

A close-up photograph of a black gas grill with a ribbed cooking surface. On the grill, there are two large, dark brown, seared meat patties on the right side, and three tomato halves with fresh green herbs on the left side. Two large, golden-brown, seared potato halves are also visible in the center. The grill is set outdoors, with green grass visible in the background.

SUNWIND

URNORSK PÅ GRILLEN

HELLE gassgrill

2 brennere

Støpejernsrist

Effekt: 5 kW

Mål: 107 x 45 x 98 cm

Grillareal: 52 x 38 cm

5 års garantiprogram

Art.nr 440520

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 HELLE:

GASSREGULATOR-SETT

Art.nr: 543052



REGNFRAKK

Art.nr: 441104



BAKSTESPADE

Art.nr: 440421



BAKSTEHELLE

Art.nr: 440420



GRILLSPYD

Art.nr: 440404



KYLLING-HOLDER

Art.nr: 440405



REISKAP

Art.nr: 440418



TORUNN STEKE-TERMOMETER

Art.nr: 441205



RØYKBOKS

Art.nr: 440407



HELLE portabel gassgrill

- Benyttes med eller uten stativ
- Sidebord som enkelt kan tas av og på
- Støpejernrister
- 5 års garantiprogram

Mål: 107 x 45 x 98 cm

Grillareal: 52 x 38 cm

2 rustfrie brennere

Støpejernrist

Effekt: 5 kW

Vekt: 17,5 kg (inkludert stativ)

Art.nr 440520

Gassregulatorsett tilkommer



GRILLMETODER

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

INDIREKTE GRILLING

Når mat grilles indirekte brukes Helle nærmest som en stekeovn. Maten legges direkte over brenneren på den ene siden som er avslått, mens brenneren på den andre siden står på fullt. Husk å lukke 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 reduseres faren for oppflaming 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.



BRUK MULIGHETENE HELLE GIR DEG

PORTABEL OG SAMMENLEGGBAR

Sidebordene på Helle kan enkelt tas av og trallen legges sammen. Helle er dermed også en praktisk grill og flytte med seg. Velg om du vil plassere grillen rett på trallen, på bakken eller annet bord.

GRILLING PÅ GRILLRIST

Den karakteristiske "røykte" 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.

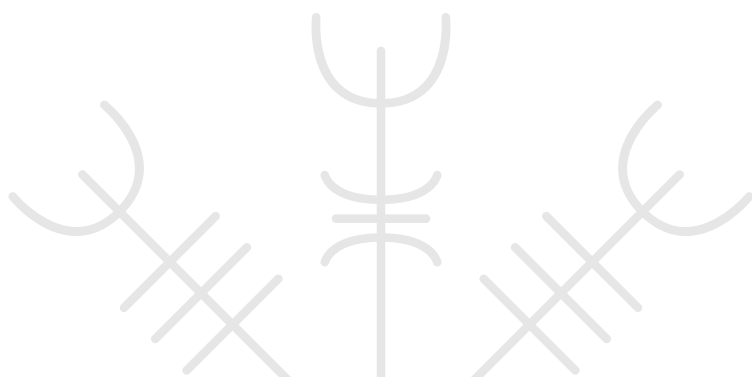
Ønsker du flere tips og råd, inspirerende artikler, fristende oppskrifter, og annen nyttig informasjon om hvordan du kan bli en grillkonge på Urnorsk-grillen? Følg med på vår Facebook-side og Instagram:



[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 Helle for første gang. Pass på at Helle står vannrett og støtt. Flytt aldri på Helle når hun er varm.
3. Forhåndsvarming av Helle tar ca. 5 min.
4. Når du bruker aluminiumsfolie, ha den matte siden utover. Den skinnende siden reflekterer varmen.
5. Du trenger ikke bruke begge blussene i Helle 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 HELLE

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

Rengjør grillen etter hver bruk, hver gang! La Helle brenne på full styrke, brenn bort fett og rester. Bruk grillbørsten for å skrubbe bort matrester. En stålbørste er effektiv for daglig rengjøring. Egned 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 Helle 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. Helle oppbevares under grilltrekk Regnfrakk. Rengjør grillen ved tegn til overflaterust.

BRENNERE

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

SJEKK GASSTILFØRSELEN

Gasslangen 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 Helle. 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

Biff med klassisk urtesmør

Dette er oppskrift på den klassiske favoritten til mange - biff med urtesmør som får tennene til å løpe i vann!

INGREDIENSER 4 PORSJONER

Entrecôte i tykke skiver (2-3 cm)
Urtesmør (se egen oppskrift)
Olivenolje
Salt/pepper

URTESMØR

- 1/4 kg saltet, gjerne syrlig smør
- Finhakkede friske urter etter smak, f.eks: rosmarin, timian, salvie, persille
- 1-4 fedd finhakket hvitløk
- 1/2 ts paprikapulver
- En klype cayennepepper
- Salt, pepper

SLIK GÅR DU FREM:

1. Legg kjøttstykkene på et kjøkkenpapir og press dem ned med håndflaten slik at de blir omtrent halvparten så tykke som utgangspunktet. Legg dem så på et fat og gni dem inn med olje så alle flater er dekket, men det skal ikke dryppe av dem. Kverne over ønsket mengde pepper på begge sider.
2. Bland alle ingrediensene til urtesmøret godt sammen for hånd i en glassbolle. Smøret bør ikke være for mykt, men være passe temperert, så man kan kna det inn i urtene med en gaffel. Smak til med nok salt, det bringer alle smakene frem. Form ruller med ønsket tykkelse i matpapir, og legg i fryser eller kjøleskap. Bør stå kaldt i minimum to timer.
3. Grill først den ene siden på høy varme på risten i 3-5 minutter. Ikke flytt på biffene annet enn for å sjekke at det ikke blir brent. Snu dem når de har fine gyldenbrune "grillstriper", og dryss på litt salt. Når kjøttet er nesten ferdig brunet på den andre siden, legges en liten

klatt urtesmør på toppen av hver biff, og mens det smelter får side nummer to fin stekeskorpe. Steketiden varierer fra 3-10 minutter avhengig av biffenes tykkelse og forhåndstemperatur.

4. Server biffen med ønsket tilbehør f eks saltbakte poteter, kantareller og rosenkål.

2

Pizza med spekeskinke

Nydelig pizza med deilig, sprø pizzabunn - akkurat slik du vil ha! Tilberedes på Bakstespaden, grilles på Bakstehellen.

INGREDIENSER 4 PORSJONER

PIZZABUNN

- 25 g tørrgjær
- 8 dl hvetemel
- 2 ts salt
- 3,5 dl vann
- 3 ss olje

PIZZASAUS

- 3 stk sjalottløk, finhakket
- 2 stk hvitløksfedd, finhakket
- Olivenolje
- 2 bokser hermetiske tomater
- Salt, pepper, oregano, evt litt sukker

Toppes med spekeskinke, halverte cherrytomater, sorte oliven og ruccola.

SLIK GÅR DU FREM:

1. Bland sammen gjær, hvetemel og salt i en bolle. Hell i ca. halvparten av vannet og oljen. Rør godt med en tresleiv. Tilsett resten av vannet. Deigen skal være myk og lett å jobbe med, ikke klissete. Kna deigen godt i 5-10 minutter på en melet arbeidsbenk. Lag deretter en rund ball, smør innsiden av bollen med olje og legg deigen i. Dekk over med plastfolie og la deigen heve seg til dobbel størrelse.
2. 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.

3. 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.

4. Ta pizzabunnen av pizzasteinen, og tilbake på Bakstespaden. La den nygrillde siden ligge opp.

5. Smør pizzasausen på pizzadeigen.

6. Strø osten over.

7. Kutt cherrytomatene i to og fordel dem på pizzaen sammen med sorte oliven.

8. Legg så skiver av spekeskinke utover pizzaen.

9. Flytt pizzaen tilbake til pizzasteinen og grill over indirekte varme (husk å lukke grillens lokk) til osten har smeltet.

10. Dryss over en neve ruccolasalat før servering.

3

Pølser med ramsløkpotetmos

Lag pølsefest med pølser fra f eks Stølsvidda gård i Valdres (pølsekasse bestilles på stolsvidda.com). Luftig potetmos med sellerirot og ramsløk hører til.

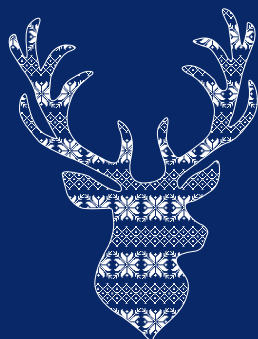
INGREDIENSER 4 PORSJONER

- Smakfulle pølser
- 1 kg poteter
- 1 sellerirot
- 1/2 boks crème fraîche
- Smør
- Salt, pepper
- 1 bunt ramsløk

SLIK GÅR DU FREM:

1. Skrell rotgrønnsakene og del i terninger.
2. Kok dem møre i usaltet vann.
3. Hell av kokevannet og tilsett 2-3 ss smør.
4. Mos potetene med potetmoser og tilsett 1/2 boks crème fraîche. Smak til med salt og pepper.
5. Bland inn finhakket ramsløk og server til de grillede pølsene sammen med en frisk salat.





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