

Broil King®

Grilluj z pasją




**KOLEKCJA GRILLI
DO ZABUDOWY**



Broil King

OFF / ARRÊT / CIERRE
POW-R-ZONE
OFF / ARRÊT / CIERRE
OFF / ARRÊT / CIERRE
POW-R-ZONE

Broil King
IMPERIAL



Najszerszy wybór grilli do zabudowy. Prawdziwa, całoroczna kuchnia w ogrodzie.

Broil King® przeniesie Cię w świat zupełnie nowych doznań kulinarnych. Gama grilli do zabudowy to połączenie wydajności i luksusu, wyjątkowe urządzenia przeznaczone zarówno dla profesjonalnego, jak i domowego mistrza kuchni. Grille te wyposażone są we wszystkie najlepsze rozwiązania stosowane przez markę Broil King®: dwustronne ruszty, pokrywę piekarnika z podwójnej warstwy stali szlachetnej i opatentowane palniki Dual-Tube™. Grille wykonane z wytrzymałej północno-amerykańskiej stali szlachetnej, wyróżnia wyjątkowy design inspirowany przez profesjonalne urządzenia do grillowania. Rozjaśnij noc dzięki podświetlanym na niebiesko pokrętkom i oświetleniu wewnątrz piekarnika, to wszystko aby stworzyć niezapomniany nastrój na każdym grillowym spotkaniu. Broil King® to najlepszy wybór dla prawdziwej kuchni w Twoim ogrodzie.



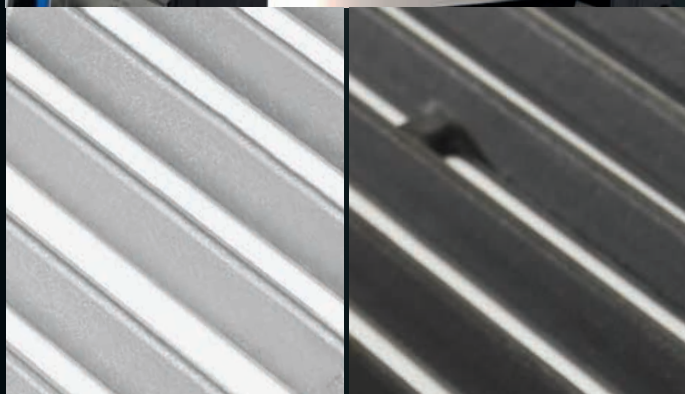
Performance Grilling Technology to połączenie opatentowanych technologii systemu grillowania Broil King®, gwarantujących niezrównaną moc i wydajność, ale przede wszystkim fenomenalny smak grillowanych potraw. Nasze rozwiązania spowodują, że Twoje grillowanie będzie proste, przyjemne i smaczne.





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

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 rozprowadzanie 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.



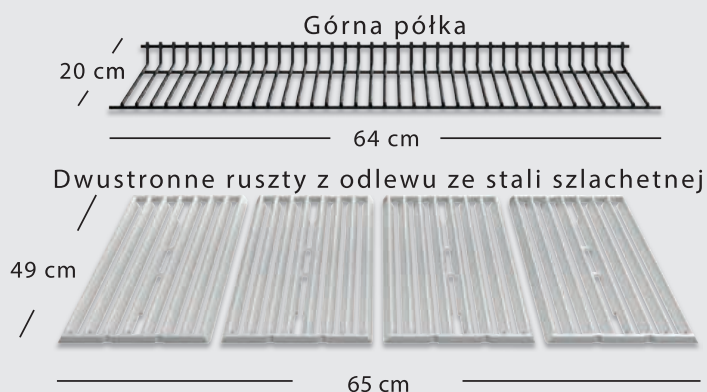
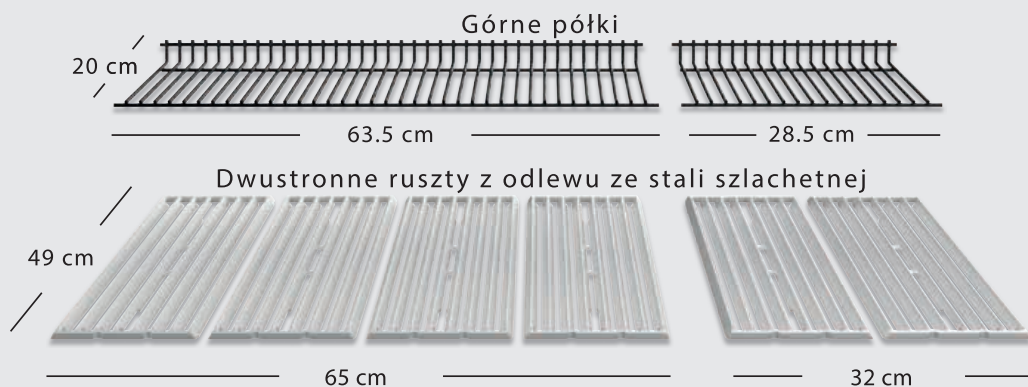


LUKSUSOWA SERIA IMPERIAL

Kolekcja luksusowych grilli do zabudowy, idealna dla żądnych przygód szefów kuchni. Grille wykonane są z wytrzymałej północno-amerykańskiej stali szlachetnej. Gamę grilli z serii Imperial wyróżnia wyjątkowe wzornictwo, inspirowane przez profesjonalne urządzenia do grillowania. Rozjaśnij noc dzięki podświetlanym na niebiesko pokrętlom i oświetleniu wewnątrz piekarnika.

IMPERIAL™ DO ZABUDOWY - PODSTAWOWE WYPOSAŻENIE

PALNIK BOCZNY	2.7 kW wysokiej klasy palnik kuchenki bocznej
ROŻEN	4.4 kW palnik różna i zestaw różna
RUSZTY	dwustronne ruszty Flav-R-Cast™ z odlewu ze stali szlachetnej
AROMATYZERY	aromatyzery Flav-R-Wave™ wykonane ze stali szlachetnej
KONTROLA CIEPŁA	zawory Linear-Flow™ i podświetlane pokrętki 180° Sensi-Touch™
TERMOMETR	termometr Deluxe Accu-Temp™
ZAPALARKA	elektroniczna zapalarka Sure-Lite™
PIEKARNIK	piekarnik ze stali szlachetnej ze ścianami bocznymi z odlewu aluminium
POKRYWA	pokrywa ze stali szlachetnej ze ścianami bocznymi z odlewu aluminium typu Roll-on
UCHWYTY	stylowe i trwałe uchwyty ze stali szlachetnej
KONSTRUKCJA	odporne na korozję, ocynkowane stalowe elementy
WYKOŃCZENIE	wykończenie wysokiej jakości farbą proszkową
SZUFLADA NA TŁUSZCZ	grille posiadają wysuwaną od przodu szufladę z tacką na tłuszcz
OŚWIETLENIE	zamontowane oświetlenie wewnątrz piekarnika oraz podświetlane pokrętki



IMPERIAL™ XLS DO ZABUDOWY Z SZAFKĄ



MODEL IMPERIAL DOSTĘPNY JEST RÓWNIEŻ
W OPCJI NA GAZ ZIEMNY

IMPERIAL™ XLS CECHY MODELU

MOC	17.6 kW moc palnika głównego
PALNIKI	6 palników Dual-Tube™ ze stali szlachetnej
PIEKARNIK	dwa całkowicie niezależne piekarniki
POWIERZCHNIA	6 645 cm ² całkowitej powierzchni do grillowania (ruszt główny + górna półka)
DUŻY PIEKARNIK	3 225 cm ² podstawowej powierzchni do grillowania
MAŁY PIEKARNIK	1 613 cm ² podstawowej powierzchni do grillowania
POKRYWA PIEKARNIKA	dwie pokrywy ze stali szlachetnej
SZAFKA I PÓŁKI	izolowana konstrukcja piekarnika z dwiema szufladami oraz drzwiami

IMPERIAL™ 490 DO ZABUDOWY Z SZAFKĄ



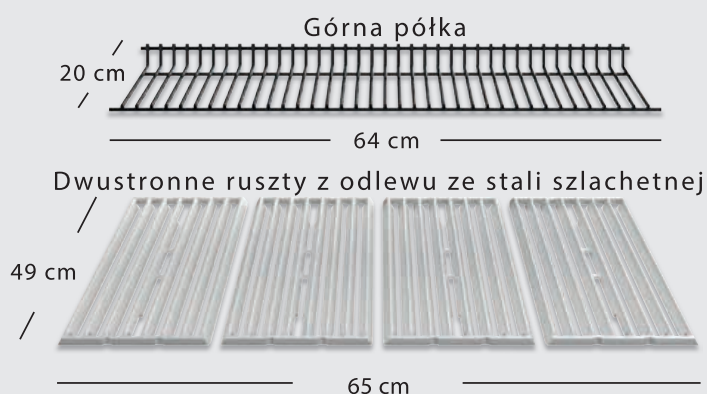
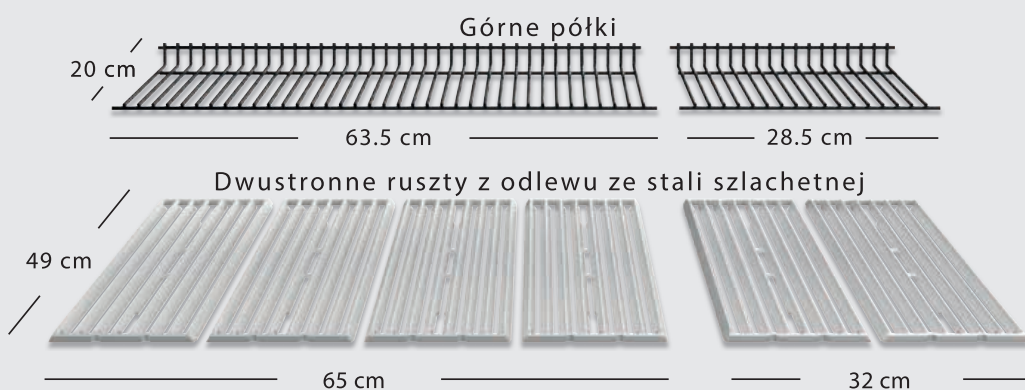
MODEL IMPERIAL DOSTĘPNY JEST RÓWNIEŻ
W OPCJI NA GAZ ZIEMNY

IMPERIAL™ 490 CECHY MODELU

MOC	12.8 kW moc palnika głównego
PALNIKI	4 palniki Dual-Tube™ ze stali szlachetnej
POWIERZCHNIA	4 484 cm ² całkowitej powierzchni do grillowania (ruszt główny + górna półka)
PIEKARNIK	3 226 cm ² podstawowej powierzchni do grillowania
POKRYWA PIEKARNIKA	pokrywa ze stali szlachetnej
SZAFKA I PÓŁKI	izolowana konstrukcja piekarnika z dwiema szufladami oraz drzwiami

IMPERIAL™ DO ZABUDOWY - PODSTAWOWE WYPOSAŻENIE

PALNIK BOCZNY	2.7 kW wysokiej klasy palnik kuchenki bocznej
ROŻEN	4.4 kW palnik różna i zestaw różna
RUSZTY	dwustronne ruszty Flav-R-Cast™ z odlewu ze stali szlachetnej
AROMATYZERY	aromatyzery Flav-R-Wave™ wykonane ze stali szlachetnej
KONTROLA CIEPŁA	zawory Linear-Flow™ i podświetlane pokręta 180° Sensi-Touch™
TERMOMETR	termometr Deluxe Accu-Temp™
ZAPALARKA	elektroniczna zapalarka Sure-Lite™
PIEKARNIK	piekarnik ze stali szlachetnej ze ścianami bocznymi z odlewu aluminium
POKRYWA	pokrywa ze stali szlachetnej ze ścianami bocznymi z odlewu aluminium typu Roll-on
UCHWYTY	stylowe i trwałe uchwyty ze stali szlachetnej
KONSTRUKCJA	odporne na korozję, ocynkowane stalowe elementy
WYKOŃCZENIE	wykończenie wysokiej jakości farbą proszkową
SZUFLADA NA TŁUSZCZ	grille posiadają wysuwaną od przodu szufladę z tacką na tłuszcz
OŚWIETLENIE	zamontowane oświetlenie wewnątrz piekarnika oraz podświetlane pokręta



IMPERIAL™ XLS DO ZABUDOWY



IMPERIAL™ XLS CECHY MODELU

MOC	17.6 kW moc palnika głównego
PALNIKI	6 palników Dual-Tube™ ze stali szlachetnej
PIEKARNIK	dwa całkowicie niezależne piekarniki
POWIERZCHNIA	6 645 cm ² całkowitej powierzchni do grillowania (ruszt główny + górna półka)
DUŻY PIEKARNIK	3 225 cm ² podstawowej powierzchni do grillowania
MAŁY PIEKARNIK	1 613 cm ² podstawowej powierzchni do grillowania
POKRYWA PIEKARNIKA	dwie pokrywy ze stali szlachetnej



MODEL IMPERIAL DOSTĘPNY JEST RÓWNIEŻ
W OPCJI NA GAZ ZIEMNY

IMPERIAL™ 490 DO ZABUDOWY



IMPERIAL™ 490 CECHY MODELU

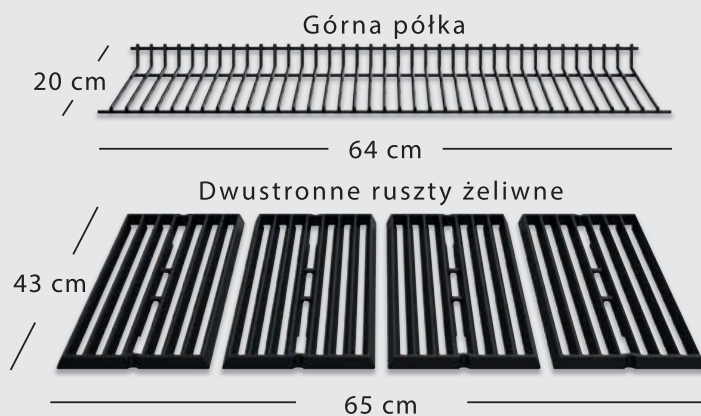
MOC	12.8 kW moc palnika głównego
PALNIKI	4 palniki Dual-Tube™ ze stali szlachetnej
POWIERZCHNIA	4 484 cm ² całkowitej powierzchni do grillowania (ruszt główny + górna półka)
PIEKARNIK	3 226 cm ² podstawowej powierzchni do grillowania
POKRYWA PIEKARNIKA	pokrywa ze stali szlachetnej



MODEL IMPERIAL DOSTĘPNY JEST RÓWNIEŻ
W OPCJI NA GAZ ZIEMNY

REGAL™ 420 DO ZABUDOWY - PODSTAWOWE WYPOSAŻENIE

RUSZTY	dwustronne ruszty żeliwne Flav-R-Cast™
AROMATYZERY	aromatyzery Flav-R-Wave™ wykonane ze stali szlachetnej
KONTROLA CIEPŁA	zawory Linear-Flow™ i podświetlane pokrętki 180° Sensi-Touch™
TERMOMETR	termometr Deluxe Accu-Temp™
ZAPALARKA	elektroniczna zapalarka Sure-Lite™
PIEKARNIK	piekarnik ze stali szlachetnej ze ścianami bocznymi z odlewu aluminium
POKRYWA	pokrywa komorowa ze pokrytą spiekem ceramicznym ze ścianami bocznymi z odlewu aluminium typu Roll-on
UCHWYTY	stylowe i trwałe uchwyty ze stali szlachetnej
KONSTRUKCJA	odporne na korozję, ocynkowane stalowe elementy
WYKOŃCZENIE	wysokiej jakości wykończenie ze stali szlachetnej
OŚWIETLENIE	podświetlane pokrętki



REGAL™ 420 DO ZABUDOWY



REGAL™ 420 CECHY MODELU

MOC	12.8 kW moc palnika głównego
PALNIKI	4 palniki Dual-Tube™ ze stali szlachetnej
POWIERZCHNIA	4 484 cm ² całkowitej powierzchni do grillowania (ruszt główny + górna półka)
PIEKARNIK	3 226 cm ² podstawowej powierzchni do grillowania



MODEL REGAL DOSTĘPNY JEST RÓWNIEŻ
W OPCJI NA GAZ ZIEMNY



KEG™ 2000 DO ZABUDOWY



KEG™ 2000 CECHY MODELU

POWIERZCHNIA	1 806 cm ² podstawowej powierzchni do grillowania
KONSTRUKCJA	izolacja pomiędzy dwoma ścianami grilla, możliwość zabudowy
KOMORA GRILLOWANIA	wytrzymała komora grilla, wysokiej jakości
RUSZT	ciężki żeliwny ruszt
KONTROLA CIEPŁA	wykonany z żeliwa górny otwór wentylacyjny Roto-Draft™ / Dolny otwór wentylacyjny Roto-Draft™
TERMOMETR	termometr Deluxe Accu-Temp™
UCHWYTY	stylowe i trwałe uchwyty z żywicy z wbudowanymi otwieraczami do butelek
ZAMKNIĘCIE	mechanizm do zamykania i blokowania pokrywy
WÓZEK	stalowa konstrukcja z wytrzymałymi nogami w kolorze czarnym
WYKOŃCZENIE	wysokiej jakości wykończenie z żaroodpornej farby w kolorze czarnym



RUSZT ŻELIWNY



GÓRNY OTWÓR WENTYLACYJNY ROTO-DRAFT™



WYSUWANA TACA NA POPIÓŁ Z OTWOREM ROTO-DRAFT™



IZOLOWANA KONSTRUKCJA KORPUSU



DOLNY OTWÓR WENTYLACYJNY ROTO-DRAFT™



SOLIDNY UCHWYT



Szafka do zabudowy grilla Broil King® Keg (sprzedawana osobno)

10 LAT
GWARANCJI
NA OBUDOWĘ

2 LATA
GWARANCJI
NA CZĘŚCI I FARBĘ

Szafka i drzwi do grilli do zabudowy

Trwała konstrukcja ze stali pokryta farbą epoksydową, cztery stabilne nóżki do poziomowania i stylowe drzwi ze stali szlachetnej z zestawem do wykończenia drzwi. Konstrukcja i wykończenie sprawiają, że swoją stylistyką idealnie pasują do obudowania szafki według Twojego pomysłu.

900200 | SZAFKA I DRZWI DO GRILLI DO ZABUDOWY



CECHY PRODUKTU

KONSTRUKCJA	wytrzymała stalowa konstrukcja
WYKOŃCZENIE	wysokiej jakości wykończenie, malowane proszkowo
PODSTAWA	cztery regulowane nóżki
OBUDOWA	wbudowana półka do umieszczenia grilla węglowego Keg™, pozwala na zabudowanie grilla węglowego Keg™
DRZWI	stylowe drzwiczki z uchwytami ze stali szlachetnej
WYMIARY	90.2cm x 60cm x 60cm



900820 | PODWÓJNE DRZWI DO ZABUDOWY



CECHY PRODUKTU

KONSTRUKCJA	stylowe drzwiczki z uchwytami ze stali szlachetnej
WYMIARY	78.7cm x 67.3cm

Zabezpiecz swój zakup

SKROJONYM NA MIARĘ POKROWCEM

Dopasowane pokrowce Premium na grille Broil King® wykonane są z trwałego, odpornego na wodę materiału PVC z wytrzymałym, wyplatany, poliestrowym podkładem 900x900D. Wzmocnione, niebieskie szwy podkreślają wysoką jakość wykończenia. Gumowe ręczki ułatwiają zakładanie i zdejmowanie pokrowca. Wszyte Logo Broil King®.



MODEL	POKROWIEC PREMIUM INDEKS
IMPERIAL™ XLS	68590
IMPERIAL™ 490	68591
Regal™ 420	68591



KOSZULKA ZABEZPIECZAJĄCA NACIĄG



ZAKŁADKI ZABEZPIECZAJĄCE PRZED WODĄ



PERFEKCYJNE DOPASOWANIE



MOCNE PROFILOWANE UCHWYTY



Spróbuj więcej NA SWOIM GRILLU



ZESTAW DO GRILLOWANIA IMPERIAL™

BROIL KING® | 64004

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, łopátka z otwieraczem do butelek, szczotka, silikonowy pędzel



KAMIEŃ DO GRILLOWANIA

BROIL KING® | 69814

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 łopatkę (69800).

WYMIARY: średnica 28 cm, grubość 1.9 cm



DŁUGA ŁOPATKA IMPERIAL™

BROIL KING® | 64010

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

DŁUGOŚĆ: 48 cm



SZCZYPCE IMPERIAL™

BROIL KING® | 64012

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



WOK ŻELIWNY

BROIL KING® | 69710

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



STOJAK DO ŻEBERK I PIECZENI

BROIL KING® | 62602

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

WYMIARY: 39 cm x 22 cm x 10 cm



WYSOKA BRYTFANNA PERFOROWANA

BROIL KING® | 69818

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

WYMIARY: 42 cm x 25 cm x 8 cm

FARTUCH

BROIL KING® | 60975

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.



UCHWYT WIELOFUNKCYJNY

BROIL KING® | 60745

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.



TERMOMETR Z DWOMA SONDAMI

BROIL KING® | 61935

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!



RĘKAWICE SKÓRZANE

BROIL KING® | 60528

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. Pięciopalczaście zapewnia pewny chwyt. Rękawice wykończone są stylowymi niebieskimi akcentami oraz logiem Broil King®.

CECHY: Zestaw zawiera dwie rękawice w uniwersalnym rozmiarze



ZESTAW DWÓCH DESEK DO KROJENIA I SERWOWANIA

BROIL KING® | 68426

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

**100%
NATURAL**



KŁONOWA DESKA DO GRILLOWANIA

BROIL KING® | 63290

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

WYMIARY: 19 cm x 38 cm

**100%
NATURAL**



CEDROWA DESKA DO GRILLOWANIA

BROIL KING® | 63280

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

WYMIARY: 19 cm x 38 cm

STALOWA SKRZYŃKA DO WĘDZENIA

BROIL KING® | 60190

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

WYMIARY: 4,5 x 36 x 13 cm



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



Wypełnij komory Broil King® Pelletem



KAWAŁKI BECZKI PO WINIE

BROIL KING® | 63250

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

WAGA: Opakowanie zawiera 0,68 kg drewnianych kawałków.

WIÓRKA DRZEWNE GRILLPRO®

Selekcja wiórek wędzarniczych do każdego rodzaju mięsa.



RODZAJ DREWNA	WIÓRKA DRZEWNE	
	INDEKS	CENA
WIÓRKA JADŁOSZYNOWE	00200	29 PLN*
WIÓRKA Z AMERYKAŃSKIEGO ORZECHA	00220	29 PLN*
WIÓRKA JABŁKOWE	00230	39 PLN*
WIÓRKA WIŚNIOWE	00240	39 PLN*
WIÓRKA OLCHOWE	00250	39 PLN*
WIÓRKA ORZESZNIKOWE	00260	39 PLN*
WIÓRKA KŁONOWE	00270	39 PLN*

KAWAŁKI BECZKI PO RUMIE

BROIL KING® | 63255

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

WAGA: Opakowanie zawiera 0,68 kg drewnianych kawałków.



ŻELIWNA BRYTFANNA DO ŻEBEREK

BROIL KING® | 69615

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

WYMIARY: 44.7 cm x 17.7 cm x 17.7 cm



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



Może posłużyć jako żeliwna brytfanna do zapiekania



Pęcherzyki na wewnętrznej stronie pokrywki równomiernie rozpraszają skraplające się soki

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

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



DWUSTRONNA PŁYTA ŻELIWNA

BROIL KING® | 11239

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



ŻELIWNY WOK DO GRILLI IMPERIAL I REGAL

BROIL KING® | 69618

Idealnie wypełnia miejsce jednej kratki rusztu. Umieszczając go nad mocnym palnikiem, uzyskasz wysoką temperaturę. Wok posiada otwór na uchwyt wielofunkcyjny, co zapewnia proste wyjmowanie i wkładanie rozgrzanego woka. Aby zapewnić trwałość na wiele lat, wok należy konserwować przy użyciu oleju roślinnego.



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



ZAPLANUJ SWOJĄ KUCHNIĘ W OGRODZIE

Planowanie zabudowy grilla gazowego to ważny moment dla Twojego ogrodu. Spotkania przy grillu to nie tylko luźne wieczory z przyjaciółmi, ale niejednokrotnie organizowane są, aby uczcić ważne dla nas uroczystości, jak urodziny, imieniny, jubileusze oraz inne ważne wydarzenia. Naszym celem jest, aby czas, który spędzasz w ogrodzie był wyjątkowy dla Ciebie i Twoich gości. Jednocześnie wierzymy, że czas spędzony przy grillu będzie niepowtarzalny. Z tego względu przygotowaliśmy poradnik, który pomoże Ci w stworzeniu wyjątkowego miejsca na wszystkie okazje.

OKREŚL SWOJE POTRZEBY

Chcąc pomóc Ci stworzyć wymarzone miejsce do biesiadowania, prezentujemy **8 punktów**, na które należy zwrócić uwagę planując zabudowę grilla gazowego.



1. Powierzchnia

Zastanów się, czego oczekujesz od swojej ogrodowej kuchni. Od tego będzie zależało, jak dużą powierzchnie należy przeznaczyć pod zabudowę. Najważniejszą przewagą grilla do zabudowy nad wolnostojącym jest przestrzeń blatu, jaką można zaprojektować. Nawet największe grille gazowe czy ogrodowe mają stosunkowo małe półki boczne. Planując grilla gazowego do zabudowy przeznac odpowiednią ilość miejsca na blat roboczy. Weź pod uwagę przestrzeń do przechowywania akcesoriów do grillowania, talerzy czy sztućców. Nic nie poprawia komfortu grillowania tak jak ergonomiczna kuchnia, dlatego pamiętaj o funkcyjnym dostępie do blatu oraz odpowiednim rozmieszczeniu urządzeń.



2. Osłona przed wiatrem

Umieszczenie grilla względem wiatru jest kluczowym aspektem mając na uwadze bezpieczeństwo oraz wydajność urządzenia. Przede wszystkim grill nie powinien stać tyłem do wiatru. Można go postawić przodem do wiatru lub wybudować odpowiednią ściankę osłaniającą urządzenie od tyłu. Jeżeli potrzebujesz więcej informacji skontaktuj się z nami pisząc na: pytania@broilking.pl



3. Woda

Grill do zabudowy to szansa na celne dostosowanie się do potrzeb Twojego stylu życia, sposobu w jaki gotujesz i spędzasz czas z rodziną czy znajomymi. Jednym z pytań, na które musisz sobie odpowiedzieć jest to czy chcesz zlewozmywak w swojej letniej kuchni. Jest to na pewno świetna opcja, ponieważ pozwala na rozpoczęcie gotowania w ogrodzie już od samego początku. Decydując się na doprowadzenie wody do Twojej kuchni w ogrodzie, zaplanuj także odpływ kanalizacyjny.



4. Grill gazowy do zabudowy na gaz ziemny czy na butlę z gazem?

Grill gazowy przystosowany do zabudowy będzie miał w ogrodzie swoje stałe miejsce. Z tego względu, mając na uwadze wygodę, sugerujemy podłączenie gazu ziemnego. Tym samym, raz na zawsze zniknie problem pustej butli gazowej oraz powracającego pytania, czy na pozostałych resztkach będziemy stanie dokończyć grillowanie. Podłączenie gazu powinno zostać wykonane zgodnie z obowiązującymi normami, przez wykwalifikowanego specjalistę. Zaplanuj umiejscowienie zaworu tak, aby dostęp do niego był bezproblemowy. Uwaga! Upewnij się, jaki typ gazu posiadasz. Grille gazowe Broil King funkcjonują tylko i wyłącznie z najpopularniejszym typem gazu E (dawniej GZ-50).



5. Prąd

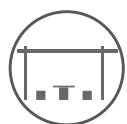
Planując grilla do zabudowy pamiętaj o doprowadzeniu do niego prądu. Będzie

potrzebny do podpięcia oświetlenia wewnątrz piekarnika, uruchomienia silnika różna oraz podpięcia innych akcesoriów uprzyjemniających bądź ułatwiających gotowanie, takich jak głośniki lub ładowanie telefonu. Dostęp do prądu pozwoli również na podpięcie lodówki, miksera, ekspresu do kawy, a nawet telewizora, aby obejrzeć mecz.



6. Oświetlenie

Grille gazowe z serii Imperial do zabudowy posiadają oświetlenie wewnątrz piekarnika oraz podświetlane pokręta, więc bez problemu można na nich grillować na dworze. Natomiast pamiętaj o właściwym i nastrojowym oświetleniu przestrzeni do przygotowywania dań, mycia i co najważniejsze, spożywania.



7. Zadaszenie

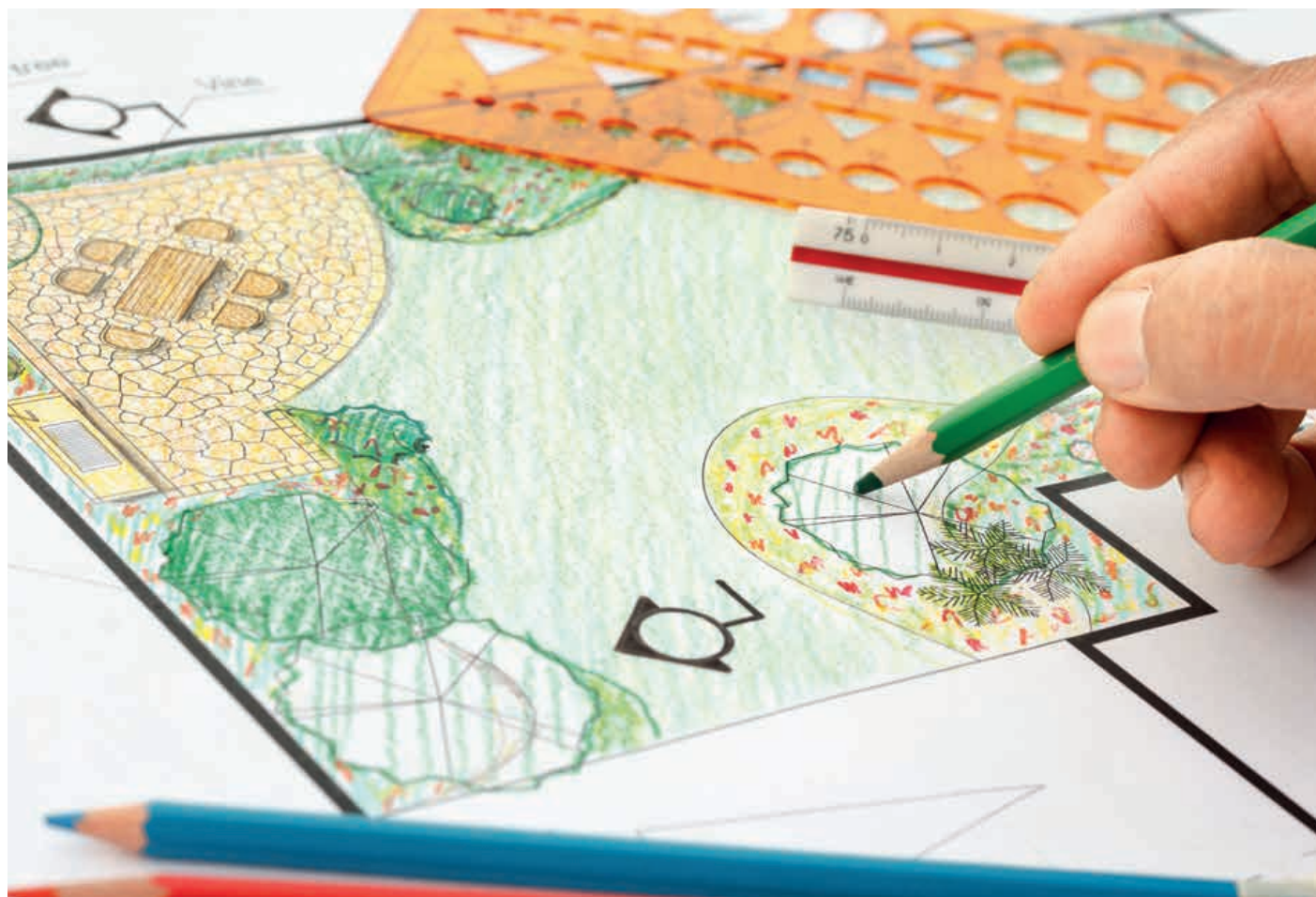
Grillować można w każdą pogodę. Ciepły letni dzień może okazać się także deszczowym a przyjemne, poranne słońce

okazać się zbyt palące. Z tego względu polecamy rozważyć zadaszenie. Może to być solidny dach, ażurowa konstrukcja porośnięta pnącą roślinnością lub po prostu parasol. Wszystko zależy od tego, jaki efekt chcesz uzyskać w ogrodzie i co odpowiada Twoim potrzebom.



8. Ogrzewanie

Niejednokrotnie letnie wieczory zaskakują nas gwałtownym spadkiem temperatury. Rozważ zabudowę parasoli grzewczych bądź innego systemu podgrzewania przestrzeni przeznaczonej do grillowania nie tylko możemy znacznie wydłużyć sezon grillowy, ale też unikniemy kaprysów pogody w lecie. W niektórych przypadkach, substytutem takiego rozwiązania jest dodanie ścianki chroniącej przed wiatrem.



Grilluj na gazie przez cały rok

Z urządzeniami Broil King możesz doświadczać przyjemności grillowania przez cały rok, nie tylko latem. Jest to możliwe dzięki wyjątkowym właściwościom, jakie posiadają grille, takim jak mocne palniki, budowa przypominająca termos, czy duża ilość wykorzystanych wysokiej jakości materiałów, które utrzymują ciepło. Z tego względu warto przemyśleć jak dedykowane miejsce do grillowania będzie wyglądało podczas każdej z czterech pór roku. Rozważ dodanie zewnętrznego ogrzewania i odpowiedniej osłony przed wiatrem, znacznie wydłużając tym samym sezon grillowy.

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