Puhdasta kotimaista Tehokaasua
TEHOKAASU

Tosimiehen grilliopas

Syödään ulkona grilliherkkuja

Mainiosti kaasulla

Tämä on jo kolmas toimittamamme kesäkokkausta koskeva opas. Me suomalaiset olemme kaasugrillien käytössä Euroopan amerikkalaisin valtio, kun verrataan grillien myyntimäärää suhteessa asukaslukuun. Markkinoilla on hienoja laitteita ja kaupan liha- ja kalatiskit notkuvat mitä hienoimpia raaka-aineita, puhumattakaan monen perheen puutarhan tuottamista vihanneksista. Kaasugrillin käyttöön moni meistä haluaa apua. Oppaan sivuilta löytyy monia hyviä vinkkejä ja neuvoja. Tämän oppaan laatimisen on mahdollistanut joukko ilmoittajia. Käyttäkää heidän tuotteitaan, kun teette valintoja. Mahdottoman suuret kiitokset Jaakko Kolmoselle, joka kaiken kiireen keskellä on antanut reseptejä, kuvia ja muuta tukea oppaan tekemiseen. Kaikkien kolmen oppaan lähtökohtana on ollut kaasun ja kaasulaitteiden turvallinen käyttö niin pihassa, puutarhassa kuin mökilläkin. Mielestäni siinä ollaan onnistuttu. Yhä useammin kuulee sanottavan, että siirrä pullo grillauksen ajaksi grillin sivulle. Se on merkki opastuksen toimivuudesta. Tehdään tästäkin kesästä terve, turvallinen ja maukas kesä.

Tehokaasu Oy
Veijo Kokko
markkinointipäällikkö

TEHOKAASU
www.tehokaasu.fi

Kesä on yhtä juhlaa

Kesällä tekee mieli syödä ulkona vaivattomasti valmistuvia grilliherkkuja. Kaasugrilli ei kärytä eikä savuta, vaan kypsentää tasaisen lempeästi, kun siinä käytetään puhdasta kotimaista Tehokaasua. Tuloksena mehevä sisus ja herkullisen rapea pinta. Tämän päivän grillissä kypsennät kerralla vaikka koko aterian. Sitä paitsi grillaaminen on hauskaa ja edullista.

Muista

Tehokaasu on puhdasta luonnonenergiaa
Kotitalouskäyttöön tarkoitettu nestekaasu on luonnon raakaöljystä jalostettua propaania. Se jalostetaan Porvoon tuotantolaitoksilla ja pullotetaan Innogasin täyttölaitoksella.

Myrkytön nestekaasu palaa puhtaasti. Palamistulokset eivät sisällä haitallisia rikki- ja partikkelipäästöjä. Käyttämällä puhdasta kotimaista Tehokaasua suojelet omalta osaltasi mahtavaa luontoamme.

Heti käyttövalmis lämmönlähde
Kaasugrilli toimii täydellä teholla samalla hetkellä, kun sytytät liekin. Teho on helppo säätää juuri sopivaksi. Kun olet omakohtaisesti todennut kaasun käytön kätevyyden ja siisteyden, et edes harkitse muita vaihtoehtoja.

Ei mikään tavallinen kaasupullo
Tehokaasun kaasupullo on teräksenluja, puhdas ja turvallinen. Nestekaasupullot tehdään kestävimmästä ja turvallisimmasta materiaalista, korkealaatuisesta teräksestä.
Vaihtoehtona turvallinen, kevyt ja läpinäkyvä Tehokaasun komposiittipullo. Sisin kuori on kaasun-, paineen- ja lämmönkestävä yhdistelmäkuori, joka on valmistettu lasikuituvahvisteisella säiekäämitekniikalla. Pullon uloin pinta on joustavaa ja kestävää erikoismuovia, joka eristää ja suojaa pulloa mm. iskuilta.

5 ja 10 kg komposiittipullot painoventtiilillä

2 ja 5 sekä 11 kg teräksiset painoventtiilipullot

Kaasugrillissä käytettävä paineensäädin

Paineensäätimen tehtävänä on alentaa kaasupullon paine käyttölaitteelle – esim. kaasugrillille sopivaksi. Kotitalouslaitteisiin tarkoitettu paineensäädin eroaa teollisuuden korkeapainelaitteisiin tarkoitetuista säätimistä. Kuvassa matalapainesäädin, joka soveltuu grilleihin, jääkaappeihin, keittimiin ja rengaspolttimiin. Kaasun ulostulopaine 30 mbar.

Paineensäätimen oikea asennus ja käyttö

Nosta paineensäätimen alaosassa oleva musta rengas kaksin käsin ylös.

Paina paineensäädin painoventtiilipullon venttiiliin ja vapauta musta rengas sekä paina sormilla rengasta napakasti alaspäin.

Nosta paineensäätimen rungosta säädintä ylös. Mikäli pullo nousee mukana, niin säädin on kiinni. Älä nosta mustasta renkaasta, koska silloin pullo irtoaa.

Kun väännät paineensäätimen päällä olevaa vipua ja vivussa oleva punainen liekin kuva näkyy, niin silloin kaasu virtaa paineensäätimestä letkuun.

Kuminaperuna

Rosamundaa tai Rekordia
kylmäpuristettua rypsiöljyä
kuminan siemeniä

Pese perunat tosi huolella, sillä rapeakuoriset valmiit perunat voi syödä kuorineen. Halkaise perunat pituussuunnassa. Sipaise puolikkaiden pintaan kylmäpuristettua rypsiöljyä. Ripottele pinnalle kuminan siemeniä. Pane perunat grillin yläritilälle. Anna niiden kypsyä 10 minuuttia täydellä teholla. Näin saat rapean sekä osittain ruskeaksi paahtuneen kuoren ja kaunispintaisen perunan.

Kasviskalapaistos

1 rkl kylmäpuristettua rypsiöljyä
1 dl lanttusuikaleita
1 dl porkkanasuikaleita
1 dl sipulisilppua
2 dl punalihaisia kalasuikaleita
ripaus suolaa

Kuori kasvikset ja suikaloi ne tulitikkumaisiksi. Sipaise kuumalle kivelle öljyä. Kypsennä kasvissuikaleita kivellä 5 minuuttia grillin kuvun ollessa alhaalla. Sekoita kalasuikaleet kasvisten kanssa. Jatka kypsentämistä 5 minuuttia. Mausta ruoka suolalla.

Hunajaomena

2 kotimaista omenaa
1 tl kanelia
2 tl hunajaa
2 tl vettä

Pane uunivuokaan tilkka vettä. Poista omenista siemenkota ja halkaise omenat. Sipaise omenien pintaan hunajaa ja ripottele päälle kanelia. Pane puolikkaat uunivuokaan ja vuoka kuumaan grilliin. Omenien valmistusaika on koosta ja lajikkeesta riippuen 10–20 minuuttia. Kypsymisen aikana hunaja valuu astian pohjalle ja alkaa karamellisoitua. Tämä pienoinen ruskistuminen antaa jälkiruoalle ainutlaatuisen hienon aromin. Näin ollen kypsymisen loppuvaiheessa kannattaa olla tarkkana.

Syksyllä 2003 julkistettiin Sävelradiossa reseptikilpailu tätä grilliopasta varten. Osanotto oli ilahduttavan monipuolista ja runsasta. Selvästi näkyy aikaisempiin vuosiin verrattuna valkoisen lihan suosio pihakokkauksessa. Voittajaksi kilpailussa tuli **Mikko Härkönen** Jyväskylästä oheisella reseptillä. Mikko on aktiivinen grillaaja ja oheinen marinadi vaatii pientä valmistautumista kesäiseen grillihetkeen. Hyvä marinointitapa on: fileet ja marinadi pussiin ja pussi solmuun yli yön jääkaappiin. Koska marinadissa on mm. hunajaa, niin suuren sokeripitoisuuden takia marinadi on poistettava fileen pinnasta, ettei se pala grillissä fileen pintaan. Valkoinen liha on aina haaste grillaajalle. Kannattaa opetella tuntemaan oma grilli ja sen lämmön säätö. Lopputuloksena tulee olla kauniin ruskea ja läpikypsä file.

Kuunnelkaa Sävelradiota ja Mökkihöperöt-ohjelmaa. Näin saatte joka viikko uusia vinkkejä kesäkeittiöönne. Lähetysaika perjantaina klo 13.30 ja uusintana lauantaina klo 15.30. Pysykää kanavalla.

Hunajamarinoitu pistaasibroileri

4–6 broilerin fileetä, 500–600 g
seesamiöljyä tai oliiviöljyä
2 rkl soijaa
1 murskattu valkosipulinkynsi
1/2 tl suolaa
1/2 tl kurkumaa
1/2 tl currya
1/2 tl valkopippuria
1/2 tl piripirimaustetta tai cayennepippuria
1/2 tl inkivääriä
1 rkl hunajaa
Pieni kourallinen pistaasipähkinöitä tai pinjansiemeniä

Sekoita öljy ja mausteet keskenään. Voit grillata fileet joko kokonaisina tai leikkaamalla fileet pituussuunnassa ja laittamalla ne vartaaseen. Jos grillaat kokonaisina, viillota fileet poikkisuunnassa, jotta ne kypsyvät keskeltä nopeammin ja näinollen säilyttävät paremmin mehukkuutensa. Murskaa pähkinät. Sivele seos fileiden päälle, lisää pähkinämurska ja anna maustua yön yli tai ainakin 4 tuntia. Grillaa fileet ulkogrillissä hiukan lämmöstä riippuen noin 5–6 minuuttia.

Valkosipulipatonki

Valkosipulirasva
2 valkosipulin kynttä
1 rkl kylmäpuristettua rypsiöljyä
50 g voita tai margariinia

Kuori valkosipulin kynnet. Leikkaa ne tuhanneksi kuutioksi. Survo kynnet haarukan avulla öljyn kanssa. Näin saat kokonaisen kynnen kaikki aromipitoiset osat tehostamaan makua. Öljyyn sekoitettaessa valkosipulin maku voimistuu. Tässä yhteydessä kannattaa maistamalla todeta valkosipulin todellinen ihanuus. Sekoita survos rasvaan.

Halkaise puolikas patonki kuoreen asti pituussuunnassa. Levitä valkosipulirasvaa patongin pinnalle. Ripottele sisälle myös hienonnettua persiljaa. Kääri patonki folioon ja lämmitä patonki grillissä. Käännä paketti välillä, jotta se paahtuu tasaisesti. Patonki on parhaimmillaan, kun sen pinta alkaa ruskistua. Ole varovainen. Patonki palaa helposti grillissä.

Kesäletut

1 l maitoa
1–2 munaa
1 tl suolaa
2 dl ohrajauhoja
2 dl vehnäjauhoja
1/2 dl rypsiöljyä
voisulaa

Vatkaa munat ja sekoita joukkoon puolet maidosta. Lisää jauhot voimakkaasti vatkaten, sitten loput maidosta, suola ja öljy. Anna taikinan turvota pari tuntia. Paista letut.

Kokonaisena grillattu paisti

1 kg raakakypsennettyä paahtopaistia
mustapippuria
öljyä
suolaa

Ota paisti huoneenlämpöön hyvissä ajoin. Poista paisti tyhjiöpakkauspussista vähintään tuntia ennen paistamista.

Jauha mustapippuria paistin pintaan. Painele pippuri paistiin kiinni ja voitele paisti rypsiöljyllä. Pane paisti foliovuokaan ja nosta vuoka grillin yläritilälle. Kuumenna grilliä 2/3-teholla.

Ripottele paistin pintaan suolaa. Työnnä paistomittari paistin keskelle. Paista paahtopaistia, kunnes mittari näyttää 59 astetta. Kääri paisti leivinpaperiin tai folioon. Anna paistin vetäytyä puoli tuntia liinalla peitettynä. Tämän jälkeen paisti on helppo leikata. Paistin mehut säilyvät paremmin lihassa, kun liha on saanut vetäytyä. Tällöin paisti on kauttaaltaan vaalean punertavaa. Näin kypsennetty hyvin raakakypsennetty paahtopaisti on sulatejuuston mureaa ja todella mehukasta.

Miedossa lämmössä kypsennetty raakakypsennetty paahtopaisti on punertavan mehukasta kauttaaltaan. Tukevalla kokkiveitsellä lämpimän paistin leikkaaminen on helppoa. Leikkaa paahtopaisti kahdesta eri kulmasta vasten syyrakennetta. Tarjoa paistia niin lämpimänä kuin kylmänäkin.

Valkosipulinyytit

4 valkosipulirypästä
4 tl rypsiöljyä

Poista valkosipuliryppäistä suurimmat kuoriosat. Pane rypäs foliolle ja valele tilkka öljyä kynsien päälle. Ripaus hunajaa antaa lisää yllättävää makua. Sulje nyytti kahteen folioon. Anna niiden kypsyä hiilillä tai grillissä 10–20 minuuttia. Pitkä kypsennys taittaa valkosipulin makua. Tarjoa nyytit rosvopaistin lisäkkeenä.

Savustettu porsaan sisäfilee

savustuspussi
2 kpl porsaan sisäfileetä
4 perunaa
suolaa

Poista grillistä yläritilä, sytytä grilli ja jätä se täydelle teholle. Pane porsaanfileet savupussiin. Leikkaa peruna sentin viipaleiksi ja levitä ne fileiden viereen pussiin. Sulje pussi huolella. Tarkista, että pussissa on purupuoli alaspäin. Pane pussi kuumaan grilliin, sulje kupu ja käännä polttimot pienelle teholle. Sulje polttimot 10 minuutin kuluttua. Älä avaa missään vaiheessa kupua, jotta lämpö säilyy grillissä. Ota pussi grillistä pois 5–10 minuutin kuluttua. Avaa pussi ja suolaa lihat. Sulje pussi ja anna lihojen vetäytyä viitisen minuuttia. Leikkaa liha vinoon eli poikkisyyhyn. Näin saat mureata purtavaa.

Tasku- eli pitaleipä

5 dl vehnäjauhoja ja hiivaleipäjauhoja
2 dl vettä
25 g hiivaa
ripaus suolaa
1 rkl öljyä

Alusta lämpimään veteen löysähkö leivottava taikina. Vaivaa taikinaa viitisen minuuttia. Näin saat helpommin käsiteltävän taikinan. Anna taikinan nousta.

Kuumenna paistokivi, kuvullinen kaasugrilli tai muurinpohjapannu. Leivo pikkupullan kokoisista taikinapaloista noin puolen sentin paksuisia litteitä kakkaroita. Siirrä kakkara heti kuumalle pannulle, grillin ritilälle tai paistokivelle paistumaan. Käännä leivät hetken kuluttua.

Pane avattuun taskuleipään kypsää kalaa ja kesän kasviksia, vaikkapa varjossa kasvaneita pieniä voikukan lehtiä.

Lohkoperunat

Pese kananmunan kokoiset muusiintuvat perunat huolella. Leikkaa ne kuorineen kuuteen lohkoon. Kuivaa perunat ja kaada tilkka rypsiöljyä niiden päälle. Ripottele mausteeksi vaikkapa rouhittua punapippuria. Sekoita lohkoja kulhossa, jotta ne maustuvat tasaisesti. Levitä lohkot folio- tai uunivuokaan yhden kerroksen paksuudelta. Näin ne kypsyvät nopeasti ja saavat maukasta paistopintaa runsaasti.

Silliä foliossa

2 dl kypsiä perunaviipaleita
8–10 palaa silliä
1 dl sipuliviipaleita
mustapippuria
1 rkl rypsiöljyä
2 rkl vettä

Sieni-kalapaistos

1 dl uutta sipulia
150 g siika- tai ahvenfileetä
1–2 dl siitakesieni- tai tattiviipaleita
1 rkl rypsiöljyä
2 rkl vettä tai valkoviiniä
ripaus suolaa

Lohinyytti

2 dl raakoja uusienperunoiden kuutioita
1 dl uutta porkkanaa viipaleina
1 dl sipulin vartta
200 g lohen vatsalihaa paloina
1 rkl rypsiöljyä
tilkka sitruunanmehua
ripaus suolaa
mustapippuria

Kesällä kannattaa järjestää vieraille kalanyyttikestit. Isäntä varaa raaka-aineet, ja vieraat saavat itse koota mieleisen nyytin. Paketit voi kypsentää nuotiossa, ulkouunin arinalla, grillissä tai kuumalla kivellä. Aineet kannattaa kääriä kaksi eri kertaa folioon. Etikkaisten kalojen, kuten maustesillien, pohjalle kannattaa laittaa leivinpaperia, sillä tällöin folio säilyy paremmin ehjänä. Pakettiin kaadetaan tilkka öljyä ja jotain muuta nestettä, esim. vettä, hedelmämehua tai viiniä. Öljy estää pohjaan palamisen ja neste höyrystyy, jolloin paistos kypsyy mehukkaaksi. Kalanyytit kypsyvät 10–15 minuutissa. Kun paketista alkaa kuulua kiehumisen ropinaa, siirrä paketti miedommalle lämmölle hautumaan. Aterian kruunaa hyvä leipä ja raikas salaatti.

Laktoositon kalamureke

1/2 l jauhettua nahatonta ruutana-,
lahna- tai haukifileetä
2 dl kalaliemessä liotettua vaaleata leipää
3 munaa
1 dl kalalientä
1/2 tl suolaa
hiven muskottipähkinää

Keitä kalan ruodoista lientä. Jauha fileet kahteen kertaan lihamyllyssä tai monitoimikoneessa leikkurilla. Purista liotetusta leivästä lientä pois, kunnes pallo on lumipallon kostea. Jauha liotettu leipä ja sekoita kalamassaan. Voit jauhaa mukaan myös kiehautettua sipulia. Vatkaa munat ja sekoita ne huolella taikinaan. Lisää nestettä vähän kerrallaan koko ajan voimakkaasti vatkaten. Osana kalalientä voit käyttää laktoositonta kermaa. Mausta taikina suolalla ja muskotilla. Laita massa leivinpaperiliuskoilla vuorattuun vuokaan. Saat mehukkaamman aterian, kun panet murekeastian vesiastiaan uuniin. Peitä murekeastia leivinpaperilla. Kypsennä mureketta 200 asteisessa uunissa noin 30 minuuttia murekkeen paksuuden mukaan. Kuvan kalamurekkeeseen punertavan sävyn antaa lohi.

Piparjuurikastike

50 g voita
1 dl vehnäjauhoja
1/2 l kalan keitinlientä
1 tl sokeria
1 rkl omenaviinietikkaa
1 dl piparjuuriraastetta
ripaus suolaa

Sulata rasva kattilassa ja sekoita siihen jauhot. Lisää kuuma liemi neljässä erässä koko ajan tehokkaasti pohjaa myöten vispaten. Anna kastikkeen kiehua hiljalleen viitisen minuuttia. Tarkista suola ja lisää sokeri ja etikka. Kuori piparjuuri ja raasta se heti. Sekoita raaste kastikkeeseen.

Kivellä paistetut lohimedaljongit

Kuumenna paistokivi grillissä. Sipaise sekä kiven että medaljonkien pintaan öljyä. Pane kalat kivelle ja liikuta niitä hetki. Tällöin ne eivät ota kiven pintaan kiinni. Jos kivi on liian kuuma, rasvaisista medaljongeista valuu rasvaa ja kala kuivuu. Käännä kalapalat ja suolaa ne. Jatka kypsentämistä, kunnes lihat irtoavat nahasta. Kypsennä kalan kanssa tai jälkikäteen kivellä sipuliviipaleita.

Kala-kasvisvartaat

1/2 dl rypsiöljyä
1 tl currya
kypsää perunaa
eriväristä paprikaa
herkkusieniä
lohikalaa
ripaus suolaa

Vartaassa kaikkien palojen pitää kypsyä samanaikaisesti.

Kuumenna paistokivi kaasugrillissä. Leikkaa vartaita varten tuotteet tasapaksuisiksi, jotta jokainen pala saa makupintaa kypsymisen aikana. Sekoita curry öljyn kanssa. Poista kalan fileestä ruodot. Paloittele kala nahkoineen 3–4 sentin kuutioiksi. Voitele raaka-aineet curryöljyllä. Täytä vedellä kostutetut tikut kasviksilla ja kalalla vuorotellen 10–15 sentin verran. Älä työnnä paloja liian tiukkaan, jottei kypsyminen hidastu. Lado vartaat kuumalle, öljytylle paistokivelle. Kääntele vartaita minuutin kahden välein niin, että ne saisivat mahdollisimman paljon ruskistumalla makupintaa. Mausta vartaat lopuksi suolalla.

Hunajoidut perunat

12 munan kokoista perunaa – vettä
1–2 rkl rypsiöljyä
1 dl sipulisilppua
1 tl hunajaa
ripaus suolaa
1 rkl sitruunan mehua

Kuori jauhoiset perunat. Keitä ne melkein kypsiksi ja kaada vesi talteen. Lisää kattilaan perunoiden sekaan öljy, sipulit, hunaja ja suola. Anna sipulin kypsyä pari minuuttia ja lisää sitruunan mehu ja tilkka keitinvettä. Anna perunoiden makuuntua kannen alla vielä pari minuuttia.

Raikas punakaali

1/2 dl Virgino-rypsiöljyä
2 dl sipuliviipaleita
2 dl omenakuutioita
2 l punakaaliviipaleita
1 dl viinietikkaa
1/2 dl sokeria
1 tl suolaa
3–4 neilikkaa
3–4 dl vettä

Kuumenna öljy kattilassa ja kypsennä siinä sipuleita ja omenoita pari minuuttia. Lisää kaali ja pehmennä niitä viitisen minuuttia. Sekoita etikka kaalin kanssa ja lisää mausteet. Kaada vettä niin, että kaalit puolittain peittyvät. Anna kaalin hautua hiljalleen kannen alla 30–50 minuuttia vuodenajasta riippuen.

Tämä kaali on hyvää lämpimänä ja kylmänä.

Lisää kesäisiä grillausohjeita

UUTUUS
Ruodotonta kalaa
Nyt tarjoushintaan 21,- (norm. 29,-) + postikulut

Onnellinen kesäkeittiö
Tarjoushinta 17,- (norm. 25,-) + postikulut

Kirjatilaukset suoraan kustantajalta:
Patakolmonen Ky
Käsikiventie 21, 00920 Helsinki
Faksi (09) 349 3578
www.kokkikolmonen.com

Kysymyksiä ja vastauksia

Nestekaasuletkun pituus?
Suomessa kotitaloudessa käytettävissä nestekaasulaitteissa suurin sallittu nestekaasuletkun pituus on 1,2 m. Letkussa on maininta valmistusvuodesta ja se on väriltään oranssinen. Letkun sisähalkaisija on 10 mm. Mikäli yllämainittu letkun pituus joudutaan ylittämään, niin asennus on tehtävä kiinteällä metalliputkella. Sen työn saa suorittaa ainoastaan valtuutettu asennusliike, jolla on nestekaasuputkiston asennusoikeudet.

Paineensäätimen ja letkun vaihtoväli?
Laki ei vaadi mitään ehdotonta määräaikaa vaihtoväliksi. Mikäli letkun pintaan on syntynyt haavaumia, on letku välittömästi vaihdettava. Tässä yhteydessä on hyvä vaihtaa myös paineensäädin. Meren rannalla ko. laitteiden elinaika on huomattavasti lyhyempi kuin sisämaassa.

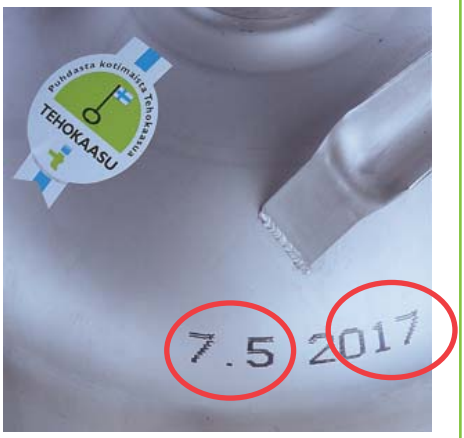
Missä kaasupulloa ei saa säilyttää?
Ne paikat ovat kellaritilat ja ullakkotilat.

Mistä tiedän, paljonko pullossa on kaasua?
Pullon hartiassa on kaksi merkintää. Toinen ilmoittaa seuraavan määräaikaistarkastuksen vuosina. Esim. merkintä 2017 tarkoittaa, että viimeistään vuonna 2017 ko. pullo on määräaikaistarkistettava. Suomessa määräaikaistarkistuksen suorittaa aina pullottava yhtiö ja kuluttajan ei tarvitse siitä välittää. Toinen merkintä ilmoittaa kuoren painon. Esim. merkintä 7.5 uusissa 5 kg:n pulloissa tarkoittaa kuoren painoa 7,5 kg. Kun pullon laittaa vaa'alle ja pullon osoittamasta vähentää ko. lukeman, niin loppu on kaasua.

Kuinka paljon henkilöautossa saa kuljettaa nestekaasua?
Määrä on 60 kg bruttona. Se tarkoittaa, käytännössä kaksi 11 kg:n pulloa ja yksi pieni pullo. Pullot on sijoitettava aina tavaratilaan venttiilisuojukset hyvin kiinnitettyinä ja pullot tuettuina. Mikäli pulloja ei pystytä sijoittamaan pystyasentoon, niin ne saavat olla myös vaaka-asennossa. Kuljetuksen päätyttyä pullot on nostettava pois tavaratilasta ja säilytettävä aina pystyasennossa.

Mitä korjauksia ja asennuksia saan itse tehdä?
Kuluttajana saan itse vaihtaa letkut ja paineensäätimet, kun samalla varmistun, että uusien tekniset arvot ovat samat kuin vanhojen.

Missä pullo on oltava grillauksen aikana?
Pullon paikka on aina grillin sivulla tai takana grillauksen aikana. Pulloa saa säilyttää grillin alatasolla grillauksen päätyttyä ja mieluusti paineensäädin irrotettuna.



Kuinka paljon pullossa on energiaa?
11 kg:n kaasupullossa on 140,8 kWh energiamäärä. Se vastaa lämpösisällöltään n. 18 litraa bensiiniä.

Miksi kaasu ei tule ulos pullosta?
Kaasu tulee normaaleissa olosuhteissa aina ulos pullosta, mikäli kierreventtiilipullon venttiili on auki ja/tai painoventtiilipullon paineensäädin on käännetty auki-asentoon. Mikäli pullossa ja sen ympäristössä on kovempi pakkanen kuin -42 C kaasu ei tule ulos pullosta. Myöskin pientä pulloa käytettäessä antamaan kaasua isoille laitteille, kuten esim. puhalluslamput, loppuu pullon höyrystyskyky. Pullosta ulostulevan kaasumaisen kaasun määrä riippuu pullon koosta, siinä olevasta nestemäisen kaasun määrästä sekä ympäröivästä lämpötilasta.

Mitä tulee ottaa huomioon, kun asennan keittimen veneeseen?
Kaikki veneessä käytettävät nestekaasulaitteen on oltava liekinvarmistettuja. Pullo on oltava kaasutiiviisti erillään matkustajatiloista. Käytännössä noiden kahden ehdon täyttäminen tarkoittaa metalliputkiasennusta ja erillisen ulospäin tuulettuvan pullotilan olemassaoloa veneessä. Metalliasennuksen saa tehdä vain auktorisoitu asennusliike, joka suorittaa asennuksesta asiakkaalle asennustodistuksen.

Kuinka paljon saa säilyttää nestekaasua kesämökissä?
Suomessa on käytössä ns. 25 kg:n sääntö, joka tarkoittaa, että ym. määrän saa säilyttää kesämökissä, varastossa. autotallissa, myymälässä ja kotona. Pullojen kokoon laki ei ota kantaa.

Mitä palamistuloksia syntyy kun nestekaasu palaa?
Palamistulokset ovat hiilidioksidi ja vesi. Samoja komponentteja, joita muutenkin on hengitysilmassa.

Mistä johtuu että kaasuliekki palaa keltaisella liekillä ja lepattaa?
Keltainen väri on merkki siitä, että kaasupolttimen esi-ilma-aukot ovat tukossa tai ko. polttimeen syötetään liikaa kaasua, jolloin polttimessa olevien aukkojen kautta ei pysty kaasun sekaan sekoittumaan riittävästi ilmaa. Tässä tapauksessa liekki ottaa tarvitsemansa palamisilman liekin ympäristöstä. Kyseessä on polttimen häiriötila ja vika on poistettava. Vaillinainen palaminen synnyttää nokea ja häkää.

Mitä liekinvarmistin tarkoittaa?
Liekinvarmistin on laite, joka katkaisee nestekaasulaitteen polttimesta kaasun virtauksen noin 30 sekunnin kuluttua liekin sammumisesta.