

HUR FUNGERAR DET? UGN OCH GRILL

För kompakt matlagning
i husvagnen, campingbussen eller husbilen



Ugn och grill

En ugn ger dig den där lyxiga känslan av mångsidig hemmatlagning. Från croissanter och rostat bröd på morgonen till pizza på kvällen.

Gasugnarna har olika kapacitet beroende på vilken modell du väljer. Du kan välja en integrerad grill, eller om utrymmet tillåter kanske du väljer en spis med separat ugn- och grillutrymme, komplett med spishäll.

Ett litet utrymme innebär inte att du måste kompromissa med ditt semesterkök.



Ugn och grill, kombinerat i en spis



Ugn och integrerad grill

Tips

- Denna ugn och grill är mindre jämfört med den du har hemma, så se till att du har tillagningskärl i rätt storlek och en bra planering för matlagningen.
- Husbilsugnen värms upp med en låga. För värmeabsorbering och -fördelning kan du placera en baksten i mitten eller högst upp i ugnen på ugnshyllan.
- Använd en ugnsplåt, som inte blockerar ugnsbrennaren, på golvet eller den nedre hyllan i ugnen för att fånga mat eller fett som kan ramla ned under matlagning. Detta håller ugnen ren.



Fler tips och råd från Thetford?
Bli en Thetford Friend idag!



www.thetford.com

1 UGN



Hemlagat på resande fot

Gasugnar för husvagnar och husbilar fungerar på ett liknande sätt som gasugnen du kanske har hemma. Till skillnad från i elektriska fläktugnar tenderar temperaturen i gasugnar att variera stort mellan utrymmets nedre och övre del, eftersom det inte finns någon fläkt som cirkulerar värmen.



Temperaturskillnaden mellan de olika hyllpositionerna kan dock med fördel användas för att laga flera rätter som behöver olika temperaturer samtidigt. Detta innebär att gasen som används för att värma upp ugnen kan utnyttjas maximalt.

1. Hur lagar man mat i ugnen?

- Ugnens gnisttändning måste alltid ske när ugnsluckan är öppen.
- Antändningsmetod:  
- Temperaturen i ugnen styrs av en termostatisk gaskran och kan ställas in på mellan 120 och 240 °C.
- Försiktighet bör iakttas så att ugnen inte överbelastas. Se till att avståndet mellan hyllor/plåtar är tillräckligt stort för att säkerställa optimalt luftflöde. Thetford erbjuder även fläktugnar (som en del av en spis) för att säkerställa detta optimala flöde.

2. Förvärma




En förvärd ugn tillagar maten effektivare.



Förvärmning på 10 minuter rekommenderas.
Förvärmning på 15–20 minuter är optimalt.
Då kommer den fullständiga temperaturen att ha uppnåtts.

3. Matlagning

En snabbguide för matlagning i ugnen.

Gasmärke				Rätt
1/4–1/2	90 °C	120 °C	130 °C	Maräng
1	110 °C	130 °C	150 °C	Fruktkompott
2	120 °C	140 °C	160 °C	Fruktkaka, risgrynsgröt
3	130 °C	150 °C	170 °C	Crème brûlée, ostkaka, mördegskakor
4	140 °C	160 °C	185 °C	Sockerkaka
5	155 °C	180 °C	200 °C	Mjuk kaka, pepparkakor
6	170 °C	190 °C	215 °C	Mördeg
7	185 °C	210 °C	230 °C	Bröd, scones, smördeg
8	200 °C	220 °C	245 °C	Smördeg
9	215 °C	240 °C	260 °C	Snabb bryning

2 GRILL

För en perfekt finish

Grillning är en tillagningsprocess som innefattar väldigt hög värme under en kort tidsperiod. Den verkar genom att exponera mat för direkt strålningsvärme från en grillbrännare ovanifrån. Det är perfekt för att rosta bröd och tillaga tunna kött-/fiskfiléer.



1. Hur grillar man?

- Antändning av grillen måste alltid utföras med öppen grilllucka.
- Antändningsmetod:  
- Grillluckan måste vara öppen under hela grillningen. Grillbrännaren fungerar effektivt med cirkulation av gas och omgivningsluft. Om luckan är stängd förhindras cirkulationen.

2. Förvärma

En förvärd grill grillar effektivare.



Förvärmning på 3–5 minuter rekommenderas för optimal grillprestanda.

3. Grilla



- Beroende på vilka matlagningsbehov du har kan du välja olika höjd för plåtstället.
- Du kan behöva flytta runt eller vända på maten medan du grillar så att den tillagas och bryns jämnt.
- En grillpanna är multifunktionell och kan användas för grill eller ugn. Handtagsdesignen på Thetfords grillpanna gör att den är enkel att ta bort eller sätta in. Ta alltid bort handtaget medan pannan är under grillen. Det kan bli väldigt varmt om det lämnas kvar.