

# LAVA®



## WEIL SO HEISSES HEISS UND KALTES KALT BLEIBT

LAVA emaillierte Töpfe und Pfannen aus Gusseisen können Wärme gut speichern. Das hat den Vorteil, dass Sie bei geringeren Temperaturen kochen können, ob auf dem Herd oder im Backofen. Einmal vom Herd genommen, hält ein LAVA Topf mit Deckel die Speisen auch noch für eine zweite Portion anständig warm. LAVA emailliertes Kochgeschirr aus Gusseisen kann Speisen aber auch kühlen. Wird der Topf für kurze Zeit in den Kühlschrank gestellt, hält er die Speisen selbst bei sommerlichen Temperaturen bis zum Servieren schön kalt. Auch für Tiefkühlkost geeignet.



## ERGONOMISCHE GRIFFE UND KNÖPFE

Die formschönen Knöpfe aus Gusseisen und Edelstahl sind ergonomisch geformt und erleichtern die Handhabung. Sie eignen sich für die meisten Herde und Backöfen (außer Mikrowellengeräten). Verwenden Sie Topflappen oder einen Backofenhandschuh: Die Töpfe werden beim Kochen heiß.

## KOCHEN NACH TRADITIONELLER ART

LAVA emaillierte Töpfe und Pfannen aus Gusseisen eignen sich zum traditionellen Kochen bei niedrigen Temperaturen, aber auch zum Kochen bei hohen Temperaturen. Sie haben die Wahl!



## GEPRÜFTE LAVA QUALITÄT:

- RoHS- und REACH-zertifiziert (und enthält keine gefährlichen Materialien wie Blei oder Cadmium)
- Zugelassen nach dem LFGB - Deutsche Norm
- Zugelassen nach der FDA - Amerikanische Norm
- Erfüllt die europäische Richtlinie 84/500/EEC
- Erfolgreich geprüft unter Verwendung von kalter Zitronensäure, kochend heißer Zitronensäure, Wasserdampf, kochendem Wasser und Reinigungsmitteln
- CE: Konformitätserklärung
- ISO 9001



## LAVA BIETET HÖCHSTE QUALITÄT

Wir bei LAVA setzen auf modernste Technologien, Maschinen und innovative Verfahren und unsere langjährige Erfahrung, Fachkenntnis und unsere hohen Qualitätsstandards. Aus technischer Sicht ist die Kombination von Gusseisen und Emaille eine Herausforderung, da die beiden Werkstoffe unterschiedliche Ausdehnungsmerkmale haben. Wenn sich das Gussmaterial nach dem Brennen in der Beschichtung ausdehnt, kommt es zu Rissen in der Beschichtung.



LAVA verwendet jedoch eine elektrophoretische Emaillebeschichtung, die weltweit nur von wenigen Unternehmen angeboten wird. Deshalb ist die Emaille von LAVA langlebiger und praktischer als die Beschichtung der Mitbewerber und ihr in technischer Hinsicht deutlich einen Schritt voraus. Sie ist einfach und praktisch zu reinigen und eignet sich zur Reinigung im Geschirrspüler. Die langlebige Qualität wird sie überzeugen.

## Elegantes Design, große Auswahl in vielen Farben

Die Modelle sind in eleganten Designs und herausragender Verarbeitungsqualität und in einer großen Auswahl an Emaille-Farben erhältlich und ein Hingucker für Küche und Esstisch. Die schwarze, mattierte Emaillebeschichtung innen lässt Sie auf den Geschmack kommen. Ihre Bedürfnisse liegen uns am Herzen, daher legen wir Wert auf Vielfalt und kontinuierliche Produktentwicklung.

## 6 verschiedene Standardfarben:



## Geeignet für die meisten Herde und Backöfen

Herdarten:  
LAVA emaillierte Töpfe und Pfannen aus Gusseisen eignen sich für die Verwendung mit den meisten Herdarten wie Gas-, Elektro-, Herdplatten, Glaskeramik- und Induktionsherden. Sie eignen sich nicht für Mikrowellengeräte.

## Kontaktdaten

LAVA METAL DOKUM SAN. TIC. A.S.  
Zentrales Büro: Tel: +90 216 312 26 53 Fax: +90 216 312 09 09  
Fabrik: 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



Bitte scannen Sie den QR-Code, um direkt zum PDF-Katalog zu gelangen.

# LAVA®



## WARUM LAVA? WARUM GUSSEISEN?



**LAVA.**

## LAVA: DARAUF SETZEN PROFIS



LAVA emaillierte Gusseisentöpfe und -pfannen werden seit 40 Jahren in den LAVA Werken in Eskişehir hergestellt und sind das Ergebnis langjähriger Erfahrung und Fachkenntnisse. Die Töpfe und Pfannen werden nach der modernsten Guss- und Beschichtungstechnik in der Türkei hergestellt. Jeder Topf und jede Pfanne werden während des Produktionsprozesses mehrmals von Hand kontrolliert, um die Einhaltung der Qualitätsstandards zu gewährleisten. Sie werden in den hochmodernen Laboren von LAVA zigfach getestet. Alle Emaillebeschichtungen von LAVA entsprechen den geltenden internationalen Standards. Im Gegensatz zu den in Fernost gefertigten Gusseisentöpfen und -pfannen, die aus Eisenschrott und in eher minderer Qualität hergestellt werden, sind die LAVA Emaille Gusseisentöpfe und -pfannen aus Gusseisen von höchster Qualität. Sie enthalten keine Schadstoffe.

## WARUM SIND LAVA TÖPFE UND PFANNEN SO SCHWER?



Gusseiserne Töpfe oder Pfannen müssen schwer sein. Je dicker das Gusseisen ist, desto mehr Wärme wird gespeichert. Aus diesem Grund haben die Pfannen einen dicken Boden und erreichen eine gleichmäßige Rundum-Kochtemperatur.



## UMWELTFREUNDLICH

Gusseisen ist zu 100 Prozent recycelbar. Es handelt sich also um einen Werkstoff, der nicht nur umweltfreundlich, sondern auch energiesparend ist, da er die Wärme für längere Zeit speichern kann.

## GUSSEISERNE TÖPFE UND PFANNEN FÜR MEHR GESCHMACK

Mit keinem anderen Kochgeschirr lassen sich Gerichte auf dem Herd so schmackhaft zubereiten wie mit den LAVA emaillierten Gusseisentöpfen und -pfannen. LAVA emaillierte Töpfe und Pfannen werden aus Gusseisen hergestellt, einem Werkstoff mit einer geringen Wärmekapazität. Das heißt, LAVA emaillierte Töpfe und Pfannen sorgen für eine gleichmäßige Rundum-Kochtemperatur.



## FLEISCH MIT GRILLAROMA

Zu diesem Zweck muss die Pfanne sehr stark erhitzt werden. Fleisch vom Grill schmeckt einfach köstlicher als Fleisch, das in einer Antihalt-Pfanne zubereitet wurde. Auch in dieser Hinsicht ist Gusseisen einzigartig. Fleisch, das in einer LAVA emaillierten Grillpfanne aus Gusseisen zubereitet wird, schmeckt genauso gut wie vom Grill. Den Unterschied schmeckt man oft gar nicht heraus.



## ANTIHAFTBESCHICHTET UND VERSIEGELT

Mit keinem anderen Kochgeschirr lassen sich Gerichte auf dem Herd so schmackhaft zubereiten wie mit den LAVA emaillierten Gusseisentöpfen -pfannen und ihren Zubehörteilen. LAVA emaillierte Töpfe und Pfannen mit dickem Boden werden aus Gusseisen hergestellt, einem Werkstoff mit geringer Wärmekapazität. LAVA Töpfe und Pfannen aus Gusseisen erreichen rundum die gleiche Temperatur, da sie sich sehr stark aufheizen und außerdem sehr dickwandig sind.



## VITAMINE, MINERALSTOFFE UND GESCHMACK BLEIBEN ERHALTEN

Durch die besondere Deckelkonstruktion von LAVA kondensiert der im Topf entstehende Dampf und wird dem Gargut wieder zugeführt. Bei der richtigen Zubereitung entstehen köstliche Aromen und Geschmacksnoten, und auch der Nährstoffgehalt der Speisen bleibt erhalten - ein wertvoller Beitrag zu einer gesunden Ernährung.



## EINFACH ZU REINIGEN

LAVA Pfannen und Töpfe aus Gusseisen können dank der speziellen und einzigartigen Beschichtungstechnik ganz einfach in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden (bitte lesen Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise).



## GESÜNDER



In den LAVA emaillierten Töpfen und Pfannen lassen sich die unterschiedlichsten Gerichte zubereiten, wie etwa Suppen, Braten, Grillgerichte, Reis, Aufläufe, Desserts, Kuchen und Backwaren. Gusseisen eignet sich für alle Garmethoden. Durch die gleichmäßige Wärmeverteilung eignet sich Kochgeschirr aus Gusseisen hervorragend für die Zubereitung von Speisen, die lange bei mittlerer Hitze gegart werden müssen, wie beispielsweise Eintöpfe.



## VON GENERATION ZU GENERATION

LAVA gusseiserne Töpfe und Pfannen sind sehr langlebig. Bei richtiger Handhabung und Pflege können Sie Ihre Töpfe und Pfannen ein Leben lang verwenden und sie sogar Ihren Kindern und Enkelkindern als schönes Erbstück hinterlassen.