

# LAVA®



## 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 эмального 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. TIC. A.S.

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



Please scan the code to access the PDF catalogue.

# LAVA®



## ПОЧЕМУ ЛАВА? ПОЧЕМУ ЛИТЕЙНЫЙ ЧУГУН?

LAVA.

## 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 сырья. 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.