

LAVA[®]
cast iron

**MANTIENE CALDO
IL CALDO E
FREDDO IL
FREDDO..**



Pentole e padelle in ghisa di LAVA sono protetti efficacemente la temperatura.. Abbassare le impostazioni saranno a vostro vantaggio per entrambi i set-top stufe, così come per la cottura in forno. Una pentola coperta di LAVA sul tavolo mantiene la temperatura del cibo per rendere il servizio una seconda volta.

Può anche essere utile per surgelati. Le pentole in ghisa e i contenitori di servizio in ghisa di LAVA può anche essere usato per mantenere il cibo fresco. Pentola, un breve periodo di tempo quando conservato in frigorifero, mantiene il cibo abbastanza freddo per fare una varietà di servizi di ristorazione a freddo, in una calda giornata estiva.

**MANIGLIE
ERGONOMICHE**

Le maniche in ghisa e di acciaio inossidabile sono estetiche. Sono disegnati ergonomico al fine di rimuovere e di comprendere facilmente. Adatto per l'uso su tutti i tipi di piano cottura e forno (Tranne per il Microonde). Attenzione! Si riscalda durante la cottura. Utilizzare un panno asciutto spesso o guanti da forno in movimentazione manuale. Pentole e padelle in ghisa di LAVA sono di lunga durata. Vostre pentole e padelle da cucina può utilizzare tutta la vita con il corretto uso e manutenzione; anche, potete lasciare un piacevole ricordo per i vostri figli e per i vostri nipoti.

**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...



**RISPETTO DEGLI
STANDARD DI
QUALITÀ**

Pentole e Padelle in Ghisa di Lava, è il primo e unico Marchio Turco di classe mondiale.

- CERTIFICATI EUROPEI, AMERICANI e TEDESCHI di CONFORMITÀ ALLE NORME
- Ci sono documenti di RoHS, REACH e non contiene sostanze nocive per la salute umana
- Adatto LFGB-Tedeschi Standard per l'alimentazione.
- Adatto FDA-Americano Standard per l'alimentazione.
- Adatto 84/500/EEC-Europeo Standard per l'alimentazione.
- Ha superato i test di Acido Citrico Freddo, di Acido Citrico Bollente, d'Acqua Bollente, di Vapore d'Acqua e di Detersivo.
- Documento di Conformità CE
- Certificazione ISO 9001

**PERFETTA ARMONIA
TRA GHISA E
SMALTO; E ALTA
QUALITÀ!**

Avanzata e nuove apparecchiature tecnologiche, i più recenti processi tecnologici e l'esperienza di LAVA garantisce una qualità elevata...

Tecnicamente, matrimonio della ghisa e dello smalto è un compito molto faticoso e difficile; perché, sono differenti coefficienti di dilatazione termica dei due e per questo motivo dopo la cottura, il materiale di colata nel rivestimento dilatato incrinerà il rivestimento smaltato.

Però; La tecnologia smalto di LAVA ha l'impianto electrophoretic smalto di rivestimento presente solo poche aziende in tutto il mondo. Per questo motivo, la struttura dello smalto è più resistente, più utile e tecnicamente superiore rispetto agli altri concorrenti.

3 strati di smalto applicato; 1. strato del rivestimento del processo proteggerà i vostri prodotti contro la corrosione e fornirà una superficie eccellente.

2. strato gettato verso l'interno in smalto nero, impedisce l'adesione, mantiene una elevata resistenza ai graffi e crea uno strato di sapore.

3. e 4. strati di smalto protegge contro gli aggressori esterni e fornisce una festa visiva eccellente in presentazione. Pratico e facile da pulire, grazie alla struttura ad alto smalto. È lavabile in lavastoviglie. Non si incontrano qualsiasi problema di prestazioni.



Varietà di Colori e Prodotti, Disegni Eleganti...

Disegni eleganti e variazione di colore dello smalto di rivestimento offrono complementari elementi decorativi per l'uso in cucina e sala da pranzo; crea un look moderno e fornisce un'eccellente qualità della superficie. Smalto nero opaco superficie interna prepara il sapore reale. LAVA team di progettazione sviluppa continuamente prodotti per le vostre esigenze, oltre al prodotto di alta diversità.

6 Colori Standard;



**Può essere utilizzato in Tutti Tipi di
Cottura e Forno.**

Pentole e padelle in ghisa di LAVA possono essere usati in tutte le fonti di calore. Piastre solide o radiante, a gas, elettrici; vetro-ceramica, in vitro-ceramica, ad induzione, forni che lavorano con gas, petrolio, carbone o legno. Non devono essere utilizzati in forno a microonde.

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/lavamutfagi

LAVA[®]
cast iron



**PERCHÈ LAVA?
PERCHÈ FERRO
IN GHISA**

40 ANNI DI ESPERIENZA

Le pentole e le padelle in ghisa di LAVA, si producono con 40 anni di esperienza e di accumulazione in stabilimento di produzione in Eskişehir che ha una tecnologia il più avanzato ghisa e smalto (Con licenza di Ferro-Tecnica) Ogni pentole e padelle vengono controllati manualmente più volte durante la produzione per garantire la piena standard di qualità. Sono testati decine volte in laboratorio più sviluppati di LAVA. Tutti gli smalti sono usati dalla LAVA conforme alle vigenti Standard Internazionali. Le pentole e le padelle in ghisa di LAVA vengono prodotti l'elevata qualità in ghisa del mondo, invece prodotti in Estremo Oriente contengono bassa qualità di ferro e di rottami. Non contiene additivi nocivi.



PERCHÉ LA PENTOLA E LA PADELLA IN GHISA DI LAVA SONO COSÌ PESANTI?



Prima di tutto, una pentola e padella in ghisa buona deve essere abbastanza pesante. Base dovrebbero essere di spessore. Ghisa che assorbe (deglutisce) più calore, progettato per essere uguale a ciascun punto di raggiungere la temperatura di cottura, perché è più spessa. Una pentola e padella in ghisa buona devono avere 5mm di spessore della base e 4mm spessore della superficie laterale; come si applica ai prodotti LAVA e come accennato Norme Internazionali.

ECOLOGICO!

Ghisa è una sostanza che è al 100% riciclato ed ecologico. Grazie anche a mantenere il calore per lungo tempo risparmiare energia.

PERCHÉ AGGIUNGE AL SAPORE?

Nessun recipiente di cottura sul fuoco, non può cucinare un pasto saporito, come le pentole e le padelle in ghisa di LAVA o loro derivati. Spessore a base di pentole e di padelle di LAVA sono prodotti in ghisa che è un materiale basso calore specifico. Le pentole e le padelle in ghisa di LAVA, hanno una struttura che può essere riscaldato troppo e raggiunge la temperatura di cottura pari a ciascun punto, perché sono più spesse.



IL GUSTO DI CARNI SUL BARBECUE...

Il punto importante per la cottura, il grado di riscaldamento della pentola e della padella. A tale riguardo la ghisa è unico. Tale che, come carne cotta alla brace che tutte le carni cotte in padella ha un sapore migliore; anche carne cotta in ghisa griglia di LAVA è delizioso. Anche se la differenza può essere difficile da capire.

NON ADERISCE, SIGILLA...



Carni cotte nella padella in ghisa di LAVA non incollano alla padella, ci sono due motivi. Il primo, temperatura elevata sulla superficie della padella cauterizza o sigilla la superficie della carne. Tutto il sapore, l'acqua e valore nutrizionale del cibo rimane. (Crea uno strato di secco e duro o semplicemente rosola in breve tempo) Anche se la carne rimane in un primo momento aderente alla padella, si distacca non appena l'umidità della carne risale verso la superficie della padella stessa. Inoltre la presenza di rilievi segni striati di cottura sulla carne stessa.

NESSUNA PERDITA DI VITAMINE, MINERALI E D'AROMA!

Il vapore generato in vasi, si concentra grazie al disegno del coperchio speciale di LAVA e poi si mescola di nuovo nel cibo. Metodi cottura, non solo creano sapori e aromi eccellenti, ma preserva le sostanze nutrienti del vostro cibo, e questo sistema contribuisce anche a una dieta sana.



PRATICO E FACILE DA PULIRE.

Pentole e padelle in ghisa di LAVA; sono lavabili in lavastoviglie grazie alla tecnologia di rivestimento di smalto utilizzato solo da poche aziende al mondo, pratico e facile da pulire. Per questo motivo, la struttura dello smalto è più resistente, più utile e tecnicamente superiore rispetto agli altri concorrenti.

PASTI PIÙ SANI E DELIZIOSI...



Le pentole e le padelle in ghisa di LAVA possono essere utilizzate per ogni ricetta, per esempio minestre, arrostiti, griglie, riso, stufati e dolci, torte oppure pane. Ghisa adatta 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 hanno un sapore alla brace, le verdure hanno un sapore alla griglia.

LAVA DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE...

Pentole e padelle in ghisa di LAVA sono di lunga durata. Vostre pentole e padelle da cucina possono essere utilizzate tutta la vita con il corretto uso e manutenzione; resteranno come nuove anche per i vostri figli e per i vostri nipoti.