

LAVA®



ELLE GARDE LE CHAUD BRULANT, ET LE FROID FRAIS...

Les marmites et poêles émaillées en fonte de LAVA ont la particularité de très bien préserver la chaleur que ce soit une cuisson sur plaque ou une cuisson dans votre four. Une marmite au couvercle de LAVA vous permettra de conserver la chaleur du plat, même posé à table, afin de réserver tout en restant chaud. Elle peut être aussi utile pour tout aliment congelé. Les cuiseurs et bols de service en fonte de LAVA peuvent être utilisés afin de garder les aliments froids. La marmite va maintenir le plat froid d'une durée suffisante de manière à effectuer le service à plusieurs reprises même lors d'une journée d'été chaude, ceci en les ayant gardés juste quelques heures au réfrigérateur.

LES POIGNÉES ERGONOMIQUES

Les poignées en fonte et acier inoxydable ont un aspect esthétique. Elles sont conçues dans une structure la plus ergonomique, afin que vous puissiez lever et saisir facilement la poêle. Elles sont compatibles avec l'usage de toutes sortes de cuisinières et de fours (hormis fours à micro-ondes). Mais ATTENTION! Elles se réchauffent au cours de la cuisson. Il faut absolument utiliser un chiffon sec et bien épais ou des gants de cuisine avant de les prendre en mains.

LA CUISSON TRADITIONNELLE!

Les marmites et poêles émaillées en fonte de LAVA sont efficaces pour la cuisson sur du feu doux traditionnel ainsi que sur feu fort.



LA COMPATIBILITÉ AVEC LES NORMES DE QUALITÉ

Lava est la première et unique marque Turque disposant des normes globales.

- LES CERTIFICATS DE CONFORMITE AUX NORMES EUROPEENNES, AMERICAINES ET ALLEMANDES
 - Elle possède les certificats RoHS, REACH, et ne contient pas de substances hasardeuses pour la santé humaine.
 - LFGB – compatible avec les normes d'alimentation Allemandes.
 - FDA – compatible avec les normes d'alimentation Américaines.
 - 84/500/EEC – compatible avec les normes d'alimentation Européennes.
 - Elle a passé avec succès des essais d'acide citrique froid, d'acide citrique bouillant, d'eau bouillante, de la vapeur d'eau, de détergent.
 - Le certificat de conformité de CE
- * ISO 9001

L'HARMONIE EXCELLENTE DE LA FONTE ET DE L'ÉMAILLÉ ET DE HAUTE QUALITÉ!

L'avancée actuelle de la technologie, les processus d'une technologie de pointe, l'accumulation d'expérience et la haute qualité des marmites et poêles en fonte de LAVA... nous permette de marier la fonte à l'émaillée. C'est une besogne très laborieuse et ardue au point de vue technique, la raison étant que le matériau en fonte se dilate dans le revêtement à la suite de l'enfournage et va, par conséquent, fissurer le placage, le fait que les coefficients de dilatation de ces deux matières sont distincts. Seule la technologie de l'émaillage de LAVA possède l'installation de placage d'émaillé électrophorétique que seules quelques entreprises au monde disposent. Par conséquent, elle est plus résistante, plus commode et supérieure au point de vue technique, comparée à la structure d'émaillé de ses concurrents.



La variété de couleurs et de produits, les conceptions élégantes...

Les conceptions élégantes et la diversité des couleurs de revêtements en émaillé présentent des caractéristiques décoratives sympas à être utilisées dans la cuisine ou la salle à manger. Cela crée une apparence chic et moderne et pourvoit une très belle qualité de surface. L'émaillé noir mat sur la surface interne fait ressortir la saveur réelle. En plus de la variété élevée de produits, l'équipe de conception LAVA développe constamment des produits destinés à vos besoins.

6 couleurs standards;



Utilisables au niveau de tous les types de réchauds et de fours.

Les marmites et poêles en fonte de LAVA peuvent être utilisées pour toutes les sources de chaleur. Les cuisinières, fonctionnant au gaz ou électriques, toutes plaques radiant, vitro-céramique, à induction, à huile ou au charbon de bois. Elles ne doivent pas être utilisées aux fours micro-ondes.

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®



POURQUOI LAVA? POURQUOI LA FONTE?

LAVA.

EXPÉRIENCE DE 40 ANS



Les marmites et poêles en fonte de LAVA sont produites avec l'expérience et savoir faire de 40 ans dans les installations de LAVA à Eskişehir, possédant la technologie la plus avancée (sous brevet de Ferrotechnik) de fonte et d'émail de la et de sa région. Chaque marmite-poêle subit contrôles à plusieurs reprises au cours de la production, afin que les normes de qualité soient entièrement assurées. Elles sont essayées pour des dizaines de fois au niveau du laboratoire le plus évolué de LAVA. Tous les émaillés que LAVA fait usage sont compatibles avec les normes internationales actuelles. Tandis que du fer de ferraille et de bas qualité sont utilisés dans la production de fonte et de marmite fabriquées en Extrême-Orient; les marmites et poêles en fonte de LAVA sont produites à partir de la fonte de plus haute qualité du monde. Elles ne comprennent aucun additif hasardeux.



POURQUOI LA MARMITE, LA POÊLE EN FONTE DE LAVA SONT AUSSI LOURDES?



Une bonne marmite et poêle en fonte doit être en priorité bien lourde. Elles doivent avoir une base épaisse. La fonte qui absorbe (pompe) plus de chaleur, est conçue en une structure atteignant à la température de cuisson équivalente sur tous les points comme elle est épaisse. Une bonne marmite-poêle en fonte doit avoir une épaisseur de base de 5 mm et de surface latérale de 4 mm ; comme c'est le cas dans les produits de LAVA et elle est spécifiée dans les normes international.

AMI DE L'ENVIRONNEMENT!

La fonte est un matériau écologique et naturel, recyclable à 100 %. En outre, elle fournit de l'économie d'énergie puisqu'elle conserve la chaleur pour longtemps.

POURQUOI APPORTE T ELLE PLUS DE SAVEUR?

Aucune autre Marmite ou poêle de cuisson sur le fourneau ne peut exécuter des plats à la saveur aussi excellente que les poêles, marmites et dérivés en fonte de LAVA. La marmite ou poêle de LAVA à la base épaisse est produite avec une fonte à chaleur spécifiquement basse. Les marmites et poêles en fonte de LAVA possèdent une structure amenant à la même température de cuisson sur tous les points puisqu'elles chauffent rapidement tout en étant très épaisses.



LA VIANDE AU GOÛT DE BRASERO...

Le point important pour la cuisson est la montée en température de la poêle ou la marmite. La fonte est inbattable sur ce point de vue. Si bien qu'une viande cuite sur un brasero est plus succulente que celle cuite sur une quelconque poêle en téflon, mais la viande grillée dans une poêle en fonte de LAVA sera bien plus succulente que cuite sur un barbecue. A ce point, il pourrait être bien difficile de distinguer la différence entre les deux.



ELLE N'ADHÈRE PAS, ELLE APPOSE...



La viande grillée, cuite dans les poêles en fonte de LAVA n'accroche jamais et cela pour deux raisons. Premièrement la température élevée sur la surface de la poêle cautérise ou appose la surface de la viande. La saveur, la sauce et toutes les valeurs nutritionnelles de l'aliment ainsi apposées y restent. Elle rotit tout simplement, de ce fait, la viande se radoucit (dès que la moiteur superficielle est éliminée, en deux ou trois minutes. Secondement, uniquement une partie de la viande est en contact avec la poêle et ce, grâce aux conduits de grillade se trouvant sur la surface, ainsi non seulement la viande n'accroche pas, mais elle desine des lignes de brûlé charmantes sur la viande.



POINT DE PERTE DE VITAMINE, MINERAL ET D'ARÔME!

La vapeur formée dans la marmite se condense grâce à la conception spéciale du couvercle de LAVA et se mélange directement au plat. Quand les méthodes de cuissons sont utilisées d'une manière correcte, non seulement elle n'engendre pas que les arômes et goûts merveilleux, mais elle préserve les valeurs nutritionnelles de votre plat.



PRATIQUE ET FACILEMENT NETTOYABLE.

Les poêles et marmites en fonte de LAVA passent au lave-vaisselle, nettoyées de façon pratique et aisée grâce à la haute technologie de placage de l'émail. Ceci n'existe que dans quelques entreprises au monde. De ce fait, elle est plus résistante, plus commodes que la structure émaillée de ses autres concurrents, et bien plus supérieure sur le plan technique.



DES METS PLUS SAINS ET SUCCULENTS....



Les marmites et poêles en fonte de LAVA peuvent être utilisées pour toutes recettes de plats tels que les soupes, les rôtis, les grillades, les pilafs, les gratins. Mais aussi les desserts, les gâteaux, les quiches ou les pains. La fonte convient à toutes sortes de techniques de cuisson. Elle assure une cuisson parfaite pour les plats tels que le ragoût, le gratin ou les plats à l'huile d'olive requérant une cuisson prolongée à feu plus doux. La température va se propager uniformément sur toute la surface de la poêle ou de la marmite. De même que les viandes cuites sur la fonte auront le goût de brasero et les légumes un goût cendré.



LAVA, D'UNE GÉNÉRATION À L'AUTRE...

Les marmites et poêles en fonte de LAVA ont une longue vie d'utilisation. Vous pouvez utiliser vos marmites et poêles dans la cuisine pour toute la vie, avec un usage et maintiens corrects. Vous pourrez même les léguer à vos enfants et petits-enfants en souvenir !