**Miks Lava potid ja pannid? Miks malm?**

Esiteks, hea malmist pott ja pann peab olema üsna raske. Ta on paksu korpuse ja põhjaga, mis võimaldavad paremini soojust salvestada. See omakorda võimaldab kõikides küpsetusnõu osades hoida võrdset toiduvalmistamise temperatuuri. Lava potid on kaetud kolmekordse emailiga ja neid on kaks korda kõrge temperatuuriga ahjus põletatud.

**Keskkonnasõbralikkus.**

Malm on 100 % taaskasutatav keskkonnasõbralik materjal. Samuti säästab ta energiat , sest püsib kuumana pikka aega.

**Tervislikkus.**

Lava emailitud malmist pottide ja pannidega saab valmistada erinevaid toitusid nagu supid, röstid, grillid, riis, pajaroog ja magustoidud, koogid ja küpsetatud leivad.

Malmist nõudega sobivad igat liiki toiduvalmistamistehnikad. Soojus jaguneb ühtlaselt kogu pinnale, mis pakub toidu valmistamisel täiusliku tulemuse, ületades Teflon- tüüpi mittenakkuvate pindadega küpsetõusnõude oma.

Küpsetamise käigus säilivad toidus vitamiinid, mineraalid ja maitsed .

**Pikk kasutusiga.**

Nõuetekohase ja hoolsa kasutamisega saab Lava küpsetusnõusid kasutada eluaegselt ja neid saab põlvest põlve edasi.

**LAVA toodete hooldus ja kasutamine**

• Enne esmakordset kasutamist eemaldage kõik etiketid.

• Peske pott või pann kuuma seebiveega, loputage ja kuivatage.

• Teie kööginõud on kasutamiseks valmis.

LAVA emaileeritud malmist potte ja panne saab kasutada kõikide ahjude ja pliitidega välja arvatud mikrolaineahi.

Sobivad gaasiga, elektriga , puuküttega köetavad pliidid ja ahjud , kaasa arvatud induktsiooniga töötavad.

• Integreeritud malmist käepidemeid või roostevabast terasest kaanenuppe saab kasutada kõigil ahjutemperatuuridel.

HOIATUSED:

* LAVA tooteid ei tohi kasutada mikrolaineahjudes.
* Ärge kriipige või vigastage emaileeritud pindasid teravate esemetega.
* Kasutamisel ärge lohistage potte üle pliidipindade , vaid tõstke ühest soojustsoonist teise.
* Emaili pinnad ei sobi kuivalt kasutamiseks . Kasutage omal valikul vedelikku, õli, rasva või võid
* põhja katmiseks enne kuumutamist.
* Malmist käepidemed ja roostevabast terasest nupud muutuvad väga kuumaks. Kasutage nõude tõstmiseks köögikindaid või pajalappe.

Kõige maitsvamad toidud valmivad keskmistel ja madalamatel temperatuuridel.

Kuumutage küpsetusnõud järk-järgult, see annab kõige ühtlasema ja tõhusama toiduvalmistamise tulemuse. Kui pott on piisavalt kuumaks läinud , võib jätkata madalama temperatuuriga.

* Lava malmist potte ja panne tohib pesta nõudepesumasinas .