

**LAVA**<sup>®</sup>  
cast iron

## FASTNAR INTE, STAMPLAR



Kött som lagas i LAVA gjutjärn grillar fastnar aldrig inte i botten. Det finns två anledningar till detta. För det första det höga värmen i pannas yta stämplar köttet. Smaken i maten som har stämplats förlorar inte sitt näringsvärde, smak och kött sfaten. ( Det bildas en hård yta eller steks under en väldigt kort tid) Även om köttet fastnar i botten först lossnar själv efter en kort tid ( när yt fukten förviner) För det andra , på grund av ytgaller kommer endast en del av kött ytan i beröring med botten, på så sätt kommer köttet inte fastna i botten och dessutom bildas fina linjer på köttytan. LAVA gjutjärn grytor och stekpannor kan användas för alla sorter mat till exempel soppor, kött stekt, grillat kött, risrätter, köttgrytor och sötsaker, bakningar, bröd som kräver ungsbakning. Gjutjärnen är lämplig för alla typer av lagnings teknik. Eftersom värmen sprids jämnt över hela ytan så kan man laga mat så som grytor och olja kokt mat som kräver en lång lagnings tid i svag värme med utmärkt resultat.. På samma sätt kött och grönsaker som lagas i gjutjärn får ett fantastisk smak .

## ERGONOMISKA HANDTTAG

Dem gjutjärn och rostfria handtag har en estetisk utseende. Dem har designets på ett ergonomiskt sätt för att kunna lätt lyftas och bäras. Dem är lämpliga att användas i alla typer av ugnar (förutom mikro vågs ugnar) Snälla observera! Den blir varmt under lmatlagningen. Använd värme handskar eller tjocka tyg när ni håller handtaget.

## CUCINA TRADIZIONALE!

Pentole e padelle in ghisa di LAVA, efficace anche per la cottura tradizionale a fuoco basso, quanta per l'alta temperatura superficiale di ebollizione; a voi la scelta...



## ANPASSNINGEN TILL KVALITETS STANDARTER

LAVA gjutjärns grytor och stekpannor har enda Turkisk märke som har världens standart.

- Lämplighets intyg till Europa. Amerika och Tyska Standarter
- Har RoHS REACH dokument och innehåller inga biprodukter som hotar människors hälsa
- Den är lämplig för LFGB –Tyska livsmedels standrarter
- Den är lämplig för FDA –Amerikanska livsmedels standarter
- 84/500/EEC –Den är lämplig för Europeiska livsmedels standarter
- Den har genomgått genom Kallt citron syra, kokt citronsyra, kokt vatten, ånga, tester med mycket bra resultat
- CE lämplighets intyg
- ISO 9001

## EN FANTASTISK KOMBINATION MELLAN GJUTJÄRN OCH EMALJ OCH HÖG KVATITET

Maskiner med ny teknologi, det sista teknologiska processer, en samlad erfarenhet och hög kvalite i LAVA gjutjärns grytor och stekpannor....

Att förena gjutjärn med emalj är en ur teknisk perspektiv väldigt svår process ty; att densitets koefficienten för dessa två ämnen är olika vilket leder till gjut materialet kan sprickas.

Dock;

LAMA emalj teknologi har en elektrophetic emalj pläteringens anläggning som bara några få länder har i världen. Just därför har den mer användbar och mer teknologisk än sina konkurrenter

Emaljen som tillämpas 3 skikt;

1. skikt skall se till att produkten skall skyddas mot rostning
2. svart färgade skiktet skall hindra att maten skall fastna och bilda smak skiktet
3. och 4. emalj skiktet skall skydda produktet från yttre handlingar och presenterar en fantastisk utseende. På grund av sin hög teknologiska emalj kan produkten rengöras mycket praktisk och lätt. Den kan diskas i diskmaskine. Ni kommer aldrig bemöta några performance problem.



## Färg och produkt sortiment, snygg design

Snygga designer och flera färg emaljer fulländer dekorativa egenskaper som kan användas båda i kök och matsal; det skapar en snygg och modern utseende och skapar en fantastisk ytskick. Den svarta matt glans emaljen skapar den rätta smaken. Vid sidan om den fantastiska produkt sortimenten utvecklar den LAVA design teamet nya produkter.

### 6 standart färger



- |                                |   |                                       |                                |                      |   |
|--------------------------------|---|---------------------------------------|--------------------------------|----------------------|---|
| <b>Rött</b>                    | <b>Orange</b>                                 | <b>Grön</b>                           | <b>Svart</b>                   | <b>Lila</b>          | <b>Blå</b>                                    |
|                                |   |                                       |                                |                      |   |
| <i>Eco-friendly</i>            | <i>Wide range of color and design options</i> | <i>Keeps hot as hot, cold as cold</i> | <i>Keeps nutritional value</i> | <i>Easy to clean</i> | <i>Suitable for all cooker and oven types</i> |
|                                |   |                                       |                                |                      |   |
| <i>Do not use in microwave</i> | <i>Cooks delicious</i>                        |                                       |                                |                      |   |

## Kan användas i alla typer av spis och ugnar

LAVA gjutjärn grytor och stekpannor kan användas i alla typer av värme källor. Till exempel gas spisar, elektriska spisar hård eller radjan ytor, glass keramik, vitro-keramik, enduktion och gas, spisar som fungerar med kol eller trä . Den bör inte användas i mikro vågs ugnar.

### 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

/lavamutfagi /lavamutfagi /lavamutfak

**LAVA**<sup>®</sup>  
cast iron



## VARFÖR LAVA? VARFÖR GJUTJÄRN?

## 40 ÅRIG ERFARANHET

LAVA gjutjärns grytor och stekpannor tillverkas i LAVA anläggningar som har Turkiets främsta gjutjärn och emalj teknologi ( Patent rätt i Ferrotechnik) i Eskisehir.

För att kunna erhålla den kompletta kvalitet standarten kontrolleras manuellt några gånger varje gryta-stekpanna under tillverkningen. Dessutom testas varje produkt tiotals gånger i väl utvecklat LAVA laboratorium.

Alla emeljer som LAVA använder är anpassade till Internationella Standarder. Medan använder Fjärran Östen länder järn med låg kvalite i sina produkter tillverkas LAVA gjutjärn grytor och stekpannor av den högsta kvalitets järn. Den innehåller inga otillåtna tillsatser.



## VARFÖR LAVA GJUTJÄRN GRYTAN & STEKANNAN ÄR SÅ TUNG ?



En gjutjärn gryta och stekpanna bör framförallt bör vara väldigt tung. Den bör vara tjock i botten. Den har designets så sätt att järn som absorberar mer värme tillför jämn värme till varje punkt i botten. En bra gjutjärn gryta-stekpanna bör som LAVA produkter innehålla internationella standrater såsom 5 mm botten skick och 4 mm sido tjocklekar.

## MILJÖVÄNLIGT !

Gjutjärn är 100 % miljövänligt återvinnings material. Eftersom den behåller värmen under en väldigt lång tid sparar den också energi.

## VARFÖR DEN TILLFÖR MER SMAK?

Ingen gryta på spis kan koka lika goda mat rätter som LAVA grytjärn grytor och stekpannor. Den tjock bottnade LAVA grytan och stekpannan tillverkat avlåg värme haltiga gjutjärn. LAVA gjutjärn grytor och stekpannor tål mycket högt värme samt att värmen sprids jämn över hela ytan.



## KÖTT SOM ÄR LIKA GODA SOM I GRILL...

Det som är viktigt i matlagningen är grytans – stekpannans värme grad. I det perspektivet grytjärnen är enastående. Alla vet att kött som är tillagat i grillen smakar mycket bättre än kött som lagas i teflon panna, kött som lagas i LAVA gjutjärn grill smakar lika som gott som grillat kött. Det är nästan omöjligt att skilja dessa två smaken.

## VARMT BEVARAS VARMT OCH KALLT BEVARAS KALLT



LAVA gjutjärns grytor och stekpannor har egenskaper att veraa värmen väldigt effektivt. Det är fördelaktigt att sänka värmen i matlagningen båda för spis och ung. En gjutjärns gryta med lock på bordet bevarar värmen tills en andra mat servering.

Det kan fara fördelaktigt för djupfrysta mat. LAVA gjutjärns grytor och serverings fat kan användas för att bevara maten kallt. Vid en kort tid i kylskåpet räcker för att maten skall vara tillräcklig kallt i en varm sommar dag.

## 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.



## DET ÄR PRAKTISK OCH LÄTT ATT RENGÖRA.

Tack vara en väldigt högt emalj teknologi som finns bara några få firmor i världen diskas LAVA gjutjärns grytor och stekpannor i diskmaskinen och renhållas väldigt enkelt och lätt. På grund av detta är dessa produkter mer tåliga, mer användbara och bättre än sina konkurrenter.

## DET ÄR INGA FÖRLUSTER AV VITAMINER, MINERALER OCH SMAK



Ångan som bildas i grytan , tack vara LAVA special locket blir väldigt intensivt och blandar sig i maten igen. Vid rätt koknings teknik produceras inte enbart fantastiska smak det bevaras dessutom närings ämnen på bästa sätt som medverkar till en hälsorikt kost.

Traditionellt matlagning !  
LAVA gjutjärns grytor och stekpannor är mycket effektiva för mat kokning och matlagning i svag värme. Det är ni som väljer.....

## LAVA FRÅN GENERATION TILL GENERATION

LAVA gjutjärn grytor och stekpannor har en lång livstid. Med rätt användning och skötsel förlängs livslängden på produkten och ni kan ge dessa produkter till Era barn som arv.