

The background features large, stylized numbers '2019' in a high-contrast black and white color scheme. The numbers are partially cut off by the edges of the frame. The '2' is on the left, '0' is at the top right, '1' is on the bottom left, and '9' is at the bottom right.

Broil King®

Grilluj z pasją



KOLEKCJA GRILLI BROIL KING® 2019

Stworzona z myślą o niepowtarzalnym smaku

Przedstawiamy Państwu modele grilli oraz akcesoria na sezon 2019 - to wyjątkowa pod każdym względem oferta. Począwszy od grilli gazowych po węglowe, od tych dużych, aż po te przenośne. Wszystkie stworzone, aby spędzać więcej czasu z rodziną i znajomymi, przygotowując smaczne posiłki. W tym roku wprowadzamy do oferty grille zasilane gazem ziemnym, które nie wymagają wymiany butli, dzięki temu grillowanie staje się jeszcze wygodniejsze.

Nasza oferta to również szeroka gama, prawie 200, niezbędnych akcesoriów. Szczególną uwagę warto zwrócić na kamienie do pieczenia pizzy, wieszaki na udka, termometry do mięsa oraz deski do pieczenia ryb.

Grille Broil King to urządzenia, które zostały zaprojektowane tak, by nie tylko spełniać rolę funkcjonalnych grilli najwyższej jakości, ale były także designerską ozdobą w waszym ogrodzie. Jesteśmy przekonani, że nasze grille dostarczą niezapomnianych wrażeń kulinarnych oraz smaku grillowanych potraw, który tak bardzo kochamy.



Spis treści

Tworzymy doskonałe produkty	5
Trzy zalety grillowania	6
Na co zwrócić uwagę wybierając grilla	8
Legendarny system grillowania PGT	10
Seria Imperial™ i Regal™ do zabudowy	12
Seria Imperial™	14
Seria Regal™	16
Seria Sovereign™	18
Seria Baron™	20
Seria Signet™	22
Seria Monarch™	24
Seria Crown™	26
Seria Crown™ Classic	28
Seria Royal™	30
Seria Gem™	32
Seria Porta-Chef™	34
Seria Keg™	36
Seria Smoke™	38
Broil King® Akcesoria	40
Broil King® kolekcja grilli 2019	60
Specyfikacja grilli	62



Broil King





TWORZYMYS DOSKONAŁE PRODUKTY

Produkujemy grille gazowe, na których możesz polegać pod względem wysokiej wydajności, jakości materiałów i trwałości na wiele lat. Nasze grille są produkowane w północno – amerykańskich fabrykach, rozlokowanych w Huntington i Dickson w USA oraz Waterloo w Kanadzie. Większość elementów naszych grilli pochodzi od amerykańskich i kanadyjskich producentów. Piekarnik, palniki, aromatyzery, ruszty, półki boczne i wiele innych komponentów jest wytwarzanych przez wykwalifikowanych specjalistów. Wysokiej jakości stal walcowana pozyskiwana jest wyłącznie w północno-amerykańskich hutach.



Onward Manufacturing w pełni integruje cały proces produkcyjny, co zapewnia wysoką jakość. Jest to możliwe dzięki zespołowi doświadczonych ekspertów i wdrożonym najnowocześniejszym technologiom, między innymi precyzyjnemu procesowi wytłaczania i gięcia metalu, malowaniu farbą proszkowo - epoksydową, emaliowaniu porcelaną, odlewami aluminiowymi oraz dystrybucji. Nie jesteśmy monterami grilli z istniejących na rynku części. W pełni angażujemy się w cały proces produkcji naszych urządzeń, kontrolując jakość od początku do końca.



Onward Manufacturing jest rodzinną firmą, istniejącą na rynku od 1906 roku, z 30-letnim doświadczeniem w budowaniu wysokiej jakości grilli gazowych marki Broil King®.

Dystrybutor marki w Polsce podtrzymuje rodzinną tradycję prowadzenia biznesu. Już od 19 lat rozwija markę Broil King® na polskim rynku, zapewniając najwyższą jakość obsługi klienta, dystrybucji i serwisu.



3

ZALETY

GRILLOWANIA NA GRILLU GAZOWYM



WYGODA

Grille gazowe nie mają sobie równych pod względem wygody obsługi. Wyobraź sobie, że wracasz późnym 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 zalecamy wypalenie resztek 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, które pozwolą Ci uzyskać pożądane rezultaty. Na grillu gazowym możesz wędzić w niskiej temperaturze oraz grillować lub piec w wysokiej. Ponadto, z łatwością utrzymasz równomierną temperaturę na powierzchni całego rusztu. Wystarczy przekręcić pokrętkę, aby szybko ją podnieść lub obniżyć. 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 tłuszczów. 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 kuchenke bocznej, zapewnia wiele nowych możliwości przyrządzania potraw w ogrodzie.

KUP WŁAŚCIWEGO GRILLA ZA PIERWSZYM RAZEM

DOBRA INWESTYCJA NA LATA

Bądźmy szczerzy, większość z nas posiadała grilla, który nie działał tak jakbyśmy tego oczekiwali. Trudności z rozpaleniem i utrzymaniem ciepła, przekładaniem jedzenia, żeby się nie przypaliło... Jakie to frustrujące! Czas pozbyć się starego grilla i kupić nowego. Ale na co zwrócić uwagę, szukając nowego grilla, aby rozwiązać te problemy raz na zawsze?

Postaw na grill gazowy zamiast węglowego.

Rozpala się szybko i bezproblemowo, nadaje potrawom wyrazisty i unikalny smak barbecue, łatwo się czyści. Co więcej, grill gazowy poszerzy Twoje kulinarne możliwości w ogrodzie. Ugrillujesz nie tylko karkówkę, kielbaski czy kurczaka, ale zrobisz również włoską pizzę, chrupiącego kurczaka z różną, łososia na desce cedrowej, a nawet przyrządzisz 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. Jest wiele cech, na które musisz zwrócić uwagę, aby cieszyć się każdym grillowaniem i bezproblemową obsługą urządzenia przez wiele lat. Już teraz dowiedz się jak odróżnić dobrego grilla od przeciętnego.



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.

RUSZT

WYJMIJ RUSZT

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

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.

MOC

POZNAJ PALNIKI

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

**Na co zwrócić
uwagę
wybierając
grilla**

SZCZEGÓŁY

DOSTRZEŻ DETALE

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

CZEGO SZUKAĆ?

- Wykonania z odlewu z aluminium
- Głębokiego piekarnika
- Zamkniętego dna piekarnika z małą ilością otworów
- Długich okresów gwarancyjnych

DLACZEGO?

- Jest trwały
- Efektywnie rozprzewadza ciepło
- Zachowuje odpowiednią temperaturę nawet w zimie
- Zmniejsza zużycie gazu



CZEGO SZUKAĆ?

- Rusztu ciężkiego i solidnego
- Dwustronnego
- Z małymi odstępami między żeberkami

DLACZEGO?

- Doskonale asymilują, utrzymują i oddają ciepło
- Dają możliwość stosowania wielu technik grillowania
- Łatwe w czyszczeniu
- Gwarantują trwałość na wiele lat



CZEGO SZUKAĆ?

- Kąta nachylenia fali aromatyzera 32°
- Jak największej przestrzeni pod rusztem pokrytej aromatyzierami
- Wykonania z wysokiej jakości, grubej stali szlachetnej

DLACZEGO?

- Optymalnie odparowują soki i tłuszcze, nadając potrawom charakterystyczny grillowy smak
- Równomiernie rozprzewadzają temperaturę w piekarniku
- Zabezpieczają palniki



CZEGO SZUKAĆ?

- Technologii Dual-Tube™
- Dwóch rzędów płomieni w palniku
- Dużej średnicy palnika
- Wykonania z wysokiej jakości stali szlachetnej
- 10 letniej gwarancji

DLACZEGO?

- Równomiernie rozprzewadzają ciepło na całej głębokości piekarnika, od lewej do prawej strony grilla
- Szybko nagrzewają piekarnik do pożądanej temperatury
- Cechują się trwałością i niezawodnością



CZEGO SZUKAĆ?

- Grilla z szafką mieszczącą 11 kg butlę z gazem
- Pokręteł z możliwością regulacji o 180°
- Stabilnego wózka
- Dostępności części zamiennych
- Unikalnego designu

DLACZEGO?

- Wygląd grilla, który nada Twojemu ogrodowi niepowtarzalny styl
- Precyzyjna kontrola temperatury wpływa na rezultaty grillowania
- Wygoda grillowania to uczucie radości
- Dopracowane detale dla najbardziej wymagających





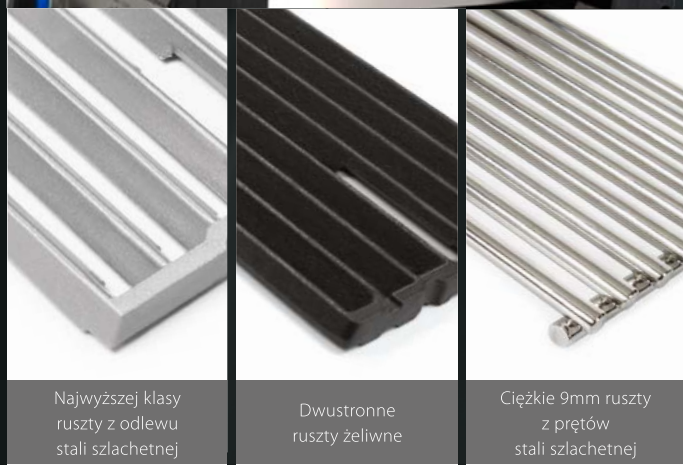
Performance Grilling Technology to połączenie opatentowanych technologii systemu grillowania Broil King®, gwarantujących niezrównaną moc i wydajność, ale przede wszystkim fenomenalny smak grillowanych potraw. Nasze rozwiązania spowodują, że Twoje grillowanie będzie proste, przyjemne i smaczne.





ZNAKOMICIE UTRZYMUJE CIEPŁO IZOLOWANY PIEKARNIK

Piekarnik w grillu gazowym Broil King® jest głęboki, wysoki i trwały. Pokrywa komorowa i piekarnik Therma-Cast™ zostały zaprojektowane tak, by zapewnić równomierną temperaturę oraz izolację cieplną. Wszystko to w celu uzyskania doskonałych rezultatów za każdym razem.



Najwyższej klasy ruszty z odlewu stali szlachetnej

Dwustronne ruszty żeliwne

Ciężkie 9mm ruszty z prętów stali szlachetnej

PERFEKCYJNY DIAMENTOWY WZÓR DWUSTRONNE RUSZTY FLAV-R-CAST™

Ruszty Broil King® doskonale akumulują ciepło, dzięki czemu przyrządzane potrawy zawsze pozostają soczyste, nie tracąc przy tym unikalnego dla grillowania aromatu. W pozycji rynienkowej gromadzą aromatyczne soki spływające z potraw, a po obróceniu na stronę stożkową, pozwalają uzyskać charakterystyczną dla steku kratkę.



FENOMENALNY SMAK AROMATYZERY 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 smak barbecue. System zapewnia także równomierną dystrybucję ciepła i zmniejszoną utratę temperatury przy otwieraniu pokrywy.



WYSOKA WYDAJNOŚĆ PALNIKI DUAL-TUBE™

Rewolucyjna technologia Dual-Tube™ polega na zastosowaniu dodatkowej, wewnętrznej rury, która pozwala na równomierne rozpraszanie gazu na całej długości palnika. Dzięki temu, wysokość płomienia jest taka sama zarówno z przodu, jak i z tyłu. Dodatkowo palniki posiadają otwory po obu stronach, co zapewnia równomierną temperaturę, od prawej do lewej strony ruszta oraz szybsze rozgrzanie grilla.



OPTYMALNA TEMPERATURA ZAWORY LINEAR-FLOW™

Zawory Linear-Flow™ z technologią pokręteł Sensi-Touch™ umożliwiają precyzyjną, liniową kontrolę temperatury. Twój grill będzie rozgrzany zawsze dokładnie tak, jak potrzebujesz.





Kolekcja grilli do zabudowy Broil King® Grill gazowy dopasowany do Twoich potrzeb

Z ogromną radością przedstawiamy serię grilli do zabudowy. Rozwiązania oferujące możliwość stworzenia unikalnej kuchni w ogrodzie dostosowanej do Twoich potrzeb, która zmieni sposób spędzania czasu Twojej rodziny. Wejdź na stronę www.broilking.pl i zobacz ofertę grilli do zabudowy Imperial™ i Regal™ i zapoznaj się z nowymi możliwościami.





SERIA IMPERIAL™

NOWOŚĆ
2019



IMPERIAL™ XL S | XL S [GZ]

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA

CENA: 18 999 PLN* | 19 399 PLN*

CECHY MODELU XL S / XL S [GZ]

- Dwa niezależne piekarniki
 - Dwustronne ruszta z odlew ze stali szlachetnej
 - Wymiary rusztów 49 × 65+32 cm
 - Wymiary górnej półki 20,5 × 63,5+28,5 cm
- 14 Model IMPERIAL™ XL S dostępny jest w wersji na gaz ziemny



IMPERIAL™ XL BLACK

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA

CENA: 17 999 PLN*

CECHY MODELU XL BLACK

- Dwa niezależne piekarniki
- Dwustronne ruszta z odlew ze stali szlachetnej
- Pokrywy pokryte spiekem ceramicznym
- Wymiary rusztów 49 × 65+32 cm
- Wymiary górnej półki 20,5 × 63,5+28,5 cm

IKONA STYLU



Amerykańska stal szlachetna i emalia porcelanowa

to dwa wykończenia, które czynią grille z serii Imperial™ wyjątkowymi.

GRILLUJ PO ZACHODZIE SŁOŃCA



Oświetlenie wewnątrz piekarnika i podświetlane pokręta

umożliwiają precyzyjne ustawienie pokręteł i obserwowanie grillowanych potraw.

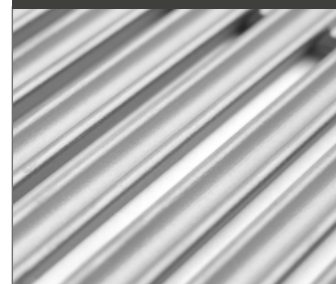
LUKSUS



Dwa piekarniki, dwustronne ruszta z odlew ze stali szlachetnej

szuflady i półki czynią serię Imperial™ synonimem luksusu i są wzorem grilla idealnego.

BEZKOMPROMISOWY



Najlepsze i najnowsze technologie Broil King

powodują, że jest to idealny wybór dla osób które lubią to, co niepowtarzalne.

POLECANE AKCESORIA



68490 | POKROWIEC PREMIUM - XL
68492 | POKROWIEC PREMIUM - 590
68491 | POKROWIEC PREMIUM - 490



64004 | ZESTAW DO GRILLOWANIA IMPERIAL



11239 | DWUSTRONNA PLYTA ŻELIWNA



69618 | ŻELIWNY WOK DO GRILLI IMPERIAL I REGAL

NAJWAŻNIEJSZE CECHY SERII IMPERIAL™

- ★ System PGT
- ★ Palniki Dual-Tube™
- ★ Aromatyzery Flav-R-Wave™
- ★ Dwustronne ruszta z odlew ze stali szlachetnej
- ★ Zawory Linear-Flow™
- ★ Pokrywa komorowa

- Szafka na 11 kg butlę z gazem
- Oświetlany piekarnik
- Podświetlane pokręta 180° Sensi-Touch™
- Technologia Roll-On
- Wysuwana szuflada w prawej półce bocznej
- Termometr Deluxe Accu-Temp™



IMPERIAL™ 590

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA
CENA: 13 999 PLN*

CECHY MODELU 590

- Dwustronne ruszta z odlew ze stali szlachetnej
- Wymiary ruszta 49 × 81 cm
- Wymiary górnej półki 20,5 × 80 cm



IMPERIAL™ 490

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA
CENA: 12 999 PLN*

CECHY MODELU 490

- Dwustronne ruszta z odlew ze stali szlachetnej
- Wymiary ruszta 49 × 65 cm
- Wymiary górnej półki 20,5 × 64 cm



SERIA REGAL™

NOWOŚĆ
2019



REGAL™ XL

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA

CENA: 12 999 PLN*

CECHY MODELU XL

- Dwa niezależne piekarniki
- 6 dwustronnych rusztów żeliwnych Flav-R-Cast™
- Pokrywy komorowe pokryte spiekem ceramicznym
- Wymiary rusztów 49 × 65+32 cm
- Wymiary górnej półki 20,5 × 63,5+28,5 cm

WSZECHSTRONNOŚĆ I MOŻLIWOŚCI



Zestaw rożna i kuchenka boczna

W XXI wieku, grill to nie tylko potrawy z grilla. Urządzenie spełnia wszystkie zadania kuchni w ogrodzie, a nawet więcej. Na rożnie upiecz kurczaka lub pieczeń, a na kuchence bocznej podgrzej zupę, zrób ratatouille i zaparz kawę.

AUTENTYCZNY SMAK



System PGT

w które wyposażone są grille z serii Regal™, odpowiedzialny jest za wysoką wydajność oraz autentyczny smak bbq.

GRILLOWANIE NOCĄ



Podświetlane pokręta

podkreślają wyjątkowy charakter serii Regal™ i umożliwiają precyzyjne ustawienie pokręteł podczas nocnego grillowania.

POLECANE AKCESORIA



68490 | POKROWIEC PREMIUM - XL
68492 | POKROWIEC PREMIUM - 590
68491 | POKROWIEC PREMIUM - 490



64004 | ZESTAW DO
GRILLOWANIA IMPERIAL



11239 | DWUSTRONNA PŁYTA
ŻELIWNA



69618 | ŻELIWNY WOK DO
GRILLI IMPERIAL I REGAL

NAJWAŻNIEJSZE CECHY SERII REGAL™

System PGT

- ★ Palniki Dual-Tube™
- ★ Aromatyzery Flav-R-Wave™
- ★ Ruszty z 9mm prętów stali szachetnej (S590, S490)
- ★ Zawory Linear-Flow™
- ★ Pokrywa komorowa

- Szafka na 11 kg butlę z gazem
- Podświetlane pokręta 180° Sensi-Touch™
- Technologia Roll-On
- Termometr Deluxe Accu-Temp™
- Balkoniki w półkach na napoje i przyprawy
- Wersja pięć lub cztery palników



REGAL™ S590 PRO

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA

CENA: 9 999 PLN*

CECHY MODELU S590 PRO

- 5 opatentowanych palników Dual-Tube™
- 5 aromatyzery Flav-R-Wave™
- Wymiary ruszty 49 × 81 cm
- Wymiary górnej półki 22,5 × 80 cm




REGAL™ S490 PRO | S490 PRO [GZ]

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA

CENA: 8 999 PLN* | 9 399 PLN*

CECHY MODELU S490 PRO / S490 PRO [GZ]

- 4 opatentowane palniki Dual-Tube™
- 4 aromatyzery Flav-R-Wave™
- Wymiary ruszty 49 × 65 cm
- Wymiary górnej półki 22,5 × 64 cm

 Model REGAL™ S490 PRO dostępny jest w wersji na gaz ziemny



SERIA SOVEREIGN™



SOVEREIGN™ XL 420

CENA: 6 599 PLN*

CECHY MODELU XL 420

- 4 opatentowane palniki Dual-Tube™
- 4 aromatyzery Flav-R-Wave™
- 4 dwustronne ruszty żeliwne, o wymiarach 43 x 86 cm. Górna półka o wymiarach 30 x 81 cm



SOVEREIGN™ 90

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA

CENA: 6 199 PLN*

CECHY MODELU 90

- 3 opatentowane palniki Dual-Tube™
- 3 aromatyzery Flav-R-Wave™
- 3 dwustronne ruszty żeliwne, o wymiarach 43 x 65 cm. Górna półka o wymiarach 30 x 60 cm

TRWAŁA KLASYKA



Piekarnik Thermo-Cast™ wykonany w całości z odlewów aluminium, doskonale utrzymuje temperaturę. Jest tak trwały, że dajemy na niego dożywotnią gwarancję.

DLA GASTRONOMII



Sovereign XL 420 dzięki ogromnej powierzchni rusztów (43x86 cm + 30x81 cm) sprawdzi się w gastronomii do organizacji imprez plenerowych, ogrodowych oraz cateringu.

PRZMYŚLANE DETALE



Półka na sosy i napoje to dodatkowe miejsce na półkach bocznych, na których można odstawić przyprawy lub butelkę z ulubionym napojem.

MOBILNOŚĆ



Dwa 20 cm kółka dzięki którym pomimo dużego rozmiaru grilla, łatwo przemieścisz go po trawniku i nierównych powierzchniach.

POLECANE AKCESORIA



68491 | POKROWIEC PREMIUM - XL 420
68487 | POKROWIEC PREMIUM - 90
67487 | POKROWIEC SELECT - 90



64004 | ZESTAW DO GRILLOWANIA IMPERIAL



11220 | DWUSTRONNA PŁYTA ŻELIWNA



69816 | KAMIEŃ DO PIZZY Z ŁOPATĄ

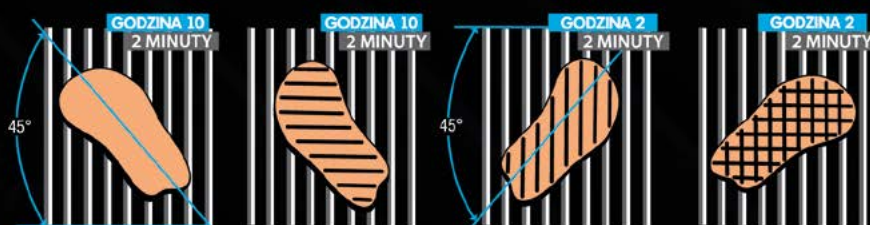
NAJWAŻNIEJSZE CECHY SERII SOVEREIGN™

- System PGT
- ★ Palniki Dual-Tube™
- ★ Aromatyzery Flav-R-Wave™
- ★ Dwustronne ruszty żeliwne Flav-R-Cast™
- ★ Zawory Linear-Flow™
- ★ Piekarnik Thermo-Cast™

- Szafka na 11 kg butlę z gazem
- Składane półki boczne
- Zapalarka Sure-Lite™
- Termometr Deluxe Accu-Temp™
- Pokrętła 180° Sensi-Touch™
- Wersja cztero lub trzy palnikowa

PERFEKCYJNY STEK W 4 KROKACH

DOSKONAŁY STEK 2.5 CM | MEDIUM RARE





SERIA BARON™



BARON™ 590

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA

CENA: 6 599 PLN*

CECHY MODELU 590

- 5 opatentowanych palników Dual-Tube™
- 5 aromatyzatorów Flav-R-Wave™
- 5 dwustronnych rusztów żeliwnych, o wymiarach 44 x 81 cm. Górna półka o wymiarach 17 x 80 cm



BARON™ S490 | 490 | 490 [GZ]

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA

CENA: 5 999 PLN* | 5 499 PLN* | 5 899 PLN*

CECHY MODELU S490 / 490 / 490 [GZ]

- 4 opatentowane palniki Dual-Tube™
- 4 aromatyzatory Flav-R-Wave™
- 4 dwustronne ruszty żeliwne, o wymiarach 44 x 65 cm. Górna półka o wymiarach 17 x 64 cm



Model BARON™ 490 dostępny jest w wersji na gaz ziemny

NOWOŚĆ



Zdecyduj sam - z butlą czy bez butli

Model Baron™ 490 (GZ) oferuje doprowadzenie do urządzenia gazu ziemnego. Dzięki temu nigdy już nie zabraknie Ci gazu. Osoby, które nie posiadają takiej możliwości mogą oczywiście wybrać wersję grilla na butlę z gazem.

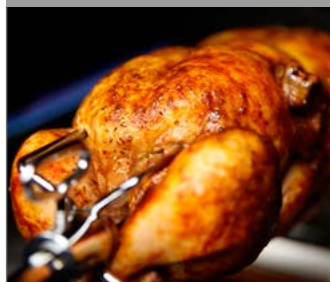
OGNISTA MOC



System PGT

składający się z palników Dual-Tube™, aromatyzatorów Flav-R-Wave™, dwustronnych żeliwnych rusztów oraz pokrywy komorowej, zapewnia możliwość wędzenia w niskich i grillowania w bardzo wysokich temperaturach.

TWÓJ SPOSÓB NA GRILLA



Rożno, kuchenka boczna, 4 lub 5 palników

powodują, że na tym grillu możesz grillować bezpośrednio, pośrednio, wędzić, piec na rożnie i smażyć na patelni.

ELEGANCKI STYL



Nowoczesny design

modelu Baron S490. Odkryj na nowo tego świetnego grilla w prestiżowym wykończeniu ze stali szlachetnej.

POLECANE AKCESORIA



68488 | POKROWIEC PREMIUM - 590
68487 | POKROWIEC PREMIUM - SERIA 400
67488 | POKROWIEC SELECT - 590
67487 | POKROWIEC SELECT - SERIA 400



64003 | ZESTAW DO GRILLOWANIA BARON



11242 | DWUSTRONNA PŁYTA ŻELIWNA



69617 | ŻELIWNY WOK DO GRILLI BARON I SOVEREIGN

NAJWAŻNIEJSZE CECHY SERII BARON™

System PGT

- ★ Palniki Dual-Tube™
- ★ Aromatyzery Flav-R-Wave™
- ★ Dwustronne ruszty żeliwne Flav-R-Cast™
- ★ Zawory Linear-Flow™
- ★ Pokrywa komorowa

- Szafka na 11 kg butlę z gazem
- Technologia Roll-On
- Zapalarka Sure-Lite™
- Składane półki boczne
- Pokrętła 180° Sensi-Touch™
- Wersja pięć lub cztery palników



BARON™ 440

KUCHENKA BOCZNA

CENA: 4 799 PLN*

CECHY MODELU 440

- 4 opatentowane palniki Dual-Tube™
- 4 aromatyzery Flav-R-Wave™
- 4 dwustronne ruszty żeliwne, o wymiarach 44 x 65 cm. Górna półka o wymiarach 17 x 64 cm



BARON™ 420

CENA: 4 499 PLN*

CECHY MODELU 420

- 4 opatentowane palniki Dual-Tube™
- 4 aromatyzery Flav-R-Wave™
- 4 dwustronne ruszty żeliwne, o wymiarach 44 x 65 cm. Górna półka o wymiarach 17 x 64 cm



SERIA SIGNET™



SIGNET™ 390

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA

CENA: 5 399 PLN*

CECHY MODELU 390

- 3 opatentowane palniki Dual-Tube™
- 3 aromatyzery Flav-R-Wave™
- 2 dwustronne ruszty żeliwne, o wymiarach 38 x 65 cm. Górna półka o wymiarach 26 x 60 cm

TRWAŁA KLASYKA



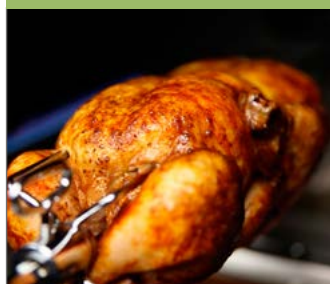
Piekarnik Thermo-Cast™ wykonany w całości z odlewu aluminium, doskonale utrzymuje temperaturę. Jest tak trwały, że dajemy na niego dożywotnią gwarancję.

RADOŚĆ Z GRILLOWANIA



System PGT powoduje, że wszystkie elementy systemu grillowania dostarczają ogromnej mocy, równomiernego rozprowadzenia ciepła i oczywiście fenomenalnego smaku.

ZOSTAŃ MASTER CHEFEM



Rożno i kuchenka boczna Oba modele wyposażone są w kuchenkę boczną, na której można zrobić kawę, zupę, czy sos bbq. Signet™ 390 posiada rożno, na którym w prosty sposób można zrobić kurczaka lub karkówkę.

MOBILNOŚĆ



Dwa duże 18 cm kółka dzięki którym pomimo dużego rozmiaru grilla, łatwo przemieścisz go po trawniku i nierównych powierzchniach.

POLECANE AKCESORIA



68487 | POKROWIEC PREMIUM - SERIA 300
67487 | POKROWIEC SELECT - SERIA 300



64003 | ZESTAW DO GRILLOWANIA BARON



11221 | DWUSTRONNA PŁYTA ŻELIWNA



64152 | WIESZAK NA PODUDZIA Z BRYTFANĄ

NAJWAŻNIEJSZE CECHY SERII SIGNET™

System PGT

- ★ Palniki Dual-Tube™
- ★ Aromatyzery Flav-R-Wave™
- ★ Dwustronne ruszty żeliwne Flav-R-Cast™
- ★ Zawory Linear-Flow™
- ★ Piekarnik Thermo-Cast™

- Szafka na 11 kg butlę z gazem
- Składane półki boczne
- Zapalarka Sure-Lite™
- Termometr Deluxe Accu-Temp™



SIGNET™ 340

KUCHENKA BOCZNA
CENA: 4 699 PLN*

NOWOŚĆ
2019



SIGNET™ 320

CENA: 4 399 PLN*

CECHY MODELU 340

- 3 opatentowane palniki Dual-Tube™
- 3 aromatyzery Flav-R-Wave™
- 2 dwustronne ruszty żeliwne, o wymiarach 38 x 65 cm. Górna półka o wymiarach 26 x 60 cm

CECHY MODELU 320

- 3 opatentowane palniki Dual-Tube™
- 3 aromatyzery Flav-R-Wave™
- 2 dwustronne ruszty żeliwne, o wymiarach 38 x 65 cm. Górna półka o wymiarach 26 x 60 cm



SERIA MONARCH™



MONARCH™ 390

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA

CENA: 4 199 PLN*

CECHY MODELU 390

- 3 opatentowane palniki Dual-Tube™
- 3 aromatyzery Flav-R-Wave™
- 2 dwustronne ruszty żeliwne, o wymiarach 38 x 55 cm. Górna półka o wymiarach 22,5 x 50 cm

BESTSELLER



MOŻLIWOŚCI



OPTYMALNE ROZWIĄZANIA



Różno, kuchenka boczna, dwustronne żeliwne ruszta, PGT...

Jest wiele powodów dla których Polacy pokochali serię grilli Monarch™. To najtańszy grill oferujący system grillowania PGT oraz możliwość wyboru wersji z kuchenką boczną (340) oraz zestawem różna (390). Świetny wybór dla małych rodzin.

Dwustronny żeliwny ruszt

powoduje, że w pozycji rynienkowej nadmiar tłuszczu z potraw nie przypala się. W pozycji stożkowej uzyskasz na steku diamentowy wzór.

Składane półki boczne

Trwałe, wykonane ze stali, zostały zaprojektowane tak, aby szybko i łatwo się składały, dla wygodnego przechowywania grilla na małych przestrzeniach.

POLECANE AKCESORIA



68470 | POKROWIEC PREMIUM - SERIA 300
67470 | POKROWIEC SELECT - SERIA 300



64003 | ZESTAW DO GRILLOWANIA BARON



11223 | DWUSTRONNA PŁYTA ŻELIWNA



69138 | ZESTAW DO SZASZŁYKÓW

NAJWAŻNIEJSZE CECHY SERII MONARCH™

System PGT

- ★ Palniki Dual-Tube™
- ★ Aromatyzery Flav-R-Wave™
- ★ Dwustronne ruszta żeliwne Flav-R-Cast™
- ★ Zawory Linear-Flow™
- ★ Piekarnik Therna-Cast™

- Szafka na 11 kg butlę z gazem
- Składane półki boczne
- Zapalarka Sure-Lite™
- Termometr Deluxe Accu-Temp™



MONARCH™ 340

KUCHENKA BOCZNA

CENA: 3 499 PLN*



MONARCH™ 320

CENA: 3 199 PLN*

CECHY MODELU 340

- 3 opatentowane palniki Dual-Tube™
- 3 aromatyzery Flav-R-Wave™
- 2 dwustronne ruszta żeliwne, o wymiarach 38 x 55 cm. Górna półka o wymiarach 22,5 x 50 cm

CECHY MODELU 320

- 3 opatentowane palniki Dual-Tube™
- 3 aromatyzery Flav-R-Wave™
- 2 dwustronne ruszta żeliwne, o wymiarach 38 x 55 cm. Górna półka o wymiarach 22,5 x 50 cm



SERIA CROWN™



CROWN™ S440

KUCHENKA BOCZNA

CECHY MODELU S440

- 4 palniki tubowe
- 4 aromatyzery Flav-R-Wave™
- Wymiary rusztów 44 × 65 cm, górnej półki 17 × 64 cm

Model grilla Crown S440 dedykowany jest dla sieci OBI



CROWN™ 440

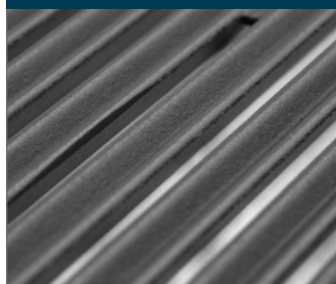
KUCHENKA BOCZNA

CECHY MODELU 440

- 4 palniki tubowe
- 4 aromatyzery Flav-R-Wave™
- Wymiary rusztów 44 × 65 cm, górnej półki 17 × 64 cm

Model grilla Crown 440 dedykowany jest dla sieci Leroy Merlin oraz Selgros

BARON CZY CROWN?



Grille Baron wyposażone są w system PGT

to oznacza, że posiadają m.in. opatentowane palniki Dual-Tube™ oraz dwustronne, żeliwne ruszta, których nie znajdziesz w serii Crown.

OZDOBA TARASU



Szafka z miejscem na 11 kg butlę

z gazem powoduje, że grill wygląda świetnie w każdym ogrodzie. Crown™ wykonany jest z wysokiej jakości materiałów takich jak amerykańska stal szlachetna i spiek ceramiczny.

OGNISTA MOC



4 palniki to aż 8 rzędów płomieni

ponieważ każdy z palników tubowych posiada dwa rzędy płomieni. W grillu potrzebujesz minimum 3 palniki aby grillować pośrednio. Palniki objęte są 5-letnim okresem gwarancyjnym.

KONTROLA TEMPERATURY



Zamknięte dno piekarnika

zawory Linear-Flow™, pokrętła obracające się o 180° i zamykana pokrywa komorowa powodują, że z łatwością utrzymasz temperaturę na ruszcie, bez zbędnego kręcenia pokrętkami po każdym otwarciu pokrywy.

POLECANE AKCESORIA



68487 | POKROWIEC PREMIUM - SERIA 400
68470 | POKROWIEC PREMIUM - SERIA 300
67487 | POKROWIEC SELECT - SERIA 400
67470 | POKROWIEC SELECT - SERIA 300



64003 | ZESTAW DO GRILLOWANIA BARON



11242 | DWUSTRONNA PŁYTA ŻELIWNA



69470 | ŻELIWNA PATELNIĄ DO FAJITY

NAJWAŻNIEJSZE CECHY SERII CROWN™

- Palniki tubowe
- Żeliwne ruszta
- Aromatyzery Flav-R-Wave™
- Technologia Roll-On
- Szafka na 11 kg butlę z gazem
- Zawory Linear-Flow™

- Pokrywa komorowa
- Zapalarka Sure-Lite™
- Termometr Deluxe Accu-Temp™
- Wersja cztero lub trzy palnikowa
- Więcej informacji na str. 63



CROWN™ 340 | S340

KUCZENKA BOCZNA

CECHY MODELU 340 / S340

- Dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych
- 3 palniki tubowe
- 3 aromatyzery Flav-R-Wave™
- Wymiary rusztów 44 x 49 cm, górnej półki 17 x 48 cm

Model grilla Crown 340 dedykowany jest dla sieci Leroy Merlin
Model grilla Crown S340 dedykowany jest dla sieci RTV EURO AGD



CROWN™ 320

CECHY MODELU 320

- 3 palniki tubowe
- 3 aromatyzery Flav-R-Wave™
- Wymiary rusztów 44 x 49 cm
- Wymiary górnej półki 17 x 48 cm

Model grilla Crown 320 dedykowany jest dla sieci Komputronik



SERIA CROWN™ CLASSIC



CROWN™ CLASSIC 430

KUCHENKA BOCZNA

CECHY MODELU 430

- 4 palniki tubowe
- 4 aromatyzery Flav-R-Wave™
- Wymiary rusztów 44 × 65 cm
- Wymiary górnej półki 17 × 64 cm

Model grilla Crown Classic 430 dedykowany jest dla sieci OBI

CROWN™ CZY CROWN™ CLASSIC?



Wózek

jest główną różnicą między tymi grillami. Grille Crown™ posiadają otwierane drzwi i zabudowaną szafkę z 3 stron. Crown™ Classic posiada panel przedni i 2 duże kółka, które ułatwiają przemieszczanie, szczególnie po nierównych powierzchniach.

ŚWIETNY SMAK



Aromatyzery Flav-R-Wave™

pokrywają 86% powierzchni pod rusztem. Natychmiastowo odparowują skapujące do potraw soki, tłuszcze i marynaty. W ten sposób nadają im charakterystyczny smak barbecue.

GRILL NA LATA



Długie okresy gwarancyjne

10 lat na piekarnik i 5 lat na palniki, sprawiają, że możesz być pewny, że grill posłuży Ci przez lata. Koniec z kupowaniem nowego grilla co sezon!

OGNISTA MOC



4 palniki to aż 8 rzędów płomieni

ponieważ każdy z palników tubowych posiada dwa rzędy płomieni. W grillu potrzebujesz minimum 3 palniki aby grillować pośrednio.

POLECANE AKCESORIA



68487 | POKROWIEC PREMIUM - SERIA 400
68470 | POKROWIEC PREMIUM - SERIA 300
67487 | POKROWIEC SELECT - 430
67470 | POKROWIEC SELECT - SERIA 300



64003 | ZESTAW DO GRILLOWANIA BARON



11242 | DWUSTRONNA PŁYTA ŻELIWNA



69822 | WĄSKI WOK DO GRILLOWANIA

NAJWAŻNIEJSZE CECHY SERII CROWN™ CLASSIC

- Palniki tubowe
- Żeliwne ruszta
- Aromatyzery Flav-R-Wave™
- Technologia Roll-On
- Zawory Linear-Flow™
- Pokrywa komorowa

- Zapalarka Sure-Lite™
- Termometr Deluxe Accu-Temp™
- Wersja trzy bądź cztery palnikowa
- Lepsza mobilność na nierównej powierzchni
- Więcej informacji na str. 63



CROWN™ CLASSIC 330

KUCHENKA BOCZNA

CECHY MODELU 330

- 3 palniki tubowe
- 3 aromatyzery Flav-R-Wave™
- Wymiary rusztów 44 × 49 cm
- Wymiary górnej półki 17 × 48 cm

Model grilla Crown Classic 330 dedykowany jest dla sieci OBI



CROWN™ CLASSIC 310

CECHY MODELU 310

- 3 palniki tubowe
- 3 aromatyzery Flav-R-Wave™
- Wymiary rusztów 44 × 49 cm
- Wymiary górnej półki 17 × 48 cm

Model grilla Crown Classic 310 dedykowany jest dla sieci Selgros



SERIA ROYAL™



ROYAL™ 340
KUCHENKA BOCZNA
CENA: 2 999 PLN*



ROYAL™ 320
CENA: 2 699 PLN*

SOCZYSTE POTRAWY



Żeliwny ruszt, aromatyzery Flav-R-Wave™ i 3 palniki tubowe

to gwarancja, że grillowane potrawy są gotowe szybko i nie ulegają wysuszeniu. Aromatyzery odparowują soki, tłuszcze i marynaty, tworząc autentyczny smak bbq.

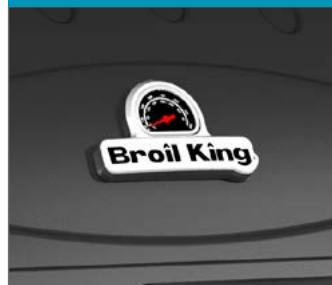
GRILL NA LATA



Piekarnik z odlewu aluminium

jest trwały i nigdy nie zardzewieje. Doskonale utrzymuje i rozprowadza temperaturę. Koniec z kupowaniem nowego grilla co sezon!

WYGODA



Mocne palniki, żeliwny ruszt, piekarnik z odlewu aluminium

wszystko to powoduje, że w 7 minut na grillu uzyskasz 200°C**.

BEZPROBLEMOWE CZYSZCZENIE



3 minuty i gotowe!

Czyszczenie grilli gazowych Broil King polega na wypaleniu piekarnika w wysokiej temperaturze, następnie zmieceniu pozostałości z rusztu przy użyciu szczotki i pokryciu żeliwnych rusztów olejem w celu konserwacji i zapobiegnięciu przywieraniu mięsa.

POLECANE AKCESORIA



67470 | POKROWIEC SELECT - SERIA 300



64003 | ZESTAW DO GRILLOWANIA BARON



11223 | DWUSTRONNA PŁYTA ŻELIWNA



69820 | BRYTFANNA DO GRILLOWANIA



41333 | STOJAK DO KURCZAKA Z PĘDZELKIEM



60975 | FARTUCH



60973 | SILIKONOWA RĘKAWICA Z PODKŁADKĄ



61491 | RONDELEK Z SILIKONOWYM PĘDZELKIEM

NAJWAŻNIEJSZE CECHY SERII ROYAL™

- Palniki tubowe
- Żeliwne ruszta
- Aromatyzery Flav-R-Wave™
- Szafka na 11 kg butlę z gazem
- Zawory Linear-Flow™
- Zapalarka Sure-Lite™

- Termometr Deluxe Accu-Temp™
- Składane półki boczne
- Dwa duże 18 cm kółka
- Wymiary rusztów 36,5 x 55 cm
- Wymiary górnej półki 29,5 x 54 cm
- Więcej informacji na str. 63

Pokaż nam co Ty ugrillowateś i oznacz hasztagiem #broilkingpl





SERIA GEM™



GEM™ 320

CENA: 2 099 PLN*

KOMPAKTOWY



Składane półki oraz małe wymiary ogólne czynią go najmniejszym grilem w naszej ofercie. Jeżeli miejsce jest Twoim ograniczeniem, ten grill jest dla Ciebie.

STYLOWY



Panel sterowania ze stali szlachetnej wózek malowany na czarno z miejscem na butlę, piekarnik Therma-Cast™ z pięknym płaszczem ze stali szlachetnej, to wszystko sprawi, że grill będzie prezentował się świetnie w każdej scenarii.

FENOMENALNY SMAK



Trzy aromatyzery Flav-R-Wave™ pokrywają 86% powierzchni pod rusztem, które odparowują skapujące tłuszcze, marynaty i soki z mięsa. W ten sposób powstaje charakterystyczny smak bbq.

SZYBKIE ROZGRZEWANIE



Trzy palniki tubowe każdy z nich z dwoma rzędami płomieni powoduje, że Gem™ rozgrzewa się równomiernie w 7 minut do 200°C**.

POLECANE AKCESORIA



67420 | POKROWIEC SELECT - 320



64003 | ZESTAW DO GRILLOWANIA BARON



11237 | DWUSTRONNA PŁYTA ŻELIWNA



60973 | SILIKONOWA RĘKAWICA Z PODKLADKĄ

NAJWAŻNIEJSZE CECHY SERII GEM™

- Palniki tubowe
- Żeliwne ruszta
- Aromatyzery Flav-R-Wave™
- Zawory Linear-Flow™
- Zapalarka Sure-Lite™
- Termometr Deluxe Accu-Temp™

- Składane półki boczne
- Dwa duże 18 cm kółka
- Wymiary rusztów 34 x 53 cm
- Wymiary górnej półki 18,5 x 46,5 cm
- Więcej informacji na str. 63

Broil King®

ZADBAJ O KONSERWACJĘ ŻELIWNYCH RUSZTÓW PRZED I PO GRILLOWANIU

PROSTE I SZYBKIE

- WYCZYŚĆ RUSZT**
ZOBACZ KROK 5
- POKRYJ RUSZT OLEJEM**
ZOBACZ KROK 2

DLACZEGO?

- POMAGA UNIKNĄĆ RDZY**
- TWORZY NIEPRZYWIERAJĄCĄ POWIERZCHNIĘ**
- PRZEDŁUŻA ŻYWOTNOŚĆ I WYDAJNOŚĆ**

1. KONSERWACJA

A) UŻYWAJ TYLKO OLEI O WYSOKIEJ TEMPERATURZE DYMNIENIA

Rekomendujemy użycie poniższych olejów tłoczonych na zimno:

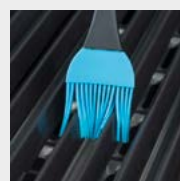
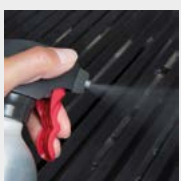
- Olej z avocado** - temp. dymienia 260°C
- Olej ryżowy** - temp. dymienia 255°C
- Olej rzepakowy** - temp. dymienia 204°C

B) NANIEŚ OLEJ NA RUSZT

Obficie i dokładnie pokryj obie strony rusztu olejem. Najłatwiej zrobisz to przy użyciu rozpylacza oleju lub silikonowego pędzla.

C) NIE UŻYWAJ

W celu konserwacji nie pokrywaj rusztów margaryną, masłem i olejami z solą.



2. WYCZYŚĆ RUSZTY

A) ODPOWIEDNIA SZCZOTKA

Przed i po każdym użyciu wyszczotkuj dokładnie ruszt używając wysokiej jakości szczotki z włosiem ze stali szlachetnej. Po tej czynności upewnij się, że odłamki włosów nie pozostały na ruszcie.

B) DREWNIANY SKROBAK

Dobłą alternatywą dla szczotki ze stalowym włosiem jest drewniany skrobak. Użyj go do wyczyszczenia pozostałości potraw na ruszcie.





SERIA PORTA-CHEF™



PORTA-CHEF™ 320

CENA: 2 099 PLN*



PORTA-CHEF™ 320

GRILL Z WÓZKIEM
CENA: 2 899 PLN*

ON THE GO



Odczepiane nogi które umieścisz pod grillem powodują, że z łatwością zabierzesz go ze sobą na piknik i nad jezioro. Bez problemu zmieści się w bagażniku samochodu.

2 w 1



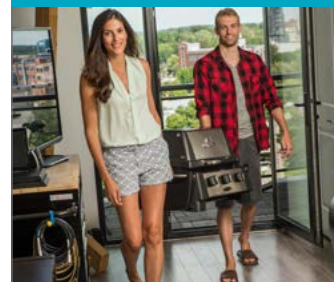
Przenośny czy stylowy akcent w ogrodzie? Nie musisz wybierać! Po powrocie z weekendu możesz postawić grilla na stylowym wózku, który ukryje 11kg butlę z gazem.

WYDAJNOŚĆ I SMAK



Broil King w małym wydaniu z trzema palnikami, piekarnikiem Thermo-Cast™, żeliwnym rusztem i innymi technologiami. Dostarcza charakterystyczną dla Broil King'a wydajność i smak.

PRZENOŚNY SZEFEF KUCHNI



Mały grill - duże możliwości Żeliwny ruszt o wymiarach 31x46 cm i górna półka 18,5x45 cm umożliwiają przygotowanie grilla w plenerze nawet dla 8 osób.

POLECANE AKCESORIA



67420 | POKROWIEC SELECT - 320



64003 | ZESTAW DO GRILLOWANIA BARON



11237 | DWUSTRONNA PŁYTA ŻELIWNA



902500 | WÓZEK DO GRILLA PORTA-CHEF™

NAJWAŻNIEJSZE CECHY SERII PORTA-CHEF™

- Palniki tubowe
- Żeliwne ruszta
- Aromatyzery Flav-R-Wave™
- Zawory Linear-Flow™
- Zapalarka Sure-Lite™
- Termometr Deluxe Accu-Temp™

- Składane półki boczne
- Możliwość postawienia na dedykowanym wózku
- Wymiary rusztów 34 x 53 cm
- Wymiary górnej półki 18,5 x 46,5 cm
- Więcej informacji na str. 63

GDZIE ZABIERZESZ SWOJEGO PORTA-CHEF'A?





SERIA KEG™

NOWOŚĆ
2019



KEG™ 5000

CENA: 7 299 PLN*



KEG™ 4000

CENA: 6 699 PLN*

3 w 1



Grille węglowe kamado umożliwiają grillowanie, pieczenie i wędzenie.

SUPER WYTRZYMAŁY



Korpus ze stali powoduje, że grill jest odporny na pęknięcia i ucięcia. Można na nim grillować w bardzo niskich temperaturach. Kega można przewozić na haku samochodowym.

BEZPIECZNY



Izolacja pomiędzy dwoma ścianami grilla powoduje, że zewnętrzna część grilla pozostaje bezpieczna w dotyku. Izolacja zapewnia również stałą temperaturę i bardzo niskie zużycie węgla lub drewna.

FUNKCJONALNY



2 poziomy grillowania odczepiane półki, duże kółka, otwory wentylacyjne umożliwiające kontrolę temperatury, czynią tego grilla ergonomicznym rozwiązaniem dla fanów grillowania na węglu.

POLECANE AKCESORIA



KA5535 | POKROWIEC KEG™



64003 | ZESTAW DO GRILLOWANIA BARON



KA5533 | AROMATYZER KEG™



KA5542 | OWALNA PŁYTA ŻELIWNA DO KEG'A

NAJWAŻNIEJSZE
CECHY SERII
KEG™

- Żeliwny ruszt o średnicy 48 cm
- Dodatkowy ruszt chromowany
- Duży precyzyjny wskaźnik temperatury
- Odpinane półki boczne
- Górny wentylator Roto-Draft™
- Solidne nogi z wytrzymałymi kołami

- Sprężynowy mechanizm otwierania i zamykania pokrywy
- Dolny otwór wentylacyjny wykonany ze stali szlachetnej
- Więcej informacji na str. 63

NOWOŚĆ
2019



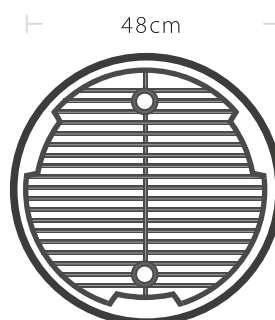
KEG™ 2000

CENA: 5 399 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.

Wymiary głównego rusztu



Ruszt żeliwny





SERIA SMOKE™



SMOKE™ WĘDZARNIA GAZOWA

CENA: 3 299 PLN*

STAŁA TEMPERATURA



Zasilanie gazem

powoduje, że z łatwością utrzymasz stałą temperaturę bez dosypywania węgla. Umożliwia również wędzenie w miejscach z trudnym dostępem do prądu.

PRZEMYŚLANY DESIGN



Ociekacz

przechwyci ściąkające soki i tłuszcze po wysunięciu rusztu, dzięki czemu nie ubrudzisz kostki brukowej.

WĘDŹ CO CHCESZ, TAK JAK CHCESZ



Konfigurowalne wnętrze

umożliwia ustawienie rusztów w wędzarni do Twoich potrzeb. W zestawie znajduje się 16 haków, 4 ruszta i stojak do żeberki i pieczeni.

WYGODA



Dwudrzwiowa konstrukcja

pozwała na dodanie drewnianych zrębków i płynów, bez otwierania komory wędzarniczej, co spowodowałoby utratę temperatury i dymu.

POLECANE AKCESORIA



67240 | POKROWIEC SELECT SMOKE™



64003 | ZESTAW DO GRILLOWANIA BARON



61495 | STRZYKAWKA DO MARYNATY



90973 | RĘKAWICA SILIKONOWA

NAJWAŻNIEJSZE CECHY SERII SMOKE™

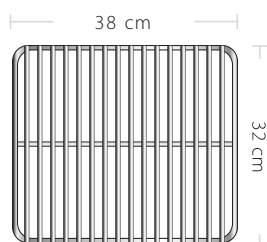
- Moc palnika głównego 4.4 kW
- 61 litrów pojemności wędzarni
- 4 regulowane ruszta ze stali szlachetnej
- Regulowany, wielofunkcyjny stojak na żeberka i pieczeń
- Precyzyjny termometr Accu-Temp™

- Regulowany system otworów wentylacyjnych Roto-Draft™
- Duży pojemnik na wodę oraz taca na wórkę ze stali szlachetnej
- 16 haków na mięso ze stali szlachetnej

NADAJ SWOIM POTRAWOM WSPANIAŁY WĘDZONY AROMAT



Wymiary głównego rusztu



Ruszta z prętów ze stali szlachetnej

x 4

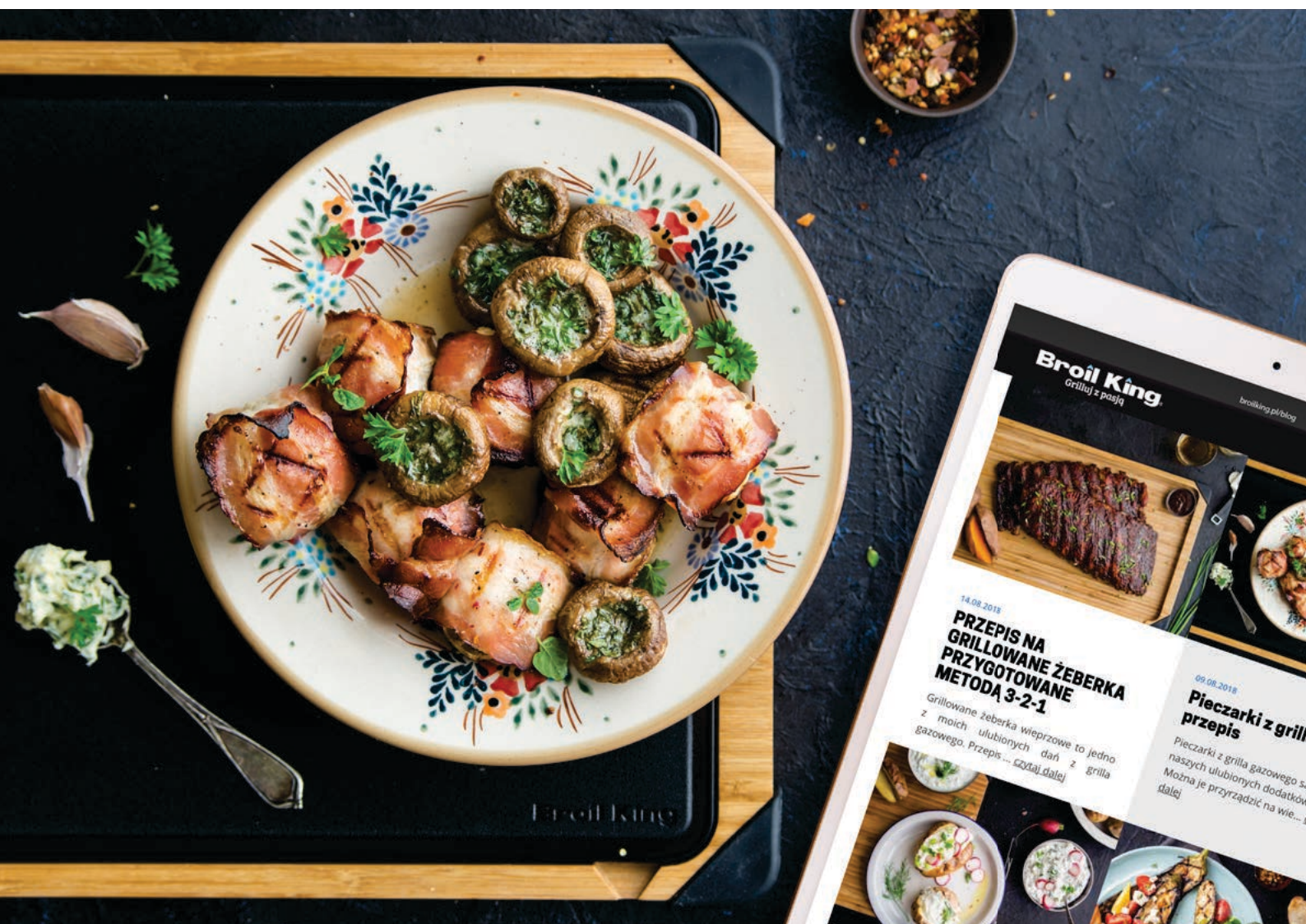


+



Stojak do żeberka i pieczeni

ZAINSPIRUJ SIĘ PRZEPISAMI NA BROILKING.PL/BLOG



Wejdź na broilking.pl/blog

- » **znajdź inspirujące Cię przepisy**
- » **poznaj sztukę grillowania**
- » **dowiedz się ciekawostek o grillach Broil King®**
- » **zostań entuzjastą grillowania**

Grill More

Narzędzia do grillowania

ZESTAW DO GRILLOWANIA PORTA-CHEF™

BROIL KING® | 64001 | CENA: 389 PLN*

Zestaw do grillowania Porta-Chef™ posiada wszystko, czego potrzebujesz zabierając grilla w teren.



Zaprojektowany tak, aby mieścił się w grillu Porta-Chef™ 320



Dwustronna deska do krojenia, będąca również pokrywką



Zabezpieczająca osłona na nóż

Szczotka do ruszta ze stali szlachetnej, z opatentowanym silikonowym chlapaczem, zabezpieczającym przed odpryskiwaniem tłuszczu



Elastyczna łopatką do grilla

Silikonowy pędzel

Szczypce ze stali szlachetnej z blokadą

20 cm nóż Szeffa Kuchni ze stali szlachetnej



Trwała taca do marynowania



Wszystkie narzędzia mieszczą się w tacy

Ryflowanie na dnie tacy podnosi marynowane mięso, aby były zamarynowane od dołu

Silikonowe zapięcia, które można wykorzystać jako podstawki antypoślizgowe

NOWOŚĆ
2019



DŁUGA ŁOPATKA IMPERIAL™

BROIL KING® | 64010 | CENA: 99 PLN*

Łopatką wykonana jest ze stali szlachetnej wraz ze zintegrowanym hakiem do zawieszania i wysokiej jakości rączką z żywicy. Długa i szeroka podstawa pozwala na przewracanie większej ilości burgerów lub zbierania większych kawałków potraw z grilla.

DŁUGOŚĆ: 48 cm



ZESTAW DO GRILLOWANIA IMPERIAL™

BROIL KING® | 64004 | CENA: 349 PLN*

Zestaw akcesoriów Imperial™ sprostą oczekiwaniom najbardziej wymagających pasjonatów grillowania. Dopracowane w każdym detalu narzędzia, wykonane są z trwałej stali szlachetnej. Posiadają wygodne izolowane rękojeści z wytłoczonym logo Broil King®.

ZAWARTOŚĆ ZESTAWU: szczypce z blokadą, łopatką z otwieraczem do butelek, szczotka, silikonowy pędzel



ZESTAW DO GRILLOWANIA BARON™

BROIL KING® | 64003 | CENA: 239 PLN*

Zestaw akcesoriów do grillowania serii Baron™ to rozwiązanie dla każdego grillującego ze stylem. Został stworzony z dbałością o detale.

ZAWARTOŚĆ ZESTAWU: szczypce z blokadą, łopatką, szczotka, silikonowy pędzel



SZCZYPCE BARON™

BROIL KING® | 64032 | CENA: 59 PLN*

Jedna strona szczypiec jest płaska, co ułatwia podnoszenie jedzenia z ruszta, natomiast druga posiada ząbkowane zakończenie, ułatwiające trzymanie podniesionego kawałka mięsa, ryby lub warzywa. Szczypce posiadają silikonową rękojeść poprawiającą chwyt w dłoni, blokadę oraz zawieszkę.

DŁUGOŚĆ: 45 cm



ZESTAW SZCZYPIC BARON™

BROIL KING® | 64312 | CENA: 139 PLN*

Dzięki trzem kolorom szczypiec, z łatwością możemy rozróżnić ich wykorzystanie. Zielone do grillowania warzyw, niebieskie do ryb, a czerwone do mięsa. Unikasz problemów z alergiami oraz wymieszaniem smaków. Szczypce posiadają blokadę oraz zawieszki.

CECHY: Czerwone (mięso), zielone (warzywa), niebieskie (ryby / owoce morza)



DŁUGIE SZCZYPCE

GRILLPRO® | 40269 | CENA: 79 PLN*

Długie szczypce sprawiają, że łatwo obrócisz jedzenie znajdujące się w głębi grilla, bez ryzyka poparzenia dłoni. Szczególnie przydatne przy dużych modelach grilli. Szczypce wykonane są ze stali szlachetnej, posiadają mechaniczną blokadę oraz wygodną gumową rękojeść.

DŁUGOŚĆ: 51 cm



SZCZYPCE IMPERIAL™

BROIL KING® | 64012 | CENA: 89 PLN*

Szczypce z serii Imperial™ to połączenie jakości wykonania i elegancji. Solidne, długie szczypce do obracania potraw wykonane są ze stali szlachetnej. Posiadają mechanizm blokujący, uchwyt do zawieszania oraz rękojeść z wytłoczonym logo Broil King®.

DŁUGOŚĆ: 48 cm



SZCZYPCE DO GRILLA

GRILLPRO® | 40259 | CENA: 39 PLN*

Szczypce zostały zaprojektowane tak, aby operowanie jedzeniem na ruszcie było łatwe i wygodne. Końcówki szczypiec mają optymalny kształt ułatwiający chwytanie grillowanych potraw. Szczypce wykonane są ze stali szlachetnej, posiadają miękką gumową uchwyt.

DŁUGOŚĆ: 40 cm



ŁOPATKA IMPERIAL

BROIL KING® | 64011 | CENA: 89 PLN*

Łopatką Imperial to podstawowe narzędzie służące do obracania i podnoszenia potraw. Jest solidna i szeroka. Posiada wbudowany otwieracz do butelek oraz prostokątny wieszak dopasowany do uchwytów na akcesoria. Wykonana ze stali szlachetnej o grubości 1,8 mm z uchwytem z bakelitu z wytłoczonym logo Broil King®.

DŁUGOŚĆ: 45,7 cm



ŁOPATKA BARON™

BROIL KING® | 64031 | CENA: 59 PLN*

Łopatką z serii Baron™ to jedno z podstawowych narzędzi każdego posiadacza grilla. Posiada elastyczną końcówkę ze stali szlachetnej, dzięki czemu z łatwością można na nią nałożyć wszystko co chcemy. Łopatką posiada wygodną, dopasowaną do dłoni, silikonową rękojeść.

DŁUGOŚĆ: 45 cm



PĘDZEL SILIKONOWY IMPERIAL™

BROIL KING® | 64013 | CENA: 69 PLN*

Pędzelkiem z silikonową końcówką z łatwością naniesiesz sos BBQ na żeberka, nawilżysz kurczaka i natłuszcisz ruszt. Włosie pędzelka odporne jest do temperatury 260 °C.

DŁUGOŚĆ: 46 cm

Preserve More

Narzędzia do czyszczenia

SZCZOTKA Z NASADKĄ IMPERIAL™

BROIL KING® | 64014 | CENA: 119 PLN*

Szczotka z włosiem ze stali nierdzewnej jest podstawowym akcesorium każdego grillującego. Używając szczotki Imperial, dzięki dużej powierzchni, szybko i dokładnie wyczyścisz ruszt. Posiada wygodną rękojeść oraz uchwyt do zawieszania na grillu. W zestawie znajdują się dwie wymienne nasadki.

WYMIARY: 48 cm x 20 cm



→ Odporna na temperaturę rękojeść z logo Broil King®

→ Sztywna szczotka ze stali szlachetnej

→ W zestawie dodatkowa, wymienna nasadka

→ Trwałe włosie ze stali szlachetnej

→ Opatentowany chłapacz zapobiegający odpryskiwaniu tłuszczu podczas czyszczenia

NASADKI DO SZCZOTKI IMPERIAL™

BROIL KING® | 64015 | CENA: 69 PLN*

Część zamienna do szczotki Imperial™ 64014. W zestawie znajdują się dwie nasadki.

WYMIARY: 13 cm x 7.5 cm x 5 cm



SZCZOTKA BARON™

BROIL KING® | 64034 | CENA: 69 PLN*

Po każdym grillowaniu należy wyczyścić ruszt i natłuszczyć go, aby grill był gotowy do ponownego użycia. Do tego doskonale sprawdzi się szczotka Baron™. Posiada wygodną rękojeść i wytrzymałe włosie ze stali szlachetnej.

WYMIARY: 45 cm x 8 cm



SZCZOTKA NYLONOWA

BROIL KING® | 65643 | CENA: 89 PLN*

Zaprojektowana do użytku na chłodnym grillu. Szttywne nylonowe włosie bez problemu usuwa zanieczyszczenia i sprawia, że czyszczenie jest bardzo proste. Odporna na temperaturę do 120°C.

WYMIARY: 46 cm x 20 cm



SZCZOTKA CYLINDRYCZNA

GRILLPRO® | 77642 | CENA: 39 PLN*

Szczotka cylindryczna do czyszczenia wszystkich rodzajów rusztów. Wyprodukowana z jednego, długiego, zawiniętego kawałka drutu ze stali szlachetnej. Taka budowa szczotki zapobiega wyginaniu się włosia. Po obróceniu szczotki o 90 stopni dokładnie wyczyścisz krawędzie rusztu.

WYMIARY: 31 cm x 13 cm



DREWNIANA SZCZOTKA

BROIL KING® | 65225 | CENA: 79 PLN*

Drewniana szczotka ze stalowym włosiem przeznaczona do czyszczenia rusztu. Drewniany skrobak umieszczony na końcu, zapobiega uszkodzeniom rusztów powlekanych porcelaną. Silikonowa osłona chroni przed rozpryskiwaniem tłuszczu podczas czyszczenia.

WYMIARY: 45 cm x 8 cm



SZEROKA SZCZOTKA

BROIL KING® | 65641 | CENA: 59 PLN*

Szczotka z włosiem ze stali szlachetnej jest podstawowym akcesorium każdego grillującego. Dzięki nadzwyczaj szerokiemu rozmiarowi szczotki, w kilku ruchach wyczyścisz cały ruszt. Obracając szczotkę o 90 stopni możesz dokładnie doczyścić miejsca trudno dostępne dla zwykłej szczotki.

WYMIARY: 48 cm x 20 cm

Preserve More

Narzędzia do konserwacji

NARZĘDZIA DO KONSERWACJI PALNIKÓW

BROIL KING® | 64310 | CENA: 59 PLN*

Kondycja palników jest podstawowym czynnikiem wpływającym na wydajność grillowania. Za pomocą szczotki do czyszczenia zwężek Venturiego usuniesz pozostawione przez owady pajęczyny i inne zanieczyszczenia, które blokują przepływ gazu. Szczotka ze stalowym włosiem jest idealna do czyszczenia palników, listwy palników i innych trudno dostępnych miejsc. Posiada również wysuwaną igłę, którą wyczyścisz zatkane otwory palnika.



DREWNIANY SKROBAK

BROIL KING® | 65335 | CENA: 119 PLN*

Drewnianym skrobakiem bez problemu wyczyścisz wszystkie zakamarki rusztów, bez obawy o uszkodzenie powłoki porcelanowej. Usuwa zarówno lepkie zabrudzenia, jak i zwęglone twarde kawałki. Odpowiedni do rusztów z odlewu, jak i z prętów ze stali szlachetnej.

DŁUGOŚĆ: 46 cm



Szczotka do czyszczenia zakamarków



Cook More

Brytfanny i woki

WYSOKA BRYTFANNA PERFOROWANA

BROIL KING® | 69818 | CENA: 259 PLN*

Wysoka brytfanna perforowana, dzięki swojej głębokości, pomieści znacznie większą ilość warzyw lub mięsa niż ułożone bezpośrednio na ruszcie. Wysokie ścianki ułatwiają obracanie jedzenia. Brytfanna ze stali szlachetnej posiada także wygodne, grube uchwyty do łatwego przenoszenia.

WYMIARY: 42 cm x 25 cm x 8 cm



Uniesiona perforacja, zapobiega wyciekaniu soków i przypaleniu

Trwała stal szlachetna

Grube uchwyty ze stali szlachetnej z wytłoczonym logo Broil King®



BRYTFANNA DO GRILLOWANIA

BROIL KING® | 69820 | CENA: 149 PLN*

Perforowana brytfanna dedykowana jest do przygotowywania warzyw i owoców morza. Ułatwia obracanie i zapobiega wpadaniu kawałków jedzenia pomiędzy żeberka rusztu. Zastępuje jednorazową tackę aluminiową, dzięki czemu nie zanieczyszcza środowiska.

WYMIARY: 39 cm x 32,5 cm x 7,6 cm



Połącz 69722 z 69822 a otrzymasz kosz do grillowania



WĄSKI WOK DO GRILLOWANIA

BROIL KING® | 69822 | CENA: 119 PLN*

Wykorzystując wąski wok, do grillowania między innymi warzyw, można zaoszczędzić miejsce na powierzchni rusztów. Wok posiada otwory na dnie, pozwalające potrawom przeniknąć aromatem dań z grilla.

WYMIARY: 37 cm x 16 cm x 8 cm



Kompatybilne z uchwytem wielofunkcyjnym 60745 (sprzedawany oddzielnie)



WOK ŻELIWNY

BROIL KING® | 69710 | CENA: 459 PLN*

Żeliwny wok to propozycja na przygotowanie potraw kuchni orientalnej, takich jak stir fry. Żeliwo cenione jest przez szefów kuchni za kumulowanie oraz utrzymywanie ciepła. Dzięki tym właściwościom przygotujesz smaczne i wykwintne danie w zaledwie kilka minut.

WYMIARY: 43 cm x 38 cm x 11,9 cm



WĄSKA BRYTFANNA PERFOROWANA

BROIL KING® | 69722 | CENA: 89 PLN*

To akcesorium zostało stworzone z myślą o przygotowywaniu małych potraw, które mogłyby wpaść pomiędzy żeberka rusztu oraz do dań, które są drobne i łatwiej je będzie podać na perforowanej brytfannie. Zastępuje tackę aluminiową, chroniąc w ten sposób środowisko.

WYMIARY: 37 cm x 16 cm x 2 cm



BRYTFANNA ZE STALI SZLACHETNEJ

BROIL KING® | 63105 | CENA: 179 PLN*

Niezastąpione akcesorium do pieczenia na rożnie. Brytfannę należy umieścić pod pieczoną potrawą, napełnić wodą, sokiem, winem lub piwem. Wyciekające soki trafią do brytfanny ze stali szlachetnej, która je odparuje i zapewni wilgotność w grillu. Dzięki temu Twoje potrawy będą miały intensywny smak i będą soczyste.

WYMIARY: 42 cm x 25cm



ŻELIWNA PATELNIĄ DO FAJITY

BROIL KING® | 69470 | CENA: 159 PLN*

Patelnia do fajity pozwoli Ci na szybkie i łatwe przygotowanie nie tylko fajity, ale też innych dań. W zestawie oprócz żeliwnej patelni jest również bambusowa deska do serwowania oraz silikonowa nakładka na rękkojęść ułatwiająca przenoszenie.

WYMIARY: 44 cm x 20 cm



STAŁOWA 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.

WYMIARY: 28 cm x 33 cm



WĄSKA STAŁOWA PŁYTA DO GRILLOWANIA

BROIL KING® | 69122 | CENA: 199 PLN*

Wykonana z wysokiej jakości stali szlachetnej, dzięki podniesionym brzegom pozwala na utrzymanie potraw na właściwym miejscu.

WYMIARY: 37 cm x 16 cm x 4 cm

Create More

Szaszłyki

ZESTAW DO SZASZŁYKÓW

BROIL KING® | 69138 | CENA: 119 PLN*

Zestaw zawiera cztery widelce oraz stojak z otworem na uchwyt wielofunkcyjny. Dzięki niemu można umieścić szaszłyki na stojaku, aby się nie przypaliły i kontrolować proces ich grillowania.

WYMIARY: Stojak: 30 cm x 23 cm x 7.6 cm, szpikulce: 30.5 cm



PATYCZKI BAMBUSOWE DO SZASZŁYKÓW

GRILLPRO® | 11060 | CENA: 9,99 PLN*

Patyczki bambusowe doskonale nadają się do szaszłyków. Najlepiej namoczyć je w wodzie około 30 minut przed grillowaniem, aby zapobiec ich przypaleniu. W opakowaniu znajduje się 100 sztuk.

DŁUGOŚĆ: 25 cm



PODWÓJNE SZPIKULCE DO SZASZŁYKÓW

BROIL KING® | 64049 | CENA: 49 PLN*

Dwa szpikulce to najlepszy sposób na utrzymanie potraw podczas obracania lub przewracania. Nikt nie lubi szaszłyków upieczonych jedynie na jednej stronie. Wykonane z wytrzymałej, łatwej do czyszczenia stali szlachetnej.

WYMIARY: Długość całkowita 30,5 cm, zestaw zawiera 4 szpikulce.

Roast More

Stojaki i kosze

ŻELIWNA BRYTFANNA DO ŻEBEREK

BROIL KING® | 69615 | CENA: 529 PLN*

Żeliwna brytfanna do żeberk spowoduje, że Twoje żeberka będą delikatne i soczyste. Brytfannę można wykorzystać do pieczenia, zapiekania, duszenia.

WYMIARY: 44.7 cm x 17.7 cm x 17.7 cm



Wyjmowany ruszt ze stali szlachetnej unoszący mięso, aby dusiło się we własnych sokach



Może posłużyć jako żeliwna brytfanna do zapiekania



Pęcherzyki na wewnętrznej stronie pokrywy równomiernie rozprowadzają skraplające się soki

Zaprojektowane z możliwością ustawienia bezpośrednio na aromatyzersach Flav-R-Wave™

Ciężka brytfanna z żeliwa, z powłoką emaliowaną, doskonale utrzymuje ciepło



STOJAK DO ŻEBEREK I PIECZENI

BROIL KING® | 62602 | CENA: 289 PLN*

Wykorzystując stojak do żeberk i pieczenia zaoszczędzisz miejsce na grillu. Stojak wykonany jest ze stali szlachetnej z solidnymi uchwytami.

WYMIARY: 39 cm x 22 cm x 10 cm



STALOWA BRYTFANNA PERFOROWANA

BROIL KING® | 69712 | CENA: 259 PLN*

Stalowa brytfanna perforowana ułatwia grillowanie drobnych kawałków, które mogą wpaść pomiędzy żeberka rusztu. Wypukła struktura otworów na dnie brytfanny gromadzi soki, marynaty i tłuszcz z potraw, zapobiegając powstawaniu płomieni, wysuszeniu się ich, a zarazem nadaje im soczystość oraz intensywny smak.

WYMIARY: 2.5 cm x 48 cm x 5 cm

STOJAK DO KURCZAKA Z PĘDZELKIEM

GRILLPRO® | 41333 | CENA: 53 PLN*

Stojak do kurczaka z pędzelkiem to zestaw, dzięki któremu przyrządzisz chrupiącego kurczaka w całości. Umieszczając kurczaka w pozycji pionowej, nie musisz go obracać, a i tak uzyskasz równomiernie zarumienioną skórę. Na podstawie można umieścić puszkę z piwem oraz ulubione zioła i przyprawy.

WYMIARY: 20 cm x 17.5 cm



STOJAK DO KURCZAKA Z BRYTFANNA

BROIL KING® | 69133 | CENA: 259 PLN*

Stojak do kurczaka z brytfanną służy do pieczenia kurczaka, gęsi lub kaczki w pozycji pionowej, dzięki czemu mięso będzie równomiernie upieczone z każdej strony. W zestawie znajduje się kielich na płyny i osadzenie kurczaka.

WYMIARY: 29 cm x 24 cm x 12 cm





WIESZAK NA PODUDZIA Z BRYTFANĄ

BROIL KING® | 64152 | CENA: 149 PLN*

Wieszak na podudzia z brytfanną umożliwia wygodne i łatwe podwieszenie podudzi oraz skrzydełek. Brytfanna wypełniona płynną marynatą dodatkowo nawilża mięso i dodaje mu smaku. Dzięki temu, że mięso nie ma bezpośredniego kontaktu z ogniem, jest upieczone równomiernie i nie wymaga obracania.

WYMIARY: 38 cm x 18 cm x 14 cm



KOSZ DO GRILLOWANIA

BROIL KING® | 65070 | CENA: 149 PLN*

Kosz do grillowania mięsa lub warzyw, dzięki zamkniętej konstrukcji oraz doczepianemu uchwyty, ułatwi obracanie grillowanych w nim potraw.

WYMIARY: 56 cm x 32 cm x 6 cm



KOSZ DO GRILLOWANIA

GRILLPRO® | 24876 | CENA: 109 PLN*

Kosz do grillowania mięsa lub warzyw, dzięki zamkniętej konstrukcji oraz doczepianemu uchwyty, ułatwi obracanie grillowanych w nim potraw. Kosz posiada regulowaną wysokość. Wykonany jest ze stalowego drutu pokrytego nieprzylepającą emalią z miękkim odpinanym uchwytem.

WYMIARY: 31 x 24 cm



WIESZAK NA PODUDZIA

GRILLPRO® | 41551 | CENA: 49 PLN*

Wieszak na podudzia, wykonany ze stali szlachetnej powlekaney spiekem ceramicznym, mieści do 12 podudzi. Dzięki podwieszeniu mięsa będzie ono równomiernie upieczone, a zarazem soczyste i chrupiące bez konieczności obracania.

WYMIARY: 33 cm x 13 cm x 14 cm



KOSZ DO ŻEBEREK Z BRYTFANĄ

GRILLPRO® | 41614 | CENA: 129 PLN*

Kosz do żeberk z brytfanną to niezbędny zestaw dla fanów żeberk. Kosz unosi żeberka, zapobiegając przywieraniu oraz zaoszczędza miejsce na ruszcie, poprzez boczne ułożenie żeberk. Cały tłuszcz z potrawy skapuje bezpośrednio do brytfanny, nie powodując nadmiernych płomieni.

WYMIARY: 34 x 24 x 4 cm



KOSZ DO RYBY

GRILLPRO® | 21015 | CENA: 109 PLN*

Kosz do ryby to idealne rozwiązanie dla smakoszy ryb. Umieszczenie ryby w koszu ułatwia jej obracanie oraz zapobiega przywieraniu do ruszta. Wykorzystując kosz ugrillujesz rybę równomiernie. Nadaje się również do grillowania większych kawałków warzyw. Przypinana rączka ułatwia obracanie i przenoszenie kosza.

DŁUGOŚĆ: 40 cm



UNIWERSALNA PŁYTA ŻELIWNA

GRILLPRO® | 91212 | CENA: 179 PLN*

Uniwersalna, dwustronna płyta żeliwna znacznie poszerza możliwości grillowania. Prążkowana powierzchnia po jednej stronie świetnie nadaje się do grillowania mięs i warzyw, natomiast gładka po drugiej stronie, jest idealna do przygotowywania delikatnych ryb, owoców morza czy jajek.

WYMIARY: 34 x 24 cm



WĄSKA TACKA ALUMINIOWA 3 SZT.

GRILLPRO® | 50419 | CENA: 39 PLN*

Aluminiowa tacka Broil King znajdzie wiele zastosowań podczas każdego grillowania. Jej wyjątkową cechą jest jej rozmiar. Wielkością pasuje na jedną kratę ruszta w grillach gazowych z serii Imperial, Regal™, Baron™, Crown™, Gem™ i Crown™ Classic.

WYMIARY: 15 x 36 x 3,8 cm

Smoke More

Wiesz co mamy na myśli

STALOWA SKRZYŃKA DO WĘDZENIA

BROIL KING® | 60190 | CENA: 219 PLN*

Stalowa skrzynka do wędzenia posiada dwie komory na wiórka drzewne oraz pokrywę na zawiasach z otworami, umożliwiającą unoszenie oraz regulację ilości dymu.

WYMIARY: 4,5 x 36 x 13 cm



WIÓRKA DRZEWNE GRILLPRO®

Selekcja wiórek wędzarniczych do każdego rodzaju mięsa.



RODZAJ DREWNA	WIÓRKA DRZEWNE	
	INDEKS	CENA
WIÓRKA JADŁOSZYNOWE	00200	29 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*



ŻELIWNA SKRZYŃKA DO WĘDZENIA

GRILLPRO® | 00150 | CENA: 99 PLN*

Żeliwna skrzynka do wędzenia, dzięki której po dodaniu wcześniej namoczonych wiórek drzewnych, uzyskasz dodatkowe smaki i aromaty. Przed rozpoczęciem grillowania skrzynkę wraz z wiórkami umieszczamy pod rusztem.

WYMIARY: 20,5 x 12,5 x 3,5 cm



KAWAŁKI BECZKI PO WINIE

BROIL KING® | 63250 | CENA: 99 PLN*

Kawałki z dębowych beczek nadają wyjątkowego aromatu i smaku potrawom z grilla. Po namoczeniu, umieść je na ruszcie obok grillowanego mięsa lub na aromatyzarach.

WAGA: Opakowanie zawiera 0,68 kg drewnianych kawałków.



KAWAŁKI BECZKI PO RUMIE

BROIL KING® | 63255 | CENA: 99 PLN*

Kawałki z dębowych beczek nadają wyjątkowego aromatu i smaku potrawom z grilla. Po namoczeniu, umieść je na ruszcie obok grillowanego mięsa lub na aromatyzarach.

WAGA: Opakowanie zawiera 0,68 kg drewnianych kawałków.



NOWOŚĆ 2019

PELLET DO WĘDZENIA BROIL KING®

Pelety wędzarnicze wykonane są z drewna i są 100% naturalne. Dostępne w różnych mieszankach, w zależności od tego jaki efekt chcesz uzyskać. Są proste w użyciu i wydajne.

RODZAJ PELLETU	PELLET	
	INDEKS	CENA
PELLET DO WĘDZENIA Z ORZECHA AMERYKAŃSKIEGO 9KG	63920	129 PLN*
PELLET DO WĘDZENIA MIESZANKA SMOKE MASTER'S 9KG	63930	129 PLN*
PELLET DO WĘDZENIA MIESZANKA GRILLER'S SELECT 9KG	63939	129 PLN*

Bake More

Pizza

ZESTAW DO PIZZY Z ŁOPATĄ

BROIL KING® | 69816 | CENA: 489 PLN*

Kamień do pizzy z łopata to doskonałe rozwiązanie dla miłośników pizzy. Wystarczy umieścić go na ruszcie, rozgrzać grilla do temperatury około 300 stopni Celsjusza, położyć na nim ciasto z ulubionymi dodatkami i otrzymasz ulubioną pizzę w dosłownie kilka minut.

WYMIARY: Łopata - 76 cm x 34 cm

WYMIARY: Kamień - 40 cm x 34 cm x 5 cm



Ryflowana strona jest idealna do pieczenia chleba



KAMIEŃ DO GRILLOWANIA

BROIL KING® | 69814 | CENA: 209 PLN*

Dzięki niemu, oprócz doskonałej pizzy, upieczesz ciasteczka, podpłomyki, chleb lub pity. Kamień wykonany jest z szamotu. Utrzymuje temperaturę i równomiernie ją rozprowadza. Doskonały pomysł na prezent. Do kamienia rekomendujemy stalową łopatę (69800).

WYMIARY: średnica 28 cm, grubość 1.9 cm



ZESTAW DO PIZZY

GRILLPRO® | 98155 | CENA: 219 PLN*

Zestaw do pizzy to jeden z naszych bestsellerów. W komplecie znajduje się kamień z szamotu o średnicy 33 cm, stalowa podstawa z uchwytami, drewniana łopata oraz plastikowa łopatka do serwowania z okrągłym nożem.

WYMIARY: średnica 33 cm



STALOWA ŁOPATA DO PIZZY

BROIL KING® | 69800 | CENA: 159 PLN*

Solidna łopata do pizzy posiada dużą powierzchnię, na której łatwo można umieścić ciasto oraz składaną rączkę z wygodnym w trzymaniu uchwytem.

WYMIARY: 65 cm x 27 cm

Cook More

Deski i płyty



ZESTAW DWÓCH DESEK DO KROJENIA I SERWOWANIA

BROIL KING® | 68426 | CENA: 369 PLN*

Niezbędny zestaw każdego grillującego. Zestaw składa się z dwóch desek. Plastikowa deska służy do przygotowywania, np. krojenia surowego mięsa. Gruba i solidna deska wykonana z bambusu służy do serwowania i krojenia już ugrillowanych dań.

WYMIARY: 31 cm x 51 cm



DESKA Z BECZKI PO WINIE

BROIL KING® | 63270 | CENA: 59 PLN*

Grillowanie na desce z beczki po czerwonym winie to wyjątkowy sposób grillowania pośredniego. Można ją wykorzystać wielokrotnie.

WYMIARY: 7.6 cm x 20.3 cm (około), grubość 2.5 cm



DESKA KLONOWA DO GRILLOWANIA

GRILLPRO® | 00291 | CENA: 59 PLN*

Deska klonowa do grillowania nada wyjątkowy smak i aromat grillowanym potrawom. Przed użyciem należy ją namoczyć w wodzie przez około 30 minut. Stronę, na której kładziemy potrawę należy wcześniej natrzeć olejem spożywczym. W zestawie znajdują się dwie deski.

WYMIARY: 13 cm x 30 cm



DESKA CEDROWA DO GRILLOWANIA

GRILLPRO® | 00281 | CENA: 49 PLN*

Deska cedrowa do grillowania to proste, a zarazem eleganckie rozwiązanie, nadające potrawom na nich grillowanym bardzo subtelny aromat cedru. Przed grillowaniem deskę należy namoczyć przez około 30 minut w wodzie. Deska poprawia estetykę grillowanych potraw oraz eliminuje używanie folii aluminiowej.

WYMIARY: 13 cm x 30 cm



KLONOWA DESKA DO GRILLOWANIA

BROIL KING® | 63290 | CENA: 89 PLN*

Klonowa deska do grillowania dostarczy potrawom na niej grillowanym wyjątkowego aromatu klonu, drzewa charakterystycznego dla Kanady. Intensywny aromat drzewa klonowego doskonale nadaje się do przygotowywania czerwonego mięsa.

WYMIARY: 19 cm x 38 cm



CEDROWA DESKA DO GRILLOWANIA

BROIL KING® | 63280 | CENA: 69 PLN*

Cedrowa deska do grillowania dostarczy potrawom na niej grillowanym wyjątkowego aromatu cedru. Delikatny aromat drzewa cedrowego doskonale komponuje się z przygotowywanymi rybami i drobiem.

WYMIARY: 19 cm x 38 cm

LEPSZE PALIWO SPRAWIA, ŻE JEDZENIE JEST LEPSZE!

Węgiel drzewny Broil King® nie zawiera żadnych chemikaliów, dodatków ani wypełniaczy. Uzyskujesz pyszny, naturalny smak grillowania na prawdziwym drewnie. Twarde drewno zapala się szybciej, osiąga wyższą temperaturę i wystarcza na dłużej niż brykiet. Węgiel drzewny Broil King® pozostawia 5 razy mniej popiołu, dzięki czemu czyszczenie jest łatwiejsze.

NOWOŚĆ
2019

WĘGIEL PREMIUM KEG™ 4 KG

BROIL KING® | TCF5505 | CENA: 69 PLN*

100% naturalny węgiel drzewny z twardego drewna zapewnia najwyższą jakość grillowania na świeżym powietrzu, z autentycznym smakiem, niezrównaną wydajnością i niesamowitą wygodą.



Boast More

Niezbędne akcesoria



FARTUCH

BROIL KING® | 60975 | CENA: 139 PLN*

Wielokieszeniowy fartuch sygnowany logiem Broil King®, wykonany jest z wysokiej jakości, łatwego do czyszczenia materiału znanego fanom marki z pokrowców. Fartuch wykończony jest efektownym, niebieskim szwem. W kieszeniach zmieścisz niezbędne akcesoria. Dostępny w jednym rozmiarze.

CECHA: Otwieracz do butelek w zestawie



Ruszt z 9 mm prętów →

Dwustronne ruszt →

UCHWYT WIELOFUNKCYJNY

BROIL KING® | 60745 | CENA: 49 PLN*

Służy do podnoszenia rusztów Broil King® oraz akcesoriów, takich jak: wąski wok do grillowania (#69822), wąska brytfanna perforowana (#69722), zestaw do szaszłyków (#69138) oraz żeliwnych woków (#69618 i #69617). Dzięki niemu bezpiecznie wyjmiesz wszystkie rozgrzane akcesoria.

ROZPYLACZ OLEJU

BROIL KING® | 60940 | CENA: 89 PLN*

Naoliwisz nim ruszt przed i po grillowaniu oraz nawilżysz potrawę w trakcie długiego pieczenia. Urządzenie nie zawiera aerozolu, jest bezpieczne i ekologiczne w użyciu. Rozpylacz posiada zintegrowaną pompkę, która kompresuje olej pod ciśnieniem. Rozpylacz można napełnić każdym olejem spożywczym.

POJEMNOŚĆ: 100 ml



SILIKONOWA RĘKAWICA Z PODKŁADKĄ

BROIL KING® | 60973 | CENA: 109 PLN*

Dzięki antypoślizgowej powłoce, gorące naczynie czy mięso z rożna, które chcemy przenieść, nie oparzy nas, ani nie wyslizgnie się nam z dłoni. Zarówno rękawica, jak i podkładka wykonane są z silikonu odpornego na bardzo wysoką temperaturę, do 260°C.

CECHA: Zestaw zawiera jedną rękawicę w uniwersalnym rozmiarze



RĘKAWICA DO GRILLOWANIA

BROIL KING® | 60974 | CENA: 99 PLN*

Pięciopalczasta rękawiczka, ze specjalną powłoką, zapewnia zarówno świetną zręczność, jak i chwytliwość. Te elastyczne i odporne na wysokie temperatury rękawice są niezbędne dla każdego grillującego. Łatwa do czyszczenia.

CECHA: Rękawica w uniwersalnym rozmiarze



RĘKAWICA SILIKONOWA

GRILLPRO® | 90973 | CENA: 89 PLN*

Rękawica silikonowa umożliwia przeniesienie rozgrzanych akcesoriów do grillowania oraz ściąganie kurczaka bądź pieczeni z rusztu. Rękawica na trzy palce, wykonana z silikonu odpornego na temperaturę do 260 °C. Długi mankiet nie tylko osłania dłoń przed ciepłem, ale również całe przedramię. Łatwa w czyszczeniu.

CECHA: Rękawica w uniwersalnym rozmiarze



RĘKAWICE SKÓRZANE

BROIL KING® | 60528 | CENA: 189 PLN*

W rękawicach skórzanych z łatwością przeniesiesz rozgrzany żeliwny garnek, brytfannę czy stojak na kurczaka. Im częściej ich używasz, tym lepiej dopasowują się do Twoich dłoni. Pięciopalczastość zapewnia pewny chwyt. Rękawice wykończone są stylowymi niebieskimi akcentami oraz logiem Broil King®.

CECHY: Zestaw zawiera dwie rękawice w uniwersalnym rozmiarze



SILIKONOWA MATA NA PÓŁKĘ BOCZNĄ

BROIL KING® | 60009 | CENA: 99 PLN*

Silikonowa mata na półkę boczną, zabezpiecza ją przed zabrudzeniem marynatą, sosem i tłuszczem oraz chroni blat półki przed mechanicznymi zarysowaniami. Można ją również używać jako podkładkę pod gorące naczynia, a także umyć w zmywarce.

WYMIARY: 35 cm x 28 cm



MATA POD GRILLA

GRILLPRO® | 72590 | CENA: 129 PLN*

Mata pod grilla zabezpieczy każdy rodzaj podłoża, na którym stoi grill, przed przypadkowym zabrudzeniem. Wykonana jest z tworzywa sztucznego, dzięki czemu jest trwała i łatwa w czyszczeniu.

WYMIARY: 112 x 76 cm



TERMOMETR Z DWOMA SONDAMI

BROIL KING® | 61935 | CENA: 229 PLN*

Wyposażony w dwie sondy ze stali szlachetnej, dzięki którym odczytujesz jednocześnie dwie temperatury. Posiada minutnik oraz ustawienie temperatury docelowej dla różnych rodzajów mięs. Używając termometru Twoje dania zawsze będą dobrze ugrillowane. Koniec z surowym i wysuszonym mięsem!



TERMOMETR DO BŁYSKAWICZNEGO POMIARU TEMPERATURY

BROIL KING® | 61825 | CENA: 119 PLN*

Idealny do szybkiego pomiaru temperatury grillowanego mięsa. Sonda ze stali szlachetnej oraz podświetlany ekran, z natychmiastowym odczytem temperatury, zagwarantują, że w każdych warunkach precyzyjnie określisz stopień wypieczenia mięsa.



ZESTAW MINI TERMOMETRÓW

BROIL KING® | 61138 | CENA: 99 PLN*

Termometry pozwolą Ci dokładnie określić poziom wypieczenia mięsa. W zestawie znajdują się dwa termometry w czerwonej obudowie dostosowane do drobiu oraz dwa czarne skalibrowane do wieprzowiny i wołowiny.

CECHY: Opakowanie do przechowywania 4 sztuk



TERMOMETR DO MIĘSA

GRILLPRO® | 11391 | CENA: 49 PLN*

Termometr pozwoli Ci precyzyjnie określić stopień wypieczenia. Posiada skalę z podziałem na temperatury i rodzaje mięs. Po dokonaniu pomiaru termometr należy wyjąć z grilla.

WYMIARY: 12 cm x 5,5 cm



ZESTAW DO HOT-DOGÓW

GRILLPRO® | 91348 | CENA: 59 PLN*

Zestaw do hot-dogów to prosty sposób na przygotowywanie klasycznych kiełbasek lub parówek. Szczególnie przydatny przy organizowaniu przyjęć urodzinowych dla dzieci. Dzięki sześciu obrotowym rolkom, jednorazowo ugrillujesz do pięciu kiełbasek. Zestaw wykonany jest ze stali szlachetnej.

WYMIARY: 25 cm x 4 cm x 33cm

NOWOŚĆ
2019



LAMPKA DO RUSZTU LED Z MINUTNIKIEM

BROIL KING® | 60938 | CENA: 269 PLN*

Rozświetl całą powierzchnię grillowania dzięki ultrazwanej technologii świetlnej LED COB. Zintegrowany minutnik pomoże Ci w przyrządzeniu perfekcyjnego steku. Lampka zaprojektowana z myślą o grillach Imperial™, Regal™, Baron™ oraz innych grillach Broil King® z okrągłymi rączkami pokrywy piekarnika.



UCHWYTY DO TRZYMANIA KUKURYDZY

GRILLPRO® | 41580 | CENA: 15 PLN*

Uchwyty do trzymania kukurydzy, dzięki którym nie oparzysz i nie wybrudzisz rąk podczas jedzenia. W zestawie znajduje się osiem uchwytów w kształcie kolb kukurydzy.

WYMIARY: Długość całkowita 8 cm, długość kolców 2.2 cm

NOWOŚĆ
2019



LAMPKA DO RUSZTU LED

BROIL KING® | 60934 | CENA: 109 PLN*

Za pomocą elastycznego paska może być przymocowana do dowolnego grilla Broil King®. Lampka wyposażona jest w obudowę odporną na warunki atmosferyczne. Możliwość ręcznego ustawienia prawo/lewo.

CECHY: Technologia świetlna LED COB



OTWIERACZ DO BUTELEK

BROIL KING® | 64009 | CENA: 17,99 PLN*

Stylowy otwieracz do butelek Broil King® wyglądem przypomina łopatkę z popularnej serii Imperial™. Gadżet dla każdego fanatyka grillowania.

DŁUGOŚĆ: 12 cm



NOŻE DO STEKÓW

BROIL KING® | 64935 | CENA: 129 PLN*

Zestaw czterech ząbkowanych noży Broil King® do steków z łatwością pokroi mięso o każdym stopniu wysmażenia. Ostrza wykonane ze stali szlachetnej zapewniają trwałość, a czarna rękojeść nadaje im wyjątkowego charakteru.

ILOŚĆ W ZESTAWIE: 4 sztuki



RONDELEK Z SILIKONOWYM PĘDZELKIEM

BROIL KING® | 61491 | CENA: 69 PLN*

Wykorzystasz go do podgrzewania sosów, przyrządzania marynat i rozpuszczania masła. Pędzelkiem z silikonową końcówką z łatwością naniesiesz sos bbq na żeberka, nawilżysz kurczaka i natłuszcisz ruszt. Włosie pędzelka odporne jest do temperatury 260 stopni Celsjusza.

POJEMNOŚĆ: 300 ml



SILIKONOWY PĘDZELEK Z POJEMNIKIEM

GRILLPRO® | 42090 | CENA: 41 PLN*

Silikonowy pędzelek z pojemnikiem pozwala na „dosmaczenie” i zwilżenie mięsa na każdym etapie grillowania. Wystarczy napełnić butelkę oliwą, sosem bbq bądź marynatą i za pomocą nałożonego na butelkę pędzelka natrzeć jedzenie przed lub w trakcie grillowania.



STRZYKAWKA DO MARYNATY

BROIL KING® | 61495 | CENA: 89 PLN*

Strzykawka służy do wstrzykiwania marynaty wprost do mięsa. Dzięki temu zabiegowi mięso będzie zawsze soczyste i doprawione. Obudowa strzykawki wykonana jest ze stali szlachetnej. W zestawie znajdują się dwie igły o różnym przekroju. Tłok zakończony jest gumową uszczelką gwarantującą szczelność.

POJEMNOŚĆ: 44 ml

NOWOŚĆ
2019



KUBEK TERMICZNY BROIL KING®

BROIL KING® | 990616 | CENA: 169 PLN*

Doskonałe właściwości termiczne zachwycą każdego entuzjastę późnojesiennego a nawet zimowego grillowania. Nowoczesny design oraz wytłoczone logo podkreślają jego prestiżowy charakter. Kształt kubka oraz jakość wykonania zapewnia pewny chwyt nawet w najcięższych warunkach.

CECHY: Pojemność 600 ml



WIDELCE DO ROŻNA

BROIL KING® | 50500 | CENA: 189 PLN*

Kurczaki pieczone na rożnie mogą być niesforne. Jeżeli nie chcesz wiązać mięsa, użyj zestawu widelców do rożna, który bez problemu utrzyma cały kawałek mięsa od początku do końca pieczenia. Zestaw zawiera cztery widelce w kształcie litery C, które można ustawić w wielu różnych konfiguracjach.

WYMIARY: 12.7 cm



PŁASKI KOSZ DO ROŻNA

GRILLPRO® | 24785 | CENA: 109 PLN*

Kosz mocowany na pręcie do rożna, obracany silnikiem elektrycznym. Równomiernie upieczesz w nim kawałki mięsa lub warzyw, bez konieczności ręcznego obracania. Regulowana wysokość pokrywy kosza zapewnia utrzymanie mięsa i warzyw w tym samym miejscu.

WYMIARY: 41 x 15 x 5 cm



KOLCE DO ROŻNA

GRILLPRO® | 50502 | CENA: 79 PLN*

Dodatkowy zestaw kolców do rożna umożliwiający pieczenie większej ilości mięsa w tym samym czasie. Kolce wykonane są ze stali szlachetnej, pasują do wszystkich modeli Broil King® z różnym poza modelami Regal™ S590 Pro oraz Imperial™ XL S/Black.



ZESTAW ROŻNA OBROTOWEGO

BROIL KING® | 60522 | CENA: 569 PLN*

Uniwersalny zestaw rożna to doskonała opcja dla posiadaczy grilli fabrycznie niewyposażonych w rożno obrotowe. Zawiera stalowe kolce oraz elektryczny silnik, służący do obracania rożna. Zasilany prądem 230V. Zalecany do modeli grilli Baron™ 420, 440, Signet™ 340, 320, Crown™ 440.

WYMIARY: 84 cm, z opcjonalnym przedłużeniem o 15.2 cm

Live More

Akcesoria do Keg'a™

AROMATYZER KEG™

BROIL KING® | KA5533 | CENA: 299 PLN*

Aromatyzery to obowiązkowe wyposażenie grilla Keg™. Jest to broilfanna, którą należy umieścić pomiędzy rusztem a paleniskiem. Możesz wlać do niego np. sok jabłkowy, piwo lub wodę, które w procesie grillowania parując, podnoszą wilgotność mięsa i nadają mu smak użytych płynów. Zastosowanie aromatyzera umożliwia grillowanie metodą pośrednią oraz jest niezbędne do wędzenia w niskich temperaturach.

WYMIARY: 37.5 x 22.5 cm

Użyj uchwyty akcesorium Narzędzie wielofunkcyjne do Keg'a™ KA5527 (sprzedawany oddzielnie), aby wyjąć miskę dyfuzora



Trwała porcelana, powlekany dyfuzor stalowy i miska ociekowa

Pokryty porcelaną stalowy wspornik dyfuzora podnoszący kratkę do gotowania

NOWOŚĆ
2019



RUSZT ŻELIWNY I GÓRNA PÓŁKA DO KEG'A™

BROIL KING® | KA5545 | CENA: 499 PLN*

Opcja wyposażenia dodatkowego dla serii 2000 Keg™. Zestaw zawiera ruszt główny 18,5" z żeliwa szarego i dodatkową powierzchnię do gotowania z drutu 16" z chromu, co zwiększa gotowość pieczenia.

WYMIARY: Ruszt 47 cm, Górny ruszt 40.6 cm



OWALNA PŁYTA ŻELIWNA DO KEG'A™

BROIL KING® | KA5542 | CENA: 199 PLN*

Dwustronna, owalna płyta żeliwna do modelu Keg™. Prądkowana powierzchnia, po jednej stronie płyty, świetnie nadaje się do grillowania mięs i warzyw, a płaska po drugiej stronie, jest idealna do grillowania delikatnego mięsa, ryb.

WYMIARY: 37.5 x 22.5 cm



NARZĘDZIE WIELOFUNKCYJNE DO KEG'A™

BROIL KING® | KA5527 | CENA: 60 PLN*

Narzędzie wielofunkcyjne, służy do wyjmowania i przesuwania obu rusztów, wygrzebywania popiołu z paleniska oraz regulowania otworów wentylacyjnych. Dedykowane do modelu Keg™.

WYMIARY: 45.7 cm

NOWOŚĆ
2019



UCHWYT DO MOCOWANIA KEG'A™ NA HAKU

BROIL KING® | KA5532 | CENA: 299 PLN*

Tego typu akcesoriów nie znajdziesz w żadnym innym grillu w stylu kamado. Najlepszy sposób zabrania ze sobą swojego Kega w podróż; po prostu zainstaluj uchwyt mocujący, wyjmij swojego Kega z wózka, wsuń go na uchwyt zamontowany na pojeździe i jesteś gotowy do podróży!

CECHY: Adapter przystosowany jest do mocowania grilla węglowego Keg™ na amerykańskim haku.

NOWOŚĆ
2019



UCHWYT ŚWIŃSKI OGON

BROIL KING® | KA5400 | CENA: 49 PLN*

Duże kawałki wędzonego mięsa mogą czasami być zbyt tłuste lub ciężkie, aby je podnieść szczypcami. Przedstawiamy solidny hak do mięsa ze stali szlachetnej, do podnoszenia i przewracania każdego kawałka mięsa z grilla.

WYMIARY: 40 x 2.5 x 4.8 cm

Repair better

Części zamienne

NAZWA CZĘŚCI ZAMIENNYCH	CZĘŚCI ZAMIENNE	
	INDEKS	CENA
DWUSTRONNY RUSZT Z ODLEWU STALI SZLACHETNEJ IMPERIAL™ REGAL™ - 1SZT.	11249	569 PLN*
RUSZT Z 9 MM PRĘTÓW STALI SZLACHETNEJ IMPERIAL™ REGAL™ - 49 CM × 15 CM - 1SZT.	11153	399 PLN*
RUSZT Z 9 MM PRĘTÓW STALI SZLACHETNEJ IMPERIAL™ REGAL™ - 49 CM × 32 CM - 1SZT.	18653	739 PLN*
RUSZT Z 9 MM PRĘTÓW STALI SZLACHETNEJ SOVEREIGN - 43 CM × 21 CM - 1SZT.	11151	269 PLN*
RUSZT Z 8 MM PRĘTÓW STALI SZLACHETNEJ CROWN CROWN CLASSIC - 43,3 CM × 16 CM - 1SZT.	11141	199 PLN*
RUSZT Z 8 MM PRĘTÓW STALI SZLACHETNEJ BARON - 43,3 CM × 16 CM - 1SZT.	11141	199 PLN*
DWUSTRONNY ŻELIWNY RUSZT IMPERIAL™ REGAL™ - 1SZT.	11229	199 PLN*
DWUSTRONNY ŻELIWNY RUSZT SOVEREIGN - 43 CM × 21 CM - 1SZT.	11124	209 PLN*
DWUSTRONNY ŻELIWNY RUSZT SIGNET™ CROWN™ 20, 40, 90 - 1SZT.	11228	229 PLN*
DWUSTRONNY ŻELIWNY RUSZT BARON™ - 1SZT.	11241	159 PLN*
DWUSTRONNY ŻELIWNY RUSZT MONARCH™ ROYAL™ 10, 30 - 1SZT.	11222	249 PLN*
AROMATYZER FLAV-R-WAVE™ IMPERIAL™ REGAL™ 1SZT.	18433	89 PLN*
AROMATYZER FLAV-R-WAVE™ BARON™ - 1SZT.	18431	85 PLN*
AROMATYZER FLAV-R-WAVE™ SIGNET™ SOVEREIGN™ MONARCH™ ROYAL™ - 1SZT.	18429	69 PLN*
AROMATYZER FLAV-R-WAVE™ ROYAL™ 10, 30 MONARCH™ 40 - 1SZT.	18440	169 PLN*
AROMATYZER CROWN™ 20, 40, 90 - 1SZT.	18488	209 PLN*
SEPARATOR MIĘDZYPALNIKOWY SIGNET™ SOVEREIGN™ - 1SZT.	18529	69 PLN*
PALNIK DUAL-TUBE™ IMPERIAL™ REGAL™	18633	129 PLN*
PALNIK DUAL-TUBE™ BARON™	18631	119 PLN*
PALNIK DUAL-TUBE™ MONARCH™ SIGNET™ SOVEREIGN™	18629	99 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 DELUXE ACCU-TEMP™	18010	53 PLN*
DUŻY TERMOMETR DELUXE ACCU-TEMP™	18013	56 PLN*
DUŻE POKRĘTŁO	17010	26 PLN*
MAŁE POKRĘTŁO	17000	23 PLN*



AROMATYZER FLAV-R-WAVE™



PALNIK DUAL-TUBE™



DWUSTRONNY RUSZT Z ODLEWU STALI SZLACHETNEJ



RUSZT Z 9 MM PRĘTÓW STALI SZLACHETNEJ



DWUSTRONNY ŻELIWNY RUSZT



TERMOMETR

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



Spróbuj więcej

NA SWOIM GRILLU



PŁYTA ŻELIWNA

Dwustronna płyta żeliwna do grillowania firmy Broil King® posiada specjalnie dobraną grubość ścianek, dzięki czemu szybko i równomiernie się nagrzewa. Prążkowana 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. Aby zapewnić trwałość na wiele lat, wok należy konserwować przy użyciu oleju roślinnego.

MODEL	ŻELIWNY WOK	
	INDEKS	CENA
IMPERIAL™ / REGAL™	69618	359 PLN*
BARON™ / SOVEREIGN™	69617	319 PLN*

MODEL	PŁYTA ŻELIWNA	
	INDEKS	CENA
IMPERIAL™	11239	429 PLN*
REGAL™	11239	429 PLN*
BARON™	11242	399 PLN*
SOVEREIGN™	11220	369 PLN*
SIGNET™	11221	409 PLN*
MONARCH™	11223	369 PLN*
CROWN™	11242	399 PLN*
ROYAL™	11223	369 PLN*
PORTA-CHEF™ 320, GEM™ 320	11237	349 PLN*
KEG™	KA5542	199 PLN*

Zabezpiecz swój zakup

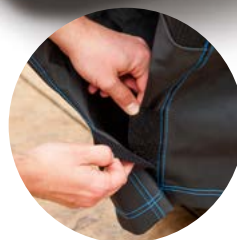
SKROJONYM NA MIARĘ
POKROWCEM



Wygodne gumowe uchwyty

Siatka wentylacyjna zapewniająca lepszy przepływ powietrza

Wodoodporny PVC z grubo tkaną podszewką poliesterową 900D i dodatkowo wzmocnionymi niebieskimi szwami



Rzepy zapewniające lepsze dopasowanie pokrowca, szczególnie gdy ma opuszczone półki



PREMIUM | WYSOKIEJ JAKOŚCI POKROWCE

Dopasowane pokrowce na grille Broil King® Premium są wykonane z trwałego, odpornego na wodę materiału PVC z wytrzymałym, wyplatany, poliesterowym podkładem 900x900D oraz siatką zwiększającą przepływ powietrza i 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. Logo Broil King® na pokrowcu jest wyszyte.

MODEL	POKROWIEC PREMIUM	
	INDEKS	CENA
IMPERIAL™ XLS, XL BLACK, REGAL™ XL	68490	669 PLN*
IMPERIAL™ 590, REGAL™ S590 PRO	68492	629 PLN*
IMPERIAL™ 490, REGAL™ S490 PRO	68491	529 PLN*
SOVEREIGN™ XL	68491	529 PLN*
BARON™ 590, SIGNET™ 90, 40	68488	539 PLN*
BARON™ SERIA 400	68487	499 PLN*
BARON™ SERIA 300	68470	469 PLN*
SOVEREIGN™ 90	68487	499 PLN*
SIGNET™ SERIA 300	68487	499 PLN*
MONARCH™ SERIA 300	68470	469 PLN*
CROWN™ SERIA 400, CROWN™ CLASSIC 430	68487	499 PLN*
CROWN™ SERIA 300, CROWN™ CLASSIC SERIA 300	68470	469 PLN*
ROYAL™ SERIA 300	68470	469 PLN*
KEG™ 5000, 4000	KA5535	349 PLN*

SELECT | STANDARDOWE POKROWCE

Seria pokrowców SELECT cechuje się wykonaniem z wytrzymałego materiału PVC z tkaniny poliesterowej 500x300D. Pokrowiec posiada rączki ułatwiając zakładanie i zdejmowanie oraz system zapięć hook-and-loop umożliwiające lepsze dopasowanie pokrowca do grilla. Na pokrowcu nadrukowane jest logo Broil King®.



MODEL	POKROWIEC SELECT	
	INDEKS	CENA
BARON™ 590, SIGNET™ 90, 40	67488	379 PLN*
BARON™ SERIA 400	67487	339 PLN*
BARON™ SERIA 300	67470	299 PLN*
SOVEREIGN™ 90	67487	339 PLN*
SIGNET™ SERIA 300	67487	339 PLN*
MONARCH™ SERIA 300	67470	299 PLN*
CROWN™ SERIA 400, CROWN™ CLASSIC 430	67487	339 PLN*
CROWN™ SERIA 300, CROWN™ CLASSIC SERIA 300	67470	299 PLN*
ROYAL™ SERIA 300	67470	299 PLN*
PORTA-CHEF™ 320, GEM™ 320	67420	169 PLN*
WĘDZARNIA GAZOWA SMOKE™	67240	179 PLN*
KEG™ 2000	KA5544	249 PLN*

Broil King®

Grilluj z pasją

MODELE 2019

IMPERIAL™¹



IMPERIAL™ XL S
997883PL



IMPERIAL™ XL BLACK
997783PL

IMPERIAL™ XL S (GZ)
997886PL

BARON™²



IMPERIAL™¹



BARON™ 590
923983PL



BARON™ S490
922583PL



BARON™ 490
922983PL

BARON™ 490 (GZ)
922986PL



IMPERIAL™ 590
998883PL



IMPERIAL™ 490
996883PL

BARON™²



MONARCH™²



BARON™ 440
922963PL



BARON™ 420
922953PL



MONARCH™ 390
834283PL



MONARCH™ 340
834263PL



MONARCH™ 320
834253PL

ROYAL™³

SERIA GEM™³

SERIA PORTA-CHEF™³



ROYAL™ 340
824263PL



ROYAL™ 320
824253PL



GEM™ 320
814153PL



PORTA-CHEF™ 320
952653PL



WÓZEK DO GRILLA
PORTA-CHEF™
902500

1

DOŻYWOTNIA GWARANCJA
NA PIEKARNIK

10 LAT GWARANCJI NA PALNIKI, RUSZTY I FLAK-R-WAVE™
2 LATA GWARANCJI NA CZĘŚCI I FARBĘ

2

DOŻYWOTNIA GWARANCJA
NA PIEKARNIK

10 LAT GWARANCJI NA PALNIKI
2 LATA GWARANCJI NA CZĘŚCI I FARBĘ

3

10 LAT GWARANCJI NA PIEKARNIK

5 LAT GWARANCJI NA PALNIKI
2 LATA GWARANCJI NA CZĘŚCI I FARBĘ

4

10 LAT GWARANCJI NA OBUDOWĘ
2 LATA GWARANCJI NA CZĘŚCI I FARBĘ

5

5 LAT GWARANCJI NA OBUDOWĘ
2 LATA GWARANCJI NA CZĘŚCI I FARBĘ



Z powodu stałego modyfikowania naszej oferty, parametry produktów oraz okresy gwarancyjne mogą różnić się od zawartych w katalogu, który nie jest ofertą w rozumieniu kodeksu cywilnego lecz ma charakter poglądowy. Aktualne dane dostępne są u sprzedawcy. Broil King®, Imperial™, Regal™, Baron™, Crown™ Crown Classic™, Sovereign™, Signet™, Royal™, Monarch™, Gem™, Porta-Chef™, Smoke™, KEG™, Dual-Tube™, Flav-R-Wave™, Linear-Flow™, Super 8™, Sensi-Touch™ and Level Q™ są zastrzeżonymi znakami towarowymi przez Onward Multi-Corp Inc. Wszystkie materiały zawarte w katalogu są własnością firmy Agrimpex Grilluj i Gotuj s.c., kopiowanie oraz rozpowszechnianie bez zgody AGG jest zabronione. *Sugerowane ceny detaliczne

** Czas rozgrzewania oraz temperatura są zależne od temperatury zewnętrznej, wiatru i użytego gazu. Nasz pomiar został wykonany w bezwietrzny dzień w temperaturze 0°C.

*** Więcej na www.broilking.pl/system-grillowania-pgt

REGAL™



REGAL™ XL
997283PL



REGAL™ S590 PRO
998343PL



REGAL™ S490 PRO
996343PL



REGAL™ S490 PRO (GZ)
996346PL

SOVEREIGN™²



SOVEREIGN™ XL 420
988853PL



SOVEREIGN™ 90
987883PL

SIGNET™²



SIGNET™ 390
946983PL



SIGNET™ 340
946863PL



SIGNET™ 320
946853PL

CROWN™³



CROWN™ 440
982163FPL



CROWN™ S440
982563FPL



CROWN™ 340
981163FPL



CROWN™ S340
981563PL



CROWN™ 320
981153FPL

CROWN CLASSIC™³



CROWN™ CLASSIC 430
982263PL



CROWN™ CLASSIC 330
981263PL



CROWN™ CLASSIC 310
981253PL

SMOKE™⁵



SMOKE™ WĘDZARNIA GAZOWA
923613PL

KEG™⁴



KEG™ 5000
911470



KEG™ 4000
911770



KEG™ 2000
911050



Grille wykonane w Kanadzie i USA obejmują serie: Imperial™, Regal™, Baron™, Crown™, Crown Classic™, Sovereign™, Signet™, Monarch™, Royal™, Gem™, Porta-Chef™, Smoke™.



Palniki ze stali szlachetnej wykonane w technologii Dual-Tube™

IMPERIAL™ XL S
IMPERIAL™ XL BLACK
IMPERIAL™ S90
IMPERIAL™ 490

REGAL™ XL
REGAL™ S590 PRO
REGAL™ S490 PRO

BARON™ 590
BARON™ 490
BARON™ S490
BARON™ 440
BARON™ 420

SOVEREIGN™ XL 420
SOVEREIGN™ 90

SIGNET™ 390
SIGNET™ 340
SIGNET™ 320

MONARCH™ 390
MONARCH™ 340
MONARCH™ 320

System PGT	•				•			•					•		•			•					
Kuchenska boczna	•				•			•					•		•			•					
Rożno	•				•			•					•		•			•					
Szafka mieszcząca 11 kg butlę z gazem	•				•			•					•		•			•					
Oświetlany piekarnik	•				•			•					•		•			•					
Podświetlane pokręta	•				•			•					•		•			•					
Technologia Roll-On	•				•			•					•		•			•					
Składane półki boczne	•				•			•					•		•			•					
Dwustronne ruszty z odlewu stali szlachetnej Flav-R-Cast™	•				•			•					•		•			•					
Ruszty z 9 mm prętów ze stali szlachetnej	•				•			•					•		•			•					
Dwustronne ruszty żeliwne Flav-R-Cast™	•				•			•					•		•			•					
Jednostronne ruszty żeliwne	•				•			•					•		•			•					
Palniki Dual-Tube™	6	6	5	4	6	5	4	5	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Palniki tubowe	•				•			•					•		•			•					
Aromatyzery Flav-R-Wave™	6	6	5	4	6	5	4	5	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Głębokość rusztów w cm	49	49	49	49	49	49	49	44	44	44	44	44	44	43	43	38	38	38	38	38	38	38	38
Szerokość rusztów w cm	65+32	65+32	81	65	65+32	81	65	81	65	65	65	65	65	86	65	65	65	65	55	55	55	55	55
Głębokość górnej półki w cm	20	20	20	20	20,5	20	20	17	17	17	17	17	17	30	30	26	26	26	22,5	22,5	22,5	22,5	22,5
Szerokość górnej półki w cm	63,5+28,5	63,5+28,5	77	64	63,5+28,5	80	64	80	64	64	64	64	64	81	60	60	60	60	50	50	50	50	50
Moc palnika głównego w kW	17,6	17,6	16,1	13,2	16	16	13,2	15,5	12,4	12,4	12,4	12,4	12,4	13,2	12	11,4	11,4	11,4	8,8	8,8	8,8	8,8	8,8
Moc palnika bocznego w kW	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7
Moc palnika rożna w kW	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4
Zawory Linear-Flow™	•				•			•					•		•			•					
Pokręta 180° Sensi-Touch™	•				•			•					•		•			•					
Termometr Deluxe Accu-Temp™	2	2	•	•	2	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Elektroniczna zapalarka Sure-Lite™	•				•			•					•		•			•					
Piekarnik Thermo-Cast™	•				•			•					•		•			•					
Pokrywa komorowa	•				•			•					•		•			•					
Gwarancja na palnik w latach	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Gwarancja na aromatyzery Flav-R-Wave™ w latach	10	10	10	10	10	10	10	3	3	3	3	3	3	5	5	3	3	3	3	3	3	3	3
Dożywnia gwarancja na piekarnik	•				•			•					•		•			•					
Dożywnia gwarancja na pokrywę piekarnika	•				•			•					•		•			•					
Grill do zabudowy	•				•			•					•		•			•					
Dostępna wersja na gaz ziemny typu E (GZ-50)	•				•			•					•		•			•					
Kraj produkcji	USA	USA	USA	USA	USA	USA	USA	USA	USA	USA	USA	USA	USA	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada
Pokrowiec PREMIUM	68490	68490	68492	68491	68490	68492	68491	68488	68487	68487	68487	68487	68487	68491	68487	68487	68487	68487	68470	68470	68470	68470	68470
Pokrowiec SELECT	•				•			•					•		•			•					
Płyta żeliwna	11239	11239	11239	11239	11239	11239	11239	11242	11242	11242	11242	11242	11242	11220	11220	11221	11221	11221	11223	11223	11223	11223	11223

więcej informacji na www.broilking.pl



CROWN™ 440	CROWN™ 5440	CROWN™ 340	CROWN™ 5340	CROWN™ 320	CROWN CLASSIC™ 430	CROWN CLASSIC™ 330	CROWN CLASSIC™ 310	ROYAL™ 340	ROYAL™ 320	GEM™ 320	PORTA-CHEF™ 320	Broil King® wędzarnia gazowa	SMOKE™	Broil King® KEG®	KEG™ 5000	KEG™ 4000	KEG™ 2000
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	4 ruszty o rozmiarach w cm	38x32	Żeliwny ruszt o przekątnej w cm	48	48	48
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Ruszty ze stali szlachetnej	•	Dodatkowy wysuwany ruszt	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Otwory wentylacyjne Roto-Draft™	•	Ruszt żeliwny	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Termometr Accu-Temp™	•	Wysuwana szuflada na węgiel	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Wytrzymałe uchwyty	•	Górne żeliwne otwory wentylacyjne	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Wieszaki na akcesoria	•	Dolne otwory wentylacyjne ze stali szlachetnej	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Pojemnik na wodę i wędzarka ze stali szlachetnej	•	Deluxe Accu-Temp™ termometr	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Chromowany stojak do żeberek i pieczeni	•	Narzędzie Multi-tool	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Podwójne drzwi	•	Dwuścienna stalowa konstrukcja z izolacją	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Uszczelka z włókna szklanego i system zatrząsków	•	Stabilna rama stalowa	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Kółka do transportowania	•	Ściągane boczne półki	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Dwuwarstwowa konstrukcja piekarnika	•	Klamry zatrząskowe	•	•	•
4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3			Dwa otwieracze do butelek	•	•	•
4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3			Wykończenie z farby epoksydowej	•	•	•
44	44	44	44	44	44	44	44	36,5	36,5	34	34			Porcelanowa komora odporna na rdzę	•	•	•
65	65	49	49	49	65	49	49	55	55	53	53			Uchwyty z plastiku	•	•	•
17	17	17	17	17	17	17	17	29,5	29,5	18,5	18,5			Dwa duże kółka	•	•	•
64	64	48	48	48	64	48	48	54	54	46,5	46,5			Pokrowiec PREMIUM	KA5535	KA5535	KA5535
12,4	12,4	9,3	9,3	9,3	12,4	9,3	9,3	8,8	8,8	6,9	6			Gwarancja na korpus	10 lat	10 lat	10 lat
2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7			Płyta żeliwna	KA5542	KA5542	KA5542
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•						
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•						
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•						
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•						
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5						
3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2						
10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat						
10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat						
USA	USA	USA	USA	USA	USA	USA	USA	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada						
68487	68487	68470	68470	68470	68487	68470	68470	68470	68470								
67487	67487	67470	67470	67470	67487	67470	67470	67470	67470	67420	67420						
11242	11242	11242	11242	11242	11242	11242	11242	11223	11223	11237	11237						

TWORZYMYS DOSKONAŁE GRILLE GAZOWE



a opinie mówią same za siebie

Odwiedź www.broilking.pl/opinie i przekonaj się sam

ZNAJDŹ NAJBLIŻSZY SKLEP

www.broilking.pl/gdzie-kupic

SZUKAJ



Agrimpex Griluj i Gotuj s.c.
ul. Zwierzyniecka 2a
37-500 Jarosław
+48 16 623 61 72

pytania@broilking.pl // www.broilking.pl // facebook.pl/broilking