



# MUURIKKA™

## INSTRUCTIONS FOR USING ORIGINAL MUURIKKA PANS

### BEFORE FIRST USE

Clean the new pan by washing it with mild detergent or hot water, and heat the pan dry.

After cleaning wipe the pan with oil or spread a thin and even layer of Muurikka Silava Frying 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, as the fat burns, it will turn into an uneven mass.

Heat up the pan on an open fire, gas burner, or in the electric grill until the fat or grease darkens and dries at least in the middle part 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.

### CARE AND CLEANING

Always clean the pan after use, as it is easier to clean it 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 Muurikka Silava Frying Fat on the frying surface.

### CLEANING WITH SALT

When the Muurikka Pan is dirty or you want to clean the pan between warm dishes, use coarse table salt. Apply liberally salt onto the heated Muurikka Pan and let sit for few minutes. The salt absorbs fat, moisture and dirt. Clean absorbed scrape e.g. with a spatula out, put a little water into the pan and wipe the pan clean. Do not forget to dry and grease the pan as well. Your Muurikka Pan will be soon back in a good shape.

### STORAGE

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

### RUST ON THE SURFACE

If the Muurikka pan has rusted during the storage, scrub first the pan with steel wool or with a grill brush. Then clean the pan and follow instructions above "Before first use". Your Muurikka Pan will be back in a good shape.

## INBETRIEBNAHME UND PFLEGE- ANLEITUNG FÜR ORIGINAL MUURIKKA PFANNEN

### INBETRIEBNAHME

Reinigen Sie Ihre neue Pfanne mit mildem Geschirrspülmittel oder heißem Wasser, erhitzen Sie die Pfanne, so dass diese trocknet und nehmen Sie das Fetteinbrennen direkt nach der Reinigung wie folgt vor: wischen Sie die Pfanne mit Öl ab und verteilen Sie eine dünne, gleichmäßige Schicht mit dem Muurikka Schmalz auf die komplette Pfannenfläche.

Zu viel Fett darf nicht in die Mitte des Pfannenbodens laufen, da es sonst zu einer unebenen Masse anbrennt. Erhitzen Sie die Pfanne mit dem Gasbrenner, Elektrogrill oder der Glut so, dass das Fett zumindest in der Pfannenmitte dunkler wird und antrocknet. Sie können das Reinigen und das Fetteinbrennen nach Bedarf wiederholen. Wiederholen Sie das Einfetten und Erhitzen so lange, bis sich die Pfanne schwärzt, aber es ist nicht unbedingt erforderlich, da sich die Pfanne während des Gebrauches weiterhin schwärzt und patiniert.

### REINIGUNG

Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch, da sie sich dann am besten reinigen lässt. Geben Sie ein wenig Wasser auf die Pfanne, lassen Sie dieses aufkochen und reinigen Sie die Pfanne mit einem Spachtel oder Haushaltspapier. Trocknen Sie die Pfanne ab und wischen Sie die Bratfläche leicht mit Speiseöl oder salzfreiem Muurikka Schmalz ab.

### REINIGUNG MIT SALZ

Wenn Ihre Muurikka Pfanne verdreckt ist und Sie sie zwischen verschiedenartigen Gerichten säubern möchten, ist Speisesalz ein gutes Mittel. Verteilen Sie reichlich Salz auf die Muurikka Pfanne und lassen Sie es einige Minuten bei leichter Hitze einwirken. Das Salz saugt das Fett, die Feuchtigkeit und den Schmutz auf. Wenn der Schmutz aufgesaugt ist, können Sie das Salz z.B. mit einem Spachtel abkratzen. Geben Sie ein wenig Wasser auf die Pfanne und wischen Sie sie sauber. Denken Sie daran, die Pfanne zum Schluss gut abzutrocknen und einzufetten. So ist Ihre Muurikka Pfanne wieder wie neu.

### AUFBEWAHRUNG

Vor jeder längeren Aufbewahrung sollte die Pfanne gereinigt, getrocknet und eingefettet werden. Hierzu die Pfanne erhitzen und mit Muurikka Schmalz einreiben. Das Erhitzen entnimmt der Pfanne die Feuchtigkeit und das Schmalz verhindert das Rosten. Bewahren Sie die Pfanne an einem trockenen Platz auf.

### ROST AUF DER OBERFLÄCHE

Wenn Ihre Pfanne während der Aufbewahrung Feuchtigkeit ausgesetzt wurde, keine Panik. Scheuern Sie die Pfanne mit einem Stahlschwamm oder einer Grillbürste ab, reinigen und fetteinbrennen Sie sie nach der Inbetriebnahmenanleitung für die Muurikka Pfanne. Nun ist Ihre Pfanne wieder voll einsatzbereit.