



# MUSTANG



Välkommen till Mustang-familjen. **Bli beroende av grillning.**



# MUSTANG

THE SUPREME GRILLING EXPERIENCE

Vi är glada att du hittade denna publikation. Vår passion är grillning och rökning, i alla dess former. Vi hälsar dig varmt välkommen till Mustang-familjen.

Vi har undersökt olika typer av grillning och utvecklat vårt varumärke med kunskap i flera år. Varje grillare är relevant för Mustang. I den här broschyren får du in i grillningens mångdimensionella värld. Gör dig redo att fastna för grillning.



Mustang chef Oskari Lahti och Brand owner Sami Sinisalo

Följ oss på  
sociala medier



mustanggrill

GRILLA PÅ MÅNGA OLIKA SÄTT – ALLA GRILLMETODER ÄR TILLÅTNA

# Mångsidig Kamado-grill

Alla grillmetoder på en grill



Möra revbensspjäll, krispiga vingar, saftig bringa, välsmakande hamburgare, kanske en gnutta rök... Med Kamado-grillen kan du göra allt!

Den keramiska kamado-grillen är den mest mångsidiga grillen i trädgården. Med en grill kan du snabbt grilla biffar över direkt värme, medan indirekt grillning och låga temperaturer gör att du kan bräsa stora köttstycken i flera timmar utan att vara rädd för att torka ut. Kamado-grillen är också den ultimata pizzaugnen, särskilt när du använder en upphöjt galler med en pizzasten ovanpå.

Genom att använda 5 i 1 grillsystem kan du grilla med direkta och indirekta grillmetoder samtidigt, vilket är en fantastisk funktion för till exempel hamburgerälskare. Du kan också ställa in grillgallren i grillsystemet på olika höjder och på så sätt utnyttja de olika temperaturerna i grillen. Genom att använda en upphöjt galler kan du nästan fördubbla grillytan och dra nytta av de olika temperaturerna i grillen.

En rotissery gör det möjligt för en hel kyckling eller en stor köttbit att rotera och tillagas jämnt på alla sidor. Prova gärna olika kamado-tillbehör och njut av mångsidig grillning med bara en grill.

- 🔥 Mångsidighetens stjärna
- 🔥 Det mångsidiga Kamado-paketet
- 🔥 10 års garanti på Kamado-grillar
- 🔥 Reservdelar och support



FÅ DESSA ATT LYCKAS



325387 Kamado L 313529 Deflektor Kamado L 325402 5 i 1 grillsystem  
Kamado L 325409 Spettserie Kamado L 325398 Upphöjt galler Kamado L

Se alla Kamado-grillar och tillbehör  
[mustang-grill.com/sv](http://mustang-grill.com/sv)



DIREKT OCH SNABB GRILLMETOD

MÖRA REVBENSSPIJÄLL GRILLADE MED TID

DIREKT OCH INDIREKT GRILLNING PÅ SAMMA GÅNG

VINGAR I TVÅ LAGER

BLI EN GRILLMÅSTARE – MED BRA TIPS LYCKAS ALLA

# Vad är barbecue-grillning?

Mört kött och djupa smaker med en kombination av tid och rök

Kamadogrillen är som mest klassisk vid barbecue-grillning, där rökning och grillning kombineras. Vid barbecue-grillning tillagas köttet under lång tid på låg värme, vilket gör det extra mjukt och smarrikt. Kamados keramiska kropp är perfekt för detta, eftersom den lagrar värmen jämnt och under lång tid.

Vid grillning utnyttjas också ofta den rök som cirkulerar runt köttet och tillagar det. För att cirkulera röken runt grillen lägger du några rökbitar i kolen. Kolla in våra kamadogrillar och upptäck ett nytt sätt att grilla. Men se upp, grillning skapar en outtömlig aptit för experiment. Gör dig redo att bli beroende av grillning!



DET ÄR DIN STIL – DEN RÄTTA GRILLEN FÖR ALLA TYPER AV GRILLARE

# Välj din egen gasgrill

Rätt grill för alla



En trend för våren och sommaren 2024 kommer att vara återkomsten av trädgårdsmöbler i trä på terrasser. Mustangs nya serie Greenville gasgrillar kommer att stödja denna trend. Greenville-serien består av gasgrillar med tre och fyra brännare och ett stort antal träkomponenter i vagnarna. De riktigt robusta stålvagnarna har försetts med trädelar för att ge intrycket av en grillvagn i trä. Dessa grillar passar bra in på terrassen med de andra trämöblerna och är verkligen ett blickfång i sig själva.

Greenville gasgrillar har riktigt stora grilltytor som är uppdelade i ett gjutjärnsgaller och en grillplatta. Kraftfulla gjutjärnsbrännare höjer snabbt temperaturen till en lämplig temperatur för grillning. På värmeristen lyfter du upp en del av den grillade maten för att hålla den varm medan du fortsätter att laga andra rätter. Eller så använder du det för att tillaga maten.

Rengör trädelarna regelbundet med en fuktig trasa, samtidigt som du rengör grillen i övrigt. Kom ihåg att torka trädelarna väl efter rengöringen. Om du använder ett skyddande lock ska du se till att luften kan cirkulera under locket. Trädelar bör behandlas med en färglös träolja ett par gånger per år. Inoljning förlänger trädelarnas livslängd. Prova träoljan och andra behandlingar på en liten yta på en undanskymd plats innan de används för att kontrollera att de är lämpliga. Följ alltid tillverkarens anvisningar vid behandling av trädelar.

## GREENVILLE BERLOCKER MED TRÄDELAR



623637 Greenville 4 623636 Greenville 3

## STORT UTBUD AV GRILLAR – VÄLJ DIN EGEN GRILL

I vårt breda sortiment av grillar hittar du en snygg och högkvalitativ grill i olika storlekar för att passa din smak. Kolla in sortimentet!

- 🔥 **Många olika storlekar, från en stor grill med 6 brännare till en kompakt grill med 1 brännare**
- 🔥 **Olika färger, rostfritt stål, träfinish**
- 🔥 **Mångsidiga tekniska funktioner, t.ex. powerbrännare och Multigrill-galler för tillbehör**

Se alla våra grillar  
[mustang-grill.com/sv](https://mustang-grill.com/sv)

Nya  
gas grillar  
2024:  
Greenville  
Shelbyville  
Smithville

ROSTFRITT STÅL  
SHELBYVILLE



STILIG SVART  
SMITHVILLE





Se alla våra grillar  
[mustang-grill.com/sv](https://mustang-grill.com/sv)



**SHELBYVILLE**

Mustang Shelbyville-serien med grillar i rostfritt stål finns i tre storlekar. En gasgrill av god kvalitet för både de som grillar mycket eller mindre.

rostfritt  
stål



**SMITHVILLE**

Mustang Smithville-serien med svarta grillar finns tillgängliga i tre storlekar. En gasgrill av god kvalitet för både de som grillar mycket eller mindre.

svart



Mustang  
**Gas grill Shelbyville 6+1**



Mustang  
**Gas grill Shelbyville 4+1**



Mustang  
**Gas grill Shelbyville 3+1**



Mustang  
**Gas grill Smithville 6+1**



Mustang  
**Gas grill Smithville 4+1**



Mustang  
**Gas grill Smithville 3+1**

Se produktinformation och flera bilder [mustang-grill.com/sv](https://mustang-grill.com/sv)



Se alla våra grillar  
[mustang-grill.com/sv](https://mustang-grill.com/sv)



### GREENVILLE

De eleganta grillarna i Mustang Greenville-serien är försedda med trädelar. Trädelarna är tillverkade av ansvarsfullt odlat trä. Greenville-grillarna finns i två storlekar.



### VOYAGE

Mustang Voyage är en hopfällbar elektrisk grill. Den hopfällbara och infällbara funktionen möjliggör mycket bekväm förvaring och bärbarhet.



Mustang  
**Elgrill Voyage**



Mustang  
**Gas grill Greenville 4**



Mustang  
**Gas grill Greenville 3**

### AUTENTISK KOLGRILLNING

Kolgrillning ger en autentisk och originell grillatmosfär. Den nya Mustang Kilgore kolgrill är en mångsidig grill trots sin lilla storlek. Genom att justera kolgallret kan du enkelt kontrollera grillens temperatur.



Mustang  
**Kolgrill Kilgore**



Se produktinformation och flera bilder [mustang-grill.com/sv](https://mustang-grill.com/sv)

DJUPA SMAKER GENOM RÖKNING

# Röken är hemligheten

Få delicious smaker genom att röka

SPECIALIST PÅ RÖKNING – ALLT DU BEHÖVER FÖR RÖKNING

- 🔥 Rökare för varm och kall rökning
- 🔥 De traditionella rökboxarna
- 🔥 Rökflis, rökspån och rökbiter tillverkade av olika träslag

Se alla våra produkter för rökning  
[mustang-grill.com/sv](http://mustang-grill.com/sv)

## Med en elektrisk rökugn tillreder du mat enkelt och snabbt

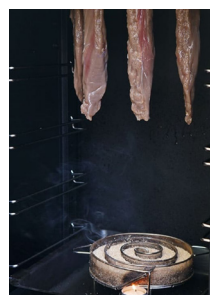
Rökning med elektrisk rökugn är ett av de enklaste och godaste sätten att laga mat. Den mest populära råvaran att röka är fisk, men också kött och grönsaker går bra att röka. Små och medelstora fiskar kan rökas som sådana efter att de rensats, större är det bra att röka som filéer, i synnerhet i mindre elektriska rökugnar. Om man vill att den rökta fisken ska få en mörkare färg ska man välja bokflis.

Elektriska rökugnar finns i olika varianter i fråga om storlek och funktioner. Elröken Mustang Electronic har fina hjälpmedel för ett utmärkt slutresultat, såsom en digital reglagepanel, en utdragbar påfyllningscylinder för rökflis och mycket utrymme för att röka flera fiskar på en gång.

## Fick och ost – en perfekt duo för kallrökning

Förutom fisk lämpar sig även kött, ostar samt frukt och grönsaker för rökning. Exempelvis brieost blir en verklig delikatess när den får en rökig ton.

Vid kallrökning använder man finare spån än vid varmrökning. Det glöder långsammare, jämnare och längre än exempelvis grövre flis. Finfördelat kallrökningsspån alstrar mindre värme när det glöder än vad grövre flis gör när det brinner. På så sätt kan temperaturen inte stiga för mycket i skåpet.



MUSTANG

[mustang-grill.com/sv](http://mustang-grill.com/sv)

f @ y d mustanggrill

produktsupport: [mustang-grill.com/sv/produktsupport](http://mustang-grill.com/sv/produktsupport)



GÅ MED I MUSTANGS GRILLTEAM

# Detta är Mustang

Din vän i grillvärlden

Mustangs grillkraft kommer från en genuin passion för grillning – vi känner till grillkulturen och tar den till dig, så att du kan njuta ännu mer.

Mustang har det bredaste utbudet av grillprodukter. Kärnan i vårt team är passionerade grillentusaster som utvecklar våra produkter för just detta syfte – att få alla att fastna för den mångsidiga världen av grillning.

## VI ERBJUDER

ETT BRETT URVAL AV PRODUKTER  
DE HETASTE TRENDERNA  
UTMÄRKT VALUTA FÖR PENGARNA  
RESERVDELAR  
GARANTIPROGRAM  
STÖD TILL VÅRT TEAM



-  GASGRILLAR
-  KOLGRILLAR
-  BARBECUE-GRILLNING
-  ELGRILLAR
-  UTMHUSGRILLAR
-  UTMHUSELDSTÄDER
-  RINGBRÄNNARE
-  PIZZA
-  RÖKNING
-  TILLBEHÖR
-  TÄNDNING
-  GRILLREDSKAP

Se alla Mustang produkter  
[mustang-grill.com/sv](https://mustang-grill.com/sv)





Välkommen till Mustang-familjen.



# MUSTANG

THE SUPREME GRILLING EXPERIENCE

[mustang-grill.com/sv](https://mustang-grill.com/sv)

[f](#) [@](#) [▶](#) [♫](#) [mustanggrill](#)