

# MUURIKKA™

## Tulipadan paistotaso

Grillplatta • Grill Plate • Пластина для жарки • K psetusplaat • Grillring

**54810050 54810060**

**FI** Pese paistotaso ennen käyttö. Kuivaa heti, jottei se p ase ruostumaan. Tämän jälkeen kuumenna paistotaso tulipadassa välittömästi ja rasvaa paistotason pinta kevyesti öljyllä tai silavalla, rasvapoltto suojaa paistotason pintaa ruostumiselta ja parantaa paisto-ominaisuuksia. Pintaan muodostunut ruskeankirjava poltettu rasvapinta suojaa astiaa ruosteelta sekä parantaa paisto-ominaisuuksia ja onkin normaalia, että pinta tulee kirjavaksi k ytt onoton jälkeen. Paistotason puhdistamiseen ei kannata käyttö pesuaineita, koska pesuaineet irrottavat rasvapintaa. Pese paistotaso kuumalla vedellä ja pyyhkimällä ruoant hteen pois. Jos siihen on tarttunut ruoant hteit , ne voi liottaa ja/tai hangata ter svillalla. Jos paistotaso on p ssy ruostumaan, hankaa ja pese ruoste pois ja toista rasvak sittely. Säilytä paistotaso paperiin käärittynä kuivassa ja suojatussa paikassa. Jos paistotaso on p ssy ruostumaan, hankaa ja pese ruoste pois ja toista rasvak sittely.

**SE** Diska grillplattan innan användning. Torka omedelbart plattan efter t för att förhindra rostbildning. Värm därefter omedelbart grillplattan på eldstaden och smörj lätt med olja eller fett. Detta skyddar mot rost och f rb tttrar dess stekegenskaper. Det brunaktiga fettlagret skyddar mot rost och f rb tttrar stekegenskaperna, det är normalt att ytan blir prickig efter viss användning. Vi rekommenderar inte användningen av diskmedel f r reng ring av grillplattan eftersom det avlägsnar fettlagret. Reng r grillplattan med varmt vatten efter att ha skrapat bort matrester. Om matrester har fastnat på grillplattan kan du blötlägga den och/eller skrubba den med stålull. Om grillplattan blir rostig, skrubba och tvätta bort rosten och upprepa insm rjningsprocessen. Förvara grillplattan insvept i papper på en torr plats som är skyddad mot väder och vind. Om grillplattan blir rostig, skrubba och tvätta bort rosten och upprepa insm rjningsprocessen. Förvara grillplattan insvept i papper på en torr plats som är skyddad mot väder och vind. Om grillplattan blir rostig, skrubba och tvätta bort rosten och upprepa insm rjningsprocessen.

**EN** Wash the grill plate before use. Dry the plate immediately to prevent rusting. After this, immediately heat the grill plate on the firepit and grease the inside of the pan lightly with oil or lard. Seasoning protects the pan against rust and improves its frying properties. The brownish layer of fat protects the pan from rust and improves its frying properties, and it is normal for the surface of the pan to become speckled after some use. We do not recommend using washing-up liquids for cleaning the grill plate because they remove the fat layer. Wash the grill plate with hot water after scraping off any food residue. If food residue is stuck to the grill plate, you can soak the plate and/or scrub it with steel wool. If the grill plate become rusty, scrub and wash the rust off and repeat the seasoning process. Store the grill plate wrapped in paper in a dry place that is protected from the elements. If the grill plate become rusty, scrub and wash the rust off and repeat the seasoning process.

**RU** Перед использованием вымыть и сразу же вытереть насухо во избежание образования ржавчины. Затем сразу же разогреть на огне и слегка смазать растительным маслом или жиром. Это защитит поверхность от образования ржавчины и улучшит ее характеристики при приготовлении пищи. Коричневатая жирная пленка, образующаяся при нагревании, защищает пластину от ржавчины и улучшает ее характеристики при приготовлении пищи. Если после использования поверхность становится радужной, это нормально. Рекомендуем мыть пластину без моющего средства, чтобы сохранить жирную пленку. Пластину можно мыть горячей водой или просто протирать насухо, убирая с нее остатки пищи. Если к пластине прилипли остатки пищи, их можно смочить водой, и/или воспользоваться железной губкой для мытья посуды. Если пластина заржавела, удалите ржавчину, промойте пластину и снова смажьте ее жиром. Храните пластину для жарки в сухом укромном месте завернутой в бумагу. Если пластина заржавела, удалите ржавчину, промойте пластину и снова смажьте ее жиром.

**EE** Peske küpsetusplaat enne kasutamist üle. Kuivatage plaat kiiresti, et ei tekiks roostet. Pärast seda kuumutage küpsetusplaat kohe tuleasemel ning määrige plaadi pinda kergelt  li või rasvaga. See kaitseb küpsetusplaati korrosiooni eest ja muudab küpsetamise lihtsamaks. Pinnale tekkiv pruunikaskirju põlenud rasvapind kaitseb plaati korrosiooni eest ning on abiks küpsetamisel. Pinna kirjaks muutumine pärast kasutuselevõttu on tavapärane reaktsioon. K psetusplaadi puhastamiseks ei tohiks kasutada pesuaineid, sest need eemaldavad plaadi pinnalt rasvakihi. Pühkige k psetusplaadilt toiduj gid ning peske plaat kuuma veega. Kui toiduj gid on kõvasti kinni j anud, võib neid leotada ja/või hõõruda ter svillaga. Kui küpsetusplaadile on tekkinud roostet, hõõruge ja peske rooste maha ning  litage plaat uuesti sisse. Hoidke küpsetusplaati paberisse m hituna kuivas ja ilmaolude eest kaitstud kohas. Kui küpsetusplaadile on tekkinud roostet, h  ruge ja peske rooste maha ning  litage plaat uuesti sisse.

**DE** Den Grillring vor dem ersten Gebrauch spülen. Sofort abtrocknen, damit sich keine Rostflecken bilden können. Unmittelbar danach den Ring dünn mit Öl oder Schmalz bestreichen und auf der Feuerschale erhitzen. Diese Maßnahme wird als Einbrennen bezeichnet. Sie sch tzt nicht nur vor Korrosion, sondern verbessert auch die Grilleigenschaften. Durch das Einbrennen mit Fett bildet sich an der Oberfläche eine bräunliche Patina, die den Stahlring vor Rost sch tzt. Verwenden Sie zum Reinigen der Grilloberfl che keine Sp l- oder Scheuermittel, da diese die sch tzende Patina beschädigen. Stattdessen einfach mit heißem Wasser abspülen und eventuelle Essensreste abwischen. Hartnäckige Verschmutzungen in Wasser einweichen und ggf. mit Stahlwolle abkratzen. Falls sich auf der Grilloberfl che Rost bildet, entfernen Sie diesen durch Scheuern und Abwaschen. Danach erneut mit Fett einbrennen. Den Grillring in Papier eingewickelt an einem trockenen, wettergeschützten Ort aufberahren. Falls sich an der Oberfläche des Grillrings Rost bildet, entfernen Sie diesen durch Scheuern und Abwaschen. Danach erneut mit Fett einbrennen.