

LAVA[®]
cast iron

**HOUDT WARM WAT
WARM IS, KOUD
WAT KOUD IS...**



LAVA geëmailleerde gietijzeren potten en pannen houden warmte langdurig vast. Dit heeft tot voordeel dat bereidingen zowel op het vuur als in de oven, op gedempte temperatuur kunnen worden voortgezet. Een LAVA pan met gesloten deksel houdt het eten warm voor een tweede opdienbeurt. Deze eigenschap kan ook nuttig zijn voor koude gerechten. In een LAVA gietijzeren pot of opdienkom die u een poosje in de koelkast heeft gezet kunt u op warme zomerdagen koude gerechten koel houden tot ze worden opgediend.

**ERGONOMISCHE
HANDGREPEN**

De gietijzeren en roestvrijstalen handgrepen hebben een esthetisch uitzien. Ze zijn uiterst ergonomisch ontworpen om de pannen gemakkelijk te kunnen vastgrijpen en op te tillen. Ze zijn geschikt voor gebruik op het vuur en in de oven (behalve in een magnetron). Let echter op! Ze worden heet tijdens het gebruik, grijp ze alleen vast met een dikke pannenlap of met ovenhandschoenen.

**TRADITIONEEL
KOKEN!**

LAVA geëmailleerde gietijzeren potten en pannen zijn door hun hoge oppervlakte temperaturen uiterst geschikt voor zowel koken als voor traditionele bereidingen op laag vuur, de keuze is aan u ...



**OVEREENSTEMMING
MET
KWALITEITSNORMEN.**

LAVA is het eerste en enige Turks Handelsmerk dat voldoet aan wereld standaardnormen op gebied van gietijzeren potten en pannen.

* CERTIFICATEN VAN EUROPESE, AMERIKAANSE EN DUITSE STANDAARDISATIE INSTITUTEN

* RoHS, REACH Certificaat ten bewijze dat de producten geen schadelijke stoffen bevatten.

* LFGB – De producten voldoen aan de Duitse voedselstandaarden.

* FDA – De producten voldoen aan de Amerikaanse voedselstandaarden.

* 84/500/EEC – De producten voldoen aan de Europese voedselstandaarden.

* De producten zijn met goed gevolg getest met koud citroenzuur, kokend citroenzuur, kokend water, waterstoom reinigingsmiddel.

* CE Certificaat

* ISO 9001

**DE UITZONDERLIJKE
HARMONISCHE
VERBINDING TUSSEN
GIETIJZER EN EMAILLE
EN DE HOGE
KWALITEIT!**

Machines van de meest vooruitstrevende nieuwe technologie, de laatste technologische processen, ervaring en LAVA gietijzeren potten en pannen van hoge kwaliteit... De verbinding tussen gietijzer en emaille is technisch gezien een uiterst moeilijk en moeizaam proces om volgende reden: de expansie coëfficiënt van deze twee materialen is verschillend en bij het emaileren zal het uitzetten van het gietijzer in de oven de emaille coating doen barsten. Echter; Dankzij de speciale techniek die door LAVA wordt toegepast in haar elektroforetische emailleerinstallatie waarover maar weinig firma's ter wereld beschikken, heeft haar emaille een hogere weerstand, is gebruiksvriendelijker en technisch hoogwaardiger dan deze van de concurrentie. Het emaileren gebeurt in drie lagen; De 1e laag is een onderlaag die het product beschermt tegen roest en het oppervlak voorbereidt. De 2e laag aan de binnenkant, bestaat uit zwart emaille dat het aankleven verhindert, weerstand biedt tegen bekrassing en de smaak bevordert. De 3e en de 4e laag beschermen het product tegen schadelijke invloeden van buitenaf en geven het eindproduct een onberispelijke en oogstrelende uitstraling. Het resultaat van deze hoge emailleer technologie is een praktisch en gemakkelijk te reinigen product dat zelfs in de vaatspoelmachine mag. Van prestatie problemen is geen sprake meer.



**Kleuren en prestatie,
esthetische ontwerpen...**

Wij bieden u een ruime keuze van esthetisch ontworpen producten van eerste kwaliteit in verschillende kleuren en met bijkomende decoratieve eigenschappen, waardoor ze er modern, leuk of chique uitzien en zowel in de keuken passen als in de eetkamer. De mat zwarte emaille laag aan de binnenkant geeft uw gerecht de ware smaak. Ons ontwerpteam streeft er voortdurend naar zich voortdurend om naast onze bestaande selectie, nieuwe producten te lanceren en in al uw behoeften te voorzien een.

6 standaard kleuren;



**Te gebruiken op alle warmtebronnen
en in alle oventypes.**

LAVA gietijzeren kookpotten en pannen zijn geschikt voor alle warmtebronnen die gebruik maken van gas, elektriciteit, olie, kolen of hout, hitte radiatie, glas keramisch, vitro keramisch of inductie. Ze kunnen niet gebruikt worden in een magnetron.

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



**WAAROM LAVA?
WAAROM GIETIJZER?**

40 JAAR ERVARING

LAVA gietijzeren kookpotten en pannen worden geproduceerd in de LAVA fabrieken in Eskişehir die dankzij 40 jaar bedrijfservaring, beschikken over de meest gevorderde giet- en emailleertechnologie (Ferro-techniek licentie) van Turkije en omgeving. Om de kwaliteitstandaarden te verzekeren wordt elke kookpot – braadpan in de loop van de productie verschillende malen aan manuele controle onderworpen en met behulp van de meest ontwikkelde apparatuur tientallen keren getest in het LAVA laboratorium. LAVA emaille voldoet aan de gangbare internationale normen. Gietijzeren pannen afkomstig uit het Verre Oosten worden gefabriceerd van schroot en ijzer van lage kwaliteit. Voor het produceren van LAVA gietijzeren potten en pannen daarentegen wordt gebruik gemaakt van gietijzer van eerste wereldkwaliteit zonder enige toevoeging van schadelijke stoffen.



WAAROM ZIJN LAVA GIETIJZEREN KOOKPOTTEN EN PANNEN ZO ZWAAR?



Eerst en vooral, goede gietijzeren potten en pannen moeten behoorlijk zwaar zijn. Ze moeten een dikke bodem hebben. Gietijzer slorpt meer hitte op die dankzij de dikke bodem gelijkmatig wordt verdeeld zodat alle punten dezelfde kooktemperatuur bereiken. Goede gietijzeren potten en pannen, moeten volgens internationale normvereisten - net zoals de LAVA producten - beschikken over een bodem van 5 mm en zijoppervlakken van 4 mm dikte.

MILIEUVRIENDELIJK!

Gietijzer is een 100 % recyclebaar, milieuvriendelijk product. Bovendien is het energiebesparend doordat het de warmte langdurig vasthoudt.

WAAROM WORDT HET ETEN NOG LEKKERDER?

Geen enkele pan op het vuur geeft uw eten de uitstekende smaak waarvan u met LAVA gietijzeren potten, pannen e.d. kunt genieten. LAVA potten en pannen hebben een dikke bodem; ze zijn geproduceerd van gietijzer, een materiaal met een lage soortelijke warmte. LAVA gietijzeren potten houden dus niet alleen meer hitte vast, door hun dikke structuur zullen ze deze warmte optimaal verdelen en krijgt u op alle punten dezelfde kooktemperatuur.



DE SMAAK VAN BARBECUEVLEES...

De verhittingsgraad van uw braad- of grillpan is bepalend voor een geslaagde bereiding. In dit verband is gietijzer onovertreffbaar. Net zoals barbecuevlees veel lekkerder is dan vlees uit een teflonpan, zoveel smakelijker is ook het vlees dat in een LAVA gietijzeren braad- / grillpan wordt bereid. Het verschil is zelfs nauwelijks merkbaar.

ZET NIET AAN, SCHROEIT DICT...



Vlees dat in een LAVA gietijzeren braad- / grillpan wordt bereid zal nooit aanzetten om twee redenen. Ten eerste wordt het vlees door de hoge hitte van de bodem dadelijk dichtgeschroeid (het vlees krijgt een mooie bruine korst). Hierdoor blijven vleesnat, smaak en alle waardevolle voedingsbestanddelen in het vlees behouden. Zelfs als het op het eerste moment eventjes zou aankleven zal het vlees na twee a drie minuten loskomen (zodra het vocht aan de buitenkant verdampt is). Ten tweede is de bodem van de braadpan voorzien van grill groeven zodat het vlees slechts gedeeltelijk met het oppervlak in aanraking komt. Op die manier laat het vlees gemakkelijker los en bovendien krijgt het aan de buitenkant nog een leuk grill dessin.

GEEN VERLIES VAN VITAMINES, MINERALEN EN AROMA'S!

De in de pan ontstane dampen verdichten door toedoen van het speciaal ontworpen LAVA deksel en vermengen zich opnieuw met het voedsel. Hierdoor worden niet alleen de heerlijke geuren en smaken behouden die bij de juiste bereidingswijze ontstaan maar ook alle waardevolle bestanddelen in uw voedsel blijven bewaard, wat bijdraagt tot een gezonde voeding.



PRAKTISCH EN EENVOUDIG TE REINIGEN.

LAVA gietijzeren potten en pannen zijn ook in de vaatwasser praktisch en gemakkelijk te reinigen dankzij de hoge emailleertechnologie waarover slechts enkele firma's ter wereld beschikken. LAVA emaille heeft hierdoor een langere levensduur, is gebruiksvriendelijker en technisch hoogwaardiger dan de producten van de concurrentie.

GEZONDER EN LEKKERDER ETEN...



LAVA gietijzeren potten en pannen zijn geschikt voor alle gerechten zoals soep, braad, grill, rijst, stoof, en nagerechten, ovenschotels, cake, brood en alle ovenbereidingen. Gietijzer is geschikt voor kooktechnieken van alle aard. Doordat de hitte gelijkmatig over het hele oppervlak wordt verdeeld geeft het uitstekende resultaten bij ragout, stoofvlees, groenten in olijfolie en alle gerechten die op laag vuur lange tijd moeten sudderen. Met gietijzeren pannen geniet u bovendien van de smaak van barbecue vlees en gepofte groenten.

LAVA, VAN GENERATIE TOT GENERATIE ...

LAVA gietijzeren potten en pannen gaan heel lang mee. Als u ze naar behoren gebruikt kunt u er levenslang van genieten; u kunt ze zelfs als een leuk aandenken aan uw kinderen of kleinkinderen nalaten.