

LAVA[®]
cast iron

**УДЕРЖИВАЕТ
ХОЛОД И
ТЕПЛО...**



Эмалированные сковороды и кастрюли ЛАВА имеют свойство удерживать температуру. Наша продукция удобна для использования как на плите, так и в духовке. Например, кастрюля ЛАВА, стоящая на столе, может достаточно долго сохранять тепло, чтобы избежать надобности подогревания. Это свойство также удобно в использовании для охлажденных блюд. Посуда ЛАВА может использоваться для сохранения замороженных блюд холодными. После непродолжительного нахождения кастрюли в холодильнике, кастрюля сможет довольно долго сохранить блюда холодными даже в жаркий день.

**ЭРГОНОМИЧЕСКИЕ
РУЧКИ**

Дизайн чугунных и стальных ручек очень своеобразный и эстетичный, был разработан специально для того, чтобы Вы могли удобно взять и если нужно поднять посуду. Подходят для использования на всех видах плит (кроме микроволновых). Осторожно! Наша посуда нагревается во время приготовления. Используйте сухую плотную тряпку или специальную прихватку.

**ТРАДИЦИОННОЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ!**

Сковороды и кастрюли ЛАВА подходят как для готовки при высокой температуре поверхности, так и для традиционного приготовления при низкой температуре. Выбор за Вами...



**СООТВЕТСТВИЕ
СТАНДАРТАМ
КАЧЕСТВА**

Сковороды и кастрюли ЛАВА – это первая и единственная турецкая марка, соответствующая мировым стандартам.
* Сертификаты стандарта Европы, Америки и Германии
* Сертификаты RoHS, REACH способствующие охране здоровья человека
* LFGB – соответствие стандартам пищевых продуктов Германии
* FDA – соответствие стандартам пищевых продуктов США
* 84/500/ЕЕС – соответствие стандартам пищевых продуктов Европы
* Успешно пройдены тесты по воздействию лимонной кислоты, кипяченой воды, водяного пара и моющих средств
* Сертификаты CE

**ОТЛИЧНАЯ ГАРМОНИЯ
ЛИТЕЙНОГО ЧУГУНА
И ЭМАЛИ,
ВЫСОЧАЙШЕЕ
КАЧЕСТВО!**

Современное оборудование, высокотехнологичный процесс производства и огромный опыт – высочайшее качество продукции ЛАВА.

Совместить литейный чугун и эмаль – это технически сложный и долгий процесс, потому что из-за разницы в коэффициентах расширения после обжигания в духовке эмалевое покрытие может потрескаться.

На производстве ЛАВА используется электрофорезная технология эмалевого покрытия, имеющаяся лишь на нескольких производствах в мире. Поэтому наша продукция является более прочной, удобной и технически более высококачественной.

Наносятся 3 слоя эмали:

1-й слой сохраняет посуду от коррозии и образует идеальную поверхность.

2-ой слой черной эмали препятствует прилипанию, поддерживает устойчивость к механическим повреждениям, а также сохранению вкуса.

3-й и 4-й слои эмали сохраняют поверхность от внешних факторов и придают посуде замечательный внешний вид. Благодаря высокотехнологической эмалировке, посуда моется легко и быстро. Нашу продукцию можно мыть в посудомоечной машине. Будьте уверены в качестве нашей посуды.



**Широкий выбор цветов и форм,
современный дизайн...**

Современный дизайн и выбор цветов эмалированного покрытия позволяют использовать нашу продукцию в декоративных целях как на кухне так и в столовой. Наша посуда имеет современный дизайн и отличное качество покрытия. Черная, матовая эмаль на внутренней стороне свидетельствует о настоящем вкусе. Несмотря на широкий имеющийся выбор, дизайнерская группа ЛАВА постоянно разрабатывает новые дизайны.

6 стандартных цветов:



Красный Оранжевый Зеленый Черный Фиолетовый Голубой



**Использование на всех типах
плит и духовок**

Сковороды и кастрюли ЛАВА могут использоваться на всех источниках тепла: газовые, электрические, стеклокерамика, угольные, дровяные. Не предназначены для использования в микроволновых печах.

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



**ПОЧЕМУ ЛАВА?
ПОЧЕМУ ЛИТЕЙНЫЙ
ЧУГУН?**

lavametal.com.tr

40 ЛЕТНИЙ ОПЫТ

Литые чугунные сковороды и кастрюли ЛАВА производятся на фабрике ЛАВА в г.Эскишехир, оснащенной самыми современными технологиями (лицензия Ferrotechnik) производства литой и эмалированной посуды. Каждая из производимых кастрюль и сковород проходит проверку качества несколько раз в течение процесса производства, чтобы соответствовать стандартам качества. Помимо этого, вся продукция десятки раз тестируется в лабораториях ЛАВА. Вся эмаль, используемая в производстве, соответствует действующим Международным Стандартам. Тогда как в странах дальнего востока используется низкокачественные эмаль и железо, в производстве сковород и кастрюль ЛАВА используется самое высококачественное сырье в мире. Продукция не содержит никаких вредных для здоровья добавок.



ПОЧЕМУ СКОВОРОДЫ И КАСТРЮЛИ ЛАВА ТАКИЕ ТЯЖЕЛЫЕ?

Во-первых, качественные сковороды и кастрюли обычно бывают тяжелыми. Имеют толстое дно. Так как используется большее количество чугуна который равномерно нагревается, что способствует правильному приготовлению еды со всех сторон. Дно сковород и кастрюль ЛАВА имеет толщину 5 мм, а стенка 4 мм, в соответствии с международными стандартами.

ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗВРЕДНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Литейный чугун является 100% пригодным для повторного использования после переработки сырьем. Кроме того, способствует экономии энергии, благодаря более долгому удержанию температуры.

ПОЧЕМУ БЛЮДА СТАНОВЯТСЯ ВКУСНЕЕ?

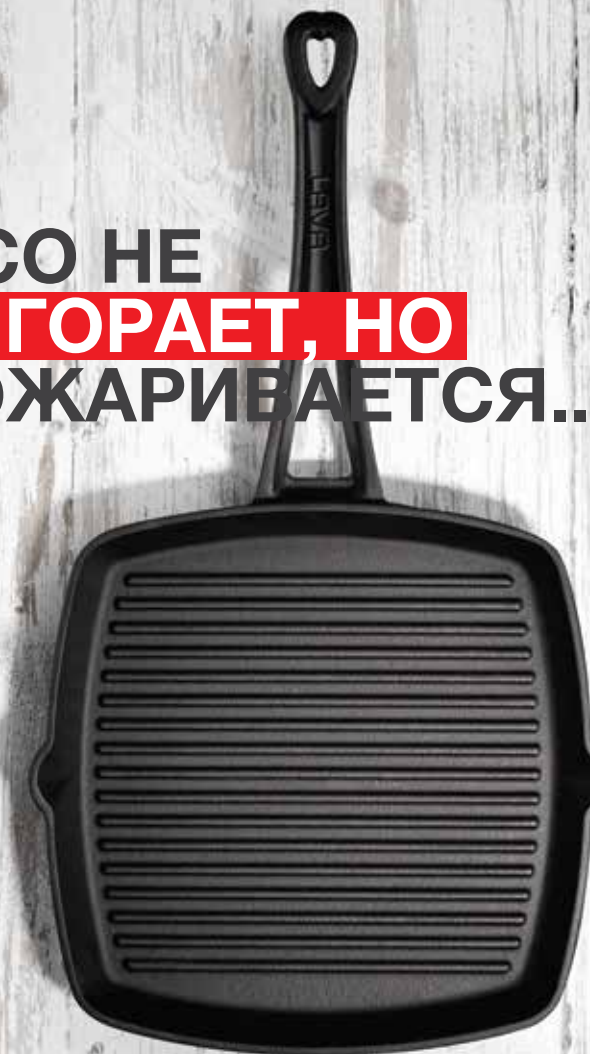
Никакая посуда не способна приготовить блюда на плите вкуснее, чем сковороды и кастрюли ЛАВА. Вся посуда ЛАВА производится из литейного чугуна – сырья с низкой удельной теплоемкостью. Продукция ЛАВА может разогреваться до более высокой температуры, а толстые стенки и дно способствуют более равномерному приготовлению блюд.



МЯСО КАК НА МАНГАЛЕ...

Важным фактором в приготовлении является температура нагрева сковороды или кастрюли. В этом смысле литейному чугуну нет равных. То есть, также как мясо, приготовленное на мангале, отличается от мяса приготовленного на сковороде, так и мясо приготовленное на чугунной посуде ЛАВА несомненно отличается по вкусу. Настолько, что бывает невозможным отличить разницу с мясом, приготовленным на мангале.

МЯСО НЕ ПРИГОРАЕТ, НО ПРОЖАРИВАЕТСЯ...



Мясо, приготавливаемое на сковородах гриль ЛАВА, никогда не пригорает. На это есть две причины. Во-первых, мясо не прилипает к сковороде, а равномерно прожаривается благодаря высокой температуре. В результате вкус, сок и все пищевые ценности остаются внутри мяса. На поверхности мяса образуется тонкий плотный слой, то есть оно обжаривается. Таким образом, хоть мясо и пристает к поверхности сковороды в первые несколько минут, оно затем отстает (как только испаряется влага на его поверхности). Во-вторых, мясо только частично соприкасается с поверхностью сковороды благодаря каналам гриль на дне сковороды. Таким образом, мясо намного легче отходит от поверхности сковороды и на нем остаются приятные линии от прожарки.

НЕ ТЕРЯЮТСЯ ВИТАМИНЫ, МИНЕРАЛЫ И АРОМАТ!

Благодаря специальному дизайну крышек кастрюль ЛАВА, пар от готовящихся блюд не выходит наружу, сгущается и вновь смешивается с блюдом. Правильное применение техники готовки не только придает вкус и аромат Вашим блюдам, а также способствует сохранению питательных ценностей Ваших блюд и поддерживает здоровое питание.



УДОБНАЯ И ЛЕГКАЯ ЧИСТКА

Сковороды и кастрюли ЛАВА можно легко и быстро мыть в посудомоечной машине благодаря технологии эмалированного покрытия, имеющейся лишь у немногих компаний производителей в мире. Имеет более качественное эмалированное покрытие и является технически лучшим по сравнению с конкурентами.

ВКУСНЫЕ И ЗДОРОВЫЕ БЛЮДА...



Сковороды и кастрюли ЛАВА можно использовать для приготовления всех видов блюд: супы, грили, каши, запеканки, сладости, кексы и торты, а также хлеб и другие виды блюд для печи. Литейный чугун подходит для всех видов готовки. Отлично подходит для приготовления таких блюд как рагу и запеканки, потому что температура равномерно распространяется по всей поверхности. Таким образом приготовленные мясо и овощи получаются исключительно вкусными.

ОТ ПОКОЛЕНИЯ К ПОКОЛЕНИЮ ЛАВА...

Сковороды и кастрюли ЛАВА очень прочные и прослужат Вам долго. При правильной эксплуатации и уходе Вы можете использовать нашу посуду всю жизнь и даже передать ее вашим детям в качестве приятного воспоминания.