

MUURIKKA
KOTAKEITTIÖ®

Loimulauta maakiilalla

Flamstekningsbräda med jordspik

Broiling board with ground spike

Противень с клином

Kala lüpsitamise laud maakiiluga

Flambrett mit Erdspiess



MUURIKKA
TUNDRA GRILL®

LOIMULAUDAN KOKOAMIS- JA KÄYTTÖOHJE

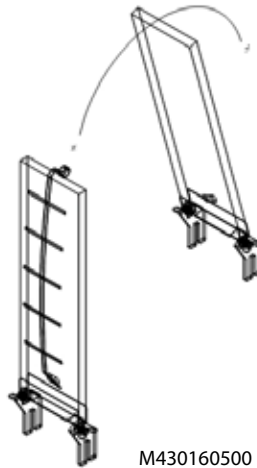
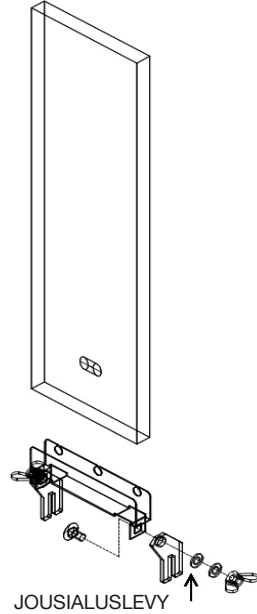
1. Sivele uusi loimulauta ohuesti ruokaöljyllä ennen käyttöönottoa
2. Fileoi kala. Loimuta pienet kalat kokonaisina.
3. Suolaa kalafileet hyvissä ajoin ennen loimutusta. Jos kalaa ei ole suolattu, sivele se suolavedellä (loimutuksen aikana) tai ripottele suolaa kalan pintaan. Käytä suolaa varoen!
4. Kiinnitä kala/file laudalle nahkapuoli lautta vasten pää puoli alaspäin.
5. Pystytä laudat n. puolen metrin etäisyydelle tulesta ja suuntaa kala kohti tulta. Säädä kallistus niin, että kalaan kohdistuva loimulämpö on mahdollisimman tasainen. Lämpötila on sopiva, kun kättäsi ei polta pitäessäsi sitä kalan edessä noin 10 sekunnin ajan. Aloita pienellä tulella ja lisää sitä tarvittaessa.
6. Kala on kypsä n. 1-1,5 tunnin kuluttua, suuri kala vähän myöhemmin. Kypsä kala on väriltään kullanruskea ja pinnaltaan hieman halkeillut.

PUHDISTUS

Kalanpidike ja lauta puhdistuvat parhaiten kuumalla vedellä ja tiskiharjalla heti loimutuksen jälkeen.

LISÄVIHJEITÄ

- Jos loimutat kalaa takassa tai uunissa, huomioi, että kalasta valuu hieman rasvaa
- Loimuta kalaa rauhallisesti, sillä hidas kypsyminen antaa herkullisen tuloksen. Tuulisella säällä pystytään loimulauta tuulen yläpuolelle.
- Talviloimutuksessa lämmitä laudat esim. kuumalla vedellä ja vie kala loimutukseen vasta, kun tuli on hyvin syttynyt.
- Loimukalan herkullisuutta voit lisätä käyttämällä kalan kostutukseen voita. Jos etsit uutta makuelämystä, mausteeksi sopii mainiosti mm. tilli, sipuli, valkosipuli, sitruuna, sitruunapippuri, konjakki ja monet muut mausteet maun ja mielikuvituksen mukaan.
- Pöytätarjoilua varten voit päällystää laudan alumiinifoliolla, jolloin kalan voi somistaa esim. sopivalla salaattilla ja riisillä. Myös liha kypsyy kalan tavoin.



M430160500

ANVISNING FÖR MONTERING OCH ANVÄNDNING AV FLAMSTEKNINGSBRÄDA

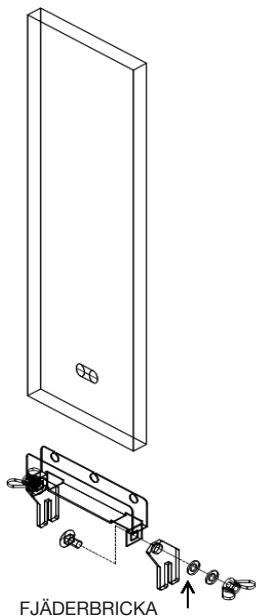
1. Stryk ett tunt lager matolja på den nya flamsstekningsbrädan innan den tas i bruk.
2. Filera fisken. Flamstek små fiskar hela.
3. Salta fiskfiléerna i god tid innan flamsstekningen. Om fisken är osaltad, fukta den med saltvatten (under flamsstekningen) eller strö salt på fisken. Var försiktig med saltet!
4. Fäst fisken/filén på brädan med skinnsidan mot brädan, huvudänden nedåt.
5. Placera brädorna ca 50 cm från elden, med fisken mot elden. Justera lutningen så att flamsvärmen som riktas mot fisken är så jämn som möjligt. Temperaturen är lämplig om du kan hålla handen vid fisken i ca 10 sekunder utan att bränna handen. Börja med liten eld och öka elden vid behov.
6. Fisken blir färdig på ca 1-1,5 timme, en stor fisk kräver en längre tid. Fisken är klar när den har en guldrun färg och har lite sprickor på ytan.

RENGÖRING

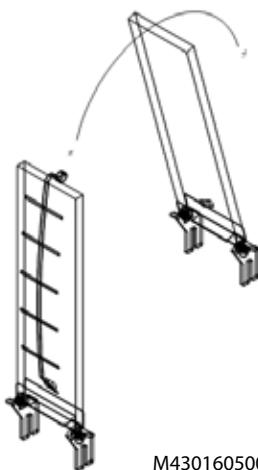
Använd varmt vatten och en borste för att rengöra fiskhållaren och brädan genast efter flamsstekningen.

YTTERLIGARE TIPS

- Om du flamssteker i en eldstad eller en ugn kom ihåg att det rinner lite olja från fisken
- Flamstek fisken sakta eftersom en långsam tillagning ger ett läckert resultat. Ställ flamsstekningsbrädan på vindsidan vid blåsigt väder.
- Vid flamsstekning på vintern, varm först upp brädorna t.ex. med hett vatten och sätt fisken på brädan först efter elden brinner väl.
- Flamstekt fisk blir ännu läckrare om du använder smör för att fukta fisken. Om du letar efter nya smakupplevelser, passar t.ex. dill, lök, vitlök, citronpeppar, konjak och flera andra kryddor enligt smak och fantasi utmärkt som krydda.
- För bordsservering kan du täcka brädan med aluminiumfolie, varvid fisken kan dekoreras med passande sallad och ris till. Kött kan också lagas på samma sätt som fisk.



FJÄDERBRICKA



M430160500

USE AND ASSEMBLY INSTRUCTIONS FOR FISH BROILING BOARDS

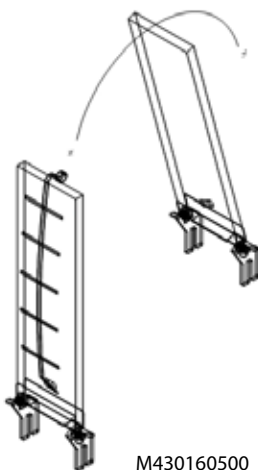
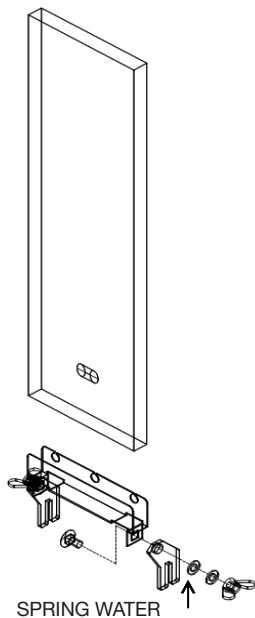
1. Brush the new broiling boards slightly with cooking oil before use.
2. Fillet the fish. Broil small fish whole.
3. Salt the filleted fish in good time before broiling. If the fish has not been salted previously, brush it with salted water (while broiling) or sprinkle a small amount of salt on the fish. Be careful not to use too much salt!
4. Attach the fish/fillet on the board with the skin against the broiling board and the head pointing downwards.
5. Place the boards about 50 cm from the flame with the fish towards the fire. Adjust the distance so that the heat radiating towards the fish is as even as possible. The heat is sufficient if you can keep your hand before fish for about 10 seconds without burning your hand. Start with a small flame and increase the flame as necessary.
6. The fish will be well-done in about 1 to 1,5 hours. Large fish usually requires a little longer time. A well-broiled fish is golden with small cracks in the surface.

CLEANING

Use hot water and a brush to wash the fish holder and board right after broiling.

TIPS

- When broiling fish in a fireplace or oven, do not forget that some oily juice will trickle from the fish.
- Broil the fish slowly in order to achieve the best results. In windy weather, place the broiling board so that the board is on the windward side of the fire.
- While broiling in winter, the boards should first be warmed up with hot water and the fish should be placed on the boards when the fire is burning with sufficient heat.
- You can highlight the deliciousness of the fish by brushing it with butter. To experience new flavours use, for example, dill, onion, lemon, and lemon pepper, cognac or other spices according to personal taste and imagination.
- For serving, you can cover the board with aluminium foil and the fish may be garnished with some salad and rice. Meat can also be broiled in a similar manner.



M430160500

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ПРОТИВНЯ

1. Новый противень перед употреблением слегка смажьте растительным маслом.
2. Филетируйте рыбу. Маленькую рыбу запекайте целиком.
3. Перед изготовлением засолите рыбу. Если рыба не была засолена заранее, посолите её перед выпечкой или поливайте её солёной водой во время выпечки. Осторожно, не пересолите.
4. Прикрепите рыбу/филе кожей к противню и головой вниз.
5. Установите противни примерно на расстояние полуметра от костра рыбы в сторону огня. Отрегулируйте угол наклона противня так, чтобы жар от огня равномерно достигал рыбу. Температура подходящая, если Вы сможете поддержать руку перед рыбой около 10 секунд.
6. Рыба будет готова в среднем через 1-1,5 часа, испечение крупной рыбы может занять больше времени. Готовая рыба золотисто-коричневатого цвета и слегка потрескавшаяся по поверхности.

ЧИСТКА

Противень лучше всего чистить тёплой водой и щёткой сразу после использования.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХИТРОСТИ

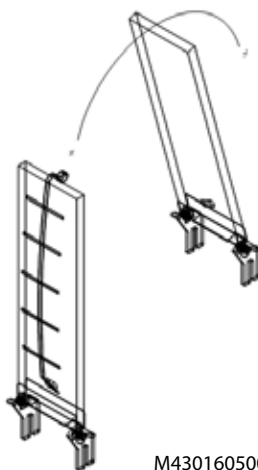
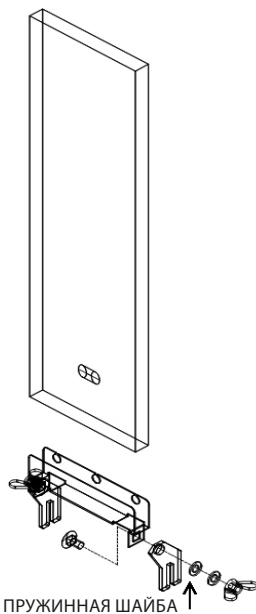
•Если запекаете рыбу в камине или печи, имейте в виду, что из рыбы капает немного жира.

•Испекайте рыбу не спеша, т.к. медленно испечённая рыба вкуснее. В ветренную погоду установите противни с наветренной стороны.

•Зимой на улице предварительно нагрейте противень например горячей водой и начинайте выпечку только тогда, когда костёр как следует разгорится.

•Вкус испечённой рыбы можно разнообразить, смазывая её маслом. Для создания новых вкусовых впечатлений можно добавить укроп, лук, чеснок, лимон, лимонный перец, коньяк и пр. приправы по своему вкусу и своей фантазии.

•При сервировке можно покрыть противень фольгой и гарнировать зелёным салатом и рисом. Так же можно готовить и мясо.



M430160500

KÜPSETUSLAUA KOKKUPANEKU- JA KASUTUSJUHEND

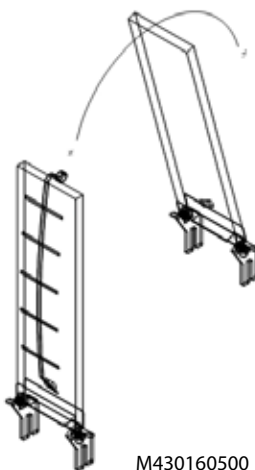
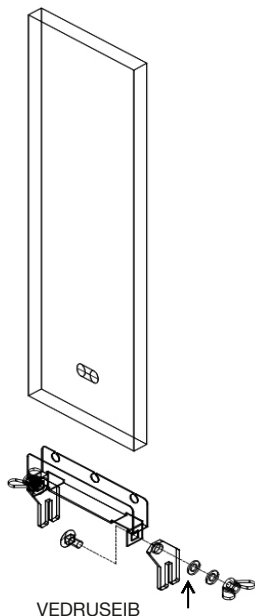
1. Määrige uus küpsetuslaud enne kasutamist kergelt toiduõliga.
2. Fileerige kala. Väiksemad roogitud kalad võib küpsetada tervena.
3. Soolake kalafileeid enne küpsetamist sisse. Kui kala ei ole soolatud, niisutage seda küpsetamise ajal soolaveega või riputage soola kala pinnale. Käige soolaga ümber ettevaatlikult, et Te toitu üle ei soolaks!
4. Kinnitage kala / filee lauale, nahapool laua vastu ja pea allapoole.
5. Asetage küpsetuslaud u. poole meetri kaugusele tulest ja kalaga pool tule poole. Reguleerige küpsetuslaua kaldenurka nii, et kuumus jõuaks kalani võimalikult ühtlaselt. Temperatuur on sobiv, kui suudate hoida kätt kala ees umbes 10 sekundi jooksul ja Teie käsi selle ajaga ära ei põle. Alustage väikese tulega ja lisage tuld või reguleerige küpsetuslaua kaugust tulest vastavalt vajadusele.
6. Kala on küps keskmiselt 1-1,5 tunni pärast, suurema kala küpsemine võib ka rohkem aega võtta. Küps kala on kuldpruunika värvusega ja kergelt pragunenud pinnaga.

PUHASTAMINE

Kala hoidjat ja küpsetuslauda on kõige hõlpsam puhastada sooja vee ja nõudepesuharjaga kohe pärast küpsetamist.

LISANIPID

- Kui küpsetate kala kaminas või ahjus, arvestage sellega et kalast valgub vähesel määral rasva.
- küpsetage kala rahulikus tempos, sest aeglane küpsemine annab maitsvama tulemuse. Tuulise ilmaga paigaldage küpsetuslaud tuulest ülespoole.
- talvel välitingimustes küpsetades soojendage küpsetuslaud kõigepealt üles, kasutades selleks näiteks kuuma vett ja alustage kala küpsetamist alles siis, kui tuli on lõkkes korralikult süttinud.
- küpsetatud kala maitseomadusi võite täiendada, kasutades kala niisutamiseks võid. Kui otsite uudsemaid maitse-elamusi, võite lisada tilli, sibulat, küüslauku, sidrunit, sidrunipart, konjakit ja muid maitseaineid vastavalt oma maitsele ja fantaasia lennukusele.
- Serveerimiseks võite katta küpsetuslaua fooliumiga ning garneerida kala näiteks sobiva salati ja riisiga. Nii nagu kala, on küpsetuslaua abil võimalik küpsetada ka liha.



MONTAGE- UND BENUTZUNGSANLEITUNGEN FÜR FLAMMBRETT

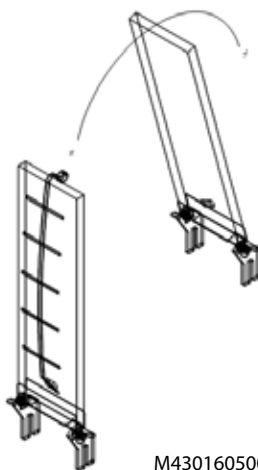
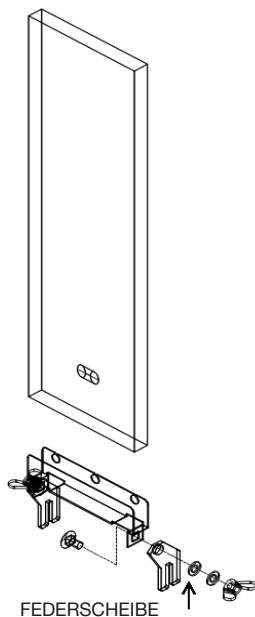
1. Bestreichen Sie das neue Flambrett dünn mit Speiseöl vor dem Benutzen.
2. Filetieren Sie den Fisch. Garen Sie kleine Fische ganz.
3. Salzen Sie die Fischfilets rechtzeitig vor dem Garen. Falls der Fisch nicht gesalzen ist, bestreichen Sie ihn mit Salzwasser (während des Garens) oder bestreuen Sie Salz auf den Fisch. Vorsichtig mit Salz!
4. Montieren Sie den Fisch/das Filet auf das Brett mit der Hautseite gegen das Brett und Kopf nach unten.
5. Legen Sie die Bretter ca. 50 cm entfernt vom Feuer und den Fisch Richtung Feuer. Den Brettwinkel ideal für möglichst gleichmässige Wärme für den Fisch einstellen. Die Temperatur ist optimal, wenn Sie die Hand vor dem Fisch ca. 10 Sekunden halten können ohne die zu brennen. Fangen Sie mit einem kleinen Feuer an und bei Bedarf vergrössern.
6. Der Fisch ist nach ca. 1-1,5 Stunden gar, grosse Fische etwas später. Der gare Fisch schimmert goldbraun und die Oberfläche ist durchgezogen von kleinen Rissen.

REINIGUNG

Der Fischhalter und das Brett lassen sich am besten mit heissem Wasser und einer Abwaschbürste gleich nach dem Garen reinigen.

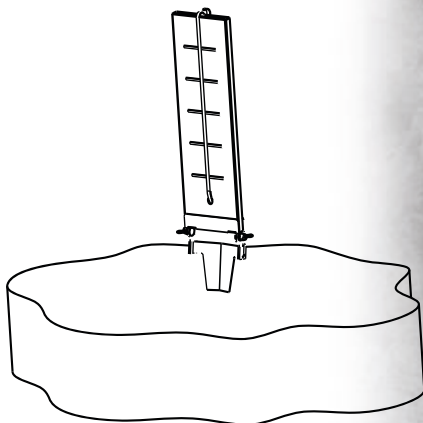
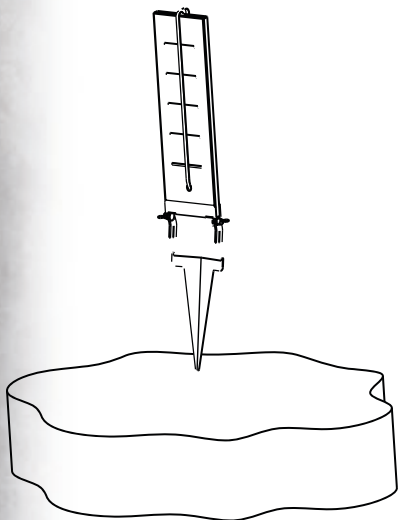
WEITERE TIPPS

- Falls Sie Fisch im Kamin oder im Ofen garen, beachten Sie, dass ein wenig Fett vom Fisch tropft.
- Garen Sie den Fisch in aller Ruhe, denn langsames Garen ergibt ein leckeres Ergebnis. Stecken Sie beim windigen Wetter das Flambrett windseitig.
- Beim Garen im Winter erwärmen Sie zuerst die Bretter z.B. mit heissem Wasser und bringen Sie den Fisch zum Garen erst, wenn der Feuer richtig brennt.
- Um den Flammfisch noch leckerer zu machen, können Sie den Fisch mit Butter bestreichen. Wenn Sie neue Geschmackserlebnisse suchen, benutzen Sie z.B. Dill, Zwiebel, Knoblauch, Zitrone, Zitronenpfeffer, Kognak und viele andere Gewürze nach Belieben und Fantasie.
- Für Servieren können Sie das Brett mit Aluminiumfolie bedecken und den Fisch z.B. mit Salat und Reis garnieren. Auch Fleisch kann wie Fisch gegart werden.



Maakiilan asennus

Montering av jordspik
Ground spike installation
Монтаж клина
Maakiilu paigaldus
Installation des Erdspießes



Opa Muurikka • Pislä Oy • Mikkeli, Suomi Finland
www.muurikka.fi