

MUURIKKA™



SAVUSTUSLAATIKKO

RÖKLÅDA • SMOKING BOX • КОПТИЛЬНЯ • SUITSUTUSKAST • RÄUCHERBOX



FIN

Aseta savustuslaatikko tukevasti luonnonkivistä tai tiilistä tehdyn tulisijan päälle. Savustuslaatikko voidaan asettaa myös kaasu- tai hiiligrillin ritilän päälle. Sirottele savustuslaatikon pohjalle hienonnettua leppälastua tai purua savustusaineeksi. Lisää väriä ja makua saadaan lisäämällä sekaan katajanoksia tai 2-3 sokeripalaa.

Aseta rasvapelti savustuspurujen päälle. Laita savustettavat suolistetut, mutta suomustamattomat kalat ritilöille, nosta ritilät savustuslaatikkoon rasvapellin päälle ja aseta kansi savustuslaatikon päälle. Kaloihin voidaan lisätä suola myös savustuksen jälkeen.

Savusta kaloja 20-50 minuuttia kalojen koosta ja tulen voimakkuudesta riippuen. Kalat ovat kypsiä, kun evät ja selkäruodot irtoavat helposti. Kun kalat ovat kypsiä, nosta laatikko pois tulisijan päältä. Liian kuuma tuli voi polttaa kalat.

Puhdista savustuslaatikko, rasvapelti ja ritilä aina käytön jälkeen huolellisesti, sillä kaloista tippunut suolavesi voi syövyttää ruostumatonta terästä.

Oletko koskaan ajatellut savustaa lihaa?

Lihan savustus: Liha voidaan kypsentää ensin grillissä tai pannulla ja maustaa savulla lopuksi savustusastiassa. Kypsennyksen voi myös tehdä suoraan savustusastiassa, savustuspurut voi lisätä myös savustuksen loppuvaiheessa. Lihaa savustettaessa voit kokeilla myös muita savustuspuulaatuja leppälastujen lisäksi, esimerkiksi omenapuuta tai tammea.

SWE

Placera röklådan stadigt på en eldstad av natursten eller tegel. Röklådan kan även placeras på gas- eller kolgrillens galler. Strö ut finfördelat alspån på botten av röklådan som rökmaterial. För att få mera färg och smak kan du blanda i enris eller 2-3 sockerbitar.

Lägg fettplåten på rökspånet. Rensa de fiskar som ska rökas, men fjälla dem inte, och lägg dem på gallren, lyft gallren in i röklådan, lägg dem på fettplåten och lägg locket på röklådan. Saltet kan tillsättas även efter rökningen.

Rök fiskarna i 20-50 minuter beroende på fiskarnas storlek och eldens kraft. Fiskarna är färdiga när fenorna och ryggraderna lossnar lätt. Lyft upp lådan från eldstaden när fiskarna är färdiga. Fiskarna kan bli brända av för mycket eld.

Rengör alltid röklådan, fettplåten och gallret ordentligt efter användning – saltvattnet från fiskarna kan korrodera det rostfria stålet.

Har du någonsin funderat på att röka kött?

Rökning av kött: Köttet kan först stekas i grillen eller pannan och till slut rökas i rökbäljan. Det kan även stekas direkt i rökbäljan, och då kan rökspånet tillsättas mot slutet av rökningen. När du röker kött kan du förutom alspån använda rökspån av andra träslag, till exempel äppelträ eller ek.

ENG

Place the smoking box firmly on a fireplace made of natural stone or brick. The smoking box can also be placed on the grating of the gas or charcoal grill. Sprinkle the bottom of the smoking box with finely chopped alder chips for smoking material. To get more colour and taste, you can add juniper twigs or two or three lumps of sugar.

Place the fat plate on the smoking chips. Gut the fish to be smoked, but do not scale them, and place them on the gratings, lift the gratings into the smoking box and onto the fat plate and cover the smoking box. The salt can also be added to the fish after the smoking.

Smoke the fish for 20-50 minutes according to the fish size and the amount of fire. The fish are done when the fins and backbones come off easily. When the fish are done, lift the box off the fireplace. Too much heat may burn the fish.

Always clean the smoking box, the fat plate and the gratings carefully after use – the salt water from the fish may corrode the stainless steel.

Did you ever think about smoking meat?

Smoking meat: The meat can be grilled or fried first, and finally smoked in the smoking container. It can also be roasted directly in the smoking container, and the smoking chips can be added when the smoking is almost done. When smoking meat, you can also try smoking chips of other woods in addition to alder: Apple, oak etc.

MUURIKKA™



SAVUSTUSLAATIKKO

RÖKLÅDA • SMOKING BOX • КОПТИЛЬНЯ • SUITSUTUSKAST • RÄUCHERBOX

RU

Установите коптильню на устойчивое кострище из камней или кирпичей. Коптильню можно использовать и на решётке гриля, в том числе и газового. На дно коптилки насыпьте ольховые стружки или опилки слоем 1-2см. Для придания приятного вкуса и аромата можно добавить к стружкам можжевеловых веток или 2-3 кусочка сахара.

На стружки или опилки установите противень. Положите чищенную, но с чешуёй рыбу на решётку. Решётку с рыбой установите на противень и закройте коптильню крышкой. Рыбу можно подсолить и после копчения.

В зависимости от величины рыбы и силы пламени коптите рыбу 20-50 минут. Если плавники и хребет легко отстают, то рыба готова. Тогда нужно коптильню снять с огня, чтобы рыба не пригорела.

После использования тщательно вычистите коптильню т.к. капающая с рыбы солёная вода может разъедать нержавеющую сталь.

Вы не задумывались о копчении мяса?

Мясо можно предварительно испечь в гриле или на сковороде и только в конце для придания вкуса поместить в коптильню. Но можно испекать и прямо в коптильне. Ольховую стружку или опилки можно добавить в коптильню в последней фазе копчения. При копчении мяса можно кроме ольхи использовать для этой цели и другие виды дерева, например яблоню и дуб.

EE

Aseta suitsutuskast kindlalt kividest või tellistest tehtud tuleasemele. Suitsutuskasti võib kasutada ka gaasi- või söegrilli võrel. Riputa suitsutuskasti põhjale peenestatud lepalaaste või saepuru. Lisatooni või -maitse andmiseks võid lisada suitsutuspurule veel kadakaoksi või 2-3 tükki suhkrut.

Aseta suitsutuspuru peale rasvapann. Aseta puhastatud, kuid soomustamata kalad restidele. Tõsta restid suitsutuskasti rasvapanni peale ja sulge suitsutuskasti kaas. Kaladele võid lisada soola ka pärast suitsutamist.

Suitsuta kalu 23-50 minutit, sõltuvalt kalade suurusest ja tule tugevusest. Kalad on küpsed, kui uimed ja selgroog tulevad kerge vaevaga lahti. Kui kalad on küpsed, tõsta suitsutuskast tulelt ära. Liiga kuum tuli võib kalad ära kõrvetada.

Pärast kasutamist puhasta suitsutuskast, rasvapann ja võre alati hoolikalt, sest kaladest tilkunud soolvesi võib mõjuda roostevabale terasele söövitavalt.

Oled kunagi mõelnud suitsutada liha?

Liha suitsutamine. Liha võib kõigepealt grillis või pannil ette küpsetada ning alles lõpuks maitsestada suitsutusanumas. Küpsetada võib ka otse suitsutamise nõus. Suitsutuspuru võib lisada suitsutajasse ka alles suitsutamise lõppfaasis. Liha suitsutades võib peale lepa proovida suitsumaterjalina kasutada ka teisi puuliike, näiteks õuna- ja tammepuud.

GER

Stellen Sie die Räucherbox fest über die Feuerstelle aus Natursteinen oder Ziegeln. Die Räucherbox kann auch auf den Rost des Gas- oder Kohlegrills gestellt werden. Streuen Sie zerkleinerte Erlenspäne oder Sägemehl als Räuchermaterial auf den Boden der Räucherbox. Für mehr Farbe und Geschmack fügen Sie Wacholderzweigen oder 2-3 Stück Zucker hinzu.

Stellen Sie das Tropfblech über die Räucherspäne. Setzen Sie die zu räuchernden, ausgenommenen aber nicht entschuppten Fische auf die Roste, heben Sie die Roste in die Räucherbox über das Tropfblech und stellen Sie den Deckel auf die Räucherbox. Salz kann auch nach der Räucherung in die Fische beigefügt werden.

Räuchern Sie die Fische 20-50 Minuten je nach der Größe der Fische und der Stärke des Feuers. Die Fische sind gar, wenn Flossen und Rückengräten sich leicht herausziehen lassen. Wenn die Fische gar sind, heben Sie die Box weg von der Feuerstelle. Ein zu heißes Feuer kann die Fische verbrennen.

Reinigen Sie die Räucherbox, das Tropfblech und den Rost immer sorgfältig nach dem Gebrauch, denn das Salzwasser von Fischen kann gegenüber rostfreiem Stahl korrosiv sein.

Räuchern vom Fleisch: Fleisch kann zuerst im Grill oder auf der Pfanne gebraten werden und zum Schluss in einem Räucherungsgeschirr mit Rauch gewürzt werden. Garen ist auch direkt im Räucherungsgeschirr möglich, Räuchermehl kann auch gegen Ende der Räucherung hinzugefügt werden. Beim Räuchern vom Fleisch können Sie auch andere Räucherholzarten neben Erlenspänen probieren, zum Beispiel Apfelbaum oder Eiche.



Perinteinen Muurikka Monipuhdistaja soveltuu muun muassa savustimen ja grillin puhdistukseen.

Det traditionella Muurikka Multi-Rengöringsmedlet lämpar sig bland annat för rengöring av rökugnen och grillen.

The traditional Muurikka MultiCleaner is suitable for cleaning the smoking oven, the grill etc.

Традиционное универсальное чистящее средство Muurikka подходит также для чистки коптилок и грилей.

Traditionaalne Muurikka Multipuhastaja sobib muuhulgas ka suitsutite ja grillide puhastamiseks.

Der traditionelle Muurikka Multireiniger eignet sich u.a. zur Reinigung des Räuchers und Grills.