



MUSTANG

KAKA
WIA

DOO



 **MUSTANG**



Universalioji „Kamado“

Keraminės anglinės kepsninės „Kamado“ ilgam kepimui žemoje temperatūroje. „Kamado“ – tai kepsninė, rūkykla ir krosnis. Su priedais dar didesnės kepimo ant grotelių galimybės!

Visose „Kamado“ kepsninėse

- Keraminis molio mišinys „Mullite“, atsparus karščiui iki 1000 °C
- Viršutinė ketaus sklendė, leidžianti itin tiksliai valdyti oro srautą
- Apatinė sklendė su apsauginiu tinkleliu
- Anglinės ketaus grotelės
- Keraminis karščio deflektorius
- Nerūdijančio plieno kepsninės grotelės
- 10 metų garantija. Garantijos programą skaitykite interneto svetainėje.



Anglinės kepsninės „Kamado“

Barbekiu kepimo būdas jau paplito daugelyje Šiaurės ir Baltijos šalių. Ir jo populiarumas tik didėja. Kame to paslaptis?

Taikant barbekiu kepimo būdą, mėsa ilgai kepa žemoje temperatūroje, todėl tampa ypač minkšta, įgyja subtilių skonį. Kepant barbekiu būdu, panaudojami aplink mėsą cirkuliuojantys dūmai. Taigi čia susivienija rūkymo ir kepimo ant grotelių galios. Išbandykite „Mustang“ barbekiu kepsnines ir išmokite kepti nauju būdu.

Išskirtinė atnaujinta „Kamado“

„Kamado“ kepsninės suvaidino svarbų vaidmenį barbekiu kepimo būdo proveržyje. Jų išskirtinis gebėjimas išlaikyti karštį leidžia lėtai kepti didelius mėsos gabalus žemoje temperatūroje. Savo „Kamado“ kepsnines kūrėme atsižvelgdami į vartotojų požiūrį. „Mustang Kamado“ kepsninės savo kokybe ir savybėmis metė iššūkį didiesiems tarptautiniams prekių ženklams.

Kepimas ant grotelių sukelia begalinį norą eksperimentuoti, ir čia vienintelis matas yra sėkmingas rezultatas. Norime, kad kepėjai išnaudotų visas kepsninių galimybes.



„Kamado“ džiugina ir vilioja savo universalumu



Anglinė kepsninė „Kamado XXL“

57 cm skersmens kepsninės grotelės iš 304 klasės nerūdijančio plieno. Anglinės ketaus grotelės. Apatinė sklendė su apsauginiu tinkleliu. Dangtyje ir ugniavietėje kokybiška stiklo pluošto tarpinė su metaliniu tinkleliu. Milteliniu būdu dažytas vežimėlis su 2 mažais ir 2 mažais fiksuojamais ratukais. Komplette keraminis karščio deflektorius ant trijų kojelių ir žarsteklis pelenams išvalyti. Apsauginis uždangalas 606696 Apsauginis uždangalas „Kamado“ XL/XXL, parduodamas atskirai.

Kepsninės matmenys: 138 x 87 x 115 cm
325391

Anglinė kepsninė „Kamado XL“

52 cm skersmens kepsninės grotelės iš 304 klasės nerūdijančio plieno. Anglinės ketaus grotelės. Apatinė sklendė su apsauginiu tinkleliu. Dangtyje ir ugniavietėje kokybiška stiklo pluošto tarpinė su metaliniu tinkleliu. Milteliniu būdu dažytas vežimėlis su 2 mažais ir 2 mažais fiksuojamais ratukais. Komplette keraminis karščio deflektorius ant trijų kojelių ir žarsteklis pelenams išvalyti. Uždangalas 606696 Uždangalas „Kamado“ XL/XXL, parduodamas atskirai.

Kepsninės matmenys: 133 x 81 x 113 cm
325389



Anglinė kepsninė „Kamado L“

47 cm skersmens kepsninės grotelės iš 304 klasės nerūdijančio plieno. Anglinės ketaus grotelės. Apatinė sklendė su apsauginiu tinkleliu. Dangtyje ir ugniavietėje kokybiška stiklo pluošto tarpinė su metaliniu tinkleliu. Milteliniu būdu dažytas vežimėlis su 2 mažais ir 2 mažais fiksuojamais ratukais. Komplette keraminis karščio deflektorius ant trijų kojelių ir žarsteklis pelenams išvalyti. Uždangalas 291123 „Mustang“ uždangalas „Kamado“ L, parduodamas atskirai.

Kepsninės matmenys: 127 x 75 x 115 cm
325387

Anglinė kepsninė „Kamado M“

38 cm skersmens kepsninės grotelės iš 304 klasės nerūdijančio plieno. Anglinės ketaus grotelės. Apatinė sklendė su apsauginiu tinkleliu. Dangtyje ir ugniavietėje kokybiška stiklo pluošto tarpinė su metaliniu tinkleliu. Milteliniu būdu dažytas vežimėlis su 2 mažais ir 2 mažais fiksuojamais ratukais. Komplette keraminis karščio deflektorius ant trijų kojelių ir žarsteklis pelenams išvalyti. Uždangalas 291122 „Mustang“ uždangalas „Kamado“ M, parduodamas atskirai.

Kepsninės matmenys: 116 x 64 x 107 cm
325385



Paruošta naudoti iš karto!

- Jūsų „Kamado“ komplekte:
- nerūdijančio plieno grotelės
 - keraminis karščio deflektorius
 - pelenų semtuvėlis



Anglinė kepsninė „Kamado S“

32,5 cm skersmens kepsninės grotelės iš 304 klasės nerūdijančio plieno. Anglinės ketaus grotelės. Apatinė sklendė su apsauginiu tinkleliu. Dangtyje ir ugniavietėje kokybiška stiklo pluošto tarpinė su metaliniu tinkleliu. Rankena iš termiškai apdoroto bambuko. Komplette yra stalinis stovas, keraminis karščio deflektorius ant trijų kojelių ir žarsteklis pelenams išvalyti.

Kepsninės matmenys: 54 x 48 x 49 cm
325383

„Kamado“ priedai

„Mustang Kamado“ kepsninių priedai suteikia galimybę kuo įvairiapusiškiau panaudoti „Kamado“ kepsninę. Su jais maksimaliai išnaudosite savo kepsninės galimybes. Naudojant priedus, „Kamado“ kepsninę galima pritaikyti savo konkretiems poreikiams.



Paaukštintos grotelės

Su šiomis grotelėmis padidinsite kepsninės kepimo plotą. Išsirinkite reikiamo dydžio paaukštintas grotėles ir uždėkite ant įprastų kepsninės grotelių. Išnaudokite dėl aukščio skirtumo susidariusios skirtingos temperatūros galimybes. Panaudokite paaukštintas grotėles picoms kepti. Padėkite kepimo akmenį ant paaukštintų grotelių, tad jis atsidurs prie kepsninės dangčio, nuo kurio atspindėtas karštis iškeps picos priedus, o akmuo traškiai iškeps picos pagrindą. „Mustang“ paaukštintos grotelės pagamintos iš kokybiško 304 klasės nerūdijančio plieno.

325397 Paaukštintos grotelės S/M
325398 Paaukštintos grotelės L/XL/XXL



Deflektorius

Keraminis konvektorius, kuris saugo kepamus patiekalus nuo tiesioginio karščio. Konvektorius patiekalus „Kamado“ kepsninėje leidžia kepti žemoje temperatūroje. „Mustang“ M ir L dydžio deflektoriai turi kojeles, todėl kepimo grotėles galima pakelti iki kepsninės apatinės dalies viršutinio krašto. „Mustang“ deflektoriai pagaminti iš kordierito.

300538 Deflektorius M
313529 Deflektorius L



Iešmų rinkinys

Ar įmanoma atsispirti ant grotelių iškepto viščiuko aromatai? Su „Mustang Kamado“ kepsninės iešmų rinkiniu be vargo paruošite gardžius patiekalus. Elektros varikliukas pajėgs sukuti net ir didesnį kepsnį.

Iešmas ir šakutės pagaminti iš itin kokybiško 304 klasės nerūdijančio plieno.

325408 Iešmų rinkinys M
325409 Iešmų rinkinys L



„Kamado“ priedai

Kepimo ant grotelių sistema „5 in 1“

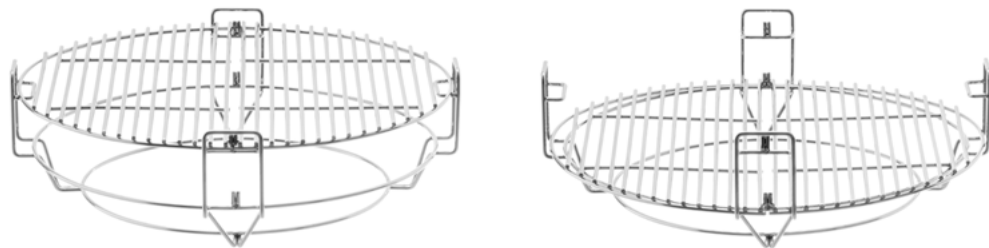


Kepimo sistema „5 in 1“ iš esmės pakeis jūsų kepimo ant grotelių patirtį. Tuo pačiu metu galėsite naudoti tiesioginį arba netiesioginį kepimo ant grotelių būdą. Groteles galima įstatyti dviejuose skirtinguose aukščiuose. Taip pat galima kepsninėje sumaniai panaudoti apvalią kunišką arba ketaus keptuvę.

„Mustang“ kepimo sistemą sudaro dvi pusmėnulio formos kepimo grotelės, du pusmėnulio formos deflektoriai iš kordierito, krepšelis ir laikiklis kuniškai keptuvei. Visos metalinės dalys pagamintos iš itin kokybiško 304 klasės nerūdijančio plieno.

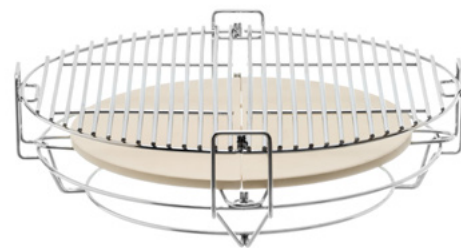
325401 Kepimo ant grotelių sistema „5 in 1“ M

325402 Kepimo ant grotelių sistema „5 in 1“ L



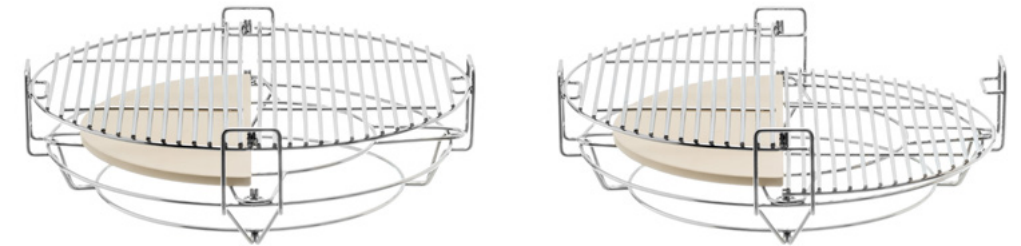
1 – Tiesioginis kepimas dviejuose skirtinguose aukščiuose

Tiesioginis kepimas yra būtent tai, apie ką pirmiausia pagalvojama kalbant apie kepimą ant grotelių. Produktai kepami tiesiai virš žarijų. Kepsniai, vištienos filė arba daržovės greitai iškepa pakankamai aukštoje temperatūroje. Išimami kepimo sistemos „5 in 1“ pusmėnulio formos deflektoriai, uždedamos kepimo grotelės ir pradedamas kepimo procesas. Kepimo groteles galima įstatyti dviejuose skirtinguose aukščiuose. Kepti galima atidarius arba uždarius kepsninės dangtį.



2 – Netiesioginis kepimas

Netiesioginio kepimo būdas dažnai taikomas dideliems mėsos gabalams, kuriuos reikia ilgai kepti žemoje temperatūroje „low & slow“ principu. Įdedami abu deflektoriai, kad žarijų skleidžiama kaitra tiesiogiai nesiektų kepamos mėsos. Deflektoriai per šonines kepsninės sienelės nukreipia karštį į viršų. Dangtis vėl nukreipia karštį žemyn versdamas jį cirkuliuoti kepsninės viduje konvekcinių orkaitės principu. Kepant netiesioginiu būdu kepsninės dangtis turi būti uždarytas. Gardi krūtininė ir minkšta plėšyta kiaušiena visada ruošiami netiesioginio kepimo būdu.



3 – Tiesioginis ir netiesioginis kepimas tuo pačiu metu

Kepimo ant grotelių sistema „5 in 1“ leidžia vienu metu naudoti tiesioginio ir netiesioginio kepimo režimus. Vieną pusmėnulio formos deflektorių su virš jo esančiomis grotelėmis naudokite netiesioginiam kepimui, o kitą grotelių dalį be deflektoriaus – tiesioginiam kepimui. Įstatę kepimo groteles skirtinguose aukščiuose dar geriau valdysite kepsninės temperatūrą.



4 – Pica

„Kamado“ kepsninė yra pati geriausia krosnis picai kepti. Atidarius viršutinę ir apatinę sklendę, temperatūra greitai pakyla iki 300 °C ar daugiau, ir tai yra greitai picos iškepusi tinkama temperatūra. Pakelkite kepimo groteles į viršutinę padėtį, ant jų uždėkite abu pusmėnulio formos deflektorius ir atskirai parduodamą picų kepimo akmenį. Įkaitinkite kepimo akmenį iki reikiamos temperatūros ir uždėkite picą. Kepimo akmuo iškeps traškų picos pagrindą, o nuo „Kamado“ dangčio sklindantis karštis – picos priedus. Jei „Kamado“ kepsninė buvo intensyviai naudojama ir ant jos paviršių susikaupė daug riebalų, prieš kepant picą verta juos nudeginti. Tokiu būdu gardaus picos skonio nepagadins jokie nepageidaujami poskoniai.



5 – Priemonių laikiklis

Panaudokite priemonių laikiklį apvalioms keptuvėms ir puodams. Skaniems azijietiškiems patiekalams gaminti naudokite „Mustang“ kunišką keptuvę (603438), priderintą priemonių laikikliui.



Medinis staliukas „Kamado L“

Tvirtas pušinis staliukas L dydžio „Mustang Kamado“ kepsninėms. Dydis: 120 x 90 x 86 cm. Staliukas suteikia daugiau komforto kepimo metu ir daugiau vietos priemonėms susidėti. Patogūs ratukai palengvina staliuko perkėlimą. Prie staliuko pridėtas po kepsnine dedamas pagrindas, kuris apsaugo medinės konstrukcijos nuo kepsninės skleidžiamo karščio. Vaškuotas medinis paviršius. Uždangalas 605795 „Mustang“ uždangalas „Kamado L“ staliukui, parduodamas atskirai. 12 mėn. garantija. 604571

Medinio staliuko modifikavimo rinkinys

Su šiuo modifikavimo rinkiniu medinį „Mustang“ staliuką „Kamado L“ (604571) pritaikysite M dydžio „Mustang Kamado“ kepsninei. 12 mėn. garantija. 604579

Kepimo ant grotelių sistema „5 in 1“ „Kamado L“

Šią kepmo ant grotelių sistemą sudaro: 2 pusmėnulio formos kepsninės grotelės iš 304 klasės nerūdijančio plieno, vienas 304 klasės nerūdijančio plieno žiedas, 2 pusmėnulio formos karščio deflektoriai iš kordierito, 1 daigafunkcinis įtaisas iš 304 klasės nerūdijančio plieno. Tinka L dydžio „Mustang Kamado“ ar kitoms 21“ „Kamado“ kepsninėms. 120 mėn. garantija. Apie garantijos programą skaitykite interneto svetainėje. 325402

Kepimo ant grotelių sistema „5 in 1“ „Kamado M“

Tinka „Mustang Kamado M“ ar kitoms 18“ „Kamado“ kepsninėms. 325401

Iešmų rinkinys „Kamado L“

Iešmų rinkinys L dydžio „Mustang Kamado“ ar kitoms 21“ „Kamado“ kepsninėms. Komplekte apvalus laikiklis, iešmas ir variklis. Iešmas pagamintas iš 304 klasės nerūdijančio plieno. Matmenys: 85 x 15 x 55 cm. 12 mėn. garantija. 325409

Iešmų rinkinys „Kamado M“

Iešmų rinkinys „Mustang Kamado M“ ar kitoms 18“ „Kamado“ kepsninėms. Komplekte apvalus laikiklis, iešmas ir variklis. Iešmas pagamintas iš 304 klasės nerūdijančio plieno. Matmenys: 75 x 15 x 46 cm. 12 mėn. garantija. 325408

Paaukštintos grotelės „Kamado“ L / XL

Paaukštintos grotelės padidina „Mustang Kamado L“, „Kamado XL“ ar kitų 21“ ir 23,5“ / 24“ „Kamado“ kepsninių kepmo plotą. Pagamintos iš 304 klasės nerūdijančio plieno. Matmenys: 39 x 32 x 11 cm. 120 mėn. garantija. Apie garantijos programą skaitykite interneto svetainėje. 325398

Paaukštintos grotelės „Kamado“ S / M

„Mustang Kamado S“, „Kamado M“ ar kitoms 16“ ir 18“ „Kamado“ kepsninėms. Matmenys: 28 x 8 x 22 cm. 120 mėn. garantija. Apie garantijos programą skaitykite interneto svetainėje. 325397

Deflektorius „Kamado L“

Keraminis konvektorius. Saugo kepamus patiekalus nuo tiesioginio karščio. Dėl konvektoriaus patiekalus „Kamado“ kepsninėje galima kepti žemesnėje temperatūroje. Taip pat galima naudoti kaip kepmo plokštumą. Tinka 21“ ir 22“ „Kamado“ kepsninėms. Matmenys: 42 x 40 x 6 cm. 24 mėn. garantija. 313529

Deflektorius „Kamado M“

Tinka 18“ „Kamado“ kepsninėms. Matmenys: 37 x 6 x 33 cm. 24 mėn. garantija. 300538

Kepsninės uždegiklis

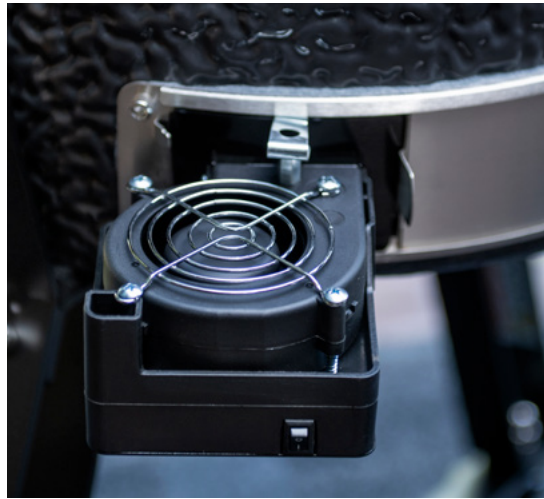
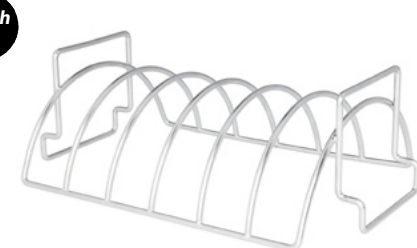
Lengvai naudojamas ir saugus elektrinis kepsninės uždegiklis. Galia 2000 W. Elektros laido ilgis 2 m. Greitai ir be vargo uždega kepsninės anglys. Tinka ir židiniui užkurti. Temperatūra net iki 650 laipsnių. 12 mėn. garantija. 611810

„Kamado“ oro ventiliatorius

Užkuriant „Kamado“ kepsninę ventiliatorius pūs daugiau oro į anglys. Anglys greičiau įsidegs. Tinka „Mustang Kamado L“ ir „Kamado XL“ kepsninėms. Kitų gamintojų modeliams priklausomai nuo matmenų. Naudoja 4 x 1,5 V AA baterijas (nepridėtos). Matmenys: 10,5 x 9 x 16 cm. 12 mėn. garantija. 610669

Šonkauliukų laikiklis

Tvirtas laikiklis šonkauliukams ir dideliems mėsos gabalams kepti. Matmenys: 38 x 25,5 x 13 cm. 604028





„Kamado“ pelenų semtuvėlis

Su ilgakočiu semtuvėliu patogiai išvalysite atvėsusius pelenus iš ugniavietės. Tinka visoms „Kamado“ kepsninėms. Ilgis 46 cm.

325396



Žnyplės grotelėms

Nerūdijančio plieno žnyplėmis patogiai nukelsite kepsninės grotelės nenudegdami pirštų. Ypač pritaikytos „Mustang Kamado“ kepsninėms.

300540



Kepsninės grotelių ir kepimo grotelių pakėlimo kablys

Ketaus kablys kepsninės ir kepimo grotelėms pakelti – visų kepėjų pagalbinė priemonė. Tai saugus įrankis, itin palengvinantis įkaitusių, sunkių ir riebaluotų kepsninės bei kepimo grotelių kilnojimą bei perstatymą kepsninėje. Ilgis 22 cm.

316530



Skaitmeninis kepimo termometras.

Skaitmeninis kepimo termometras „bluetooth“. Komplekte 2 temperatūros jutikliai. Tvirtinamas magnetu prie kepsninės sienelės. Temperatūros matavimo skalė nuo -50 iki +300 °C. Veikimo diapazonas 10 m. Baterijų veikimo trukmė 100 h (1 x CR2032, pridėta prie gaminio). Apšviestas LCD ekranas. iOS 7.0 arba naujesnė versija, „Android“ 4.3 arba naujesnė versija Programėlė tik anglų kalba. Tik mėsos temperatūrai matuoti.

621531



Skaitmeninis kepimo termometras.

Įsmeikite termometrą į kepatą patiekalą ir gausite greitą atsakymą – maždaug per 15 sekundžių. Naudojimo temperatūra nuo -40 iki +250 laipsnių. Sukiojamas ekranas. Pridėta 1 x LR754 baterija.

324171



Injektavimo švirkštas

Itin kokybiškas injektavimo švirkštas, kuriuo į kepusius patiekalus įšvirkšite daugiau skysčių. Švirkštas pagamintas iš 201 klasės, adatos – iš 304 klasės nerūdijančio plieno. Pakuotėje 2 adatos.

324172



Kepsninės teptukas „Mobbing L“

Teptukas „Mobbing“ turi ilgus silikoninius šerius, kurie sulaiko daug marinato. Teptuku galima greitai ir lengvai aptepti ant grotelių kepatą maistą. Ilgis 41,5 cm. Galima plauti indaplovėje.

324175



Mėsos plėšymo „nagai“, 2 vnt.

Su mėsos plėšymo „nagais“ sparčiai suplėšysite ilgai keptą mėsą juostelėmis. Itin tinka plėštos kaulienos patiekalams ruošti. Tai būtinas „Kamado“ kepsninės priedas. Pakuotėje 2 vnt.

324178



„Butcher“ popierius, 73 x 30 m

BBQ kepsniams naudojamas sąlyčiui su maistu skirtas tvirtasis popierius, į kurį mėsa įvyniojama kepimo ant grotelių pabaigoje. Kitaip nei folija, šis popierius praleidžia dūmus. Kepami produktai išlieka sultingi. Tankis 80 g/m².

607766





Dūmo skonis su „Kamado“

Kaladėlės, kurių išskiriami dūmai kepamiems ir rūkomiems produktams suteikia tam tikro medžio aromatą. Pagamintos iš 100 % naujos medienos. Be priedų. Ypač tinka „Kamado“ kepsninėms.



Kaladėlės rūkymui „Obelis“, 8 L

Obels mediena pasižymi švelniu skoniu ir puikiai tinka baltai mėsai bei žuviai rūkyti.

324284



Kaladėlės rūkymui „Ąžuolas“, 8 L

Ąžuolas pasižymi švelniu skoniu ir puikiai tinka visų produktų rūkymui bei kepimui ant grotelių, kai reikia stipresnio dūmų skonio.

324286



Kaladėlės rūkymui „Karija“, 8 L

Karija kepamiems / rūkomiems produktams suteikia stiprų aromatingo dūmo skonį. Ypač tinka raudonai mėsai ir žvėrienai.

324285



SUEDAMOSIOS DALYS

1,5 kg nesūdytų vištienos sparnelių

1 dl aliejaus

70 g RUB prieskonių

1,5 dl džiovėsėlių

1 dl alksninių rūkymo drožlių

Rūkyti vištienos sparneliai

Lengvai parūkytus sparnelius patiekite, pavyzdžiui, su daržovių lazdelėmis ir dzadzikio padažu.

INSTRUKCIJA

Pirmiausia sumaišykite RUB prieskonius su aliejumi, užpilkite šiuo mišiniu vištienos sparnelius, gerai išmaišykite ir bent parą palaikykite šaldytuve. Prieš pat kepimą suberkite džiovėsėlius ir dar kartą gerai išmaišykite sparnelius bei kitas sudėtines dalis.

Įkaitinkite „Kamado“ kepsninę maždaug iki 200 °C ir patikrinkite, ar anglis visur tolygiai įsidedė. Patarimai! Užkūrimui galite panaudoti, pavyzdžiui, tuščią indelį nuo kiaušinių. Be to, puiki priemonė anglims uždegti – į apatinę sklendę įstatomas „Kamado“ oro ventiliatorius.

Įdėkite karščio deflektorių į kepsninę ir palaukite apie 5 minutes, kad jis gerai įkaistų. Dangtį ir sklendes šiuo metu galima trimis ketvirtadaliais priverti. Tada suberkite ant deflektoriaus plokštės apie 1 dl alksninių rūkymo drožlių, įdėkite groteles į „Kamado“ ir sudėkite ant jų vištienos sparnelius, palikdami apie 4–5 cm tarpą grotelių kraštuose, kad išoriniai sparneliai nepridegtų. Uždarykite dangtį. Karštis išsilygins ir šiek tiek sumažės nuo pradinio lygmens, taip ir turi būti, o sparneliai turėtų iškepti maždaug 150 laipsnių temperatūroje per 30–40 min.

Naudokite šias priemones





SUEDAMOSIOS DALYS

Didelis mėsos kukulis

1,5 kg maltos jautienos
(17–20 proc. riebumo)
prieskonių pagal skonį:
druskos
juodųjų pipirų
kumino
rūkytos paprikos miltelių

Troškinys

3 skardinės nuluptų konservuotų
pomidorų (tiek pat vandens)
2 svogūnai
1–2 paprikos
3–4 česnako skiltelės
4–5 vnt. šviežių Chalapos paprikų
2–3 arbatiniai šaukšteliai trintų rūkytų
aitriųjų paprikų
1 skardinė virtų juodųjų pupelių
1 ryšulėlis šviežios kalendros
aliejaus kepimui

Over the top chili

Šį gardų „Over the top chili“ patiekalą galite patiekti su ryžiais ir grietine arba panaudoti jį skanių takų, buritų ar kukurūzų traškučių patiekalų ruošimui vakarėliui!

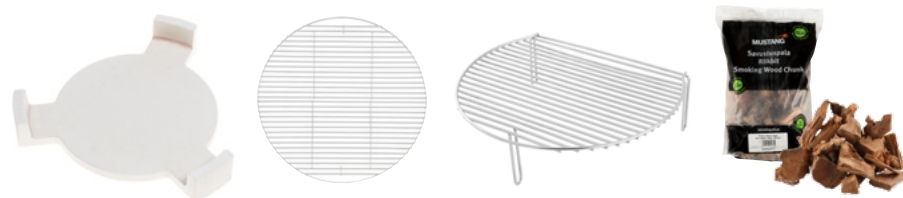
INSTRUKCIJA

Įkaitinkite „Kamado“ maždaug iki 150 laipsnių ir padėkite kunišką ketaus keptuvę ant grotelių, po grotelėmis naudokite karščio deflektorių, kad užstotų nuo tiesioginio karščio. Kuniškoje keptuvėje apkepkite (apie 5–10 min.) susmulkintus svogūnus, paprikas, česnakus ir Chalapos paprikas. Supilkite nuluptus pomidorus su sultimis, pupeles, trintas rūkytas aitriąsias paprikas ir vandenį. Palikite, kad įsiskonėtų. Paruoškite didelį mėsos kukulį, sudėdami prieskonius ir suminkydami mišinį į vientisą rutulį. Jei reikia, įdėkite į „Kamado“ 2–3 „Mustang“ rūkymo kaladėles ir padėkite

mėsos kukulį ant grotelių virš kuniškos keptuvės. Rūkykite mėsos kukulį apie 2–3 valandas maždaug 120–150 laipsnių temperatūroje, retkarčiais galite pamaišyti apačioje burbuliuojantį troškinį, o jei jis per daug sutirštės, įpilkite šiek tiek vandens.

Kai mėsos kukulis iškeps (šiuo metu nesvarbu, jei vidus bus iškepęs tik vidutiniškai), jį įpjaustykite arba susmulkintą sudėkite į troškinį ir troškinkite ant mažos ugnies dar 30–60 min. Paruoštą „Over the top chili“ pabarstykite šviežia kalendra.

Naudokite šias priemones



SUEDAMOSIOS DALYS

2–4 kg jautienos krūtininės
RUB prieskonių mišinys be druskos arba su mažu druskos kiekiu: 30 g vienam mėsos kilogramui
juodųjų pipirų ir daugiau druskos, jei reikia

INSTRUKCIJA

Mėsą prieš kepimą palaikykite 1–2 val. kambario temperatūroje. RUB mišinį galite pasiruošti iš pasirinktų džiovintų prieskonių arba naudokite parduotuvėje pirktą jau paruoštą RUB mišinį.

Įkaitinkite „Mustang Kamado“ maždaug iki 175 laipsnių, patikrinkite, ar anglis tolygiai dega visoje ugnivietėje, ir įstatykite į „Kamado“ elektrinio iešmo laikiklį. Uždarykite dangtį, bet palikite šiek tiek pravertas sklendes viršuje ir apačioje, kad žarijos visiškai neužgestų.

Mėsą supjaustykite kuo plonesniais griežinėliais, pagardinkite RUB prieskoniais ir galbūt dar druska bei pipirais. Tvirtai prispauskite mėsą prie iešmo, tuo pačiu spausdami iešmą prie stalo. Mėsą suspauskite į kuo tvirtesnį gumulą ir gerai pritvirtinkite mėsos iešmelių sparnuotąsias

Nemaltos mėsos kebabo iešmas

Ši nepaprastai skani mėsa tiks, pavyzdžiui, pitos paplotėliui su šviežiomis salotomis ir jogurto padažu!

veržles. Įdėkite iešmą į „Kamado“ ir įjunkite varikliuką. Iš pradžių kepsninės temperatūra gali būti šiek tiek aukštesnė – apie 120–130 laipsnių pirmąjį pusvalandį, tada, reguliuodami sklendes, galėsite sumažinti temperatūrą iki maždaug 80–90 laipsnių. Priklausomai nuo dydžio ir temperatūros, iešmo turinys iškeps maždaug per 4–6 valandas. Apytikriai skaičiuojant, kilogramui mėsos prireiks 1,5 valandos, 2 kilogramams 3 valandų ir t. t.

Mėsą lengvai nupjaustysite pastatę iešmą vertikaliai ant stalo, po juo padėję didelį serviravimo indą ir įjaudami plonas mėsos drožles iešmui lygiagrečiai kryptimi. Ši nepaprastai skani mėsa tiks, pavyzdžiui, pitos paplotėliui su šviežiomis salotomis ir jogurto padažu!

Naudokite šias priemones





SUDEDAMOSIOS DALYS

Šonkauliukai

5 kg kiaulienos šonkaulių
druskos
pipirų
alyvuogių aliejaus
BBQ padažo
vasarinių svogūnų ryšulėlio
2 vnt. šviežių saldžiųjų kukurūzų
2 ryšulėlių mažų morkyčių
druskos ir pipirų

Žolelėmis gardintas sviestas

150 g sviesto
1 dl smulkintų petražolių
1 dl smulkintų čiobrelių
druskos ir pipirų

Šonkauliukai

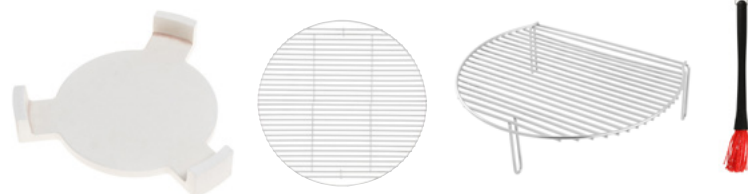
Šonkauliukai priklauso kepsninės programai, o skonio jiems suteikia žolelėmis pagardintas sviestas ir BBQ padažas.

INSTRUKCIJA

Prieš kepimą palaikykite šonkauliukus porą valandų kambario temperatūroje. Pagardinkite druska ir pipirais, įtrinkite mažu kiekiu alyvuogių aliejaus. Įkaitinkite „Kamado“ naudodami didelę anglių krūvelę, kad karščio užtektų kelioms valandoms. Šonkauliukus galėsite dėti į kepsninę, kai temperatūra pakils maždaug iki 125 laipsnių. Priklausomai nuo šonkaulių dydžio ir storio, kepimas ant grotelių truks apie 4–5 valandas, o žemesnėje temperatūroje dar ilgiau. Ant grotelių kepamus šonkauliukus reguliariais intervalais tepkite barbekiu padažu.

Daržovės keamos nepjaustytos. Pagardinkite druska ir pipirais, kepimo metu gausiai aptepkite prieskoniniu sviestu. Prieskoninio sviesto sudėtinės dalys gerai sumaišomos tarpusavyje. Naudojant „Kamado“ kepimo ant grotelių sistemą, daržoves vertėtų dėti virš šonkauliukų, kad pagardintų ir mėsą. Patarimai! Šonkauliukams glazūruoti galite pagal savo skonį naudoti parduotuvėje pirktą barbekiu padažą. Čiupkite pirštais, mėgaukitės ir pavalgę šypsokitės!

Naudokite šias priemones



SUDEDAMOSIOS DALYS

apie 12,5 kg jautienos antrekoto
150–200 g RUB prieskonių

Nepjaustytas jautienos antrekotas

Ilgai keptas plėšytas didelis mėsos gabalas – bene pas skaniausias mėsos patiekalas. Prisiminkite kelis pagrindinius patarimus.

INSTRUKCIJA

Nuo mėsos pašalinkite visas plėves. Tačiau riebalus palikite, nes ilgai kepamai mėsai jie suteiks sultingumo. Įtrinkite RUB marinatą į mėsą ir sandariai suvyniokite ją į maistinę plėvelę. Tada įdėkite antrekotą į šaldytuvą, kad bent vieną parą marinuotųsi.

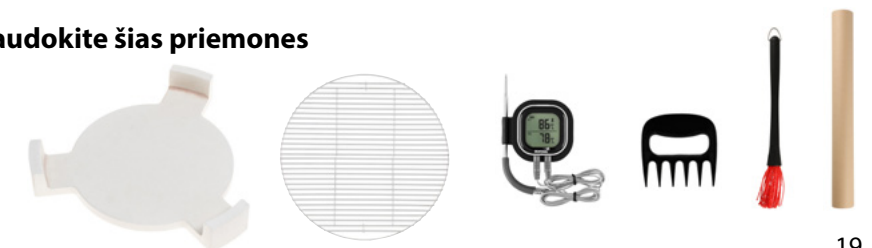
Mėsą prieš kepimą palaikykite apie 1 valandą kambario temperatūroje. Ruošiant „Kamado“ kepsninę mėsai, kurią teks ilgai kepti, iš pradžių kepsninę reikia gerai įkaitinti. Tokiu atveju kepimo metu nereikės dėti papildomų anglių. „Kamado“ kepsninėje karštį ir liepsną paprasta reguliuoti oro įleidimo angomis. Taip pat rekomenduojama naudoti konvektorių ar kitą karščio deflektorių, kad mėsos apačia nepridegtų ir jos nereikėtų nuolat vartyti ant grotelių.

Jei norite, kad mėsa būtų vidutiniškai iškepusi, geriausius rezultatus pasieksite naudodami kepimo termometrą, o pjaunant peiliu vidaus temperatūra turėtų siekti 54–55 laipsnius. Iki 100–120 laipsnių įkaitintoje „Kamado“ kepsninėje tai pasieksite maždaug per 4–5 valandas. Jei norite, kad mėsa būtų šiek tiek minkštesnė ir švelnesnė, galite ilgiau kepti žemesnėje (apie 80–100

laipsnių) temperatūroje. Be to, kepamą mėsą galima laikas nuo laiko patepti BBQ padažu arba sūrymu.

„Kamado“ taps puikiu draugu, tik duokite jam laiko, nes kiekviena kepsninė yra unikali, o geriausius parametrus ir temperatūros režimus atrasite išbandydami įvairiausius variantus!

Naudokite šias priemones





Kepimui ant grotelių nėra blogo oro

„Kamado“ kepsninė puikiai tinkama naudoti ir žiemos metu. Ypač pasiteisina ilgos „slow and low“ stiliaus kepimo sesijos. Tokiu atveju nereikia stoviniuoti prie kepsninės stipriam šalčiui spaudžiant. Keraminis kepsninės korpusas kaupia šilumą ir ją tolygiai išskiria net ir ilgo kepimo metu. Tam neturi įtakos nei snygis, nei stiprus šaltis.

Kepant ant grotelių žiemos metu reikėtų atsižvelgti į toliau pateiktus dalykus.

- ✓ Prieš naudojimą gerai nuvalykite sniegą nuo kepsninės. Valymą palengvins kepsninės apsauginis už dangalas.
- ✓ Atsargiai nuimkite už dangalą nuo kepsninės. Nors „Mustang“ už dangalai atlaiko temperatūrą iki -20 °C, šaltyje jie sustandėja ir dėl neatsargaus elgesio gali suplyšti.
- ✓ Nepamirškite nuvalyti sniego aplink kepsninę, kad prie jos būtų smagiau dirbti.
- ✓ Atsargiai atidarykite „Kamado“ kepsninės dangtį, kad nesuplyštų tikėtina viena prie kitos prišalusios tarpinės. Patarimai! Tarp „Kamado“ kepsninės dangčio ir apatinės dalies įstatykite ploną medžio pagaliuką. Tai padarius tarpinės neprišals viena prie kitos.
- ✓ Jei „Kamado“ kepsninę naudosite žiemą arba po stipraus lietaus, iš pradžių įdėkite ir uždekite kelis anglies gabaliukus. Nedidelė liepsna pašalins kepsninės konstrukcijoje galimai susikaupusią drėgmę prieš įprastą naudojimą su dideliu anglių kiekiu. Taip išvengsite galimų įtrūkimų.
- ✓ Kepsninę po naudojimo uždenkite apsauginiu už dangalu, kad kitą kartą būtų dar lengviau ją paruošti naudojimui. Dėmesio! Už dangalą visada dėkite tik ant atvėsusios kepsninės.



Uždangalas „Kamado M“

PVC dengtas apsauginis už dangalas „Kamado“ kepsninėms. 500 x 300D, poliesterio audinys, 130g/m². UV apsauga. Tinka 18“ „Kamado“ kepsninėms. Matmenys: 63 x 63 x 79 cm. 291122



Uždangalas „Kamado L“

PVC dengtas apsauginis už dangalas „Kamado“ kepsninėms. 500 x 300D, poliesterio audinys, 130 g/m². UV apsauga. Tinka 21“ ir 22“ „Kamado“ kepsninėms. Matmenys: 73 x 73 x 89 cm. 291123



Uždangalas „Kamado“ XL / XXL

PVC dengtas apsauginis už dangalas „Kamado“ kepsninėms. 500 x 300D, poliesterio audinys, 130 g/m². UV apsauga. Tinka 23,5“ ir 26“ „Kamado“ kepsninėms. Matmenys: 80 x 80 x 90 cm. 606696



Uždangalas „Kamado L“ mediniam staliukui

Viduje 600 x 300D poliesteris, dengtas PVC, 330 g/m², su apsauga nuo UV, atsparus šalčiui, impregnuotas antipireinai. Matmenys: 125 x 95 x 115 cm. 605795

Patarimai, kaip efektyviai naudoti „Kamado“ kepsninę



3 – Temperatūros nustatymas

„Kamado“ kepsninės temperatūrą galima labai tiksliai reguliuoti viršutine ir apatine sklendėmis. Uždekite anglys ir leiskite joms gerai įsidegti. Įkaitinkite iki pakankamai aukštos temperatūros, kad kepsninės keraminis korpusas sugertų karštį. Tada sklendėmis nustatykite pageidaujamą temperatūrą. Tam numatykite pakankamai laiko. Kepsninė nustatytą temperatūrą palaikys kelias valandas.



1 – Pelenų išvalymas prieš naudojimą

Prieš užkurdami „Kamado“ kepsninę visada išvalykite po ankstesnio naudojimo likusius pelenus. „Mustang“ turi platų pelenų kibirėlių ir semtuvėlių asortimentą. Prieš išmesdami pelenus visada patikrinkite, ar jie tikrai atvėsę.

4 – Kepsninės valymas

„Kamado“ kepsninė pati išvalo vidinius paviršius ir deflektorių. Dėl kepsninės sukaupto karščio, žarijų kaitros ir žioravimo nudega ant vidinių paviršių ir deflektoriaus susikaupę riebalai ir marinatai. Jei reikia, galima papildomai pavalyti kepsninės šepetiu minkštais šeriais. Vidinių kepsninės paviršių neplaukite jokiais valymo skysčiais ar vandeniu. Kepsninės išorę galima paprastai nuvalyti drėgna šluoste.

5 – Gesinimas ir degančių anglių nuslopinimas

Po kepimo uždarykite viršutinę ir apatinę sklendę laikydami uždarytą kepsninės dangtį. Kepsninėje esančios žarijos nuslops ir užges dėl deguonies trūkumo. Žarijų niekada negesinkite vandeniu. Ugniavietėje likusias anglys bus galima panaudoti kitam kartui. Retkarčiais vis patikrinkite, ar neužsikimšo ketaus anglių grotelėse esančios oro angos. Tada reikės iš ugniavietės išimti žarijas.

6 – Picų kepimas ant paaukštintų grotelių

„Kamado“ kepsninė yra pati geriausia picų krosnelė. Picą pagardins žarijų skleidžiami dūmai. Naudojant ant žarijų „Mustang“ rūkymo kubelius pica įgaus savitą jų skonį.

Įstatykite į kepsninę paaukštintas groteles, ant jų uždėkite kepimo akmenį. Pica atsidurs arčiau kepsninės dangčio, kurio atspindimas karštis iškeps picos priedus. Pati pica iškeps kepimo akmens skleidžiamame karštyje.

2 – Užkūrimas

„Kamado“ kepsninę lengva užkurti „Mustang“ medžio plaušo uždegikliais arba „Eco“ uždegimo kubeliais. Taip pat galima naudoti elektrinį „Mustang“ kepsninių uždegiklį. Niekada nenaudokite degaus skysčio, „Kamado“ kepsninei užkurti. Uždegtas anglis greitai paruošite naudojimui prie apatinės kepsninės sklendės prijungdami „Mustang“ oro ventiliatorių.



7 – Atsarginės dalys

Kartkartėmis gali prireikti pakeisti susidėvėjusias ar pažeistas kepsninės dalis. Dėl to kreipkitės į „Mustang“ konsultantus, kurie patars atsarginių dalių ir priedų įsigijimo klausimais. Su konsultavimo dėl gaminių tarnyba susisieksite per „Mustang“ interneto svetainę.



Pagalba kepėjams ir idėjų bankas

„Mustang“ padės kepėjams pasiekti sėkmingų rezultatų ir dar labiau mėgautis kepimu ant grotelių.
„Mustang“ – tavo draugas kepimo ant grotelių pasaulyje!

NET 10 METŲ GARANTIJĄ

„Mustang“ garantijos programos

„Mustang“ prekės gaminamos atsakingai, o kokybė patikrinama prieš jų išgabenimą iš gamyklos. Garantija taikoma ir kepsninėms. Kepsninės garantijos sąlygas rasite naudojimo instrukcijoje.

Garantijos programa

mustang-grill.com/lt/garantijos-teikimo-programos/



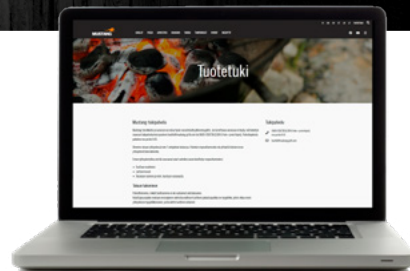
ATSARGINĖS DALYS IR KONSULTAVIMAS
APIE GAMINIUS

Konsultavimas apie gaminius Suomijoje

„Mustang“ reikmenis ir atsargines dalis galima įsigyti didelį asortimentą turinčiose parduotuvėse. Jei nerasite reikiamos atsarginės dalies, galite kreiptis į mūsų profesionalius Suomijos konsultantus.

Konsultavimas apie gaminius

mustang-grill.com/lt/konsultavimas-apie-gaminius/



Chef
Oskari
Lahti



KEPKIME KARTU

Sekite mus socialiniuose tinkluose

Sekite
mus!

Savo socialiniuose tinkluose dalijamės geriausiais kepimo ant grotelių patarimais ir gardžiausiais receptais. Prisijunkite prie mūsų ir kepkite kartu su „Mustang“ virtuvės šefu Oskaru!



mustanggrill



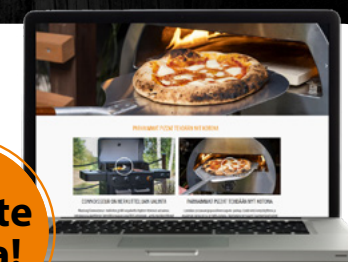
KEPĖJO INTERNETO SVETAINĖ

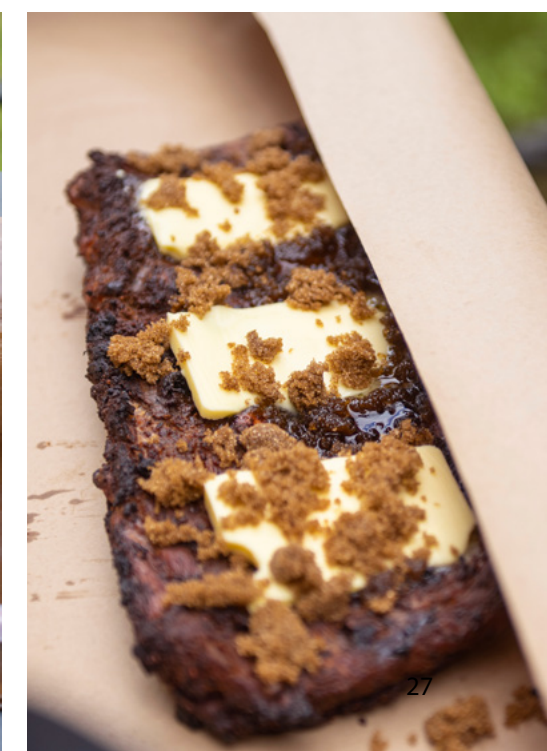
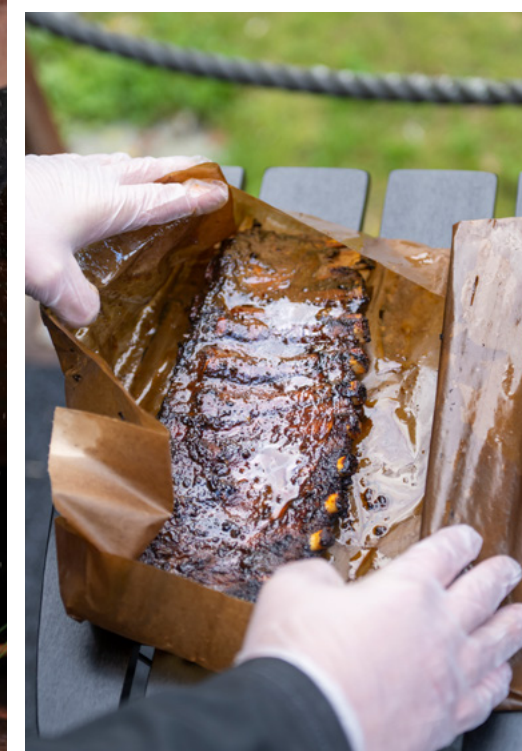
Patarimai apie kepimą ant grotelių, receptai ir visos kepsninės bei jų priedai

Mūsų interneto svetainėje rasite įkvepiančių patarimų dėl kepimo ant grotelių ir receptų, taip pat visą platų kepsnių, lauko židinių, picų krosnelių, rūkyklų, priedų ir reikmenų asortimentą.

mustang-grill.com

Raskite
naują!







mustang-grill.com

TAMMER

BRANDS | EST 1954

tammerbrands.fi