LAVA®

cast iron

by puraSangre

2022/nº56

LAVA®
cast iron

by puraSangre

SOLER HISPANIA, S.L.
P.I. El Carrascot, Avda. Vimen s/n
46850 L´Ollería (Valencia) España
Tlf.: 34 962 208 151
Fax: 34 962 208 152
e-mail: purasangre@purasangre.net

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 Ferrotechniek), operando en la región de Eskisehir en Turquía, y alimentado por la conÿanza que le brinda la experiencia de 40 años.
A ÿn 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.

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 está 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 especíÿca baja. Las ollas y sartenes de hierro fundido LAVA tienen una contextura 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!!!

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 superÿcie de la sartén sella la superÿcie 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 densiÿca 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 superÿcie. 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 conservas 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, tambien 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.

- Certiÿcado de adecuación con las normas europeas, americanas y alemanas.
- Tenemos certiÿcados 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.
- Certiÿcado 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 coeÿciente 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 los oxidaciones, brindando una superÿcie 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.

LAVA®
cast iron

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

24x18cm - 55cl
P635001

8 1

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

ø17cm - 64cl
P635002

14 1

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

ø14cm - 36cl
P635003

18 1

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

ø11cm - 22cl
P635004

30 1

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

29x11cm - 105cl
P635005

7 1

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

30x22cm - 254cl
P635012

4 1

LAVA®
cast iron

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

ø20cm - 83cl
P635006

11 1

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

ø16cm - 44cl
P635007

18 1

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

19x14cm - 54cl
P635008

14 1

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

30x22cm
P635009

3 1

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

22x15cm
P635010

6 1

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

26x26cm - 181cl
P635011

4 1

LAVA
cast iron

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

35x25cm
P635013

6 1

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

30x20cm
P635014

9 1

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

40x30cm
P635015

3 1

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

33x24cm
P635016

5 1

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

30x20cm
P635017

6 1

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

30x16cm
P635018

8 1

LAVA®
cast iron

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

30x30cm
P635019

5 1

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

25x25cm
P635020

6 1

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

ø29cm
P635021

6 1

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

ø26cm
P635022

8 1

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

ø28cm
P635023

4 1

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

ø25cm - 41cl
P635024

8 1

LAVA
cast iron

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

ø20cm - 23cl
P635025

10 1

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

16x16cm - 45cl
P635026

10 1

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

15x12cm - 36cl
P635027

15 1

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

12x12cm - 28cl
P635028

25 1

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

23x17cm - 36cl
P635029

10 1

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

ø26cm - 51cl
P635030

8 1

LAVA
cast iron

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

ø20cm - 20cl
P635031

11 1

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

ø20cm - 80cl
P635032

11 1

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

ø16cm - 39cl
P635033

12 1

Sartén redonda
Round frying pan
Poele rond

ø12cm - 20cl
P635034

24 1

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

28x18cm - 45cl
P635035

10 1

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

25x16cm - 36cl
P635037

12 1

LAVA
cast iron

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

24x18cm - 55cl
P635036

8 1

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

ø17cm - 64cl
P635038

14 1

Cacerola redonda
Round saucepan
Casserole rond

ø14cm - 36cl
P635039

24 1

Cacerola redonda
Round saucepan
Casserole rond

ø11cm - 22cl
P635040

40 1

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

ø16cm - 32cl
P635041

15 1

Cacerola redonda
Round saucepan
Casserole rond

ø18cm - 54cl
P635042

20 1

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

2 1

Sarten redonda
Round frying pan
Poêle rond

ø28cm - 216cl
P635058

6 1

Cazuela redonda
Round saucepan
Casserole rond

ø32cm - 330cl
P635059

5 1

LAVA

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

32x26cm - 226cl
P635051

4 1

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

8 1

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

5 1

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

7 1

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

24x47cm
P635055

6 1

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

32x22cm - 110cl
P635056

5 1

LAVA®
cast iron

Cazuela redonda con tapa
Round saucepan with lid
Casserole rond avec couvercle

ø28cm - 671cl
P635045

2 1

Cazuela redonda con tapa
Round saucepan with lid
Casserole rond avec couvercle

ø24cm - 449cl
P635046

2 1

Cazuela redonda con tapa
Round saucepan with lid
Casserole rond avec couvercle

ø14cm - 76cl
P635047

8 1

Cazuela redonda con tapa
Round saucepan with lid
Casserole rond avec couvercle

ø12cm - 56cl
P635048

12 1

Cazuela redonda con tapa
Round saucepan with lid
Casserole rond avec couvercle

ø10cm - 35cl
P635049

18 1

Cazuela oval con tapa
Oval saucepan with lid
Casserole oval avec couvercle

12x9cm - 36cl
P635050

18 1

LAVA®
cast iron

Cazuela redonda roja con tapa
Round red saucepan with lid
Casserole rond rouge avec couvercle

ø28cm - 671cl
P635045R

2 1

Cazuela redonda roja con tapa
Round red saucepan with lid
Casserole rond rouge avec couvercle

ø24cm - 449cl
P635046R

2 1

Cazuela redonda roja con tapa
Round red saucepan with lid
Casserole rond rouge avec couvercle

ø14cm - 76cl
P635047R

8 1

Cazuela redonda roja con tapa
Round red saucepan with lid
Casserole rond rouge avec couvercle

ø12cm - 56cl
P635048R

12 1

Cazuela redonda roja con tapa
Round red saucepan with lid
Casserole rond rouge avec couvercle

ø10cm - 35cl
P635049R

18 1

LAVA cast iron

LAVA®
cast iron

Cazuela redonda con tapa
Round saucepan with lid
Casserole rond avec couvercle

ø32cm - 986cl
P635060

Cazuela redonda roja con tapa
Round red saucepan with lid
Casserole rond rouge avec couvercle

ø32cm - 986cl
P635060R

Cazuela redonda con tapa
Round saucepan with lid
Casserole rond avec couvercle

ø20cm - 282cl
P635061

4 1

Cazuela redonda con tapa
Round saucepan with lid
Casserole rond avec couvercle

ø18cm - 166cl
P635062

6 1

Cazuela redonda con tapa
Round saucepan with lid
Casserole rond avec couvercle

ø16cm - 133cl
P635063

7 1

Cazuela redonda roja con tapa
Round red saucepan with lid
Casserole rond rouge avec couvercle

ø20cm - 282cl
P635061R

4 1

Cazuela redonda roja con tapa
Round red saucepan with lid
Casserole rond rouge avec couvercle

ø18cm - 166cl
P635062R

6 1

Cazuela redonda roja con tapa
Round red saucepan with lid
Casserole rond rouge avec couvercle

ø16cm - 133cl
P635063R

7 1

LAVA®
cast iron

Cazuela baja redonda con tapa
Round drop saucepan with lid
Casserole basse rond avec couvercle

ø32cm - 566cl
P635064

2 1

Cazuela baja redonda con tapa
Round drop saucepan with lid
Casserole basse rond avec couvercle

ø28cm - 351cl
P635065

3 1

Cazuela baja redonda con tapa
Round drop saucepan with lid
Casserole basse rond avec couvercle

ø24cm - 247cl
P635066

4 1

Cazuela baja redonda roja con tapa
Round drop red saucepan with lid
Casserole basse rond rouge avec couvercle

ø32cm - 566cl
P635064R

2 1

Cazuela baja redonda roja con tapa
Round drop red saucepan with lid
Casserole basse rond rouge avec couvercle

ø28cm - 351cl
P635065R

3 1

Cazuela baja redonda roja con tapa
Round drop red saucepan with lid
Casserole basse rond rouge avec couvercle

ø24cm - 247cl
P635066R

4 1