziert und zu leistbaren Preisen. Dank des Wiederbeschichtungsservices ist die Olav Pfanne für ein ganzes Leben konzipiert. Seit Juli 2019 ist das kleine Start-up mit der Olav Kupferkernpfanne gestartet, 2020 wurde die Olav Pfanne mit dem German Design Award ausgezeichnet. Neu im Sortiment sind das Olav Chefmesser & Olav Kupferkerntöpfe.

Preis: Olav Kupferkernpfanne ab 119 Euro inkl. Glasdeckel, Olav Chefmesser ab 195 Euro inkl. Echtheitszertifikat, Olav Kupferkerntopf ab 119 Euro inkl. Glasdeckel.

Alle Infos unter: [Myolav.com](https://myolav.com)

