

WHAT'S COOKING?

PRODUKTER OG INSPIRASJON FRA MUURIKKA

OPPDAG VÅRE
NYE STEKEHELLESETT

LAG MAT UTE I NATUREN
ELLER PÅ TERRASSEN

SKAP GODE
SMAKSOPPLEVELSER MED
VÅRE NYE RØYKEOVNER

MUURIKKA®

THE ORIGINAL



MUURIKKA ER ORIGINALEN
FRA FINLAND. SIDEN
70-TALLET HAR VÅRE
PRODUKTER VÆRT
FAVORITTER TIL MATLAGING
UTENDØRS UANSETT ÅRSTID,
I SKOGEN, I HAGEN,
VED SJØEN OG PÅ FJELLET.
TILBERED ENKELT OG GODT -
TIL NOEN FÅ ELLER MANGE.

DESIGN
FROM
FINLAND





VÅR HISTORIE 6
STEKEHELLESETT GASS 8
STEKEHELLER OG PANNER 24
RØYKEOVNER 36
BÅLGRILL OG BÅLFAT 44
FRILUFTSLIV 48
TILBEHØR 56

MUURIKKA, ORIGINALEN

FRA FINLAND

Det begynte i Finland med stekehellen, som nå er en klassiker. Et par venner fikk ideen om å kløyve en varmvannsbereder for å få en stor stekehelle for pannekaker, smidig nok til å ta med på tur. Interessen ble raskt stor fra venner og bekjente og etter at de først hadde solgt inn hellene sine til lokale bensinstasjoner i Finland, utviklet Reijo Sistonen ideen videre. I 1976 ble Muurikka grunnlagt.

Navnet Muurikka oppsto med stekehellen, og ble snart et velkjent begrep i Finland. Siden den gang er det solgt hundretusenvís av stekeheller, produktutvalget har vokst, og navnet Muurikka har blitt synonymt med stekeheller også utenfor Finlands grenser. Muurikkas produkter har blitt selvsagte deler av måltidet rundt leirbål og på hagefester.





STEKEHELLESETT GASS

Mange drømmer om en plass i hagen til å lage både hverdagsmat og festmåltider. Våre sett med stekeheller og gassbrennere finnes i flere størrelser, og er en perfekt løsning for deg som vil ha stekehellen lett tilgjengelig og klar til bruk uten å måtte gjøre opp ild. Stativet gir god arbeidshøyde og er lett å oppbevare på terrassen eller uteplassen. Stekehellen er produsert av varmvalset stål og blir bare bedre jo mer den brukes.



ORIGINALEN I NY UTGAVE

Nå lanserer vi en ny serie stekehellesett med gjennomtenkt design som tar utgangspunkt i brukerens ønsker. Alle settene har smarte funksjoner som gjør matlagingen morsom og enkel. Detaljene er nøye utvalgt med tanke på materiale, kvalitet, funksjon og bærekraft.

FUNKSJONELLE OVERFLATER
GIR AVLASTNING

ULIKE STØRRELSER
FOR SMÅ OG STORE
SELSKAPER

LOKK MED INNEBYGD
TERMOMETER

PERFEKT
TIL PIKNIK

ROBUST OG STABIL
KONSTRUKSJON

ALLE VÅRE NYE STEKEHELLESETT BESTÅR AV ET STABILT STATIV I METALL, EMALJERT GASSBRENNER MED INTEGRERT TENNING, TO ELLER TRE GASSRINGER SAMT EN STEKEHELLE. SIDEBORD, REDSKAPSKROKER, BESKYTTELSESTREKK, STEKESPADER, LOKK OG ULIKE PANNER FINNES SOM TILBEHØR.



Arbeidshøyde 90 cm.

Effektregulator med integrert tenning og tydelig markering som gjør det lett å vite hvor mye varme som spres på stekehellen.

Varmen reguleres individuelt på de to eller tre gassringene som gir mulighet for ulike temperatursoner på stekehellen.

Velg mellom en rekke tilbehør: sidebord, redskapskroker, beskyttelsestrekk, lokk med termometer og ulike panner.

Settet er CE-merket.

Stekehelle av varmvalset stål som holder i generasjoner.

Skålformet vindskjerm med bunn som beskytter flammene. Utformingen gjør at varmen presses opp mot stekehellen og reduserer gassforbruket.

Timeglassform som gjør settet elegant og stabilt.

Hulle under gassbrenneren for praktisk oppbevaring.

Robuste ben med D-profil.

Bildet over viser Gass 58 LL sett. Stekehellesettene finnes også i størrelsene Ø48, Ø78, Ø100 samt Ø120 cm.

STEKEHELLE SETT 48/58/78 CM

Våre sett er komplette med stekehelle av varmvalset stål, emaljert gassbrenner, stabilt stativ i metall med vindskjerm og en praktisk hulle til oppbevaring. Gassbrenneren har effektregulator med integrert tenning og tydelig markering som gjør det lett å vite hvor mye varme som fordeles over stekehellen. Varmen reguleres individuelt på de to gassringene som gir mulighet for ulike temperatursoner på stekehellen.

TREKK FINNES SOM TILBEHØR



Art.nr. 54120310
Stekehellesett Gass Ø48 cm, LL
Forbruk 565-575 g/t

🔥 2 🐾 7,9 kW 🗄️ Ø48 cm.



Art.nr. 54120320
Stekehellesett Gass Ø58 cm, LL
Forbruk 808-822 g/t

🔥 2 🐾 11,3 kW 🗄️ Ø58 cm.



Art.nr. 54120350
Stekehellesett Gass Ø78 cm, LL
Forbruk 1043-1062 g/t

🔥 2 🐾 14,6 kW 🗄️ Ø78 cm.

STEKEHELLE 48 SL

Piknik-modellen passer perfekt til å plassere på bordet eller ta med på tur. Settet inkluderer stekehelle, Ø48 cm. Gassbrenneren har to trinnløse regulerbare brytere som styrer varmen på de to gassringene uavhengig av hverandre. Settet kan også utmerket kombineres med våre øvrige små og mellomstore stekeheller og panner. Stativ og vindskjerm av sortlakkert stål.

BÆR STEKEHELLESETTET SOM EN VESKE ELLER EN RYGGSEKK MED DET PRAKTISKE TREKKET!



Art.nr. 54120300
Stekehellesett Gass Ø48 cm, SL
Forbruk 565-575 g/t

🔥 2 🐾 7,9 kW 🗄️ Ø48 cm.

VESKE TIL STEKEHELLESETT 48 SL

Beskytt og transporter ditt 48 SL stekehellesett på en enkel og smidig måte med denne slitesterke vesken. De to lange bærehåndtakene gjør det mulig å bære stekehellesettet som en veske eller en ryggsekk. Lett å sette på, justerbar passform med strikk i nedre kant og to spenner med snepplås. Produsert av holdbar, vannavvisende polyester.

Art.nr. 54910260
Trek til stekehellesett Ø48 SL



SETT STEKEHELLE 100 CM LL

Art.nr. 54120360

Elegant stekehellesett med gjennomtenkt design. Komplet sett med emaljert gassbrenner, stabilt stativ av metall med lange ben i D-profil og en praktisk hylle for oppbevaring, samt stekehelle av varmvalset stål, Ø100 cm. Gassbrenneren har effektregulator med integrert tenning og tydelig markering som gjør det lett å vite hvor mye varme som fordeles over stekehellen.

Forbruk 565-575 g/t

🔥 3 🐾 22,9kW 🌀 Ø100 cm



SETT STEKEHELLE 120 CM LL

Art.nr. 54120370

Elegant stekehellesett med gjennomtenkt design. Komplet sett med emaljert gassbrenner, stabilt stativ av metall med lange ben i D-profil og en praktisk hylle for oppbevaring, samt stekehelle av varmvalset stål, Ø120 cm. Gassbrenneren har effektregulator med integrert tenning og tydelig markering som gjør det lett å vite hvor mye varme som fordeles over stekehellen.

🔥 3 🐾 22,9kW 🌀 Ø120 cm



TREKK TIL STEKEHELLESETT

Beskyttelsestrekk til stekehellesett. Laget av slitesterk polyester (REACH-sertifisert). Beskytter mot smuss og fukt. Praktisk snørelås gjør at trekket sitter på plass.

Art.nr. 54910200

Trekk til stekehellesett Ø48 og Ø58 cm

Art.nr. 54910210

Trekk til stekehellesett Ø78 cm

Art.nr. 54920220

Trekk til stekehellesett Ø100 og Ø120



SIDEBORD 48/58/78 CM

Art.nr. 54921100

Sammenleggbart sidebord med holder av metall og bord av FSC-sertifisert røkt ask. Et slitesterkt, hardt og vakkert treslag som er varmebehandlet for lang levetid. Monteres i benet på stekehellesettet. Til stekehellesett Ø48/Ø58/Ø78 cm. Størrelse 390x284 mm.



SIDEBORD 100/120 CM

Art.nr. 54921110

Sidebord med holder av metall og bord av FSC-merket røkt ask. Et slitesterkt, hardt og vakkert treslag som er varmebehandlet for lang levetid. Til stekehellesett Ø100/Ø120 cm. Størrelse 704x437 mm. I pakke med 2 stk.

LOKK MED TERMOMETER 48/58/78 CM

Praktisk lokk av rustfritt stål, med trehåndtak av røkt ask. Lokket har integrert termometer som gjør det lett å følge med på temperaturen. Lokket gjør at maten blir ferdig raskere og holder seg varm lenger.



LA DET PUTRE UNDER LOKK!

Art.nr 54920950
Lokk Ø48 cm

Art.nr. 54920960
Lokk Ø58 cm

Art.nr. 54920970
Lokk Ø78 cm



REDSKAPSHOLDER 48/58/78 CM

Art.nr. 54920990

Redskapsholder av rustfritt stål med fire kroker. En flott og praktisk detalj til stekehellesettet. Festes i ett av bena. Til stekehellesett Ø48/Ø50/Ø78 cm.

PIZZAOVNSETT

Art.nr. 54920980

Pizzakit for stekehelle Ø58 cm. Leveres med en 8 mm tykk pizzastein av cordieritt som har en diameter på 30 cm. Settett inkluderer også en ovnsdel og rist av rustfritt stål. For bruk kreves lokk og gassbrenner, som kjøpes separat Varm luft fra gassbrenneren stiger gjennom risten og sirkulerer i pizzaovnen, akkurat som i en tradisjonell pizzaovn. Pizzaen blir jevnt stekt og får en spro overflate med den autentiske smaken av en steinovnsbakt pizza. Den kan også brukes til brød og bakverk. Pizzasteinen bør oppbevares tørt og på et sted der den ikke risikerer å velte og bli skadet.



MUURIKKA STEKEFETT

Art.nr. 54920020
Stekefett for matlaging og vedlikehold av stekeheller, panner, kasseroller osv. Inneholder 70 % sidefesk, 30 % rapsolje. Vekt: 110 g.



STEKE-SPRAY

Art.nr. 54920010
Sprayflasken er smidig å bruke, og gjør det mulig å redusere mengden stekefett. Rent naturprodukt av rapsolje. Vegansk. Volum: 250 ml.



VARMEUNDERLAG

Art.nr. 54920440
Varmeunderlag av stål for heller og panner. Holder maten varm med telys (ikke inkludert) og beskytter bordplaten. Mål: Ø32 cm.



KOKE- OG STEKEUNDERLAG

Art.nr. 54920470
Koke- og stekeunderlag av sortlakkert emaljert stål som brukes til å sette kasseroller, kaffekjeler osv. på gassbrenneren. Mål: Ø31 cm.



TREKK TIL GASSFLASKE

Art.nr. 54910250
Praktisk beskyttelsestreck til gassflaske. Laget av polyester (REACH-sertifisert). Størrelse Ø30x60 cm, passer til gassflaske PC10 og PK10.

MUURIKKA REGULATORSETT

Regulatorsett for gassbrenner.

Art.nr. 54130310
Sverige

Art.nr. 54130000
Finland og Norge

Art.nr. 54130210
Danmark og Norge

Art.nr. 54130350
Campingregulator med gjenget tilkobling for engangsbeholder. Til stekehellesett. 29 mbar regulator, 120 cm lang gummislange og en kapasitet på 1,0 kg/t. CE-godkjent i henhold til EN16129.



GASSBRENNER+STATIV 48 CM SL

Emaljert gassbrenner med to gassringer. Stabilt stativ av metall med korte ben i D-profil. Gassbrenneren har effektregulator med integrert tenning og tydelig markering som gjør det lett å vite hvor mye varme som fordeles over stekehellen. Varmen reguleres individuelt på de to gassringene som gir mulighet for ulike temperatursoner på stekehellen. Fast vindskjerm som beskytter flammene. Passer til stekehelle Ø48 cm samt våre andre små og mellomstore stekeheller og panner.



Art.nr. 54130400
Gassbrenner med stativ Ø48 cm
Forbruk 565-575 g/t

🔥 2 🐾 7,9 kW

KOMBINER GASSBRENNEREN MED FAVORITTPANNEN DIN!

PERFekte PANNEKAKER MED UNIVERSALPANNEN. SE OPPSKRIFTEN PÅ SIDE 32.



GASSBRENNER+STATIV 48/58/78CM LL

Emaljert gassbrenner med to gassringer. Stabilt stativ av metall med lange ben i D-profil. Gassbrenneren har effektregulator med integrert tenning og tydelig markering som gjør det lett å vite hvor mye varme som fordeles over stekehellen. Varmen reguleres individuelt på de to gassringene som gir mulighet for ulike temperatursoner på stekehellen. Fast vindskjerm som beskytter flammene. Perfekt når du vil komplettere din eksisterende stekehelle med en gassbrenner eller vil kombinere med en universalpanne, wok, paellapanne osv. Arbeidshøyde 90 cm.



Art.nr. 54130410
Gassbrenner med stativ Ø48 cm
Forbruk 565-575 g/t

🔥 2 🐾 7,9 kW



Art.nr. 54130420
Gassbrenner med stativ Ø58 cm
Forbruk 808-822 g/t

🔥 2 🐾 11,3 kW



Art.nr. 54130430
Gassbrenner med stativ Ø78 cm
Forbruk 1043-1062 g/t

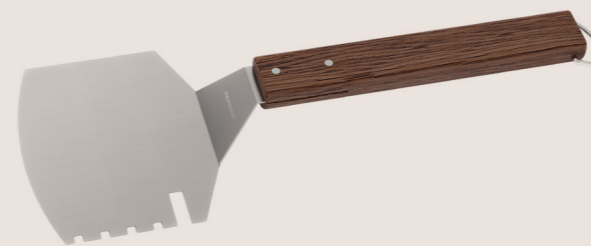
🔥 2 🐾 14,6 kW



ALEXANDRA TRUEDSSON:
"DET VIKTIGSTE
ER Å IKKE GJØRE
DET FOR KOMPLISERT."

Alexandra Truedsson elsker enkel og god mat, laget med så få ingredienser som mulig. På Instagram-kontoen @matochmarang inspirerer hun sine drøyt 118 tusen følgere til å lage "enkel mat som ikke trenger å være kjedelig". Det kan være alt fra hverdagsmat til snacksbrett og luksuriøs helgemat, helt etter Muurikkas smak!

HVILKET MUURIKKA-UTSTYR KLARER DU DEG IKKE UTEN?



— ALL ÆRE TIL STEKEHELLENE,
MEN STEKESPADEN FRA MUURIKKA ER GULL
NÅR POTETPANNEKAKEN SKAL VENDES.
DEN ER STOR, MEN LIKEVEL SMIDIG.

Når kom du først i kontakt med Muurikkas produkter?

– Jeg har brukt Muurikkas produkter i snart 15 år. Det begynte med at en kompis hadde en stekehelle som vi ofte lagde mat på. Etter det har jeg gitt ikke bare én, men to forskjellige stekeheller til min kjære ektemann, som også er Muurikka-frelst. Vi elsker å lage mat ute, året rundt!

Hvordan vil du beskrive ditt favorittsted for utendørs matlaging?

– Jeg har to favorittsteder der jeg bruker stekehellene våre. Den første er ved stranden av Vättern med åpen ild, en jegerpanne og pannekakerøre. Den andre favorittplassen er ute på terrassen vår, der stekehellen varmes opp av gass. Muurikka har reddet mange fester (vi har stor familie+slekt) der det er blitt laget wok, potetpannekaker, ulike desserter og til og med popcorn.

Hva er spesielt viktig å tenke på når man lager mat utendørs?

– Det viktigste er å ikke gjøre det for komplisert. En enkel rett med få ingredienser smaker uansett herlig utendørs! Hvis du ikke har tilgang til å hakke grønnsaker, rotfrukter osv. utendørs, er det en god idé å tilberede så mye du kan før, legge det i poser eller på fat avhengig av om du skal lage mat i skogen eller på nærmeste terrasse.

"ENTEN ELLER" MED ALEXANDRA

Hage / Skog og mark
Lys sommerkveld / Gnistrende vinterdag
Klargjør hjemme / Fiks og triks ute
Improvisere / Planlegg og komponer
Inviter mange / Kos i liten skala
Teste nye ideer / Velg de sikre kortene
Åpen ild / Propan

Hvorfor tror du at så mange synes at mat smaker bedre ute?

– Mennesker føler seg vel når vi er ute i naturen. De positive følelsene styrkes og stresset reduseres (det sier til og med forskningen). Ikke rart at maten også smaker bedre når den spises utendørs.

Beskriv et godt matminne der Muurikka var med?

– Jeg har mange gode minner med stekehellene mine, men et ekstra fint minne er fra Fjällbacka, da jeg og vennene mine tok med oss stekehellen opp på et fjell. Utsikten var magisk. Vi braserte entrecôte og råstekte poteter på stekehellen, som vi spiste med béarnaisesaus på boks. Mat har nok aldri smakt bedre!

Har du en spesialitet som du lager ute med Muurikka?

– Å poppe popcorn på Muurikkaen var en suksess, i hvert fall for barna. Det fløy popcorn i alle retninger og til alle kanter. Men neste gang gjør vi det på plenen, slik at vi slipper smørflekker på terrassen.

FØLG ALEXANDRA PÅ INSTAGRAM
[@matochmarang_](https://www.instagram.com/matochmarang_)



KREMET PYTT I PANNE MED KANTARELLER OG RØDBETER

📖 13 ingredienser 🕒 4 personer



FINN OPPSKRIFTEN
OG MER INSPIRASJON
PÅ MUURIKKA.NO



LAG EN KREMET PYTT I PANNE, SERVERT MED SYLTEDE RØDBETER, PÅ MUURIKKA STEKEHELLE. UTENDØRS MATLAGING PÅ SITT BESTE.



INGREDIENSER:

400 g biffkjøtt
6–8 faste poteter
2 gule løk
2 gulrøtter
2 gulbeter
100 g kantareller
2 dl fløte
2 ss grov sennep
Vann etter behov.
Salt
Sort pepper
Rapsolje
Persille

Til servering:
Syltede rødbeter

SLIK GJØR DU:

Trinn 1

Skrell poteter, gulrøtter, løk og gulbeter, og skjær dem i centimeterstore terninger.

Trinn 2

Bank kjøttet og skjær opp i litt større terninger.

Trinn 3

Varm opp stekehellen, og tilsett rikelig med rapsolje når den har blitt ordentlig varm. Tilsett så poteter og rotgrønnsaker. Hell på 2–3 dl vann og la alt småkoke under lokk til potetene er nesten ferdig kokt.

Trinn 4

Flytt deretter poteter og rotgrønnsaker opp til kantene og reduser varmen på den ytterste gassringen. Øk temperaturen på den innerste ringen og legg på kantarellene når det er blitt ordentlig varmt. Tilsett løk etter noen minutter. Krydre med salt og pepper. Flytt løk og sopp opp til den kjøligere sonen, og legg på kjøttet samtidig som du øker til høyeste temperatur på den innerste gassringen.

Trinn 5

Når kjøttet har fått farge, hell over en blanding av fløte og sennep, vend alt rundt og la fløten koke inn i noen minutter.

Trinn 6

Pynt med persille og server med syltede rødbeter.

TA VARE PÅ STEKEHELLEN

Innbrenning av stekehellen

Før du tar i bruk den nye stekehellen av varmvalset stål, må den brennes inn. Innbrenningen gir en egenskap som ligner et non-stick belegg og vil gjøre matlagingen vesentlig enklere. Du vil merke at stekehellen bare blir bedre jo mer du bruker den.

Rengjøring av stekehellen

Rengjør stekehellen med varmt vann umiddelbart etter bruk for å forlenge levetiden. Unngå å bruke oppvaskmiddel ved rengjøring, da det løser opp fett som beskytter stekehellen.

Oppbevaring av stekehellen

Stekehellen er slitesterk, men for at den skal vare så lenge som mulig bør den oppbevares på et tørt sted. Hvis den ikke skal brukes på lang tid, anbefales det å rengjøre den grundig og gi den en ny fettbehandling før den settes bort.

Hvis stekehellen har rustet

Hvis stekehellen skulle ruste, bruker du en grillbørste eller litt stålull til å gni bort rustflekkene. Rengjør deretter stekehellen og fettbehandle den på samme måte som før første gangs bruk. Deretter kan du bruke den som vanlig.



LES ALT OM VEDLIKEHOLD
PÅ MUURIKKA.NO



- Husk at grillpannen er vendbar! Stek kjøttstykkene på grillsiden for å få flotte striper, vend pannen og kompletter med smashed potatoes og asparges. Minimalt med oppvask uten at det går på bekostning av resultatet. ■

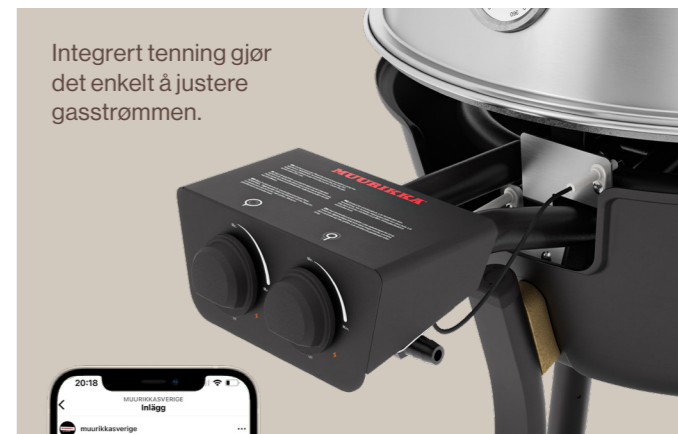
/ Maria Kroll, Eldköket

MUURIKKA ENGASJERER OG FORENER

Har du funnet noen av de flotte Muurikka-fellesskapene som finnes på Facebook? Vi elsker å følge tips, råd og oppskrifter som deles i grupper på sosiale medier. Flere av dem har tusenvis av medlemmer som inspirerer hverandre til å lage mer mat ute, året rundt.



Integrert tenning gjør det enkelt å justere gasstrømmen.



FØLG OSS
PÅ INSTAGRAM
@muurikkakorger



GRILL SOM EN PROFF

Forkle av bøffelskinn som beskytter mot varme, fettsprut og gnister. Finn produktet på side 59.

HVILKEN STØRRELSE SKAL JEG VELGE PÅ STEKEHELLEN?

Våre større stekeheller gjør det mulig å lage mat til store selskaper, eller steke flere ting samtidig. Hvis du vil ta med hellen på utflukter og lage mat over åpen ild, er en mindre stekehelle å foretrekke. Stekehelle Ø48 cm fungerer både på terrassen med en gassbrenner og i skogen over åpen ild.

VI ER PÅ
YOUTUBE

Finn inspirasjon på vår YouTube-kanal. Her finner du alt du trenger for å komme i gang med matlaging utendørs!



STEKEHELLER OG PANNER

Du kommer langt med en klassisk stekehelle, men det er mer å prøve når du har fått smaken på matlaging med hellen. Vi har et stort utvalg av panner og stekeheller med spesifikke egenskaper. Alle kan brukes med gass, elektrisitet eller over åpen ild. Oppdag mulighetene med en romslig paellapanne eller en wok med høye kanter som også kan brukes til supper.

Velg en stekehelle eller panne som passer til dine behov, eller flere for å kunne variere matlagingen maksimalt. Støpejern, karbonstål, varmvalset og kaldvalset stål er solide materialer som tåler å brukes gang på gang. Pannene og stekehellene kan også fint settes på bordet for servering. Ta vare på Muurikka-produktene dine, så vil du ha glede av dem i mange år, både på utflukter, på hytta og i hagen.

STEKEHELLE

Vår klassiske stekehelle av varmvalset stål finnes i mange størrelser, med eller uten avtagbare ben. Den lett buede formen gjør at maten holder seg på plass, og gjør det mulig å ha ulike temperatursoner på hellen.



MED BEN

Art.nr. 54010150*
Stekehelle Ø38 cm med ben.

Art.nr. 54010030*
Stekehelle Ø48 cm med ben.

Art.nr. 54010050*
Stekehelle Ø58 cm med ben.

Art.nr. 54010070
Stekehelle Ø78 cm med ben.

UTEN BEN

Art.nr. 54010020*
Stekehelle Ø38 cm uten ben.

Art.nr. 54010040*
Stekehelle Ø48 cm uten ben.

Art.nr. 54010060*
Stekehelle Ø58 cm uten ben.

* Leveres i oppbevaringspose.

GRILLPANNE 42 CM

Art.nr. 54020010
Vendbar grillpanne av støpejern, med én glatt og én rillet side. Leveres med oppbevaringspose. Mål: Ø42 cm.



PAELLAPANNE 45 CM

Art.nr. 54020030
Slitesterk paellapanne av støpejern, med flat bunn og kant som holder maten på plass. Leveres med oppbevaringspose. Mål: Ø45 cm.



UNIVERSALPANNE 41,5 CM

Art.nr. 54020020
Universalpanne av støpejern med sju separate stekeflater, hver med en diameter på 13 cm. Egnet til steking av lapper, egg, omeletter osv. Leveres med oppbevaringspose. Mål: Ø41,5 cm.



MULTIPANNE 43CM

Art.nr. 54020040
Multipanne av støpejern, med seksjoner som gjør det mulig å tilberede to retter i samme panne uten at de blir blandet eller tar smak av hverandre. Leveres med oppbevaringspose. Mål Ø43 cm.



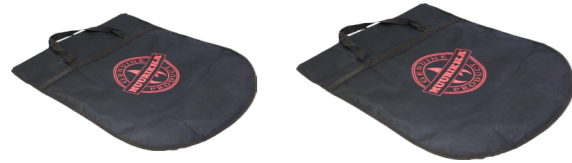
WOKPANNE MED BEN

Art.nr. 54010130

Wokpanne av varmvalset stål med avtagbare ben. Passer til gassbrenner og åpen ild. Leveres med tre avtagbare ben og oppbevaringspose. Mål: Ø43 cm. Passer til Stekehellesett Ø48 og Ø58 cm.

OPPBEVARINGSPOSE

Slitesterk oppbevaringspose som beskytter panner og stekeheller mot rust, og som gjør det lett å ta dem med seg. Oppbevaringspose følger med de fleste pannene, men kan også bestilles separat.



Art.nr. 54910020
Til panne/helle Ø48 cm.

Art.nr. 54910030
Til panne/helle Ø58 cm.

WOKPANNE MED BEN

Art.nr. 54010130
Wokpanne av varmvalset stål med avtagbare ben. Passer til gassbrenner og åpen ild. Leveres med tre avtagbare ben og oppbevaringspose. Mål: Ø43 cm. Passer til Stekehellesett Ø48 og Ø58 cm.



BEN TIL STEKEHELLE

Art.nr. 54010160
Ben av stål til stekehelle Ø38–78 cm. For bruk av stekehellen over åpen ild, perfekt på utflukter. Pakke med 2 stk.



PAELLAPANNE

Paellapanne av kaldvalset stål, med flat bunn og kant som holder maten på plass.



Art.nr. 54030040
Ø40 cm.
Art.nr. 54030060
Ø60 cm.

Art.nr. 54030050
Ø50 cm.
Art.nr. 54030070
Ø70 cm.



WOKPANNE

Wokpanne av kaldvalset stål.



Art.nr. 54030140
Mål: Ø40 cm, volum 9 l.
Art.nr. 54030160
Mål: Ø60 cm, volum 33 l.

Art.nr. 54030150
Mål: Ø50 cm, volum 19 l.

MATCH TILBEHØR OG GASSBRENNER

	Gassbrenner 48 LL + stativ	Gassbrenner 58 LL + stativ	Gassbrenner 78 LL + stativ	Gassbrenner 48 SL + stativ
Stekehelle				
	48 cm 58 cm	48 cm 58 cm	78 cm	48 cm 58 cm
	Passer til alle brennerne på denne siden.			
	KOMBINER GASSBRENNEREN MED FAVORITTPANNEN DIN!			
Paellapanne				
	40 cm	40 cm 50 cm	60 cm 70 cm	40 cm
Wokpanne				
	40 cm 50 cm	40 cm 50 cm 60 cm	60 cm	40 cm 50 cm
Redskapsholder				
	✓	✓	✓	✓
Sidebord				
	✓	✓	✓	✓
Pizzaovn sett				
	-	✓	-	-
Lokk				
	48 cm	(48 cm)* 58 cm	(48 cm, 58 cm)* 78 cm	48 cm
Trekk/Veske				
	-	-	-	✓
Trekk				
	48/58 cm	48/58 cm	78 cm	-

LOKK 58 CM KREVES, KJØPES SEPARAT.

*Passer også med mindre lokk

MARIA KROLL: "JEG LIKER IDEEN OM Å STARTE FRA BUNNEN AV OG SKAPE NOE FANTASTISK"

Maria Kroll er en lidenskapelig matinspirator som har interessert seg for naturens matkammer, friluftsliv og overlevelse helt siden barndommen. I dag driver hun sitt eget selskap, Eldköket, som tilbyr mataktiviteter over åpen ild for både bedrifter og privatpersoner. Maria har konkurrert i det svenske mesterskapet i utendørs matlaging flere ganger, og hun har også tatt hjem seieren sammen med sitt Team Hällfire. For Muurikka er Maria en kjær venn som ofte rører i grytene på YouTube-kanalen vår.

Foto: Emma Strömberg



"ENTEN ELLER" MED MARIA

Hage / Skog og mark
Lys sommerkveld / Gnistrende vinterdag
Klargjør hjemme / Fiks og triks ute
Improvisere / Planlegg og komponer
Inviter mange / Kos i liten skala
Teste nye ideer / Velg de sikre kortene
Åpen ild / Propan

Fortell om din deltakelse i det svenske mesterskapet i utendørs matlaging.

– Jeg leste om SM på sosiale medier. Da jeg skjønnte at det var en konkurranse som kombinerer mat, ild og naturens matkammer, ble jeg selvfølgelig i fyr og flamme, da det er mine største interesser. Jeg fikk med meg to venner, og vi gjennomførte vår første konkurranse i 2021 og klarte å oppnå en pallplass. Vi har vært med i konkurransen i år også, og vant faktisk!

Når kom du først i kontakt med Muurikkas produkter?

– Det var nok da jeg så en kokk sette i gang med en kjempestor stekehelle på TV. Jeg likte ideen om å tilberede et helt måltid på ett redskap, og at man enkelt kan tilpasse temperaturen ved å flytte rundt på maten man lager. I begynnelsen var navnet Muurikka synonymt med stekehellen for meg. Nå vet jeg jo at det er så mye mer i Muurikkas sortiment.

Hvordan ser ditt favorittsted for utendørs matlaging ut?

– Jeg liker ideen om å starte fra bunnen av og skape noe fantastisk. Derfor er skogen favorittstedet mitt. Her finner jeg både brensel, krydder, utstyr og tilbehør til matlagingen. Det eneste som trengs er litt kunnskap om naturen og en dose kreativitet. Ved å splitte en pinne fra naturen, kan man for eksempel enkelt lage en visp.

Er det noe du synes er ekstra viktig å tenke på når man lager mat utendørs?

– Sett av god tid og pass på å nyte hele prosessen. Det tar ofte litt lengre tid å få ting gjort ute enn inne – man må kanskje vente på at ilden skal ta fatt, og man må klare seg uten alt utstyret man er vant til å ha for hånden på et kjøkken. Da er det viktig å huske at opplevelsen av å være samlet med venner og familie, og smaken som naturen gir, er verdt den ekstra tiden!

FØLG MARIA PÅ INSTAGRAM
[@ELDKOKET](#)

Hvorfor tror du at maten smaker bedre ute?

– Mye tror jeg skyldes at ilden og røyken gir et fantastisk krydder til de fleste retter. Men litt av det er nok også miljøet. Man spiser jo med flere sanser.

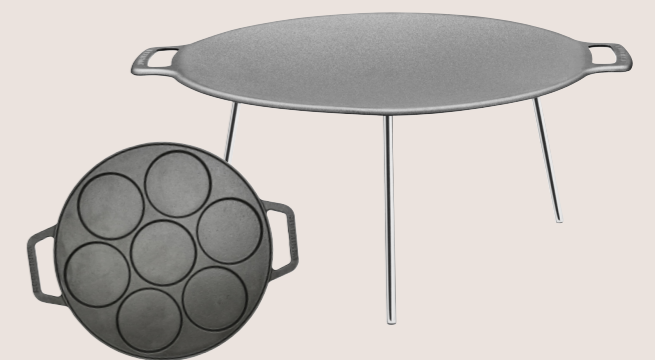
Beskriv et fint matminne der Muurikka var med?

– Mange tenker nok at det bare er sesong for utendørs matlaging i sommerhalvåret, men en av mine hyggeligste stunder var faktisk en snøvit vinterdag. Vi var noen familier som møttes for en akedag. Ilden fungerte som et sentralt sted for å varme seg og lage mat sammen. Det ble laget asiatisk wok og pannekaker til dessert. Da barna var ferdige i bakken, koste de seg med å grille marshmallows og trene på å lage gnister med tennstålet.

Har du en spesialitet som du lager ute og liker å by på?

– Det er nok nettopp asiatisk wok som er favoritten. En "alt-i-ett-rett" som kan varieres etter sesong og smak. Kylling, skaldyr eller kjøttdeig sammen med forskjellige grønnsaker. Kjør på med herlige smaker som lime, ingefær, hvitløk, chili, peanøtter, soya og koriander.

HVILKET MUURIKKA-UTSTYR KLARER DU DEG IKKE UTEN?



– STEKEHELLEN, FORDI DEN ER SÅ ALLSIDIG! MEN PANNEKAKEPANNEN ER EN FAMILIEFAVORITT TIL BÅDE PANNEKAKER, POTETPANNEKAKER OG LAPPER.

LAG
GOD MAT
MED MUURIKKA

PANNEKAKER MED GRESK YOGHURT, JORDBÆR OG HONNING

8 ingredienser 4 personer

FINN OPPSKRIFTEN
OG MER INSPIRASJON
PÅ MUURIKKA.NO



TIPS!

KLARGJØR PANNEKAKERØREN
OG OPPBEVAR DEN I EN TERMOS
ELLER FLASKE PÅ TUREN.



INGREDIENSER:

Pannekaker

3 egg
3 dl hvetemel
6 dl melk
1 ts salt
25 g smør til steking

Topping

4 dl gresk yoghurt
1 l jordbær
4 ss honning

SLIK GJØR DU:

Trinn 1

Visp sammen egg, mel og halvparten av melken til en glatt røre.
Tilsett salt og resten av melken.

Trinn 2

Legg stekehellen over ilden og stek pannekakene i smøret.
Server med jordbær, gresk yoghurt og honning.



To pannekakeelskere oppfant Muurikka-hellen. 1976 var året da den ble lansert på det finske markedet. Siden den gang har stekehellen utviklet seg og sortimentet vokst. Lidenskapen for utendørs matlaging er den samme!

1976



■ ■ Universalstekespaden er ypperlig til å snu rundt maten med, men også til å skrape ren stekehellen når man er ferdig med matlagingen. Som regel trenger man ikke engang å vaske stekehellen etterpå! ■ ■

/ Maria Kroll, Eldköket



BÆR MATEN PÅ RYGGEN

Spar på kreftene, legg maten i en romslig kjøleryggekk som bidrar til å holde den kald hele turen.

Finn produktet på side 52.

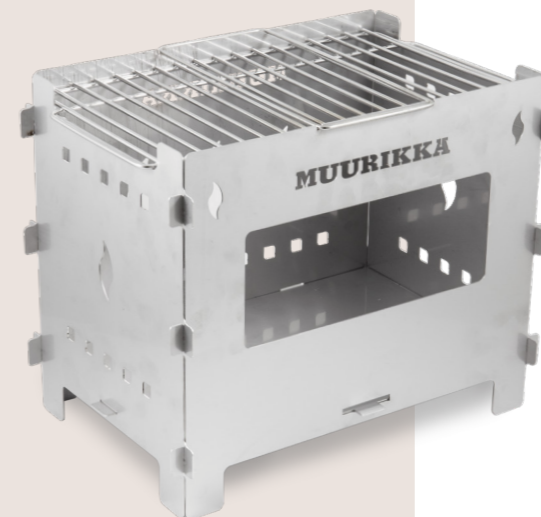


SMARTE BEN TIL HELLEN

Smidige ben av stål, passer stekehelle Ø38–78 cm. Pakke med 2 stk. Finn produktet på side 52.

I NORGE ER DET LETT Å NYTE NATUREN

Alle har godt av å komme seg ut i skog og mark, selv om man ikke har egen hage. Vi elsker at naturen er for alle! Husk å følge gjeldende regler for f.eks. å tenne bål og slå leir.



VÅRE VILLMARKSKJØKKEN AV RUSTFRITT STÅL ER LETTE Å BÆRE MED SEG OG ENKLE Å MONTERE.

Finn produktet på side 53.

BRA Å HA MED PÅ TUREN:

1. Sitteunderlag som holder baken varm og tørr
2. Poser til søppel og oppvask
3. Kniv
4. Plaster og gnagsårplaster
5. Våtservietter
6. Myggmiddel



SE HELE SORTIMENTET VÅRT OG FINN INSPIRASJON PÅ MUURIKKA.NO

■ ■ Jeg ga en jegerstektepanne til faren min i bursdagsgave, perfekt for en jeger som elsker å lage fleskepannekaker over åpen ild. Smidig, lett å ta med og gir pannekakene de aller sprøeste kantene! ■ ■

/ Alexandra Truedsson, @matochmarang_



Finn produktet på side 50.

FØLG OSS PÅ INSTAGRAM

@muurikkanorge



LAG GOD MAT MED OSS I MUURIKKA



SKANN QR-KODEN OG BLI INSPIRERT!

FIRE ÅRSTIDER

I Norden er årstidene forskjellige, men alle har sin sjarm. Og utendørs matlaging passer like bra uansett vær og temperatur. Aketurer, strandturer, skogsturer og hagefester – Muurikka er klar for alle eventyrene dine!



RØYKEOVNER

Røyking av mat er en metode som har vært brukt til alle tider. Råvarene konserveres og smakene løftes på en fantastisk måte. Når du har riktig tilbehør er det lett å røyke selv, og smakene kan varieres i det uendelige, akkurat som råvarene. Vi har alt du trenger for å komme i gang, enten du vil tilberede fersk fisk eller servere røykte tomater som tilbehør.



VÅRE NYE, KRAFTFULLE RØYKEOVNER ER PRODUSERT AV RUSTFRITT STÅL. ALLE TREDETALJER ER LAGET AV FSC-MERKET RØKT ASK, SOM ER EN SLITESTERK, HARD OG VAKKER TRESORT. TREET ER VARMEBEHANDLET FOR Å MOTSTÅ YTRE PÅVIRKNING.

D-formede håndtak gir godt grep.

Innebygd termometer gjør det lett å holde oversikt over varmen i røykeovnen.

Varmeintervall 70-250 °C.

Settet er CE-merket.



Termostatbryteren er montert på siden for god tilgang. Den er avtakbar for enkel transport og rengjøring.

Den bakre ventilen slipper automatisk ut overflødig fuktighet og røyk.



Lokket henges smidig på håndtaket når risten tas ut.



EL-RØYKEOVN 1200W PRO

Art.nr. 54420090

Kraftig røykeovn av rustfritt stål med trinnløs justerbar temperatur og innebygd termometer. To romslige rister følger med, der du kan røyke for eksempel kjøtt, fisk, fugl, ost, grønnsaker eller desserter.

Lokket kan smidig henges på håndtaket når du skal ta ut risten.

Effekt: 1200W.

Justerbar temperatur: 70-250 C.

Våre røykeovner av rustfritt stål er enkle å vedlikeholde og rengjøre. Romslige rister følger med, der du kan røyke for eksempel kjøtt, fisk, fugl, ost, grønnsaker og desserter. Det dype dryppbrettet samler opp fett og væske fra råvarene. Tydelige røykeinstruksjoner for hver modell følger med. Med våre røykespon som smakstilsetning kan du prøve deg frem for å finne dine favoritter.

RØYKEOVN 1100W PRO

Art.nr. 54420080
Kraftig røykeovn av rustfritt stål med trinnløs justerbar temperatur og innebygd termometer. En romslig rist følger med. Lokket kan smidig henges på håndtaket når du skal ta ut risten. Leveres med to meter lang, jordet strømkabel 230V 50 Hz. Justerbar temperatur: 70–250 °C. Enheten: IPX4. Termostaten: IP44.



⚡ 1100 W 📏 24x41,5 cm

RØYKEOVN EL PRO 1200W

Art.nr. 54420090
Kraftig røykeovn av rustfritt stål med trinnløs justerbar temperatur og innebygd termometer. To romslige rister følger med. Lokket kan smidig henges på håndtaket når du skal ta ut risten. Leveres med to meter lang, jordet strømkabel 230V 50 Hz. Justerbar temperatur: 70–250 °C. Enheten: IPX4. Termostaten: IP44.



⚡ 1200 W 📏 øvre: 24,5 x 47 cm 📏 nedre 26 x 47 cm

BESKYTTELSESTREKK TIL EL-RØYKEOVN

Slitesterkt beskyttelsestrekk til røykeovner. Beskytter mot smuss og fukt. Trekket er lett å ta på, og festes enkelt med borrelåslukking under håndtaket. UV- og vannbestandig materiale.



Art.nr. 54460140
Beskyttelsestrekk til Røykeovn 1100W PRO

Art.nr. 54460150
Beskyttelsestrekk til Røykeovn 1200W PRO

STEKETERMOMETER TRÅDLØST

Art.nr. 54920150
Trådløst digitalt steketermometer. Forhåndsprogrammerte tilberedningstemperaturer for ulike typer kjøtt og ulike smaker. Rekkevidde opptil 20 meter



DRYPPSKÅL

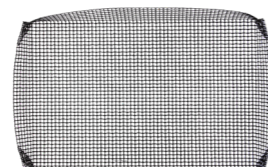
Art.nr. 54460170
Dryppskålen av rustfritt stål plasseres under en elektrisk røykeovn for å beskytte underlaget mot dryppende fett. Mål: 53x32,5 cm.



BESKYTT
UNDERLAGET!

GRILL-/RØYKEKURV

Art.nr. 54920080
Kurven gjør det mulig å grille/røyke mindre stykker uten at de faller ned gjennom risten. Non stick-belegg hindrer at maten setter seg fast. Tåler maskinoppvask. Mål: 20x32 cm.



SMAKEN SITTER I SPONEN

Røykespon Konjakk og Whiskey produseres av eikefat som har vært brukt til lagring av alkoholholdige drikker. Duft og smak bevares i fremstillingsprosessen for å gi en unik røykaktig aroma. Røykespon Eple gir en lett søtaktig, fruktig smak og farge. Røykespon Or og Hickory gir en middelssterk røykaroma.



Art.nr. 54460210
Røykespon Hickory.
Vekt: 500 g.

HICKORY



Art.nr. 54460230
Røykespon Whiskey.
Vekt: 500 g.

WHISKEY



Art.nr. 54460120
Røykespon Or.
Volum: 2 l.
Art.nr. 54460110
Røykespon Or
Volum: 10 l.

OR



Art.nr. 54460220
Røykespon Konjakk.
Vekt: 500 g.

KONJAKK



Art.nr. 54460200
Røykespon Eple.
Vekt: 500 g.

EPLE



LAKSEWRAPS MED AVOKADOKREM

📖 14 ingredienser 🍽️ 4 personer

FINN OPPSKRIFTEN
OG MER INSPIRASJON
PÅ MUURIKKA.NO



RØYK LAKS OG BLAND MED EN GOD AVOKADOKREM TIL EN METTENDE WRAP. UTENDØRS MATLAGING NÅR DEN ER SOM BEST, ALLE KAN HJELPE TIL OG ALT SMAKER GODT UTENDØRS.

INGREDIENSER:

1 lakseside (ca 700 g) med skinn
½ dl sweet chilisaus
Salt
Sort pepper
4 store tortillabrød

Avokadokrem

2 modne avokadoer
½ grønn chili
1 fedd hvitløk
½ ss limejuice
1 ts Srirachausaus
1 dl Creme fraiche
Salt

Topping

1 rødløk i skiver
200 g feltsalat
Koriander etter smak

SLIK GJØR DU:

Trinn 1

Bland din favorittmiks med røykespon. Til laksen bruker vi spon av or som gir en mild røyksmak, og litt eplespon for sødmens skyld. Legg røykeflisene på brettet som følger med røykeren.

Trinn 2

Krydre laksen med salt og pepper. Pensle med sweet chilisaus og legg den med skinn siden ned på risten. Plasser et termometer i den tykkeste delen av laksen og skyv inn i røykeovnen. Bruk et termometer som kan avleses uten at røykeovnen må åpnes, da effekten forringes når røyk slippes ut.

Trinn 3

Start røykeovnen og sett effekten på maks (3) til den har nådd 110–120 grader. Reduser deretter effekten, hold 110–120 grader under hele tilberedningen. Når kjernetemperaturen er ca. 53 grader er laksen klar til servering. Tiden varierer, den avhenger av temperaturen utenfor røykeovnen og hvor stor lakseside som røykes. Skjær avokado, chili og hvitløk i skiver og legg i en stor bolle. Press over lime og tilsett Srirachausaus og Creme fraiche. Salt og miks blandingen helt glatt.

Trinn 4

Smør avokadokrem på tortillaene, legg på feltsalat, røkt laks, rødløk i skiver og koriander. Brett sammen wrapen og server.

BÅLGRILL

Med våre robuste bålgriller blir det morsomt å lage mat ute år etter år, uansett årstid. En bålgrill fra Muurikka tåler vær, vind og høye temperaturer. Tundragrillene passer like godt som samlingspunkt i friluftsområdet eller i borettslaget som i hagen. Kompletter med praktisk tilbehør som gjør matlagingen både variert og enkel.



I en Tundragrill kan du fyre med ved eller grillkull i all slags vær. Den innebygde grillplaten passer til både grillrister, stekeheller og panner. Tundragrillene er produsert av finsk stål og behandlet med varmebestandig lakk. Bålgrillene finnes også i slitesterkt COR-TEN®-stål, som med tiden får en vakker rustfarget overflate.

NOTSKI

Art.nr. 43006100

Praktisk bålgrill av finsk stål, med ekstra lufttilførsel som gjør det enkelt å fyre opp og holde ilden ved like. Leveres med vendbar grillrist, bålgaffel og askeskuff. Justerbar arbeidshøyde: 53 - 63 cm. Mål: bunnplate Ø60 cm, grillplate Ø25 cm.



NOTSKI

Lav tundra bålgrill av finsk stål. Utstyrt med en vendbar grillplate for matlaging over åpen ild. Platen er justerbar i høyden, og passer til både grillrister, kasseroller og panner. Leveres med vendbar grillrist, bålgaffel, bålgrill og askeskuff.



Art.nr. 43006300

Arbeidshøyde: 45 cm
Mål: bunnplate Ø80 cm, grillplate Ø38 cm.

Art.nr. 43006400

Arbeidshøyde: 45 cm
Mål: bunnplate Ø96 cm, grillplate Ø38 cm.



BESKYTTELSESTREKK

Art.nr. 43001400

Beskyttelsestrekk av teflon/polyester som passer til samtlige modeller av Tundra bålgriller.



ASKEBØTTE

Art.nr. 54920420

Askebøtte med lokk og håndtak av tre. Volum 25 l.

GRILLPLANKE

Grillplanke av finsk bjørk og rustfritt stål som passer til alle tundra bål- og Notski-griller. Legg en fisk bak holderen og stek ved siden av leirbålet. Mål: Bredde 14 cm, høyde 50 cm.



Art.nr. 43001142

Uten kile, festes på kanten av bålgrillen.

Art.nr. 43001250

Med kile som plasseres i bakken.



BÅLGRILL HØY

Robust og lettstelt bålgrill av finsk stål. Perfekt for offentlige og felles uterom. Leveres med røykhette, regnhatt, to vendbare høydejusterbare hyller, stekehelle 38 cm, eske med opptenningsbriketter, grillplanke, pølserist 38 cm, askeskuff, bålgauffel og vendbar ovnsrist.

Art.nr. 43001289

Arbeidshøyde: 80 cm

Mål: bunnplate Ø103 cm, grillplate Ø96 cm.

MANGE AV VÅRE TILBEHØR PASSER TIL BÅLFATEN



BÅLFAT 80 CM

Art.nr. 54810110

Bålfat produsert av 4 mm tykt finsk stål som tåler både sterk varme og ekstremt vintervær. Samle familie og venner rundt bålet og nyt matlaging over åpen ild sammen. Bålfatet holder gjennom generasjoner, og blir bare vakrere med tiden.

Mål: Ø80 cm, høyde: 14,5 cm.



BÅLFAT

Bålfatet kan stå ute og brukes året rundt, til matlaging og som dekorativt ildsted. Bålfatet står på tre stødige ben som enkelt fjernes ved transport og oppbevaring. Velg mellom to ulike utførelser – 3 mm finsk stål som beholder sin sorte overflate, eller COR-TEN®-stål som er like holdbart, men som får en karakteristisk rustfarget overflate med tiden.

SOLID FAVORITT FOR BÅDE MATLAGING OG HYGGE



Art.nr. 54810010

Ø60 cm, høyde: 31 cm, vekt: 10 kg

Art.nr. 54810020

COR-TEN®
Ø60 cm, høyde: 31 cm, vekt: 11 kg



Art.nr. 54810030

Ø70 cm, høyde: 31 cm, vekt: 14,5 kg

Art.nr. 54810040

COR-TEN®
Ø70 cm, høyde: 31 cm, vekt: 14,5 kg



GRILLPLATE

Grillplate av tykt stål. Plasseres på bålfatet. Perfekt for å lage mat direkte på bålfatet. Åpning: Ø32 cm.

Art.nr. 54810140
Ø60 cm

Art.nr. 54810150
Ø70 cm

DEKKLOKK

Dekklokk av 1 mm tykt stål som passer til bålfatene. Det beskytter mot regn og holder bålfatet fritt for smuss. Belagt med varmebestandig, blank, sort farge.



Art.nr. 54810120
Ø60 cm

Art.nr. 54810130
Ø70 cm





FRILUFTSLIV

Måltider som tilberedes over åpen ild, ligger vårt hjerte nært. Våre første produkter, stekehellene, ble skapt for å bli med på utflukter og eventyr. Det er lite som er bedre enn følelsen av å lage og spise i naturen, og med gode redskaper og tilbehør er det enkelt å lykkes.



Blant våre produkter for friluftsliv finner du alt du trenger for å gjøre måltidet i skogen, på fjellet eller ved sjøen til en god og hyggelig stund. Villmarkskjøkkenet er en favoritt som er lett å bære med seg, og som gjør det sikkert å gjøre opp ild i naturen, også der det mangler klargjort ildsted. Med grillrister, gryter og stekeheller blir det enkelt å variere menyen også i villmarken.

JEGERSTEKEPANNE STÅL SAMMENLEGGBAR

Art.nr. 54510010

Jegerstekepanne av varmvulset stål med sammenleggbart håndtak, lett å ta med på tur. Mål: Ø26 cm, håndtak 35 cm.



JEGERSTEKEPANNE KARBONSTÅL SAMMENLEGGBAR

Art.nr. 54520080

Jegerstekepanne av karbonstål med sammenleggbart håndtak. Passer til bruk over åpen ild takket være det lange håndtaket. Oppbevaringspose medfølger. Mål: Ø24 cm, håndtak 42 cm.



RØYKEBOKS

Art.nr. 54440020

Røykeboks av rustfritt stål, med to rister. Kan både brukes over åpen ild og på gass- eller kullgrill. En plate som samler opp fett følger med, og gjør boksen lett å rengjøre. Mål: 44x18,5x27 cm

 23x39 cm



JEGERSTEKEPANNE STÅL UTEN HÅNDTAK

Art.nr. 54510020

Jegerstekepanne av varmvulset stål som er lett å ta med på tur. Det er enkelt å utstyre pannen med et egnet håndtak. Mål: Ø23 cm.



RØYKEOVN

Art.nr. 54920610

Røykeovn av rustfritt stål. Kan både brukes over åpen ild og på gass- eller kullgrill. Leveres med avtagbare ben for bruk over åpen ild. Mål: Ø16 cm, lengde 40 cm

 14x38 cm



STEKEPANNE AV LETTVEKTSSTØPEJERN

Art.nr. 54510050

En stekepanne av lettvektsstøpejern kombinerer smidigheten til en belagt panne med de gode stekeegenskapene og levetiden til en konvensjonell støpejernspanne. Leveres med oppbevaringspose. Mål: Ø24 cm.



SETT FOR ÅPEN ILD

Art.nr. 54520070

Bærbart og kompakt sett med kaffekjele og kasserolle av rustfritt stål. Brukes over åpen ild. Kaffekjelen pakkes ned i kasserollen, og begge oppbevares i den medfølgende oppbevaringsposen. Snoren på posen gjør det enkelt å feste settet på for eksempel ryggsekken. Volum kaffekjele: 0,8 l. Volum kasserolle: 1,9 l.



KAFFEKJELE, RUSTFRI

Kaffekjele av rustfritt stål for utendørs bruk. Håndtakets form gjør den lett å henge over åpen ild. Kan også benyttes på gassgrill og villmarkskjøkken.



Art.nr. 54520010

Volum: 0,8 l.

Art.nr. 54520020

Volum: 1,5 l.

Art.nr. 54520030

Volum: 3 l.

KASSEROLLE MED LOKK, RUSTFRI

Holdbar kaffekjele av rustfritt stål, med lokk. Velegnet for å ta med på tur. Tynn bunn som varmes opp raskt. Håndtakets form gjør den lett å henge over åpen ild.



Art.nr. 54520050

Volum: 2,3 l

KASSEROLLE MED LOKK, RUSTFRI

Art.nr. 54090010

Romslig kasserolle av rustfritt stål. Passer utmerket til sommerkjøkken, gassbrennere, komfyr og åpen ild. Volum: 15 l.



STEKEHELLE

Stekehelle av varmvulset stål med avtagbare ben for bruk over åpen ild. Passer også på gassbrenner og el-grill. Tre stk. ben medfølger.



SLITESTERK OG FLEKSIBEL FAVORITT

MED BEN

Art.nr. 54010150*

Stekehelle Ø38 cm med ben.

Art.nr. 54010030*

Stekehelle Ø48 cm med ben.

Art.nr. 54010050*

Stekehelle Ø58 cm med ben.

Art.nr. 54010070

Stekehelle Ø78 cm med ben.

UTEN BEN

Art.nr. 54010020*

Stekehelle Ø38 cm uten ben.

Art.nr. 54010040*

Stekehelle Ø48 cm uten ben.

Art.nr. 54010060*

Stekehelle Ø58 cm uten ben.

* Leveres i oppbevaringspose.

BEN TIL STEKEHELLE

Art.nr. 54010160

Ben av stål til stekehelle Ø38–78 cm. For bruk av stekehellen over åpen ild, perfekt på utflukter. Pakke med 2 stk.



GRILLRIST



Art.nr. 54920540

Grillrist av stål med ben og avtagbart håndtak. Egnert over åpen ild. Mål: 30x25 cm.

SOPPKNIV

Art.nr. 54920260

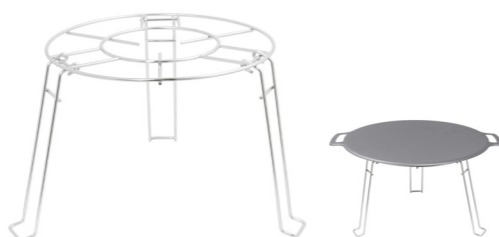
Sammenleggbar soppkniv av rustfritt stål, med komfortabelt trehåndtak. Leveres med pinsett og børste (festet i håndtaket) i praktisk etui med belteløkke.



MATLAGINGSSTATIV

Art.nr. 54540060

Stativ av rustfritt stål som passer til stekepanner, kaffekjeler og kasseroller over åpen ild. Tre stødige, nedfellbare ben gjør stativet enkelt å bære med seg på tur. Mål: Ø33 cm, høyde 24 cm.



KJØLESEKK

Art.nr. 54920370

Stilren og behagelig kjølebag i polyester med justerbar og vattert skulderrem. To innerlommer til kjøleelementer. Kan holde mat og drikke kaldt i ca. 12 timer eller varm i opptil seks timer. Mål: 29x23x33 cm.



KJØLERYGGSEKK

Art.nr. 54920430

Behagelig kjølebag i ryggsekkmodell av polyester. Innerlomme for kjøleelement. Kan holde mat og drikke kaldt i ca. 12 timer eller varm i opptil seks timer. Mål: 45x30x14 cm.



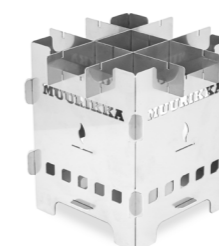
VILLMARKSKJØKKEN

Villmarkskjøkkenet av rustfritt stål som er lett å bære med seg og enkelt å montere. Plasser villmarkskjøkkenet et sted der det ikke er fare for at ilden sprer seg eller skader grunn og vegetasjon. Den medfølgende oppbevaringsposen beskytter annen oppakning mot smuss og sot etter at kjøkkenet er brukt.

VILLMARKSKJØKKEN SMALL

Art.nr. 54530020

Mål montert: 14x10,8x10,8 cm.
Mål umontert i oppbevaringspose: 15,7x16,4x1,5 cm.



VILLMARKSKJØKKEN LARGE

Art.nr. 54530030

Mål montert: 19x28,8x25 cm.
Mål umontert i oppbevaringspose: 32x28x2 cm.



TENNBRIKETTER

Art.nr. 54920340

Tennbriketter med parafin voks. Økologisk voksede furutennbriketter som brenner i 8–10 minutter. Passer til opptenning av ved og kull. Pakken inneholder 32 stk.

TELEKOPISK GRILLPINNE

Art.nr. 54920870

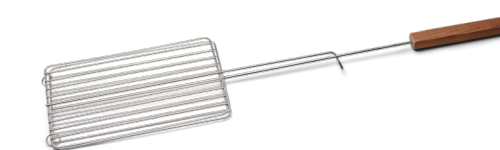
Pølsegrillpinne med trehåndtak som er lett å ta med på tur. Den teleskopiske armen felles enkelt inn etter bruk. Størrelse: utfelt lengde 80 cm, sammenslått 20,5 cm.



DOBBEL GRILLRIST

Art.nr. 54921270

Dobbel grillrist av rustfritt stål med trehåndtak. Mål: grillrist 19x28 cm, lengde 76,5 cm.



KORVHALSTER

Art.nr. 54540100

Pølserist av rustfritt stål med trehåndtak. Størrelsen på risten kan tilpasses ulike pølsestørrelser. Størrelse: Pølserist 9,5 x 22,5 cm. Total lengde: 48,5 cm.



TOASTJERN

Art.nr. 54510030

Toastjern av støpejern med trehåndtak. Brukes på grillen eller over åpen ild. Mål: jern 21x11 cm, lengde 70 cm.



TERMOSFLASKE

Art.nr. 54540090

Termosflaske av rustfritt stål med tett vakuuminisering. Holder kalde drikker avkjølt i opptil 18 timer og varme drikker varme i opptil seks timer. Volum: 0,6 l.



FØLG GUSTAV PÅ INSTAGRAM
[@vikanmat](#)



GUSTAV ARNELL: "FYSISK AKTIVITET KOMBINERT MED SULT FÅR MATEN TIL Å SMAKE BEDRE UTE"

Hvordan tenker du når du lager oppskrifter for utendørs matlaging?

– Når jeg lager mat selv, liker jeg å bruke ulike tilberedningsteknikker, både over åpen ild og gass og kanskje i glør. Når jeg lager oppskrifter som noen andre skal lage, skal det være enkelt, gå ganske raskt og være godt. Man er jo ofte ganske sulten når man er ute.

Du lager ofte mat til mange, hvordan kan et slikt oppdrag se ut, og hva er viktig å tenke på?

– Måltidene jeg lager er ofte avslutningen på en lengre utendørsaktivitet. Kanskje kommer gjestene til meg etter en tur eller noe lignende. Jeg byr gjerne på noe så snart de kommer, så spiser vi oss gjennom måltidet etter hvert som maten blir ferdig. Det gir alltid en god følelse. Jeg ser hele prosessen som en måltidsopplevelse, gjestene skal også oppleve noe når maten tilberedes.

Hvordan kom du først i kontakt med Muurikkas produkter?

– Jeg kom i kontakt med Muurikka da jeg begynte å lage mat utendørs for mange år siden, og siden har vi fulgt hverandre.

Hva er ditt favorittsted for utendørs matlaging?

– Favorittstedet mitt er ved en innsjø i en skog, der jeg gjerne tilbringer noen timer med å lage mat og gjøre opp ild før gjestene kommer.

Er det noe du synes er ekstra viktig å tenke på når man lager mat utendørs?

– I sommersesongen er det veldig viktig å være nøye og forsiktig med ild og gass og å følge eventuelle bålforbud. Om vinteren er det viktig å tenke på at gjestene må kunne spise uten å fryse, og at maten ikke blir kald for raskt.

Hvorfor tror du at mat smaker så mye bedre ute?

– Følelsen av frihet, fritid og fysisk aktivitet i kombinasjon med at man er sulten, gjør at det smaker så mye bedre.

Beskriv et fint matminne der Muurikka var med?

– Helt klart et bryllup med et spesielt brudepar, der det eneste ønsket var å servere utendørsmat med råvarer fra området, tilberedt over gass og åpen ild.

Har du en spesialitet som du lager ute med Muurikka og liker å by på?

– Sommerpannen min med kokte ferske poteter, dill, smakfull ost og masse grønnsaker som jeg steker sammen på terrassen. Den blir man ikke lei av!



Matinspiratoren Gustav Arnell brenner for kortreiste og sesongtilpassede råvarer, gjerne tilberedt i naturen. Han driver selskapet Vikanmat, som blant annet hjelper bedrifter eller steder som ønsker å utvikle sin matopplevelse. Gustav har utviklet en rekke oppskrifter for Muurikka, spesielt tilpasset våre produkter. Oppskriftene er like nyttige hjemme på terrassen som på en tur i skogen.

TILBEHØR

Med de riktige stekespadene, knivene og verktøyene for rengjøring og vedlikehold av Muurikka-produktene dine, vil du kunne lage fantastiske utendørsmåltider i mange år fremover. Slitesterkt og praktisk tilbehør gjør opplevelsen av utendørs matlaging komplett.

Vårt tilbehør gjør matlagingen både morsommere og enklere. Redskapene er fremstilt av rustfritt stål, med håndtak i FCS-sertifisert røkt ask. Et slitesterkt, hardt og vakkert treslag som er varmebehandlet for lang levetid. Unn deg selv eller gi bort til noen som setter pris på et godt måltid i skogen, ved havet eller i hagen.

GRILL- OG STEKEHELLESKRAPE

Art.nr. 54921240

Brukervennlig grill- og stekehelleskrape av rustfritt stål. Med D-formet ergonomisk håndtak.



GRILL- OG STEKEHELLEBØRSTE

Art.nr. 54921220

Grill- og stekehellebørste for enkel rengjøring av grillrist og stekehelle. Med børste av stål som raskt og enkelt skrubber bort rester, sot og smuss. Utstyrt med praktisk løkke for oppheng. Lengde 32 cm.



PAELLA-/HULLSKJE

Art.nr. 54921160

Solid paella-/hullskje av rustfritt stål, med D-formet ergonomisk håndtak. Velegnet til å blande og porsjonere ut f.eks. paella. Utstyrt med praktisk løkke for oppheng. Lengde 33,5 cm.



GRILL- OG STEKEHELLEBØRSTE RUND

Art.nr. 54921260

Rund grill- og stekehellebørste med ergonomisk håndtak. Med sterke børster av rustfritt stål som raskt og effektivt skrubber bort rester, sot og smuss fra grillrister og stekeheller.



VARMEUNDERLAG

Art.nr. 54920440

Varmeunderlag av stål for heller og panner. Holder maten varm med telys (ikke inkludert) og beskytter bordplaten. Mål: Ø32 cm.



SE HELE UTVALGET
OG FINN INSPIRASJON
PÅ MUURIKKA.NO

STEKESPADE ORIGINAL

Art.nr. 54921120

Smal stekespade av rustfritt stål, med D-formet ergonomisk håndtak. Det tynne materialet gjør stekespaden enkel å arbeide med. Utstyrt med praktisk løkke for oppheng. Lengde 44,5 cm.



STEKESPADE PANNEKAKER OG LAPPER

Art.nr. 54921210

Skråskåret stekespade av rustfritt stål, med D-formet ergonomisk håndtak. Den vinklede enden gjør det enkelt å snu for eksempel lapper i universalpannen. Med praktisk løkke til oppheng. Lengde 39 cm



STEKESPADE BRED

Art.nr. 54921140

Ekstra bred stekespade av rustfritt stål, med D-formet ergonomisk håndtak. Utstyrt med praktisk løkke for oppheng. Lengde 32,5 cm. Bredde 22 cm



STEKESPADE LANG

Art.nr. 54921130

Lang, bred stekespade av rustfritt stål, med D-formet ergonomisk håndtak. Utstyrt med praktisk løkke for oppheng. Lengde 44 cm.



STEKESPADE UNIVERSAL

Art.nr. 54921190

Solid stekespade av rustfritt stål med D-formet ergonomisk håndtak. Siden på stekespaden er utformet for rengjøring av f.eks. grillpanner, stekeheller og grillrister. Utstyrt med praktisk løkke for oppheng. Lengde 34 cm.



FORKLE PRO, SKINN

Art.nr. 54920890

Stilrent skinnforkle som beskytter mot varme, fettsprut og gnister. To lommer foran. Justerbart nakkebånd og et midjebånd av semsket skinn som knyttes bak. Materiale: bøffelskinn. Størrelse: 93x64 cm.



GRILL- OG STEKESPADE

Art.nr. 54921200

Grill- og stekespaade av rustfritt stål, med D-formet ergonomisk håndtak. Det ekstra tykke materialet gjør spaden perfekt til for eksempel å presse ut burgere. Utstyrt med praktisk løkke for oppheng. Lengde 34 cm.



GRILLTANG

Art.nr. 54921230

Grilltang av rustfritt stål. Kan også brukes som salatbestikk. Lengde 34 cm.



REDSKAPSHOLDER

Art.nr. 54920990

Redskapsholder av rustfritt stål. Blir en praktisk og flott detalj til stekehelsesettet. Festes i ett av bena. Med plass til opptil fire redskaper og et håndkle.



GRILLPRESSE

Art.nr. 54920850

Rund grillpresse av støpejern med trehåndtak. Brukes til å presse kjøtt, fisk eller grønnsaker mot stekeflaten for å få en jevn tilberedning og fin stekeskorpe. Vekt: 1 kg. Mål 10,5x20,5 cm



GRILLPRESSE

Art.nr. 54920840

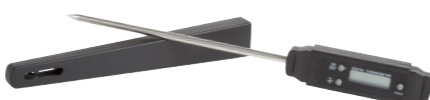
Rund grillpresse av støpejern med trehåndtak. Brukes til å presse kjøtt, fisk eller grønnsaker mot stekeflaten for å få en jevn tilberedning og fin stekeskorpe. Vekt: 1 kg. Mål Ø18 cm



STEKETERMOMETER

Art.nr. 54920140

Digitalt steketermometer som viser aktuell temperatur i maten.



**ALT TILBEHØR ER
INNEFOR REKKEVIDDE
MED DEN SMARTE
REDSKAPSHOLDEREN**



FORKLE

Art.nr. 54920650

Stilrent forkle som beskytter mot varme, fettsprut og gnister. Lomme foran. Bånd i midjehøyde som knyttes bak ryggen. Materiale: 65 % polyester / 35 % bomull. Størrelse: 94x65 cm.



MUURIKKA STEKEFETT

Art.nr. 54920020

Stekesfett for matlaging og vedlikehold av stekeheller, panner, kasseroller osv. Inneholder 70 % sideflesk, 30 % rapsolje. Vekt: 110 g.



STEKE- SPRAY

Art.nr. 54920010

Sprayflasken er smidig å bruke, og gjør det mulig å redusere mengden stekesfett. Rent naturprodukt av rapsolje. Vegansk. Volum: 250 ml.



MULTI-RENGJØRINGSMIDDEL

Art.nr. 54920030

Økologisk rengjøringsmiddel som effektivt rengjør, polerer og beskytter på en effektiv måte uten å ripe, f.eks griller og røykeovner, men også på kjøkken og bad. Økologisk rengjøringsmiddel uten fargestoffer eller konserveringsmiddel. Stryk enkelt steinen over en fuktig svamp og gni deretter bort den inngrodde flekken, fett eller sot med svampen. Ikke for rengjøring av panner og stekeheller. Vekt: 400 g.



SKJÆREFJØL

Art.nr. 54920120

Skjærefjøl av akasietre. Mål: 38x30x2 cm.



**FLOTT TIL Å SERVERE
MATEN PÅ**

DEN
PREFEKTE
PIZZAEN



PIZZAOVNSETT

Art.nr. 54920980

Pizzakit for stekehelle Ø58 cm. Leveres med en 8 mm tykk pizzastein av cordieritt som har en diameter på 30 cm. Settet inkluderer også en ovnsdel og rist av rustfritt stål. Varm luft fra gassbrenneren stiger gjennom risten og sirkulerer i pizzaovnen, akkurat som i en tradisjonell pizzaovn. Pizzaen blir jevnt stekt og får en spro overflate med den autentiske smaken av en steinovnsbakt pizza. Den kan også brukes til brød og bakverk. For bruk kreves lokk og gassbrenner, som kjøpes separat. Pizzasteinen bør oppbevares tørt og på et sted der den ikke risikerer å velte og bli skadet.

PIZZASTEIN

Art.nr. 54920600

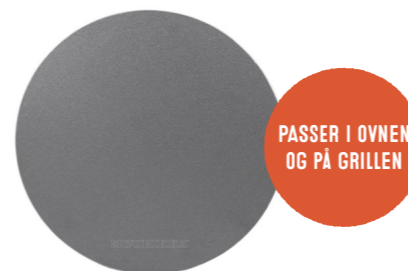
Pizzasteinen av keramisk cordieritt som passer til bruk i vanlig ovn eller på grillen. Kan også brukes til frossenpizza, brød, boller, paier osv. Tåler varme opptil 480 °C. Størrelse: Ø33 cm.



BAKESTÅL TIL BRØD OG PIZZA

Art.nr. 54920940

Bakestål av rustfritt varmvalset stål for sprø pizzaer og bakverk, fungerer både på grillen og i ovnen. Varm opp stålet til 300 °C. før du legger på f.eks. pizzaen. Størrelse: Ø33 cm, tykkelse 5 mm.



PIZZASPADE PERFORERT

Art.nr. 54921170

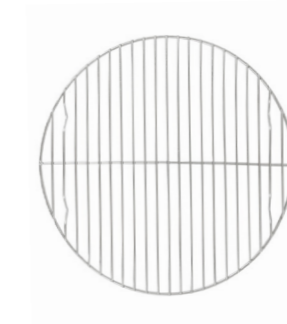
Perforert pizzaspade av rustfritt stål, med D-format ergonomisk håndtak. Bruk rikelig med mel, slik at deigen ikke klistrer seg fast. Utstyrt med praktisk løkke for oppheng. Lengde 64 cm. Bredde 30 cm



AVKJØLINGSRIST

Art.nr. 54920930

Med en avkjølingsrist blir den nybakte pizzaen ekstra sprø, da ekstra fuktighet kan fordampe fra bunnen. Fremstilt av rustfritt stål. Størrelse: Ø33,4 cm.



SE HELE UTVALGET
OG FINN INSPIRASJON
PÅ MUURIKKA.NO

LAG
GOD MAT
MED MUURIKKA

SURDEIGSPIZZA MED LØYROM, CRÈME FRAICHE, DILL OG RØDLØK

10 ingredienser 4 personer

FINN OPPSKRIFTEN
OG MER INSPIRASJON
PÅ MUURIKKA.NO



INGREDIENSER:

Pizzabunn rugsurdeig

5 dl vann
12 g gjær
2 dl surdeig rug
0,5 ts salt
3 ss rapsolje
1 l hvetemel

Topping

50 g løyrom (rogn av lagesild)
2 dl crème fraiche
1 bunt dill
1 rødløk i tynne skiver

SLIK GJØR DU:

Trinn 1

Forbered deigen: Smelt gjæren i vannet, tilsett surdeig, rapsolje og salt. Tilsett hvetemel i deigvæsken og bearbeid deigen i ca. 5 minutter. La deigen hvile 3–4 timer ved romtemperatur.

Trinn 2

Varm opp pizzasteinen langsomt. Fordel deigen til fire tynne pizzaer og legg dem på et bakepapir.

Trinn 3

Bland crème fraiche med halvparten av dillen og spre den utover pizzadeigen. Legg én pizza om gangen på pizzasteinen og stek under lokk i 1,5 – 2 minutter.

Trinn 4

Toppes med løyrom, rødløk og resten av dillen etter steking.

TOPPES MED LØYROM, RØDLØK OG RESTEN
AV DILLEN ETTER STEKING.





Du finner nærmeste forhandler på muurikka.no

* Vi tar forbehold om eventuelle bilde- og skrivefeil samt sluttsoルト varelager.

Muurikka er originalen fra Finland. Helt siden 70-tallet har våre produkter vært favoritter for utendørs matlaging, uansett årstid. På fjellet, i skogen, i hagen og ved sjøen. Tilbered enkelt og godt – til noen få eller mange.

