



MUURIKKA™



Muurikka-pannun käyttöönotto ja hoito-ohjeet

KÄYTTÖÖNOTTO

Puhdista uusi pannu pesemällä miedolla pesuaineella tai kuumalla vedellä, kuumenta pannu kuivaksi ja tee rasvapoltto heti puhdistuksen jälkeen seuraavalla tavalla: Pyyhi pannu öljyllä tai levitä ohuelti ja tasaisesti Muurikka Silava koko pannun pintaan. Rasvaa ei saa valua pannun pohjalle paksulti, koska kasautuessaan rasva palaa epätasaiseksi massaksi. Kuumenna pannu kuumaksi kaasupolttimella, sähkögrillissä tai hiilloksella niin, että rasva tummuu ja kuivuu pannuun ainakin pannun keski-osalta. Voit pestä pannun toistamiseen ja tehdä rasvakäsittelyn uudestaan tarpeen mukaan. Voit toistaa rasvauksen ja kuumentuksen kunnes pannu mustuu, mutta tämä ei ole välttämätöntä, käytössä pannu vielä tummuu ja patinoituu lisää.

PUHDISTUS

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

VARASTOINTI

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



Ibrukttagande och skötselråd för Muurikka-stekhällen

IBRUKTAGANDE

Rengör den nya pannan genom att tvätta den med milt tvättmedel eller hett vatten, hetta upp pannan så att den torkar och ge den följande fettbehandling genast efter rengöringen: Smörj pannan eller stryk ut Muurikka Silava tunt och jämnt över hela ytan. Det får inte komma tjockt med fett på pannans botten därför att fett brinner till en ojämn massa när det hopar sig. Hetta upp pannan på gasbrännaren, i elgrillen eller på kolbädd så att fett mörknar och torkar åtminstone mitt på pannan. Du kan tvätta pannan igen och fettbehandla den igen vid behov. Du kan smörja och hetta upp pannan igen tills den blir svart, men detta är inte nödvändigt, pannan kommer ändå småningom att mörkna och patineras ytterligare.

RENGÖRING

Rengör alltid pannan efter användningen. Omedelbart efter användningen är det lättast att rengöra den. Håll en skvätt vatten på pannan, koka upp det och rengör pannan med en spatel och hushållspapper. Torka pannan och smörj stekytan lätt med matolja eller osaltat Muurikka Silava.

FÖRVARING

När pannan ska förvaras under längre tid: Torka och smörj pannan och hetta upp den med Muurikka Silava (upphettningen får fukten att avdunsta och fett mörknar mot rost). Förvara pannan torrt.



MUURIKKA™



Maintenance instructions for the Muurikka pan

PREPARATION FOR USE

Clean the new pan by washing it with mild detergent or hot water, heat the pan dry and give it the following treatment immediately after the cleaning: Wipe the pan with oil or spread a thin and even layer of Muurikka Silava Pork Fat all over the surface of the pan. Do not let the inner bottom of the pan be covered by a thick layer of fat or grease – when it burns, it will turn into an uneven mass. Heat up the pan on the gas burner, in the electric grill or on embers until the fat or grease darkens and dries at least in the middle of the pan. Whenever necessary, you can wash the pan and give it the grease treatment. You can repeat the greasing and heating until the pan turns black, but this is not necessary as the pan will turn darker and patinate while it is used.

CLEANING

Always clean the pan after use. It is easier to clean immediately after use. Pour a little water on the pan, boil it up and clean the pan with a spatula and paper towels. Wipe the pan dry and spread a thin layer of cooking oil or unsalted Muurikka Silava Pork Fat on the frying surface.

STORAGE

Before storing the pan, clean, dry and grease the pan heating it with Muurikka Silava Pork Fat (heating removes the moisture from the pan and the fat protects it against rust). Store the pan in a dry place.



Инструкция по эксплуатации и уходу за сковородой Muurikka

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Помыть новую сковороду горячей водой, высушить ее подогревом и сразу обработать поверхность сковороды следующим образом: протереть поверхность растительным маслом или нанести тонким и равномерным слоем Муурикка-сало по всей поверхности сковороды. Жир не должен стекать на дно т.к., собираясь там, он превращается в неравномерную массу. Разогрейте сковороду на газовой горелке, электрогриле или углях так, чтобы жир потемнел и высох посередине сковороды. При необходимости Вы можете повторить процедуру и снова помыть сковороду и прокалить её с салом заново. Во время пользования сковородой она ещё потемнеет, что улучшит её поверхность.

ЧИСТКА

Чистите сковороду всегда после пользования ею. Для этого необходимо налить на сковороду немного воды, довести до кипения и очистить сковороду лопаткой или щёткой, просушить и слегка смазать рабочую поверхность растительным маслом или несолёным Муурикка-салом.

ХРАНЕНИЕ

Перед длительным хранением почистите, при необходимости, помойте сковороду, просушите, накалите и смажьте сковороду Муурикка-салом (нагревание удаляет влажность со сковороды и жир препятствует образованию ржавчины). Храните сковороду в сухом месте.