

LAVA®



VARMT HOLDT VARM OG KALD HOLDES KALDT

LAVA støpejern gryter og panner har egenskaper som vera varme svært effektivt. Er det fordelaktig å redusere varmen i matlagning både for brann og unge. En støpejern gryte med lokk på bordet holder på varmen til en ny mat servering. Det kan være en fordel fare for frossen mat. LAVA gjutjærns pottar og serveringsfat kan brukes til å konservere mat kald. For en kort tid i kjøleskapet nok at maten bør være tilstrekkelig kaldt i en varm sommerdag



ERGONOMISK HANDTTAG

De støpejern og rustfritt stål håndtak har et estetisk utseende. De har designets i en ergonomisk måte å enkelt løftes og bæres. De er egnet for användas i alle typer ovner (unntatt micro wave ungnar) Merk! Det blir varmt under Imatlagningen. Bruk varme hansker eller tykt stoff når du holder håndtaket.

TRADISJONELL MATLAGING!

LAVA gjutjærns gryter og panner er svært effektive for mat matlagning og matlagning på lav varme. Det er du som velger ...



ALIGNMENT KVALITET STATIV ARTER

LAVA støpejern gryter og panner er den eneste tyrkiske merkevare som er verdens standard.

- Passende Torment sertifikater til Europa. Amerikanske og tyske Stand Arter
- Ha Compliant REACH dokument og inneholder ingen biprodukter som truer menneskers helse
- Det er egnet for LFGB, tysk mat standrarter
- Det er egnet for FDA-amerikanske mat stativ arter
- 84/500/EEC-It er egnet for europeiske mat stå arter
- Det har gjennomgått Cold sitron syre, sitronsyre, kokt, kokt vann, damp, tester med meget gode resultater
- CE egnethet sertifikat
- ISO 9001

EN FANTASTISK KOMBINASJON AV STØPEJERN OG EMALJE OG HØY KVALITET

Maskiner med ny teknologi, de siste teknologiske prosesser, en enkelt grad av relevant erfaring og høy kvalitet på LAVA støpejern gryter og panner

Forsone støpejern med emalje er fra et teknisk perspektiv, en svært vanskelig prosess fordi tettheten koeffisienten for disse to stoffene er forskjellige, noe som fører til støping materialet kan sprickas.

Men; LAVA emalje teknologien har elektrophetic emalje plating plante som bare noen få land i verden. Akkurat hvorfor er det mer nyttig og mer teknologi enn andre konkurrenter

Emalje brukt tre lag;

1. lag skal sørge for at produktet skal være beskyttet mot rust
2. svart farget lag skal hindre maten å bli fanget og form smaken lag

3. og 4. emalje laget for å beskytte produktet fra eksterne dokumenter og presenterer en fantastisk look. På grunn av sin høye teknologiske emalje Produktet kan rengjøres meget praktisk og enkel. Det kan vaskes i diskmaskine. Du vil aldri møte noen problemer med ytelsen



Farge og produkr rekkevidde, stilig design

Stilig design og flere farger emaljer Full ender dekoratifa egenskaper som kan brukes både i kjøkken og spisestue, og skaper en elegant og moderne utseende og skaper en fantastisk overflate tilstand. Den svarte matt glans emalje skape den rette smaken. Foruten fantastiske produktspekter utvikler LAVA design team nye produkter.

6 standardfarger



Kan brukes i alle typer ildsteder og ovner

LAVA støpejern gryter og panner kan brukes i alle typer varmekilder. For eksempel gasskomfyr, elektrisk ovner eller radjan harde flater, glass keramikk, vitro keramiske, enduktion og gassovner som arbeider med kull eller tre. Denbör ikke brukt i mikro-bølge ovner.

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®



HVORFOR LAVA? HVORFOR STØPEJERN?

LAVA.

40 ÅR AV RELEVANT ERFARING



LAVA støpejern gryter og steikepanner laget av lava planter med Tyrkias fremste støpejern og emalje teknologi (patent rett Ferrotechnik) i Eskisehir.

For å få den komplette kvalitet stativ arter manuell sjekket hver noen lapskaus-pan under produksjonen. I tillegg er hver produkt testet mange ganger i en velutviklet LAVA laboratorium.

Alle emeljer som LAVA bruker tilpasset internasjonale Stand Species. Mens du bruker Østen land, jern med lav kvalitet på sine produkter er produsert LAVA støpejern gryter og steike panner av høyeste kvalitet jern. Den inneholder ingen ulovlige tilsetningsstoffer.



HVORFOR LAVA STØPEJERN STEIKE PANNEN ER SÅ TUNG?



En støpejern pott og steike panne bør fremfor alt bør være mektig tung. Det bør være tykk nederst. Det designets slik at jern absorberer mer varmetilførsel jevn oppvarming av hvert punkt på bunnen. En god støpejern steikepanne bør være så LAVA produkter inkluderer internasjonale stand avdrag som 5 mm bunn tilstand og 4 mm lateral tykkelser.

MILJØVENNLIG!

Støpejern er 100% miljøvennlige återvinnings materialer. Fordi det holder på varmen i lang tid, er det også sparer energi

HVORFOR DET LEGGER MER SMAK?

Ingen gryte på komfyren å koke som gode mat retter LAVA potten jern gryter og panner. Den tykke bottomed LAVA potten og steikepanne gjort innskudd varme som inneholder jern. LAVA støpejern gryter og panner tåler svært høy varme, og at varmen fordeles jevnt over hele overflaten.



KJØTT SOM ER LIKE GOD SOM PÅ GRILLEN...

Hva er viktig i matlaging er steike pannen varme forhold. I dette perspektivet pot strykejern er enestående. Alle vet at kjøtt er tilberedt på grillen smaker bedre enn kjøtt tilberedt i teflonpanne, kjøtt kokt i LAVA støpejern grill smak like god som grillet kjøtt. Det er nesten umulig å skille disse to smak



IKKE HOLDE, STEMPLER



Kjøtt tilberedes i støpejern griller LAVA aldri fast til bunnen. Det er to grunner til dette. For det første, markerer den høye varmen fra kjelen overflaten kjødet. Smaken av maten som har blitt stemplet ikke mister sin næringsverdi, smak og kjøtt sfaten. (Dannelse av en hard overflate eller stekt i en svært kort tid), selv om stikker til bunnen først løsne seg selv etter kort tid (når overflatefuktighet slutt forsvinner) Derneft, på grunn av ytgaller bare en del av kjøttet overflate i kontakt med bunnen, slik at kjøttet ikke vil feste seg til bunnen og også blir dannet fine linjer på kjøtt overflaten LAVA støpejern gryter og panner kan brukes til alle typer matvarer som supper, kjøtt, stekt, grillet kjøtt, risretter, kjøttstuing og søtsaker, bakningar, brød krever ungsbakning. Støpejern er egnet for alle typer mending teknikk. Siden varmen spres jevnt over hele flaten kan lage mat som potter og olje tilberedt mat som krever en lang koketid på lav varme med gode resultater .. Likeledes får kjøtt og grønnsaker tilberedt i støpejern en god smak

DET ER INGEN TAP AV VITAMINER, MINERALER OG SMAK

Dampen genereres i potten, blir takket være LAVA special lokket svært intens og blander maten igen. Vid rett matlaging teknikk produserte ikke bare god smak, er det også bevart næringsstoffer i den beste måte som bidrar til et sunt kosthold rikt.



DET ER PRAKTISK OG ENKEL Å RENGJØRE.

Takket være en meget høy emaj teknologi er bare noen få selskaper i verden vasket LAVA støpejern gryter og panner i oppvaskmaskinen og renhållas svært enkel og lett. På grunn av dette, disse produktene er mer holdbare, mer overførbare og bedre enn de andre konkurrentene

PASTI PIÙ SANI E DELIZIOSI...



Le pentole e le padelle in ghisa di LAVA possono essere utilizzati per ogni ricetta, per esempio minestre, arrosti, griglie, riso, stufati e dolci, torte oppure pane. Ghisa adatto a tutte le tecniche di cottura. Calore per diffondere in modo uniforme su tutta la superficie, fornisce ottima cucina per spezzatino, stufato, come piatti che richiedono una cottura lunga. Allo stesso modo, carni cotte in ghisa avrebbe un sapore alla brace, le verdure avrebbe un sapore alla griglia.



LAVA FRA GENERASJON TIL GENERASJON

LAVA støpejern gryter og panner har en lang levetid. Med riktig bruk og forlenger levetiden til produktet, og du kan gi disse produktene til dine barn som en arv.