

LAVA®



ЗАПАЗВА ГОРЕЩОТО ГОРЕЩО, СТУДЕНОТО СТУДЕНО

Емайлираните чугунени съдове LAVA притежават свойство да запазват ефективно топлината си. Това позволява да намалите стойностите на температурата на нагряване при употребата на тези съдове както във фурна, така и върху котлон. А храната, която е на трапезата в LAVA тенджерата, ще запази топлината си до момента на сервирането ѝ. Тенджерите LAVA могат да се ползват и за съхранение на студени храни. Охладената в хладилника храна, ще се запази студена достатъчно дълго време, сервирана в чугунен съд LAVA.

ЕРГОНОМИЧНИ ДРЪЖКИ

Дръжките от чугун и неръждаема стомана имат естетичен вид. Те са ергономично проектирани за лесно хващане и боравене. Подходящи са за употреба във всички готварски печки и фурни (с изключение на микровълнова печка). Бъдете внимателни! Загриват се по време на готвене. Нужно е да се използва суха дебела кърпа или ръкавица.

ТРАДИЦИОННО ГОТВЕНЕ

Емайлираните чугунени съдове LAVA са подходящи за готвене при висока температура, с минимална топлинна енергия. Приложими са за всяка рецепта и техника на готвене. Изборът е Ваш!



СЪОТВЕТСТВИЕ С КАЧЕСТВЕНИТЕ СТАНДАРТИ

Чугунените съдове LAVA се произвеждат в съответствие с европейските и американските стандарти за качество и безопасност. Притежават сертификатите:
* Притежава сертификатите RoHS, REACH - не съдържат вредни за човека примеси.
* Съответствие LFGB – German Standards
* Съответствие FDA – American Standards за хранителни продукти
* Съответствие 84/500/ЕЕС – European Standards за хранителни продукти
* Успешно преминали тестове с оцетна киселина, вряща оцетна киселина, налягане от водни пари, кипяща вода и миелци детергенти
* CE : Декларация за съответствие
* ISO 9001

НЕ БИВА ДА СЕ ИЗПОЛЗВАТ В МИКРОВЪЛНОВИ ФУРНИ!

Високо качество на чугунената отливка и отлична съвместимост на чугун с емайловото покритие. Нови съвременни технологични машини. Натрупан дългогодишен опит и знания. Всичко това гарантира високото качество на емайлираните чугунени съдове LAVA. Да се съвместят чугун и емайл е труден технологичен процес. Причината е голямата метериала и възможността да се напука емайла при изпичане. LAVA притежава лиценз за полагане на емайла чрез електрофореза. Технология, която в света се прилага само в няколко компании. Ето защо положеният емайл на съдовете LAVA е траен, практичен и технически е на по-високо ниво от този в редица конкурентни производства.

В съдовете LAVA, емайлът се полага в 3 слоя:
Първи слой: грунд, който запълва порите на чугун, предпазва го от ръжда и е основа за превъзходно покритие;
Втори слой: черен емайл, който предотвратява залепването и пази чугун от влиянието на киселините, съдържащи се в храната;
Трети слой: цветен емайл, който освен че защитава чугун, осигурява блестящия и красив вид на съдовете LAVA. Високите технологии при полагане на емайла, осигуряват практичност и лесно почистване. Емайлираните чугунени съдове LAVA могат да се мият в съдомиялни машини.



Еlegantен дизайн, голямо разнообразие на цветове

Емайлираните чугунени съдове LAVA предлагат съвършенство в готвенето и внасят цветно настроение в дома Ви. Те са с елегантен дизайн, предлагат здравословно приготвене на храната и изисканото ѝ сервиране. Продуктите на LAVA са блестящо допълнение както към класическия стил, така и към по-модерно ориентирания интериор.

6 стандартни цветове:



Подходящ за употреба във всички видове печки и фурни

Емайлираните чугунени съдове LAVA са подходящи за използване с всеки нагревателен уред – фурни, газови, електрически, стъклокерамични, котлони, такива с окрити реотани, витрокерамични и индукционни, печки на дърва, дори и върху открита жар. Не се използват единствено в микровълнови фурни.

Contact Details

LAVA METAL DOKUM SAN. 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®



ЗАЩО LAVA? ЗАЩО ЛЯТ ЧУГУН?

LAVA.

40 ГОДИШЕН
ОПИТ!



Съдовете от емайлиран лят чугун LAVA се произвеждат във фабриката на LAVA METAL в Ескишехир, Турция. Производството им е с 40-годишна история, опит и познания. Напълно автоматизирано, с най-съвременна технология за производство на чугунени отливки и емайлиране, лицензирана и регистрирана от Ferrotechnik. LAVA притежава фабрика с 6000 м2 затворена и 15 000м2 отворена площ. Сертифицирана по ISO9001 и с производство в съответствие с действащите международни стандарти за качество. Докато при идентичните производства в страните от далечния Изток, в чугунените съдове се влага метален скрап и нискокачествени материали, то чугунените съдове LAVA се произвеждат от най-висококачествен чугун на световно ниво. Не съдържа примеси от вредни, канцерогенни елементи. За да се осигури високото качество на крайния продукт, всеки съд минава неколkokратно през ръчен контрол в процеса на производство.

ЗАЩО СЪДОВЕТЕ
LAVA СА ТОЛКОВА
ТЕЖКИ?



Преди всичко един добър чугунен съд трябва да бъде доста тежък и с дебело дъно. Чугунът с голяма дебелина поглъща повече топлина, разпределя го в целия си обем до достигане на една и съща температура във всяка точка. Затова е важен дизайна и конструкцията на съда. Качествените чугунени тенджери трябва да отговарят на утвърден международен стандарт: 5мм дебелина на дъното и 4мм дебелина на стените. Точно такива са тенджерите на LAVA, затова са толкова тежки.

ПРИЯТЕЛИ НА
ОКОЛНАТА СРЕДА

Чугунът е 100% рециклиран и екологично чист материал. Способността на чугуна да запазва топлината дълго време, позволява да използвате по-малко енергия когато готвите. Това прави чугунените съдове LAVA енергоспестяващи.

ЗАЩО Е
ПО-ВКУСНО В
LAVA?

В някои други съдове за готвене не може да пригответе ястия с такъв невероятен вкус, както тези приготвени в емайлираните съдове от чугун LAVA. Те са с дизайн и конструкция, осигуряващи равномерна топлина на готвене от дъното и стените на съда. Можете да подготвите ястието на котлона и веднага да го преместите във фурната за финално готвене. При това без да прекъснете процеса на топлинна обработка. А всички вкусни аромати от кухнята си остават там където им е мястото - в ястието.



МЕСО С ВКУС
НА ГРИЛ

За готвенето е важна степената на загряване на тенджерата или тигана. В това отношение чугунът е уникален. Месото, пригответено на барбекю с по-вкусно от това, изпечено в който и да е тефлонов тиган. Месото, пригответено на чугунен тиган LAVA е точно толкова вкусно, както това на барбекю и е трудно да се опише разликата.

НЕЗАЛЕПВАЩО
И ЗАПЕЧАТВАЩО
ПОКРИТИЕ



Високата температура на дъното на съда, запечатва месото и запазва вътрешността му сочна. Влагата и всички вкусни сокове на месото остават в него. Бързото запичане на повърхността, осигурено от температурата на чугуна, запазва всички хранителни вещества в него. Когато месото е добре запечено, то много лесно се отделя от дъното на тигана. Оребрената повърхност придава красива шарка запечени ивици, но и осигурява събирането на мазнина от месото. Така то няма да се пържи в своята мазнина, а ще се пече и ще има отличния вид и вкус на печеното на грил.



БЕЗ ЗАГУБА НА
ВИТАМИНИ,
МИНЕРАЛИ И
АРОМАТИ ОТ
ХРАНАТА

Благодарение на специалният дизайн на чугунените капаци LAVA, парата отделяна в съда кондензира и се връща обратно в ястието. А заедно с нея и всички онези аромати и вкусове, които иначе излитат във въздуха. Ето защо всичко, сготвено в емайлирана чугунена тенджера LAVA е по-вкусно и здравословно. Ястието има по-богат и наситен вкус, всички хранителни съставки са запазени. Вие може да сте абсолютно спокойни за здравословната си диета.



ЧИСТИ СЕ ЛЕСНО
И ПРАКТИЧНО

Емайлираните чугунени съдове LAVA са лесни за почистване, благодарение на емайла. Технологията за полагане на емайл върху чугун е трудно приложима и се използва само от няколко компании в света. Емайлото покритие защитава чугуна от корозия, импрегнира повърхността му, осигурява незалепване на храната и позволява миене на чугунените съдове LAVA дори в съдомиялни машини.

ПО-ЗДРАВΟΣЛОВНИ
И ПО-ВКУСНИ
ЯСТИЯ...



Съдовете от лят чугун LAVA могат да бъдат използвани за приготвяне на всяко ястие. Супи, печено, скара, грил, десерти, ориз, печива - кейкове, баници, хляб. Емайлираният лят чугун е подходящ за много технологии на приготвяне на храна. Особено подходящ е за бавно готвене на ястия, каквито са традиционните ястия и яхнии, задушните меса, гювеч. Зеленчуците, приготвени на чугунен тиган имат вкуса на печени на грил

ЛАВА ОТ
ПОКОЛЕНИЕ НА
ПОКОЛЕНИЕ

Чугунените тенджери и тигани ЛАВА са изключително здрави и издържливи. С правилна употреба и грижа може да използвате вашите тенджери и тигани в кухнята си през целия си живот и дори да ги оставите на децата и внуците си като приятен спомен.