

LAVA[®]
Döküm Demir



NEDEN LAVA?
NEDEN DÖKÜM DEMİR?

Tamamı Türkiye'de üretilen Lava ürünlerini dünya kullanıyor!



İsmine ateşin ilham verdiği LAVA, 40 yıllık tecrübenin sonucu 2010 yılında kuruldu.

Döküm demir ve emaye kaplamada, yüksek teknolojiye sahip dünya standartlarındaki üretim tesisinde, döküm ızgara üretimiyle başlayan yolculuğu bugün dünya mutfaklarına yayılan zengin ürün çeşitliliğine ulaştı.

6.000 m2 kapalı, 15.000 m2 açık alanda üretime devam eden Lava, tencereden ızgara tavaya, döküm ızgaradan özel pişirme kaplarına, ahşap sunum tahtalarından mangala kadar mutfak ve lezzete dair pek çok ürünü Türkiye'nin yanı sıra 70 ülkeye ihraç ediyor. Yani tamamı Türkiye'de üretilen LAVA ürünlerini dünya kullanıyor!

ISO9001 standartlarındaki üretim tesislerinde dünyanın en yüksek kaliteli döküm demiri, Elektrofrez emaye kaplama teknolojisiyle bir arada işleniyor.

Sonuçta, mutfakta ve sofralarda yeni çağ LAVA ile başlıyor.



Döküm ve emaye mükemmellik için uyum içinde!



Teknik olarak dökümü, emaye ile evlendirmek çok zahmetli ve meşakkatli bir iştir, nedenine gelince; ikisinin genleşme katsayıları farklı olduklarından dolayı fırınlamadan sonra kaplamanın içinde genişleyen döküm malzeme emaye kaplamayı çatlatır.

Ancak; LAVA'nın emaye kaplama tesisleri; dünyada birkaç firmanın sahip olduğu elektrophoretic emaye kaplama sistemine sahiptir. Bu sebepten diğer rakiplerinin emaye yapısından daha dayanıklı, daha kullanışlı ve teknik olarak daha üstündür.

3 kat uygulanan emayenin;

1. katında astar işlemleri paslanmaya karşı korur, mükemmel bir yüzey sağlar.
2. katında iç kısma atılan siyah emaye; yapışmayı önler, çizilme direncini yüksek tutar ve lezzet katmanı oluşturur.
3. ve 4. kat emaye dış etkenlere karşı korur, sunumda mükemmel bir görsel şölen yaratır. Yüksek teknoloji emaye yapısı sayesinde; pratik ve kolay temizlenir. Bulaşık makinasında yıkanabilir.



LAVA'yla pişen yemekte sadece lezzet ve sağlık olur!

Kanserojen hiç bir madde olmaz!



LAVA ürünlerinin lezzetli ve sağlıklı pişirmesinin sırrı, doğanın insana sunduğu eşsiz tatların içine başka bir şeyin karışmasına izin vermemesinden gelir. LAVA ürünlerinin üç kat özel emaye kaplaması, döküm demirin yiyeceklerle temasını tamamen keser, "sıfır"a indirir. Emaye bildiğiniz gibi aslen camdır ve cam, doğada bilinen en sağlıklı endüstriyel malzemedir. LAVA ürünleri yiyeceklerle kesinlikle etkileşime girmez.

Güveç tadında yemekler için tek ihtiyacınız LAVA!

Toprak çömleklerin sağlıklı olduğunu sanıyorsanız yanılıyorsunuz!

Bilinenin aksine toprak güveç fırın kapları sürekli yiyeceklerle etkileşim halindedirler. Çömlekler topraktan yapıldığı için, toprağın içinde bulunabilecek ve fark edilmeyen herhangi bir zehirli madde yemeklere karışabilir. "Benim çömleğim sırlı" diyorsanız, o zaman çömlekte kullanılan sırrın kurşun içermediğinden emin olmalısınız. Kurşun, yiyecek asitleriyle temas ettiği an, kolaylıkla yiyeceklerle nüfuz eder ve vücuda girer.



LAVA döküm demir tencerelerde ısı tüm yüzeye eşit yayılır. Böylece kısık ateşte uzun pişirme gerektiren yahni, güveç, kurufasulye türü bakliyatlar ve zeytin-yaglilarda mükemmel pişirme deneyimi yaşatır.

Bir pişirme ürünü satın alırken belgelere dikkat!

Avrupa, Amerika ve Alman standartlarına uygun belgelerini mutlaka arayın.

- RoHS, REACH sağlığa uygunluk belgeleri
- LFGB – Alman gıda standartlarına uygunluk belgesi
- FDA – Amerikan gıda standartlarına uygunluk belgesi
- 84/500/EEC – Avrupa gıda standartlarına uygunluk belgesi
- Soğuk sitrik asit, kaynayan sitrik asit, kaynayan su, su buharı, deterjan testlerinden başarı ile geçildiğine dair belgeler
- CE Uygunluk Belgesi ISO 9001

LAVA Döküm tencere ve tavaları dünya standartlarına sahip ilk ve tek Türk markasıdır.

Lezzetin ve sağlığın sırrı doğallıkta saklı!



Lezzet damlacıkları doğal beslenmenin garantisidir!

Döküm demir LAVA, insan ve çevreyle en uyumlu doğal pişirme gereçidir. Zararlı hiçbir katkı maddesi içermez. Güveç tadında yemeklerden ekmeğe, çorbadan rostoya, ızgaradan böreğe kadar her şeyi pişirmek için bir LAVA mutlaka vardır.

Lava döküm demir tencerelerin özel tasarım kapaklarındaki kanallar pişirme sırasında oluşan buharı toplar ve tekrar yemeğin içine döndürür. Kapakların ağır olması, lezzetin dışarıya kaçmasına izin vermez.

Besin değerleri korunur. Vitamin, mineral ve aroma kaybı olmaz.

Haşlamaların vazgeçilmezi LAVA tencereler!

Nefis sebze ve et haşlamaları LAVA tencerede pişirdiğinizde lezzet farkını hemen anlayacaksınız. Kapak kanallarında toplanan su buharı yeniden tencere içine dönerek haşlamalara eşsiz bir lezzet verir.



Doğal olarak çevre dostu!



Lezzet ve sağlık ağır konular! LAVA gibi!

Döküm demir, %100 geri dönüştürülebilir. Doğadan geldiği için doğaya kolaylıkla geri döner. Isıyı uzun süre hapsedmesi, yüksek enerji tasarrufu sağlar. Kısık ateşte bile nefis lezzetler pişirir.



LAVA döküm demir tencere ve tavaların ağırlığından şikayet etmemeniz için çok “ağır” iki önemli konu var.

Biri sağlık diğeri lezzet!

Lava döküm demir tencere ve tavalar, kalın tabanlı ve kalın kenarlıdır. Çelik, seramik, toprak güveç gibi diğer malzemelere göre çok daha fazla ısıyı yutar ve tüm yüzeyine eşit olarak yayar.

LAVA'nın teknolojisi, eşsiz tasarımıyla birleşince ortaya kendisi ağır ama lezzetleri sağlıklı ve hafif eşsiz mutfak harikaları çıkar.



Tüm ocak ve fırınlarda kullanılabilir!



Tüm ocak ve fırınlarda kullanılabilir.



Mikrodalga fırında kullanılmaz.



LAVA döküm demir tencere ve tavalar, yıllara meydan okur. Nesilden nesile aynı lezzetleri, sağlıklı aktarabilmenin yoluna LAVA denir.

Tüm doğallıyla her mutfağa LAVA yeter!

Çorbadan rostoya, kekten ekmeğe, zeytinyağlılardan ızgaraya, dolmadan pilava kadar tüm yemekleri kolayca ve eşsiz lezzette pişireceğiniz bir LAVA vardır.

En küçükten en büyüğe Lava'lar her mutfağa şart.

İster nefis bir sos hazırlamak, isterseniz kalabalık sofraları lezzetle donatmak için bir Lava mutlaka vardır. Lava döküm demir sağlığını ve lezzetini dilediğiniz her yemekte yaşayabilmeniz için sos tencerelerinden kapaklı büyük kazanlara kadar zengin ürün çeşitliliğinde aradığınızı mutlaka bulacaksınız.

LAVA döküm demir tencere ve tavalar, ocakta, fırında ya da dilerseniz doğrudan ateş üzerinde, her türlü pişirme tekniğine uygundur.

Dikkat: Döküm demir ürünler mikrodalga fırında kullanılmamalıdır.

Bulaşık makinesinde yıkanabilir!



Tüm LAVA döküm demir ürünleri bulaşık makinesinde yıkanabilir, kolaylıkla temizlenir. Ancak ahşap servis ürünlerini ve atıklarını bulaşık makinesinde yıkamamalısınız. Ahşap sıcak suyla temas edince şişer ve bozulur.

LAVA döküm demir tencerelerinin şık tasarımları, her dekorasyona ve zevke uygun zengin renk çeşitliliği gözlere de ziyafet çekiyor. Estetiği, fonksiyonellikle mükemmel şekilde birleştiren LAVA ürünlerinde mutfakların ve sofraların havası değişiyor.

Ergonomik ve şık kulp tasarımı
Döküm demir ve paslanmaz çelik kulplar, estetik görünümlüdür. Rahat kaldırabilmeniz ve kavrayabilmeniz için en ergonomik yapıda tasarlanırlar. Her türlü ocak ve fırında (mikrodalga hariç) kullanıma uygundur.

Dikkat: Pişirme sırasında kulplar ısınır. Elle tutarken kuru kalın bir bez ya da fırın eldiveni kullanın.

Et, en iyi LAVA'da pişer!



Çünkü, döküm demir LAVA, ocakta, fırında hatta doğrudan ateş üzerinde pişirir. Döküm demiri dilediğiniz kadar kızdırabilirsiniz. Yüksek ısıyla etler mangal, sebzeler köz tadında olur. Et pişirmede en önemli nokta tavanın, tencerenin kızma derecesidir. Bu bakımdan döküm demir benzersizdir. Öyle ki mangalda pişen bir et herhangi bir tavada pişen etten nasıl lezzetli oluyorsa, LAVA döküm demir ızgara tavada pişen et de o derece lezzetlidir.



Hatta aradaki farkı anlamak bile oldukça güç olabilir. LAVA döküm demir ızgara tavalarda pişen et asla tavaya yapışmaz bunun iki sebebi vardır. Birincisi tavanın yüzeyindeki yüksek sıcaklık etin yüzeyini dağlar ya da mühürler. Mühürlenmiş yiyeceğin lezzeti, suyu ve tüm besin değerleri içinde kalır. (Kısa sürede kuru ve sert bir katman oluşturur ya da kısaca kızarır.)

Böylelikle et, ilk anda yapışsa bile kendini iki üç dakika içinde (yüzeyindeki nemi gidince) bırakır. İkinci olarak tavanın yüzeyindeki ızgara kanalları sayesinde etin sadece bir kısmı tava ile temas halindedir, böylelikle et hem tavadan kolay ayrılır hem de etin üzerinde hoş yanık çizgileri oluşur.



Tavada değil Lava'da Izgara İpuçları!



En lezzetli pişirme yüksek ısıda olur: Ocağınızı yakın. Üzerine LAVA döküm demir ızgara tavanızı yerleştirin. İçine su, yağ ya da herhangi bir malzeme koymayın. En az 10 dakika LAVA döküm demir ızgara tavanın ısınmasını bekleyin. Tava iyice kızdığında eti doğrudan üzerine koyun ve mühürleyin. Bu arada ocağın altını kısmayı unutmayın. Çünkü döküm demir ısıyı uzun süre içine hapseder. Ocağın altını kapatsanız dahi pişirme devam eder.

Etləri marine ederken tuz koymayın: Etləri pişirmeden önce farklı baharat karışımları ve zeytinyağıyla marine etmek lezzeti artırır. Ancak marine karışımına kesinlikle tuz koymayın. Tuz etin suyunu dışarı atar ve eti kurutur. Pişirme sırasında bir fırça ile ara ara etlerin üzerine zeytinyağı ya da marine karışımından sürmek gerekir. Dikkat edin, eğer etlerin üzerine süreceğiniz sos, marketten alınmış hazır BBQ (barbekü) sos benzeri bir sos ise, sürme işlemini pişirmenin en sonunda yapın. İçinde şeker olan bu tip sosları erken sürerseniz, şeker karamelize olur ve etin lezzetini bozar.

Etlər çatalla çevrilmez: Özellikle biftek, bonfile ve pırzoları sadece maşa kullanarak çevirin. Eğer çatal batırarak çevirirseniz etin içindeki lezzetli su dışarı akar ve pişen et kurur, lezzetsiz olur. Etin çok pişmiş lezzetli olmaz. İdeal et, orta pişmiş ve bir miktar sulu ettir.

Etləri piştikten sonra dinlenmek ister: Pişme sırasında etin suyu ortaya toplanır. Etinizi birkaç dakika dinlendirdikten sonra servis yaparsanız, etin ortada toplanan suyu içine yeniden dağılır ve lezzeti daha çok artar.

Etlere ve sebzelere çapraz baklava dilimli ızgara izi çıkarmak, sunumlarınıza çok şık ve estetik bir görünüm katar. Bunun için yapmanız gereken çok basit, eti ya da sebzeği size göre 45 derecelik açıyla ızgara tavanıza yerleştirin. Pişirme süresinin yarısında, eti ve sebzeği bu kez tam tersi yönde kendilerine göre 90 derece çevirin ızgara tava üzerinen tekrar koyun.



Parmak hesabıyla etler tam kıvamında!

Etin en ideal pişme derecesini anlamak için, baş parmağınızı yüzük parmağınızla birleştirin. Baş parmağın altındaki yuvarlak kısma dokununuz. O yumuşaklıkla etin yumuşaklığı aynı olursa, et orta pişmiş demektir ve en idealidir. Eğer işaret parmağınızla aynı işlemi yaparsanız az pişmiş, serçe parmağınızı kullanırsanız ise bu çok pişmiş anlamına gelir. Ancak eti çok pişirmek, etin suyunun azalmasına ve lezzetinin kaybolmasına yol açar.

LAVA'nın işi mutfakta bitmez, sofrada da konuşulur!



LAVA'nın eşsiz lezzetler yaratan, tam kıvamında pişiren döküm demir ürünleri, ahşap sunum seçenekleriyle sofralarda kendine yer buluyor. Şık servis ahşapları, LAVA'yla yapılan lezzetlerin hakettiği gibi sunulmasını sağlıyor. Yiyecekler sofrada da pişmeye devam ediyor.

*Ahşap ve döküm demirin
muhteşem uyumu*

Sıcağı sıcak,
soğuğu soğuk tutar.

LAVA döküm demir emaye tencere ve tavalar, sıcaklığı etkin bir şekilde koruma özelliğine sahiptir. Hem set üstü ocak hem de fırında yapılan pişirmeler için ayarları düşürerek tasarruf sağlayabilirsiniz. Masada, kapaklı bir LAVA tencere, ikinci defa servis yapmak için yemek sıcaklığını korur.

LAVA döküm demir pişirme ve servis kapları, yiyecekleri soğuk tutmak için de kullanılabilir. Tencere, buzdolabında kısa bir süre muhafaza edildiğinde, sıcak bir yaz gününde soğuk yemek çeşitlerinizin servisini yapmak için yemeği yeterli şekilde soğuk tutar.



LAVA®

Döküm Demir

Tüm Doğallığı ile Her Mutfağa LAVA!



Kolay temizlenir.
Easy to clean



Tüm ocak ve fırınlarda kullanılabilir.
Suitable for all cooker and oven types



Mikrodalga fırında kullanılmaz.
Do not use in microwave



Lezzetli pişirir.
Cooks delicious



Çevre dostudur.
Eco-friendly



Tasarım ve renk seçenekleri zengindir.
Wide range of color and design options



Sıcağı sıcak, soğuğu soğuk tutar.
Keeps hot as hot, cold as cold



Besin değerlerini korur.
Keeps nutritional value

LAVA Metal Döküm San. Tic. A.Ş

Merkez: Safa Mali. Mimar Sinan Bulvarı, Yiğit Sok. No: 4 34791
Sancaktepe - İstanbul - TURKEY

Tel:+902163122653 Fax:+902163120909

Fabrika: Eskişehir Organize Sanayi Bölgesi
22. Cadde No: 3 26110 Eskişehir - TURKEY

Tel: +90 222 236 2610 Fax: +90 222 236 2609

lavashops.com lavametal.com.tr satis@lavametal.com.tr



/lavamutfagi



/lavamutfagi



/lavamutfak