

The Sunwind logo is positioned in the upper center of the image, set against a dark blue rectangular background. The logo itself consists of the word "SUNWIND" in a bold, white, sans-serif font. A red diagonal line is integrated into the letter "W", extending from the top right to the bottom left.

SUNWIND

The background of the entire advertisement is a close-up photograph of a gas grill. On the grill's grate, there is a variety of food being cooked: a large piece of white fish with distinct grill marks, a colorful assortment of vegetables including carrots, mushrooms, and green beans, and two halves of a lemon that have been charred. The grill's control knobs are visible at the bottom of the frame, and the overall scene is lit to highlight the textures and colors of the food.

URNORSK PÅ GRILLEN

VILJA gassgrill

3 brennere

Støpejernsrist

Effekt: 10,5 kW

Mål: 134 x 55 x 115 cm

Grillareal: 59 x 42 cm

5 års garantiprogram

Art.nr 440522

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!



BAKSTEHELLE

Bakstehelle 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 tvist!



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.



VILJA gassgrill

- Valgfri montering av frontplate eller hylle
- Støpejernrist
- Lettlest Sunwind termometer
- Mulighet for indirekte grilling
- 5 års garantiprogram

Mål: 134 x 55 x 115 cm

Grillareal: 59 x 42 cm

3 rustfrie brennere

Piezotønning i hver brenner

Dobbelt lokk

Støpejernrist

Effekt: 10,5 kW

Vekt: 35,2 kg

Gassregulatorsett tilkommer





REGNFRAKK

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



GRILLMETODER

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

INDIREKTE GRILLING

Når mat grilles indirekte brukes Vilja 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 Vilja. 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 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 i 3-4 minutter.

BRUK MULIGHETENE VILJA GIR DEG

GRILLING PÅ GRILLRIST

Den karakteristiske "røkte" grillsmaken fås kun ved grilling på rist. Denne metoden er best egnet for mørkt 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:

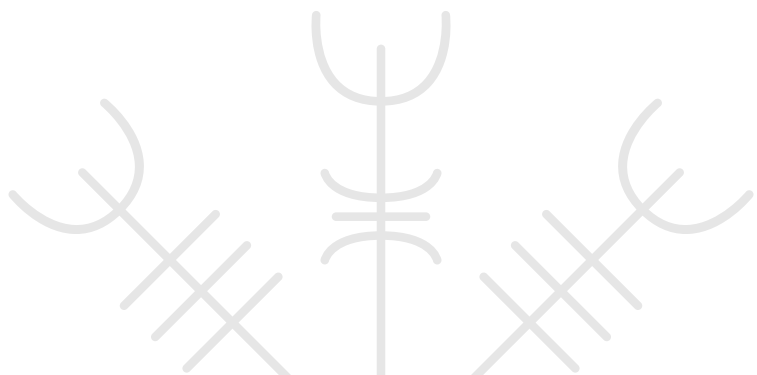
FÅ FLERE TIPS OG IDÉER



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

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

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

BRENNERE

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

SJEKK GASSTILFØRSELEN

Gassslangen 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 Vilja. 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



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 Vilja og lar den 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 3-4 minutter.



OPPSKRIFTER

1 Grillet kveite

Fisk på grillen trenger ikke være vanskelig, jo enklere jo bedre! Få frem deilige grillsmaker med denne oppskriften på kveite.

INGREDIENSER 4 PORSJONER

800 gram kveite
4 ts salt
4 ss olivenolje
3 fedd finhakket hvitløk
Sitronpepper
Fersk timian

SLIK GJØR DU:

1. Salt kveiten i 15 minutter. Skyll av saltet og tørk fisken. Pensle med et tynt lag olivenolje. Krydre med sitronpepper og annet krydder du ønsker.
2. Pass på at grillen er ordentlig god og varm. Legg fisken på aluminiumsfolie for et perfekt resultat hver gang. Ønsker du å grille rett på risten må du passe på at støpejernristene er minst 250° for at fisken ikke skal sette seg fast.
3. Ved grilling rett på risten: lukk lokket med en gang, og la fisken grilles i 2 minutter før du åpner lokket og vender. Grill på 2 minutter på den andre siden under lukket lokk. Flytt deretter fisken over på aluminiumsfolie.
4. La fisken nå en kjernetemperatur på rundt 45°.
5. Strø over fersk timian og server rykende varm fra grillen!

2 Soppsmørbrød fra grillen

Norsk sopp smaker ekstra godt, spesielt når den er selvplukket. Du trenger en grillplate for å tilberede disse på grillen.

INGREDIENSER (4 SMØRBRØD)

4 skiver hjemmebak grovbrød
400 gram sjampinjong

400 gram kantareller
200 gram revet ost
1 løk
2 ss olje
2 ss finhakket frisk timian
3 ss smør
2 fedd hvitløk
En håndfull persille
Salt og pepper

SLIK GJØR DU:

1. Del alle sjampinjong og kantareller i to, skjær løken i skiver.
2. Ha løken på stekeplaten og fres over medium varme til løken er gyllen. Fjern fra platen.
3. Stek finhakket hvitløk, sjampinjong og kantareller med salt og pepper til smak, la surre på platen til soppen har fått en fin brun farge.
4. Smør brødsnivene med smør og legg på grillristen. Grill i et par minutter på hver side, snu, og grill på andre siden. La hvile på varmehyllen til smørbrødet skal anrettes.
5. Ha løken tilbake på platen, skru av gassblusset rett under stekepannen. Lukk lokket.
6. Anrett smørbrødene: topp hver brødsnive med sopp og løkstuing, strø revet ost over, og pynt med persilleblader.

3 Grillet lammeskank på en seng av spinat

Norsk lam er i sesong både om våren og høsten, og er like godt som høytidsmat som hverdagsmat. Grillet lammeskank er en klassiker uansett sesong.

INGREDIENSER 4 PORSJONER

2 stk lammeskank
5 ss olje
3 ts salt
2 ts pepper
En håndfull finhakkede urter
800 g spinat
2 fedd hvitløk

SLIK GÅR DU FREM:

1. Pensle lammeskanken med olje. Gni inn med salt, pepper og finhakkede urter.
2. Brun alle sidene over direkte varme et i par minutter. Følg godt med og snu ofte.
3. Flytt lammeskanken over på en kjølig side av grillen slik at det ikke er flammer direkte under maten, men at brennerne rundt er på. Lukk lokket. Dette kalles indirekte grilling. Hold et godt øye med kjøttet, og snu det relativt ofte.
4. La kjøttet grilles til det er mørt med en kjernetemperatur på 65 grader. Dette vil ta rundt 1,5 til 2 timer, litt avhengig av lammelårets størrelse.
5. La lammeskanken hvile i minst 20 minutter før du skjærer det opp.
6. Mens kjøttet hviler, har du spinaten over i en grillkurv med finhakket hvitløk.
7. Server lammeskanken på en seng av spinat, gjerne med en sju eller saus til. Kan serveres med potetmos eller en aspargessalat avhengig av sesong.





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