



MUSTANG

GRILLAUSYLIVOIMAA



MUSTANG



Monipuolinen Kamado

Keraamiset kamado-hiiligrillit pitkään grillaamiseen matalissa lämmöissä. Kamado on sekä grilli, savustin että uuni. Lisävarusteilla entistäkin monipuolisempaa grillausta!

Kaikissa kamadoissa

- Mullite keraaminen savi 1000 °C lämmönkestolla
- Valurautainen pääliventtiili todella tarkkaan vedonsäätöön
- Alaventtiili suojaverkolla
- Valurautainen hiiliritilä
- Keraaminen lämmönjakolevy
- Grillausritilä ruostumatonta terästä
- Takuu 10 vuotta. Tarkista takuuohjelma nettisivuilta.



Kamado-hiiligrillit

Barbecue-grillaus on jo lyönyt läpi suuressa osaa Pohjoismaita sekä Baltiassa. Ja sen suosio vain kasvaa. Mistä tässä kaikessa on kyse?

Barbecue-grillauksessa lihaa kypsytetään pitkään matalassa lämmössä, jolloin siitä tulee erityisen mureaa ja vivahteikkaan maukasta. Usein barbecue-grillauksessa hyödynnetään lihan ympärillä kiertelevää savua, joka kypsytää lihan. Savustus ja grillaaminen siis yhdistävät voimansa. Tutustu Mustangin barbecue-grilleihin ja ota haltuun uusi tapa grillata.

Ainutlaatuinen, uudistettu Kamado

Kamado-grillit ovat olleen suuressa roolissa barbecue-grillauksen läpilyönnissä. Niiden ainutlaatuinen kyky varastoida lämpöä helpottaa isojen lihakappaleiden kypsentämistä matalissa lämmöissä, pitkän ajan verran. Olemme lähteneet kehittämään Kamado-grillejämme käyttäjien näkökulmasta. Mustang Kamado -grillit haastavat isot kansainväliset merkit laadullaan ja ominaisuuksillaan.

Grillaus aiheuttaa ehtymätöntä kokeilunhalua, jonka ainoa mittari on onnistunut lopputulos. Haluamme, että grillaajat saavat grilleistään parhaan mahdollisen irti.



Kamado ihastuttaa ja koukuttaa monipuolisuudellaan



XL

TB24h

Hiiligrilli Kamado XL

Grillausritilä Ø 52 cm 304 ruostumattomasta teräksestä. Hiiliritilä valurautaa. Alaventtiili suojaverkolla. Kannessa ja tulipesässä laadukas lasikuitutiiviste metalliverkolla. Pulverimaalattu vaunu, jossa 2 pientä ja 2 pientä lukittavaa rengasta. Sisältää keraamisen lämmönjakolevyn kolmella jalalla ja hiilihangon tuhkanpoistoon. Suojapeite 606696 Suojapeite Kamado XL/XXL, myydään erikseen.

Grillin koko: 133 x 81 x 113 cm
325389



L

TB24h

Hiiligrilli Kamado L

Grillausritilä Ø 47 cm 304 ruostumattomasta teräksestä. Hiiliritilä valurautaa. Alaventtiili suojaverkolla. Kannessa ja tulipesässä laadukas lasikuitutiiviste metalliverkolla. Pulverimaalattu vaunu, jossa 2 pientä ja 2 pientä lukittavaa rengasta. Sisältää keraamisen lämmönjakolevyn kolmella jalalla ja hiilihangon tuhkanpoistoon. Suojapeite 291123 Mustang Suojapeite Kamado L, myydään erikseen.

Grillin koko: 127 x 75 x 115 cm
325387

M

TB24h

Hiiligrilli Kamado M

Grillausritilä Ø 38 cm 304 ruostumattomasta teräksestä. Hiiliritilä valurautaa. Alaventtiili suojaverkolla. Kannessa ja tulipesässä laadukas lasikuitutiiviste metalliverkolla. Pulverimaalattu vaunu, jossa 2 pientä ja 2 pientä lukittavaa rengasta. Sisältää keraamisen lämmönjakolevyn kolmella jalalla ja hiilihangon tuhkanpoistoon. Suojapeite 291122 Mustang Suojapeite Kamado M, myydään erikseen.

Grillin koko: 116 x 64 x 107 cm
325385



Heti valmis käyttöön!

- Kamadosi sisältää:
- ritilä ruostumatonta terästä
- keraaminen lämmönjakolevy
- tuhkaavaan

S

TB24h

Hiiligrilli Kamado S

Grillausritilä Ø 32,5 cm 304 ruostumattomasta teräksestä. Hiiliritilä valurautaa. Alaventtiili suojaverkolla. Kannessa ja tulipesässä laadukas lasikuitutiiviste metalliverkolla. Kahva lämpökäsiteltyä bambua. Sisältää pöytäelineen, keraamisen lämmönjakolevyn kolmella jalalla ja hiilihangon tuhkanpoistoon.

Grillin koko: 54 x 48 x 49 cm
325383

Kamado lisäosat

Mustang Kamado -grillien lisäosat mahdollistavat monipuolisen käyttökokemuksen. Saat kaiken mahdollisen hyödyn irti grillistäsi ja se muokkaantuu omien käyttötarkoitustesi mukaiseksi.



Korokeritilä

Korokeritilällä moninkertaistat grillisi grillausalan. Valitse sopivan kokoinen korokeritilä ja laita se normaalin grillausritilän päälle. Hyödynnä korkeuseron tuomaa eri lämpötilojen mahdollisuutta. Hyödynnä korokeritilää pizzanpaistossa. Laita pizzakivi korokeritilän päälle, jolloin se on lähempänä grillin kantta, josta heijastuva lämpö kypsentää pizzan täytteet, pizzakiven paistaessa pizzan pohjan rapeaksi. Mustang korokeritilät ovat valmistettu laadukkaasta 304 ruostumattomasta teräksestä.

325397 Korokeritilä S/M

325398 Korokeritilä L/XL/XXL



Deflektori

Keraaminen konvektorikivi, joka estää suoran lämmön siirtymisen grillattaviin ruokiin. Konvektorin avulla voit valmistaa Kamado-grillillä uuniruokia alhaisissa lämpötiloissa. Mustang deflektorit ovat valmistettu kordieriitista.

325404 Deflektori S

300538 Deflektori M

313529 Deflektori L

629899 Deflektori XL



Varrassarja

Voitko vastustaa kokonaisena grillatun broilerin tuoksua? Mustang Kamado grillin varrassarjalla valmistat herkulliset ruoat vaivatta. Sähkömoottori jaksaa pyörittää isompaakin grillattavaa tuotetta.

Varras ja lihahaarukat ovat valmistettu korkealaatuisesta 304 ruostumattomasta teräksestä.

325408 Varrassarja M

325409 Varrassarja L

629908 Varrassarja XL



Kamado-lisäosat

5 in 1 grillaus- järjestelmä



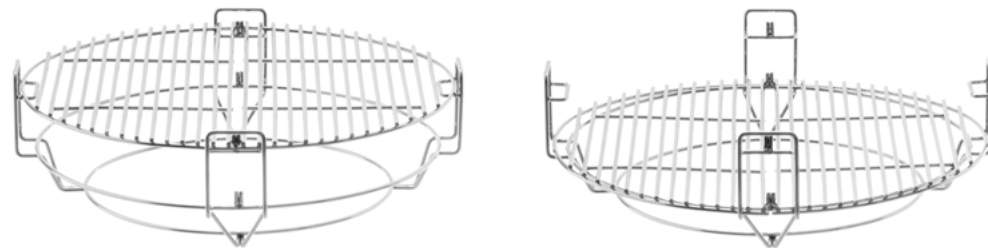
5 in 1 grillausjärjestelmällä mullistat grillauskokemuksesi. Voit yhtä aikaa grillata suoralla ja epäsuoralla grillaustavalla. Voit sijoittaa grillausritilöitä kahteen eri korkeuteen. Tai voit näppärästi hyödyntää pyöreäpohjaista wokpannua tai valurautapataa grillissä.

Mustang grillausjärjestelmässä on kahteen puolikuun muotoon leikattua grillausritilää, kaksi puolikuun muotoista kordieritista valmistettua deflektoria, kori sekä pidike wokpannulle. Kaikki teräsovat ovat korkealaatuista 304 ruostumatonta terästä.

325401 5 in 1 Grillausjärjestelmä M

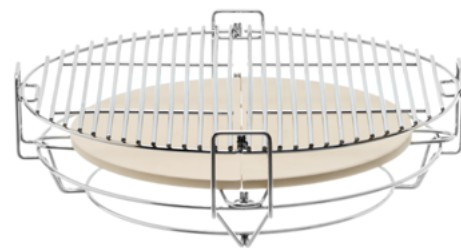
325402 5 in 1 Grillausjärjestelmä L

629906 5 in 1 Grillausjärjestelmä XL



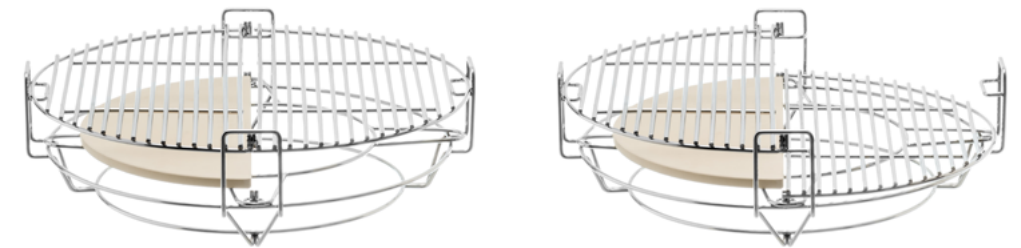
1 – Suora grillaus kahdella eri korkeudella

Suora grillaustapa on se mitä yleisesti ajatellaan, kun puhutaan grillaamisesta. Grillattavat tuotteet ovat suoraan hiilloksen yläpuolella. Pihvit, broilerifileet tai kasvikset grillataan nopeasti suhteellisen kovalla lämmöllä. 5 in 1 grillausjärjestelmän puolikuun muotoiset deflektorit otetaan pois paikoiltaan, ja asetetaan grillausritilät paikoilleen, ja aloitetaan grillaaminen. Grillausritilät pystytään asentamaan kahdelle eri korkeudelle. Grillaamisen voi tehdä joko grillin kansi auki tai kiinni.



2 – Epäsuora grillaus

Epäsuoraa grillausta käytetään usein pitkää kypsennystä vaativien, isojen lihapalojen kypsentämiseen matalissa lämmöissä, low & slow. Molemmat deflektorit laitetaan paikoilleen, jotka estävät hiilloksesta tulevan lämmön osumisen suoraan grillattaviin lihoihin. Deflektorit ohjaavat lämmön grillin sivuseinien kautta ylöspäin. Kansi ohjaa lämmön taas alaspäin ja laittaa sen pyörimään grillin sisällä, kuten kiertoilmauunissa. Epäsuora grillaaminen tapahtuu aina grillin kansi kiinni. Maistuvat brisketit ja mureat pulled porkit tehdään aina epäsuoralla grillaustekniikalla.



3 – Suora ja epäsuora grillaus yhtä aikaa

5 in 1 grillausjärjestelmä mahdollistaa molempien, suoran ja epäsuoran grillaustavan käytön yhtä aikaa. Hyödynnä yhtä puolikuunmuotoista deflektoria ja ritilää sen yläpuolella epäsuoraan grillaamiseen, ja toinen puoli grillausritilästä ilman deflektoria suoraan grillaamiseen. Asettamalla grillausritilän eri korkeuksiin pystyt vielä paremmin säätämään lämpötiloja ritilöillä.



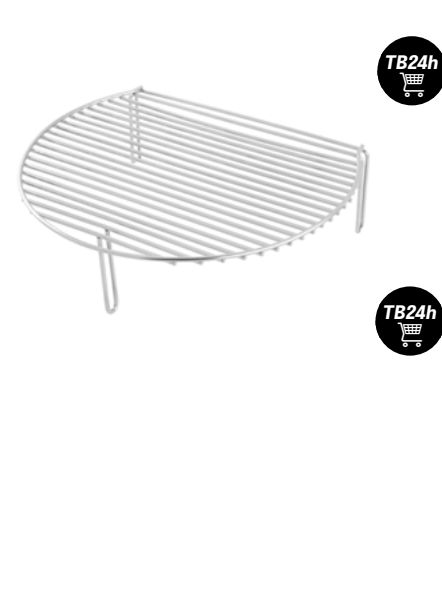
4 – Pizza

Kamado-grilli on mitä parhain uuni pizzanpaistoon. Avaamalla ylä- ja alaventtiileitä saadaan lämpötila nousemaan nopeasti 300 °C saakka tai sen yli, joka on sopiva lämpötila pizzan nopeaan paistamiseen. Nosta grillausritilät ylimpään asentoon ja aseta molemmat puolikuun muotoiset deflektorit ritilöiden päälle, ja aseta erikseen myytävä pizzakivi niiden päälle. Kuumenna pizzakivi sopivaan lämpötilaan ja aseta pizza pizzakivelle. Pizzakivi paistaa pizzan pohja rapeaksi, ja kamadon kannesta ohjautuva lämpö kypsentää pizzan täytteet. Jos kamado on ollut ahkerassa käytössä, ja sen pinnoille on kertynyt paljon rasvaa, kannattaa ne polttaa pois ennen pizzan valmistusta. Näin ei ikäviä makuja päädy herkulliseen pizzaan.



5 – Tarviketeline

Hyödynnä tarviketelinettä pyöreäpohjaisten pannujen ja patojen kanssa. Maukkaat aasialaiset herkut teet Mustang wokpannulla (603438), joka pysyy paikoillaan tarviketelineessä.



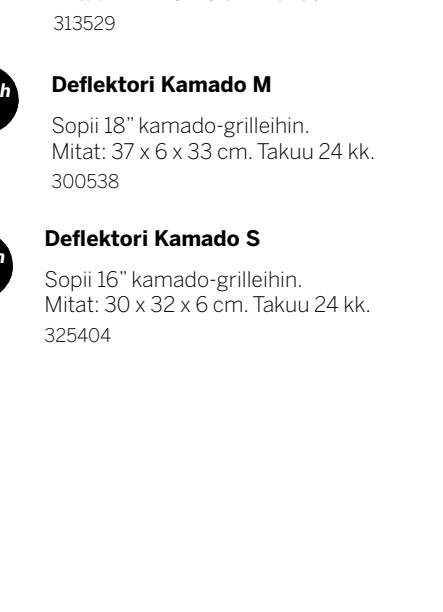
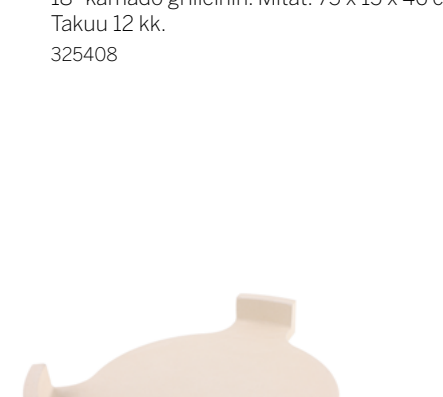
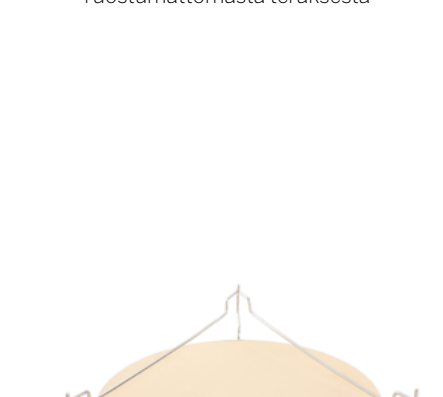
Puupöytä

Puupöytä Kamado L

Tukeva mäntypuinen pöytä Mustang Kamado L grillille. Koko: 120 x 90 x 86 cm. Pöytä lisää grillausmukavuutta ja tuo säilytystilaa grillausalueelle. Kätevät pyörät helpottavat pöydän siirtelyä. Pöydän mukana tulee jalusta grillin alle estämään grillistä muodostuvan lämmön siirtymistä puurakenteisiin. Vahattu puupinta. Suojapeite 605795 Mustang Suojapeite Kamado L puupöydälle, myydään erikseen. Takuu 12 kk. 604571

Puupöydän muunnossarja

Tällä muunnossarjalla muutat Mustang Puupöytä Kamado L (604571) sopimaan Mustang Kamado M grillille. Takuu 12 kk. 604579



Varrassarja

Varrassarja Kamado XL

Varrassarja Mustang Kamado XL tai muihin 23,5" tai 24" kamado-grilleihin. Mitat: 90 x 60 x 15 cm. Takuu 12 kk. 629908

Varrassarja Kamado L

Varrassarja Mustang Kamado L tai muihin 21" kamado grilleihin. Mitat: 85 x 15 x 55 cm. Takuu 12 kk. 325409

Varrassarja Kamado M

Varrassarja Mustang Kamado M tai muihin 18" kamado grilleihin. Mitat: 75 x 15 x 46 cm. Takuu 12 kk. 325408

5 in 1 grillausjärjestelmä

5 in 1 grillausjärjestelmä Kamado XL

Sopii Mustang Kamado XL tai muihin 23,5" tai 24" kamado-grilleihin. 629906

5 in 1 grillausjärjestelmä Kamado L

Sopii Mustang Kamado L tai muihin 21" kamadogrilleihin. Takuu 120 kk. Katso takuuohjelma nettisivuilta. 325402

5 in 1 grillausjärjestelmä Kamado M

Sopii Mustang Kamado M tai muihin 18" kamado-grilleihin. 325401

Korokeritilä

Korokeritilä Kamado L/XL/XXL

Korokeritilällä lisää grillaustilaa Mustang Kamado L , XL ja XXL grilleissä tai muihin 21", 23,5", 24" tai 26" kamado-grilleihin. Valmistettu 304 ruostumattomasta teräksestä. Mitat: 39 x 32 x 11 cm. Takuu 120 kk. Katso takuuohjelma nettisivuilta. 325398

Korokeritilä Kamado S/M

Mustang Kamado S tai Kamado M, tai muihin 16" ja 18" kamado grilleihin. Takuu 120 kk. Katso takuuohjelma nettisivuilta. Mitat: 28 x 8 x 22 cm. 325397

Varrassarja sisältää

pidikerenkaan
vartaan
moottori

Varras valmistettu 304 ruostumattomasta teräksestä



Deflektori

Deflektori Kamado XL

Sopii 23,5" ja 24" kamado-grilleihin. Mitat: 48 x 44 x 6 cm. Takuu 24 kk. 629899

Deflektori Kamado L

Sopii 21" ja 22" kamado-grilleihin. Mitat: 42 x 40 x 6 cm. Takuu 24 kk. 313529

Deflektori Kamado M

Sopii 18" kamado-grilleihin. Mitat: 37 x 6 x 33 cm. Takuu 24 kk. 300538

Deflektori Kamado S

Sopii 16" kamado-grilleihin. Mitat: 30 x 32 x 6 cm. Takuu 24 kk. 325404



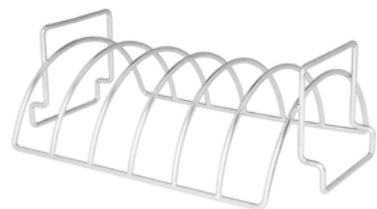
Grillisytytin

Helppokäyttöinen ja turvallinen sähkökäyttöinen grillisytytin. Teho 2000 W. Sähköjohdon pituus 2 m. Sytyttää grillihiilet nopeasti ja vaivattomasti. Sopii myös takan sytyttämiseen. Lämpötila aina 650 asteeseen saakka. Takuu 12 kk.
611810



Kamado sytytyspuhallin

Kamado grillin sytytyksen yhteydessä puhaltimen avulla saadaan lisää ilmaa hiilille. Hiilet syttyvät nopeammin. Sopii Mustang Kamado L ja Kamado XL kamadogrilleihin. Muiden valmistajien malleihin mittojen mukaan. Toimii 4 x 1,5 V AA paristolla (ei sisälly pakkaukseen). Mitat: 10,5 x 9 x 16 cm. Takuu 12 kk.
610669



Ribs teline

Tukeva teline ribsien ja isojen lihakappaleiden grillaamiseen. Mitat: 38x25,5x13 cm.
604028



Kamado tuhkaava

Pitkävartisella tuhkaapimella saa helposti jäähtyneet tuhkat pois tulipesästä. Sopii kaikkiin Kamado-grilleihin. Pituus 46 cm.
325396



Ritiläpihdit

Ruostumattomasta teräksestä valmistetuilla pihdeillä nostat kuumat ritilät grillistä helposti ja sormia polttamatta. Suunniteltu käytettäväksi erityisesti Mustang Kamado-grillien kanssa.
300540



Digitaalinen paistolämpömittari

Digitaalinen bluetooth paistolämpömittari. Sisältää 2 lämpötila-anturia. Kiinnitys grillin kylkeen magneetilla. Lämpötilan mitta-alue -50 – +300 °C. Kantama 10 m. Pariston käyttöikä 100 h (1 x CR2477, sisältyy tuotteeseen). Valaistu LCD näyttö. iOS 7.0 tai uudempi, Android 4.3 tai uudempi. Appi ainoastaan englanniksi. Vain lihan lämpötilanmittaukseen.
621531



Digitaalinen paistolämpömittari

Paina lämpömittari grillattavaan ruokaan ja saa tulos nopeasti, noin 15 sekunnissa. Käyttölämpötila -40 – +250 °C. Kääntyvä näyttö. Sisältää pariston 1 x LR754.
324171



Injektointiruisku

Erittäin laadukas injektointiruisku, jolla lisää nesteitä grillattaviin ruokiin. Ruiskun runko valmistettu 201 ruostumattomasta teräksestä ja neulat 304 rosterista. Pakkauksessa 2 neulaa.
324172



Butcher paperi 73 cm x 30 m

BBQ grillauksessa tarvittava elintarvikehyväksytty voimapaperi, johon lihat kääritään grillauksen loppuvaiheessa. Savu menee paperin läpi, toisin kuin folion. Pitää grillattavat tuotteet mehukkaana. Tiheys 80 g/m².
607766





Savun makua Kamadolla

Savustuspala, jonka savu tuo grillattaviin & savustettaviin ruokiin puulaadun aromit. Tuotettu 100 % uudesta kasvupuusta. Ei lisäaineita. Soveltuu erityisesti käytettäväksi kamado-grillien kanssa.



Savustuspala Omena 8 L

Omena on mieto maultaan, ja sopii hyvin vaalean lihan kuin kalan savustamiseen.

324284



Savustuspala Tammi 8 L

Tammi on mieto maultaan, ja sopii hyvin kaikkeen savustamiseen ja grillaukseen, jossa halutaan vahvistaa savunmakua.

324286



Savustuspala Hikkori 8 L

Hikkori tuo voimakkaan mausteisen savun maun grillattaviin/savustettaviin tuotteisiin. Sopii erityisesti punaiselle lihalle ja riistalle.

324285



AINESOSAT

- 1,5 kg maustamattomia kanansiipiä
- 1 dl öljyä
- 70 g rub-maustetta
- 1,5 dl korppujauhoja
- 1 dl leppäsavustushaketta

Savustetut kanansiivet

Tarjoo kevyesti savustetut siivet esimerkiksi vihannestikkujen ja tzatzikin kanssa.

OHJE

Aloita sekoittamalla rub-mauste ja öljy keskenään, kaada seos tämän jälkeen kanansiipien päälle, sekoita huolella ja laita jääkaappiin maustumaan vähintään vuorokaudeksi. Lisää korppujauho vasta hieman ennen grillausta ja pyörittele siivet sekä ainekset vielä kunnolla sekaisin.

Kuumenna kamado n. 200 asteeseen, katso että hiilet ovat syttyneet tasaisesti joka puolelta. Vinkki! Voit käyttää sytytykseen apuna esim. tyhjää kananmunakennoa. Kamadon alaluukulle asetettava kamadon sytytyspuhallin on myös oiva apuväline hiilien sytyttämiseen.

Aseta lämmönjakolevy grilliin ja anna kuumentua kunnolla n. 5 min. Kannen ja venttiilit voi laittaa tässä kohtaa 3/4 kiinni. Lisää tämän jälkeen n. 1 dl leppäsavustushaketta levyille, aseta ritilä kamadoon ja lada kanansiivet sille niin, että jätät grilliritilän reunoille n. 4–5 cm tyhjää, tällöin ulommaiset siivet eivät pala. Sulje kansi. Lämpö tasaantuu ja laskee hieman lähdestä ja niin pitääkin, tavoitteena valmistaa siipiä n. 150 asteessa n. 30–40 min.

Käytä näitä





AINESOSAT

Lihapulla

1,5 kg naudan jauhelihaa
(rasva 17–20%)
mausteita oman maun mukaan:
suolaa
mustapippuria
juustokuminaa
savupaprikajauhetta

Pata

3 tlk kuorittuja säilyketomaatteja
(sama määrä vettä)
2 sipulia
1–2 paprikaa
3–4 valkosipulinkynttä
4–5 kpl tuoreita jalapenoja
2–3 tl savuchili murskaa
1 tlk kypsiä mustapapuja
1 pnt tuoretta korianteria
öljyä paistamiseen

Over the top chili

Herkullisen over the top chilin voit tarjota riisin ja smetanan kanssa, tai valmistaa siitä herkulliset tacot, burritot tai nachopellin illanistujaisiin!

OHJE

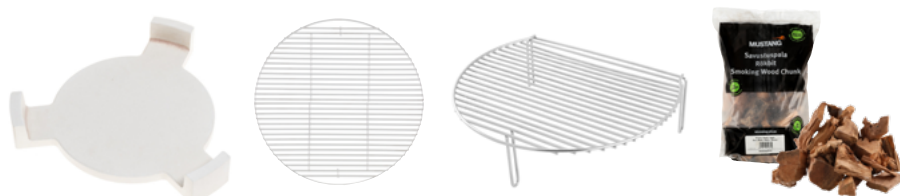
Kuumenna kamado n. 150 asteeseen ja aseta valurautainen wokkipannu ritilälle, käytä lämmönjakolevyä ritilän alla blokkaamaan suora lämpö. Freesaa wokissa (n. 5–10 min) pilkotut sipulit, paprikat, valkosipulit ja jalapenot. Lisää kuoritut tomaatit liemineen, pavut, chipotlemurska ja vesi. Jätä hautumaan.

Valmista lihapulla lisäämällä siihen mausteet ja vaivaamalla massa tasaiseksi palloksi. Lisää kamadoon tarvittaessa Mustang savustuspaloja

2–3 kpl ja aseta lihapulla wokkipannun päälle ritilälle. Savusta lihapullaa n. 2–3 tuntia kamadon lämmön ollessa n. 120–150 astetta, voit hämmmentää alla porisevaa pataa välillä ja jos se sakenee liikaa, lisää hieman vettä.

Kun lihapulla on kypsytynyt (tässä kohtaa ei haittaa, vaikka pulla olisi sisältä vielä medium), pilko tai murskaa se pataan sekaan ja hauduta miedolla lämmöllä vielä 30–60 min. Viimeistele Over the top chili tuoreella korianterilla.

Käytä näitä



AINESOSAT

2–4 kg häränrintaa
suolatonta tai vähäsuolaista
rub-mausteseosta 30 g / lihakilo
tarvittaessa mustapippuria
ja lisää suolaa

OHJE

Ota liha huoneen lämpöön 1–2 tuntia ennen grillausta. Sekoita rub-mausteseos kenties omavalintaisista kuivamausteista tai voit hyvin käyttää kaupan hyllyltä löytyvää valmista rub-mausteseosta.

Lämmitä Mustang kamado kuumaksi n. 175 asteeseen, tarkasta että hiilet palavat pesässä joka puolella tasaisesti ja asenna moottorivartaan pidikerengas kamadoon. Laita kansi kiinni ja jätä vetoluukut vain hieman auki alhaalta sekä ylhäältä, jotta hiillos ei tukahdu kokonaan

Leikkaa lihasta poikkisyyin mahdollisimman ohuita siivuja ja mausta viipaleet rub-mausteella ja mahdollisesti vielä suolalla sekä pippurilla. Lado lihat vartaaseen tiiviisti painamalla varrasta pöytää vasten samalla. Purista lihat mahdollisimman

Kebabvarras kokolihasta

Tämä armoton herkkuliha sopii esimerkiksi pitataskuun raikkaan salaatin ja jogurttikastikkeen kera!

tiiviiksi pötköksi ja kiinnitä lihapiekkien siipimutterit kunnolla. Asenna varras kamadoon ja laita moottori päälle. Grillin lämpötila saa olla alkuun hieman korkeampi n. 120–130 astetta n. puolituntia, tämän jälkeen luukkuja säätelemällä lämmön voi tiputtaa n. 80–90 asteeseen.

Varras valmistuu koosta ja lämpötilasta riippuen n. 4–6 tunnissa. Karkeasti

voidaan ajatella että 1 kilo lihaa ja 1,5 tuntia, 2 kiloa ja 3 tuntia jne.

Liha on helppo leikata laittamalla varras pöytää vasten pystyyn, asettamalla iso tarjoiluastia alle ja veistämällä ohutta lastua lihasta vartaan suuntaisesti.

Tämä armoton herkkuliha sopii esimerkiksi pitataskuun raikkaan salaatin ja jogurttikastikkeen kera!

Käytä näitä





AINESOSAT

Ribsit

5 kg porsaan ribsejä
suolaa
pippuria
oliiviöljyä
bbq-kastiketta
nippu kesäsipulia
2 kpl tuoretta sokerimaissia
2 nippua naattiporkkanaa
suolaa ja pippuria

Yrttimaustevoi

150 g voita
1 dl persiljasilppua
1 dl timjamisilppua
suolaa ja pippuria

Ribsit

Ribsit kuuluvat grilliin ja saavat makua yrttimaustevoista ja bbq-kastikkeesta

OHJE

Ota ribsit pari tuntia ennen grillausta huoneenlämpöön. Mausta suolalla ja pippurilla sekä sivele grillauksen aikana maustevoita oliiviöljyä. Kuumenna kamado isolla kasalla hiiliä, jotta lämpö riittää useammaksi tunniksi. Voit laittaa ribsit grilliin, kun lämpötila on n. 125 astetta. Ribsien koosta ja paksuudesta riippuen grillaus kestää n. 4–5 tuntia, matalammassa lämmössä jopa kauemmin. Grillauksen aikana sivele ribseihin tasaisin väliajoin barbeque-kastiketta.

Kasvikset grillataan kokonaisina. Mausta suolalla ja pippurilla sekä sivele grillauksen aikana maustevoita runsaasti. Maustevoainekset sekoitetaan keskenään. Kasvikset on hyvä sijoittaa kamadoon paistojärjestelmän avulla ribsien yläpuolella, jolloin niistä tihkuu makua myös lihoille. Vinkki! Ribsien glaseeraukseen voit käyttää myös kaupan valmiita barbeque-kastikkeita makusi mukaan. Nauti sormin ja hymyile aterian jälkeen!

Käytä näitä



AINESOSAT

n. 12,5 kg naudan entrecote
150–200 g rub-maustetta

Naudan entrecote kokonaisuena

Iso pala lihaa pitkään kypsennettynä ja nyhdettynä on ehkä lihaa herkullisimmillaan. Ota haltuun parit perusvinkit.

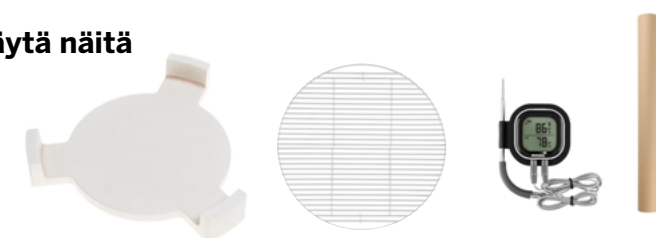
OHJE

Poista mahdolliset kalvot lihasta. Jätä kuitenkin rasvaa, se antaa lihalle pitkään kypsennettäessä mehukkuutta. Hiero rub-marinadi lihan pintaan ja kääri se tiukkaankelmuun. Tämän jälkeen laita entrecote maustumaan jääkaappiin vähintään vuorokaudeksi. Ota liha huoneenlämpöön n. 1 tunti ennen grillausta. Kamadoa kuumennettaessa pitkää kypsytyisaikaa vaativia lihoja varten on grilli syytä kuumentaa lähtöön kunnolla. Tällöin hiiliä ei tarvitse välttämättä lisätä grillauksen aikana. Kamadossa lämpöä ja liekkiä on helppo säädellä ilmanottoaukkojen avulla. Myös konvektiokivi tai muun lämmönjakolevyn käyttö on suositeltavaa, jolloin liha ei pala alapuolelta ja sitä ei tarvitse käänellä koko ajan grillissä.

Paistomittarilla saadaan paras tulos, mikäli haluat lihasta mediumin ja veitsellä leikattavaa on hyvä sisälämpötila 54–55 astetta. Tämä saavutetaan 100–120 asteisessa kamadossa n. 4–5 tunnissa. Jos taas haluat lihasta hieman mureampaa ja revittäväää, voit jatkaa kypsennystä matalassa lämpötilassa (n. 80–100

astetta) pidempään. Lihaa voi myös sivellä tällöin grillauksen aikana joko bbq-kastikkeella tai suolaliuoksella. Kamado on kiva kaveri, kunhan annat sille aikaa, jokainen grilli on yksilö ja itselleen parhaat säädöt ja lämpötilat löytyy erilaisia variaatioita kokeilemalla!

Käytä näitä





Aina on hyvä sää grillata

Kamado-grilli soveltuu loistavasti talvigrillaukseen. Erityisesti kun tehdään pitkiä vetoja slow and low -tyylillä. Tällöin ei tarvitse seistä grillin vieressä pakkasen paukkuessa. Keraaminen grillin runko varastoi lämmön itseensä ja luovuttaa sen tasaisesti pitkissäkin grillaussessioissa. Lumisade taikka paukkupakkanen ei tähän vaikuta.

Talvigrillausta tehdessä on otettava huomioon seuraavia asioita

- ✓ Puhdista grilli hyvin lumesta ennen käyttöä. Suojapeite grillin päällä helpottaa puhdistusta.
- ✓ Poista suojapeite varovasti grillin päältä. Vaikka Mustang suojapeitteet kestävät -20 °C pakkasta, ovat ne kylmästä jäykkiä, ja voivat repeytyä kovassa käsittelyssä.
- ✓ Muista puhdistaa myös grillin ympäristö lumesta, että sen vieressä on kivempi työskennellä.
- ✓ Kamado-grilliä käytettäessä avaa grillin kansi varovasti, että mahdollisesti yhteen jäätyneet tiivisteet eivät pääse repeytymään. Vinkki! Laita ohut puupala kamado-grillin kannen ja pohjaosan väliin. Tällöin tiivisteet eivät pääse jäätymään kiinni toisiinsa.
- ✓ Kamado-grilliä käytettäessä talvella tai runsaan vesisateen jälkeen, laita aluksi muutama hiilipala grilliin ja sytytä ne. Pieni liekki poistaa mahdollisen kosteuden grillin rakenteista, ennen varsinaista grillaamista isommalla hiilimäärällä. Näin ehkäistään mahdollisten halkeaminen muodostuminen.
- ✓ Suojaa grilli käytön jälkeen suojapeitteellä, jotta sen käyttö seuraavalla kerralla on helpompaa. Huom! Laita suojapeite aina jäähtyneen grillin päälle.



Suojapeite Kamado M

PVC-pinnoitettu suojapeite kamadogrilleille. 500 x 300D, polyesterkangas 130 g/m². UV-suojattu. Sopii 18" kamado grilleille. Mitat: 63 x 63 x 79 cm.
291122

Suojapeite Kamado L

PVC-pinnoitettu suojapeite kamadogrilleille. 500x300D, polyesterkangas 130 g/m². UV-suojattu. Sopii 21" ja 22" kamado grilleille. Mitat: 73 x 73 x 89 cm.
291123



Suojapeite Kamado XL/XXL

PVC-pinnoitettu suojapeite kamadogrilleille. 500x300D, polyesterkangas 130 g/m². UV-suojattu. Sopii 23,5" ja 26" kamado grilleille. Mitat: 80 x 80 x 90 cm.
606696

Suojapeite Kamado L puupöydälle

Sisäpuolelta PVC-pinnoitettua 600 x 300D polyesterikangasta, 330 g/m². UV-suojattua ja pakkasen kestävää, palonestokäsittely. Mitat: 125 x 95 x 115 cm.
605795



Vinkit Kamado-grillin tehokkaaseen käyttöön



3 – Lämpötilansäätö

Kamado-grillin lämpötilaa pystyy säätämään hyvin tarkasti ylä- ja alaventtiilin avulla. Sytytä hiilet palamaan ja anna niiden syttyä kunnolla. Nosta lämpötila riittävän ylös, että lämpö varastoituu grillin keraamiseen runkoon. Säädä tämän jälkeen venttiilien avulla haluttu lämpötila. Varaa tähän aikaa. Grilli pitää tämän jälkeen säädetyin lämpötilan useiden tuntien ajan.



1 – Tuhkan poisto ennen käyttöä

Poista aina edellisen käyttökerran tuhkat pois ennen kuin sytytät Kamado-grillin uudestaan. Mustangilla on laaja valikoima tuhkaämpäreitä ja tuhkalapioita. Huolehdi aina, että tuhka on jäähtynyt, ennen sen hävittämistä.

4 – Grillin puhdistus

Kamado-grilli puhdistaa grillin sisäpinnat ja deflektorin itsenäisesti. Grilliin varastoitunut lämpö sekä hiilloksen lämpö ja hohde polttavat grillin sisäpinnoille ja deflektoriin kertyneet rasvat ja marinadit pois. Voit tarvittaessa edesauttaa puhdistusta pehmeäharjaisella grillin puhdistusharjalla. Älä käytä mitään puhdistusnesteitä taikka vettä grillin sisäpintojen puhdistamiseen. Grillin ulkopinnan voit huoletti puhdistaa kostealla puhdistusliinalla.

5 – Sammuttaminen ja hiilien tukahduttaminen

Grillaamisen jälkeen sulje grillin ylä- ja alaventtiili, grillin kannen ollessa suljettu. Grillin sisällä olevat hiilet tukahtuvat hapen puutteeseen ja sammuvat. Älä koskaan käytä vettä hiilloksen sammuttamiseen. Tulipesään jääneet hiilet pystytään käyttämään seuraavalla grillauskerralla. Tarkista aina välillä, että valurautaisen hiiliritilän ilmareiät ovat avoimena. Tällöin tarvitsee poistaa hiillos tulipesästä.

6 – Pizzanpaisto korokeritilä

Kamado-grilli on mitä parhain pizzauuni. Hiilloksesta muodostuva savu maustaa pizza. Käyttämällä Mustang savustuspaloja hiilloksella saat niiden omaleimaisen maun pizzaan.

Laita korokeritilä grilliin ja pizzakivi sen päälle. Tällöin pizza on lähempänä grillin kantta, josta heijastuva lämpö kypsentää pizzan täytteet. Itse pizza paistuu pizzakiven lämmössä.

2 – Sytyttäminen

Kamado-grillin sytytät helposti Mustangin puukuidusta valmistetuilla sytytysvillalla tai Eko-sytytyspaloilla. Vaihtoehtona on käyttää Mustangin sähköistä grillisytytintä. Älä koskaan sytytä Kamado-grilliä sytytysnesteellä. Syttyneet hiilet saat nopeasti käyttövalmiiksi liittämällä grillin alaventtiiliin Mustang sytytyspuhaltimen.



7 – Varaosat

Aika ajoin saattaa tulla tarve vaihtaa grillin kuluneita tai vaurioituneita osia. Tällöin on aika ottaa yhteys Mustangin tuotetukeen, joka avittaa vara- ja tarvikeosien hankinnassa. Tuotetukeen saat yhteyden Mustang verkkosivujen kautta.



Grillaajan tuki ja ideapankki

Mustang tukee grillaajia onnistumaan ja nauttimaan grillauksesta entistäkin enemmän.

Mustang – kaverisi grillauksen maailmassa!

JOPA 10 VUODEN TAKUU Mustang takuuohjelmat

Mustangin tuotteet on valmistettu huolellisesti ja niiden laatu on testattu ennen tuotteiden lähtöä tehtaalta. Grillit kuuluvat myös takuun piiriin. Tarkista grillin takuu käyttöohjeesta.

Takuuohjelma

mustang-grill.com/takuuohjelma

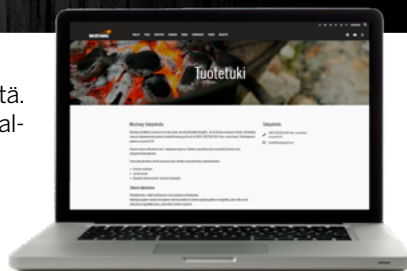


VARAOSAT JA TUOTETUKI Suomalainen tuotetuki

Mustang-tarvikkeita ja varaosia voi ostaa hyvin varustetuilta jälleenmyyjiltä. Jos tarvittavaa varaosaa ei löydy, voit kääntyä osaavan suomalaisen tukipalvelumme puoleen.

Tuotetuki

mustang-grill.com/tuotetuki



GRILLATAAN YHDESSÄ

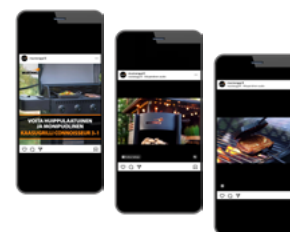
Seuraa somessa

Jaamme somekanavillamme parhaimmat grillausvinkit ja herkullisimmat reseptit.

**Seuraa
somesa!**



mustanggrill



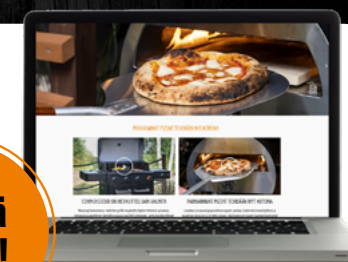
GRILLAAJAN SIVUSTO

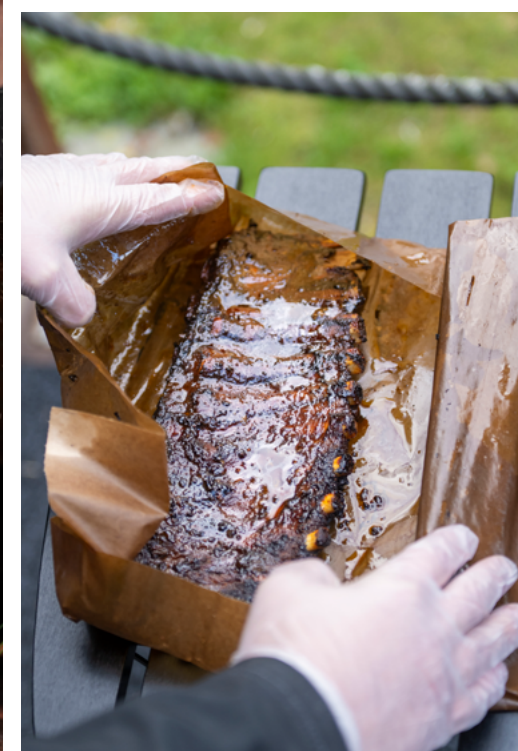
Grillausvinkit, reseptit sekä kaikki grillit ja tarvikkeet

Löydä innostavat grillausvinkit ja reseptit, sekä kaikki laajan valikoimamme grillit, ulkotulisijat, pizzauunit, savustimet, lisävarusteet ja tarvikkeet verkkosivuiltamme

mustang-grill.com

**Löydä
uutta!**







mustang-grill.com

TAMMER
BRANDS | EST 1954
tammerbrands.fi