

LAVA®



تبقى الساخن سخن
و البارد باردا...

اواني لافا الحديدية تحمي درجة الحرارة و تحتفظ بها، ففي الاطعم او اواني الفرن عليك فقط تقليل الاعدادات فالاكل الموجود على الطاولة يبقى حارا و يمكنك تقديمه مرة ثانية.
ممكن ان تكون مفيدة للاطعمة المجمدة. اواني التقديم من لافا تستخدم لحفظ برودة الطعام عند وضعك القدر في الثلاجة لفترة قصيرة يمكن تقديم الاطعمة الباردة في ايام الصيف الحارة.



WHY LAVA? WHY CAST IRON?

مقايض مريحة.

لدى المقبض المصنوع من الحديد والفولاذ المقاومة للصدأ، مظهر جمالي مصممة بدقة ولسهولة حمل و رفع الاواني. تستخدم في جميع المواقد و الافران ماعدا الميكروويف. تحذير! يرتفع درجة حرارته اثناء الطهي استخدم قطعة قماش سميكة و جافة او قفازات سميكة للفرن عند المسك باليد

الطبخ التقليدي!

كما ان منتجات لافا صالحة للطبخ بدرجة حرارة عالية فهي كذلك فعالة للطبخ على نار هادئة للاكلات التقليدية.



امتثال لمعايير الجودة

قدور ومقالي لافا الحديد هي العلامة التجارية الاولى و الوحيدة في تركيا التي تطبق المعايير الدولية
تحمل وثائق و تراخيص مطابقة لمواصفات اوربية و امريكية و المانية*
لا تحتوي على مواد ضارة بصحة الانسان و حاصلة على شهادات من RoHS, REACH*
مناسبة لمعايير الاغذية الالمانية – LFGB*
مناسبة لمعايير الاغذية الامريكية – FDA*
مناسبة لمعايير الاغذية الاوربية – 84/500/EEC*
الماء المغلي، بخار الماء المنظفات بنجاح*
مرت باختبارات حمض الستريك البارد، حمض الستريك المغلي،
شهادة مطابقة ل CE*
ISO 9001*



الحديد و المينا اكثر

تناسب و ذو جودة عالية!

آلات متقدمة تكنولوجيا جديدة و احدث التقنيات و الخبرات و الدراية تساهم في صناعة قدور و مقالي لافا الحديدية ذات جودة عالية...
من الناحية الفنية مزج الحديد بالمينا مهمة صعبة و عملية شاقة جدا، و السبب لهذا ان الذرات مختلفة و بعد صهرها في الافران فانه تحدث شقوق في المواد.
ولكن تقنية لافا للطلاء، المستخدمة في شركات قليلة في العالم، و تقنية الكتروليفير و تيك للطلاء تساهم في انتاج هيكل اكثر مقاومة و صلابة من المنافسين و تقنيا اكثر تفوقا.



مجموعة متنوعة من الألوان والتصاميم الأنيقة...

تصاميم أنيقة و مجموعة متنوعة من الألوان المطلية بطلاء المينا ، لاستخدامها في المطبخ أو غرفة الطعام يقدم ميزات متكاملة مزخرفة و انيقة ، ويخلق نظرة حديثة و ممتازة. سطح المينا الداخلي الاسود يعطي طعم حقيقي ممتاز. فريق التصميم في لافا يعمل دائما على تطوير منتجات لتلبية الاحتياجات الخاصة بكم

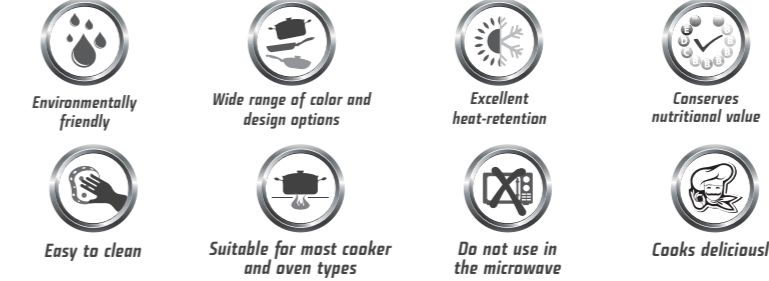
6 ألوان عادية:



البرتقالي رمحألا

الأسود الأخضر

الأزرق الأرجواني



يمكن استخدامها في جميع انواع الغازات و الافران.

جميع اواني لافا الحديدية يمكن استخدامها مع جميع مصادر الحرارة غاز، كهرباء، سيراميك، و الافران التي تعمل بالزيت، الفحم أو الخشب، وجميع المواقد. لا ينبغي أن تستخدم في أفران الميكروويف.

Contact Details

LAVA METAL DOKUM SAN. ve TIC. A.S.

Head Office: Tel: +90 216 312 26 53 Fax: +90 216 312 09 09

Factory: Tel: +90 222 236 26 10 Fax: +90 222 236 26 09

www.lavametal.com.tr sales@lavametal.com.tr

f /lavamutfagi t /lavamutfagi i /lavamutfak



Please scan the code to access the PDF catalogue.

LAVA®



WHY LAVA? WHY CAST IRON?



تنتج قدور و مقالي لافا للحديد في مدينة اسمشهير في تركيا التي لديها 40 سنة من الخبرة و الدراية، وهي من المؤسسات الأكثر تقدماً و متابعه للتكنولوجية في تركيا والمنطقة وهي حاصلة على رخصة فيروتكنيكز.

تمر كل الاواني و المقالي عدة مرات للاختبارات لضمان معايير الجودة و يتم تمرير كل اثناء عدة مرات بالتحكم اليدوي على الاختبار، و عشرات المرات تمر الى معمل الاختبارات المتطور للافا.

لافا تنتج الاواني على اسس المعايير الدولية. ففي الشرق الاقصى يستخدم الحديد الخردة او انواع منخفضة الجودة في الصناعة، لكن في شركة لافا يستخدم اجود انواع الحديد و لا تحتوي على اي اضافات ضارة.



لماذا اواني و مقالي لافا ثقيلة جدا؟



بدايا يجب ان تكون الاواني و المقالي المنتجة من الحديد الصلب ثقيلة جدا. سميكة من الاسفل. و حديد صلب سريع امتصاص للحرارة، ومصمم على ان تكون السماكة متساوية في كا نقطة لامتناس درجات حرارة متساوية. كما تنتج منتجات لافا على اساس المعايير الدولية 5مم من القاعدة و 4 مم من الجانب.

صديق البيئة!

تنتج منتجات لافا من مواد يمكن اعادة تصنيعها 100% كما انها مواد صديقة للبيئة، هي تساعد على توفير الطاقة لانها تحافظ على درجة الحرارة لفترة طويلة.

لماذا تنظيف نكهة؟

لا يوجد وعاء للطبخ يظيف لذة على الطعام مثل منتجات لافا. منتجات لافا سميكة القواعد، مصنوعة من مواد بحرارة منخفضة و هي سميكة ولكن تحمي بسرعة و تطبخ بنفس الحرارة من كل نقطة.

لحم بطعم الشواء...

النقطة المهمة في وعاء الطبخ هي درجة الحرارة، لهذا السبب لافا هي فريدة من نوعها. لا يتساوى طعم اللحم المشوي على الفحم باللحم المشوي في مشواة تفلون و لكن الشوي بمشوات لافا يساوي الشوي على الفحم و لذيق لدرجة كبيرة مثله حتى انك لا تستطيع ايجاد الفرق بينهم.



اختام غير قابلة لللصق...

لا يلصق اللحم ابدا بمقلاة الشوي من لافا لسببين. السبب الاول بارتفاع درجة حرارة سطح المقلاة يختم على سطح اللحم فيكون لذيق اكثر و يحتفظ بالماء و مكوناته الغذائية لا تفسد بمعنى اخر سطح اللحم يقصى بسرعة و يقلى حتى اذا لصق اللحم في اللحظة الاولى فانه ينفصل عن المقلاة في دقيقتين او ثلاث دقائق بعد ذهاب الرطوبة من سطحه. و السبب الثاني هو ان المقلاة تحتوي على قنوات في سطحها فيقلل من سطح اللحم الملاصق للمقلاة و تعطي شكل شواء جميل على اللحم.



لا تفقد الفيتامينات و المعادن و الرائحة...

عند تولد البخار في القدر، يتكاثف و يرجع الى الطعام بواسطة الغطاء المصمم من لافا. عند استخدام اساليب الطهي بشكل صحيح، لا ينتج الروائح و النكهات الرائحة فقط بل و ايضا يحافظ على حماية المواد الغذائية في الطعام و هذا يساهم في نمط الاكل الصحي.



تنظيف سهل و عملي.

بفضل طلاء المينا العالي الجودة فأواني و مقالي لافا سهلة التنظيف و ممكن وضعها في غسالة الصحون هذه الخدمة موجودة فقط في عدد قليل من الشركات العالمية. و لهذا السبب لافا متفوقا اكثر على منافسيها.



اطعمة لذيفة و صحية اكثر...

يمكن طبخ بمنتجات لافا جميع وصفات الطعام مثل الحساء، التحميص، الشوي، الارز، الحلويات، الكعك، و وصفات الخبز و جميع وصفات الفرن. بفضل تساوي درجة الحرارة في جميع النقاط فهو مناسب للاطعمة مثل الحساء و اطباق زيت الزيتون لانها تتطلب درجة حرارة منخفضة. و من الممكن ان تعطي منتجات لافا طعم الشواء للحوم و الخضار.

لافا من جيل الى جيل...

اواني لافا الحديدية طويلة العمر. عند استخدامك الصحيح للقدور و المقالي ممكن ان تبقى مدى الحياة و حتى ممكن ان تتركها كذاكرة جميلة لاطفالكم و احفادكم