



MUSTANG



Tervetuloa Mustang-perheeseen. **Koukutu grillaukseen.**



MUSTANG

GRILLAUSYLIVOIMAA

Hienoa, että löysit tämän julkaisun pariin. Meidän intohimomme on grillaus sekä savustus, niiden lukuisissa muodoissa. Toivotamme Sinut lämpimästi tervetulleeksi Mustang-perheeseen.

Olemme tutkineet erilaisia grillaajia ja kehittäneet brändiämme tietoa vasten jo vuosien ajan. Jokainen grillaaja on Mustangille merkityksellinen. Tässä julkaisuissa pääsette mukaan grillauksen moniulotteiseen maailmaan. Ole valmis koukuttumaan grillaukseen.



Mustang chef Oskari Lahti ja Brand owner Sami Sinisalo

Ota myös
some haltuun

f @ y d
mustanggrill

MUSTANG

mustang-grill.com

f @ y d mustanggrill



suomalainen tuotetuki: mustang-grill.com/tuotetuki

GRILLAA MONIPUOLISESTI – KAIKKI GRILLAUSTAVAT OVAT SALLITTUJA

Monipuolinen kamado-grilli

Kaikki grillausmenetelmät yhdellä grillillä



Mureita ribsejä, rapeakuoriaisia wingsejä, mehevää briskettiä, maukkaita burgereita, ehkä savun makuu... Kamado-grillissä onnistuu kaikki!

Keraaminen kamado-grilli on pihan monikäyttöisin grilli. Yhdellä grillillä pystyt grillaamaan nopeasti pihvit suoralla lämmöllä, hyödyntämällä epäsuoraa grillaustapaa ja matalaa lämpötilaa pystyt puolestaan hauduttamaan isoja lihakimpaleita usean tunnin ajan, ilman pelkoa lihan kuivumisesta. Kamado-grilli on myös mitä parhain pizzauuni, varsinkin kun käytät korokeritilää ja sen päällä pizzakiveä.

Hyödyntämällä 5 in 1 grillausjärjestelmää pystyt yhtä aikaa grillaamaan suoralla ja epäsuoralla grillaustavalla, mikä on erinomainen ominaisuus esimerkiksi burgerien ystäville. Voit myös laittaa grillausjärjestelmän grillausritilät eri korkeuksille ja tälläkin tavalla hyödyntämään eri lämpötiloja grillin sisällä.

Hyödyntämällä korokeritilää saat lähes tuplattua grillausalan, sekä pystyt hyödyntämään eri lämpötiloja grillin sisällä. Moottorivartaassa puolestaan kokonainen broileri tai iso lihakimpale pyörii ja kypsyy tasaisesti joka puolelta.

Kokeile rohkeasti erilaisia kamado-lisäosia ja nauti monipuolisesta grillaamisesta vain yhdellä grillillä.

- Monipuolisuuden päätähti
- Kattava Kamado-kokonaisuus
- Kamado-grilleissä 10 vuoden takuu
- Varaosat ja huoltoapu tiimiltämme



NÄILLÄ ONNISTUT



325387 Kamado L 313529 Deflektori Kamado L 325402 5 in 1 grillausjärjestelmä Kamado L 325409 Varrassarja Kamado L 325398 Korokeritilä Kamado L

Katso kaikki Kamado-grillit ja lisävarusteet mustang-grill.com



SUORA JA NOPEA GRILLAUSMENETELMÄ

MEHEVÄT RIBSIT AJAN KANSSA

SUORASTI JA EPÄSUORASTI SAMANAIKAISESTI

WINGSIT KAHDEN KERROKSESSA

RYHDY GRILLIMESTARIKSI – HYVILLÄ VINKEILLÄ JOKAINEN ONNISTUU

Mitä on barbecue-grillaus?

Murea liha ja syvät maut ajan ja savun liitolla

Klassisimmillaan kamado-grilli on barbecue-grillauksessa, jolloin savustus ja grillaus yhdistävät voimansa. Barbecue-grillauksessa lihaa kypsytetään pitkään matalassa lämmössä, jolloin siitä tulee erityisen mureaa ja vivahteikkaan maukasta. Kamadon keraaminen runko on tähän täydellinen, sillä se varastoi lämpöä tasaisesti ja pitkään. Usein barbecue-grillauksessa hyödynnetään myös lihan ympärillä kiertelävää savua, joka kypsyttää lihan. Savun saat kiertelemään grilliin lisäämällä pari savustuspala hiilien joukkoon.

Tutustu kamado-grilleihimme ja ota haltuun uusi tapa grillata. Mutta varo, grillaus aiheuttaa ehtymätöntä kokeilunhalua. Valmistaudu kookuttamaan grillaukseen!



OMA TYYLISI – JUURI SOPIVA GRILLI KAIKENLAISILLE GRILLA AJILLE

Valitse oma kaasugrillisi

Sopiva grilli kaikenlaisille grillaajille



Kevään ja kesän 2024 yhtenä trendinä tullaan näkemään puisten puutarhakalusteiden paluu terasseille. Mustangin uudet Greenville-malliston kaasugrillit tukevat tätä suuntausta.

Greenville-mallistossa on kolme ja neljä polttimiset kaasugrillit, joiden vaunuissa on paljon puuosia. Todella tukeviin teräsvaunuihin on lisätty puuosia, jotka luovat mielikuvan puisesta grillivaunusta. Nämä grillit mukautuvat hyvin terassille muiden puukalusteiden joukkoon, ja ovat toki näyttävän näköisiä katseenvangitsijoita jo itsessäänkin.

Greenville-kaasugrilleissa on todella isot grillausalat, jotka on jaettu puoliksi valurautaisen ritilän ja parilan kesken. Tehokkaat valurautapolttimet nostavat lämpötilan grillaamiseen sopivaksi todella nopeasti. Lämmitysritilälle nostat osan grillatuista ruoista pysymään lämpöisenä, kun jatkat vielä muiden ruokien kypsentämistä. Tai hyödynnät pelkästään sitä ruokien kypsentämiseen.

Puhdista puuosat säännöllisesti pyyhkimällä kostealla liinalla, samalla kun puhdistat grilliä muutenkin. Muista kuivata puuosat hyvin puhdistamisen jälkeen. Suojapeitettä käytettäessä tulee huolehtia, että ilma pääsee kiertämään peitteen alla. Puuosat tulee käsitellä värittömällä puuöljyllä pari kertaa vuoden aikana. Öljyminen lisää puuosien käyttöikä. Ennen varsinaista käyttöä kokeile puuöljyä ja muita hoitoaineita ensin pienelle alueelle huomattomampaan paikkaan varmistaaksesi niiden soveltuvuus. Noudata aina aineiden valmistajan ohjeita puuosien käsittelyssä.




GREENVILLE HURMAA PUUOSILLA



623637 Greenville 4 623636 Greenville 3

LAAJA VALIKOIMA GRILLEJÄ – VALITSE OMASI

Laajasta grillivalikoimasta löydät juuri sinun makuusi sopivan tyylikkään ja laadukkaan grillin eri kokoluokissa. Tutustu valikoimaan!

-  **Paljon eri kokoja, suuresta 6 polttimen grillistä kompaktiin 1 polttimen grilliin**
-  **Eri värejä, rosterigrillit, puiset viimeistelyt**
-  **Monipuoliset tekniset ominaisuudet, kuten tehopolttimet ja Multigrill-ritilät lisävarusteille**

Katso kaikki grillit
mustang-grill.com

Kauden 2024 kaasugrilliuutuudet:
Greenville
Shelbyville
Smithville



ROSTERINEN SHELBYVILLE



TYYLIKÄS MUSTA SMITHVILLE

MUSTANG
GRILLAUSYLIIVOIMAA

KESÄ 2024



Katso kaikki grillit
mustang-grill.com



SHELBYVILLE

Mustang Shelbyville -malliston rosteriset grillit löytyvät kolmessa kokoluokassa. Hyvä ja laadukas kaasugrilli niin enemmän kuin vähemmänkin grillaaville.

rosteri



SMITHVILLE

Mustang Smithville -malliston tyylikkääät mustat grillit löytyvät kolmessa kokoluokassa. Hyvä ja laadukas kaasugrilli niin enemmän kuin vähemmänkin grillaaville.

musta



Mustang
Kaasugrilli Shelbyville 6+1



Mustang
Kaasugrilli Shelbyville 4+1



Mustang
Kaasugrilli Shelbyville 3+1



Mustang
Kaasugrilli Smithville 6+1



Mustang
Kaasugrilli Smithville 4+1



Mustang
Kaasugrilli Smithville 3+1

Katso tuotetiedot ja lisää kuvia mustang-grill.com

MUSTANG

mustang-grill.com

f @ y d mustanggrill



suomalainen tuotetuki: mustang-grill.com/tuotetuki

MUSTANG

GRILLAUSLIVOJMAA

KESÄ 2024



Katso kaikki grillit
mustang-grill.com



GREENVILLE

Mustang Greenville -malliston näyttävät grillit on viimeistelty puuosilla. Puuosat on valmistettu vastuullisesti kasvatetusta puusta. Greenville-grillit ovat saatavilla kahdessa kokoluokassa.



VOYAGE

Mustang Voyage on kokoonlaitettava sähkögrilli. Kokoonlaitettava ja vedettävä ominaisuus mahdollistaa erittäin kätevän säilytyksen ja mukaan otettavuuden.



Mustang
Sähkögrilli Voyage



Mustang
Kaasugrilli Greenville 4



Mustang
Kaasugrilli Greenville 3

HIILIGRILLIEN AITOUS

Hiiligrillauksessa on aitoa ja alkuperäistä grillauksen tunnelmaa. Uusi Mustang Kilgore -tynnyrihiiligrilli on pieneköstä koostaan huolimatta monipuolinen grilli. Hiiliritilää säätämällä hallitset grillin lämpötiloja helposti.



Mustang
Tynnyrihiiligrilli Kilgore



Katso tuotetiedot ja lisää kuvia mustang-grill.com

SYVIÄ MAKUJA SAVUSTAMALLA

Savussa sen salaisuus

Savusta löydät uudet, herkulliset maut

SAVUSTUKSEN MONIOSAAJA – KATTAÄ KAIKKI SAVUSTAJAN TARPEET

- 🔥 Laitteet lämmin- ja kylmäsavustukseen
- 🔥 Perinteiset savustuslaatikot
- 🔥 Eri puolajien savustushakkeet, -purut ja -palat

Katso kaikki savustustuotteet
mustang-grill.com

Sähkösavustimella valmistat ruokaa helposti ja nopeasti

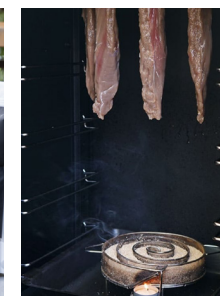
Savustaminen sähkösavustimella on yksi helpoista ja herkullisimmista tavoista valmistaa ruokaa. Käykästä suosituin savustettava raaka-aine on kala, mutta savustaa voi hyvin myös lihaa sekä kasviksia. Pienet ja keskikokoiset kalat voi savustaa sellaisenaan perattuina, isommat kalat on hyvä savustaa fileenä, varsinkin pienemmissä sähköputkisavustimissa. Jos savustettavaan 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.

Kala ja juusto – täydellinen pari kylmäsavustukseen

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

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



TULE MUKAAN MUSTANGIN GRILLAUSTIIMIIN

Tätä on Mustang

Kaverisi grillauksen maailmassa

Mustangin grillauslyivoima syntyy aidosta intohimosta grillaukseen – me tunnemme grillauskulttuurin ja tuomme sen sinun ulottuillesi, jotta sinä voit nauttia enemmän.

Mustang omaa laajimman valikoiman grillaustuotteita. Tiimimme ydin muodostuu intohimoisista grillaajista, jotka kehittävät tuotteitamme juuri tähän tarkoitukseen – kookuttamaan jokaisen grillauksen moniulotteiseen makumaailmaan.

TARJOAMME

LAAJA VALIKOIMA
KUUMIMMAT TRENDIT
LOISTAVA VASTINE RAHALLE
VARAOSAPALVELU
TAKUUOHJELMA
TIIMIN TUKI VERKOSSA JA SOMESSA

- KAASUGRILLIT
- HIILIGRILLIT
- BARBECUE-GRILLAUS
- SÄHKÖGRILLIT
- PIHAGRILLIT
- ULKOTULISIJAT
- RENGASPOLTTIMET
- PIZZA
- SAVUSTUS
- LISÄVARUSTEET
- SYTYTYYS
- VÄLINEET JA TARVIKKEET

Katso kaikki Mustang-tuotteet
mustang-grill.com





Tervetuloa Mustang-perheeseen.



MUSTANG

GRILLAUSYLIVOIMAA

mustang-grill.com

[f](#) [@](#) [▶](#) [♫](#) [mustanggrill](#)