

Broil King®

KOLEKCJA 2017



TWORZYMYSY DOSKONAŁE
GRILLE GAZOWE

3

ZALETY GRILLOWANIA NA GRILLU GAZOWYM

KUP WŁAŚCIWEGO GRILLA ZA PIERWSZYM RAZEM



WYGODA

Grille gazowe nie mają sobie równych pod względem wygody obsługi. Wyobraź sobie, że wracasz późno wieczorem do domu, po ciężkim dniu pracy. Przekręcasz pokrętkę, wciskasz przycisk zapalarki i po 10-15 minutach rozpoczynasz grillowanie na świeżym powietrzu. Szybkie nagrzewanie się grilla oraz wysoka temperatura pozwolą znacznie skrócić czas przygotowywania potraw. Czyszczenie nie wymaga wysypywania popiołu oraz resztek węgla. Po grillowaniu rekomendujemy wypalenie pozostałości jedzenia w wysokiej temperaturze oraz pokrycie rusztu warstwą oleju co zajmuje 3 sekundy. Duża butla z gazem wystarcza na dłużej niż worek brudzącego węgla.



KONTROLA

Kontrola temperatury jest kluczową przewagą grillowania na gazie. Niezależnie sterowane palniki, zamykana pokrywa oraz wbudowany termometr to narzędzia do uzyskania pożądanego rezultatu. Na grillu gazowym możesz wędzić w niskiej temperaturze oraz grillować lub piec w wysokiej. Ponadto z łatwością utrzymasz równomierną temperaturę na powierzchni całego rusztu. Przekręcając pokrętkę szybko ją podniesiesz oraz obniżysz. Mnogość palników pozwala na grillowanie bezpośrednie oraz pośrednie.



SMAK

Smak grillowanych potraw nie pochodzi z węgla jak błędnie uważa wiele osób. Smak, który kojarzymy z grillem jest rezultatem odparowywanych z potraw soków i tłuszczu. Dzięki wysokiej temperaturze możliwej do osiągnięcia w grillu gazowym szybko ścinamy białko i zamykamy pory w zewnętrznej części mięsa. Gwarantuje to soczystość i kruchość. Grill gazowy, dzięki możliwości grillowania pośredniego i bezpośredniego, pieczenia na rożnie oraz gotowania na kuchence bocznej zapewnia wiele możliwości przyrządzania potraw w ogrodzie.

DOBRA INWESTYCJA NA LATA

Bądźmy szczerzy, większość z nas miała grilla, który nie działał tak jakbyśmy tego chcieli. Trudności z rozpaleniem i utrzymaniem ciepła, przekładanie jedzenia, żeby się nie przypaliło... Jakże frustrujące! Czas pozbyć się starego grilla i kupić nowego. Ale czego szukać w grillu?

Postaw na grill gazowy zamiast węglowego.

Rozpala się szybko i bezproblemowo, daje wyrazisty i unikalny smak potrawom, łatwo się czyści. Oprócz tego, grill gazowy poszerzy Twoje kuchenne możliwości w ogrodzie. Ugrillujesz nie tylko karkówkę, kiełbaski czy kurczaka, ale zrobisz również włoską pizzę, chrupiącego kurczaka z rożna, łosia na desce cedrowej, a nawet owoce!

Pamiętaj jednak, nie wszystkie grille gazowe są takie same!

Wybór odpowiedniego grilla gazowego może wydawać się prostym zadaniem, ale nie każdy nowy i błyszczący grill da Ci przyjemność z grillowania oraz możliwość przyrządzenia wybornych potraw. Dlatego wybranie odpowiedniego grilla gazowego robi ogromną różnicę. Jest wiele cech, na które musisz zwrócić uwagę przy wyborze, aby cieszyć się każdym grillowaniem i bezproblemową obsługą urządzenia przez wiele lat.



PIEKARNIK

PODNIĘŚ POKRYWĘ

Nie wszystkie piekarniki są takie same. Solidna pokrywa z grubymi ściankami zatrzyma ciepło w grillu nawet w zimie. Wszystko, aby grillowanie było łatwiejsze, a jedzenie smaczniejsze.

CZEGO SZUKAĆ?

- Odlew z aluminium
- Stal pokryta spiekem ceramicznym
- Podwójna stalowa pokrywa ze stali szlachetnej
- Dożywotnia gwarancja

DLACZEGO?

- Efektywne rozprzowanie ciepła
- Jakość potwierdzona gwarancją
- Gorący piekarnik nawet w zimie



RUSZT

WYJMIJ RUSZT

Czy jest ciężki i solidny? - powinien być. Gruby ruszt z żeliwa lub stali szlachetnej będzie trzymał temperaturę, dzięki czemu osiągniesz doskonałe rezultaty. Mała ilość łączy między prostymi żeberkami zapewni łatwe czyszczenie.

CZEGO SZUKAĆ?

- Ciężki i solidny
- Dwustronny pokryty porcelaną ruszt żeliwny
- Stal szlachetna o przekroju minimum 9 mm
- Prosty z małą ilością łączy
- Dla najbardziej wymagających ruszt z odlewu ze stali szlachetnej

DLACZEGO?

- Doskonałe utrzymanie ciepła
- Wydajność podczas grillowania
- Trwałość
- Łatwy w czyszczeniu



WYBORNY SMAK

ZOBACZ AROMATYZERY

Zajrzyj pod ruszt i zobacz aromatyzery. To one nadają jedzeniu smak kojarzony z grillem. Im większą powierzchnię wypełniają tym lepiej. Dodatkowo powinny mieć falisty kształt i być wykonane z trwałej stali szlachetnej.

CZEGO SZUKAĆ?

- Wysokiej jakości stal szlachetna
- Pokrywa całą przestrzeń pod rusztem
- Kąt 32°, aby optymalnie odparować soki i tłuszcze

DLACZEGO?

- Równomierna temperatura
- Odparowuje soki nadając potrawom doskonały smak
- Zabezpiecza palniki



MOC

POZNAJ PALNIKI

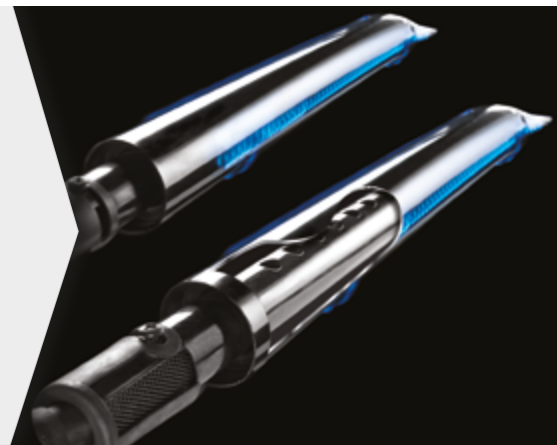
To silnik, który napędza grilla. Powinny być grube, wykonane z wytrzymałej stali szlachetnej i mieć otwory po obu stronach.

CZEGO SZUKAĆ?

- Technologia Dual-Tube™
- Wysokiej jakości stal szlachetna
- Dwa rzędy otworów
- Duża średnica
- 10 lat gwarancji

DLACZEGO?

- Trwałość
- Równomierne rozprzowanie ciepła
- Szybkie nagrzewanie się piekanika
- Dwa razy więcej źródeł ciepła



SZCZEGÓŁY

DOSTRZEŻ DETALE

Sprawdź czy w Twoim grillu zmieści się standardowa 11 kg butla z gazem. Pokręta powinny obracać się o 180°, a wózek powinien być stabilny.

CZEGO SZUKAĆ?

- 11 kg butla z gazem powinna mieścić się w szafce
- Pokręta powinny obracać się o 180°
- Technologia Roll-on i stabilny wózek

DLACZEGO?

- Wygląd grilla w ogrodzie ma znaczenie
- Precyzyjna kontrola temperatury wpływa na rezultaty grillowania
- Wygoda grillowania to uczucie radości
- Dopracowane detale powodują, że grillowanie jest przyjemne





IMPERIAL XL BLACK
SERIA LIMITOWANA
CENA: 18 000 PLN*
 ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA



IMPERIAL XL S
CENA: 15 999 PLN*
 ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA



REGAL S590 PRO
CENA: 9 999 PLN*
 ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA



REGAL S490 PRO
CENA: 8 999 PLN*
 ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA



DWA NIEZALEŻNE PIEKARNIKI

Mały piekarnik wykorzystasz grillując dla dwóch osób, duży lub nawet oba znajdują zastosowanie podczas przyjęcia czy większej imprezy. Mały piekarnik może także służyć do oddzielenia potraw dla osób z alergiami.

DWA RODZAJE RUSZTU

Imperial XL Black posiada dwustronny ruszt z odlewem ze stali szlachetnej. Dwustronny kształt zapewnia wszechstronność grillowania, z kolei wykonanie z odlewu stali szlachetnej zapewnia niespotykaną na rynku wytrzymałość. Imperial XL S posiada gruby, 9 mm ruszt z prętów wykonanych ze stali szlachetnej, który nie wychładza się w kontakcie z zimnymi produktami.

OŚWIETLENIE W PIEKARNIKU

Teraz możesz grillować kiedy tylko chcesz, w dzień lub w nocy! Dzięki wbudowanym w piekarnik lampkom będziesz mógł jeszcze bardziej kontrolować grillowanie nawet o północy!

BOCZNA SZUFLADA

Szuflada jest wysuwana spod półki bocznej, co zwiększa powierzchnię roboczą do przygotowywania potraw. Uchwyt szuflady jest jednocześnie pojemnikiem na przyprawę, zaś umieszczone na nim wieszaki pozwalają powiesić niezbędne akcesoria.

KUCHENKA BOCZNA

Pozwoli Ci na ugotowanie zupy, sosu lub przygotowanie kawy. Dodatkowo wzbogaca możliwości Twojej letniej kuchni w ogrodzie.

ZESTAW ROŻNA OBROTOWEGO

Składa się z palnika do rożna umieszczonego w tylnej części piekarnika, silnika elektrycznego, prętu z kołkami do mocowania mięsa oraz zestawu do wyważania. Dzięki temu zestawowi upieczesz nie tylko chrupiącego kurczaka czy wismienię udziec, ale także wiele innych potraw.

PODŚWIETLANE POKRĘTŁA

Grillując po zmroku, dzięki podświetlonym pokrętkom będziesz wiedzieć w jakiej pozycji są ustawione. Nie wspominając o wyjątkowym wyglądzie.

SYSTEM PGT

Performance Grilling Technology to połączenie opatentowanych technologii systemu grillowania Broil King®, gwarantujących niezrównaną moc i wydajność oraz fenomenalny smak grillowanych potraw.



BARON 590
CENA: 6 999 PLN*
 ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA



BARON 490
CENA: 5 699 PLN*
 ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA



BARON 440
CENA: 4 999 PLN*
 KUCHENKA BOCZNA



BARON 340
CENA: 4 299 PLN*
 KUCHENKA BOCZNA



ZESTAW ROŻNA OBROTOWEGO

Składa się z palnika do rożna umieszczonego w tylnej części piekarnika, silnika elektrycznego, pręta z kolcami do mocowania mięsa oraz zestawu do wyważania. Dzięki temu zestawowi upieczesz nie tylko chrupiącego kurczaka czy wyśmienity udziec, ale także wiele innych potraw.

AROMATYZERY FLAV-R-WAVE™

Stąd pochodzi unikalny i doskonały smak potraw z grilla. Wypełniają przestrzeń nad palnikami i pod rusztem, zapewniają równomierne rozprowadzenie ciepła oraz odparowanie do potraw skapujących z nich soków i tłuszczu. Zapobiegają przypaleniu potraw, utrzymują temperaturę w piekarniku ułatwiając grillowanie z otwartą pokrywą.

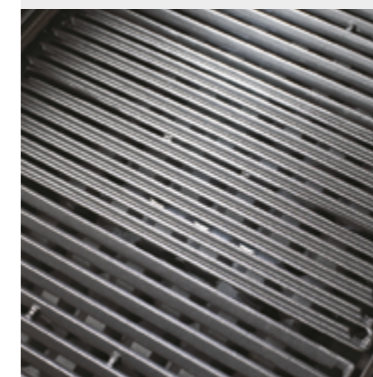


SYSTEM PGT

Performance Grilling Technology to połączenie opatentowanych technologii systemu grillowania Broil King®, gwarantujących niezrównaną moc i wydajność oraz fenomenalny smak grillowanych potraw.

GWARANCJA

Wszystkie grille gazowe marki Broil King produkowane są w USA i Kanadzie w celu zapewnienia najwyższej jakości. Zostały przystosowane do polskich norm i ciśnienia gazu, co zostało potwierdzone certyfikatem unijnym CE. Jakość materiałów oraz wykończenia potwierdzona jest długimi okresami gwarancji.



DWUSTRONNY RUSZT ŻELIWNY

Charakterystyczny dla grilli Broil King, nie wychładza się w kontakcie z zimnymi potrawami oraz przy otwieraniu piekarnika. Może być używany obustronnie. W pozycji rynienkowej gromadzi soki z jedzenia, by później je odparować nadając potrawom smak. W pozycji stożkowej pozwala w łatwy sposób uzyskać diamentowy wzór na steku.

SZAFKA NA BUTLĘ

Seria grilli Baron została zaprojektowana tak, aby zmieścić dużą 11 kg butlę z gazem oraz wszystkie niezbędne Ci akcesoria. Dzięki temu Twój grill wygląda jeszcze lepiej!





SOVEREIGN 90

CENA: 6 299 PLN*

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA



DWUSTRONNY RUSZT ŻELIWNY

Charakterystyczny dla Grilli Broil King, nie wychładza się w kontakcie z zimnymi potrawami oraz przy otwieraniu piekarnika. Może być używany obustronnie. W pozycji rynienkowej gromadzi soki z jedzenia, by później je odparować nadając potrawom smak. W pozycji stożkowej pozwala w łatwy sposób uzyskać diamentowy wzór na steku.

SYSTEM PGT

Performance Grilling Technology to połączenie opatentowanych technologii systemu grillowania Broil King®, gwarantujących niezrównaną moc i wydajność oraz fenomenalny smak grillowanych potraw.



SKŁADANE PÓŁKI BOCZNE

W grillu są doskonałym miejscem na przygotowanie potraw oraz przetrzymanie ich przed włożeniem do grilla. Posiadają uchwyty na akcesoria, dzięki którym łatwo i szybko możemy obrócić np. karkówkę.



GWARANCJA

Wszystkie grille gazowe marki Broil King produkowane są w USA i Kanadzie w celu zapewnienia najwyższej jakości. Zostały przystosowane do polskich norm ciśnienia gazu, co zostało potwierdzone certyfikatem unijnym CE. Jakość materiałów oraz wykończenia potwierdzona jest długimi okresami gwarancji.



ZESTAW ROŻNA OBROTOWEGO

Składa się z palnika do rożna umieszczonego w tylnej części piekarnika, silnika elektrycznego, pręta z kolcami do mocowania mięsa oraz zestawu do wyważania. Dzięki temu zestawowi upieczesz nie tylko chrupiącego kurczaka czy wyśmienity udziec, ale także wiele innych potraw.

PALNIK DUAL-TUBE™

Opatentowana technologia "tuby w tubie" wprowadza gaz w turbulencje zapewniając równomierny płomień na całej długości palnika, dzięki czemu uzyskujesz taką samą temperaturę na ruszcie. Ponad 120 otworów w dwóch rzędach palnika zapewnia szybkie nagrzanie się piekarnika nawet w zimie.



SIGNET 90

CENA: 5 599 PLN*

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA

SIGNET 40

CENA: 4 899 PLN*

KUCHENKA BOCZNA



DWUSTRONNY RUSZT ŻELIWNY

Charakterystyczny dla grilli Broil King, nie wychładza się w kontakcie z zimnymi potrawami oraz przy otwieraniu piekarnika. Może być używany obustronnie. W pozycji rynienkowej gromadzi soki z jedzenia, by później je odparować nadając potrawom smak. W pozycji stożkowej pozwala w łatwy sposób uzyskać diamentowy wzór na steaku.

KUCHENKA BOCZNA

Pozwoli Ci na ugotowanie zupy, sosu lub zrobienie kawy. Dodatkowo wzbogaca możliwości twojej letniej kuchni w ogrodzie. Teraz możesz przygotować wszystkie dania w swoim ogrodzie w towarzystwie rodziny i przyjaciół. Jest to fantastyczna alternatywa dla tradycyjnej kuchni w domu.



SKŁADANE PÓŁKI BOCZNE

Trwałe półki boczne ze stali są zaprojektowane tak, aby szybko i łatwo składały się umożliwiając wygodne przechowywanie grilla na małych powierzchniach. Wykonane z ocynkowanej stali malowanej proszkowo.

GWARANCJA

Wszystkie grille gazowe marki Broil King produkowane są w USA i Kanadzie w celu zapewnienia najwyższej jakości. Zostały przystosowane do polskich norm i ciśnienia gazu, co zostało potwierdzone certyfikatem unijnym CE. Jakość materiałów oraz wykończenia potwierdzona jest długimi okresami gwarancji.



ROYAL 340
CENA: 2 999 PLN*
KUCHENKA BOCZNA



ROYAL 320
CENA: 2 599 PLN*



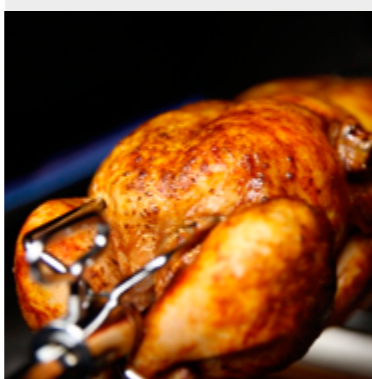
MONARCH 390
CENA: 4 199 PLN*
ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA



MONARCH 340
CENA: 3 599 PLN*
KUCHENKA BOCZNA



MONARCH 320
CENA: 3 199 PLN*



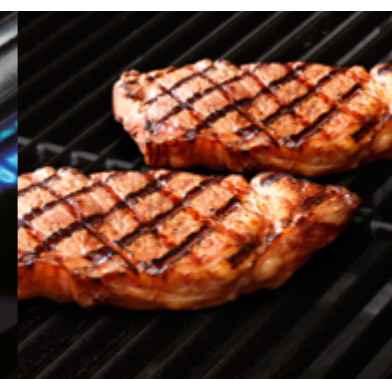
ZESTAW ROŻNA OBROTOWEGO

Składa się z palnika do rożna umieszczonego w tylnej części piekarnika, silnika elektrycznego, pręta z kołcami do mocowania mięsa oraz zestawu do wyważania. Dzięki temu zestawowi upieczesz nie tylko chrupiącego kurczaka czy wyśmienity udziec, ale także wiele innych potraw.



PALNIKI TUBOWE

Są wykonane z pojedynczej rury ze stali szlachetnej. Otwory po obu stronach palnika dwukrotnie zwiększają liczbę płomieni, przez co ulepszają rozprzewodzenie ciepła.



RUSZT ŻELIWNY

Ten jednostronny ruszt szybko się nagrzewa i jak każdy ruszt żeliwny długo utrzymuje ciepło. To niewątpliwie jego zaleta, szczególnie gdy potrawy wymagają od razu wysokiej temperatury.



GWARANCJA

Wszystkie grille gazowe marki Broil King produkowane są w USA i Kanadzie w celu zapewnienia najwyższej jakości. Zostały przystosowane do polskich norm i ciśnienia gazu, co zostało potwierdzone certyfikatem unijnym CE. Jakość materiałów oraz wykończenia potwierdzona jest długimi okresami gwarancji.



SZAFKA NA BUTLĘ Z GAZEM

Każdy grill Broil King został zaprojektowany tak, aby zmieścić dużą 11 kg butlę z gazem. Dzięki temu Twój grill wygląda jeszcze lepiej!





CROWN 590
CENA: 6 299 PLN*
ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA



CROWN 440
CENA: 4 299 PLN*
KUCHENKA BOCZNA



CRWON 440S
CENA: 4 499 PLN*
KUCHENKA BOCZNA



CROWN 340
CENA: 3 599 PLN*
KUCHENKA BOCZNA



CRWON 340S
CENA: 3 899 PLN*
KUCHENKA BOCZNA



RUSZT ŻELIWNY

Ten jednostronny ruszt szybko się nagrzewa i jak każdy ruszt żeliwny długo utrzymuje ciepło. To niewątpliwie jego zaleta, szczególnie gdy potrawy wymagają od razu wysokiej temperatury.

TECHNOLOGIA FLAV-R-WAVE™

Unikalny i opatentowany system Flav-R-Wave™ wypełnia całe dno piekarnika, przechwytuje i natychmiast odparowuje wyciekające soki oraz tłuszcze, nadając potrawom charakterystyczny grillowy smak. System zapewnia także równomierną dystrybucję ciepła i zmniejszoną amplitudę temperatury przy otwieraniu pokrywy.

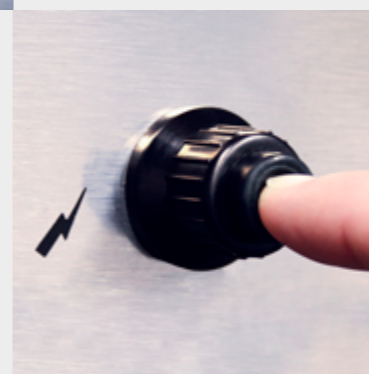


TERMOMETR DELUXE ACCU-TEMP™

Daje Ci kontrolę i precyzję grillowania. Dokładnie wskazuje temperaturę w piekarniku w zakresie od 0 do 375 °C. Głęboko umieszczona sonda zapewnia dokładny odczyt temperatury. Eleganckie wykończenie nadaje grillowi charakteru i stylu.

Elektroniczna zapalarka

Zapalarka Sure-Lite™ daje Ci pewność, że Twój grill zawsze odpali po wciśnięciu jednego przycisku.

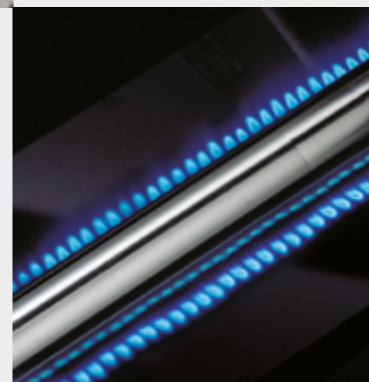


KUCHENKA BOCZNA

Palnik boczny o mocy 2,7 kW daje Ci znacznie szersze możliwości grillowania. Pozwala na równoczesne przygotowanie sosów, zup czy starterów, które możesz podać do dań gotowych.

PALNIKI TUBOWE

Są wykonane z pojedynczej rury ze stali szlachetnej o dużym przekroju. Otwory po obu stronach palnika dwukrotnie zwiększają liczbę płomieni, przez co umożliwiają lepsze rozprządzenie ciepła.



CART 430
CENA: 3 599 PLN*
KUCHENKA BOCZNA



CART 330
CENA: 2 999 PLN*
KUCHENKA BOCZNA



CART 310
CENA: 2 699 PLN*



GEM 320
CENA: 2 149 PLN*



RUSZT ŻELIWNY

Ten jednostronny ruszt szybko się nagrzewa i jak każdy ruszt żeliwny długo utrzymuje ciepło. To niewątpliwie jego zaleta, szczególnie gdy potrawy wymagają od razu wysokiej temperatury. Jest łatwy do utrzymania w czystości oraz konserwacji.

ZAWORY LINEAR FLOW™

Zapewnią dokładną kontrolę temperatury umożliwiając grillowanie pośrednie i bezpośrednie. Pokręta mają 180 stopniową regulację temperatury i wykonane są z wytrzymałego plastiku, ozdobionego chromowanym paskiem.



SKŁADANE PÓŁKI BOCZNE

Składane półki boczne wykonane z trwałego plastiku wykorzystasz jako przestrzeń roboczą podczas grillowania. Możesz na nich postawić zamarynowane mięso, półmisek z gotowymi potrawami.



Elektroniczna zapalarka

Zapalarka Sure-Lite™ daje Ci pewność, że Twój grill zawsze odpali po wciśnięciu jednego przycisku.

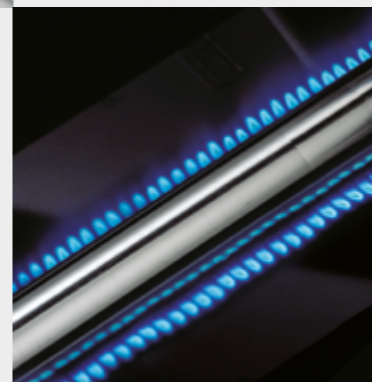


AROMATYZERY FLAV-R-WAVE™

Stąd pochodzi unikalny i doskonały smak potraw z grilla. Pokrywają przestrzeń nad palnikami i pod rusztem, zapewniają równomierne rozprowadzenie ciepła oraz odparowanie do potraw skapujących z nich soków i tłuszczu. Zapobiegają przypaleniu potraw, utrzymują temperaturę w piekarniku ułatwiając grillowanie z otwartą pokrywą.

PALNIKI TUBOWE

Są wykonane z pojedynczej rury ze stali szlachetnej. Otwory po obu stronach palnika dwukrotnie zwiększają liczbę płomieni, przez co ulepszą rozprowadzenie ciepła.



PORTA-CHEF 320
CENA: 1 999 PLN*



WÓZEK PORTA-CHEF
CENA: 899 PLN*

PORTA-CHEF 320 W ZESTAWIE Z WÓZKIEM 2 799 PLN*





WĘDZARNIA GAZOWA SMOKE

CENA: 3 299 PLN*



GRILL WĘGLOWY KEG 4000

CENA: 6 999 PLN*

JAK TO DZIAŁA?

Unikalny kształt gwarantuje perfekcyjny obieg temperatury tak ważnej w grillowaniu pośrednim, zwanym też konwekcyjnym. Warstwa zewnętrzna oddzielona jest od stalowej warstwy wewnętrznej izolacją gwarantując maksymalne zatrzymanie ciepła w środku, tym samym zwiększając efektywność i zmniejszając zużycie węgla.



ROZKŁADANY OCIEKACZ

Praktyczny ociekacz na tłuszcz ze stali szlachetnej pozwala na wyciąganie uwędzonych potraw bez ryzyka zabrudzenia posadzki.



PALNIK ZE STALI SZLACHETNEJ

Wydajny palnik o mocy 4.4 kW szybko rozgrzeje wędzarnię do pożądanej temperatury. Jakość potwierdzona 3-letnią gwarancją.



WYTRZYMAŁE RUSZTY ZE STALI SZLACHETNEJ

Cztery oddzielnie regulowane ruszty ze stali szlachetnej dają możliwość wędzenia różnych potraw w tym samym czasie.



180 STOPNIOWA KONTROLA

Zawory Linear-Flow™ gwarantują precyzyjną kontrolę temperatury. Dzięki temu możesz jeszcze lepiej sterować czasem oraz stopniem wędzenia, różnym dla poszczególnych produktów.



ŻELIWNY RUSZT

Ciężki żeliwny ruszt, znakomicie utrzymuje temperaturę. Dzięki temu zrobisz na nim steki z charakterystycznym diamentowym wzorem oraz uwędzisz pieczeń.



IZOLOWANA KONSTRUKCJA POKRYWY I KORPUSU

Konstrukcja o doskonałych właściwościach termicznych jest czymś, co odróżnia grilla Keg od reszty. Dwuścienna stalowa konstrukcja izoluje grilla, dzięki czemu znacznie ograniczysz zużycie węgla oraz dokładnie ustawisz temperaturę grillowania, pieczenia oraz wędzenia.





POKROWIEC PREMIUM

ZABEZPIECZ SWÓJ ZAKUP SKROJONYM NA MIARĘ POKROWCEM

Deszcz, śnieg lub wietrzna pogoda, dopasowane pokrowce Broil King® dostępne w różnych rozmiarach zapewniają właściwą ochronę.



POKROWCE Z SERII PREMIUM

Dopasowane pokrowce na grille Broil King® Premium są wykonane z trwałego, odpornego na wodę materiału PCV z wytrzymałym, wyplatany poliesterowym podkładem 900x900D oraz siatką zwiększającą przepływ powietrza oraz odporność na wilgoć. System zapięć hook-and-loop zapewnia lepsze spięcie pokrowca. Wzmocnione niebieskie szwy podkreślają wysoką jakość wykończenia. Gumowe rączki ułatwiają zakładanie i zdejmowanie pokrowca.

MODEL	POKROWIEC PREMIUM	
	INDEKS	CENA
IMPERIAL™ XL S / XL BLACK	68490	669 PLN*
REGAL™ S590 PRO	68492	619 PLN*
REGAL™ S490 PRO	68491	529 PLN*
BARON™ 590, Crown™ 590	68488	539 PLN*
BARON™ 490, 440	68487	499 PLN*
BARON™ 340, 320	68470	469 PLN*
SOVEREIGN™ 90	68487	499 PLN*
SIGNET™ 90, 40	68488	539 PLN*
MONARCH™ 390, 340, 320	68470	469 PLN*
CROWN™ 490, 440, 440S	68487	499 PLN*
CROWN™ 340, 340S	68470	469 PLN*
ROYAL™ 340, 320	68470	469 PLN*
KEG™ 4000	KA5535	349 PLN*



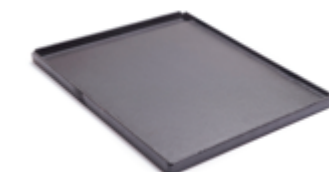
POKROWCE Z SERII SELECT

Dopasowane pokrowce na grille Broil King® Select są wykonane z trwałego, odpornego na wodę materiału PCV z wytrzymałym, wyplatany poliesterowym podkładem 500x300D. System zapięć hook-and-loop zapewnia lepsze spięcie pokrowca. Poliesterowe rączki ułatwiają zakładanie i zdejmowanie pokrowca.

MODEL	POKROWIEC SELECT	
	INDEKS	CENA
BARON™ 590, Crown™ 590	67488	349 PLN*
BARON™ 490, 440	67487	309 PLN*
BARON™ 340, 320	67470	279 PLN*
SOVEREIGN™ 90	67487	309 PLN*
SIGNET™ 90, 40	67488	349 PLN*
MONARCH™ 390, 340, 320	67470	279 PLN*
CROWN™ 490, 440, 440S	67487	309 PLN*
CART™ 430	67487	309 PLN*
CROWN™ 340, 340S	67470	279 PLN*
CART™ 340, 340S	67470	279 PLN*
ROYAL™ 340, 320	67470	279 PLN*
GEM™ 320	67420	159 PLN*
PORTA-CHEF™ 320	67420	159 PLN*
WĘDZARNIA GAZOWA SMOKE™	67240	169 PLN*



POWIERZCHNIA RYFLOWANA



POWIERZCHNIA PŁASKA

GRILLOWANIE BEZ GRANIC DOPASOWANA DO TWOJEGO GRILLA BROIL KING

Dwustronna płyta wykonana z żeliwa, pokryta spiekem ceramicznym.

MODEL	PŁYTA ŻELIWNA	
	INDEKS	CENA
IMPERIAL™ XL S / XL BLACK	11239	409 PLN*
REGAL™ S590 PRO	11239	409 PLN*
REGAL™ S490 PRO	11239	409 PLN*
BARON™ 590	11242	379 PLN*
BARON™ 490, 440	11242	379 PLN*
BARON™ 340, 320	11242	379 PLN*
SOVEREIGN™ 90	11220	349 PLN*
SIGNET™ 90, 40	11221	399 PLN*
MONARCH™ 390, 340, 320	11223	329 PLN*
CROWN™ 590, 490, 440, 340	11242	379 PLN*
CART™ 430, 330, 310	11242	379 PLN*
ROYAL™ 340, 320	11223	329 PLN*
PORTA-CHEF™ 320	11237	349 PLN*
GEM™ 320	11237	349 PLN*
KEG™ 4000	KA5542	199 PLN*

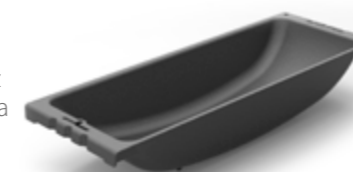


DWUSTRONNE PŁYTY ŻELIWNE

Dwustronna płyta żeliwna do grillowania firmy Broil King® posiada specjalnie dobraną grubość ścianek, dzięki czemu szybko i równomiernie się nagrzewa. Prądkowana powierzchnia po jednej stronie płyty świetnie nadaje się do grillowania mięs i warzyw, a płaska powierzchnia po drugiej stronie jest idealna do grillowania delikatnego mięsa ryb.

ŻELIWNY WOK

Idealnie wypełnia miejsce jednej kratki rusztu. Umieszczając go nad mocnym palnikiem, uzyskasz wysoką temperaturę. Wok posiada otwór na uchwyt wielofunkcyjny, co zapewnia proste wyjmowanie i wkładanie rozgrzanego woka.



MODEL	ŻELIWNY WOK	
	INDEKS	CENA
IMPERIAL™, REGAL™	69618	339 PLN*
BARON™, SOVEREIGN™	69617	299 PLN*

NOWOŚĆ
2017

STALOWA PŁYTA DO GRILLOWANIA

BROIL KING | 69160 | CENA: 299 PLN*

Stalowa płyta to kolejny krok w rozwoju Twoich umiejętności grillowania. Przyrządź hamburgery, ale spróbuj również jajek sadzonych bez grama tłuszczu, naleśników lub owoców morza. Nic tak nie utrzymuje ciepła jak ciężka 4,4 kg płyta wykonana ze stali węglowej.





ZESTAW DO GRILLOWANIA IMPERIAL™
 BROIL KING | 64004 | CENA: 349 PLN*
 Najbardziej profesjonalny zestaw do grillowania w ofercie Broil King®.

ZESTAW DO GRILLOWANIA BARON™
 BROIL KING | 64003 | CENA: 249 PLN*
 Zestaw zawiera łopatkę, szczypce z blokadą, silikonowy pędzel oraz szczotkę do czyszczenia.

ZESTAW DO GRILLOWANIA PORTA-CHEF™
 BROIL KING | 64001 | CENA: 389 PLN*
 Kompaktowy zestaw doskonały do zabrania w plener.

ZESTAW SZCZYPIC BARON™
 BROIL KING | 64312 | CENA: 139 PLN*
 Niebieskie szczypce służą do obracania ryby, zielone do warzyw, a czerwone do mięsa.

SZCZYPCE IMPERIAL™
 BROIL KING | 64012 | CENA: 89 PLN*
 Profesjonalne szczypce do obracania potraw na grillu, wykonane ze stali szlachetnej 1,8 mm.

SZCZYPCE BARON™
 BROIL KING | 64032 | CENA: 59 PLN*
 Szczypce do obracania potraw na grillu z blokadą, z serii Baron.

ŁOPATKA IMPERIAL™
 BROIL KING | 64011 | CENA: 89 PLN*
 Profesjonalna łopatka do grillowania z otwieraczem do butelek z serii Imperial™.

ŁOPATKA BARON™
 BROIL KING | 64031 | CENA: 59 PLN*
 Łopatka do obracania i przenoszenia potraw na grillu z serii Baron™.

SZCZOTKA Z NASADKĄ IMPERIAL™
 BROIL KING | 64014 | CENA: 119 PLN*
 Szczotka do czyszczenia rusztu z wymienną nasadką. 2 nasadki w zestawie.

NASADKI DO SZCZOTKI IMPERIAL™
 BROIL KING | 64015 | CENA: 69 PLN*
 Zamienne nasadki do szczotki Imperial™ #64014. Posiadają silikonowy chlapacz.

SZCZOTKA BARON™
 BROIL KING | 64034 | CENA: 69 PLN*
 Szczotka do czyszczenia rusztu z serii Baron™ z włosiem ze stali szlachetnej.

SZEROKA SZCZOTKA
 BROIL KING | 65641 | CENA: 59 PLN*
 Szczotka do czyszczenia rusztu o szerokości 16,5 cm.

DREWNIANA SZCZOTKA
 BROIL KING | 65225 | CENA: 79 PLN*
 Drewniana szczotka do czyszczenia rusztów z silikonowym chlapaczem.

PĘDZEL SILIKONOWY IMPERIAL™
 BROIL KING | 64013 | CENA: 69 PLN*
 Pędzel do pokrywania potraw marynatami, nasączenia oraz pokrywania rusztów olejem.

UCHWYT WIELOFUNKCYJNY
 BROIL KING | 60735 | CENA: 49 PLN*
 Uchwyt do podnoszenia wszystkich typów rusztów Broil King oraz wybranych akcesoriów.

SZCZYPCE DO GRILLA
 GRILLPRO | 40259 | CENA: 39 PLN*
 Szczypce do grillowania z blokadą.

SZCZYPCE Z BLOKADĄ GRAWITACYJNĄ
 GRILLPRO | 40275 | CENA: 69 PLN*
 Szczypce do grillowania z blokadą grawitacyjną. Wystarczy je obrócić.

DŁUGIE SZCZYPCE
 GRILLPRO | 40269 | CENA: 79 PLN*
 Szczypce o długości 51 cm.

SZCZOTKA CYLINDRYCZNA
 GRILLPRO | 77642 | CENA: 39 PLN*
 Szczotka o skręconym włosiu do czyszczenia rusztu.

SZCZOTKA DO PALNIKÓW
 GRILLPRO | 77310 | CENA: 29 PLN*
 Po długiej zimie warto przeczyszczyć wnętrza palników np. z pajęczyn.

STAŁOWA ŁOPATA DO PIZZY
 BROIL KING | 69800 | CENA: 159 PLN*
 Doskonała do ściągania gorącej pizzy z kamienia do grillowania.

ZESTAW DO PIZZY Z ŁOPATĄ
 BROIL KING | 69816 | CENA: 489 PLN*
 Grille Broil King® z łatwością rozgrzewają się do temperatury 350 °C co czyni je idealnymi do przyrządzania pizzy. Kamień na pierścieniu z uchwytami, kamieniem szamotkowym i łopatą.

KAMIEŃ DO GRILLOWANIA
 GRILLPRO | 69814 | CENA: 199 PLN*
 Szamotkowy kamień o średnicy 38 cm do pieczenia pizzy, chleba oraz ciastek.

ZESTAW DO PIZZY
 GRILLPRO | 98155 | CENA: 219 PLN*
 Szamotkowy kamień do pizzy z uchwytami oraz łopatą.

NOWOŚĆ
2017

NOWOŚĆ
2017

NOWOŚĆ
2017

NOWOŚĆ
2017

NOWOŚĆ
2017

NOWOŚĆ
2017



NOWOŚĆ
2017

BRYTFANNA DO GRILLOWANIA
BROIL KING | 69820 | CENA: 149 PLN*
Brytfanna z otworami to fantastyczne rozwiązanie do grillowania warzyw.



NOWOŚĆ
2017

BRYTFANNA ZE STALI SZLACHETNEJ
BROIL KING | 63105 | CENA: 169 PLN*
Niezbędna do pieczenia na rożnie.



STALOWA BRYTFANNA PERFOROWANA
BROIL KING | 69712 | CENA: 269 PLN*
Zestaw zawiera, łopatkę, szczypce z blokadą, silikonowy pędzel, szczotkę do czyszczenia



STOJAK DO ŻEBEREK I PIECZENI
BROIL KING | 62602 | CENA: 289 PLN*
Stojak do pionowego pieczenia żeberk, dzięki czemu zajmą mniej miejsca.



NOWOŚĆ
2017

ZESTAW DO SZASZŁYKÓW
BROIL KING | 69138 | CENA: 119 PLN*
Stojak wraz ze szpikulcami do szaszłyków z możliwością regulacji wysokości.



KOSZ DO GRILLOWANIA
BROIL KING | 65070 | CENA: 149 PLN*
Ułatwi obracanie potraw. Kosz posiada regulowaną wysokość i odczepianą rękojęść.



WYSOKA BRYTFANNA PERFOROWANA
BROIL KING | 69818 | CENA: 269 PLN*
Brytfanna z uniesionymi otworami na dnie do grillowania warzyw z kolekcji premium.



NOWOŚĆ
2017

WĄSKA BRYTFANNA PERFOROWANA
BROIL KING | 69722 | CENA: 89 PLN*
Brytfanna z otworami na dnie o szerokości 16 cm. Może posłużyć jako przykrywka do #69822.



KOSZ DO GRILLOWANIA
GRILLPRO | 24876 | CENA: 109 PLN*
Kosz do grillowania mięsa lub warzyw ułatwi obracanie grillowanych w nim potraw.



KOSZ NA TRZY RYBY
GRILLPRO | 24015 | CENA: 119 PLN*
Wykorzystując kosz z łatwością obrócisz całe ryby lub filety o długości do 28 cm.



PŁASKI KOSZ DO ROŻNA
GRILLPRO | 24785 | CENA: 109 PLN*
Mocowany na pręcie do rożna z regulacją wysokość pokrywy kosza.



NOWOŚĆ
2017

WĄSKI WOK DO GRILLOWANIA
BROIL KING | 69822 | CENA: 119 PLN*
Najlepsze rozwiązanie do grillowania warzyw. Zajmuje mało miejsca na ruszce.



PŁYTA ZE STALI SZLACHETNEJ
BROIL KING | 69165 | CENA: 389 PLN*
Do przygotowania śniadania na grillu. Rynienka z przodu wyłapie tłuszcz.



NOWOŚĆ
2017

WĄSKA STALOWA PŁYTA DO GRILLOWANIA
BROIL KING | 69122 | CENA: 199 PLN*
Doskonała do przygotowania tostów, sadzonych jaj i do smażenia.



ZESTAW ROŻNA OBROTOWEGO
BROIL KING | 60522 | CENA: 569 PLN*
Uniwersalny zestaw rożna to doskonała opcja dla posiadaczy grilli fabrycznie niewyposażonych w rożno. Zestaw zawiera stalowy pręt o długości 100,3 cm z możliwością przedłużenia o kolejne 15,2 cm, stalowe kolce oraz elektryczny silnik służący do obracania rożna.



KOLCE DO ROŻNA
GRILLPRO | 50502 | CENA: 79 PLN*
Dodatkowe kolce do rożna.



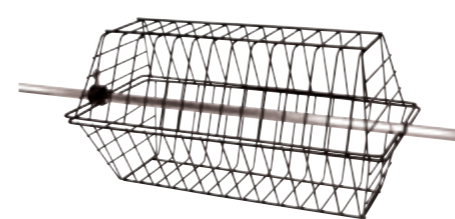
UNIWEKRALNA PŁYTA ŻELIWNA
GRILLPRO | 91212 | CENA: 159 PLN*
Uniwersalna dwustronna płyta pasująca do większości grilli. Wymiary 33,7 x 24,1 cm.



PŁYTA ALUMINIOWA
GRILLPRO | 91652 | CENA: 219 PLN*
Płyta z nieprzywierającą powłoką. Wymiary 48 x 27,5 cm.



STOJAK DO KURCZAKA Z BRYTFANNA
BROIL KING | 69133 | CENA: 259 PLN*
Stojak posiada cylinder w którym możesz umieścić płyn oraz cytrynę, które będą nadawać smaku od środka. Duża brytfanna zapobiegne przypaleniu, a napełniona płynem zapewni soczystość mięsa.



KOSZ DO ROŻNA
GRILLPRO | 24764 | CENA: 89 PLN*
Upieczesz w nim kawałki mięsa lub warzyw, bez konieczności ręcznego obracania.



PATYCZKI BAMBUSOWE DO SZASZŁYKÓW
GRILLPRO | 11060 | CENA: 9,99 PLN*
W opakowaniu znajduje się 100 sztuk o długości 25,4 cm.



WIESZAK NA PODUDZIA Z BRYTFANNA
BROIL KING | 64152 | CENA: 159 PLN*
Wieszając podudzia nie musisz przejmować się ich obracaniem. Za każdym razem skórka będzie chrupiąca z każdej strony.



STOJAK DO KURCZAKA Z KOSZEM DO GOTOWANIA NA PARZE
BROIL KING | 69824 | CENA: 239 PLN*
Równomiernie upieczesz na nim kurczaka i ugotujesz warzywa na parze.



STOJAK DO KURCZAKA Z PĘDZELKIEM
GRILLPRO | 41333 | CENA: 56 PLN*
Piejąc kurczaka w pozycji pionowej uzyskasz równomiernie chrupiącą skórę.

STALOWA SKRZYŃKA DO WĘDZENIA

BROIL KING | 60190 | CENA: 199 PLN*

Rozwiązanie dla osób poszukujących dodatkowych aromatów. Skrzynka ma dwie komory na wiórka drzewne i płyn oraz pokrywę na zawiasach z otworami, przez które unosi się dym z regulacją ilości dymu.

RODZAJ DREWNA	WIÓRKA DRZEWNE	
	INDEKS	CENA
WIÓRKA JADŁOSZYNOWE	00200	29 PLN*
WIÓRKA WHISKEY	00215	45 PLN*
WIÓRKA Z AMERYKAŃSKIEGO ORZECHA	00220	29 PLN*
WIÓRKA JABŁKOWE	00230	39 PLN*
WIÓRKA WIŚNIOWE	00240	39 PLN*
WIÓRKA OLCHOWE	00250	39 PLN*
WIÓRKA ORZESZNIKOWE	00260	39 PLN*
WIÓRKA KLONOWE	00270	39 PLN*
WIÓRKA CEDROWE	00275	39 PLN*



WIÓRKA DRZEWNE GRILLPRO

Selekcja wiórek wędzarniczych do każdego rodzaju mięsa.



DESKA Z BECZKI PO WINIE

BROIL KING | 63270 | CENA: 69 PLN*

Grillowanie na desce z beczki po czerwonym winie to wyjątkowy sposób grillowania pośredniego.



RODZAJ DREWNA	KAWAŁKI BECZKI	
	INDEKS	CENA
KAWAŁKI BECZKI PO RUMIE	63255	99 PLN*
KAWAŁKI BECZKI PO WINIE	63250	99 PLN*

KAWAŁKI BECZKI BROIL KING

Kawałki beczki wykorzystasz do wędzenia bez konieczności wykorzystania skrzynki do wędzenia.



NOWOŚĆ
2017

WIÓRKA WHISKEY DO WĘDZENIA

BROIL KING | 63215 | CENA: 59 PLN*

Wiórka whiskey dodadzą wyjątkowego aromatu i smaku wołowinie, wieprzowinie oraz drobiu.



CEDROWA DESKA DO GRILLOWANIA

BROIL KING | 63280 | CENA: 69 PLN*

Deska do grillowania ryb i drobiu, nadaje potrawom aromat cedru. W zestawie dwie deski o wymiarach 38 x 19 x 1 cm.



KLONOWA DESKA DO GRILLOWANIA

BROIL KING | 63290 | CENA: 89 PLN*

Deska do grillowania i podawania mięs, nadaje potrawom aromat klonu. W zestawie dwie deski o wymiarach 38 x 19 x 1 cm.



DESKA CEDROWA DO GRILLOWANIA

GRILLPRO | 00280 | CENA: 49 PLN*

Deska do grillowania ryb i drobiu, nadaje potrawom aromatu cedru. W zestawie dwie deski o wymiarach 38 x 14,6 x 0,8 cm.



DESKA KLONOWA DO GRILLOWANIA

GRILLPRO | 00290 | CENA: 69 PLN*

Deska do grillowania i podawania mięs, nadaje potrawom aromat klonu. W zestawie dwie deski o wymiarach 38 x 14,6 x 0,8 cm.



ŻELIWNY GARNEK 500 ML

BROIL KING | 69700 | CENA: 219 PLN*

Do zapiekania warzyw, serów oraz duszenia niewielkich kawałków mięs.



ŻELIWNĄ SKRZYŃKĄ DO WĘDZENIA

GRILLPRO | 00150 | CENA: 99 PLN*

Skrzynka do wędzenia wykonana z żeliwa. Doskonale utrzymuje temperaturę.



ŻELIWNĄ BRYTFANNĄ DO ŻEBEREK

BROIL KING | 69615 | CENA: 539 PLN*

Brytfanna do zapiekania żeberek, wykonana z żeliwa, dzięki czemu fantastycznie utrzymuje temperaturę. Na dnie posiada wyjmowany ruszt.



WOK ŻELIWNY

BROIL KING | 69710 | CENA: 429 PLN*

Wok do użycia na grillu i w kuchni. Doskonale nada się do przygotowania dań azjatyckich.



RONDELEK Z SILIKONOWYM PĘDZELKIEM

BROIL KING | 61491 | CENA: 69 PLN*

Do nakładania sosów i marynat oraz konserwacji rusztów.



GARNEK ŻELIWNY 1,25 L

GRILLPRO | 91660 | CENA: 319 PLN*

Żeliwny garnek idealny do zapiekania, gotowania, podgrzewania i duszenia.



ŻELIWNĄ PATELNIĄ DO FAJITY

BROIL KING | 69470 | CENA: 159 PLN*

Szybko i łatwo przygotujesz nie tylko fajity, ale też inne dania.



ZESTAW MINI TERMOMETRÓW

BROIL KING | 61138 | CENA: 99 PLN*

Czerwone termometry skalibrowane do drobiu, czarne do wołowiny.



TERMOMETR DO MIĘSA

GRILLPRO | 11391 | CENA: 49 PLN*

Nie ryzykuj i zawsze podawaj właściwie ugrillowane dania z grilla, mierząc ich temperaturę.



LATARKA LEDOWA

BROIL KING | 50936 | CENA: 119 PLN*

Grillując po zmroku warto zamocować latarkę na rączce pokrywy.



WIDELEC Z TERMOMETREM

GRILLPRO | 13850 | CENA: 109 PLN*

Jedynym sposobem na upewnienie się, że mięso jest gotowe jest zmierzenie temperatury.



LATARKA LEDOWA Q-LITE

GRILLPRO | 50937 | CENA: 119 PLN*

Grillując po zmroku warto zamocować latarkę na rączce pokrywy.



ROZPYLACZ OLEJU

BROIL KING | 60940 | CENA: 89 PLN*

Rozpylacz oleju to jedno z akcesoriów, które musisz mieć. Służy do konserwacji rusztów oraz do zwilżania potraw podczas grillowania.



NOŻE DO STEKÓW

BROIL KING | 64935 | CENA: 129 PLN*

Zestawem czterech ząbkowanych noży Broil King do steków z łatwością pokroisz mięso o każdym stopniu wysmażenia.



RĘKAWICE SKÓRZANE

BROIL KING | 60528 | CENA: 179 PLN*

Dwie skórzane rękawice, przydatne podczas grillowania, niezbędne przy obsłudze akcesoriów oraz przy czyszczeniu urządzenia.



SILIKONOWA RĘKAWICA Z PODKŁADKĄ

BROIL KING | 60973 | CENA: 119 PLN*

Przydatna w ściąganiu kurczaka z rożna i czyszczeniu grilla. Można myć w zmywarce.



STRZYKAWKA DO MARYNATY

BROIL KING | 61495 | CENA: 89 PLN*

Grillując duże kawałki mięsa, zamarynuj je od środka przy wykorzystaniu strzykawki.



OTWIERACZ DO BUTELEK

BROIL KING | 64009 | CENA: 30 PLN*

Otwieracz do butelek w kształcie łopatkę do grillowania.



RĘKAWICA SILIKONOWA

GRILLPRO | 90973 | CENA: 89 PLN*

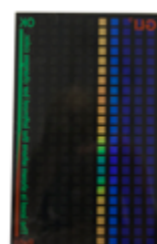
Rękawica z silikonu ułatwi ściąganie kurczaka z gorącego rożna, jest prosta w czyszczeniu.



CEDROWA DESKA DO KROJENIA

BROIL KING | 68425 | CENA: 379 PLN*

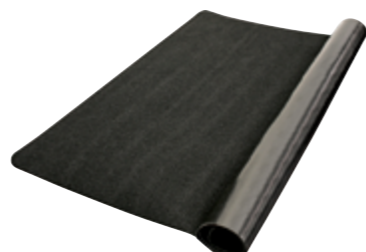
Posiada wyżłobienie, które złapie wyciekającą z upieczonego mięsa soki. Grubość 4 cm.



WSKAŹNIK POZIOMU GAZU

GRILLPRO | 00030 | CENA: 29 PLN*

Mierząc poziom gazu będziesz wiedzieć kiedy wymienić butlę na pełną.



MATA POD GRILLA

GRILLPRO | 72590 | CENA: 129 PLN*

Zabezpiecz miejsce pod grillem przed tłuszczem oraz innymi zabrudzeniami.



FARTUCH

BROIL KING | 60975 | CENA: 139 PLN*

Fartuch z logo Broil King z otwieraczem do butelek oraz z kieszeniami na przydatne akcesoria.

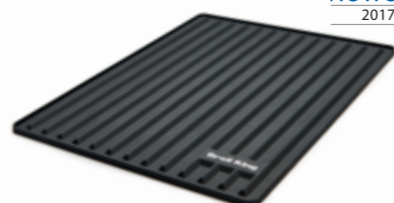


ZESTAW DO SZASZŁYKÓW

GRILLPRO | 41338 | CENA: 89 PLN*

Zestaw zawiera stalową, składaną ramę oraz 6 szpikulców. Wymiary 33 x 25,5 cm.

NOWOŚĆ
2017



SILIKONOWA MATA NA PÓŁKĘ BOCZNĄ

BROIL KING | 60009 | CENA: 99 PLN*

Zabezpiecz boczną półkę przed zabrudzeniami oraz porysowaniem.



UCHWYTY DO TRZYMANIA KUKURYDZY

GRILLPRO | 41580 | CENA: 15 PLN*

Uchwyty wbijane na oba końce, czynią kukurydzę łatwą w jedzeniu.



WĄSKA TACKA ALUMINIOWA (3SZT.)

GRILLPRO | 50419 | CENA: 39 PLN*

Tacki o szerokości rusztów w grillach Baron, Crown i Cart.



AROMATYZER

BROIL KING | KA5533 | CENA: 299 PLN*

Obowiązkowe wyposażenie grilla węglowego Keg, służy do wędzenia, nawilżania oraz grillowania pośredniego.

CZĘŚCI ZAMIENNE



AROMATYZER FLAV-R-WAVE

PALNIK DUAL-TUBE



DWUSTRONNY ŻELIWNY RUSZT

PALNIK SUPER 8 INFINITY



SEPARATOR MIĘDZYPALNIKOWY

SEPARATOR MIĘDZYPALNIKOWY



RUSZT Z 9MM PRĘTÓW STALI SZLACHETNEJ

TERMOMETR

NAZWA CZĘŚCI ZAMIENNYCH	CZĘŚCI ZAMIENNE	
	INDEKS	CENA
DWUSTRONNY RUSZT Z ODLEWU STALI SZLACHETNEJ	11249	569 PLN*
RUSZT Z 9MM PRĘTÓW STALI SZLACHETNEJ REGAL I IMPERIAL (15,5x48,5)	11153	399 PLN*
RUSZT Z 9MM PRĘTÓW STALI SZLACHETNEJ REGAL I IMPERIAL (32x48,5)	18653	789 PLN*
DWUSTRONNY ŻELIWNY RUSZT IMPERIAL I REGAL	11229	189 PLN*
DWUSTRONNY ŻELIWNY RUSZT CROWN 20/40/90, SIGNET 40/90 (1SZT.)	11228	229 PLN*
DWUSTRONNY ŻELIWNY RUSZT BARON (1SZT.)	11241	159 PLN*
DWUSTRONNY ŻELIWNY RUSZT ROYAL 10/30, MONARCH 320/340/390	11222	219 PLN*
AROMATYZER FLAV-R-WAVE™ IMPERIAL I REGAL	18433	89 PLN*
AROMATYZER FLAV-R-WAVE™ BARON	18431	85 PLN*
AROMATYZER FLAV-R-WAVE™ ROYAL, MONARCH, SIGNET, SOVERGIN	18429	69 PLN*
AROMATYZER ROYAL 10/30 + MONARCH 40	18440	169 PLN*
AROMATYZER CROWN 20/40/90	18488	209 PLN*
SEPARATOR MIĘDZYPALNIKOWY SIGNET I SOVEREIGN	18529	69 PLN*
PALNIK DUAL-TUBE™ IMPERIAL I REGAL	18633	129 PLN*
PALNIK DUAL-TUBE™ BARON	18631	119 PLN*
PALNIK DUAL-TUBE™ MONARCH, SIGNET, SOVEREIGN	18629	99 PLN*
PALNIK DUAL H SMALL BURNER 1500™ ROYAL 10/30	18626	269 PLN*
PALNIK SUPER 8 INFINITY T501™ CROWN 20/40/90	18434	369 PLN*
PALNIK SUPER 8 INFINITY T401™ MONARCH 40	18432	279 PLN*
MAŁY TERMOMETR	18010	53 PLN*
DUŻY TERMOMETR	18013	56 PLN*



**POZNAJ AKCESORIA
DO GRILLOWANIA NA
WWW.BROILKING.PL**

Broil King®

Grilluj z pasją

Agrimpex Griluj i Gotuj - AGG
ul. Zwierzyniecka 2a
37-500 Jarosław
Tel: +48 16 623 61 72

biuro@broilking.pl // www.broilking.pl // facebook.pl/broilking