

EN

FI

SV

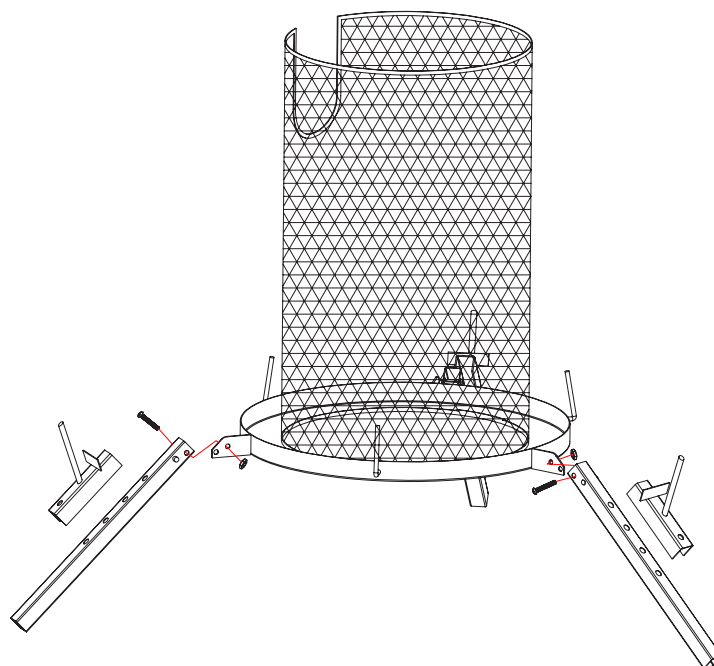
ET

LV

LT

RU

# LOIMU



## EN Fish roaster

FOR OUTDOOR USE ONLY. PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY. RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

## FI Loimutuslaite

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN. LUE OHJEET . HUOLELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÖNOTTOA. SÄILYTTÄ TÄMÄ OHJE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

## SV Anordning för flamstekning

FÅR ENDAST ANVÄNDAS UTOMHUS. LÄS ANVISNINGARNA NOGGRANT INNAN APPARATEN TAS I BRUK. FÖRVARA DESSA ANVISNINGAR FÖR FRAMTIDA REFERENS.

## ET Lõkkekala küpsetamise komplekt

AINULT VÄLISTINGIMUSTES KASUTAMISEKS. ENNE GRILLAHJU KOKKUPANEMIST LUGEGE JUHEND HOOLIKALT LÄBI. HOIDKE SEE JUHEND EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES.

## LV Brīvdabas krāsns zivju cepšanai

LIETOŠANAI ĀRA APSTĀKĻOS. PIRMS MONTĀŽAS UZMANĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU. SAGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU TURPMĀKAI ATSAUCEI.

## LT Kepimo įtaisas

SKIRTA NAUDOTI TIK LAUKE. PRIEŠ SURINKDAMI ĮDĖMIAI PERSKAITYKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS. SAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ, KAD ATEITYJE PRIREIKUS GALĖTUMĖTE PERŽIŪRĖTI.

## RU Подставка для копчения

ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО НА УЛИЦЕ. ПЕРЕД СБОРКОЙ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С НАСТОЯЩИМ РУКОВОДСТВОМ. СОХРАНИТЕ РУКОВОДСТВО НА БУДУЩЕЕ.

249206

Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/ Изготовитель:  
Tammer Brands Oy, Viinikankatu 36,  
33800 Tampere, Finland/Тампере, Финляндия

[www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com)

## EN

Congratulations on choosing your Mustang product! The Mustang family of barbecuing products was designed for cooking good food. Our line includes a wide range of barbecuing and cooking products. Go to [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) or your nearest licensed Mustang retailer to find out more about our selection of products!

We are continually developing the Mustang line and other products it has to offer. Feedback from users plays an important role in our product development for quality assurance. We are always happy to receive any feedback on our products at [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Please carefully go over the user instructions so you will get the most out of your grill. With careful, regular cleaning and maintenance of your grill, you will prolong its life and safety. The Mustang line of products also offers proper cleaning products and tools for its care.

For more information, go to: [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

**The Mustang® Loimu Fish roaster will make salmon blazingly fantastic! The flames in the fire basket will give the fish a roasted and lightly charred and speckled surface, while keeping the flesh moist and perfectly savoury.**

### DIRECTIONS FOR PLANK GRILLING SALMON

- Boned salmon fillet with skin on (preferably a cut of even thickness throughout), salted with coarse sea salt 2 hours before grilling
- Lemon pepper or other fish seasoning, butter
- Water, sea salt and honey for basting

Wet the plank and nail the fillet to it with the wooden pegs provided. Hammer the pegs through the fish. N.B. Do not use iron nails!

Build a proper fire. When plank grilling, it is important for the flames to burn evenly and preferably in a location with no wind. You should use hardwood. Should there be a breeze while grilling, the fillets below the wind will cook much more quickly than those above it. The fish will get evenly cooked when you swap planks during the grilling process. There should be approximately 25 to 40 cm between the fish and the fire basket (you should be able to have your hand between the fire and the fish for about 10 seconds).

Dry the surface of the fish and, if you like, sprinkle on a bit of lemon pepper and e.g. a splash of cognac. You can also dot with a few knobs of butter.

When you are ready to start cooking, place the fish on the stand with the thicker side (if there is one) closer to the fire. **YOU CAN EASILY FLIP THE PLANK UPSIDE DOWN ON THE HOLDER.**

Occasionally brush the fish with a mixture of water, honey and salt (e.g. about a cupful of water, 1 to 2 tbsp of salt and 2 tbsp of honey).

Grilling time depends on the thickness of the fish, the fire etc., but it will be done in about 1 to 2 hours. You can check for doneness by seeing if the fish falls from the skin. Cooked fish will easily fall off the skin and has turned pale. Its internal temperature should be between 55 and 60 °C.

Your plank-grilled salmon is now ready to eat!

## FI

Onnittelut Mustang-tuotteen valinnasta! Mustangin grillaustuoteperhe on suunniteltu hyvän ruoan valmistamiseen. Tuoteperheeseen kuuluu kattava valikoima grillaus- ja ruoanlaittotuotteita. Tutustu koko valikoimaan verkossa [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) tai lähimmällä valtuutetulla Mustang-jälleenmyyjällä.

Kehitämme Mustang-tuoteperhettä ja siihen kuuluvia tuotteita jatkuvasti. Laadun takaamiseksi käyttäjiltä saatu palaute on tuotekehityksessämme erityisen tärkeässä roolissa. Otamme mielellämme vastaan tuotteisiin liittyvää palautetta osoitteeseen [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Tutustu huolella käyttöohjeeseen, jotta saisit laitteesta parhaan hyödyn. Huolehtimalla grillin säännöllisestä puhdistuksesta ja huollosta pidennät sen käyttöikää ja turvallisuutta. Mustang-tuotesarjasta löydät myös asianmukaiset puhdistusaineet ja harjat grillin puhdistukseen.

Lisätietoja löydät osoitteesta: [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

**Mustang® Loimu -loimutuslaitteella lohesta saa mahtavan hyvää. Nuotion loimussa kalan pinta paahuu sopivasti tummuun kevyesti sieltä täältä, ja kalan lihasta tulee maukasta, kosteaa ja juuri sopivan suolaista.**

### OHJE LOHEN LOIMUTTAMISEEN

- Ruodoton nahallinen lohifilee, mieluiten tasapaksu, suolattu karkealla merisuolalla 2 tuntia ennen loimutusta
- Sitruunapippuria tai muuta kalamaustetta, voita
- Voiteluun vettä, merisuolaa ja hunajaa

Kastele lankku ja kiinnitä filee lankkuun mukana toimitettavilla puunauloilla. Hakkaa naulat kalan läpi. HUOM.! Älä käytä rautanauvoja!

EN

FI

SV

ET

Tee kunnon tuli. Loimutuksen aikana on tärkeää, että liekit palavat tasaisella voimalla ja mielellään tuulettomassa paikassa. Polta mieluiten lehtipuuta. Jos tuuli pääsee vaikuttamaan loimutettaessa, tuulen alapuolella olevat fileet kypsyvät huomattavasti nopeammin kuin tuulen yläpuolella olevat fileet. Vaihtamalla fileiden paikkaa telineessä kypsymistä saadaan tasattua. Kalan oikea etäisyys nuotiosta on noin 25–40 cm (kättä pitää pystyä pitämään kalan ja tulen välissä noin 10 s).

Kuivaa kalan pinta ja lisää halutessasi pieni määrä sitruunapippuria ja esim. loraus konjakkia lohen pintaan. Myös voinkareita voi lisätä sinne tänne.

Laita kala kypsymään siten, että mahdollisesti paksumpi osa on lähempänä tulta. LANKUN VOI HELPOSTI KÄÄNTÄÄ PIDIKKEESSÄ YLÖSALAISIN.

Kalaa sivellään aika ajoin vesi-hunaja-suolaliuoksella (esim. noin 1 kuppi vettä, 1–2 rkl suolaa ja 2 rkl hunajaa). Loimutusaika riippuu lohifileen paksuudesta, tulesta ym., mutta kypsyminen kestää yleensä noin 1–2 tuntia. Kypsyiden voi tarkistaa kokeilemalla irrottaa kalaa nahkasta. Kypsä kala irtoaa helposti, ja sen väri on myös muuttunut vaaleaksi. Kypsän kalan sisälämpötila on 55–60 °C.

Loimulohi on syömistä vaille valmis!

## SV

Gratulerar till ditt val av en Mustang-produkt! Mustangs serie med grillprodukter är designad för tillredning av god mat. I produktserien ingår ett omfattande sortiment av grill- och matlagingsprodukter. Bekanta dig med hela sortimentet på webben [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) eller hos närmaste auktoriserade Mustang-återförsäljare.

Vi utvecklar ständigt Mustang-produktserien och de produkter som tillhör den. För att garantera kvaliteten har feedbacken från användarna en särskilt viktig roll i vår produktutveckling. Vi tar gärna emot feedback om produkterna på adressen [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Läs noga igenom bruksanvisningen för att få ut mest nytta av apparaten. När du ser till att regelbundet rengöra och underhålla grillen förlänger du dess livslängd och säkerhet. I Mustang-produktserien hittar du även lämpliga rengöringsmedel och borstar för rengöring av grillen.

Ytterligare information finns på adressen [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

**I Mustang® Loimu-Anordning för flamstekning blir laxen fantastiskt god. I brasans flammor blir laxens yta lagom grillad, lite lätt mörk här och där, medan fiskköttet är läckert, fuktigt och precis lagom salt.**

### ANVISNINGAR FÖR FLAMSTEKNING AV LAX

- En benfri laxfilé med skinn, helst jämntjock, saltad med grovt havssalt 2 timmar innan flamstekningen.
- Citronpeppar eller annan fiskkrydda, smör
- Vatten, havssalt och honung för smörjning

Vät plankan, fäst filén i plankan med medföljande träspikar. Slå spikarna genom fisken. OBS! Använd inte järnspikar!

Gör upp en ordentlig eld. Under flamstekning en är det viktigt att lågorna brinner med jämn styrka och gärna på en vindstilla plats. Elda helst med lövträ. Om vinden kan påverka flamstekningen, steks de filéer som är under vinden märkbart snabbare än de filéer som är under vinden. Genom att byta plats på filéerna i ställningen får man en stekning. Rätt avstånd mellan fisken och brasan är ca 25-40 cm (man ska kunna hålla handen mellan fisken och elden i ca 10 s).

Torka fiskens yta och krydda med en liten mängd citronpeppar och t.ex. en skvätt konjak på laxens yta. Man kan också lägga till smörklickar här och där.

Placera fisken så att den eventuella tjockare delen är närmare elden. PLANKAN KAN ENKELT VÄNDAS UPP OCH NER I FÅSTET. Fisken penslas då och då med en vatten-honung-saltlösning (t.ex. ca 1 kopp vatten, 1-2 tsk salt och 2 msk honung). Flamstekningstiden beror på laxfiléns tjocklek, elden m.m., men stekningen tar ca 1-2 timmar. För att konstatera om fisken är genomstekt kan du pröva att lossa fisken från skinnet. En genomstekt fisk lossnar lätt. Färgen på fisken har också blivit ljus. Innetemperaturen i en genomstekt fisk är 55-60 °C.

Den flamstekta fisken är nu färdig att ätas!

## ET

Õnnitleme Teid Mustang-toote valiku puhul! Mustangi sarja grillimistooted on välja töötatud hea toidu valmistamiseks. Toode hulgas on lai valik grillimis- ja toiduvalmistamistooted. Tutvuge kõigi toodetega internetis aadressil [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) või lähima Mustangi sarja toodete edasimüüja juures.

Arendame pidevalt Mustangi sarja tootevalikut ja sellesse kuuluvaid tooteid. Kasutajatelt saadav tagasiside on meie tootearenduses kvaliteedi tagamiseks eriti tähtsal kohal. Ootame meelsasti toodetesse puutuvat tagasisidet meiliaadressil [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Tutvuge hoolikalt kasutusjuhendiga, et võiksite seadme võimalused maksimaalselt ära kasutada. Grilli regulaarne puhastamine ja hooldus pikendab selle kasutusiga ja turvalisust. Mustangi tootevalikust leiate ka vajalikud puhastusvahendid ja harjad.

Lisainfot leiate aadressil [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

**Mustang® öuelöke teeb lõhest suurepärase söögi. Lökkel lõõmutatud kala pealispinnal on mõnus koorik, kohati kergelt tumenenud, kalaliha on maitsev, mahlane ja just sobivalt soolane.**

## LÕHE LÕÕMUTUSJUHISED

- Rootsuta lõhefilee koos nahaga, soovitatavalt ühtlase paksusega, soolatud jämeda meresoolaga 2 tundi enne lõõmutamist.
- Sidrunipipar või muu kalamaitseaine, või
- Määrimiseks vesi, meresool ja mesi

Kastke lõõmutuslaud märjaks, kinnitage filee selle külge komplektis olevate puutappidega. Lööge tapid läbi kala. NB! Ärge kasutage raudnaelu!

Tehke korralik lõke. Lõõmutamise ajal on tähtis, et leegid põleksid ühtlaselt ja soovitatavalt tuulevaikes kohas. Kasutage pigem lehtpuuhalg. Tuule korral küpsevad allatuult olevad fileed tunduvalt kiiremini kui pealtuult paiknevad fileed. Fileede asukoha vahetamisega saame küpsemist ühtlustada. Kala õige kaugus lõkkest on umbes 25–40 cm (kätt peab suutma hoida kala ja tule vahel umbes 10 s).

Kuivatage kala pealispind ning lisage soovi korral lõhe pealispinnale väike kogus sidrunipipart ja näiteks sorts konjakit. Ka võitükikesi võib lisada siia-sinna.

Asetage kala küpsema selliselt, et paksem osa oleks tulele lähemal. LÕÕMUTUSLAUA VÕIB SANGAST KERGETL PÕÖRATA TEISTPIDI. Kala pintseldatakse aeg-ajalt vee-mee-soolalahusega (näiteks u 1 tass vett, 1–2 sl soola ja 2 sl mett). Lõõmutusaeg sõltub lõhefilee paksusest, tule tugevusest jms, kuid küpsemine kestab umbes 1–2 tundi. Kala küpsemist saab kontrollida, proovides nahka kalast eraldada. Küpse kala tuleb naha küljest kergelt lahti. Ka kala värv on muutunud heledaks. Küpse kala sisetemperatuur on 55–60 °C.

Nüüd on lõõmalõhe söömiseks valmis!

## LV

Apsveicam ar Mustang izstrādājuma izvēli! Mustang grilēšanas aprīkojuma līnija ir izstrādāta kvalitatīva ēdiena gatavošanai. Tajā ietilpst plašs grilēšanas un ēdiena gatavošanas iekārtu un piederumu klāsts. Sīkāku informāciju par mūsu ražojumu sortimentu meklējiet [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) vai jautājiet tuvākajam licencētājam Mustang mazumtirgotājam!

Mēs nepārtraukti pilnveidojam Mustang līnijas izstrādājumus un citas piedāvājumā esošās preces. Lietotāju atsauksmēm ir svarīga loma ražojumu pilnveidē un kvalitātes nodrošināšanā. Mēs vienmēr priecājamies saņemt atsauksmes par mūsu ražojumiem – rakstiet uz e-pasta adresi [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Lūdzam uzmanīgi izlasīt lietošanas instrukciju, lai varētu izmantot visas jaunā grila priekšrocības. Rūpīga un regulāra tīrīšana un apkope pagarinās grila lietošanas ilgumu un uzlabos drošību. Mustang izstrādājumu līnijā atradīsiet arī piemērotus grila tīrīšanas un kopšanas līdzekļus un piederumus.

Plašāka informācija pieejama [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

**Brīvdabas krāsni Mustang® var lieliski izcept lasi. Ugunskurā cepta zivs iegūst kārdinošu zeltaini brūnu garoziņu, izdodas garda un sulīga un nav pārāk sāļa.**

## LAŠA CEPŠANAS PAMĀCĪBA

- Paņemiet laša fileju ar ādu, bez mugurkaula asakas, vislabāk viscaur vienādi biezu, un 2 stundas pirms cepšanas iesāliet ar rupjo jūras sāli.
- Citronpipari vai citas zivīm piemērotas garšvielas vai
- Ūdens mitrināšanai, jūras sāls un medus.

Saslapiniet cepšanai paredzēto dēlīti, ar komplektā esošajām koka naglām piestipriniet pie dēlīša fileju. Iedzeniet naglas cauri zivij dēlīti. NB! Neizmantojiet metāla naglas!

Iekuriet labu ugunsкуру. Šai cepšanas metodei ir svarīgi, lai liesma degtu vienmērīgi, vēlams vietā, kur nav vēja. Ieteicams izmantot lapu koku malku. Ja pūš vējš, aizvēja pusē esošie gabali ir gatavi daudz ātrāk nekā gabali, kas atrodas vēja pusē. Mainot filejas gabalu izvietoјumu, var panākt, ka tie izcepas vienlaikus. Zivīm jāatrodas 25–40 cm attālumā no ugunsкура (roku starp zivi un uguni ir iespējams noturēt aptuveni 10 sekundes).

Nosusiniet fileju, pēc garšas uzberiet citronpiparus un apslakiet ar konjaku. Var pievienot arī sviestu.

Cepšanas laikā filejas biezākajam galam jāatrodas tuvāk ugunij. DĒLĪTI AIZ ROKTURA VAR VIEGLI APGRIEZT OTRĀDI.

Ik pa laikam ar otu apsmērējiet zivi ar ūdens, medus un sāls maisījumu (piemēram, 1 krūze ūdens, 1–2 ēdamkarotes sāls un 2 ēdamkarotes medus). Cepšanas laiks ir atkarīgs no filejas biezuma, vēja ātruma utt. un vidēji ir 1–2 stundas. Lai pārbaudītu, vai zivs ir gatava, pamēģiniet atdalīt ādu. Ja ādu var noņemt viegli, zivs ir izcepusies. Turklāt zivs krāsa kļūst gaišāka. Gatavas zivs iekšējā temperatūra ir 55–60 °C.

Lasis ir gatavs!

## LT

Sveikiname išsirinkus „Mustang“ gaminį! „Mustang“ kepsninių gaminių šeima sukurta geram maistui ruošti. Mūsų liniją sudaro įvairūs kepsninių ir kiti valgio gaminių gaminiai. Norėdami daugiau sužinoti apie mūsų gaminių asortimentą, eikite adresu [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) arba į artimiausią licencijuotą „Mustang“ mažmeninės prekybos vietą!

Nuolatos tobuliname „Mustang“ liniją ir kitus siūlomus gaminius. Kuriant gaminius svarbų vaidmenį vaidina naudotojų atsiliepimai, padedantys užtikrinti kokybę. Labai dėkaugtumėmės, jei atsiliepimus apie mūsų gaminius pateiktumėte adresu [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Prašome nuodugniai susipažinti su naudotojo instrukcija, kad galėtumėte kuo labiau išnaudoti kepsninės privalumus. Rūpestingai ir reguliariai valydami bei prižiūradami kepsninę prailginsite jos naudojimo trukmę ir padidinsite saugumą. „Mustang“ gaminių linijoje taip pat siūlomos tinkamos valymo priemonės ir priežiūrai skirti įrankiai.

Norėdami gauti daugiau informacijos eikite adresu: [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

**Lauko keptuvus „Mustang“ galėsite iškepti skaniausią lašišą. Ant žuvies, keptos ant laužo, susidaro gardi apskrudusi plutelė, žuvis išeina skani, sultinga ir nepersūdyta.**

### LAŠIŠOS KEPIMO INSTRUKCIJA

- Paimkite lašišos filė su oda be stuburo, geriau vienodo storio, likus 2 val. iki kepmo pasūdykite rupia jūros druska.
- Citrinpipiriai ar kiti žuvies prieskoniai arba
- Vanduo sutepti, jūros druska ir medus.

Palaistykite keptuvo lentą ir pritvirtinkite filė prie lentos komplekte esančiais mediniais smaigtais. Persmeikite žuvį smaigtais. Dėmesio! Nenaudokite geležinių smaigtų!

Uždekite gerą laužą. Šiam gamtinio būdai svarbu, kad ugnis degtų tolygiai, pageidautina nevėjuotoje vietoje. Rekomenduojama naudoti lapinių medžių rūšių malkas. Jei yra vėjas, pavėjinėje pusėje esantys gabalai iškepa daug greičiau nei esantys priešvėjinėje pusėje. Keičiant filė gabalų išdėstymą galima pasiekti, kad jie iškeptų vienu metu. Žuvis nuo laužo turi būti 25–40 cm atstumu (kad tarp žuvies ir ugnies maždaug 10 sekundžių būtų galima išlaikyti ranką).

Nusausinkite filė, pagal skonį pabarstykite citrinpipiriais ir pašlakstykite konjaku. Galima patepti ir sviestu.

Kepant storesnę filė dalis turi būti arčiau ugnies. LENTĄ GALIMA NESUNKIAI APVERSTI UŽ RANKENOS.

Laikas nuo laiko teptuku tepkite žuvį vandens, medaus ir druskos mišiniu (pvz., 1 puodelis vandens, 1–2 valg. š. druskos ir 2 valg. š. medaus). Kepimo laikas priklauso nuo filė storio, vėjo stiprumo ir pan., vidutiniškai 1–2 val. Ar žuvis iškepta, galima nustatyti patikrinus, ar atsiskiria oda. Jei oda lengvai nusiima, žuvis iškepusi. Be to, žuvis šviesėja. Vidinė iškepusios žuvies temperatūra 55–60 °C.

Lašiša paruošta!

## RU

Поздравляем! Вы стали обладателем продукта фирмы Mustang! Линия продуктов для гриля и барбекю Mustang предназначена для качественного приготовления пищи. Мы предлагаем широкий ассортимент товаров для гриля и кухонных принадлежностей. Посетите ближайшую официальную точку розничной продажи, где представлены наши продукты, или же посетите наш сайт по адресу [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) и узнайте всё, что вас интересует, о нашей продукции!

Линейка Mustang постоянно развивается. Мы также беспрестанно работаем над усовершенствованием всех остальных товаров, которые мы производим. Обратная связь с потребителем является важнейшим элементом нашей системы контроля качества. Мы с удовольствием узнаем ваше мнение о нашей продукции — пишите нам по адресу [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Рекомендуем ознакомиться с руководством по эксплуатации как можно внимательнее, чтобы полностью использовать потенциал вашего гриля. В линейку товаров Mustang также входят чистящие средства и приспособления для ухода за грилем.

Более подробную информацию можно получить на сайте: [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

**Уличная жаровня Mustang® позволит запечь вкуснейшего лосося. Приготовленная на костре рыба запекается аппетитной румяной корочкой, рыба получается вкусной, сочной и не пересоленной.**

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ЗАПЕКАНИЮ ЛОСОСЯ

- Возьмите филе лосося без хребта с кожей, лучше одинаковой толщины, за 2 часа до готовки посолите крупной морской солью.
- Лимонный перец или другая приправа для рыбы или
- Вода для смачивания, морская соль и мед.

LV

LT

RU

Полейте доску жаровни, прикрепите к доске филе с помощью деревянных гвоздей, входящих в комплект. Пробейте рыбу гвоздями. NB! Не используйте железные гвозди!

Разведите хороший костер. Для данного способа приготовления важно, чтобы пламя горело равномерно, желательно в безветренном месте. Рекомендуются дрова лиственных пород деревьев. В случае ветра куски, расположенные с подветренной стороны, приготавливаются значительно быстрее кусков с наветренной стороны. Меняя расположение кусков филе, можно добиться их одновременного приготовления. Рыба должна находиться от костра на расстоянии 25—40 см (между рыбой и огнем можно удержать руку примерно в течение 10 секунд).

Просушите филе, посыпьте по вкусу лимонным перцем и сбрызните коньяком. Можно также добавить сливочного масла.

При готовке более толстая часть филе должна находиться ближе к огню. ДОСКУ МОЖНО ЛЕГКО ПЕРЕВЕРНУТЬ ЗА РУЧКУ.

Время от времени смазывайте рыбу кисточкой со смесью воды, меда и соли (например, 1 чашка воды, 1—2 ст.л. соли и 2 ст.л. меда). Время готовки зависит от толщины филе, силы ветра и т.п., и в среднем составляет 1—2 часа. Готовность рыбы можно определить, проверив, отделяется ли кожа. Если кожа легко снимается, рыба готова. Также рыба светлеет. Внутренняя температура готовой рыбы 55—60 °C.

Лосось готов!

### Seuraa meitä somessa!



@mustanggrill  
#grillaamustangilla



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla

[www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com)

Social media content currently  
only available in Finnish