



SUNWIND

URNORSK PÅ GRILLEN

VÅR gassgrill

4 brennere i støpejern + sidebrenner
Støpejersrist- og plate med fettavrenning

Røykeboks integrert

Effekt: 17,2 kW

Mål: 161 x 62,5 x 119 cm

Grillareal: 80 x 48,5 cm

10 års garantiprogram

Art.nr 440534

URNORSK PÅ GRILLEN

'Urnorsk på grillen' er Sunwinds egen serie med griller, bålpanner, utepeiser og tilbehør - designet av nordmenn for å brukes under norske forhold.

Produktene i Urnorsk-serien tåler norsk vær og klima, og er like gode å grille på året rundt, sommer som vinter!

Vi ønsker å fremme norsk mattradisjoner, og all den herlige maten som kan tilberedes på grillen.

For å hedre den norske kvinnen er alle våre griller gitt urnorske kvinnenavn.

Nyt fritiden med urnorsk på grillen!



ANBEFALT TILBEHØR TIL VÅR:

GASSREGULATOR-SETT

Art.nr: 543052



REGNFRAKK

Art.nr: 441196



ROTERENDE GRILLSPYD

Art.nr: 441304



REISKAP

Art.nr: 440418



BAKSTEHELLE

Art.nr: 440420



BAKSTESPADE

Art.nr: 440421



FINNAR FISKERIST

Art.nr: 441077



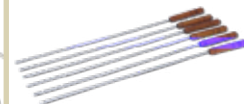
TORUNN STEKE-TERMOMETER

Art.nr: 441205



GRILLSPYD

Art.nr: 440404



VÅR gassgrill

- Høy kvalitet, lang levetid
- Med praktiske oppbevaringskap
- Unikt ristsystem med oppsamlingsboks for fett/olje
- Integret røykeboks for å gi smak til kjøttet
- Stort grillareal med grillplate og rister i støpejern
- Skjult kontrollpanel

Mål: 161 x 62,5 x 119 cm

Grillareal: 80 x 48,5 cm

4 brennere i støpejern + sidebrenner

Piezotenning i hver brenner

Dobbelt lokk med stort glassvindu

Støpejernsrister med unikt avrennings-system for fett/olje

Røykeboks integret i grillen

Effekt: 17,2 kW

Vekt: 80 kg

Gassregulator tilkommer



GRILLMETODER

Det finnes to hovedmetoder for å lage mat på Vår: den indirekte metoden og den direkte metoden. I tillegg gir Vår deg muligheten til å røyke maten før du griller den.

INDIREKTE GRILLING

Når mat grilles indirekte brukes Vår nærmest som en stekeovn. Maten legges direkte over brennerne i midten som er slått av, med de ytre brennerne på. Husk å lukke lokket på Vår - du kan alltid holde et øye med maten gjennom glasset i lokket. Indirekte grilling egner seg best for større kjøttstykker som grilles i mer enn 25 minutter.

DIREKTE GRILLING

Ved direkte grilling kommer varmen fra en kilde direkte under maten. Direkte grilling har den høyeste effekten. Det anbefales å grille med lokket igjen: Da reduserer faren for oppflamming og brent kjøtt. Ristene på Vår vil hindre fett i å dryppe ned på brennerne. Fettet vil i stedet ledes frem i en egen oppsamlingsboks. Når vi hindrer oppflamming og svidd kjøtt, er dette med på å gi oss en litt sunnere hverdag!

KOMBINASJON AV DIREKTE OG INDIREKTE GRILLING

En kombinasjon av begge grillmetodene kan brukes, og anbefales spesielt for et tykt stykke biff eller fisk. La maten grille på direkte varme i kort tid på begge sider. Skru så ned temperaturen og lukk lokket.

RØYKING

Den integrerte røykeboksen gir deg muligheten til å smaksette kjøttet med egen røykesmak. Fyr opp med din favorittrøykeflis før du starter grillingen.



BRUK MULIGHETENE VÅR GIR DEG

GRILLING PÅ GRILLRIST

Den karakteristiske "røkte" grillsmaken fås kun ved grilling på rist. Denne metoden er best egnet for mørt kjøtt, grønnsaker og fisk. Legg f.eks. et stykke fersk ishavsrøye - innsmurt med en god rapsolje - på Vår og nyt den røkte smaken på fisken til godt tilbehør. Når du griller grønnsaker, anbefales det å legge de i en egnet rist/kurv.

Det unike ristsystemet på Vår sørger for at overskuddsfett/olje renner av risten/stekeplaten og ledes ned i en integrert oppsamlingsboks som betjenes i kontrollpanelet. Dette forenkler rengjøring av grillen, og hindrer oppflamming under grilling, som igjen er positivt for helsen.

GRILLING PÅ STEKEPLATE

Stekeplaten er best egnet når du lager mat med høyt fettinnhold som maten du ellers steker i stekepanne. Den er også ideell til å steke egg og bacon til frokost, eller til å riste kantareller til elgbiffen.

RØYKEBOKS

Røykeboksen, som er integrert som standard på Vår, gir deg muligheten til å sette røykesmak på kjøtt og fisk samtidig som du griller.

SIDEBRENNEREN

Alt som kan bli kokt på koketoppen i kjøkkenet ditt, kan kokes på sidebrenneren til Vår. På den måten tilbereder du all maten på ett sted, og slipper å løpe mellom kjøkkenet og terrassen.

VARMEHYLLE

Kjøttet bør alltid hvile i noen minutter før du serverer det for å oppnå best spredning av saftene i kjøttet. Varmehyllen er ideell for å la kjøttet hvile før servering. Hyllen egner seg også til å holde den ferdige maten varm.

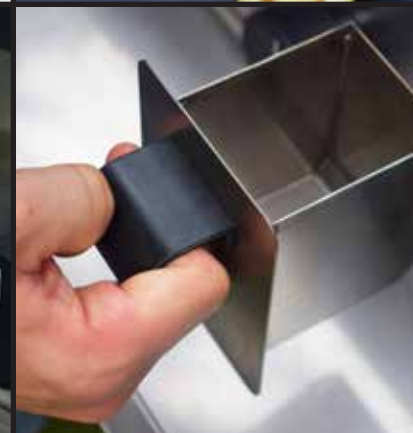
Ønsker du flere tips og råd, inspirerende artikler, fristende oppskrifter, og annen nyttig informasjon? Følg med på vår Facebook-side og Instagram:



Facebook.com/
sunwindurnorsk



Instagram.com/
sunwindurnorsk





BERGTORAS GRILLTIPS



1. Pensle grillristen med litt olje før du legger på maten.
2. Les bruksanvisningen nøye før du griller på Vår for første gang. Pass på at Vår står vannrett og støtt. Flytt aldri på Vår når hun er varm.
3. Forhåndsvarming av Vår tar ca. 5 min.
4. Når du bruker aluminiumsfolie, ha den matte siden utover. Den skinnende siden reflekterer varmen.
5. Du trenger ikke bruke alle blussene i Vår på en gang. Reduser varmen på ett, og ha eventuelt ett slått av.
6. Ta kjøttet ut av kjøleskapet i god tid så det har tilnærmet romtemperatur når du skal grille.
7. Bruk steketermometer når du griller store stykker. Da får du god kontroll og oppnår best resultat.
8. Kjøtt med mye fett eller mye marinade på utsiden, gjør at fett kan dryppe ned på varmen. Hvis det flammer opp, flytter du kjøttet over på folie til flammene har slukket.
9. Grill store stykker kjøtt på lavere varme – disse trenger lengre grilltid for ikke å bli brent. Bruk indirekte varme og lukk lokket.
10. Bruk grillklype – ikke gaffel. Ikke stikk eller press på kjøttet. Da renner saften og den gode smaken ut.

VEDLIKEHOLD AV GASSGRILL VÅR

Gassgrillen Vår bør holdes fri for skitt og fett - da varer hun lenger!

Rengjør Vår etter bruk, hver gang! La henne brenne på full styrke for å brenne bort fett og rester. Bruk grillbørsten for å skrubbe bort matrester. En stålbørste er effektiv for daglig rengjøring. Egnet grillbørste kan kjøpes på sunwind.no eller hos din lokale forhandler.

Pensle grillristen med olje slik at maten ikke brenner seg fast. Benytt en grillpensel med langt skaft. Du kan og pensle grillmaten. Bruk aldri aerosol sprayolje på varm grill.

Utvendig bør du vaske Vår med varmt, mildt såpevann og sett henne gjerne inn med syrefri olje. Fjern fett fra grillens innside med plast- eller treskrape. Ta bort støpejernsrist og brennerne før rengjøringen. Vår oppbevares best under grilltrekket Regnfrakk. Rengjør grillen ved tegn til overflaterust.

BRENNERE

La Vår brenne på full styrke i 5 minutter etter matlagingen. Det vil brenne bort fett og holde brennerne rene. For mer vedlikehold: demonter brennerne fra grillen og skubb med stålbørste. Påse at hullene i brennerne er åpne og rene. Sett inn støpejernsbrennerne i din Vår gassgrill med matolje et par ganger i sesongen for å bevare disse lenger.

HERDING AV GRILLRISTER I STØPEJERN

Vask grillristen for å fjerne fett- og oljerester. Tørk risten, sett inn overflatene, over og under, med matolje. Sett grillristen tilbake i Vår. Tenn på brennerne, ha på lav posisjon i 20 minutter. Brenn av ristene.

SJEKK GASSTILFØRSELEN

Gassslangen bør byttes annethvert år. For å teste slangen; smør såpevann på slangen mens grillen er i bruk: hvis såpevannet bobler må slangen byttes umiddelbart. Gjør det samme rundt tilkoblingen til gassbeholderen og der slangen er festet til Vår. Bøy på slangen, se etter sprekker. Kontroller gasskoblingenes tetthet når du skifter gassflaske. Propangass vil du lukte ved en større lekkasje: stans grillingen umiddelbart og bytt slangen. Slange og regulator kjøper du på sunwind.no eller hos din lokale forhandler.



RØTERENDE GRILLSPYD

EN SPENNENDE GRILLMETODE

Grilling med et roterende grillspyd er en av de mest spennende metodene for å gjøre den tradisjonelle grillen mer allsidig. Grillspydet er ideelt for store stykker kjøtt eller kylling og selvfølgelig for helstekt gris eller lam. Med litt kreativitet kan det også brukes for mindre kjøtt og også grønnsaker. Kjøttet blir sprøtt og godt utvendig, og saftig inni. Årsaken er at kjøttet hele tiden roterer og kjøttsaftene vil holde seg på kjøttet i stedet for å dryppe ned. Når du først har prøvd det roterende grillspydet en gang, er vi sikre på at du vil bruke det igjen og igjen!

Denne metoden blir vanligvis brukt til grilling av store stykker kjøtt eller hele dyr, som griser, kalkuner, eller til og med hele storfe. I middelalderen og tidlig moderne kjøkken, var spiddet den foretrukne måten å tilberede kjøtt i en stor husholdning i Norge. Rotasjonen sørger for at kjøttet dreies konstant rundt under tilberedningen, som fører til at kjøttsaften blir hengende på og gir saftig og godt kjøtt.



SLIK GÅR DU FREM:

Vi anbefaler at du tenner de ytterste brennerne på Vår og lar de midterste være avskrudd. Kjøttet plasserer du midt på spydet slik at kjøttet grilles på indirekte varme.

DETTE KAN DU GRILLE PÅ GRILLSPYDET:

Store stykker kjøtt eller kylling er godt egnet, for eksempel hel kylling, rein, hjort, elg eller lam. Du kan du også prøve deg frem med mindre stykker viltkjøtt, eller grønnsaker, kun fantasien setter grenser!

Sjekk ut sunwind.no for tips og oppskrifter.

GRILLING AV KJØTT

For å sikre et perfekt resultat hver gang, er det viktig å huske på et par grunnleggende regler når du skal grille kjøtt. Regel nummer én er at kjøttet må være mørt! Svin og lam er som oftest mørt, men storfe-kjøtt må være av biffkvalitet for å gi best mulig resultat. Kjøttet skal ha tilnærmet romtemperatur før du begynner å grille. Husk å marinere kjøttet på forhånd for et ekstra smakfullt og saftig resultat. Unngå å snu kjøttet ofte, og ikke bruk kniv, gaffel eller tranchergaffel som vil gjennombore kjøttet.

Høy varme er også viktig for å få stekeskorpe, ellers blir kjøttet mer kokt enn stekt. En vanlig tabbe er å legge kjøttet på før grillen er skikkelig varm. Også gassgrillen må bli varm nok før du setter i gang grillingen. Du trenger ikke mye utstyr for å lage god grillmat, men du kan kanskje unne deg grillsettet *Reiskap* og et steketermometer til store kjøttstykker.

I tillegg til klassikere som storfe, kylling og svin, er urnorske favoritter som rein, elg, hjort og lam svært godt egnet for grilling.



GRILLING AV FISK

Fisk på grillen er en morsom utfordring, og trenger ikke å være spesielt vanskelig. All type fisk kan grilles, men noen er bedre egnet enn andre. Laks, kveite og ørret er fisk som henger bedre sammen og kan grilles rett på støpejernristene.

I tillegg er andre norske delikatesser som hummer, sjøkreps og blåskjell gull verdt på grillen. For deg som griller året rundt er det fint å vite at skaldyrene smaker aller best om vinteren!

Når du griller fisk er det lurt å benytte den indirekte grillmetoden. La fisken grille på direkte varme i kort tid på begge sider til den har fått en skorpe. Skru så av gassblusset direkte under fisken, la blussene på sidene være på. Lukk lokket og grill videre i noen minutter.

OPPSKRIFTER

1

Grillspyd med safranmarinert kylling

En spennende vri på en klassiker!

INGREDIENSER 6 PORSJONER

- Kyllingbryst, med eller uten skinn
- Safranmarinade
- Cherrytomater, gule eller røde
- Aromasopp med olje, salt og pepper
- Trepinner lagt i vann

INGREDIENSER SAFRANMARINADE

- 0,5-1 g safran
- 1 dl rapsolje
- 0,5 dl tørr hvitvin
- 1-2 fedd presset hvitløk
- En kvast persille, finhakket
- Salt/pepper

SLIK GÅR DU FREM:

Start med å lage marinaden: Press hvitløken i en glassbolle. Gni safranen inn i hvitløken sammen med persillen og litt salt til det er jevn fordelt. Rør inn hvitvin og olje, og smak til med salt og pepper. Del kyllingbrystene på langs i ønsket tykkelse. Tynne stykker stekes fort, men blir fortere tørre. Legg kyllingbitene i marinaden og la dem ligge i alt fra 5 minutter til ett døgn. Tre bitene på på de fuktige pinnene så de dekker mest mulig av pinnen, og sett på tomat og sopp.

Grilles på høy varme mens de vendes ofte. Spydene er ferdige i løpet av 5-10 minutter, men de kan gjerne ligge lenger på lavere temperatur.

Kan forstekes på grillristen og ettersteke på "hvilehyllen" eller på støpejernsristen.

2

Norsk laks med asiatisk vri

Få ting smaker bedre enn fersk, norsk laks. Prøv den asiatiske vrien med chili & ingefær på grillen!

INGREDIENSER 4 PORSJONER

- En filet av laks, renskåret med skinn
- 2-3 røde chilipepper uten frø
- Ingefærrot
- 1 bunt frisk koriander
- 4-6 ss rapsolje
- 4-6 ss soyasaus (salt)
- 1/2 presset lime

SLIK GÅR DU FREM:

Denne fisken skal ikke bakes i folie, men stekes åpent. Den kan legges rett på stekeplaten på din Vår. Ved å bruke stekeplaten blir det mindre søl på grillen og den blir lettere å flytte på.

Chili og ingefær grovhakkes i ønsket mengde, og freses i oljen i en kasserolle – på grillen, eller på kjøkkenet, i god tid på forhånd. Ingenting skal bli brunt, man skal bare få smakene ut i oljen. Avkjøl oljeblandingen, og bland med soyasaus og lime. Denne "marinaden" fordeles utover toppen av fisken 1-2 timer før grillingen, eller i det grillingen starter. Jo lenger den ligger på, jo mer smak setter seg i fiskekjøttet.

Legg fisken på middels til sterk varme på stekeplaten, avhengig av tykkelsen på fiskestykket. Fisken stekes fra undersiden og oppover, men man kan gjerne "hjelpetil" ved å stenge lokket underveis. Hvis man ikke bruker lokk, er fisken ferdig når den er gjennomstekt på toppen, men hvis lokket er stengt blir den også stekt ovenfra, så da må man i tilfelle stikke litt i fileten for å se når den er ferdig. Dryss på hakket koriander før servering.

Bruk hvilehyllen mot slutten dersom undervarmen blir for høy, eller hvis det er ønskelig å forsinke stekeprosessen i forhold til serveringstidspunktet. Retten kan også lages med andre fete fiskesorter, som f.eks. ørret, makrell eller steinbitt.

3

Grillfrokost med egg og bacon

Grillen er ikke bare forbeholdt middager, frokosten nytes like godt ute. Her har vi tilberedt egg, bacon og brødet på grillen – serveres med en varm kopp kaffe. Til denne Urnorske vrien bruker du støpejernplaten som medfølger din Vår.

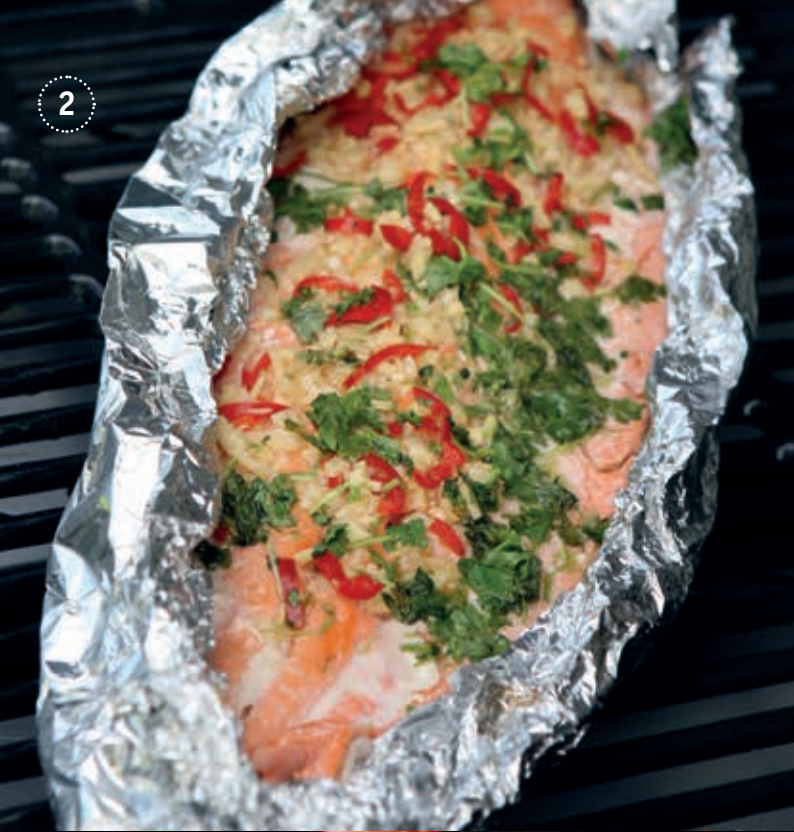
DETTE TRENGER DU

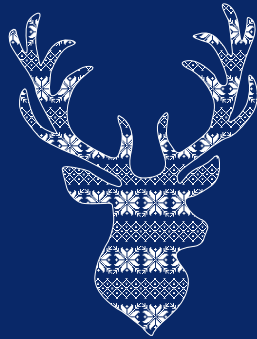
- Egg
- Bacon
- Brød
- Gjerne litt paprika, tomat eller agurk
- En rykende kopp kaffe

SLIK GÅR DU FREM:

Støpejernsplaten er perfekt til å steke pannekaker, grønnsaker, eller som i vårt tilfelle egg og bacon. Vi anbefaler å ha litt olje eller smør på platen først så ikke eggene brenner seg fast. La platen bli ordentlig varm før du knekker eggene, men skru så ned på minimum så ikke platen blir for varm. Bacon stekes også fint på stekeplaten. Her har vi også varmet brød og paprika på grillristen ved siden av.







SUNWIND
URNORSK PÅ GRILLEN

Sunwind Gylling AS

Rudssletta 71-75

1351 Rud

Norway

www.sunwind.no

www.sunwind.se

www.sunwind.fi

www.sunwindgrill.dk