

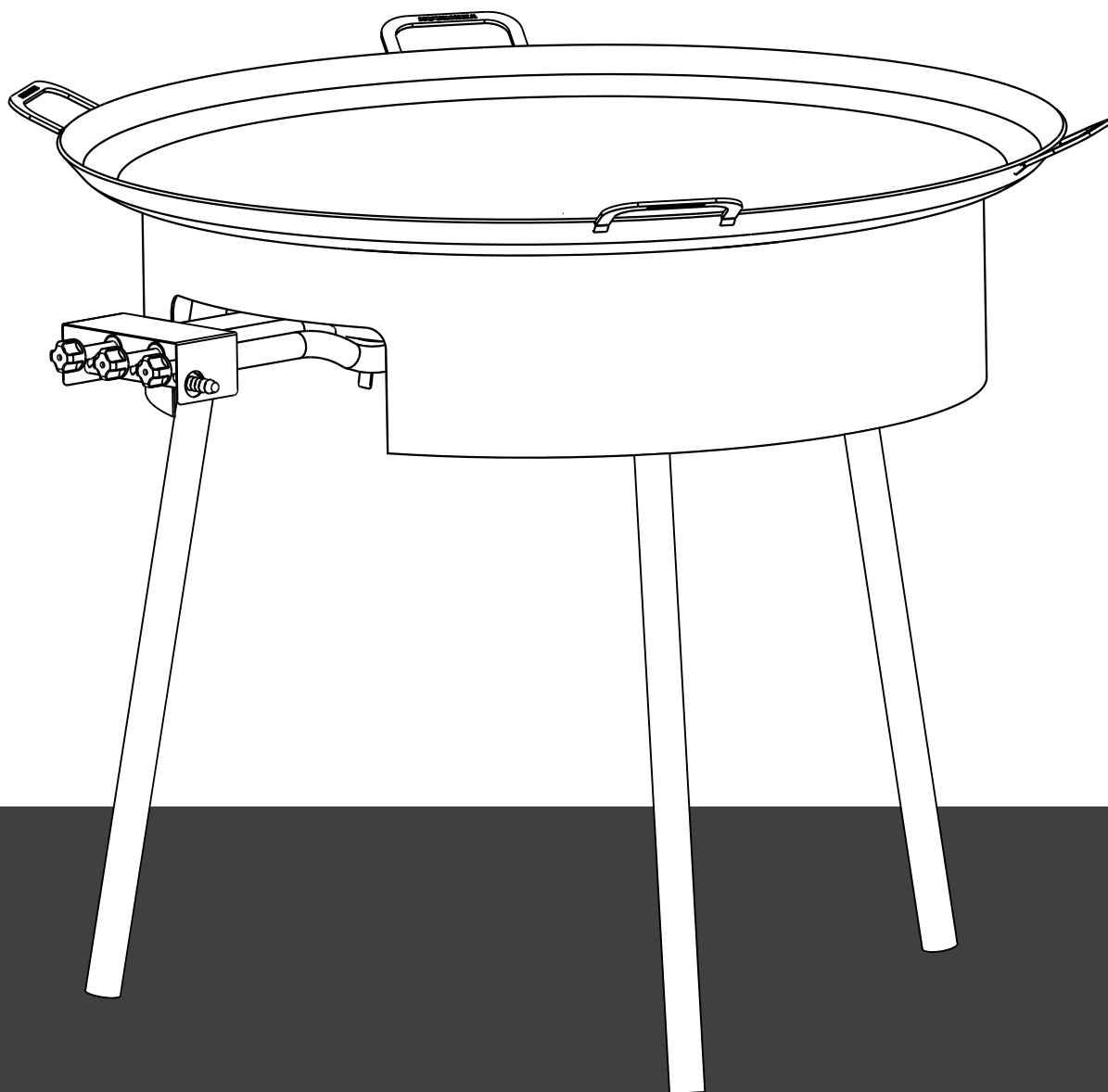
100
120

Art. 54120200

54120220

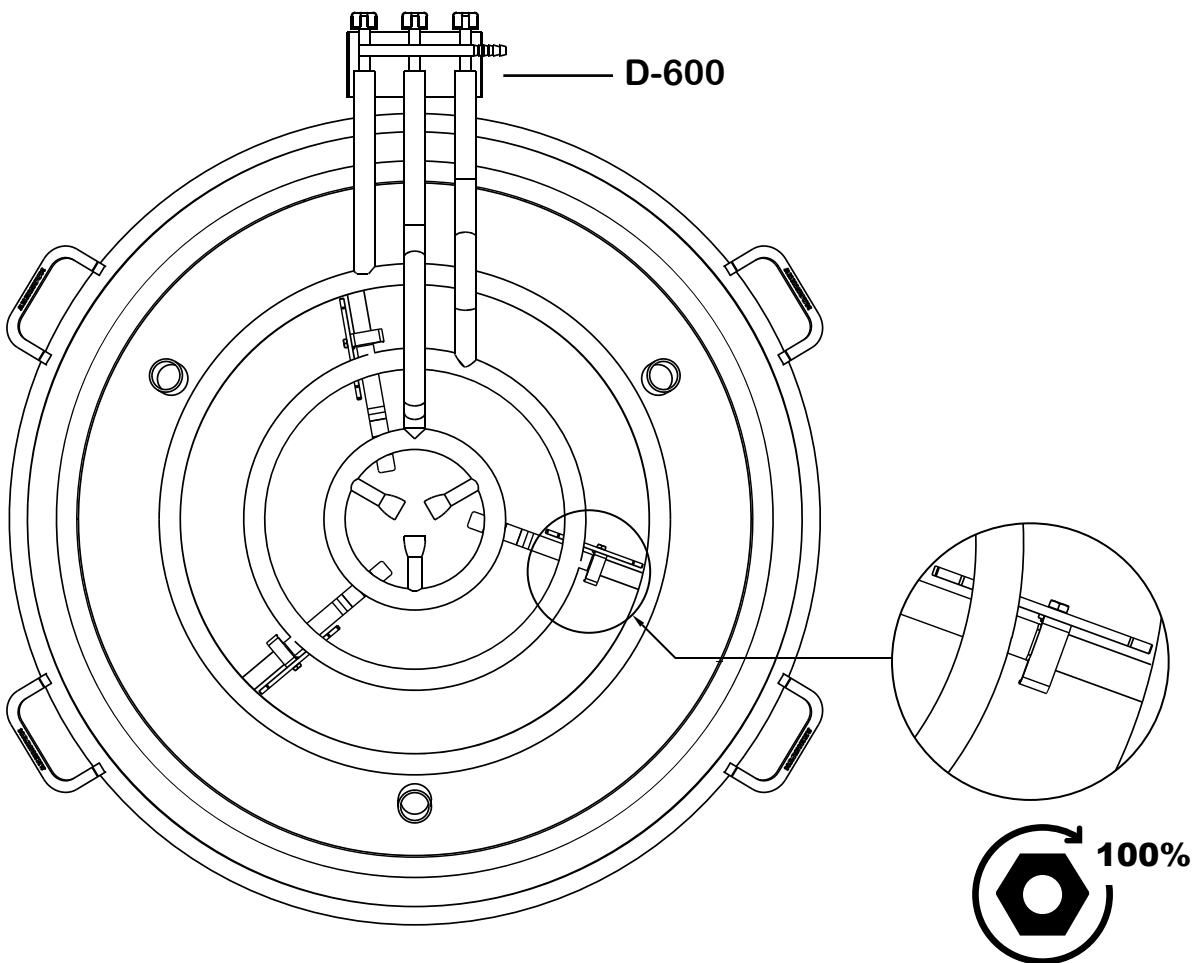
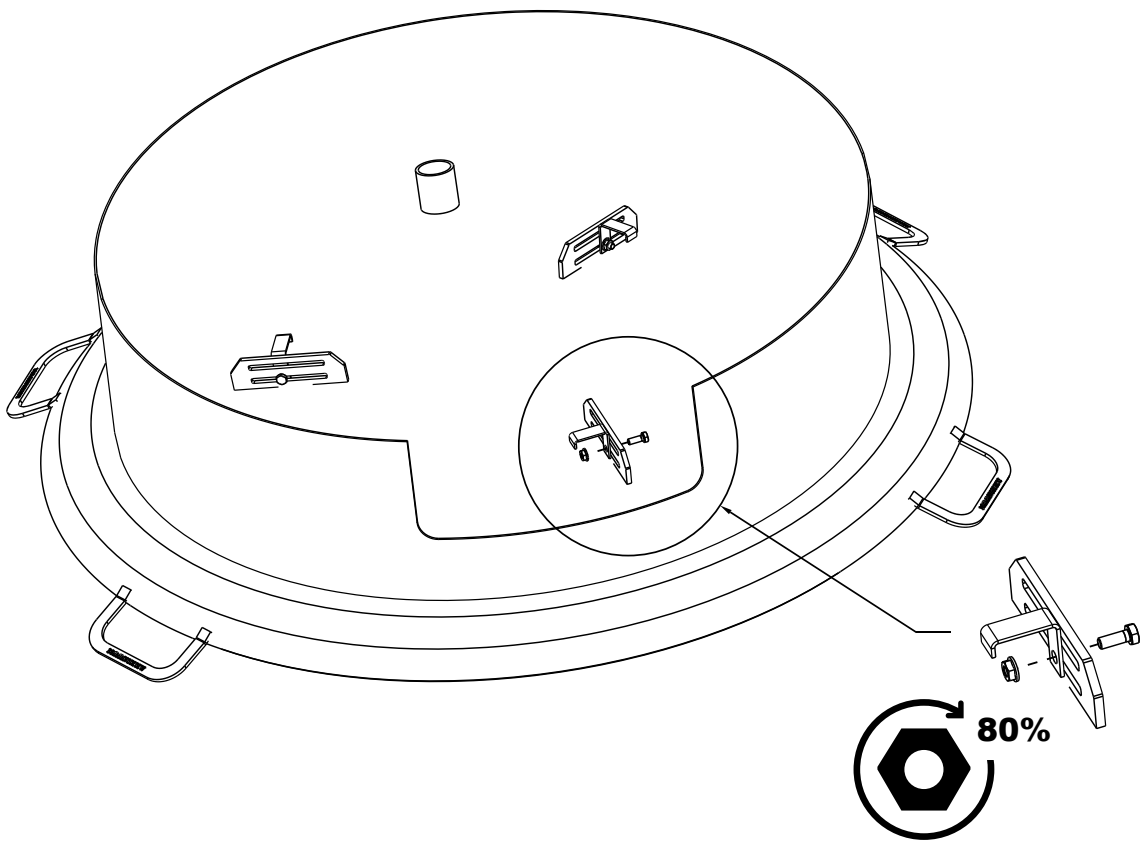
MUURIKKA SET

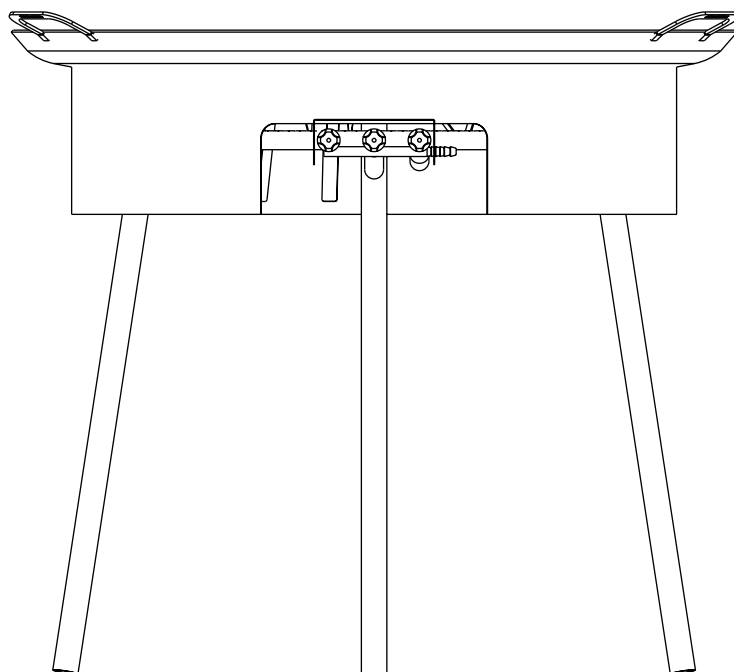
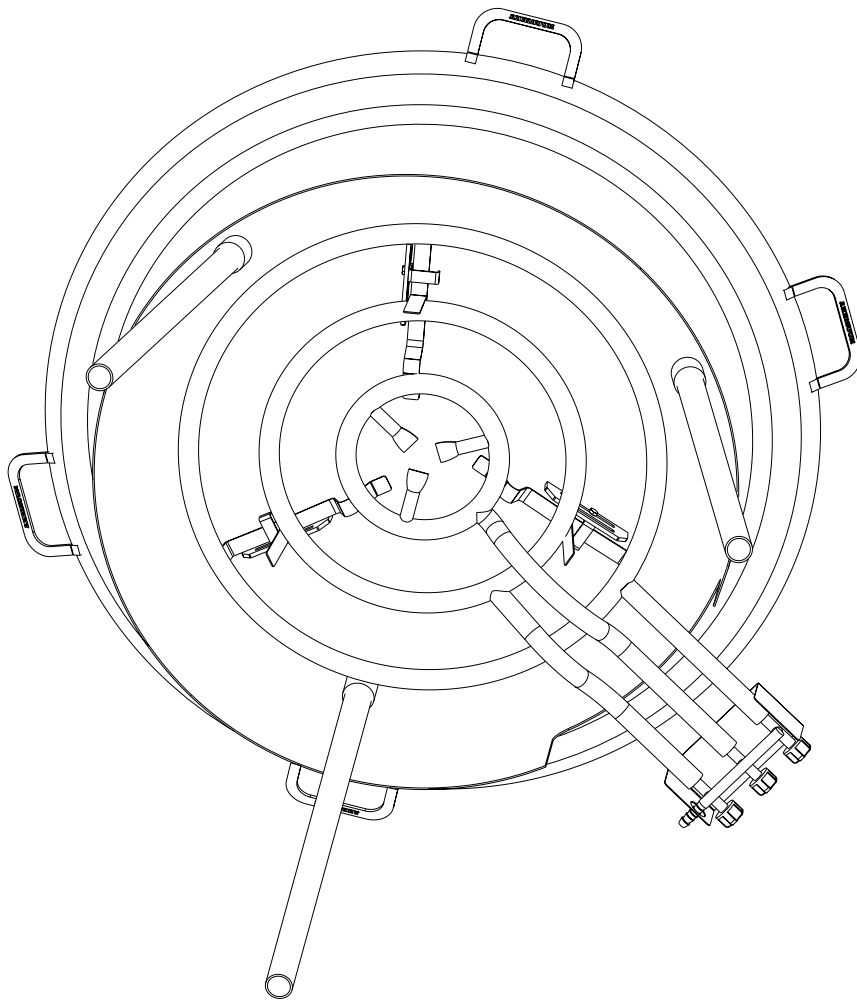
Assembly and use • Käyttö- ja kasausohje
Monterings- och bruksanvisning
Monterings- og bruksanvisning • Samling og brug



EN / FI / SE / NO / DK

MUURIKKA™





Taking the pan into use

Clean the new pan by washing it with mild detergent or hot water, heat the pan dry and make the fat treatment immediately after cleaning as follows: Wipe the pan with oil or spread evenly a thin layer of Muurikka Silava Frying Fat on the surface of the pan. The fat may not flow onto the bottom of the pan thickly because when fat accumulates, it burns to an uneven mass. Heat the pan hot with a gas burner so that the fat darkens and dries in the pan at least in the middle part of the pan. You can wash the pan again and make the fat treatment again if necessary. You can repeat the greasing and heating until the pan turns black but this is not necessary; when used the pan still gets darker and more patinated.

Cleaning

Always clean the pan after use. The best way to clean the pan is immediately after use. Put a little water on the pan, boil up and clean the pan with a turner and kitchen paper. Wipe the pan dry and grease the frying side lightly with cooking oil or unsalted Muurikka Silava Frying Fat.

Storage

Clean, dry and grease the pan before a longer storage by heating with Muurikka Silava Frying Fat (heating removes moisture from the pan and Silava prevents rusting). Keep in a dry place.

Innan första användning

Rengör stekhällen med varmt vatten och en liten mängd diskmedel. Skölj därefter rent med varmt vatten och torka den torr. Därefter är det dags att bränna in stekhällen. Starta gasbrännaren för att hetta upp hällen, stryk ut Muurikka Stekfett eller matolja tunt och jämnt över hela hällen, när den har blivit varm. Inbränningen startar när ytan börjar ryka. Fortsätt att fylla på med tunna lager av fett efter hand som det absorberas, tills ytan har mörknat och slutat ryka. Torka bort ev. överflödigt fett och låt stekhällen svalna.

Rengöring

Rengör stekhällen direkt efter användning. Koka upp vatten i hällen och gnid eller skrubba bort matrester och smuts med en grov svamp eller borste. Torka den helt torr efteråt och smörj in den med Muurikka Stekfett eller matolja.

Förvaring under längre tid

Rengör enligt ovan och hetta upp hällen. Upphettningen gör att fukten avdunstar och skyddar mot rost. Förvara hällen torrt.

Käyttöönotto

Puhdista uusi pannu pesemällä miedolla pesuaineella tai kuumalla vedellä ja tee rasvapoltto heti puhdistuksen jälkeen seuraavalla tavalla: Kuumenna pannu kuumaksi kaasupolttimella ja levitä ohuelti ja tasaisesti Muurikka Silavaa tai öljyä koko pannun pintaan. Rasvaa ei saa valua pannun pohjalle paksult, koska kasautuessaan rasva palaa epätasaiseksi massaksi. Levitä rasvaa muutamia kerroksia ja odota rasvan imeytymistä aina levittämisen välillä. Rasva tummuu ja kuivuu pannuun ainakin pannun keskiosalta. Käytössä pannu vielä tummuu ja patinoituu lisää.

Puhdistus

Puhdista pannu aina käytön jälkeen. Heti käytön jälkeen pannu puhdistuu parhaiten. Kaada pannulle tilkka vettä, kiehauta ja puhdista pannu lastalla ja talouspaperilla. Pyyhi pannu kuivaksi ja rasvaa paisto-puoli kevyesti ruokaöljyllä tai suolattomalla Muurikka Silavalla.

Varastointi

Ennen pitempiaikaista varastointia puhdista, kuivaa ja rasvaa pannu kuumentuen Muurikka Silavalla (kuumennus poistaa kosteuden pannusta ja Silava estää ruostumisen). Säilytä kuivassa paikassa.

Før første gangs bruk

Rengjør stekehellen med varmt vann og en liten mengde oppvaskmiddel. Skyll deretter rent med varmt vann og tørk den. Deretter er det på tide å brenne inn stekehellen. Slå på gassbrenneren for å varme opp stekehellen, smør et tynt og jevnt lag Muurikka stekefett eller matolje over hele stekehellen når den er blitt varm. Innbrønningen starter når overflaten begynner å ryke. Fortsett å smøre på tynne lag av fett etter hvert som det absorberes, til overflaten har mørknet og sluttet å ryke. Tørk av eventuelt overflødig fett, og la stekehellen avkjøles.

Rengjøring

Rengjør stekehellen umiddelbart etter bruk. Kok opp vann i stekehellen og gni eller skrubb bort matrester og smuss med en grov svamp eller børste. Deretter tørkes den helt tørr og smøres inn med Muurikka stekefett eller matolje.

Oppbevaring

Rengjør som beskrevet ovenfor og varm opp stekehellen. Oppvarmingen gjør at fuktigheten fordamper og beskytter mot rust. Oppbevar stekehellen tørt.

Inden første ibrugtagning

Rengør stegepladen med varmt vand og en lille smule opvaskemiddel. Skyl derefter rent med varmt vand, og tør den grundigt. Derefter er det tid til at brænde stegepladen af. Tænd for gasbrænderen for at varme stegepladen op, fordel et tyndt og jævnt lag Muurikka stegefedt eller madolie over hele stegepladen, når den er blevet varm. Indbrændingen starter, når overfladen begynder at ryge. Fortsæt med at fylde tynde lag fedt på, efterhånden som det absorberes, indtil overfladen er mørknet og holdt op med at ryge. Tør evt. overskydende fedtstof af, og lad stegepladen køle af.

Rengøring

Rengør stegepladen umiddelbart efter brug. Bring vandet i kog på stegepladen, og gnid eller skrub madrester og snavs af med en grov svamp eller børste. Tør stegepladen helt tør bagefter, og gnid den ind med Muurikka stegefedt eller madolie.

Opbevaring i længere tid

Rengør i henhold til ovenstående, og opvarm stegepladen. Opvarmningen får fugten til at fordampe og beskytter mod rust. Opbevar stegepladen tørt.

MUURIKKA™

Opa Muurikka • Pislä Oy, Mikkelä, Finland
www.muurikka.com, asiakaspalvelu@pislä.fi