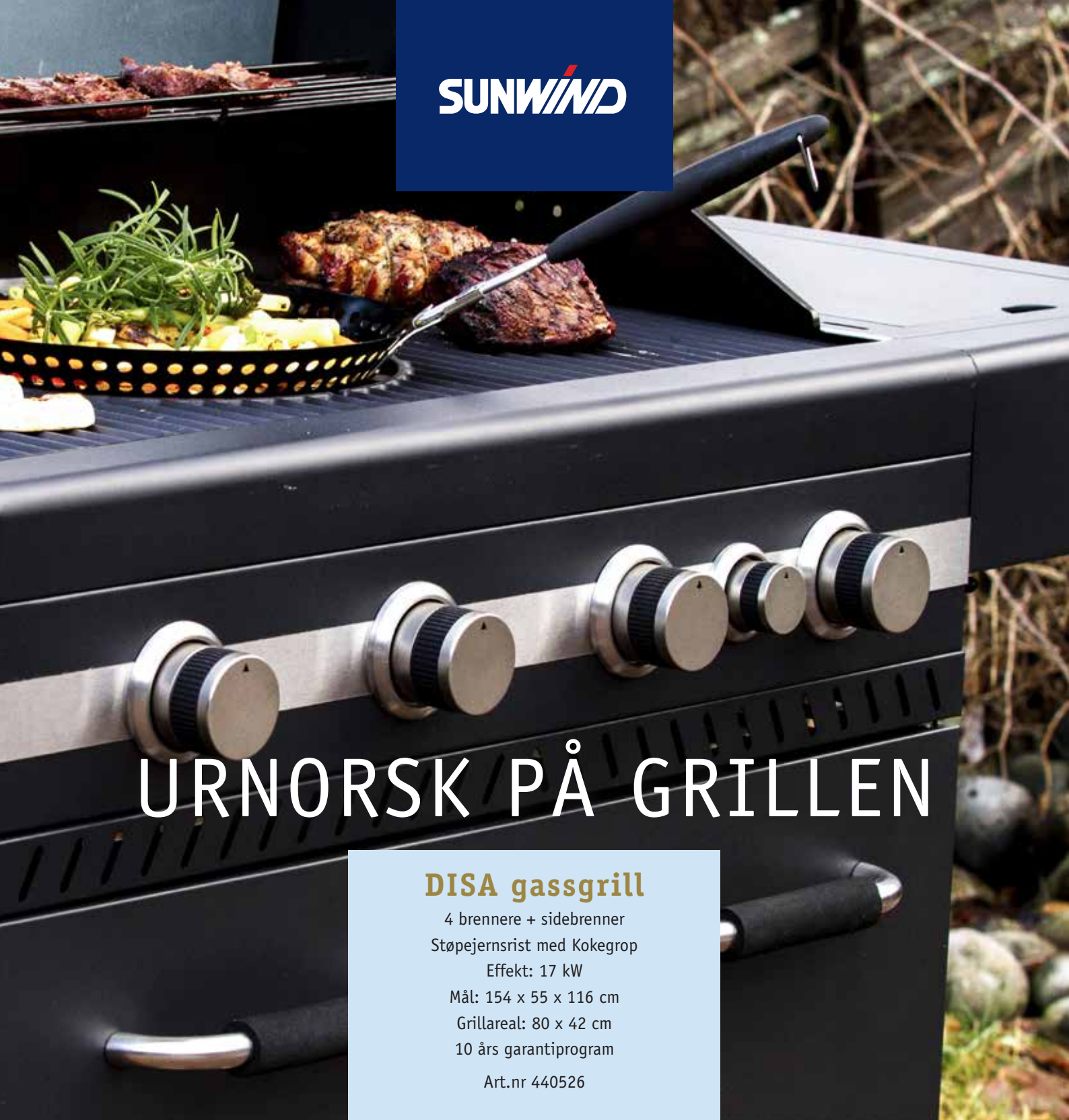

SUNWIND

URNORSK PÅ GRILLEN

DISA gassgrill

4 brennere + sidebrenner
Støpejernsrist med Kokegrop
Effekt: 17 kW
Mål: 154 x 55 x 116 cm
Grillareal: 80 x 42 cm
10 års garantiprogram

Art.nr 440526

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!

KOKEGROP

Disa leveres med Kokegrop. Kokegropen er spesiallagede grillrister i solid støpejern som gjør det mulig å lage all typer mat på grillen. I midten av risten sitter nemlig en rund grillrist som du kan bytte ut med andre produkter, for eksempel en støpejerngryte, grillplate eller stekepanne.

GRILLSETT 3 DELER

Dette grillsettet inneholder alt du trenger til å få best mulig resultat på grillen. Håndtaket i tre er svært robust, i god urnorsk tradisjon.

DISA gassgrill

- **Med oppbevaringsskap og skuffer**
- **Støpejernrist med Sunwind Kokegrop**
- **Lettlest Sunwind termometer**
- **Med glass i lokket**
- **10 års garantiprogram**

Mål: 154 x 55 x 116 cm

Grillareal: 80 x 42 cm

4 rustfrie brennere og sidebrenner

Piezotenning i hver brenner

Dobbelt lokk

Støpejernrist med Sunwind Kokegrop

Effekt: 17 kW

Vekt: 61 kg

Gassregulatorsett tilkommer

GRILLMETODER

Det finnes to hovedmetoder for å lage mat på Disa: den indirekte og den direkte måten.

INDIREKTE GRILLING

Når mat grilles indirekte brukes Disa 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 Disa - du kan alltids 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 ikke grille med lokket igjen: da reduseres faren for oppflamming og brent kjøtt.

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 i 3-4 minutter.

REGNFRAKK

Ta ekstra godt vare på Disa - kle henne i grilltrekket Regnfrakk. Regnfrakken er laget for norske forhold, og er både svært slitesterkt og foret for å unngå kondens. Det er vanntett, sterkt og værbestandig. Grilltrekket beskytter Disa mot regn og støv, holder henne ren og pen, og forlenger Disas levetid.

BRUK MULIGHETENE DISA 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 Disa og nyt den røkte smaken på fisken til godt tilbehør. Når du griller grønnsaker, anbefales det å legge de i en egnet rist/kurv.

KOKEGROP

Kokegropen er en grillrist med en rund grillrist i midten som kan byttes ut med mange typer innsatser (se mer på side 9). Kokegropen er standard på Disa og gir uante muligheter for tilberedning av mat på grill. Du velger selv hvilke typer innsatser du vil skaffe deg som tillegg til støpejernsristen som følger med. Med f. eks. en støpejernsgryte kan du tilberede viltgryta direkte på Disa!

GRILLING PÅ STEKEPLATE I KOKEGROPEN

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

SIDEBRENNEREN

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

VARMEHYLLE

Kjøttet bør alltid hvile i ca. 10 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 om hvordan du kan bli en grillkonge på Urnorsk-grillen? 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 Disa for første gang. Pass på at Disa står vannrett og støtt. Flytt aldri på Disa når hun er varm.
3. Forhåndsvarming av Disa 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 Disa 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 DISA

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

Rengjør Disa etter bruk, hver gang! La henne brenne på full styrke, brenn 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

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 Disa 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. På hengsler bruker du smøremiddel. Disa oppbevares best under grilltrekket Regnfrakk. Rengjør grillen ved tegn til overflaterust.

BRENNERE

La Disa 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 skrubb med stålbørste. Påse at hullene i brennerne er åpne og rene.

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 Disa. Tenn på brennerne, ha på lav posisjon i 20 minutter. La ristene brenne av seg.

SJEKK GASSTILFØRSELEN

Gasslangen 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 Disa. 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

ROTERENDE GRILLSPYD

EN SPENNENDE GRILLMETODE

Grilling med et 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 selvfølelig 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 Disa 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.

KOKEGROP

Kokegropen i støpejern gjør at du i Disa har en grillrist som fungerer både som en vanlig rist du er kjent med fra før, men også med den geniale runde risten i midten som du enkelt bytter ut med annet tilbehør. Det praktiske håndtaket som følger med er designet slik at du enkelt fester det i delen du vil sette inn eller ta ut av grillen. Dette gjør at du slipper å være redd for å brenne deg på varme håndtak. Oppgrader grillmåltidet med noen sprø kortreiste grønnsaker tilberedt i grillkurven, tradisjonelle sveler på stekeplaten, eller lag en deilig viltgryte i den solide støpejernskjelen.

Grill på plate.

Kok i kjelen.

Wok de herligste retter.

GRILLPLATE

STØPEJERNSKJELE

STEKEPANNE

GRILLKURV

OPPSKRIFTER

1 Grillet Lindesnes-hummer med urtesmør

Grillet norsk hummer er en klassiker, og med et ordentlig godt urtesmør er det duket for et både enkelt og luksuriøst grillmåltid.

INGREDIENSER 6 PORSJONER

6 stk norsk hummer
3 l vann
300 g romtemperert godt smør
2 sitroner
3 ss tørket estragon
2 håndfuller frisk kruspersille
3 fedd hvitløk
50 g havsalt
Isvann
Salt og pepper

SLIK GÅR DU FREM:

1. Kok opp vannet i støpejernsgryten i Kokegropen. Tilsett salt - vannet skal være like salt som sjøen!

2. Kok hummeren i ca. 2 minutter. Avkjøl deretter i isvann.

3. Del hummeren i to på langs. Fjern tarm og pave.

4. Krydre hummerkjøttet med pepper og salt.

5. Bland sammen smør, sitronsaft, estragon, finhakket hvitløksfedd og fordel over hummerkjøttet på alle halvdelene

6. Grill hummeren med skallet ned i ca. 15 minutter, til hummerkjøttet er fast

Server med godt, nybakt brød og litt majones!

2 Grillede rotgrønnsaker

Det perfekte, urnorske tilbehøret som passer til både fisk og kjøtt.

INGREDIENSER 3-4 PORSJONER

2 stk sellerirot
4-5 stk gulrot
2 stk pastinakk 3 stk g jordskokk
1/2 g kålrot
2 rødbeter
2 ss olje
2 fedd hvitløk
Sitronsaft
2 ss honning
Frisk timian

SLIK GÅR DU FREM:

1. Skrell og skjær alle rotgrønnsakene i jevne staver eller terninger.

2. Legg grønnsakene i en grønnsakskurv. Kan kjøpes på sunwind.no

3. Press over sitronsaft, hvitløk, timian og olje.

4. Hell over honning til slutt.

5. Grill over direkte og indirekte varme - husk å lukke lokket på grillen. Hold et øye med grønnsakene så de ikke blir brent - Vilja blir varm!

3 Trøndersodd

I Trøndelag er sodd festmat, og serveres til alle livets store begivenheter. Sodden er like fin å tilberede på grillen. Til denne Urnorske grillvrien trenger du en støpejernskjele til kokegropen din.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

2 1/2 kg grytekjøtt av lam med bein (fårikålkjøtt)
4 l vann
2 ss salt
2 kg potet

SODDBOLLER

600 g kjøttdeig av lam
2 ts salt
1 ts potetmel
1 ts malt ingefær
1 ts malt muskat
1 ts pepper
2 dl kremfløte
10 stk gulrot i skiver eller biter

SLIK GÅR DU FREM:

1. Legg kjøttet i støpejernsgryta, hell på kaldt vann og kok opp. Tilsett salt. Senk varmen, bruk indirekte varme, og la kjøttet trekke i ca. 2 timer, eller til det løsner fra beina.

2. Kok potetene møre i lettsaltet vann på sidebrenneren.

3. Ta kjøttet ut av kraften og la det av avkjøles litt. Fjern ben, fett og hinner, og skjær kjøttet i 2x2 cm biter. Sil kraften og ha den tilbake i gryten.

4. Rør lammekjøttdeig og salt til det blir seigt. Bland inn potetmel og krydder, og spe med fløte.

5. Form farsen til små boller med teskje og ha dem over i den varme kraften etter hvert. La bollene trekke i 10-12 minutter.

6. Gi gulrøttene et raskt oppkok.

7. Ha kjøttet tilbake i kraften.

Server rykende varm med kokte poteter, og på Urnorsk vis må du legge til skjenning eller flatbrød.

4 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 trenger du en støpejernplate eller stekepanne til kokegropen din.

INGREDIENSER

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.

1

2

3

4

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