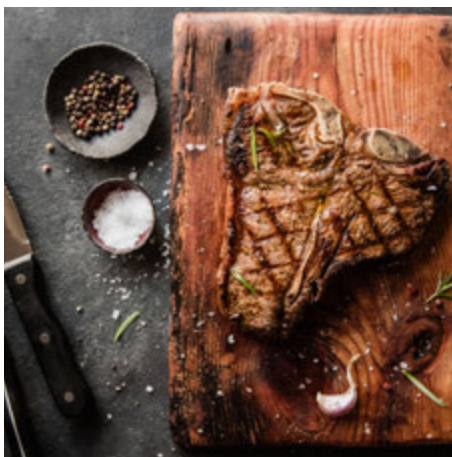
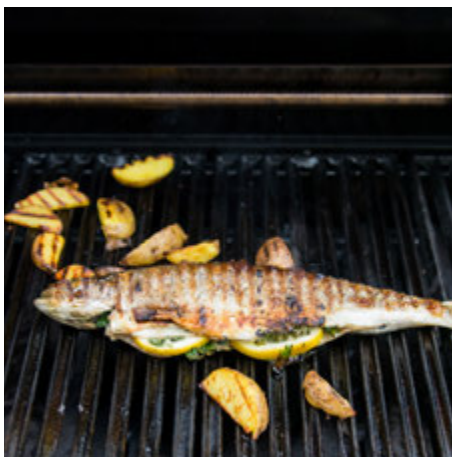
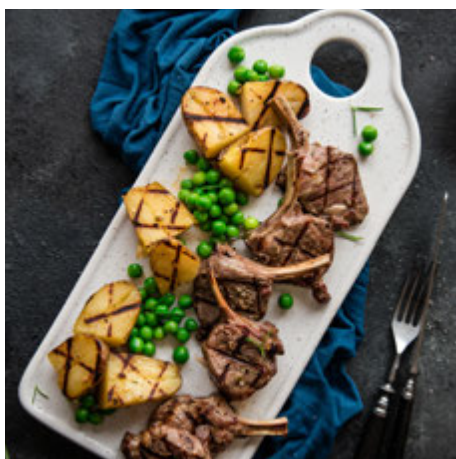


Broil King®

Great Barbecues Every Time

WIĘCEJ SMAKU WIĘCEJ MOŻLIWOŚCI





“W 2020 ROKU LICZY SIĘ SMAK!”

Michał Piotrów

Specjalista do spraw strategii i rozwoju

Szanowni Państwo,

przed nami kolejny, już 20 rok obecności kanadyjskiej marki Broil King w Polsce. Od samego początku, kiedy grille gazowe na naszym rynku były nowinką i rzadkością, naszym celem było popularyzowanie pasji do grillowania na gazie. Jest ono wygodne, daje niespotykane możliwości oraz jak udało nam się pokazać tysiącom Polaków, wyjątkowo smaczne. Wszystko to pod warunkiem, że wybierzemy odpowiedni sprzęt.

Obserwuję tę zmianę od dziecka, ponieważ w 2000 roku mój Tato będąc pod ogromnym wrażeniem grilli Broil King postanowił sprowadzić je do Polski. Zrobił to, ponieważ nie mógł znaleźć na rynku sprzętu, który sprostałby jego oczekiwaniom. Dzisiaj wydaje się to oczywistą i prostą decyzją, ale wtedy niejeden uważał go za szaleńca z wizją bez szans na sukces.

Rok 2020 jest dla Broil King wyjątkowy, ponieważ po raz kolejny łamiemy stereotypy i challengujemy status quo. Wprowadzamy na polski rynek absolutną nowość - grille opalane drewnem w postaci pelletów. To połączenie tradycyjnego południowoamerykańskiego BBQ z najnowocześniejszymi technologiami, takimi jak sterowanie aplikacją na telefonie. Bieżący rok to również najlepsza dotychczasowa oferta grilli gazowych oraz 240 akcesoriów, z ponad 30 nowościami.

Wszystkich pasjonatów grillowania oraz tych, którzy dopiero planują wkroczyć w świat marki Broil King, gorąco zachęcam do odwiedzenia naszych sklepów partnerskich i poznania naszego sprzętu osobiście. Zostań użytkownikiem Broil King i rozpal zmysły rodziny i znajomych przygotowując dla nich wyjątkowe posiłki.



Spis treści

Tworzymy wysokiej jakości 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™ Classic.....	26
Seria Crown™.....	28
Seria Royal™.....	30
Seria Gem™.....	32
Seria Porta-Chef™.....	34
Seria Keg™.....	36
Seria Smoke™.....	38
Seria Pellet.....	40
Broil King® Akcesoria.....	43
Broil King® kolekcja grilli 2020.....	64
Specyfikacja grilli.....	66





Broil King





TWORZYMY WYSOKIEJ JAKOŚCI PRODUKTY



Grille marki Broil King® to gwarancja wysokiej wydajności, najwyższej jakości oraz niezawodności przez długie lata. Nasze grille produkowane są wyłącznie w północno-amerykańskich fabrykach, rozlokowanych w Huntington i Dickson w USA oraz Waterloo w Kanadzie. Stawiamy na jakość wykonania i trwałość użytych materiałów, dlatego większość elementów naszych grilli pochodzi od amerykańskich i kanadyjskich producentów. Metalowe komponenty, które są szczególnie ważne dla trwałości i wydajności urządzenia, takie jak: piekarniki, palniki, aromatyzery, ruszty, półki boczne oraz wiele innych są wytwarzane z surowców pochodzących wyłącznie z północno-amerykańskich hut. Wykwalifikowany zespół projektantów i specjalistów dba o każdy detal, dzięki czemu grille Broil King® są doskonale zbalansowane pod względem komfortu pracy oraz estetycznego wyglądu.



Onward Manufacturing Company - producent grilli marki Broil King® 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 Company z siedzibą w Waterloo w Kanadzie, jest rodzinną firmą, istniejącą na rynku od 1906 roku, z 30-letnim doświadczeniem w budowaniu wysokiej jakości grilli gazowych marki Broil King® oraz siecią dystrybucji na całym świecie.



Jako dystrybutor marki w Polsce podtrzymujemy rodzinną tradycję prowadzenia biznesu. Już od 20 lat rozwijamy markę Broil King® na polskim rynku, zapewniając najwyższą jakość obsługi klienta, dystrybucji i serwisu.

Wybierając grille gazowe marki Broil King® zyskujesz długie okresy gwarancyjne potwierdzające wysoką jakość produktu oraz gwarancję bezpieczeństwa, ponieważ w naszych grillach już na etapie produkcji w fabryce montowana jest kompletna instalacja gazowa uwzględniająca standardy i przepisy obowiązujące w Polsce, dzięki czemu możesz w całości poświęcić się kulinarnym doświadczeniom, nie martwiąc się o nic.

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 grilla gazowego 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 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. 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 rozprowadza 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?

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

DLACZEGO?

- Optymalnie odparowują soki i tłuszcze, nadając potrawom charakterystyczny grillowy smak
- Równomiernie rozprowadzają 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 rozprowadzają 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



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 w pozycji stożkowej

Dwustronne ruszty żeliwne w pozycji rynienkowej

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 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 rusztu 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.



GRILL DO ZABUDOWY BROIL KING®



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™ oraz zapoznaj się z nowymi możliwościami.



SERIA IMPERIAL™



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
- Wymiary rusztów 49 × 65+32 cm
- Wymiary górnej półki 20,5 × 63,5+28,5 cm



IMPERIAL™ XL BLACK

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA

CENA: 17 999 PLN*

CECHY MODELU XL BLACK

- Dwa niezależne piekarniki
- 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.

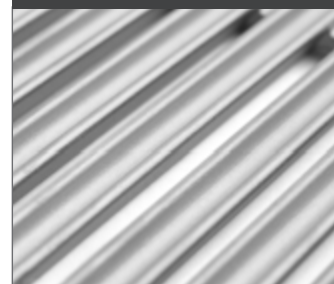
LUKSUS



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 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 z odlew ze stali szlachetnej
- ★ Zawory Linear-Flow™
- ★ Pokrywa komorowa

- Szafka na 11 kg butlę z gazem
- Oświetlenie wewnątrz piekarnika
- 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: 14 999 PLN*

CECHY MODELU 590

- Wymiary ruszta 49 × 81 cm
- Wymiary górnej półki 20,5 × 80 cm



IMPERIAL™ 490

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA
CENA: 13 999 PLN*

CECHY MODELU 490

- Wymiary ruszta 49 × 65 cm
- Wymiary górnej półki 20,5 × 64 cm



SERIA REGAL™



REGAL™ XL

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA
CENA: 13 999 PLN*

CECHY MODELU XL

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



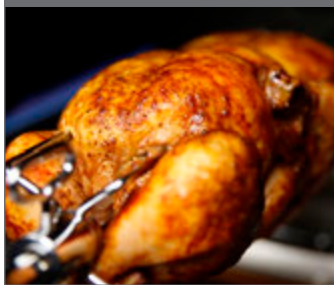
REGAL™ S590

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA
CENA: 9 999 PLN*

CECHY MODELU S590

- 5 opatentowanych palników Dual-Tube™
- 5 aromatyzatorów Flav-R-Wave™
- Dwustronne ruszty żeliwne Flav-R-Cast™
- Wymiary rusztu 49 × 81 cm
- Wymiary górnej półki 22,5 × 80 cm

WSZECHSTRONNOŚĆ I MOŻLIWOŚCI



Zestaw rożna i kuchenka boczna

w XXI wieku grill to nie tylko potrawy z rusztu. 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 który 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™
- ★ Zawory Linear-Flow™
- ★ Pokrywa komorowa

- Szafka na 11 kg butlę z gazem
- Podświetlane pokręta 180° Sensi-Touch™
- Technologia Roll-On
- Termometr Deluxe Accu-Temp™
- Model Regal S490 Pro [GZ] dostępny jest w wersji na gaz ziemny



REGAL™ S490

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA
CENA: 8 999 PLN*

CECHY MODELU S490

- 4 opatentowane palniki Dual-Tube™
- 4 aromatyzery Flav-R-Wave™
- Dwustronne ruszty żeliwne Flav-R-Cast™
- Wymiary rusztu 49 x 65 cm
- Wymiary górnej półki 22,5 x 64 cm



REGAL™ S490 PRO [GZ]

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA
CENA: 9 399 PLN*

CECHY MODELU S490 PRO [GZ]

- 4 opatentowane palniki Dual-Tube™
- 4 aromatyzery Flav-R-Wave™
- Ruszty z 9mm prętów stali szachetnej
- Wymiary rusztu 49 x 65 cm
- Wymiary górnej półki 22,5 x 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 × 86 cm. Górna półka o wymiarach 30 × 81 cm



SOVEREIGN™ 90

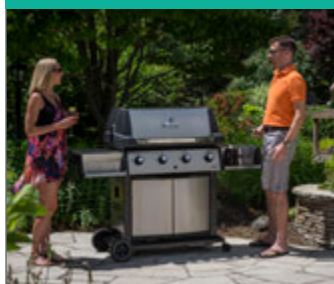
ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA

CENA: 6 199 PLN*

CECHY MODELU 90

- 3 opatentowane palniki Dual-Tube™
- 3 aromatyzery Flav-R-Wave™
- 3 dwustronne ruszty żeliwne, o wymiarach 43 × 65 cm. Górna półka o wymiarach 30 × 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 duże kółka dzięki którym 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

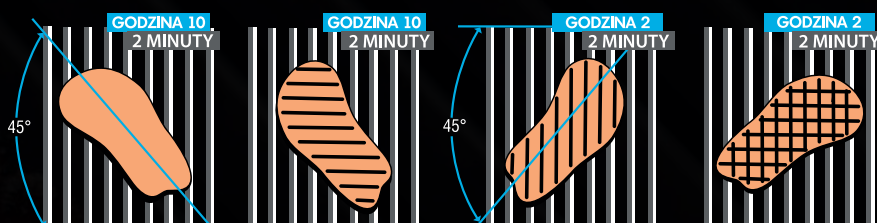
NAJWAŻNIEJSZE CECHY SERII SOVEREIGN™

- System PGT
- ★ Palniki Dual-Tube™
- ★ Aromatyzery Flav-R-Wave™
- ★ Dwustronne ruszty żeliwne Flav-R-Cast™
- ★ Zawory Linear-Flow™
- ★ Piekarnik Therma-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 | 520

ZESTAW ROŻNA + KUCHENKA BOCZNA (model 590)

CENA: 6 699 PLN* | 5 599 PLN*

CECHY MODELU 590 / 520

- 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: 6 199 PLN* | 5 599 PLN* | 5 999 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.

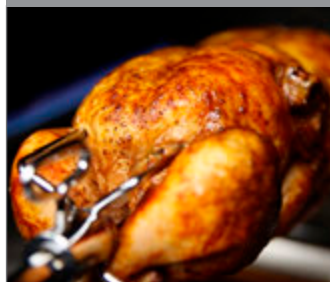
OGNISTA MOC



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



Rożen, 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 palnikowa



BARON™ 440

KUCHENKA BOCZNA

CENA: 4 999 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: 4 599 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: 5 199 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



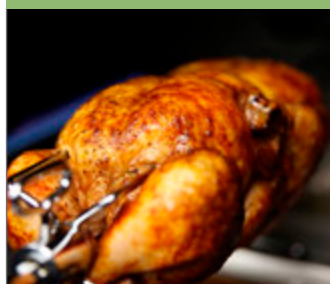
Piekarnik Thermo-Cast™, wykonany w całości z odlewu aluminium, doskonale utrzymuje temperaturę. Jest tak trwały, że dajemy na niego dożywotnią gwarancję.

RADOŚĆ Z GRILLOWANIA



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

ZOSTAŃ MASTERCHEFEM



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 przyrządzisz 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 BRYTFANNA

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*



SIGNET™ 320

CENA: 4 199 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: 4 499 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



Rożno, 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 rożna (390). Świetny wybór dla małych rodzin.

MOŻLIWOŚCI



Dwustronny żeliwny ruszt

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

OPTYMALNE ROZWIĄZANIA



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 ŻELIWNNA



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 Therma-Cast™

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



MONARCH™ 340

KUCHENKA BOCZNA

CENA: 3 899 PLN*



MONARCH™ 320

CENA: 3 399 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™ CLASSIC

NOWOŚĆ
2020



CROWN™ CLASSIC 410

CECHY MODELU 410

- Dwustronne ruszty żeliwne
- 4 palniki tubowe
- 4 aromatyzery Flav-R-Wave™
- Wymiary rusztów 44 x 65 cm
- Wymiary górnej półki 17 x 64 cm

Model grilla Crown Classic 410 kupisz w sieci OBI, Media Expert oraz Selgros

CROWN™ CZY CROWN™ CLASSIC?



Podstawy w grillach

są główną różnicą między tymi modelami. Grille Crown™ posiadają otwierane drzwi i zabudowaną szafkę z 3 stron. Crown™ Classic posiada tylko 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 z 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
- 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. 66



CROWN™ CLASSIC 330

KUCHENKA BOCZNA

CECHY MODELU 330

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

Model grilla Crown Classic 330 kupisz go tylko w sieci OBI



CROWN™ CLASSIC 310

CECHY MODELU 310

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

Model grilla Crown Classic 310 kupisz w sieci RTV EURO AGD, Media Expert oraz Selgros



SERIA CROWN™

NOWOŚĆ
2020



CROWN™ 490

ZESTAW RÓŻNA + KUCHENKA BOCZNA

CECHY MODELU 490

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

Model grilla Crown 490 kupisz tylko w sieci Leroy Merlin

NOWOŚĆ
2020



CROWN™ 420

CECHY MODELU 420

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

Model grilla Crown 440 kupisz tylko w sieci Leroy Merlin

OGROMNE MOŻLIWOŚCI



Duża powierzchnia grillowania

sprawia, że to więcej niż grill rodzinny. Wykorzystaj przestrzeń i dwustronne ruszty, a także akcesoria. Odkryj nowe możliwości.

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 pokrętłami 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



69138 | ZESTAW DO SZASZŁYKÓW

NAJWAŻNIEJSZE CECHY SERII CROWN™

- Palniki tubowe
- Dwustronne ruszty żeliwne
- 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. 67



CROWN™ S340

KUCHENKA BOCZNA

CECHY MODELU S340

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



CROWN™ 340

KUCHENKA BOCZNA

CECHY MODELU 340

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



SERIA ROYAL™



ROYAL™ 320

CENA: 2 799 PLN*

SOCZYSTE POTRAWY



Dwustronne ruszty żeliwne, 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.

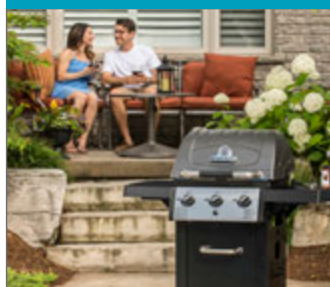
GRILL NA LATA



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



64740 | POKROWIEC SELECT - SERIA 300



64003 | ZESTAW DO GRILLOWANIA BARON



11223 | DWUSTRONNA PŁYTA ŻELIWNA



69820 | BRYTFANNA DO GRILLOWANIA



69822 | WĄSKI WOK DO GRILLOWANIA



60975 | FARTUCH



60973 | SILIKONOWA RĘKAWICA Z PODKŁADKĄ



50945 | ROZPYLACZ OLEJU

NAJWAŻNIEJSZE CECHY SERII ROYAL™

- Palniki tubowe
- Dwustronne ruszty żeliwne
- 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. 67

**Pokaż nam co ugrillowateś
i oznacz hasztagiem
#broilkingpl**





SERIA GEM™



GEM™ 320

CENA: 2 199 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.

DOSTOSOWANY DO POTRZEB



Dwustronne żeliwne ruszty doskonale magazynują i rozprowadzają ciepło. Strona rynienkowa pozwala na odprowadzenie nadmiaru tłuszczów na boczne ścianki, a strona stożkowa zapewni piękny diamentowy wzór na stekach.

POLECANE AKCESORIA



67420 | POKROWIEC SELECT - 320



64003 | ZESTAW DO GRILLOWANIA BARON



11237 | DWUSTRONNA PŁYTA ŻELIWNA



60973 | SILIKONOWA RĘKAWICA Z PODKŁADKĄ

NAJWAŻNIEJSZE CECHY SERII GEM™

- Palniki tubowe
- Dwustronne ruszty żeliwne
- 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. 67

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 OLEJÓW O WYSOKIEJ TEMPERATURZE DYMNIENIA

Rekomendujemy użycie poniższych olejów tłoczonych na zimno:

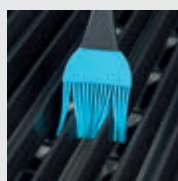
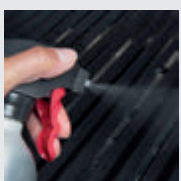
- Olej z avocado** - temp. dymienia 260°C
- Olej ryżowy** - temp. dymienia 255°C
- Olej rzepakowy** - temp. dymienia 204°C

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: 2 299 PLN*



PORTA-CHEF™ 320

GRILL Z WÓZKIEM
CENA: 2 999 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



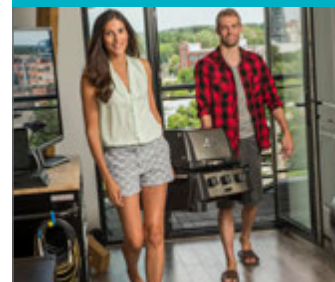
Przenośny czy stylowy akcent w ogrodzie? Nie musisz wybierać! Po powrocie z weekendu możesz postawić grilla na stylowym wózku, który ukryje 11kg butlę z gazem.

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 oraz niepowtarzalny smak.

PRZENOŚNY SZEŹ 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
- Dwustronne ruszty żeliwne
- 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. 67

GDZIE ZABIERZESZ SWOJEGO PORTA-CHEF'A?





SERIA KEG™



KEG™ 5000

CENA: 7 499 PLN*



KEG™ 4000

CENA: 6 899 PLN*

3 w 1



Grille węglowe kamado umożliwiają grillowanie, pieczenie i wędzenie, zapewniając doskonały smak i soczystość potraw.

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 dwiema 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™

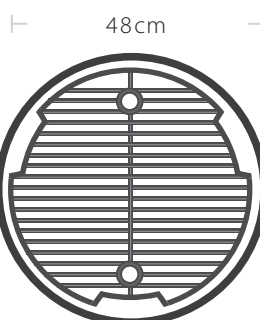
- Żeliwny ruszt o średnicy 48 cm
- Dodatkowy ruszt chromowany
- Duży precyzyjny wskaźnik temperatury
- Odpinane półki boczne
- Górny wentylator Roto-Draft™
- Solidne nogi z wytrzymałymi kołami

- Sprężynowy mechanizm otwierania i zamykania pokrywy
- Dolny otwór wentylacyjny wykonany ze stali szlachetnej
- Więcej informacji na str. 67

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



KEG™ 2000

CENA: 5 699 PLN*



SERIA SMOKE™



SMOKE™ WĘDZARNIA GAZOWA

CENA: 3 399 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™

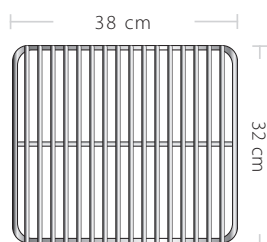
- Moc palnika głównego 4.4 kW
- 61 litrów pojemności wędzarni
- 4 regulowane ruszta ze stali szlachetnej
- Regulowany, wielofunkcyjny stojak na żeberka i pieczeń
- Precyzyjny termometr Accu-Temp™

- Regulowany system otworów wentylacyjnych Roto-Draft™
- Duży pojemnik na wodę oraz taca na wiórka 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



SERIA PELLET

NOWOŚĆ
2020



REGAL™ PELLET 500

ZESTAW ROŻNA OBROTOWEGO
CENA: 8 899 PLN*

NOWOŚĆ
2020



REGAL™ PELLET 400

ZESTAW ROŻNA OBROTOWEGO
CENA: 7 999 PLN*

PRECYZYJNA KONTROLA TEMPERATURY



Elektroniczny panel sterowania

pozwała ustawić pożądaną temperaturę oraz czas grillowania, aby osiągnąć idealne wypieczenie. Skorzystaj z dedykowanych trybów: WĘDZENIE, PIECZENIE, GRILLOWANIE.

BEZPRZEWODOWA OBSŁUGA



Inteligentna aplikacja

pozwała kontrolować proces grillowania na swoim smartfonie. Intuicyjna aplikacja w języku polskim przeprowadzi Cię przez proces grillowania oraz automatycznie dobierze najlepsze parametry dla urządzenia.

SOCZYSTE POTRAWY



Zestaw różna obrotowego

dzięki któremy przygotujesz niesamowicie soczystego kurczaka lub pieczeń. Obracanie się mięsa powoduje jego ciągłe nawilżanie i cudownie opieczoną skórkę.

IDEALNE REZULTATY



Dwie sondy termometru

pozwalają monitorować bieżącą temperaturę wewnętrzną potraw, a inteligentna aplikacja wskaże stopień wypieczenia.

POLECANE AKCESORIA



67069 | POKROWIEC PREMIUM - REGAL 500
67065 | POKROWIEC PREMIUM - REGAL 400
67066 | POKROWIEC SELECT - BARON 500
67064 | POKROWIEC SELECT - BARON 400



64004 | ZESTAW DO GRILLOWANIA IMPERIAL



63946 | ŁOPATKA DO PELLETU



63920 | PELLEK Z ORZECHA AMERYKAŃSKIEGO
63921 | PELLEK Z JADŁOSZYNY
63923 | PELLEK Z JABŁONI
63930 | PELLEK MIESZANKA SMOKE MASTER'S
63939 | PELLEK MIESZANKA GRILLER'S SELECT

NAJWAŻNIEJSZE CECHY SERII PELLET

- Dwustronne ruszty żeliwne Flav-R-Cast™
- Cyfrowy panel sterowania z czytelnym wyświetlaczem
- Dedykowane tryby: WĘDZENIE, PIECZENIE, GRILLOWANIE
- Moduł WiFi, Bluetooth (sterowanie smartfonem)

- Praca w zakresie temperatur: 82°C - 315°C
- Zbiornik na pellet: 10kg (Pellet Regal™) i 8 kg (Pellet Baron™)
- Ukryte, łatwo wyjmowane pojemniki na tłuszcz i popiół
- Zestaw różna obrotowego (Pellet Regal™)

POŁĄCZENIE TRADYCYJNEGO AMERYKAŃSKIEGO GRILLA Z NAJNOWOCZEŚNIEJSZYMI TECHNOLOGIAMI

NOWOŚĆ
2020



BARON™ PELLET 500

CENA: 6 299 PLN*

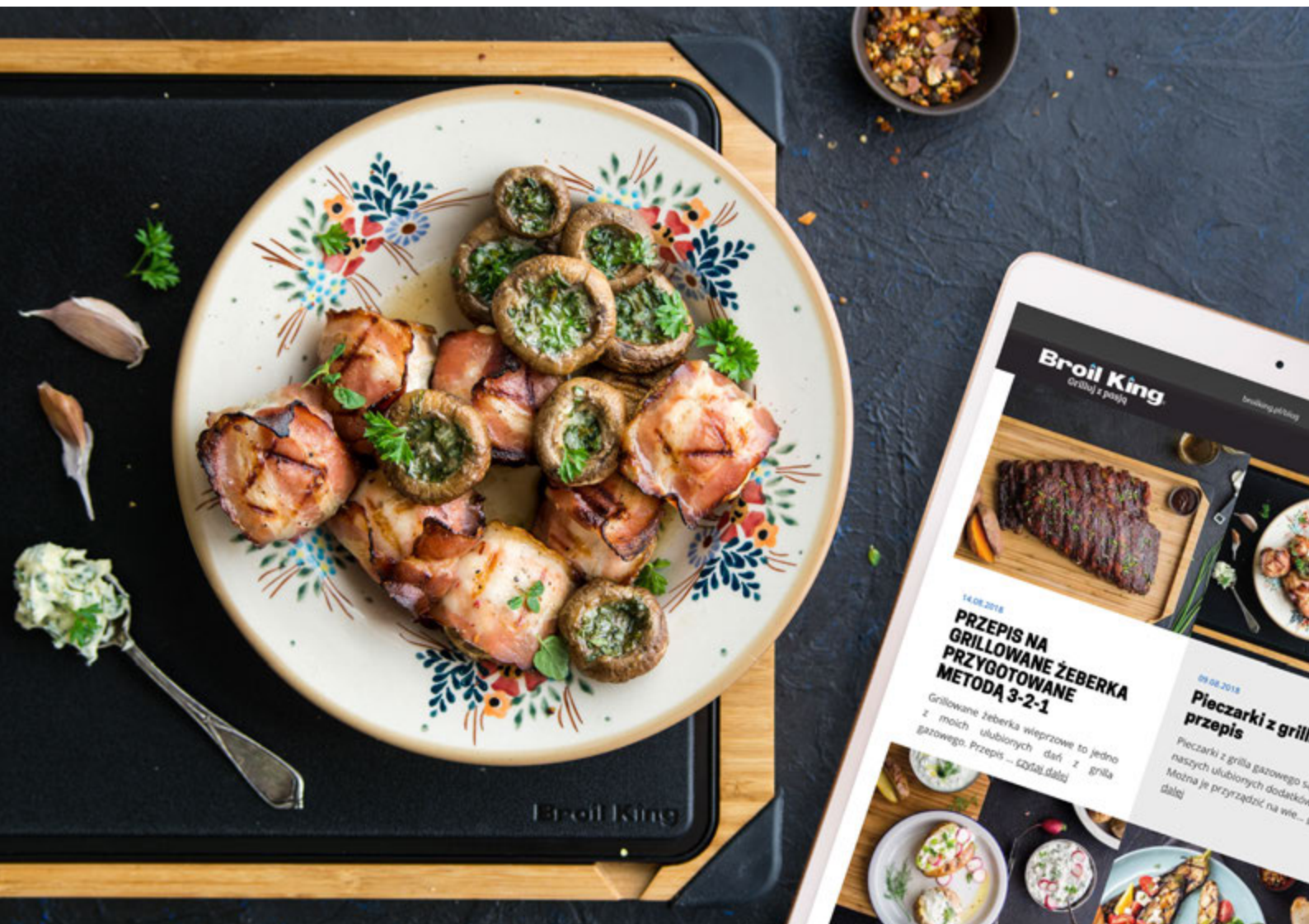
NOWOŚĆ
2020



BARON™ PELLET 400

CENA: 5 399 PLN*

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



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

ZESTAW DO GRILLOWANIA PORTA-CHEF™

BROIL KING® | 64001 | CENA: 399 PLN*

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



Zabezpieczająca osłona na nóż

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



Elastyczna łopatką do grilla



Silikonowy pędzeł



Szczypce ze stali szlachetnej z blokadą



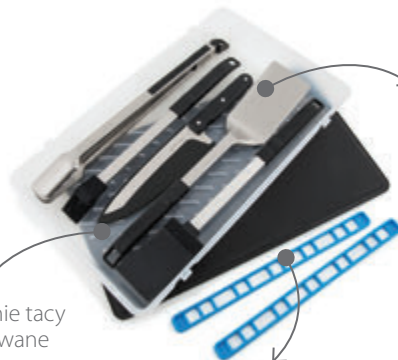
20 cm nóż Szefa Kuchni ze stali szlachetnej



Trwała taca do marynowania



Wszystkie narzędzia mieszczą się w tacy



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

Silikonowe zapięcia, które można wykorzystać jako podstawki antypoślizgowe



Dwustronna deska do krojenia, będąca również pokrywką



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: 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, łopatką, szczotka, silikonowy pędzel



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



ZESTAW SZCZYPIC BARON™

BROIL KING® | 64312 | CENA: 169 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 zawieszkę.

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



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 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

NOWOŚĆ
2020



SZCZYPCE KROKODYLKI BARON™ - KRÓTKIE

BROIL KING® | 64036 | CENA: 59 PLN*

Szczypce krokodylki Baron to rozwiązanie pozwalające na chwytanie z łatwością mniejszych porcji mięs i warzyw. Dzięki specjalnej budowie główki z gęstymi ząbkami pozwala na pewny chwyt i utrzymanie niesfornych kawałków dań. Wysokiej jakości stal szlachetna, dopasowana rączka z blokadą oraz uchwyt do zawieszania to rozwiązania, które sprawdzają się doskonale.

DŁUGOŚĆ: 30 cm

NOWOŚĆ
2020



SZCZYPCE KROKODYLKI BARON™ - DŁUGIE

BROIL KING® | 64037 | CENA: 59 PLN*

Szczypce krokodylki Baron pozwalają pewnie chwytac mniejsze porcje mięs i warzyw, dzięki specjalnie zaprojektowanej główce z ząbkami, bez obawy przed wysoką temperaturą na grillu. Szczypce wykonane z wysokiej jakości stali szlachetnej, posiadają wygodny uchwyt z blokadą oraz zawieszkę.

DŁUGOŚĆ: 40 cm



SZCZYPCE Z BLOKADĄ GRAWITACYJNĄ

GRILLPRO® | 40275 | CENA: 69 PLN*

Szczypce z blokadą grawitacyjną o długości 40,5 cm pozwalają wygodnie obracać jedzenie na ruszcie, nawet w najgłębszych zakamarkach grilla. Blokada grawitacyjna ułatwia ich składanie i przechowywanie. Szczypce wykonane są ze stali szlachetnej.

DŁUGOŚĆ: 40,5 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 gumowy uchwyt.

DŁUGOŚĆ: 40 cm



DŁUGA ŁOPATKA IMPERIAL™

BROIL KING® | 64010 | CENA: 99 PLN*

Łopatka wykonana jest ze stali szlachetnej wraz z 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



ŁOPATKA IMPERIAL

BROIL KING® | 64011 | CENA: 89 PLN*

Łopatka 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 wytłoczonym logo Broil King.

DŁUGOŚĆ: 45,7 cm

NOWOŚĆ
2020



DŁUGA ŁOPATKA BARON™

BROIL KING® | 64030 | CENA: 69 PLN*

Łopatka ze stali szlachetnej wyróżniająca się długością części roboczej, dzięki której z łatwością obrócisz większą ilość warzyw i duże porcje mięs oraz burgerów. Wysokiej jakości stal szlachetna oraz profilowana rączka z wieszakiem zapewniają wysoki komfort pracy.

DŁUGOŚĆ: 44,7 cm



ŁOPATKA BARON™

BROIL KING® | 64031 | CENA: 59 PLN*

Łopatka 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. Łopatka posiada wygodną, dopasowaną do dłoni, silikonową rękęjeść.

DŁUGOŚĆ: 45 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 rękęjeść 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 znajdują się dwie nasadki.

WYMIARY: 13 cm x 7.5 cm x 5 cm

NOWOŚĆ
2020



SZCZOTKA BARON Z WŁOSIEM Z PALMY

BROIL KING® | 64038 | CENA: 109 PLN*

Szczotka z włosiem z palmy posiada sztywne lecz delikatne włosie, które nie rysuje powierzchni rusztów, dzięki czemu nie uszkadza ich zewnętrznej powłoki. Każde utracone włosie ulegnie spaleniu nie pozostawiając po sobie śladu. Szczotka doskonale sprawdza się do czyszczenia gorącej powierzchni rusztu (poniżej 232°C). Zestaw zawiera dodatkową, wymienną głowicę.

DŁUGOŚĆ: 44 cm

NOWOŚĆ
2020



LODOWA SZCZOTKA DO RUSZTÓW

BROIL KING® | 65679 | CENA: 159 PLN*

Lodowa szczotka do rusztów to całkowicie unikalne rozwiązanie pozwalające na czyszczenie gorących rusztów przy użyciu brył lodu. W momencie styku lodu z gorącą powierzchnią wytwarza się para wodna, która dogłębnie penetruje pory rusztu, doskonale usuwając tłuszcz i zabrudzenia, jednocześnie nie uszkadzając jego powierzchni.

CECHY: Zestaw zawiera formę i uchwyty na trzy lodowe wkłady.



Dodaj kilka kropli soku z cytryny dla naturalnego efektu odtłuszczenia

NOWOŚĆ
2020



ZESTAW NARZĘDZI DO CZYSZCZENIA GRILLA

BROIL KING® | 65900 | CENA: 109 PLN*

Zestaw do czyszczenia grilla, za pomocą którego z łatwością utrzymasz wnętrze grilla w należytym porządku. W skład zestawu wchodzi: wąska i szeroka szpachelka, szeroki pędzelek do zmiatania oraz łopata. Szpachelki z łatwością zdrapują zabrudzenia, a dzięki dwóm szerokościom dotrzesz w każdy zakamarek.



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

OPATENTOWANE ROZWIĄZANIE



Wytrzymały i wygodny uchwyt z logo Broil King®

Dokładnie czyści i nie zarysowuje powierzchni rusztu

Wymienne lodowe wkłady łatwo montują się w głowicy

Mocny trzon ze stali szlachetnej

Wymienna głowica o dużej powierzchni

NOWOŚĆ
2020



SZCZOTKA BARON™ ZE SPRĘŻYNKAMI

BROIL KING® | 65600 | CENA: 129 PLN*

Szczotka Baron™ ze sprężynkami to opatentowane rozwiązanie, które swoim unikalnym działaniem zapewnia niesamowite rezultaty. Sprężynki ze stali szlachetnej dopasowują się do czyszczonej powierzchni, dzięki czemu czyszczenie rusztu jest proste, szybkie i przyjemne.

DŁUGOŚĆ: 44 cm

NOWOŚĆ
2020



SZEROKA SZCZOTKA Z WŁOSIEM Z PALMY

BROIL KING® | 65648 | CENA: 79 PLN*

Wytrzymałe na wysokie temperatury (do 232°C) włosie z palmy doskonale sprawdza się do czyszczenia rozgrzanych rusztów. Szeroka szczotka pozwala w łatwy i szybki sposób wyczyścić większą powierzchnię.

WYMIARY: 44 cm x 16 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

NOWOŚĆ
2020



SZCZOTKA DO RUSZTÓW HEAVY DUTY

BROIL KING® | 65229 | CENA: 99 PLN*

Największa, najmocniejsza, z najdłuższym włosiem - po prostu najlepsza szczotka do czyszczenia rusztów. To drewniana szczotka z mocnym włosiem ze stali szlachetnej do zadań specjalnych. Głowica została zaopatrzona w skrobak oraz w gumowy chlapacz osłaniający przed odpryskującym tłuszczem i zabrudzeniami.

DŁUGOŚĆ: 50,8 cm



DREWNIANY SKROBAK

BROIL KING® | 65335 | CENA: 109 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 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



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



DREWNIANA SZCZOTKA

BROIL KING® | 65225 | CENA: 79 PLN*

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

WYMIARY: 45 cm x 8 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.



NOWOŚĆ
2020



ROZPYLACZ OLEJU

GRILLPRO® | 50945 | CENA: 39 PLN*

Konserwacja rusztów olejem to najlepszy sposób na zachowanie ich w dobrej kondycji. Wydajny spryskiwacz wyrzuca mgiełkę, która doskonale pokrywa spryskiwaną powierzchnię. Rozpylacz nie zawiera aerozoli co czyni go przyjaznym środowisku.

POJEMNOŚĆ: 350 ml

NOWOŚĆ
2020



PŁYN DO CZYSZCZENIA STALI SZLACHETNEJ

BROIL KING® | 62386 | CENA: 69 PLN*

Czyści i poleruje zewnętrzne elementy ze stali szlachetnej, pozostawiając powierzchnię bez tłustego połysku.

POJEMNOŚĆ: 500 ml

NOWOŚĆ
2020



MLECZKO DO KONSERWACJI GRILLA

BROIL KING® | 62391 | CENA: 69 PLN*

Usuwa trudne przebarwienia na zewnętrznych powierzchniach ze stali szlachetnej oraz elementów pokrytych spiekami ceramicznymi.

POJEMNOŚĆ: 500 ml

NOWOŚĆ
2020



PŁYN DO CZYSZCZENIA GRILLA

BROIL KING® | 62381 | CENA: 69 PLN*

Usuwa tłuszcz i zabrudzenia z wewnętrznych oraz zewnętrznych elementów grilla. Doskonale sprawdzi się do czyszczenia pokrywy, miski piekarnika, rusztów i aromatyzatorów.

POJEMNOŚĆ: 500 ml

Create More

Szaszłyki

ZESTAW DO SZASZŁYKÓW

BROIL KING® | 69138 | CENA: 119 PLN*

Zestaw zawiera cztery szpikulce 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: 17 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



PODWÓJNE SZPIKULCE DO SZASZŁYKÓW

BROIL KING® | 64049 | CENA: 39 PLN*

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

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

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 w przypadku bezpośredniego ułożenia 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



ŻELIWNA BRYTFANNA DO ŻEBEREK

BROIL KING® | 69615 | CENA: 529 PLN*

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



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

WYMIARY: 44,7 cm x 17,7 cm x 17,7 cm

Pęcherzyki na wewnętrznej stronie pokrywy 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



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



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



Kompatybilne z uchwytem
wielofunkcyjnym 60745
(sprzedawany oddzielnie)



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 łatwej je będzie podać na perforowanej brytfannie. Zastępuje tackę aluminiową, chroniąc w ten sposób środowisko.

WYMIARY: 37 cm x 16 cm x 2 cm

NOWOŚĆ
2020



BRYTFANNA ZE STALI SZLACHETNEJ

BROIL KING® | 63106 | CENA: 159 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: 33,7 cm x 25,4 cm x 3,8 cm



STALOWA 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, wysuszeniu się ich, a zarazem nadaje im soczystość oraz intensywny smak.

WYMIARY: 2,5 cm x 48 cm x 5 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



WIESZAK NA PODUDZIA Z BRYTFANNĄ

BROIL KING® | 64152 | CENA: 149 PLN*

Wieszak na podudzia z brytfanną umożliwi wygodne i łatwe podwieszenie podudzi oraz skrzydełek. Brytfanna wypełniona płynną marynatą dodatkowo nawilży 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

Roast More

Stojaki i kosze

STOJAK DO ŻEBEREK I PIECZENI

BROIL KING® | 62602 | CENA: 289 PLN*

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

WYMIARY: 39 cm x 22 cm x 10 cm



Położ pieczeń na stojaku, dzięki czemu doskonale upiecze się z każdej strony.



Stojak pomieści, aż 7 pasków żeberek jednocześnie.

STOJAK DO KURCZAKA Z BRYTFANĄ

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 PĘDZELKIEM

GRILLPRO® | 41333 | CENA: 49 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



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 GRILLOWANIA

BROIL KING® | 65070 | CENA: 149 PLN*

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

WYMIARY: 56 cm x 32 cm x 6 cm



KOSZ DO ŻEBEREK Z BRYTFANĄ

GRILLPRO® | 41614 | CENA: 90 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 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

Smoke More

Wiesz co mamy na myśli

STALOWA SKRZYŃKA 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



WIÓRKA DRZEWNE GRILLPRO®

Selekcja w 100% naturalnych wiórek wędzarniczych do każdego rodzaju mięsa.

RODZAJ DRZEWNA	WIÓRKA DRZEWNE	
	INDEKS	CENA
WIÓRKA JADŁOSZYNOWE	00200	29 PLN*
WIÓRKA Z AMERYKAŃSKIEGO ORZECHA	00220	29 PLN*
WIÓRKA JABŁKOWE	00230	35 PLN*
WIÓRKA WIŚNIOWE	00240	35 PLN*
WIÓRKA OLCHOWE	00250	35 PLN*
WIÓRKA ORZESZNIKOWE	00260	35 PLN*
WIÓRKA KLONOWE	00270	35 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



SKRZYŃKA DO WĘDZENIA

BROIL KING® | 60185 | CENA: 89 PLN*

Przy pomocy skrzynki do wędzenia na wiórka i pellet nadasz Twoim potrawom zupełnie nowych akcentów smakowych. Solidna konstrukcja ze stali szlachetnej, otwierana pokrywa oraz uchwyty zapewniają łatwe korzystanie oraz niesamowite efekty kulinarne.

WYMIARY: 33,5 x 8,5 x 4,5 cm

NOWOŚĆ 2020

ŁOPATKA DO PELLETU

BROIL KING® | 63946 | CENA: 109 PLN*

Łopatka do pelletu ze stali szlachetnej to obowiązkowa pozycja dla każdego posiadacza grilla zasilanego pelletem drzewnym oraz wielbicieli wędzenia na tradycyjnym grillu gazowym przy użyciu skrzynki wędzarniczej. Pozwala ona w łatwy i szybki sposób nabrać granulatu z opakowania, a wygrawerowana miarka pomoże dobrać odpowiednią ilość do potrzeb.

WYMIARY: 35,5 cm x 12,2 cm



PELLET DO WĘDZENIA

BROIL KING®

Pellety wędzarnicze wykonane są z drewna i są w 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	99 PLN*
PELLET DO WĘDZENIA Z JADŁOSZYNU 9KG	63921	99 PLN*
PELLET DO WĘDZENIA Z JABŁONI 9KG	63923	99 PLN*
PELLET DO WĘDZENIA MIESZANKA SMOKE MASTER'S 9KG	63930	99 PLN*
PELLET DO WĘDZENIA MIESZANKA GRILLER'S SELECT 9KG	63939	99 PLN*



KAWAŁKI BECZKI PO RUMIE

BROIL KING® | 63255 | CENA: 69 PLN*

Kawałki z dębowych beczek nadają wyjątkowy aromat i smak potrawom z grilla. Po namoczeniu, umieść je na ruszcie obok grillowanego mięsa lub na aromatyzersach.

WAGA: Opakowanie zawiera 0,68 kg drewnianych kawałków



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.



TERMOMETR Z DWIEMA 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!

NOWOŚĆ
2020



2 SONDY DO TERMOMETRU

BROIL KING® | 61900 | CENA: 139 PLN*

Osiągnięcie właściwej temperatury wewnętrznej mięsa jest kluczowym wyznacznikiem gotowości potrawy oraz gwarancją jej soczystości. Sondy do termometru to niezawodne rozwiązanie dedykowane dla serii grilli na pellet, pozwalające na łatwy i szybki pomiar temperatury. Przewody posiadają czarne i srebrne akcenty, pozwalające na łatwą identyfikację wykorzystywanej sondy.

CECHY: Kompatybilny z modelami z serii Baron™ i Regal™ Pellet



ZESTAW MINI TERMOMETRÓW

BROIL KING® | 61138 | CENA: 99 PLN*

Termometry pozwalają 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

LEPSZE PALIWO SPRAWIA, ŻE JEDZENIE JEST LEPSZE!

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

WĘGIEL PREMIUM KEG™ 4 KG

BROIL KING® | TCF5505 | CENA: 49 PLN*

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



Bake More

Pizza

ZESTAW DO PIZZY Z ŁOPATĄ

BROIL KING® | 69816 | CENA: 459 PLN*

Kamień do pizzy z łopata to doskonałe rozwiązanie dla miłośników pizzy. Wystarczy umieścić go na ruszcie, rozgrzać grill do temperatury około 300 stopni Celsjusza, położyć na nim ciasto z ulubionymi dodatkami aby otrzymać ulubioną 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

Solidne uchwyty o średnicy
10 mm, wykonane ze stali
szlachetnej

Duża (33 cm), drewniana
łopata do pizzy

Kołnierz zapobiega
zsuwaniu się pizzy
z kamienia

Pierścień ze stali szlachetnej o grubości 1,2 mm



Ryflowana strona jest idealna
do pieczenia chleba



KAMIEŃ DO GRILLOWANIA

BROIL KING® | 69814 | CENA: 219 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 do pizzy (69800).

WYMIARY: średnica 38 cm, grubość 1,9 cm



ZESTAW DO PIZZY

GRILLPRO® | 98155 | CENA: 159 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: 149 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



STALOWA PŁYTA DO GRILLOWANIA

BROIL KING® | 69160 | CENA: 299 PLN*

Stalowa płyta to kolejny krok w rozwoju Twoich umiejętności grillowania. Przyrządź hamburgery, 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



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: 39 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 smaku i 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 smaku i aromatu cedru. Delikatny aromat drzewa cedrowego doskonale komponuje się z przygotowywanymi rybami i drobiem.

WYMIARY: 19 cm x 38 cm



WĄSKA STALOWA PŁYTA DO GRILLOWANIA

BROIL KING® | 69122 | CENA: 189 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



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

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



Ruszta z 9 mm prętów →
Dwustronne ruszta →

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.

DŁUGOŚĆ: 26,7 cm

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



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 przenoszenie rozgrzanych akcesoriów do grillowania oraz ściąganie kurczaka bądź pieczeni z ruszta. 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



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 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



OTWIERACZ DO BUTELEK

BROIL KING® | 64009 | CENA: 19 PLN*

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

DŁUGOŚĆ: 12 cm



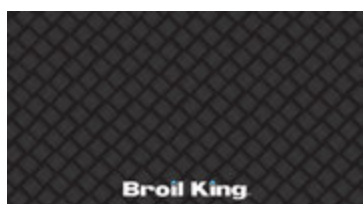


KUBEK TERMICZNY BROIL KING®

BROIL KING® | 990616 | CENA: 119 PLN*

Doskonałe właściwości termiczne zachwycają 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



MATA POD GRILLA - CZARNA

BROIL KING® | 990611 | CENA: 349 PLN*

Czarna mata pod grilla Broil King służy do zabezpieczenia miejsca pod grillem przed tłuszczem oraz innymi zabrudzeniami.

WYMIARY: 180 cm x 90 cm



SILIKONOWA MATA NA PÓLKĘ 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



BLUZA BROIL KING®

BROIL KING®

Bluza została wykonana z grubego i miłego w dotyku materiału: 70% bawełny i 30% poliestru.

WYMIAR BLUZY	Bluza BROIL KING®	
	INDEKS	CENA
BLUZA BROIL KING® XS	700200	249 PLN*
BLUZA BROIL KING® S	700201	249 PLN*
BLUZA BROIL KING® M	700202	249 PLN*
BLUZA BROIL KING® L	700203	249 PLN*
BLUZA BROIL KING® XL	700204	249 PLN*
BLUZA BROIL KING® 2XL	700205	249 PLN*
BLUZA BROIL KING® 3XL	700206	249 PLN*
BLUZA BROIL KING® 4XL	700207	249 PLN*



CZAPKA BROIL KING FLEXFIT S/M

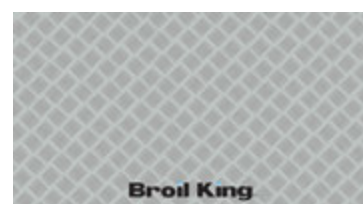
CZAPKA BROIL KING FLEXFIT L/XL

BROIL KING® | 20941 | CENA: 89 PLN*

BROIL KING® | 20934 | CENA: 89 PLN*

Czapka w kolorze czarnym z wyszywanym logo Broil King.

CECHA: Dostępna jest w dwóch rozmiarach

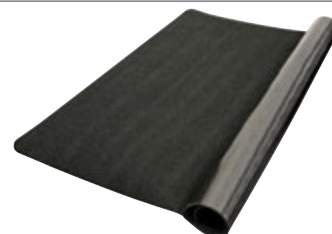


MATA POD GRILLA - SREBRNA

BROIL KING® | 990610 | CENA: 349 PLN*

Srebrna mata pod grilla Broil King służy do zabezpieczenia miejsca pod grillem przed tłuszczem oraz innymi zabrudzeniami.

WYMIARY: 180 cm x 90 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



KOSZULKA BROIL KING®

BROIL KING®

Koszulka z logo Broil King to znak rozpoznawczy każdego pasjonata grillowania.

WYMIAR KOSZULKI	Koszulka BROIL KING®	
	INDEKS	CENA
KOSZULKA BROIL KING® XS	700400	89 PLN*
KOSZULKA BROIL KING® S	700401	89 PLN*
KOSZULKA BROIL KING® M	700402	89 PLN*
KOSZULKA BROIL KING® L	700403	89 PLN*
KOSZULKA BROIL KING® XL	700404	89 PLN*
KOSZULKA BROIL KING® 2XL	700405	89 PLN*
KOSZULKA BROIL KING® 3XL	700406	89 PLN*
KOSZULKA BROIL KING® 4XL	700407	89 PLN*



ZESTAW DO HOT-DOGÓW

GRILLPRO® | 91348 | CENA: 29 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



UCHWYTY DO TRZYMANIA KUKURYDZY

GRILLPRO® | 41580 | CENA: 16 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 kołców 2,2 cm



LAMPKA DO RUSZTU LED Z MINUTNIKIEM

BROIL KING® | 60938 | CENA: 299 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.



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



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



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® | 61490 | CENA: 79 PLN*

Wykorzystasz go do podgrzewania sosów, przyrządzania marynat czy 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

NOWOŚĆ
2020



ALUMINIOWA TACKA NA TŁUSZCZ DO GRILLI PELLET 3SZT.

BROIL KING® | 50417 | CENA: 29 PLN*

Aluminiowe, wymienne wkłady pasujące do pojemnika na tłuszcz, znajdującego się w grillach na pellet. Pomagają utrzymać urządzenie w czystości. W zestawie znajdują się 3 sztuki.

CECHY: Kompatybilna z modelami z serii Baron™ i Regal™ Pellet



TACKA NA SKAPUJĄCY TŁUSZCZ (10 SZT.)

AGRIMPEX | S15115 | CENA: 34 PLN*

Tacka aluminiowa na ociekający tłuszcz do wybranych modeli grilli Broil King®. Komplet zawiera 10 tackek.

WYMIARY: 14,5 cm x 12 cm x 3 cm

NOWOŚĆ
2020



SZARPACZ DO MIĘSA

BROIL KING® | 64075 | CENA: 179 PLN*

Szarpacz do mięsa ze stali szlachetnej to akcesorium, dzięki któremu szybko i bezproblemowo przygotujesz klasyczną szarpaną wołowinę. Wystarczy wpiąć pręt do wiertarki i po chwili cieszyć się idealnie rozdrobnionym na włókna mięsem.

CECHY: Pręt pasuje do wiertarek z otworem sześciokątnym 6,35 mm.



KOLCE DO ROŻNA

BROIL KING® | 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.



PALNIK BOCZNY NA PODCZERWIĘĆ

BROIL KING® | 18673 | CENA: 999 PLN*

BROIL KING® | 18676 | CENA: 999 PLN* [GZ] 🔥

Poprzez uzyskanie bardzo wysokiej temperatury sięgającej do 800°C steki będą chrupiące z wierzchu oraz soczyste w środku, a przypiekanie nada im przyjemny karmelowy smak i piękną brązową barwę. Ruszt z prętów ze stali szlachetnej zapewni wysoką trwałość oraz pozwoli uzyskać charakterystyczną kratkę.

CECHY: Kompatybilny z modelami z serii Imperial™, Regal™ oraz Baron™. Dostępny również w opcji na gaz ziemny.



WĄSKA TACKA ALUMINIOWA 3 SZT.

GRILLPRO® | 50419 | CENA: 29 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

NOWOŚĆ
2020



METALOWE WIDELCE DO SZARPANIA MIĘSA

BROIL KING® | 64070 | CENA: 129 PLN*

Widelce do szarpania mięsa ze stali szlachetnej pozwalają w łatwy i szybki sposób przygotować szarpaną wołowinę lub inny rodzaj mięsa, rozdzielając go na włókna. W zestawie znajduje się silikonowa spinka pomagająca przechowywanie kompletu razem. Całość można bez przeszkód myć w zmywarce do naczyń.

WYMIARY: 31 x 9 x 45,5 cm



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



ZESTAW ROŻNA OBROTOWEGO

BROIL KING® | 60522 | CENA: 559 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™ 440, 420, 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 brytfanna, 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 wielofunkcyjnego narzędzia 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



RUSZT ŻELIWNY I GÓRNY RUSZT 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: 59 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



UNIWERSALNY UCHWYT DO KEG'A™

BROIL KING® | KA5555 | CENA: 59 PLN*

Uniwersalny uchwyt do akcesoriów dedykowanych do grilla Keg™. Pozwala na łatwe podnoszenie owalnej płyty żeliwnej (KA5542), aromatyzera (KA5533) oraz zestawu do szaszłyków i pieczenia z brytfanną (KA5540).

WYMIARY: 19 x 34,5 x 7 cm



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



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	299 PLN*	
RUSZT Z 9 MM PRĘTÓW STALI SZLACHETNEJ IMPERIAL™ REGAL™ - 49 CM × 32 CM - 1SZT.	18653	599 PLN*	DWUSTRONNY RUSZT Z ODLEWU STALI SZLACHETNEJ
RUSZT Z 8 MM PRĘTÓW STALI SZLACHETNEJ SIGNET™ - 38 CM × 32 CM - 1SZT.	18652	379 PLN*	
RUSZT Z 9 MM PRĘTÓW STALI SZLACHETNEJ SOVEREIGN™ - 43 CM × 21 CM - 1SZT.	11151	289 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*	RUSZT Z 9 MM PRĘTÓW STALI SZLACHETNEJ
RUSZT Z 8 MM PRĘTÓW STALI SZLACHETNEJ MONARCH™ ROYAL™ - 37 CM × 28 CM - 1SZT.	11232	279 PLN*	
DWUSTRONNY ŻELIWNY RUSZT IMPERIAL™ REGAL™ - 1SZT.	11229	199 PLN*	
DWUSTRONNY ŻELIWNY RUSZT SOVEREIGN™ - 43 CM × 21 CM - 1SZT.	11124	219 PLN*	
DWUSTRONNY ŻELIWNY RUSZT SIGNET™ CROWN™ 20, 40, 90 - 1SZT.	11228	199 PLN*	
DWUSTRONNY ŻELIWNY RUSZT BARON™ - 1SZT.	11241	159 PLN*	DWUSTRONNY ŻELIWNY RUSZT
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™
AROMATYZER FLAV-R-WAVE™ ROYAL™ 10, 30 MONARCH™ 40 - 1SZT.	18440	169 PLN*	
AROMATYZER CROWN™ 20, 40, 90 - 1SZT.	18488	199 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™
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*	
PALNIK DUAL H SMALL BURNER 1500 ROYAL™ 10, 30	18626GC	269 PLN*	
MAŁY TERMOMETR DELUXE ACCU-TEMP™	18010	53 PLN*	
DUŻY TERMOMETR DELUXE ACCU-TEMP™	18013	56 PLN*	TERMOMETR
DUŻE POKRĘTŁO	17010	29 PLN*	
MAŁE POKRĘTŁO	17000	25 PLN*	
2 POKRĘTŁA 18000	18000	29 PLN*	
UCHWYT DO PÓŁKI DO PALNIKA NA PODCZERWIEŃ	18679	89 PLN*	UCHWYT DO PÓŁKI DO PALNIKA NA PODCZERWIEŃ

NOWOŚĆ
2020



PÓŁKA PRZEDNIA PELLET

Składana półka przednia do grilla Pellet. Zapewnia dodatkową przestrzeń roboczą. Posiada dodatkowe uchwyty na akcesoria. Łatwo montuje się na froncie grilla oraz pozwala na szybkie złożenie blatu.

MODEL	PÓŁKA PRZEDNIA PELLET	
	INDEKS	CENA
Półka przednia Pellet 500	60685	459 PLN*
Półka przednia Pellet 400	60684	419 PLN*

NOWOŚĆ
2020



KÓŁKA OBROTOWE DO GRILLA PELLET

BROIL KING® | 60690 | CENA: 479 PLN*

Zestaw dwóch nóg z kółkami obrotowymi, które sprawiają, że z łatwością przemieścisz grill po twardej nawierzchni. Wytrzymałe obrotowe koła posiadają blokadę i mogą z powodzeniem zastąpić standardowo montowane poziomowane nożyki.

CECHY: Kompatybilne z modelami z serii Pellet Regal™ i Baron™



Spróbuj więcej

NA SWOIM GRILLU



ŻELIWNY WOK

Idealnie wypełnia miejsce jednej kratki rusztu. Umieszczając go nad włączonym 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	349 PLN*
BARON™ / SOVEREIGN™	69617	319 PLN*



PŁYTA ŻELIWNNA

Dwustronna płyta żeliwna do grillowania Broil King® posiada optymalnie dobraną grubość, 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.

MODEL	PŁYTA ŻELIWNNA	
	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 uchwyt

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 PVC 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 rączki ułatwiają zakładanie i zdejmowanie pokrowca. Pokrowiec posiada wyszyte logo Broil King®.

MODEL	POKROWIEC PREMIUM	
	INDEKS	CENA
IMPERIAL™ XLS, XL BLACK, REGAL™ XL	68490	669 PLN*
IMPERIAL™ 590, REGAL™ S590	68492	629 PLN*
IMPERIAL™ 490, REGAL™ S490	68491	539 PLN*
SOVEREIGN™ XL	68491	539 PLN*
BARON™ 590, SIGNET™ 90, 40	68488	549 PLN*
BARON™ SERIA 400	68487	509 PLN*
BARON™ SERIA 300	68470	479 PLN*
SOVEREIGN™ 90	68487	509 PLN*
SIGNET™ SERIA 300	68487	509 PLN*
MONARCH™ SERIA 300	68470	479 PLN*
CROWN™ SERIA 400, CROWN™ CLASSIC 430	68487	509 PLN*
CROWN™ SERIA 300, CROWN™ CLASSIC SERIA 300	68470	479 PLN*
ROYAL™ SERIA 300	68470	479 PLN*
KEG™ 5000, 4000	KA5535	349 PLN*
Regal Pellet 500	67069	499 PLN*
Regal Pellet 400	67065	449 PLN*

SELECT | STANDARDOWE POKROWCE

Seria pokrowców SELECT cechuje się wykonaniem z wytrzymałego materiału PVC z tkaniny poliestrowej 500x300D. Pokrowiec posiada rączki ułatwiając zakładanie i zdejmowanie oraz system zapięć hook-and-loop umożliwiający 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	349 PLN*
BARON™ SERIA 300	67470	299 PLN*
SOVEREIGN™ 90	67487	349 PLN*
SIGNET™ SERIA 300	67487	349 PLN*
MONARCH™ SERIA 300	67470	299 PLN*
CROWN™ SERIA 400, CROWN™ CLASSIC 430	67487	349 PLN*
CROWN™ SERIA 300, CROWN™ CLASSIC SERIA 300	67470	299 PLN*
ROYAL™ SERIA 300	67470	299 PLN*
PORTA-CHEF™ 320, GEM™ 320	67420	179 PLN*
WĘDZARNIA GAZOWA SMOKE™	67240	189 PLN*
KEG™ 2000	KA5544	229 PLN*

Broil King®

Grilluj z pasją

MODELE 2020

IMPERIAL™¹



IMPERIAL™ XL S
997883PL



IMPERIAL™ XL BLACK
997783PL

IMPERIAL™ XL S (GZ)
997886PL



BARON™²



IMPERIAL™¹



BARON™ 590
922983PL



BARON™ 520
923953PL



BARON™ 5490
922583PL



IMPERIAL™ 590
998883PL



IMPERIAL™ 490
996883PL

BARON™²



MONARCH™²



BARON™ 490
922983PL



BARON™ 440
922963PL



BARON™ 420
922953PL



MONARCH™ 390
834283PL



MONARCH™ 340
834263PL



MONARCH™ 320
834253PL

BARON™ 490 (GZ)
922986PL

ROYAL™³

SERIA GEM™³

SERIA PORTA-CHEF™³

SMOKE™⁵



ROYAL™ 320
824253PL



GEM™ 320
814153PL



PORTA-CHEF™ 320
952653PL



WÓZEK DO GRILLA
PORTA-CHEF™
902500



SMOKE™ WĘDZARNIA GAZOWA
923613PL

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

6

5 LAT GWARANCJI NA PIEKARNIK
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™, Monarch™, Royal™, Gem™, Porta-Chef™, Smoke™, KEG™, Regal™ Pellet, Baron™ Pellet, 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™ 1***



REGAL™ XL
997283PL



REGAL™ S590
998383PL



REGAL™ S490
996383PL



REGAL™ S490 PRO (GZ)
996346PL

SOVEREIGN™ 2



SOVEREIGN™ XL 420
988853PL



SOVEREIGN™ 90
987883PL

SIGNET™ 2



SIGNET™ 390
946883PL



SIGNET™ 340
946863PL



SIGNET™ 320
946853PL

CROWN™ 3



CROWN™ 490
982183FPL



CROWN™ 420
982153FPL



CROWN™ 340
981163FPL



CROWN™ S340
981563PL

CROWN CLASSIC™ 3



CROWN™ CLASSIC 410
982253PL



CROWN™ CLASSIC 330
981263PL



CROWN™ CLASSIC 310
981253PL

KEG™ 4



KEG™ 5000
911470



KEG™ 4000
911770

PELLET™ 6



REGAL™ PELLET 500
496055EU



REGAL™ PELLET 400
495055EU



BARON™ PELLET 500
494055EU



BARON™ PELLET 400
493055EU

KEG™ 4



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™, Regal™ Pellet, Baron™ Pellet.

Palniki ze stali szlachetnej wykonane w technologii Dual-Tube™



IMPERIAL™ XL-S / BLACK

IMPERIAL™ 590

IMPERIAL™ 490

REGAL™ XL

REGAL™ S590

REGAL™ S490

BARON™ 590

BARON™ 520

BARON™ 490 / 5490

BARON™ 440

BARON™ 420

SOVEREIGN™ XL 420

SOVEREIGN™ 90

SIGNET™ 390

SIGNET™ 340

SIGNET™ 320

MONARCH™ 390

MONARCH™ 340

MONARCH™ 320

CROWN CLASSIC™ 410

CROWN CLASSIC™ 330

System PGT	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Kuchenska boczna	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Rożno	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Szafka mieszcząca 11 kg butlą 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	5	4	6	5	4	5	5	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Palniki tubowe	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Aromatyzery Flav-R-Wave™	6	5	4	6	5	4	5	5	4	4	4	4	3	3	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	44	44
Szerokość rusztów w cm	65+32	81	65	65+32	81	65	81	81	65	65	65	86	65	65	65	65	55	55	55	65	49
Głębokość górnej półki w cm	20	20	20	20,5	20	20	17	17	17	17	17	30	30	26	26	26	22,5	22,5	22,5	17	17
Szerokość górnej półki w cm	63,5+28,5	77	64	63,5+28,5	80	64	80	80	64	64	64	81	60	60	60	60	50	50	50	64	48
Moc palnika głównego w kW	17,6	16,1	13,2	16	16	13,2	15,5	15,5	12,4	12,4	12,4	13,2	12	11,4	11,4	11,4	8,8	8,8	8,8	12,4	9,3
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	
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	
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	5	5
Gwarancja na aromatyzery Flav-R-Wave™ w latach	10	10	10	10	10	10	3	3	3	3	3	5	5	3	3	3	3	3	3	3	3
Dożywotnia gwarancja na piekarnik	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	10 lat	10 lat
Dożywotnia gwarancja na pokrywę piekarnika	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	10 lat	10 lat
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	USA	USA
Pokrowiec PREMIUM	68490	68492	68491	68490	68492	68491	68488	68488	68487	68487	68487	68491	68487	68487	68487	68487	68470	68470	68470	68487	68470
Pokrowiec SELECT	•	•	•	•	•	•	67488	67488	67487	67487	67487	67488	67487	67487	67487	67487	67470	67470	67470	67487	67470
Płyta żeliwna	11239	11239	11239	11239	11239	11239	11242	11242	11242	11242	11242	11220	11220	11221	11221	11221	11223	11223	11223	11242	11242

więcej informacji na www.broilking.pl



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