


# Navodila za uporabo in vzdrževanje litoželezne posode Lava

Čestitamo vam za nakup litoželezne posode Lava.

## Litoželezne posode LAVA - okusna priprava hrane ali posoda za več generacij

Proizvajalec Lava ima več kot štirideset letne izkušnje z izdelavo visokokakovostnih posod, ponev in pladnjev iz litega železa. Pri izdelavi uporabljajo trajnostne in vrhunske materiale ter napredno tehnologijo.

Tehnologija emajla LAVA ima poseben emajl premaz, ki je na voljo le v nekaj podjetjih po svetu. Zato je posoda LAVA bolj trpežna, praktična in tehnično boljša od njenih tekmecev.

## Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo odstranite vse nalepke.
Lonec operite v vroči vodi z detergentom, sperite in posušite.
Lava posode pred uporabo ne potrebujejo patine, zaradi emajlirane notranjosti, zato jo lahko uporabljate takoj ko jo vzamete iz embalaže. V kolikor želite, pa lonec vseeno lahko premažete z oljem, pred prvo uporabo.



## Uporaba na vseh kuhalnih površinah

- Lava posode so primerne za uporabo na vseh kuhalnih površinah (plin, elektrika, steklokeramična plošča, indukcija, pečica in žar). Leseni deli niso primerni za uporabo v pečici ali žaru.
- Niso primerne za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Lesenih ročajev ne uporabljajte v pečici ali na žaru.
- Integrirani ročaji iz litega železa ali gumbi iz nerjavečega jekla so uporabni na vseh kuhalnih površinah. Ročaji in gumbi se med uporabo segrejejo, zato priporočamo prijemanje z rokavicami ali suho krpo.
- Stekleni pokrovi so uporabni na vseh kuhalnih površinah (tudi v pečici ali na žaru) do 400 st. C. Pred uporabo bodite pozorni, da pokrov ni mrzel (vsaj sobna temperatura).
- Lava posode so žgane pri 900 st. C, zato so uporabne tudi pri visokih temperaturah v pečici ali na žaru. (do 700 st. C).

## Posodo segrevajte postopoma

Pred pričetkom kuhanja na dno posode vlijte tekočino: olje, maščobo, vodo ali drugo tekočino. Podlaga mora biti prekrita, preden se začne ogrevati.

Za segrevanje lonca nikoli ne uporabljajte visoke vročine. Če je lonec na ta način pregret, bodo rezultati kuhanja slabši.



## Vrhunski rezultati priprave jedi

Najboljše rezultate kuhanja, cvrtja ali praženja boste dosegli pri srednjih ali nizkih temperaturah.

Lava posode z litoželeznim pokrovom so primerne za pripravo okusnih jedi izpod peke. Pri tem bodite pozorni, da oglje ne pride v stik s hrano.

Za mešanje hrane uporabite toplotno odporen silikonski ali leseni pribor. Uporaba kovinskih pripomočkov lahko pusti sledi. Hrane ne režite neposredno na površini posode.

Posod ne vlecite po steklu, ampak jih dvignite.

Posodo uporabljajte izven dosega otrok.

Vročo posodo postavite na silikonske podlage, lesene deske ali stojala.

V posodi ne uporabljajte mešalnikov ali električnih ročnih stepalnikov. Uporaba le teh lahko povzroči trajne poškodbe.



## Garancija

Lava posode imajo 2 letno garancijo.
Garancija začne veljati z dnem nakupa.
V garancijo so všteti vsi sestavni deli.
V primeru nepravilne uporabe izdelka, garancija ne velja.
Garancija ne velja za napake, ki so nastale zaradi nepravilne uporabe izdelka, padcev ali udarcev, prask, madežev in razbarvanj zaradi pravnja v pomivalnem stroju.

Več o garanciji si preberite:
https://www.lavametal.com.tr/en/warranty-certificate/

## Navodila za čiščenje posod Lava

- Po uporabi posodo vedno ohladite pred pranjem.
- Vroče posode nikoli ne spirajte s hladno vodo, saj zaradi toplotnega šoka lahko pride do poškodb.
- Če so v posodi ostanki hrane, jo napolnite s toplo vodo in pustite stati 15-20 min. Nato sperite na običajen način.
- Za čiščenje uporabljajte najlonske ali mehke blazinice. Ne uporabljajte kovinskih blazinic.
- Črne emajlirane površine sčasoma povzročijo patino (rjavskata plast). Le te ne poskušajte odstranjevati, saj izboljša učinkovitost kuhanja.
- Posoda se lahko pere v pomivalnem stroju. Leseni ročaji niso primerni za pranje v pomivalnem stroju. Pri pranju v pomivalnem stroju se lahko na posodi pojavijo madeži ali razbarvanje, kar ni predmet garancije. Za daljšo življenjsko dobo priporočamo ročno pranje posode.
- Posodo pred shranjevanjem dobro osušite.



