



MUSTANG



MUSTANG



Den mångsidiga Kamado-grillen

Keramiska Kamado-kolgrillar för långvarig grillning i låga temperaturer. Kamado-grillen är både grill, rök och ugn. Med tillbehör blir grillningen ännu mångsidigare!

Alla Kamado-grillar består av:

- Mullite keramisk lera med värmemotstånd upp till 1 000 °C
- En övre ventil av gjutjärn för mycket exakt dragreglering
- En nedre ventil med skyddsnät
- Ett kolgaller av gjutjärn
- En keramisk platta för värmedisribution
- Ett grillgaller i rostfritt stål
- Garanti i 10 år. Kontrollera garantiprogrammet på webben.



Kamado-kolgrillar

Barbecue-grillning har slagit igenom i stora delen av Norden samt i Baltien. Och populariteten bara växer. Vad handlar allt det här om?

I barbecue-grillning tillreds köttet länge i låg temperatur, varvid det blir väldigt mörkt och gott med många nyanser. Ofta utnyttjas röken som cirkulerar runt köttet i tillredningen i barbecue-grillning. Rökning och grillning förenar alltså sina krafter. Bekanta dig med Mustangs barbecue-grillar och lär dig ett nytt sätt att grilla.

Den unika och förnyade Kamado-grillen

Kamado-grillar har haft en stor roll i barbecue-grillningens genombrott. Deras unika förmåga att lagra värme underlättar tillredningen av stora köttbitar på låg värme under en lång tid. Vi har börjat utveckla våra Kamado-grillar ur användarnas synvinkel. Mustang Kamado-grillar utmanar stora internationella varumärken med sin kvalitet och sina funktioner.

Grillning skapar en outtömlig lust att experimentera, vars enda mått är ett lyckat slutresultat. Vi vill att grillarna ska få ut det mesta av sina grillar.



Kamado-grillen fängslar och attraherar med sin mångsidighet



Kolgrill Kamado XXL

Grillgaller Ø 57 cm av rostfritt stål 304. Kolgallret i gjutjärn. Under-ventil med skyddsnät. I locket och grillskålen finns en högklassig glasfibertätning med metallnät. En pulvermålad vagn med fyra hjul varav 2 är låsbara. En keramisk värmefördelningsplatta med tre ben och en eldgaffel för askborttagning ingår. Grillöverdrag 606696

Grillens storlek: 138 x 87 x 115 cm
325391

Kolgrill Kamado XL

Grillgaller Ø 52 cm av rostfritt stål 304. Kolgallret i gjutjärn. Under-ventil med skyddsnät. I locket och grillskålen finns en högklassig glasfibertätning med metallnät. En pulvermålad vagn med fyra hjul varav 2 är låsbara. En keramisk värmefördelningsplatta med tre ben och en eldgaffel för askborttagning ingår. Grillöverdrag 606696

Grillens storlek: 133 x 81 x 113 cm
325389



Klar att ta i bruk!

- Din Kamado innehåller:
- ett galler i rostfritt stål
 - en keramisk deflektorplatta för värmefördelning
 - en askskrapa

Kolgrill Kamado S

Grillgaller Ø 32,5 cm av rostfritt stål 304. Kolgallret i gjutjärn. Under-ventil med skyddsnät. I locket och grillskålen finns en högklassig glasfibertätning med metallnät. Handtag av värmebehandlad bambu. En bordsställning, en keramisk värmefördelningsplatta med tre ben och en eldgaffel för askborttagning ingår.

Grillens storlek: 54 x 48 x 49 cm
325383

Kamado- tillbehör

Tillbehören till Mustangs Kamado-grillar möjliggör en mångsidig användning av Kamado-grillarna. Du kan dra all nytta av grillen genom att använda dessa. Genom att använda dem anpassas din Kamado-grill till ditt eget användningsändamål.



Upphöjt galler

Med hjälp av ett upphöjt galler mångdubblar du din grillningsyta. Välj ett lämpligt upphöjt galler och placera det ovanpå ett vanligt grillgaller. Utnyttja möjligheten för olika temperaturer som höjdskillnaden medför. Utnyttja det upphöjda gallret vid gräddning av pizza. Lägg pizzastenen ovanpå det upphöjda gallret, så att den ligger närmare grillocket, där den reflekterande värmen gräddar fyllningarna i pizzan, medan pizzastenen gräddar pizzabotten knaprigt. Mustang upphöjda galler är tillverkade av rostfritt stål 304 av hög kvalitet.

325397 Upphöjt galler S/M

325398 Upphöjt galler L/XL/XXL



Deflektor

Keramisk konvektorsten som hindrar direkt värmeöverföring till maten som grillas. Med hjälp av konvektorn kan du använda Kamado-grillen till att tillreda ugnsrätter i låga temperaturer. Mustang-deflektorerna M och L är utrustade med så kallad fötter. Med hjälp av deflektorn kan du lyfta upp grillgallret från nedre eldstaden till grillens övre kant. Mustang-deflektorplatta är tillverkade av kordierit.

300538 Deflektor M

313529 Deflektor L



Spettset

Kan du motstå doften av grillad kyckling? Rotisserie för Mustang Kamado-grillar underlättar att tillreda läcker mat. Elmotorn orkar driva även en större produkt som grillas.

Spettet och köttgafflarna är tillverkade av rostfritt stål 304 av hög kvalitet.

325408 Rotisserie M

325409 Rotisserie L



Kamado-tillbehör

5 in 1 grillnings-systemet

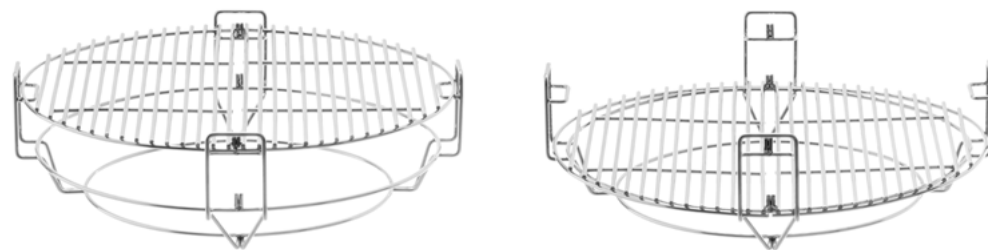


5 in 1 grillningssystemet revolutionerar dina grillningsupplevelser. Du kan samtidigt grilla med ett direkt eller indirekt grillningssätt. Du kan placera grillgaller i två olika höjder. Eller så kan du behändigt utnyttja wokpannan med rund botten eller gjutjärnsgrytan i grillen.

Mustang grillningssystemet har två grillgaller med formen av en halvmåne, två deflektorer tillverkade av kordierit i formen av en halvmåne, en korg och ett ställ för wokpannan. Alla ståldelar är av hög kvalitet, av rostfritt stål 304.

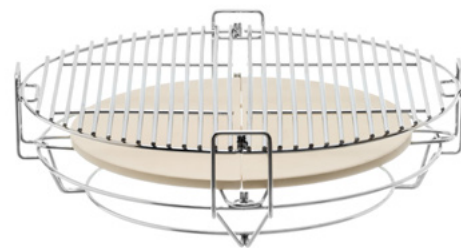
325401 5 in 1-Grillningssystem M

325402 5 in 1-Grillningssystem L



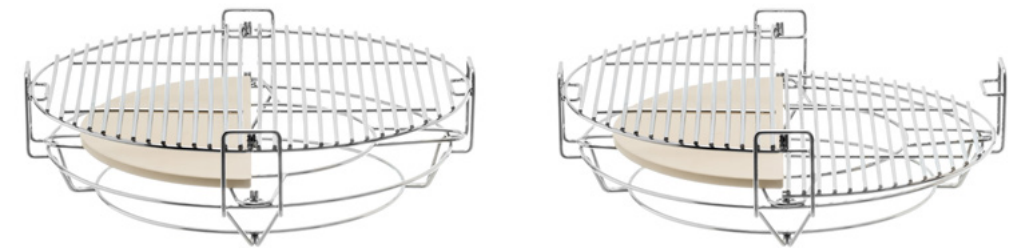
1 – Direkt grillning i två olika höjder

Direkt grillning är det man i allmänhet tänker på när man talar om grillning. De grillbara produkterna befinner sig direkt ovanför glödbädden. Biffar, kycklingsfiléer eller grönsaker grillas snabbt med relativt hög värme. 5 in 1-grillningssystemets deflektorer i form av en halvmåne avlägsnas, grillgallren placeras på plats och grillningen påbörjas. Grillgallren kan monteras i två olika höjder. Grillningen kan ske antingen med grilllocket öppet eller stängt.



2 – Indirekt grillning

Indirekt grillning används ofta till stora köttbitar som kräver lång tillredning i låg värme, low & slow. Båda deflektorerna placeras på plats, så att värmen från glödbädden hindras från direkt kontakt med köttet som grillas. Deflektorerna styr temperaturen i grillen uppåt längs med dess sidoväggar. Locket styr värmen neråt igen och sätter den i rörelse inne i grillen, liksom i en varmluftsugn. Indirekt grillning sker alltid med grilllocket stängt. Smakliga brisketter och mör pulled-pork tillreds alltid med den indirekta grillningstekniken.



3 – Direkt- och indirekt grillning

5 in 1-grillningssystemet möjliggör samtidig användning av bägge, direkta och indirekta grillningssättet. Utnyttja en deflektor och ett galler i formen av en halvmåne ovanför den indirekta grillningen, och den andra sidan av grillgallret utan deflektor för direkt grillning. Genom att placera grillgalleret på olika höjder kan du ännu bättre reglera temperaturerna med hjälp av gallren.



4 – Pizza

Kamado-grillen är den bästa ugnen för gräddning av pizza. Genom att öppna övre och undre ventilerna får man temperaturen snabbt att stiga upp till 300 °C eller över, vilket är en lämplig temperatur för att snabbt grädda en pizza. Lyft grillgallren i högsta ställning och placera båda deflektorerna i form av en halvmåne på gallren. Placera sedan pizzastenen som säljs separat på dem. Värm upp pizzastenen till lämplig temperatur och placera pizzan på den. Pizzastenen gräddar pizzans botten knaprig, medan värmen som styrs ur Kamado-locket gräddar fyllningarna i pizzan. Om Kamado-grillen varit i flitigt bruk och det har samlats mycket fett på ytorna, lönar det sig att bränna bort fettets innan pizzan tillverkas. På detta sätt hamnar inte otäcka smaker i den läckra pizzan.



5 – Tillbehörsställ

Utnyttja tillbehörsstället tillsammans med rundade pannor och grytor. Smakliga asiatiska läckerheter tillverkar du i Mustang-wokpannan (603438), som hålls på plats i tillbehörsstället.



Träbord Kamado L

Ett stadigt bord i furu för grillen Mustang Kamado L. Storlek: 120 x 90 x 86 cm Bordet ökar grillningsbekvämligheten och ger förvaringsutrymme till grillningsområdet. De praktiska hjulen underlättar flyttandet av bordet. Ett stativ som fästs under grillen medföljer bordet för att förhindra att värmen från grillen värmer upp träkonstruktioner. Vaxad träyta. Grillöverdrag 605795 Mustang Grillöverdrag Kamado L, säljs separat. 12 månaders garanti. 604571

Konverteringssats för träbord

Med konverteringssatsen ändrar du Mustang Kamado L träbordet (604571) lämpligt till Mustang Kamado M grillen. 12 månaders garanti. 604579

5 in 1 Grillsystem Kamado L

Grillarrangemang som innehåller: 2 x halvmånegaller i rostfritt stål 304, 1 x ring i rostfritt stål 304, 2 x halvmånedeflektorer i cordierit, 1 x multifunktionsställ i rostfritt stål 304. Passar till Mustang Kamado L eller till andra 21" Kamado-grillar. Garanti 120 mån. Se garantiprogrammet på webben. 325402

5 in 1 Grillsystem Kamado M

Passar till Mustang Kamado M eller till andra 18" Kamado-grillar. 325401

Rotisserie Kamado L

Rotisserie till Mustang Kamado L eller till andra 21" Kamado-grillar. Låsring, spett och motor ingår. Spettet tillverkat av rostfritt stål 304. Mått: 85 x 15 x 55 cm. 12 månaders garanti. 325409

Rotisserie Kamado M

Rotisserie till Mustang Kamado M eller till andra 18" Kamado-grillar. Låsring, spett och motor ingår. Spettet tillverkat av rostfritt stål 304. Mått: 75 x 15 x 46 cm. 12 månaders garanti. 325408

Upphöjt galler Kamado L/XL

Det upphöjda gallret ger extra grillplats till Mustang Kamado L och Kamado XL, eller till andra 21" och 23,5"/24" Kamado-grillar. Tillverkad av rostfritt stål 304. Mått: 39 x 32 x 11 cm. Garanti 120 mån. Se garantiprogrammet på webben. 325398

Upphöjt galler Kamado S/M

Till Mustang Kamado S eller Kamado M eller till andra 16" och 18" Kamado-grillar. Mått: 28 x 8 x 22 cm. Garanti 120 mån. Se garantiprogrammet på webben. 325397

Deflektor Kamado L

Keramisk konvektorsten. Förhindrar direkt värmeöverföring till maten som grillas. Med hjälp av konvektorn kan du använda Kamado grillen för att laga ugnsrätter i låga temperaturer. Passar också som stekyta. Passar till 21" och 22" Kamado-grillar. Mått: 42 x 40 x 6 cm. 24 månaders garanti. 313529

Deflektor Kamado M

Passar 18" Kamado-grillar. Mått: 37 x 6 x 33 cm. 24 månaders garanti. 300538

Grilltändare

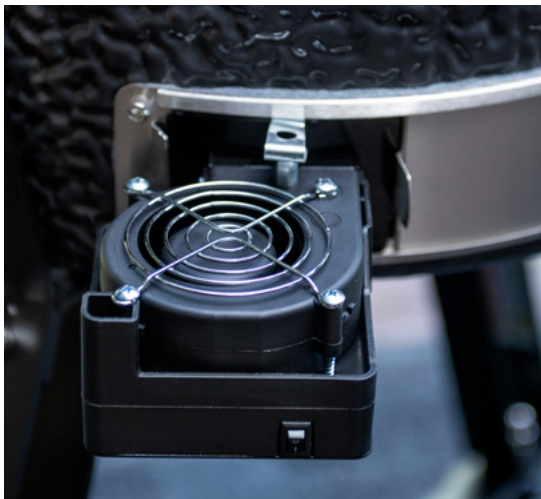
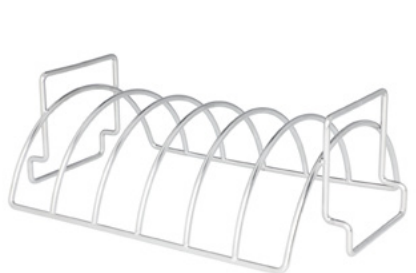
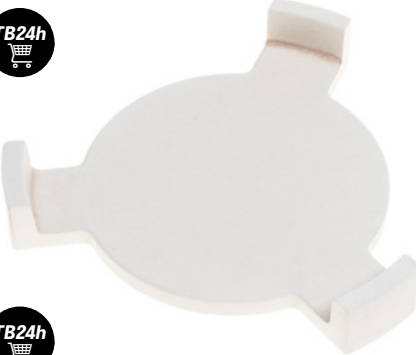
En lätthanterlig och säker eldriven grilltändare. Effekt 2 000 W. Elledningens längd 2 m. Tänder grillkolen snabbt och lätt. Även lämplig för tändning av öppen spis. Temperatur upp till 650 grader. 12 månaders garanti. 611810

Kamado tändfläkt

Med hjälp av fläkten får kolen mer luft i samband med tändningen av en Kamado-grill. Kolen tänds snabbare. Passar till Mustang Kamado L och Kamado XL grillar. Till modeller av övriga tillverkare enligt mått. Fungerar med fyra 1,5 V AA-batterier (ingår inte i förpackningen). Mått: 10,5 x 9 x 16 cm. 12 månaders garanti. 610669

Revbensställ

Ett stadigt ställ för att grilla revben och stora köttstycken. Mått: 38 x 25,5 x 13 cm. 604028





Kamado askskrapa

Med en långskaftad askskrapa får man lätt bort den avsvalnade askan från eldstaden. Passar till alla Kamado-grillar. Längd 46 cm. 325396



Gallertång

Med tången i rostfritt stål lyfter du heta galler enkelt från grillen utan att bränna fingrarna. Speciellt utformad för användning med Mustang Kamado-grillar. 300540



Lyftkrok för galler och grillplatta

Lyftkroken i gjutjärn för grillplatta och galler är ett basverktyg för alla grillare. Det är ett säkert verktyg och gör det mycket lättare att lyfta och flytta grillens heta, tunga och oljiga galler och grillplattor. Längd 22 cm. 316530



Digital stektermometer

Digital stektermometer med bluetooth. Innehåller två temperaturdetektorer. Fastsättning med magnet på grillens sida. Temperaturområde -50 – +300 °C. Räckvidd 10 m. Batteriets användningstid 100 h (1 x CR2032, ingår i produkten). Belyst LCD-display. iOS 7.0 eller nyare, Android 4.3 eller nyare. Applikationen endast på engelska. Endast för mätning av kötttemperatur. 621531



Digital stektermometer

Tryck termometern i maten som ska grillas och få resultatet snabbt på ca 15 sekunder. Användningstemperatur -40 – +250 °C. Svängbar display. Innehåller batteri, 1 x LR754. 324171



Injektionsspruta

Mycket högklassig injektionsspruta för att tillsätta vätska i maten som ska grillas. Sprutans stomme är tillverkad av rostfritt stål 201 och nålarna av rostfritt stål 304. Förpackningen innehåller två nålar. 324172



Grillpensel Mobbing L

Mobbing-penseln har långa silikonborsten, vilka fäster en riklig mängd marinad. Med Mobbing-penseln får du lätt och snabbt den grillbara maten penslad. Längd 41,5 cm. Tål maskindisk. 324175



Björnklor 2 st.

Med björnklorerna river du snabbt det långa tillredda köttet i strimlor. Passar speciellt för tillredning av pulled pork. Ett nödvändigt tillbehör vid kamado-grillning. Förpackningen innehåller 2 st. 324178



Butcher paper 73 cm x 30 m

Livsmedelsgodkänt omslagspapper för BBQ-grillning, köttet slås in i pappret i slutskedet av grillningen. Röken går igenom pappret, i motsats till folie. Säkerställer saftigheten hos de grillade produkterna. Täthet 80 g/m². 607766





Röksmak med Kamado-grillen

Rökbit, vars rök ger grillad eller rökt mat en arom av trä. Tillverkad av 100 % nyodlat trä. Utan tillsatsämnen. Passar speciellt bra att användas med Kamado-grillar.



Rökbit Äpple 8 L

Äpple har mild smak och passar bra till ljust kött så som fisk.
324284



Rökbit Ek 8 L

Eken har en mild smak och passar bra för all rökning och grillning där man vill förstärka den rökiga smaken.
324286



Rökbit Hickory 8 L

Hickory ger en stark kryddig smak till de produkter som ska grillas eller rökas. Passar särskilt bra för rött kött och vilt.
324285



INGREDIENSER

1,5 kg okryddade kycklingvingar
1 dl olja
70 g rub-krydda
1,5 dl skorpsmulor
1 dl rökflis av al



Rökta kycklingvingar

Servera lätt rökta vingarna till exempel med grönsaksstickor och tzatziki.

ANVISNING

Börja med att blanda rub-kryddan och oljan med varandra, häll sedan blandningen på kycklingsvingarna. Blanda omsorgsfullt och ställ i kylan för att marineras i minst ett dygn. Tillsätt skorpsmulorna först strax innan grillning. Blanda ännu vingarna och ingredienserna ordentligt.

Värm upp Kamado-grillen till ca 200 grader och se till att kolen har tänts jämnt överallt. Tips! Du kan använda t.ex. en tom äggkartong som hjälp till tändningen. Kamado-tändfläkten, som placeras i Kamado-grillens nedre lucka, är också ett bra hjälpmedel till att tända kolen.

Sätt värmefördelningsplattan i grillen och låt den värmas upp ordentligt ca 5 min. 3/4 av locket och ventilerna kan nu stängas. Tillsätt därefter ca 1 dl rökflis av al på skivan, placera gallret i Kamado-grillen och rada kycklingvingarna på det, så att du lämnar ett tomrum på ca 4–5 cm vid kanten av grillgallret. På detta sätt bränns inte de yttre vingarna. Stäng locket. Värmen jämnas ut och sjunker något från början, vilket det ska, målet är att tillreda vingor i ca 150 grader i ca 30–40 minuter.

Använd dessa





INGREDIENSER

Köttbulle

1,5 kg malet nötkött (fett 17–20%)
kryddor enligt egen smak:
salt
svartpeppar
ostkummin
rökt paprikapulver

Gryta

3 burkar skalade konserverade
tomater (samma mängd vatten)
2 lökar
1–2 paprikor
3–4 vitlöksklyftor
4–5 st. färska jalapeñoer
2–3 tsk rökt chilikross
1 burk mogna svarta bönor
1 knippe färsk koriander
olja för stekning

Over the top chili

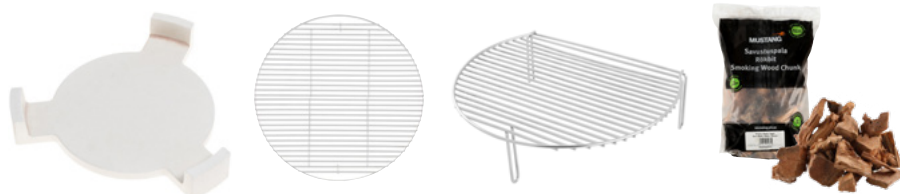
Over the top chilin kan du servera tillsammans med ris och smetana. Du kan även tillverka läckra tacos, burritos eller en nachoplåt av denna till kvällsajudningen!

ANVISNING

Värm upp Kamado-grillen till ca 150 grader och placera en wokpannu av gjutjärn på gallret och använd värmefördelningsplattan under gallret för att blockera den direkta värmen. Fräs de skurna lökarna, paprikorna, vitlökskarna och jalapeñoerna (i ca 5–10 min). Tillsätt de skalade tomaterna med spad, bönorna, chipotlekrossen och vattnet. Låt sjuda. Tillred köttbullen genom att tillsätta kryddor och knåda massan till en jämn boll. Tillsätt vid behov 2–3 st. Mustang-rökbitar i Kamado-grillen och placera

köttbullen på gallret på wokpannan. Rök köttbullen i ca 2–3 timmar, då värmen i Kamado-grillen är ca 120–150 grader. Du kan röra om den porlande grytan emellan och tillsätt lite vatten om den tjocknar för mycket. När köttbullen har mognat (nu har det ingen betydelse fastän köttbullen fortfarande skulle vara medium inuti), skär eller krossa den och blanda ihop den i grytan och låt sjuda ytterligare 30–60 min. i låg temperatur. Slutför med Over the top chili och färsk koriander.

Använd dessa



INGREDIENSER

2–4 kg oxbringa
saltad eller lågsaltad rub-krydda
30 g/köttkilo
vid behov svartpeppar och mera salt

ANVISNING

Ta fram köttet i rumstemperatur ca 1–2 timmar innan grillning. Blanda ihop eventuellt egenvalda torrkräddor som rub-krydda eller använd den färdiga rub-kryddan som finns på butikshyllan. Värm upp Mustang Kamado-grillen till ca 175 grader och se till att kolen brinner jämnt överallt i eldstaden. Montera även fästringen i Kamado-grillen. Stäng locket och lämna dragluckorna både nere och uppe enbart lite öppna, så att glödbädden inte helt kvävs. Skär köttet mot fibrerna i så tunna skivor som möjligt och krydda dem med rub-krydda samt eventuellt med salt och peppar. Rada köttskivorna tätt på ett spett genom att samtidigt trycka spettet mot bordet. Kläm köttskivorna till en så tät korv som möjligt och fäst köttspettens vingmuttrar ordentligt.

Kebabspett av helkött

Detta oerhört läckra kött passar till exempel i en pitaficka med sallad och yoghurtsås!

Montera spettet i Kamado-grillen och sätt på motorn. Temperaturen i grillen får i början vara aningen högre, ca 120–130 grader i ca en halv timme, varefter temperaturen kan sänkas till ca 80–90 grader genom att reglera luckorna. Beroende på storleken och temperaturen blir spettet färdigt på ca 4–6 timmar. Grovt kan man tänka sig att ett kilo kött motsvarar 1,5 timmar, 2 kilo motsvarar 3 timmar osv.

Det går lätt att skära köttet genom att sätta upp spettet mot bordet, ställa ett stort serveringsfat under och genom att skära tunna skivor längs med spettet. Detta oerhört läckra kött passar till exempel i en pitaficka med sallad och yoghurtsås!

Använd dessa





INGREDIENSER

Revben

5 kg grisrevben
salt
peppar
olivolja
bbq-sås
ett knippe salladslök
2 st. färska sockermajs
2 knippen skaftmorötter
salt och peppar

Örtsmör

150 g smör
1 dl hackad persilja
1 dl hackad timjan
salt och peppar

Revben

Revbenen hör till grillen och får sin smak av örtsmöret och bbq-såsen.

ANVISNING

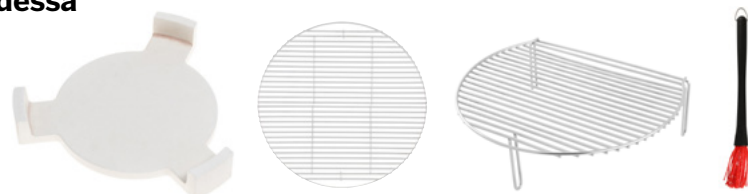
Ta fram revbenen i rumstemperatur några timmar innan grillning. Krydda med salt och peppar samt pensla lite olivolja på ytan. Värm upp Kamado-grillen med en stor mängd kol, så att värmen räcker till i flera timmar. Du kan sätta in revbenen i grillen då temperaturen är ca 125 grader. Beroende på revbens storlek och tjocklek tar grillningen ca 4–5 timmar, i lägre värme t.o.m. längre. Pensla med jämna mellanrum revbenen med bbq-sås under grillningen.

Grönsakerna grillas hela. Krydda med salt och peppar samt pensla rikligt

med kryddsmör under grillningen. Ingredienserna till kryddsmöret blandas ihop. Det lönar sig att med hjälp av grillsystemet placera grönsakerna i Kamado-grillen ovanom revbenen, vilket gör att det även sipprar smak på köttet. Tips! Till revbensglaseringen kan du även använda färdiga barbeque-såser enligt din egen smak.

Avnjut med fingrarna och le efter måltiden!

Använd dessa



INGREDIENSER

ca 12,5 kg nötentrecote
150–200 g rub-krydda

Hel nötentrecote

Köttet är kanske läckrast då det handlar om en stor bit kött som tillretts länge och rivits. Snappa upp några grundläggande tips.

ANVISNING

Avlägsna eventuella hinnor från köttet. Lämna trots allt fett, det gör köttet saftigt under en längre tillredning. Massera rub-marinaden på köttytan och rulla spänt köttet i folie. Ställ därefter entrecoten i kylen för kryddning i minst ett dygn.

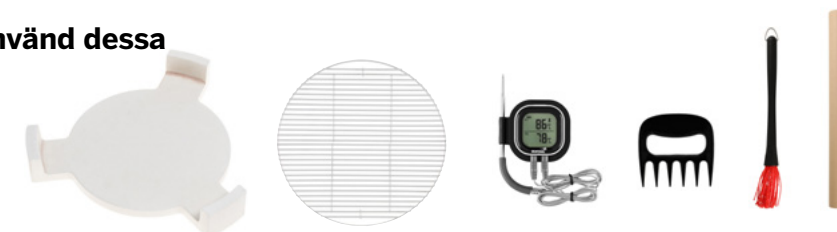
Ta fram köttet i rumstemperatur ca en timme innan grillning. Det finns skäl att värma upp grillen ordentligt då Kamado-grillen hettas upp för kött som kräver lång tillredningstid. Då behöver ingen kol nödvändigtvis tillsättas under grillningen. Med hjälp av luftuttagen är det lätt att reglera värmen och lågan i Kamado-grillen. Användning av konvektionssten eller annan värmefördelningsplatta rekommenderas, varvid köttet inte bränns underifrån och det inte hela tiden behöver svängas i grillen.

Stekmätaren ger det bästa resultatet. Om du vill ha köttet medium och vill att det är lättskuret är köttets inntemperatur på 54–55 grader bra. Detta uppnås i Kamado-grillen med en temperatur på 100–120 grader i ca 4–5 timmar. Om du däremot vill att köttet är något mörare och att det är rivbart, kan du fortsätta tillredningen i låg

temperatur (ca 80–100 grader) under en längre tid. Köttet kan då också penslas med bbq-sås eller saltlösning under grillningen.

Kamado-grillen är en trevlig kompis, så länge du ger den tid. Varje grill är en individ och de bästa regleringar och temperaturer hittas genom försök!

Använd dessa



Det är alltid bra väder att grilla



Kamado-grillen passar utmärkt för vintergrillning. Speciellt när man utför långa tillredningar med slow and low-stil. Då behöver du inte stå bredvid grillen i kylan. Den keramiska grillstommen lagrar värme i sig själv och avger den jämnt också under långa grillsessioner. Varken snöfall eller extrem kyla påverkar detta.

Följande saker bör beaktas vid vintergrillning:

- ✓ Putsa ordentligt bort snön från grillen före användning. Grillöverdrag underlättar putsandet.
- ✓ Ta försiktigt bort grillöverdraget. Även om Mustang-grillöverdrag håller köldgrader på -20°C , är de styva i kyla och kan slitas sönder vid hård hantering.
- ✓ Kom ihåg att även putsa omgivningen från snö, så att det är trevligare att arbeta vid grillen.
- ✓ Vid användning av Kamado-grillen, öppna grilllocket försiktigt så att eventuella frysta packningar inte spricker. Tips! Lägg en tunn träbit mellan locket och botten delen på Kamado-grillen. Då fryser packningarna inte ihop.
- ✓ Vid användning av Kamado-grillen vintertid eller efter en riklig regnskur, sätt först några kolbitar i grillen och tänd dem. En liten låga avlägsnar eventuell fukt från grillkonstruktionerna, innan den egentliga grillningen sker med en större kolmängd. På så sätt förebyggs uppkomsten av eventuella sprickor.
- ✓ Skydda grillen efter användning med grillöverdrag för att underlätta användningen nästa gång. Obs! Sätt alltid grillöverdraget ovanpå den avsvalnade grillen.



Grillöverdrag Kamado M

Grillöverdrag med PVC-ytbeläggning för Kamado-grillar. 500 x 300 D, polyesterduk 130 g/m². UV-skyddat. Passar till 18" Kamado-grillar. Mått: 63 x 63 x 79 cm. 291122



Grillöverdrag Kamado L

Grillöverdrag med PVC-ytbeläggning för Kamado-grillar. 500 x 300 D, polyesterduk 130 g/m². UV-skyddat. Passar 21" och 22" Kamado-grillar. Mått: 73 x 73 x 89 cm. 291123



Grillöverdrag Kamado XL/XXL

Grillöverdrag med PVC-ytbeläggning för Kamado-grillar. 500 x 300 D, polyesterduk 130 g/m². UV-skyddat. Passar 23,5" och 26" Kamado-grillar. Mått: 80 x 80 x 90 cm. 606696



Skyddsöverdrag till Kamado L träbord

Insidan PVC-ytbelagd 600 x 300 D polyesterduk, 330 g/m², tyget UV-skyddat och köldtåligt, flamskyddsbehandlat. Mått: 125 x 95 x 115 cm. 605795

Tips för effektiv användning av Kamado-grillen



3 – Temperaturreglering

Temperaturen i Kamado-grillen kan regleras väldigt noggrant med hjälp av en övre och nedre ventil. Tänd kolen och låt den tändas ordentligt. Hög temperaturen tillräckligt högt för att värmen ska lagras i grillens keramiska stomme. Reglera därefter den önskade temperaturen med ventilerna. Var beredd på att sätta tid på detta. Därefter håller grillen den reglerade temperaturen i flera timmar.



1 – Borttagning av aska före användning

Ta alltid bort den gamla askan innan du tänd Kamado-grillen igen. Mustang har ett stort urval askfat och -spadar. Se alltid till att askan är avkyld innan den kastas bort.

4 – Rengöring av grillen

Kamado-grillen rengör självständigt grillens inre ytor och deflektorn. Värmen som lagrats i grillen samt glödbädden förbränner de fetter och marinader som samlats på grillens inre ytor och deflektorn. Du kan vid behov hjälpa till rengöringen med en mjuk grillborste. Använd inte rengöringsmedel eller vatten för rengöring av grillens inre ytor. Grillens yttre yta kan du omsorgsfullt rengöra med en fuktig rengöringsduk.

5 – Släckning och kvävning av kol

Stäng grillens övre och nedre ventil efter grillning då grilllocket är stängt. Kolen inne i grillen kvävs av syrebrist och släcks. Använd aldrig vatten för att släcka glödbädden. Kolen i eldstaden kan användas vid nästa grillning. Kontrollera alltid nu och då att lufthålen i kolgallret i gjutjärn är öppna. Då måste glödbädden avlägsnas från eldstaden.

6 – Upphöjt galler för gräddning av pizza

Kamado-grillen är den överlägset bästa pizzaugnen. Pizzan kryddas av rök som kommer från glödbädden. Genom att använda Mustang-rökbitar på glödbädden får du dess egenartade smak i pizzan.

Placera det upphöjda gallret på grillen och pizzastenen ovanpå det. Pizzan ligger då närmare grilllocket, ur vilket den reflekterande värmen gräddar fyllningarna i pizzan. Själva pizzan gräddas i värmen av pizzastenen.

2 – Tändning

Kamado-grillen tänds lätt med Mustang-tändull av träfiber eller Eco-tändbitar. Alternativt kan Mustangs elektroniska grilltändare användas. Tänd aldrig Kamado-grillen med tändvätska. Tända kol kan snabbt beredas genom att ansluta en Mustang tändfläkt i grillens nedre ventil.



7 – Reservdelar

Tidvis kan det bli nödvändigt att byta grillens slitna eller skadade delar. Då är det dags att kontakta Mustangs produktsupport, som hjälper till med anskaffningen av reservdelar och tillbehör. Du kan kontakta produktsupporten via Mustangs webbplats.



Grillarens stöd och idébank

Mustang stöder grillarna att lyckas och njuta allt mer av grillningen.
Mustang – din kompis i grillvärlden!

UPP TILL 10 ÅRS GARANTI Mustang garantiprogram

Mustangs produkter är noggrant tillverkade och kvalitetstestade innan de lämnar fabriken. Grillarna omfattas också av garantin. Kontrollera grillens garanti i bruksanvisningen.

Garantiprogram

mustang-grill.com/sv/garantiprogram/

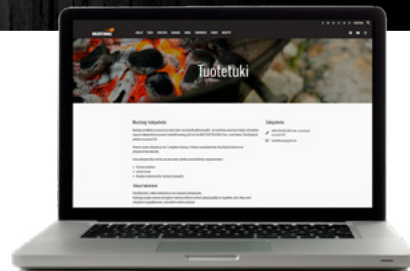


RESERVDELAR OCH PRODUKTSUPPORT Finländsk produktsupport

Mustang-tillbehör och reservdelar säljs hos välutrustade återförsäljare. Om du inte hittar den reservdel du behöver, kan du kontakta vår kunniga finländska supporttjänst.

Produktsupport

mustang-grill.com/sv/produktsupport/



Chef
Oskari
Lahti



LÅT OSS GRILLA TILLSAMMANS

Följ oss i de sociala medierna

Följ
oss!

Vi delar med oss de bästa grilltipsen och recepten på våra kanaler i de sociala medierna. Kom med och grilla med Mustang Chef Oskar!



mustanggrill



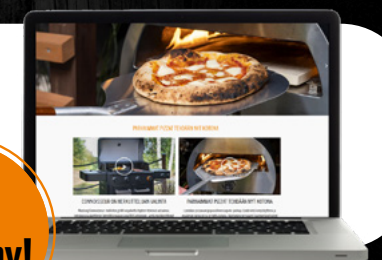
GRILLARENS WEBBPLATS

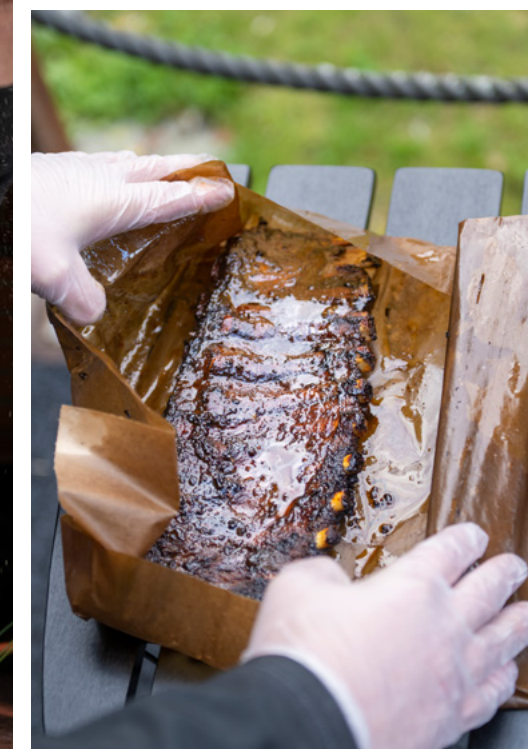
Grilltips, recept samt alla grillar och tillbehör

Hitta inspirerande grilltips och recept samt ett brett urval av grillar, uteeldstäder, pizzaugnar, rökugnar, tillbehör och extrautrustning på vår webbplats

mustang-grill.com

Hitta
något ny!







mustang-grill.com

TAMMER

BRANDS | EST 1954

tammerbrands.fi