

# LAVA®



## CONSERVA EL CALOR Y EL FRÍO

Las ollas y sartenes esmaltadas de hierro fundido de LAVA, tienen la particularidad de conservar el calor por largo tiempo. Para cocciones en hornillos y hornos, bajar la temperatura del fuego es una ventaja para el usuario, para cocinar a fuego lento. Una olla de LAVA con tapa mantiene caliente sus comidas en la mesa.

Las ollas de LAVA también son útiles para conservar las midas congeladas. Los recipientes de servicio y cocción de LAVA, también pueden ser utilizados para conservar las comidas frías. Si mantenemos la olla en la nevera un tiempo, nos ayudará a servir las comidas frías en verano.



## ASAS ERGONÓMICAS

Las asas inoxidables de hierro fundido son estéticas. Están diseñadas para un agarre cómodo y ergonómico. Son aptas para utilizar en todo tipo de cocinas (excepto microondas). ¡Pero cuidado! Las asas, en el momento de cocinar se calientan. Se recomienda el uso de las asas de silicona especiales Lava o guantes de cocina.

## COCINA TRADICIONAL!

Las ollas y sartenes esmaltadas de hierro fundido de LAVA, como se pueden utilizar para cocinados que requieren altas temperaturas, también son efectivas para cocina tradicional que requiere fuego lento.



## CUMPLIMIENTO CON LAS NORMAS DE CALIDAD

Las ollas y sartenes esmaltadas de hierro fundido LAVA son la primera y única marca que cumple con las normas internacionales

- \* Certificado de adecuación con las normas europeas, americanas y alemanas
- \* Tenemos certificados de RoHS, REACH, nuestros productos no contienen materiales dañinos para la salud.
- \* LFGB - adecuado con la normativa alimentarias alemanas
- \* FDA - adecuado con la normativa alimentarias americanas
- \* 84/500/EEC - adecuado con la normativa europea.
- \* Ha superado con éxito los test de ácido cítrico frío, ácido cítrico hervido, agua hervida, vaho de agua y detergente.
- \* Certificado CE
- \* ISO 9001

## ALTA CALIDAD Y EXCELENTE FUSIÓN DE FUNDIDO Y ESMALTE!

Nuevas máquinas muy avanzadas tecnológicamente, modernos procesadores, gran experiencia, y altísima calidad en ollas y sartenes de LAVA hierro fundido... La fusión del hierro fundido y el esmalte, es un trabajo técnicamente muy difícil. Esto es debido al distinto coeficiente de ambos materiales, que provocaría que al ser horneados, el material dilatado quedase encerrado dentro del recubrimiento, reventando el mismo.

Sin embargo la tecnología de esmaltado de LAVA, utiliza una instalación electroforética del esmalte (recubrimiento), pionero en el mundo. Por este motivo, la estructura de esmalte de sus productos son más resistentes, útiles y superiores técnicamente.

Esmalte de tres capas. La primera capa sirve de forro, para proteger los alimentos contra las oxidaciones, brindando una superficie muy lisa. La segunda capa contiene un esmalte negro que forma la parte interior del producto; esa capa actúa como antiadherente, además mantendrá una alta resistencia contra ralladuras, formando una capa que ayuda a la comida a adquirir sabor. La tercera y cuarta capa, protegen contra agentes externos, además de darle a la pieza un toque de elegancia. Su estructura de esmalte de alta tecnología es fácil y práctico de limpiar. Se puede lavar en lavavajillas. No alterará el rendimiento del producto.



## Variedades de color y productos, diseños con estilo...

Diseño con estilo y recubrimientos esmaltados coloridos, adornarán su cocina o comedor si las usamos como elementos decorativos. Creando una vista moderna y con estilo, a la vez que nos ofrece un producto de calidad. El esmalte interior negro nos ayuda a que la cocción tenga sabores exquisitos. LAVA, además de tener variedad de producto, posee un equipo de diseñadores trabajando en su desarrollo.

### 6 colores estándar;



### Aptas para todo tipo de fuegos

Las ollas y sartenes esmaltadas de hierro fundido de LAVA son aptas para todo tipo de fuentes de calor. Son aptas para cocinas de gas, eléctricas, radiales, vitrocerámicas, inducción, gas carbón y leña. Recomendamos no usar en hornos microondas.

### Contacto

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®



## POR QUÉ LAVA? POR QUÉ HIERRO FUNDIDO?

LAVA.

40 AÑOS DE EXPERIENCIA



Las ollas y sartenes de hierro fundido de LAVA, se fabrican en las instalaciones propias que funcionan con la avanzada tecnología de esmalte y fundición (licencia de Ferrotechnik), operando en la región de Eskisehir en Turkia, y alimentado por la confianza que le brinda la experiencia de 40 años. A fin de obtener los más altos estándares de calidad, cada una de las ollas y sartenes pasan por un riguroso control manual en varias etapas de su fabricación y luego pasan un test de nuestro avanzado laboratorio especializado LAVA. Todos nuestros esmaltes están conformes con las normas mundiales vigentes. Al contrario que en otras fabricaciones orientales que se usan chatarras y hierros de baja calidad, nuestras ollas y sartenes de hierro fundido se fabrican con hierros de la más alta calidad. Ningún producto nuestro contiene mezclas contaminantes.

POR QUÉ SON TAN PESADOS LAS OLLAS Y SARTENES DE LAVA DÖKÜM DEMİR?



Para empezar, podemos decir que una buena olla o sartén debe tener algo de peso, ya éste indica la calidad del material. Deben tener un fondo grueso. Ya que el hierro fundido absorbe más calor, las ollas están diseñadas de tal manera que distribuyan el calor equitativamente. Una buena olla o sartén, como las que fabrica LAVA, y como se exige en las normativas internacionales, debe tener 5mm de espesor en el fondo y 4mm en los laterales.

AMIGO DEL MEDIO AMBIENTE!

El hierro fundido es un material 100% reciclable, por lo tanto es ecológico. Además, por mantener caliente las comidas, nos ayuda al ahorro energético.

POR QUÉ DA MÁS SABOR A LA COMIDA?

Ningún recipiente para cocinar aportará más sabor como las ollas y sartenes esmaltadas de hierro fundido LAVA. Su fondo grueso se fabrica a partir de un material de hierro fundido con una temperatura específica baja. Las ollas y sartenes de hierro fundido LAVA tienen una textura que permite calentarse rápidamente y repartir el calor equitativamente.



CARNES CON SABOR A LA PARRILLA...

Lo más importante para cocinar es el grado de calentamiento de la olla. En ese aspecto, se resalta la importancia del hierro fundido, de manera que la carne que se asa en la parrilla es más sabrosa que la que se asa en la sartén, pero podemos conseguir el mismo resultado con la parrilla de hierro fundido de LAVA. No distinguirá la diferencia!!!



NO SE PEGA



La carne que se cocina en nuestros grill y sartenes nunca se pega, y esto es debido a dos motivos: uno es que la alta temperatura que posee la superficie de la sartén sella la superficie de la carne. De este manera, el alimento sellado contiene dentro de sí su jugo, y su sabor, al igual que todo su valor nutricional (en poco tiempo forma una capa dura y seca y se cocina). La carne que se pega al principio, luego se suelta sola. Dos, los canales que tiene el grill solo estarán en contacto con una parte de la carne, permitiendo que la misma se desprenda con facilidad, formando unas rayas que aumentan el apetito.



NO HAY PÉRDIDAS DE VITAMINAS MINERALES NI AROMA!



El vapor formado dentro de la olla, se densifica gracias al sistema especial de la tapa LAVA, retornando para mezclarse con la comida. Cuando cocinamos correctamente, no solamente se producirán agradables y dulces aromas, sino que su comida conservará los valores nutritivos, ayudando así a una alimentación sana y saludable.

LIMPIEZA FÁCIL Y PRÁCTICA



Las ollas y sartenes esmaltadas de hierro fundido de LAVA, son aptas para lavavajillas gracias a la tecnología de recubrimiento de esmalte utilizada por muy pocas empresas en el mundo. Es por eso que es más resistente, útil y superior en comparación con sus similares

COMIDAS MÁS SABROSAS Y SALUDABLES...



Las sartenes y ollas de hierro fundido de LAVA son aptas para utilizar con todo tipo de recetas tales como sopas, asados, parrilladas, arroz, estofados o alimentos horneados como dulces, y panes. El hierro colado es apto para todo tipo de técnicas de cocina. Por lo que la temperatura se esparce a toda la superficie. Los alimentos que requieren largo tiempo de cocción a fuego lento, como por ejemplo, estofados o comidas cocidas con aceite, tendrán sabores excepcionales. De igual manera, la carne y verduras cocidas en hierro fundido van tener el sabor tradicional.

LAVA DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN

Las ollas y sartenes esmaltadas y de hierro fundido LAVA, tienen una vida útil muy larga. Dándole un uso adecuado y correcto, pueden usarlas toda la vida; e increíblemente quedarán como herencia para sus hijos y nietos.