



Lava Culinary Olympic Team

Отличная гармония литейного чугуна и эмали, высочайшее качество!

Высокотехнологическое оборудование, высокотехнологичный процесс производства и огромный опыт – высочайшее качество продукции ЛАВА.

Совместить литейный чугун и эмаль – это технически сложный и долгий процесс, потому что из-за разницы в коэффициентах расширения после обжигания в духовке эмалевое покрытие может потрескаться.

Но на производстве ЛАВА используется электрофорезная технология эмального покрытия, имеющаяся лишь на нескольких производствах в мире. Поэтому наша продукция является более прочной, удобной и технически более высококачественной.

Наносятся 3 слоя эмали:

1-ый слой сохраняет посуду от коррозии и образует идеальную поверхность.

2-ой слой черной эмали препятствует прилипанию, поддерживает устойчивость царапин и сохранению вкуса.

3-ий и 4-ый слои эмали сохраняют поверхность от внешних факторов и придают посуде замечательный внешний вид. Благодаря высокотехнологической эмалировке, посуда моется легко и быстро. Нашу продукцию можно мыть в посудомоечной машине. Будьте уверены в качестве нашей посуды.



#### Широкий выбор цветов и форм, современный дизайн...

Современный дизайн и выбор цветов эмалированного покрытия позволяют использовать нашу продукцию в декоративных целях, как на кухне, так и в столовой.

Наша посуда имеет современный дизайн и отличное качество покрытия. Черная, матовая эмаль на внутренней стороне напоминает вам о настоящем вкусе. Несмотря на широкий имеющийся выбор, дизайнерская группа ЛАВА постоянно разрабатывает новые дизайны.

#### 6 стандартных цветов:

Красный Оранжевый Зеленый Черный Фиолетовый

#### Голубой

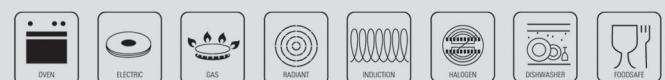
#### Цвета на заказ:

Матовый Черный Белый Желтый Лиловый Серый



#### Использование со всеми видами плит и духовок

Сковороды и кастрюли ЛАВА могут использоваться со всеми источниками тепла: газовыми, электрическими, грилевыми, стеклянными, керамическими, масляными, угловыми или деревянными плитами. Не предназначены для использования в микроволновых печах.



#### CONTACT DETAILS

LAVA Metal Döküm San.Tic.A.Ş  
Head Office : Safa Mah. Mimar Sinan Bulvarı, Yigit Sok. No:4  
34791 Sancaktepe - Istanbul - TURKEY  
Tel : +90 216 312 2653 Fax : +90 216 312 0909

Factory: Eskisehir Organize Sanayi Bölgesi 22.Cadde No:3  
26110 Eskisehir - TURKEY  
Tel : +90 222 236 2610 Fax : +90 222 236 2609

#### WEB

[www.lavametal.com.tr](http://www.lavametal.com.tr)

[satis@lavametal.com.tr](mailto:satis@lavametal.com.tr)

#### SOCIAL MEDIA

<http://www.facebook.com/LavaMutfagi>

<http://www.twitter.com/LavaMutfagi>

<http://www.youtube.com/LavaMutfagi>

<http://www.LavaMutfagi.com>

#### ONLINE SALES

[www.lavashops.com](http://www.lavashops.com)

# ПОЧЕМУ ЛАВА? ПОЧЕМУ ЛИТЕЙНЫЙ ЧУГУН?

**LAVA®**  
CAST IRON COOKWARE



# ПОЧЕМУ ЛАВА? ПОЧЕМУ ЛИТЕЙНЫЙ ЧУГУН?

## 40 летний опыт

Литые чугунные сковороды и кастрюли ЛАВА производятся на фабрике ЛАВА в городе Эскишехир, оснащенной самыми современными технологиями (лицензия Ferrotechniek) производства литой и эмалированной посуды.

Каждая из производимых кастрюль и сковород проходит проверку качества несколько раз в течение процесса производства, чтобы соответствовать стандартам качества. Помимо этого, вся продукция десятки раз тестируется в лабораториях ЛАВА.

Вся эмаль, используемая в производстве, соответствует действующим Международным Стандартам. Тогда как в странах дальнего востока используется низкокачественная эмаль и железо, в производстве сковород и кастрюль ЛАВА используется самое высококачественное сырье в мире. Продукция не содержит никаких вредных для здоровья добавок.



## Почему сковороды и кастрюли ЛАВА такие тяжелые?

Во-первых, качественные сковороды и кастрюли обычно бывают тяжелыми. Имеют толстое дно. Так как используется большее количество чугуна, то впитывается большее количество тепла, что способствует равномерному приготовлению еды со всех сторон. Дно сковород и кастрюль ЛАВА имеет толщину 5 мм, а стекна 4 мм, в соответствии с международными стандартами.



## Мясо не пригорает, но прожаривается...

Мясо, приготавливаемое на сковородах гриль ЛАВА, никогда не пригорает. На это есть две причины. Во-первых, высокая температура: на поверхности сковороды мясо не прилипает, а прожаривается. В результате вкус, сок и все пищевые ценности остаются внутри мяса. (На поверхности мяса образуется тонкий плотный слой, то есть оно обжаривается). Таким образом, хоть мясо и пристает к поверхности сковороды в первые несколько минут, оно затем отстает (как только испаряется влага на его поверхности). Во-вторых, мясо только частично соприкасается с поверхностью сковороды благодаря каналам гриль на дне сковороды. Таким образом, мясо намного легче отходит от поверхности сковороды и на нем остаются приятные линии от прожарки.



## Удерживает холод и тепло...

Эмалированные сковороды и кастрюли ЛАВА имеют свойство удерживать температуру. Наша продукция удобна для использования как на плите, так и в духовке. Например, кастрюля ЛАВА, стоящая на столе, может достаточно долго сохранять тепло, чтобы избежать надобности подогревания. Это свойство также удобно в использовании для охлажденных блюд. Посуда ЛАВА может использоваться для сохранения замороженных блюд холодными. После непродолжительного нахождения кастрюли в холодильнике, кастрюля сможет сохранить довольно долго сохранить блюда холодными даже в жаркий день.



## Почему блюда становятся вкуснее?

Никакая посуда не способна приготовить блюда на плите вкуснее чем сковороды и кастрюли ЛАВА. Вся посуда ЛАВА производится из литейного чугуна – сырья с низкой удельной теплоёмкостью. Продукция ЛАВА может разогреваться до более высокой температуры, а толстые стенки и дно способствуют более равномерному приготовлению блюд.



## Вкусные и здоровые блюда...

Сковороды и кастрюли ЛАВА можно использовать для приготовления всех видов блюд: супы, грили, каша, запеканки, сладости, кексы и торты, а также хлеб и другие виды блюд для печи. Литейный чугун подходит для всех видов готовки. Отлично подходит для приготовления таких блюд как рагу и запеканки, потому что температура равномерно распространяется по всей поверхности. Таким же образом, приготавливаемые мясо и овощи получаются исключительно вкусными.



## Эргономические ручки

Дизайн чутуных и стальных ручек очень своеобразный и эстетичный, был разработан специально для того, чтобы Вы могли легко подхватывать и, если нужно, поднять посуду. Подходят для использования на всех видах плит (кроме микроволновых). Осторожно! Наша посуда нагревается во время приготовления. Используйте сухую толстую тряпку или специальную прихватку.



## Мясо как на мангале...

Важным фактором в приготовлении является температура разогревания сковороды или кастрюли. В этом смысле литейному чугуну нет равных. То есть, так же, как мясо, приготовленное на мангале, отличается от мяса, приготовленного на сковороде, так и мясо, приготовленное на чугунной посуде ЛАВА, несомненно, отличается по вкусу. Настолько, что бывает невозможно отличить разницу с мясом, приготовленным на мангале.



## Удобная и легкая чистка

Сковороды и кастрюли ЛАВА можно легко и быстро мыть в посудомоечной машине благодаря технологии эмалированного покрытия, имеющейся лишь в немногих компаниях производителей в мире. Имеет более качественное эмалированное покрытие и является технически лучшим по сравнению с конкурентами.



## Соответствие стандартам качества

Сковороды и кастрюли ЛАВА – это первая и единственная турецкая марка, соответствующая мировым стандартам.

- Сертификаты стандарта Европы, Америки и Германии
- Сертификаты RoHS, REACH способствующие охране здоровья человека
- LFGB – соответствие стандартам пищевых продуктов Германии
- FDA – соответствие стандартам пищевых продуктов США
- 84/500/EEC – соответствие стандартам пищевых продуктов Европы
- Успешно пройдены тесты лимонной кислоты, кипяченой воды, водяного пара и моющих средств
- Сертификаты CE
- ISO 9001

## Экологически безвредная продукция

Литейный чугун является 100%, пригодным для повторного использования после переработки, сырьем. Кроме того, способствует экономии энергии, благодаря более долгому удержанию температуры.



## От поколения к поколению ЛАВА...

Сковороды и кастрюли ЛАВА очень прочные и прослужат Вам долго. При правильном использовании и уходе Вы можете использовать нашу посуду всю жизнь и даже передать ее вашим детям в качестве приятного воспоминания.

