



Pressemitteilung

Langsam lecker: Startup EcoStoof mit energiesparender Kochtechnik auf Erfolgskurs

Slowcooking ohne Strom: Mit dem EcoStoof kommt eine klimafreundliche, nachhaltige und gesunde Art des Kochens auf den deutschen Markt. Hinter dem Produkt stehen die beiden Holländerinnen Caro Niestijl und Iris van de Graaf, die sich vor vier Jahren zum Ziel gesetzt haben, eine 100 Jahre alte Kochtechnik wieder zum Leben zu erwecken und modern zu interpretieren.

Zeit mit Freunden oder der Familie verbringen, während das Abendessen einfach von selber kocht? Und das auf eine ökologische Art und Weise? Wie das geht, zeigen die beiden Gründerinnen Caro Niestijl, Architektin für energieeffizientes Bauen, und Iris van de Graaf, Ingenieurin für Ökodesign. Das Duo hat eineinhalb Jahre lang ein neues Produkt entwickelt, das auf der Methode der alten Kochkiste basiert. Das Ergebnis ist der EcoStoof, der seit 2019 erfolgreich die Niederlande erobert und jetzt auch Deutschland. Das Prinzip ist einfach: Einfach die gewünschten Zutaten in einen herkömmlichen Topf geben, alles kurz zum Kochen bringen und das Essen danach mit dem Topf in den aus recycelten Fasern bestehenden EcoStoof stellen. Das Produkt funktioniert wie eine dicke Jacke für den Topf. Dank dem isolierenden Stoff bleibt das Essen so heiß (zwischen 70 und 100°C), dass es von selbst weiter gart und seinen Geschmack beibehält. Ohne Energie zu verbrauchen, zu verkochen oder anzubrennen. So wird Schmorfleisch in drei Stunden weich und Gemüse hat in weniger als einer Stunde den perfekten Biss. Da es keine Verdunstung gibt, bleiben alle Säfte, Aromen und Nährstoffe erhalten. Langsam kochen 2.0.

Ob für ein Picknick mit Freunden oder ein stressfreies Abendessen mit der Familie: Der EcoStoof gart jedes Gericht zu Ende, sodass genug Zeit für andere Dinge bleibt. Er eignet sich für die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Reis, Couscous, Hülsenfrüchten und Kartoffeln. Dabei können mit dem EcoStoof nicht nur Eintöpfe zubereitet werden, sondern auch Salate, Desserts, Currys und Suppen.

Kochen ohne schlechtes Gewissen

Durch das langsame Garen ohne Strom wird im Gegensatz zum traditionellen Kochen auf dem Herd viel Energie gespart. Bei regelmäßiger Verwendung des EcoStoofs werden die Energiekosten für das Kochen um 30% reduziert. Hinzukommt, dass das Produkt aus ökologisch unbedenklichen Materialien

Pressekontakt:

Hansmann PR, Lipowskystraße 15, 81373 München, Tel.: 089/360 54 99-0, Fax: 089/360 54 99-24,
E-Mail: info@hansmannpr.de, Internet: www.hansmannpr.de



Pressemitteilung

wie Leinen, recycelten Fasern und Filz besteht und "made in Europe" ist. Denn die beiden Gründerinnen wollen mit ihrem Startup ein grünes Zeichen setzen und Menschen für einen umweltbewussteren Lifestyle sensibilisieren: "2017 habe ich an einem freien Sonntagnachmittag meinen ersten Prototyp gebaut. Jetzt kochen Tausende von Menschen mit dem EcoStoof und sparen jeden Tag Energie. Und es werden täglich immer mehr sowohl im In- als auch im Ausland. Unser Ziel ist es, ganz Europa dazu zu bringen, auf diese Art und Weise nachhaltig zu kochen", so Caro Niestijl.

Der EcoStoof ist in unterschiedlichen Farbvarianten von Ockergelb über Ruby bis hin zu Black erhältlich. Neben einem Kochbuch und einem Gusseisentopf gibt es auch Küchenschürzen, Tragetaschen sowie Topflappen im Onlineshop.

Über EcoStoof

EcoStoof® ist das Unternehmen zweier niederländischer Ingenieurinnen, Caro Niestijl und Iris van de Graaf. Die beiden Gründerinnen entwickeln, produzieren und vermarkten das einzigartige Kochprodukt EcoStoof® sowie die dazugehörigen Kochbücher und Küchenaccessoires. An der 100 Jahre alten Kochtechnik, die von Caro und Iris wiederbelebt wurde, schätzen Kund*innen nicht nur den guten Geschmack, sondern auch die nachhaltige Energieeinsparung und den besonderen Komfort. EcoStoof® ist in Deutschland, Österreich, Belgien und in den Niederlanden online sowie in ausgewählten Fachgeschäften erhältlich.

Pressekontakt:

Hansmann PR – Brunnthaler & Geisler GmbH

Carole Friedrich

Lipowskystraße 15 | 81373 München

E. c.friedrich@hansmannpr.de | T. 089 360 5499 18

Pressekontakt:

Hansmann PR, Lipowskystraße 15, 81373 München, Tel.: 089/360 54 99-0, Fax: 089/360 54 99-24,
E-Mail: info@hansmannpr.de, Internet: www.hansmannpr.de