



Edel und für die Ewigkeit: Zum 3. Geburtstag präsentiert das Wiener Geschirr-Startup Olav die „The Pure Edition“-Pfanne aus Kupfer

09.08.2022 | Kunde: Olav | Ressort: Österreich / Handel / Lifestyle / Wohnen |
Presseaussendung

Kochgeschirr für ein ganzes Leben ist das Credo von Olav, dem Wiener Startup der beiden Gründer Christina Neworal und Till von Buttlar. Zum 3. Geburtstag präsentieren die Jungunternehmer ihr bisher edelstes Stück, die „The Pure Edition“-Pfanne aus Kupfer. Dank einer keramisch verstärkten Antihaftbeschichtung und eines ferromagnetischen Bodens ist die ofenfeste Pfanne für alle Herdarten – auch Induktion – geeignet. Erhältlich ist die „The Pure Edition“ beschichtet oder auch unbeschichtet ab 279 Euro auf myolav.com

Honorarfreies Bildmaterial, Copyright s. Dateiname, finden Sie in unserer [Mediendatenbank](#)

Wien, am 9. August 2022. Mit ihrem Kochgeschirr, das immer wieder neu beschichtet werden kann und somit ein Leben lang hält, setzte das 2017 von der Wienerin **Christina Neworal** und dem Bonner **Till von Buttlar** gegründete Startup Olav ein Zeichen gegen die Wegwerfgesellschaft. Ihre Idee begeistert auch bekannte Gastronomen, wie z.B. **Haya Molcho**, **Paul Ivić**, **Silvio Nickol** oder **Thomas Hofer**. Jetzt, zum dreijährigen Jubiläum von Olav, präsentieren die beiden Gründer mit „The Pure Edition“ eine ofenfeste, wiederbeschichtbare Pfanne, die überwiegend aus Kupfer besteht und sich trotzdem für alle Herdarten eignet.

Die Königin der Pfannen

„The Pure Edition“ funktioniert auf allen Herdarten inkl. Induktion. Die keramisch verstärkte Antihaftbeschichtung ermöglicht fettfreies Anbraten und ist bis 220°C für den Backofen geeignet. „Zwei Jahre hat die Entwicklung gedauert, aber es hat sich gelohnt. Keine andere Pfanne wie die ‚The Pure Edition‘ hat so überragende Wärmeleiteigenschaften. Sie reagiert sofort auf die feinste Regulation der Hitzezugabe und ermöglicht es, den Garpunkt mit einer sehr hohen Präzision zu bestimmen. Dank der außergewöhnlich guten Hitzeverteilung von Kupfer, ist sie ideal für gleichmäßiges und zudem vitaminschonendes Garen. Da bereits niedrige Temperaturstufen ausreichen, spart sie obendrein Energie!“, erklären Christina Neworal und Till von Buttlar. Die Pure Edition gibt es auch ohne keramisch verstärkte Antihaftbeschichtung. Hier übernimmt eine Innenverkleidung aus hauchdünnem Edelstahl diese Rolle. Diese Pfanne eignet sich perfekt für alle, die gerne besonders scharf anbraten und intensive Röstaromen lieben.

Wie neu, dank Wiederbeschichtungsservice

Sollte die Innenbeschichtung nach Jahren des Gebrauchs den Antihafteffekt verlieren, keine Sorge! Dank des Wiederbeschichtungsservice erhält die Pfanne nicht nur ein nagelneues Innenleben, sie wird auch aufpoliert und die Nieten werden nachgezogen.

Einfach einsenden und nach kurzer Zeit bekommt man seine Pfanne für kleines Geld wie neu zurück.

Erhältlich ist „The Pure Edition“ beschichtet und auch unbeschichtet von Olav ab 279 Euro in den Größen 20cm, 24cm und 28cm inkl. Deckel auf myolav.com

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 Wiederbeschichtungsservice ist die Olav Pfanne für ein ganzes Leben konzipiert. Im Juli 2019 startete das kleine Start-up mit der Olav Kupferkernpfanne, 2021 wurde die Olav Pfanne mit dem German Design Award ausgezeichnet, 2021 wurde das Chefmesser mit dem Red Dot Design Award ausgezeichnet. Weiters im Sortiment sind das Olav Chefmesser, die Olav Kupferkerntöpfe, ein Wok und vieles mehr.

myolav.com