



# MUURIKKA

THE ORIGINAL

## Paella Pan

Paellapannu • Paellapanna

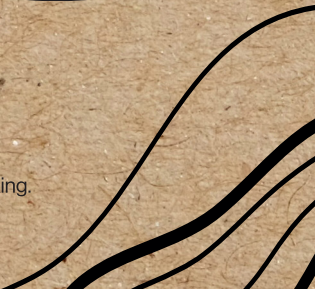
Steel • Teräs • Stål



40 cm

[muurikka.com](http://muurikka.com)

Great outdoor cooking.





# MUURIKKA

THE ORIGINAL

## Paella Pan

Paellapannu • Paellapanna

Steel • Teräs • Stål



50 cm

[muurikka.com](http://muurikka.com)

Great outdoor cooking.



# MUURIKKA

THE ORIGINAL

## Paella Pan

Paellapannu • Paellapanna

Steel • Teräs • Stål



60 cm

[muurikka.com](http://muurikka.com)

Great outdoor cooking.



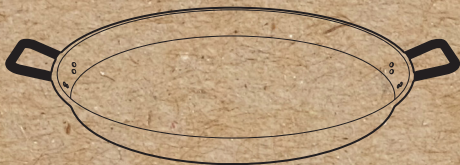
# MUURIKKA

THE ORIGINAL

## Paella Pan

Paellapannu • Paellapanna

Steel • Teräs • Stål



70 cm

[muurikka.com](http://muurikka.com)

Great outdoor cooking.





# MUURIKKA

THE ORIGINAL

## Wok Pan

Wokkipannu • Wokpanna

Steel • Teräs • Stål



40 cm

[muurikka.com](http://muurikka.com)

Great outdoor cooking.

**MUURIKKA**

THE ORIGINAL

**Wok Pan**  
Wokkipannu • Wokpanna

Steel • Teräs • Stål



**50 cm**

**muurikka.com**

Great outdoor cooking.



# MUURIKKA

THE ORIGINAL

## Wok Pan

Wokkipannu • Wokpanna

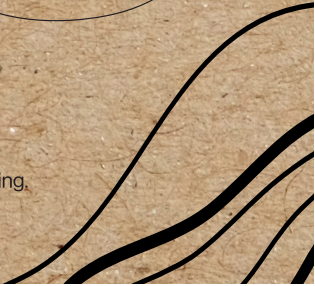
Steel • Teräs • Stål



60 cm

[muurikka.com](http://muurikka.com)

Great outdoor cooking.



## **EN 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.



Do not heat the pan when empty. Overheating the pan when empty may cause the pan to warp. When using the gas burner, if you only cook in the middle of the pan, do not turn on the outer burner. 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 handles are painted with epoxy plastic paint and should not be exposed to fire or cleaned with abrasives.**

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.




## **FI Teräspaellapannujen ja -wokkipannujen käyttöohje.**

Materiaali on kylmävalssattua terästä. Koska pannu ei ole ruostumaton, eikä siinä ole tarttumista estävää pintakäsittelyä, on tärkeää noudattaa käyttöönnotto- 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 tuskeankirjava 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.

Pannua ei saa kuumentaa sen ollessa tyhjä. Pannun ylikuumentaminen tyhjänä voi aiheuttaa pannun taipumisen. Kaasupolttimella käytettäessä, jos valmistat ruokaa ainoastaan pannun keskellä, älä laita ulointa poltinta päälle.

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

**Kahvat ja varret ovat epoxy-muovimaalia, kahvoja ei tule laittaa liekkien päälle eikä puhdistaa hankaavilla aineilla.**

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.


## **SE 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 bruks- och underhållsanvisningarna noggrant. Korrekt behandling förbättrar pannans stekegenskaper och skyddar den mot rost.

### **Bruks- 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 ytan är skadad eller tvättad. 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 användning. Rengör inte pannan med diskmedel då det 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.



Pannan får inte hettas upp när den är tom. Om pannan överhettas när den är tom kan den bli böjd. När du använder gasbrännare och endast lagar mat i mitten av pannan, ska du inte sätta på den yttersta brännaren.

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.

**Handtagen och skaften har epoxifärg och bör därför inte sättas över lågor eller rengöras med slipmedel.**

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 försumrats.

## **EE Terasest paellapannide ja wokpannide kasutusjuhend.**

Toode on valmistatud külmaltsitud terasest. Pann ei ole roostevabast terasest, ega ole kaetud non-stick nakkumist takistava pinnakattega. On oluline, et panni kasutus- ja hooldusjuhendit järgitakse täpselt. Õige käsitlemine parandab panni praadimisomadusi ja kaitseb ka roostetamise eest.

### **Kasutuselevõtu- ja hooldusjuhend:**


Kasutuselevõtuks tuleb eemaldada uuel pannil ajutine roostetõrjekiht. Selleks keetke pannil vett ning seejärel peske panni kerge nõudepesuainega. Ärge jätke panni õhu kätte kuivama, vaid kuivatage see kohe peale pesemist, et vältida roostekihi tekkimist. Seejärel kuumutage koheselt pann ja määrige panni seest kergelt õli või rasvaga.

Rasvapõletus kaitseb edaspidi panni roostetamise eest ja parandab pannil praadimisomadusi.

Rasvapõletust tuleb korrata alati, kui panni kate on kahjustunud või rasvakiht maha pestud.

Pinnale moodustunud pruunikirju rasvakiht kaitseb panni roostetamise eest, parandab praadimisomadusi ja on täiesti normaalne, et panni pind muutub pärast kasutusele võtmist kirjuks.






Edaspidi tuleb vältida panni puhastamisel pesuainete kasutamist, sest puhastusained kahjustavad pannil rasva pinda. Pesta panni kuuma veega või lastes pannil vesi keema. Pannile kinni jäänud toiduosakesi saab eemaldada kas leotades või terasvillaga kergelt hõõrudes.

Tühja panni ei tohi kuumutada. Tühja panni ülekuumenemine võib panna selle kaarduma. Kui kasutate gaasipõletit ja valmistate toitu ainult panni keskel, ärge lülitage kõige välimist põletit tööle.

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

**Käepidemed on värvitud epoxy plastikvärviga. Need ei tohi kokku puutuda tulega ja neid ei tohi puhastada söövitavate pesuainetega.**

Garantii kehtib üks aasta. Garantii katab tootmis- ja materjalide defekte. Garantii ei kata lõppkasutaja poolt tekitatud kahjustusi, roostetama ja hooldamata jätmise tagajärjel tekkinud defekte.



## **DE 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.

Die Pfanne keinesfalls leer erhitzen, da sie sich andernfalls überhitzen und verformen kann. Bei Verwendung eines Gasbrenners den äußeren Brennring bitte nicht verwenden, sofern das Bratgut nur den mittleren Pfannenbereich bedeckt.

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.

**Die Griffe sind mit Epoxid-Kunststofffarbe lackiert und sollten keinem Feuer ausgesetzt und nicht mit Scheuermitteln gereinigt werden.**

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.

**EN** Paella pan of cold-rolled steel. With flat base and rim to keep food in place. Ideal for gas burners or open fires. Stylish pan that can also be used for serving. Upper diameter 40 cm, bottom 35 cm.  
Not dishwasher safe.

**FI** Paellapannu kylmävalssattua terästä. Tasainen pohja ja korkea reuna sekoittamista varten. Täydellinen kaasupolttimelle tai avotulelle. Tyylikäs panna, jota voi käyttää myös tarjoiluun. Suuaukon halkaisija 40 cm, pohja 35 cm. Ei kestä konepesua.

**SE** Paellapanna av kallvalsat stål. Med platt botten och kant som håller maten på plats. Perfekt för gasolbrännare eller öppen eld. Elegant panna som även kan användas till servering. Övre diameter 40 cm, botten 35 cm. Tål ej diskmaskin.

Art.no. 54030040



**muurikka.com**  
Great outdoor cooking.

**EN** Paella pan of cold-rolled steel. With flat base and rim to keep food in place. Ideal for gas burners or open fires. Stylish pan that can also be used for serving. Upper diameter 50 cm, bottom 45 cm.  
Not dishwasher safe.

**FI** Paellapannu kylmävalssattua terästä. Tasainen pohja ja korkea reuna sekoittamista varten. Täydellinen kaasupolttimelle tai avotulelle. Tyylikääs panna, jota voi käyttää myös tarjoiluun. Suuaukon halkaisija 50 cm, pohja 45 cm.  
Ei kestä konepesua.

**SE** Paellapanna av kallvalsat stål. Med platt botten och kant som håller maten på plats. Perfekt för gasolbrännare eller öppen eld. Elegant panna som även kan användas till servering. Övre diameter 50 cm, botten 45 cm. Tål ej diskmaskin.

Art.no. 54030050



**muurikka.com**  
Great outdoor cooking.



**EN** Paella pan of cold-rolled steel. With flat base and rim to keep food in place. Ideal for gas burners or open fires. Stylish pan that can also be used for serving. Upper diameter 60 cm, bottom 54 cm.  
Not dishwasher safe.

**FI** Paellapannu kylmävalssattua terästä. Tasainen pohja ja korkea reuna sekoittamista varten. Täydellinen kaasupolttimelle tai avotulelle. Tyylikäs pannu, jota voi käyttää myös tarjoiluun. Suuaukon halkaisija 60 cm, pohja 54 cm.  
Ei kestä konepesua.

**SE** Paellapanna av kallvalsat stål. Med platt botten och kant som håller maten på plats. Perfekt för gasolbrännare eller öppen eld. Elegant panna som även kan användas till servering. Övre diameter 60 cm, botten 54 cm. Tål ej diskmaskin.

Art.no. 54030060



**muurikka.com**  
Great outdoor cooking.

**EN** Paella pan of cold-rolled steel. With flat base and rim to keep food in place. Ideal for gas burners or open fires. Stylish pan that can also be used for serving. Upper diameter 70 cm, bottom 64 cm. Not dishwasher safe.

**FI** Paellapannu kylmävalssattua terästä. Tasainen pohja ja korkea reuna sekoittamista varten. Täydellinen kaasupolttimelle tai avotulelle. Tyylikäs pannu, jota voi käyttää myös tarjoiluun. Suuaukon halkaisija 70 cm, pohja 64 cm. Ei kestä konepesua.

**SE** Paellapanna av kallvalsat stål. Med platt botten och kant som håller maten på plats. Perfekt för gasolbrännare eller öppen eld. Elegant panna som även kan användas till servering. Övre diameter 70 cm, botten 64 cm. Tål ej diskmaskin.

Art.no. 54030070



**muurikka.com**  
Great outdoor cooking.

**EN** Wok pan of cold-rolled steel. Perfect for stir-fry dishes and soups. Suitable for gas, electric, induction hob and open fire. Not dishwasher safe. Store in a dry place. Upper diameter 40 cm, bottom 28 cm. Volume 9 liters.

**FI** Wokkipannu kylmävalssattua terästä. Sopii erinomaisesti wokkiruokien ja keittojen valmistamiseen. Sopii avotulelle, kaasupolttimelle, sähkö- ja induktioliedelle. Ei kestä konepesua. Säilytä kuivassa paikassa. Suuaukon halkaisija 40 cm, pohja 28 cm. Vetoisuus 9 litraa.

**SE** Wokpanna kallvalsat av stål. Perfekt till wokrätter och soppor. Passar för öppen eld, gasolbrännare, el och induktionshäll. Tål ej diskmaskin. Förvaras torrt. Övre diameter 40 cm, botten 28 cm. Volym 9 liter.

Art.no. 54030140



**muurikka.com**  
Great outdoor cooking.

**EN** Wok pan of cold-rolled steel. Perfect for stir-fry dishes and soups. Suitable for gas, electric, induction hob and open fire. Not dishwasher safe. Store in a dry place. Upper diameter 50 cm, bottom 37,5 cm. Volume 19 liters.

**FI** Wokkipannu kylmävalssattua terästä. Sopii erinomaisesti wokkiruokien ja keittojen valmistamiseen. Sopii avotulelle, kaasupolttimelle, sähkö- ja induktioliedelle. Ei kestä konepesua. Säilytä kuivassa paikassa. Suuaukon halkaisija 50 cm, pohja 37,5 cm. Vetoisuus 19 litraa.

**SE** Wokpanna kallvalsat av stål. Perfekt till wokrätter och soppor. Passar för öppen eld, gasolbrännare, el och induktionshäll. Tål ej diskmaskin. Förvaras torr. Övre diameter 50 cm, botten 37,5 cm. Volym 19 liter.

Art.no. 54030150



**muurikka.com**  
Great outdoor cooking.

**EN** Wok pan of cold-rolled steel. Perfect for stir-fry dishes and soups. Suitable for gas, electric, induction hob and open fire. Not dishwasher safe. Store in a dry place. Upper diameter 60 cm, bottom 42,5 cm. Volume 33 liters.

**FI** Wokkipannu kylmävalssattua terästä. Sopii erinomaisesti wokkiruokien ja keittojen valmistamiseen. Sopii avotulelle, kaasupolttimelle, sähkö- ja induktioliedelle. Ei kestä konepesua. Säilytä kuivassa paikassa. Suuaukon halkaisija 60 cm, pohja 42,5 cm. Vetoisuus 33 litraa.

**SE** Wokpanna kallvalsat av stål. Perfekt till wokrätter och soppor. Passar för öppen eld, gasolbrännare, el och induktionshäll. Tål ej diskmaskin. Förvaras torrt. Övre diameter 60 cm, botten 42,5 cm. Volym 33 liter.

Art.no. 54030160



**muurikka.com**  
Great outdoor cooking.