



Kullanım ve Bakım Kılavuzu  
Use & Care Instructions

**COOKING**

**COOK 'n' SERVE**

Emaye kaplama, döküm demir tencereler, tavalar, ızgara tavalar, tepsilere, setler  
*Enamel cast iron, casseroles, pans, grills, trays, sets*

Özel döküm tava ve kaplar, fırın kapları, güveçler, gastronom küvetler, mangallar  
*Special cast iron pans and pots, ovenwares, stews, gastronom pots, barbecues*

Döküm servis tabakları ve kaseler, ahşap servis tahtaları, sunum kombinasyonları, hot plates, tekstil ürünleri, nihaleler

*Cast iron serving dishes and bowls, wooden serving boards, serving combinations, hot plates, textile products, hot pats*

**LAVA®**







**Tüm doğallığıyla, her mutfağa Lava**

### Doğallıklava

Lava döküm demir tencere ve tavalar insan ve çevreyle en uyumlu doğal pişirme gereçleridir. Dünyanın en yüksek kaliteli döküm demiri ve Uluslararası Standartlara uygun emaye Ferrotech licanslı LAVA teknoloji tesislerinde bir araya getirilir. Zararlı hiçbir katkı maddesi içermez

### Naturalava

*Lava cast iron pots and pans are the most compatible medium with human and environment. The world's highest quality cast iron and fit for the international standards enamel, combine at Ferrotech licensed Lava facilities. Contains no harmful additives.*

*Lava for every kitchen, with all naturality!*

### Sağlıklava

Lezzetli ve sağlıklı pişirmesinin sırrı, doğanın insana sunduğu eşsiz tatların içine başka bir şeyin karışmasına izin vermemesinden gelir. Yiyeceklerle etkileşime girmez. Özel tasarım kapaklarındaki kanallar pişirme sırasında oluşan buharı toplar ve tekrar yemeğin içine döndürür. Böylece besin değerleri korunur.

### Healthfulava

*The secret of delicious and healthy cooking is not to allow anything mix to the nature's unique tastes presented to humans. They does not interact with food. The channels in specially design lids collects the steam that produced during the cooking and return it to the food. Thus, nutritional value is preserved.*

**LAVA®**



**Tüm doğallığıyla, her mutfağa Lava**

### DayanıklılıkLava

Yıllara meydan okur. Bilinen en dayanıklı pişirme gereçleridir. Nesilden nesile aynı lezzetleri, sağlıklı aktarabilmenin yoluna LAVA denir.

### Forcefulava

*It defies years. It is known the most durable cookware. To past the same tastes from generation to generation with a healthy way is called LAVA.*

### RahatlıkLava

Ağırılığı döküm demirin kalitesinden gelir. Yükte ağır ama sağlıkta hafif lezzetler için idealdir. Tüm ocak tiplerinde kullanılabildiği gibi, bulaşık makinesinde de rahatlıkla yıkanır.

### Peacefulava

*Weight comes from the quality of the cast iron. It is heavy on load but ideal for light and healthy flavors. Can be used on all heat sources and easily washed in the dishwasher.*

*Lava for every kitchen, with all naturality!*

### KolaylıkLava

Çorbadan rostoya, kekten ekmeğe kadar tüm yemekleri kolayca ve eşsiz lezzette pişireceğiniz bir LAVA vardır.

### Practicalava

*From soups to roasts, to cake and bread, there is a LAVA which cooks all meals easily with a unique taste. On cast iron, stove, oven or if you like on directly fire, LAVA is suitable for all cooking techniques. As the heat spread evenly, meals like stew, casserole and olive oil dishes that require long cooking on low heat, has an excellent results. The meats cook on cast iron tastes like barbecue and the vegetables like embers.*

Döküm demir, ocakta, fırında ya da dilerseviz doğrudan ateş üzerinde, her türlü pişirme tekniğine uygundur. Isı tüm yüzeye eşit yayıldığı için kısık ateşte uzun pişirme gerektiren yahnı, güveç, zeytinyağlı gibi yemeklerde mükemmel pişirme sağlar.

Döküm demirle pişen etler mangal, sebzeler köz tadında olur.

**LAVA®**



## BAKIM, ONARIM ve KULLANIMDA UYULMASI GEREKEN KURALLAR

## Tencerenizi nasıl kullanacaksınız?

*Bu broşürde yer alan bakım ve kullanım önerileri tüm emaye döküm demir LAVA ürünleri için geçerlidir.*

İlk kez kullanmadan önce bütün etiketleri çıkartın. Tencereyi sıcak sabunlu suda yıkayın, durulayın ve iyice kurulayın. Emaye tencerelerin pişirme yüzeyleri artık kullanıma hazır durumdadır ve başka bir hazırlık gerekmemektedir.

Isı kaynakları: LAVA döküm demir tencere ve tavalar bütün ısı kaynaklarında kullanılabilir. Gazlı, elektrikli, katı ya da radyan saclar, cam-seramik, vitro-seramik, endüksiyon ve gaz, yağ, kömür ya da odun ile çalışan ocaklar. Mikrodalga fırınlarda kullanılmamalıdır. Herhangi bir set üstü cam ocakta kullanırken, tencerenizin kullanımı için üretici kılavuzuna uyunuz. Kaldırıp indirirken tencerenizi cam üzerinde veya bir ısı bölgesinden diğerine asla sürüklemeyiniz.

Emaye yüzeyler (ızgaralardaki siyah emaye veya yapışmaz iç kaplamalı ürünler hariç) kuru pişirme için uygun değildir. Sıvı, sıvı-yag, katı yağı veya tereyağı seçiminiz, ısınmaya başlamadan önce tabanı tamamen kaplamalıdır.

Fırın sıcaklıkları entegral demir döküm saclar veya paslanmaz çelik tutma kulpları her türlü fırın sıcaklığında kullanılabilir. Ahşap saclar fırının içinde bırakılmamalıdır.

Tencereleri fırınların içerisinde verilen ızgaraların üzerine koyunuz. Doğrudan fırın gövdesine koymayınız.

Entegral demir döküm saclar veya paslanmaz çelik tutma kulpları fırında ve set üstü ocakta kullanım esnasında sıcak olacaktır. Bunları elle tutarken her seferinde kuru kalın bir bez veya fırın eldivenleri kullanınız.

Orta ve düşük ısılar yemeğinizin çoğu için kızartma ve haşlama dahil en iyi ve lezzetli sonuçları sağlayacaktır. Tencereyi yavaş yavaş ve tamamen ısıtınız, çünkü bu en iyi ve etkili pişirme şeklidir. Tencere ısındığı zaman neredeyse tüm pişirme işlemi daha düşük ısılarda devam ettirilebilir.

Yüksek ısılar, sebzeler veya makarna için suyu kaynatmak veya et suyu ve sosların kıvamını azaltmak için kullanılabilir. Yemeği pişirmek için ısıyı düşürmeden önce, yüksek ısılar, asla tencereyi önceden ısıtmak için kullanılmamalıdır. Demir döküm sıcaklığı o kadar iyi korur ki tencere bu şekilde aşırı ısındığında yapışma ve pişirme yüzeyinin renk değiştirmesi gibi kötü pişirme sonuçlarına sebep olur.

**LAVA®**

Tencerenin yan taraflarının aşırı ısınmasını ve saplarının zarar görmesini önlemek ve verimliliğini maksimuma çıkarmak için tencerenin tabanını ısı bölgesine denk getiriniz. Uzun saplar, güvenli bir şekilde yerleştirilmelidir, böylece set üstü ocağınızın önünde veya diğer ısı bölgelerinin üzerinde çıkıntı oluşturmazlar. Aksi takdirde saplar doğrudan alev maruz kalacağından saplarda renk değişimleri ve deformasyonlar meydana gelebilir. Dışarı sızmayan alev size yakıt tasarrufu sağlayacaktır.

Boş tencereyi ısıtmayınız veya susuz kaynatmayınız. Bu durum emaye ve tencerenizde kalıcı hasara neden olabilir.

Karıştırma rahatlığı ve yüzeyi korumak için, ısıya dayanıklı silikon mutfak aletlerini, ısıya dayanıklı plastik veya ahşap aletleri kullanın. Metal gereçlerin arada sırada kullanılması yüzey üzerinde gümüş izli işaretler oluşmasına sebep olur.

Metal gereçleri tencere kenarlarına vurmuyunuz; bu, emayede hasara neden olur.

Pişirme malzemenizi doğrudan herhangi bir emaye veya yapışmaz yüzeyin üzerinde kesmeyiniz.

Sıcak tencereleri silikon altlıklar, tahta yüzeyler, nihale veya sacayağı üzerine koyunuz.

Elektrikli el çırpıcıları veya mikserleri herhangi bir tencerede kullanılmamalıdır. Tüm yüzeylere kalıcı hasar verebilir.

Çocuk güvenliği açısından ürününüzün pişirme esnasında ocaktan dışarı çıkmamasına dikkat ediniz. Ocaktan alınan ürünü pişirme sonrası kesinlikle çocukların erişemeyeceği yerlerde bulundurun ve soğumasını bekleyin. Sıçrama sonucu oluşabilecek zararları önlemek için kapak kullanın. Ürününüzle yemek yaparken uzun süre başından ayrılmayınız.

## Temizlik ve Bakım

Kullandıktan sonra, sıcak sabunlu suda yıkamadan önce her zaman birkaç dakika tencereyi soğutun.

Tamamen durulayın ve kurutun. Emayede ısı şoku hasarı oluşabileceği için sıcak tencereyi soğuk suyla doldurmayın ya da soğuk suya sokmayın.

Eğer yemek artığı varsa tencereyi ılık suyla doldurun ve 15-20 dakika suda beklemeye bırakın, ardından her zamanki gibi yıkayın.

Naylon ya da yumuşak zımpara petleri veya fırçalar inatçı lekeleri çıkarmak için kullanılabilir. Metalik petleri ya da sert aşındırıcı temizlik maddelerini kullanmayın, çünkü bunlar emayeye ve cilalı süslere zarar verecektir.

Siyah emaye pişirme yüzeyleri, zamanla metal yüzey küfü (kahverengimsi film) üretecektir. Bunları temizlemeye çalışmayın, çünkü bu pişirme performansını arttırır.

**LAVA**<sup>®</sup>





Entegral demir döküm, fenolik sapları ya da paslanmaz çelik kapak tutma kulpları olan tüm tencereler, bulaşık makinesinde yıkanabilir, ancak sürekli bulaşık makinesinde yıkamak emaye kaplamanın matlaşmasına neden olabilir. Bu zararlı değildir ve performansı azaltmaz. Bulaşık makinesi kullanırken, kapağı açmadan önce devri tamamlamasını bekleyin. Bu, tencerelerin tamamen kurutulmasını sağlayacaktır. Ahşap saplı tencereler bulaşık makinesinde yıkanmaz.

Ürününüzü bulaşık makinesinde yıkadığınızda çeşitli deterjandan kaynaklanan lekeler ve renk atmaları olabilir. Bu tip hasarlar garanti kapsamına dahil değildir.

Nemliyen tencereleri asla bir kenara koymayın. Tencereleri kuru dolapta ya da mutfak buharından uzak havadar bir yerde saklayın.

Tencereleri düzenli olarak kontrol ederek ve tekrar sıkarak tüm sapların ve kapak tutma kulplarının sıkı olmasını sağlayın.

LAVA emaye döküm demir tencere ve tavalar son derece dayanıklıdır, ama eğer kazara düşerse ya da sert bir yüzeye çarparsa zarar görebilir.

**LAVA®**



## Ahşap Servis veya Kesim Tahtası Kullanım ve Bakım Talimatı

Ahşap ürününüzün bakımı kolaydır, ama birkaç adımdan oluşan bakım talimatını, yeni gibi kalmasını sağlamak için uyguladığınızdan emin olmanız gerekir.

1. Her kullanımda ahşap ürününüzü sünger kullanarak, ılık su ve sabun ile siliniz. Ayrıca ahşap üzerindeki kimyasal temizleyici artıklarını temiz su ve sünger ile iyice durulayınız. Ahşap ürününüzü bulaşık makinasına kesinlikle koymayınız ve suya batırıp bekletmeyiniz.

2. Ahşap ürününüzü sünger yardımı ile sildikten sonra bir havlu ile kurulayınız, kendi halinde kurumaya bırakmayınız. Ahşap ürün üzerinde, uzun süre su kalmamasına özen gösteriniz. Aksi takdirde ahşap malzemenin ömrü kısa olacaktır. Ayrıca renk kaybolması, açılmaları ve bükülmelere maruz kalacaktır.

3. Ahşap ürününüzün kuruyup çatlamasını engellemek için üzerine, en az ayda bir kez, gıda sınıfı mineral bir yağ sürün. Mutfağınızdaki natürel zeytinyağını da kullanabilirsiniz. Bir bez parçasına az bir miktar yağ sürüp ahşap üzerine uygulayın. Ahşabın yağı emmesi için 2-3 saat arası bekleyin. Bu süre bitiminde ahşap üzerindeki fazla yağı temiz bir bezle kurulayarak silin.

4. Ahşap ürününüzü kullanım dışı zamanda sıcak tava veya fırın üzerinde bekletmeyin. Isı ahşap ürüne hemen zarar vermeyebilir ama uzun süreli kullanımda dış katmanın kurummasına neden olur. Kurumuş ahşap çatlama konusunda hassaslaşacaktır ve birleştirme yerlerinden ayrılacaktır. Aynı zamanda ahşap ürününüzü fırın içinde kesinlikle kullanmayınız.

5. Ahşap ürününüzü çiğ et, balık ve tavuk eti kesimi için kullandıktan sonra, çamaşır suyu çözeltisi ile sterilize edin. FDA bu konuda 1 litre suya 1 çay kaşığı çamaşır suyu konulmasını önerir. Çamaşır suyu çözeltisi uygulamasından sonra acilen, ahşap ürünü sünger kullanarak temiz su ile durulayıp bekletmeden kurulayınız.

» Satın almış olduğunuz ürünün 7 iş günü içerisinde, kutu ve kolisi bozulmadan iadesi kabul edilir.

» Satın almış olduğunuz ürün, ahşap kullanım kuralları gereği (su ve yanma) garanti kapsamı dışındadır.

» Bozuk, yırtık ambalajlı ve kullanılmış ürün iadesi kabul edilmez.

## PORSELEN SERVİS PLAKASI KULLANIM VE BAKIM TALIMATI

Porselen plakanızın bakımı kolaydır, ama birkaç adımdan oluşan bakım talimatını yeni gibi kalmasını sağlamak için uyguladığınızdan emin olmanız gerekir. Bu seramik plaka 1180 °C ısıda üretilmiştir. Gıda ile temasa uygundur.

1. Her kullanımda porselen ürününüzü bulaşık deterjanı ile yıkayınız ve su ile iyice durulayınız.

2. Yıkadıktan sonra porselen ürününüzü bir havlu ile kurulayınız. Porselen ürün üzerinde, uzun süre su kalmamasına özen gösteriniz.

3. Porselen ürününüz üzerinde yiyecek kesimi ve servisi için üretilmiştir. Ocak, fırın ve mikro dalga fırınlarda kullanmayın. Aynı zamanda ani ısı değişimlerinden koruyun.

4. Porselen ürününüzü çiğ et, balık ve tavuk eti kesimi için kullandıktan sonra, çamaşır suyu çözeltisi ile sterilize edin. FDA bu konuda 1 litre suya 1 çay kaşığı çamaşır suyu konulmasını önerir. Çamaşır suyu çözeltisi uygulamasından sonra acilen porselen ürününüzü su ile durulayıp kurulayınız.

» Satın almış olduğunuz ürünün 7 iş günü içerisinde, kutu ve kolisi bozulmadan iadesi kabul edilir.

» Satın almış olduğunuz ürün, porselen olduğundan, kırıldığında veya çatladığında garanti kapsamı dışındadır. Kullanılmış ürün iadesi kabul edilmez.





# GARANTİ

• Garanti süresi malın teslim tarihinde başlar ve 2 (iki) yıldır.

• Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisindedir.

• Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 (otuz) iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi durumunda imalatçı ve ithalatçı, malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi malını kullanıma tahsis etmek zorundadır.

• Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamiri yapılacaktır

• Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen;

a. Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde aynı arızanın 2 (iki)'den fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması

b. Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

c. Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.

• Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti dışı kapsamındadır.

• Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

## İMALATÇI FİRMA

LAVA Metal Döküm San.Tic. A.Ş  
Safa Mah. Atatürk Cad. Yağız Sk. No:4 Yenidoğan,  
Sancaktepe - İstanbul / TÜRKİYE

Tel: 0216 312 2653  
Faks: 0216 312 0909

www.lavametal.com.tr  
satis@lavametal.com.tr

Fatura Tarih ve No:  
Tarih-İmza-Kaşe:

## GARANTİ ve TAMİR SÜRESİ

Ürün satıldığı tarihten itibaren 2 (iki) yıl garantilidir.  
Arızalı ürünün yetkili tamir ve bakım servisinde  
tamir süresi 30 (otuz) iş günüdür.

## GARANTİ KAPSAMINA GİRMEYEN HALLER

1. Kullanım sırasında ortaya çıkabilecek hatalar,
2. Düşme, çarpma sonuca ortaya çıkabilecek hasarlar,
3. Ürünün içinde ya da dışında kullanımdan dolayı oluşacak lekeler, renk bozulmaları veya çizikler garanti kapsamında değildir.

## TEKNİK SERVİS LİSTESİ

LAVA Metal Döküm San.Tic.A.Ş  
Eskişehir Organize Sanayi Bölgesi 22.Cadde No:3  
Eskişehir / TÜRKİYE  
Tel:0222 236 2610  
Faks:0222 236 2609

**LAVA** - 40 yıllık tecrübe ile birlikte, Türkiye'nin en modern ve en yüksek teknoloji döküm ve emaye fabrikasına sahiptir. Lava 'nın ana üretim konusu; döküm demir tencere, tava, ızgara ve ocak üstü döküm ızgaralardır.

Lava; yeni ve son teknoloji döküm kalıplama (Sinto ve Disa), kum hazırlama, ergitme, kumlama taşlama ve dünyanın emaye konusunda lider şirketi Ferrotechnic Lisansı ile Elektroferotic Emaye kaplama tesisine sahiptir. Makinaların tamamı tam otomatik ve CNC kontrollüdür.

Lava Eskişehir Organize Sanayi Bölgesinde, 6.000m2. kapalı, 15.000m2 açık alandaki fabrikasında üretimini gerçekleştirmektedir. Lava müşterilerine yüksek kaliteli ve uygun fiyatlı ürünlerin yanında; uzun soluklu iş ortaklığı, yüksek performans, en yüksek kalitede servis, lojistik, üretimde esneklik, mühendislik hizmetleri sunmaktadır.

Lava, sahip olduğu modern tesisi, esnek ve verimli üretim özelliğine sahip makinaları ile en yüksek kalite standartlarında ve yüksek üretim kapasitelerinde ürünler sunmaktadır. Müşterilerinin ihtiyaçlarını ve memnuniyetini sağlamak amacıyla, sahip olduğu toplam kalite ve ERP/MRP yönetim sistemi, sürekli iyileştirmeye dayanan kesintisiz bir hizmet sağlamaktadır.

**Merkez:** Safa Mah. Atatürk Cad. Yağız Sk. No:4  
Yenidoğan - Sancaktepe - İstanbul / TÜRKİYE

Tel: 0216 312 2653  
Fax: 0216 312 0909

**Fabrika:** Eskişehir Organize Sanayi Bölgesi  
22.Cadde No:3 Eskişehir / TÜRKİYE

Tel: 0222 236 2610  
Fax: 0222 236 2609  
satis@lavametal.com.tr

**LAVA®**  
**TESCİLLİ BİR MARKADIR.**

www.lavametal.com.tr





## HOW TO USE YOUR COOKWARE

All are suitable for LAVA enameled cast iron ranges.

- Before first use remove all labels
- Wash the pot in hot soapy water, rinse and dry.
- Your cookwares are ready for use.
- Suitable for use in all Cooker and Oven Types  
LAVA enamel cast iron pots and pans can be used in all heat sources. Gas, electrical, solid or radiant plate, glass-ceramic, vitro-ceramic and those stoves that work with induction and gas, oil, coal or wood.  
They must not be used in microwave ovens.
- Don't drag pots across the glass, but lift on and off, or from one heat zone to another.
- The enamel surfaces are not suitable for dry cooking. Your choice of liquid, oil, fat or butter should completely cover the base before heating begins. The vitreous enamel, which entirely covers each piece, including rims, is extremely durable, but more importantly offers the most wide-ranging versatility of use and products for food storage, food preparation and cooking.
- Integral cast iron handles or stainless steel knobs can be used at all oven temperatures.
- Wooden handles must not be placed in the oven.
- Do not place the cookware directly on the body of oven and place on the grills given by oven manufacturer.

- Since Integral Cast Iron Handles and stainless steel knobs will become hot during stovetop as well as oven use, use a dry, thick cloth, or oven mitts, for handling these at all times.

- Most delicious results for cooking, including frying and searing will be provided with medium and low heats. Heat it gradually, that will give the most even and efficient cooking results. When the pot is hot, it can be continued on lower settings.

- For boiling water for vegetables or pasta, or reducing the concentration of stocks and souces, high heats are possible. High heats should never be used to pre-heat a pot before lowering the heat for cooking. Cast iron retains heat so well that if a pot is overheated in this way it will contribute to poor cooking results, sticking and discoloration of cooking surfaces.

- To maximize efficiency and prevent overheating of pot sides or damage to handles, match the pot base to the heat zone. Long handles should be positioned safely on stovetop or hob, otherwise, handles will be exposed to direct fire resulting in discoloration and deformation on the handles.

- Don't heat an empty pot or allow a pan to boil dry. Either may cause permanent damage to the enamel and pot.

- For surface protection and stirring, use heat resistant silicone utensils, heat resistant plastic or wooden tools. Occasional use of metal utensils may leave silver trail marks. Do not knock metal utensils on the rims of cookware, this will eventually damage the enamel.

## MAINTENANCE, REPAIR AND USE INSTRUCTIONS





- Don't cut food directly on any enamel or non-stick surface.
- Place hot cookware on silicone mats, wooden boards, or trivets.
- Mixers or electric hand held beaters should not be used in any cookware. Permanent damage to all surfaces will be caused.
- For child safety, ensure that your product does not overhang from the stovetop during cooking. Keep the product taken from the stovetop after cooking out of reach of children and wait for it to cool. Use lid to avoid any damage/injury that might be caused by splash. While cooking with your product, do not leave the cooking area for a long time.

#### Cleaning and care for LAVA Cast Iron Cookwares

- After use, always cool a cookware for a few minutes before washing in hot soapy water. Rinse and dry thoroughly. Don't fill a hot cookware with cold water or plunge into cold water as thermal shock damage to the enamel may occur.
- If there are food residues, fill the cookware with warm water and leave to soak for 15-20 minutes, then wash in the usual way.
- Nylon or soft abrasive pads or brushes can be used to remove stubborn residues. Don't use metallic pads or harsh abrasive cleaning agents as these will damage the enamel and polished trims.
- Black enamel cooking surfaces will, over time, produce a patina (a brownish film). Don't attempt to clean this off as it enhances the cooking performance.

- All cookwares with integral cast iron or stainless steel lid knobs, can be washed in the dishwasher, but constant dishwashing may lead to some dulling of the enamel finish. This is not harmful and will not impair performance. When using the dishwasher, always allow the cycle to complete before opening the door. This will ensure the cookwares are dried thoroughly. Wooden handle cookwares are not dishwasher safe.
- When you use dishwasher to wash your product, stains caused by various detergents and discoloration may occur. Such damages are not covered by warranty.
- Never store away cookwares when they are still damp. Store cookwares in a dry cupboard or airy space away from kitchen steam.
- Maintain the tightness of all handles and knobs by checking and re-tightening them regularly.
- LAVA enameled cast iron is extremely durable, but it may be damaged if accidentally dropped or knocked against a hard surface.

#### Care & Usage Instruction of Wooden Serving or Cutting Board

Caring for your wooden board is easy, but you will need to follow a few steps to ensure your board remains like new.

1. Clean your wooden board with sponge, warm water and soap after each use, and rinse it thoroughly with water. Do not put the wooden board in the dishwasher or immerse it in water.
2. Dry your wooden board gently with a dish towel after washing it, rather than letting it air-dry. Don't let water sit on your wooden board for long periods of time, because it can shorten the lifespan of the board.



3. Apply food-grade mineral oil to your board at least once a month to prevent it from drying out and cracking or splintering. Apply a small amount of the oil to a cloth and apply it to your wooden board. Leave the oil on the board for 2 to 3 hours to allow it to be absorbed into the wood. After that time has passed, use a clean cloth to remove any excess oil that remains on the board.

4. Do not use your wooden board as a resting place for hot pans or baking sheets. The heat may not damage the board right away, but over time, it can cause your board to dry out. Dry wooden boards are susceptible to cracking. Also do not use your wooden board into the oven.

5. Remove stains from your wooden board by applying a small amount of white vinegar to the board. Rinse the board thoroughly with water after applying the vinegar, and dry it with a towel.

6. Sanitize your wooden board with a bleach solution after you use it for cutting raw meats, poultry or fish. The FDA recommends diluting 1 table spoon. Of bleach into 1 liter of water and using this solution to clean the board with sponge.

After applying the bleach solution, rinse the board with water and dry immediately.

» There is no warranty for the product which you purchased as rebate and changing.

### Care & Usage Instruction of Porcelain Serving Platter

Caring for your porcelain platter is easy, but you will need to follow a few steps to ensure your platter remains like new. This porcelain platter produced in 1180 °C in the furnace. It is available for food contact.

1. Clean your porcelain platter with warm water and dishwashing detergent after each use, and rinse it thoroughly with water.

2. Dry your porcelain platter gently with a dish towel after washing it, rather than letting it air-dry

3. Your porcelain platter produced for cutting and serving of foods. Do not use it in the oven and microwave oven. Also keep it from sudden heat variations.

4. Sanitize your porcelain platter with a bleach solution after you use it for cutting raw meats, poultry or fish. The FDA recommends diluting 1 table spoon. Of bleach into 1 liter of water and using this solution to clean the board with sponge. After applying the bleach solution, rinse the platter with water and dry immediately.

» There is no warranty for the product which you purchased as rebate and changing.



# Warranty

- Period of warranty starts on the date of delivery of the product and is 2 (two) years.
- The product including all parts is covered by warranty of our company.
- In case of failure of product within the period of warranty, the time elapsed during repair is added to the period of warranty. Period of repair of the product is maximum 30 (thirty) working days. This period starts upon the notification of the repair to service station and, in case there is no service station, to seller, dealer, agency, representation office, importer or manufacturer of the product. In case the repair of the industrial product is not completed within 15 working days, manufacturer or importer is obliged to allocate the consumer another industrial product with the same particulars as the product in question until the completion of the repair.
- In case the product fails due to workmanship and material faults within the period of warranty, the repair certificate, workmanship cost, replaced spare part fee or any other fee under any name and denomination, charged.
- Although the consumer used his/her right of repair, he/she may ask for the replacement of the product as free of charge, refund of the fee of the product or reduction in fee in proportion to the fault rate of product in case of the following events:
  - The same failure is experienced more than twice (2) or from the date of delivery to the consumer in the warranty period or

the total number of different failures occurred in the warranty period is above six and such events result in failure to use the product permanently,

- The maximum period required for repair is exceeded,

- It is determined by the report to be issued by the service station and, in case there is no service station, by seller, dealer, agency, representation office, importer or manufacturer-producer of the product respectively that it is impossible to repair the product.
- The failures caused by use of the product not in accordance with the instructions contained in user guide are not covered by warranty.
- For issues that might arise in connection with the warranty or installation an application may be filed with the Ministry of will be completed and no Industry and Trade, General Directorate of Protection of Consumers and Competition in Turkey, whatsoever will be

## MANUFACTURER

LAVA Metal Döküm San.Tic. A.Ş  
Safa Mah. Atatürk Cad. Yağız Sk. No:4 Yenidoğan,  
Sancaktepe - İstanbul / TURKEY

Tel. +90 215 312 2653  
Fax: +90 216 312 0909  
www.lavametal.com.tr  
sales@lavametal.com.tr

Number and date of Invoice:  
Date-Signature- Seal

## WARRANTY AND REPAIR PERIOD

The product is guaranteed for 2 (two) years from the date of sale of the product. Period of repair of the product at authorized repair and maintenance service is 30 (thirty) working days.

## EVENTS NOT COVERED BY WARRANTY

1. Faults that might arise during use of the product,
2. Damages that might be caused by dropping and impact,
3. Stains, discoloration or scratches in or on the product caused by use of the product are not covered by warranty

## LIST OF TECHNICAL SERVICES

LAVA Metal Döküm San.Tic.A.Ş  
Eskişehir Organize Sanayi Bölgesi 22.Cadde No:3  
Eskişehir / TURKEY

Tel: +90 222 236 2610  
Fax: +90 222 236 2609

LAVA is a registered trademark.  
LAVA - 40 years experience  
The mission is to combine high technology with 40 years experience in iron casting.  
Lava has a state-of-the-art factory in region for iron casting and enamelling. LAVA is specialized for heating and appliance industry. Core activity of Lava is to produce high-end iron casted and enamelled Pan Supports, Sauce Pans, Casseroles, Wok&Pot, Skillet, Frying Pans and Grills.

LAVA own brand new Sinto and Disa moulding machine, electric melting, blasting/grinding, sand preparation and EPE enamelling units by the licence of Ferrotechnic. All are fully automated and CNC operated.

LAVA has 6000m2 closed area factory with 15.000m2 open area in Eskişehir Industrial Zone, manufacturing with ISO9001 Highly modern and flexible machinery ensure highest standards of quality and manufacturing capacity with considerable flexibility. Statistical process control and ERP/MRP system is applied by total quality management and continuous improvement programs for your volume product needs.

LAVA is dedicated to providing its customers with unparalleled service, logistics, flexibility, engineering, quality products that are cost effective and deliver optimum performance with continuous technical support and long term partnering.

## LAVA Metal Döküm San. Tic. A.Ş.

**Head Office:** Safa Mah. Atatürk Cad. Yağız Sk. No:4  
Yenidoğan , Sancaktepe - İstanbul / TURKEY

Tel: +90 216 312 2653  
Fax: +90 216 312 0909

**Factory:** Eskişehir Organize Sanayi  
2.Cadde No:3 Eskişehir / TURKEY

Tel: +90 222 236 2610  
Fax: +90 222 236 2609  
sales@lavametal.com.tr  
**www.lavametal.com.tr**



**Tüm doğallığıyla,  
her mutfağa Lava**

*Lava for every kitchen,  
with all naturality!*



[lavametal.com.tr](http://lavametal.com.tr)  
[sales@lavametal.com.tr](mailto:sales@lavametal.com.tr)

**LAVA.**

 /LavaMutfagi

 /lavamutfagi

 /LavaMutfagi