



SUNWIND



URNORSK PÅ GRILLEN

HILD gassgrill

1 brenner

Støpejensrist

Effekt: 3,5 kW

Mål: 70 x 50 x 34 cm

Grillareal: 50 x 37,5 cm

5 års garantiprogram

Art.nr 440523

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 HILD:

BÆREVESKE

Art.nr: 441194



GASSREGULATOR-SETT

Art.nr: 543052



GASSREGULATOR FOR GASSBOKS

Art.nr: 543059



REISKAP

Art.nr: 440418



BØRSTA

Art.nr: 440419



GRILLSPYD

Art.nr: 440404



BAKSTEHILLE

Art.nr: 440420



TORUNN STEKETERMOMETER

Art.nr: 441205



RØYKBOKS

Art.nr: 440407



HILD portabel gassgrill

- Med innfellbare ben
- Kan brukes med både 450 g gassboks eller 11 kg gassflaske
- Støpejernsrister
- Høy kvalitet
- 5 års garantiprogram

Mål: 70 x 50 x 34 cm

Grillareal: 50 x 37,5 cm

1 rustfri brenner

Piezotenning i brenneren

Støpejernsrister

Effekt: 3,5 kW

Vekt: 8,5 kg

Gassregulatorsett selges separat (for bruk med gassboks eller gassflaske)



GRILLMETODER

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 reduseres faren for oppflamming og brent kjøtt.

BRUK HILD SOM STEKEOVN

Grillen er en god varmekilde og derfor perfekt til å brukes som stekeovn når du er på tur. Med en bakstehelle vil din Hild kunne brukes til å varme rundstykker, pizza og andre bakevarer uansett om du er på tur med båten eller campingvognen. Husk å holde lokket igjen så mye som mulig under steking.



BRUK MULIGHETENE HILD GIR DEG

PORTABEL OG SAMMENLEGGBAR

Med sin lave vekt er Hild den perfekte grillen å ta med seg på tur, enten det er i bobilen, båten eller på stranda. Bena på Hild er innfellbare som gjør det enkelt å pakke henne bort når hun ikke er i bruk. Hild er portabel og plasseringsvennlig med én kraftig brenner.

Hild kan brukes med både 450 g gassboks og standard gassflaske. Grillen er produsert i høyeste stålkvalitet som gjør at du kan ha glede av henne i lang tid. Lokket og grillkassen er emaljert for å tåle et maritimt miljø.

GRILLING PÅ GRILLRIST

Den karakteristiske "røkte" grillsmaken fås kun ved grilling på rist. Denne metoden er best egnet for mørt kjøtt, grønnsaker og fisk. Når du griller grønnsaker, anbefales det å legge de i en egnet rist/kurv.

Ønsker du flere tips og råd, inspirerende artikler, fristende oppskrifter, og annen nyttig informasjon om hvordan du kan bli en grillkonge på Urnorsk-grillen? Følg med på vår Facebook-side og Instagram:

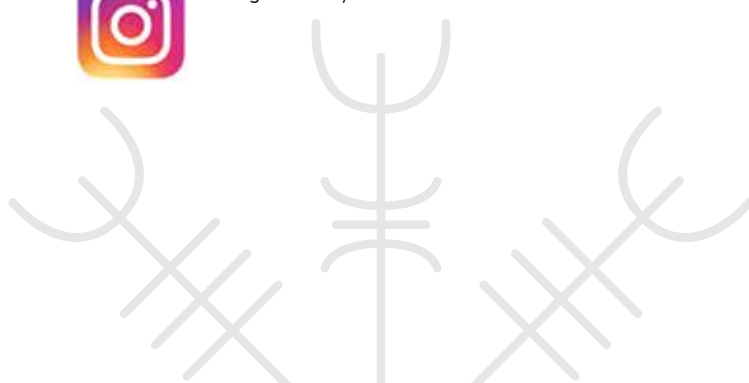
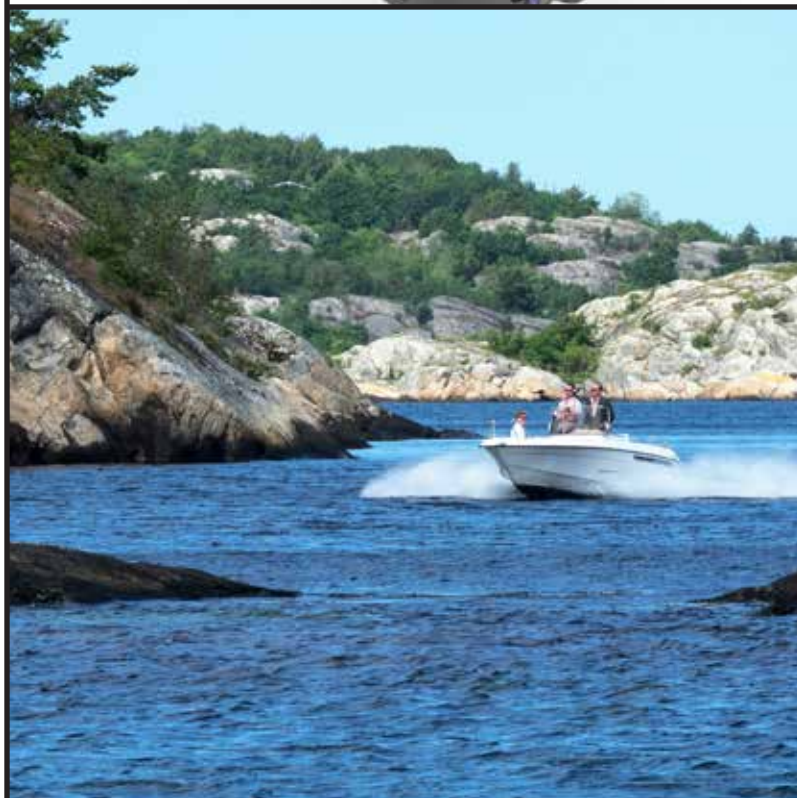
FÅ FLERE TIPS OG IDÉER



[Facebook.com/sunwindurnorsk](https://www.facebook.com/sunwindurnorsk)



[Instagram.com/sunwindurnorsk](https://www.instagram.com/sunwindurnorsk)





BERGTORAS GRILLTIPS



1. Pensle grillristen med litt olje før du legger på maten.
2. Les bruksanvisningen nøye før du griller på Hild for første gang. Pass på at Hild står vannrett og støtt. Flytt aldri på Hild når hun er varm.
3. Forhåndsvarming av Hild tar ca. 5 min.
4. Når du bruker aluminiumsfolie, ha den matte siden utover. Den skinnende siden reflekterer varmen.
5. Ta kjøttet ut av kjøleskapet i god tid så det har tilnærmet romtemperatur når du skal grille.
6. Bruk steketermometer når du griller store stykker. Da får du god kontroll og oppnår best resultat.
7. Grill store stykker kjøtt på lavere varme - disse trenger lengre grilltid for ikke å bli brent. Bruk indirekte varme og lukk lokket.
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. Bruk grillklype - ikke gaffel. Ikke stikk eller press på kjøttet. Da renner saften og den gode smaken ut.



VEDLIKEHOLD AV GASSGRILL HILD

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

Rengjør grillen etter hver bruk, hver gang! La Hild brenne på full styrke, brenn bort fett og rester. Bruk grillbørsten for å skrubbe bort matrester. En stålbørste er effektiv for daglig rengjøring. Egnede grillbørster 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 også pensle grillmaten. Bruk aldri aerosol sprayolje på varm grill.

Utvendig bør du vaske Hild med varmt, mildt såpevann og sett henne gjerne inn med syrefri olje. Fjern fett fra grillens innside med plast- eller treskraper. Ta bort støpejernsrist og brennerne før rengjøringen. Hild oppbevares best i egen bæreseske når hun ikke er i bruk. Rengjør grillen ved tegn til overflaterust.

BRENNERE

La Hild 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 (se bruksanvisningen) og skrubbe med stålbørste. Påse at hullene i brennerne er åpne og rene. Brenneren bør settes inn med matolje et par ganger i sesongen.

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 Hild. Tenn på brennerne, ha på lav posisjon i 20 minutter. Brenn av ristene.

SJEKK GASSTILFØRSELEN

Gaslangen bør byttes annethvert år. 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 Hild. 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.

TORUNN STEKETERMOMETER

ALLTID PERFEKT GRILLMAT MED TORUNN STEKETERMOMETER

No har me juksa litt, for med Torunn steketermometer får du et perfekt grillresultat hver gang du lager mat takket være det smarte termometeret og den praktiske appen! Steketermometeret pares enkelt med din smarttelefon via Bluetooth, og i appen velger du deretter hva du skal tilberede, og ønsket resultat. Med litt hjelp fra Torunn kan du imponere venner og familie med nydelig grillmat.

- Velg type råvare, for eksempel oksekjøtt.
- Velg ønsket resultat, kanskje medium eller gjennomstekt?

Torunn fikser resten slik at du kan nyte fritiden, og når alarmen går av i appen, vil biffen ha nådd ønsket kjernetemperatur, og være nettopp medium eller gjennomstekt. Da gjenstår det kun å motta hyllest som den grillkongen du er, fra dine mette og lykkelige gjester.

Saken er biff med Torunn steketermometer!



SLIK FUNGERER TORUNN STEKETERMOMETER

Det følger med to termometerprober som du kan koble til selve steketermometeret. Termometeret har tre innganger på hver side, og dermed plass til seks termometerprober. Ekstra prober kan kjøpes ved siden av.

Etter å ha åpnet appen på din smarttelefon, velger du hva slags type kjøtt eller fisk du skal tilberede på grillen, for eksempel svin, kalkun eller biff osv. Sett termometerproben inn i kjøttet - denne vil måle kjernetemperaturen. I appen får oppgitt anbefalt kjernetemperatur, men dette kan reguleres ettersom du ønsker biffen rå, medium, eller dersom du ønsker å velge ferdig kjernetemperatur selv. Når temperaturen er nådd, vil alarmen gå av i appen på telefon. Du kan også velge å sette på alarmer i appen for når for eksempel kjøttet skal snus eller burgerne flippes.

Steketermometeret har en skjerm hvor du kan lese av temperaturene på selve termometerenheten, du er altså ikke avhengig av å bruke appen for å lese av matens kjernetemperatur.

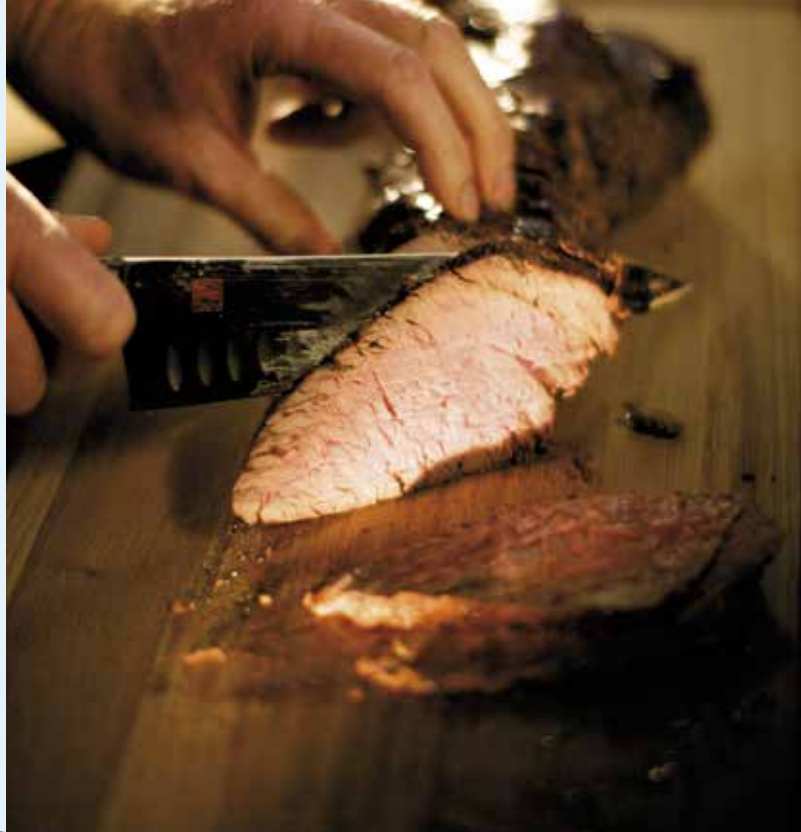
Torunn har en rekkevidde på 50-60 meter slik at smarttelefonen kan oppbevares et stykke fra grillen, og likevel få varslinger fra steketermometeret i appen.

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 Pestomarinert ytrefilet med pastasalat

Pesto er manges favoritt. Blandingen av basilikum, parmesan, pinjekjerner og olje er nydelig. Pesto kan brukes til mye, her har både ytrefilet og pastasalat fått smak av pesto.

INGREDIENSER 4 PORSJONER

- 4 stk. biff av ytrefilet (å 200 g)
- 5 ss pesto
- 2 ss sitronsaft
- 2 ss hakkede pinjekjerner

PASTASALAT

- 250 g pastaskruer, gjerne fullkorn
- Cherrytomater
- Rucculasalat
- 1/2 agurk
- 1 liten rødløk
- 2-3 ss pesto

SLIK GÅR DU FREM:

1. Bland pesto og sitronsaft i en plastpose. Legg i biffene, press ut luften og fordel marinaden rundt biffene. La de marinere i 2-3 timer.
2. Grill biffene på sterk varme til kjøttsaften pipler ut på overflaten. Snu biffene, når det pipler på den andre siden er biffene medium stekt. Dryss finhakkete pinjekjerner over biffene før servering.
3. Pastasalaten kan med fordel forberedes i forkant, før man drar ut på tur med Hild. Kok pastaen etter anvisning på pakken, sil av vannet og avkjøl. Hakk rødløken, bland den i pastaen, og tilsett pestoen før du til slutt har i tomat, salat og finhakket agurk. Smak til med litt salt og juster mengden pesto.

2 Grillet oste-smørbrød med skinke og ost

Med denne oppskriften får du et raskt og enkelt måltid du kan lage med din Hild. Perfekt for en tur på stranda eller når man er ute på båten!

INGREDIENSER 4 PORSJONER

- 8 stk brødskiver
- Olivenolje
- Ca. 300 g norsk ost – se etter spesialitetmerket
- 8 stk. skinkeskiver

SLIK GÅR DU FREM:

1. Pensle brødet med olje.
2. Legg en skinkeskive og rikelig med ost på fire av brødsnivene. Topp deretter med en brødskive.
3. Grill sandwichen raskt på begge sider til brødet gylner og osten er smeltet.
4. Nytes med én gang!

3 Pølser servert med agurk- og reddiksalsa

Med pølser på grillen kan det være godt å få litt variasjon. Med din egen agurk- og reddiksalsa som tilbehør til pølsene blir en helt herlig kombinasjon! Også så enkelt å lage samtidig som pølsene grilles ferdig på din Hild!

INGREDIENSER

- 4 stk pølser fra Urnorsk-bonden
- 4 stk pølsebrød eller hjemmebakte baguetter
- 1 hel agurk

- 5 redikker
- 1 rødløk
- En neve revet salatbladet
- Salt
- Olivenolje
- Pepper

SLIK GÅR DU FREM:

1. Skjær alle grønnsakene i små terninger.
2. Bland alt sammen i en bolle og smak til med olivenolje, salt og pepper.
3. Grill pølsene på din Hild.
4. Vi anbefaler å varme brødene rett før servering.

4 Grillet fiskespyd

Fiskespyd er perfekt for grillen og enkelt å lage i stand når du er ute på tur med din Hild!

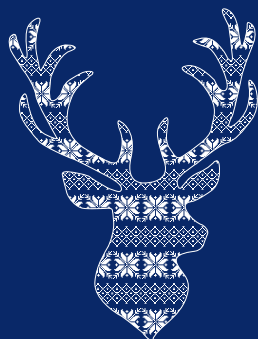
INGREDIENSER 4 PORSJONER

- 400 g laksefilet (uten skinn og bein)
- 400 g scampi
- 10 små kokte poteter
- 1 paprika
- 1 squash
- Ca. 20 stk. cherrytomater
- 3 ss oljesalt og pepper

SLIK GÅR DU FREM:

1. Del laksen i terninger (ca. 3 cm), og plasser annenhver lakseterning og scampi på grillspyd.
2. Vask, rens og skjær paprika i store biter og squash i tykke skiver. Kutt cherrytomatene i to.
3. Tre grønnsakene på grillspydene. Pensle så med olje før du drysser over litt salt og pepper.
4. Grill fiskespydene til laksen er gjennomstekt, og grønnsaksspydene til de har fått farge.





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