



Pressemitteilung

Slowcooking ohne Strom: EcoStoof feiert mit diesen Neuheiten den Sommer

Eine warme Sommernacht, frisch gekochtes Essen und das fröhliche Gelächter von Freunden und Familie – endlich sind wieder ausgelassene Abende auf der Terrasse oder im Garten angesagt. Mit gleich zwei neuen Produktlaunches begrüßt das niederländische Startup EcoStoof die warme Jahreszeit. Der EcoStoof XL, passend für Kochabende mit größeren Gesellschaften, und die sommerliche EcoStoof Watercolor-Edition ergänzen ab sofort das Sortiment der Marke. Die neuen energiesparenden Kochkisten von EcoStoof vereinen Stil mit Funktion und sind für die sonnigen Monate ein Must-Have in jeder (Outdoor-)Küche.

Farbtupfer, bitte!

Ein neues Design, das optisch erfrischt und auf den Sommer einstimmt: Der EcoStoof Watercolor fällt durch sein verspieltes Aquarell-Blumenmuster auf. „Mit der Produktneuheit wollen wir die kalte Jahreszeit endgültig verabschieden und den Sommer offiziell einläuten. Die limitierte Auflage hat einen handbemalten Leinenkragen in Aquarellfarben und ist ein echter Hingucker in jeder Küche und auf jedem Gartentisch“, sagt Caro Niestijl, Gründerin von EcoStoof. Durch seine verspielte Schlichtheit lässt sich das neue Modell der modernen Kochkiste mit jedem Geschirrsatz stilvoll kombinieren. Der EcoStoof Watercolor ist ab sofort bis zum Ende des Sommers einzeln oder im Set mit Kochbuch und Topflappen erhältlich.

Für den großen Hunger

Wer diesen Sommer größere Partys, Geburtstagfeiern oder Kochabende für die gesamte Familie plant, kann sich auf den EcoStoof XL freuen. Denn die Neuheit eignet sich für größere Töpfe mit einer Höhe und Breite von bis zu 26 cm, beziehungsweise 32 cm und einem Volumen von bis zu 10 Litern. Aber auch kleinere Gefäße können problemlos verwendet werden. Dafür sind im EcoStoof XL extra zwei Kordelzüge verbaut, die je nach Topfgröße festgezogen werden können und den EcoStoof verschließen. Der nächsten Dinnerparty steht somit nichts mehr im Wege!

Nicht nur äußerlich ein echter Hingucker

Nur zehn Minuten kochen, anstatt stundenlang den Herd anzulassen – das klingt fast zu schön, um wahr zu sein. Doch genau das ist dank des EcoStoofs möglich. Die Handhabung ist kinderleicht: Einfach das Essen für kurze Zeit auf dem Herd vorkochen, danach den Topf in den EcoStoof stellen und mit dem Kordelzug fest verschließen. Dank des isolierenden Stoffs bleibt das Essen so heiß (zwischen 70 und 100°C), dass es von selbst weitergart und seinen Geschmack beibehält. Ohne Energie zu verbrauchen, zu verkochen oder anzubrennen. Anschließend heißt es: herausnehmen und genießen! Das spart zum einen Zeit, weil der Herd nicht weiter beaufsichtigt werden muss, zum anderen auch bis zu 30 % der Energiekosten fürs Kochen pro Jahr. Somit schont der in Europa hergestellte EcoStoof sowohl Umwelt als auch Geldbeutel.

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

Schmeckt nach Sommer

Bereits jetzt laden die warmen Sonnenstrahlen zu ausgiebigen Grillabenden, Picknicks im Park und geselligen Gartenpartys ein. Denn mit dem EcoStoof lassen sich in der heißen Jahreszeit köstliche und gesunde Gerichte ohne Stromzufuhr zubereiten. Dadurch, dass das Essen im EcoStoof über eine längere Zeit bei niedrigen Temperaturen durchgart, bleiben der volle Geschmack und alle Nährstoffe erhalten. Der besondere Clou? Alle Gerichte werden im EcoStoof auch über Stunden warmgehalten, sodass sie problemlos zum Ausflugsziel transportiert werden können. Ob sommerliche Gemüse-Lasagne, Karotten-Hähnchen-Eintopf oder Perl-Couscous mit Spinat: Mit dem EcoStoof sind im Sommer kulinarische Höhepunkte vorprogrammiert. Als Inspiration finden sich viele köstliche Rezeptideen auf der EcoStoof Website oder im EcoStoof Kochbuch, das im Onlineshop erhältlich ist.

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 – Brunthaler & 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