



MUSTANG





Mitmekülgne Kamado

Keraamilised Kamado söegrillid pikaajaliseks madalal temperatuuril grillimiseks. Kamado on nii grill, suitsuahi kui ka ahi. Veelgi mitmekülgsem grillimine koos lisavarustusega!

Kõikidel Kamado grillidel on:

- Mullite keraamiline savi kuumakindlusega 1000 °C
- malmist peaventiil tõeliselt täpselt tõmbe reguleerimiseks
- alumine ventiil kaitsevõrguga
- malmist söerest
- keraamiline soojajaotusplaat
- roostevabast terasest grillirest
- garantii 10 aastat. Vt täpsemaid garantiitingimusi veebilehelt



Kamado söegrillid

Barbeque-grillimine on paljudes Põhjamaades ja Baltimaades juba laialt levinud. Ja selle populaarsus aina kasvab. Millega täpsemalt tegemist on?

Barbeque-grillimisel küpsetatakse liha pikka aega madalal kuumusel, mis muudab liha eriti pehmeks ja maitseküllaseks. Barbeque-grillimisel kasutatakse küpsetamiseks enamasti liha ümber ringlevat suitsu. Suitsutamine ja grillimine toimuvad seega koos. Tutvuge Mustangi barbeque-grillidega ja avastage uus viis grillimiseks.

Ainulaadne uuendatud Kamado

Kamado grillidel on barbeque-grillimise levikus oluline osa. Nende ainulaadne võime akumuleerida soojust lihtsustab suurte lihatükkide küpsetamist madalal temperatuuril pikema aja jooksul. Oleme võtnud eesmärgiks arendada oma Kamado grille kasutaja vaatenurgast lähtudes. Mustangi Kamado grillid pakuvad oma kvaliteedi ja omaduste poolest tõsiselt konkurentsi suurtele rahvusvahelistele kaubamärkidele.

Grillimine tekitab otsatut katsetamishimu, mille ainus mõõdik on õnnestunud lõpptulemus. Soovime, et grillimeistrid saaksid oma grillist maksimumi võtta.



Kamado rõõmustab ja ahvatleb oma mitmekülgsusega



Sõegrill Kamado L

Grillirest Ø 47 cm 304 roostevabast terasest. Malmist sõerest. Alumine ventiil kaitsevõrguga. Kaanes ja koldes kvaliteetne klaaskiudtihend metallvõrguga. Pulbervärvitud raam, millel 2 väikest tavalist ja 2 väikest lukustatavat ratast. Sisaldab keraamilist kolme jalaga soojajaotusplaati ja ahjuroopi tuha eemaldamiseks. Kaitsekate 291123 Mustangi kaitsekate Kamado L, müüakse eraldi.

Grilli mõõtmed: 127 × 75 × 115 cm
325387

Sõegrill Kamado M

Grillirest Ø 38 cm 304 roostevabast terasest. Malmist sõerest. Alumine ventiil kaitsevõrguga. Kaanes ja koldes kvaliteetne klaaskiudtihend metallvõrguga. Pulbervärvitud raam, millel 2 väikest tavalist ja 2 väikest lukustatavat ratast. Sisaldab keraamilist kolme jalaga soojajaotusplaati ja ahjuroopi tuha eemaldamiseks. Kaitsekate 291122 Mustangi kaitsekate Kamado M, müüakse eraldi.

Grilli mõõtmed: 116 × 64 × 107 cm
325385



Kohe valmis kasutamiseks!

Kamado sisaldab:

- roostevabast terasest rest
- keraamiline soojajaotusplaat
- tuharoop

Sõegrill Kamado S

Grillirest Ø 32,5 cm 304 roostevabast terasest. Malmist sõerest. Alumine ventiil kaitsevõrguga. Kaanes ja koldes kvaliteetne klaaskiudtihend metallvõrguga. Käepide kuumtöödeldud bambusest. Sisaldab lauaraami, keraamilist kolme jalaga soojajaotusplaati ja ahjuroopi tuha eemaldamiseks.

Grilli mõõtmed: 54 × 48 × 49 cm
325383

Kamado lisavarustus

Mustangi Kamado grillide lisatarvikud võimaldavad Kamado grilli mitmekülgsemalt kasutada. Lisavarustuse abil saate grilliga parima tulemuse. Lisavarustus võimaldab Kamado grilli kohandada teie vajadustele.



Kõrgendusrest

Kõrgendusrest võimaldab grillimispiinda mitmekordistada. Valige sobiva suurusega kõrgendusrest ja asetage see tavalise grilliresti peale. Kasutage ära kõrguse erinevusest tulenevat erinevat temperatuuri. Kõrgendusrest sobib pitsa küpsetamiseks. Asetage pitsakivi kõrgendusresti peale, nii jääb pitsa grilli kaanele lähemale ja kaanelt peegelduv soojus küpsetab ära pitsa katte. Pitsakivi küpsetab põhja mõnusalt krõbedaks. Mustangi kõrgendusrestid on valmistatud kvaliteetsest 304 roostevabast terasest.

325397 Kõrgendusrest S/M

325398 Kõrgendusrest L/XL/XXL



Deflektor

Keraamiline konvektorkivi vältib otsese kuumuse kandumist grillitavatele toitudele. Konvektori abil saab Kamado grillil valmistada ahjuroogasid madalamal temperatuuril. Mustangi deflektorid M ja L on nn jalaga, mis võimaldab tõsta grilliresti grilli alumise osa ülemise serva kõrgusele. Mustangi deflektorid on valmistatud kordieriidist.

300538 Deflektor M

313529 Deflektor L



Vardakomplekt

Kes suudaks vastu panna tervelt grillitud kana lõhnale? Mustangi Kamado grilli vardakomplektiga saate lihtsal moel valmistada maitsevaid toite. Elektrimootor suudab pööritada ka suuremaid grillitavaid tooteid.

Varras ja lihakahvlid on valmistatud kvaliteetsest 304 roostevabast terasest.

325408 Vardakomplekt M

325409 Vardakomplekt L



Kamado lisavarustus

5 in 1 grillimis-süsteem

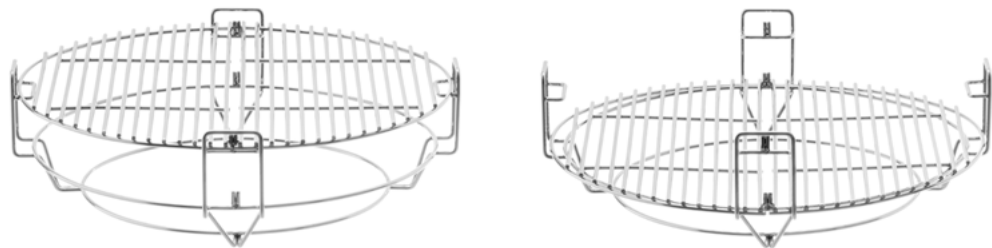


5 in 1 grillimissüsteem muudab grillimiskogemust põhjalikult. Saate grillida korraga nii otsese kui ka kaudse grillimise teel. Grillireste saab paigutada kahele eri kõrgusele. Grillil saab mugavalt kasutada ka ümara põhjaga wok-panni või malmpada.

Mustangi grillimissüsteemil on kaks poolkuu-kujulist grilliresti, kaks poolkuu-kujulist kordieriidist deflektorit, korb ja wok-panni hoidik. Kõik terasosad on kvaliteetsest 304 roostevabast terasest.

325401 5 in 1 grillimissüsteem M

325402 5 in 1 grillimissüsteem L



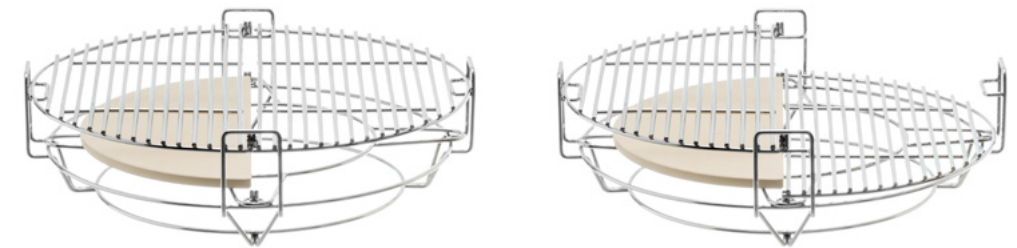
1 – Otsene grillimine kahel eri kõrgusel

Otsene grillimine on see, mida tavaliselt grillimisest kõneldes mõeldakse. Grillitavad tooted asuvad otse hõõguvate süte kohal. Steigid, kanafileed ja köögiviljad grillivad kiiresti ja suhteliselt kõrgel kuumusel. 5 in 1 grillimissüsteemi poolkuu kujuga deflektorid eemaldatakse, grillirestid asetatakse oma kohale ja grillimine algab. Grillireste saab paigaldada kahele eri kõrgusele. Grillida saab kas avatud või suletud kaanega.



2 – Kaudne grillimine

Kaudset grillimist kasutatakse enamasti suurte lihatükkide küpsetamiseks, mis nõuavad pikka küpsetusaega madalal temperatuuril, low & slow. Mõlemad deflektorid pannakse oma kohale, et vältida söe kuumuse otsest mõju grillitavale lihale. Deflektorid suunavad kuumuse grilli külgeinte kaudu ülespoole. Kaas suunab kuumuse tagasi alla ja paneb selle grilli sees ringleva nagu pöördõhuga ahjus. Kaudne grillimine toimub alati suletud kaanega. Maitavad rinnatükid ja pehme pulled pork valmistatakse alati kaudse grillimise tehnikat kasutades.



3 – Otsene ja kaudne grillimine koos

5 in 1 grillimissüsteem võimaldab kasutada korraga nii otsest kui ka kaudset grillimisviisi. Kasutage kaudse grillimise jaoks ühte poolkuu-kujulist deflektorit koos selle kohal oleva restiga ja otsese grillimise jaoks teist poolt grillirestist ilma deflektorita. Asetades grilliresti eri kõrgustele, saab veelgi paremini restidel valitsevat temperatuuri kontrollida.



4 – Pitsa

Kamado grill sobib hästi ka pitsa küpsetamiseks. Ülemise ja alumise ventiili avamisega saab temperatuuri kiiresti tõsta kuni 300 °C või rohkemgi, mis on sobiv temperatuur pitsa kiireks küpsetamiseks. Tõstke grillirestid kõige ülemisse asendisse ja asetage mõlemad poolkuu-kujulised deflektorid restide peale. Asetage eraldi müüdav pitsakivi nende peale. Kuumutage pitsakivi sobivale temperatuurile ja asetage pitsa kivile. Pitsakivi küpsetab pitsapõhja krõbedaks ja Kamado grilli kaanest kiirgav kuumus küpsetab pitsakatte. Kui Kamado grill on olnud tihedas kasutuses ja selle pindadele on kogunenud palju rasva, tuleks pindadel olev rasv enne pitsa valmistamist ära põletada. Nii ei teki pitsale ebameeldivat kõrvalmaitset.



5 – Lisatarvikute riul

Kasutage lisatarvikute riulit ümarapõhjaliste pannide ja pottide hoidmiseks. Valmistage maitstavaid Aasia toite Mustangi wok-panniga (603438), mille hoidmiseks sobib lisatarvikute riul.



Puidust laud Kamado L

Tugev männipuidust laud Mustangi Kamado L grillile. Suurus: 120 × 90 × 86 cm Laud muudab grillimise mugavamaks ja annab grillimisalale rohkem hoiuruumi. Mugavad rattad lihtsustavad laua teisaldamist. Lauaga on kaasas grilli alla paigaldatav jalus, mis takistab grillist eralduva soojust kandumist puitosadele. Vahetatud puitpind. Kaitsekate 605795 Mustang Kaitsekate Kamado L, müüakse eraldi. Garantii 12 kuud. 604571

Puitlaua kohandamiskomplekt

Selle kohandamiskomplekti abil saab muuta Mustangi puitlaua Kamado L (604571) sobivaks Mustangi Kamado M grillile. Garantii 12 kuud. 604579

5 in 1 grillimissüsteem Kamado L

Grillimissüsteem, mis sisaldab: 2 poolkuu-grilliresti 304 roostevabast terasest, 1 304 roostevaba terasrõngas, 2 poolkuu-deflektorit kordieriidist, 1 multifunktsionaalne raam 304 roostevabast terasest. Sobib Mustangi grillidele Kamado L ja teistele 21" Kamado grillidele. Garantii 120 kuud. Vt garantiitingimusi veebilehelt. 325402

5 in 1 grillimissüsteem Kamado M

Sobib Mustangi grillidele Kamado M ja teistele 18" Kamado grillidele. 325401

Vardakomplekt Kamado L

Vardakomplekt Mustangi grillidele Kamado L ja teistele 21" Kamado grillidele. Sisaldab hoidikrõngast, varrast ja mootorit. Varras valmistatud 304 roostevabast terasest. Mõõtmed: 85 × 15 × 55 cm Garantii 12 kuud. 325409

Vardakomplekt Kamado M

Vardakomplekt Mustangi grillidele Kamado M ja teistele 18" Kamado grillidele. Sisaldab hoidikrõngast, varrast ja mootorit. Varras valmistatud 304 roostevabast terasest. Mõõtmed: 75 × 15 × 46 cm. Garantii 12 kuud. 325408

Kõrgendusrest Kamado L/XL

Kõrgendusrest suurendab grillimisruumi Mustangi grillidel Kamado L ja Kamado XL ning ka teistel 21" ja 23,5"/24" Kamado grillidel. Valmistatud 304 roostevabast terasest. Mõõtmed: 39 × 32 × 11 cm. Garantii 120 kuud. Vt garantiitingimusi veebilehelt. 325398

Kõrgendusrest Kamado S/M

Mustang Kamado S, Kamado M ja teistele 16" ja 18" Kamado grillidele. Mõõtmed: 28 × 8 × 22 cm Garantii 120 kuud. Vt garantiitingimusi veebilehelt. 325397

Deflektor Kamado L

Keraamiline konvektorkivi väldib otsese kuumuse kandumist grillitavatele toitudele. Konvektori abil saab Kamado grillil valmistada ahjuroogasid madalamal temperatuuril. Sobib ka küpsetuspinnaks. Sobib 21" ja 22" Kamado grillidele. Mõõtmed: 42 × 40 × 6 cm. Garantii 24 kuud. 313529

Deflektor Kamado M

Sobib 18" Kamado grillidele. Mõõtmed: 37 × 6 × 33 cm Garantii 24 kuud. 300538

Grillisüütel

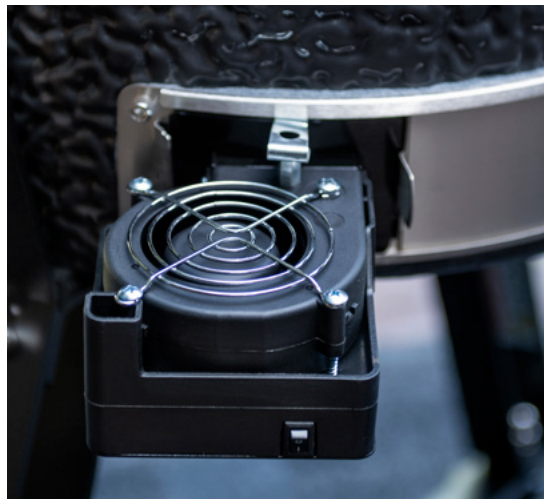
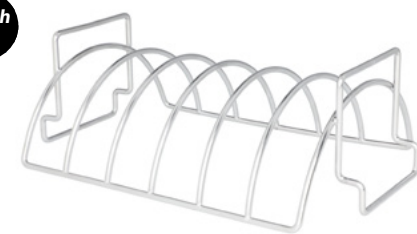
Lihtsalt kasutatav ja ohutu elektriline grillisüütel. Võimsus 2000 W. Voolujuhtme pikkus 2 m. Süütab grillisöö kiiresti ja vaevata. Sobib ka kamina süütamiseks. Temperatuur kuni 650 kraadi. Garantii 12 kuud. 611810

Kamado süüteventilaator

Kamado grilli süütamisel saab ventilaatori abil sütele anda lisaõhku. Nii süttivad söed kiiremini. Sobib Mustangi grillidele Kamado L ja Kamado XL. Teiste tootjate grillide puhul tuleb arvestada mõõte. Töötab 4 × 1,5 V AA patareiga (ei ole pakendis kaasas). Mõõtmed: 10,5 × 9 × 16 cm Garantii 12 kuud. 610669

Ribirest

Tugev rest ribide ja suurte lihatükkide grillimiseks. Mõõtmed: 38 × 25,5 × 13 cm. 604028





Kamado tuharoop

Pika varrega tuharoop võimaldab jahtunud tuha hõlpsalt tulekoldest eemaldada. Sobib kõigile Kamado grillidele. Pikkus 46 cm. 325396



Restitangid

Roostevabast terasest tangide abil on kuumade restide tõstmine lihtne ilma sõrmi põletamata. Mõeldud kasutamiseks enne-kõike Mustangi Kamado grillidega. 300540



Resti ja plaadi tõstekonks

Plaadi ja resti malmist tõstekonks on kõigi grillijate oluline abivahend. See on ohutu töövahend, mis lihtsustab tõhusalt kuumade, raskete ja rasvaste restide ja plaatide tõstmist ja teisaldamist grillil. Pikkus 22 cm. 316530



Digitaalne praetermomeeter

Digitaalne bluetooth-praetermomeeter. Sisaldab 2 temperatuuriandurit. Kinnitus grilli külge magneti abil. Temperatuuri mõõtepiirkond -50...+300 °C. Tööraadius 10 m. Patarei kasutusaeg 100 h (1 x CR2032, on tootega kaasas). Valgustatud LCD-ekraan. iOS 7.0 või uuem, Android 4.3 või uuem. Äpp on ainult inglise keeles. Ainult liha temperatuuri mõõtmiseks. 621531



Digitaalne praetermomeeter

Suruge termomeeter grillitava toidu sisse ja saate kiiresti, umbes 15 sekundiga temperatuurinäidu. Kasutustemperatuur -40...+250 °C. Pööratav ekraan. Sisaldab patareid 1 x LR754. 324171



Injektsioonsüstal

Väga kvaliteetne süstal, mis võimaldab vajalikke vedelikke grillroogadesse sisestada. Süstla korpus on valmistatud 201 roostevabast terasest ja nõelad 304 roostevabast terasest. Pakendis 2 nõela. 324172



Grillipintsel Mobbing L

Mobbingi pintsilil on pikad silikoonist harjased, mis seovad palju marinaadi. Mobbingi pintsli abil katate grillitavad road kergesti ja kiiresti. Pikkus 41,5 cm. Masinpesukindel. 324175



Liharebijad, 2 tk

Liharebijate abil saab kaua küpsenud liha hõlpsalt ribadeks rebida. Sobivad eriti hästi pulled pork'i valmistamiseks. Kamado grillide vältimatu abivahend. Pakend sisaldab 2 tk. 324178



Butcher paper 73 cm x 30 m

BBQ grillimisel kasutatav toiduainetega kasutamiseks lubatud jõupaber, millesse keeratakse liha grillimise lõppetapis. Suits liigub erinevalt fooliumist läbi paberi. Säilitab grillitud toodete mahlasuse. Tihedus 80 g/m². 607766





Suitsumaitse Kamado grilliga

Suitsutamispalad, mille suits annab grillitavale/suitsutatavale toidule puidu liigile iseloomuliku aroomi. Toodetud 100% uuest kasvavast puidust. Ilma lisaaineteta. Sobib hästi kasutamiseks koos Kamado grillidega.



Suitsutamispala, õunapuu, 8 l

Õunapuu on õrna maitsega ja sobib hästi nii heleda liha kui ka kala suitsutamiseks.

324284



Suitsutamispala, tamm, 8 l

Tamm annab õrna maitse ning sobib hästi igasuguste toodete suitsutamiseks ja grillimiseks.

324286



Suitsutamispala, hickoripuu, 8 l

Hickoripuu annab grillitavatele/suitsutatavatele toodetele tugeva suitsumaitse. Sobib eriti hästi punasele ja metsloomalihale.

324285



KOOSTISOSAD

1,5 kg maitsestatamata kanatiibu

1 dl õli

70 g kuivmarinaadisegu

1,5 dl riivsaia

1 dl lepa suitsutuspuu

Suitsutatud kanatiivad

Serveerige kergelt suitsutatud tiibu näiteks köögiviljavarraste ja tzatzikiga.

VALMISTAMINE

Alustuseks segage omavahel kuivmarinaadisegu ja õli, seejärel valage saadud segu kanatiibadele, segage hästi läbi ja pange tiivad vähemalt 24 tunniks külmkappi maitsestuma. Vahetult enne grillimist lisage riivsaia ning segage tiivad ja koostisosad veelkord korralikult läbi.

Kuumutage Kamado grill umbes 200 kraadini ja veenduge, et söed on kõikjal ühtlaselt süttinud. Nõuanne! Süütamisel võib kasutada abiks nt tühja munakarpi. Kamado alumisele luugile asetatav süütamisventilaator on samuti hea süütamise abivahend.

Asetage soojusjaotusplaat grillile ja laske sellel korralikult kuumeneda umbes 5 minutit. Nüüd võib kaane ja ventiilid 3/4 ulatuses sulgeda. Seejärel lisage plaadile umbes 1 dl lepa suitsutuspuu, asetage rest Kamado grilli ja laduge kanatiivad selle peale, jättes grillirestide servadesse umbes 4–5 cm tühja ruumi, et välimised tiivad ära ei kõrbeks. Sulgege kaas. Kuumus ühtlustub ja langeb veidi. Nii peabki olema, sest eesmärk on küpsetada tiibu umbes 150 kraadi juures 30–40 minutit.

Kasutage neid





KOOSTISOSAD

Lihapall

1,5 kg veisehakkliha
(rasva 17–20 %)
maitse järgi maitseaineid:
soola
musta pipart
vürtsköömneid
suutsutatud paprikapulbrit

Pajaroog

3 purki kooritud tomateid
(samas koguses vett)
2 sibulat
1–2 paprikat
3–4 küüslauguküünt
4–5 värsket jalapenot
2–3 tl purustatud suitsutšilliit
1 purk küpseid musti ube
1 kimp värsket koriandrit
õli küpsetamiseks

Over the top chili

Maitsvat over the top chili't võib serveerida riisi ja hapukoorega või kasutada õhtustel koosviibimistel isuäratavate taco'de, burrito'de või nacho'de valmistamiseks!

VALMISTAMINE

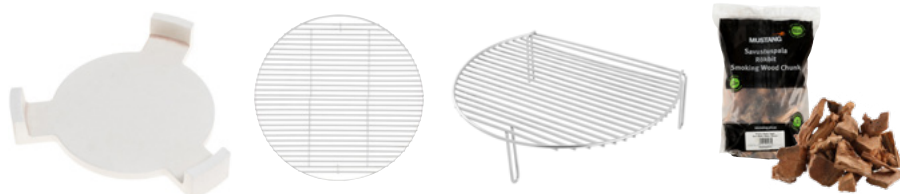
Kuumutage Kamado grill umbes 150 kraadini ja asetage malmist wok-pann restile. Kasutage resti all soojajaotusplaati, et blokeerida otsest kuumust. Kuumutage wok-pannil (umbes 5–10 minutit) hakitud sibulat, paprikat, küüslauku ja jalapenot. Lisage kooritud tomatid koos leemega, oad, purustatud suitsutšilli ja vesi. Jätke hauduma.

Valmistage lihapall, lisades maitseained ja sötkudes segu ühtlaseks palliks. Vajaduse korral lisage Kamado grillile

2–3 Mustangi suitsutamispala ja asetage lihapall wok-panni peale restile. Suitsutage lihapalli umbes 2–3 tundi 120–150 kraadi juures. Aeg-ajalt võite all podisevat hautist segada ja kui see liiga paksuks läheb, lisage veidi vett.

Kui lihapall on küpsenud (sel hetkel ei ole oluline, kas see on seest veel poolküps), tükeldage või purustage see hautisesse ja hautage mõõdukal kuumusel veel 30–60 minutit. Viimistlege over the top chili värske koriandriga.

Kasutage neid



KOOSTISOSAD

Veiserinnatükk 2–4 kg
soolata või vähesoolast
kuivmarinaadisegu 30 g 1 kg liha
kohta
soovi korral musta pipart ja soola

VALMISTAMINE

Pange liha 1–2 tundi enne grillimist toatemperatuurile soojenema. Segage kuivmarinaadisegu enda valitud kuivatatud maitseainetest või kasutage poes müüdavat valmis segu.

Kuumutage Mustangi Kamado grill umbes 175 kraadini ning kontrollige, et söed põleksid kambris kõikjal ühtlaselt. Paigaldage grillile mootorvarda kinnitusrõngas. Sulgege kaas ja jätke tõmbeluugid nii ülevalt kui ka alt vaid pisut avatuks, et süsi jääks hõõguma.

Lõigake lihast ristikiudu võimalikult õhukesed viilud ja maitsestage need kuivmarinaadisegu ning soovi korral soola ja pipraga. Suruge liha tihedalt vardasse, vajutades samal ajal varrast vastu lauda. Suruge liha võimalikult tihedaks tükiks ja kinnitage korralikult lihapiikide liblikmutrid. Paigaldage varras grilli sisse ja käivitage mootor.

Lihast kebabivarras

See tõeliselt maitsev liha sobib suurepäraselt näiteks pitataskusse koos värskesalatiga ja jogurtikastmega!

Alguses võib grilli temperatuur umbes poole tunni vältel olla pisut kõrgem, umbes 120–130 kraadi. Pärast seda võite luuke reguleerides kuumust vähendada 80–90 kraadini.

Varras valmib olenevalt suurusest ja temperatuurist 4–6 tunniga. Ligikaudu võib arvestada, et 1 kilo liha kohta kulub 1,5 tundi, 2 kilo kohta 3 tundi jne.

Liha on lihtne lõigata, kui asetada varras vastu lauda püsti, panna selle alla suur serveerimisvaagen ja lõigata lihast varda suunas õhukesi laaste.

See tõeliselt maitsev liha sobib suurepäraselt näiteks pitataskusse koos värskesalatiga ja jogurtikastmega!

Kasutage neid





KOOSTISOSAD

Ribid

5 kg searibi
soola
pipart
oliiviõli
BBQ-kastet
kimp rohelist sibulat
2 värsket suhkrumaisi
2 kimpu pealsetega porgandeid
soola ja pipart

Ürdivõi

150 g võid
1 dl hakitud peterselli
1 dl hakitud tüümiani
soola ja pipart

Ribid

Ribid kuuluvad grilli juurde ning saavad maitset ürdivõist ja BBQ-kastmest.

VALMISTAMINE

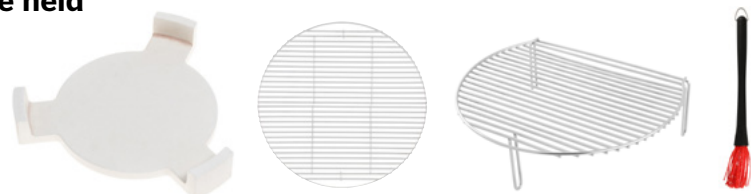
Võtke ribid paar tundi enne grillimist toatemperatuurile soojenema. Maitsestage ribisid soola ja pipraga ning pintseldage peale pisut oliiviõli. Kuumutage Kamado grill suure kuhja söega, et kuumust jaguks mitmeks tunniks. Võite ribid grillile panna, kui temperatuur on umbes 125 kraadi. Olenevalt ribide suurusest ja paksusest kestab grillimine 4–5 tundi, madalamal temperatuuril isegi kauem. Grillimise ajal pintseldage ribisid regulaarsete ajavahemike järel BBQ-kastmega.

Köögililjad grillitakse tervelt. Maitsestage soola ja pipraga ning

pintseldage grillimise ajal peale ohtralt maitsevõid. Segage maitsevõi koostisosad omavahel kokku. Köögiviljad tuleks asetada Kamado grilli küpsetamissüsteemi abil ribide kohale, et neist tilguks maitseid ka lihale. Nõuanne! Ribide glasuurimiseks võib kasutada ka poes müügil olevaid valmis BBQ-kastmeid vastavalt oma maitsele.

Sööge sõrmedega ja maitseelamus on tagatud!

Kasutage neid



KOOSTISOSAD

Veise antrekoot, u 12,5 kg
150–200 g kuivmarinaadisegu

Veise antrekoot terve tükina

Suur aeglaselt küpsetatud lihatükk on ilmselt liha selle kõige maitavamal kujul. Arvestada tuleb mõnda põhilist näpunäidet.

VALMISTAMINE

Eemaldage lihalt kelmed. Rasv jätke siiski alles, sest see annab lihale pika küpsemise käigus mahlakust. Hõõruge kuivmarinaadisegu liha pinnale ja mähkige liha tihedalt kilesse. Seejärel pange antrekoot vähemalt 24 tunniks külmikusse maitsestuma.

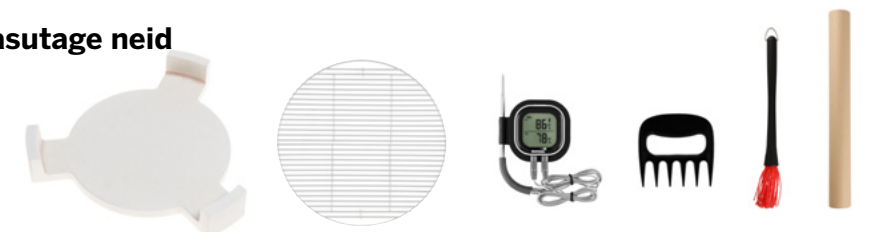
Võtke liha umbes 1 tund tundi enne grillimist toatemperatuurile soojenema. Kui Kamado grilli kuumutatakse liha jaoks, mis nõuab pikka küpsetusaega, tuleb grill alustuseks korralikult kuumaks kütta. Sellisel juhul ei ole vaja grillimise ajal üldjuhul sütt lisada. Kamado grilli kuumust ja leeki saab hõlpsasti reguleerida õhu sisselaskeavade abil. Soovitav on kasutada ka konvektsoonikivi või muud soojajaotusplaati, et liha altpoolt ära ei kõrbeks ja et seda ei peaks pidevalt grillil pöörama.

Parima tulemuse saavutamiseks kasutage liha termomeetrit. Kui soovite, et liha oleks keskmiselt küps ja hästi lõigatav, peaks sisetemperatuur olema 54–55 kraadi. See saavutatakse 100–120-kraadises grillis umbes 4–5 tunni jooksul. Kui soovite, et liha oleks veidi muredam ja rebitav, võite jätkata küpsetamist madalamal temperatuuril (umbes 80–100 kraadi). Grillimise ajal

võib liha aeg-ajalt pintseldada BBQ-kastme või soolveega.

Kamado on hea kaaslane, kui annate talle aega. Iga grill on ainulaadne ja enda jaoks parimad seadistused ja temperatuurid leiate vaid ise katsetades!

Kasutage neid



Grillimiseks on alati hea ilm

Kamado grill sobib suurepäraselt ka talviseks grillimiseks. Eriti juhul, kui teha pikemaid küpsetamisi slow-&-low-stiilis. Siis pole vaja külma ilmaga kogu aeg grilli kõrval seista. Grilli keraamiline korpus salvestab soojust ja eraldab seda ühtlaselt ka pikema grillimise puhul. Seda ei mõjuta lumi ega külm.

Talvisel grillimisel tuleb arvesse võtta järgmisi asjaolusid

- ✓ Enne kasutamist puhastage grill korralikult lumest. Puhastamist lihtsustab kaitsekate grilli peal.
- ✓ Eemaldage kaitsekate grillilt ettevaatlikult. Kuigi Mustangi grilli kaitsekatted taluvad külma kuni -20°C , on need külmaga jäigad ja võivad tugevama tõmbamise korral rebeneda.
- ✓ Puhastage lumest ka grilli ümbrus, et grillimine oleks mugavam.
- ✓ Kamado grilli kasutamise alustamisel avage grilli kaas ettevaatlikult, et vältida kinni külmunud tihendite lõhkumist. Nõuanne! Hoiule panemisel asetage Kamado grilli kaane ja korpuse vahele õhuke puidutükk. See väldib tihendite kokku külmumist.
- ✓ Kui kasutate Kamado grilli talvel või pärast tugevat vihma, pange alustuseks grillile mõned söetükid ja süüdake need. Väike leek eemaldab grilli konstruktsioonist võimaliku niiskuse. Pärast seda alustage grillimist suurema koguse söega. See väldib pragude tekkimist.
- ✓ Pärast kasutamist katke grill kaitsekattega, et seda oleks järgmisel korral lihtsam kasutusele võtta. NB! Pange kaitsekate alati jahtunud grillile.



Kaitsekate Kamado M

PVC-kattega kaitsekate Kamado grillidele. $500 \times 300\text{D}$, polüesterekangas 130 g/m^2 . UV-kaitsega. Sobib 18" Kamado grillidele. Mõõtmed: $63 \times 63 \times 79\text{ cm}$
291122



Kaitsekate Kamado L

PVC-kattega kaitsekate Kamado grillidele. $500 \times 300\text{D}$, polüesterekangas 130 g/m^2 . UV-kaitsega. Sobib 21" ja 22" Kamado grillidele. Mõõtmed: $73 \times 73 \times 89\text{ cm}$
291123



Kaitsekate Kamado XL/XXL

PVC-kattega kaitsekate Kamado grillidele. $500 \times 300\text{D}$, polüesterekangas 130 g/m^2 . UV-kaitsega. Sobib 23,5" ja 26" Kamado grillidele. Mõõtmed: $80 \times 80 \times 90\text{ cm}$
606696



Kaitsekate puitlauale Kamado L

Sisepoolt PVC-kattega $600 \times 300\text{D}$ polüesterekangas, 330 g/m^2 , UV-kaitsega ja külmakindel, süttimisvastase tötlusega. Mõõtmed: $125 \times 95 \times 115\text{ cm}$
605795

Nõuanded Kamado grilli tõhusaks kasutamiseks



3 – Temperatuuri reguleerimine

Kamado grilli temperatuuri saab väga täpselt reguleerida ülemise ja alumise ventiili abil. Süüdake söed ja laske neil korralikult põlema hakata. Tõstke temperatuur piisavalt kõrgele, et salvestada soojust grilli keraamilisse korpusesse. Seejärel reguleerige ventiilide abil grillile soovitud temperatuur. Varuge selleks aega. Seejärel hoiab grill määratud temperatuuri mitu tundi.



1 – Tuha eemaldamine enne kasutamist

Enne Kamado grilli uut süütamist eemaldage alati eelmisest kasutamisest tekkinud tuhk. Mustang pakub laias valikus tuhaämbreid ja tuhakühvleid. Enne tuha äraviskamist veenduge alati, et see on jahtunud.

4 – Grilli puhastamine

Kamado grilli sisepinnad ja deflektor puhastuvad ise. Grilli salvestatud soojus ning söe kuumus ja hõõgumine põletavad ära grilli sisepindadele ja deflektorile kogunenud rasva ja marinaadid. Vajaduse korral võite puhastumist hõlbustada pehme grillipuhastusharja abil. Ärge kasutage grilli sisepindade puhastamiseks mingeid puhastusvahendeid ega vett. Grilli välispindu võib puhastada niiske puhastuslapiga.

5 – Grilli kustutamine ja hõõgumise lõpetamine

Pärast grillimist sulgege grilli ülemine ja alumine ventiil ning hoidke kaas suletuna. Grillis olevad söed kustuvad hapniku puudusel. Ärge kunagi kasutage süte kustutamiseks vett. Tulekoldesse jäänud sütt saab kasutada järgmise grillimise ajal. Kontrollige aeg-ajalt, et malmist söeresti õhuavad oleksid avatud. Selleks peab söed tulekoldest eemaldama.

6 – Pitsa küpsetamine kõrgendusrestil

Kamado grill sobib suurepäraselt ka pitsa küpsetamiseks. Sütest tekkiv suits annab pitsale hea maitse. Kasutades sütel Mustangi suitsupalasid, saate anda oma pitsale veelgi isikupärasema maitse.

Asetage kõrgendusrest grillile ja pitsakivi selle peale. Sel juhul on pitsa grilli kaanele lähemal ja kaanelt peegelduv soojus küpsetab ära pitsa katte. Pitsapõhi küpseb pitsakivi soojuses.

2 – Süütamine

Kamado grilli saab hõlpsasti süüdata Mustangi puidukiust valmistatud süütevillila või Eco süütepallade abil. Teise võimalusena võib kasutada Mustangi elektrilist grillisüütelit. Ärge süüdake Kamado grilli kunagi süütevedelikuga. Söed saab kiiresti kasutusvalmis, kui ühendada grilli alaventiili külge Mustangi süüteventilaator.



7 – Varuosad

Aeg-ajalt võib tekkida vajadus grilli kulunud või kahjustunud osi välja vahetada. Sel juhul pöörduge Mustangi tooteto poole, et saada abi varuosade ja tarvikute hankimisel. Tootetoeaga saab ühendust võtta Mustangi veebilehe kaudu.



Grilli kasutaja tugi ja ideepank

Mustang aitab grillisõpradel edukad olla ja grillimist veelgi enam nautida.
Mustang – teie sõber grillimismaailmas!

GARANTII KUNI 10 AASTAT

Mustangi garantiitingimused

Mustangi tooted on valmistatud hoolikalt ja nende kvaliteeti on enne tehast väljasaatmist kontrollitud. Grillid kuuluvad samuti garantii alla. Kontrollige grilli garantiid kasutusjuhendist.

Garantiitingimused

mustang-grill.com/et/garantiiprogramm/



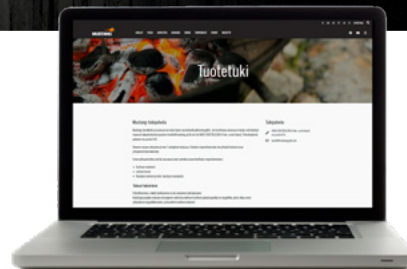
VARUOSAD JA TOOTETUGI

Soome tootetugi

Mustangi tarvikuid ja varuosi saab osta hästi varustatud edasimüüjatelt. Kui te vajalikku varuosa ei leia, pöörduge meie Soome tugiteenuse poole.

Tootetugi

mustang-grill.com/et/tootetugi/



Chef
Oskari
Lahti



GRILLIME KOOS

Jälgige meid ühismeedias!

Jälgige
meid!

Jagame oma sotsiaalmeediakanalites parimaid grillimisnippe ja kõige maitsevamaid retsepte. Tulge grillima koos Mustangi peakokk Oskariga!



mustanggrill



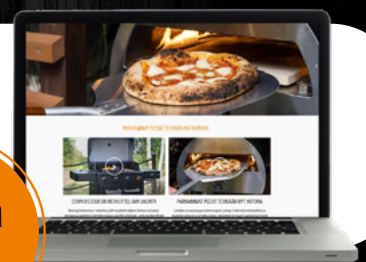
GRILLIJA VEEBILEHT

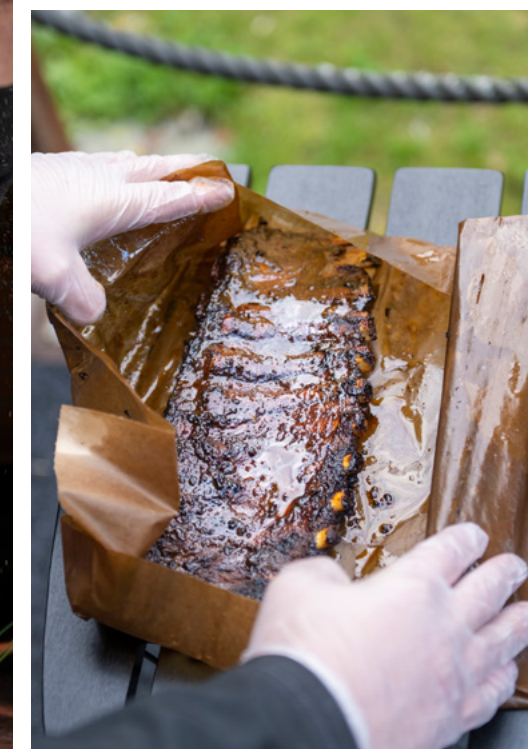
Grillimisnipid, retseptid ning kõik grillid ja tarvikud

Leidke meie veebilehelt inspireerivaid grillimisnippe ja -retsepte ning vaadake laia valikut grille, välitulekoldeid, pitsa- ja suitsuahjusid, tarvikuid ja lisavarustust

mustang-grill.com

Avasta
uus!







mustang-grill.com

TAMMER

BRANDS | EST 1954

tammerbrands.fi