



LAVA – POSUĐE OD GUSA

Zahvaljujemo na kupovini visoko kvalitetnog posuđa Lava. Lava emajlirano posuđe od lijevanog željeza je posebno dizajnirano za sve vrste kuhanja, te za sve stilove kuhinjskih pomagala u modernim i klasičnim kuhinjama.

Prije prve upotrebe molimo pročitajte upute koje će Vam pomoći pri dobivanju najfinijih jela i najzdravijih rezultata prilikom kuhanja.

Emajlirano posuđe od lijevanog željeza savršeno se uklapa sa modernim zahtjevima za pripremom hrane i kuhanjem.

Lijevano željezo je prepoznato kao jedan od najboljih materijala za kuhanje kako danas tako i kroz povijest. Lava posuđe može se koristiti za sve recepte kao što su juhe, pečenja, prženje, grill, riža, deserti, torte itd.. Lijevano željezo je pogodno za sve vrste tehnika kuhanja. Kako se toplina ravnomjerno širi preko cijele površine pružajući savršeno kuhanje za sva jela koja zahtijevaju dugotrajno kuhanje na srednjoj toplini. Para koja se stvara prilikom kuhanja u Lava posuđu vraća se nazad te na taj način obogaćuje namirnice koje na taj način ne gube svoje nutritivne vrijednosti.

Lava posuđe od lijevanog željeza i emajlirane unutrašnjosti pogodne su za sve vrste kuhanja od srednje jačine pa do jako zagrijane površine za kuhanje. Izbor je Vaš!

Lava posuđe možete koristiti na dva načina, toplo i hladno čuvanje namirnica. U oba slučaja toplina/hladnoća se ravnomjerno raspoređuje kroz posudu te na taj način čuva namirnice koje se nalaze u njoj.

Veliki izbor oblika i veličina Lava posuđa pružaju savršen raspon posuda kako za kuhanje tako i za posluživanje namirnica.

Lava posuđe od lijevanog željeza proizvodi se u pogonu u Eskisehir koji je već preko 40 godina sinonim za iskustvo i znanje u proizvodnji posuda od lijevanog željeza u Turskoj i u široj regiji.



Zbog toga što je još uvijek prilikom proizvodnje potreban čovjek i njegova vještina, svaka posuda ima svoj individualni pečat koji se razlikuje u finišu i boji. Ništa od toga ne utječe na izvrsnost proizvoda ili na kvalitetu.

Svaka posuda je kroz proces proizvodnje više puta ručno pregledana kako bi se osigurala najveća moguća kvaliteta završnog proizvoda. Sve posude su testirane u Lava laboratoriju te svi emajlirani dijelovi zadovoljavaju trenutne međunarodne standarde. Lava posuđe od lijevanog željeza napravljeno je od najkvalitetnijeg željeza na svijetu koje ne sadrži nikakve štetne aditive.

ODRŽAVANJE, POPRAVAK I UPOTREBA

Prije prve upotrebe skinite sve naljepnice, operite posuđe u vrućoj vodi sa sapunicom te ga zatim ocijedite i osušite. Vaše posuđe spremno je za upotrebu.

Lava posuđe može se koristiti na svim vrstama štednjaka i svim vrstama izvora topline.

Lava posuđe nije pogodno za mikrovalne pećnice.

Ne povlačite posudu preko staklenih površina, već podignite posudu i premjestite na željenu površinu na kojoj kuhate.

Emajlirana površina nije pogodna za suho kuhanje. Dno posude mora kompletno biti prekriveno tekućinom, uljem, masnoćom ili maslacem prilikom početka kuhanja.

Integrirane drške od lijevanog željeza ili čelika pogodne su za sve vrste temperatura u pećnici, dok drvene nisu. Posude nikad ne stavljajte direktno na dno pećnice.

Prilikom vađenja posude iz pećnice koristite rukavice za kuhanje pošto su drške vruće.

Najbolje rezultate kuhanja postići ćete na srednjim ili malim temperaturama kuhanja pošto posuđe toplinu raspoređuje ravnomjerno.

Kako bi maksimizirali efikasnost kuhanja i spriječili pregrijavanje, posudu stavljajte na istu površinu za kuhanje kao što je veličina posude.

Ne zagrijavajte praznu posudu i ne dozvolite da tekućina ispari iz posude pošto može doći do permanentnog oštećenja posude i emajla. Za zaštitu i miješanje koristite pribor otporan na toplinu kao što je silikonski pribor, drveni pribor ili plastični pribor za kuhanje. Korištenjem metalnog pribora za jelo može doći do oštećenja tj. do ostavljanja srebrnog traga na posuđu. Ne lupajte metalnim priborom po posudi pošto može doći do oštećenja emajla na posudi.

Ne režite namirnice direktno u posudi pošto može doći do trajnog oštećenja.

Posudu stavljajte prilikom posluživanja na silikonsku podlogu ili drvenu podlogu.

Miksere ili bilo kakve ručne blendere ne koristite u niti jednom posuđu pošto može doći do permanentnih oštećenja.

Radi sigurnosti djece ne držite posuđe na štednjaku u dohvatu djece, te nakon kuhanja maknite posuđe da se ohladi van dohvata djece. Prilikom kuhanja ne ostavljajte posuđe bez nadzora.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Poslije upotrebe uvijek ohladite posuđe prije pranja u toploj sapunici. Ne uranjajte vruće posuđe u hladnu vodu kako ne bi došlo do termalnog šoka i oštećenja posuđa.
- Ukoliko ima ostataka hrane zalijepljenih na posudi, ulijte tople vode u posudu i ostavite cca 15-20 minuta.
- Plastične i mekane spužvice za pranje pogodne su za pranje posuđa ukoliko ima ostataka hrane. Ne koristite metalne mrežice, četke i bilo koje druge agresivne spužvice za pranje posuđa.
- Crni emajl će nakon nekog vremena poprimiti smeđu patinu nastalu

kuhanjem. Ne skidajte i ne ribajte taj sloj kako ne bi oštetili posuđe.

- Posuđe koje ima metalne drške možete prati u perilici posuđa.
- Prilikom pranja u perilici posuđa mogu se pojaviti mrlje na posuđu koje su nastale upotrebom deterdženta. Takvo oštećenje nije pokriveno garancijom.
- Nikad ne pospremajte mokro posuđe niti ga stavljajte blizu izvora pare ili vlage.
- Redovito provjeravajte zategnutost drški na posuđu.
- Lava emajlirano posuđe od lijevanog željeza ekstremno je izdržljivo ali može doći do oštećenja ukoliko posuda padne, udari o čvrstu površinu.

GARANCIJA

- Trajanje garancije je 2 godine od dana kupnje.
- Proizvod i svi dijelovi pokriveni su garancijom.
- Period popravka proizvoda je 30 dana. Garancija se produljuje za period popravka.
- Garancija ne vrijedi ukoliko se proizvod koristi mimo uputa za korištenje.
- Garancijom ne podliježu greške nastale upotrebom proizvoda, padom ili udarcem proizvoda, mrlje ili dekoloracija nastala upotrebom te ogrebotine na proizvodu.



Nedavno je turska LAVA proglašena #1 međunarodnim brandom za posuđe od lijevanog željeza i HoReCa program. LAVA donosi više od 40 godina iskustva u izradi vrhunskog, lijepog i funkcionalnog posuđa od lijevanog željeza, poznatijeg kao gus. U proizvodnji se koriste najsuvremenije tehnologije oblikovanja i emajliranja metala. LAVA tvornica u Turskoj je state-of-the-art proizvodni pogon razvijen isključivo za lijevano željezo i emajliranje.