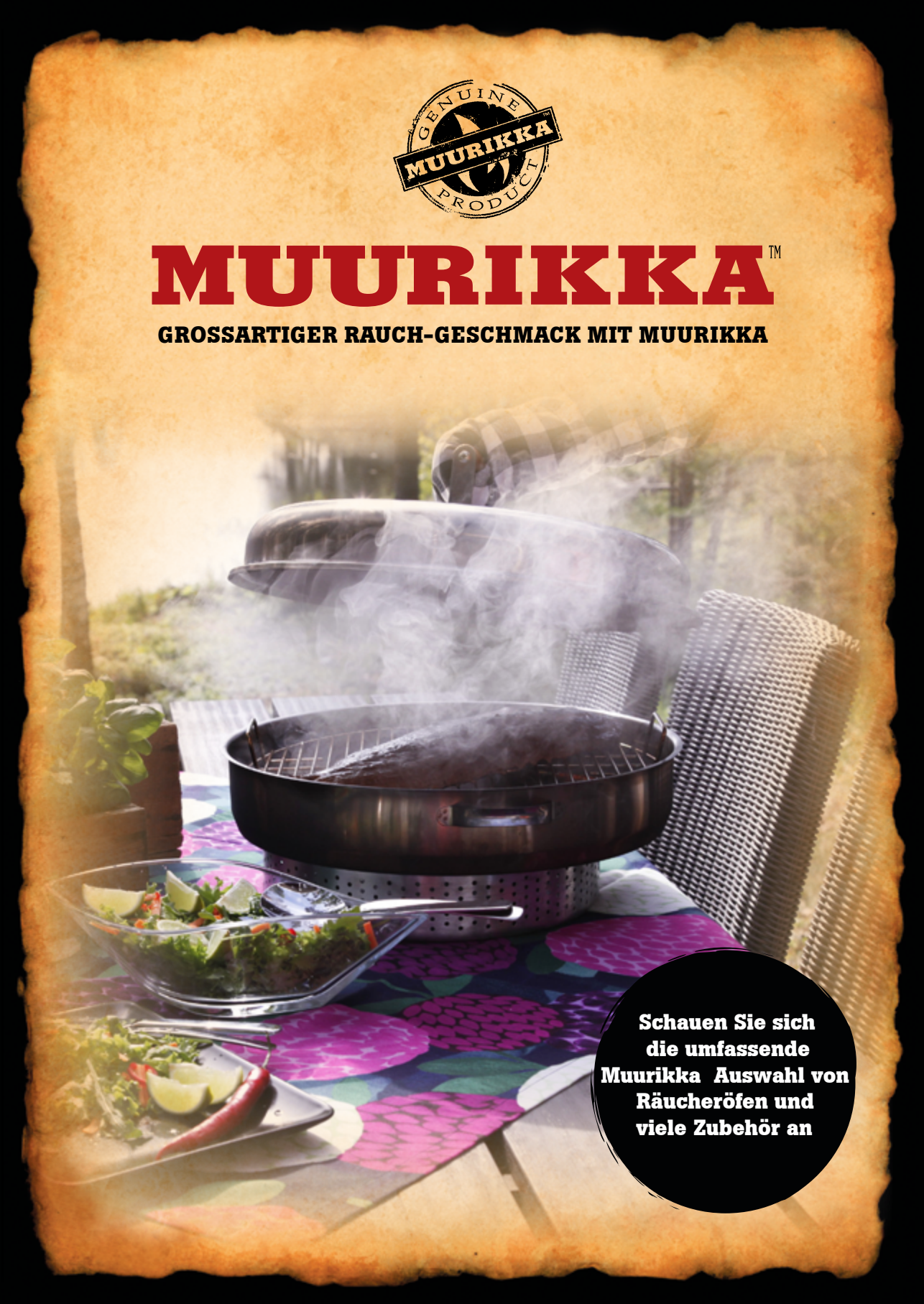
MUURIKKA™

GROSSARTIGER RAUCH-GESCHMACK MIT MUURIKKA



Schauen Sie sich die umfassende Muurikka Auswahl von Räucheröfen und viele Zubehör an

Neuheit!

MUURIKKA™

ELEKTRISCHER RÄUCHEROFEN PRO 1100W

Neues Modell von Muurikka Elektrischer Räucherofen mit Leistungsregler

Der Räucherofen funktioniert mit Räucherspäne als ein sofort fertiger Räucherofen und ohne Späne als ein Gartenofen, das ganze Jahr hindurch.
Mit dem Gerät können Sie u.a. Fisch, Fleisch, Gemüse, Meeresfrüchte zubereiten... nur die Fantasie ist die Grenze.

Dank der Wärmeregelungseigenschaft ist die Benutzung noch vielseitiger als früher! Mit dem Thermometer ist es einfach, die Räuchertemperatur zu verfolgen und zu regeln. Durch das Lüftungsventil im Hinterteil des Räucherofens kommt die Extrafeuchtigkeit aus dem Gerät hinaus.
Der Griff am Tropfblech hilft beim Herausnehmen der Leckerbisse aus dem Räucherofen. Der Rost, das Tropfblech und das Spanblech des Geräts sind maschinenwaschbar, so dass die Reinigung des Geräts einfach ist.

Mit dem Thermometer kan man die Räuchertemperatur kontrollieren.

Das Lüftungsventil gleicht die Feuchtigkeit im Ofen aus.

Mit dem Leistungsregler kan man die Räuchertemperatur einfacher einstellen.

Entwickelt und hergestellt in Finnland.
Permanente Qualitätskontrolle.

Die Temperatur lässt sich stufenlos einstellen:

0 = Heizstab wird nicht warm
1 = niedrige Temperatur 75 – 110 °C
2 = mittlere Temperatur 150 – 185 °C
3 = Heizstab ist ununterbrochen eingeschaltet; hohe Temperatur 190 – 230 °C.

Muurikka Elektrischer Räucherofen PRO 1100 W

Verpackung beinhaltet eine Räucheranweisung, ein Rezeptheft, und eine kleine Tüte Räucherspäne, ein Grillrost, ein Spanblech, ein Fettblech, abnehmbaren Griff und eine Abdeckhaube.
Elektroleistung: 1100 W
Elektroanschluss: geerdeter Stecker 230 V, 50 Hz
Material: Edelstahl
Grösse: Ø 25 cm | Länge: 50 cm
Gewicht: 6,7 kg
Produktnummer: TO6824
Verkaufseinheit: 1 Stk.

Muurikka Räucherofen - das Original seit 1999

Haben Sie schon probiert, Fleisch oder Gemüse zu räuchern?

Räuchern ohne Feuer seit 1999! Das Räuchern von Essen mit dem Muurikka Elektrischen Räucherofen kann nicht einfacher und schneller sein! Dank des Leistungsreglers des Muurikka PRO Models ist die Benutzung noch vielseitiger als früher. Schweinsfiletsteak, Puten- und Hühnerbrustfilet, Lammfleisch sowie Wildfleisch erhalten ein tolles Zusatzaroma durch Räuchern. Probieren Sie auch Gemüse zu räuchern!
Dank des Leistungsreglers des Muurikka PRO Models können jetzt auch empfindlichere Gerichte mit dem Räucherofen gegart werden, so dass die Saftigkeit der Zutaten erhalten bleibt.

Im Gerät entsteht mit dem Heizstab ein ofenähnlicher Zustand zum Garen. Wenn auch Räucherspäne benutzt werden ist es möglich, den Gerichten den Geschmack des Rauchs hinzufügen. Dank des Leistungsreglers des Muurikka Räucherofens PRO Models können Sie leicht die richtige Gartemperatur je nach Gargut wählen. Das Gerät funktioniert in verschiedenen Wärmebereichen vom traditionellen Heissräuchern bis niedrigere Temperaturen.
Die Innentemperatur des Geräts wird durch den Leistungsregler reguliert. Mit dem Thermometer, kann einfach verfolgt werden, wann die gewünschte Temperatur erreicht wird.

Die Temperatur lässt sich stufenlos einstellen:
- auf die **3-Stellung** funktioniert der Räucherofen für Heissräuchern (190-230 °) und gart schnell u.a. Fisch und Gemüse.
-auf der **2-Stellung** funktioniert der Räucherofen für Warmräuchern (150-185°), so dass man saftige Hühner- und andere Fleischgerichte wie Schweinsfiletsteak oder Lammrostbraten garen kann.
-auf die **1-Stellung** funktioniert der Räucherofen für langes Garen in niedrigen Temperaturen (75 – 110 °C), und eignet sich auch für Warmhalten, und um einen milden Rauchgeschmack zuzufügen, z.B. in Garnelen oder in Käsen, die als Dessert oder Vorspeise serviert werden.

Beim langen Garen ist es ausreichend, die Rauchspäne zum Beispiel nach der ersten Hälfe der Garzeit hinzuzufügen. In niedrigen Temperaturen ist die Rauchbildung des Geräts geringer. Falls also gewünscht wird, dass die Gartemperatur des Geräts unter 100 Grad ist, muss das Gerät vor dem Räuchervorgang bei Stufe 3 erwärmt werden, bis sich der Rauch bildet und dann auf die gewünschte Stufe heruntergeregelt werden.
Am besten finden Sie den optimalen Garzeiten, Temperatur und die Rauchmenge beim Probieren.
Sie können den Muurikka Räucheröfen das ganze Jahr hindurch benutzen: im Garten, auf der Terrasse oder auf dem Balkon mit guter Lüftung.
Mit dem Muurikka Räucherofen erhalten Sie eine Anleitung für den Gebrauch des Geräts und für die Regelung der Temperatur sowie ein Rezeptbuch mit zehn einfachen und leckeren Räucherungsrezepten.
Mit vielseitigem Muurikka Zubehör, z.B. ein Grill- und Räucherkorb oder ein drahtloser Thermometer, geht Räuchern noch besser und das Räucherergebnis ist noch erfolgreicher.

MUURIKKA™

ELEKTRISCHER RÄUCHEROFEN ORIGINAL

Muurikka Räucherofen – das Original seit 1999

Der Elektrische Räucherofen ist eine finnische Innovation, die die Fa. Opa Ltd Mitte 90er-Jahre entwickelt hat. Diese Räucheröfen werden seit 1999 hergestellt. Den originalen Muurikka Elektrische Räucherofen erkennt man an seinem „Genuine Muurikka Products“ -Stempel.

Mit dem Muurikka Räucherofen können Sie z.B. Fisch, Fleisch, Wurst, Gemüse und Meeresfrüchte räuchern und grillen, mit oder ohne Rauch. Er funktioniert mit Benutzung der Räucherspäne als sofort fertiges Räuchergerät und ohne Späne als vielfältiger Grill und Gartenofen das ganze Jahr.

Entwickelt und hergestellt in Finnland.
Permanente Qualitätskontrolle.

Original Muurikka Elektrischer Räucherofen 1100 W

Beinhaltet eine Räucheranweisung, ein Rezeptheft, eine kleine Tüte Räucherspäne, ein Grillrost, ein Spanblech, ein Fettblech, abnehmbarer Griff und eine Abdeckhaube.

Elektroleistung: 1100 W
Elektroanschluss: geerdeter Stecker 230 V, 50 Hz
Material: Edelstahl
Grösse: Ø 25 cm | Länge: 50 cm
Gewicht: 5,6 kg
Produktnummer: TO6846F
Verkaufseinheit: 1 Stk.

Original Muurikka Elektrischer Räucherofen 1200 W

Beinhaltet eine Räucheranweisung, ein Rezeptheft, eine kleine Tüte Räucherspäne, ein Grillrost, ein Spanblech, ein Fettblech, abnehmbarer Griff und eine Abdeckhaube.

Elektroleistung: 1200 W
Elektroanschluss: geerdeter Stecker 230 V, 50 Hz
Material: Edelstahl
Grösse: Ø 28 cm | Länge: 55 cm
Gewicht: 6,7 kg
Produktnummer: TO6845F
Verkaufseinheit: 1 Stk.

Räuchern ohne Feuer seit 1999!

MUURIKKA™ Nokkela

Muurikka Elektrogrill & Räucherofen für Räuchern und Grillen – alles mit einem Gerät!

Mit dem Muurikka Nokkela Elektrogrill und Räucherofen können Sie alle Köstlichkeiten kochen, räuchern und grillen, Sommer wie Winter. Er ist leicht zu handhaben, schnell und sauber.
Sie können den Muurikka Nokkela sowohl als Grill als auch als Räucherofen verwenden. Wenn Sie den Heizstab an den Rumpf des Gerätes anschließen, dient es als Räucherofen. Schließen Sie den Heizstab an den Deckel, so wird hieraus ein Grill ohne räuchert, da das Essen von oben gegrillt wird.

Muurikka Nokkela Elektrogrill / - Räucherofen 900 W

Elektroleistung: 900 W
Elektroanschluss: geerdeter Stecker 230 V, 50 Hz
Material: Edelstahl
Grösse: 45,5 cm |30 cm | 37,5 cm (Länge x Tiefe x Höhe)
Gewicht: 3,5 kg
Produktnummer: TO6841
Verkaufseinheit: 1 Stk.

Muurikka Nokkela Elektrogrill / - Räucherofen 1200 W

Elektroleistung: 1200 W
Elektroanschluss: geerdeter Stecker 230 V, 50 Hz
Material: Edelstahl
Grösse: 57,5 cm |37,5 cm |44 cm (Länge x Tiefe x Höhe)
Gewicht: 6,2 kg
Produktnummer: TO6823
Verkaufseinheit: 1 Stk.

Passt auch in einen kleinen Raum wie Balkon oder Boot!

GRÖSSERE GRILLFLÄCHE

DECKEL MIT METALLKETTE

ABSCHLIESSBARER GRIFF

Neuheit!

MUURIKKA RÄUCHERÖFEN UND ZUBEHÖR

Muurikka Räucherbox

Die Räucherbox kann man an verschiedenen Plätzen anwenden: auf dem offenen Feuer, auf dem Grill und dem Gasgrill. Es werden zwei Roste und ein Fettblech mitgeliefert.
Material: Edelstahl
Grösse: 45 x 25 x 14 cm (Länge x Tiefe x Höhe)
Gewicht: 4,25 kg
Produktnummer: TO6861
Verkaufseinheit: 2 Stk.

Muurikka Räuchergefäß 42 cm

Das runde Räuchergefäß (Ø 42 cm) passt gut in die Muurikka Outdoorküche Gas / Elektro. Sowohl auf den Gasbrenner als auch auf dem Elektrogrill bekommt man eine gleichmäßige und leicht zu verstellende Wärme, die das Räuchern von Fisch, Fleisch und Gemüse leichtmacht. Ist auch für eine offene Feuerstelle geeignet.
Material: Edelstahl
Grösse: Ø 42 cm
Produktnummer: TO6821
Verkaufseinheit: 1 Stk.

Muurikka Grill- und Räucherkorb

Der antihaftbeschichtete Grill- und Räucherkorb erleichtert Ihnen das Grillen und Räuchern. Das Essen bleibt nicht haften und fällt auch nicht durch den Rost. Der Korb ist leicht zu säubern, sogar in der Geschirrspülmaschine.
Produktnummer: 20010-1
Verkaufseinheit: 15 Stk.

Muurikka drahtloser Thermometer

Dieser drahtlose, digitale Thermometer zeigt die Temperatur exakt sogar von 20 Metern Entfernung an, und ermöglicht es so ein punktgenaues Grillen oder Räuchern.
Produktnummer: TO6807
Verkaufseinheit: 5 Stk.

Muurikka Grill- und Räucherhandschuh

Ein stabiler Handschuh, mit dem Sie alles gut im Griff haben. Das dicke Neopren schützt Ihre Hand und bleibt lange sauber. Wärmebeständig bis 260 Grad. Material: Neopren
Grösse: Länge ca. 25cm
Produktnummer: TO6819
Verkaufseinheit: 25 Stk.

Neuheit!

Muurikka Fischgabel

Diese Fischgabel hat einen stabilen und geformten Griff mit Gummibeschichtung.
Die Zinken sind aus rostfreiem Stahl hergestellt und das Produkt ist spülmaschinengeeignet.
Produktnummer: TO6703
Verkaufseinheit: 5 Stk.

Muurikka MultiCleaner

Ökologische Muurikka MultiCleaner ist ein Reinigungsmittel ohne Aroma, Farb- oder Konservierungsstoffe. Es reinigt, poliert und schützt fast jede Art von Oberfläche und entfernt verwurzelte Flecken und schwierigen Schmutz ohne Korrosion oder Kratzen. Nicht zur Reinigung von Originale Muurikka Pfannen. Grösse: 400g
Produktnummer: 111340
Verkaufseinheit: 12 Stk.

MUURIKKA RÄUCHERSPÄNE

Mit Muurikka Räucherspänen Farbe und Geschmack für das Räuchergut! Neue Muurikka Räucherspäne: Apfelbaum, Kirschbaum, Eiche und Buche in einer praktischen, reichlichen Packung.

Muurikka Räucherspäne Apfelbaum

Muurikka Räuchspäne Apfelbaum eignet sich besonders für das Räuchern von Fisch, Geflügel und Schweinefleisch.
Material: Apfelbaumholz
Gewicht: 550 g
Produktnummer: TO6710
Verkaufseinheit: 12 Stk.

Muurikka Räucherspäne Kirschbaum

Muurikka Räucherspäne Kirschbaum eignet sich besonders für das Räuchern von Fisch, Geflügel, Schweinefleisch und Wild.
Material: Kirschbaumholz
Gewicht: 550 g
Produktnummer: TO6711
Verkaufseinheit: 12 Stk.

Muurikka Räucherspäne Eiche

Muurikka Räucherspäne Eiche eignet sich besonders für das Räuchern von Fisch, Lamm, Wild und andere dunkle Fleischsorten.
Material: Eichenholz
Gewicht: 550 g
Produktnummer: TO6712
Verkaufseinheit: 12 Stk.

Muurikka Räucherspäne Buche

Muurikka Räucherspäne Buche eignet sich besonders für das Räuchern von Fisch, Schweinefleisch und Wild.
Material: Buchenholz
Gewicht: 550 g
Produktnummer: TO6713
Verkaufseinheit: 12 Stk.

Muurikka Räucherspäne Erle

Muurikka Räucherspäne Erle eignet sich für das Räuchern von allerlei Gargut.
Material: Erlenholz
Produktnummer:
- 2L Verpackung TO6863
- 10L Verpackung TO6862

Verkaufseinheit: 12/1 Stk.

Krabbensuppe

- 500 g ungeschälte Krabben (tiefgekühlt)
- 1 TL Sriracha-Sauce
- ½ dl Weißwein
- 1 TL Salz
- p.o. 1,2 L Wasser
- 1 große Zwiebel
- 1 Fenchel
- ½ Paprika
- 1 Knoblauchzehe

Salzen Sie die gefrorenen Krabben, legen sie in den Räucherkorb und lassen sie auf Stufe 2 (175°C) für 10 Minuten räuchern. Schälen Sie die Krabben und legen Sie die Krabbenschalen beiseite.

Schwitzen Sie die Krabbenschalen in einem heißen Topf zusammen mit der Sriracha-Sauce für 5 Minuten an. Geben Sie den Weißwein in den Topf, lassen Sie diesen für eine Minuten verdunsten und geben Wasser und Salz hinzu. Das Ganze ein paar Minuten aufkochen lassen. Schalten Sie nun die Platte herunter und lassen dies bei niedriger Temperatur 25 Minuten köcheln.

Als Nächstes hacken Sie die Zwiebeln, den Fenchel, Paprika und die Knoblauchzehen klein und braten alles mit ein paar Tropfen Öl in einem Topf golbgelb an. Nun geben Sie die durch ein Sieb gegossene Krabbenbrühe hinzu und kochen alles ca. 15 Minuten auf. Zum Schluß geben Sie die geschälten Krabben hinzu und servieren die Suppe mit ein wenig Schmand.

Beispiele für Garzeiten beim Heissräuchern

Die Zeiten sind hinweisend. Am besten finden Sie den optimalen Garzeiten beim Probieren. Beim Garen ist auch darauf zu achten, dass die Temperatur schnell steigen kann, und deswegen muss der Garprozess kontrolliert werden.

	0,5 kg	1 kg	1,5 kg
Fisch	15-25 min	25-35 min	35-60 min
Schalentiere und Krebse	10-15 min	25-30 min	30-35 min
Geflügel	40-45 min	50-55 min	60-65 min
Schweinefleisch	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Rindfleisch	20-25 min	40-45 min	50-55 min
Lamm	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Gemüse	20 min		

muurikkasuomi muurikkasuomi Muurikka

MUURIKKA™

www.muurikka.fi/en

Opa Muurikka Oy, Teollisuuskatu 8, 50130 Mikkeli, Finnland
Opa Muurikka Ltd. is a member of Pisla Group.