

PÉČE O VAŠE MUURIKKY PÁNVE

Díky správné péči jsou Vaše Muurikka Pánve celoživotní. I přesto, že jsou tyto pánve vyrobeny z odolného železa, potřebují Vaší péči. Pomocí následujících pokynů můžete mít své pánve rok od roku v dobrém stavu a nezreziví.

Uvedení Muurikka Pánve do provozu:

Vyčistěte novou pánev omytím jemným čisticím prostředkem nebo horkou vodou, zahřejte pánev do sucha ihned po vysušení otřete pánev olejem nebo rovnoměrně rozprostřete tenkou vrstvu Muurikka Silava na povrch pánve. Tuku nesmí být příliš mnoho, protože když se nahromadí tuk, spálí se na nerovném povrchu. Horká pánev pomocí různých druhů zahřívání díky tuku ztmavne a zaschne pánev alespoň ve střední části pánve. Můžete znovu umýt pánev a provést ošetření tuku v případě potřeby znovu. Můžete opakovat mazání a zahřívání, dokud pánev zcela nezmění barvu, ale není to nutné; při používání pánve stále tmavne a bude ještě více patinovaná.

Čištění:

Nejlepší způsob, jak vyčistit pánev je ihned po použití. Dejte trochu vody na pánev a přiveďte do varu, vyčistěte pánev pomocí kuchyňského papíru. Otřete pánev do sucha a zlehka vymažte olejem nebo Muurikka Silava tukem.

OCHRANNÝ OBAL NA MUURIKKA PÁNVE

Víceúčelový ochranný obal na všechny druhy pánví. Ochrání proti korozi. Je také ideální pro uskladnění, přenášení pánve vč. příslušenství.

Muurikka Ochranný obal Ø 48cm 01010107

Muurikka Ochranný obal Ø 58cm 01010108

MUURIKKA MULTICLEANER, 400 g

Ekologický MultiCleaner je účinný prostředek bez parfémů, barviva nebo konzervačních látek. Čistí, leští a chrání téměř všechny druhy povrchu. Odstraňuje zabarvené skvrny a obtížné nečistoty bez koroze nebo poškrábání. Není vhodný pro čištění mřížkových pánví Muurikka.

Muurikka MultiCleaner 111310

Skladování:

Před delším uskladněním pánve očistěte, osušte a vymažte s

Před delším uskladněním pánve očistěte, osušte a vymažte s Muurikka Silava tukem. Udržujte pánev na suchém místě. Pokud je vaše Muurikka Pánve rezavá, tak byla během skladování vystavena vlhkosti. Nebojte se! Setřete pánev ocelovou drátěnkou nebo grilovacím kartáčem, očistěte a upravte tukem podle dle pokynů. A tím je vaše pánev opět v dobrém stavu.

Starý trik se solí :

Když je vaše Muurikka Pánve špinavá nebo se chcete vyčistit pánev mezi pokrmy různých chutí, stolní sůl je výborný prostředek. Na Muurikka Pánve rozprostřete spoustu soli a zahřívejte při nízké teplotě několik minut. Sůl absorbuje tuk, vlhkost a nečistoty. Pro odstranění nečistot setřete sůl drsnější papírovou utěrkou, přidejte trochu vody na pánev a otřete do čista. Nakonec nezapomeňte dobře vysušit a vymazat. Tímto způsobem je vaše Muurikka Pánve opět připravená k přípravě pokrmů.

MUURIKKA SILAVA – tuk na grilování,110g

Tuk lze snadno vytlačit z balení. Je určen pro pečení nebo také na údržbu litinových pánví, hrnců a roštů. Univerzální Muurikka Silava zanechává pokrmům křupavou, chutnou kůrku. Jde o čistý přírodní produkt.

Muurikka Silava obsahuje: 70% vepřový tuk

30% řepkový olej

Muurikka Silava 1110102