



MUSTANG

GRILLAUSYLIVOIMAA



SAVUSTUS

Electronicilla
et voi epäonnistua

*Hyvää ruokaa
loimuttamalla*

Mausta eri puolajien
savustuspuuilla

Täydelliset yhdessä:
**Kylmäsavustettu
kala & juusto**

Savussa sen salaisuus



LÄMMINSAVUSTUS

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 käyttökytkin-paneeli, ulosvedettävä savustushakekaukalon täyttösylinteri ja paljon tilaa useamman kalan savustamiseen samanaikaisesti.

VINKKI!

Laita sähköputki-savustimen 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



Sähkösavustin
Electronic
240429
Katso video
QR-koodista



Houkutuksena *savuinen maku*



KYLMÄSAVUSTUS

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 kyttee hitaammin, tasaisemmin ja pidempään kuin esimerkiksi rouheampi hake. Hienojakoinen kylmäsavustuspuru tuottaa vähemmän lämpöä kytteessään, kuin rouheampi hake palaessaan. Näin lämpötila ei pääse nousemaan kaapissa liikaa.

VINKKI!

Kylmäsavustuksen peruspiireita ovat huolellinen hygienia, ehdottoman tuore kala ja oikeanlaiset välineet sekä purut.

Onnistuaksesi tarvitset nämä

Savunkehitin kylmäsavustukseen (300560)



Kylmäsavugeneraattori Deluxe (324170)



Savustuslaatikko (263590)



Kylmäsavugeneraattori Deluxe iso (333044)



Kylmäsavustuskaappi (334137)



Kaasusavustin Teno (324163)



Kaasusavustin Kymi (324162)

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



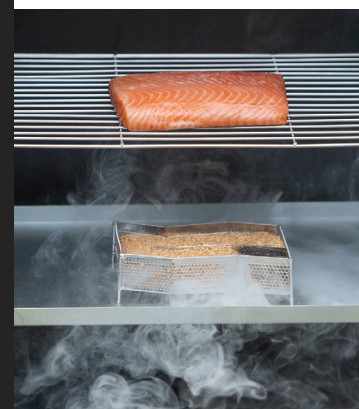
Kylmäsavupuru Pro Pyökki (291436)



Kylmäsavupuru Bourbon-tammi (314782)



Katso ohjeet QR-koodista tai osoitteesta mustang-grill.com/reseptit/ Kylmäsavustetun poron sisäfileelle sekä juustojen kylmäsavustukseen



Seuraa meitä somessa ja inspiroidu

@mustanggrill

mustanggrill

mustanggrill

Jaettu ruoka on kaksinkertainen ilo – Jaa oma grillauskuvasi tunnisteella #mustanggrill

Hyvää ruokaa loimuttamalla



Loimulohen valmistaminen on rentoa ja mukavaa puuhaa, jossa lopputuloksena on herkullinen kala kunhan muistat muutamia 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 kypsytymisen puolivälissä toisin päin, koska laudan yläpää on hieman kauempana tulesta.
- Kala on valmista, kun kokeilet irrottaa nahkaa kalasta – kypsästä kalasta nahka irtaantuu helposti.
- Erityisen mehevää kalaa saat, jos valelet sitä loimutuksen aikana suolavedellä tai sitruunamehulla kuivumisen estämiseksi.
- Jotta loimutuslautaa 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 (229812)



Kalanloimutuslaite Loimu (182688)



Sytytin myrskyliekki 30 cm lajitelma (260056)



Katso kaikki tuotteet 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/

Onnistuaksesi tarvitset nämä



Savustushake Omena (231817)



Savustushake Leppä (229812)



Kylmäsavupuru Pro Pyökki (291436)



Kylmäsavupuru Bourbon-tammi (314782)



Kylmäsavupuru Hickory hienojakoinen (290357)



Kylmäsavugeneraattori Deluxe iso (333044)



Kylmäsavugeneraattori Deluxe (324170)



Katso kaikki tuotteet 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
#mustanggrill

Seuraajanamme voit osallistua kuukausittaisiin arvontoihin ja voittaa
upeita grillausaiheisia palkintoja!

Katso tarkemmat osallistumisohjeet: mustang-grill.com/kuukausiarvonta



@mustanggrill



mustanggrill



mustanggrill