



MUSTANG

KKA

VIA

DOO



 **MUSTANG**



Universālais Kamado

Keramiskie Kamado oglekļa grili ilgai grilēšanai zemā temperatūrā. Kamado vienlaicīgi ir grils, kūpinātava un cepeškrāsns. Papildus piederumu izmantošana grilēšanu padara vēl daudzpusīgāku!

Visiem Kamado griliem

- Mullīta keramikas māls ar 1000°C karstumsizturību.
- Čuguna galvenais vārsts ļoti precīzai vilkmes kontrolei
- Apakšējais vārsts ar aizsargsieta
- Čuguna ogļu reste
- Keramiska siltuma sadales plāksne
- Grilēšanas reste no nerūsējošā tērauda
- 10 gadus ilga garantija. Garantijas programmu sk. tīmekļa vietnē.



Kamado ogļu grili

Grilēšana jau ir kļuvusi populāra lielā daļā Ziemeļvalstu un Baltijas valstu. Un tās popularitāte tikai pieaug. Kādēļ tā?

Grilēšanai paredzēto gaļu ilgu laiku nogatavina zemā temperatūrā, padarot to īpaši maigu un niansēti garšīgu. Pagatavojot gaļu grilā, izmanto arī ap gaļu cirkulējošos dūmus. Tas nozīmē, ka vienlaicīgi notiek gaļas kūpināšana un grilēšana. Atklājiet Mustang grilus un apgūstiet jaunu grilēšanas metodi.

Unikāls, atjaunots Kamado grils

Kamado griliem ir bijusi liela nozīme grilēšanas uzvaras gājienā. To unikālā spēja uzkrāt siltumu ļauj pagatavot lielus gaļas gabalus ilgi un zemā temperatūrā. Kamado grilus esam sākuši attīstīt, domājot par lietotāju vajadzībām. Mustang Kamado grili ar to kvalitāti un īpašībām sāk izaicināt lielos starptautiskos zīmolus.

Grilēšana izraisa neizsīkstošu vēlmi eksperimentēt, un tās vienīgā mērķa ir sekmīgs rezultāts. Mēs vēlamies, lai grilētāji no sava grila gūtu maksimālu labumu.



Kamado grili aizrauj un piesaista ar to daudzpusību



Ogļu grils Kamado XXL

Grilēšanas reste Ø 57 cm, izgatavota no 304. markas nerūsošā tērauda. Ogļu reste, izgatavota no čuguna. Apakšējais ventilis ar aizsargsietu. Vākam un kurtuvei kvalitatīvs stikla šķiedras blīvējums ar metāla sietu. Pulverkrāsoti ratiņi ar 2 maziem un 2 maziem bloķējamiem riteņiem. Komplektā ietilpst keramiska siltuma sadales plāksne ar trim kājiņām un ogļu kruķis pelnu izņemšanai. Pārklājs 606696 Pārklājs Kamado XL/XXL, nopērkams atsevišķi.

Grila izmēri 138 x 87 x 115 cm
325391

Ogļu grils Kamado XL

Grilēšanas reste Ø 52 cm, izgatavota no 304. markas nerūsošā tērauda. Ogļu reste, izgatavota no čuguna. Apakšējais ventilis ar aizsargsietu. Vākam un kurtuvei kvalitatīvs stikla šķiedras blīvējums ar metāla sietu. Pulverkrāsoti ratiņi ar 2 maziem un 2 maziem bloķējamiem riteņiem. Komplektā ietilpst keramiska siltuma sadales plāksne ar trim kājiņām un ogļu kruķis pelnu izņemšanai. Pārklājs 606696 Pārklājs Kamado XL/XXL, nopērkams atsevišķi.

Grila izmēri 133 x 81 x 113 cm
325389



Ogļu grils Kamado L

Grilēšanas reste Ø 47 cm, izgatavota no 304. markas nerūsošā tērauda. Ogļu reste, izgatavota no čuguna. Apakšējais ventilis ar aizsargsietu. Vākam un kurtuvei kvalitatīvs stikla šķiedras blīvējums ar metāla sietu. Pulverkrāsoti ratiņi ar 2 maziem un 2 maziem bloķējamiem riteņiem. Komplektā ietilpst keramiska siltuma sadales plāksne ar trim kājiņām un ogļu kruķis pelnu izņemšanai. Pārklājs 291123 Mustang Pārklājs Kamado L, nopērkams atsevišķi.

Grila izmēri 127 x 75 x 115 cm
325387

Ogļu grils Kamado M

Grilēšanas reste Ø 38 cm, izgatavota no 304. markas nerūsošā tērauda. Ogļu reste, izgatavota no čuguna. Apakšējais ventilis ar aizsargsietu. Vākam un kurtuvei kvalitatīvs stikla šķiedras blīvējums ar metāla sietu. Pulverkrāsoti ratiņi ar 2 maziem un 2 maziem bloķējamiem riteņiem. Ietver keramisku karstuma sadales plāksni ar trim kājiņām un ogļu kruķi pelnu izņemšanai. Pārklājs 291122 Mustang Pārklājs Kamado M, nopērkams atsevišķi.

Grila izmēri 116 x 64 x 107 cm
325385



Gatavi tūlītējai lietošanai!

- Kamado grilam aprīkojumā:
- nerūsošā tērauda reste
 - keramiska karstuma izkļiedes plāksne
 - pelnu kruķis



Ogļu grils Kamado S

Grilēšanas reste Ø 32,5 cm, izgatavota no 304. markas nerūsošā tērauda. Ogļu reste, izgatavota no čuguna. Apakšējais ventilis ar aizsargsietu. Vākam un kurtuvei kvalitatīvs stikla šķiedras blīvējums ar metāla sietu. Rokturis no termiski apstrādāta bambusa. Komplektā ietilpst galda statīvs, keramikas siltuma sadales plāksne ar trim kājiņām un ogļu kruķi pelnu izņemšanai.

Grila izmēri 54 x 48 x 49 cm
325383

Kamado aksesuāri

Mustang Kamado grilu aksesuāri nodrošina daudzpusīgu Kamado grila lietošanu. Šos aksesuāru izmantošana grila potenciālu ļauj izmantot pilnā apmērā. Ar aksesuāru palīdzību Kamado grilu ir iespējams pielāgot tieši savām vajadzībām.



Viršējā reste

Viršējās restes izmantošana vairākkārtīgi palielina grila ietilpību. Izvēlēties atbilstoša izmēra viršējo resti un novietot to virs parastās restes. Izmantot restu augstuma starpības piedāvāto iespēju grilēt dažādās temperatūrās. Viršējo resti izmantot picu cepšanai. Uzlikt picas cepšanas akmeni uz viršējās restes, kur tās būs tuvāk grila augšdaļai, no kuras atstarotais karstums iedarbosies uz picas virspusē esošajiem produktiem, picas cepšanas akmenim gādājot par picas pamatnes kraukšķīgumu. Mustang viršējās restes ir izgatavotas no kvalitatīva 304. markas nerūsējošā tērauda.

325397 Viršējā reste S/M

325398 Viršējā reste L/XL/XXL



Deflektors

Keramisks konvektorakmens, kas novērš tiešu siltuma pārnesei uz grilējamiem ēdieniem. Ar konvektora palīdzību ēdienu Kamado grilā iespējams pagatavot zemā temperatūrā. Ar Mustang deflektoriem M un L grilēšanas resti ir iespējams pacelt grila apakšējās daļas augšmalas līmenī. Mustang deflektori ir izgatavoti no kordierīta.

300538 Deflektors M

313529 Deflektors L



Rotējošais iesms

Kurš gan spēj pretoties grilētas vistas aromātam? Izmantojot Mustang Kamado rotējošo iesmu, garšīgu ēdienu pagatavošana ir pavisam vienkārša. Elektromotors spēj pagriezt pat lielāku grilējamo produktu.

Stienis un gaļas dakšas izgatavotas no kvalitatīva 304. markas nerūsējošā tērauda.

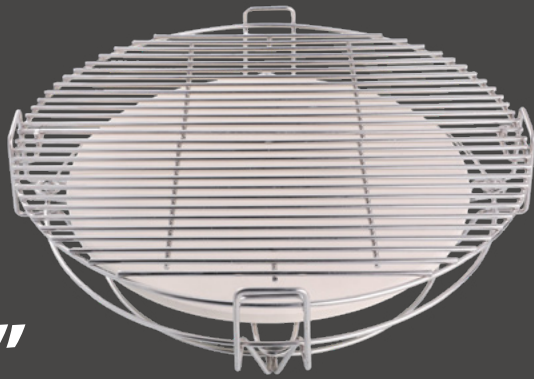
325408 Rotējošais iesms M

325409 Rotējošais iesms L



Kamado aksesuāri

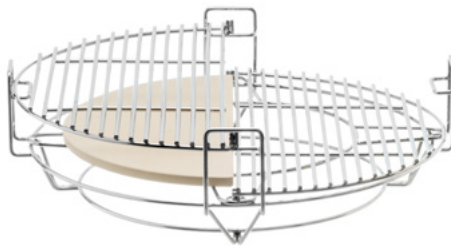
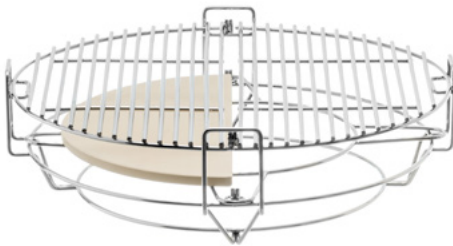
Grilēšanas sistēma “pieci vienā”



Grilēšanas sistēma “pieci vienā” grilēšanā ievieš revolucionāras pārmaiņas. Tā nodrošina vienlaicīgu tiešu un netiešu grilēšanu. Grilēšanas restes var novietot divos dažādos augstumos. Var arī izmantot apaļdibena vokpannu vai čuguna sautēšanas trauku.

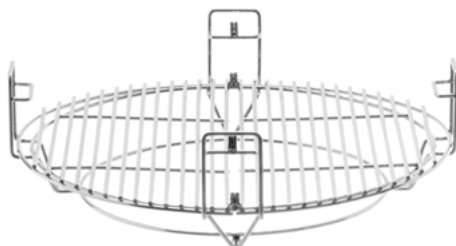
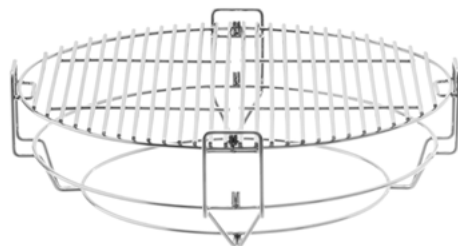
Mustang grilēšanas sistēmu veido divas pusmēness formas grilēšanas restes, divi no kordierīta izgatavoti deflektori, kā arī grozs un vokpannas turētājs. Visas tērauda daļas ir izgatavotas no kvalitatīva 304. markas nerūsošā tērauda.

Grilēšanas sistēma “pieci vienā” M
325402 Grilēšanas sistēma “pieci vienā” L



3 – Vienlaicīga tieša un netieša grilēšana

Grilēšanas sistēma “pieci vienā” nodrošina vienlaicīgu tiešas un netiešas grilēšanas izmantošanu. Vienu pusmēness formas deflektoru un virs tā novietot resti izmanto netiešai grilēšanai, un otru grilēšanas resti bez deflektora — tiešai grilēšanai. Novietojot resti dažādos augstumos, temperatūru ir iespējams regulēt vēl labāk.



1 – Tiešā grilēšana divos dažādos augstumos

Runājot par grilēšanu, parasti runa ir par tiešo grilēšanu. Tiešās grilēšanas gadījumā produkti ir novietoti tieši virs oglēm. Steikus, vistas filejas vai dārzeņus grilē ātri, relatīvi augstā temperatūrā. Sākot grilēšanu, grilēšanas sistēmas “pieci vienā” pusmēness formas deflektorus izņem un to vietā ieliek grilēšanas restes. Grilēšanas restes var novietot divos dažādos augstumos. Grilēšanu var veikt, grila vākam esot uzliktam vai noņemtam.



2 – Netiešā grilēšana

Netiešo grilēšanu bieži izmanto, lai pagatavotu lielus gaļas gabalus, kuriem nepieciešama lēna grilēšana zemā temperatūrā. Netiešās grilēšanas gadījumā grilā uzstāda deflektorus, kas novērš no oglēm nākošā karstuma tiešu iedarbību uz grilējamo gaļu. Deflektori gar grila sānu sienām karsto gaisu novirza augšup. Savukārt grila vāks karsto gaisu atkal novirza lejup, liekot tam cirkulēt, gluži gaisa cirkulācijas krāsnī. Netiešās grilēšanas laikā grila vāku vienmēr tur aizvērtu. Gardas liellopu gaļas krūtiņas un plucinātas cūkgaļas pagatavošanai vienmēr izmanto netiešu grilēšanas metodi.



4 – Pica

Kamado grils ir labākā krāsns picu cepšanai. Atverot augšējo un apakšējo vārstu, temperatūru var strauji paaugstināt līdz 300°C vai vēl augstākai temperatūrai, kas ir nepieciešama ātrai picu cepšanai. Pacelt grilēšanas restes augstākajā stāvoklī un abus pusmēness formas deflektorus novietot uz restēm, bet uz tiem novietot picas akmeni. Uzkarsēt picas akmeni līdz nepieciešamajai temperatūrai un novietot picu uz picas akmens. Picas akmens izcep picas pamatni padarot to kraukšķīgu, bet karstums no Kamado grila vāka pagatavo picas pildījumu. Ja Kamado grilu lieto bieži, uz tā virsmām uzkrājas daudz tauku, kurus pirms picas cepšanas ir ieteicams nodedzināt. Tā rīkojoties garšīgajai picai nepiesaistīsies nekādas nepatīkamas garšas.



5 – Piederumu turētājs

Apalas formas pannām un traukiem izmantot piederumu turētāju. Garšīgus Āzijas gardumus pagatavo ar Mustang vokpannu (603438), kuru novieto uz piederumu turētāja.



Koka galds Kamado L

Izturīgs priedes galds Mustang Kamado L grilam. Izmēri: 120 x 90 x 86 cm. Galds uzlabo grila izmantošanas komfortu un nodrošina produktu glabāšanas iespēju grila tuvumā. Ērti izmantojami riteņi atvieglo galda pārvietošanu. Galds ir aprīkots ar statīvu, kas ir novietojams zem grila un novērš grila karstuma pārnēsi uz koka konstrukcijām. Koka virsma ir vaskota. Pārklājs 605795 Mustang Pārklājs Kamado L koka galdam, nopērkams atsevišķi. Garantija 12 mēneši. 604571

Koka galda pārveidošanas komplekts

Ar šo pārveidošanas komplektu ir iespējams pārveidot Mustang koka galda Kamado L (604571) piemērotībai Mustang Kamado M Kamado grilam. Garantija 12 mēneši. 604579

Grilēšanas sistēma “pieci vienā” Kamado L

Grilēšanas sistēma, kurā ietilpst: Divas 304. markas nerūsošā tērauda pusmēness formas grila restes, viens 304. markas nerūsošā tērauda gredzens, divi pusmēness formas kordierīta deflektori, viens daudzfunkcionāls 304. markas nerūsošā tērauda statīvs. Piemērots Mustang Kamado L vai citiem 21” Kamado griliem. Garantija 120 mēneši. Garantijas programmu sk. tīmekļa vietnē. 325402

Grilēšanas sistēma “pieci vienā” Kamado M

Piemērots Mustang Kamado M vai citiem 18” Kamado griliem. 325401

Iesmu komplekts Kamado L

Grila iesmu komplekts Mustang Kamado L vai citiem 21” Kamado griliem. Komplektā ietilpst fiksācijas gredzens, iesms un motors. Grilēšanas iesms, izgatavots no 304. markas nerūsošā tērauda. Izmēri: 85 x 15 x 55 cm. Garantija 12 mēneši. 325409

Iesmu komplekts Kamado M

Grila iesmu komplekts Mustang Kamado M vai citiem 18” Kamado griliem. Komplektā ietilpst fiksācijas gredzens, iesms un motors. Grilēšanas iesms, izgatavots no 304. markas nerūsošā tērauda. Izmēri: 75 x 15 x 46 cm. Garantija 12 mēneši. 325408

Viršējās restes Kamado L/XL

Viršējās restes palielina Mustang Kamado L un Kamado XL, vai citu 21” un 23,5”/24” izmēru Kamado grilu ietilpību. Izgatavots no 304. markas nerūsošā tērauda. Izmēri: 39 x 32 x 11 cm. Garantija 120 mēneši. Garantijas programmu sk. tīmekļa vietnē. 325398

Viršējā reste Kamado S/M

Mustang Kamado S vai Kamado M, vai citiem 16” un 18” Kamado griliem. Izmēri: 28 x 8 x 22 cm. Garantija 120 mēneši. Garantijas programmu sk. tīmekļa vietnē. 325397

Deflektors Kamado L

Keramisks konvektora akmens. Novērš tiešu siltuma pārnēsi uz grilējamiem ēdieniem. Ar konvektora palīdzību Kamado grilā iespējams gatavot zemā temperatūrā. Piemērots arī kā cepšanas virsma. Piemērots 21” un 22” Kamado griliem. Izmēri: 42 x 40 x 6 cm. Garantija 24 mēneši. 313529

Deflektors Kamado M

Piemērots un 18” Kamado griliem. Izmēri: 37 x 6 x 33 cm. Garantija 24 mēneši. 300538

Grila šķiltavas

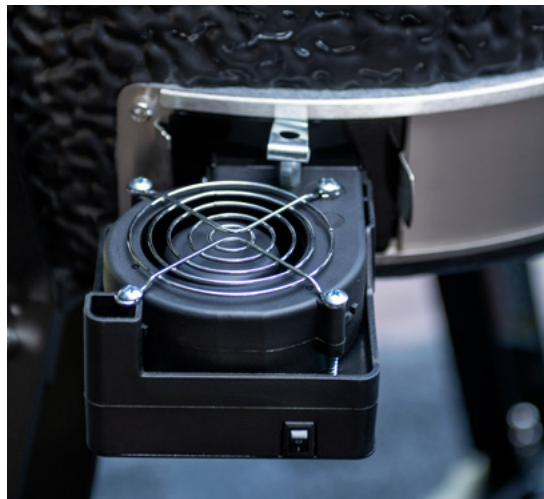
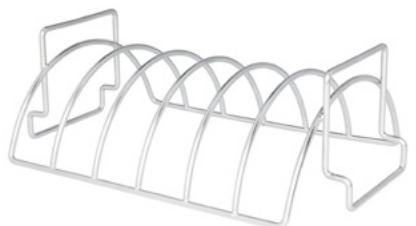
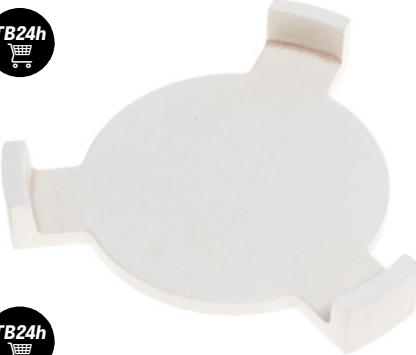
Ērtas un drošas elektriskas grila šķiltavas. Jauda 2000 W. Strāvas pievades vada garums 2 m. Aizdedzina grila ogles ātri un viegli. Piemērots arī kaminu iekuršanai. Maksimālā temperatūra 650 grādi. Garantija 12 mēneši. 611810

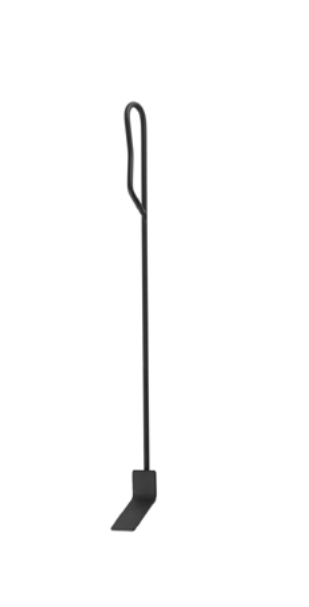
Kamado iekuršanas ventilators

Kamado grila iekuršanas laikā tiek izmantots ventilators, kas nodrošina papildu gaisa padevi oglēm. Ogles aizdegas ātrāk. Piemērots Mustang Kamado L un Kamado XL Kamado griliem. Citu ražotāju modeļiem — atbilstoši izmēriem. Enerģijas avots ir 4 x 1,5 V AA baterijas (nav iekļautas komplektācijā). Izmēri: 10,5 x 9 x 16 cm. Garantija 12 mēneši. 610669

Ribiņu statīvs

Izturīgs statīvs ribiņu un lielu gaļas gabalu grilēšanai. Izmēri: 38 x 25,5 x 13 cm. 604028





Kamado pelnu kruķis

Pelnu kruķis ar garu kātu palīdz viegli iztīrīt kurtuvi, atbrīvojot to no atdzisušajiem pelniem. Piemērots visiem Kamado griliem. Garums – 46 cm.

325396



Grilēšanas knaibles

Nerūsējošā tērauda knaibles ļauj viegli un neapdedzinot pirkstus, pacelt karstas restes no grila. Izstrādāts īpaši lietošanai ar Mustang Kamado griliem.

300540



Restes un pannas pacelšanas āķis

Pannas un restes pacelšanas āķis ir svarīgs visu grilēšanas entuziastu palīgrīks. Tas ir droši izmantojams rīks, ar kuru no grila ir daudz vieglāk ir nocelt un pārvietot karstas, smagas un taukainas restes un pannas. Garums – 22 cm.

316530



Digitālais cepšanas termometrs

Digitālais cepšanas termometrs ar Bluetooth savienojamību Komplektā ir 2 temperatūras sensori. Piestiprināšana pie grila sāniem ar magnētu. Temperatūras diapazons -50 - +300 °C. Darbības rādiuss 10 m. Baterijas darbības laiks 100 h (1 x CR2032, iekļauta komplektā). LCD ekrāns ar apgaismojumu. iOS 7.0 vai jaunāka versija, Android 4.3 vai jaunāka versija. Lietotne tikai angļu valodā. Tikai gaļas temperatūras mērīšanai.

621531



Digitālais cepšanas termometrs

Ieduriet termometru grilējamajā ēdienā un ātri iegūstiet mērījuma rezultātu – aptuveni 15 sekundēs. Temperatūras diapazons: no -40 līdz +250 grādiem. Pagriežams displejs. Komplektācijā iekļauta 1 x LR754 baterija.

324171



Injekcijas šļirce

Īpaši kvalitatīva injekcijas šļirce šķidrumu ievadīšanai grilējamos ēdienos. Šļirces korpuss izgatavots no 201. markas nerūsējošā tērauda un adatas — no 304. markas nerūsējošā tērauda. Iepakojumā 2 adatas.

324172



Grila ota “Mobbing L”

Mobbing ota ir gari silikona sari, kas uzsūc lielu daudzumu marinādes. Ar Mobbing grila otiņu var viegli un ātri samitrināt grilējamus produktus. Garums – 41,5 cm. Var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

324175



Gaļas plucinātājs – 2 gab.

Gaļas plucinātājs ir rīks, ar kuru sagatavotu gaļu var viegli saplucināt strēmelītēs. Īpaši piemēroti plucinātās cūkgaļas pagatavošanai. Neaizstājams piederums, grilējot ar Kamado grilu. Iepakojumā – 2 gab.

324178



Miesnieka papīrs 73 cm x 30 m

Lietošanai kopā ar pārtikas produktiem apstiprināts, grilēšanas papīrs, kurā gaļu ietin grilēšanas procesa beigās. Atšķirībā no folijas, papīrs laiž cauri dūmus. Saglabā grilēto produktu sulīgumu. Blīvums 80 g/m².

607766





Dūmu garša ar Kamado

Kūpināšanas koksnes gabaliņi, kas grilētiem un kūpinātiem pārtikas produktiem piešķir attiecīgajai koksnei raksturīgos aromātus. Izgatavoti no 100% jaunas koksnes. Nesatur piedevas. Īpaši piemēroti lietošanai Kamado grilos.



Ābeles koksnes gabaliņi kūpināšanai, 8 L

Ābeles koksnes gabaliņu izdalītie dūmi piešķir produktiem maigu garšu un ir ideāli piemēroti baltās gaļas un zivju kūpināšanai.

324284



Ozola koksnes gabaliņi kūpināšanai, 8 L

Ozola koksnes gabaliņu izdalītie dūmi piešķir ēdienam maigu garšu un ir ideāli piemēroti visa veida kūpināšanai un grilēšanai, kurā vēlas akcentēt dūmu garšu.

324286



Hikorija koka gabaliņi, 8 L

Hikorija koksnes gabaliņu izdalītie dūmi piešķir grilējamiem/kūpināmiem produktiem spēcīgu, pikantu dūmu garšu. Īpaši piemēroti sarkanajai gaļai un medījumiem.

324285



SASTĀVDAĻAS

1,5 kg vistas spārnu bez garšvielām

1 dl eļļas

70 g garšvielu maisījuma Rub

1,5 dl rīvmaizes

1 dl alkšņa koksnes kūpināšanas gabaliņi

Kūpināti vistu spārniņi

Viegli kūpinātos vistu spārniņus pasniegt, piemēram, kopā ar dārzeņiem un Tzatziki.

PAGATAVOŠANA

Vispirms sajaukt garšvielu maisījumu Rub ar eļļu, tad ar šo maisījumu aplaistīt vistu spārniņus, rūpīgi samaisīt un vismaz uz vienu diennakti ievietot ledusskapī. Rīvmaizi pievienot tikai īsu brīdi pirms grilēšanas, kārtīgi samaisot spārniņus un citas sastāvdaļas.

Uzkarsēt Kamado grilu līdz apmēram 200 °C un pārliecināties, ka ogles ir aizdegušās vienmērīgi visā grilā. Padoms! Kā palīg līdzekli ogļu aizdedzināšanai var izmantot olu glabāšanai izmantotu kartona kārbu. Lielisks ogļu aizdedzināšanas palīg līdzeklis ir aizdedzināšanas ventilators, ar kuru apriko Kamado apakšējo lūku.

Ievietot grilā karstuma sadales plāksni un ļaut tai kārtīgi uzkarst apmēram 5 minūtes. Šajā posmā vāku un vārstus aizver 3/4 apmērā. Pēc tam uz plāksnes novietot apmēram 1 dl alkšņa koksnes kūpināšanas gabaliņus, ievietot resti Kamado grilā un uz tās novietot vistu spārniņus tā, lai grila restes malās paliktu apmēram 4–5 cm brīvas vietas, lai vistu spārniņu nedegtu. Aizvērt vāku. Temperatūra izlidzinās un nedaudz pazeminās, un tā tam arī ir jābūt, jo spārniņus ir paredzēts grilēt 150 °C temperatūrā apmēram 30 līdz 40 minūtes.

Izmantot šos





SASTĀVDAĻAS

Gaļas bumbiņas

1,5 kg maltas liellopu gaļas
(tauku saturs 17–20 %)
garšvielas pēc vajadzības:
sāls
melnie pipari
ķīmenes
paprikas pulveris ar dūmu aromātu

Sautējums

3 tējkarotes mizotu konservētu tomātu
(tāds pats ūdens daudzums)
2 sīpoli
1–2 paprikas
3–4 ķiploka daiviņas
4–5 svaigi Jalapeno pipari
2–3 tējkarotes sasmalcināta dūmu čilli
1 tējkarote nogatavojušos melno pupiņu
1 saišķītis svaiga koriandra
eļļa cepšanai

Over the top chili

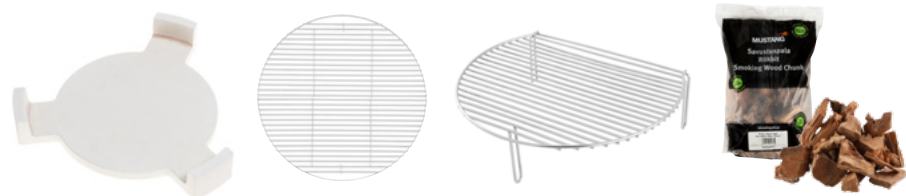
Garšīgu over the top chili var pasniegt ar rīsiem un skābo krējumu, vai arī pagatavot no tā garšīgus tako, burito vai načopelli!

PAGATAVOŠANA

Uzkarsēt Kamado grilu līdz apmēram 150 °C un novietot čuguna vokpannu uz restes. Zem restes novietot karstuma deflektoru, lai bloķētu tiešu karstuma iedarbību. Apcept vokpannā (apmēram 5–10 minūtes) sagrieztus sīpolus, piparus, ķiplokus un Jalapeno piparus. Pievienot nomizotus tomātus ar sulu, pupiņas, sasmalcinātus Čipotle piparus un ūdeni. Atstāt sautēties. Pagatavot gaļas bumbiņas, pievienojot garšvielas un samīcot masu vienādos gabalos. Ja nepieciešams, ievietot Kamado

grilā 2–3 Mustang kūpināšanas koksnes gabaliņus un novietot maltās gaļas bumbiņas uz vokpannas, bet vokpannu — uz restes. Kūpināt gaļas bumbiņas 2–3 stundas aptuveni 120–150 °C temperatūrā, laiku pa laikam samaisot, un, ja tās pārāk sabiezē, pieliet nedaudz ūdens. Kad gaļas bumbiņas ir gatavas (šajā brīdī nav svarīgi, ka bumbiņa iekšpusē vēl ir vidēji gatava), tās sadalīt vai saplucināt un sautēt nelielā temperatūrā vēl 30–60 minūtes. Over the top chili izdekorēt ar svaigu koriandru.

Izmantot šos



SASTĀVDAĻAS

2–4 kg vēša krūts gabala
Sāli nesaturošs vai nelielu sāls daudzuma saturošs garšvielu maisījums Rub 30 g uz vienu gaļas kilogramu
ja nepieciešams, pievienot melnos piparus un sāli

PAGATAVOŠANA

Gaļu pirms grilēšanas uz 1–2 stundām novietot istabas temperatūrā. Samaisīt garšvielu maisījumu Rub ar dažām paša izvēlētām sausām garšvielām vai izmantot gatavu, veikalos pieejamu garšvielu maisījumu Rub. Uzkarsēt Mustang Kamado grilu līdz aptuveni 175 °C temperatūrai, pārbaudīt vai ogles visur kvēlo vienmērīgi un uzstādīt Kamado grilam ar motoru aprīkoto iesma turētāju. Aizvērt vāku un atstāt vilkmes lūkas nedaudz pavērtas gan apakšā, gan augšā, lai ogles netiktu pilnībā apslāpētas.

Sagriezt gaļu iespējami plānās šķēlītēs un apkaisīt tās ar garšvielu maisījumu Rub, kā arī, iespējams, ar sāli un pipariem. Uzdurt gaļu uz iesma, cieši piespiežot iesmu pie galda. Saspiest gaļu tik cieši, cik vien iespējams, un pareizi nofiksēt iesmu

Kababa iesms

Šāda izcili garda gaļa ir ideāli piemērota, piemēram, pitas kabatiņām kopā ar svaigiem salātiem un jogurta mērci!

spārnuzgriežņus. Ievietot iesmu Kamado grilā un ieslēgt motoru. Grila temperatūra sākumā uz pusstundu var būt nedaudz augstāka, apmēram 120–130 °C, pēc tam, regulējot durvis, temperatūru var samazināt līdz 80–90 °C.

Atkarībā no gaļas gabalu lieluma un temperatūras, uz iesma esošā gaļa ir gatava pēc apmēram 4–6 stundām. Aptuveni

var pieņemt, ka 1 kg gaļas pagatavo 1,5 stundās, 2 kg gaļas — 3 stundās utt.

Gaļu ir viegli sagriezt, iesmu vertikālā stāvoklī atspiežot pret galdu, apakšā novietojot lielu trauku un griežot plānas gaļas šķēlītes paralēli iesmam.

Šāda izcili garda gaļa ir ideāli piemērota, piemēram, pitas kabatiņām kopā ar svaigiem salātiem un jogurta mērci!

Izmantot šos





SASTĀVDAĻAS

Ribiņas

5 kg cūkas ribiņu
sāls
piparu
olīveļļa
BBQ mērce
saišķītis vasaras sīpolu
2 saldās kukurūzas vāļītes
2 saišķīši mazo burkāniņu
sāls un pipari

Garšaugu sviests

150 g sviesta
1 dl sasmalcinātu pētersīļu
1 dl sasmalcināta timiāna
sāls un pipari

Ribiņas

Ribas ir piemērotas grilēšanai un tajā iegūst garšaugu sviesta un BBQ mērces garšu.

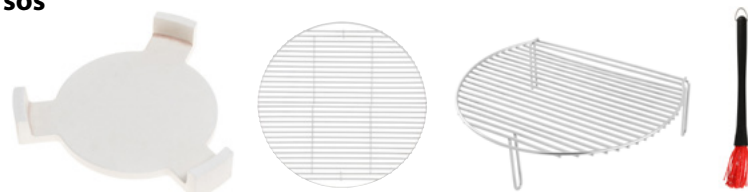
PAGATAVOŠANA

Ribiņas pāris stundas pirms grilēšanas novietot istabas temperatūrā. Garšai pievienot sāli un piparus, ar otiņu uzklāt nedaudz olīveļļas. Uzkarsēt Kamado grilu, izmantojot lielu ogļu daudzumu, lai karstuma pietiktu vairākas stundas. Ribiņas grilā var ievietot, kad temperatūra ir sasniegusi aptuveni 125 °C. Atkarībā no ribiņu lieluma un biezuma, grilēšanas process aizņem apmēram 4–5 stundas, zemākā temperatūrā — pat ilgāk. Grilēšanas laikā ar otiņu laiku pa laikam vienmērīgi uzklāt BBQ mērci.

Dārzenus grilē, to nesadalot. Pievienot sāli un piparus, un ar sāli un pipariem un grilēšanas laikā ar otiņu uzklāj lielu daudzumu garšaugu sviesta. Garšvielu sviesta sastāvdaļas sajauc. Dārzenus Kamado grilā ir ieteicams novietot virs ribiņām, lai to garša nonāktu arī ribiņās. Padoms! Ribiņu glazēšanai var izmantot arī veikalā pieejamo BBQ mērci.

Ribiņas baudīt, satverot tās ar pirkstiem un pēc maltītes — uzsmaidīt!

Izmantot šos



SASTĀVDAĻAS

aptuveni 12,5 kg liellopu antrekota
150–200 g garšvielu maisījuma Rub

PAGATAVOŠANA

Atdalīt no gaļas visas iespējamās plēves. Tomēr gaļā atstāt taukus, jo tie ilga gatavošanas procesa gaitā piešķir gaļai sulīgumu. Ieberzēt Rub marinādi gaļas virsmā un gaļas gabalu cieši ietīt cepšanas plēvē. Pēc tam vismaz uz vienu diennakti ievietot antrekotu ledusskapī.

Apmēram 1 stundu pirms grilēšanas novietot gaļu istabas temperatūrā. Uzkarsējot Kamado grilu gaļai, kuras pagatavošana prasa ilgu laiku, ir ieteicams parūpēties par to, lai grils jau pašā sākumā ir kārtīgi uzkarsis. Tas novērs nepieciešamību pievienot ogles grilēšanas laikā. Kamado grila gaisa atveres ļauj viegli kontrolēt karstumu un liesmu. Ieteicams izmantot arī konvekcijas akmeni vai citu siltuma sadales plāksni, lai gaļa nepiedegtu no apakšas, un to visu laiku grilā nebūtu jāgroza.

Liellopu antrekots

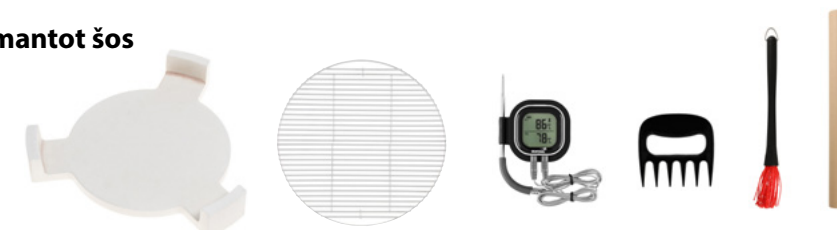
Iespējams, visgaršīgākā ir ilgi gatavota gaļa. Daži svarīgi padomi.

Cepeša termometrs nodrošina vislabāk rezultātu, ja gaļu vēlas vidēji pagatavotu un viegli sagriežamu, piemērota iekšējā temperatūra ceptim ir 54–55 °C. To Kamado grilā 100–120 °C temperatūrā sasniedz 4–5 stundās. Ja vēlaties, ka gaļa ir nedaudz maigāka un plēšama, pagatavošanu var turpināt ilgāku laiku

zemākā temperatūrā (aptuveni 80–100 °C). BBQ mērci vai sāls šķīdumu gaļai ar otiņu var uzklāt arī grilēšanas laikā.

Kamado grila lietošanu apgūst laika gaitā, katrs grils ir īpašs un vislabākos iestatījumus un temperatūras var atrast, izmēģinot dažādas variācijas!

Izmantot šos





Grilēšanai vienmēr piemērots laiks

Kamado grils ir ideāli piemērots grilēšanai ziemā. Īpaši tad, ja rīkojas nesteidzīgi. Lielā salā pie grila stāvēt nav nepieciešams. Grila keramiskais korpuss uzkrāj daudz siltuma un atdod to lēni. Snigšana un liels sals grila darbību neietekmē.

Grilējot ziemā, vērā ir jāņem vairāki aspekti.

- ✓ Pirms lietošanas no grila ir jānoslauka sniegs. Pārsegs vienkāršo tīrīšanu.
- ✓ Uzmanīgi noņemiet pārsegu no grila. Lai arī Mustang pārsegi ir izturīgi pret temperatūru līdz -20 °C, tie aukstumā kļūst cieti, un rupjākas apiešanās gadījumā var iepīst.
- ✓ Lai darbošanās pie grila būtu ērtāka, ir jānotīra arī ap grilu esošais sniegs.
- ✓ Izmantojot Kamado grilu, tā vāku atvērt piesardzīgi, lai nesaplēstu blīves, kas varētu būt sasalušas. Padoms! Starp Kamado grila vāku un pamatni ievietot plānu koka gabalu. Tas novērsīs to sasalšanu kopā.
- ✓ Izmantojot Kamado grilu ziemā vai pēc lielas lietusgāzes, tajā vispirms ielikt dažus ogles gabaliņus un tos aizdedzināt. Nelielā liesma atbrīvos grilu no iespējamā mitruma pirms grilēšanas, kurā izmanto lielu ogļu daudzumu. Tas novērsīs iespējamo plaisu rašanos.
- ✓ Pēc lietošanas, uzklāt uz grila pārsegu, lai nākamajā reizē tā lietošanas uzsākšana būtu ērtāka. Uzmanību! Pārsegu uzklāt tikai tad, kad grils ir atdzisis.



Pārklājs Kamado M

Pārklājs ar PVC pārklājumu Kamado griliem. 500 x 300 D, poliestera audums 130 g/m². Aizsargāts pret UV starojumu. Piemērots 18" Kamado griliem. Izmēri: 63 x 63 x 79 cm.

291122



Pārklājs Kamado L

Pārklājs ar PVC pārklājumu Kamado griliem. 500 x 300 D, poliestera audums 130 g/m². Aizsargāts pret UV starojumu. Piemērots 21" un 22" Kamado griliem. Izmēri: 73 x 73 x 89 cm.

291123



Pārklājs Kamado XL/XXL

Pārklājs ar PVC pārklājumu Kamado griliem. 500 x 300 D, poliestera audums 130 g/m². Aizsargāts pret UV starojumu. Piemērots 23,5" un 26" Kamado griliem. Izmēri: 80 x 80 x 90 cm.

606696



Pārklājs Kamado L koka galdiem

Iekšpusē ar PVC pārklātu 600 x 300 D poliestera audums, 330 g/m², aizsargāts pret UV starojumu un salizturīgs, apstrādāts pret aizdegšanos. Izmēri: 125 x 95 x 115 cm.

605795

Padomi efektīvai Kamado grila izmantošanai



3 – Temperatūras regulēšana

Kamado grila temperatūru ļoti precīzi var regulēt ar augšējo un apakšējo vārstu. Aizdedzināt ogles un ļaut tām kārtīgi iedegties. Paaugstināt temperatūru, lai grila keramiskajā korpusā uzkrātos karstums. Pēc tam ar vārstiem iestatīt vēlamo temperatūru. Nogaidīt. Grils iestatīto temperatūru saglabā vairākas stundas.



1 – Pelnu izņemšana pirms grila izmantošanas

Pirms Kamado grila iekuršanas vienmēr izņemiet no tā no iepriekšējās lietošanas reizes palikušos pelnus. Mustang grilam ir pieejams plašs pelnu trauku un lāpstiņu klāsts. Pirms pelnu izņemšanas vienmēr pārliedzināties, vai tie ir atdzisuši.

4 — Grila tīrīšana

Kamado grila iekšējās virsmas un deflektoru tīra atsevišķi. Grilā uzkrātais siltums un ogļu izdalītais karstums piededzina pie virsmām uz iekšējām virsmām un deflektora nonākušos taukus un marinādi. Grila tīrīšanai nepieciešamības gadījumā var izmantot tīrīšanas suku ar mikstiem sariņiem. Grila iekšējo virsmu tīrīšanai neizmantojot nekādus tīrīšanas šķidrumus vai ūdeni. No ārpuses grilu var noslaucīt ar mitru drāniņu.

5 – Grila izdzēšana un ogļu noslāpēšana

Pēc grilēšanas aizveriet grila augšējo un apakšējo vārstu, grila vākam esot aizvērtam. Skābekļa trūkuma dēļ grilā esošās ogles noslāpst un izdziest. Grila izdzēšanai nekad neizmantojot ūdeni. Kurtuvē palikušās ogles var izmantot nākamajā grilēšanas reizē. Vienmēr pārbaudīt, vai ir atvērtas čuguna ogļu restes gaisa atveres. Lai to izdarītu, no kurtuves ir jāizņem ogles.

6 – Picu cepšana uz paaugstinātās restes

Kamado grils ir labākā picas krāsns. Ogļu dūmi picai piešķir īpašu garšu. Izmantojot kūpināšanas koksnes gabaliņus Mustang, picai var piešķirt īpašu garšu.

Ievietot paaugstināto resti grilā un uz tā novietot picas akmeni. Tas novieto picu tuvāk grila vākam, no kura atstarotais karstums pagatavo picas pildījumus. Pati pica izcepas picas akmens karstumā.

2 – Grila iekuršana

Kamado grilu var viegli iekurt, izmantojot Mustang koksnes šķiedru iekuriņus vai Eco iekurus. Alternatīva ir Mustang elektriskās grila iekuršanas iekārtas izmantošana. Kamado grilu nekad neiekuriet ar aizdedzināšanas šķidrumu. Aizdegušās ogles var ātri un efektīvi padarīt gatavas ēdiena pagatavošanai, ja grila apakšējam vārstam uzstāda Mustang iekuršanas ventilatoru.



7 – Rezerves daļas

Laiku pa laikam nodilušās vai bojātas grila daļas var būt nepieciešams aizstāt ar jaunām. Šādā gadījumā sazināties ar Mustang produktu atbalsta dienestu, kas palīdzēs iegādāties nepieciešamās rezerves daļas un piederumus. Ar produktiem saistītas atbalsta saņemšanai ar atbalsta dienestu ir iespējams sazināties ar Mustang tīmekļa vietnes starpniecību.



Grilētāju atbalsts un ideju banka

Mustang gādā, lai grilētāju darbība būtu veiksmīga un viņi grilēšanu izbaudītu aizvien lielākā apmērā.
Mustang — sabiedrotais grilēšanas pasaulē!

LĪDZ 10 GADIEM ILGA GARANTĪJA

Mustang garantijas programmas

Mustang izstrādājumi ir izgatavoti rūpīgi, un to kvalitāte pirms nosūtīšanas rūpnīcā ir pārbaudīta testējot. Garantija attiecas arī uz griliem. Grila garantiju skatīt lietošanas instrukcijā.

Garantijas programma

mustang-grill.com/lv/garantijas-programma/



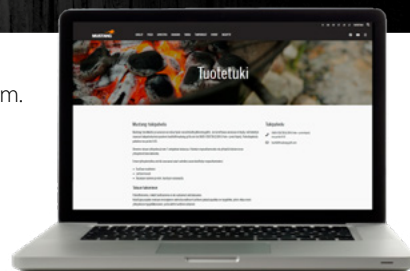
REZERVES DAĻAS UN PRODUKTU ATBALSTS

Somijas produktu atbalsts

Mustang piederumus un rezerves daļas var iegādāties no labi nodrošinātiem tirgotājiem. Ja vajadzīgā rezerves daļa nav atrasta, varat sazināties ar mūsu kompetento Somijas atbalsta dienestu.

Produktu atbalsts

mustang-grill.com/lv/izstradajumu-atbalsts/



Chef
Oskari
Lahti



GRILĒSIM KOPĀ

Sekojet mums sociālajos tīklos

Sekojet
mums!

Savos sociālo tīklu kanālos mēs dalāmies ar labākajiem grilēšanas padomiem un gardām receptēm. Nāciet grilēt kopā ar Mustang šefpavāru Oskaru.



mustanggrill



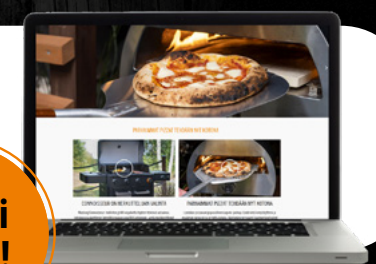
GRILĒTĀJU TĪMEKĻA VIETNE

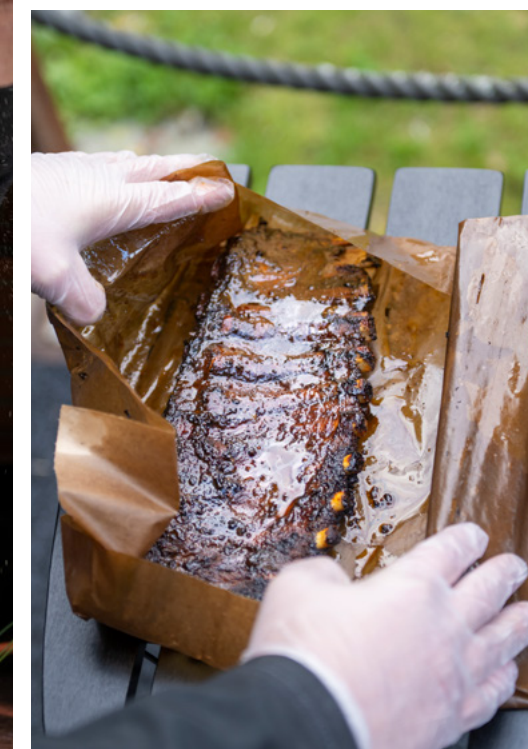
Grilēšanas padomi, receptes, kā arī visi grili un to piederumi

Atklāiet iedvesmojošus grilēšanas padomus un receptes, kā arī visu mūsu plašo grilu, āra kamīnu, picu krāšņu un kūpināšanas iekārtu klāstu. Papildu aprīkojums un piederumi ir pieejami mūsu tīmekļa vietnē.

mustang-grill.com

Atrodi
jaunu!







mustang-grill.com

TAMMER

BRANDS | EST 1954

tammerbrands.fi