

MUURIKKA - das tolle Ding aus Finnland

Toll, weil sie einfach und unkompliziert in der Handhabung ist.

Eine MUURIKKA ist geeignet für alle

- Normalos, Nurfleischesser, Vegetarier, Veganer, Frutarier und alle anderen

Es gibt keinerlei Einschränkungen bezüglich ethnischer Zugehörigkeit, Berufsgruppe, Geschlecht, sexueller Vorlieben, Hautfarbe, Staatsangehörigkeit und sonstnochwas. Auch alle hier nicht erwähnten können eine MUURIKKA bedenkenlos kaufen und brauchen. Man kann sie bei Tag und bei Nacht und zu allen Jahreszeiten benutzen. Sie ist Mondphasen unabhängig und auch tiefliegende Wasseradern, Sonnenwinde, kosmische Strahlungen, schwarze Katzen von links etc. können den Gebrauch nicht stören. Auch die Drehrichtung deines Rührlöffels ist völlig egal. Man kann in einer MUURIKKA rechts- und linksherum rühren.

Muurikka Einbrennen

Die Oberfläche einer Muurikka Grillpfanne ist sandgestrahlt. Daher sieht eine neue Pfanne so aus, als wäre sie beschichtet. Durch das Sandstrahlen entsteht eine raue Oberfläche, die vor dem ersten Gebrauch eingebrannt werden sollte.

Du brauchst dazu –

- eine neue Muurikka
- ein paar Dosen Lapin Kulta (alternativ ein anderes Bier, Wein, Himbeersaft, stilles Wasser)
- Brennholz, Feueranzünder (alternativ Gasbrenner oder etwas anderes)
- Speiseöl oder Fett (kein Olivenöl)
- etwas Küchenrolle oder Baumwolllappen

Wenn alles vorbereitet ist gehe wie folgt vor

1. öffne eine Dose Lapin Kulta (oder ein anderes Getränk) und nimm einen kräftigen Schluck
2. packe deine MUURIKKA aus und schraube die drei Stahlbeine in die angeschweißten Muttern
3. entzünde das Feuer (bis das Feuer richtig brennt wiederhole Punkt 1)
4. wenn das Feuer gut brennt stelle die Muurikka solange darüber bis sie sich dunkel verfärbt
5. die Wartezeit überbrückst du mit Punkt 1
6. jetzt gibst du Fett oder Öl in die Pfanne. Das Fett darf ruhig etwas rauchen und dunkel werden oder auch etwas anbrennen
7. öffne eine neue Dose Lapin Kulta o.ä
8. wiederhole Punkt 6 2-3 mal indem du die MUURIKKA zwischendurch mit Küchenrolle oder Baumwolllappen ausreibst.
9. Das Fett brennt sich in der rauhen Oberfläche ein, die Pfanne wird dunkler.
10. Siehe 1
11. Danach lässt du deine MUURIKKA etwas abkühlen und brätst beim Ersten mal ein paar Kartoffeln mit viel Öl. Die Kartoffeln wirfst Du weg. Reibe die Pfanne nochmals aus.
12. Trinke dein restliches Bier
13. fertig

Der erste Gebrauch –

Jetzt kann's losgehen. Bei mäßigem Feuer kannst du deine ersten Gerichte braten. Am besten hältst du dazu kleine Holzstücke bereit. Damit lässt sich die Hitze besser steuern.

Reinigen-

Spüle die Pfanne nach dem Gebrauch mit heißem Wasser (nie Seife verwenden) aus, trockne sie ab und ölen sie anschließend etwas ein. Sollte mal etwas angebrannt sein, darfst du scheuern und kratzen. Kein Problem. Kratzer oder Scheuerstellen in der sich allmählich durch den Gebrauch bildenden Patina verschwinden bei erneuter Verwendung.

Letztlich ist der Umgang mit einer MUURIKKA nichts anderes , als der von "Oma's alter Eisenpfanne"

MUURIKKA – ein tolles Ding

Sehr wichtig - achte auch beim Gebrauch und der Reinigung stets darauf Punkt 1 der Einbrennanleitung nicht zu vernachlässigen bzw. ständig zu wiederholen.