

**LAVA**<sup>®</sup>  
cast iron

*by puraSangre*

**2023**

**LAVA**<sup>®</sup>  
cast iron

*by pura***Sangre**

**SOLER HISPANIA, S.L.U.**

P.I. El Carrascot, Av. del Plàstic, 17  
46850 L'Ollería (Valencia) España

Tlf.: 34 962 208 151

Fax: 34 962 208 152

e-mail: [purasangre@purasangre.net](mailto:purasangre@purasangre.net)

**LAVA**<sup>®</sup>  
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 Ferrotechnik), operando en la región de Eskisehir en Turquía, y alimentado por la conyanza 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.





## ¿POR QUÉ SON TAN PESADAS LAS OLLAS Y SARTENES DE LAVA DÖKÜM DEMİR?

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 están 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 específica baja. Las ollas y sartenes de hierro fundido LAVA tienen una textura 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!!!



**NO SE PEGA**

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 superficie de la sartén sella la superficie 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 desprenda 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 densifica 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 superficie. 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 conservar 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 inoxidable 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, también 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.

- Certiycado de adecuación con las normas europeas, americanas y alemanas.
- Tenemos certiycados 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.
- Certiycado 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 coeficiente 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 las oxidaciones, brindando una superficie 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

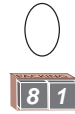
### Aptas para todo tipo de fuegos

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.



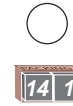
Bandeja con soporte de haya  
Tray with beech support  
Plateau avec support hetre

24x18cm - 55cl  
**P635001**



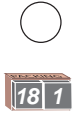
Cacerola con soporte de haya  
Saucepan with beech support  
Casserole avec support hetre

ø17cm - 64cl  
**P635002**



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

ø14cm - 36cl  
**P635003**



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

ø11cm - 22cl  
**P635004**



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

29x11cm - 105cl  
**P635005**



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

30x22cm - 254cl  
**P635012**

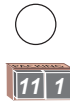






Cazuela con soporte de haya  
Saucepan with beech support  
Casserole avec support hetre

ø20cm - 83cl  
**P635006**



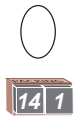
Cazuela con soporte de haya  
Saucepan with beech support  
Casserole avec support hetre

ø16cm - 44cl  
**P635007**



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

19x14cm - 54cl  
**P635008**



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

30x22cm  
**P635009**



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

22x15cm  
**P635010**



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

26x26cm - 181cl  
**P635011**





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

35x25cm  
**P635013**



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

30x20cm  
**P635014**



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

40x30cm  
**P635015**



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

33x24cm  
**P635016**



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

30x20cm  
**P635017**



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

30x16cm  
**P635018**



**LAVA**  
cast iron®



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

30x30cm  
**P635019**



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

25x25cm  
**P635020**



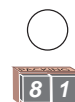
Bandeja redonda con soporte de iroko  
Round tray with iroko support  
Plateau rond avec support iroko

ø29cm  
**P635021**



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

ø26cm  
**P635022**



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

ø28cm  
**P635023**



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

ø25cm - 41cl  
**P635024**



**LAVA**<sup>®</sup>  
cast iron



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

ø20cm - 23cl  
**P635025**



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

16x16cm - 45cl  
**P635026**



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

15x12cm - 36cl  
**P635027**



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

12x12cm - 28cl  
**P635028**



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

23x17cm - 36cl  
**P635029**



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

ø26cm - 51cl  
**P635030**

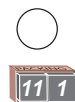






Sartén redonda con soporte de haya  
Round frying pan with beech support  
Poele rond avec support hetre

ø20cm - 20cl  
**P635031**



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

ø20cm - 80cl  
**P635032**



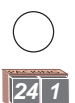
Sartén redonda con soporte de haya  
Round frying pan with beech support  
Poele rond avec support hetre

ø16cm - 39cl  
**P635033**



Sartén redonda  
Round frying pan  
Poele rond

ø12cm - 20cl  
**P635034**



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

28x18cm - 45cl  
**P635035**



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

25x16cm - 36cl  
**P635037**





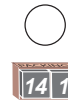
Bandeja oval con soporte de haya  
Oval tray with beech support  
Plateau oval avec support hetre

24x18cm - 55cl  
**P635036**



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

ø17cm - 64cl  
**P635038**



Cacerola redonda  
Round saucepan  
Casserole rond

ø14cm - 36cl  
**P635039**



Cacerola redonda  
Round saucepan  
Casserole rond

ø11cm - 22cl  
**P635040**



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

ø16cm - 32cl  
**P635041**



Cacerola redonda  
Round saucepan  
Casserole rond

ø18cm - 54cl  
**P635042**



**LAVA**  
cast iron



Cacerola redonda  
Round saucepan  
Casserole rond

ø8cm - 15cl  
**P635043**



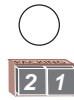
Gancho  
Hook  
Crochet

21x5cm  
**P635044**



Wok redondo  
Round wok  
Rond wok

ø30cm - 620cl  
**P635057**



Sarten redonda  
Round frying pan  
Poêle rond

ø28cm - 216cl  
**P635058**



Cazuela redonda  
Round saucepan  
Casserole rond

ø32cm - 330cl  
**P635059**





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

32x26cm - 226cl  
**P635051**



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**



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**



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**



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

24x47cm  
**P635055**



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

32x22cm - 110cl  
**P635056**







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

ø28cm - 671cl  
**P635045**



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

ø24cm - 449cl  
**P635046**



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

ø14cm - 76cl  
**P635047**



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

ø12cm - 56cl  
**P635048**



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

ø10cm - 35cl  
**P635049**



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

12x9cm - 36cl  
**P635050**





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

ø28cm - 671cl  
**P635045R**



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

ø24cm - 449cl  
**P635046R**



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

ø14cm - 76cl  
**P635047R**



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

ø12cm - 56cl  
**P635048R**



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

ø10cm - 35cl  
**P635049R**



**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**



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

ø18cm - 166cl  
**P635062**



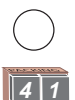
Cazuela redonda con tapa  
Round saucepan with lid  
Casserole rond avec couvercle

ø16cm - 133cl  
**P635063**



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

ø20cm - 282cl  
**P635061R**



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

ø18cm - 166cl  
**P635062R**



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

ø16cm - 133cl  
**P635063R**





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

ø32cm - 566cl  
**P635064**



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

ø28cm - 351cl  
**P635065**



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

ø24cm - 247cl  
**P635066**



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

ø32cm - 566cl  
**P635064R**



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

ø28cm - 351cl  
**P635065R**



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

ø24cm - 247cl  
**P635066R**





