

MUURIKKA™

to6821

SAVUSTUSASTIA Ø42 cm



Tämä Savustusastia soveltuu käytettäväksi Muurikka Sähkögrillillä, Muurikka Kaasupolttimilla D-300 tai D-400 sekä avotulella.

1. Sirottele tasaisesti savustuspurua tai -haketta, esim. leppäpurua Savustusastian pohjalle. Voit myös käyttää muita puulajeja, esim. omenapuuta, tammea, kirsikkapuuta ja hikkoria. Lisää väriä tai makua saat lisäämällä purujen päälle katajanoksia tai 2-3 sokeripalaa.
2. Aseta savustuspurujen päälle rasvapelti, sitten ritilä.
3. Laita kala tai muu savustettava ruoka Savustusastian ritilälle. Kalojen tarttumista ritilään voidaan vähentää voitelemalla ritilä ruokaöljyllä. Kalojen suolauksen voi tehdä ennen savustamista tai savustamisen jälkeen.
4. Aseta Savustusastia Kaasupolttimen tai Sähkögrillin päälle tai avotulelle.

Muurikka Sähkögrillin päällä käytettäessä:

Aseta kansi Savustusastian päälle ja nosta Savustusastia suoraan Muurikka Sähkögrillin vastusten päälle. Liitä sähköjohdon pistoke maadoitettuun pistorasiaan ja säädä sähkögrillin termostaatti max. lämpötilalle savustamisen ajaksi. Kalat ovat kypsiä, kun selkärudot irtoavat helposti. Savustamisen jälkeen voit pitää kalat lämpiminä säätämällä termostaatin minimi lämpötilalle (1-asento säätimessä). Käännä käytön jälkeen termostaatin säädin asentoon 0 ja irrota liitäntäjohdon pistoke sähköverkosta. Käytön jälkeen puhdista ja kuivaa savustusastia, rasvapelti ja ritilä seuraavaa käyttökertaa varten. Tippunut suolavesi voi syövyttää ruostumatonta terästä.

Muurikka Kaasupolttimen päällä käytettäessä:

Sijoita poltin tuulelta suojattuun paikkaan. Laita kalat savustin astiaan edellä mainitulla tavalla, nosta astia polttimen päälle ja sytytä poltin, säädä aluksi poltin isommalle liekille. Kaasupolttimella D-400 käytä vain sisempää kaasukehää. Kun savua alkaa muodostua voit vähän pienentää liekkiä, ettei purut pala liian nopeasti, eikä Savustusastian pohja ylikuumene. Sammuta kaasupolttin ja nosta Savustusastia pois polttimelta, kun kalat ovat kypsiä. Käytön jälkeen puhdista ja kuivaa savustusastia, rasvapelti ja ritilä seuraavaa käyttökertaa varten. Tippunut suolavesi voi syövyttää ruostumatonta terästä.

OLETKO KOSKAAN AJATELLUT SAVUSTAA LIHAA?

Lihan savustus: Liha voidaan kypsentää ensin grillissä tai pannulla ja maustaa savulla lopuksi savustusastiassa. Kypsennyksen voi myös tehdä suoraan savustusastiassa. Savustuspurut voi lisätä savustimeen halutessaan vasta kypsennyksen loppuvaiheessa, jos ruokaan halutaan vain mieto savunmaku. Lihaa savustettaessa voit kokeilla myös muita savustuspuulaatuja leppälastujen lisäksi, esim. omenapuuta tai tammea.



Perinteinen Muurikka Monipuhdistaja soveltuu mm. savustimien ja grillien teräsosien puhdistukseen. Monipuhdistaja on erittäin tehokas ja ekologinen puhdistusaine, jolla puhdistat myös muut pinttyneet tahrat ja liat.

Opa Muurikka Oy • Teollisuuskatu 8, 50130 Mikkeli, Finland • www.muurikka.fi

MUURIKKA™

to6821

RÖKBALJA Ø42 cm



Denna rökbalja är lämplig för användning på Muurikka Elgrill, Muurikka Gasbrännare D-300 eller D-400 samt över öppen eld.

1. Strö rökspån eller -flis, t.ex. av al, jämnt på botten av Rökbaljan. Du kan även använda andra träslag, t.ex. äppelt-rä, ek, körsbärsträ och hickory. För att få mera färg eller smak kan du tillsätta enris eller 2-3 sockerbitar på spånet.
2. Placera först fettplåten och sedan gallret på rökspånet.
3. Lägg fisk eller annan mat som ska rökas på Rökbaljans galler. Man kan undvika att fisk fastnar på gallret genom att först smörja gallret med matolja. Fiskarna kan saltas före eller efter rökningen.
4. Lägg Rökbaljan på Gasbrännaren eller Elgrillen eller över öppen eld.

Vid användning på Muurikka Elgrill:

Lägg locket på Rökbaljan och lyft upp Rökbaljan direkt på Muurikka Elgrillens elslingor. Sätt stickproppen i ett jordat uttag och ställ in elgrillens termostat så att den är på max. temperatur under rökningen. Fiskarna är färdiga när ryggraden lossnar lätt. Efter rökningen kan du hålla fiskarna varma genom att ställa in termostaten på min. temperatur (position 1 på reglaget). Sätt efter användning termostaterns reglage på 0 och dra ut stickproppen. Rengör och torka rökbaljan, fettplåten och gallret för nästa användning. Det rostfria stålet kan frätas av saltvattnet från maten.

Vid användning på Muurikka Gasbrännare:

Placera gasbrännaren på ett ställe som är skyddat mot blåst. Lägg fiskarna i Rökbaljan på ovannämnda sätt, lyft upp Rökbaljan på gasbrännaren och tänd gasbrännaren, ställ först in gasbrännaren till en större låga. På gasbrännaren D-400 ska man endast använda den inre gasringen. När det börjar bildas rök kan du minska lite på lågan så att spånet inte brinner för snabbt och Rökbaljans botten inte blir för het. Släck gasbrännaren och lyft Rökbaljan från gasbrännaren när fiskarna är färdiga. Rengör och torka rökbaljan, fettplåten och gallret för nästa användning. Det rostfria stålet kan frätas av saltvattnet från maten.

HAR DU NÅNSIN FUNDERAT PÅ ATT RÖKA KÖTT?

Rökning av kött: Köttet kan först stekas i grill eller i panna och till slut rökas i rökbaljan. Det kan även stekas direkt i rökbaljan. Man kan välja att först tillsätta rökspånet i rökugnen i slutet av stekningen om man vill ha en mild röksmak i maten. När du röker kött kan du förutom al även prova rökspån av andra träslag, t.ex. äppelträ eller ek.



Det traditionella Muurikka Multi-Rengöringsmedlet lämpar sig bl.a. för rengöring av ståldelar i rökugnar och grillar. Multi-Rengöringsmedlet är mycket effektivt och ekologiskt och tar bort även andra ingrodda fläckar och smuts.

Opa Muurikka Oy • Teollisuuskatu 8, 50130 Mikkeli, Finland • www.muurikka.fi

Muurikka Savustusastia 32 cm

Tuote soveltuu käytettäväksi sekä nuotiolla, että sellaisissa kaasu- tai hiiligrilleissä, joiden ritilälle se mahtuu. Sirottele leppälastut tai purut tasaisesti savustimen pohjalle.

Aseta rasvapelti purujen päälle. Aseta suolistetut kalat ritilälle päälle ja aseta kansi savustusastian päälle.

Kalat ovat kypsiä, kun ruodot ja nahka irtoavat helposti. Kalojen suolauksen voi tehdä myös savustuksen jälkeen, jolloin suolavesi ei syövytä sisäosia.

Puhdista ja kuivaa savustin ja ritilä aina käytön jälkeen. Tällöin tuote on heti valmis seuraavaa käyttökertaa varten, eikä tippunut suola syövytä savustinta.

OLETKO KOSKAAN AJATELLUT SAVUSTAA LIHAA?

Lihan savustus: Liha voidaan kypsentää ensin grillissä tai pannulla ja maustaa savulla lopuksi savustuastiassa. Kypsennyksen voi myös tehdä suoraan savustusastiassa, savustuspurut voi lisätä myös kypsennyksen loppuvaiheessa. Lihaa savustettaessa voit kokeilla myös muita savustus puulaatujia leppälastujen lisäksi, esim. omenapuuta tai tammea.

Muurikka Rökkäril 32 cm

Rökkäril är lämplig för användning både över öppen eld och i gas- eller kolgrillar med passande galler. Strö alspånet jämnt över botten av rökugnen.

Placera dropplåten över spånet. Placera de rensade fiskarna på gallret och sätt locket på rökbalken.

Fiskarna är färdiga när benen och skinnet lossnar lätt. Fiskarna kan även saltas efter rökningen. Då fräts de inre delarna inte av saltvattnet. I rökugnen kan man även laga annat än fisk.

Rengör och torka alltid rökugnen och gallret efter användningen. Då är ugnen färdig för nästa användning och den fräts inte av saltvattnet.

HAR DU NÅNSIN FUNDERAT PÅ ATT RÖKA KÖTT?

Rökning av kött: Köttet kan först stekas i grill eller på panna och till slut rökas i rökbalken. Det kan även stekas direkt i rökbalken, och rökspånet kan tillsättas i slutet av stekningen. När du röker kött kan du även prova rökspån av andra träslag förutom al, t.ex. äppelträ eller ek.

Muurikka Smoking Container 32 cm

The product is suitable for use over a campfire, and on gas grills and wood-fired grills with a large enough grate space. Scatter an even layer of alder wood chips or alder wood sawdust onto the bottom of the smoker.

Place the grease plate over the wood chips or sawdust. Having removed the intestines from the fish, place the fish on the grate and close the lid.

The fish is done when the bones and skin separate easily from the flesh. You can also salt the fish after smoking so as to protect the smoker's internal parts from salt water corrosion. You can also cook other picnic foods in your campfire smoker.

Always clean and dry the smoker immediately after use. This prepares the smoker for immediate later use, and protects it from dripping salt water corrosion.

HAVE YOU EVER THOUGHT OF SMOKING MEAT?

Smoking meat: Meat can be initially cooked on a grill or frying pan, and flavoured finally in a smoker. You can also cook food directly in the smoker, by adding the smoking chips during the final phase of cooking. Why not try other wood chip types in addition to alder wood chips, such as apple tree chips and oak chips, for example.

