

**LAVA**<sup>®</sup>  
cast iron

**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. 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/EEC – European Standards за хранителни продукти
- \* Успешно преминали тестове с оцетна киселина, вряща оцетна киселина, налягане от водни пари, кипяща вода и миенци 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 съвмести чугун и емайл е труден технологичен процес. Причината е голямата разлика в коефициента на разширяване при нагряване на двата материала 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, емайлт 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 сервиране. Продуктите на LAVA са блестящо допълнение както към класическия стил, така и към по-модерно ориентирания интериор.

**6 стандартни цветове:**



**Червен Оранжев Зелен Черен Лилав Син**



**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 отворена жар. Не се използват единствено в микровълнови фурни.

**Детайли за контакт**

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](https://www.facebook.com/lavamutfagi) [i/lavamutfagi](https://www.instagram.com/lavamutfagi) [in/lavamutfagi](https://www.linkedin.com/company/lavamutfagi)

**LAVA**<sup>®</sup>  
cast iron



**ЗАЩО LAVA?  
ЗАЩО  
ЛЯТ ЧУГУН?**



## 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 неколкократно 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 никои 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 степента на загряване на тенджерата или тигана. В това отношение чугунът е уникален. Месото, приготвено на барбекю с по-вкусно от това, изпечено в който и да е тефлонов тиган. Месото, приготвено 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 незалеждане 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.