



MANGALEV

## HAKKIMIZDA

FETHA METAL MİMARLIK , MANGALEV markası ile yeni nesil mangal ve mangal masaları üretiminde uzmanlaşmış bir imalat şirkettir.

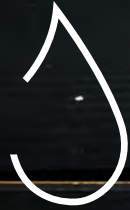
MANGALEV'i üretirken günümüz teknolojilerini kullanarak, ürün kalitesine önem vererek, üretim sürecini sürekli iyileştiriyoruz.

MANGALEV markalı tüm ürünler Türk patent koruması ve CE belgesi ile TÜRKİYE 'de üretilmektedir.

Anadolu insanları, yüzyıllardır yiyeceklerini odun ateşinde pişirmişler. Bu eski geleneksel kullanım, yemeklerin odun ateşi ile pişmesi sonucu efsane lezzetlerin meydana çıkmasına neden olmuştur.

MANGALEV, Anadolu'nun içinden çıkan bir alevdir. Bu Anadolu alevini, MANGALEV ile günümüzde ateş üzerinde pişirme sanatına dönüştürmeye çalıştık.

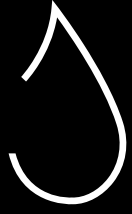
MANGALEV şimdiden bir tasarım ikonu olma yolunda ilerliyor



# MANGALEV

ATEŞ ÜZERİNDE YEMEK PİŞİRME SANATI





MANGALEV

## Unutulmaz Anıları MANGALEV ile yaşamak...

Sıcaklığı, yemeği ve dostluğu paylaşmak için yanan bir ateşin etrafında toplanmak, insanlığın en eski alışkanlıklarından biridir. Belki de bu yüzden MANGALEV aileler arasında çok hızlı bir şekilde popüler oluyor. Mükemmel dahiyane tasarımıyla , harika yemeklerden çok daha fazlasını sunan bir dış mekan ızgara ürünüdür. Eşsiz dairesel tasarımı ile insanları birlikte yemek yapmaya davet ederek her öğünü unutulmaz kılıyor. İster biftek ızgara yapın, ister sebze kızartın, ister sadece şekerleme yapın, MANGALEV'de yemek pişirmek basit, çok yönlü ve eğlencelidir. MANGALEV ısıyı geniş bir alana yaydığı için yılın herhangi bir zamanında açık havada yemek yemenin keyfini çıkarabilirsiniz. Açık hava yaşam tarzınızı neden MANGALEV ile hissetmeyesiniz!... Arkadaşlıklarla dolu mükemmel bir aile anısını yaşamak için tüm malzemeler burada!...



*“MANGALEV, sizi sıcaklığı, yemeği  
ve anılarınızı dostlarınızla paylaşmak  
için yanan bir ateşin etrafında birleştirir.”*

MANGALEV

MANGALEV

ATEŞ ÜZERİNDE YEMEK PİŞİRME SANATI

# MANGALEV'in efsane lezzetleri



MANGALEV, ateş üzerinde pişirme olanaklarını o kadar çok şekilde genişletti ki, - nereden başlamalıyız? sorusunu kendimize sormadan edemeyiz. MANGALEV, yüksek performanslı bir pişirme ürünü olarak rakipsizdir ve tek başına bile nedenini açıklamaya yardımcı olur. MANGALEV 'in pişirme kabiliyeti ve tasarımsal açıdan çok popüler olduğu kanıtlanmıştır. MANGALEV 'i her şeyden ayıran özelliği, estetik çekiçliliğe sahip olması ve kullanması inanılmaz derecede kolaydır.

MANGALEV'in kullanımın çok yönlü ve tasarımsal estetiğinin olması, kullanılan malzemelerin basitliği ve uzun ömürlülüğünde yatmaktadır. Özel alaşımli Karbon ve Corten çeliğinin güçlü ve dayanıklı olması her türlü hava koşullarında dışarıda bırakılabilirsiniz ve çok az bakım gerektiren bir üründür. Gözü yormamasının yanı sıra, ateş çukurunun özel kalıplardan olması ile içinde hava sirkülasyonunu oluşturarak, doğru kuru odunla dakikalar içinde parlayan bir ateşe sahip olabilirsiniz.

MANGALEV mangalları, dairesel özel tasarımı sayesinde istenilen sıcaklığa kısa sürede ulaşır ve ısıyı birkaç metrelik bir alana hızla yayarak tüm yıl boyunca lezzetli ve pratik pişirme olanığı sağlar.

MANGALEV'de yemek yapmaya başladığınızda hemen dikkatinizi çeken şey lezzetli yemekler hazırlamanın ne kadar kolay olduğudur. Dairesel plaka, yiyecekleri ister doğrudan üzerine ister tavaya konulsun hassas pişirmeye izin veren doğal bir sıcaklık gradyanına sahiptir. Sıvı nitrojen kullanımıyla barbeküyü dramatik bir "buz makinesine" dönüştürebilir ve lezzetli donmuş tatlılar hazırlamak için kullanabilirsiniz.

MANGALEV'in dairesel şekli ile geleneksel ateş çukuru, arkadaşlarınız ve ailenizi etrafında toplanması ve yemek pişirmeyi daha sosyal hale getirmesi geleneksel bir barbeküden daha kolaydır.

MANGALEV'in en önemli özelliklerinden biri; Özel alaşımli karbon çelikten yapılmış dairesel plaka üzerinde pişirilen ürünler kendi suyunda pişer ve daha az yağ kullanılmasına olanak sağlayarak daha sağlıklı bir yaşam ve lezzetli yemekler sunar.

Mangal ve barbekülerin kullanımından sonra en önemli sorunu temizlik. MANGALEV , yemek bitiminde bile ızgara plaka üzerindeki pişmiş yiyecekleri ve yağları kazıyarak kolayca temizlenmesini olanak sağlar ve hayatınızı kolaylaştırmaya devam ettirir. İşlemi çok basit!... Artıkları ve yağı doğrudan ateşe atın ve plakayı nemli bir bezle ovalayarak siliniz. Ateş çukurundaki kül soğuduktan sonra faraş ile çıkartınız.

MANGALEV , aileniz ve sevdiğinizlerle tekrar buluşturmak için hazır olarak sizi bekliyor.



Yemek pişirmek  
hayatımızı renklendirir



MANGALEV

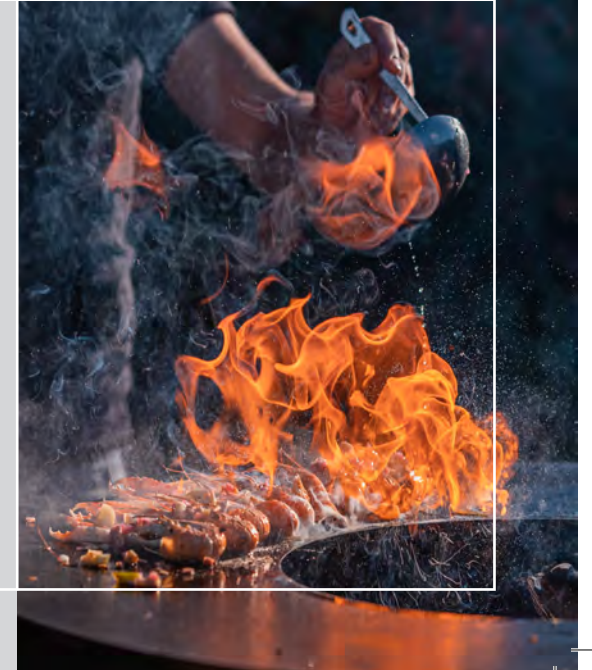
MANGALEV piyasaya çıkmadan önce piyasada çok sayıda bulunan klasik mangal ve barbekülerin pazar payından dolayı biraz tedirgindik. MANGALEV'in çığır açan eşsiz tasarımları o tedirginliğimizi ortadan kaldırıp müşterilerin hayallerine lezzetler kattık. MANGALEV tasarımının içinde o sadelik mangal olarak kullanmasanız bile eviniz veya bahçenizde güzel ve modern bir başyapıt olarak dekorasyon olma özelliğini korur.

Bu şaheser ürünü bir kez yaktığımızda ateş çukuru baş döndürücü bir ateşe dönüşüyor ve sıcaklık yayarak etrafında arkadaşlarınız ve ailenizin toplanabileceği bir mekâna karşı odak noktası oluşturuyor. MANGALEV'in yepyeni bir yaşam tarzı ile bir yeni nesil ızgara olduğunu profesyonel aşçılar tarafından onaylanmıştır. MANGALEV, dış ünite ve aksesuarları ile birlikte bu yaşam tarzını tamamlayan yüksek kaliteli bir koleksiyondur.

Size özel olarak tasarlanmış bir dizi bank, kasap kesme tahtası, ahşap depolama üniteleri, saksılar ve pişirme aletleri size uygun modüler bir dış mekân mutfağı yapılandırmak için MANGALEV adası çalışma alanı tasarladık. Tüm parçaları kusursuz bir şekilde bir arada çalışmasını sağlayarak, sıcak, rahat ve şık bir mekân alanını arkadaşlarınızla ve ailenizle unutulmaz anılarınız için oluşturduk.

Aldığımız geri bildirimler doğrultusunda ürün yelpazemizi geliştirmek, bizden daha harika şeyler beklediğinize inandığımızdan sizleri dinliyoruz ve sürekli çalışıyoruz.

“Ateş üzerinde yemek pişirme sanatı”



MANGALEV



Ateş üzerinde yemek pişirme sanatı

## MANGALEV TROS

MANGALEV Tros serisi her türlü ortama uyum sağlayacak şekilde tasarlandı. MANGALEV Tros'un özel alaşımli karbon çeliğinden üretilen pişirme yüzeyi, özel işlemler uygulama tekniği sayesinde pişirmede efsane lezzetlerin ortaya çıkmasını sağlar. Kullanım ortamına uygun olarak pişirme yüzeyi, Ø 65 cm, 86 cm, 92 cm ve 100 cm ebatlarında üretilmektedir. Kullanılmadığı zaman bile bir şaheser olarak bulunduğu ortamı özel bir güne dönüştürür.



### TROS 7

Özellikler

Pişirme yüzeyi dış çapı	86 cm
Pişirme yüzeyi	Özel alaşımli karbon çeliği
Pişirme yüzeyi iç çapı	42 cm
BBQ-Mangal gövde kaplaması	Statik dayanıklı kaplama
BBQ-Mangal gövde malzemesi	Karbon çeliği
BBQ-Mangal yüksekliği	98 cm
BBQ-Mangal ağırlığı	65 kg
BBQ-Mangal masası	İsteğe bağlı



### TROS 3 Marac

Bu masa ile TROS 3 Marac serisi alevin daha iyi görülmesini ve ateş çukuru olarak kullanılmasına ve yemek pişirmek için ocağın etrafında oturulmasına olanak sağlar. 68 cm yüksekliğinde ve büyük yuvarlak masa ızgarası kızartma yüzeyi 86 cm çapına sahip olması, rahat pişirme ve yemek konforu sağlar.

Özellikler

Pişirme yüzeyi dış çapı	86 cm
Pişirme yüzeyi	Özel alaşımli karbon çeliği
Pişirme yüzeyi iç çapı	42 cm
BBQ-Mangal gövde kaplaması	Statik dayanıklı kaplama
BBQ-Mangal gövde malzemesi	Karbon çeliği
BBQ-Mangal yüksekliği	68 cm
BBQ-Mangal ağırlığı	70 kg
BBQ-Mangal masası dış çapı	131 cm



# MANGALEV GALE

MANGALEV GALE Serisinin fonksiyonelliği, mangal ızgarasının pişirmesi için geniş bir yüzeye sahip olması haricinde, harlanmış bir ateş, etkileyici bir odun kütük deposu ve birde kesme tahtasına sahip olmasıdır. MANGALEV'inizi ızgarayla tamamlayın, rendeleyin ve ızgara olanaklarını neredeyse sınırsız hale getirecektir. GALE Serisini ateşleyin, 30-40 dakika sonra özel alaşımli karbon çeliğinden üretilmiş pişirme yüzeyi, ısınacak ve ızgara kullanıma hazır hale gelecektir ve pişirme yüzeyi özel işlemler uygulama tekniği sayesinde hemen pişirmeye başlayabilirsiniz. Klasik kömür ızgarasından farklı olarak, ayrıca kömürlerin çıkmasını beklemenize ve kömürler yanarken yemek hazırlamak için acele etmenize de gerek yok çünkü pişirme yüzeyi hala sıcak. MANGALEV GALE serisi bahçe, ev, kafe ve restoranlar için yuvarlak mangal ızgarasının vazgeçilmezi oldu.



## GALE OD XL

Pişirme yüzeyi dış çapı  
Pişirme yüzeyi  
Pişirme yüzeyi iç çapı  
BBQ-Mangal gövde kaplaması  
BBQ-Mangal gövde malzemesi  
BBQ-Mangal yüksekliği  
BBQ-Mangal ağırlığı  
BBQ-Mangal odunluk ölçüleri

89 cm  
Özel alaşımli karbon çeliği  
42 cm  
Statik dayanıklı kaplama  
Karbon çeliği  
97 cm  
90 kg  
100x45x73

## GALE OD

Pişirme yüzeyi dış çapı  
Pişirme yüzeyi  
Pişirme yüzeyi iç çapı  
BBQ-Mangal gövde kaplaması  
BBQ-Mangal gövde malzemesi  
BBQ-Mangal yüksekliği  
BBQ-Mangal ağırlığı  
BBQ-Mangal odunluk ölçüleri

89 cm  
Özel alaşımli karbon çeliği  
42 cm  
Statik dayanıklı kaplama  
Karbon çeliği  
101 cm  
75 kg  
50x50x77



# Yakılacak odunu doğru seçmek

Yüksek derecede ateşin harlanmasını sağlamak için doğru türde yakacak odunun kullanılması MANGALEV'iniz için önemlidir. Birinci ve en önemlisi odunun kuru olması gerekir. Eğer Nemli bir odun kullanılması durumunda çok fazla duman çıkmasından dolayı ateşi yakmak zor olacaktır. Kayın ve meşe

ağaçları gibi yavaş yanan sert odunların kullanılması ateşin harlanması için en idealidir. Kayın, meşe ağacı, yemek pişirmek için ideal olan ince bir kül haline gelir. Aşırı büyük odun kütükleri kullanılması durumunda ateş çukuru içerisinde gerekli hava akımı oluşmaya- cağından ateşin yanması istenilen

seviyede olmayacaktır. Ayrıca tropik ağaçlar, plastik, yanıcı ve yakıcı maddeleri vb. kesinlikle kullanmayınız. Bunlar MANGALEV'in pişirme haznesine zarar verebilir. Odunları resimlerde görüldüğü gibi küçük bir şekilde istifleyerek Oksijenin kolayca dolaşmasını ve dumanı azaltıp, ateşin harlanmasına yardımcı olursunuz.



## Izgara plakası

Pişirme işlemi sırasında düzenli olarak yüzeyi ve kenarı zeytinyağı ile yağlamanız çok önemlidir. Yemek pişirme plakası özel alaşımli siyah karbon çeliğinden yapılmıştır ve yağ uygun şekilde kullanılmazsa korozyona uğrar ve paslanır. Yağ düzgün bir şekilde kullanılması durumunda sadece küçük bir korozyon meydana gelecektir.

Pişirme plakası uzun süre kullanılmadığında her beş veya yedi günde bir yağlama işlemini yapmanızı öneririz. Aşırı korozyon durumunda, plaka yüzeyini bir matkaba veya taşlama makinesine bağlı tel fırça ile veya flap ile parlatmanızı öneririz. Pişirme plakasını iyice parlatıldıktan sonra, cila kalıntılarını bir bez yardımıyla silebilirsiniz.

Pişirme plakasına zeytinyağı uyguladığınızda, plakayı besler ve paslanmaya karşı dirençli olur. Bütün bu işlemlerden sonra MANGALEV'iniz tekrar kullanılmaya hazır olacaktır.



# Modern üretim tesisi Tasarım ve AR-GE



MANGALEV'in üretim teknolojisi yaklaşık 30 kişinin çalıştığı, en son makinelerle donatılmış birçok farklı çelik tekniğinde işleme yeteneğine sahip bir fabrika olmasıdır. İlk tasarım projelerinden başlayıp, son aşamaya kadar tüm üretim sistemine sahip olması MANGALEV'i Türkiye'nin Anadolu'daki yıldızı

yapması anlamına geliyor. Dış mekan yaşam tarzı tasarımı MANGALEV için her zaman ön plandadır. Bütün araştırmalar ve geliştirme, prototipleme ve test etme bizim için çok kritik olan yeni ürünlerimizin "Turquality" in her şeyi başarabilir iş felsefesi ile mümkün hale getirir. Tasarım ve üretimin kendi bünyesinde

olmasının bir diğer avantajı da tek çatı altında hareket edilmesinden dolayı, çeşitlilik sağlayan çok uyumlu bir ürün yelpazesi ortaya çıkarmasıdır. MANGALEV'in tüm ürünleri ve aksesuarları kusursuz bir şekilde bir arada aynı stil, performans ve dayanıklılık üzerine tasarlanmıştır.



# MANGALEV

THE ART OF COOKING ON FIRE

FETHA YATAK MOBİLYA MİMARLIK SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.  
YUNUSEMRE KOBİ SAN. ST. 75. YIL MH. 11228 SK. NO:72/3  
ODUNPAZARI / ESKİŞEHİR - TÜRKİYE  
(+90) 222 220 83 66  
(+90) 546 220 83 66  
ESKİŞEHİR VD. 3851451923  
mangalev.com  
mangalev@mangalev.com  
mangalev\_official - instagram



TESCİLLİ ® TASARIM



Turkey

[www.mangalev.com](http://www.mangalev.com)



MANGALEV

ATEŞ ÜZERİNDE YEMEK PİŞİRME SANATI