



SUNWIND



URNORSK PÅ GRILLEN

VIVILD gassgrill

6 brennere i støpejern + sidebrenner
Støpejensrist- og plate med fettavrenning

Røykeboks integrert

Effekt: 23,8 kW

Mål: 177 x 65 x 120 cm

Grillareal: 96 x 48,5 cm

10 års garantiprogram

Art.nr 440535

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 VIVILD:

GASSREGULATOR-SETT

Art.nr: 543052



REGNFRAKK

Art.nr: 441198



ROTTERENDE GRILLSPYD

Art.nr: 441043



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



VIVILD gassgrill

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

Mål: 177 x 65 x 120 cm

Grillareal: 96 x 48,5 cm

6 brennere i støpejern + sidebrenner

Piezotønning i hver brenner

Dobbelt lokk med stort glassvindu

Støpejernsrister med unikt avrennings-system for fett/olje

Røykeboks integret i grillen

Effekt: 23,8 kW

Vekt: 92 kg

Gassregulator tilkommer



GRILLMETODER

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

INDIREKTE GRILLING

Når mat grilles indirekte brukes Vivild 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 Vivild - 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 Vivild 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 VIVILD 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 - innsmurmet med en god rapsolje på Vivild 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 Vivild 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 oppflaming 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 Vivild, 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 Vivild. 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.

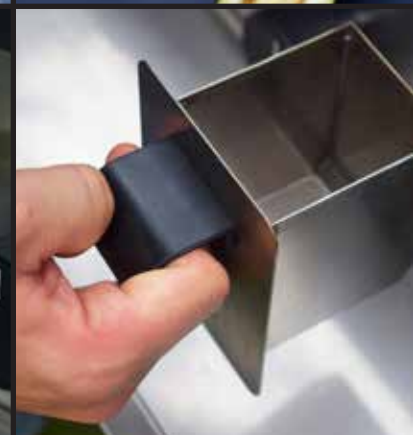
Ønsker du flere tips og råd, inspirerende artikler, fristende oppskrifter, og annen nyttig informasjon? Følg med på vår Facebook-side og Instagram:



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 Vivild for første gang. Pass på at Vivild står vannrett og støtt. Flytt aldri på Vivild når hun er varm.
3. Forhåndsvarming av Vivild 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 Vivild 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 VIVILD

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

Rengjør Vivild 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 stålborste 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 Vivild 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. Vivild oppbevares best under grilltrekket Regnfrakk. Rengjør grillen ved tegn til overflaterust.

BRENNERE

La Vivild 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 stålborste. Påse at hullene i brennerne er åpne og rene. Sett inn støpejernsbrennerne i din Vivild 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 Vivild. Tenn på brennerne, ha på lav posisjon i 20 minutter. Brenn av ristene.

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 Vivild. 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 kjøftsftene 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 kjøftsften blir hengende på og gir saftig og godt kjøtt.



SLIK GÅR DU FREM:

Vi anbefaler at du tenner de ytterste brennerne på Vivild 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.

1



2



3



OPPSKRIFTER

1

Grillede pannekaker med røkelaks

Pannekaker til middag er en velkjent matrett for de fleste. Server de med røkelaks, så får pannekakene en spennende ny vri!

INGREDIENSER PANNEKAKERØRE

- 6 dl hvetemel
- 3 dl avkjølt grønnsaksbuljong
- 1,5 ss smør
- 4 stk egg
- 2 stk eggehvite
- 4 ss finhakket kruspersille
- 4 ss finhakket gressløk

FYLL

- 0,75 stk finhakket purre
- 1 ss smør
- 2 dl crème fraîche
- 1 ts pepper, sort og nykvernet
- 200 g røkelaks
- 1 klype salt og pepper
- 4 ss hakket frisk dill

SLIK GÅR DU FREM:

1. Lag pannekakerøre ved å blande mel, grønnsaksbuljong, smeltet smør, egg og eggehvite.
2. Tilsett finhakket kruspersille og gressløk.
3. La pannekakerøren hvile mens du lager fyllet.
4. Stek purren til den blir myk i litt smør. Tilsett crème fraîche og la det syde et par minutter.
5. Tilsett strimlet laks, hakkede egg og finhakket dill. Krydre med salt og pepper.
6. Stek pannekakene på stekeplaten på din Vivild.
7. Til slutt legger du litt fyll i midten ruller pannekaken sammen.

2

Helstekt lammesadel med pestomarinade

Norsk lam er i sesong både om våren og høsten, og er like godt som høytidsmat som hverdagsmat. Helstekt lammesadel med pestomarinade er en klassiker uavhengig av sesong.

INGREDIENSER 4 PORSJONER

- Lammesadel, uansett størrelse
- Pestomarinade (se egen oppskrift)
- Salt/pepper

SLIK GÅR DU FREM:

Gni inn kjøttstykket med marinaden og la den ligge i romtemperatur i maximum en time, eller i kjøleskap i opptil et døgn. Den kan også puttes på grillen med en gang og pensles ofte – smaken trekker inn i kjøttet da også. Dette er egentlig ikke en typisk marinade, men en blanding av det og en grillolje – overgangen mellom disse er alltid glidende!

Yttersiden (skinsiden) av sadelen grilles først. Legg først den ene siden ned mot risten, og la den ligge til den har fått fine gyldenbrune "grillstriper". Vipp den så over på den andre siden (altså den andre siden av ryggraden) og stek på samme måte. Pass på at marinaden ikke tar fyr, den er lett antennelig!

Snu stykket og stek det på undersiden (altså innsiden) til den har fått farge. Pensle med marinaden på toppen mens undersiden steker. De små indrefiletene ligger på undersiden, og de bør ikke varmebehandles mer enn nødvendig – hvor mye, er en smakssak!

Resten av steking kan gjøres med en kombinasjon av grillristen og "hvileristen". Ha kjøttstykket liggende mest mulig med yttersiden ned mot varmen. Under skinnet her ligger ytrefiletene, og de tar lenger tid å få ferdige, samtidig som skinnet skal få en fin stekeskorpe. Det er fint å grille et sånt stykke over lang tid, da blir det saftig og fint. Ta det gjerne litt av og på varmen mens man griller andre ting som tar kort tid, men ikke la overflaten tørke ut – pensle ofte!

Steketiden er variabel, alt fra 30 minutter til en time eller mer. Det kommer an på hvor varm grillen er, hvilken del av grillen man bruker, og hvor stort kjøttstykker er. Man kan gjerne putte et steketermometer helt inn på langs – mellom ytrefiletene og ryggraden for å få full kontroll

Ca. 10 minutter før servering pakkes kjøttstykket inn i aluminiumsfolie sammen med nok en pensling. Legg gjerne et kjøkkenhåndkle rundt folien for å holde bedre på varmen.

Skjær ut ytrefiletene ved først å føre kniven ned langs hele yttersiden av ryggraden. Når denne delen er løsnet, legg kniven flatt og skjær utover, tett mot ribbena, til hele stykket er skilt fra benet. Indrefiletene sitter løsere, så de kan man nesten bare "skrape" av fra ribbena på den andre siden!

3

Pestomarinade til lammekoteletter og sadel

Hva er vel bedre enn hjemmelaget marinade? Prøv denne pestomarinaden sammen med lammesadel eller ditt foretrukne kjøttstykke.

INGREDIENSER

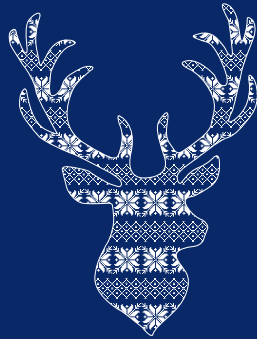
- 1 bunt frisk basilikum
- 1 dl olivenolje
- 1 ss lettristede pinjekjerner
- 1 ss raspet parmesan
- 1-2 fedd hvitløk
- Salt/pepper

SLIK GÅR DU FREM:

Grovhakk basilikum og hvitløk og putt i en høy, ikke så bred glassbolle (f.eks syltetøyglass), sammen med de andre ingrediensene. Bruk hurtigmixer og bland til den blir jevn og fin i konsistensen.

Smak til med salt og pepper.

Egner seg best til pensling under litt forsiktig grilling, eller mot slutten.



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