



GARANCIJA

- Trajanje garancije je 2 leti od dneva nakupa.
- Z garancijo je pokrit proizvod sam kakor tudi vsi dodatni deli.
- Izdelek se popravi najkasneje v času 45 dni. 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 nepravilno uporabo izdelka, padcev ali udarcev izdelka, prask in madežev ali razbarvanj, nastalih zaradi nepravilne uporabe.
- Garancijo lahko kupec uveljavlja neposredno pri proizvajalcu, njegovem pooblaščenem servisu ali pri prodajalcu. Kupec garancijo uveljavlja z garancijskim listom in računom prodajalca.
-

Proizvajalec:
Lava Metal Döküm Sanayi ve Ticaret A.Ş.

LAVA®

LAVA – na misiji združevanja visoke tehnologije in 40 let izkušenj na področju oblikovanja litega železa.

Emajlirane litoželezne posode, ponve, žar plošče, pladnji in seti, posebne litoželezne posode in pove, oprema za v pečico, štedilnike in žare.

LAVA®

NARAVNA

Lava litoželezne posode in ponve najbolje povezujejo človeka z naravo. Najvišja kakovost litega železa in emajl, ki ustreza mednarodnim standardom se združita v industrijskem obratu z ustrežno licenco (Ferrotechnic). Posode ne vsebujejo strupenih primesi.

ZDRAVA

Skrivnost okusne in zdrave kuhinje je ne dopustiti, da se kar koli vmeša med naravne okuse, ki jih obožujemo. Posode in pokrovi so oblikovani tako, da paro ustvarjeno med kuhanjem, vračajo nazaj hrani, kar ji daje sočnost in okus.

VZDRŽLJIVA

Lava kljubuje letom. Znana je kot najbolj vzdržljiva posoda. Ustvarjena je zato, da ponudi enak okus in zdrave obroke več generacijam.

ENOSTAVNA

Teža je odraz kvalitete litega železa. Je težka, ampak nudi lahke in zdrave obroke. Lahko se jo uporabi na vseh kuhalnik površinah, vključno z indukcijo in pere v pomivalnem stroju.

LAVA V VSAKO KUHINJO PRINESE NARAVO!

Od juhe do pečenke, od torte do kruha – Z lavo enostavno pripravite zdrave obroke edinstvenega okusa. Na štedilniku, v pečici ali na direktnem ognju – primerna je za vse! Ker se toplota enakomerno porazdeli po posodi, je odlična za pripravo enolončnic in jedi, ki zahtevajo dolgo kuhanje na zmerni temperaturi.

NAVODILA ZA UPORABO

Velja za vse emajlirane litoželezne posode, ponve in pekače.

- 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 razen v mikrovalovnih pečicah.
- Posod LAVA ne potiskajte/drsite preko steklenih površin. Raje ga dvignite in premestite na zeleno podlago.
- Emajlirana 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 ročaji so primerni za vse temperature v pečici.
- Izdelkov z lesenimi ročaji ne smete uporabljati v pečici. (pri nekaterih posodah lahko lesene dele snamete).
- Lonca nikdar ne postavite neposredno na dno pečice, ampak na rešetke v pečici.
- 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 razporedijo.
- Da bi izboljšali učinkovitost kuhanja in preprečili pregrevanje, postavite lonec na velikost plošče enako velikosti dna lonca.
- Ne ogrevajte praznega lonca in ne dovolite da tekočina popolnoma 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 odporen na toploto. Z uporabo kovinskega pribora lahko pride do poškodb oz. do ostajanja srebrne sledi na dnu posode. Ne udarjajte po loncu s kovinskim priborom, saj lahko pride 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 lahko pride do trajnih poškodb.
- Zaradi varnosti otrok naj lonec na štedilniku ne bo v njihovem dosegu. Po kuhanju lonec umaknite naj se ohladi izven dosega otrok. Da preprečite špricanje vroče tekočine, uporabljajte pokrov. Med kuhanjem lonca ne puščajte brez nadzora.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE POSODE LAVA

- Po uporabi in pred pomivanjem lonec vedno najprej ohladite. Nikdar ne potaplajte vročega lonca v mrzlo vodo, da ne bi prišlo do temperaturnega šoka in poškodbe lonca.
- Če so na loncu nalepljeni ostanki hrane, nalijte vanj toplo vodo in pustite stati 15–20 min.
- Za pomivanje uporabljajte najlonske in mehke gobice. Ne uporabljajte kovinskih mrežic, krtačk ali podobnih agresivnih gobic za pomivanje posode.
- Črna notranjost bo sčasoma dobila rjavkasto patino od kuhanja. Patine ne odstranjujte in ne drgnite, saj izboljša kuhanje.
- Lonce litoželeznimi držali in z držali iz nerjavečega jekla lahko pomivate v pomivalnem stroju. Zaradi pomivanja v pomivalnem stroju se lahko pojavijo madeži kot posledica uporabe detergenta ali pa se zmanjša sijaj, se razbarva. To ni škodljivo in ne zmanjša uporabnosti posode. Taka poškodba ni krita 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.

