



# MUSTANG

GRILLAUSYLIIVOIMAA



## SAVUSTUS

Electronicilla  
*et voi epäonnistua*

*Hyvää ruokaa  
loimuttamalla*

Mausta eri puolajien  
*savustuspuruilla*


*Täydelliset yhdessä:*  
Kylmäsavustettu  
kala & juusto


# Savussa sen salaisuus




Sähkösavustin  
Electronic  
240429  
Katso video  
QR-koodista

Seuraa meitä somessa ja inspiroidu

 @mustanggrill

 GrillaaMustangilla

 Grillaa Mustangilla



## Sähkösavustimella valmistat ruokaa helposti ja nopeasti

Savustaminen sähkösavustimella on yksi helpoista ja herkullisimmista tavoista valmistaa ruokaa. Kaikista suosituin savustettava raaka-aine on kala, mutta savustaa voi hyvin myös lihaa sekä kasviksia. Pienet ja keskikokoiset kalat voi savustaa sellaisenaan perattuina, isommat kalat on hyvä savustaa fileenä, varsinkin pienemmissä sähköputkisavustimissa. Jos savustetaan kalaan haluaa tummemman värin, niin oikea savustushake on silloin pyökki.

Sähkösavustimia on erilaisia kokonsa ja toimintojensa puolesta. Mustang Electronic -sähkösavustimessa on hyviä apuvälineitä loisteliaaseen lopputulokseen kuten digitaalinen käyttökytkinpaneeli, ulosvedettävä savustushakekaukalon täyttösylinteri ja paljon tilaa useamman kalan savustamiseen samanaikaisesti.

### VINKKI!

Laita sähköputkisavustimen alle uunipelti, ja ei tarvitse huolehtia rasvojen tippuvan savustimesta pöydälle tai terassille.

### Onnistuaksesi tarvitset nämä



Sähkösavustin  
(305671)



Sähkösavustin  
termostaatilla  
(318243)



Sähkösavustin Electronic (240429)



Savustushake  
Omena  
(231817)



Savustushake  
Leppä 3 l  
(229812)



Katso kaikki tuotteet [mustang-grill.com/category/savustus](https://mustang-grill.com/category/savustus)




# Houkutusena *savuinen maku*




Katso ohjeet QR-koodista tai osoitteesta [mustang-grill.com/reseptit/](https://mustang-grill.com/reseptit/)  
Kylmäsavustetun poron sisäfileelle  
sekä juustojen kylmäsavustukseen

Seuraa meitä somessa ja inspiroidu

 @mustanggrill

 GrillaaMustangilla

 Grillaa Mustangilla



## Kala ja juusto – täydellinen pari kyläsavustukseen

Kalojen lisäksi savustimeen sopii liha, juustot sekä hedelmät ja vihannekset. Esimerkiksi brie-juustosta saa näyttävän herkun savuisella vivahteella.

Kyläsavustuksessa käytetään hienompaa purua kuin lämminsavustuksessa. Se kytee hitaammin, tasaisemmin ja pidempään kuin esimerkiksi rouheampi hake. Hienojakoinen kyläsavustuspuru tuottaa vähemmän lämpöä kytiessään, kuin rouheampi hake palaessaan. Näin lämpötila ei pääse nousemaan kaapissa liikaa.

**VINKKI!**  
Kyläsavustuksen peruspilareita ovat huolellinen hygienia, ehdottoman tuore kala ja oikeanlaiset välineet sekä purut.

### Onnistuaksesi tarvitset nämä

Savunkehitin kyläsavustukseen (300560)



Kyläsavugeneraattori Deluxe (324170)



Savustuslaatikko (263590)



Kyläsavugeneraattori Deluxe iso (333044)



Kyläsavustuskaappi (334137)



Kaasusavustin Teno (324163)



Kaasusavustin Kymi (324162)

Katso kaikki tuotteet [mustang-grill.com/category/savustus](https://mustang-grill.com/category/savustus)



Kyläsavupuru Pro Pyökki (291436)



Kyläsavupuru Bourbon-tammi (314782)



# Hyvää ruokaa loimuttamalla



Loimulohen valmistaminen on rentoa ja mukavaa puuhaa, jossa lopputuloksena on herkullinen kala kunhan muistat muutaman toimivaksi todetun vinkin.

- Lohen etäisyys liekeistä on noin 20-30 senttiä, kun pystyt pitämään kättäsi kalan ja liekkien välissä noin 10 sekuntia ennen kuin kämmentäsi alkaa polttaa, on etäisyys sopiva.
- Käännä loimutuslauta tarvittaessa kypsymisen puolivälissä toisin päin, koska laudan yläpää on hieman kauempana tulesta.
- Kala on valmista, kun kokeilet irrottaa nahkaa kalasta – kypsästä kalasta nahka irtoaa helposti.
- Erityisen mehevää kalaa saat, jos valelet sitä loimutuksen aikana suolavedellä tai sitruunamehulla kuivumisen estämiseksi.
- Jotta loimutuslauta ei kärehtäisi liekeissä, kannattaa lautaa sekä puutappeja uittaa vedessä huolellisesti ennen loimuttamista.
- Kun sytytät nuotion, malta polttaa nuotiota kunnes puut ovat syttyneet kunnolla ja ne palaa tasaisesti.

## Onnistuaksesi tarvitset nämä



Kuusilauta Loimu 3 kpl (249201)



Puunaulat Loimu (182688)



Kalanloimutuslaite Loimu (249206)



Sytytin myrskyliekki 30 cm lajitelma (260056)



Katso kaikki tuotteet [mustang-grill.com/category/savustus](https://mustang-grill.com/category/savustus)

# Makua savustuspuruilla

## VALITSE MAKUSI

### MAKEAT

LEPPÄ



OMENA



TAMMI



PYÖKKI



KIRSIKKA



PEKAANI



### VOIMAKKAAT

MESKIITTI



BOURBON  
TAMMI



HIKKORI



### INNOSTUITKO?

Lue parhaat vinkit onnistuneeseen savustukseen [mustang-grill.com/vinkit/savustuksen-salat/](http://mustang-grill.com/vinkit/savustuksen-salat/)

### Onnistuaksesi tarvitset nämä



Savustushake  
Omena (231817)



Savustushake 31  
Leppä (229812)



Kylmäsavupuru  
Pro Pyökki  
(291436)



Kylmäsavupuru  
Bourbon-tammi  
(314782)



Kylmäsavupuru  
Hickory hienoja-  
koinen (290357)



Kylmäsavugeneraattori  
Deluxe iso (333044)



Kylmäsavugene-  
raattori Deluxe  
(324170)



Katso kaikki tuotteet [mustang-grill.com/category/savustus](http://mustang-grill.com/category/savustus)



# MUSTANG

GRILLAUSYLIVOIMAA

**JAETTU RUOKA ON KAKSINKERTAINEN ILO**

**Ole osa someperhettämme seuraamalla meitä  
sosiaalisessa mediassa!**

Inspiroidu herkullisista grillauskuvista, nappaa parhaimmat ruoanlaitto- sekä grillausvinkit talteen ja jaa omia grillauskuviasi muidenkin iloksi tunnisteella **#grillaamustangilla**

Seuraajanamme voit osallistua kuukausittaisiin arvontoihin ja voittaa upeita grillausaiheisia palkintoja!

Katso tarkemmat osallistumisohjeet: [mustang-grill.com/kuukausiarvonta](http://mustang-grill.com/kuukausiarvonta)

