



# Udekøkkener

DIN GUIDE TIL UDENDØRS MADLAVNING

*indhold...*

## *fødselsdagsfest i baghaven*

*tag familien og vennerne  
med ud i haven*

## *gode råd*

*sådan får du mest muligt ud  
af dit udekøkken*

## *strand, venner og lækkert mad*

*den perfekte sommer*

## *kom med til fest*

*underhold dine venner i dejlige  
afslappede omgivelser*

**grandhall**<sup>®</sup>  
living style

## indholdsfortegnelse

### 4. fødselsdagsfest i baghaven

tag familien og vennerne med ud i haven

### 12. grand hall compact & classic-modeller

grill, som ikke kræver meget plads, men stadig har rigelig med plads til dit kød

### 14. gode råd

sådan får du mest muligt ud af dit udekøkken

### 25. grand hall premium-modeller

til dig som virkelig elsker udendørslivet

### 26. strand, venner og lækkert mad

hvad mere kunne du ønske dig til en grillfest?

### 34. grand hall freedom-modeller

moduler til udekøkkener

### 38. kom med til fest

inviter alle dine venner over til et lækkert, udendørs arrangement

### 45. grand hall professional-modeller

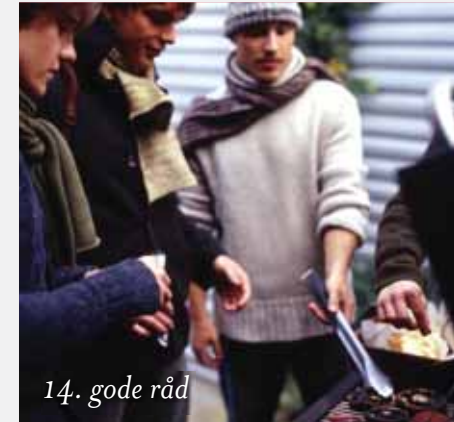
til den seriøse udendørskok

### 47. tilbehør

alt hvad du behøver til dit udekøkken



4. fødselsdagsfest i baghaven



14. gode råd



26. strand, venner og lækkert mad



38. kom med til fest

# fødselsdagsfest i baghaven



4

*Tag familien og vennerne med ud i haven, og giv både unge som gamle en oplevelse for livet.*

Med hjælp fra børn og voksne kan en børnefødselsdag i haven hurtigt blive til en rigtig god oplevelse. Udendørs leg kombineret med godt vejr gør alle glade og giver en god appetit. Findes der noget bedre, efter sjov og leg i haven, end at sætte tænderne i alle sine livretter; som fx hotdogs, polser, pommefrites, majscolber og jordbærkager.

Mens de voksne er travlt beskæftiget med udekøkkenet, kan børnene give en hjælpende hånd med forberedelsen af maden. Minipizzaer kan dekorerer af mange "små hænder", og borddækningen kan gøres til en sjov leg, når børnene får lov til at hjælpe til. Kombinationen af leg og hjælp til de voksne kan gøre en god dag endnu bedre for alle deltagende - både for små og store.

Enhver have rummer sin helt egen verden - hvor kun fantasien sætter grænser for de aktiviteter, som du kan foretage dig udendørs. Du bestemmer selv, om du vil lege stoledans, slå til en piñata, spille fodbold, lege i sandkassen, være ridder af fantasiland, prinsessen på fantasislottet eller blot ligge i skyggen under det store træ. Mulighederne er mange...

5

# sådan laver du en piñata

En piñata kan laves i alle mulige former og figurer, herunder dyr, planter og blomster. Du kan lave en piñata til en børnefest. Når den er lavet, hænger du den f.eks. op i et træ, giver skiftevis børnene bind for øjnene, et bat i hånden, og børnene skiftes så til at slå til den. Legen fortsætter til piñataen går i stykker, og indholdet falder ned.

## materiale

2 dl mel	3 dl vand
1 ballon	avispapir
snor	farvet crepepapir
maling, farvekridt eller tusch	

## sådan gør du

1. Pust ballonen op og bind den.
2. Bland mel og vand indtil det har en klistret konsistens.
3. Klip avispapiret ud i lange strimler (ca. 3cm brede).
4. Avisstrimlerne dyppes i mel/vand-blandingen.
5. Forsigtigt sættes strimlerne på ballonen, indtil ballonen er dækket.
6. Sæt piñataen til at tørre. NB sørg dog for at lade et hul være, så du kan putte slik, legetøj, frugt eller grøntsager ind i piñataen senere.
7. Sæt endnu et lag avisstrimler på ballonen. Lad igen et hul være.
8. Lad den tørre.
9. Gentag punkt 7-8.
10. Når den er tør, sprænges ballonen, og ballonen fjernes.
11. Mal piñataen.
12. Du kan også dekorere piñataen med farvet crepepapir.
13. Lav to huller og før en snor igennem hullerne til ophæng.
14. Fyld f.eks. piñataen med slik, legetøj, frugt eller grøntsager.
15. Hæng piñataen op i en børnevenlig højde, og legen er klar til start.



*Hvis børnene tilbydes sukkerholdigt mad, anbefales det at give dem det i starten af festen, og så give dem et sundt måltid mad senere.*



Afsikkerhedsårsager er det vigtigt at placere sit udekøkken et sted, hvor det ikke står i vejen for børns leg og færden. Derudover er det meget vigtigt, at det placeres på en jævn overflade, hvor det samtidigt står i ly for vind og vejr. Følg producentens instruktioner omkring placering af udekøkkenet.



## stoledans

Alt hvad du behøver for at lege legen er stole nok til alle deltagende samt musik. Legen er meget simpel men rigtig morsom. Legen kan leges af både børn og voksne, og er altid meget populær.

### sådan leges legen

1. Placer stolene ryg mod ryg i to rækker. Der skal være én stol mindre, end der er deltagere. 2. Start musikken og bed alle om at gå/danse rundt om stolene. 3. Stop musikken. Den som ikke sidder på en stol, når musikken stopper, er ude af legen. Husk at fjerne en stol for hver gang du stopper musikken. 4. Den som får den sidste stol vinder legen.



# jordbærkager

## ingredienser

Ca. 20g gær	1/4 tsk. salt
400g mel	olivenolie
1 dl varmt vand	1 tsk. sukker
20 jordbær	1 past. æggeblomme
200g chokolade	flormelis

## sådan gør du

Gær, vand, salt og sukker blandes sammen i en skål. Bland melet i lidt efter lidt til dejen bliver fast og slipper. Ælt dejen. Læg dejen i en skål, og lad den hæve tildækket på et varmt sted til dejen har fordoblet sin størrelse. Slå dejen ned, ælt og lad den igen hæve tildækket på et varmt sted.

Slå dejen ned og ælt den. Del dejen i fire lige store dele. Hver del rulles til en bolle og trykkes flad som en tallerken til ca. underkopsstørrelse. Pensl med past. æggeblomme. Bages i et tildækket udekøkken på en moderat varme, indtil kagerne er gyldenbrune. Smelt chokoladen og fordel den på de kolde kager. Pynt med jordbær og flormelis.

# fish & chips

## ingredienser

4 spsk. mel	2 æg (pisket)
1,2 liter olie til friture	havsalt
100-150g rasp (enten købt eller hjemmelavet)	citronskiver
600g kartofler (skrællet og skåret i 1x5cm tykke stave)	
600g lyssej, torsk eller anden fast, hvid fisk (små eller skåret i 8 stykker)	

## sådan gør du

Skyl kartoffelstavene og tør dem med køkkenrulle. Varm olien i en friturekoger eller wok op til 145°C. Kog stavene indtil de er lyse og bløde. Tag dem op og læg dem på absorberende papir. Skru op på 180°C. Tør fiskestykkerne og vend dem i æg, mel og rasp. Kog kartoffelstavene til de er gyldne. Tag dem op og læg dem på absorberende papir. Kog fiskestykkerne til de er gyldne. Tag dem op og læg dem på absorberende papir. Drys med havsalt og server med citronskiver.



## compact-modeller



compact 101



compact 103



compact 105



1



2



3

**compact 101** » Varmehyde/rist » Emaljeret støbejernsvarmeplade » Gnisttænder » Lakeret stålkonstruktion » To sidebrændere i aluminium » 24cm x 43cm grillområde » 23cm x 43cm varmeplade » Total maks. effekt på 6kW » Emaljeret støbejernsrist » Bredde: 58cm » Højde: 40cm » Dybde: 66cm

**compact 103** » Redskabsholder » Varmehyde/rist » Emaljeret støbejernsvarmeplade » Gnisttænder » Lakeret stålkonstruktion » To sidebrændere i aluminium » 24cm x 43cm grillområde » 23cm x 43cm varmeplade » Total maks. effekt på 6kW » Emaljeret støbejernsrist » Bredde: 107cm » Højde: 104cm » Dybde: 66cm

**compact 105** » Redskabsholder » Varmehyde/rist » Emaljeret støbejernsvarmeplade » Gnisttænder » Lakeret stålkonstruktion » To sidebrændere i aluminium » 24cm x 43cm grillområde » 23cm x 43cm varmeplade » Effekt brændere: 6kW » Gasblus på 3,5kW i sidebordet » Total maks. effekt på 9,5kW » Emaljeret støbejernsrist » Bredde: 107cm » Højde: 104cm » Dybde: 66cm

1 » Emaljeret støbejernsrist & varmeplade 2 » Varmehyde/rist 3 » Sidebrænder på Compact 105

## classic-modeller



classic 217



classic 219



1



2

**classic 217** » Termometer i låget » Varmehyde/rist » Støbejern/porcelænsvarmeplade » Elektrisk trykknop-tænding » Rustfrit stål og metal » Brændere i rustfrit stål » 64cm x 49cm grillområde » Total maks. effekt på 14kW » Porcelænsemaljeret stålrist » Porcelænsemaljeret flammespreder » Bredde: 146cm » Højde: 123cm » Dybde: 66cm

**classic 219** » Termometer i låget » Varmehyde/rist » Støbejern/porcelænsvarmeplade » Elektrisk trykknop-tænding » Rustfrit stål og metal » Brændere i rustfrit stål » 64cm x 49cm grillområde » Effekt brændere: 14kW » Gasblus på 4,5kW i sidebordet » Total maks. effekt: 18,5kW » Porcelænsemaljeret stålrist » Porcelænsemaljeret flammespreder » Bredde: 146cm » Højde: 123cm » Dybde: 66cm

1 » Porcelænsemaljeret støbejernsriste & varmeplade 2 » Sidebrænder på Classic 219

# gode råd

Udendørs madlavning har altid været en god måde for familie og venner at nyde en sjov og sund udendørs livsstil.

Her får du nogle gode råd til, hvordan du får mest muligt ud af dit Grand Hall udekøkken.



## grillning

Dette betegnes også som "direkte tilberedning", da maden placeres direkte over varmen med låget oppe. Dette er den traditionelle måde at grille på.

### forberedelse

- » Forvarm udekøkkenet på "high" med låget nede i fem minutter.
- » Pensl kødet med lidt olie inden grillning.
- » Hvis du marinerer kødet, skal du kun krydre kødet inden grillning.
- » Marinade som indeholder honning eller sukker brænder meget let, og det anbefales derfor at indstille brænderne på "low" eller "medium", hvis din marinade indeholder honning eller sukker.

### grillning af kød

For langt det meste kød gælder det, at saften bedst holdes i kødet, hvis man griller på "high" i starten. Derefter grilles der på "medium", indtil kødet er færdigt. Det er bedst kun at vende kødet én gang. På den måde holdes saften bedst inde i kødet.

Tilberedningstiden afhænger af tykkelsen på kødet. Normalt kan man regne med 2-5 minutter, hvis man ønsker sit kød rødt. Ønsker man det derimod gennemstegt, skal man fordoble tiden. Hvis du er i tvivl om, hvorvidt kødet er færdigt, kan du skære forsigtigt i kødets tykkeste ende. Hvis kødet er færdigt i den tykkeste ende, er det hele færdigt.

Et godt råd til at vide, hvornår kødet skal vendes, er når der kommer bloddråber på kødets overflade. Dette giver for det meste et mellemstegt stykke kød fuld af saft.

For meget tykke stykker kød er det en god idé først at brune kødet med låget oppe. Herefter lukkes låget, og den indirekte tilberedningsmetode tages i brug til færdigstegning af kødet. Den præcise tilberedningstid afhænger af tykkelse og personlig smag. Normalt kan man regne med 5-15 minutter ved 200°C, når man tilbereder tykke stykker kød, og gerne vil have det saftigt og stegt jævnt, i stedet for brændt udenpå og halvfærdigt indeni.

Det sidste vigtige skridt inden servering er at lade kødet hvile. Dette gør man ved at tage kødet af grillen og pakke det ind i aluminiumsfolie og placere det et varmt sted - f.eks. på varmehylden/risten i låget i min. fem minutter, og gerne længere hvis det er et stort stykke kød. På den måde bliver saften redistribueret i kødet og resulterer i et mere lækkert og saftigt stykke kød.



## stegning og bagning

Dette kendetegnes ved den indirekte tilberedningsmetode og udføres med lukket låg. Maden placeres på risten eller pladen på det forvarmede udekøkken, og tilberedes som du ville gøre det i din indendørs ovn.

Du kan bruge alle dine opskrifter til tilberedning af kød, når du anvender dit Grand Hall udekøkken - men med den bonus at du kan få den større end nogen anden ovn. Dette betyder, at du kan stege de største kalkuner, skinker og hele fisk, som du aldrig før ville få plads til.

Når du anvender den indirekte tilberedningsmetode er det meget vigtigt, at du ikke bruger brænderne direkte under risten. Ellers brænder kødet. Brug brænderne ved siden af. Kødet kan også placeres på varmehylden/risten, og tilberedes med lukket låg.

### gryderetter

Den indirekte tilberedningsmetode gør det muligt at tilberede gryderetter.

Følg din normale opskrift og placer en støbejernsgryde (se tilbehør side 47) eller din egen gryde på udekøkkenet.

Tilbered ved den korrekte temperatur for at sikre det perfekte resultat, som du kan nyde sammen med familie og venner. Det kan være nødvendigt at røre i maden og tilsætte væske.

## bacon, æg og potato rösti

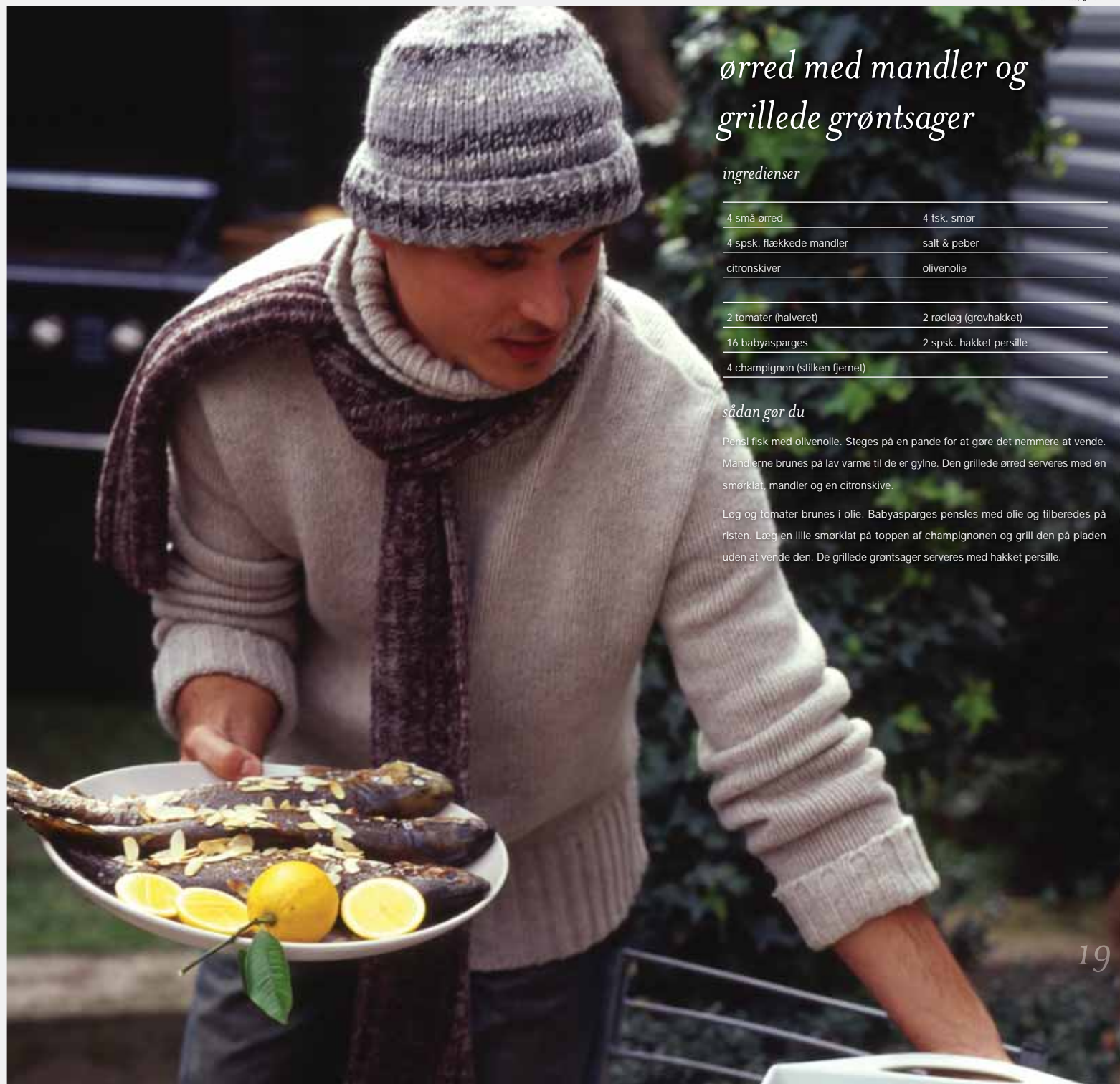
### ingredienser

2 store kartofler (skrællet og revet)	salt & peber
1 spsk. mel tilsat hævemiddel	olivenolie
8 tynde skiver bacon	2 tomater (halveret)
2 tsk. hakket persille	4 æg
4 skiver surdejsbrød (smurt let med olivenolie)	

### sådan gør du

For at lave potato rösti - bland kartofler og mel og smag til med salt og peber. Kom lidt olie på panden og lav din potato rösti. Du kan vælge at lave en stor eller flere små. Tilbered den på begge sider til den er sprød. Bacon og tomater tilberedes på grillpladen. Brødet toastes på risten.

Lav fire spejlæg og pynt dem med en smule hakket persille. Spejlæggenes serveres sammen med varm toast, bacon, potato rösti og tomater.



## ørred med mandler og grillede grøntsager

### ingredienser

4 små ørred	4 tsk. smør
4 spsk. flækkede mandler	salt & peber
citronskiver	olivenolie
2 tomater (halveret)	2 rødlog (grovhakket)
16 babyasparges	2 spsk. hakket persille
4 champignon (stilk fjernet)	

### sådan gør du

Pensl fisk med olivenolie. Steges på en pande for at gøre det nemmere at vende. Mandlerne brunes på lav varme til de er gyldne. Den grillede ørred serveres med en smørklad, mandler og en citronskive.

Løg og tomater brunes i olie. Babyasparges pensles med olie og tilberedes på risten. Læg en lille smørklad på toppen af champignonen og grill den på pladen uden at vende den. De grillede grøntsager serveres med hakket persille.

## rengøring

Rengøringen af dit Grand Hall udekøkken er nem og hurtig, idet komponenterne er fremstillet af rustfrit stål af god kvalitet, med emalje eller porcelænsfinish. Vi anbefaler, at du rengør grillen samt tilbehør inden ibrugtagning. Brug varmt vand og sæbe. Brug aldrig rengøringsmidler indeholdende slibemidler eller andre rengøringsredskaber/ rengøringsmidler, som kan ridse overfladen. Ved at følge disse råd bliver rengøringen af selv fastbrændte rester nem og ubesværlig.

### rustfrit stål

For at undgå misfarvning af låget, rengøres låget, inden grillen tages i brug.

Grand Halls Polisher & Cleaner letter rengøringen af rustfrit stål, aluminium og krom. Brug aldrig rengøringsmidler med slibende effekt på disse overflader.

### emaljeret stål

Emaljeret stål forbliver pænt i mange år, og med regelmæssig rengøring sikrer du en lang holdbarhed. Brug aldrig rengøringsmidler med slibende effekt på disse overflader.

### rustfri stålriste

Inden risten tages i brug, rengøres den i varmt vand tilsat mild opvaskemiddel. Risten tåler også maskinopvask. Brug aldrig en stålborste til rengøring af udekøkkenet.



### porcelænsemaljeret støbejernsriste og andet tilbehør

For at beskytte mod den naturlige rustprocess er støbejernsristene og andet tilbehør belagt med en porcelænsfinish. Disse rengøres i opvaskemaskinen eller med varmt vand tilsat mildt opvaskemiddel. For fastbrændte rester bruges en messingborste.

### indvendigt

Udekøkkenet bør rengøres indvendigt mindst én gang om året. Brug en messingborste. Brug aldrig en stålborste eller en metalskraber, de skarpe ender vil ridse overfladen og fremskynde rustprocessen.

### fedtbakke

Vi anbefaler, at du lægger aluminiumsfolie i bunden af bakken. På den måde holdes bakken nemt ren og pæn.





## lam med hvidløg og peperonata

### ingredienser

2 små lammestege	salt & peber
2 fed hvidløg (skåret i aflange skiver)	2 spsk. olivenolie
3 spsk. olivenolie	1 løg (hakket)
1 aubergine (skåret i terninger)	800g flåede tomater (hakket)
rødvin	salt & peber
1 rød peberfrugt, 1 gul peberfrugt (skåret i strimler)	
3 spsk. grønne oliven (halveret)	
frisk basilikum	

### sådan gør du

Med en lille skarp kniv laves små ridser i kødet, hvori hvidløgs-skiverne placeres. Pensl kødet med olivenolie og krydr det med salt og peber. Kødet placeres midt på grillristen, låget lukkes. Når stegen er rosa indeni, er den færdig. Lad stegen hvile i 15 minutter. Skær den ud og server ovenpå peperonataen.

Peperonata kan laves i forvejen og genvarmes. Varm olie i en wok eller en pande. Løgene steges indtil, de er bløde. Peberfrugter og aubergine tilsættes, og steges indtil de er sprøde. Tomater og en anelse rødvin (efter smag) tilsættes. Skru ned på medium varme. Rør jævnlige og tilsæt vand, hvis det bliver nødvendigt. Når peperonataen er klar til servering, røres oliven i, krydr med salt og peber og pynt med basilikum.

## lamme- og rødløgskebab

### ingredienser

4 spsk. olivenolie
saften fra en citron
4 spsk. hakkede, friske urter
1 fed hvidløg (hakket)
salt & peber
750g lammefilet
2 rødløg (skåret i skiver)
8 trægrillspyd (lægges i blød i koldt vand i en time)

### sådan gør du

Marlande: olivenolie, citronsaft, urter, hvidløg, salt og peber blandes sammen i en skål. Lamme-kødet skæres i stykker og hældes i marinaden. Skålen dækkes til og sættes i køleskabet natten over. Skiftevis sættes kød og rødløg på grillspyddet. Tilberedes på risten.



## kylling i honning med grillede grøntsager

### ingredienser

8 kyllingelår	100ml olivenolie
saften fra to citroner	2 tsk. honning
1 tsk. chilisauce	1 spsk. soyasauce
2 spsk. balsamicoeddike	ekstra olivenolie
forskellige grøntsager: zucchini, peberfrugter, fennikel, asparges (skåret i terninger/skiver)	salt & peber

### sådan gør du

Marinade: olivenolie, citronsaft, honning, chilisauce og soyasauce blandes sammen i en skål. Marinaden hældes over kyllingen. Sæt kyllingen i køleskabet, og lad den trække natten over. Tilbered kyllingen på lav varme, og lad den hvile i ca. 5 minutter efter tilberedningen. Grøntsagerne tilberedes i en smule olivenolie, indtil de er sprøde. Krydr med salt, peber og balsamicoeddike.



## premium-modeller



premium 323



premium 325



premium 327



1 2 3 4

**premium 323** » Termometer i låget » Bøjle med kroge til viskestykker » Varmehylde/rist » Støbejern/porcelænsvarmeplade » Elektrisk trykknop-tænding » Plads til europæisk standard gasflaske » Emailjeret og lakeret stål » Rustfrit stålbrændere (stål 304) » 64cm x 48cm grillområde » Effekt brændere: 14kW » Gasblus på 4,5kW i sidebordet » Total maks. effekt: 18,5kW » Porcelænsemaljeret stålriste » Porcelænsemaljeret flammespreder » Bredde: 146cm » Højde: 122cm » Dybde: 66cm

**premium 325** » Termometer i låget » Bøjle med kroge til viskestykker » Varmehylde/rist » Støbejern/porcelænsvarmeplade » Elektrisk trykknop-tænding » Plads til europæisk standard gasflaske » Stål og rustfrit stål 304 » Rustfrit stålbrændere (stål 304) » 64cm x 48cm grillområde » Effekt 4 brændere: 14kW » Gasblus på 4,5kW i sidebordet » Total maks. effekt: 18,5kW » Porcelænsemaljeret stålriste » Porcelænsemaljeret flammespreder » Bredde: 146cm » Højde: 122cm » Dybde: 66cm

**premium 327** » Termometer i låget » Bøjle med kroge til viskestykker » Varmehylde/rist » Støbejern/porcelænsvarmeplade » Elektrisk trykknop-tænding » Plads til europæisk standard gasflaske » Emailjeret og lakeret stål » 5 brændere (rustfrit stål 304) » 80cm x 48cm grillområde » Effekt 5 brændere: 17,5kW » Gasblus på 4,5kW i sidebordet » Total maks. effekt: 22kW » Rustfrit Thermo-Core™-rist » Porcelænsemaljeret flammespreder » Beskyttelsesovertræk » Bredde: 146cm » Højde: 122cm » Dybde: 66cm

1 » Rustfrit stålbrændere 2 » Gasblus på 4,5kW i sidebordet 3 » Termometer i låget 4 » Plads til europæisk standard gasflaske

# Strand, venner og lækker mad



26

## Hvad mere kunne du tænke dig til en strandgrillfest?

Så er det blevet tid til at tage til stranden - saml derfor alt dit strandudstyr og tag afsted. Strandgrillfester er perfekte til at fejre, at sommeren er over os. Inviter derfor din familie og dine venner til et brag af en strandgrillfest. I kan eventuelt selv fange og tilberede aftenens middag. Det er nemt at planlægge en strandgrillfest, det kan sågar gøres, mens du soler dig på stranden, nyder en tropisk drink og noget lækkert mad.

Der er sikkert mange, som gerne vil være med til at fange aftenens middag, når det foregår på stranden i det gode vejr. Friskfangede fisk og skaldyr er et "must" ved en strandgrillfest. Men det er dog en god idé at købe noget "reservemad", hvis "fiskerne" ikke har den helt store succes. Fisk og skaldyr er nemme at tilberede - med lidt basisviden bliver du hurtig mester i tilberedningen af lækre retter, som din familie og dine venner sent vil glemme.



*Det er perfekt at tilberede fisk og skaldyr på et udekøkken, idet lugten bliver holdt udendørs. Et udekøkken sammensat af de rigtige moduler har alt, hvad du behøver; en vask, en grill og en kogeplade - alt inden for din rækkevidde.*



27

# hele, grillede fisk serveret på bananblade

## ingredienser

4 små fisk (rengjort og rensed)	8 skiver ingefær
2 citroner (skåret i skiver)	4 spsk. soyasauce
4 grønne chili (skåret i skiver)	bananblade til servering
8 forårslog	olie

## sådan gør du

Pensl fisken med olien. De øvrige ingredienser placeres indeni fisken (inkl. ½ spsk. soyasauce i hver fisk). Tilbered fisken på begge sider på dit udekøkken. Når fisken næsten er færdig, hældes den resterende soyasauce på fisken. Pynt fisken med citronskiver og server på bananblade.

*Der er et par vigtige faktorer, som du skal være opmærksom på, når du griller fisk og skaldyr. Tilberedningstiden afhænger af følgende: tykkelsen på fisken, hvor tæt på brænderne fisken er placeret, om du bruger den direkte eller indirekte tilberedningsmetode. Hvis du tilbereder skaldyr med lukket låg, bliver de lækre og får en dejlig roget smag.*



# fisk, muslinger og krebs tilberedes nemt på dit udekøkken, hvis du følger disse råd:

## åbning af muslinger

Hold muslingen med den flade side opad. Sæt en kniv ind i skallen for at finde en lille åbning. Når åbningen er fundet skubbes kniven ind og trækkes gennem toppen af skallen.

Skil de to halvdele. Kassér alt undtagen det hvide kød. Skyl kødet under koldt vand og tør det.

Kassér den tykke hvide muskel yderst på muslingen. Hvis det ønskes kan den orange rogn også fjernes fra det hvide kød.

## rensning af fisk

Hold godt fast i fisken ved dens hale. Brug den bagerste del af en rundbladet kniv til at skrabe skællen af. Skrab fra halen mod hovedet. (Dette job sviner mindre, hvis det gøres under vand.)

Placer filettens skindside nedad på et bræt - med halen mod dig. Hold godt fast i halen. Hold kniven i en 45° vinkel eller mindre. Brug små savebevægelser for at fjerne skindet. Fold fisken opad som skindet tages af og hold skindet spændt. (Lidt salt på fingrene kan gøre dette arbejde lettere.)

## tilberedning af krebs

Få en gryde med saltet vand til at spilkoge (180g salt til 2,5l vand) og kom så krebsene i hurtigt efter hinanden og få gryden i kog igen. Kog dem i 4-5 minutter alt efter, hvor store de er og regnet fra det øjeblik, da vandet koger igen. Sluk for gryden, og lad krebsene stå og afkøle.

Sådan fjernes skallen: placer krebsen på ryggen, ben og klør tvistes af. Den lyse maveskal fjernes forsigtigt ved at knække langs den naturlige linie (synlig nær kanterne). Hiv forsigtigt haleskallen af. Her sidder den lækre krebs hale.

Rengøring; fjern den lille sæk ved toppen af kroppen og de svampede gæller.

Forsigtigt tager du alt kødet af skallen. Skallen rengøres, så den kan bruges til servering senere.

Åbn de store klør med det bagerste på en tung kniv. Tag kødet ud, og læg det i en skål. Med en spids genstand tager du kødet ud af benene. Læg kødet ned i skålen.





*en behagelig og  
afslappet atmosfære  
er essentiel ved en  
strandgrillfest*

*Lav en afslappet stemning ved at sætte  
noget roligt musik på og sørg for en  
simpel borddækning. Du kan eventuelt  
pynte bordet med muslingeskaller.*

# freedom charcoal



freedom 450 + freedom 321c + freedom 440



freedom 450 + freedom 440



freedom 450 + freedom 321c + freedom 440 + freedom 430 hjørne + freedom 420 opbevaring



freedom 321c



freedom 420 opbevaring



freedom 440 vask



freedom 450 gasplade



1 2 3 4

**freedom 321c** » Termometer i låget » Bøjle med kroge til viskestykker » Varmehyde/rist » Støbejern/porcelænsvarmeplade » Elektrisk trykknop-tænding » Plads til europæisk standard gasflaske » Stål med charcoalfinish og rustfrit stål 430 » Rustfrit stålbrændere (stål 304) » 64cm x 48cm grillområde » Effekt brændere: 14kW » Porcelænsemaljeret stålrist » Porcelænsemaljeret flammespreder » To flytbare sidehylder » Bredde: 146cm » Højde: 122cm » Dybde: 66cm

**freedom 420 opbevaring** » Stål med charcoalfinish og rustfrit stål 430 » Opbevaringsskab » Bredde: 66cm » Højde: 94cm » Dybde: 57cm

**freedom 440 vask** » Stål med charcoalfinish og rustfrit stål 430 » Granitplade » Stor rustfrit stålvaske » Vandhane » Opbevaringsskab » Bredde: 66cm » Højde: 94cm » Dybde: 57cm

**freedom 450 gasplade** » Elektrisk trykknop-tænding » Plads til europæisk standard gasflaske » Stål med charcoalfinish og rustfrit stål 430 » Støbejern/porcelæns Teppan-Yaki varmeplade » 5,5kW wokbrænder med støbejernsrist » 4,5kW brænder i rustfrit stål (stål 304) » Opbevaringsskab » Bredde: 66cm » Højde: 94cm » Dybde: 57cm

1 » Granitplade 2 » Teppan-Yaki varmeplade & wok-brænder 3 » Freedom 430 hjørnemodul 4 » Plads til europæisk standard gasflaske

# freedom rustfrit stål



freedom 455 + freedom 321x + freedom 445



freedom 455 + freedom 445



freedom 455 + freedom 321x + freedom 445 + freedom 435 hjørne + freedom 425 opbevaring



freedom 321x



freedom 425 storage



freedom 445 vask



freedom 455 gasplade



1 2 3 4

**freedom 321x** » Termometer i låget » Bøjle med kroge til viskestykker » Varmehylde/rist » Støbejern/porcelænsvarmeplade » Elektrisk trykknop-tænding » Plads til europæisk standard gasflaske » Rustfrit stål (304 og 430) » Rustfrit stålbrændere (stål 304) » 64cm x 48cm grillområde » Effekt brændere: 14kW » Effekt infrarød brænder: 3,5kW » Total maks. effekt: 17,5kW » Porcelænsmajeret flammespreder » To flytbare sidehylder » Bredde: 146cm » Højde: 122cm » Dybde: 66cm

**freedom 425 opbevaring** » Stål og rustfrit stål 430 » Opbevaringsskab » Bredde: 66cm » Højde: 94cm » Dybde: 57cm

**freedom 445 vask** » Stål og rustfrit stål 430 » Granitplade » Stor rustfrit stålvaske » Vandhane » Opbevaringsskab » Bredde: 66cm » Højde: 94cm » Dybde: 57cm

**freedom 455 gasplade** » Elektrisk trykknop-tænding » Plads til europæisk standard gasflaske » Stål og rustfrit stål 430 » Støbejern/porcelæns Teppan-Yaki varmeplade » 5,5kW wokbrænder med støbejerns-rist » 4,5kW brænder i rustfrit stål (stål 304) » Opbevaringsskab » Bredde: 66cm » Højde: 94cm » Dybde: 57cm

1 » Granitplade 2 » Teppan-Yaki varmeplade & wok-brænder 3 » Freedom 435 hjørnemodul 4 » Plads til europæisk standard gasflaske

# kom med til fest

## *Ring til dine venner og inviter dem til engrillfest.*

Hvis du står og skal være vært ved en havefest, eller hvis du allerede har været det, kan du måske finde vejledning og inspiration i følgende råd.

Alle udendørsområder kan bruges til underholdning af gæster. Med et tag som dette er en udendørs grillfest et oplagt valg.

For at sikre succes med en udendørs grillfest er der mange ting, som skal gå op i en højere enhed. Kan vi regne med vejret, hvilke opskrifter skal bruges, hvilken musik vil skabe den rigtige atmosfære, og hvilke drinks skal serveres? Hvis man skal følge nutidens trends for udendørs madlavning skal man ikke servere det traditionelle grillmad, men snarere asiatisk mad eller fisk.

Det betyder meget, at maden ser lækker ud, og med alle de ressourcer, som står til rådighed i dag, er det svært at fejle. Borddækningen kan bidrage til den rette stemning.

*Du kan eventuelt lave grillfesten til en "temafest", og sørge for at gæsterne følger en speciel "dress code" – en sort/hvid fest er altid sjov.*



## grillede krebsehaler med koriandersmør

### ingredienser

4 krebsehaler	salt & peber
3 spsk. hakket koriander	1 citron (skåret i skiver)
100g blødt smør	3 spsk. citronsaft

### sådan gør du

Bland smør, citronsaft, koriander, salt og peber. Fjern skallen fra bunden af krebsehalen. Tilbered på risten med kødsiden nedad i 2-3 minutter. Vend og smørblandingen på kødet. Grill indtil kødet er færdigt. Server krebsehalerne med en ekstra smørklat og en skive citron.



## thailandsk salat med nudler

### ingredienser

3 bundter risnudler
50g bænsespirer
1 spsk. hakkede, ristede peanuts
1 spsk. stegte skalotteløg
1 rød peberfrugt (halveret og skåret i tynde strimler)
1 lille bundt mynte (grovhakket)
1 lille bundt koriander (grovhakket)
2 spsk. kokosnød i strimler
1 spsk. vegetabilsk olie
½ tsk. karryketchup
1 spsk. fiskesauce
4 forårslæg (skåret i skiver ca. 1cm tyk)
citronskiver og en bananblomst (til servering)

### sådan gør du

Bring en gryde med vand i kog. Bræk nudelbundterne over en gang og kog dem 1-2 minutter, indtil de er bløde. Hæld dem i i en si, og hæld koldt vand over dem. Varm olien i en wok. Tilsæt karryketchup og lad det stege i ca. 30 sekunder. Tilsæt peberfrugt og forårslæg og lad det stege i yderligere 30 sekunder. Tilsæt nudler, bænsespirer, kokosnød, koriander og mynte. Rør indtil det er godt blandet. Tilsæt fiskesausen og smag til. Rør igen. Drys salatblade, peanuts og skalotteløg over retten og server den. De yderste blade på en bananblomst kan bruges efter individuel smag.

*Husk levende lys på bordet, og hvis du kan komme til at tænde dem, præcis som solen går ned, har du sikret dig en hyggelig stemning. Sørg for at placere dine gæster lidt tæt, så de kan snakke sammen uden at råbe.*

*Du bidrager til en endnu bedre stemning ved at spille det musik, som dine gæster kender og kan synge med på. Sørg for ikke at spille højt i starten, idet det kan ødelægge konversationen. Placer puder og hynder hvor du kan for at sikre, at dine gæster sidder behageligt og hygger sig.*



## red beef curry

### ingredienser

600g oksekød (skåret i terninger)	1 spsk. olivenolie
8 små løg (pillet)	600ml kokosmælk
1-3 spsk. karryketchup	fiskesauce
2 kaffir limeblade	tørret chili
1 spsk. sød paprika	2 spsk. stegte skalotteløg

### sådan gør du

Varm olie i en wok eller en pande på mellemvarme. Tilsæt karryketchup og lad det stege i ca. 30 sekunder. Rør konstant. Tilsæt kødet og rør godt. Lad det stege i et par minutter, indtil kødet er brunet. Tilsæt løg, limeblade, paprika, og kokosmælk og lad det stege på svag varme, indtil kødet er færdigt, og saucen er blevet tilpas tyk. Tilsæt fiskesauce efter smag. Pynt eventuelt med skalotteløg og tørret chili. Serveres sammen med ris.



## designtrends

Fremtidige designtrends inkluderer en udendørs pejs til udekøkkenet. Fuldendte udendørsfaciliteter med udekøkken og bar bliver mere og mere populært hos husejere. Ved at udvide dine udendørsfaciliteter er du med på de nye trends og med til at sikre en god atmosfære.

## professional-modeller



*professional 482, integreret*



*professional 529*



*professional 584 kan omstilles til naturgas*



1 2 3 4

**professional 482 integreret** » Termometer i låget » Støbejern/porcelænsvarmeplade » Varmehylde/rist » Integreret, elektronisk Smooth Start™ » Rustfrit stål (304 og 430) » Rustfri stålbrændere (stål 304) » 64cm x 48cm grillområde » Effekt brændere: 14kW » Gasblus på 4,5kW i sidebordet » 3,5kW infrarød brænder » Total maks. effekt: 22kW » Rustfri Thermo-Core™-rist » Flammespreder i rustfrit stål (stål 430) » Bredde: 106,5cm » Dybde: 58,5cm

**professional 529** » Termometer i låget » Bøjle med kroge til viskestykker » Varmehylde/rist » Støbejern/porcelænsvarmeplade » Elektrisk trykknop-tænding » Plads til europæisk standard gasflaske » Rustfrit stål (304 og 430) » Rustfri stålbrændere (stål 304) » 80cm x 48cm grillområde » Effekt brændere: 17,5kW » Gasblus på 4,5kW i sidebordet » Total maks. effekt: 22kW » Rustfri Thermo-Core™-rist » Flammespreder i rustfrit stål (stål 430) » Beskyttelsesovertræk » Bredde: 169cm » Højde: 122cm » Dybde: 66cm

**professional 584** » Termometer i låget » Bøjle med kroge til viskestykker » Varmehylde/rist » Støbejern/porcelænsvarmeplade » Integreret, elektronisk Smooth Start™ » Plads til europæisk standard gasflaske » Rustfrit stål (304 og 430) » Rustfri stålbrændere (stål 304) » 80cm x 48cm grillområde » Effekt brændere: 17,5kW » Gasblus på 4,5kW i sidebordet » 3,5kW infrarød brænder » Total maks. effekt: 25,5kW » Rustfri Thermo-Core™-rist » Flammespreder i rustfrit stål (stål 430) » 95% samlet » Beskyttelsesovertræk » Bredde: 207cm » Højde: 122cm » Dybde: 66cm

1 » Flammespreder i rustfrit stål (stål 430) og rustfri ThermoCore™-rist 2 » Gasblus på 4,5kW i sidebordet 3 » Flotte drejeknapper 4 » Plads til europæisk standard gasflaske

# tilbehør

**1 vendbar grillplade.** Inspirerer til lækre retter lige fra kylling og steaks til skaldyr og grøntsager. Den rillede side giver flotte streger, mens den flade side er perfekt til sandwiches, pandekager og æg. **2 grillrist.** Rustfrit stål eller porcelænsemaljeret støbejern for nem rengøring. Sælges som 2-pak. **3 flammespreder.** Forhindrer stikflammer forårsaget af dryppende fedt. Sælges som 2-pak i rustfrit stål (stål 304) eller med porcelænsfinish. **4 Støbejernsfad med låg.** Dette fad er ideelt til madvarer, som kræver en langsom tilberedning og giver samtidig din mad en unik smag. **5 grillrist med fedtopsamlere.** Denne alsidige grillrist er egnet til alle kul- og gasgrill. Konstrueret af rustfrit stål (stål 304). **6 beskyttelsesovertræk.** Til hver Grand Hall grill findes der et specielt beskyttelsesovertræk, som beskytter din grill mod al slags vejr. **7 grilltopper i rustfrit stål med målene 38cm x 38cm og med håndtag.** Denne grilltopper er perfekt til grillning af mindre madvarer, som ellers ville falde igennem en rist. Den er udstyret med små huller, hvorved fedtet ledes væk, og man opnår en sundere madlavning. **8 shish kebab sæt.** Ideel til tilberedning af bøffer, kyllingefilet, fisk, spareribs og hot wings. Den er udviklet i rustfrit stål, hvilket gør den holdbar og rengøringsvenlig. **9 grillkurv.** Ideel til kød, fisk og grøntsager. Låget kan justeres i tre forskellige højder, hvilket sikrer, at madvarerne altid passer perfekt i kurven. **10 røgeboks.** Med denne røgeboks i rustfrit stål kan du give maden den specielle røgsmag, som hidtil kun har været mulig med kulgrill. **11 tilbehørsæt.** Rustfrit stål (304) med håndtag i børstet stål og med hul så redskaberne kan hænges på redskabsholderen. Indeholder tang, stegegaffel, paletkniv og pensel samt et ekstra penselhoved. **12 grillspyd.** Dette spyd er ideelt til langsom tilberedning af mørbrad, fjerkræ og oksesteg. Spyddet fås i to størrelser. Kræver 230V strømtilførsel. **13 stegetermometer.** Dette dual stegetermometer kombinerer både infrarøde- og temperatursensorer i én enhed. Den infrarøde enhed er sikker og hygiejnisk og odelægger ikke overfladen på kødet. **14 polisher & cleaner.** Rengørings- og pudsemiddel som beskytter rustfrit stål, krom og aluminium. Rengør, pudser og beskytter din grill på én gang. **15 gasregulator.** Gasregulator, slange og adapter til Grand Hall udekøkkener.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15

**grandhall**<sup>®</sup>  
living style

Witt A/S  
Gødstrup Søvej 9  
DK-7400 Herning  
DENMARK  
TEL +45 70 25 23 23  
FAX +45 70 25 48 23  
witt@witt.dk

[www.grandhall.eu](http://www.grandhall.eu)



Grand Hall arbejder løbende på forbedringer, og kan uden videre notifikation foretage ændringer.

Begrænset garanti: Der ydes 2 års garanti på produktet herudover fra følgende sådanne: Hjul, grilleside, varmeslæder, brændere og flammestoppklæber. På ovennævnte ydes 6 måneders køpligtlig garanti. Garantien dækker ikke batteri samt evt. rust/ankobninger på udekøkkenet.

Version 1.0. Danish November 07 ZD99980 © 2007 Grand Hall