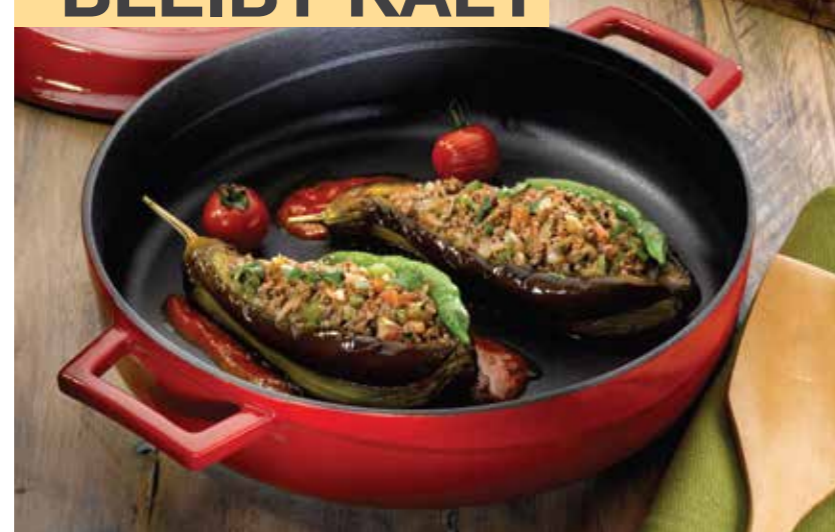


LAVA[®]
cast iron



**WARUM LAVA?
WARUM GUSSEISEN?**

**WARM BLEIBT
WARM, KALT
BLEIBT KALT**



LAVA emaillierte Gusseisentöpfe und Pfannen können die Wärme effizient bewahren. Sei es auf Kochherden oder auf Öfen, niedrigere Einstellungen werden zu Ihrem Vorteil sein. Der Lava-Topf mit geschlossenem Deckel auf dem Tisch wird die Wärme des Essens für einen zweiten Service bewahren. Es kann auch für gefrorene Lebensmittel nützlich sein. LAVA emaillierte Gusseisen-Kochwaren können benutzt werden um Essen kalt zu halten. Wenn der Topf für eine kurze Zeit in den Kühlschrank gestellt wird, wird es Lebensmittel kalt für das Servieren auch an Sommertagen halten.

**HANDGRIFFE UND
DECKELKNÄUFE**

Gusseisen und Edelstahl Deckelknäufe haben eine ästhetische Erscheinung. Sie sind für einen einfachen Griff und Handhabung ergonomisch gestaltet. Diese sind für alle Herde und Öfen (außer Mikrowellenöfen) geeignet. Achtung! Bei der Handhabung sollten trockene, dicke Lappen oder Topflappen benutzt werden.

**TRADITIONELLES
KOCHEN**

LAVA emaillierte Gusseisentöpfe und Pfannen sind effizient für traditionelles Kochen sowohl bei minimaler Hitze als auch bei hoher Oberflächentemperatur. Es ist Ihnen überlassen!



**LAVA MIT
BESTÄTIGTER
QUALITÄT IST:**

- RoHS-, REACH-zertifiziert und enthält keine schädlichen Stoffe wie Blei und Kadmium
- Entspricht der LFGB – deutsche Normen
- Entspricht der FDA – amerikanische Normen
- Entspricht der 84/500/EEC – europäische Normen
- Erfolgreich getestet für kalte Zitronensäure, heiße Zitronensäure, Wasserdampf, kochendes Wasser, Lösungen mit Reinigungsmitteln
- hat die CE: die Konformitätserklärung
- hat die ISO9001-Zertifizierung

**LAVA BIETET
EXZELLENZ**

Bei den LAVA Gusseisentöpfen und Pfannen werden Maschinen mit neuester Technologie, hochmoderne Prozesse, Erfahrung, Wissen und höchste Qualität eingesetzt. Es ist technisch eine sehr schwierige und mühevoll Arbeit Guss mit Emaille zu kombinieren. Der Grund ist, dass die Dehnungskoeffizienten dieser beiden unterschiedlich sind und dass nach dem Brennen in die Beschichtung eingetauchte Gussmaterial zu Rissen in der Beschichtung führt



ZUDEM;

LAVA's Emaille-Technologie verfügt über eine elektrophoretische Emaillebeschichtungsanlage, die es Weltweit bei nur wenigen Firmen gibt. Deshalb sind sie noch haltbarer, praktische und technisch überlegener als die Emaillestruktur der Konkurrenz. Es ist einfach und praktisch zu reinigen. Sie können im Geschirrspüler gewaschen werden. Sie werden keine Leistungsprobleme erleben.

Elegante Designs, Große Vielfalt und Farbreich

Elegante Designs und Farbauswahl der Emaillebeschichtung bieten komplementierende Eigenschaften für die Benutzung in der Küche oder Esszimmer und haben eine exzellente Oberflächenqualität. Schwarzes Matt-Emaille auf der Innenfläche sorgt für einen echten Geschmack. Große Vielfalt und kontinuierliche Produktentwicklung für Ihre Bedürfnisse.

6 verschiedene Standardfarben;



Geeignet für die Verwendung bei allen Herd- und Ofenarten

ZUDEM;
LAVA emaillierte Gusseisentöpfe und Pfannen können bei allen Hitzequellen benutzt werden. Gasherde, elektrische Herde, Solide- und Radiantplatten, Glass-Keramik-, Vitro-Keramik-Herde und Induktionsöfen und Gas-, Öl, Kohle- oder Holzöfen. Sie dürfen nicht in Mikrowellenöfen benutzt werden

Contact Details

LAVA METAL DOKUM SAN. TİC. A.Ş.
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](#)

LAVA[®]
cast iron



**WARUM LAVA?
WARUM GUSSEISEN?**

LAVA: DIE WAHL VON PROFIS

LAVA emaillierte Gusseisentöpfe und Pfannen werden mit einer Erfahrung und Wissen von 40 Jahren und der fortschrittlichsten Guss- und Beschichtungstechnik in der Türkei und der Region in den LAVA Anlagen in Eskişehir hergestellt. Jeder Topf und jede Pfanne wird während der Produktion mehrmals kontrolliert um die Übereinstimmung mit den Qualitätsnormen sicherzustellen. Sie werden in den modernen LAVA Laboren zig mal getestet. Alle Emaile, die bei LAVA verwendet werden, entsprechen den anwendbaren internationalen Normen. Während bei den Gusseisentöpfen und Pfannen aus dem Fernen Osten Schrott und Eisen mit niedriger Qualität verwendet wird, werden LAVA emaillierte Gusseisentöpfen und Pfannen aus Gusseisen der höchsten Qualität in der Welt hergestellt. Sie beinhalten keine schädlichen Zusatzstoffe.



WARUM SIND LAVA TÖPFE UND PFANNEN SO SCHWER?



Als erstes sollte ein guter Gusseisentopf und Pfanne recht schwer sein. Sie sollten einen dicken Boden haben. Da ein Gusseisen, der mehr Hitze aufnimmt, dick sein muss, wurden sie in ihrer Konstruktion so entwickelt, dass sie an allen Punkten eine gleichmäßige Kochtemperatur erreichen.

UMWELTFREUNDLICH

Gusseisen ist als ein umweltfreundliches Material 100% wieder verwertbar. Außerdem bietet es Energieeinsparungen, weil es die Hitze lange Zeit bewahren kann.

WARUM ERHÖHEN GUSSEISENTÖPFE UND PFANNEN DEN GESCHMACK?

Kein Kochgeschirr kann auf dem Ofen Essen mit so einem exzellenten Geschmack wie die LAVA emaillierte Gusseisentöpfe, Pfannen und ihre Modelle kochen. Die LAVA emaillierte Töpfe und Pfannen mit ihrem dicken Boden werden aus Gusseisen hergestellt, das ein Material mit niedriger spezifischer Temperatur ist. LAVA Gusseisentöpfe und Pfannen können, weil sie sehr hitzebeständig und dick sind, an allen Punkten eine gleichmäßige Kochtemperatur erreichen.



FLEISCH MIT GRILLGESCHMACK

Das Wichtige beim Kochen ist die Überhitzungstemperatur der Töpfe und Pfannen. Gusseisen ist in dieser Hinsicht einzigartig. Fleisch auf einem Grill schmeckt viel besser als ein in einer Teflonpfanne gebratenes Fleisch. Gleichmaßen ist Fleisch, das in einer LAVA emaillierte Gusseisen-Grillpfanne gegrillt ist, genauso lecker wie vom Grill. Es könnte sogar sehr schwer sein den Unterschied zu merken.

NICHT ANKLEBENDE LASUR...



Kein Kochgeschirr kann auf dem Ofen Essen mit so einem exzellenten Geschmack wie die LAVA emaillierte Gusseisentöpfe, Pfannen und ihre Modelle kochen. Die LAVA emaillierte Töpfe und Pfannen mit ihrem dicken Boden werden aus Gusseisen hergestellt, das ein Material mit niedriger spezifischer Temperatur ist. LAVA Gusseisentöpfe und Pfannen können, weil sie sehr hitzebeständig und dick sind, an allen Punkten eine gleichmäßige Kochtemperatur erreichen.

KEIN VERLUST VON VITAMINEN, MINERALIEN UND GESCHMACK IN DEN ESSEN...

Der Dampf, der im Topf entsteht, kondensiert dank des speziellen Deckeldesigns von LAVA und wird wieder ins Essen gemischt. Wenn die Kochmethoden korrekt angewandt werden, erzeugt es nicht nur einen wundervollen Geruch und Geschmack, sondern schützt auch die Nährwerte Ihres Essens und trägt zu einer gesunden Diät bei.



EINFACH ZU REINIGEN

LAVA Gusseisentöpfe und Pfannen können dank der Fortschrittlichen Emaile-Beschichtungstechnologie, die nur bei wenigen Firmen in der Welt zur Verfügung steht, in Geschirrspülern gewaschen und praktisch und einfach gereinigt werden (bitte beachten Sie die Reinigungs- und Wartungsanweisungen).

GESÜNDER



LAVA emaillierte Gusseisentöpfe und Pfannen können für alle Rezepte wie Suppen, Braten, Grill, Reis, Kasserolle und Desserts, Kuchen und gebackene Brote benutzt werden. Gusseisen eignet sich für alle Kochtechniken. Da die Hitze sich gleichmäßig auf der ganzen Oberfläche verteilt, bietet es ein perfektes Kochen für Essen wie Eintöpfe, Gerichte mit Olivenöl etc., die lange Zeit bei mittlerer Hitze kochen müssen. So hat man bei Fleisch, das in Gusseisen vorbereitet wird, den Geschmack von einem Grill und Gemüse haben einen gerösteten Geschmack.

VON GENERATION ZU GENERATION

LAVA Gusseisentöpfe und Pfannen sind beständig. Bei ordnungsgemäßer Benutzung und Wartung können Sie Ihre Töpfe und Pfannen ein Leben lang in Ihrer Küche benutzen und sogar als eine schöne Erinnerung Ihren Kindern und Enkelkindern vermachen.