



MUURIKKA™

NÁVOD K POUŽITÍ PÁNVE

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

Novou pánev vyčistěte omytím jemným čisticím prostředkem nebo horkou vodou a zahřejte ji do sucha. Po vysušení pánve potřete olejem nebo rozetřete tenkou a rovnoměrnou vrstvu tuku na smažení Muurikka Silava po celém povrchu pánve. Nenechte vnitřní dno pánve zakrýt silnou vrstvou tuku nebo mastnoty, protože když se tuk spálí, promění se v nerovnoměrnou hmotu.

Na plynovém hořáku, na elektrickém grilu nebo na uhlících ohřívejte pánev, dokud tuk nebo mastnota neztmavne a nevyschne alespoň uprostřed pánve. Kdykoli je to nutné, můžete pánev umýt a ošetřit tukem. Mazání a ohřívání můžete opakovat, dokud pánev nezčerná, ale není to nutné, protože při používání se pánev ztmaví a patinuje.

ČIŠTĚNÍ

Po použití pánve vždy očistěte, protože je snazší než po zaschnutí nečistot. Na pánvi nalijte trochu vody, povařte ji a pánev očistěte pomocí špachtle a papírových ubrousků. Pánev otřete dosucha a na povrch frity natřete tenkou vrstvu kuchyňského oleje nebo nesoleného tuku na smažení Muurikka Silava.

ÚLOŽNÝ PROSTOR

Pánev před uschováním očistěte, osušte a namažte ohřevem pánve fritovacím tukem Muurikka Silava (ohřevem se z pánve odstraní vlhkost a tuk ji chrání proti rzi). Skladujte vždy v suchu.



MUURIKKA™

NÁVOD K POUŽITÍ PAELLA A WOK PÁNVE

Materiál pánve je ocel válcovaná za studena. Pánev není odolná proti korozi a není opatřena nepřilnavým povrchem, proto je důležité pečlivě dodržovat pokyny pro její údržbu. Správné zacházení zlepšuje kvalitu smažení pánve a chrání ji před rží.

NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ:

Vyvařte vodu v pánvi, následně ji omyjte vodou a jemným čisticím prostředkem na nádobí. Abyste zabránili korozi pánve, ihned ji osušte. Nenechávejte ji venku oschnout. Poté zahřejte pánev a vnitřek lehce rozetřete olejem nebo tukem, tak aby byla pánev chráněna proti rzi a zlepšena její kvalita při smažení.

Toto ošetření je zapotřebí opakovat po každém použití. Skvrnitý hnědý spálený povrch vytvořený na vnitřní straně pánve chrání pánev před rží a zlepšuje její vlastnosti při smažení.

Když je Vaše Muurikka Pánev špinavá nebo si chcete vyčistit pánev mezi pokrmy různých chutí, můžete použít stolní sůl. Rozprostřete spoustu soli a zahřívejte při nízké teplotě několik minut. Sůl absorbuje tuk, vlhkost a nečistoty. Poté z pánve jednoduše setřete nečistoty, nalijte trochu vody a otřete do čista.

Skladujte na suchém a chráněném místě. Pokud je pánev zrezivělá: Vydrhněte a omyjte rzi a opakujte ošetření olejem nebo tukem.

Na pánev je poskytována záruka jeden rok.

Záruka se vztahuje na výrobní a materiálové vady. Záruka nezahrnuje škody způsobené koncovým uživatelem, rez nebo vady způsobené nedostatečnou péčí a údržbou.