

40 Yıllık Tecrübe

LAVA döküm demir tencere ve tavaları; 40 yıllık tecrübe ve birikimi ile Eskişehir 'de Türkiye'nin ve bölgesinin en ileri döküm ve emaye (Ferrotechnik Lisanslı) teknolojisine sahip LAVA tesislerinde üretilmektedir. Her bir tencere-tava, kalite standartlarının tam olarak sağlanması için üretim boyunca birkaç defa manuel olarak kontrolden geçirilir. Onlarca kez en gelişmiş LAVA laboratuvarında test edilir. LAVA'nın kullandığı bütün emayeler mevcut Uluslararası Standartlara uygundur. Uzak Doğu malı döküm ve tencerelerin üretiminde, hurda ve düşük kaliteli demir kullanılırken; LAVA döküm demir tencere ve tavaları dünyanın en yüksek kaliteli döküm demirinden üretilmektedir. Zararlı hiçbir katkı içermez.



Daha Sağlıklı ve Lezzetli Yemekler...

LAVA döküm demir tencere ve tavalar; her yemek tarifi için örneğin çorbalar, rostolar, ızgaralar, pilavlar, güveçler ve tatlılar, kekler, kiş veya ekmekler gibi fırınlanmış yemek tarifleri için kullanılabilir. Döküm demir her türlü pişirme tekniğine uygundur. Isı tüm yüzeye eşit yayılacağı için kısık ateşte uzun pişirme gerektiren; yahni, güveç, zeytinyağlı gibi yemeklerde mükemmel pişirme sağlar. Aynı şekilde döküm demirle pişen etler mangal, sebzeler köz tadında olur.



LAVA Döküm Demir Tencere, Tava Neden Bu Kadar Ağır?

Öncelikle iyi bir döküm demir tencere ve tava oldukça ağır olmalı. Kalın tabanlı olmalı. Daha çok ısı absorbe

eden (yutan) döküm demir, kalın olduğu için her noktadan eşit pişirme derecesine ulaşan bir yapıda tasarlanmıştır. İyi bir döküm tencere-tava; LAVA ürünlerinde olduğu ve uluslararası standartlarda belirtildiği gibi 5 mm taban, 4 mm yan yüzey kalınlığına sahip olmalıdır.



Vitamin, Mineral ve Aroma Kaybı Olmaz!

Tencere içerisinde oluşan buhar, LAVA özel kapak tasarımı sayesinde yoğunlaşır ve tekrar yemeğe karışır. Pişirme yöntemleri doğru bir şekilde kullanıldığında, sadece harika aromalar ve tatlar üretmekle kalmayıp aynı zamanda yemeğinizdeki besin öğelerinin en iyi şekilde korunmasını sağlayarak sağlıklı bir beslenme düzenine katkı sağlamaktadır.



Geleneksel Pişirme!

LAVA döküm demir emaye tencere ve tavalar yüksek yüzey sıcaklığında haşlama için olduğu kadar, geleneksel kısık ateşte pişirme için de etkilidir, seçim sizin...



Neden Lezzet Katar?

Ocak üstünde hiçbir pişirme kabı, LAVA döküm demir tava, tencere ve türevleri kadar mükemmel lezzette yemekler yapamaz. Kalın tabanlı LAVA tencere ve tava; özgül ısısı düşük bir malzeme olan döküm demir malzemeden üretilmiştir. LAVA döküm demir tencere ve tavalar; hem çok fazla kızabilen hem de kalın olduğu için her noktadan eşit pişirme derecesine ulaşan bir yapıya sahiptir.



Mangal Lezzetinde Et...

Pişirmede önemli olan nokta tavanın, tencerenin kızma derecesidir. Bu bakımdan döküm demir benzersizdir. Öyle ki mangalda pişen bir et herhangi

bir teflon tavada pişen etten nasıl lezzetli oluyorsa, LAVA döküm demir ızgara tavada pişen et de o derece lezzetlidir. Hatta aradaki farkı anlamak bile oldukça güç olabilir.



Pratik ve Kolay Temizlenir

LAVA Döküm Demir Tava Tencereler; dünyada sadece birkaç firmada bulunan yüksek emaye kaplama teknolojisi sayesinde bulaşık pratik makinasında yıkanır, ve kolay temizlenir.

Bu sebepten diğer rakiplerinin emaye yapısından daha dayanıklı, daha kullanışlı ve teknik olarak daha üstündür.



Yapışmaz, Mühürler...

LAVA döküm demir grill tavalarda pişen et asla tavaya yapışmaz, bunun iki sebebi vardır. Birincisi tavanın yüzeyindeki yüksek sıcaklık etin yüzeyini dağlar yada mühürler. Mühürlenene yiyeceğin lezzeti, suyu ve tüm besin değerleri içinde kalır. (Kısa sürede kuru ve sert bir katman oluşturur yada kısaca kızarır) Böylelikle et, ilk anda yapışsa bile kendini iki üç dakika içinde (yüzeyindeki nemi gidince) bırakır. İkinci olarak tavanın yüzeyindeki ızgara kanalları sayesinde etin sadece bir kısmı tava ile temas halindedir, böylelikle et hem tavadan kolay ayrılır hem de etin üzerinde hoş yanık çizgileri oluşur.



Nesilden Nesile LAVA...

LAVA döküm demir tencere ve tavalar uzun ömürlüdür. Doğru kullanım ve bakım ile tencere ve tavalarınızı ömür boyu mutfağınızda kullanabilir; hatta çocuklarınıza, torunlarınıza hoş bir anı olarak bırakabilirsiniz.



Neden Döküm Demir?

www.lavametal.com.tr
www.lavashops.com

Sıcak Sıcak, Soğuk Soğuk Tutar...

LAVA döküm demir emaye tencere ve tavalar, sıcaklığı etkin bir şekilde koruma özelliğine sahiptir. Hem set üstü ocak hem de fırında yapılan pişirmeler için ayarları düşürmeniz de sizin avantajınız olacaktır. Masada, kapaklı bir LAVA tencere, ikinci defa servis yapmak için yemek sıcaklığını koruyacaktır. Dondurulmuş yiyecekler için de faydalı olabilir. LAVA döküm demir pişirme ve servis kapları, yiyecekleri soğuk tutmak için kullanılabilir. Tencere, buzdolabında kısa bir süre muhafaza edildiğinde, sıcak bir yaz gününde soğuk yemek çeşitlerinizin servisini yapmak için yemeği yeterli şekilde soğuk tutacaktır.



Ergonomik Kulplar

Döküm demir ve paslanmaz çelik kulplar, estetik görünümüdür. Rahat kaldırılabileceğiniz ve kavrayabileceğiniz için en ergonomik yapıda tasarlanmıştır. Her türlü ocak ve fırında (mikrodalga hariç) kullanıma uygundur. Aman dikkat!

Piştirme esnasında ısınır. Elle tutarken kuru kalın bir bez yada fırın eldiveni kullanılmalıdır.



Çevre Dostu!

Döküm demir %100 geri dönüştürülebilir nitelikte, çevre dostu bir malzemedir. Ayrıca, ısıyı uzun süre muhafaza ettiğinden enerji tasarrufu sağlar.



Kalite Standartlarına Uygunluk

Lava Döküm Tencere ve Tavaları dünya standartlarına sahip ilk ve tek Türk Markasıdır.

* AVRUPA , AMERİKA ve ALMAN STANDARTLARINA UYGUNLUK BELGELERİ

* RoHS, REACH belgelerine sahip olup, insan sağlığına zararlı maddeler içermez.

* LFGB – Alman gıda standartlarına uygundur.

* FDA – Amerikan gıda standartlarına uygundur.

* 84/500/EEC – Avrupa gıda standartlarına uygundur.

* Soğuk Sitrik Asit , Kaynayan Sitrik Asit, Kaynayan Su, Su Buharı, Deterjan testlerinden başarı ile geçmiştir.

* CE Uygunluk Belgesi

* ISO 9001



Döküm ve Emayenin Mükemmel Uyumu ve Yüksek Kalite!

İleri ve yeni teknoloji makinalar, son teknoloji prosesler, tecrübe birikimi ve LAVA döküm tencere ve tavalarda yüksek kalite... Teknik olarak dökümü, emaye ile evlendirmek çok zahmetli ve meşakkatli bir iştir, nedenine gelince; ikisinin genleşme katsayıları farklı olduklarından dolayı fırınlamadan sonra kaplamanın içinde dilate olan döküm malzeme kaplamayı çatlatacaktır. Ancak; LAVA'nın emaye teknolojisi; dünyada birkaç firmanın sahip olduğu elektrophoretic emaye kaplama tesisine sahiptir. Bu sebepten diğer rakiplerinin emaye yapısından daha dayanıklı, daha kullanışlı ve teknik olarak daha üstündür.



3 kat uygulanan emayenin;

1. katında astar işlemi ürünlerinizi paslanmaya karşı koruyacak, mükemmel bir yüzey sağlayacaktır.
2. katında iç kısma atılan siyah emaye; yapışmayı önleyecek, çizilme direncini yüksek tutacak ve lezzet katmanı oluşturacaktır.
3. ve 4. kat emaye dış etkenlere karşı koruyacak, sunumda mükemmel bir görsel şölen sunacaktır. Yüksek teknoloji emaye yapısı sayesinde; pratik ve kolay temizlenir. Bulaşık makinasında yıkanabilir. Herhangi bir performans problemi ile karşılaşmazsınız.

Renk ve Ürün Çeşitliliği, Şık Tasarımlar...

Şık tasarımlar ve emaye kaplama renk çeşitliliği, mutfakta veya yemek odasında kullanılmak üzere tamamlayıcı dekoratif özellikler sunar; şık, modern bir görünüm yaratır ve mükemmel bir yüzey kalitesi sağlar. İç yüzeydeki siyah mat emaye, size gerçek lezzeti hazırlar. Yüksek ürün çeşitliliğinin yanı sıra, LAVA tasarım ekibi ihtiyaçlarınız için sürekli ürün geliştirmektedir.

6 standart renk;

Kırmızı Turuncu Yeşil Siyah Mor Mavi

Siparişe özel renkler;

Beyaz Sarı Mat Siyah Lila Gri



MERKEZ

Safa Mah. Mimar Sinan Bulvarı Yiğit Sok. No:4 Sancaktepe - İstanbul
TÜRKİYE

Tel : +90 216 312 2653

Fax: +90 216 312 0909

FABRİKA

Eskişehir Organize Sanayi Bölgesi 22.Cadde No:3 Eskişehir - TÜRKİYE

Tel : +90 222 236 2610

Fax: +90 222 236 2609

Tüm Ocak ve Fırın Tiplerinde Kullanılabilir

LAVA döküm demir tencere ve tavalar bütün ısı kaynaklarında kullanılabilir. Gazlı, elektrikli, katı yada radyan saclar, cam-seramik, vitro-seramik, endüksiyon ve gaz, yağ, kömür yada odun ile çalışan ocaklar. Mikrodalga fırınlarda kullanılmamalıdır.

