



MUSTANG

GRILLAUSYIVOIMAA



GRILLAUS

Connoisseur

Herkättelijän valinta

Nyt grillataan

avotulella

Pizzaa

kaasugrillistä

Smash Burger
*on nyt kaikkien
huulilla*

Todellinen herkuttelijan valinta!



Katso video **Connoisseur-
kaasugrillistä**
QR-koodin takaa

Seuraa meitä somessa ja inspiroidu



@mustanggrill



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla



Connoisseur on kauden uutuus!

Mustang Connoisseur -malliston grillit on pakattu täyteen teknisiä uutuuksia.

Grillin infrapunasivukeitin toimii myös grillinä. Polttimen lämpötila nousee hetkessä noin 800 °C lämpötilaan. Kun lihaa grillataan tällaisessa lämpötilassa, sulkeutuu lihan pinta nopeasti, pitäen grillattavat tuotteet mehevinä.

Polttimien uuden rakenteen ansiosta liekki palaa myös polttimien etuosassa. Näin pystytään hyödyntämään koko grillausala tehokkaaseen grillaamiseen.

Grillausalan oikeassa reunassa on tehopolttin, jonka muita polttimia suurempi teho mahdollistaa lihan pintojen sulkemisen nopeasti tai grillaamisen suuremmalla lämpötilalla.

Grillausritilöiden keskellä on erillinen pyöreä ritilä, jonka tilalle voidaan vaihtaa erilaisia lisävarusteita Mustang Multigrill System -tuotevalikoimasta.

VINKKI!

Connoisseurissa kaasupulloa saa säilyttää alakaapissa myös grillauksen aikana.

Onnistuaksesi tarvitset nämä



Connoisseur kolmella polttimella
(613313)



Connoisseur neljällä polttimella
(613318)



Connoisseur viidellä polttimella
(613334)



Katso kaikki tuotteet mustang-grill.com/category/kaasugrillit

Infrapunasivukeitin



Tehopolttin



Multigrill-ritilä



Luo grillistäsi unelmien kesäkeittiö


Multigrill -lisävarusteilla



Katso herkullisia reseptejä mm.
**jättirapuwokki ja udon nuudeleita, sekä
härän entrecote pihvit ja ratatouillea**
QR-koodista tai osoitteesta:
mustang-grill.com/reseptit/

Seuraa meitä somessa ja inspiroidu

 @mustanggrill

 GrillaaMustangilla

 Grillaa Mustangilla



Mustang Multigrill System -lisävarusteet

Monet kaasu-, hiili- ja ulkogrillimme sekä nuotioalustat on varustettu grillausritilöillä, joiden keskellä on erillinen pyöreä Ø 30 cm ritilä. Tämän ritilän tilalle voidaan valita Mustangin laajasta **MGS eli Multigrill System** -valikoimasta haluttu lisävaruste.

MGS mahdollistaa grillin lisävarusteen vaihtamalla mm. pizzan valmistamisen, nopean kasvien wokkaamisen tai vaikka lettujen paistamisen.

MGS-valikoimassa on myös paellapannu, broilerinpaistoteline sekä suoraiteen muotoisia valurautavuokia. Niitä ei laiteta pyöreään ritilän tilalle, vaan laitetaan suoraan ritilän päälle.

VINKKI!

Mustang Sapphire-grilleissä on oma lisävarustevalikoima, joista monet sopivat myös Multigrill System -ritilään.

Onnistuaksesi tarvitset nämä



Valurautapannu Multigrill (603435)



Parilapannu Multigrill (316743)



Valurautapariila Multigrill (325036)



Valurauta wok-pannu Multigrill (603438)



Pizzakivi Multigrill (316871)



Valurautapannuseti (327531)



Broileriteline (324710)



Paellapannu Multigrill (298067)

Katso kaikki tuotteet mustang-grill.com/tarvikkeet/



Pizzaa kaasugrillistä

*Buon
appetito!*



Tutustu Mustangin laajaan
pizzatarvikevalikoimaan
QR-koodista tai verkkosivuilta:
mustang-grill.com/category/pizza/

Seuraa meitä somessa ja inspiroidu



@mustanggrill



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla



Pizzeria omalla takapihalla

Mustang pizzauuni on suurenmoinen lisävaruste kaasugrilliisi. Tällä lisävarusteella tavallinen kaasugrilli muuttuu pizzauuniksi. Uunilla valmistuu niin rapeapohjaiset pizzat, monenmoiset leivät sekä paahdetut lihat ja kasvikset.

Nappaa herkullinen resepti QR-koodista tai verkkosivuilta

Pizzaa kuumasta grillistä omalla kastikkeella

mustang-grill.com/reseptit/pizzaa-kuumasta-grillista-omalla-kastikkeella/



Onnistuaksesi tarvitset nämä

Tarkkuusvaaka (615272)



Pizzaleikkuri (613115)



Pizzalapio
Premium 40 cm
(615095)

Pizzauuni kaasugrilliin(313247)



Pizzaleikkuri
(604021)



Pizzataikinan kohotusastia L (611926)



Taikinalasta (611859)



Katso kaikki tuotteet mustang-grill.com/category/pizza/




Purilaista parilalta




Katso **Smash
burger** video
QR-koodista

Seuraa meitä somessa ja inspiroidu

 @mustanggrill

 GrillaaMustangilla

 Grillaa Mustangilla



Nyt ei lasketa kaloreita – suussa sulavat Smash burgerit

Smash burger on saavuttanut suuren suosion, eikä suotta, onhan se niin herkullista! Mustang grillillä ja lisätarvikkeilla valmistat suussa sulavat burgerit hetkessä.

Smash burgerit 4:lle

Ainesosat

- n. 600 g naudan jauhelihaa / 150 g per pihvi (rasva % n. 20)
- 1 isohko punasipuli ohuina renkaina
- 4 siivua Monterrey Jack ja cheddarjuustoa
- 2 dl chilimajoneesia
- 4 hampurilaissämpylää (esim. briossi tai potato bun)

Ohje

Smash burger muodostuu hampurilaispihvistä, joka litistetään kuuman paistoparilan pintaan. Kun ohut hampurilaispihvi paistuu rasvassaan, muodostuu pihvin reunaan ihanan rapea ja maukas pitsireunus. Jotta hampurilaispihvi saadaan litistettyä, tarvitaan hampurilaisprässää, joka löytyy Mustangin laajasta tuotevalikoimasta.

Lisää mausteet ja juustoviipaleita hampurilaispihvin päälle, ja peitä ne grillauskuvalla. Juusto sulaa ja pihvi kypsyy valmiiksi nopeasti kuvun alla. Kokoa sen jälkeen herkullinen hampurilainen valmiiksi.



Onnistuaksesi tarvitset nämä



Grillauspaino (324177)



Grillauskupu (604031)



Valurautaparila
Multigrill (325036)



Grillilasta (316435)



Connoisseur neljällä
polttimella (613318)

Katso kaikki tuotteet mustang-grill.com



Nyt grillataan avotulella



Ulkogrilli Patagonia


601845


Katso video

QR-koodista

Seuraa meitä somessa ja inspiroidu

 @mustanggrill

 GrillaaMustangilla

 Grillaa Mustangilla



HIILIGRILLI

Argentiinalainen grillaus Patagonialla

Argentiinalainen grillaus tarkoittaa, että liha on kypsennetty pitkään ja hitaasti hiilloksen päällä tai nopeasti avotulella. Jotta yhdellä ja samalla grillillä tällaista grillausta pystytään tekemään, tarvitsee grillin ritilän nousta tai laskea grillaustavan mukaan. Mustang Patagonia on ratkaisu tähän.

VINKKI!

Voit ylläpitää liekkiä tulilaatikon toisessa reunassa ja siirtää valmiita punaisena hehkuvia hiiliä toiseen reunaan. Näin saat hiilloksen riittämään pitkäaikaiseen grillaukseen.

Onnistuaksesi tarvitset nämä



Grillihanskat nahkaa (603430)



Ohennusrauta
(211321)



Ulkogrilli Patagonia
(601845)



Digitaalinen
paistolämpömittari
(324171)

Katso kaikki tuotteet
mustang-grill.com/category/hiiligrillit/



Jaettu ruoka on kaksinkertainen ilo – Jaa oma grillauskuvasi tunnisteella **#grillaamustangilla**

Tuliterapiaa ulkotulilla



Ulkogrilli Oakdale

601849

Katso Youtube-
video QR-koodista

Seuraa meitä somessa ja inspiroidu



@mustanggrill



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla



Oakdale-ulkotulisija tunnelman luoja

Mikä onkaan rauhoittavampaa, kuin istua hiljaa pimenevässä illassa ja tuijottaa tulta. Tulessa on jotain mystistä ja maagista. Se vetää puoleensa ja huomaamatta on mennyt ilta pitkälle nauttiessa tästä hetkestä. Mustangin ulkogrilleilla, nuotioalustoilla ja tulikoreilla luot tämän maagisen hetken takapihalle.

Pihvit, maustevoi ja kevyet lisukkeet 4:lle

Ainesosat

n. 200 g pihvilihaa per syöjä (esim. naudan ulko- tai sisäfile, entrecote tms.)
200 g miniparsaa tai broccoliinia
200 g miniterttutomaatteja
200 g tuoreita kanttarelleja
öljyä paistamiseen

Maustevoi:
150 g voita
1 valkosipulin kynsi
2 rkl timjamisilppua
riipaus mustapippuria

Ohje

Ota pihvit huoneenlämpöön n. 1 h ennen grillausta. Valmistaa maustevoi. Käytä voita nopeasti mikrossa n. 10-15 sek, että se pehmenee hieman. Sekoita voin joukkoon hienonnettu valkosipuli, timjamisilppu ja ripaus mustapippuria.

Kuumenna grilli kuumaksi. Grillaa kanttarelleja, parsoja ja terttutomaatteja n. 5 min hieman käänellen. Voit loppuvaiheessa maustaa kasvikset suolalla ja pippurilla, myös maustevoisulalla pensselöinti antaa kasviksille kivan vivahteen.

Grillaa pihvejä hieman paksuudesta ja halutusta kypsyydestä riippuen n. 1-3 min. per puoli ja mausta suolalla sekä pippurilla. Voit laittaa maustevoita pihveille jo niiden ollessa grillissä loppuvaiheessa tai viimeistellä annoksen voilla vasta lautasella.



Onnistuaksesi tarvitset nämä



Grillipannu ovaali (604040)



Grillausvälinesarja (604045)



Ulkogrilli
Oakdale
(601849)



Katso kaikki tuotteet
mustang-grill.com/category/grillit/ulkotulisijat/

Värien karnevaalit *grillissä*



Rengaspoltin muuripohjanpannulla

Katso Youtube-video QR-koodista

Seuraa meitä somessa ja inspiroidu



@mustanggrill



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla



Rengaspoltin muurinpohjanpannulla

Rengaspoltin on erittäin kätevä, kun halutaan paistaa ruokaa helposti ja suht nopeasti. Lisäämällä muurinpohjanpannun onnistuu loihtimaan niin suolaiset kun makeat herkut.

Värikäs kasviswokki

Ainesosat

1 rs herkkusieniä
1 rs broccoliinia
2-3 eriväristä paprikaa
1 rs sokeriherneitä
1-2 punasipulia
1 rs ruusukaalia
sesamiöljyä wokkaamiseen

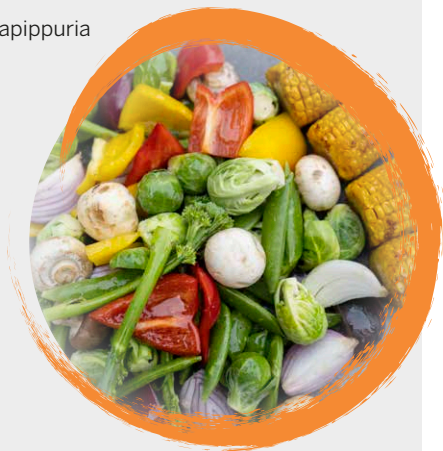
Wokkikastike :
2 tl vihreää currytahnaa
2 valkosipulinkynttä
pieni pala raastettua inkivääriä
1 punainen chili
1 dl rypsiöljyä
suolaa ja mustapippuria

Ohje

Pilko kaikki kasvikset suurehkoiksi paloiksi. Kuumenna muurinpohjanpannu kuumaksi ja lisää seesamiöljyä pannulle. Lisää kasvikset ja wokkaa niitä käännellen n. 3-4 minuuttia. Kasvikset saavat ottaa kauniin värin pintaan, ne saavat kuitenkin jäädä hieman napakoiksi sisältä.

Valmista wokkikastike laittamalla kastikeaineokset tehosekoittimeen. Kaada kastike wokkipannulle kasvien sekaan loppuvaiheessa ja kuumenna vielä 1-2 minuuttia.

Tarjoa kasviswokki keitetyn basmatiriisin tai nuudeleiden kera, koristele tuoreella korianterilla ja limelohkoilla!



Onnistuaksesi tarvitset nämä



Muurinpohjanpannu jalolla
45 cm (182674)



Rengaspoltin emaloitu (233285)



Muurinpohja-
paistinlasta (18269)

Rengaspoltinjalusta tuulusuojalla (316510)




Katso kaikki tuotteet mustang-grill.com/category/grillit/rengaspolttimet


Puhdistus on puoli ruokaa




Lue lisää **grillausohjeita** sekä **hyödyllisiä vinkkejä grillaukseen** QR-koodin kautta tai verkkosivuilta: mustang-grill.com/grillausvinkit/

Seuraa meitä somessa ja inspiroidu

 @mustanggrill

 GrillaaMustangilla

 Grillaa Mustangilla



Näillä vinkeillä puhdistat ja säilytät grillisi

Puhdista grilli aina käytön jälkeen, niin se on heti käyttövalmiina seuraavalla grillauskerralla.

Grilliritilä ja umpiparila puhdistetaan polttamalla niihin tarttunut rasva, marinadi ja ruoantähteet tuhkakksi. Anna grillin jäähtyä ja puhdista grillinpuhdistusharjalla.

Kauden 2022 uutuus on parilanpuhdistustyyny vesisäiliöllä. Roiskauta säiliöstä vettä lämpimälle parilalle, ja höyrystyvä vesi irrottaa lian tehokkaasti.

Toinen kauden 2022 uutuus on mikrokuituliina, joka yhdistettynä grillinpuhdistusnesteeseen on tehokas yhdistelmä likaa vastaan. Puhdistusliinoilla putsaat grillin ulkopinnat tehokkaasti.

Grillinpuhdistusharjavalikoimamme on taatusti laajin mitä löydät. Valikoimasta löytyy vaihtoehto jokaiseen makuun.

VINKKI!

Tehosta puhdistusta lisäämällä veden joukkoon pari tippaa sitruunamehua.

VINKKI!

Mikrokuituliinat soveltuvat myös muiden kovien pintojen puhdistukseen.

Grillin sekä sen ympäristön suojaaminen

Mikä onkaan ikävämpää kuin huomata grillin pintojen olevan täynnä siitepölyä taikka, että lintu on käynyt jättämässä terveisensä grillin kanteen. Suojaa grillisi suojapeitteellä ja se on aina puhtaana ja valmiina käyttöön.

Suojaa terassi grillistä roiskuvilta rasvoilta ja marinadeilta grillin alle laitettavalla Mustang-grillimatolla. Palosuojattu matto soveltuu myös hiiligrillin alle. Jos grillistä tippuu kuumaa tuhkaa tai kipinä matolle, sammuu se siinä ilman, että matto syttyy palamaan.

Onnistuaksesi tarvitset nämä

Mikrokuituliina
(611876)



Puhdistustyyny
(612117)



PV-matalapainesäädinsarja
(329142)



Kierrentiili matalapainesäädinsarja
(108987)



Grillimatto (303779)



Grillin suojapeite L (602303)



Grillin puhdistussarja (298604)



Grillin puhdistusharja kolmio (218440)



Katso kaikki tuotteet mustang-grill.com/tarvikkeet/









MUSTANG

GRILLAUSYLIIVOIMAA

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

