



KOLEKCJA GRILLI 2018 Broil King®



KOLEKCJA GRILLI BROIL KING® 2018

Stworzone z myślą o wydajności i wspaniałym smaku

Z dumą prezentujemy tegoroczną kolekcję najwyższej jakości grilli, zaprojektowanych z myślą o niezrównanej wydajności i smaku. Od gazowych po węglowe, od dużych po kompaktowe, każdy grill jest nam bliski. Dawanie Wam najlepszego doświadczenia z grillem, który cieszy się popularnością w ponad 40 krajach na całym świecie, to nasza pasja. Tutaj chodzi o pyszne jedzenie, dobrą rozmowę, wspaniałe wspomnienia i oczywiście grillowanie z pasją.

Spis treści

Tworzymy doskonałe produkty	5
Trzy zalety grillowania na gazie	6
Legendarny system grillowania PGT	8
Na co zwrócić uwagę wybierając grilla	10
Seria Imperial™ 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
Aksesoria do grillowania	40
Broil King® kolekcja grilli 2018	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®.

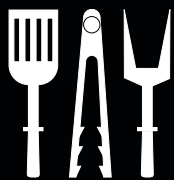
Dystrybutor marki w Polsce podtrzymuje rodzinną tradycję prowadzenia biznesu. Już od 18 lat rozwija markę Broil King® na polskim rynku, dzięki czemu zapewnia najwyższą jakość obsługi klienta, dystrybucji i serwisu.



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 pokrętło, 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 do uzyskania pożądaných rezultatów. 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 pokrętło, 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 kuchenke bocznej, zapewnia wiele możliwości przyrządzania potraw w ogrodzie.

KUP WŁAŚCIWEGO GRILLA ZA PIERWSZYM RAZEM

DOBRA INWESTYCJA NA LATA

Bądźmy szczerzy, większość z nas miała grilla, który nie działał tak jakbyśmy tego oczekiwali. Trudności z rozpaleniem i utrzymaniem ciepła, przekładanie jedzenia, żeby się nie przypaliło... Jakie to 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 barbecue potrawom, łatwo się czyści. Oprócz tego, grill gazowy poszerzy Twoje kulinarne możliwości w ogrodzie. Ugrillujesz nie tylko karkówkę, kiełbaski czy kurczaka, ale zrobisz również włoską pizzę, chrupiącego kurczaka z rożna, 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 przy wyborze, aby cieszyć się każdym grillowaniem i bezproblemową obsługą urządzenia przez wiele lat. Dlatego warto dowiedzieć się jak odróżnić dobrego grilla od lepszego.



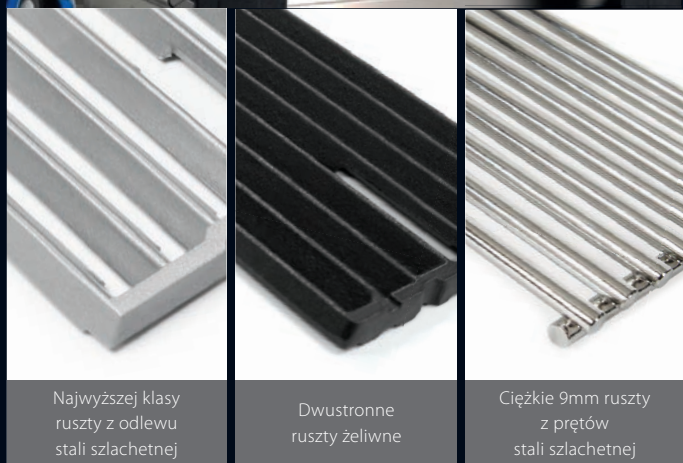
Performance Grilling Technology to połączenie opatentowanych technologii systemu grillowania Broil King®, gwarantujących niezrównaną moc i wydajność oraz fenomenalny smak grillowanych potraw. Nasze rozwiązania spowodują, że Twoje grillowanie będzie proste i przyjemne.





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 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

Ruszty Broil King® doskonale akumulują ciepło, dzięki czemu przyrządzane potrawy zawsze pozostają soczyste nie tracąc swych soków i 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 amplitudę temperatury przy otwieraniu pokrywy.



WYSOKA WYDAJNOŚĆ PALNIKI DUAL-TUBE™

Rewolucyjna technologia Dual-Tube™ polega na zastosowaniu dodatkowej wewnętrznej rury, która pozwala na równomierne rozprzaskanie 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 ruszty oraz szybsze rozgrzanie grilla.



OPTYMALNA TEMPERATURA ZAWORY LINEAR-FLOW™

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



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 będzie trzymał temperaturę, dzięki czemu osiągniesz doskonałe rezultaty. Mała ilość łączeń 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. Powinny być grube, wykonane z wytrzymałej stali szlachetnej i mieć otwory po obu stronach.

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?

- Odlew z aluminium
- Stal pokryta spiekem ceramicznym
- Pokrywa komorowa
- Dożywotnia gwarancja

DLACZEGO?

- Efektywne rozprawienie ciepła
- Gorący piekarnik nawet w zimie
- Trwałość
- Zmniejszone zużycie gazu



CZEGO SZUKAĆ?

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

DLACZEGO?

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



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



CZEGO SZUKAĆ?

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

DLACZEGO?

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



CZEGO SZUKAĆ?

- 11 kg butla z gazem powinna mieścić się w szafce
- Pokrętła 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



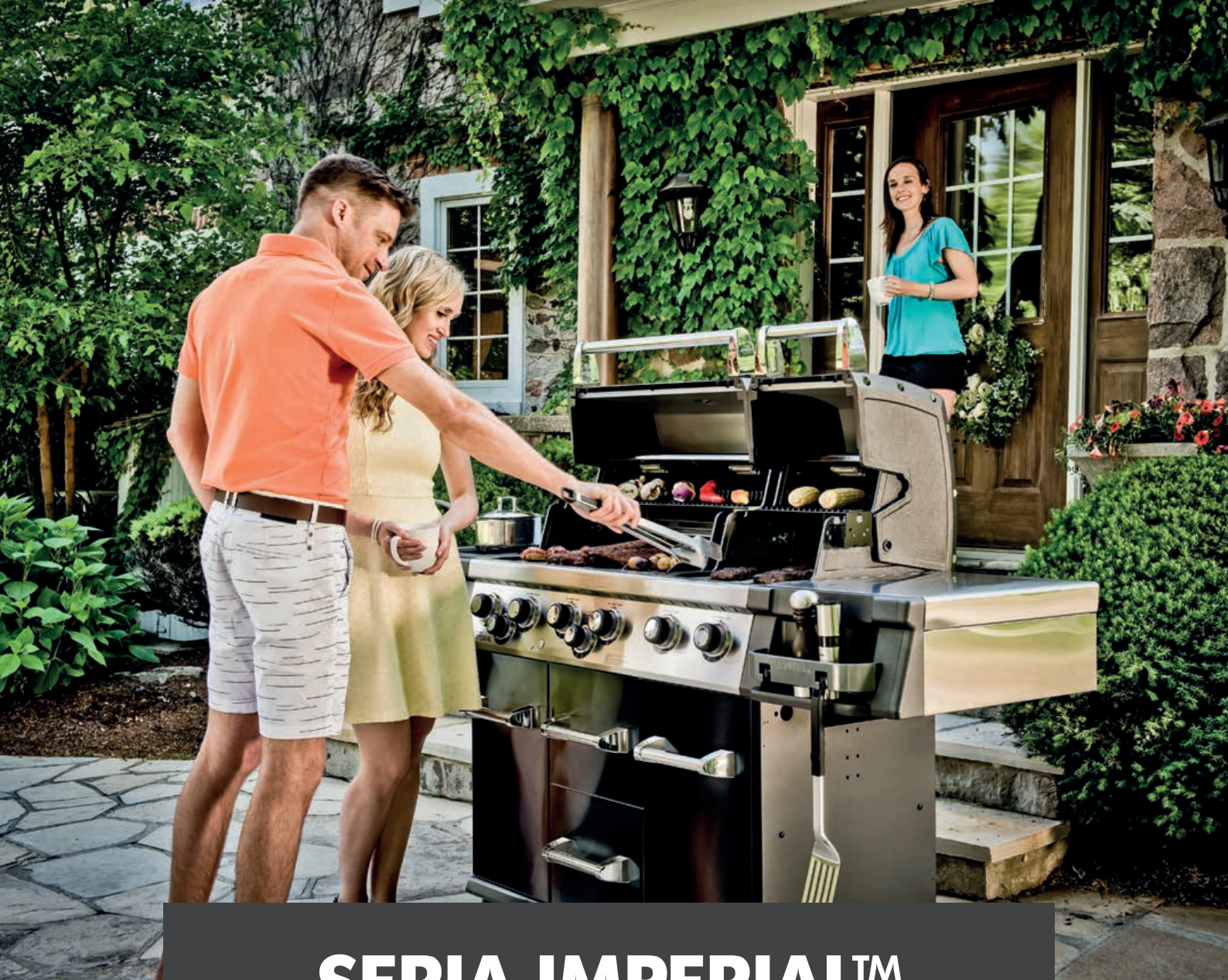




Kolekcja grilli do zabudowy Broil King® Grill gazowy dopasowany do Twoich potrzeb

Z ogromną radością przedstawiamy serię grilli do zabudowy Imperial™. Rozwiązanie oferujące możliwość stworzenia unikalnej kuchni w ogrodzie dostosowanej do Twoich potrzeb, stylu oraz sposobu spędzania czasu. Zobacz katalog grilli do zabudowy Imperial™ i zapoznaj się z nowymi możliwościami.





SERIA IMPERIAL™



IMPERIAL™ XL BLACK

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA

CENA: 17 000 PLN*

CECHY MODELU XL BLACK

- Dwa niezależne piekarniki
- Dwustronne ruszta z odlewu ze stali szlachetnej
- Pokrywy pokryte spiekem ceramicznym
- Wymiary rusztów 49 × 65+32 cm
- 14 • Wymiary górnej półki 20,5 × 64+29 cm



IMPERIAL™ XL S

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA

CENA: 14 999 PLN*

CECHY MODELU XL S

- Dwa niezależne piekarniki
- W dużym piekarniku ruszta z prętów stali szlachetnej
- W małym piekarniku dwustronne ruszta żeliwne
- Wymiary rusztów 49 × 65+32 cm
- Wymiary górnej półki 20,5 × 64+29 cm

IKONA STYLU



Amerykańska stal szlachetna i emalia porcelanowa

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

GRILLUJ PO ZACHODZIE SŁOŃCA



Oświetlenie wewnątrz piekarnika i podświetlane pokręta

umożliwiają precyzyjne ustawienie pokręteł i dogładanie grillowanych potraw.

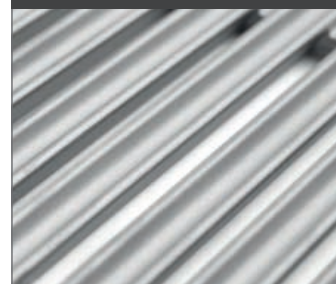
LUKSUS



Dwa piekarniki, dwustronne ruszta z odlewanej stali szlachetnej,

szuflady i półki czynią tę serię 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 PŁYTA ŻELIWNA



69618 | ŻELIWNY WOK DO GRILLI IMPERIAL I REGAL

NAJWAŻNIEJSZE CECHY SERII IMPERIAL™

- System PGT
 - ★ Palniki Dual-Tube™
 - ★ Aromatyzery Flav-R-Wave™
 - ★ Dwustronne ruszta żeliwne
 - ★ 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™



NOWOŚĆ
2018

IMPERIAL™ 590

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA

CENA: 12 999 PLN*

CECHY MODELU 590

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



NOWOŚĆ
2018

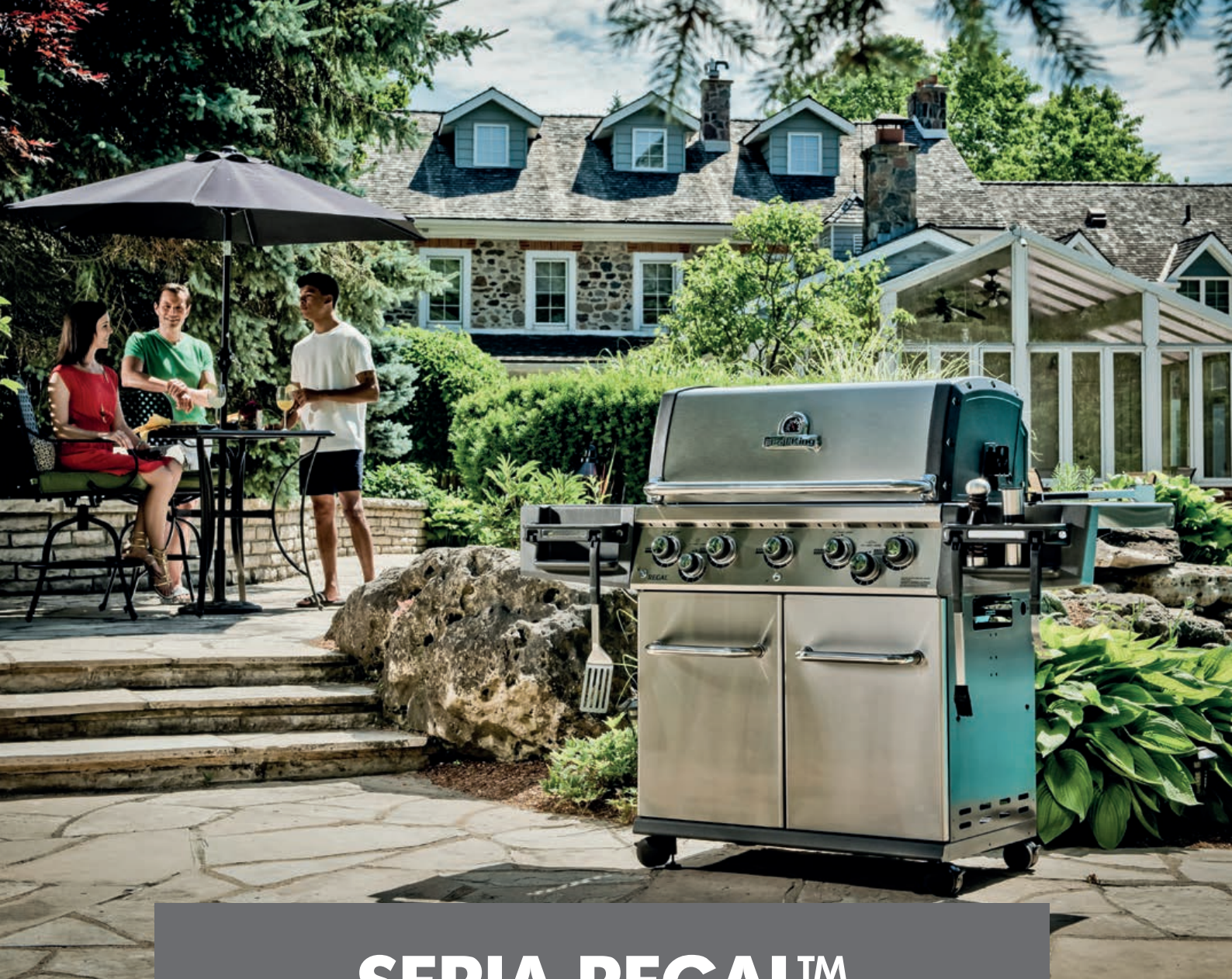
IMPERIAL™ 490

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA

CENA: 11 999 PLN*

CECHY MODELU 490

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



SERIA REGAL™



REGAL™ S590 PRO

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA

CENA: 8 999 PLN*

CECHY MODELU S590 PRO

- 5 opatentowanych palników Dual-Tube™
- 5 aromatyzatorów Flav-R-Wave™
- Wymiary rusztu 49 x 81 cm
- Wymiary górnej półki 22,5 x 80 cm



REGAL™ S490 PRO

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA

CENA: 7 999 PLN*

CECHY MODELU S490 PRO

- 4 opatentowane palniki Dual-Tube™
- 4 aromatyzatory Flav-R-Wave™
- Wymiary rusztu 49 x 65 cm
- Wymiary górnej półki 22,5 x 64 cm

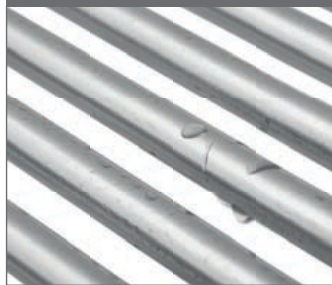
WSZECHSTRONNOŚĆ I MOŻLIWOŚCI



Zestaw rożna i kuczenka 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



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™
 - ★ Dwustronne ruszty żeliwne
 - ★ 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 palnikowa

PIECZENIE Z WYKORZYSTANIEM ROŻNA



PRZYGOTUJ GRILLA

Wyciągnij z grilla ruszt i górną półkę. Na środku aromatyzatorów umieść brytfannę z wodą. Brytfanna na płynie nigdy nie może być pusta! Rozgrzewaj grilla przez 10 minut, ustawiając zewnętrzne pokręta na połowę mocy. Po rozgrzaniu, wyłącz je.

UMIEŚĆ MIĘSO NA ROŻNIE

Nadziej mięso na środku rożna i zakręć widelce. Wyważ mięso na pręcie przy użyciu odważnika. Włóż pręt rożna na grilla.

PIECZENIE

Uruchom silnik rożna. Odpal palnik rożna. Kurczak potrzebuje średnio 1,5h aby był gotowy. Najlepiej sprawdzić czy jest już upieczony przy użyciu termometru. Kurczaka najprościej zdjąć z rożna używając silikonowych rękawic. Ciesz się smakiem chrupiącego kurczaka z rożna.



SERIA SOVEREIGN™



NOWOŚĆ
2018

SOVEREIGN™ XL 420

CENA: 5 999 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: 5 699 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 Therma-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 18 cm kółka dzięki którym pomimo dużego rozmiaru grilla, łatwo przemieścimy 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™

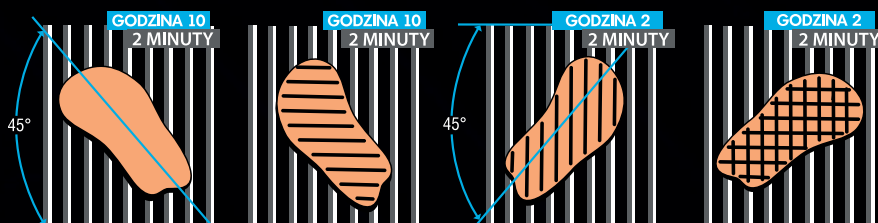
System PGT

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

- Szafka na 11 kg butlę z gazem
- Składane półki boczne
- Zapalarka Sure-Lite™
- Termometr Deluxe Accu-Temp™
- Pokręta 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: 5 999 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



NOWOŚĆ
2018

BARON™ 490 | S490

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA

CENA: 5 299 PLN* | 5 599 PLN*

CECHY MODELU 490 / S490

- Dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych
- 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

ELEGANCKA CZERNI



Seria Baron™ reprezentuje nowoczesne wzornictwo oraz możliwości. Grill dostępny w wersji cztero i pięcio palnikowej z kuchenką boczną i rożnem.

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.

NOWOŚĆ



Wykończenie ze stali szlachetnej w modelu Baron S490 to nowość w sezonie 2018. Świetny grill w nowej odświeżonej kolorystyce.

POLECANE AKCESORIA



68490 | POKROWIEC PREMIUM - 590
68492 | POKROWIEC PREMIUM - SERIA 400
67490 | POKROWIEC SELECT - 590
67492 | POKROWIEC SELECT - SERIA 400



64003 | ZESTAW DO GRILLOWANIA BARON



11242 | DWUSTRONNA PŁYTA ŻELIWNA



69615 | ŻELIWNA BRYTFANNA DO ŻEBEREK

NAJWAŻNIEJSZE CECHY SERII BARON™

- System PGT
 - ★ Palniki Dual-Tube™
 - ★ Aromatyzery Flav-R-Wave™
 - ★ Dwustronne ruszty żeliwne
 - ★ Zawory Linear-Flow™
 - ★ Pokrywa komorowa
- Szafka na 11 kg butlę z gazem
- Technologia Roll-On
- Zapalarka Sure-Lite™
- Składane półki boczne
- Pokręta 180° Sensi-Touch™
- Wersja pięć lub cztery palnikowa



BARON™ 440

KUCHENKA BOCZNA

CENA: 4 499 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

NOWOŚĆ 2018



BARON™ 420

CENA: 3 999 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™



NOWOŚĆ
2018

SIGNET™ 390

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA

CENA: 4 999 PLN*



NOWOŚĆ
2018

SIGNET™ 340

KUCHENKA BOCZNA

CENA: 4 499 PLN*

TRWAŁA KLASYKA



Piekarnik Therma-Cast™, wykonany w całości z odlewów 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 i 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 przemieścimy 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 BRYTFANNĄ

NAJWAŻNIEJSZE CECHY SERII SIGNET™

- System PGT
 - ★ Palniki Dual-Tube™
 - ★ Aromatyzery Flav-R-Wave™
 - ★ Dwustronne ruszty żeliwne
 - ★ Zawory Linear-Flow™
 - ★ Piekarnik Therma-Cast™
- Szafka na 11 kg butlę z gazem
- Składane półki boczne
- Zapalarka Sure-Lite™
- Termometr Deluxe Accu-Temp™
- Wymiary ruszty żeliwnej 38 x 65 cm
- Wymiary górnej półki 26 x 60 cm

REPUTACJA ZBUDOWANA NA JAKOŚCI



Jakości grilli gazowych Broil King® poparta jest długimi okresami gwarancyjnymi. Wszystkie grille z systemem PGT posiadają dożywotnią gwarancję na piekarnik i 10 letni okres na palniki Dual-Tube™. Nawet najlepszym zdarzają się problemy, które my potrafimy rozwiązać.

Magazyn części w Polsce

W naszym magazynie posiadamy części zamienne i serwisowe do grilli nawet sprzed 17 lat, co pozwala nam szybko realizować naprawy gwarancyjne i pogwarancyjne.

Wysyłki 24h

Wiemy jak ważne jest, aby Twój grill funkcjonował w weekend. Z tego względu części zamienne i serwisowe wysyłamy do klientów w 24h od poniedziałku do piątku.

Satysfakcja klientów

97,6% naszych klientów jest zadowolonych z obsługi gwarancyjnej.

Wiedza i doświadczenie

Sprzedając i serwisując grille od 18 lat poznaliśmy je od podszewki. Dzięki temu działamy szybko i profesjonalnie. Wiele problemów rozwiązujemy przez telefon, jeżeli masz pytanie zadzwoń +48 16 623 61 72.



SERIA MONARCH™



MONARCH™ 390 GREY

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA
CENA: 3 999 PLN*



MONARCH™ 390

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA
CENA: 3 999 PLN*

NOWOŚĆ
2018

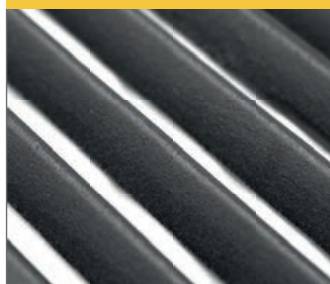
BESTSELLER



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.

MOŻLIWOŚCI



Dwustronny żeliwny ruszt

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

NOWY KOLOR



Jet black

w tym roku dodajemy nowy kolor do serii Monarch™, który wygląda oszałamiająco.

POLECANE AKCESORIA



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



64003 | ZESTAW DO GRILLOWANIA BARON



11221 | DWUSTRONNA PŁYTA ŻELIWNA



69138 | ZESTAW DO SZASZŁYKÓW



62602 | STOJAK DO ŻEBEREK I PIECZENI



64003 | KOSZ DO GRILLOWANIA



63290 | KLONOWA DESKA DO GRILLOWANIA



91660 | GARNEK ŻELIWNY 4,7 L

NAJWAŻNIEJSZE CECHY SERII MONARCH™

- System PGT
 - ★ Palniki Dual-Tube™
 - ★ Aromatyzery Flav-R-Wave™
 - ★ Dwustronne ruszta żeliwne
 - ★ Zawory Linear-Flow™
 - ★ Piekarnik Therma-Cast™
- Szafka na 11 kg butlę z gazem
- Składane półki boczne
- Zapalarka Sure-Lite™
- Termometr Deluxe Accu-Temp™
- Wymiary ruszta żeliwnego 38 x 55 cm
- Wymiary górnej półki 22,5 x 50 cm



NOWOŚĆ
2018

MONARCH™ 340

KUCHENKA BOCZNA

CENA: 3 399 PLN*



NOWOŚĆ
2018

MONARCH™ 320

CENA: 2 999 PLN*



SERIA CROWN™



CROWN™ 590

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA

CENA: 5 599 PLN*

CECHY MODELU 590

- 5 palników tubowych
- 5 aromatyzatorów Flav-R-Wave™
- Wymiary rusztów 44 × 81 cm
- Wymiary górnej półki 17 × 80 cm



CROWN™ 440 | S440

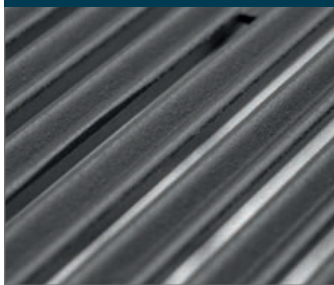
KUCHENKA BOCZNA

CENA: 3 999 PLN* | 4 199 PLN*

CECHY MODELU 440 / S440

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

BARON CZY CROWN?



Baron ma PGT

co oznacza, że posiada 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

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

POLECANE AKCESORIA



67488 | POKROWIEC SELECT - 590
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

KUCHENKA BOCZNA

CENA: 3 399 PLN* | 3 599 PLN*

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



CROWN™ 320

CENA: 2 999 PLN*

CECHY MODELU 320

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



SERIA CROWN™ CLASSIC



CROWN™ CLASSIC 430

KUCHENKA BOCZNA

CENA: 3 299 PLN*

CECHY MODELU 430

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



CROWN™ CLASSIC 330

KUCHENKA BOCZNA

CENA: 2 799 PLN*

CECHY MODELU 330

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

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 soki, tłuszcze i marynaty do potraw. W ten sposób nadają im charakterystyczny smak barbecue.

GRILL NA LATA



Długie okresy gwarancyjne,

10 lat na piekarnik i 5 lat na palniki powodują, 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



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 cztero palnikowa
- Lepsza mobilność po nierównej powierzchni
- Wersja cztero lub trzy palnikowa
- Więcej informacji na str. 63



CROWN™ CLASSIC 310

CENA: 2 399 PLN*

CECHY MODELU 310

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



SERIA ROYAL™



ROYAL™ 340 GREY

KUCHENKA BOCZNA
CENA: 2 699 PLN*



NOWOŚĆ
2018

ROYAL™ 340

KUCHENKA BOCZNA
CENA: 2 999 PLN*

SOCZYSTE POTRAWY



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

powodują, że grillowane potrawy gotowe są 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 rdzewieje. 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



Czyszczenie grilli gazowych Broil King polega na wypaleniu ich 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



NOWOŚĆ
2018

ROYAL™ 320

CENA: 2 599 PLN*



SERIA GEM™



NOWOŚĆ
2018

GEM™ 320

CENA: 1 999 PLN*

KOMPAKTOWY



Składane półki oraz małe wymiary ogólne czynią go najmniejszym grillem 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 powoduje, 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 smak bbq.

SZYBKE 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 SZYBKE

- 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 olei tłoczonych na zimno:

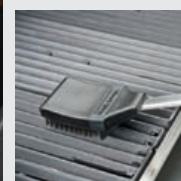
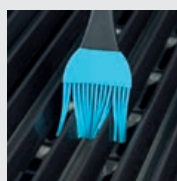
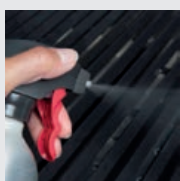
- Olej z avocado** - temp. dymienia 260°C
- Olej ryżowy** - temp. dymienia 255°C
- Olej rzepakowy** - temp. dymienia 204°C

B) NANIEŚ OLEJ NA RUSZT

Obficie i dokładnie pokryj cały ruszt olejem po obu stronach. Najłatwiej zrobisz to przy użyciu rozpylacza oleju EVO 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: 1 899 PLN*



PORTA-CHEF™ 320

GRILL Z WÓZKIEM
CENA: 2 599 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



Wózek Po powrocie z weekendu, możesz postawić grilla na stylowym wózku, który ukryje 11 kg 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 Kinga wydajność i smak.

PRZENOŚNY - SZEFEF KUCHNI



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

POLECANE AKCESORIA



67420 | POKROWIEC SELECT - 320



64003 | ZESTAW DO GRILLOWANIA BARON



11237 | DWUSTRONNA PŁYTA ŻELIWNA



60973 | SILIKONOWA RĘKAWICA Z PODKLADKĄ

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-CHEFA?





SERIA KEG™



KEG™

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



Izolacją 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 umożliwiają 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

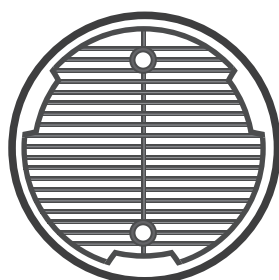
- Sprężynowy mechanizm otwierania i zamykania pokrywy
- Dolny otwór wentylacyjny wykonany ze stali szlachetnej
- Więcej informacji na str. 63

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

48cm



Ruszt żeliwny





SERIA SMOKE™



SMOKE™ WĘDZARNIA GAZOWA

CENA: 2 999 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 wnętrza 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



11237 | DWUSTRONNA PŁYTA ŻELIWNA



90973 | RĘKAWICA SILIKONOWA

NAJWAŻNIEJSZE CECHY SERII SMOKE™

- Moc palnika głównego 4.4 kW
- 61 litrów pojemności wędzarni
- 4 regulowane ruszta zestali szlachetnej
- Regulowany wielofunkcyjny stojak na żeberka i pieczeni
- Regulowany system otworów wentylacyjnych

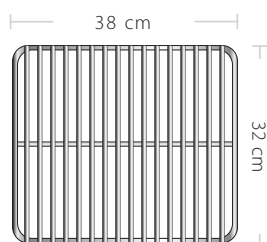
Roto-Draft™

- Precyzyjny termometr Accu-Temp™
- Duży pojemnik na wodę oraz taca na wiórka ze stali szlachetnej
- 16 haków na mięso ze stali szlachetnej

NADAJ SWOIM POTRAWOM WSPANIAŁY WĘDZONY AROMAT



Wymiary głównego rusztu



Rusztu z prętów ze stali szlachetnej

x 4



+



Stojak do żeberki i pieczeni

Grill More

Narzędzia

ZESTAW DO GRILLOWANIA PORTA-CHEF™

BROIL KING® | 64001 | CENA: 389 PLN*

Zestaw do grillowania Porta-Chef™ posiada wszystko, co może być potrzebne zabierając grilla w teren.



Wygodnie mieści się w grillu Porta-Chef™ 320



Dwustronna deska do krojenia, która jest przykrywką



Ośłona noża

Szczotka do rusztu ze stali szlachetnej z opatentowanym silikonowym chłapaczem zabezpieczającym przed odpryskiwaniem tłuszczu



Elastyczna łopatką do grilla



Pędzel silikonowy



Szczypce ze stali szlachetnej z blokadą



20 cm nóż szefa kuchni ze stali szlachetnej



Trwała taca do marynowania



Wszystkie narzędzia mieszczą się w tacy

Ryfłowanie na dnie tacy podnosi marynowane mięsa, aby były zamarynowane od dołu

Silikonowe zapięcia, które można wykorzystać jako podstawki



ZESTAW DO GRILLOWANIA IMPERIAL™

BROIL KING® | 64004 | CENA: 349 PLN*

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

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



ZESTAW DO GRILLOWANIA BARON™

BROIL KING® | 64003 | CENA: 249 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, łypatka, szczotka, silikonowy pędzel



SZCZYPCE BARON™

BROIL KING® | 64032 | CENA: 59 PLN*

Jedna strona szczypiec jest płaska, co ułatwia podnoszenie jedzenia z rusztu, 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. Dzięki temu uniknie się problemów z alergiami oraz wymieszaniem smaków. Szczypce posiadają blokadę oraz zawieszkę.

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



DŁUGIE SZCZYPCE

GRILLPRO® | 40269 | CENA: 79 PLN*

Długie szczypce, dzięki którym 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 miękkie gumowy uchwyt.

DŁUGOŚĆ: 40 cm



SZCZYPCE Z BLOKADĄ GRAWITACYJNĄ

GRILLPRO® | 40275 | CENA: 69 PLN*

Szczypce z blokadą grawitacyjną pozwalają wygodnie obracać jedzenie na ruszcie nawet w najgłębszych zakamarkach grilla. Blokada grawitacyjna ułatwia ich składanie i przechowywanie. Kierując szczypce w dół zablokujesz je, natomiast unosząc ich koniec do góry otworzysz.

DŁUGOŚĆ: 40,5 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 natłuścisz 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



NASADKI DO SZCZOTKI IMPERIAL™

BROIL KING® | 64015 | CENA: 69 PLN*

Część zamienna do szczotki Imperial™ 64014. W zestawie 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 natłuścić 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

NOWOŚĆ
2018



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: 48 cm x 20 cm



SZCZOTKA CYLINDRYCZNA

GRILLPRO® | 77642 | CENA: 39 PLN*

Szczotka cylindryczna do czyszczenia wszystkich rodzajów rusztów. Posiada zawinięty jeden długi kawałek 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 na końcu szczotki 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 czyszczenia.

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.

NOWOŚĆ
2018



NOWOŚĆ
2018



DREWNIANY SKROBAK

BROIL KING® | 65335 | CENA: 89 PLN*

Drewnianym skrobakiem bez problemu wyczyścisz wszystkie zakamarki rusztów bez obawy o uszkodzenie powłoki porcelanowej. Usuwa zarówno lekkie 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 stojaki

WYSOKA BRYTFANNA PERFOROWANA

BROIL KING® | 69818 | CENA: 269 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 ruszta. Zastępuje jednorazową tackę aluminiową, dzięki czemu nie zanieczyszcza środowiska.

WYMIARY: 39 cm x 32.5 cm x 7.6 cm



BRYTFANNA ZE STALI SZLACHETNEJ

BROIL KING® | 63105 | CENA: 169 PLN*

Niezastąpione akcesorium do pieczenia na rożnie. Brytfannę należy umieścić pod pieczoną potrawą, napęlić 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 25 cm



PŁYTA ZE STALI SZLACHETNEJ

BROIL KING® | 69165 | CENA: 389 PLN*

Płyta ze stali szlachetnej do smażenia kilku potraw jednocześnie. Posiada wysokie ścianki ułatwiające pracę. Duża powierzchnia pozwala przygotować danie dla kilku osób jednocześnie.

WYMIARY: 49 cm x 35 cm



WĄSKA STALOWA 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



60745 Uchwyt
wielofunkcyjny



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.

WYMIARY: 37 cm x 16 cm x 2 cm



STAŁOWA BRYTFANNA PERFOROWANA

BROIL KING® | 69712 | CENA: 269 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, wysuszaniu się ich, a zarazem nadaje im soczystość oraz intensywny smak.

WYMIARY: 2,5 cm x 48 cm x 5 cm



STOJAK DO ŻEBEREK I PIECZENI

BROIL KING® | 62602 | CENA: 289 PLN*

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

WYMIARY: 39 cm x 22 cm x 10 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



WIESZAK NA PODUDZIA

GRILLPRO® | 41551 | CENA: 49 PLN*

Wieszak na podudzia, wykonany ze stali szlachetnej powlekaną spiekaniem 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



WIESZAK NA PODUDZIA Z BRYTFANNA

BROIL KING® | 64152 | CENA: 159 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

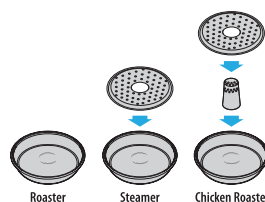


STOJAK DO KURCZAKA Z BRYTFANNA

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



STOJAK DO KURCZAKA Z KOSZEM DO GOTOWANIA NA PARZE

BROIL KING® | 69824 | CENA: 239 PLN*

Stojak do kurczaka z koszem do gotowania na parze to rozwiązanie do drobiu i warzyw jednocześnie. Mięso będzie soczyste i przejmie aromat z płynu.

WYMIARY: 34 cm x 12 cm



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



STOJAK DO KURCZAKA Z PĘDZELKIEM

GRILLPRO® | 41333 | CENA: 53 PLN*

Stojak do kurczaka z pędzelkiem to zestaw, dzięki któremu przyrządzisz chrupiącego kurczaka w całości, na swoim grillu. 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

Roast More

Stojaki i brytfanny

ŻELIWNA BRYTFANNA DO ŻEBEREK

BROIL KING® | 69615 | CENA: 539 PLN*

Żeliwna brytfanna do żeberek 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



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



Może posłużyć jako żeliwna brytfanna do zapiekania



Pęcherzyki na wewnętrznej stronie pokrywki równomiernie rozpraszają skraplające się soki

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

Ciężka brytfanna z żeliwa z powłoką emaliowaną, doskonale utrzymuje ciepło



ŻELIWNY GARNEK 500 ML

BROIL KING® | 69700 | CENA: 219 PLN*

Żeliwny garnek można wykorzystać do zapiekania warzyw, serów oraz duszenia niewielkich kawałków mięs. Wykonany jest z ciężkiego i trwałego żeliwa, doskonale utrzymuje ciepło. W zestawie znajduje się również bambusowa łyżka.

WYMIARY: średnica 13 cm



GARNEK ŻELIWNY 4,7 L

GRILLPRO® | 91660 | CENA: 319 PLN*

Żeliwny garnek idealny do zapiekania, gotowania, podgrzewania i duszenia. Można go używać zarówno w grillu, jak i na kuchence bocznej. Żeliwo łatwo absorbuje ciepło i długo je utrzymuje. Garnek posiada estetyczne czarne, matowe wykończenie. Można bezpośrednio serwować w nim potrawy z grilla na stół.

WYMIARY: Pojemność 4,7 l



WOK ŻELIWNY

BROIL KING® | 69710 | CENA: 429 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



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 rękojeść ułatwiająca przenoszenie.

WYMIARY: 44 cm x 20 cm

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 pizzę w dosłownie kilka minut.

WYMIARY: Łopata - 76 cm x 34 cm

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

Odkręcana
drewniana rękojeść

Duża (33 cm) drewniana
łopata do pizzy

Kołnierz zapobiega
zsuwaniu się pizzy
z kamienia

Solidne uchwyty o średnicy
10 mm ze stali szlachetnej

Pierścien ze stali szlachet-
nej o grubości 1,2 mm



Ryflowana strona jest idealna
do pieczenia chleba



KAMIEŃ DO GRILLOWANIA

BROIL KING® | 69814 | CENA: 199 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



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 nadaje się do przygotowywania ryb i drobiu.

WYMIARY: 19 cm x 38 cm



DESKA KLONOWA DO GRILLOWANIA

GRILLPRO® | 00290 | CENA: 69 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.



DESKA CEDROWA DO GRILLOWANIA

GRILLPRO® | 00280 | 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, eliminuje używanie folii aluminiowej.



CEDROWA DESKA DO KROJENIA

BROIL KING® | 68425 | CENA: 379 PLN*

Deska do krojenia wykonana z kanadyjskiego drzewa cedrowego. Posiada szeroki rowek na wyciekające podczas krojenia mięsa soki oraz wyżłobione uchwyty. Elegancka, solidna, pasuje zarówno do nowoczesnych jak i klasycznych kuchni.

WYMIARY: 28.5 cm x 49 cm x 4 cm



NOWOŚĆ
2018

ZESTAW DWÓCH DESEK DO KROJENIA I SERWOWANIA

BROIL KING® | 68426 | CENA: 339 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

Smoke More

Wiesz co mamy na myśli

STALOWA SKRZYNKA DO WĘDZENIA

BROIL KING® | 60190 | CENA: 199 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



Dno skrzynki dopasowane do kształtu aromatyzatorów Flav-R-Wave™

WIÓRKA DRZEWNE BROIL KING®

RODZAJ DREWNA	WIÓRKA DRZEWNE	
	INDEKS	CENA
WIÓRKA WHISKY DO WĘDZENIA	63215	59 PLN*

WIÓRKA DRZEWNE GRILLPRO®

Selekcja wiórek wędzarniczych do każdego rodzaju mięsa.



RODZAJ DREWNA	WIÓRKA DRZEWNE	
	INDEKS	CENA
WIÓRKA JADŁOSZYNOWE	00200	29 PLN*
WIÓRKA WHISKY	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*



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 aromatyzatorach. 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 aromatyzatorach. Opakowanie zawiera 0.68 kg drewnianych kawałków.



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



ŻELIWNA SKRZYNKA 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



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.

WYMIARY: 28 cm x 33 cm



PŁYTA ALUMINIOWA

GRILLPRO® | 91652 | CENA: 219 PLN*

Aluminiowa płyta z nieprzywierającą powłoką, do smażenia na gładkiej stronie i grillowania na prążkowanej. Płytę umieszczamy bezpośrednio na ruszcie.

WYMIARY: 48 x 28 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, szpikulec: 30.5 cm



PATYCZKI BAMBUSOWE DO SZASZŁYKÓW

GRILLPRO® | 11060 | CENA: 9,99 PLN*

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

DŁUGOŚĆ: 25 cm



UNIWERSALNA PŁYTA ŻELIWNA

GRILLPRO® | 91212 | CENA: 159 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



NOWOŚĆ
2018

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.



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



KOSZ DO GRILLOWANIA

GRILLPRO® | 24876 | CENA: 109 PLN*

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

WYMIARY: 31 x 24 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 rusztu. Wykorzystując kosz ugrillujesz rybę równomiernie. Nadaje się również do grillowania większych kawałków warzyw. Przypinana rączka ułatwia obracanie i przenoszenie kosza.

DŁUGOŚĆ: 40 cm



KOSZ DO GRILLOWANIA

BROIL KING® | 65070 | CENA: 149 PLN*

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

WYMIARY: 56 cm x 32 cm x 6 cm



KOSZ DO ŻEBEREK Z BRYTFANNĄ

GRILLPRO® | 41614 | CENA: 129 PLN*

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

WYMIARY: 34 x 24 x 4 cm



KOSZ NA TRZY RYBY

GRILLPRO® | 24015 | CENA: 119 PLN*

Co jest lepsze od kosza na rybę? Kosz na trzy ryby. Wykorzystując kosz z łatwością obrócisz całe ryby lub filety o długości do 28 cm. Kosz posiada przypinaną rączkę, pokrytą gumą, która daje pewny chwyt.

WYMIARY: Szer. kosza 28 cm



ZESTAW DO PIECZENI

GRILLPRO® | 41644 | CENA: 50 PLN*

Zestaw do pieczenia to akcesorium, dzięki któremu przygotujesz smaczną pieczeń. W komplecie znajduje się brytfanna, kosz, strzykawka oraz pipeta. Brytfanna pozwala na pośrednie grillowanie dużych pieczeń bez ryzyka ich przypalenia. Umieszczona na koszu pieczeń będzie równomiernie upieczona, chrupka i soczysta.

WYMIARY: 4.5 cm x 35 cm x 25 cm



ZESTAW DO HOT-DOGÓW

GRILLPRO® | 91348 | CENA: 59 PLN*

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

WYMIARY: 25 cm x 4 cm x 33cm



STRZYKAWKA DO MARYNATY

BROIL KING® | 61495 | CENA: 89 PLN*

Strzykawka służy do wstrzykiwania marynat 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

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



SILIKONOWA RĘKAWICA Z PODKŁADKĄ

BROIL KING® | 60973 | CENA: 119 PLN*

Dzięki antypoślizgowej powłoce, gorące naczynie czy mięso z rożna, które chcemy przenieść nie oparzy nas, ani nie wyszłgnie 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



NOWOŚĆ
2018

RĘKAWICA DO GRILLOWANIA

BROIL KING® | 60974 | CENA: 99 PLN*

Pięciopalczasta rękawiczka, ze specjalną powłoką, zapewniają zarówno świetną zręczność jak i chwytliwość. Te elastyczne i odporne na wysokie temperatury rękawice są niezbędne dla każdego grillującego. Łatwe 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: 179 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. Pięciopalczałość zapewnia pewny chwyt. Rękawice wykończone są stylowymi niebieskimi akcentami oraz logiem Broil King®.

CECHY: Zestaw zawiera dwie rękawice w uniwersalnym rozmiarze

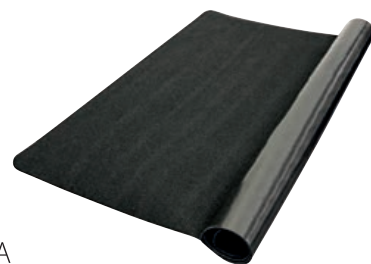


SILIKONOWA MATA NA PÓŁKĘ BOCZNĄ

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

NOWOŚĆ
2018



TERMOMETR Z DWOMA SONDAMI

BROIL KING® | 61935 | CENA: 219 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.



WIDELEC Z TERMOMETREM

GRILLPRO® | 13850 | CENA: 99 PLN*

W kilka sekund precyzyjnie zmierzysz temperaturę wewnątrz mięsa i sprawdzisz stopień wypieczenia bez konieczności rozkrawiania, aby zapobiec podaniu surowego mięsa. Ostre szpikulce z łatwością wbijesz nawet w duże kawałki mięsa. Ledowe podświetlenie umożliwi Ci odczyt temperatury po zmroku.



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

NOWOŚĆ
2018



TERMOMETR DO BŁYSKAWICZNEGO POMIARU TEMPERATURY

BROIL KING® | 61825 | CENA: 119 PLN*

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



LATARKA LEDOWA Q-LITE™

BROIL KING® | 50936 | CENA: 119 PLN*

Z latarką ledową Q-Lite™ grillowanie po zmroku będzie znacznie prostsze. Latarka pozwoli kontrolować stopień wypieczenia potraw. Można ją przymocować bezpośrednio do rączki pokrywy grilla. W zestawie są 3 baterie AA.



LAMPKA DO RUSZTU LED

BROIL KING® | 60934 | CENA: 99 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



NOWOŚĆ
2018

LAMPKA DO RUSZTU LED Z MINUTNIKIEM

BROIL KING® | 60938 | CENA: 249 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.



NOWOŚĆ
2018

ROZPYLACZ OLEJU EVO™

BROIL KING® | 60950 | CENA: 149 PLN*

Konserwacja rusztów olejem to najlepszy sposób na zachowanie ich w dobrej kondycji. Broil King® EVO™ posiada pojemny, 710 ml, aluminiowy zbiornik oraz wydajny spryskiwacz, który rozpyla szeroki lub wysoki strumień oleju w ilości 1/8 łyżeczki na jedno naciśnięcie.

POJEMNOŚĆ: 710 ml



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



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.



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™.



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



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



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. Stalowe kolce oraz elektryczny silnik służący do obracania rożna. Zasilany prądem 230V. Zalecany do modeli grilli Baron™ 420, 440, Signet™ 340, 40, Crown™ 440.

WYMIARY: 84 cm z opcjonalnym przedłużeniem o 15,2 cm

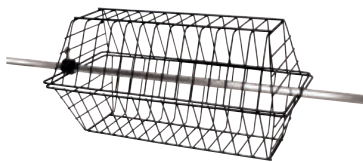


PŁASKI KOSZ DO ROŻNA

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



KOSZ DO ROŻNA

GRILLPRO® | 24764 | CENA: 89 PLN*

Kosz mocowany na pręcie na rożna, obracany silnikiem elektrycznym. Równomiernie upieczesz w nim kawałki mięsa lub warzyw, bez konieczności ręcznego obracania.

WYMIARY: 30 x 15 cm





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 natłuszczysz 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.



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 rusztu w grillach gazowych z serii Imperial, Regal™, Baron™, Crown™, Gem™ i Crown™ Classic.

WYMIARY: 15 x 36 x 3.8 cm



TACKA NA SKAPUJĄCY TŁUSZCZ (10 SZT.)

GRILLPRO® | S15115 | CENA: 49 PLN*

Wymienna tacka na skapujący tłuszcz do grilli serii Sovereign™ XL, Signet™ 90 oraz 40, Monarch™ 40, Crown™ 90, 40, 20.

WYMIARY: 12 x 14.5 x 3 cm

Tradycyjny kanadyjski przepis na łososia z grilla w syropie klonowym grillowanym na desce cedrowej



Składniki:

- 4 filety z łososia
- ½ szklanki syropu klonowego
- 1 łyżeczka mielonego świeżego imbiru
- 1 łyżeczka musztardy Dijon
- 1 ½ łyżki sosu sojowego
- sok z ½ cytryny
- 1 łyżeczka oleju sezamowego
- 4 zielone cebule, krojone wzdłuż
- 1 deska cedrowa Broil King
- Olej roślinny

Wykonanie:

Zanurz deskę cedrową w wodzie przez minimum pół godziny.

W małym rondelku połącz syrop klonowy, imbir, musztardę, sos sojowy i sok z cytryny. Podgrzej do momentu wrzenia, a następnie pozostaw na małym ogniu przez około 10 minut w celu zagęszczenia. Dodaj olej sezamowy i dokładnie wymieszaj.

Rozgrzej grill do temperatury 200°C.

Wyciągnij cedrową deskę z wody i wytrzyj jedną stronę deski do sucha przy pomocy papierowego ręcznika. Wykorzystując silikonowy pędzelek natrzyj wytartą stronę deski olejem. Ułóż cebulę, a na niej filety z łososia. Pokryj łososia glazurą z syropu klonowego i umieść deskę na grillu gazowym. Grilluj przez około 30 minut metodą pośrednią, aż ryba stwardnieje. Wykorzystując silikonowy pędzelek pokryj rybę kolejną warstwą glazury. Najlepszym sposobem na upewnienie się, że filet jest gotowy do podania jest wykorzystanie termometru.

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*
DWUSTRONNY ŻELIWNY RUSZT IMPERIAL™ REGAL™ - 1SZT.	11229	189 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	219 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 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 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



DWUSTRONNY ŻELIWNY RUSZT



TERMOMETR

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





PŁYTA ŻELIWNA

Dwustronna płyta żeliwna do grillowania firmy Broil King® posiada specjalnie dobraną grubość ścianek, dzięki czemu szybko i równomiernie się nagzewa. 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.

MODEL	PŁYTA ŻELIWNA	
	INDEKS	CENA
IMPERIAL™ XL S / XL BLACK, 590, 490	11239	409 PLN*
REGAL™ S590 PRO, S490 PRO	11239	409 PLN*
BARON™ SERIA 500, 400, 300	11242	379 PLN*
SOVEREIGN™ 90, XL 420	11220	349 PLN*
SIGNET™ 390, 340, 90, 40	11221	399 PLN*
MONARCH™ SERIA 300	11223	329 PLN*
CROWN™ SERIA 500, 400, 300	11242	379 PLN*
ROYAL™ SERIA 300	11223	329 PLN*
PORTA-CHEF™ 320, GEM™ 320	11237	339 PLN*
KEG™ 4000	KA5542	199 PLN*

Spróbuj więcej

NA SWOIM GRILLU

NOWOŚĆ
2018



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	339 PLN*
BARON™ / SOVEREIGN™	69617	299 PLN*

Zabezpiecz swój zakup

SKROJONYM NA MIARĘ
POKROWCEM



Wygodne gumowe uchwyty



Siatka wentylacyjna zapewniająca lepszy przepływ powietrza



Wodoodporny PVC z grubo tkaną podszewką poliestrową 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 PCV z wytrzymałym, wyplatany, poliestrowym 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 ręczki ułatwiają zakładanie i zdejmowanie pokrowca. Logo Broil King® na pokrowcu jest wyszyte.

MODEL	POKROWIEC PREMIUM	
	INDEKS	CENA
IMPERIAL™ XLS, XL BLACK	68490	669 PLN*
IMPERIAL™ 590, REGAL™ S590 PRO	68492	619 PLN*
IMPERIAL™ 490, REGAL™ S490 PRO	68491	529 PLN*
SOVEREIGN™ XL	68491	529 PLN*
BARON™ 590, CROWN™ 590	68488	539 PLN*
BARON™ SERIA 400, SIGNET™ SERIA 300	68487	499 PLN*
BARON™ SERIA 300	68470	469 PLN*
SOVEREIGN™ 90	68487	499 PLN*
SIGNET™ 90, 40	68488	539 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™ 4000	KA5535	349 PLN*

SELECT | STANDARDOWE POKROWCE

Seria pokrowców SELECT cechuje się wykonaniem z wytrzymałego materiału PVC z tkaniny poliestrowej 500x300D. Pokrowiec posiada ręczki ułatwiające 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, CROWN™ 590	67488	349 PLN*
BARON™ SERIA 400	67487	299 PLN*
BARON™ SERIA 300	67470	279 PLN*
SOVEREIGN™ 90	67487	299 PLN*
SIGNET™ 90, 40	67488	349 PLN*
MONARCH™ SERIA 300	67470	279 PLN*
CROWN™ SERIA 400, CROWN™ CLASSIC 430	67487	299 PLN*
CROWN™ SERIA 300, CROWN™ CLASSIC SERIA 300	67470	279 PLN*
ROYAL™ SERIA 300	67470	279 PLN*
PORTA-CHEF™, 320 GEM™ 320	67420	159 PLN*
WĘDZARNIA GAZOWA SMOKE™	67240	169 PLN*

IMPERIAL™¹



IMPERIAL™ XL 5
957843PL



IMPERIAL™ XL BLACK
957783PL



IMPERIAL™ 590
958883PL



IMPERIAL™ 490
956883PL

BARON™¹



BARON™ 590
923983PL



BARON™ S490
922583PL



BARON™ 490
922983PL



BARON™ 440
922963PL



BARON™ 420
922953PL

MONARCH™¹



MONARCH™ 390 BLACK
834283PL



MONARCH™ 340 BLACK
834263PL



MONARCH™ 320 BLACK
834253PL



MONARCH™ 390 GREY
931283PL

ROYAL™³



ROYAL™ 340
824263PL



ROYAL™ 320
824253PL



ROYAL™ 340 GREY
941263PL

SERIA GEM™³



GEM™ 320
813153PL

Broil King®

Grilluj z pasją

MODELE 2018



Z powodu stałego modyfikowania naszej oferty, parametry produktów mogą różnić się od zawartych w katalogu. 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 B™, 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.

¹ Sugerowane ceny detaliczne

² Czas rozgrzewania oraz temperatura są zależne od temperatury zewnętrznej, wiatru i użytego gazu. Nasz pomiar wykonany w bezwietrzny dzień w temperaturze 0°C.

REGAL™¹



REGAL™ S590 PRO
958343PL



REGAL™ S490 PRO
956343PL



SOVEREIGN™ XL 420
988853PL



SOVEREIGN™ 90
987883PL

SOVEREIGN™¹

SIGNET™¹



SIGNET™ 390
986983PL



SIGNET™ 340
986863PL

CROWN™²



CROWN™ 590
983183PL



CROWN™ 440
982163FPL



CROWN™ S440
982563FPL

CROWN™²



CROWN™ 340
981163FPL



CROWN™ S340
981563PL



CROWN™ 320
981153FPL

PORTA-CHEF™⁴



PORTA-CHEF™ 320
952653PL



PORTA-CHEF™ CART
902500

CROWN CLASSIC™²



CROWN™ CLASSIC 430
982263PL



CROWN™ CLASSIC 330
981263PL



CROWN™ CLASSIC 310
981253PL

SMOKE™⁵



WĘDZARNIA GAZOWA SMOKE™
923613PL

KEG™⁵



KEG™ 4000
911770

5



Grille wykonane w Ameryce Północnej obejmują: 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 BLACK	REGAL™ S590 PRO	BARON™ 590	SOVEREIGN™ XL 420	SIGNET™ 390	MONARCH™ 390 GREY
IMPERIAL™ XL S	REGAL™ S490 PRO	BARON™ 490	SOVEREIGN™ 90	SIGNET™ 340	MONARCH™ 390
IMPERIAL™ 590		BARON™ 5490			MONARCH™ 340
IMPERIAL™ 490		BARON™ 440			MONARCH™ 320
		BARON™ 420			

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	• • • •				• •		• • • • •					• • • • •		• • • • •					
Ruszty z 9 mm prętów ze stali szlachetnej	• • • •				• •		• • • • •					• • • • •		• • • • •					
Dwustronne ruszty żeliwne	• • • •				• •		• • • • •					• • • • •		• • • • •					
Jednostronne ruszty żeliwne	• • • •				• •		• • • • •					• • • • •		• • • • •					
Palniki Dual-Tube™	6	6	5	4	5	4	5	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3
Palniki tubowe	• • • •				• •		• • • • •					• • • • •		• • • • •					
Aromatyzery Flav-R-Wave™	6	6	5	4	5	4	5	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3
Głębokość rusztów w cm	49	49	49	49	49	49	44	44	44	44	44	43	43	38	38	38	38	38	38
Szerokość rusztów w cm	65+32	65+32	81	65	81	65	81	65	65	65	65	86	65	65	65	55	55	55	55
Głębokość górnej półki w cm	20,5	20,5	20,5	20,5	20,5	20,5	17	17	17	17	17	30	30	26	26	22,5	22,5	22,5	22,5
Szerokość górnej półki w cm	64+29	64+29	77	64	80	64	80	64	64	64	64	81	60	60	60	50	50	50	50
Moc palnika głównego w kW	17,6	17,6	16	13,2	16	13,2	13,2	11,4	11,4	11,4	11,4	13,2	12	11,4	11,4	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	3,5	3,5	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		3,5	3,5		
Zawory Linear-Flow™	• • • •				• •		• • • • •					• • • • •		• • • • •					
Pokręta 180° Sensi-Touch™	• • • •				• •		• • • • •					• • • • •		• • • • •					
Termometr Deluxe Accu-Temp™	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
Gwarancja na aromatyzery Flav-R-Wave™ w latach	5	5	5	5	5	5	3	3	3	3	3	5	5	3	3	3	3	3	3
Dożywotnia gwarancja na piekarnik	• • • •				• •		• • • • •					• • • • •		• • • • •					
Dożywotnia 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	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada
Pokrowiec PREMIUM	68490	68490	68492	68491	68492	68491	68488	68487	68487	68487	68487	68488	68487	68487	68487	68470	68470	68470	68470
Pokrowiec SELECT	• • • •				• •		• • • • •					• • • • •		• • • • •					
Płyta żeliwna	11239	11239	11239	11239	11239	11239	11242	11242	11242	11242	11242	11220	11220	11221	11221	11223	11223	11223	11223

więcej informacji na www.broilking.pl



CROWN™ 590						CROWN CLASSIC™ 430			CROWN CLASSIC™ 330			CROWN CLASSIC™ 310			ROYAL™ 340 GREY			ROYAL™ 340			ROYAL™ 320			GEM™ 320			PORTA-CHEF™ 320			BROIL KING™ WĘDZARNIA GAZOWA			BROIL KING™ KEG™														
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
5	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	38x32	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
5	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	36,5	36,5	36,5	34	34	36,5	36,5	36,5	34	34	34	34	36,5	36,5	36,5	34	34	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
81	65	65	49	49	49	65	49	49	49	49	49	55	55	55	53	53	55	55	55	53	53	53	53	55	55	55	53	53	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	29,5	29,5	29,5	18,5	18,5	29,5	29,5	29,5	18,5	18,5	18,5	18,5	29,5	29,5	29,5	18,5	18,5	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
80	64	64	48	48	48	64	48	48	48	48	48	54	54	54	46,5	46,5	54	54	54	46,5	46,5	46,5	46,5	54	54	54	46,5	46,5	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
13.2	11.4	11.4	8.8	8.8	8.8	11.4	8.8	8.8	8.8	8.8	8.8	8.8	8.8	8.8	6.9	5.25	8.8	8.8	8.8	6.9	5.25	5.25	5.25	8.8	8.8	8.8	6.9	5.25	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
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	2.7	2.7	2.7	2.7	2.7	2.7	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
4.4	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3	3	2	5	5	5	5	3	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2	2	2	3	3	3	3	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	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	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
USA	USA	USA	USA	USA	USA	USA	USA	USA	USA	USA	USA	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	Kanada	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
68488	68487	68487	68470	68470	68470	68487	68470	68470	68470	68470	68470	68470	68470	68470	68470	68470	68470	68470	68470	68470	68470	68470	68470	68470	68470	68470	68470	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
67488	67487	67487	67470	67470	67470	67487	67470	67470	67470	67470	67470	67470	67470	67470	67470	67470	67470	67470	67470	67470	67470	67470	67470	67470	67470	67470	67470	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
11242	11242	11242	11242	11242	11242	11242	11242	11242	11242	11242	11242	11223	11223	11223	11237	11237	11223	11223	11223	11237	11237	11237	11237	11223	11223	11223	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