



TEHTY SUOMESSA
MADE IN FINLAND



CARELIA GRILL®

Made in North Karelia, Finland by FinEq®

ENJOY THE LIFESTYLE

Pohjoiskarjalaisella intohimolla

Carelia Grill® -tuotteemme valmistetaan Pohjois-Karjalassa, havumetsien ja jylhien kallioiden keskellä. Intohimomme kumpuaa karjalaisesta luonnosta ja kulttuurista. Valmistamme tuotteemme karjalaisella tarmolla ja ylpeydellä, perinteitä ja arvoja vaalien. Iloiset ja eläväiset karjalaiset ovat aina kokoontuneet juhlimaan yhteen laulun sekä ruuan merkeissä. Uskomme, että parhaat muistot syntyvät yhdessä syödessä ja seurustellessa.



CARELIA GRILL® 9K-80 KORKEA KARELIA EDITION



CARELIA GRILL® ROUND



CARELIA GRILL® 9K-80 DECO



CARELIA GRILL® 9K-80 MATALA KARELIA EDITION



Carelia Grill®-tuotteet

Carelia Grill® 9K avotulisija on oiva valinta sinulle, joka nautit ulkoilmasta, ruuanlaitosta ja yhdessäolosta. Uniikki yhdeksän kulmainen design ja käytännöllinen monipuolisuus ovat huippuluokkaa.

Tulisija voidaan asentaa sellaisenaan pihalle, terassille tai vastaavasti sisätiloihin eli grillikatokseen tai kotaan erillisen Carelia Grill piippusarjan avulla. Jos rakennuksessa on puulattia, se on suojattava erillisellä Carelia Grill lattiapellillä.

Carelia Grill -tuotteisiin on valittu parhaat suomalaiset materiaalit ja tuotteet ovat tehty kestämään kovaa kulutusta. Monipuolisten kokonaisuuksien avulla, sillä voidaan valmistaa helposti maittavia aterioita esimerkiksi herkullisten liharuokien ja kasvien lisäksi niin makeita muurinpohjalettuja ja pannukahvia kuin mehevää loimulohtakin.





CARELIA GRILL®

Made in North Karelia, Finland by FinEq®



LISÄVARUSTEET

Laadukkaat lisävarusteet **Carelia Grill®** avotulisijoihin. Valikoimissa muun muassa pannoja, ritilöitä, loimulautoja, tuuli- ja kipinäsuojia sekä puunkantotelineitä.

SIVUPÖYDÄT

Käytännölliset sivupöydät **Carelia Grill®** avotulisijoihin. Sivupöytiä voidaan käyttää aputasoina ruuan valmistuksen yhteydessä tai ruokailualustana tunnelmallisen tulen ympärillä.

LOIMUTUSGRILLIT

Carelia Grill® Loimutusgrillit ovat loimutukseen ja grillaukseen tarkoitettuja kestäviä avotulisijoja. Loimutusgrillit ovat mainioita vaihtoehtoja ottaa mukaan retkelle tai metsästysporukan tulisijaksi taukopaikalle.



PIIPUT

Piippusarjat ja piippuelementit **Carelia Grill®** avotulisijoihin. Carelia Grill piippujen avulla sisätiloista saadaan lähes savuttomat ja viihtyisät. Soveltuu käytettäväksi kaikkiin Carelia Grill® avotulisijoihin, jotka asennetaan eristämättömiin grillikatoksiin tai kotarakennelmiin. Kaikki Carelia Grill piippuelementit ovat liitettävissä toisiinsa, aina kunkin kohteen piipun pituus tarpeen mukaisesti.

CARELIA GRILL® TUULI- JA KIPINÄSUOJA



CARELIA GRILL® PUUNKANTOTELINE



CARELIA GRILL® VALURAUTAPANNU JA GRILLIRITILÄ



CARELIA GRILL® LOIMULAUTA



Suomen paras ampumahiihtäjä Kaisa Mäkäräinen sisusti puutarhansa Carelia Grill 9K-80 Deco avotulisijalla.





HERKULLINEN CARELIA GRILL LOIMULOHI RESEPTI

2 kpl lohifilee n. 700g

1tl hienoa suolaa/file

Mausteita maun mukaan esim. musta pippuri

2 rkl Voita sulatettuna

- 1.** Laita fileet suolaan n. 2 tuntia ennen loimutusta.
- 2.** Laita loimulaudat likoamaan veteen n. 30 min ennen loimutuksen aloittamista. Näin ehkäiset nahkan tarttumisen kiinni puuhun ja puun liiallisen tummumisen.
- 3.** Nosta kalafilee loimulaudan päälle, nahkapuoli lauta vasten ja pyrstö ylöspäin. Painele loimutuslautan Rst-ruoto kaarelle, asettele se lautaan

ja paina ruoto tiukasti kiinni kalaan. Tämän jälkeen nosta lauta telineeseen tulisijan reunalle.

4. Loimutusaika miedolla tulella on 1-2 tuntia riippuen kalan koosta. Tuli ei saa olla liian voimakas, sillä kala voi kuivua valmistuksen aikana. Sopiva tuli on silloin, kun kättä voi pitää tulen ja loimulaudan välissä n. 10 sekuntia.

5. Loimutuksen loppuvaiheessa sivele fileet voisulalla herkullisen kauniin ja rapean pinnan aikaansaamiseksi.

6. Tarjoile loimulohi joko sellaisenaan tai perunoiden sekä raikkaan salaatin kera. Nauti!



CARELIA GRILL



ENJOY THE LIFESTYLE

Tuotteet saatavilla kaikista hyvin varustelluista rautatavarakaupoista ja verkkokaupasta osoitteesta www.fineq.eu.

Lisätietoja osoitteesta www.careliagrill.com

FINEQ INTERNATIONAL OY

Ensolantie 2
80710 Lehmo,
Suomi / Finland
www.fineq.fi



@careliagrill_official



@careliagrill



@careliagrill



@careliagrill