

OTEL | RESTORAN | TURİZM | SEKTÖR | ŞEF | GÜNCEL

gastronomiturkey

150.00 TL HAZİRAN - TEMMUZ 2025 SAYI: 27

otel ve mutfak sanatları *by rafine*

Gastronomi seyyahı Caner Aksu

Niş Mutfak'ta kültür
pişirip, marka sunuyor

Atalay Mutfak

Yeni fabrikasıyla
üretim gücünü katlıyor

LAVA

"Döküm üretmek bizim işimiz,
profesyonel mutfaklara çözüm
üretmek tutkumuz..."

Şef Sinan Damgacıoğlu

Bir kültür, bir tutku,
bir disiplin..

Atlas Mühürdar 78

Kadıköy'de keyfin
peşinde bir mekan...

Sunset Houses

Her evin bir ruhu var!



Döküm üretmek bizim işimiz, profesyonel mutfaklara çözüm üretmek tutkumuz

Gastronomi Turkey by Rafine 25 Ağustos 2025, 11:02



”

LAVA, gelenekselin bilgeliğini modern mutfakların ihtiyaçlarıyla birleştirerek, HORECA sektörüne özel çözümler sunan global bir oyuncu. Sağlıklı, çevre dostu ve enerji verimli ürünleriyle, yalnızca mutfakları değil, gastronomi anlayışını da dönüştürüyor.

Ateşten aldığı ilhamla geleneksel pişirme yöntemlerini modern teknolojiyle buluşturan LAVA, 2010 yılında Eskişehir’de çıktığı yolculukta bugün global bir marka haline gelmiş durumda. 45 bin m2’lik üretim alanı, 100’e yakın ülkeye ulaşan ihracatı ve her biri titizlikle geliştirilen döküm ürünleriyle LAVA, özellikle HORECA sektörünün ihtiyaçlarını en iyi anlayan ve karşılayan markalardan biri olarak öne çıkıyor.

Lava Metal Döküm Sanayi Genel Müdürü Reyhan Ekşi, “Döküm mutfak gereçleri, yalnızca bir pişirme aracı değil; aynı zamanda profesyonel mutfakların performans ve estetik beklentilerini karşılayan stratejik ürünlerdir” diyor. İşte LAVA’nın sektördeki başarısının temelinde de bu anlayış yatıyor. HORECA sektörünün dinamik yapısına uygun olarak geliştirilen ürün yelpazesi; yüksek ısı tutma kapasitesi, eşit ısı dağılımı, enerji verimliliği ve estetik tasarımlarla öne çıkıyor.



Sağlık ön planda

LAVA'nın üretim sürecinde asla hurda kullanılmıyor. Ana hammaddeler pik demiri ve cam bazlı emaye. Doğadan gelen ve doğaya geri dönebilen bu malzemeler sayesinde, LAVA ürünleri hem insan sağlığına hem de çevreye duyarlı bir üretim anlayışının sonucu olarak ortaya çıkıyor. Emaye kaplama, ürünlerin hem dayanıklılığını artırıyor hem de kimyasal madde geçişine izin vermeyen sağlıklı bir pişirme yüzeyi sunuyor. Kullanılan hammaddelerin her biri, kanserojen içermeyen, sıfır geri dönüştürülebilir özellikte ve doğa dostu.



Enerji tasarrufu

Tasarım, LAVA'nın üretim vizyonunun merkezinde yer alıyor. Estetikle işlevselliği buluşturan LAVA, renk çeşitliliği ve form zenginliğiyle dikkat çekiyor. Her biri ayrı bir zevke hitap eden 18 ana renk ve 235 farklı formla kullanıcıların beğenisine sunuluyor. Bu çeşitlilik, profesyonel mutfaklarda hem sunum hem de işlevsellik açısından geniş bir yelpazede çözüm sunuyor. LAVA ürünleri, yalnızca pişirmek için değil, aynı zamanda sofrada şık sunumlar yapmak için de tercih ediliyor.



HORECA'yı besliyor

Reyhan Ekşi, "Sahadan gelen geri bildirimleri dinliyor, tasarımları mutfakların yeni gereksinimlerine göre uyarlıyoruz. Örneğin masaların küçülmesiyle birlikte ürünlerin boyutlarında ergonomik değişiklikler yapıyoruz, kullanım kolaylığı sağlıyoruz" diye konuşuyor.

Tasarım

Profesyonel mutfaklarda tercih edilen LAVA ürünlerinin temel avantajlarından biri, enerji tasarrufu sağlaması. Döküm demir, ısıyı sadece bir noktada hapsedmek yerine tüm yüzeye eşit şekilde yayıyor. Bu özellik sayesinde, yemek pişirme sırasında düşük enerjiyle maksimum verim elde ediliyor. Ocağın yüksek ısısına ulaşıldığında ısıнын korunabilmesi, pişirme sürecinde daha az enerji kullanılarak ürünlerin ideal sıcaklıkta kalmasını sağlıyor. LAVA, bu yönüyle A+ enerji tasarrufu sağlayan mutfak araçları kategorisinde yer alıyor.

Şefleri dinliyor

Yıllara dayanan deneyimiyle LAVA, sadece üretici kimliğiyle değil, aynı zamanda sektörün gelişimine katkı sağlayan bir aktör olarak da konumlanıyor. Marka, HORECA profesyonelleriyle kurduğu yakın iş birliği sayesinde her yıl daha yeni ürünler geliştiriyor. Şeflerin talepleri doğrultusunda ürünlerin ölçüleri, derinlikleri ve fonksiyonları sürekli olarak optimize ediliyor. Bu sayede LAVA, ürün geliştirmeyi yalnızca teknik bir süreç değil, aynı zamanda yaratıcı bir ortaklık olarak değerlendiriyor.

Bugün 83 ülkeye ihracat

gerçekleştiren LAVA, Çin gibi döküm sanayinin merkezi ülkelerde bile tercih edilen bir marka olmanın gururunu yaşıyor. Reyhan Ekşi'ye göre bu başarıda, markanın yüksek kalite standardı, kullanıcı dostu tasarımı ve çevreye duyarlı üretim anlayışı belirleyici rol oynuyor.

LAVA, sahip olduğu ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi ve ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi belgeleriyle, kalite ve çevre konularındaki hassasiyetini de resmi olarak belgelendiriyor.



Eko Ürün

HORECA sektöründe artan maliyetler ve kalite beklentisi, tedarik zincirlerini yeniden şekillendiriyor. LAVA bu noktada, hem fonksiyonel hem ekonomik çözümler sunan “eko ürün” serisiyle dikkat çekiyor. Renkli ve şık tasarımıyla fark yaratan bu ürünler, distribütör kanalına özel olarak geliştirildi ve özellikle yüksek hacimli satın alımlarda tercih ediliyor. LAVA'nın vizyonu, sadece bugünün değil, geleceğin profesyonel mutfaklarını da şekillendirmek. Sürekli yenilenen ürün gamı, yenilikçi AR-GE çalışmaları ve sahaya dayalı tasarım süreciyle LAVA, hem yerel pazarda hem de uluslararası alanda liderliğini sürdürmeyi hedefliyor.

Markanın sürdürülebilirliğe verdiği önem, yalnızca üretimde değil, aynı zamanda enerji, su ve atık yönetiminde de kendini gösteriyor.