



MUURIKKA™

Teräspaellapannujen ja -wokkipannujen käyttöohje

Bruksanvisning för paella- och wokpannor av stål

Instructions for paella and wok pans of steel

Инструкция по использованию стальных паэльер и сковород-вок

Terasest paellapannide ja wokpannide kasutusjuhend

Gebrauchsanweisung für Stahlpaellapfannen und -wokpfannen





Teräspaellapannujen ja -wokkipannujen käyttöohje

Materiaali on kylmävalssattua terästä. Koska pannu ei ole ruostumaton, eikä siinä ole tarttumista estävää pintakäsittelyä, on tärkeää noudattaa käyttöönotto- ja huolto-ohjeita huolellisesti. Oikeanlainen käsittely parantaa pannun paisto-ominaisuuksia sekä suojaa sitä ruostumiselta.

Käyttöönotto- ja huolto-ohjeet:

Poista väliaikainen ruosteenestokäsittely kiehauttamalla vettä pannussa ja sen jälkeen pese astia vedellä sekä miedolla astianpesuaineella. Älä jätä pannua kuivumaan ulkoilmaan, vaan kuivaa se heti, jottei se pääse ruostumaan. Tämän jälkeen kuumenna pannu välittömästi ja rasvaa pannun sisus kevyesti öljyllä tai silavalla, rasvapoltto suojaa pannua ruostumiselta ja parantaa pannun paisto-ominaisuuksia.

Rasvapoltto on uusittava aina, kun se on vahingoittunut tai pesty pois. Pintaan muodostunut ruskeankirjava poltettu rasvapinta suojaa astiaa ruosteelta sekä parantaa paisto-ominaisuuksia ja onkin normaalia, että pannun pinta tulee kirjavaksi käyttöönoton jälkeen.

Jatkossa pannun puhdistamiseen ei kannata käyttää pesuaineita, koska pesuaineet irrottavat rasvapintaa. Pese kuumalla vedellä tai kiehauttamalla vettä pannussa. Jos pannuun on tarttunut ruoantähteitä, ne voi liottaa ja/tai hangata teräsvillalla.

Säilytä pannu paperiin käärittynä muovipussin sisällä kuivassa ja suojatussa paikassa. Jos pannu on päässyt ruostumaan, hankaa ja pese ruoste pois ja toista rasvakäsittely.

Takuu on voimassa yhden vuoden. Takuu kattaa valmistus- ja materiaalivirheet. Takuun piiriin eivät kuulu loppukäyttäjän aiheuttamat vauriot, ruostuminen eikä hoidon tai huollon laiminlyömisestä aiheutuvat viat.



Bruksanvisning för paella- och wokpannor av stål

Materialet är kallvalsat stål. Eftersom pannan inte är rostfri och inte har non-stick-ytbeläggning är det viktigt att följa ibruktagnings- och underhållsanvisningarna noggrant. Korrekt behandling förbättrar pannans stekegenskaper och skyddar den mot rost.

Ibruktagnings- och underhållsanvisningar:

Avlägsna det tillfälliga rostskyddet genom att koka upp vatten i pannan och sedan tvätta pannan med vatten och mildt diskmedel. Låt inte pannan torka utomhus, utan torka den genast så att den inte rostar. Hetta sedan upp pannan omedelbart och smörj insidan lätt med olja eller stekfett för att skydda pannan mot rost och förbättra pannans stekegenskaper.

Smörjningen bör alltid göras om om den är skadad eller borttvättad. Den brunspräckliga brända fettytan som bildats på pannans yta skyddar pannan mot rost och förbättrar stekegenskaperna – det är normalt att en panna blir brokig på insidan efter ibruktagning.

I fortsättningen lönar det sig inte att rengöra pannan med tvättmedel därför att tvättmedel lösgör fettytan. Tvätta med hett vatten eller genom att koka upp vatten i pannan. Om matrester har fastnat i pannan kan de blötas och/eller skuras bort med stålull.

Förvara pannan i papper i en plastpåse på ett torrt och skyddat ställe. Om pannan har blivit rostig ska rosten skuras och tvättas bort och pannan ska fettbehandlas på nytt.

Garantin gäller ett år. Garantin gäller tillverknings- och materialfel. Garantin gäller inte skador orsakade av slutanvändaren, rost eller fel som beror på att skötsel eller underhåll försummats.



Instructions for paella and wok pans of steel

The material is cold-rolled steel. As the pan is not rustproof and has no non-stick coating, it is important to follow the instructions for use and maintenance carefully. Correct handling improves the pan's frying qualities and protects it against rust.

Instructions for use and maintenance:

Remove the temporary rust protection by boiling up water in the pan. Then wash the pan with water and mild dishwashing detergent. To prevent the pan from rusting, dry it immediately, do not leave it to dry outdoors. Then heat up the pan immediately and spread the inside lightly with oil, fat or grease to protect the pan against rust and improve its frying qualities.

This treatment should be repeated whenever the protective layer of oil, fat or grease has been damaged or washed off. The speckled brown burnt surface formed on the inside of the pan protects the pan against rust and improves its frying qualities – it is normal for the inside of a pan to become speckled when the pan has been taken into use.

From then on, the pan should not be cleaned with detergents because detergents damage the protective layer of fat, oil or grease. Wash the pan with hot water or by boiling up water in the pan. If particles of food have stuck to the pan: Soak the pan and/or scrub with steel wool.

Store the pan wrapped in paper in a plastic bag in a dry and protected place. If the pan has become rusty: Scrub and wash the rust off and repeat the treatment with oil, fat or grease.

The pan has a one year guarantee. The guarantee concerns manufacturing and material defects. The guarantee does not include damage caused by the end user, rust or defects caused by lack of care or maintenance.



Инструкция по использованию стальных паэльер и сковород-вок

Посуда изготовлена из холоднокатаной стали. Так как сковорода способна ржаветь и не имеет антипригарного покрытия, необходимо тщательно соблюдать инструкции по использованию посуды и уходу за ней. Правильное обращение с посудой улучшает ее свойства при жарке и предотвращает образование ржавчины.

Использование посуды и уход за ней:

Удалить временный консервант, вскипятив воду в посуде, после чего вымыть ее водой и слабым раствором посудомоечного средства. Чтобы посуда не заржавела, следует не оставлять ее сохнуть на открытом воздухе, а вытереть сразу досуха. После этого нагреть посуду и слегка смазать ее внутреннюю поверхность растительным маслом или салом: закалка маслом защищает посуду от образования ржавчины и улучшает ее рабочие качества.


Закалку маслом следует повторять всегда, когда поверхность повреждена, или покрытие смылось. Образовавшееся на поверхности посуды покрытие буроватого цвета защищает посуду от образования ржавчины и улучшает ее рабочие качества. Поэтому вполне нормально, когда поверхность посуды становится разноцветной после первой обработки.

В дальнейшем для очистки посуды не следует использовать моющие средства, так как они смывают защитное покрытие из масла. Мыть следует или просто горячей водой, или кипячением воды в посуде. Если в посуде пригорела еда, следы этого можно смыть и/или стереть металлической губкой.

Посуду хранить в завернутом в бумагу виде в пластиковом пакете в сухом и защищенном месте.

Если на поверхности посуды образовалась ржавчина, ее нужно смыть или стереть, после чего повторить закалку маслом.

Гарантия действует в течение одного года. Гарантия покрывает производственные дефекты и дефекты материала. Гарантия не распространяется на дефекты, вызванные потребителем, на образование ржавчины и на дефекты, возникшие вследствие несоблюдения инструкции по уходу и обслуживанию посуды.



Terasest paellapannide ja wokpannide kasutusjuhend

Toode on valmistatud puhtast on külmvaltsitud terasest. Kuna pann ei ole roostevabast terasest ega ole kaetud ka nakkumist takistava pinna- kattega, on oluline, et panni kasutus- ja hool- dusjuhendit järgitaks täpselt.

Õige käsitlemine parandab panni praadimisomadusi ja kaitseb seda roostetamise eest.

Kasutuselevõtu- ja hooldusjuhend:


Kasutuselevõtuks eemaldage uuel pannilt ajutine roostetõrjekihht. Selleks keetke pannil vett ning seejärel peske anum vee ja nõudepesuainega. Ärge jätke panni õhu kätte kuivama, vaid kuivatage see kohe peale pesemist, et vältida rooste tekkimist. Seejärel kuumutage koheselt pann ja määrige see seest kergelt õli või rasvaga. Rasvapõletus kaitseb panni roostetamise ees ja parandab panni praadimisomadusi.

Rasvapõletust tuleb korrata alati, kui see on kahjustunud või maha pestud. Pinnale moodustunud pruunikirju rasvakiht kaitseb panni roostetamise eest ning parandab praadimisomadusi ja on täiesti normaalne, et panni pind muutub pärast kasutuselevõtmist kirjuks.

Edaspidi tuleb vältida panni puhastamisel pesuainete kasutamist, sest puhastusvahendid kahjustavad rasvapinda. Pesta kuuma veega või lastes vett pannil keema. Pannile kinni jäänud toiduosakesi saab eemaldada leotades või terasvillaga hõõrudes.

Hoidke panni paberisse pakituna kilekotis kui-vas ja kaitstud kohas. Kui pann on roostetanud, küürige ja peske rooste maha ning korrake rasvapõletust.

Garantii kehtib üks aasta. Garantii katab tootmis- ja materjalidefekte. Garantii ei kata lõppkasutaja poolt tekitatud defekte, roostetamise ega hooldamata jätmise tagajärjel tekkinud vigu.



Gebrauchsanweisung für Stahlpaellapfannen und -wokpfannen

Das Material ist kaltgewalzter Stahl. Da die Pfanne nicht rostfrei ist und keine Antihaftoberflächenbehandlung enthält, ist es wichtig, den Ingebrauchnahme- und Pflegeanweisungen sorgfältig zu folgen. Die richtige Behandlung verbessert die Brateigenschaften der Pfanne sowie schützt sie vor Rosten.

Ingebrauchnahme- und Pflegeanweisungen:

Entfernen Sie die vorläufige Rostschutzbehandlung, indem Sie Wasser in der Pfanne aufkochen und danach die Pfanne mit Wasser sowie mildem Spülmittel waschen. Lassen Sie die Pfanne nicht im Freien trocknen sondern trocknen Sie sie sofort, damit sie nicht zum Rosten kommt. Erhitzen Sie unmittelbar danach die Pfanne und fetten Sie das Innere der Pfanne leicht mit Öl oder Speck ein, das Fetteinbrennen schützt die

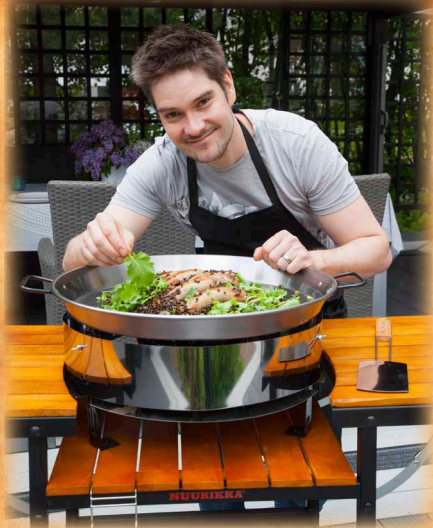
Pfanne vor Rosten und verbessert die Brateigenschaften der Pfanne.

Das Fetteinbrennen ist immer zu wiederholen, wenn es beschädigt oder gewaschen ist. Die auf die Oberfläche gebildete braunsprengelige eingebrannte Fettoberfläche schützt die Pfanne vor Rost sowie verbessert die Brateigenschaften und es ist ja normal, dass die Oberfläche der Pfanne nach der Ingebrauchnahme sprengelig wird.

Später lohnt es sich nicht, zum Putzen der Pfanne Waschmittel zu benutzen, weil Waschmittel die Fettoberfläche lösen. Waschen Sie mit heißem Wasser oder indem Sie Wasser in der Pfanne aufkochen. Falls Speisereste in der Pfanne angeklebt sind, können sie eingeweicht und/oder mit Stahlwolle abgeschrubbt werden.

Bewahren Sie die Pfanne in Papier eingewickelt in einem Plastiksack in einem trockenen und geschützten Platz auf. Falls die Pfanne zum Rosten gekommen ist, Rost abschrubben und wegwaschen und Fettbehandlung wiederholen.

Garantie ist ein Jahr gültig. Die Garantie deckt Herstellungs- und Materialfehler. Sie deckt keine durch Endverbraucher verursachte Schäden, kein Rosten und keine Fehler durch Vernachlässigung der Pflege oder Wartung.



You Tube

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