



MUSTANG

GRILLAUSYIVOIMAA

GRILLAUS

Connoisseur

Herkättelijän valinta

Nyt grillataan

avotulella

Pizzaa

kaasugrillistä

Smash Burger
*on nyt kaikkien
huulilla*

Todellinen herkuttelijan valinta!



KAASUGRILLIT

Connoisseur on kulinaristin laatugrilli!

Mustang Connoisseur -malliston grillit on pakattu täyteen teknisiä uutuuksia.

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

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

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

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

VINKKI!

Connoisseurissa kaasupulloa saa säilyttää alakaapissa myös grillauksen aikana.

Onnistuaksesi tarvitset nämä



Connoisseur kolmella polttimella
(613313)



Connoisseur neljällä polttimella
(613318)



Connoisseur viidellä polttimella
(613334)

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



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

Infrapunasivukeitin



Tehopolttin



Multigrill-ritilä



Luo grillistäsi unelmien kesäkeittiö

Multigrill -lisävarusteilla



GRILLIN LISÄVARUSTEET

Mustang Multigrill System -lisävarusteet

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

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

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

VINKKI!

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

Onnistuaksesi tarvitset nämä



Valurautapannu Multigrill (603435)



Parilapannu Multigrill (316743)



Valurautaparilla Multigrill (325036)



Valurauta wok-pannu Multigrill (603438)



Pizzakivi Multigrill (316871)



Valurautapannusetti (327531)



Broileriteline (324710)



Paellapannu Multigrill (298067)

Katso kaikki tuotteet mustang-grill.com/tarvikkeet/



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

Pizzaa kaasugrillistä

Buon
appetito!



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



GRILLIN LISÄVARUSTEET

Pizzeria omalla takapihalla

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

Nappaa herkullinen resepti QR-koodista tai verkkosivuilta

Pizzaa kuumasta grillistä omalla kastikkeella

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



Onnistuaksesi tarvitset nämä

Tarkkuusvaaka (615272)



Pizzaleikkuri (613115)



Pizzauuni kaasugrilliin(313247)



Pizzataikinan kohotusastia L (611926)



Pizzalapio
Premium 40 cm
(615095)



Pizzaleikkuri
(604021)



Taikinalasta (611859)



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



Purilaista parilalta



GRILLIN LISÄVARUSTEET

Nyt ei lasketa kaloreita – suussa sulavat Smash burgerit

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

Smash burgerit 4:lle

Ainesosat

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

Ohje

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

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



Katso **Smash burger** video QR-koodista

Onnistuaksesi tarvitset nämä



Grillauspaino (324177)



Grillauskupu (604031)



Valurautaparila Multigrill (325036)



Grillilasta (316435)



Connoisseur neljällä polttimella (613318)

Katso kaikki tuotteet mustang-grill.com



Nyt grillataan avotulella



HIILIGRILLI

Argentiinalainen grillaus Patagonialla

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

VINKKI!

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

Onnistuaksesi tarvitset nämä



Grillihanskat nahkaa (603430)



Ohennusrauta (211321)



Ulkogrilli Patagonia (601845)



Digitaalinen paistolämpömittari (324171)

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



Ulkogrilli Patagonia
601845
Katso video
QR-koodista



Seuraa meitä somessa ja inspiroidu

@mustanggrill

mustanggrill

mustanggrill

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

Tuliterapiaa ulkotulilla



Ulkogrilli Oakdale
601849
Katso Youtube-
video QR-koodista

Seuraa meitä somessa ja inspiroidu

@mustanggrill

mustanggrill

mustanggrill



ULKOTULISIJA

Oakdale-ulkotulisija tunnelman luoja

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

Pihvit, maustevoi ja kevyet lisukkeet 4:lle

Ainesosat

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

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

Ohje

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

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

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



Onnistuaksesi tarvitset nämä



Grillipannu ovaali (604040)



Grillausvälinesarja (604045)



Ulkogrilli
Oakdale
(601849)

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



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

Värien karnevaalit *grillissä*



RENGASPOLTIN

Rengaspoltin muurinpohjanpannulla

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

Värikäs kasviswokki

Ainesosat

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

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

Ohje

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

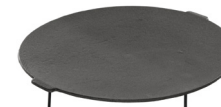
Valmista wokkikastike laittamalla kastikeaineokset tehosekoittimeen. Kaada kastike wokkipannulle kasvien sekaan loppuvaiheessa ja kuumenna vielä 1-2 minuuttia.

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



Rengaspoltin muurinpohjanpannulla
Katso Youtube-
video QR-koodista

Onnistuaksesi tarvitset nämä



Muurinpohjanpannu jaloilla
45 cm (182674)



Rengaspoltin emaloitu (233285)



Muurinpohja-
paistinlasta (18269)

Rengaspoltinjalusta tuulisuojalla (316510)



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



Puhdistus on puoli ruokaa



GRILLIN PUHDISTUS

Näillä vinkeillä puhdistat ja säilytät grillisi

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

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

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

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

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

VINKKI!
Tehosta puhdistusta lisäämällä veden joukkoon pari tippaa sitruunamehua.

VINKKI!
Mikrokuituliinat soveltuvat myös muiden kovien pintojen puhdistukseen.

Grillin sekä sen ympäristön suojaaminen

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

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



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

Onnistuaksesi tarvitset nämä

Mikrokuituliina
(611876)



Puhdistustyyny
(612117)



PV-matalapainesäädinsarja
(329142)



Kierreventtiili
matalapainesäädinsarja
(108987)



Grillimatto (303779)



Grillin suojapeite L (602303)



Grillin puhdistussarja (298604)



Grillin puhdistusharja
kolmio (218440)



Katso kaikki tuotteet mustang-grill.com/tarvikkeet/





Vinkki!

POSSUN FILEEPIHVIN GRILLAAMINEN

Oheuksa leikattu porsaasan ulkofileepihvi on suosittu herkku grilliin. Muistamalla nämä vinkit, saat kaiken irti tästä yhdestä eniten grillatusta tuotteesta.

1. Ota fileepihvit huoneenlämpöön puoli tuntia ennen grillaamista.
2. Pyöräytä pihvit ruokaöljyssä ennen grilliin laittoa. Vaikka tuotteet olisivat valmiiksi marinoitu, kevyesti öljytty pinta estää tuotteen tarttumisen grilliritilään.
3. Kuumenna grilli kuumaksi ja huolehdi, että myös ritilä ehtii kuumenemaan kunnolla. Kun ritilä on sihisevän kuuma, ei tuote tartu siihen niin herkästi. Liian miedolla lämmöllä kauniin värin saaminen pihviin kestää pitkään ja samalla pihvi vain kuivuu turhaan grillissä. Grillaa siis nopeasti kypsyvät tuotteet, kuten possun ulkofileepihvi aina melko kuumassa grillissä.
4. Grillaa fileepihvit suoralla lämmöllä noin pari minuuttia per puoli. Älä kääntele ja siirtele pihveja, vaan anna niiden kypsyä rauhassa, jotta saat lopputulokseksi kauniisti grillatut fileepihvit. Pihvit ovat kypsiä, kun lihan pinta alkaa pisaroimaan.
5. Nosta grillatut fileepihvit lautaselle vetäytymään muutamaksi minuutiksi ennen tarjoilua.

GRILLATTU VILJAPORSAAN KASSLERLANKKU, BROCCOLIINIA JA MAAPÄHKINÄKASTIKETTA

neljä annosta

1 pkt HK Viljaporsaankasslerlankku smoky BBQ

Grillattu broccoliini:

300 g broccoliinia
1 ruukku korianteria
0,5 chili
50 g parmesaanijustoa (viimeistelyyn)
oliiviöljyä
suolaa
rouhittua mustapippuria

Ohje:

Ota liha huoneenlämpöön puoli tuntia ennen grillausta. Grillaa liha kuumassa grillissä molemmin puolin kauniin väriseksi. Jatka kypsennystä epäsuoralla lämmöllä noin 15 minuuttia, kunnes liha mehevän kypsää. Anna vetäytyä rauhassa ennen viipaloitinta.

Yhdistä kastikkeen ainekset blenderissä ja surauta sileäksi kastikkeeksi.

Grillaa broccoliini ja nosta lautaselle, ja mausta persiljalla, chiliillä, oliiviöljyllä, suolalla ja pippurilla. Raasta lopuksi päälle parmesaanijustoa.



GRILLATUT POSSUN FILEEPIHVIT, AIOLIA JA GRILLATTUA TOMAATTI-FETASALAATTIA

neljä annosta

1 pkt HK Viljaporsaankasslerlankku

Aioli:

2 dl laadukasta majoneesia
2 valkosipulinkynttä
suolaa
rouhittua mustapippuria

Paahdettu tomaatti-fetasalaatti:

300 g tomaatteja (erivärisiä ja -kokoisia)
1 punasipuli
1 valkosipulinkynsi
1 sitruunan raastettu kuori
0,5 dl rypsiöljyä
1,5 rkl balsamiviinietikkaa
2 tl sokeria
suolaa
mustapippuria

Viimeistelyyn:

100 g fetajustoa (murenettuna)
1 ruukku basilikaa
30 g rucolaa

Ohje:

Ota fileepihvit huoneenlämpöön puoli tuntia ennen grillausta. Grillaa pihveja kuumassa grillissä noin 2-3 minuuttia per puoli ja anna vetäytyä folion alla viitisen minuuttia.

Aioli:

Raasta valkosipuli majoneesin joukkoon. Mausta suolalla ja rouhitulla mustapippurilla. Anna maustua puolisentoista tuntia.

Paahdettu tomaatti-fetasalaatti:

Leikkaa tomaatit puoliksi ja paahda ne grillissä kevyesti. Leikkaa punasipuli suikaleiksi. Hienonna valkosipuli. Yhdistä kaikki ainekset kulhossa lämpimäksi salaattiksi. Mausta salaatti öljyllä, etikalla, suolalla, sokerilla ja mustapippurilla. Viimeistelee salaatti fetamuruilla, rucolalla ja hienonnetulla basilikalla.

KANANPOJAN MINUUTTIPIHVIN GRILLAAMINEN

Kananpojan Minuuttipihvi® on nimensä mukaisesti todella nopeasti valmistuva grillipöydän kruunu. Nopeutensa ansiosta grillatut Minuuttipihvit kannattaa nostaa grillistä muuten jo valmiiseen pöytään ja herkuttelu voi alkaa.

1. Ota Minuuttipihvit huoneenlämpöön puoli tuntia ennen grillaamista.
2. Mikäli Minuuttipihvit ovat valmiiksi marinoituja, pyyhkäise ensin marinadi pois ja pyöräytä ne kevyesti ruokaöljyssä, jolloin pihvit ei tartu niin herkästi grilliin kiinni.
3. Kuumenna grilli melko kuumaksi ja huolehdi, että myös ritilä ehtii kuumenemaan kunnolla. Kun ritilä on sihisevän kuuma, ei tuote tartu siihen niin herkästi. Liian miedolla lämmöllä kauniin värin saaminen pihviin kestää pitkään ja samalla pihvi vain kuivuu turhaan grillissä.
4. Grillaa Minuuttipihvit suoralla lämmöllä noin pari minuuttia per puoli. Älä kääntele ja siirtele pihveja, vaan anna niiden kypsyä rauhassa, jotta saat lopputulokseksi kauniisti grillatut fileepihvit. Tällöin pihvit ei myöskään tartu grilliin niin herkästi kiinni. Minuuttipihvit ovat kypsiä, kun lihan pinta alkaa pisaroimaan.
5. Anna grillattujen Minuuttipihvien vetäytyä muutama minuutti ennen tarjoilua.

KARIBIALAINEN KANABURGERI

neljä annosta

1 pkt Kariniemen Kananpojan Minuuttipihvi®
Karibian Jerk 620 g
4 kpl hampurilaissämpylöitä esim. potato bun
4 kpl salaatinlehtiä
4 kpl viipaleita tomaattia

Inkivääriolut-sipuli:

2 sipulia
1 dl inkivääriolutta
2 rkl voita
suolaa
rouhittua mustapippuria

Jerk-ketsuppi:

1 dl ketsuppia, esim. Heinz
1 rkl valmista jerk-mausteseosta

Ohje:

Sekoita ketsupin ainekset keskenään ja anna maustua kylmässä.

Viipaloi sipuli. Ruskista sipuliviipaleet voissa kauniin ruskeiksi. Kaada joukkoon inkivääriolut ja anna hautua, kunnes kaikki neste on haihtunut ja sipuli alkaa karamelloitumaan. Mausta suolalla ja rouhitulla mustapippurilla.

Grillaa Minuuttipihvit noin 3 minuuttia per puoli ja anna vetäytyä hetki. Kuumenna sämpylät nopeasti kuumassa grillissä. Voitele burgerin pohja ja kansi reilusti jerk-ketsupilla. Asettele pohjan päälle karamelloitunutta sipulia, minuuttipihvi, salaatti sekä tomaattiviipale. Paina kansi päälle ja nauti.



GRILLATTUA KANANPOIKAA, ZA'ATARIA JA PORKKANAPYREETÄ

neljä annosta

Vaikka resepti pitää sisällään vaikeita sanoja, kuten za'atar, on valmistus helppoa ja ruoka maittavaa. Porkkanapyreen porkkanat voi halutessaan kypsentää myös grillissä, jolloin pyreseeseenkin saa hieman grillin makua.

1 pkt Kariniemen Kananpojan Paistileike 600 g

Za'atar:

2 rkl kuivattua timjamia
1 rkl kuivattua oreganoa
2 rkl seesaminsienienä
1 rkl sumakkia
0,25 tl suolaa

Porkkanapyree:

500 g porkkanaa kuorittuna
3 rkl voita
1 dl kuohukermaa
1 tl jauhettua korianteria
0,5 tl jauhettua kardemummaa
1 tl suolaa

Viimeistelyyn:

laadukasta oliiviöljyä
tuoretta korianteria

Ohje:

Aloita za'atarista. Paahda seesaminsienet kullankeltaisiksi kuivalla pannulla. Lisää pannulle kuivatut yrtit ja jatka hetki paattamista. Sekoita mukaan sumakki sekä suola ja jäähdytä.

Pilko porkkana peukalonpään kokoisiksi paloiksi. Freesaa porkkanaita voissa korianterin ja kardemumman kanssa kattilassa 5 minuuttia koko ajan sekoitellen. Lisää kattilaan vettä niin, että porkkanat juuri peittyvät ja hauduttele, kunnes porkkanat ovat täysin kypsiä. Laita porkkanat blenderiin ja soseuta. Lisää kermaa niin, että pyree on samettisen pehmeää. Mausta suolalla.

Grillaa paistileikkeitä keskilämmöllä noin 10 minuuttia välillä käännettäen, kunnes kananpoika on kypsää. Ripottele kananpoikien päälle za'ataria ja tarjoa samettisen porkkanapyreen ja laadukkaan oliiviöljyn kera.



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