

LAVA[®]
cast iron



¿POR QUÉ LAVA?
¿POR QUÉ HIERRO
FUNDIDO?

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 Turquía, y alimentado por la conyanza que le brinda la experiencia de 40 años.

A yn 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 PESADAS LAS OLLAS Y SARTENES DE LAVA DÖKÜM DEMİR?

Para empezar, podemos decir que una buena olla o sartén debe tener algo de peso, ya que 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 notará la diferencia!!!



NO SE PEGA

La carne que se cocina en nuestros grills 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 esta 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 despegue con facilidad, formando unas rayas que aumentan el apetito.

LAVA
cast iron

¡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 cocinadas con aceite, tendrán sabores excepcionales. De igual manera, la carne y verduras cocidas en hierro fundido van a tener el sabor tradicional.

LAVA DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN

Las ollas y sartenes esmaltadas 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.



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 comidas 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 alimentaria alemana.
- FDA - adecuado con la normativa alimentaria americana.
- 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 y 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 rayaduras, 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.



LAVA
cast iron

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.



Bandeja con soporte de haya
Tray with beech support
Plateau avec support hetre

24x18cm - 55cl
P635001



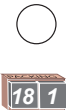
Cacerola con soporte de haya
Saucepan with beech support
Casserole avec support hetre

ø17cm - 64cl
P635002



Cacerola con soporte de haya
Saucepan with beech support
Casserole avec support hetre

ø14cm - 36cl
P635003



Cacerola con soporte de haya
Saucepan with beech support
Casserole avec support hetre

ø11cm - 22cl
P635004



Tarrina rectangular naranja con tapa
Rect. Terrine dish with lid
Rect. Assiette terrine avec cover

29x11cm - 105cl
P635005



Fuente rectangular con soporte de haya
Rect. source with beech support
Source rect. rev. avec support hetre

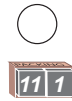
30x22cm - 254cl
P635012





Cazuela con soporte de haya
Saucepan with beech support
Casserole avec support hetre

ø20cm - 83cl
P635006



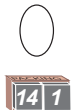
Cazuela con soporte de haya
Saucepan with beech support
Casserole avec support hetre

ø16cm - 44cl
P635007



Cazuela con soporte de haya
Saucepan with beech support
Casserole avec support hetre

19x14cm - 54cl
P635008



Bandeja rect. rever con soporte de haya
Rect. tray with beech support
Plateau rect. rev. avec support hetre

30x22cm
P635009



Bandeja rect. rever con soporte de haya
Rect. tray with beech support
Plateau rect. rev. avec support hetre

22x15cm
P635010



Fuente cuadrada con soporte de haya
Sq source with beech support
Source carre rev. avec support hetre

26x26cm - 181cl
P635011





Bandeja rect. con soporte de iroko
Rect. tray with iroko support
Plateau rect. avec support iroko

35x25cm
P635013



Bandeja rect. con soporte de iroko
Rect. tray with iroko support
Plateau rect. avec support iroko

30x20cm
P635014



Bandeja rect. con soporte de iroko
Rect. tray with iroko support
Plateau rect. avec support iroko

40x30cm
P635015



Bandeja rect. con soporte de iroko
Rect. tray with iroko support
Plateau rect. avec support iroko

33x24cm
P635016



Bandeja rect. con soporte de iroko
Rect. tray with iroko support
Plateau rect. avec support iroko

30x20cm
P635017



Bandeja rect. con soporte de iroko
Rect. tray with iroko support
Plateau rect. avec support iroko

30x16cm
P635018



LAVA
cast iron



Bandeja cuadrada con soporte de iroko
Square tray with iroko support
Plateau carre avec support iroko

30x30cm
P635019



Bandeja cuadrada con soporte de iroko
Square tray with iroko support
Plateau carre avec support iroko

25x25cm
P635020



Bandeja redonda con soporte de iroko
Round tray with iroko support
Plateau rond avec support iroko

ø29cm
P635021



Bandeja redonda con soporte de iroko
Round tray with iroko support
Plateau rond avec support iroko

ø26cm
P635022



Bandeja redonda con asas con soporte de haya
Round tray with handles with beech support
Plateau rond avec anses avec support hetre

ø28cm
P635023



Plato con soporte de haya
Dish with beech support
Assiette avec support hetre

ø25cm - 41cl
P635024



LAVA
cast iron



Plato con soporte de haya
Dish with beech support
Assiette avec support hetre

ø20cm - 23cl
P635025



Sartén cuadrada con soporte de haya
Square frying pan with beech support
Poele carre avec support hetre

16x16cm - 45cl
P635026



Bandeja rect. con soporte de haya
Rect. tray with beech support
Plateau rect. avec support hetre

15x12cm - 36cl
P635027



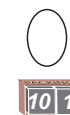
Bandeja cuadrada rever con soporte de haya
Square tray with beech support
Plateau carre avec support hetre

12x12cm - 28cl
P635028



Sartén oval con soporte de haya
Oval frying pan with beech support
Poele oval avec support hetre

23x17cm - 36cl
P635029



Sartén redonda con soporte de haya
Round frying pan with beech support
Poele rond avec support hetre

ø26cm - 51cl
P635030



LAVA
cast iron



Sartén redonda con soporte de haya
Round frying pan with beech support
Poele rond avec support hetre

ø20cm - 20cl
P635031



Sartén redonda con soporte de haya
Round frying pan with beech support
Poele rond avec support hetre

ø20cm - 80cl
P635032



Sartén redonda con soporte de haya
Round frying pan with beech support
Poele rond avec support hetre

ø16cm - 39cl
P635033



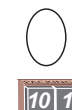
Sartén redonda
Round frying pan
Poele rond

ø12cm - 20cl
P635034



Bandeja oval con soporte de haya
Oval tray with beech support
Plateau oval avec support hetre

28x18cm - 45cl
P635035



Bandeja oval con soporte de haya
Oval tray with beech support
Plateau oval avec support hetre

25x16cm - 36cl
P635037





Bandeja oval con soporte de haya
Oval tray with beech support
Plateau oval avec support hetre

24x18cm - 55cl
P635036



Cacerola con soporte de haya
Saucepan with beech support
Casserole avec support hetre

ø17cm - 64cl
P635038



Cacerola redonda
Round saucepan
Casserole rond

ø14cm - 36cl
P635039



Cacerola redonda
Round saucepan
Casserole rond

ø11cm - 22cl
P635040



Cacerola con soporte de haya
Saucepan with beech support
Casserole avec support hetre

ø16cm - 32cl
P635041



Cacerola redonda
Round saucepan
Casserole rond

ø18cm - 54cl
P635042



LAVA
cast iron



Cacerola redonda
Round saucepan
Casserole rond

ø8cm - 15cl
P635043



40 1



Gancho
Hook
Crochet

21x5cm
P635044

75 3

Wok redondo
Round wok
Rond wok

ø30cm - 620cl
P635057



Sarten redonda
Round frying pan
Poêle rond

ø28cm - 216cl
P635058



Cazuela redonda
Round saucepan
Casserole rond

ø32cm - 330cl
P635059





Fuente rectangular con soporte de haya
Rect. source with beech support
Source rect. avec support hetre

32x26cm - 226cl
P635051



Bandeja rect. con asa y con soporte de iroko
Rect. tray with handle with iroko support
Plateau rect. avec anse avec support iroko

60x15cm
P635052



Bandeja rect. con asa y con soporte de iroko
Rect. tray with handle with iroko support
Plateau rect. avec anse avec support iroko

33x22cm
P635053



Bandeja rect. con asa y con soporte de iroko
Rect. tray with handle with iroko support
Plateau rect. avec anse avec support iroko

37x17cm
P635054



Bandeja pescado plana con soporte de iroko
Flat fish tray with iroko support
Plateau poisson avec support iroko

24x47cm
P635055



Bandeja pescado con soporte de haya
Fish tray with beech support
Plateau poisson avec support hetre

32x22cm - 110cl
P635056





♣ azuela redonda con tapa
Round saucepan with lid
♣ asserole rond avec couvercle

ø28 cm - 671 cl
P 635045



♣ azuela redonda con tapa
Round saucepan with lid
♣ asserole rond avec couvercle

ø24 cm - 449 cl
P 635046



♣ azuela redonda con tapa
Round saucepan with lid
♣ asserole rond avec couvercle

ø14 cm - 76 cl
P 635047



♣ azuela redonda con tapa
Round saucepan with lid
♣ asserole rond avec couvercle

ø12 cm - 56 cl
P 635048



♣ azuela redonda con tapa
Round saucepan with lid
♣ asserole rond avec couvercle

ø10 cm - 35 cl
P 635049



♣ azuela oval con tapa
Oval saucepan with lid
♣ asserole oval avec couvercle

12 x9 cm - 36 cl
P 635050



LAVA
cast iron



¿ azuela redonda roja con tapa
Round red saucepan with lid
¿ asserole rond rouge avec couvercle

ø28 cm - 671 cl
P 635045R



¿ azuela redonda roja con tapa
Round red saucepan with lid
¿ asserole rond rouge avec couvercle

ø24 cm - 449 cl
P 635046R



¿ azuela redonda roja con tapa
Round red saucepan with lid
¿ asserole rond rouge avec couvercle

ø14 cm - 76 cl
P 635047R



¿ azuela redonda roja con tapa
Round red saucepan with lid
¿ asserole rond rouge avec couvercle

ø12 cm - 56 cl
P 635048R



¿ azuela redonda roja con tapa
Round red saucepan with lid
¿ asserole rond rouge avec couvercle

ø10 cm - 35 cl
P 635049R



LAVA
cast iron



Ç azuela redonda con tapa
R ound saucepan with lid
Ç asserole rond avec couvercle

ø32 cm - 986 cl
P 635060



2 1



Ç azuela redonda roja con tapa
R ound red saucepan with lid
Ç asserole rond rouge avec couvercle

ø32 cm - 986 cl
P 635060R



2 1

♣ azuela redonda con tapa
Round saucepan with lid
♣ asserole rond avec couvercle

∅20 cm - 282 cl
P 635061



♣ azuela redonda con tapa
Round saucepan with lid
♣ asserole rond avec couvercle

∅18 cm - 166 cl
P 635062



♣ azuela redonda con tapa
Round saucepan with lid
♣ asserole rond avec couvercle

∅16 cm - 133 cl
P 635063



♣ azuela redonda roja con tapa
Round red saucepan with lid
♣ asserole rond rouge avec couvercle

∅20 cm - 282 cl
P 635061R



♣ azuela redonda roja con tapa
Round red saucepan with lid
♣ asserole rond rouge avec couvercle

∅18 cm - 166 cl
P 635062R



♣ azuela redonda roja con tapa
Round red saucepan with lid
♣ asserole rond rouge avec couvercle

∅16 cm - 133 cl
P 635063R



LAVA
cast iron



¿ azuela baja redonda con tapa
Round drop saucepan with lid
¿ asserole basse rond avec couvercle

ø32 cm - 566 cl
P 635064



¿ azuela baja redonda con tapa
Round drop saucepan with lid
¿ asserole basse rond avec couvercle

ø28 cm - 351 cl
P 635065



¿ azuela baja redonda con tapa
Round drop saucepan with lid
¿ asserole basse rond avec couvercle

ø24 cm - 247 cl
P 635066



¿ azuela baja redonda roja con tapa
Round drop red saucepan with lid
¿ asserole basse rond rouge avec couvercle

ø32 cm - 566 cl
P 635064R



¿ azuela baja redonda roja con tapa
Round drop red saucepan with lid
¿ asserole basse rond rouge avec couvercle

ø28 cm - 351 cl
P 635065R



¿ azuela baja redonda roja con tapa
Round drop red saucepan with lid
¿ asserole basse rond rouge avec couvercle

ø24 cm - 247 cl
P 635066R

