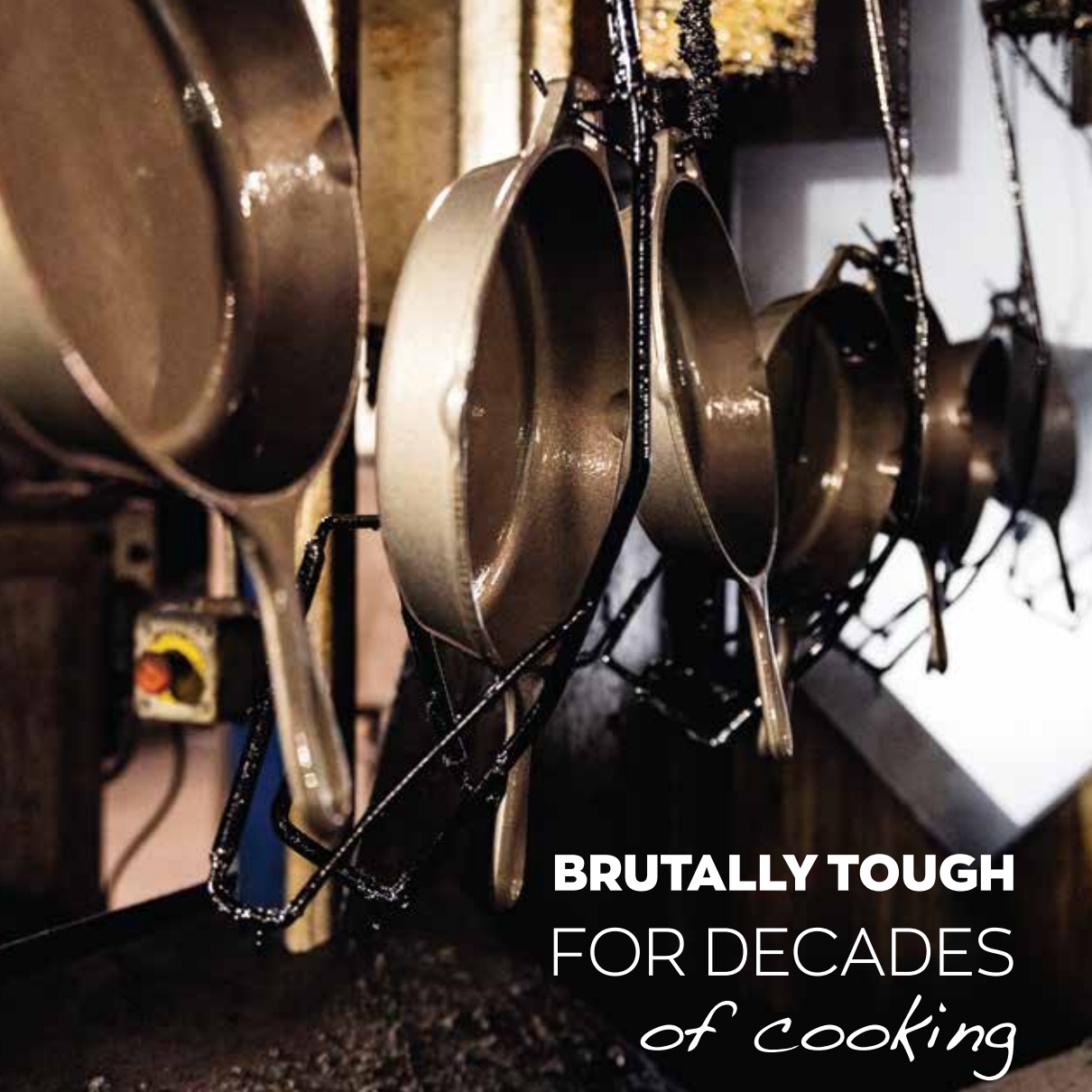




LODGE

— CAST IRON —

AMERICAN MADE SINCE 1896



BRUTALLY TOUGH
FOR DECADES
of cooking



LODGE

• CAST IRON •

AMERICAN MADE SINCE 1896

Το 1896, όταν η βιομηχανία στις νοτιοανατολικές ΗΠΑ αναπτυσσόταν με γρήγορο ρυθμό, ένας άνθρωπος, ο Joseph Lodge αποφάσισε να ξεκινήσει ένα χυτήριο στη μικρή πόλη του South Pittsburg στο Τένεσι.

Χτισμένη δίπλα στον ποταμό Τένεσι, η Lodge αναπτύχθηκε από ένα μέτριο χυτήριο για εξαρτήματα μηχανημάτων και είδη οικιακής χρήσης, σε μια ακμάζουσα διεθνή επιχείρηση και είναι το μόνο χυτήριο από την εποχή του που εξακολουθεί να λειτουργεί στις Ηνωμένες Πολιτείες.

Κοιτάζοντας το μέλλον με αφοσίωση στην αμερικανική κατασκευή και το καινοτόμο πνεύμα, συνεχίζει να δημιουργεί νέα προϊόντα για την καλύψη των αναγκών κάθε ερασιτέχνη ή επαγγελματία μάγειρα, δημιουργώντας πέραν της διαχρονικής και ασυναγώνιστης classic collection, επιπλέον τρεις premium σειρές μαντεμένων μαγειρικών σκευών: Chef Collection, Blacklock® & USA Enamel. 128 χρόνια.... και συνεχίζουμε!!





CAST IRON

Ως η μόνη πλήρης σειρά αμερικάνικων μαγειρικών σκευών από μαντέμι (χυτοσίδηρο), η Lodge μπορεί να υπερηφανεύεται για την αξεπέραστη ποιότητα των προϊόντων της για πάνω από έναν αιώνα. Οι μάγειρες αγαπούν τα μαγειρικά σκεύη Lodge για την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας και το φυσικό φινίρισμα, ενώ οι υπαίθριοι μάγειρες λατρεύουν την ευελιξία και την ανθεκτικότητά τους. Όλοι αγαπούν την ποιότητα των μαγειρικών σκευών Lodge εδώ και δεκαετίες.

Στην Lodge, δεν δημιουργούμε μόνο μαντεμένα σκεύη, αλλά κειμήλια που φέρνουν τους ανθρώπους μαζί για γενιές!

- **Seasoned**, φυσικό φινίρισμα που βελτιώνεται με τη χρήση
- Βήματα διατήρησης: πλύσιμο στο χέρι, άμεσο στέγνωμα, επάλειψη με φυτικό λάδι
- Το σωστό σκεύος για ψήσιμο, τηγάνισμα, μαγείρεμα, sauté
- Στο σπίτι, στον φούρνο, στην εστία, στην ψησταριά ή απευθείας στη φωτιά
- Ανθεκτικό για δεκαετίες μαγειρέματος





01.



02.



03.



04.



05.



06.



07.

CAST IRON

skillets

- 01. LMS3** | Μini Μαντεμένο Τηγάνι
8,89 εκ.
- 02. L3SK3** | Μαντεμένο Τηγάνι
16,51 εκ.
- 03. L5SK3** | Μαντεμένο Τηγάνι
20,30 εκ.
- 04. L6SK3** | Μαντεμένο Τηγάνι
22,86 εκ.
- 05. L8SK3** | Μαντεμένο Τηγάνι
26,04 εκ.
- 06. L10SK3** | Μαντεμένο Τηγάνι
30,48 εκ.
- 07. L12SK3** | Μαντεμένο Τηγάνι
33,66 εκ.
- 08. L14SK3** | Μαντεμένο Τηγάνι
38,1 εκ.



08.

07



CAST IRON

deep skillets

- 01. L8CF3** | Μαντεμένιο Βαθύ Τηγάνι
Με Καπάκι 3 lt | 26εκ.
- 02. L10CF3** | Μαντεμένιο Βαθύ
Τηγάνι Με Καπάκι 4,7 lt | 30,4εκ.







01.



02.



03.



04.



05.

CAST IRON

dual handle pans + wok

- 01. L8SKL** | Μαντεμένιο Τηγάνι με δύο χερούλια 26,04 εκ.
- 02. L10SKL** | Μαντεμένιο Τηγάνι με δύο χερούλια 30,48 εκ.
- 03. L12SKL** | Μαντεμένιο Τηγάνι με δύο χερούλια 33,65 εκ.
- 04. L17SK3** | Μαντεμένιο Τηγάνι 43,18 εκ.
- 05. L6MW** | Μαντεμένιο Wok 15,87 εκ.
- 06. L9MW** | Μαντεμένιο Wok 22,86 εκ. / 1,8Lt
- 07. L14W** | Μαντεμένιο Wok 35,56 εκ. / 6,8Lt



07.



06.

WE'VE GOT YOU
COVERED





01.



02.



03.



04.



05.



06.



07.



08.

CAST IRON

covers & glass lids

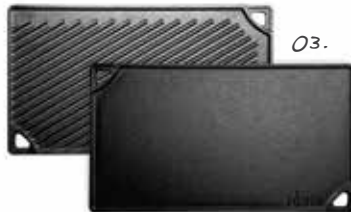
- 01. L5IC3** | Μαντεμένιο καπάκι
20,32 εκ.
- 02. L6SC3** | Μαντεμένιο καπάκι
22,86 εκ. (Ιδανικό για : L6SK3,
L9MW)
- 03. L8IC3** | Μαντεμένιο καπάκι
26,04 εκ. (Ιδανικό για : L8SK3,
L8SKL, LCC3, L8DOL3, L8DD3,
L8GP3)
- 04. L10SC3** | Μαντεμένιο καπάκι
30,48 εκ. (Ιδανικό για : L10SK3,
L10SKL, L10CF3, L10DOL3)
- 05. L12SC3** | Μαντεμένιο καπάκι
33,6 εκ. (Ιδανικό για : L12SK3,
L12SKL, L12DO3)
- 06. GL10** | Γυάλινο καπάκι
Στρογγυλό 26,04 εκ.
- 07. GL12** | Γυάλινο καπάκι
Στρογγυλό 30,48 εκ.
- 08. GLSQ10** | Γυάλινο καπάκι
Τετράγωνο 26 εκ. (Ιδανικό για :
L8SGP3)



CAST IRON

griddles & grill pans

- 01. L3GP** | Μίνι Μαντεμένιο Τηγάνι
Γκριλ 16,51 εκ.
- 02. L8SGP3** | Μαντεμένιο Τηγάνι
Γκριλ 26,67 εκ. Τετράγωνο
- 03. LDP3** | Μαντεμένια
Πλάκα/Σχάρα δύο όψεων
42,55 x 24,13 εκ.
- 04. L9OG3** | Μαντεμένια
Στρογγυλή Πλάκα 26,67 εκ.





CAST IRON

Set



01.

01. L5HS3 | ΣΕΤ 5 ΤΕΜΑΧΙΩΝ :

L8IC3 - Μαντεμένο καπάκι
26 εκ.

L8DOL3 - Μαντεμένο Dutch
Oven 4,73 lt

L9GO3 - Μαντεμένο ρηχό
Τηγάνι 26,67 εκ.

L5SK3 - Μαντεμένο Τηγάνι
20,32 εκ.

L8SK3 - Μαντεμένο Τηγάνι
26,03 εκ.



02.

02. L6SPA41 | ESSENTIAL SET :

L9OG3 - Μαντεμένα πλάκα
26,6 εκ.

L8GP3 - Μαντεμένο
Σχαροτήγανο 26 εκ.

L8SK3 - Μαντεμένο Τηγάνι
26 εκ.

AS6S41 - Προστατευτική κόκ-
κινη τετράγωνη σιλικόνη 15,2 εκ.

ASHH41 - Προστατευτική κόκ-
κινη λαβή σιλικόνης

SCRAPERCOMBO - Combo
Ξύστρα για τηγάνι & οδοντωτή
Ξύστρα για σχαροτήγανο



01.



04.



02.



05.



03.



06.

CAST IRON

dutch ovens + combos



- 01. L2SP3** | Μαντεμένιο Dutch Oven 1,89 lt/20,3 εκ. με μαντεμένιο καπάκι
- 02. L8DOL3** | Μαντεμένιο Dutch Oven 4,73 lt/26 εκ. με μαντεμένιο καπάκι
- 03. L10DOL3** | Μαντεμένιο Dutch Oven 6,62 lt/30,4 εκ. με μαντεμένιο καπάκι
- 04. L8DO3** | Μαντεμένιο Dutch Oven 4,73 lt με μαντεμένιο καπάκι και σπειροειδή λαβή
- 05. L10DO3** | Μαντεμένιο Dutch Oven 6,62 lt με μαντεμένιο καπάκι και σπειροειδή λαβή
- 06. L12DO3** | Μαντεμένιο Dutch Oven 8,52 lt με μαντεμένιο καπάκι και σπειροειδή λαβή
- 07. L8DD3** | Combo Μαντεμένιο Dutch Oven 4,73 lt με καπάκι-τηγάνι 27,18 εκ.
- 08. LCC3** | Combo Μαντεμένιο Βαθύ τηγάνι 2,84 lt με καπάκι - τηγάνι 26,04 εκ.



OUTDOOR

- 01. L10DCO3** | Βαθύ Μαντεμένιο
Camping Dutch Oven
25,4 εκ. / 4,7 lt
- 02. L12CO3** | Μαντεμένιο
Camping Dutch Oven
30,48 εκ. / 5,68 lt
- 03. L12DCO3** | Βαθύ Μαντεμένιο
Camping Dutch Oven
30,48 εκ. / 7,57 lt
- 04. AT-10** | Τσάντα Μεταφοράς
για Camp Dutch Oven | 25,4εκ.
- 05. AT-12** | Τσάντα Μεταφοράς
για Camp Dutch Oven | 30,4εκ.







01.



02.



03.



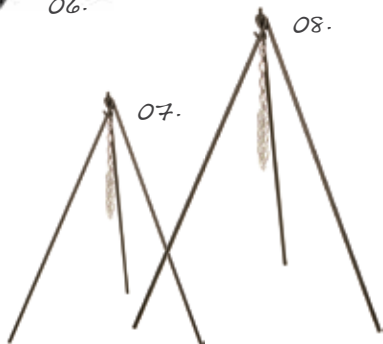
04.



05.



06.



07.

08.



09.

OUTDOOR

- 01. A5DOL** | Αντικολλητικό χαρτί για μαντεμένα σκεύη 50,8 εκ. - 8τμχ
- 02. A10F3** | Αλουμινένια Ταψάκια για μαγείρεμα 25,4 εκ. (3τμχ)
- 03. A10F12** | Αλουμινένια Ταψάκια για μαγείρεμα 25,4 εκ. (12τμχ)
- 04. A12F3** | Αλουμινένια Ταψάκια για μαγείρεμα 30,48 εκ. (3τμχ)
- 05. A5** | Εργαλείο ανύψωσης για μαντεμένο καπάκι
- 06. A5-11** | Εργαλείο 4 σε 1 για Camping Dutch Oven
- 07. 3TP2** | Τρίποδο για Camping Dutch Oven 110,5 εκ.
- 08. 5TP2** | Τρίποδο για Camping Dutch Oven 152,4 εκ.
- 09. A5-2** | Δερμάτινα προστατευτικά γάντια ψησίματος



CAST IRON

outdoor grilling



+



01.

01. LSPROG COMBO | Μαντεμένα φορητή ψησταριά κάρβουνου Sportsman's Pro + Δοχείο εκκίνησης κάρβουνου

02. L14CIA | Μαντεμένο Σκεύος Cook-It-All 35,56 εκ.

03. A5-7 | Outdoor τραπέζι μαγειρικής

04. AT-7 | Τσάντα μεταφοράς για outdoor τραπέζι μαγειρικής



02.



04.



03.

25





CAST IRON

presses

- 01. L6BP** | Μαντεμνια Πρέσα Για Burger 16 εκ.
- 02. LGP3** | Μαντεμνια Πρέσα 17,15 x 11,43 εκ.
- 03. LFIP3** | Μαντεμνια Πρέσα 20,96 x 20,96 εκ.

specialty

- 04. LMPB21** | Μαντεμνιο Μπολάκι Με Πινέλο Σιλικόνης

smoker skillet

- 05. L3SMSK** | Smoker Skillet - Μαντεμνιο Τηγάνι Καπνίσματος 16,5cm





CARBON STEEL

Seasoned



01. CRS10 | Τηγάνι Seasoned Carbon Steel 25,4 εκ.

02. CRS12 | Τηγάνι Seasoned Carbon Steel 30,48 εκ.

03. CRS10HH61 | Τηγάνι Seasoned Carbon Steel 25,4 εκ. με πορτοκαλί λαβή σιλικόνης

04. CRS12HH61 | Τηγάνι Seasoned Carbon Steel 30,48 εκ. με πορτοκαλί λαβή σιλικόνης



accessories



05. ASCRHH11 | Μαύρη λαβή σιλικόνης για τηγάνια Seasoned Carbon Steel





Η παράδοση εκατοντάδων ετών συνεχίζεται καθώς η Lodge παντρεύει τα πλεονεκτήματα του μαντεμιού με την ομορφιά της πορσελάνης. Η άριστη κατανομή θερμότητας δημιουργεί την τέλεια κρούστα ξεροψημένου ή το τέλειο sauté, και η επισμάλτωση πορσελάνης επιτρέπει στο φαγητό να μαριναριστεί σωστά στο ψυγείο. Τα πορσελάνινα σκεύη της Lodge είναι πραγματικά εργαλεία στην κουζίνα σας και εντυπωσιακά όμορφα σκεύη για επίδειξη στο σαλόνι σας.

- Το ιδανικό σκεύος για μαρινάρισμα, ψυγείο, μαγείρεμα και σερβίρισμα.
- Άριστη κατανομή θερμότητας
- Χρήση σε κάθε μαγειρική εστία
- Στο φούρνο έως τους 260 °C

A close-up photograph of a red Lodge Dutch oven lid. The lid is bright red with a brushed metal finish. In the center, there is a silver-colored knob with the word "LODGE" embossed on it in a bold, serif font. The background is a light-colored, speckled surface, possibly a countertop. The lighting is soft, highlighting the texture of the metal and the vibrant red color of the lid.

LODGE

ENAMEL

on cast iron



01.



02.



03.

01. EC1D43 | 1,4 lt Μαντεμένα γάστρα με πορσελάνινη επίστρωση, Red

02. EC3D43 | 2,8 lt Μαντεμένα γάστρα με πορσελάνινη επίστρωση, Red

03. EC4D43 | 4,2 lt Μαντεμένα γάστρα με πορσελάνινη επίστρωση, Red

04. EC3CC43 | 3,4 lt Μαντεμένα κατσαρόλα με πορσελάνινη επίστρωση, Red

05. EC3CC13 | 3,4 lt Μαντεμένα κατσαρόλα με πορσελάνινη επίστρωση, Oyster



05.



04.



ENAMEL

on cast iron



01.



02.



03.



04.



05.



06.

*I'm
new!*



07.



08.

- 01. **EC6D43** | 5,68 lt Μαντεμένα γάστρα με πορσελάνινη επίστρωση, Red
- 02. **EC6D18** | 5,68 lt Μαντεμένα γάστρα με πορσελάνινη επίστρωση, Midnight Chrome
- 03. **EC6D13** | 5,68 lt Μαντεμένα γάστρα με πορσελάνινη επίστρωση, Oyster
- 04. **EC6D50** | 5,68 lt Μαντεμένα γάστρα με πορσελάνινη επίστρωση, Desert Sage
- 05. **EC6D32** | 5,68 lt Μαντεμένα γάστρα με πορσελάνινη επίστρωση, Indigo
- 06. **EC6D38** | 5,68 lt Μαντεμένα γάστρα με πορσελάνινη επίστρωση, Lagoon
- 07. **EC7D43** | 7,38 lt Μαντεμένα γάστρα με πορσελάνινη επίστρωση, Red
- 08. **EC7OD43** | 6,62 lt Μαντεμένα οβάλ γάστρα με πορσελάνινη επίστρωση, Red





Το 2023 η Lodge έκανε επιτέλους πραγματικότητα ένα μεγάλο της όνειρο: να είναι η μοναδική εταιρεία που κατασκευάζει μαντεμένα σκεύη με εμαγιέ πορσελάνινη επίστρωση στις ΗΠΑ σήμερα! Τώρα μας παρουσιάζει με υπερηφάνεια την σειρά USA Enamel που δημιουργεί ιστορία, σε τρία πρωτότυπα χρώματα: Cloud Nine, Smooth Sailing και Cherry On Top!

- **Premium συλλογή της Lodge, εμπνευσμένη από το καλύτερο design προϊόντος στην Αμερική.**
- **Κάθε κομμάτι USA Enamel χυτεύεται και τελειοποιείται στην πόλη του Tennessee.**
- **Κάθε λεπτομέρεια έχει προσαρμοστεί προσεκτικά με άψογο στυλ.**
- **Στιβαρή κατασκευή**

*I'm
new!*



01.

*I'm
new!*



04.

*I'm
new!*



07.

*I'm
new!*



02.

*I'm
new!*



05.

*I'm
new!*



08.

*I'm
new!*



03.

*I'm
new!*



06.

*I'm
new!*



09.



USA ENAMEL

on cast iron



01. **U3ID100** | 2,8 lt Εμαγιέ Μαντεμένια Γάστρα, Cloud Nine
02. **U3ID300** | 2,8 lt Εμαγιέ Μαντεμένια Γάστρα, Smooth Sailing
03. **U3ID400** | 2,8 lt Εμαγιέ Μαντεμένια Γάστρα, Cherry On Top
04. **U4ID100** | 4,2 lt Εμαγιέ Μαντεμένια Γάστρα, Cloud Nine
05. **U4ID300** | 4,2 lt Εμαγιέ Μαντεμένια Γάστρα, Smooth Sailing
06. **U4ID400** | 4,2 lt Εμαγιέ Μαντεμένια Γάστρα, Cherry On Top
07. **U6ID100** | 5,68 lt Εμαγιέ Μαντεμένια Γάστρα, Cloud Nine
08. **U6ID300** | 5,68 lt Εμαγιέ Μαντεμένια Γάστρα, Smooth Sailing
09. **U6ID400** | 5,68 lt Εμαγιέ Μαντεμένια Γάστρα, Cherry On Top
10. **U7ID100** | 7 lt Εμαγιέ Μαντεμένια Γάστρα, Cloud Nine
11. **U7ID300** | 7 lt Εμαγιέ Μαντεμένια Γάστρα, Smooth Sailing
12. **U7ID400** | 7 lt Εμαγιέ Μαντεμένια Γάστρα, Cherry On Top





CHEF COLLECTION™

Αυτή η σειρά από μαντεμένα σκεύη, εμπνευσμένη από τους επαγγελματίες σεφ, συνδυάζει την κληρονομιά της Lodge με σύγχρονο & ακόμα πιο εργονομικό σχεδιασμό.

- Αναβαθμίζει την καθημερινή μαγειρική εμπειρία μέσα από τον πλούσιο σχεδιασμό
- Seasoned & έτοιμα για χρήση, με φυσικό αντικολλητικό φινίρισμα
- Κεκλιμένα πλαϊνά τοιχώματα φιλικά προς την σπάτουλα, για εύκολη μεταγύγιση του φαγητού
- Εργονομικές λαβές για ακόμα πιο βελτιωμένο έλεγχο και εύκολη μεταφορά
- Ποιοτική, αξιόπιστη και ανθεκτική κατασκευή
- Απαράμιλλη κατανομή & διατήρηση θερμότητας



01.



02.



03.



CHEF COLLECTION

griddles & grill pans

- 01. **LC11SGR** | Μαντεμένη πλάκα με δυο χερούλια 27,94 εκ.
- 02. **LC11SGP** | Μαντεμένη πλάκα grill με δυο χερούλια 27,94 εκ.
- 03. **LCDRG** | Μαντεμένη Πλάκα/Σχάρα δύο όψεων με δύο χερούλια 49,53 x 25,4 εκ.



double dutch oven

- 04. **LC6DD** | Μαντεμένο διπλό σκεύος 5,67Lt, με καπάκι που μετατρέπεται σε τηγάνι grill.

everyday pan

- 05. **LC12EP** | Μαντεμένο Τηγάνι με δύο χερούλια & γυάλινο καπάκι 30,4εκ.

wok

- 06. **LC12W** | Μαντεμένο Wok 31,75εκ.







Blacklock.

—● THE ORIGINAL LODGE FOUNDRY —●

Triple Seasoned™ ★ Lightweight

Φέρτε την επανάσταση στον τρόπο που μαγειρεύετε, με τα μαγειρικά σκεύη Blacklock, τα οποία πήραν το όνομά τους από το πρώτο χυτήριο της Lodge. Τα Blacklock συνδέουν την κληρονομιά της Lodge, με το νέο τριπλό φινίρισμα & τον ελαφρύτερο σχεδιασμό τους.

- **Τρία στρώματα seasoning για φυσικό αντικολλητικό αποτέλεσμα**
- **Εξαιρετική γεύση και εύκολος καθαρισμός**
- **Πιο ελαφρύ για μεγαλύτερη ευκολία κατά τη χρήση**
- **Στιβαρή κατασκευή**



*I'm
new!*





BLACKLOCK

skillets

- 01. **BL63SK** | Μαντεμένιο τηγάνι Blacklock 17,78 εκ.
- 02. **BL96SK** | Μαντεμένιο τηγάνι Blacklock 26 εκ.
- 03. **BL39SK** | Μαντεμένιο τηγάνι Blacklock 30,48 εκ.

lids & skillets + lids

- 04. **BLIC10** | Μαντεμένιο Καπάκι Blacklock 26,03 εκ.
- 05. **BLIC12** | Μαντεμένιο Καπάκι Blacklock 30,48 εκ.
- 06. **BL49LDSK** | Μαντεμένιο βαθύ τηγάνι Blacklock 3,7 lt
- 07. **BL17BR** | Μαντεμένιο τηγάνι Blacklock 30,48 εκ. | 3,7 lt

dutch oven

- 08. **BL02DO** | Μαντεμένιο Dutch Oven Blacklock 5,20lt

griddle & grill pans

- 09. **BL65GP** | Μαντεμένιο τηγάνι γκριλ Blacklock 30,48 εκ.
- 09. **BL77DG** | Μαντεμένια πλάκα Blacklock 25,4 x 50,8 εκ.



08.



09.



10.





FOOD SERVICE

Heat treated tableware Sizzleware & underliners

Φτιαγμένα ακριβώς όπως τα παραδοσιακά μαντεμένα σκεύη Lodge, στην σειρά Heat-Treated, τα σκεύη υποβάλλονται σε πατενταρισμένη διαδικασία θερμικής ενίσχυσης, κατά την οποία υπερθερμαίνονται σε ειδικό φούρνο, αλλάζοντας τη μοριακή δομή τους. Αυτή η διαδικασία, προσδίδει έξτρα προστασία και ακόμα μεγαλύτερη ανθεκτικότητα.

- **Πατενταρισμένη διαδικασία heat-treated εμποδίζει την οξείδωση**
- **Seasoned, φυσικό φινίρισμα που βελτιώνεται με τη χρήση**
- **Το σωστό σκεύος για ψήσιμο, τηγάνισμα, μαγείρεμα, βράσιμο, sauté, sear**
- **Χωρίς συνθετική επίστρωση**
- **Μεγάλη διάρκεια ζωής για δεκαετίες μαγειρέματος**

Heat-treated tableware



01.

HEAT-TREATED & SEASONED



02.

HEAT-TREATED & SEASONED



03.



04.

HEAT-TREATED & SEASONED



05.

HEAT-TREATED & SEASONED



06.

HEAT-TREATED & SEASONED



07.



08.

HEAT-TREATED & SEASONED



09.

HEAT-TREATED & SEASONED

FOOD SERVICE



10.

HEAT-TREATED & SEASONED



11.

HEAT-TREATED & SEASONED



12.

HEAT-TREATED & SEASONED



13.

HEAT-TREATED & SEASONED



14.

HEAT-TREATED & SEASONED

- 01. HMSRC** | Μαντεμένιο
Ορθογώνιο Σκεύος 0,30 lt
- 02. HMS14RC** | Μαντεμένιο
Ορθογώνιο Σκεύος 0,41 lt
- 03. UMSRC** | Ορθογώνια Ξύλινη βάση
για HMSRC & HMS14RC
- 04. HMSS** | Μαντεμένιο
Σκεύος Μπωλ 0,30 lt
- 05. HMSB** | Μαντεμένιο
Σκεύος Μπωλ 0,35 lt
- 06. HMSRD** | Μαντεμένιο Στρογγυλό
Σκεύος Μπωλ 0,41 lt
- 07. U3RP** | Στρογγυλή Ξύλινη βάση
- 08. HMSOV** | Μαντεμένιο Οβάλ
Σκεύος 0,27 lt
- 09. HM16OS** | Μαντεμένιο Οβάλ
Σκεύος 0,47 lt
- 10. HOSD** | Μαντεμένιο
Οβάλ Σκεύος 1,06 lt
- 11. HCK** | Μαντεμένιο
Country Kettle 0,47 lt
- 12. H5MIC** | Μαντεμένιο
Καπάκι 12,7 εκ.
- 13. H5MS** | Μαντεμένιο
τηγάνι 12,7 εκ.
- 14. H3SK** | Μαντεμένιο
τηγάνι 16,51 εκ.

Sizzleware & underliners





07.



08.



09.



10.

FOOD SERVICE

- 01. LOSH3** | Μαντεμένα Οβάλ Πλάκα ψησίμ./σερβιρ. 25,4 x 19,05 εκ.
- 02. UGOH** | Οβάλ Ξύλινη Βάση Ιδανική για : LOSH3
- 03. LJOSH3** | Μαντεμένα Οβάλ Πλάκα ψησίμ./σερβιρ. 33,99 x 25,4 εκ.
- 04. UJOP** | Οβάλ Ξύλινη Βάση Ιδανική για : LJOSH3
- 05. L7OGH3** | Μαντεμένα Στρογγυλή Πλάκα ψησίμ./σερβιρ. 23,5 εκ.
- 06. U7RP** | Στρογγυλή Ξύλινη Βάση 28,5εκ. Ιδανική για : L7OGH3
- 07. L5WS3** | Μαντεμένο τηγάνι 12,7 εκ.
- 08. U5WP** | Τετράγωνη Ξύλινη Βάση Ιδανική για : L5WS3
- 09. LSCP3** | Μαντεμένα Πλάκα Ψησίματος 29,54 x 19,69 εκ.
- 10. UCPU** | Ορθογώνια Ξύλινη Βάση Ιδανική για : LSCP3





CAST IRON

bakeware



01. ASBG41 | Λαβές Σιλικόνης Για Σκεύη Lodge Bakeware

02. BW8LP | Μαντεμένα Φόρμα 21,5 x 11,4 εκ.

03. BW8LPA1 | Μαντεμένα Φόρμα 21,5 x 11,4 εκ. + Λαβές Σιλικόνης

04. BW6MFNA1 | Μαντεμένα Φόρμα Cupcake + Λαβές Σιλικόνης

05. BW15PP | Μαντεμένα Πλάκα για Pizza 39,40 εκ.

06. LLFCP | Μαντεμένα Φόρμα Cake

07. BW13C | Μαντεμένο Βαθύ Ταψί 33,02 x 22,86 εκ.

08. BW15BP | Μαντεμένο Ταψί για Pizza 39,37 x 26,67 εκ.





CAST IRON

sugar skulls

- 01. BWSKULLA1** | Μαντεμνία Φόρμα Mini Skulls Με Λαβές Σιλικόνης
- 02. LBSKULL** | Μαντεμνίο Τηγάνι Sugar Skull Skiller 26,04 εκ.



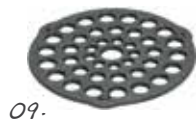


CAST IRON

Wanderlust Series

- 01. L8SKLWND** | Wanderlust
Μαντεμένιο Camper Pan
26,04εκ.
- 02. L90GWND** | Wanderlust
Μαντεμένια Mountain Griddle
26,67εκ.





COOKING

accessories

- 01. ASHH11** | Λαβή σιλικόνης, Black
- 02. ASHH41** | Λαβή σιλικόνης, Red
- 03. ASHH21** | Λαβή σιλικόνης, Yellow
- 04. ASAHH11** | Λαβή Σιλικόνης για dutch oven και τηγάνια, Black
- 05. ASAHH41** | Λαβή Σιλικόνης για dutch oven και τηγάνια, Red
- 06. ASHHM11** | Mini Λαβή σιλικόνης, Black
- 07. ALHSS85** | Δερμάτινη Λαβή με σπειροειδή ραφή (Nokona Leather)
- 08. ASER** | Φόρμα Σιλικόνης για αβγά 10 εκ.
- 09. L8DOT3** | Μαντεμένα βάση/σχάρα για μαγείρεμα 20,14 εκ.
- 10. ASMMT** | Mini Μαγνητική Βάση Σιλικόνης 12,7cm, Black
- 11. AS7SKT41** | Βάση Σιλικόνης, Red
- 12. AS7SKT21** | Βάση Σιλικόνης, Yellow
- 13. AS7SKT51** | Βάση Σιλικόνης, Green
- 14. AS7SKT61** | Βάση Σιλικόνης, Orange
- 15. AS7SKT11** | Βάση Σιλικόνης, Black
- 16. K11SCRN** | Inox Σίτα 27,9cm
- 17. K13SCRN** | Inox Σίτα 33cm
- 18. 8FB2** | Καλάθι τηγανίσματος 22,86εκ.
- 19. 10FB2** | Καλάθι τηγανίσματος 26,6εκ.



10.

11.



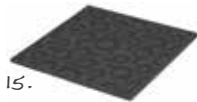
12.



13.



14.



15.



16.



17.



18.



19.



LODGE

LODGE
CAST IRON

Enamelled
Cast Iron
Cleaner

Nettoyant
Pour Fonte
Émaillée

Limpiador De
Hierro Fundido
Esmaltado

Only use on Lodge enameled, cast iron products.
Wash and eat.

Ne s'utiliser que sur les articles de cuisine en fonte
émaillée Lodge. À l'usage normal, se rincer et se laver
régulièrement, par dessus et par dessous. Les produits
de cuisine de haute qualité sont fabriqués en acier inoxydable.

17.02 (340 g)

CLEANING & CARE

accessories



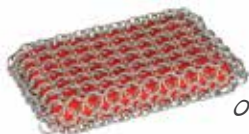
02.



01.



03.



04.



05.



06.



07.



08.

- 01. SCRAPERCOMBO** | Combo Ξύστρα για τηγάνι και οδοντωτή Ξύστρα για grill
- 02. SCRBRSH** | Βούρτσα καθαρισμού 25,4 εκ.
- 03. AESCRUB** | Everyday Scrub Cloth - Πανιά καθαρισμού 2Τμχ
- 04. ACM10R41** | Σφουγγάρι καθαρισμού με ίnox πλέγμα & κόκκινη σιλικόνη στο εσωτερικό
- 05. A-RUSTY1** | Γόμα επαναφοράς για μαντεμένα σκεύη
- 06. A-SPRAY** | Seasoning Spray από 100% λάδι Canola
- 07. A-ECLEAN** | Καθαριστικό για εμαγιέ μαντεμένα σκεύη
- 08. A-CAREE1** | Kit Καθαρισμού για εμαγιέ μαντεμένα σκεύη



CLEANING & CARE

for cast iron

Πλύσιμο & Καθάρισμα

- Πλένουμε με νερό. Αν χρειάζεται, προσθέτουμε σαπούνι ή χρησιμοποιούμε το scraper.
- Στεγνώνουμε αμέσως με ένα πανί ή χαρτί κουζίνας.
- Λαδώνουμε με φυτικό λάδι όλο το σκεύος (το απλώνουμε με λίγο χαρτί ή μια πετσέτα) και το αποθηκεύουμε.



Δείτε το σχετικό video:



SCAN ME

Πώς επαναφέρουμε ένα σκεύος Lodge

- Τρίβουμε με σύρμα.
- Πλένουμε (αν χρειαστεί με σαπούνι).
- Στεγνώνουμε με ένα πανί ή χαρτί κουζίνας.
- Λαδώνουμε (όλο το σκεύος).
- Το ψήνουμε αναποδογυρισμένο στον φούρνο, για 1 ώρα στους 180 °C και το αφήνουμε να κρυώσει μέσα στον φούρνο.



Δείτε το σχετικό video:



SCAN ME



COOKING

on cast iron

Ένα μαντεμένιο σκεύος, μαγειρεύει διαφορετικά σε σχέση με ένα τυπικό αντικολλητικό τηγάνι—και αυτό είναι καλό! Ένα κοινό λάθος; Το μαγείρεμα σε πολύ υψηλή θερμοκρασία!

Το μαντέμι διατηρεί τη θερμότητα όπως κανένα άλλο υλικό, επομένως δεν χρειάζεται να ανεβάζετε τη θερμοκρασία για να τηγανίσετε το τέλειο αυγό ή για να ψήσετε ιδανικά την μπριζόλα σας. Κάθε εστία είναι διαφορετική, αλλά συνιστούμε να ξεκινήσετε από μέτρια θερμοκρασία προς χαμηλή θερμοκρασία. **Να είστε υπομονετικοί, αφιερώστε χρόνο για να προθερμάνετε το τηγάνι σας και μην φοβάστε να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία σε όλη τη διαδικασία μαγειρέματος.**

Ακολουθούν οι τρεις κορυφαίες συμβουλές μαγειρικής:

- Αφήστε το τηγάνι σας να προθερμανθεί για μερικά λεπτά.
- Χρησιμοποιήστε λίγο βούτυρο ή μαγειρικό λάδι.
- Χαμηλώστε τη φωτιά. (Εμπιστευτείτε μας σε αυτό.)



ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΣΕ :



ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ
ΕΣΤΙΕΣ



ΕΣΤΙΕΣ
ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ



ΚΕΡΑΜΙΚΕΣ
ΕΣΤΙΕΣ



ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ
ΕΣΤΙΕΣ



ΦΟΥΡΝΟ



ΥΠΑΙΘΡΙΑ
ΦΩΤΙΑ



BARBECUE



SEASONED

& ready to use

Το **Seasoning** είναι η διαδικασία κατά την οποία το μαντεμένο σκεύος ψήγεται με φυτικό λάδι, αποκτώντας ένα **φυσικό αντικολλητικό φινίρισμα**, που αντέχει στο χρόνο.

Η Lodge, εφαρμόζει τη διαδικασία του seasoning σε όλα τα μαντεμένα σκεύη της, χρησιμοποιώντας αποκλειστικά λάδι σόγιας.

Για ορισμένα φαγητά ίσως το μαντεμένο σκεύος σας χρειαστεί λίγο παραπάνω λάδι κατά την πρώτη χρήση.

Θα πρέπει να γνωρίζετε επίσης, ότι **το πλυντήριο πιάτων και τα σκληρά απορρυπαντικά μπορούν να βλάψουν το Seasoning**.

Το μαντέμι είναι κατάλληλο για χρήση σε κάθε σπίτι και σε κάθε εστία, εσωτερικού ή εξωτερικού χώρου, εκτός του φούρνου μικροκυμάτων.

Χρησιμοποιήστε άφοβα όλα τα αξεσουάρ της κοζίνας σας, ακόμα και τα μεταλλικά.

Θερμάνετε και κρυώστε σταδιακά το σκεύος για μεγαλύτερη διάρκεια ζωής.

Προστατεύστε τα χέρια σας από τα καυτά χερούλια.

Καθαρίστε το σκεύος σας με 3 απλά βήματα:

πλύντε το στο χέρι, στεγνώστε το καλά, αλείψτε το με λίγο λάδι.



**Τι είναι
το seasoning?**

Το seasoning είναι απλώς λάδι ψημένο σε μαντέμι (χυτοσίδηρο) και ανθρακούχο χάλυβα. Είναι αυτό που δίνει στα μαγειρικά σας σκεύη την χαρακτηριστική μαύρη πατίνα. Το seasoning σχηματίζει μια φυσική αντικολλητική επιφάνεια μαγειρέματος που προστατεύει το τηγάνι σας και το κάνει ακόμα πιο ανθεκτικό και εύχρηστο. Μπορεί να χρειαστεί λίγη επιπλέον προσοχή, αλλά ένα καλά seasoned μαντεμένιο τηγάνι θα διαρκέσει για γενιές.

**Το μαγείρεμα
όξινων τροφίμων
σε μαντέμι
θα βλάψει το
seasoning;**

Δυστυχώς, μπορεί. Τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε οξύ, όπως οι ντομάτες, μπορούν να διασπασούν το seasoning του. Συνιστούμε να αποφεύγετε όξινα τρόφιμα ή συνταγές με υψηλότερη περιεκτικότητα σε υγρά για μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα μέχρι να εδραιωθεί καλά το seasoning.

**Το
καινούργιο μου
μαντεμένιο τηγάνι
Lodge έχει μια
"φυσάλιδα";
Τι είναι αυτό;**

Κάποια καινούργια μαγειρικά σκεύη Lodge μπορεί να έχουν μια μικρή "φυσάλιδα" στην άκρη της λαβής ή στη βοηθητική λαβή που μπορεί να αφαιρεθεί και να αποκαλύψει ένα καφέ χρώμα από κάτω. Αυτό δεν είναι οξειδωση. Είναι αποτέλεσμα της διαδικασίας του seasoning κατά την διάρκεια της οποίας, τα σκεύη κρέμονται για να μεταφερθούν, με αποτέλεσμα να σχηματίζεται μια μικρή σταγόνα στο κάτω μέρος. Αν η φούσκα περάσει μέσα από τους φούρνους μας, ψήνεται και το καφέ χρώμα είναι απλώς λάδι που δεν έχει πλήρως αφομοιωθεί. Είναι απόλυτα ασφαλές και θα εξαφανιστεί με την τακτική χρήση και φροντίδα.

FAQ'S

about cast iron

Όταν στέγνωνα το μαντεμένιο τηγάνι μου, εμφανίστηκαν σκούρα υπολείμματα στην πετσέτα μου. Είναι φυσιολογικό;

Ναι, αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό και ασφαλές. Περιστασιακά, όταν το seasoning λειτουργεί συχνά με όξινα τρόφιμα ή σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες, σκούρα υπολείμματα μπορεί να μείνουν στην πετσέτα σας κατά τον καθαρισμό. Αυτό μπορεί να παρατηρηθεί και σε ολοκαίνουργια σκεύη.

Το seasoning στο καινούριο μου τηγάνι δεν φαίνεται ομοιόμορφο. Είναι φυσιολογικό αυτό;

Ορισμένα μαντεμένα μαγειρικά σκεύη μπορεί να έχουν μικρές διαφοροποιήσεις στο seasoned φινίρισμα τους. Αυτές οι παραλλαγές δεν επηρεάζουν την απόδοση μαγειρέματος και συνήθως εξομαλύνονται με τη χρήση.

Μαύρες νιφάδες seasoning βγαίνουν από το τηγάνι μου. Τι συμβαίνει;

Μερικές φορές τα στρώματα seasoning μπορεί να ξεφλουδίσουν από το μαντεμένιο τηγάνι σας. Αυτό μπορεί να συμβεί εάν τα στρώματα seasoning δεν έχουν συνδεθεί πλήρως με το μέταλλο. Εάν το τηγάνι σας ξεφλουδίζει, μην πανικοβληθείτε! Απλώς τρίψτε το τηγάνι με μια βούρτσα, στη συνέχεια ξεπλύνετε, στεγνώστε και τρίψτε με λάδι. Μπορεί να θέλετε να δοκιμάσετε τη διαδικασία του reseasoning στο φούρνο για να βοηθήσετε να δημιουργηθεί ένα ισχυρό στρώμα seasoning.

128 YEARS

• AND STILL •

COOKING



www.lodgecastiron.gr