

Broil King®
Great Barbecues Every Time

Sizzle

Today's barbecue lifestyle magazine



**GRILLER, TILBEHØR
TIPS OG OPSKRIFTER**



Sizzle

Today's barbecue lifestyle magazine



Indhold

4 Vi elsker at grille – året rundt!

Det er vores kultur, en måde at leve på for os, og vi er stolte over det.

6 Skøn grillsmag

Et grillsystem, der er konstrueret til at maksimere smagen og give et enestående resultat.

8 Grillmetoder

Det brede repertoire – lær at bruge direkte og indirekte grilning, rotisseri- og plankemetoden.

10 Grill kødet perfekt

Sådan får du de perfekte grillmærker – hver gang.

12 Broil King® KEG, vertikalrygeovne og offsetrygeovn

Tag røgeriet med hjem

14 Broil King® griller & rygeovne

Vores sortiment af griller og rygeovne af høj kvalitet.

30 Broil King® grilltilbehør

Supplerer og forbedrer dine erfaringer med madlavning udendørs.

40 Lækre opskrifter

Nogle af vores bedste opskrifter nogensinde!



DET GØR EN FORSKEL, HVOR OG HVORDAN DET ER FREMSTILLET

FREMSTILLET MED STOLTHED I NORDAMERIKA

Vi stræber efter at producere gasgrillere, som du kan stole på, har den størst mulige ydeevne og er fremstillet af materialer af høj kvalitet for mange års holdbarhed. Vores gasgrillere fremstilles på nordamerikanske fabrikker i Huntington Indiana, Dickson Tennessee og Waterloo Ontario.

Vores grillkomponenter købes fortrinsvis hos nordamerikanske leverandører, når det er muligt, men inkluderer også visse globalt indkøbte komponenter. Grillbokse, stålvogne/skabe, sideborde og mange andre komponenter er alle fremstillet af vores dygtige medarbejdere i Nordamerika af nordamerikansk stål af høj kvalitet.

Broil Kings/Onward Manufacturing Companys fremstillingsproces er helt integreret med eget design og konstruktion, fremstilling af værktøj, stansning og svejsning af metaldele, pulverlakering, porcelænsemaljing, formsprøjtning, støbninger i aluminium, slutmontering og pakning samt distribution. Vi er ikke kun montører, vi er hengivne gennem hele processen for at sikre kvaliteten fra start til slut.

Vi er en stor familievirksomhed, der har eksisteret siden 1906. Med vores over 30 års erfaring i at fremstille gasgrillere af høj kvalitet og opretholde lager af ægte Broil King® reservedele kan du stole på, at vi er der, hvis du har brug for os. Hvis du har et spørgsmål eller brug for hjælp, har vi et kompetent team i Norden, som er klar til at hjælpe dig.

Vi elsker at grille – året rundt!



Vi elsker at grille! Det er vores kultur, en måde at leve på for os, og vi er stolte over det. Det er derfor, alle Broil King® griller, fremstillet i Nordamerika, er konstrueret til at maksimere smagen og give et enestående resultat, der skaber vores signatur "lækker grillsmag" (Great Barbecue Flavour™). Møre og saftige bøffer grillet til perfektion som i steakhuset i byen. Lækker og rotisserigrillet kylling, som giver en smagsoplevelse, du aldrig har haft og til og med stenbagt pizza, der minder dig om din italienske yndlingsrestaurant. Du kan ganske enkelt ikke opnå resultater som disse på andre griller. Når du har en Broil King®, er mulighederne uendelige.



GRILLOVN:

MASSER AF PLADS

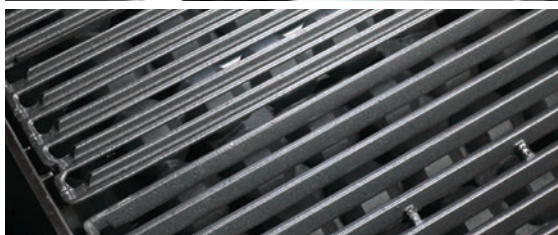
En sprød overflade på grillede asparges, aubergine eller squash forbedrer smagen og skaber en konsistenskontrast i stort set alle grillede grøntsager. Brun en steg eller grill en kalkun, der er masser af plads!



SIDEBRÆNDER:

SMÅ RETTER OG SAUCER

Kog kartofler, reducér eller lav flødesaucer, lynsteg champignon og løg – du kan lave det hele uden at skulle løbe mellem køkkenet og din Broil King®-grill.



GRILLRISTE:

PERFEKT KØD

Broil Kings massive grillriste i støbejern, rustfrit stål eller støbt rustfrit stål er konstrueret til at give de utroligt professionelle grillmærker.

(Se side 10-11 hvordan du griller det perfekte kød).



GRILLTILBEHØR:

UENDELIGE GRILLMULIGHEDER

Alle de redskaber og det tilbehør du skal bruge til at lave forskellige retter på din grill. (Se side 30-37 for et udvalg af sortimentet)

KLAR...PARAT...GRILL!

Brug en time eller to på at få din grill i topform til grillsæsonen. Hvis du allerede nu bruger lidt tid på at rengøre og inspicere din gasgrill, vil den holde længere og desuden give dig en vidunderlig grillsæson! Varm grillen op som beskrevet nederst på denne side, lad den køle af, og følg derefter de enkle trin nedenfor - så bliver din grill som ny på ingen tid.

TRIN 1

Tag alle grillriste, varmekylder og brændere ud, og brug en stiv børste eller en tynd spatel til at fjerne fedtansamlinger på grillovnens inderside. Fjern resterne med spatelen eller støvsuger. Rengør inder- og ydersiden med mildt opvaskemiddel og varmt vand, og skyl derefter med vand og tør af. Brug aldrig ovnrens til grillen. Det har en ætsende virkning og kan skade de øvrige dele.

TRIN 2

Kontrollér, at der ikke er skade på eller i tilslutningen til brænderne. Hvis der er, skal brænderne skiftes ud. Brug en tandstikker til at fjerne eventuelt snavs, som kan tilstoppe åbningerne - vær forsigtig, så du ikke beskadiger dem. Kontrollér alle gennemtærede, så du sikrer dig, at de ikke er gennemtætsede eller løse, og rengør elektroden for al snavs. Rengør derefter brænderrørene med en venturibørste. Det er meget vigtigt, at du holder disse rørene rene. Edderkopper bygger gerne deres bo i rørene, det tilstopper rørene, og der kan ske skader.

TRIN 3

Tjek varmekæderne (stålbølgerne Flav-R-Wave™). Hvis du har en varmeplade, fjerner du eventuel fedt og snavs og kontrollerer, at der ikke er nogen rust.

TRIN 4

Kontrollér, at grillristene ikke har sprækker i sammenføjningerne. Børst indtørret snavs væk. Hvis du har støbejernsriste, skal du huske at pensle dem med olie, så maden ikke brænder fast - det forebygger også rustdannelse.

TRIN 5

Kontrollér, at der ikke er revner i gasslangen, så den lækker. Dette gør du nemt ved at påføre en sæbeopløsning ved koblingerne ved gasflasken og ventilen. Åbn langsomt for gassen, og se, om der dannes bobler, der indikerer en lækage. Prøv at dreje slangen, hvor den slutter til, og tjek igen. Hvis der er en lækage, skal gaskoblingerne skiftes ud.

TRIN 6

Kontrollér til sidst kontrolvridere, termometer og håndtag. Hvis du udskifter dele som disse, kan du friske grillen op, så den ser ud som ny igen.

OBS!

Du behøver ikke at rengøre grillen, efter du har grillet. Det er nemmere at gøre det, næste gang du skal grille ved at varme grillen på HIGH i 7-10 minutter med låget lukket. Derefter kan du børste evt. madrester væk med en stålbørste, så grillen bliver klinisk ren.



Skøn grillsmag

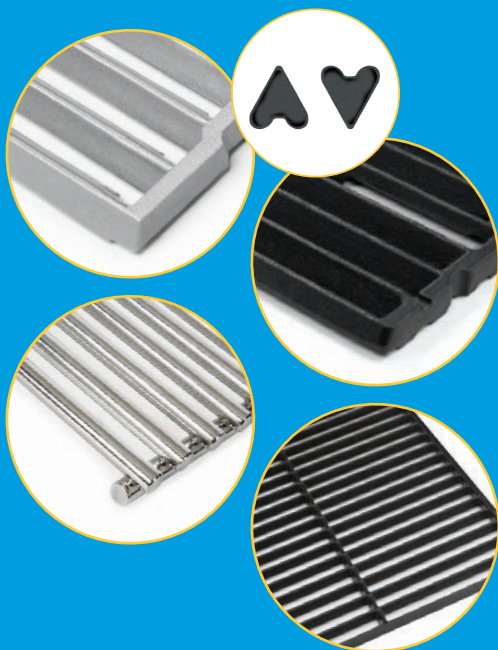
Et grillsystem, der er konstrueret til at maksimere smagen og give et enestående resultat.

Broil King®-gasgrillere er fremstillet til at give dig uovertruffen alsidighed, når du laver mad udendørs. Med det legendariske Broil King®-grillsystem kan du tilberede næsten alt, hvad du vil, og hvordan du vil, på grillen. Du kan få perfekt grillet småkød, rotisserigrillet kylling eller større stykker kød, og du kan også bage og lave desserter. Hver en del af grillsystemet er udformet og konstrueret til et bestemt formål, og når de kombineres, er resultatet helt enkelt enestående. Gå ikke glip af den skønne grillsmag, du får med en Broil King®.



1. GRILLOVNEN: Fantastisk varmeisolering

Fremstillet enten i formstøbt aluminium eller rustfrit stål som har en lang holdbarhed og giver fremragende varmeisolering. Grillovnen er konstrueret som en varmluftsovn, så du får en jævn tilberedning. Også i den nederste del af ovnen fordampes kødsaften og fedtet, så drypformen altid er tom, og smagen forbliver i maden – præcis, hvor den hører hjemme.



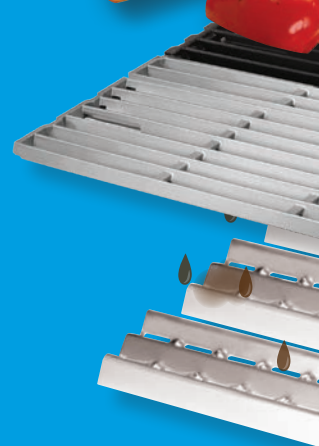
2. GRILLRISTEN: Professionelle grillmærker

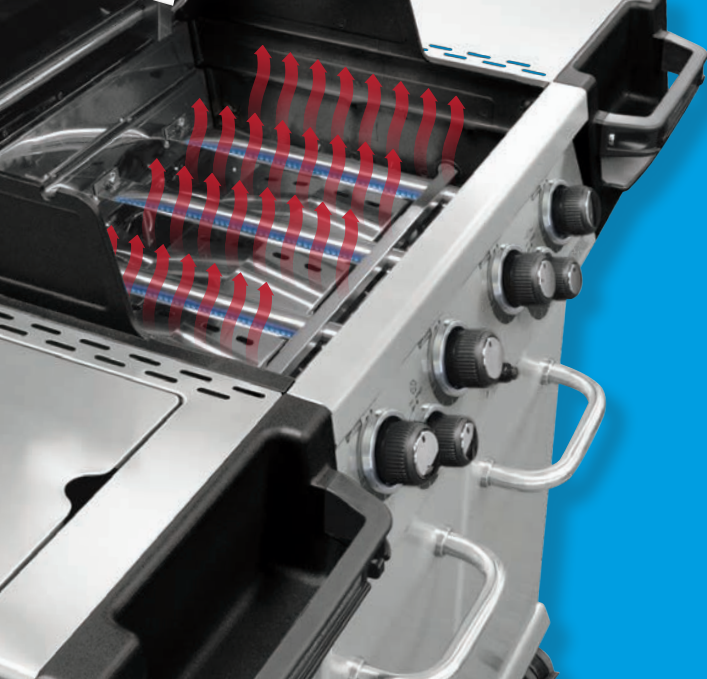
Disse grillriste i støbejern, rustfrit stål eller støbt, rustfrit stål giver god, jævn varme, som giver de flotte grillmærker og binder smagen og kødsaften i maden. De kraftige, støbte riste er vendbare. Den ene side har spidser, så den giver helt perfekte grillmærker, og den anden har spor, hvor kødsaften samles, hvilket giver en naturlig overhældning, så kødet bliver endnu saftigere.



3. FLAV-R-WAVE™: Utrolig smag

Kødsaft og fedt fordampes med det samme, når det drypper ned på de rustfrie stålbølger Flav-R-Wave™. Den damp, der dannes ved denne proces, gennemsyrer maden og giver den en helt uimodståelig grillsmag. Flav-R-Wave™ giver også en uovertruffen varmefordeling på hele overfladen og beskytter brænderne.





4. BRÆNDERNE: Kraft og ydeevne

Brænderne af rustfrit stål af højeste kvalitet har brænderporte på begge sider til at sikre fuld effekt på hver eneste cm af grillen og varmes op til 350° på nogle få minutter, så grilningen bliver effektiv. De patenterede Dual Tube™-brændere har 10 års garanti, øvrige 3-5 år.



5. KONTROL: Perfekt temperatur

Linear-Flow™-ventiler med 180° Sensi-Touch™ kontrolvridere giver dig fuldstændig kontrol over temperaturreguleringen og gør det muligt at indstille grillen på den rigtige temperatur, uanset om du vil brune, ovngrille eller tilberede maden langsomt.





GRILLmetoder

Ved at bruge alle disse metoder, får du mest muligt ud af din grill – og kan virkelig imponere dine gæster!

Der findes mange forskellige måder at grille mad på. Den metode, du skal bruge, afhænger af, hvilken udskæring du skal tilberede, eller hvilken type mad du skal lave. Du kan også lave forskellige slags mad samtidigt ved at bruge forskellige grillmetoder – det er bare et spørgsmål om, hvordan du indstiller din grill. På denne side beskriver vi de fire vigtigste grillmetoder: Direkte, indirekte, rotisseri- og plankegrilning.

1. Direkte grilning

Metoden til direkte grilning indebærer, at du tilbereder maden på grillristen direkte over flammerne. Vi anbefaler direkte grilning til de fleste enkle retter som fx bøffer er, koteletter, fisk, hamburgere, grillspyd og grøntsager eller andre retter, som skal tilberedes hurtigt.

Sådan opnår du det bedste resultat: **(billede 1)**

1. Varm grillen op på HIGH i 5-10 minutter.
2. Fjern eventuelle rester på grillristen med en grillstålbørste.
3. Spray eller pensl grillristen med en vegetabilsk olie for at undgå, at maden brænder fast.
4. Sænk varmen til den ønskede temperatur.
5. Læg "det du nu skal grille" på risten.
6. Så er det klart. Lettere bliver det ikke.

2. Indirekte grilning

Den indirekte grillmetode er en langsom teknik, som bruges til tilberedning af større stykker kød, som fx en steg eller en hel kylling. Præcis som navnet siger, grilles maden ikke direkte over varmen, men ved at varm luft cirkulerer rundt om maden. Der findes to indirekte metoder, der begge kræver en lavere temperatur, og at låget er lukket under tilberedningen. Den ene er drypformsmetoden, og den anden indebærer, at kødet tilberedes over en slukket brænder. Du behøver ikke vende eller hælde saft over maden, og det giver en problemfri grilning med begrænset risiko for pludselig opflamning.

Indirekte: Drypformsmetoden (billede 2)

Med drypformsmetoden drypper kødsaft og fedt ned og blander sig med indholdet i drypformen. Blandingen opvarmes og fordampes, og det betyder, at der drypper saft ned over maden, så den automatisk får en ekstra lækker smag. Og så sikrer det samtidig, at stegen, kyllingen eller kalkunen bliver saftig og mør.

Sådan bruger du drypformsmetoden:

1. Fjern risten, og stil drypformen på grillens Flav-R-Waves™.
2. Hæld derefter vand eller anden væske, fx frugtjuice eller vin, i drypformen.
3. Sæt grillristen tilbage igen.
4. Forvarm grillen på HIGH i 10 minutter, og sænk derefter varmen til MEDIUM eller MEDIUM-LOW.
5. Spray eller pensl risten med vegetabilsk olie, og placér maden lige over drypformen.
6. Luk låget, læn dig tilbage og slap af, mens maden giver sig selv den lækreste smag. En ting, du skal huske, er, at drypformen aldrig må koge tør.

Indirekte: Enkeltbrændermetoden (billede 3)

1. Placér en drypform under grillristen oven på de rustfrie stålølger Flav-R-Wave™ i grillens ene side, der hvor du slukker for brænderen.
2. Forvarm grillen på HIGH, og sluk derefter en af brænderne.
3. Pensl eller spray risten med vegetabilsk olie.
4. Brun kødet hele vejen rundt ved at bruge den tændte del af grillen. Flyt derefter kødet over til den slukkede side.
5. Justér varmen for at beholde den ønskede temperatur (som regel MEDIUM).
6. Denne metode giver et fantastisk velsmagende resultat – ikke bare, når du tilbereder steg, men også tykkere kødterner, koteletter og kyllingestykker.

3. Rotisserimetoden

Kødet roteres konstant under tilberedningen, og derfor overhældes det automatisk med naturlig kødsaft, og det gør kødet utrolig saftigt og mørt.

Gode tips: **(billede 4)**

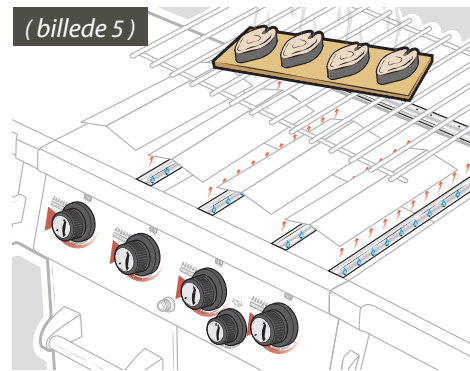
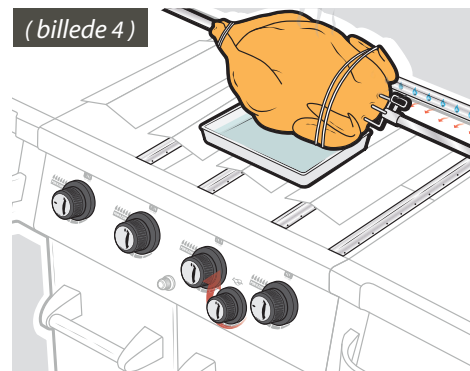
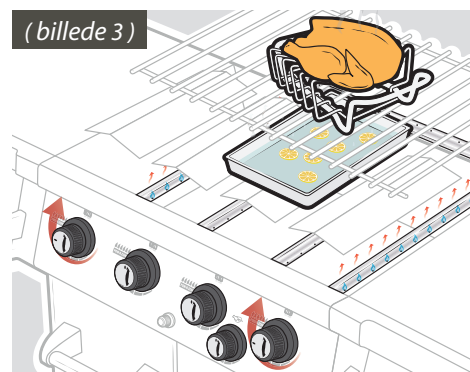
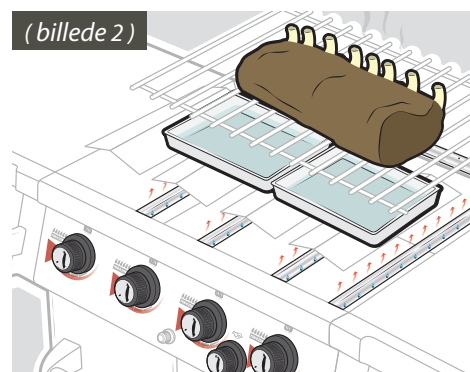
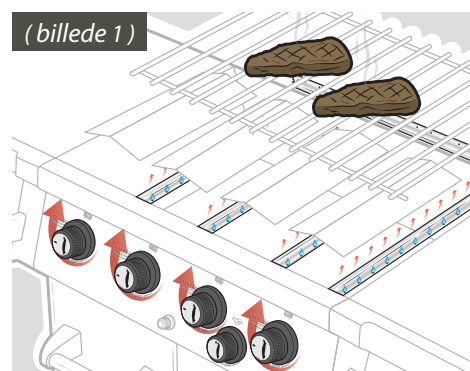
1. Placér kødet midt på spyddet.
2. Hvis du griller fjerkræ, skal vinger og ben bindes ordentligt ind, så de ikke bliver brændt.
3. Placér en drypform under kødet til opsamling af kødsaften, hvis du vil lave en saucé.

4. Plankegrill

En anden unik og lækker grillmetode går ud på at lægge maden på en træplanke. Du har sikkert spist eller hørt om plankebøf. Det er en stensikker måde at få et udsøgt resultat og imponerede middagsgæster på. Røgen fra planken (som er placeret lige over de tændte dele), gennemsyrrer kødet med en helt utrolig lækker grillsmag.

Det er nemt at grille med en planke. **(billede 5)**

1. Læg planken i blød i mindst en time, og dup den derefter tør.
2. Forvarm grillen på HIGH i 10 minutter.
3. Pensl begge sider af planken med olivenolie, og læg derefter den krydrede mad på planken.
4. Læg derefter planken direkte på grillen over de tændte dele, og sænk varmen til MEDIUM-LOW.
5. Grill maden, så det bliver præcis, som du gerne vil have den, og vupti – så har du lige lavet din første plankebøf. Planker af cedertræ er perfekte til laks, men du kan også prøve med andre slags kød. Løn egner sig godt til svinekød, og lam bliver superlækkert på elletræ.



Grill altid med låget lukket – så beholder du en konstant temperatur og opnår det bedste resultat.

Grill kødet perfekt

BRÆND IKKE DINE CHANCER!

Broil King® gasgriller er konstrueret, så de giver perfekt tilberedt kød. Her finder du information og tips til, hvordan du finder det perfekte stykke kød, bruger marinaden rigtigt og får et perfekt resultat – hver gang.

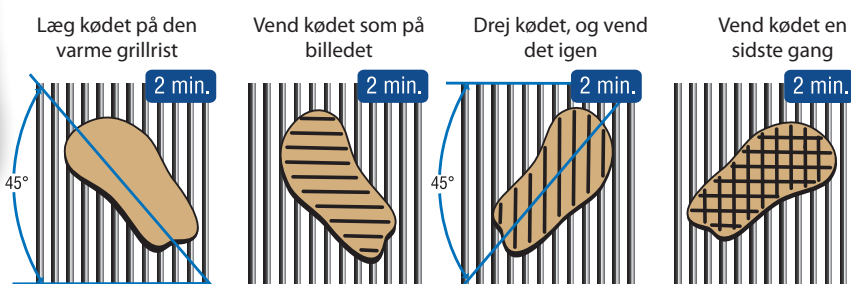


GRILLGUIDE SÅDAN FÅR DU PERFEKT KØD

Hvis du vil grille en perfekt, tilpas gennemstegt oksefilet (ca. 2,5 cm tyk), følger du bare disse enkle instruktioner.

Marinér kødet 1 time ved stuetemperatur eller op til 24 timer i køleskab. Hvis du stiller kødet i køleskabet, tager du det ud og lader det stå ved stuetemperatur i en halv time, inden det skal grilles – så bliver det stegt mere jævnt. Forvarm grillen på MEDIUM/HIGH. Pensl grillristen med olie, og følg anvisningerne.

Type kød	Kødets tykkelse (cm)			Varmeindstilling	Tid pr. side				Grilningstid i alt
Skive	3 ¾	2 ½	2		A	B	C	D	
			Rødstegt	High	1 ½	1 ½	1 ½	1 ½	6 minutter
			Rødstegt	Medium/Rødstegt	1 ¾	1 ¾	1 ¾	1 ¾	7 minutter
	Rødstegt	Medium/rosa	Medium	Medium/High	2	2	2	2	8 minutter
	Medium/rosa	Medium	Gennemstegt	Medium/High	2 ¼	2 ¼	2 ¼	2 ¼	9 minutter
	Medium	Gennemstegt		Medium	2 ½	2 ½	2 ½	2 ½	10 minutter
	Gennemstegt			Medium	3	3	3	3	12 minutter



OBS!

Kødstykker med ben tager lidt længere til at tilberede. Tilberedningstiden kan påvirkes af faktorer som vind, udendørstemperatur og kødets tykkelse og temperatur, når det lægges på grillen.

BRÆND IKKE DINE CHANCER!

Når du tidligere har været hos slagteren, har du sikkert set eller hørt tale om nogle af alle de udskæringer, som står nævnt her. Men du ved måske ikke rigtigt, hvad de forskellige termer egentlig betyder? Det skal vi snart få lavet om på. Vi er her for at hjælpe dig med at skelne mellem de mest populære udskæringer, når det gælder oksekød – fra T-bonesteak til roastbeef.

E. Entrecote:

Sælges både i helt stykke og i skiver. Et af markedets mest populære og saftigste stykker kød. Kødet er mørt og federe end de andre stykker kød. Fedtmarmoreringen er med til at gøre entrecoten til et meget mørt og lækkert stykke kød.

B. Oksemørbrad:

Oksemørbrad er et usædvanligt mørt stykke kød. Mørbraden sidder nærmest ryggraden, på indersiden, og kaldes også inderfilet. Denne muskel bruges meget sjældent, hvilket gør kødet ekstremt mørt. Når mørbraden skæres op i dele, kaldes det filet mignon.

G. Roastbeef:

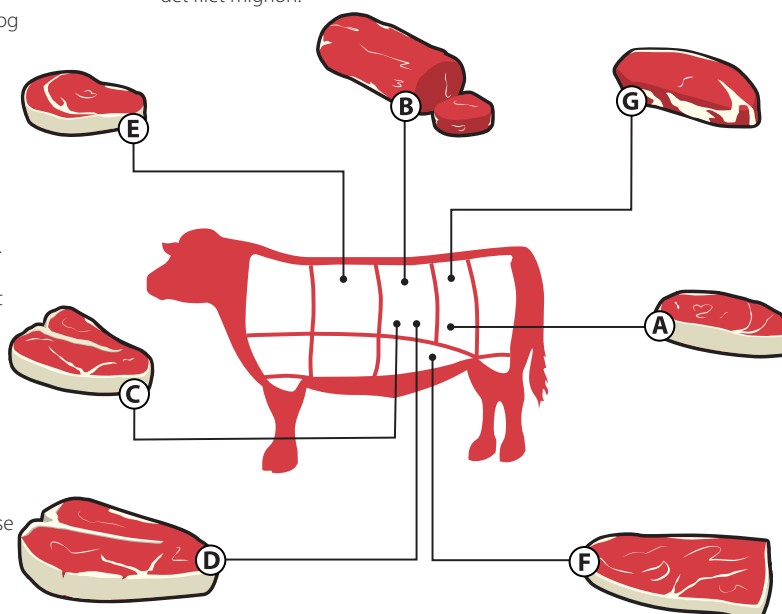
Roastbeefen sidder ved bagerst på ryggen, efter tyndstegen. Den sælges både i et helt stykke og i skiver. Det er et meget mørt, smagfuldt og magert stykke kød, som smager ekstra godt, når det er velhængt.

C. T-bonesteak:

T-bonesteak skæres ud af nyrestykket og består af et T-formet ben, som afgrænser mørbraden fra det større rygstykke. T-bonesteaks er ikke lige så møre som porterhouse steaks, men er ret lækre.

D. Porterhouse steak:

Porterhouse steak er kød fra den tykke del af nyrestykket. Porterhouse steaken består af et T-formet ben og et stort stykke mørbrad. Dette stykke kød er meget populært i Nordamerika.



A. Clubsteak:

Den smalle strimmel på ryggen giver et mørt, velmarmorert og aromatisk stykke oksekød, der er perfekt til grilning. Eftersom clubsteaken skæres fra én muskel, grilles den jævnt og skæres i ½ til 2 cm tykkelse eller mere.

* Se grillguiden nedenfor.

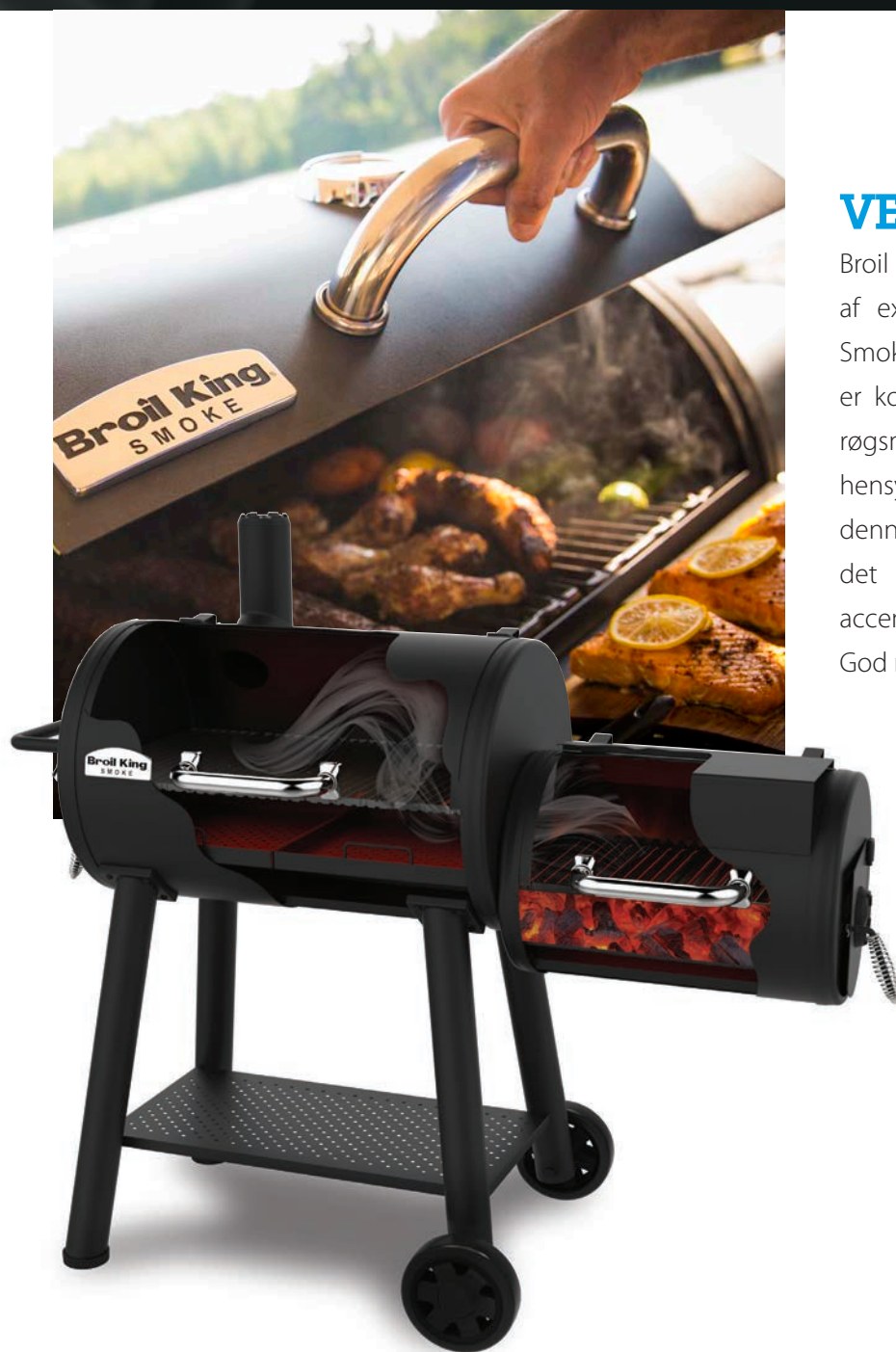
F. Flanksteak:

Flanksteak er kød fra koens mavemuskel. Flanksteaken er meget sejere end entrecote og bøf, og i mange opskrifter marinerer eller braiserer man ofte dette stykke kød.

Nu, hvor du kan skelne mellem nogle af de mest populære stykker kød, er det tid til at bevæge sig ind på et andet følsomt emne – marinader!

(Fortsættes på side 39)

Tag røgeriet med hjem



VERTIKAL RYGEOVN

Broil King® er stolte over at introducere en ny serie af exceptionelle vertikale rygeovne. Broil King® Smoke™ fås som både gas- og kulmodel, men begge er konstrueret til at skabe lækker, ægte Smoke™ røgsmag. Alle detaljer er præcisionsfremstillet, og hensynet til detaljerne mærkes gennemgående i denne vertikale rygeovn. Broil King® sammenfører det hele fra holdbar konstruktion og elegante accenter til exceptionel alsidighed i madlavningen. God mad, god smag og dejlig grilning, hver gang!

OFFSETGRILL/RYGEOVN

Den veludformede Broil King® Smoke offsetgrill/rygeovn er designet som en traditionel barbecuegrill fra de amerikanske sydstater og giver samme madlavningsglæde som sine gas-søstre. Præcis som de vertikale rygeovne er offsetgrillen/rygeovnen udformet til at opfylde de højeste krav fra Broil King®. Det store kammer giver god plads til langsom tilberedning ved lav temperatur eller til kulgrilning ved høj temperatur, samtidig med at det lille kammer tilfører autentisk røgsmag, som får munden til at løbe i vand. Den nye Smoke™ offsetgrill/rygeovn er et perfekt supplement til såvel Broil King®-familien som din egen familie.



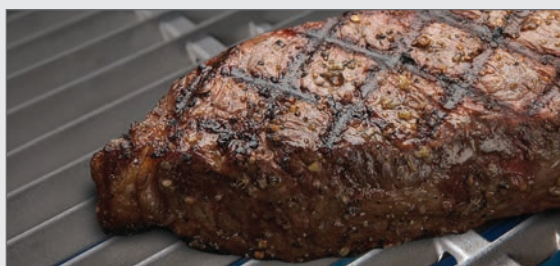


KEG

Nyd den ægte madlavningsglæde med ægte grillsmag. Den patenterede Broil King Keg® er en innovativ kulgrill/rygeovn, der giver mange fordele sammenlignet med traditionelle kulgriller og andre griller i 'kamado-stil'. Til forskel fra de fleste keramiske griller i 'Kamado-stil' er Keg fremstillet med dobbelte vægge i stål med isolering af høj kvalitet imellem. Vores teknisk avancerede design og konstruktion giver kontinuerlig og jævn varme, som gør at du kan tilberede maden ved lav varme over længere tid.

SÅDAN FUNGERER DET

Keg-grillens unikke form er designet specielt til at give effektiv konvektionsgrilning, og de dobbelte isolerede vægge giver uovertruffen varmeisolering.



Grillrist i støbt, rustfrit stål giver god varmeisolering og har en exceptionel evne til hurtigt at brune og fastholde kødsaft og smag i kødet. Risten har to sider, den ene side er spids så den giver helt perfekte grillmærker, og den anden har spor, hvor kødsaften samles, hvilket giver en naturlig overhældning, så kødet bliver endnu saftigere. Lette at rengøre og ekstremt hårdføre.



Rotisserisættet Premium inkluderet, kraftige spyd og gafler i rustfrit stål. Roterer og overhælder kødet, hvilket gør det supersaftigt og mørt.

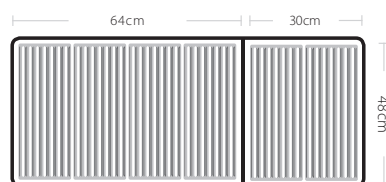


Vores kraftfulde sidebrænder giver dig mulighed for at tilberede endnu mere. Du kan lave lækker tilbehør, supper og saucer samtidig med, at du griller.



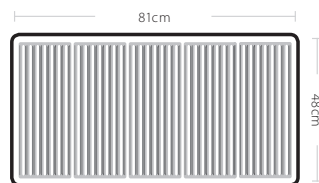
GRILLOVERFLADE

IMPERIAL™ XLS



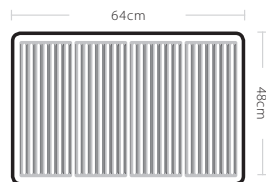
Tosidede grillriste i støbt, rustfrit stål

IMPERIAL™ 590



Tosidede grillriste i støbt, rustfrit stål

IMPERIAL™ 490



Tosidede grillriste i støbt, rustfrit stål



957883NO
Mål monteret
L:193 D:63 H:123

IMPERIAL™ XLS

17,6 kwh brændersystem i rustfrit stål
2,7 kW professionel sidebrænder i støbejern
4,4 kW bagerste rotisseribrænder i rustfrit stål
Rotisserisættet Premium indgår
6 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
To separate grillovne
6452 cm² total grilloverflade inklusive 2 porcelænsemaljerede varmekylder
Professionelle, tosidede grillriste i støbt rustfrit stål
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
2 Deluxe Accu-Temp™-termometre
Låg i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Indbygget lys i grillovnene
Kontrolpanel med oplyst vrider og tændknop til grilning hele året
Sidebord i rustfrit stål med krydderihylde i støbt aluminium og en udtrækskuffe
Store skuffer og skab i rustfrit stål til opbevaring
Kraftige sving- og låsbare hjul
Level Q™ niveaudjævning på de forreste hjul



957883NO
Mål monteret
L:175 D:63 H:123

IMPERIAL™ 590

16 kwh brændersystem i rustfrit stål
2,7 kW professionel sidebrænder i støbejern
4,4 kW bagerste rotisseribrænder i rustfrit stål
Rotisserisættet Premium indgår
5 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
5645 cm² total grilloverflade inklusive porcelænsemaljeret varmekylder
Professionelle, tosidede grillriste i støbt rustfrit stål
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Indbygget lys i grillovnene
Kontrolpanel med oplyst vrider og tændknop til grilning hele året



956883NO
Mål monteret
L:159 D:63 H:123

IMPERIAL™ 490

13,2 kwh brændersystem i rustfrit stål
2,7 kW professionel sidebrænder i støbejern
4,4 kW bagerste rotisseribrænder i rustfrit stål
Rotisserisættet Premium indgår
4 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
4484 cm² total grilloverflade inklusive porcelænsemaljeret varmekylder
Professionelle, tosidede grillriste i støbt rustfrit stål
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Låg i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Indbygget lys i grillovnene
Kontrolpanel med oplyst vrider og tændknop til grilning hele året



Grillrist i rustfrit stål

Broil King® rustfri grillrist er fremstillet af 9 mm rustfrit stål af høj kvalitet, som sikrer god varmeisolering og lang holdbarhed. Let at anvende og rengøre.



Dual-Tube™-brænderne

er designet for at sikre ensartede flammer og en effektiv og jævn varmfordeling på grilloverfladen. Fremstillet af rustfrit stål af høj kvalitet og med 10 års garanti.



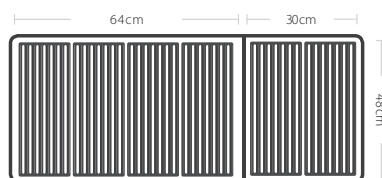
Den bagerste rotisseribrænder

i rustfrit stål har jævnt fordelte og kalibrerede åbninger langs hele brænderen, som sikrer, at flammerne har samme højde, så grilningen bliver mere ensartet – og det giver et uovertruffet resultat.



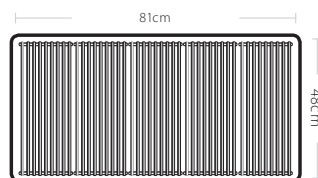
GRILLOVERFLADE

REGAL™ XL SORT



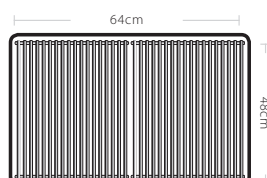
Kraftige, tosidede grillriste i støbejern

REGAL™ S590 PRO



Kraftige grillriste i 9 mm rustfrit stål

REGAL™ S490 PRO



Kraftige grillriste i 9 mm rustfrit stål



957243NO
Mål monteret
L:178 D:63 H:123

REGAL™ XL SORT

17,6 kwh brændersystem i rustfrit stål
2,7 kW professionel sidebrænder i støbejern
4,4 kW bagerste rotisseribrænder i rustfrit stål
Rotisserisættet Premium indgår
6 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
To separate grilllovne
6452 cm² total grilloverflade inklusive 2 porcelænsemaljerede varmekylder
Kraftige, tosidede grillriste i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
2 Deluxe Accu-Temp™-termometre
Låg i porcelænsemaljeret stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Kontrolpanel med oplyst vridet og tændknop til grilning hele året
Skab med døre i pulverlakeret stål
Sidebord i rustfrit stål med krydderihylde i støbt aluminium



958343NO
Mål monteret
L:160 D:63 H:123

REGAL™ S590 PRO

16 kwh brændersystem i rustfrit stål
2,7 kW professionel sidebrænder i støbejern
4,4 kW bagerste rotisseribrænder i rustfrit stål
Rotisserisættet Premium indgår
5 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
5645 cm² total grilloverflade inklusive porcelænsemaljeret varmekylder
Kraftige grillriste i 9 mm rustfrit stål
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Rustbestandige forzinkede stålkomponenter
Kontrolpanel med oplyste vridere og tændknop til grilning hele året
Sidebord i rustfrit stål med krydderihylde i støbt aluminium



956343NO
Mål monteret
L:143 D:63 H:123

REGAL™ S490 PRO

13,2 kwh brændersystem i rustfrit stål
7,2 kW professionel sidebrænder i støbejern
4,4 kW bagerste rotisseribrænder i rustfrit stål
Rotisserisættet Premium indgår
4 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
4484 cm² total grilloverflade inklusive porcelænsemaljeret varmekylder
Kraftige grillriste i 9 mm rustfrit stål
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Kontrolpanel med oplyst vridet og tændknop til grilning hele året
Sidebord i rustfrit stål med krydderihylde i støbt aluminium

REGAL™ 440

956323 SE
Mål monteret
L:143 D:63 H:123



Regal 440 har samme udstyr som Regal 490 eksklusiv den bagerste rotisseribrænder og rotisserisættet.



De kraftige grillriste i støbejern er vendbare. Den ene side er udformet, så den giver helt perfekte grillmærker, og den anden har spor, hvor kødsaften samles og løber ned på kødet, så det bliver supersaftigt og får en endnu lækre smag. Med den rigtige vedligeholdelse holder grillristene livet ud.



Stålbølgerne Flav-R-Wave™

i rustfrit stål giver en uovertruffen varmefordeling, beskytter brænderne og får væsker til at fordampe, hvilket giver en fantastisk grillsmag.



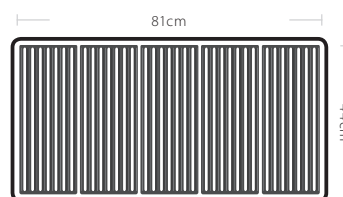
Niveaudjævning Level Q™ Leg Levelers

Denne praktiske, slidstærke niveaudjævning sidder på hjulene på grillens forreste del af bundpladen. De gør det hurtigt og nemt at justere din Broil King® i højden hvis den står på et ujævnt underlag.



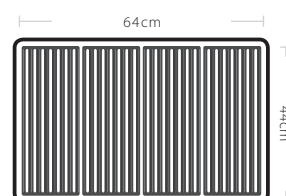
GRILLOVERFLADE

BARON™ 590



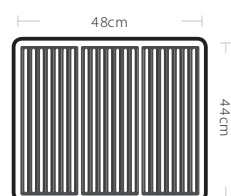
Kraftige, tosidede grillriste i støbejern

BARON™ 490 | 440



Kraftige, tosidede grillriste i støbejern

BARON™ 340



Kraftige, tosidede grillriste i støbejern



923983NO
Mål monteret
L:160 D:61 H:117

BARON™ 590

13,2 kwh brændersystem i rustfrit stål
2,7 kW sidebrænder i aluminiseret stål
4,4 kW bagerste rotisseribrænder i rustfrit stål
Rotisserisættet Premium indgår
5 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
5194 cm² total grilloverflade inklusive porcelænsemaljeret varmehylde
Kraftige, tosidede grillriste i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i porcelænsemaljeret stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Kontrolpanel i rustfrit stål
Nedklappelige sideborde i rustfrit stål med redskabskroge
Rustbestandige forzinkede stålkomponenter
Kraftige sving- og låsbare hjul
Level Q™ niveaudjævning på de forreste hjul

BARON™ 440



922963
Mål monteret
L:142 D:61 H:117

Baron 440 har samme udstyr som Baron 490 eksklusiv den bagerste rotisseribrænder og rotisserisættet.



922983NO
Mål monteret
L:146 D:61 H:117

BARON™ 490

11,4 kwh brændersystem i rustfrit stål
2,7 kW sidebrænder i aluminiseret stål
4,4 kW bagerste rotisseribrænder i rustfrit stål
Rotisserisættet Premium indgår
4 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
4155 cm² total grilloverflade inklusive porcelænsemaljeret varmehylde
Kraftige, tosidede grillriste i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i porcelænsemaljeret stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Kontrolpanel i rustfrit stål
Nedklappelige sideborde i rustfrit stål med redskabskroge
Kraftige sving- og låsbare hjul
Level Q™ niveaudjævning på de forreste hjul



921963NO
Mål monteret
L:127 D:61 H:117

BARON™ 340

8,8 kwh brændersystem i rustfrit stål
2,7 kW sidebrænder i aluminiseret stål
3 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
2839 cm² total grilloverflade inklusive porcelænsemaljeret varmehylde
Kraftige, tosidede grillriste i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i porcelænsemaljeret stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Kontrolpanel i rustfrit stål
Nedklappelige sideborde i rustfrit stål med redskabskroge
Skab med døre i pulverlakeret stål
Kraftige sving- og låsbare hjul
Level Q™ niveaudjævning på de forreste hjul



Rotiserisættet Premium inkluderet, kraftige spyd og gafler i rustfrit stål. Roterer og overhælder kødet, hvilket gør det supersaftigt og mørt.



Vores kraftfulde sidebrænder giver dig mulighed for at tilberede endnu mere. Du kan lave lækker tilbehør, supper og saucer samtidig med, at du griller.

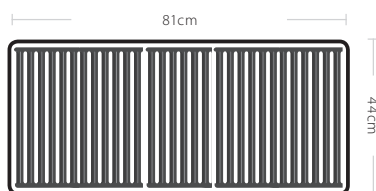


Den bagerste rotiseribrænder i rustfrit stål har jævnt fordelte og kalibrerede åbninger langs hele brænderen, som sikrer, at flammerne har samme højde, så grilningen bliver mere ensartet – og det giver et uovertruffet resultat.



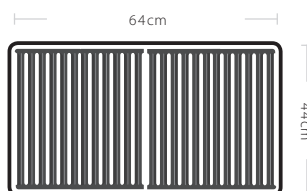
GRILLOVERFLADE

CROWN™ 590



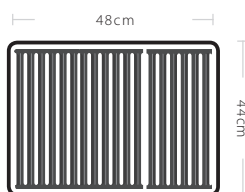
Grillrist i støbejern

CROWN™ 490 | 430 | 410



Grillrist i støbejern

CROWN™ 330 | 310



Grillrist i støbejern



983183 NO
Mål monteret
L:150 D:61 H:117

CROWN™ 590

13,2 kwh brændersystem i rustfrit stål
2,7 kW sidebrænder i aluminiseret stål
4,4 kW bagerste rotisseribrænder i rustfrit stål
Rotisserisættet Premium indgår
5 brændere i rustfrit stål
5194 cm² total grilloverflade inklusive porcelænsemaljeret varmehylde
Grillrist i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™-ventiler
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i porcelænsemaljeret stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i rustfrit stål med sider i støbt aluminium



982183 NO
Mål monteret
L:136 D:61 H:117

CROWN™ 490

11,4 kwh brændersystem i rustfrit stål
2,7 kW sidebrænder i aluminiseret stål
4,4 kW bagerste rotisseribrænder i rustfrit stål
Rotisserisættet Premium indgår
4 brændere i rustfrit stål
4155 cm² total grilloverflade inklusive porcelænsemaljeret varmehylde
Grillrist i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™-ventiler
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i porcelænsemaljeret stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i rustfrit stål med sider i støbt aluminium

CROWN™ 410



982253 NO
Mål monteret
L:136 D:58 H:117



Crown 410 har samme udstyr som Crown 430 eksklusiv sidebrænder.

982263 NO
Mål monteret
L:136 D:58 H:117

CROWN™ 430

11,4 kwh brændersystem i rustfrit stål
2,7 kW sidebrænder i aluminiseret stål
4 brændere i rustfrit stål
4155 cm² total grilloverflade inklusive porcelænsemaljeret varmehylde
Grillrist i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™-ventiler
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Accu-Temp™-termometer
Låg i porcelænsemaljeret stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i rustfrit stål med sider i støbt aluminium

CROWN™ 310



981253 NO
Mål monteret
L:118 D:56 H:117



Crown 310 har samme udstyr som Crown 330 eksklusiv sidebrænder.

981263 NO
Mål monteret
L:118 D:56 H:117

CROWN™ 330

8,8 kwh brændersystem i rustfrit stål
2,7 kW sidebrænder i aluminiseret stål
3 brændere i rustfrit stål
2839 cm² total grilloverflade inklusive porcelænsemaljeret varmehylde
Grillrist i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™-ventiler
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Accu-Temp™-termometer
Låg i porcelænsemaljeret stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i rustfrit stål med sider i støbt aluminium



Stålbølgerne Flav-R-Wave™

i rustfrit stål giver en uovertruffen varmefordeling, beskytter brænderne og får væsker til at fordampe, hvilket giver en fantastisk grillsmag.



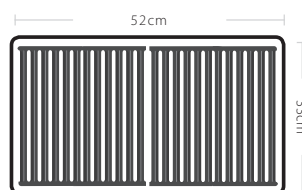
Sure-lite™ Ignition-systemet gør at du kan slappe af, fordi du ved, at du kan starte din grill med et tryk på en knap.



Holdbarhed Broil King® anvender rustfrit stål af høj kvalitet til mange komponenter. Alle andre stålkomponenter er forzinkede og yderligere behandlet med porcelænsmalet pulverlak ved hjælp af en tretrinnsproces, som giver en helt fantastisk rustbeskyttelse.

GRILLOVERFLADE

GEM™ 340 | 320



Grillrist i støbejern



MARINERET FLANKESTEAK

Ingredienser

Flankesteaken er et magert stykke oksekød, som også er meget rig på smag. Denne enkle opskrift består af to trin: forbered marinaden dag et og tilberedning dag to. Det er et udmærket eksempel på den type afstressende underholdning, du kan interessere dig for med din gasgrill.

Ca. 700 g flankesteak

4 spsk. soja

4 spsk. sukker

1 tsk. sesamolie

1 spsk. limejuice

4 hakkede fed hvidløg

1 spsk. frisk ingefær, hakket

1 tsk. asiatisk chiliso

1 tsk. sort peber, friskkværnet

Forberedelse & tilberedning

Skyl flankesteaken og tør den. Skær flere ridser i kødet i et løst rudemønster, så marinaden kan trænge ind. Bland de øvrige ingredienser i en kraftig plastpose med genluk. Læg kødet i marinaden, luk posen og lad kødet marinere i køleskab i 6 timer eller natten over, og vend 2-3 gange.

Opvarm grillen på HIGH, og pensl risten med olie for at forhindre, at kødet brænder fast. Læg flankesteaken på den varme rist, og reducer varmen til MEDIUM. Grill ca. 5 minutter pr. side for medium. Lad stegen hvile i 3-5 minutter, inden du skærer den ud.

Hæld i mellemtiden marinaden i en lille tykbundet kasserolle, kog den op på sidebrænderen, og lad den koge 2-3 minutter.

Skær stegen op i tynde skiver diagonalt, mod fibrene. Hæld derefter den kogte marinade over kødet.



814163 NO
Mål monteret
L:123 D:54 H:109

GEM™ 340

6,9 kW brændersystem i rustfrit stål
2,7 kW sidebrænder i aluminiseret stål
3 brændere i rustfrit stål
2774 cm² total grilloverflade inklusive forkromet varmhylde
Grillrist i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™-ventiler
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Accu-Temp™-termometer
Therma-Cast™ grillovn i kraftigt, støbt aluminium og låg med indfældet rustfrit stål
Håndtag med varmebestandigt greb
Kontrolpanel i rustfrit stål
Nedklappelige sideborde i sort stål med redskabskroge



952353 NO
Mål monteret
L:116 D:54 H:109

Gem 952353 har samme udstyr som
Gem 814153 eksklusiv kontrolpanelet
i rustfrit stål.

814153 NO
Mål monteret
L:116 D:54 H:109

GEM™ 320

6,9 kW brændersystem i rustfrit stål
3 brændere i rustfrit stål
2774 cm² total grilloverflade inklusive forkromet varmhylde
Grillrist i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™-ventiler
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Accu-Temp™-termometer
Therma-Cast™ grillovn i kraftigt, støbt aluminium og låg med indfældet rustfrit stål
Håndtag med varmebestandigt greb
Kontrolpanel i rustfrit stål
Nedklappelige sideborde i hærdet plast med redskabskroge



64935 KØDKNIVE

Kødknive med håndtag i varmebestandigt, hærdet plast. 4-pak. 24,5 x 2,5 x 2 cm.



Kontrol Linear-Flow™-ventiler med 180° Sensi-Touch™ kontrolvridere giver dig fuldstændig kontrol over temperaturreguleringen og gør det muligt at indstille grillen på den rigtige temperatur, uanset om du vil brune, ovngrille eller tilberede maden langsomt.



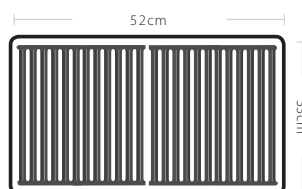
Sure-lite™ Ignition -systemet gør at du kan slappe af, fordi du ved, at du kan starte din grill med et tryk på en knap.



Stålbølgerne Flav-R-Wave™ i rustfrit stål giver en uovertruffen varmfordeling, beskytter brænderne og får væsker til at fordampe, hvilket giver en fantastisk grillsmag.

GRILLOVERFLADE

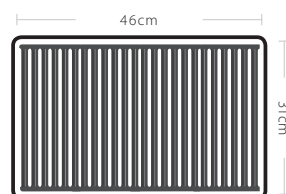
PORTA-CHEF™ 320



Grillrist i støbejern



PORTA-CHEF™ 120



Grillrist i støbejern

GRILLSANDWICH MED PULLED PORK

Ingredienser

Pulled pork er en amerikansk sydstatsklassiker! Nakkefileten skal grilles stille og længe og derefter rives fra hinanden og serveres med en syrlig barbecuesauce. Nakkefileten er et ret sejt stykke kød og kræver derfor lang tilberedningstid på grillen, mellem 5 og 8 timer.

1 stor nakkefilet
ca. 2,5 kg med ben og fedtkant
1 god dl citron og chili-rubbing

ca. 3 dl (valgfri) barbecuesauce
8 store sprøde boller
ca. 1/2 dl træflis af æble eller nøddetræ

Forberedelse & tilberedning

Drys rigeligt rubbing på kødet, og gnuv det ind hele vejen rundt. Stil til side i en time, så smagene kan trænge ind i kødet.

Læg træflis i blød i vand i mindst én time, inden du starter grillen. Hvis du anvender en rygeboks, skal den placeres under grillristen, ellers kan du pakke træflis løst ind i grillfolie.



952653 NO
Mål monteret
L:103 D:57 H:109

PORTA-CHEF™ 320

5,25 kW brændersystem i rustfrit stål
3 brændere i rustfrit stål
2774 cm² total grilloverflade inklusive forkromet varmhylde
Grillrist i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Accu-Temp™-termometer
Grillovn i kraftigt, støbt aluminium og låg med indfældet rustfrit stål
Håndtag med varmebestandigt greb
Kontrolpanel i rustfrit stål
Nedklappelige sidebordee i hærdet plast
Aftagelige ben med hurtigfæste



902500
Mål monteret
L:70 D:65 H:69

PORTA-CHEF™ 320 CART

Åben vogn og frontpanel i ekstra kraftigt pulverlakeret stål med 18 cm revnesikre hjul. Til brug med Porta-Chef® 320, medfølger ikke.



950653 NO
Mål monteret
L:109 D:57 H:93

PORTA-CHEF™ 120

4,4 kW brændersystem i rustfrit stål
1 brænder i rustfrit stål
2245 cm² total grilloverflade inklusive forkromet varmhylde
Grillrist i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Accu-Temp™-termometer
Grillovn i kraftigt, støbt aluminium og låg med indfældet rustfrit stål
Aftagelige sideborde og ben



60190 PREMIUM RYGEBOKS

Stik hul i folien 8-10 gange med en stor gaffel. Placer en drypform på Flav-R-Wave på højre side af risten for at grille nakkefileten på indirekte varme. Placer rygeboksen eller foliepakken på den venstre side af risten.

Luk låget, og forvarm grillen på HIGH, til flisen begynder at ryge, ca. 15 minutter. Hold varmen så lav som muligt 120-150°.

Læg nakkefileten med den fede side op, over drypformen, på den højre side af risten, hvor der er slukket for varmen. Grill stille ved lav temperatur. For at kunne holde temperaturen på 120° kan det være nødvendigt at sænke temperaturen til MEDIUM. Grill 4-7 timer, til kødets kerntemperatur har nået ca. 75°. Kødet er nu så mørt, at det kan trækkes fra hinanden med en gaffel!

Lad kødet hvile i 15 minutter, dæk med folie. Skær kødet i strimler, eller træk det fra hinanden, og server det på friske boller med din yndlingssauce.

Denne Broil King® rygeboks i rustfrit stål er udformet til at lægges på stål-bølgerne Flav-R-Wave™. Med sine to kamre for dobbelt så kraftfuld rygning og indbygget luftspjæld i det leddele låg er denne professionelle rygeboks noget ud over det sædvanlige. Den kan også anvendes med væsker for ekstra fugt og smag eller kombinationer af flis og væsker, som giver uendelige smagskombinationer. 35 x 11 x 4 cm.





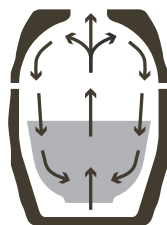
DEN ØVRE VENTIL er fremstillet i kraftigt smedjern og gør det muligt at kontrollere varmen i grillen ved at regulere lufttilførslen. Med det medfølgende multiværktøj kan du let regulere ventilen og vælge, om du vil grille langsomt ved lav temperatur eller fyre helt op og lyngrille.



Kraftig, tosidede grillriste i støbejern er perfekte fordi de holder på varmen, så stegen får en lækker grillet overflade, eller revelsbenene bliver grillet langsomt. Der findes også en ekstra grillrist i forkromet stål, som næsten fordobler grill-overfladen. Her kan du grille maden eller holde den varm, efter den er tilberedt.



DEN TERMISKE KONSTRUKTION Den termiske konstruktion er det, som adskiller os fra andre. De dobbelte vægge gør, at temperaturen holder sig på det ønskede niveau, hvilket giver en kontinuerlig og jævn varme. Og resultatet? Et legendarisk grillsystem, som gør, at du kan tilberede maden ved lav varme over længere tid.



SÅDAN FUNGERER DET

Keg-grillens unikke form er designet specielt til at give effektiv konvektionsgrilling, og de dobbelte isolerede vægge giver uovertruffen varmeisolering.



911500
Mål monteret
L:104 D:79 H:86

KEG® SKAB/VOGN

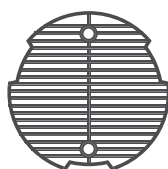
Omdan din Keg® til et komplet grill-/rygeområde udendørs. Den elegante bordplade fremstillet af holdbart rustfrit stål giver dig den plads, du skal bruge til at tilberede mad ved grillen/rygeovnen. Kraftige døre og håndtag også af rustfrit stål giver god opbevaringsplads til det nødvendige til tilberedningen. Det praktiske udtræksrum er perfekt til at opbevare kul, træflis og træstykker.

Denne kraftige stålvoan med skab har pulverlakeret epoxyfinish for lang holdbarhed. Den leveres komplet med kraftige sving- og låsbare hjul med Level Q™ niveauudjævning på de forreste hjul for nemt at kunne manøvrere og stabilisere din Keg®. Keg® medfølger ikke.

GRILLOVERFLADE

KEG 5000 KULGRILL/RØG

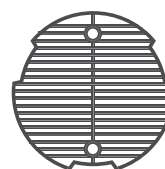
47cm



Kraftig, tosidede grillriste i støbejern

KEG 2000 KULGRILL/RØG

47cm



Kraftig grillrist i støbejern



911470
Mål monteret
L:53 (105 inkl. sidebord) D:70 H:118

KEG™ 5000

3097 cm² total grill/rygeoverflade inklusive forkromet grillrist/varmehylde
Kraftig, tosidet grillrist i støbejern
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Ekstra grillrist/varmehylde i forkromet stål
Øvre ventil i støbejern
Roto-Draft i nedre ventil og udtagelig askeskuffe
Isolerede, dobbelte vægge i stål
Aftagelige sideborde med redskabskroge
Håndtag i varmebestandigt, hærdet plast med øloplukker
Spærre- og låsemekanisme til låget
Multiredskab medfølger
Kraftige ben med hjul
Rustbestandig, porcelænsemaljeret ryge/grillboks



911050
Mål monteret
L:53 D:70 H:118

KEG™ 2000

1806 cm² total grill/rygeoverflade
Kraftig grillrist i støbejern
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Øvre ventil i støbejern
Det nedre spjæld er i rustfrit stål
Isolerede, dobbelte vægge i stål
Håndtag i varmebestandigt, hærdet plast med øloplukker
Spærre- og låsemekanisme til låget
Kraftige ben
Rustbestandig, porcelænsemaljeret ryge/grillboks
Pulverlakeret epoxyfinish

KA5555 Quik-Grip™-håndtag

Med dette praktiske håndtag kan du nemt fjerne dit tilbehør fra grillen. Bruges med tilbehøret: KA5533, KA5541, KA5540, KA5542, KA5543.



KA5565 Kulkurv

Med kulkurven er det nemt at håndtere kullet, og kurven samler kullet, så det er lettere at tænde.



KA5542 Grillpande i støbejern

Dobbeltsidet, kraftig pande i porcelænsemaljeret smedjern. Den ene side er udformet, så den giver flotte grillmærker, og den anden er glat.



KA5527 Multiredskab

Multifunktionelt redskab, der er perfekt, hvis du skal løfte og justere grillristen, fjerne aske eller justere spjæld og ventiler.



KA5533 Varmespredningssæt

Giver indirekte og fin varme, der er perfekt til jævn og langsom tilberedning på lav varme. Det er også en nem måde, hvis du skal tilsætte væsker eller flis, som bruges til en lang række forskellige tilberedningsmåder. Emaljeret.



KA5535 Premium overtræk

Fremstillet i slidstærkt, vandafvisende PVC/polyester og blå, ekstra forstærkede baseballsømme med velcrolukning for at opnå en god pasform



KA5544 Select overtræk

Fremstillet af PEVA/polyestervæv udformet til at passe til Keg 2000.



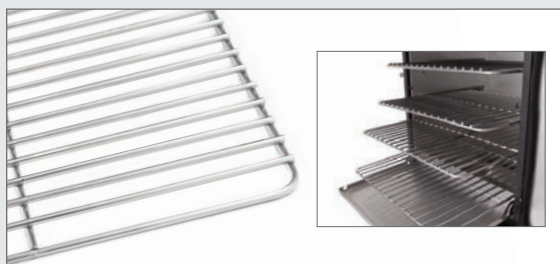
KA5536 Premium overtræk

Fremstillet i slidstærkt, vandafvisende PVC/polyester og blå, ekstra forstærkede baseballsømme med velcrolukning for at opnå en god pasform. Passer til Keg monteret i skab/vogn.





De kraftige grillriste i støbejern er vendbare. Den ene side er udformet, så den giver helt perfekte grillmærker, og den anden har spor, hvor kødsaften samles og løber ned på kødet, så det bliver supersaftigt og får en endnu lækre smag. Med den rigtige vedligeholdelse holder grillristene livet ud.



4 flytbare riste i rustfrit stål

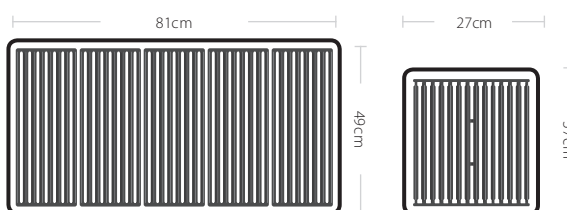


Regulerbare Roto-Draft-ventiler i støbt aluminium for maksimal varmekontrol



GRILLOVERFLADE

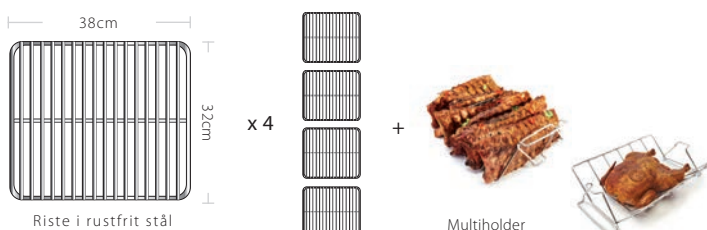
OFFSETGRILL/RYGEOVN



Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn

GRILLOVERFLADE

VERTIKAL RYGEOVN





958050
Mål monteret
L:152 D:66 H:133

OFFSETGRILL/RYGEOVN

6419 cm² total grill-/rygeoverflade
3 regulerbare Roto-Draft-ventiler i støbt aluminium for maksimal varmekontrol
Kraftige, tosidede grillriste i støbejern
2 bakker til kul og spredning af røg
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Konstrueret af 2 mm stål
2 separate luger til enkel påfyldning af kul
Udtræksaskeskuffe i begge kamre
Hårdfør fronthyld med indbyggede redskabskroge
Øloplukker
20 cm revnesikre hjul og 2 kraftige justerbare niveauidjævninger
Pulverlakeret epoxyfinish



923613
Mål monteret
L:64 D:71 H:123

VERTIKAL RYGEOVN GAS

4.4 kW brændersystem i rustfrit stål
4970 cm² total rygeoverflade
2 regulerbare Roto-Draft-ventiler i støbt aluminium for maksimal varmeregulering
4 flytbare 5 mm rygeriste i rustfrit stål
1 multiholder i krom til stege/revlsben
16 hængekroge i rustfrit stål
Vandbeholder og rygebakke i rustfrit stål
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Konstruktion med dobbelte vægge i stål for at lukke varme og røg inde
Silikonepakning og låsesystem sikrer tætte døre
Gennem den nederste dør har du adgang til rygeboksen og vandbeholderen, hvilket minimerer røg- og varmetab i røgen.
Den sammenklappelige drypbakke giver pletfri håndtering, når maden sættes ind og tages ud af rygeovnen.
4 kraftige redskabskroge
2 hjul på de bageste ben gør rygeovnen let at flytte
Kraftige justerbare niveauidjævninger



923610
Mål monteret
L:64 D:71 H:123

VERTIKAL RYGEOVN KUL

4970 cm² total rygeoverflade
2 regulerbare Roto-Draft-ventiler i støbt aluminium for maksimal varmekontrol
4 flytbare 5 mm rygeriste i rustfrit stål
1 multiholder i krom til stege/revlsben
16 hængekroge i rustfrit stål
Vandbeholder og rygebakke i rustfrit stål
Trækulbakke i rustfrit stål
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Konstruktion med dobbelte vægge i stål for at lukke varme og røg inde
Silikonepakning og låsesystem sikrer tætte døre
Gennem den nederste dør har du adgang til rygeboksen og vandbeholderen, hvilket minimerer røg- og varmetab i røgen.
4 kraftige redskabskroge
Den sammenklappelige drypbakke giver pletfri håndtering, når maden sættes ind og tages ud af rygeovnen.
2 hjul på de bageste ben gør rygeovnen let at flytte
Kraftige justerbare niveauidjævninger

FÅ BEDRE GRILLERFARING!

Med mere end 25 års erfaring er Broil King® et navn, som er blevet synonymt med kvalitet. Vi er kendt verden over for at fremstille griller af højeste kvalitet og med exceptionelt gode resultater. Derfor har vi udformet helt nye professionelle grillredskaber og tilbehør, så du kan fuldende og forbedre dine erfaringer med udendørs madlavning.

At grille er en hel livsstil. En livsstil af lækre måltider, afslapning i venners lag og udendørshygge. Med grillen kan du komme ud af køkkenet og tilbringe mere tid sammen med venner og familie.

Med det superlækre og designede sortimentet af tilbehør fra Broil King® kan du gøre din livsstil endnu mere interessant, fordi du kan grille spændende mad til perfektion. Fra nødvendigheder som fx tænger og spader til den specialdesignede revelsben- og stegholder og grillforme, vil tilbehøret fra Broil King® åbne helt nye muligheder for dig. Herunder finder du et udpluk, se flere oplysninger på: www.broilking.eu



64004 Grillredskabssæt

Redskabssættet af høj kvalitet fra Broil King® er fremstillet i ét stykke af 1,8 mm rustfrit stål, og elegante nok til den mest kræsne grillentusiast. Kraftige håndtag i varmebestandigt, hærdet plast med Broil King®-logo i rustfrit giver den ideelle kombination mellem design, funktionalitet og holdbarhed. Sættet indeholder en spade, låsbar tang, silikonepensel og grillbørste. L: 48 cm.



64001 Porta-Chef™ redskabssæt

Tag hele grilloplevelsen med på rejsen! Den praktiske plastboks med låsbare silikoneremme rummer tang, spade, pensel, grillbørste samt en 36 cm kokkekniv, når de er beskidte, og låget er desuden et vendbart skærebræt. Redskab: L 45cm, boks/skærebræt: 49x29x7cm.



64001 Grillspade "Super Flipper"

Den ekstra store grillspade "Super Flipper" fra Broil King® er fremstillet på samme måde som den professionelle grillspade med et blad, der er næsten dobbelt så langt til at vende flere hamburgere eller større madstykker på grillen. Fremstillet i rustfrit stål af højeste kvalitet med indbygget krog og et solidt håndtag i varmebestandigt, hærdet plast med Broil King®-logo i rustfrit stål. 47,5x9,5x3 cm.



64312 Grilltænger, 3-pak

Håndtag med forskellige farver til forskellige anvendelsesområder og for at undgå problemer med allergier gør disse tænger væsentlige for grillingen. Grøn til grøntsager, rød til kød og blå til fisk. L: 45 cm



64070 Kødkløer

Disse robuste kødkløer er udformet til at holde og trække stege af svinekød, oksekød og fjerkræ fra hinanden. De har også en silikoneholder/ophængningskrog, der holder dem sammen for praktisk opbevaring. Silikoneholderen/krogen er varmebestandig op til 260° og tåler maskinopvask. 25 x 8 x 4cm.



64014 Grillbørste

Grillbørste i rustfrit stål og professionel udførelse med udskifteligt børstehoved som er bøjet for at følge de naturlige børstestreg og har en patenteret silikonekant, som gør, at smuds ikke sprøjter tilbage, når grillristen gøres ren. Håndtag i varmebestandigt, hærdet plast med Broil King®-logo i rustfrit stål, og låsemekanismen fungerer også som hængekrog. 52 x 18 x 6cm.



65641 Grillbørste trekantet

Grillbørste med blødt gummihåndtag. Det 16,5 cm brede børstehoved med snoet børste i stål rengør dybt inde i grillens hjørner. 47 x 34 x 3,5cm.



69710 Støbejernswok

Grillwokken i slidstærkt, porcelænsemaljeret støbejern gør den til et eftertragtet tilbehør. Denne Broil King®-wok er ikke bare let at rengøre, den giver også en jævn og høj varmet takket være støbejernets evne til at fastholde og fordele varmen. 35,5 x 22 x 9,5 cm.



69819 Grillform

Grillformen har store håndtag og en glat overflade med små perforerede huller— alt sammen i rustfrit stål. Den er let at rengøre og perfekt at grille i, da de små huller modvirker, at maden falder ned i grillen. 44 x 28 x 11cm.



69818 Wokpande

Grillwokken fra Broil King® er professionelt fremstillet af 1,2 mm rustfrit stål. Det overdimensionerede design giver dig mere grillplads, og dybden gør, at den kan rumme alt det, du vil wokstege. De store håndtag i 10 mm rustfrit stål og forhøjede perforeringer i bunden, der bløder det stramme design op og hjælper til at undgå, at maden brænder fast. 43 x 25 x 9cm.



69820 Grillwok

Grillwok i perforeret rustfrit stål med håndtag. Designet forbedrer funktionaliteten og stabiliteten, samtidig med at den er let at rengøre. 39 x 35 x 5cm.



69822 Smal grillwok

En smal men dyb grillwok designet til at anvende ovenpå en sektion grillriste. Helt i rustfrit stål med præget Broil King®-logo. Kan anvendes separat som grillwok eller rygeboks og har en unik funktion til at lukke sammen med art. nr. 69722 grillbakke, som så fungerer som et låg. Let at flytte med ristløfter art. nr. 60745. 16,5 x 37 x 9cm.



69712 Grillbakke

Grillbakken fra Broil King® er professionelt konstrueret af 1,2 mm rustfrit stål. Designet giver dig mere grillplads, fordi rammen holder maden på plads. Store håndtag i 10 mm rustfrit stål med smedet Broil King®-logo og forhøjede perforeringer i bunden, der bløder det stramme design op og hjælper til at undgå, at maden brænder fast. 47 x 34 x 3,5cm.



69722 Smal grillbakke

Udformet til at anvende ovenpå en sektion grillriste. Helt i rustfrit stål med præget Broil King®-logo. Kan anvendes separat som grillbakke eller låg og har så en unik funktion til at lukke sammen med art. nr. 69722 grillwok/rygeboks. Let at flytte med ristløfter art. nr. 60745. 16,5 x 37 x 2cm.



62602 Revelsbens- og stegholder

Denne professionelle revelsbens- og stegholder fra Broil King® har plads til fem rækker revelsben og kan med sit multidesign også bruges til en stor steg. Stellet er fremstillet i 10 mm holdbart rustfrit stål og har store integrerede håndtag, som gør det let at flytte det fra én del af grillen til en anden. 38,5 x 22 x 9,5cm.



64233 Multiholder/grillspydsæt

Multiholderen i rustfrit stål med 6 stk. dobbelte grillspyd er et meget alsidigt grilltilbehør. Perfekt til steg, fjerkræ, grillspyd og revelsben. Rummer op til 6 rækker revelsben. 39 x 29 x 9cm.



69155 Grillstativ chilifrugter

Grillstativet i rustfrit stål fra Broil King® har et indbygget varmeskjold forned, som gør, at man kan grille chilifrugter uden de brænder. Der findes to størrelser holdere, som passer til forskellige størrelser jalapeños og andre mindre chilifrugter. To rækker sikrer jævn tilberedning af op til 4 chilifrugter, kraftige 10 mm håndtag og tykke 1,2 mm bakker sikrer kvalitet og ydeevne. 38,5 x 9 x 8,5cm.



65070 Grillkurv

Grillkurven er fremstillet i rustfrit stål med et blødt, aftageligt håndtag og er ideel til tilberedning på grillen eller over et bål. Overdelen kan stilles i forskellige stillinger med en brugervenlig låsemekanisme. 35+29x30x 6,5 cm.

62479 Hamburgersæt

Hamburgersæt med presse og bakke er perfekte til at lave dine egne hamburgere hjemme eller i sommerhuset. Pressen former let to burgere ad gangen, og bakken i non stick-materiale griller op til seks hamburgere. 44 x 22 x 8,5 cm.



69165 Stegeplade

Stegeplade i kraftigt, rustfrit stål, som passer til de fleste griller. Indbygget opsamlingsrille med hældetud i forkanten. 50 x 36 x 5cm.



69160 Stegeplade, kulstål

Stegepladen i kulstål holder på varmen og giver konstant varme, som ingen anden. Denne "sværvægter" supplerer smedjernsvarianterne og er det perfekte tilbehør til at brune bøffer, skaldyr, lækre hamburgere og til at sautere løg. 29,5 x 34,5 x 1,5cm.



69122 Smal stegeplade

En kraftig, smal stegeplade i rustfrit stål designet til at anvende ovenpå en sektion grillriste. Helt i rustfrit stål med præget Broil King®-logo. Let at rengøre og perfekt til at brune mad. 38 x 18 x 4cm.

Stegeplade

Dobbeltsidet stegeplade i smedjern med en tynd porcelænsmaletje.



11239	IMPERIAL™ & REGAL™ SERIERNE 49X30X2 CM
11221	SIGNET™ SERIEN 38X33X2 CM
11242	CROWN & BARON™ SERIERNE 44x32x2cm
11237	PORTA CHEF™ 320 OCH GEM™ 320, 340 44x32x2 CM

69133 Kyllingeholder med form

Kyllingeholder fra Broil King® er fremstillet i 100% rustfrit stål med en kraftig form og store 10 mm håndtag. I bunden af formen skrues øldåseholderen på, og den er tilstrækkelig stor til at rumme en 33 cl øldåse eller anvendes direkte med øl eller anden væske i, som fordamper gennem hullet i toppen. 28 x 22 x 7,5 cm.



64045 Dobbelte grillspyd

Kraftige grillspyd i rustfrit stål med dobbelte spyd som holder maden godt og er lette at vende takket være det overdimensionerede Broil King®-mærkede håndtag. Holdbare og lette at rengøre. Sætte indeholder 4 stk. spyd. 40 x 6 x 2cm.



69132 Kyllingeholder

Kyllingeholderen er en af de bedste måder at grille kylling på i din grill! Indeholder et stativ af rustfrit stål, som rummer de fleste størrelser kyllinger inklusive en øldåse samt en pande med Broil King® logo præget i bunden. Der medfølger et termometer med silikonekant, kalibreret til fjerkræ. 23 x 19 x 5,5cm.



64049 Dobbelte grillspyd

Dobbelte spyd er den bedste måde at undgå, at maden drejer når du flytter eller vender dem. Ingen kan lide grillspyd, som kun er grillet på den ene side. Fremstillet af kraftigt rustfrit stål som er let at rengøre. 4-pak. 30,5 x 2 x 0,5cm.



64152 Grillstativ/form

Grillstativ/form i rustfrit stål til at hænge kyllingedele i, så de slipper for at komme i kontakt med grilloverfladen. Det gør, at man kan grille kyllingedelene, uden de brænder fast på grillristen, og formen forhindrer opflamning. 40 x 18 x 42 cm.



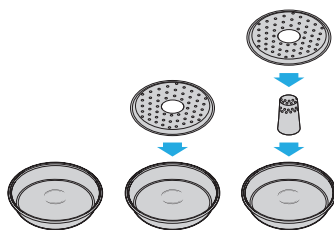
69138 Grillspydholder

Denne pladsbesparende grillspydholder har 4 dobbelte grillspyd, som kan indstilles i to positioner. Læg spyddene fladt for at holde dem længere væk fra varmen, eller hav dem stående for at få dem tæt på eller på grilloverfladen. Fremstillet af kraftigt rustfrit stål som er let at rengøre. 4-pak. 30,5 x 21 x 5,5cm.



64050 Minigrillspydsæt

Grillspyd er en grillklassiker, som kan være hovedmåltid eller en udsøgt forret. Stativet med 16 stk. bøjede spyd og to sovseskåle gør, at grillspyddene kan tages direkte fra grillen til bordet. De rustfri skåle er gode til kolde eller varme sovser og dip, og de er også lette at rengøre. 43 x 18 x 8cm.



69824 Multiform/holder

Multiform i rustfrit stål til at bage, grille pizza eller dampkoge grøntsager, skaldyr, grille kylling osv. En multigrillform med uendelige muligheder. 32 x 7,5cm.



61490 Sovs/glazesæt

Et moderne design af en grillklassiker. Silikonepenslen og skålen i rustfrit stål kan anvendes på grilloverfladen eller sidebrænderen til at pensle varm sovs eller glaze på noget, du tilbereder på grillen. Silikonebørstehovedet er varmebestandigt op til 260°C. 28 x 10,5 x 4,5cm.



61135 Digitalt termometer

Et sammenklappeligt, digitalt termometer med mikrosondespid og hurtig, nøjagtig aflæsning. Blødt silikone med baggrundsbelyst skærm, On/Off-indstilling, og temperaturlæsning i Celsius eller Fahrenheit. 22,5 x 4 x 3cm.



61138 Minitermometre

Minitermometer i 4-pak med silikonekant som gør det let at fjerne dem fra den færdige mad. De to i rød er kalibreret til fjerkræ og de sorte er kalibreret til oksekød. Leveres med praktisk Broil King®-stativ til opbevaring. 6,5 x 5,5 x 9cm.



60009 Silikoneunderlag

Når man griller, kan det blive ret fedtet og klæbrigt, men det betyder ikke, at din grill bliver det. Silikoneunderlaget, beregnet til sidebordet, beskytter din grill mod fedt og sovs, som kan dryppe fra dine redskaber eller dit grilltilbehør. Det er let at rengøre og tåler maskinopvask, og det kan også anvendes som bordskåner. En god måde til også at modvirke ridser på sidebordet. 35 x 27 x 0,5cm.



60528 Grillhandsker

Grillhandsker i kraftigt læder med blødt for og Broil King-logo. Disse luksuriøse handsker beskytter også håndleddene og bliver bedre og bedre, jo mere de bliver brugt. 18 x 5 x 38 cm.



61495 Marinadesprøjte

Et perfekt tilbehør til smagssætning af kød. Der medfølge både en stor og en lille nålespids, og sprøjten har målangivelse, som viser, nøjagtigt hvor meget marinade, der sprøjtes ind. Demonteres for enkel rengøring. 20 x 8,5 x 5,5cm.



60974 Grillvante

Grillvante med fem fingre og grebvenligt mønster giver ekstra fingerfærdighed. Denne fleksible og varmebestandige vante er et must for enhver grillmester. En størrelse og lette at rengøre.



60940 Sprayflaske

QuickMist er en alsidig sprayflaske til vegetabilsk olie uden drivgas. Anvendes til at spraye/overføre maden eller på grillristen. 6 x 5,5 x 23cm.



64935 Kødknive

Kødknive med håndtag i varmebestandigt, hærdet plast. 4-pak. 24,5 x 2,5 x 2cm.



60975 Grillforklæde

Grillforklæde i samme vandafvisende materiale som Broil King® Premium grillovertræk og beskytter mod fedt og pletter. Det er let at tørre rent og har lommer til termometer, drikkevarer og flere redskaber. Justerbart bånd med spænde og knaplukning bagpå, øloplukker medfølger. 79 x 68 x 0,1cm.



69470 Fajitapande

Fajitapande i kraftigt støbejern til fajitas eller andet, der skal sautes på grillen. Sættet indeholder et underlag i bambus og silikonebeskyttelse til håndtaget. 44 x 22 x 8,5 cm.



69814 Grill- og pizzasten

Grill- og pizzastenen er fremstillet i keramisk komposit og er ideel til bagning ved høj temperatur på grillen. Materialet modstår fugt og temperaturrelateret sprækkedannelse. Den ekstra tykke sten på 1,9 cm fordeler varmen jævnt og isolerer fra direkte flammer. 38 x 2cm.



69614 Paellapande

Paellapande i rustfrit stål, som også kan anvendes som universalpande til stegning eller friturestegning. Har prægede, kraftige håndtag og nopret bund som giver øget stabilitet. Den har også den perfekte størrelse til brug på Broil King Keg®. 36 x 45 x 5cm.



69800 Pizzaspade

En stor pizzaspade i rustfrit stål er den vigtigste ingrediens efter dejen, det kan enhver pizzabager bekræfte. Broil King® pizzaspade er konstrueret med sammenklappeligt håndtag for at spare plads, og den er et must for pizzaentusiasten. Blødt sammenklappeligt greb med stort blad, som er let at rengøre. 65 x 27,5 x 3cm.



69616 Folieform revelsben/stege

Udformet til at holde revelsben fra bunden af støbejernsgryden og have dem til at dampe i deres egen saft eller andre smagssatte væsker. Revelsbenene tilberedes på meget kortere tid og bevarer fugten. Folieformen kan anvendes separat eller som indsats i Broil King® 69615 støbejernsgryde til at holde gryden ren under tilberedningen. 2-pak. 41 x 14 x 10cm.



69805 Pizzaskærer mezzaluna

Mezzaluna betyder halvmåne, hvilket beskriver formen på denne professionelle pizzaskærer. Når man ruller mezzalunabladet gennem pizzaen, bliver fylDET liggende på plads, og det jævne tryk gør, at alle snit bliver rene. 12 x 39 x 2,5cm.



69615 Støbejernsgryde

Støbejernsgryde med låg endelig designet til at kunne tilberede saftige revelsben. Denne Broil King®-gryde har en slidstærk, mat emaljefinish og en rist, som holder revelsbenene dampet. Læg løg eller urter i for at forhøje smagen. Udformet til at passe direkte på grillristen eller Flav-R-Wave™ i en Broil King®-grill. Plads til at lave 1 til 4 rækker revelsben samtidig. 48,5 x 19 x 14 cm.





60190 Premium rygeboks

Denne Broil King® rygeboks i rustfrit stål er udformet til at lægges på stålølgerne Flav-R-Wave™. Med sine to kamre for dobbelt så kraftfuld rygning og indbygget luftspjæld i det leddelte låg er denne professionelle rygeboks noget ud over det sædvanlige. Den kan også anvendes med væsker for ekstra fugt og smag eller kombinationer af flis og væsker, som giver uendelige smagskombinationer. 35 x 11 x 4cm.



RØGFLIS

Giv din grillede mad naturlig røgsmag fra træ. Prøv med oksekød, svinekød, fjerkræ og fisk. Disse aromatiske flis fås med en række forskellige krydderier og smage. Anvend en rygeboks eller læg dem direkte på trækul. Ca. 1 kg, 23,5 x 17 x 10cm.

63200	MESQUITE RØGFLIS
63220	NØDDETRÆ RØGFLIS
63230	ÆBLE RØGFLIS



63255 Træstykker romfad

Egefadstykker skæres fra gamle romfade, som anvendes til lagring af caribisk rom. De lange lagringstider giver en røgsmag, som er lige så eventyrlig som selve rygningen. Ca. 1 kg, 17 x 10,5 x 23cm.



60185 Rygeboks

Rygeboks i rustfrit stål med håndtag og leddelt låg. En enkel og let måde at få røgsmag på. 33,5 x 9,5 x 3cm.



63280 Grillplanker i cedertræ

Grillplanker fremstillet af 100% naturligt canadisk cedertræ, 2-pak. 38 x 19 x 1cm.



63290 Grillplanker i ahorn

Grillplanker fremstillet af 100% naturligt canadisk ahorn, 2-pak. 38x19x1 cm. 38 x 19 x 1cm.



63270 Grillplanke fra vinfad

Forestil dig din yndlingsret som hvidfisk, vildtfilet eller kamben præsenteret på denne vintonede egefadstav, let forkullet og aromatisk – noget der får munden til at løbe i vand. Læg i blød, smør med olie, grill, nyd! 26,5 x 2,5 x 8,5cm.



68425 Skærebræt i cedertræ

Skærebrættet fra Broil King® er fremstillet i 100% cedertræ og har en ekstra stor skæreovertale med en dyb rille, der gør brættet perfekt til større stykker kød. Det bedste af det hele er, at skærebrættet garanteret tåler maskinopvask. 50 x 28 x 4cm.

63980 Grillstarter til trækul

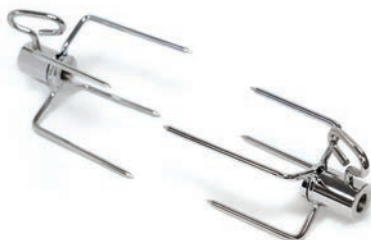
Robust Broil King®-design helt i rustfrit stål med håndtag i varmebestandigt, hærdet plast. Tænder op til 1 kg trækul/briketter uden tændvæske. Læg ganske enkelt et stykke sammenkrøllet avis i bunden af grillstarteren, tilsæt trækul/briketter, og tænd papiret. Takket være venturieffekten antændes kullene/briketterne inden for fem til ti minutter. 35 x 20 x 28cm.





60523 Rotiserisæt

Rotiserisæt universal inklusive motor med strømafbryder, spyd, kraftige grillgaffler, modvægt og universalbeslag til griller med 3 og 4 brændere fra Broil King®. Spyddet kan forlænges med yderligere 15 cm efter behov. 220 V EU-kontakt. 85 x 10 x 13cm.



50502 Rotisererigafler

2-pak. LxBxH: 13,5x8,5x8,5cm.



60745 Risløfter

Risløfteren i rustfrit stål med håndtag i varmebestandigt, hærdet plast løfter let både støbte og rustfri grillriste i Broil King® griller, da den har to forskellige riller. Passer også til art. nr. 69722/69822.



64310 Brænder/vedligeholdelsessæt

Venturibørste med skraber, nål og børste i rustfrit stål.

50420 Drypform, stor

Drypforme til indirekte grilning og smagssætning med røgflis, krydderier, vin osv. 3-pak. 35 x 26 x 5cm.



50416 Drypform, lille

Droppforme til Sovereign, Signet og Monarch. 10-pak. 14,5 x 11,5 x 2,5cm.



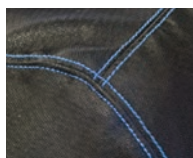
50936 Q-Lite™ LED-lampe

Broil King® Q-Lite™ er en LED-lampe med 360° roterende hoved og svingbar linse, der fastgøres på lågets håndtag og kan belyse hele grilloverfladen. Den holdbare konstruktion er vejrbestandig og leveres med 4 forskellige fæsteanordninger, har 5 lysstærke dioder beregnet til mad og batterier indgår. 17,5 x 9,5 x 3cm.



PREMIUM GRILLOVERTRÆK

Broil King® grillovertræk er fremstillet af slidstærk, vandafvisende PVC med vævet polyesterfor og integrerede lufthuller, der giver en bedre ventilation og fugtmodstand. Det er syet med blå, ekstra forstærkede, svungne "baseballsømme" og har velcrolukning, der giver en rigtig god pasform. Kvalitetsovertræk, der beskytter din kvalitetsgrill!



Vandafvisende PVC med kraftigt, vævet polyesterfor. De blå, ekstra forstærkede "baseball-sømme" giver overtrækket et robust look.

De kraftige gummihåndtag gør overtrækket let at løfte af.

Velcrolukningen giver en god pasform.

BESKYT DIN GRILL MOD VIND OG VEJR OG SNAVS

Vælg det rigtige overtræk til din grill:

68490	Imperial™ XLS / Regal™ XL
68492	Regal™ S590 PRO
68491	Regal™ S490 PRO
68488	Baron™/Crown™ 590
68487	Baron™/Crown™ 490/440/430/410
68470	Baron™/Crown™ 340/330/320/310
67420	Gem™ 340/320 Porta-Chef™ 320 / 120
68487	Signet™ 20/90
68470	Monarch™ 320/390
68489	Sovereign™ XL

Tak, fordi du ryger

RYGEFLIS GIVER ET ENESTÅENDE RESULTAT



I det moderne køkken kan det virke lidt bagvendt at bruge røg fra glødende træ for at give grillmaden en ekstra smagsdimension, men mange kulturer har i århundreder brugt røg til at bevare og give smag til kød. Tænk på rygning som en anden måde at krydre dine grillfavoritter på. Ligesom med al anden smagssætning er det vigtigt at afbalancere det med passende smagsnuancer fra marinader, krydderier og kødet i sig selv.

Rygning kan give smag til mad, der grilles i både gas- og kulgrill, men selvfølgelig også i en mere specialiseret kulrygning. Præcis som krydderier, giver forskellige træsorter meget forskellig smag (se tabellen nedenfor) – lige fra den intensive, krydrede smag af mesquitotræ og nøddetræ, til de søde og duftende smagsnuancer af æble og kirsebær. Hvis du aldrig har røget noget før, bør du starte i det små. Begynd med en lille smule flis (1 dl eller deromkring), læg det i blød i en halv time, og læg det derefter i en rygekasse i rustfrit stål eller smedjern. En rygekasse styrer luftflowet, så du opnår den bedste røgeffekt, og isolerer asken, så grillen holdes ren. Mildere smage som æble og kirsebær er en god måde at starte på.

Hvor der er røg, er der ild – eller er der? Det er meget vigtigt, at flisen faktisk ikke begynder at brænde. Røgen fra brændende flis er meget bitter og skarp og giver maden en ubehagelig smag. Den pludselige temperaturstigning kan også påvirke det samlede madlavningsresultat. Det er meget vigtigt at lægge flisen i blød og kontrollere tilberedningstemperaturen, når man anvender flis – specielt i en gasgrill. Nøglen til både temperatur- og røgeffekter at styre luft-flowet i en kulgrill – og det bliver lettere og lettere, jo mere erfaring du får.

Når du har fundet frem til mængden af flis, der kræves for at opnå en passende røgsmag, kan du eksperimentere med forskellige smagsvarianter af flis og også blandinger af forskellige smage. Mange verdensberømte grill-restauranter anvender blandinger – prøv æble og nøddetræ eller kirsebær og elletræ, der giver en rigtig "sød og røget" smagsoplevelse.

Træstykker er et godt supplement til din kulgrill, hvis du vil have en langsom langtidsgrilning – store stykker løvtræ har en længere gløde- og rygetid og passer godt til store grillkulstykker og er en ægte "southern barbecue"-klassiker.



TYPE	SMAG	IDEEL TIL
Mesquitotræ	Skarp, røget, krydret	Oksekød, svinekød
Nøddetræ	Skarp, røget	Oksekød, lam, svinekød
Whisky	Krydret, røget	Svinekød, fjerkræ, oksekød
Løn	Sød, røget	Svinekød, fjerkræ
Amr. valnød	Fyldig, aromatisk	Svinekød, fjerkræ, lam
Kirsebær	Sød, røget	Svinekød, fjerkræ
Æble	Sød, røget	Svinekød, fjerkræ, skaldyr, ost
Elletræ	Mild, røget	Lam, svinekød
Cedertræ	Mild, krydret, røget	Skaldyr, ost

MARINADER

ENKEL MARINERINGSGUIDE

Ingredienser	Eksempel	Marinerings Tid
Lam, oksekød og svinekød	Kødstykker, koteletter, kød i tern	2-4 timer
	Hel steg	4-6 timer (eller natten over)
Fjerkræ	Fileter, vinger, kyllingelår, dele	2-4 timer
	Helt fjerkræ	4-6 timer (eller natten over)
Skaldyr	Rejer og blæksprutter	1-2 timer
Fisk	Hel fisk, koteletter, fileter	15 minutter–1 time
Grøntsager	Squash, svampe, peberfrugter	15 minutter–1 time

Med marinader kan du skabe spændende og smagfulde retter. Marinader bruges til at gøre lidt sejere kødstykker mere møre og saftige. De fleste marinader indeholder ikke bare krydderurter, smagstilsætninger, olier og krydderier, men også en syreholdig ingrediens, som fx citronsaft, vin eller eddike. Det er den, der mørner kødet samtidig med, at den afbalancerer marinadens søde eller krydrede smag. Og marinader gør ikke bare, at maden smager godt – forskning har også vist, at de er sunde!

Olier

Olien i marinaden bidrager til at bevare madens naturlige smag og forhindrer også, at maden bliver tør. En del olier kan også give smag. Gode marinadeolier er olivenolie, sesamolie, jordnøddolie og olier med smag (fx chiliolie).

Syrer

Syreholdige ingredienser gør kødet mørt, fordi de nedbryder proteinerne. De blødgør overfladen og gør, at smagstofferne lettere kan optages. Almindelige syrer i marinader er bl.a. eddike, vin, sherry, friskpresset saft af citrusfrugter, yoghurt og kærnemælk. Yoghurt- og kærnemælksbaserede marinader holder maden saftig, mens citrusbaserede marinader kan "tilberede" rå fisk.

Smagssætninger

Det er smagssætningerne, som giver de unikke smage. Hvidløg, ingefær og løg er altid godt at bruge som basis, men du kan også bruge friske urter og chili, hvis maden skal have lidt mere bid, eller honning og sukker, hvis maden skal have en rund sødme. Almindelige smagssætninger i marinader er bl.a. skal fra citrusfrugter, soja, sennep, salt, peber, urter og krydderier.

Hvorfor marinerer vi maden?

Generelt gælder det, at jo længere maden får lov at tænke i marinaden, desto mere smag får den. Den optimale marinerings tid afhænger dog oftest af, hvad det er for noget kød, der skal marineres, dets størrelse og tykkelse, og hvilken type marinade du bruger.

Små eller møre stykker kød, fx okse-, lamme eller kyllingefilet og skaldyr, kræver kortere marinerings tid (som regel 2-4 timer).

Større eller sejere stykker kød, som fx skank, culottesteg eller bov, kræver længere tid (som regel 4-6 timer).

Vær forsigtig, når du bruger syreholdige marinader. Hvis du lader kødet ligge for længe i en marinade, som indeholder meget syre, kan det ændre farve og konsistens. For fx fiskefileter kan denne proces tage bare nogle få minutter.

Tørre krydderiblandinger

Det er ikke alle marinader, som indeholder væske – en del består kun af tørre ingredienser, som urter og krydderier. Disse tørre krydderiblandinger kaldes i Sverige ofte for "rub" (eng. "gnide"), og som navnet antyder, gnides de ind. Når du har gnedet krydderiblandingen ind i kødet, fjerkræet eller fisken, dækker du formen til med plastfolie og stiller den i køleskabet og lader kødet blive marineret.

Sikkerhedsråd

Marinader, der bruges til rå kød eller fjerkræ, kan bruges til at overhælde kødet med under tilberedningen.

Det kan også bruges i en sauce under forudsætning af, at saucen kommer op at koge. Hæld marinaden over i en lille kasserolle over høj varme, og kog den i fem minutter. Dette dræber eventuelle bakterier. Marinér kød, kylling og fisk i køleskabet.

“BEER CAN”- KYLLING

Ingredienser

Øldampene gør kødet saftigt, og den høje varme sikrer, at skindet bliver sprødt. En perfekt tilberedt kylling – hver gang. Et godt råd: Sørg for, at kyllingen sidder ordentligt på dåsen, inden du lukker låget, så dåsen ikke vælter, og al øllet løber ud. Når kyllingen er klar, og du skal tage den af grillen, skal du bruge grillhandsker og være meget forsigtig, så du ikke spilder indholdet i øldåsen – det kan være meget varmt. Lad kyllingen hvile i 10 minutter, inden du fjerner øldåsen.

1	hel kylling (ca. 1,8-2 kg)	1 ts.	sort peber
1	dåseøl (45 cl, den store udgave)	3 spsk.	af din favoritkrydderiblanding (rub)
2 spsk.	salt	2 spsk.	vegetabilsk olie

Forberedelse & tilberedning

Puds kyllingen ved at fjerne overflødig skin, fedt og indmad. Skyl kyllingen ind- og udvendigt, og dup den tør med køkkenrulle. Først gnidder du kyllingen forsigtigt med olie og derefter med salt, peber og krydderiblandingen – både ind- og udvendigt. Stil den til side. For varm grillen på HIGH.

Åbn øldåsen, og hæld halvdelen af øllet ud. Stil øldåsen i midten af kyllingeholderen af rustfrit stål. Tag et kyllingelår i hver hånd, og træk kyllingen ned over øldåsen.

Sluk for brænderne på den ene side af grillen, og indstil den anden side på MEDIUM. Placer kyllingeholderen på den slukkede side, så du bruger den indirekte grillmetode. Sørg for at kyllingen sidder ordentligt på holderen, inden du lukker låget.

Tilbered kyllingen på MEDIUM (indirekte varme) i ca. 1 1/4 time, eller til brystkødet har en indvendig temperatur på 77 °C. I den tykkeste del af låret skal temperaturen ligge på 83 °C.

Brug grillhandsker, og tag forsigtigt kyllingen af grillen. Lad den hvile i 10 minutter, inden du tager den af kyllingeholderen. Vær forsigtig, så du ikke spilder indholdet i øldåsen – det er meget varmt. Skær kyllingen ud, og server den med det samme.



69133 KYLLINGEHOLDER MED FORM

Kyllingeholder fra Broil King® er fremstillet i 100% rustfrit stål med en kraftig form og store 10 mm håndtag. I bunden af formen skrues øldåseholderen på, og den er tilstrækkelig stor til at rumme en 33 cl øldåse eller anvendes direkte med øl eller anden væske i, som fordampes gennem hullet i toppen. 28 x 22 x 7,5 cm.



LAKS PÅ PLANKE

Ingredienser

Rødt cedertræ er det, der oftest anvendes som grillplanke. Når det gøres rigtigt, giver denne grillmetode laksen en udsøgt og intens røget smag.

Laksefileter	Krydderier
Olivenerolie	Grillplanke i cedertræ

Forberedelse & tilberedning

Læg planken i blød i en time. OBS! Du kan tilføje planken smag ved at bruge forskellige væsker, fx Ginger Ale, øl, vand med havsalt eller friskpresset citronsaft. Forskellige smagssætninger giver forskellige resultater.

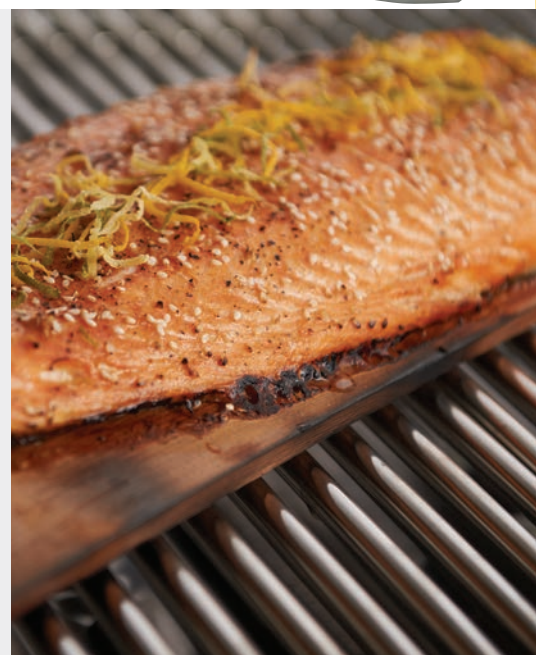
Når du har taget planken op af vandet, dupper du den tør med køkkenrulle og pensler den med olivenolie på begge sider. OBS! Du kan bruge olie med smag, hvis du vil variere smagen.

Pensl laksefileterne med olivenolie (almindelig eller med tilsat smag), og tilsæt den ønskede krydderiblanding.

Læg laksefileterne på plankens glatte side. Forvarm grillen på MEDIUM/LOW, placer planken med laksen på grillen, og luk låget. Tilbered den 15-20 minutter.

OBS! Hvis du bruger en hel laks, er tilberedningstiden ca. 45-50 minutter. Kontrollér, om laksen er klar. Kødet skal være uigennemsigtigt og være nemt at dele, når du tester det med en gaffel. Kontrollér den tykkeste del af fileten for at se, om laksen er klar. Ser vér laksen på en bund af grøntsager, og dryp den med friskpresset citron, lime eller appelsin. Velbekomme!

OBS! Hvis der går ild i planken under tilberedningen, lægger du låget på og slukker for brænderne. Inden du kasserer planken, bør du lade den ligge lidt i vand igen for at sikre, at alle gløder er helt slukkede.



63280 GRILLPLANKER I CEDERTRÆ

Grillplanke fremstillet af 100% naturligt canadisk cedertræ, 2-pak. 38 x 19 x 1 cm.





KOMBINÉR GRILLMAD **MED ØL OG VIN**

Det er selvfølgelig først og fremmest smagen på maden der afgør om det bliver et vellykket grillmåltid, men det mange ikke tænker på er at den drik de serverer til maden, næsten kan spille lige så

stor en rolle som maden selv. Alle ved, at øl og grilning går hånd i hånd, men der findes visse øltyper som er bedre at servere til maden end andre, og som forbedrer madens smag. Hvis du (eller dine gæster) ikke kan lide øl, passer vin også udmærket til grillet mad.

Nogle bliver nok overraskede over, at man ikke bare kan sætte vin og mad sammen ved at servere rødvin til rødt kød og hvidvin til fjerkræ og fisk.

Nedenfor har vi udarbejdet en kortfattet guide, som kan hjælpe dig med at vælge, hvilken type øl eller vin du bør kombinere, med hvad du nu end har lyst til at grille. Skål!

Hvis du skal grille lettere retter som vegetarmad, fisk og kylling, er øl som Weissbier eller Dunkelweiss et rigtig godt valg. Disse øltyper overdøver ikke den lækre kødsmag, men fuldender den i stedet på skønneste vis. Hvad vin angår, kan du prøve en let vin som fx en Ehrenfelser, Riesling eller Muscat eller en Sauvignon Blanc som komplement til de forskellige smage.

Hvis du laver pizza, varme sandwiches eller en fyldig suppe (ja, du kan tilberede alt dette på din grill), er Amber Ale et perfekt valg. At vælge den rette vin til pizza er derimod lidt mere tricky. En vegetarpizza smager skønt sammen med en

rød Petite Sirah. Hvis det er en pizza med kød, som fx krydret pølse eller kylling, fremhæver en Zinfandel de forskellige smagsnuancer fantastisk godt.

Mange kan godt lide at lave maden lidt ekstra krydret, når de griller. Hvis du hører til dem, kan du kombinere maden med en øl med en diskret humlesmag, fx Golden eller Blonde. Hvad angår vin, passer Riesling eller Pinot Blanc godt sammen med de fleste stærke retter.

Til mere bastante og tungere retter som steg, revelsben, flæskesteg eller lam vil du måske have noget, som kan matche maden, uden at det bliver for dominant. Her passer en pilsnerøl bedre, fordi den ikke er lige så tung som en ale. På vinfronten kan du prøve en fyldig rødvin som fx en egefadslagret Merlot, Cabernet Franc eller Shiraz. Disse vine har en fyldig smag, som matcher grillsmagen i denne slags kød rigtig godt.

Men hvad ville en grillaften være uden hamburgere og pølser? Den øl, som passer bedst til denne slags typisk grillmad er engelsk eller amerikansk mørk ale, som har det ekstra bid, der kræves for at "dæmpe" det fede og bidrage med en forfriskende smag. Med hensyn til vin så passer rosévin godt til næsten alt – især italienske pølser.

Grillet mad, øl og vin passer rigtig godt sammen, men det, der virkelig gør en grillaften speciel, er selvfølgelig muligheden for at være sammen med familie og venner og prøve nye smagsvarianter. Der findes ingen fast regel for, hvordan du skal kombinere mad og drikke. Det bedste, du kan gøre, er at teste forskellige kombinationer og finde ud af, hvad du bedst kan lide.



LAKSEKOTELETTER MED SESAM OG SOJA

Ingredienser

En hurtig men elegant middag.

2 spsk. dijonsennep	1 tsk. sesamfrø, ristet
3 spsk. farin	2 spsk. olivenolie
2 spsk. soja	salt og peber efter smag
1 tsk. sesamolie	4 laksekoteletter
1 spsk. vand	

Forberedelse & tilberedning

Bland de første fem ingredienser sammen. Forvarm grillen, og reducer varmen til MEDIUM. Pensl laksen med olivenolie, salt og peber efter smag. Læg fisken på grillristen, pensl med sojablandingen, og grill i 5 minutter. Vend forsigtigt, pensl med resten af blandingen, og grill i yderligere 5 minutter.

Drys ristede sesamfrø over, og server straks. Rist sesamfrøene på en lille stegepande ved lav varme under omrøring, til de er gyldenbrune.



64013 GRILLPENSEL

Grillpenslen fra Broil King® fremstilles i 1,8 mm rustfrit stål af højeste kvalitet og har et udskifteligt silkonehoved, der tåler op til 270°. Den U-formede børste er designet til at give generøs glaze eller pensle maden. Indbygget hængeskrog og et solidt håndtag i varmebestandigt, hærdet plast med Broil King®-logo i rustfrit stål. 47 x 2 x 2 cm.



WOKSTEGTE GRØNTSAGER

Ingredienser:

5 dl	broccolibuketter
5 dl	blomkålsbuketter
1 rød	peber skåret i tern à 2,5 cm
1	squash i skiver à 1 cm
2,5 dl	gulerødder i diagonale skiver
2,5 dl	sukkerærter (fjern tråden)
3 løg	i diagonale skiver

Garnering:

2 spsk.	frisk koriander, hakket
2 spsk.	tørristede sesamfrø

Marinade:

2 spsk.	rapsole
1 spsk.	sesamolie
1 tsk.	asiatisk chilisovs
1 spsk.	friskpresset limesaft
1 spsk.	østerssovs
1 spsk.	honning
1 fed	hvidløg, presset
1 spsk.	frisk ingefær, revet
1 tsk.	groft salt

Forberedelse & tilberedning

Forbered alle grøntsager, og læg dem i en stor skål. Bland ingredienserne til marinaden i en anden og mindre skål. Hæld marinaden over grøntsagerne, og vend dem, så stykkerne dækkes af marinade hele vejen rundt.

Forvarm grillen på HIGH, og stil den dybe wokpande på grillristen. Brug direkte grilning.

Pensl eller spray wokpanden godt med vegetabilsk olie. Læg alle grøntsagerne i wokpanden, og lynsteg dem. Læg derefter låget på grillen.

Vend grøntsagerne med grilltangen en gang i minuttet. Fortsæt i ca. 10 minutter, til grøntsagerne er tilpas sprøde og begynder at få en fin farve. Hold låget lukket, når du ikke vender grøntsagerne.

Tag wokpanden af grillen, og hæld de wokstegte grøntsager over på et serveringsfad. Drys med hakkede koriander og tørristede sesamfrø, og servér med det samme.

Disse grøntsager bliver delvist wokstegte og delvist ovnstegte, og det gør dem til disse superlækre, karamelliserede mundrette bidder.



69818 WOKPANDE

Grillwokken fra Broil King® er professionelt fremstillet af 1,2 mm rustfrit stål. Det overdimensionerede design giver dig mere grillplads, og dybden gør, at den kan rumme alt det, du vil wokstege. De store håndtag i 10 mm rustfrit stål og forhøjede perforeringer i bunden, der bløder det stramme design op og hjælper til at undgå, at maden brænder fast. 43x25x9 cm.



MIDDELHAVSPIZZA

Ingredienser

1 pizzabund (tynd hjemmelavet eller færdig)

1	benfrit kyllingebryst (forgrillet)	rødløg
200 g	fetaost	frisk basilikum
	Kalamataoliven — uden kerner	
	soltørrede tomater	

Balsamicoeddike

3 spsk.	olivenolie
3 spsk.	balsamicoeddike
	knust hakket hvidløg efter smag

Forberedelse & tilberedning

Bland ingredienserne i en skål. Læg kylling og grøntsager på pizzadejen efter smag.

Drys rigeligt med smuldret fetaost over. Dryp balsamicoeddiken over, og drys friskhakket basilikum på efter smag.

Bag på grillen i henhold til grillguiden for pizza. Læg pizzastenen på midten af grillristen. Drej begge brændere på HIGH, og forvarm grillen til 200—300°.

Skab din egen pizza med dit yndlingspålæg, og anvend pizzadej eller et andet tyndt brød. Færdig pizzabund kan også anvendes.

Hold øje med tilberedningen med jævne mellemrum, da tilberedningstemperatur og tider varierer meget mellem forskellige mærker og modeller af griller.

Pizzaen er klar, når osten er smeltet, og bunden har fået farve. Tag den af pizzastenen med den medfølgende træspade.

Lad stenen køle helt af, inden du forsøger at fjerne den fra grillen.



69805 PIZZASKÆRER MEZZALUNA

Mezzaluna betyder halvmåne, hvilket beskriver formen på denne professionelle pizzaskærer. Når man ruller mezzalunabladet gennem pizzaen, bliver fyldet liggende på plads, og det jævne tryk gør, at alle snit bliver rene. 12 x 39 x 2,5cm.



MUSLINGESPYD

Ingredienser

1/2 kg	kammuslinger	godt 1/2 dl	frisk citronsaft
1	dåse svampe	ca. 1/2 dl	persille, hakket
1	dåse ananas i stykker, drænet	1/2 tsk.	salt og en anelse peber
ca. 1/2 dl	vegetabilsk olie	12	skiver bacon
ca. 1/2 dl	soja		

Forberedelse & tilberedning

Optø kammuslingerne, hvis de er frosne. Fjern eventuelle skalpartikler, og skyl.

Læg svampe, ananas og kammuslinger i en skål. Bland vegetabilsk olie, soja, citronsaft, persille, salt og peber. Hæld sovsen over muslingeblandingen. Lad det stå i 30 minutter, og vend det en gang.

Steg bacon langsomt, til det er gennemstegt men ikke sprødt. Skær skiverne i to stykker.

Forvarm grillen på HIGH.

Sæt skiftevis kammuslinger, svampe, ananas og bacon på lange metallspyd.

Reducer varmen til MEDIUM/LOW. Læg spyddene på risten og grill dem, vend efter behov til muslingerne er gennemstegte.



64233 MULTIHOLDER/GRILLSPYDSÆT

Multiholderen i rustfrit stål med 6 stk. dobbelte grillspyd er et meget alsidigt grilltilbehør. Perfekt til steg, fjerkræ, grillspyd og revelsben. Rummer op til 6 rækker revelsben. 39 x 29 x 9cm.





VI ER DINE GRILL- EKSPERTER

STORT UDVALG

Vi har et stort udvalg af Broil King®-gasgrillere i alle prisklasser, og den kombinerede rygeovn/kulgrill Broil King Keg®. Til den rigtigt entusiastiske grillmester har vi vertikale rygeovne til både gas og kul samt en offsetgrill/rygeovn.

Desuden har vi et bredt sortiment af unikke og praktiske redskaber og tilbehør.

Broil King® har påtaget sig at sikre leverancen af ægte reservedele i mange år fremover.

PROFESSIONELLE RÅD

Vi giver dig de bedste råd om grilning. Vi kender hver en lille detalje om de produkter, vi sælger – lige fra grilltips til vedligeholdelse og rengøring.

ENGAGEREDE OG PASSIONEREDE

For os er udendørsgrillere ikke bare et sæsonprodukt. Vores personale består af dygtige, specialuddannede arbejdsgrupper, som hjælper dig med at få mest muligt ud af din grill – året rundt!

Broil King®
Great Barbecues Every Time

Broil King®
KEG

Broil King®
SMOKE™

Broil King®
PORTA-CHEF™