

A black KARN gas grill is shown with various food items cooking on its ribbed surface. The food includes a large roasted meat, a smaller piece of meat, two steaks, a pile of small potatoes with green herbs, and some mushrooms. The grill is set against a background of vertical wooden planks. A blue square with the SUNWIND logo is in the top left corner. A light blue box with product details is in the bottom right.

SUNWIND

URNORSK PÅ GRILLEN

KARN gassgrill

4 brennere

Støpejernsrist

Effekt: 14 kW

Mål: 154 x 55 x 115 cm

Grillareal: 80 x 42 cm

5 års garantiprogram

Art.nr 440524

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!



BAKSTEHILLE

Bakstehille er en pizzastein enhver grillsjef bør ha! La steinen ligge på grillen i ca. 5 minutter først så den blir ordentlig varm, legg pizza, rundstykker eller stek sveler på steinen, og voila - på få minutter har du et sprøtt og nydelig resultat med en urnorsk twist!



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.



KARN gassgrill

- Valgfri montering av frontplate eller hylle
- Støpejernrist
- Lettlest Sunwind termometer
- Stor og robust
- 5 års garantiprogram

Mål: 154 x 55 x 115 cm

Grillareal: 80 x 42 cm

4 rustfrie brennere

Piezotenning i hver brenner

Dobbelt lokk

Støpejernrist

Effekt: 14 kW

Vekt: 42 kg

Gassregulatorsett tilkommer



GRILLMETODER

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

INDIREKTE GRILLING

Når mat grilles indirekte brukes Karn 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 Karn. 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 steke 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.

GRILLTREKK REGNFRAKK

Ta ekstra godt vare på Karn - 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 Karn mot regn og støv, holder henne ren og pen, og forlenger Karns levetid.



BRUK MULIGHETENE KARN 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. Når du griller grønnsaker, anbefales det å legge de i en egnet rist/kurv. Grønnsakskurv kan kjøpes på sunwind.no

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:

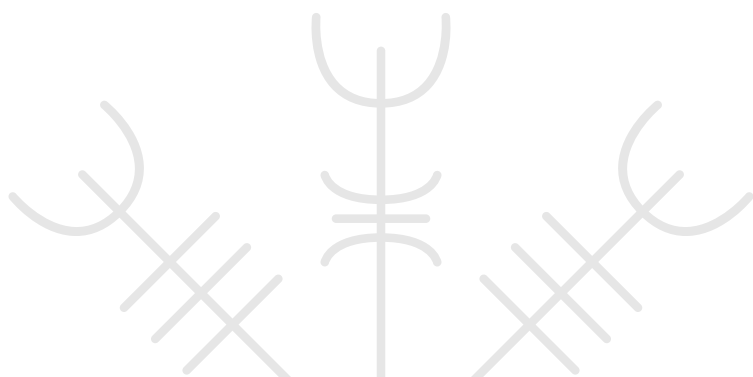


[Facebook.com/sunwindurnorsk](https://www.facebook.com/sunwindurnorsk)



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

FÅ FLERE TIPS OG IDÉER





BERGTORAS GRILLTIPS



1. Pensle grillristen med litt olje før du legger på maten.
2. Les bruksanvisningen nøye før du griller på Karn for første gang. Pass på at Karn står vannrett og støtt. Flytt aldri på Karn når hun er varm.
3. Forhåndsvarming av Karn 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 Karn 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 KARN

Gassgrillen Karn bør holdes fri for skitt og fett for ikke å forringes.

Rengjør grillen etter hver bruk, hver gang! La Karn 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

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 Karn med varmt, mildt såpevann og sett henne gjerne inn med syrefri olje. Fjern fett fra grillens innside med plast eller treskrape. Ta bort støpejernsrist, plate og brennerne før rengjøringen. På hengsler bruker du smøremiddel. Karn oppbevares under grilltrekk Regnfrakk. Rengjør grillen ved tegn til overflaterust.

BRENNERE

La Karn 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. Støpejernsbrennere settes inn med matolje.

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

SJEKK GASSTILFØRSELEN

Gassslangen 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 Karn. 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

ROTTERENDE 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 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 Karn 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/kalkun, gris, 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 skalldyrene 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 3-4 minutter.



OPPSKRIFTER

1

Grillet reinsdyrfilet

Reinsdyrfilet er mørt og smakfullt, og noe av det mest urnorske og eksklusive vi kan by på her i landet. Men det behøver ikke være komplisert for det! Denne varianten serveres med en rødvinssaus og grillede grønnsaker.

INGREDIENSER 4 PORSJONER

REINSDYR

Indrefilet av reinsdyr

5 dl rødvin

En kvast rosmarin og timian

Litt havsalt

En liten neve pepperkorn

Smør til steking

GRØNNSAKER

En rødhet

4 gulrøtter

10 champignoner

Amadinepoteter

Salt og pepper

Litt smør

RØDVINSSAUS

Et stort glass rødvin

Tre dl god kraft

Sjallottløk

Sukker

Smør

Salt og pepper

SLIK GÅR DU FREM:

1. Bland sammen rødvin, rosmarin, timian, salt og pepper i en bolle. La reinsdyrfileten marinere i blandingen i kjøleskap i minst én time.
2. Del potetene i to. Grilles på grillrist eller grillplate med noen ferske urter.
3. Lag saus. Fres sjallottløk i litt smeltet smør. Tilsett rødvin og kraft og redusér til ca. halvparten. Smak til med salt, pepper og sukker. Rør inn en klatt smør rett før servering.

4. Skjær grønnsakene opp i strimler. Grill grønnsakene på rist, eller i grønnsakskurven i kokegropen.

5. Grill reinsdyrfileten slik du foretrekker.

2

Laksespyd fra grillen med grillede grønnsaker

Fingermat fra grillen blir ekstra godt når du bruker fersk laks, aller helst fisket selv!

INGREDIENSER 4 PORSJONER

800 gram fersk laks

4 paprikaer, gjerne i forskjellige farger

12-15 cherrytomater

3 ss olivenolje

1 sitron

Salt og pepper til smak

Isvann

Salt og pepper

SLIK GÅR DU FREM:

1. Skjær laksen i terninger og tre på grillspydene. Pensle med litt olje, tilsett en klype salt og litt nykværnet pepper over laksen.
2. Grill hel paprika og cherrytomater over indirekte varme, gjerne i grønnsakspannen i Kokegropen. Avslutt over direkte varme for å få den grillede, litt brente smaken. Følg nøye med!
3. Legg lagespydene på den varme grillristen. Snu etter hvert som de får farge, ca. 1-2 minutter.
4. Skjær opp paprika i staver, spises med fingrene!
5. Skvis sitrønsaft over laksen, og server spydene sammen med de grillede grønnsakene. Ingen bestikk nødvendig!

3

Urnorsk laksepizza

Pizza på grillen gir en deilig, sprø pizzabunn - akkurat slik du vil ha! Tilberedes på Bakstespaden, grilles på Bakstehellen.

INGREDIENSER 1-2 PORSJONER

2 dl creme fraiche

2 dl ost, f.eks. mozzarella

8 skiver røkelaks

4-6 grønn asparges

2 ss olje

En neve dill

Mel til pizzaspade

Ferdig tilberedt pizzadeig

SLIK GÅR DU FREM:

1. Ha godt med mel på Bakstespaden. Rull ut og form pizzadeigen på Bakstespaden. Pass på at den enkelt glir på pizzaspaden, bruk eventuelt mer mel.
2. Bruk pizzaspaden til å flytte deigen over til den varme pizzasteinen. Grill pizzabunnen på steinen i ca. 1-2 minutter, til den får litt farge.
3. Pensle aspargesen med olivenolje før du legger aspargesen på grillen. Grill et par minutter til de er møre.
4. Ta pizzabunnen av pizzasteinen, og tilbake på Bakstespaden. La den nygrillede siden ligge opp.
5. Smør creme fraiche på pizzadeigen.
6. Strø osten over.
7. Legg skivene med røkelaks utover pizzaen.
8. Legg de ferdiggrillede aspargesene på pizzaen.
9. Flytt pizzaen tilbake til pizzasteinen og grill over indirekte varme (husk å lukke grillens lokk) til osten har smeltet.
10. Pynt gjerne med litt dill rett før pizzaen skal serveres!

1

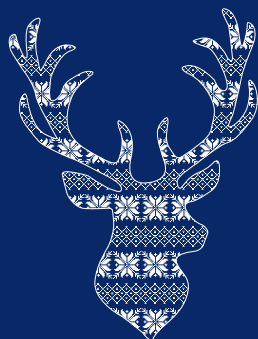


2



3





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