

LAVA

Zahvaljujemo se vam za nakup visoko kakovostne posode LAVA.

Emajlirani litoželezni lonci LAVA so posebej oblikovani za vse vrste kuhanja, ter za vse sloge kuhinjskih pripomočkov v modernih in klasičnih kuhinjah.

Pred prvo uporabo prosimo preberite navodila, ki vam bodo pomagala, da skuhate najboljše jedi in dosežete zdravju prijazne rezultate.

Emajlirani litoželezni lonci se dovršeno spajajo z modernimi zahtevami priprave hrane in kuhanja.

Tako danes kakor tudi skozi zgodovino je lito železo prepoznano kot eden najboljših materialov za kuhanje. Lonce LAVA se uporablja za vse recepte kot so juhe, pečene jedi, pražene jedi, žar, riž, sladice, torte, ipd. Lito železo je primerno za vse tehnike kuhanja. Ker se toplota enakomerno širi po celotni površini, nudi dovršeno kuhanje za vse jedi, ki zahtevajo dolgotrajno kuhanje na srednji temperaturi. Para, ki se ustvarja med kuhanjem v loncu LAVA se nabere na dnu pokrovke, ki nato kaplja nazaj na hrano. Na ta način hrana ne izgubi svoje prehranske vrednosti.

Litoželezni lonci LAVA so primerni za vse vrste kuhanja, od srednje jakosti vse do močno segretyh površin za kuhanje. Izbor je vaš!

Lonce LAVA je možno uporabljati na dva načina: za toplo in hladno shranjevanje jedi. V obeh primerih je toplota/hladnost enakomerno razporeja po loncu ter na ta način ohranja temperaturo jedi, ki se nahaja v njem.

Velik izbor oblik in velikosti in oblik loncev LAVA nudi popoln razpon loncev tako za kuhanje kot tudi za postrežbo jedi.

Litoželezni lonci LAVA se proizvajajo v obratu v mestu Ekiher, ki je že preko 40 let sinonim za izkušnje in znanje v proizvodnji litoželeznih loncev v Turčiji in širši regiji.

Ker je v proizvodnji še vedno potrebno delo in veščina človeških rok, ima vsak lonec svoj individualni pečat, ki se razlikuje v končni dodelavi in barvi. Nič od tega ne vpliva na izvirnost in kakovost proizvoda.

Vsak lonec je v prehodu skozi proces proizvodnje večkrat ročno pregledan, da je zagotovljena največja možna kakovost končnega proizvoda. Vsi lonci LAVA so testirani v Lava laboratoriju. Vsi emajlirani deli zagotavljajo skladnost s trenutnimi mednarodnimi standardi.

Litoželezni lonci LAVA so izdelani iz najkvalitetnejšega železa na svetu, ki ne vsebuje nikakršnih aditivov.

UPORABA loncev LAVA

Pred prvo uporabo odstranite vse etikete. Lonec operite v vroči vodi z dodatkom detergenta. Za tem lonec odcedite in posušite. Vaš lonec je pripravljen za uporabo.

Lonci LAVA so primerni za uporabo na vseh vrstah štedilnikov in na vseh izvorih toplote.

Lonci LAVA niso primerni za mikrovalovne pečice.

Lonca LAVA ne drsite preko steklenih površin. Raje ga dvignite in premestite na želeno podlago.

Površina lonca ni primerna za suho kuhanje. Pred pričetkom kuhanja mora biti dno popolnoma prekrito s tekočino, oljem, maščobo ali maslom.

Litoželezni ali jekleni integrirani držaji so primerni za vse temperature v pečici. Leseni držaji za ta način kuhanja niso primerni.

Lonca nikdar ne postavite neposredno na dno pečice.

Kadar lonec jemljete iz pečice, uporabite kuharske rokavice, saj držaji postanejo vroči.

Najboljše rezultate kuhanja dosežete na srednjih ali malih temperaturah kuhanja, saj lonci toploto enakomerno razpršijo.

Da bi maksimirali učinkovitost kuhanja in preprečili pregrevanje, postavite lonec na velikost plošče enako velikosti dna lonca.

Ne ogrevajte praznega lonca in ne dovolite da tekočina izpari iz lonca, saj lahko pride do permanentne poškodbe lonca in emajla.

Za zaščito in mešanje uporabljajte pribor odporen na visoko temperaturo, kot na primer silikonski pribor, lesen pribor ali kvaliteten plastičen pribor za kuhanje. Z uporabo kovinskega pribora utegne priti do poškodb t.j. do ostajanja srebrne sledi na dnu posode. Ne udarjajte po loncu s kovinskim priborom, saj utegne priti do poškodbe emajla.

Jedi ne režite v loncu, saj utegne priti do trajnih poškodb.

Vroč lonec postavite na silikonsko ali leseno podlago.

V loncu ne uporabljajte mešalcev/mikserjev, paličnih mešalnikov ipd., saj utegne priti do trajnih poškodb.

Zaradi varnosti otrok naj lonec na štedilniku ne bo v dosegu otrok. Po kuhanju

lonec umaknite naj se ohladi izven dosega otrok.

Med kuhanje lonca ne puščajte brez nadzora.

VZDRŽEVANJE in ČIŠČENJE loncev LAVA

- Po uporabi in pred pomivanjem lonec vedno najprej ohladite. Nikdar ne potaplajte vročega lonca v mrzlo vodo, da ne bi prišlo do termalnega šoka in poškodbe lonca.
- Če so na lonec nalepljeni ostanki hrane, nalijte vanj toplo vodo in pustite stati 15–20 min.
- Plastične in mehke gobice za pomivanje so primerne za pomivanje litoželeznih loncev. Ne uporabljajte kovinskih mrežic, krtačk ali katerih podobnih agresivnih gobic za pomivanje posode.
- Črna notranjost bo sčasoma dobila rjavkasto patino od kuhanja. Patine ne odstranjujte in ne drgnite, da ne bi poškodovali lonca.
- Lonce s kovinskimi držali lahko pomivate v pomivalnem stroju.
- Zaradi pomivanja v pomivalnem stroju se lahko pojavijo madeži kot posledica uporabe detergenta. Taka poškodba ni pokrita z garancijo.
- Nikdar ne pospravljajte še mokrega lonca. Lonca tudi ne pospravljajte v bližino izvora vlage ali pare.
- Redno preverjajte zategnjenost držajev na loncu.
- LAVA litoželezni emajlirani lonci so ekstremno vzdržljivi. Do poškodbe pa lahko pride v primeru, da lonec pade ali udari ob trdo površino.

GARANCIJA

- Trajanje garancije je 2 leti od dneva nakupa.
- Z garancijo je pokrit proizvod sam kakor tudi vsi dodatni deli.
- Izdelek se popravi v času 30. dneh. Garancija se podaljša za dobo popravila.
- V kolikor se izdelek ne uporablja v sklopu navodil za uporabo, garancija ne velja.
- Garancija ne pokriva napak, nastalih z uporabo izdelka, padcev ali udarcev izdelka, prask in madežev ali razbarvanj, nastalih zaradi uporabe.