



MUSTANG

THE SUPREME GRILLING EXPERIENCE

GRILLNING

Connoisseur

Läckergommens val

Nu grillar vi

över öppen eld

Pizza

på gasgrillen

Smash burger

*är nu på allas
läppar*

För riktiga finismakare!



GASGRILLAR

Connoisseur är en grill av gourmetkvalitet!

Grillarna i Mustang Connoisseur-sortimentet är fulla av tekniska nyheter.

Grillens infraröda sidokokare fungerar också som grill. Brännarens temperatur stiger snabbt till omkring 800 °C. När man grillar kött i en sådan temperatur sluts köttets yta till snabbt, och produkterna som grillas förblir saftiga.

På grund av brännarens nya konstruktion brinner en låga även i dess främre del. På så sätt kan man använda hela grillytan för effektiv grillning.

I den högra kanten av grillytan finns en effektbrännare som har en högre effekt än de andra brännarna, vilket gör det möjligt att sluta till ytor på köttet snabbt eller att grilla på hög värme.

I mitten av grillgallren finns ett separat runt galler, som går att byta ut mot olika tillbehör ur Mustang Multigrill System-sortimentet.

TIPS!
I Connoisseur kan gasflaskan förvaras i underskåpet även under grillningen.

För att lyckas behöver du följande



Connoisseur med tre brännare
(613313)



Connoisseur med fyra brännare
(613318)



Connoisseur med fem brännare
(613334)

Se alla produkter mustang-grill.com/sv/category/grillar/gasgrillar-grillar



Se en video om gasgrillen
Connoisseur
med hjälp av QR-koden



Infraröd sidokokare



Powerbrännare



Multigrill-galler

Gör din grill till drömmarnas sommarkök

Multigrill-tillbehör



TILLBEHÖR TILL GRILLEN

Mustang Multigrill System-tillbehör

Många av våra gas-, kol- och utegrillar samt eldstäder är försedda med grillgaller som har ett separat galler på 30 centimeter i diameter i mitten. Detta galler kan bytas ut mot önskat tillbehör från Mustangs omfattande **MGS-, det vill säga Multigrill System**-sortiment.

MGS ger möjlighet att exempelvis baka pizza, göra en snabb grönsakswok eller till exempel steka pannkakor genom att byta ut grillens tillbehör.

I MGS-sortimentet finns också en paellapanna, kycklinghållare samt rektangulära gjutjärnsformar. De ska inte användas istället för det runda gallret, utan ställas direkt på gallret.

TIPS!

Mustang Sapphire-grillarna har ett eget urval av tillbehör, varav många passar även till Multigrill System-gallret.

För att lyckas behöver du följande



Gjutjärnspanna Multigrill (603435)



Gjutjärnspanna Multigrill (316743)



Gjutjärnsplatta Multigrill (325036)



Wokpanna i gjutjärn Multigrill (603438)



Pizzasten Multigrill (316871)



Ett set gjutjärnspannor (327531)



Kycklinghållare (324710)



Paellapanna Multigrill (298067)

Se alla produkter mustang-grill.com/sv/tillbehor/



Se läckra recept på bland annat wok med jätteräkor och udonnudlar samt oxentrecote med ratatouille via QR-koden eller på adressen: mustang-grill.com/sv/recept/

Pizza på gasgrillen

Buon
appetito!



TILLBEHÖR TILL GRILLEN

En egen pizzeria på bakgården

Mustang-pizzaugnen är ett utmärkt tillbehör till din gasgrill. Med det här tillbehöret blir en vanlig gasgrill till en pizzaugn. Med ugnen kan du tillreda såväl frasiga pizzor som olika sorters bröd, kött och grönsaker.

Läckra recept hittar du med QR-koden eller på webbplatsen

Pizza från het grill med egen sår
mustang-grill.com/sv/recept/



För att lyckas behöver du följande

Precisionsvåg (615272)



Pizzaskärare (613115)



Pizzaugn till gasgrillen (313247)



Pizzaspade
Premium 40 cm
(615095)



Pizzaskärare
(604021)



Jäsningskär för pizzadeg L (611926)



Degskrapa (611859)



Se alla produkter mustang-grill.com/sv/category/pizza-sv/



Läs mer om Mustangs omfattande
urval av pizzatillbehör
via QR-koden eller på webbplatsen:
mustang-grill.com/sv/category/pizza-sv/



Burgare på grillgaller



TILLBEHÖR TILL GRILLEN

Skippa kaloriräkandet – gör läckra smash burgers

Smash burger har blivit väldigt populärt, och inte utan orsak, för nog är den ju så god. Med din Mustang-grill med tillbehör gör du fantastiska smash burgers på ett ögonblick.

Smash burger för 4

Ingredienser

ca 600 g nötfärs/150 g per biff (ca 20 % fett)
1 ganska stor rödlök i form av tunna ringar
4 skivor Monterrey Jack och cheddar
2 dl chilimajonnäs
4 hamburgerbröd (t.ex. brioche eller potato bun)

Anvisning

Smash burger består av en hamburgarbiff som pressas mot ytan av det heta grillplattan. När den tunna hamburgarbiffen steks i sitt fett, bildas det en härligt knaprig och läcker spetskant runt biffen. För att hamburgarbiffen ska kunna pressas ihop behövs det en hamburgarpres som finns i Mustangs omfattande produktsortiment.

Tillsätt kryddor och ostskivor på hamburgarbiffen och lägg på grillningskupan. Osten smälter och biffen blir snabbt färdig under kupan. Plocka därefter ihop den färdiga och läckra hamburgaren.



Se vår **Smash burger**-video via QR-koden

För att lyckas behöver du följande



Grillpress (324177)



Grillningskupa (604031)



Gjutjärnsplatta Multigrill (325036)



Grillspade (316435)



Connoisseur med fyra brännare (613318)

Se alla produkter på mustang-grill.com/sv/



Nu grillar vi över öppen eld



KOLGRILL

Argentinsk grillning med Patagonia

Argentinsk grillning betyder att köttet tillreds länge och långsamt ovanför glöden eller snabbt på öppen eld. För att det ska vara möjligt att grilla på det här sättet med en och samma grill bör grillgallret flyttas upp eller ner i enlighet med grillningssättet. Lösningen är Mustang Patagonia.

TIPS!

Du kan hålla lågorna vid liv på ena sidan av grillen och flytta färdiga rödglödande kol till den andra sidan. Så här får du glöden att räcka länge.

För att lyckas behöver du följande



Grillhandskar i skinn (603430)



Askraka (211321)



Utegrill Patagonia (601845)



Digital grilltermometer (324171)

Se alla produkter
mustang-grill.com/sv/category/grillar/kolgrillar-grillar/



Utegrill Patagonia
601845
Se vår video
via QR-koden



Följ oss i sociala medier och låt dig inspireras @mustanggrill mustanggrill mustanggrill

Delad mat är dubbel glädje – dela din grillbild med hashtaggen #mustanggrill

Eldterapi utomhus



UTOMHUSELDSTAD

Utomhuseldstaden Oakdale skapar stämning

Vad kan vara mer rofyllt än att sitta stilla i den mörknande kvällen och titta på en eld. I elden finns något mystiskt och magiskt. Den fångslar, och utan att du märker det har du njutit av denna stund långt in på kvällen. Med Mustangs utegrillar, eldstäder och eldkorgar skapar du denna magiska stund i din trädgård.

Biffar, kryddsmör och lätta tillbehör för fyra personer

Ingredienser

ca 200 g biffkött per matgäst (t.ex. ytter- eller innerfilé av nöt, entrecote etc.)
200 g minisparris eller sparrisbroccoli
200 g minikvisttomater
200 g färska kantareller
olja för stekning

Kryddsmör:
150 g smör
1 vitlöksklyfta
2 msk hackad timjan
en nypa svartpeppar

Anvisning

Ta fram biffarna i rumstemperatur ca 1 timme innan de ska grillas. Tillred kryddsmöret. Värm smöret i mikrovågsugnen ca 10–15 sekunder så att det mjuknar något. Blanda i hackad vitlök, timjan och en nypa svartpeppar med smöret.

Hetta upp grillen. Grilla kantarellerna, sparrisarna och kvisttomaterna i ca 5 minuter. Vänd på dem allt emellanåt. I slutskedet kan du krydda grönsakerna med salt och peppar. Genom att pensla grönsakerna med kryddsmöret kan du också ge dem lite extra nyans.

Grilla biffarna i ca 1–3 minuter per sida, beroende på tjockleken och den önskade stekgraden och krydda med salt och peppar. Du kan lägga kryddsmör på biffarna redan när de ligger i grillen eller finslipa portionen med smöret först när biffarna finns på tallriken.



Utegrill Oakdale
601849
Se en video på
YouTube via
QR-koden

För att lyckas behöver du följande



Grillpanna oval (604040)



Grillredskapsset (604045)

Utegrill
Oakdale
(601849)



Se alla produkter
mustang-grill.com/sv/category/grillar/utomhus-eldstader-grillar/

En karneval av färger i grillen



RINGBRÄNNARE

Ringbrännare med stekhäll

En ringbrännare är väldigt praktisk när man vill steka mat enkelt och relativt snabbt. Med en stekhäll kan du trolla fram såväl salta som söta godsaker.

Färgglad grönsakswok

Ingredienser

1 ask champinjoner
1 ask sparrisbroccoli
2–3 paprikor i olika färger
1 ask sockerärter
1–2 rödlökar
1 ask brysselkål
Sesamolja för wokning

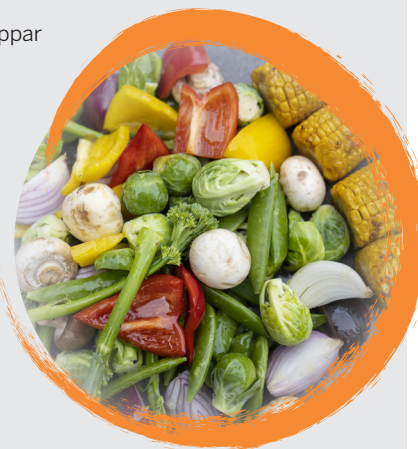
Woksås:
2 tsk grön currypasta
2 vitlöksklyftor
en liten bit riven ingefära
1 röd chili
1 dl rypsolja
salt och svartpeppar

Anvisning

Skär alla grönsaker i ganska stora bitar. Värm upp stekhällen och lägg i sesamolja. Lägg i grönsakerna och woka dem i 3–4 minuter. Vänd dem då och då. Grönsakerna får brynas på ytan, men ändå förbli lite krispiga på insidan.

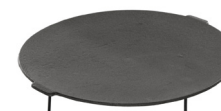
Gör såsen genom att lägga ingredienserna till den i en mixer. Häll såsen i wokpannan och låt den blandas med grönsakerna i slutskedet av tillredningen. Låt värmas ännu 1–2 minuter.

Servera grönsakswoken med kokt basmatiris eller nudlar. Dekorera med färsk koriander och limeklyftor!



Ringbrännare med stekhäll
Se en video på YouTube via QR-koden

För att lyckas behöver du följande



Stekhäll med ben 45 cm (182674)



Ringbrännare emailjerad (233285)



Stekspade för stekhäll (18269)

Stativ för ringbrännare med vindsydd (316510)



Se alla produkter mustang-grill.com/sv/category/grillar/ringbrannare-grillar/



Rengöringen är halva måltiden



RENGÖRING AV GRILLEN

Så här rengör och förvarar du din grill

Rengör alltid grillen före användning, så är den genast klar nästa gång du ska grilla.

Ett grillgaller eller stekplatta rengörs genom att man bränner fett, marinad och matrester som fastnat på dem till aska. Låt grillen svalna och rengör med en grillrengöringsborste.

En nyhet för 2022 är rengöringsborsten med vattenbehållare. Spruta vatten från borsten på det varma grillhalstret, så kommer vattenångan att effektivt lösgöra smutsen.

En annan nyhet för säsongen 2022 är en mikrofiberduk, som i kombination med grillrengöringsvätska är väldigt effektiv mot smuts. Med rengöringsdukar rengör du effektivt grillens yttre ytor.

Vårt urval av grillrengöringsborstar är garanterat det största du kan hitta. I sortimentet finns alternativ för alla smaker.

TIPS!

Gör rengöringen effektivare genom att blanda ett par droppar citronsaft i vattnet.

TIPS!

Mikrofiberdukar lämpar sig även för rengöring av andra hårda ytor.

Skydd av grillen och dess omgivning

Vad är väl tristare än att märka att grillens ytor är fulla av pollen eller att en fågel har lämnat en hälsning på locket. Skydda din grill med ett grillöverdrag så att den alltid är ren och klar för användning.

Skydda terrassen mot fetter och marinader som stänker med en Mustang grillmatta. Mattan är brandskyddad och kan också läggas under en kolgrill. Om het aska eller en gnista faller på mattan, slocknar de där utan att mattan börjar brinna.

För att lyckas behöver du följande

Mikrofiberduk
(611876)



Rengöringsborste
(612117)



POL-lågtrycks-
regulatorset
(251409)



Grillmatta (303779)



Grillöverdrag L (602303)



Rengöringsset för grillar (298604)



Grillrengöringsborste
Triangle (218440)



Se alla produkter mustang-grill.com/sv/tillbehor/



Läs fler **anvisningar för grillning** samt **nyttiga grilltips** via QR-koden eller på webbplatsen mustang-grill.com/sv/tips/





MUSTANG

THE SUPREME GRILLING EXPERIENCE

DELAD MAT ÄR DUBBEL GLÄDJE

Bli en del av vår stora familj genom att följa oss i sociala medier!

Inspireras av läckra grillbilder, ta med dig de bästa matlagnings- och griltipsen samt dela dina egna grillbilder till glädje för andra med hashtaggen **#mustanggrill**

Om du följer oss kan du delta i utlottningar varje månad och vinna fantastiska priser med grilltema!

Se närmare anvisningar för deltagandet: mustang-grill.com/sv/månatlig-dragning



@ mustanggrill



mustanggrill



mustanggrill