

# WHAT'S COOKING?

PRODUKTER OCH INSPIRATION FRÅN MUURIKKA

UPPTÄCK VÅRA  
NYA STEKHÄLLSSET

NJUT UTOMHUS I  
SKOG OCH PÅ ALTAN

SKAPA GODA  
SMAKUPPLEVELSER  
MED VÅRA NYA RÖKUNGNAR

**MUURIKKA®**

THE ORIGINAL



MUURIKKA ÄR ORIGINAL  
FRÅN FINLAND. SEDAN  
70-TALET HAR VÅRA  
PRODUKTER VARIT  
FAVORITSÄLLSKAP FÖR  
MATLAGNING UTOMHUS,  
OAVSETT ÅRSTID. I SKOGEN,  
I TRÄDGÅRDEN, VID HAVET.  
LAGA ENKELT OCH GOTT FÖR  
NÅGRA FÅ ELLER MÅNGA.





**VÅR HISTORIA** 6  
**STEKHÄLLSSET GASOL** 8  
**STEKHÄLLAR OCH PANNOR** 24  
**RÖKUGNAR** 36  
**ELDSTÄDER** 44  
**FRILUFTSLIV** 48  
**TILLBEHÖR** 56

# MUURIKKA, ORIGINALET

---

## FRÅN FINLAND

Det började i Finland, med den numera klassiska stekhällen. Ett par vänner fick idén att klyva en vattenkittel för att få en stor stekhäll för pannkakor, smidig nog att ta med på utflykter. Intresset blev snabbt stort från vänner och bekanta, och efter att först ha sålt in sina hällar till lokala bensinstationer i Finland utvecklade Reijo Sistonen idén vidare, och 1976 grundades Muurikka.

Namnet Muurikka föddes med stekhällen och blev snart ett välkänt begrepp i Finland. Sedan dess har hundratusentals stekhällar sålts, produktutbudet har vuxit, och namnet Muurikka har kommit att bli synonymt med stekhällar, även utanför Finlands gränser. Vid lägereldar och på trädgårdsfester är Muurikkas produkter självklara delar av måltiden.





# STEKHÄLLSSET GASOL

Många drömmer om en plats i trädgården för att laga både vardagsmat och festmåltider. Våra set med stekhäll och gasolbrännare finns i flera storlekar och är en perfekt lösning för dig som alltid vill ha stekhällen nära till hands, redo att användas utan att du behöver göra upp eld. Stativet ger bra arbetshöjd och är lätt att förvara på altan eller uteplats. Stekhällen är tillverkad i varmvalsat stål och blir bara bättre ju mer den används.



# ORIGINALET I NY TAPPNING

Nu lanserar vi en ny serie stekhällsset med genomtänkt design som utgår från användaren. Alla set har smarta funktioner som gör matlagningen rolig och smidig. Detaljerna är noga utvalda med tanke på material, kvalitet, funktion och hållbarhet.

LOCK MED INBYGGD  
TERMOMETER

FUNKTIONELLA YTOR  
GER AVLASTNING

OLIKA STORLEKAR  
FÖR SMÅ OCH  
STORA SÄLLSKAP

PERFEKT FÖR  
PICKNICK

ROBUST OCH STADIG  
KONSTRUKTION

**ALLA VÅRA NYA STEKHÄLLSSET BESTÅR AV ETT STADIGT STATIV I METALL, EMALJERAD GASOLBRÄNNARE MED INTEGRERAD TÄNDNING, TVÅ ELLER TRE GASOLRINGAR SAMT EN STEKHÄLL. SIDOBORD, REDSKAPSKROKAR, SKYDDSÖVERDRAG, STEKSPADAR, LOCK OCH OLIKA PANNOR FINNS SOM TILLBEHÖR.**



Arbetshöjd 90 cm.

Vred med integrerad tändning och tydlig markering som gör det lätt att veta hur mycket värme som sprids på hällen.

Värmen regleras individuellt på de två alt. tre gasolringarna, vilket ger möjlighet till olika temperaturzoner på hällen.

Välj mellan en rad tillbehör; sidobord, redskapskrokar, skyddsöverdrag, redskap, lock med termometer och olika pannor.

Hela produkten är CE-märkt.

Stekhäll i varmvalsat stål, som håller i generationer.

Skålformat vindskydd med botten som skyddar lågorna. Formen trycker upp värmen mot hällen och minskar gasolförbrukningen.

Timglasform som gör setet elegant och stabilt.

Hylla under gasolbrännaren för praktisk förvaring.

Robusta ben med D-profil.

Bilden ovan visar Gas 58 LL Set. Stekhällsseten finns dessutom i storlekarna Ø48, Ø78, Ø100 samt Ø120 cm.

**SET STEKHÄLL 48/58/78 CM**

Våra set är kompletta med stekhäll i varmvalsat stål, emaljerad gasolbrännare, stadigt stativ i metall med vindskydd och en praktisk hylla för förvaring. Gasolbrännaren har vred med integrerad tändning och tydlig markering som gör det lätt att veta hur mycket värme som fördelas över hällen. Värmen regleras individuellt på de två gasolringarna, vilket ger möjlighet till olika temperaturzoner på hällen.

SKYDDS-ÖVERDRAG FINNS SOM TILLBEHÖR



Art.nr 54120310  
Set stekhäll Gas Ø48 cm, LL  
Förbrukning 565-575 g/h

🔥 2 🐾 7,9 kW 🍷 Ø48 cm



Art.nr 54120320  
Set stekhäll Gas Ø58 cm, LL  
Förbrukning 808-822 g/h

🔥 2 🐾 11,3 kW 🍷 Ø58 cm



Art.nr 54120350  
Set stekhäll Gas Ø78 cm, LL  
Förbrukning 1043-1062 g/h

🔥 2 🐾 14,6 kW 🍷 Ø78 cm

**SET PICKNICK-STEKHÄLL 48 CM**

Picknick-modellen passar perfekt för placering på bordet eller att ta med på utflykten. I setet ingår stekhäll, Ø48 cm. Gasolbrännaren har två steglöst justerbara vred som styr värmen på de två gasringarna oberoende av varandra. Setet fungerar också utmärkt att kombinera med våra övriga små och medelstora hällar och pannor. Stativ och vindskydd i svartlackerat stål.

BÄR STEKHÄLLSSET SOM VÄSKA ELLER RYGGSÄCK MED SMIDIGA ÖVERDRAGET!



Art.nr 54120300  
Set stekhäll Gas Ø48 cm, SL  
Förbrukning 565-575 g/h

🔥 2 🐾 7,9 kW 🍷 Ø48 cm

**VÄSKA TILL STEKHÄLLSSET 48 SL**

Skydda och transportera ditt Stekhällsset 48 SL enkelt och smidigt på utflykten med denna slitstarka väska. Med de två långa bärhandtagen kan stekhällssetet bäras både som väska och ryggskäck. Enkel att trä på, justerbar passform med resår i nederkanten och två spännen med snäpplås. Tillverkad i hållbar, vattenavvisande polyester.

Art.nr 54910260  
Överdrag för Stekhällsset Ø48 SL



## SET STEKHÄLL 100 CM LL

Art.nr 54120360

Elegant stekhällsset med genomtänkt design. Komplet set med emaljerad gasolbrännare, stadigt stativ i metall med långa ben i D-profil, samt stekhäll i varmvalsat stål, Ø100 cm. Gasolbrännaren har vred med integrerad tändning och tydlig markering som gör det lätt att veta hur mycket värme som fördelas över hällen.

Förbrukning 1666 g/h

🔥 3 🐾 22,9kW 🌀 Ø100 cm



## SET STEKHÄLL 120 CM LL

Art.nr 54120370

Elegant stekhällsset med genomtänkt design. Komplet set med emaljerad gasolbrännare, stadigt stativ i metall med långa ben i D-profil, samt stekhäll i varmvalsat stål, Ø120 cm. Gasolbrännaren har vred med integrerad tändning och tydlig markering som gör det lätt att veta hur mycket värme som fördelas över hällen.

Förbrukning 1666 g/h

🔥 3 🐾 22,9kW 🌀 Ø120 cm



## ÖVERDRAG TILL STEKHÄLLSSET

Överdrag till stekhällsset. Tillverkat av slitstark polyester (REACH-certifierat). Skyddar mot smuts och fukt. Praktiskt dragskolås gör att överdraget sitter på plats.

Art.nr 54910200

Överdrag för  
Stekhällsset Ø48 och 58 cm

Art.nr 54910210

Överdrag för  
Stekhällsset Ø78 cm

Art.nr 54910220

Överdrag för  
Stekhällsset Ø100 och Ø120



## SIDOBORD 48/58/78 CM

Art.nr 54921100

Fällbart sidobord med hållare av metall och bord i FSC-certifierat rökt ask. Ett tåligt, hårt och vackert träslag som är värmebehandlat för lång livslängd. Monteras i benet på stekhällssetet. För stekhällsset Ø48/Ø58/Ø78 cm. Storlek 390x284 mm.



## SIDOBORD 100/120 CM

Art.nr 54921110

Sidobord med hållare av metall och bord i FSC-märkt rökt ask. Ett tåligt, hårt och vackert träslag som är värmebehandlat för lång livslängd. För stekhällsset Ø100/Ø120 cm. I förpackning om 2 st. Storlek 704x437 mm.

## LOCK MED TERMOMETER 48/58/78 CM

Praktiskt lock av rostfritt stål, med trähandtag i rökt ask. Locket har integrerad termometer som gör det enkelt att hålla koll på temperaturen. Locket gör att maten blir klar snabbare och håller sig varm under en längre tid.



LÅT PUTTRA UNDER LOCK!

Art.nr 54920950  
Lock Ø48 cm

Art.nr 54920960  
Lock Ø58 cm

Art.nr 54920970  
Lock Ø78 cm



## REDSKAPSHÅLLARE 48/58/78 CM

Art.nr 54920990

Redskapshållare av rostfritt stål med fyra krok. En snygg och praktisk detalj till stekhällssetet. Fästs i ett av benen. För stekhällsset Ø48/Ø50/Ø78 cm.

## PIZZAUGN SET

Art.nr 54920980

Pizzakit för stekhällsset Ø 58 cm. Levereras med en 8 mm tjock pizzasten av cordierite som har en diameter på 30 cm. Kitet inkluderar också en ugnsdell och galler av rostfritt stål. För användning krävs lock och gasolbrännare, som köps separat. Varm luft från gasolbrännaren stiger genom gallret och cirkulerar i pizzaugnen, liksom i en traditionell pizzaugn. Pizzan blir jämnt gräddad och får en krispig yta med den autentiska smaken av en stenugnsbakad pizza. Kan också användas till bröd och bakverk. Pizzastenen bör förvaras torr och på en plats där den inte riskerar att slås omkull och skadas.





## MUURIKKA STEKFETT

Art.nr 54920020  
Stekfett för matlagning och underhåll av stekhällar, stekpannor, grytor, etc. Innehåller 70% sidfläsk, 30% rypsolja. Vikt: 110 g.



## STEFETT SPRAY

Art.nr 54920010  
Sprayflaskan är smidig att använda och gör det möjligt att minska mängden stekfett. Ren naturprodukt av rypsolja. Vegansk. Volym: 250 ml.



## VÄRMEUNDERLÄGG

Art.nr 54920440  
Värmeunderlägg av stål för hällar och pannor. Håller maten varm med värmeljus (ingår ej) och skyddar matbordet. Mått: Ø32 cm.



## KOK- OCH STEKUNDERLÄGG

Art.nr 54920470  
Kok- och stekunderlägg av svartlackerat emaljerat stål, som används för att placera kastrull, kaffepanna etc på gasolbrännaren. Mått: Ø31 cm.



## ÖVERDRAG TILL GASOLFLASKA

Art.nr 54910250  
Praktiskt överdrag till gasolflaska. Tillverkad av polyester (REACH-certifierat). Storlek Ø30x60 cm och passar gasolflaska PC10 och PK10.

## MUURIKKA REGULATORSET

Regulatorset för gasolbrännare.

Art.nr 54130310  
Sverige

Art.nr 54130000  
Finland och Norge

Art.nr 54130210  
Danmark och Norge

Art.nr 54130350  
Campingregulator med gängad anslutning för engångsbehållare. För stekhällsset. 29 mbar regulator, 120 cm lång gummislang och en kapacitet på 1,0 kg/h. CE-godkänd enligt EN16129.



## GASOLBRÄNNARE+ STATIV 48 CM SL

Emaljerad gasolbrännare med två gasolringar. Stadigt stativ i metall med korta ben i D-profil. Gasolbrännaren har vred med integrerad tändning och tydlig markering som gör det lätt att veta hur mycket värme som fördelas över hällen. Värmen regleras individuellt på de två gasolringarna, vilket ger möjlighet till olika temperaturzoner på hällen. Fast vindskydd som skyddar lågorna. Passar ihop med stekhäll Ø48 cm samt våra andra små och medelstora hällar och pannor.



Art.nr 54130400  
Gasolbrännare med stativ Ø48 cm  
Förbrukning 565-575 g/h

🔥 2 🐾 7,9 kW

## KOMBINERA GASOLBRÄNNAREN MED DIN FAVORITPANNA!

PERFEKTA PANNKAKOR MED UNIVERSALPANNAN. SE PANNKAKS-RECEPT PÅ SID 32.



## GASOLBRÄNNARE+ STATIV 48/58/78CM LL

Emaljerad gasolbrännare med två gasolringar. Stadigt stativ i metall med långa ben i D-profil. Gasolbrännaren har vred med integrerad tändning och tydlig markering som gör det lätt att veta hur mycket värme som fördelas över hällen. Värmen regleras individuellt på de två gasolringarna, vilket ger möjlighet till olika temperaturzoner på hällen. Fast vindskydd som skyddar lågorna. Perfekt när du vill komplettera din befintliga stekhäll med en gasolbrännare eller vill kombinera med en universalpanna, wok, paellapanne etc. Arbetshöjd 90 cm.



Art.nr 54130410  
Gasolbrännare med stativ Ø48 cm  
Förbrukning 565-575 g/h

🔥 2 🐾 7,9 kW



Art.nr 54130420  
Gasolbrännare med stativ Ø58 cm  
Förbrukning 808-822 g/h

🔥 2 🐾 11,3 kW



Art.nr 54130430  
Gasolbrännare med stativ Ø78 cm  
Förbrukning 1043-1062 g/h

🔥 2 🐾 14,6 kW



## ALEXANDRA TRUEDSSON: "DET VIKTIGASTE ÄR ATT INTE GÖRA DET FÖR KRÅNGLIGT."

Alexandra Truedsson älskar enkel och god mat, lagad med så få ingredienser som möjligt. På sitt Instagram-konto @matochmarang inspirerar hon sina drygt 118 tusen följare att laga "enkelt käk som inte behöver vara så knussligt". Det kan vara allt ifrån vardagsmat till snacksbrickor och lyxig helgmat, helt i Muurikkas smak!

## VILKEN MUURIKKA-PRYL KLARAR DU DIG INTE UTAN?



– STEKHÄLLAR I ALL ÄRA,  
MEN STEKSPADEN FRÅN MUURIKKA ÄR  
GULD NÄR RAGGMUNKEN SKA VÄNDAS,  
DEN ÄR STOR MEN ÄNDÅ SMIDIG.

### När kom du först i kontakt med Muurikkas produkter?

– Jag har använt mig av Muurikkas produkter i snart 15 år. Det började med att min kompis hade en stekhäll som vi ofta lagade mat på. Efter det har jag gett inte bara en, utan två olika stekhällar till min kära make som också är Muurikka-frälst. Vi älskar att laga käk ute, årets alla säsonger!

### Hur skulle du beskriva din favoritplats för utomhusmatlagning?

– Jag har två favoritplatser tillsammans med våra stekhällar. Den första är vid Vätterns strand tillsammans med en öppen eld, en jägarpanna & pannkakssmet. Den andra favoritplatsen är ute på vår altan där stekhällen värms upp av gasol. Muurikka har räddat många kalas (vi har en stor familj+släkt) där det lagats wok, raggmunk, olika desserter och till och med popcorn.

### Vad är extra viktigt att tänka på när man lagar mat utomhus?

– Det viktigaste är att inte göra det för krångligt. En enkel rätt på få ingredienser smakar ändå helt ljuvligt utomhus! Om du inte har tillgång till att hacka upp grönsaker, rotfrukter osv utomhus är det en bra idé att förbereda så mycket du kan innan, lägg i påsar eller på fat beroende på om du ska tillaga i skogen eller på närmsta altan.

## "ANTINGEN ELLER" MED ALEXANDRA

Trädgård / Skog och mark  
Ljum sommarkväll / Gnistrande vinterdag  
Förbereda hemma / Fixa och trixa ute  
Improvisera / Planera och komponera  
Bjuda många / Mys i liten skala  
Testa nya idéer / Köra på säkra kort  
Öppen eld / Gasol

### Varför tror du att så många tycker att mat smakar bättre ute?

– Människan mår bra av att vara ute i naturen. Positiva känslor ökar och stress minskar (det säger t o m forskning). Inte konstigt då att maten också smakar bättre när den kåkas utomhus.

### Beskriv ett fint matminne där Muurikka var med på ett hörn?

– Jag har många fina minnen med mina stekhällar men ett extra fint minne är från Fjällbacka, när jag och mina vänner tog med oss stekhällen upp på ett berg. Utsikten var magisk. På hällen brassade vi entrecote och råstekte potatis, som vi åt med bea på burk. Mat har nog aldrig smakat bättre!

### Har du någon specialare som du tillagar ute med Muurikka?

– Att poppa popcorn på Muurikkan var succé, i alla fall för barnen. Det flög popcorn åt alla håll och kanter. Men nästa gång kör vi på gräsmattan, så vi slipper smörfläckar på trallen.

FÖLJ ALEXANDRA PÅ INSTAGRAM  
[@matochmarang\\_](https://www.instagram.com/matochmarang_)



# KRÄMIG PYTTIPANNA MED KANTARELLER OCH RÖDBETOR

📖 13 ingredienser 🕒 4 personer



HITTA RECEPTET  
OCH MER INSPIRATION  
PÅ MUURIKKA.SE



TILLAGA EN KRÄMIG PYTTIPANNA PÅ  
MUURIKKA STEKHÄLL OCH SERVERA MED RÖDBETOR.  
UTOMHUSMATLAGNING NÄR DEN ÄR SOM BÄST.



## INGREDIENSER:

400 g ryggbiff  
6–8 fasta potatisar  
2 gula lökar  
2 morötter  
2 gulbetor  
100 g kantareller  
2 dl grädde  
2 msk grovkornig senap  
Vatten efter behov  
Salt  
Svartpeppar  
Rapsolja  
Persilja

**Till servering:**  
Rödbetor

## GÖR SÅ HÄR:

### Steg 1

Skala potatis, morötter, lök och gulbetor och skär dem i centimeterstora tärningar.

### Steg 2

Putsa ryggbiffen och skär också den i något större tärningar.

### Steg 3

Tänd stekhällen och håll på generöst med rapsolja när den har blivit ordentligt varm. Lägg på potatis och rotfrukter. Håll på 2–3 dl vatten och låt allt gotta till sig under lock, tills potatisarna är ganska mjuka med bara en liten hård kärna.

### Steg 4

Flytta därefter upp potatis och rotfrukter till kanterna och sänk värmen på den yttersta gasolringen. Höj temperaturen på den innersta ringen och lägg på kantarellerna när det har blivit riktigt hett. Tillsätt löken efter några minuter. Salta och peppra. Flytta upp lök och svamp till den svalare zonen och lägg på ryggbiffen samtidigt som du höjer till högsta temperaturen på den innersta gasolringen.

### Steg 5

När ryggbiffen har fått färg är det dags att hälla på grädde och senap, vänd runt allt och låt grädden koka in under någon minut.

### Steg 6

Garnera med persilja och servera med rödbetor.

# TA HAND OM DIN STEKHÄLL

## Att bränna in stekhällen

Innan du börjar använda din nya stekhäll i varmvalsat stål behöver du bränna in den. Inbränningen ger en egenskap som liknar non-stick, och kommer underlätta din matlagning. Du kommer märka att hällen bara blir bättre ju mer du använder den.

## Att rengöra stekhällen

Rengör stekhällen med varmt vatten direkt efter användning, då förlängs livslängden. Tänk på att inte använda diskmedel vid rengöring, då det löser upp fett som skyddar stekhällen.

## Att förvara stekhällen

Stekhällen är tålig, men för att den ska hålla så länge som möjligt bör den förvaras på en torr plats. Om den inte ska användas på länge rekommenderas att rengöra den ordentligt och göra en ny fettbehandling innan den ställs undan.

## Om stekhällen har rostat

Om stekhällen skulle rosta tar du en grillborste eller lite stålull och gnider bort rostfläckarna. Rengör därefter hällen och fettbehandla den på samma vis som inför första användning. Därefter kan du använda den precis som vanligt.



LÄS ALLT OM SKÖTSEL  
PÅ MUURIKKA.SE



”Glöm inte att grillhällen är vändbar! Stek köttbitarna på grillsidan för att få vackra ränder, flippa pannan och komplettera med smashed potatoes och sparris. Minimalt med disk utan att tulla på resultatet.”

/ Maria Kroll, Eldköket

## MUURIKKA ENGAGERAR OCH FÖREAR

Har du hittat till någon av alla de fina Muurikka-communities som finns på Facebook? Vi älskar att följa tips, råd och recept som delas i grupper i sociala kanaler. Flera av dem har tusentals medlemmar som inspirerar varandra att laga mer mat ute, året runt.



Integrerad tändning gör justering av gasflödet enkelt.



FÖLJ OSS  
PÅ INSTAGRAM  
@muurikkasverige



## GRILLA SOM ETT PROFFS

Förkläde i buffelskinn som skyddar mot värme, stänk och gnistor. Hitta produkten på sid 59.

## VILKEN STORLEK PÅ HÄLL SKA JAG VÄLJA?

Våra större hällar gör det möjligt att laga mat till stora sällskap, eller steka flera olika saker samtidigt. Kommer du vilja ta med hällen på utflykter och laga mat över öppen eld så är en mindre stekhäll att föredra. Stekhäll Ø48 cm fungerar både på altanen med en gasolbrännare och i skogen över öppen eld.



Låt dig inspireras av vår YouTube-kanal. Här finns allt du behöver för att komma igång med utomhusmatlagningen!





# STEKHÄLLAR OCH PANNOR

En klassisk stekhäll räcker långt, men när du fått smak på att laga mat på hällen finns det mer att prova. Vi har ett stort urval av pannor och hällar med specifika egenskaper. Alla kan användas med gas, el eller över öppen eld. Upptäck möjligheterna med en rymlig paellapanna, eller en wok med höga kanter som gör att den även klarar en soppa.

Välj en häll eller panna som passar dina behov, eller flera för att kunna variera matlagningen maximalt. Gjutjärn, kolstål, varmvalsat och kallvalsat stål är gedigna material som tål att användas gång på gång. Pannorna passar också bra att placera på bordet och servera ur. Ta hand om dina Muurikka-produkter så kommer du ha glädje av dem under många år, både på utflykter och i trädgården.

## STEKHÄLL

Vår klassiska stekhäll i varmvalsat stål finns i många storlekar, med eller utan avtagbara ben. Den lätt kupade formen ser till att maten stannar kvar, och gör det möjligt att ha olika temperaturzoner på hällen.



### MED BEN

- Art.nr 54010150\*  
Stekhäll Ø38 cm med ben.
- Art.nr 54010030\*  
Stekhäll Ø48 cm med ben.
- Art.nr 54010050\*  
Stekhäll Ø58 cm med ben.
- Art.nr 54010070  
Stekhäll Ø78 cm med ben.

### UTAN BEN

- Art.nr 54010020\*  
Stekhäll Ø38 cm utan ben.
- Art.nr 54010040\*  
Stekhäll Ø48 cm utan ben.
- Art.nr 54010060\*  
Stekhäll Ø58 cm utan ben.
- \* Levereras i skyddspåse.

## GRILLPANNA 42 CM

Art.nr 54020010  
Vändbar grillpanna av gjutjärn, med en slät och en räfflad sida. Levereras med skyddspåse. Mått: Ø42 cm.



## PAELLAPANNA 45 CM

Art.nr 54020030  
Tålig paellapanna av gjutjärn, med platt botten och kant som håller maten på plats. Levereras med skyddspåse. Mått: Ø45 cm.



## UNIVERSALPANNA 41,5 CM

Art.nr 54020020  
Universalpanna av gjutjärn med sju separata stekytor, vars diameter är 13 cm. Lämplig för att steka plättar, ägg, omeletter etc. Levereras med skyddspåse. Mått: Ø41,5 cm.



## MULTIPANNA 43CM

Art.nr 54020040  
Multipanna av gjutjärn, med sektioner som gör det möjligt att tillaga två rätter utan att de blandas och tar smak av varandra. Levereras med skyddspåse. Mått Ø43 cm.



## WOKPANNA MED BEN

Art.nr 54010130

Wokpanna av varmvalsat stål med avtagbara ben. Passar till gasolbrännare och öppen eld. Levereras med tre avtagbara ben och skyddspåse. Mått: Ø43 cm. Passar till Stekhällset Ø48 och Ø58 cm.

### SKYDDSPÅSE

Slitstark skyddspåse som skyddar pannor och stekhällar mot rost, samt gör att de enkelt kan bäras med. Skyddspåse medföljer de flesta pannorna, men kan också beställas separat.



Art.nr 54910030  
För panna/häll Ø48/Ø58 cm.

### WOKPANNA MED BEN

Art.nr 54010130  
Wokpanna av varmvalsat stål med avtagbara ben. Passar till gasolbrännare och öppen eld. Levereras med tre avtagbara ben och skyddspåse. Mått: Ø43 cm. Passar till Stekhällset Ø48 och Ø58 cm.



### BEN TILL STEKHÄLL

Art.nr 54010160  
Ben i stål för stekhäll 38–78 cm. För användning av stekhällen över öppen eld, perfekt för utflykten. Levereras i förpackning om 2 st.



### PAELLAPANNA

Paellapanna av kallvalsat stål, med platt botten och kant som håller maten på plats.



Art.nr 54030040 Ø40 cm  
Art.nr 54030060 Ø60 cm  
Art.nr 54030050 Ø50 cm  
Art.nr 54030070 Ø70 cm



### WOKPANNA

Wokpanna av kallvalsat stål.



Art.nr 54030140 Mått: Ø40 cm, volym 9 l.  
Art.nr 54030160 Mått: Ø60 cm, volym 33 l.  
Art.nr 54030150 Mått: Ø50 cm, volym 19 l.

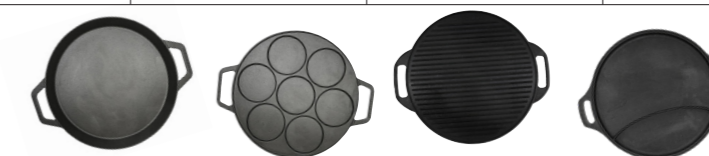
### MATCHA TILLBEHÖR OCH GASOLBRÄNNARE

Gasolbrännare 48 LL + stativ	Gasolbrännare 58 LL + stativ	Gasolbrännare 78 LL + stativ	Gasolbrännare 48 SL + stativ

Stekhäll	48 cm 58 cm	48 cm 58 cm	78 cm	48 cm 58 cm
----------	----------------	----------------	-------	----------------

Passar alla brännare på denna sida.

### KOMBINERA GASOLBRÄNNAREN MED DIN FAVORITPANNA!



Paellapanna	40 cm	40 cm 50 cm	60 cm 70 cm	40 cm
Wokpanna	40 cm 50 cm	40 cm 50 cm 60 cm	60 cm	40 cm 50 cm
Redskapshållare	✓	✓	✓	✓
Sidobord	✓	✓	✓	✓
Pizzaugn set	-	✓	-	-
Lock	48 cm	(48 cm)* 58 cm	(48 cm, 58 cm)* 78 cm	48 cm
Överdrag/Väska	-	-	-	✓
Överdrag	48/58 cm	48/58 cm	78 cm	-

LOCK 58 CM KRÄVS, KÖP TILL SEPARAT.

\*Passar även med mindre lock

# MARIA KROLL: "JAG GILLAR IDÉN MED ATT BÖRJA IFRÅN INGET OCH SKAPA NÅGOT UNDERBART"

Maria Kroll är en passionerad matinspiratör som intresserat sig för naturens skafferier, friluftsliv och överlevnad ända sedan barnsben. Idag driver hon sitt eget företag, Eldköket, som erbjuder mataktivitet över öppen eld för både företag och privatpersoner. Maria har tävlat i SM i utomhusmatlagning flera gånger och även tagit hem segern tillsammans med sitt Team Hällfire. För Muurikka är Maria en kär vän som ofta rör i grytorna i vår YouTube-kanal.

Foto: Emma Strömberg



## "ANTINGEN ELLER" MED MARIA

Trädgård / Skog och mark  
Ljum sommarkväll / Gnistrande vinterdag  
Förbereda hemma / Fixa och trixa ute  
Improvisera / Planera och komponera  
Bjuda många / Mys i liten skala  
Testa nya idéer / Köra på säkra kort  
Öppen eld / Gasol

### Berätta om ditt deltagande i SM i utomhusmatlagning.

– Jag läste om SM i mina flöden på sociala medier. När jag insåg att det var en tävling som kombinerar mat, eld och naturen som skafferier så blev jag såklart eld och lågor, då det är mina största intressen. Jag fick med mig två vänner och vi genomförde vår första tävling 2021 och lyckades ta en pallplats. Vi har varit med och tävlat även i år och kom tvåa!

### När kom du först i kontakt med Muurikkas produkter?

– Det var nog när jag såg en kock gå loss på en jättestekhäll på TV. Jag gillade idén om att tillaga en hel måltid på ett enda verktyg, och att man lätt kan anpassa temperaturen genom att flytta runt maten man tillagar. Till en början var namnet Muurikka synonymt med stekhällen för mig. Nu vet jag ju att det finns så mycket mer i Muurikkas sortiment.

### Hur ser din favoritplats för utomhusmatlagning ut?

– Jag gillar idén om att börja från inget och skapa något underbart. Därför är min favoritplats skogen. Här hittar jag både bränsle, kryddor, utrustning och tillbehör till matlagningen. Det enda som behövs är viss kunskap om naturen och en dos kreativitet. Genom att splinta en pinne från naturen kan man t ex enkelt tillverka en visp.

### Finns det något som du tycker är extra viktigt att tänka på när man lagar mat utomhus?

– Sätt av gott om tid och passa på att njuta av hela processen. Det brukar ofta ta lite längre tid att få till saker ute jämfört med inne – man kanske måste vänta på att elden ska ta sig, och man måste klara sig utan all utrustning som man är van att ha nära till hands i ett kök. Då är det viktigt att komma ihåg att upplevelsen av att vara samlad med vänner och familj, och smaken som naturen ger är värt den extra tiden!

FÖLJ MARIA PÅ INSTAGRAM  
[@ELDKOKET](#)

### Varför tror du att mat smakar bättre ute?

– Mycket tror jag beror på att elden och röken ger en fantastisk krydda till de flesta rätter. Men lite beror nog också på miljön. Man äter ju med flera sinnen.

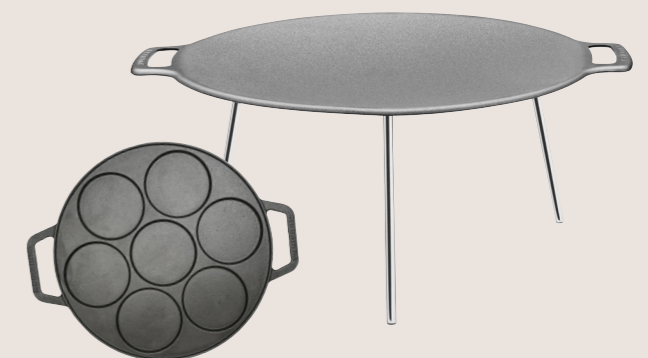
### Beskriv ett fint matminne där Muurikka var med på ett hörn?

– Många tänker nog att det enbart är säsong för utomhusmatlagning under sommarhalvåret, men en av mina mysigaste stunder var faktiskt en snövit vinterdag. Vi var några familjer som samlades för en pulkadag. Elden fungerade som en central plats för att värma sig och laga maten tillsammans. Det gjordes asiatisk wok och pannkakor till efterrätt. När barnen åkt färdigt i backen njöt de av att grilla marshmallows och att träna på att få till en gnista med tändstålet.

### Har du någon specialare som du tillagar ute och gillar att bjuda på?

– Det är nog just asiatisk wok som är favoriten. En "allt-i-ett-rätt" som kan varieras efter säsong och smak. Kyckling, skalldjur eller köttfärs tillsammans med olika grönsaker. Tryck på med härliga smaker som lime, ingefära, vitlök, chili, jordnötter, soja och koriander.

## VILKEN MUURIKKA-PRYL KLARAR DU DIG INTE UTAN?



– STEKHÄLLEN, FÖR ATT DEN ÄR SÅ  
MÅNGSIDIG! MEN PANNKAKSLAGGEN  
ÄR EN FAMILJEFAVORIT TILL BÅDE  
PANNKAKOR, RAGGMUNKAR  
OCH RÅRAKOR.



LAGA  
GOTT  
MED MUURIKKA

# PANNKAKOR MED GREKISK YOGHURT, JORDGUBBAR OCH HONUNG

8 ingredienser 4 personer

HITTA RECEPTET  
OCH MER INSPIRATION  
PÅ MUURIKKA.SE



## TIPS!

FÖRBERED PANNKAKSSMETEN  
OCH FÖRVARA I EN TERMOS  
ELLER FLASKA PÅ UTFLYKTEN.



## INGREDIENSER:

### Pannkakor

3 ägg  
3 dl vetemjöl  
6 dl mjölk  
1 tsk salt  
25 g smör till stekning

### Topping

4 dl grekisk yoghurt  
1 l jordgubbar  
4 msk honung

## GÖR SÅ HÄR:

### Steg 1

Vispa samman ägg, mjöl och hälften av mjölken till en slät smet.  
Tillsätt salt och resten av mjölken.

### Steg 2

Placera hällen över elden och grädda pannkakorna i smöret.  
Servera med jordgubbar, grekisk yoghurt och honung.



Två pannkaksälskare uppfann Muurikka-hällen. 1976 var året då den lanserades på den finska marknaden. Sedan dess har hållarna utvecklats och sortimentet vuxit. Passionen för utomhusmatlagning är densamma!

# 1976



” Universalstekspaden är ypperlig att vända runt maten med, men också till att skrapa rent hällen när man är klar med matlagningen. Hällen behöver oftast inte ens diskas efteråt! ”

/ Maria Kroll, Eldköket



## LÄGG MATEN I RYGGAN

Spara på krafterna, lägg maten i en rymlig kylryggsäck som hjälper till att hålla kyla hela utflykten.

Hitta produkten på sid 52.

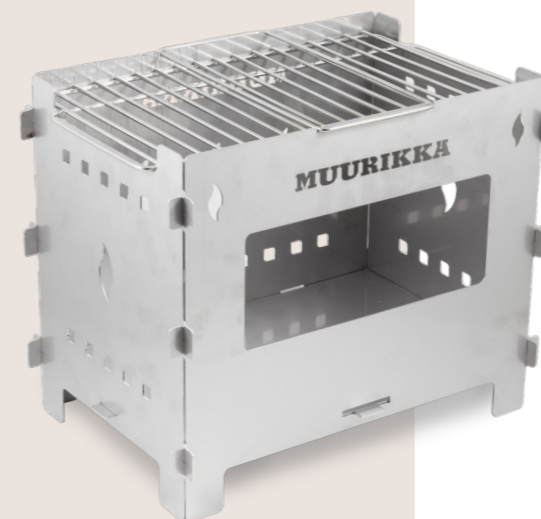


## SMARTA BEN TILL HÄLLEN

Smidiga ben i stål, passar stekhall 38–78 cm. Förpackning om 2 st. Hitta produkten på sid 52.

## I SVERIGE ÄR DET LÄTT ATT NJUTA AV NATUREN

Alla mår bra av att komma ut i skog och mark, även om man inte själv har trädgård. Vi älskar att naturen är för alla! Kom ihåg att följa de regler som finns för att exempelvis elda och slå läger.



VÅRA VILDMARKSKÖK AV ROSTFRITT STÅL ÄR LÄTTA ATT BÄRA MED SIG OCH ENKLA ATT MONTERA.

Hitta produkten på sid 53.

## BRA ATT HA MED PÅ UTFLYKTEN:

1. Sittunderlag som håller rumpan varm och torr
2. Påsar för skräp och disk
3. Kniv
4. Plåster och skoskavsplåster
5. Vätserverter
6. Myggmedel



” Jag gav bort en jägarstekpanna till min pappa i födelsedagspresent, perfekt för en jägare som älskar att laga kolbulle över öppen eld. Smidig, lätt att ta med och ger kolbullen de allra fräsiga kanterna! ”

/ Alexandra Truedsson, @matochmarang\_



Hitta produkten på sid 50.

FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM @muurikkasverige



## LAGA GOTT MED OSS PÅ MUURIKKA



SCANNA QR-KODEN OCH INSPIRERAS!

## FYRA ÅRSTIDER

I Norden skiljer sig årstiderna åt men alla har sin charm. Och utomhusmatlagning passar lika bra oavsett väder och temperatur. Pulkamys, strandhäng, skogs promenader och trädgårdsfester – Muurikka hakar på alla dina äventyr!



# RÖKUGNAR

Rökning av mat är en metod som har använts i alla tider. Råvarorna konserveras och smakerna lyfts på ett fantastiskt sätt. Att röka mat själv är enkelt när du har rätt tillbehör, och smakerna går att variera i oändlighet, liksom råvarorna. Oavsett om du vill tillaga en nyfångad fisk eller servera rökta tomater som tillbehör, har vi allt du behöver för att komma igång.



VÅRA NYA KRAFTFULLA RÖKUGNAR TILLVERKAS I ROSTFRITT STÅL. ALLA TRÄDETALJER ÄR TILLVERKADE I FSC-MÄRKT RÖKT ASK SOM ÄR ETT TÅLIGT, HÅRT OCH VACKERT TRÄSLAG. TRÄET ÄR VÄRMEBEHANDLAT FÖR ATT STÅ EMOT YTTRE PÅVERKAN.

D-formade handtag ger ett bra grepp.

Inbyggd termometer gör det lätt att hålla koll på värmen i röken.

Värmeintervall 70-250° Celsius.

Hela produkten är CE-märkt.



Termostatvredet är monterat på sidan för lätt åtkomst. Det är avtagbart för enkel transport och rengöring.



Bakventilen släpper automatiskt ut överflödigt fukt och rök.

Locket hängs smidigt på handtaget när gallret tas ut.



## RÖKUGN 1200W PRO

Art.nr 54420090

Kraftfull rökugn av rostfritt stål med steglöst justerbar temperatur och inbyggd termometer. Två rymliga galler där du kan röka exempelvis kött, fisk, fågel, ost, grönsaker eller desserter ingår. Rökugnens lock kan smidigt hängas på handtaget när du ska ta ut gallret. Effekt: 1200W. Justerbar temperatur: 70–250°C.

Våra rökugnar i rostfritt stål är enkla att underhålla och göra rent. Rymliga galler ingår, där du kan röka exempelvis kött, fisk, fågel, ost, grönsaker och desserter. Den djupa droppbrickan tar hand om fett och vätska från råvarorna. Tydliga rökinstruktioner för respektive modell medföljer. Med våra rökspån som smaksättare kan du prova dig fram för att hitta dina favoriter.

## RÖKUGN 1100W PRO

Art.nr 54420080  
Kraftfull rökugn av rostfritt stål med steglöst justerbar temperatur och inbyggd termometer. Ett rymligt galler ingår. Rökugnens lock kan smidigt hängas på handtaget när du ska ta ut gallret. Levereras med en två meter lång jordad strömkabel 230V 50 Hz. Justerbar temperatur: 70–250°C. Enheten: IPX4. Termostaten: IP44.



⚡ 1100 W 📏 24x41,5 cm

## RÖKUGN EL PRO 1200 W

Art.nr 54420090  
Kraftfull rökugn av rostfritt stål med steglöst justerbar temperatur och inbyggd termometer. Två rymliga galler ingår. Rökugnens lock kan smidigt hängas på handtaget när du ska ta ut gallret. Levereras med en två meter lång jordad strömkabel 230V 50 Hz. Justerbar temperatur: 70–250°C. Enheten: IPX4. Termostaten: IP44.



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

## SKYDDSÖVERDRAG ELRÖKUGN

Slitstarkt skyddsöverdrag för rökugnar. Skyddar mot smuts och fukt. Överdraget är lätt att ta på och fästs enkelt med kardborrestängning under handtaget. UV- och vänttåligt material.



Art.nr 54460140  
Överdrag för Rökugn 1100W PRO

Art.nr 54460150  
Överdrag för Rökugn 1200W PRO

## STEKTERMOMETER TRÅDLÖS

Art.nr 54920150  
Trådlös digital stektermometer. Förprogrammerade tillagnings-temperaturer för olika kött och smaker. Räckvidd upp till 20 meter.



## DROPPSKYDD

Art.nr 54460170  
Droppskyddet i rostfritt stål placeras under elektrisk rökugn för att skydda underlaget från droppande fett. Mått: 53x32,5 cm.

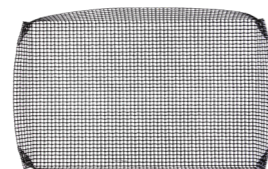


Art.nr 54460140  
Passar Rökugn El 1100 PRO

VAR RÄDD OM UNDERLAGET!

## GRILL-/RÖKKORG

Art.nr 54920080  
Korgen gör det möjligt att grilla/röka mindre bitar utan att de trillar ner genom gallret. Non-stickbeläggningen förhindrar att maten fastnar. Tål maskindisk. Mått: 20x32 cm.



# SMAKEN SITTER I SPÅNEN

Rökspån Konjak och Whiskey tillverkas av ekfat som har lagrat alkoholhaltiga drycker. I tillverkningsprocessen bevaras doft och smak för att ge en unik rökig arom. Rökspån Äpple ger en lätt sötaktig, fruktig smak och färg. Rökspån Al och Hickory ger en medelstark rök arom.



Art.nr 54460210  
Rökspån Hickory, vikt: 500 g.

HICKORY



Art.nr 54460120  
Rökspån Al, volym: 2 l.

Art.nr 54460110  
Rökspån Al, volym: 10 l.

AL



Art.nr 54460230  
Rökspån Whiskey, vikt: 500 g

WHISKEY



Art.nr 54460220  
Rökspån Cognac, vikt: 500 g.

COGNAC



Art.nr 54460200  
Rökspån Äpple, vikt: 500 g.

ÄPPLE



# RÖKT LAXWRAPS MED AVOKADOCREME

📖 14 ingredienser 🕒 4 personer

HITTA RECEPTET  
OCH MER INSPIRATION  
PÅ MUURIKKA.SE



RÖK LAX OCH MIXA MED EN GOD AVOKADOCREME TILL EN MÄTTANDE WRAP. UTOMHUSMATLAGNING NÄR DEN ÄR SOM BÄST, ALLA KAN HJÄLPA TILL OCH ALLT SMAKAR GOTT UTOMHUS.

## INGREDIENSER:

1 laxsida (ca 700 g) med skinn  
½ dl Sweet chilisås  
Salt  
Svartpeppar  
4 stora Tortillabröd

### Avokadocreme

2 mogna avokado  
½ grön chili  
1 vitlöksklyfta  
½ msk limejuice  
1 tsk Srirachasås  
1 dl Creme fraiche  
Salt

### Topping

1 skivad rödlök  
200 g Machésallad  
Koriander efter smak

## GÖR SÅ HÄR:

### Steg 1

Blanda till din favoritmix av rökspån. Till laxen använder vi alspån som ger en mild röksmak och lite äppelspån för sötmans skull. Lägg rökspånen på brickan som medföljer röken.

### Steg 2

Salta och peppra laxen. Pensla med sweet chilisås och lägg den med skinnsidan nedåt på gallret. Sätt en termometer i den tjockaste delen och skjut in den i rökugnen. Använd en termometer som kan avläsas utan att rökugnen behöver öppnas, då effekten försämras när rök släpps ut.

### Steg 3

Starta rökugnen och sätt effekten på max (3) tills den har nått 110–120 grader. Sänk därefter effekten, håll 110–120 grader under hela tillagningen. När kärntemperaturen är ca 53 grader är laxen klar för servering. Tiden varierar, den beror på temperaturen utanför röken och hur stor laxsida som röks. Skiva avokado, chili och vitlök och lägg i en stor skål. Pressa över lime, tillsätt srirachasås och Creme fraiche. Salta och mixa den riktigt slät.

### Steg 4

Bred avokadokräm på tortillabröden, lägg på machésallad, rökt lax, skivad rödlök och koriander. Vik ihop wrapen och servera.

# ELDSTÄDER

Med våra robusta eldstäder blir det roligt att laga mat ute år efter år, oavsett årstid. En eldstad från Muurikka står emot väder, vind och tål höga temperaturer. Tundragrillarna passar lika bra som samlingspunkt i friluftsområdet eller bostadsrättsföreningen som i villaträdgården. Komplettera med praktiska tillbehör som gör matlagningen både varierad och enkel.



I en Tundragrill kan du elda med ved eller grillkol i alla väder. Den inbyggda grillplattan passar för såväl grillgaller som stekhällar och pannor. Tundragrillarna är tillverkade i finskt stål och behandlade med värmebeständig färg. Eldstaden finns även i tålig COR-TEN®-stål, som får en vacker rostfärgad yta med tiden.

## NOTSKI

Art.nr 43006100

Smidig tundragrill av finskt stål, med extra lufttillförsel som gör det enkelt att göra upp eld och hålla den vid liv. Levereras med vändbart grillgaller, eldgaffel, askskrapa och asklåda. Ställbar arbetshöjd: 53 – 63 cm. Mått: bottenplatta Ø60 cm, grillplatta Ø25 cm.



## NOTSKI

Låg tundragrill av finskt stål. Utrustad med en vändbar grillplatta för matlagning över öppen eld. Plattan är ställbar i höjd och passar för såväl grillgaller som grytor och pannor. Levereras med vändbart grillgaller, eldgaffel, askskrapa och asklåda.



Art.nr 43006300

Arbetshöjd: 45 cm  
Mått: bottenplatta Ø80 cm, grillplatta Ø38 cm.

Art.nr 43006400

Arbetshöjd: 45 cm  
Mått: bottenplatta Ø96 cm, grillplatta Ø38 cm.



## SKYDDSÖVERDRAG

Art.nr 43001400

Skyddsöverdrag av teflon/polyester som passar samtliga Tundragrillar.



## ASKHINK

Art.nr 54920420

Askhink av metall, med lock och handtag av trä. Volym 25 l.

## FLAMBERINGSPLANKA

Flamstekningsplanka av finsk björk och rostfritt stål som passar alla tundra- och Notski-grillar. Placera en fisk bakom fästet och tillaga bredvid lägerelden. Mått: bredd 14 cm, höjd 50 cm.



Art.nr 43001142

Utan kil, fästs på kanten av eldstaden.

Art.nr 43001250

Med kil som placeras i marken.



## ELDSTAD HÖG

Robust och lättskött eldstad av finskt stål. Perfekt för offentliga och gemensamma utrymme. Levereras inklusive rökfång, regnhatt, två vändbara hyllor som är ställbar i höjdlid, stekhäll 38 cm, ask med tändved, flamstekningsbräda, korvgaller 38 cm, asklåda, eldgaffel och vändbart ugnsgaller.

Art.nr 43001289

Arbets höjd: 80 cm

Mått: bottenplatta Ø108 cm, grillplatta Ø96 cm.

## MÅNGA AV VÅRA TILLBEHÖR PASSAR PÅ ELDSTADEN



## ELDFAT 80 CM

Art.nr 54810110

Eldfat tillverkad av 4 mm tjockt finskt stål som tål både intensiv värme och extremt vinterväder. Samla familj och vänner runt eldstaden och njut av matlagning över öppen eld tillsammans. Eldfatet håller genom generationer och blir bara vackrare med tiden. Mått: Ø80 cm, höjd: 14,5 cm.



## ELDSTAD

Eldstaden kan stå ute och användas året runt, för matlagning och som dekorativ eldkorg. Eldstaden står på tre stadiga ben som enkelt tas bort vid transport och förvaring. Välj mellan två olika utföranden – 3 mm finskt stål, som behåller sin svarta yta, eller COR-TEN®-stål, som är lika hållbart men får en karaktäristisk rostfärgad yta med tiden.

## TÅLIG FAVORIT FÖR BÅDE MATLAGNING OCH TRIVSEL



Art.nr 54810010

Ø60 cm, höjd: 31 cm, vikt: 10 kg

Art.nr 54810030

Ø70 cm, höjd: 31 cm, vikt: 14,5 kg

Art.nr 54810020

COR-TEN®  
Ø60 cm, höjd: 31 cm, vikt: 11 kg

Art.nr 54810040

COR-TEN®  
Ø70 cm, höjd: 31 cm, vikt: 14,5 kg



## GRILLPLATTA

Grillplatta av tjockt stål. Placeras ovanpå eldstaden. Perfekt för att laga mat direkt på eldfatet. Öppning: Ø32 cm.

Art.nr 54810140  
Ø 60 cm

Art.nr 54810150  
Ø 70 cm

## TÄCKLOCK

Täcklock i 1 mm tjockt stål som passar eldfaten. Det skyddar mot regn och håller faten rena från skräp. Belagd med värmedbeständig, blank, svart färg.



Art.nr 54810120  
Ø 60 cm

Art.nr 54810130  
Ø 70 cm







# FRILUFTSLIV

Måltider som tillagats över öppen eld ligger oss varmt om hjärtat. Våra första produkter, stekhällarna, skapades för att tas med på utflykter och äventyr. Känslan av att laga och äta i naturen är svårslagen, och med bra redskap och tillbehör är det enkelt att lyckas.



Bland våra produkter för friluftsliv hittar du allt du behöver för att göra måltiden i skogen, på fjället eller vid havet till en god och trevlig stund. Vildmarksköket är en favorit som är lätt att bära med sig och gör det säkert att elda i naturen, även där förberedd eldstad saknas. Med grillgaller, grytor och stekhällar blir det enkelt att variera menyn även i det vilda.

## JÄGARSTEKPANNA STÅL HOPFÄLLBAR

Art.nr 54510010

Jägarstekpanna av varmvalsat stål med hopfällbart handtag, lätt att ta med på utflykten. Mått: Ø26 cm, handtag 35 cm.



## JÄGARSTEKPANNA KOLSTÅL HOPFÄLLBAR

Art.nr 54520080

Jägarstekpanna av kolstål med hopfällbart handtag. Passar att använda över öppen eld tack vare det långa handtaget. Skyddspåse ingår. Mått: Ø24 cm, handtag 42 cm.



## RÖKLÅDA

Art.nr 54440020

Röklåda av rostfritt stål, med två galler. Kan användas såväl över öppen eld som på gasol- eller kolgrill. En plåt som samlar upp fett ingår och gör lådan lätt att rengöra. Mått: 44x18,5x27 cm.

  23x39 cm



## JÄGARSTEKPANNA STÅL UTAN HANDTAG

Art.nr 54510020

Jägarstekpanna av varmvalsat stål som är lätt att ta med på utflykten. Föreses med lämpligt handtag. Mått: Ø23 cm.



## RÖKUGN

Art.nr 54920610

Rökugn av rostfritt stål. Kan användas såväl över öppen eld som på gasol- eller kolgrill. Levereras med avtagbara ben för användning över öppen eld. Mått: Ø16 cm, längd 40 cm.

 14x38 cm



## STEKPANNA I LÄTTVIKTSGJUTJÄRN

Art.nr 54510050

En stekpanna i lättvikts gjutjärn kombinerar smidigheten hos en belagd panna med de utmärkta stekegenskaperna och livslängden på en konventionell gjutjärns panna. Levereras med skyddspåse. Mått: Ø24 cm.



## SET FÖR ÖPPEN ELD

Art.nr 54520070

Portabelt och kompakt set med kaffepanna och kastrull av rostfritt stål. Att användas över öppen eld. Kaffepannan packas ner i kastrullen och båda förvaras i den medföljande skyddspåsen. Snöret på påsen gör det enkelt att fästa setet på exempelvis ryggsäcken. Volym kaffepanna: 0,8 l. Volym kastrull: 1,9 l.



## KAFFEPANNA, ROSTFRI

Kaffepanna av rostfritt stål, för utomhusbruk. Handtagets form gör den lätt att hänga över öppen eld. Kan också användas på gasolgrillen och vildmarksköket.



Art.nr 54520010  
Volym: 0,8l.

Art.nr 54520020  
Volym: 1,5 l.

Art.nr 54520030  
Volym: 3 l.

## KASTRULL MED LOCK, ROSTFRI

Kastrull av rostfritt stål med lock. Lämplig att ta med på utflykten. Tunn botten som snabbt blir varm. Handtagets form gör den lätt att hänga över öppen eld.



Art.nr 54520050  
Volym: 2,3 l

## KASTRULL MED LOCK, ROSTFRI

Art.nr 54090010

Rymlig kastrull av rostfritt stål. Passar utmärkt till sommarkök, gasolbrännare, spis och öppen eld. Volym: 15 l.



## STEKHÄLL

Stekhäll av varmvalsat stål med avtagbara ben för användning över öppen eld. Passar även på gasolbrännare och elgrill. Tre ben medföljer.



TÅLIG  
OCH FLEXIBEL  
FAVORIT

### MED BEN

Art.nr 54010150\*  
Stekhäll Ø38 cm med ben.

Art.nr 54010030\*  
Stekhäll Ø48 cm med ben.

Art.nr 54010050\*  
Stekhäll Ø58 cm med ben.

Art.nr 54010070  
Stekhäll Ø78 cm med ben.

### UTAN BEN

Art.nr 54010020\*  
Stekhäll Ø38 cm utan ben.

Art.nr 54010040\*  
Stekhäll Ø48 cm utan ben.

Art.nr 54010060\*  
Stekhäll Ø58 cm utan ben.

\* Levereras i skyddspåse.

## BEN TILL STEKHÄLL

Art.nr 54010160

Lättmonterade, stabila ben av stål för stekhäll 38–78 cm. För användning av stekhällen över öppen eld, perfekt för utflykten. Levereras i förpackning om 2 st.



## MATLAGNINGSSTATIV

Art.nr 54540060

Stativ av rostfritt stål som passar för stekpannor, kaffepannor och grytor över öppen eld. Tre stadiga fällbara ben gör stativet enkelt att bära med sig på utflykten. Mått: Ø33 cm, höjd 24 cm.



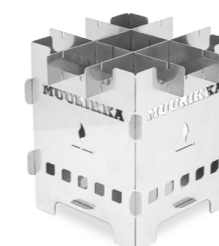
## VILDMARKSKÖK

Vildmarkskök av rostfritt stål som är lätt att bära med sig och enkelt att montera. Välj en plats för vildmarksköket där elden inte riskerar att sprida sig eller skada mark och vegetation. Den medföljande skyddspåsen skyddar övrig packning mot smuts och sot efter att köket är använt.

### VILDMARKSKÖK SMALL

Art.nr 54530020

Mått monterat: 14x10,8x10,8 cm.  
Mått omonterat i skyddspåse: 15,7x16,4x1,5 cm.



### VILDMARKSKÖK LARGE

Art.nr 54530030

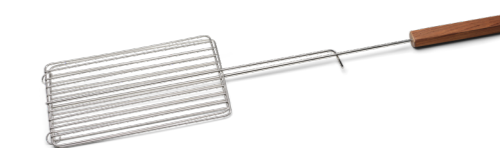
Mått monterat: 19 x 28,8 x 25 cm.  
Mått omonterat i skyddspåse: 32 cm x 28 x 2 cm.



## HALSTER

Art.nr 54921270

Halster av rostfritt stål, med handtag av rökt ask. Mått: halster 19x28 cm, längd 76,5 cm.



## KORVHALSTER

Art.nr 54540100

Halster av rostfritt stål, med handtag av rökt ask. Storleken på gallret kan justeras efter olika korvstorlekar. Mått: halster 9,5 cm x 22,5 cm, längd 48,5 cm.



## GRILLGALLER



Art.nr 54920540

Grillgaller av stål med ben och avtagbart handtag. Passar för öppen eld. Mått: 30x25 cm.

## KYLVÄSKA

Art.nr 54920370

Bekväm kylväska av polyester, med justerbar och vadderad axelrem. Två innerfack för kylklampar. Kan hålla mat och dryck kall i ca 12 timmar, eller varm i upp till sex timmar. Mått: 29x23x33 cm.



## KYLRYGGSÄCK

Art.nr 54920430

Bekväm kylväska i ryggväskmodell, av polyester. Innerfack för kylklamp. Kan hålla mat och dryck kall i ca 12 timmar, eller varm i upp till sex timmar. Mått: 45x30x14 cm.



## SVAMPKNIV

Art.nr 54920260

Hopfällbar svampkniv av rostfritt stål, med bekvämt trähandtag. Levereras med pincett och borste (sitter fast i handtaget) i praktiskt fodral med bältesögl.



## TÄNDBOLLAR

Art.nr 54920340

Tändbollar med paraffinwax. Ekologiskt vaxade furutussar som brinner 8–10 minuter, lämpade för tändning av ved och kol. Förpackningen innehåller 32 st.



## TELEKOPISK GRILLPINNE

Art.nr 54920870

Grillpinne med trähandtag som är lätt att ta med på utflykten. Den teleskopiska armen fälls smidigt in i efter användning. Storlek: utfälld längd 80 cm, ihopfälld 20,5 cm.



## MACKJÄRN

Art.nr 54510030

Mackjärn av gjutjärn, med trähandtag. Använd på grillen eller över öppen eld. Mått: järn 21x11 cm, längd 70 cm.



## TERMOSFLASKA

Art.nr 54540090

Termosflaska av rostfritt stål, med vakuumisolerings som sluter tätt. Håller kalla drycker kyllda i upp till 18 timmar och varma drycker varma i upp till sex timmar. Volym: 0,6 l.



FÖLJ GUSTAV PÅ INSTAGRAM  
@VIKANMAT



# GUSTAV ARNELL: "FYSISK AKTIVITET I KOMBINATION MED HUNGER FÅR MAT ATT SMAKA BÄTTRE UTE"

## Hur tänker du när du skapar recept för utomhusmatlagning?

– När jag själv lagar mat gillar jag att använda olika tillagningstekniker, både över öppen eld och gasol och kanske i glöd. När jag gör recept som någon annan ska laga ska det vara enkelt, gå ganska snabbt, och vara gott. Man är ju ofta ganska hungrig när man är ute.

## Du lagar ofta mat till många, hur kan ett sådant uppdrag se ut och vad är viktigt att tänka på?

– Måltiderna jag lagar utgör ofta avslutningen på en längre utomhusaktivitet. Kanske kommer gästerna till mig efter en vandring eller något liknande. Jag bjuder gärna på något direkt när de kommer, sedan äter vi oss igenom måltiden allt eftersom maten blir klar. Det ger alltid en bra känsla. Jag ser hela processen som en måltidupplevelse, gästen ska även uppleva något när maten tillagas.

## Hur kom du först i kontakt med Muurikkas produkter?

– Jag kom i kontakt med Muurikka när jag började med utomhusmatlagning för en massa år sedan, sedan har vi följts åt.

## Vilken är din favoritplats för utomhusmatlagning?

– Min favoritplats är vid en skogssjö, där jag gärna spenderar några timmar med matlagning och eldning innan gästerna kommer.

## Finns det något som du tycker är extra viktigt att tänka på när man lagar mat utomhus?

– Under sommarsäsongen är det väldigt viktigt att vara noga och försiktig med eld och gasol och att följa eventuella eldningsförbud. Under vintern är det viktigt att tänka på att gästen måste kunna äta utan att frysa och att maten inte kallnar för snabbt.

## Varför tror du att mat smakar så mycket bättre ute?

– Känslan av frihet, ledighet och fysisk aktivitet i kombination med att man är hungrig gör att det smakar så mycket bättre.

## Beskriv ett fint matminne där Muurikka var med på ett hörn?

– Helt klart ett bröllop med ett speciellt brudpar, där den enda önsknigen var att servera utomhusmat med råvaror från trakten, tillagad över gasol och öppen eld.

## Har du någon specialare som du tillagar ute med Muurikka och gillar att bjuda på?

– Min sommarpanna med kokt färskpotatis, dill, smakrik ost och massa grönsaker som jag steker samman på altanen. Den tröttnar man inte på!



Matinspiratören Gustav Arnell brinner för närproducerade och säsongsanpassade råvaror, gärna tillagade i naturen. Han driver företaget Vikanmat som bland annat hjälper företag eller platser som vill utveckla sin matupplevelse. Gustav har utvecklat en rad recept för Muurikka, särskilt anpassade för våra produkter. Recepten är lika användbara hemma på altanen som på en utflykt i skogen.

# TILLBEHÖR

Med rätt stekspadar, knivar och verktyg för rengöring och underhåll av dina Muurikka-produkter kommer du kunna laga fantastiska utomhusmåltider under många år framöver. Tåliga och praktiska tillbehör gör upplevelsen av utomhusmatlagningen komplett.

Våra tillbehör gör matlagningen både roligare och enklare. Redskapen är tillverkade i rostfritt stål, med handtag av FCS-certifierat rökt ask. Ett tåligt, hårt och vackert träslag som är värmebehandlat för lång livslängd. Unna dig själv eller ge bort till någon som uppskattar en god måltid i skogen, vid havet eller i trädgården.

## GRILL- OCH STEKHÄLLSSKRAPA

Art.nr 54921240

Praktisk grill- och stekhällsskrapa av rostfritt stål. Med D-format ergonomiskt handtag.



## GRILL- OCH STEKHÄLLSBORSTE

Art.nr 54921220

Grill- och stekhällsborste för smidig rengöring av galler och stekhäll. Med borst av stål, som snabbt och enkelt skrubbar bort rester, sot och smuts. Försedd med praktisk ögla för upphängning. Längd 32 cm



## PAELLA-/HÅLSLEV

Art.nr 54921160

Rejäl paella- /hålslev av rostfritt stål, med D-format ergonomiskt handtag. Perfekt till att blanda och portionera ut t.ex. paella. Försedd med praktisk ögla för upphängning. Längd 33,5 cm



## GRILL- OCH STEKHÄLLSBORSTE RUND

Art.nr 54921260

Rund grill- och stekhällsborste med ergonomiskt handtag. Med stark borst av rostfritt stål, som snabbt och effektivt skrubbar bort rester, sot och smuts från galler och stekhäll.



## VÄRMEUNDERLÄGG

Art.nr 54920440

Värmeunderlägg av stål för hållar och pannor. Håller maten varm med värmeljus (ingår ej) och skyddar matbordet. Mått: Ø32 cm.



UPPLEV HELA VÅRT  
SORTIMENT OCH INSPIRERAS  
PÅ MUURIKKA.SE

## STEKSPADE ORIGINAL

Art.nr 54921120

Smal stekspade av rostfritt stål, med D-format ergonomiskt handtag. Det tunna materialet gör stekspaden enkel att arbeta med. Försedd med praktisk ögla för upphängning. Längd 44,5 cm



## STEKSPADE PANNKAKOR OCH BLINIER

Art.nr 54921210

Snedskuren stekspade i rostfritt stål, med D-format ergonomiskt handtag. Den vinklade änden gör det lätt att vända exempelvis plättar i Universalpannan. Försedd med praktisk ögla för upphängning. Längd 39 cm



## STEKSPADE BRED

Art.nr 54921140

Extra bred stekspade av rostfritt stål, med D-format ergonomiskt handtag. Försedd med praktisk ögla för upphängning. Längd 32,5 cm. Bredd 22 cm



## STEKSPADE LÅNG

Art.nr 54921130

Lång, bred stekspade av rostfritt stål, med D-format ergonomiskt handtag. Försedd med praktisk ögla för upphängning. Längd 44 cm



## STEKSPADE UNIVERSAL

Art.nr 54921190

Rejäl stekspade av rostfritt stål, med D-format ergonomiskt handtag. Sidan av stekspaden är utformad för rengöring av t.ex. grillpannor, stekhällar och grillgaller. Försedd med praktisk ögla för upphängning. Längd 34 cm



## FÖRKLÄDE PRO, SKINN

Art.nr 54920890

Förkläde som skyddar mot värme, stänk och gnistor. Två fickor framtill. Justerbar nackrem och ett mockaband i midjehöjd som knyts bakom ryggen. Material: buffelskinn. Storlek: 93x64 cm.



## GRILL- OCH STEKSPADE

Art.nr 54921200

Grill- och stekspade av rostfritt stål, med D-format ergonomiskt handtag. Det extra tjocka materialet gör spaden perfekt för att exempelvis trycka ut hamburgare. Försedd med praktisk ögla för upphängning. Längd 34 cm



## GRILLTÅNG

Art.nr 54921230

Grilltång av rostfritt stål. Kan även användas som salladsbestick. Längd 34 cm.



## REDSKAPSHÅLLARE

Art.nr 54920990

Redskapshållare av rostfritt stål. Blir en praktisk och snygg detalj till stekhällssetet. Fästs i ett av benen. Med plats för upp till fyra redskap och en handduk.



## GRILLPRESS

Art.nr 54920850

Rektangulär grillpress av gjutjärn, med trähandtag. Använd för att pressa kött, fisk eller grönsaker mot stekytan för att få en jämn tillagning och fin stekyta. Vikt 1 kg. Mått 10,5x20,5 cm



## GRILLPRESS

Art.nr 54920840

Rund grillpress av gjutjärn, med trähandtag. Använd för att pressa kött, fisk eller grönsaker mot stekytan för att få en jämn tillagning och fin stekyta. Vikt 1 kg. Mått Ø18 cm



## STEKTERMOMETER

Art.nr 54920140

Digital stektermometer som visar aktuell temperatur på maten.



## FÖRKLÄDE TYG

Art.nr 54920650

Förkläde som skyddar mot värme, stänk och gnistor. Ficka framtill. Band i midjehöjd som knyts bakom ryggen. Material: 65% polyester/35% bomull. Storlek: 94x65 cm.



## MUURIKKA STEKFETT

Art.nr 54920020

Stekfett för matlagning och underhåll av stekhällar, stekpannor, grytor, etc. Innehåller 70% sidfläsk, 30% rypsolja. Vikt: 110 g.



## STEFETT SPRAY

Art.nr 54920010

Sprayflaskan är smidig att använda och gör det möjligt att minska mängden stekfett. Ren naturprodukt av rypsolja. Vegansk. Volym: 250 ml.



## RENGÖRINGSSTEN

Art.nr 54920030

Ekologisk rengöringssten som effektivt rengör, polerar och skyddar grillar och rökugnar utan att repa. Utan färgämnen eller konserveringsmedel. Stryk enkelt stenen över en fuktig svamp och gnugga sedan bort den ingrodda fläcken, fett eller sot med svampen. Ej för rengöring av pannor och stekhällar. Vikt: 400 g.



## SKÄRBRÄDA

Art.nr 54920120

Skärbräda av akaciaträ. Mått: 38x30x2 cm.



## SNYGG ATT SERVERA MATEN PÅ

ALLA TILLBEHÖR INOM RÄCKHÅLL MED SMARTA REDSKAPSHÅLLAREN



DEN  
PERFEKTA  
PIZZAN



## PIZZAUGN SET

Art.nr 54920980

Pizzakit för stekhällsset Ø 58 cm. Levereras med en 8 mm tjock pizzasten av cordierite som har en diameter på 30 cm. Kitet inkluderar också en ugnsdal och galler av rostfritt stål. Varm luft från gasolbrännaren stiger genom gallret och cirkulerar i pizzaugnen, likt i en traditionell pizzaugn. Pizzan blir jämnt gräddad och får en krispig yta med den autentiska smaken av en stenugnsbakad pizza. Kan också användas till bröd och bakverk. För användning krävs lock och gasolbrännare, som köps separat. Pizzastenen bör förvaras torrt och på en plats där den inte riskerar att slås omkull och skadas.

## PIZZASTEN

Art.nr 54920600

Pizzasten av keramisk kordierit som passar att använda i vanlig ugn eller på grillen. Kan även användas till djupfrysta pizzor, bröd, bullar, pajer etc. Tål värme upp till 480°C. Storlek: Ø33 cm.



## BAKSTÅL FÖR BRÖD OCH PIZZA

Art.nr 54920940

Bakstål i rostfritt varmväljat stål för krispiga pizzor och bakverk, fungerar både på grillen och i ugnen. Värm stålet till 300°C. innan du lägger på t. ex pizzan. Storlek: Ø33 cm, tjocklek 5 mm.



## PIZZASPADE PERFORERAD

Art.nr 54921170

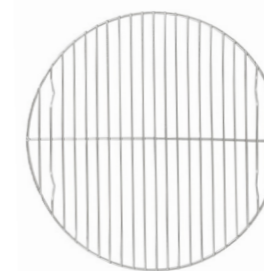
Perforerad pizzaspade av rostfritt stål, med D-format ergonomiskt handtag. Använd rikligt med mjöl på spaden för att undvika att degen fastnar. Försedd med praktisk ögla för upphängning. Längd 64 cm. Bredd 30 cm



## AVSVÄLNINGSGALLER

Art.nr 54920930

Med ett avsvälningsgaller blir din nybakade pizza extra krispig, det gör att extra fukt avdunstar från botten. Tillverkat i rostfritt stål. Storlek: Ø33,4 cm.



UPPLEV HELA VÅRT  
SORTIMENT OCH INSPIRERAS  
PÅ MUURIKKA.SE





# SURDEGSPIZZA MED LÖJROM, CRÈME FRAICHE, DILL OCH RÖDLÖK

10 ingredienser 4 personer

HITTA RECEPTET  
OCH MER INSPIRATION  
PÅ MUURIKKA.SE



## INGREDIENSER:

### Pizzabotten rågsurdeg

5 dl vatten  
12 g jäst  
2 dl surdeg råg  
0,5 tsk salt  
3 msk rapsolja  
1 l vetemjöl

### Topping

50 g löjrom  
2 dl crème fraiche  
1 knippe dill  
1 tunt skivad rödlök

## GÖR SÅ HÄR:

### Steg 1

Förbered degen: Smält jästen i vattnet, tillsätt surdeg, rapsolja och salt. Blanda ner vetemjöl i degvätskan och arbeta degen i ca 5 minuter. Låt degen vila 3–4 timmar i rumstemperatur.

### Steg 2

Värm upp pizzastenen långsamt. Arbeta ut degen till fyra tunna pizzor och lägg dem på ett bakplåtspapper.

### Steg 3

Blanda crème fraiche med hälften av dill och bred ut på pizzadegen. Placera en pizza åt gången, på bakplåtspappret, på pizzastenen och grädda under lock i 1,5 – 2 minuter.

### Steg 4

Toppa med löjrom, rödlök och resten av dill efter gräddning.

TOPPA MED LÖJROM, RÖDLÖK OCH  
RESTEN AV DILLEN EFTER GRÄDDNING.





Du hittar din närmaste återförsäljare på [muurikka.se](https://www.muurikka.se)

Vi reserverar oss för eventuella bild- och skrivfel samt slutförsäljning.

Muurikka är originalet från Finland. Sedan 70-talet har våra produkter varit favoritsällskap för utomhusmatlagning, oavsett årstid. På fjället, i skogen, i trädgården, vid havet. Laga enkelt och gott för några få eller många.

