Broil King®
Great Barbecues Every Time

Sizzle

Today's barbecue lifestyle magazine

MADE IN NORTH AMERICA

GRILLIT, TARVIKKEET, VINKIT JA RUOKAOHJEITA

Sizzle

Today's barbecue lifestyle magazine

Sisällys

4 Me rakastamme grillaamista – ympäri vuoden!
Se on osa perinteitämme: tapa elää, josta kannattaa olla ylpeä.

6 Herkullinen grillatun maku
Grillausjärjestelmä takaa parhaan maun ja ainutlaatuisen lopputuloksen.

8 Grillausmenetelmät
Laajenna osaamisalaasi – opettele suora ja epäsuora grillaus, paahtaminen ja kypsennys lankulla.

10 Grillaa täydellistä lihaa
Lue, kuinka saat lihaan täydellisen raidallisen grillauspinnan joka kerta.

12 Broil King® KEG, pystysavustimet ja epäsuora savustin
Ota kotiisi savustamo

14 Broil King® -grillit ja savustimet
Laadukkaiden grillien ja savustimien valikoimamme.

30 Broil King® -grillaustarvikkeet
Parempia ruoanvalmistuselämyksiä ulkona.

40 Herkullisia ruokaohjeita
Tutustu kaikkien aikojen parhaisiin ohjeisiimme!

VALMISTUSMAALLA JA VALMISTAMISELLA ON MERKITYSTÄ

VALMISTETTU POHJOIS-AMERIKASSA YLPEYDELLÄ

Valmistamme erittäin suorituskykyisiä kaasugrillejä, joihin voit luottaa. Ne on valmistettu laadukkaista materiaaleista, jotta ne kestävät vuosikausia. Kaasugrillimme valmistetaan Pohjois-Amerikassa Huntingtonissa Indianassa, Dicksonissa Tennesseessä ja Waterloossa Ontariossa.

Niiden osat ovat ensisijaisesti peräisin pohjoisamerikkalaisilta alihankkijoilta, mutta tietyt osat ostetaan globaalisti. Osaavat työntekijät valmistavat grillien runko-osat, teräsvaunut ja -kaapit, sivupöydät ja monet muut osat Pohjois-Amerikassa laadukkaasta pohjoisamerikkalaisesta teräksestä.

Broil Kingin / Onward Manufacturing Companyn valmistaminen on kokonaisvaltaista. Kaikki alkaa suunnittelemisesta itse. Työkalut valmistetaan, metalliosat stanssataan, hitsataan, jauhemaalataan ja posliiniemaloidaan itse. Myös ruiskuvalu ja alumiinin valaminen, kokoaminen, pakkaaminen ja jakelu tehdään omin voimin. Emme tyydy vain kokoamaan. Hallitsemme koko prosessin, jotta laatu varmistetaan alusta loppuun.

Olemme vuonna 1906 perustettu perheyritys. Meillä on yli 30 vuoden kokemus laadukkaiden kaasugrillien valmistamisesta. Pidämme varastossa aitoja Broil King® -varaosia, joten olemme tarvittaessa apunasi. Jos mielessäsi on kysymyksiä tarvitset apua, osaava pohjoismainen tiimimme auttaa mielellään.

Me rakastamme grillaamista – ympäri vuoden!

Me rakastamme grillaamista! Se on osa perinteitämme: tapa elää, josta kannattaa olla ylpeä. Siksi kaikki Broil King® -grilli on valmistettu Pohjois-Amerikassa tekemään mausta mahdollisimman herkullisen ja tuottamaan ainutlaatuisia tuloksia: Great Barbecue Flavour™ (upea grillatun maku). Murean mehukkaita pihvejä grillattuina yhtä täydelliseksi kuin paikkakunnan parhaassa pihviravintolassa. Herkullinen grillattu kana tuottaa makuelämyksiä, joita et ole ennen kokenut. Kivellä paistettu pizza tuo mieleen italiaisravintolan, johon olet ihastunut. Tällaisia tuloksia ei synny muissa grilleissä. Kun pihallasi on Broil King®, mahdollisuuksia on rajattomasti.

GRILLIUUNI:

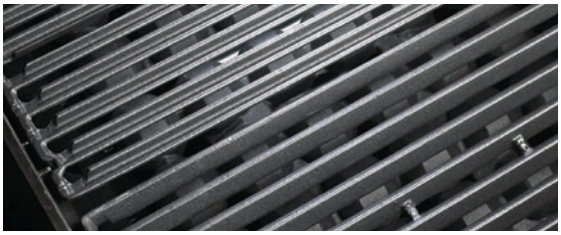
RUNSAASTI TILAA

Pinnalta rapea grillattu parsa, munakoiso tai kesäkurpitsa maistuu ja toimii kontrastina, kuten muutkin grillatut vihannekset. Kypsennä vaikka paisti tai grillaa kalkkuna. Tilaa riittää kyllä!

SIVUPOLTIN:

LISUKKEITA JA KASTIKKEITA

Keitä perunoita, valmista tai keitä kokoon kastikkeita, freesaa herkkusieniä ja sipulia… Voit valmistaa kaikkea mahdollista tarvitsematta juosta keittiön ja Broil King® -grillin välillä.



GRILLAUSRITILÄ:

TÄYDELLISIÄ PIHVEJÄ

Valuraudasta, ruostumattomasta teräksestä tai valetusta ruostumattomasta teräksestä valmistetut massiiviset Broil Kings -grillausritilät jättävät ammattilaistasoiset grillausraidat.

(Sivuilla 10–11 kerrotaan lihan grillaamisesta täydelliseksi.)

GRILLAUSVARUSTEET:

LOPUTTOMASTI MAHDOLLISUUKSIA

Kaikki välineet ja varusteet erilaisten ruokalajien luomiseen grillissä.

(Valikoima esitellään sivuilla 30-37.)

Broil King
Great Barbecues Every Time

PAIKOILLANNE... VALMIIT... GRILLAAMAAN!

Käytä tunti tai kaksi grillauskauteen valmistautumiseen. Kun nyt käytät pienen hetken kaasugrillisi puhdistamiseen ja tarkistamiseen, se pysyy kunnossa pidempään ja olet valmis uuteen mahtavaan grillauskauteen! Puhdista grilli ensin kuumentamalla, anna sen jäähtyä ja noudata sitten alla olevia ohjeita, niin grillisi on pian kuin uusi.

VAIHE 1

Irrota kaikki grillausritilät, lämpöhyllyt ja polttimet. Käytä kovaa harjaa rasvajäänteiden poistamiseen grilliuunin sisäosista. Hankaa sisä- ja ulko-osia miedolla astianpesuaineella Poista jäämät lastalla tai imurilla.

Älä koskaan käytä grillin puhdistukseen uuninpuhdistusainetta, koska se saattaa syövyttää grillin osia.

VAIHE 2

Varmista, ettei polttimissa tai niiden liittimissä ole vaurioita. Muussa tapauksessa polttimet on vaihdettava. Poista aukoista mahdollinen lika hammastikulla. Varo vahingoittamasta niitä. Tarkista kaikki sytytystulpat ruosteen tai löystymisen varalta, ja puhdista elektrodi liasta. Puhdista sitten polttimien putket venturi-harjalla. On erittäin tärkeää pitää nämä putket puhtaina. Hämähäkit rakentavat mielellään pesänsä putkiin. Putkien tukkeutuminen voi aiheuttaa vaurioita.

VAIHE 3

Tarkista lämmönsiirtimet (Flav-R-Wave™ -aaltoprofiilit). Jos sinulla on lämpölevy, poista siitä mahdollinen rasva ja lika ja tarkista, ettei se ole ruostunut.

VAIHE 4

Tarkista, että grillausritilöissä ei ole halkeamia saumakohdissa. Harjaa pois kiinnikuivunut lika. Jos sinulla on valurautaritilät, sivele ne öljyllä, jotta ruoka ei tartu kiinni eikä ruostetta pääse muodostumaan.

VAIHE 5

Tarkista, ettei kaasuletkussa ole halkeamia tai vuotoja. Se on helppo tehdä levittämällä saippualiuosta kaasuletkun liittimiin ja venttiiliin. Avaa kaasunsyöttö hitaasti ja katso, muodostuuko letkuun vuodosta kertovia kuplia. Yritä kiristää liitoksia ja kokeile uudelleen. Jos letku vuotaa, kaasuliitännät on vaihdettava.

VAIHE 6

Tarkista lopuksi säädin, lämpömittari ja kädensija. Näiden osien vaihtaminen saa grillin näyttämään kuin uudelta.

VIHJE!

Grilliä ei tarvitse puhdistaa heti käyttämisen jälkeen. Puhdistaminen sujuu helpommin ennen seuraavaa käyttökertaa kuumentamalla grilliä HIGH-asennossa 7-10 minuutin ajan kannen ollessa suljettuna. Kun harjaat mahdolliset ruokajäämät teräsharjalla, grillistä tulee puhdas.

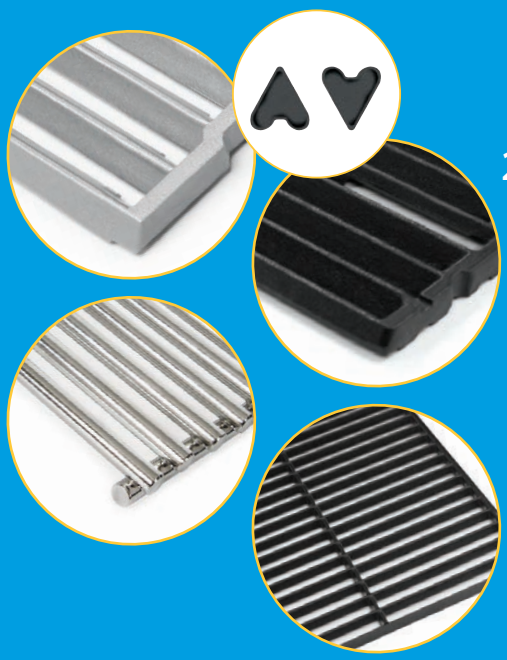
Herkullinen grillatun maku

Grillausjärjestelmä takaa parhaan maun ja ainutlaatuisen lopputuloksen

Broil King® -kaasugrillit on suunniteltu kestämään. Ne tarjoavat verratonta monipuolisuutta kesäkeittiöön. Legendaarisen Broil King® -grillausjärjestelmän avulla voit grillata mielesi mukaan lähes mitä tahansa. Saat täydelliseksi grillattuja pihvejä, broileria tai jopa paisteja. Voit vaikka leipoa. Grillausjärjestelmän kaikki osat on suunniteltu tiettyä tarkoitusta varten. Kun niitä käytetään yhdessä, lopputuloksesta tulee ainutlaatuinen. Broil King® antaa jäljittelemättömän herkullisen grillatun maun.

1. GRILLIUUNI: Uskomaton lämpöeristys

Uuni on valmistettu joko muottivaletusta alumiinista tai ruostumattomasta teräksestä. Kestävä materiaali eristää lämpöä tehokkaasti. Grilliuuni toimii kuin kiertoilmauuni. Ruoka valmistuu tasaisesti. Lihaneste ja rasva höyrystyy uunin alaosassa, joten tippa-alusta pysyy aina tyhjänä. Maku pysyy ruoassa, sillä sinne se kuuluukin.

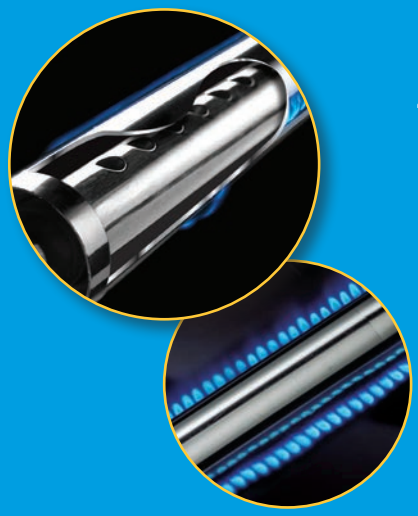


2. GRILLAUSRITILÄT: Ammattitasoiset grilliraidat

Valuraudasta, ruostumattomasta teräksestä tai valetusta ruostumattomasta teräksestä valmistetut grillausritilät pitävät lämmön tasaisena, jättävät kauniit grilliraidat sekä säilyttävät ruoan maukkaana ja mehukkaana. Kestävät, valetut ritilät voidaan kääntää, sillä niissä on kaksi erilaista puolta. Yksi puoli on muotoiltu niin, että se jättää grillattavaan pintaan täydelliset raidat. Toisen puolen urat keräävät lihanesteen, joka höyrystyy ja tekee lihasta mehevän.

3. FLAV-R-WAVE™: Uskomaton maku

Lihaneste ja rasva höyrystyvät heti pudottuaan ruostumattomasta teräksestä valmistetulle Flav-R-Wave™- pinnalle. Tällöin muodostuva höyry läpäisee ruoan ja antaa sille vastustamattoman herkullisen grillatun maun. Flav-R-Wave™ saa lämmön leviämään tasaisesti koko pinnalle ja suojaa polttimia.



4. POLTTIMET: Tehoa ja suorituskykyä

Korkealaatuiset, ruostumattomasta teräksestä valmistetut polttimet, joiden molemmilla puolilla on polttoaukot, varmistavat täyden tehon koko grillausalalla. Ne lämpiävät 350-asteisiksi muutamassa minuutissa, joten grillaaminen sujuu tehokkaasti. Patentoiduilla Dual Tube™ -polttimilla on 10 vuoden takuu, muilla 3–5 vuoden.

5. HALLINTA: Täydellinen lämpötila

Linear-Flow™-venttiileissä on 180 asteen Sensi-Touch™-säädin, joten voit hallita grillin lämpötilaa täydellisesti. Voit asettaa lämpötilan juuri sopivaksi ruskistusta, uunissa valmistusta tai pitkään jatkuvaa hidasta kypsennystä varten.

Grillausmenetelmät

Menetelmien avulla saat kaiken hyödyn grillistäsi ja teet vaikutuksen vieraisiisi!

Grillissä voi laittaa ruokaa monin eri tavoin. Menetelmän valintaan vaikuttavat muun muassa se, millaista lihaa käytetään ja minkätyyppistä ruokaa halutaan valmistaa. Oikeilla asetuksilla grillissä voi myös laittaa samanaikaisesti useita erityyppisiä ruokia useilla eri menetelmillä. Tällä sivulla voit tutustua neljään tärkeimpään grillausmenetelmään: suoraan grillaukseen, epäsuoraan grillaukseen, varrasmenetelmään ja grillaukseen lankulla.

1. Suora grillaus

Suoran grillauksen menetelmässä ruoka kypsennetään ritilällä suoraan liekkien päällä. Suosittelemme suoraa grillausta useimmille yksinkertaisille ruokalajeille, kuten pihveille, kyljyksille, kalalle, hampurilaisille, vartaille ja vihanneksille, sekä muille nopeasti kypsyville aineksille.

Saat parhaat tulokset toimimalla seuraavasti: *(kuva 1)*

1. Kuumenna grilliä HIGH-teholla 5–10 minuuttia.
2. Poista mahdolliset grillausjäämät ritilästä käyttämällä teräksista grilliharjaa.
3. Suihkuta tai sivele grillausritilä kasvisöljyllä, jotta ruoka ei tartu siihen.
4. Alenna lämpötila haluamallesi tasolle.
5. Aseta grillattava ruoka ritilälle.
6. Siinä se. Mehän sanoimme, että se on helppoa.

2. Epäsuora grillaus

Epäsuora grillaustekniikka on ainoa menetelmä, jolla voidaan valmistaa suuria lihapaloja, kuten pihvejä tai kokonaista kanaa. Aivan kuten tekniikan nimi kertoo, ruokaa ei grillata suoraan tulella, vaan se kypsennetään kuumalla ilmalla, joka kiertää grillissä. Olemassa on kaksi erilaista epäsuoraa grillaustapaa. Molemmat niistä edellyttävät alhaista lämpötilaa ja suljettua luukkua. Ensimmäinen tekniikka on pisaramenetelmä ja toisessa liha kypsennetään sammutetulla polttimella. Ruokaa ei tarvitse käännellä tai valella. Grillaus sujuu vaivattomasti, eivätkä liekit pääse leimahtamaan yhtäkkiä.

Epäsuora grillaus: Pisaramenetelmä *(kuva 2)*

Pisaramenetelmässä lihaneste ja rasva putoilevat alas ja sekoittuvat tippa-astian sisältöön. Seos kuumentuu ja höyrystyy, jolloin höyry valelee ja maustaa ruokaa automaattisesti. Näin ruoka saa halutun maun ja lihasta, kanasta tai kalkkunasta tulee mehukasta ja mureaa.

Pisaramenetelmän käyttäminen:

1. Irrota ritilä ja aseta tippa-astia Flav-R-Waves™ -aaltoprofiilien päälle.
2. Kaada sitten tippa-astiaan vettä tai muuta nestettä, esimerkiksi hedelmämehua tai viiniä.
3. Aseta grillausritilä takaisin paikalleen.
4. Kuumenna grilliä HIGH-asetuksella 10 minuuttia ja madalla lämpö MEDIUM- tai MEDIUM/LOW-tasolle.
5. Suihkuta tai sivele grillausritilä kasviöljyllä. Aseta ruoka grillausritilälle tippa-astian päälle.
6. Sulje luukku, rentoudu ja odota herkullista ateriaa. Älä koskaan anna tippa-astian kuivua.

Epäsuora grillaus:
Kypsennys yhdellä polttimella *(kuva 3)*

1. Aseta tippa-astia grillausritilän alle ruostumattomasta teräksestä valmistettujen Flave-R-Waves™-aaltoprofi ilien päälle grillin toiselle puolelle, josta sammutat polttimen.
2. Kuumenna grilli HIGH-asetuksella ja sammuta sitten toinen polttimista.
3. Suihkuta tai sivele ritilä kasviöljyllä.
4. Ruskista liha joka puolelta sytytetyn polttimen avulla. Siirrä liha sitten sammutetun polttimen puolelle.
5. Säädä lämpö siten, että haluttu lämpötila säilyy (yleensä MEDIUM-asetus).
6. Tämä valmistustapa tuottaa uskomattoman herkullisen lopputuloksen, Pihvien lisäksi voit kypsentää paksuja lihapaloja, kyljyksiä ja broilerinpaloja.

3. Varrasmenetlmä

Koska lihaa pyöritetään jatkuvasti kypsennyksen aikana, luonnolliset lihanesteet valelevat koko ajan sen pintaa. Näin lihasta tulee erityisen mehukasta ja mureaa.

Hyviä vihjeitä: *(kuva 4)*

1. Aseta liha vartaan keskelle.
2. Jos grillaat lintua, sido siivet ja koivet kunnolla, jotta ne eivät pala.
3. Aseta tippa-astia lihan alle. Siihen kertyvästä lihanesteestä saat herkullisen kastikkeen.

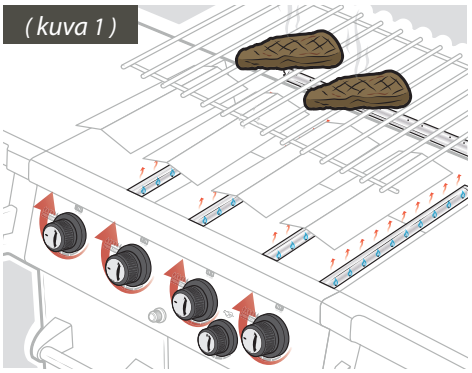
4. Kypsennys lankulla

Puulankulla kypsentäminen on hieno ja ainutlaatuinen grillaustekniikka. Tämä on varma tapa saavuttaa haluttu lopputulos ja tehdä vaikutus päivällisvieraisiin. Grillin polttimien yläpuolella olevasta lankusta lähtevä savu maustaa lihan ja antaa sille jäljittelemättömän grillatun maun.

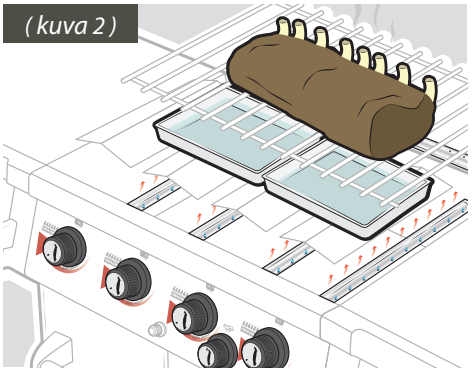
Lankulla grillaaminen on helppoa. *(kuva 5)*

1. Liota lankkua vähintään tunnin ajan ja taputtele se kuivaksi.
2. Esikuumenna grilliä HIGH-asetuksella 10 minuuttia.
3. Sivele lankku molemmilta puolilta oliiviöljyllä. Aseta lankulle grillattava maustettu ruoka.
4. Laita lankku suoraan grilliin kuumien osien päälle. Madalla lämpötila MEDIUM-LOW asetukselle.
5. Grillaa ruoka haluamaasi kypsyysasteeseen. Näin olet valmistanut ensimmäisen lankkupihvisi! Seetripuiset lankut sopivat täydellisesti lohelle, mutta niitä kannattaa kokeilla myös lihalle. Vaahtera sopii hienosti porsaanlihalle ja leppä lampaanlihalle.

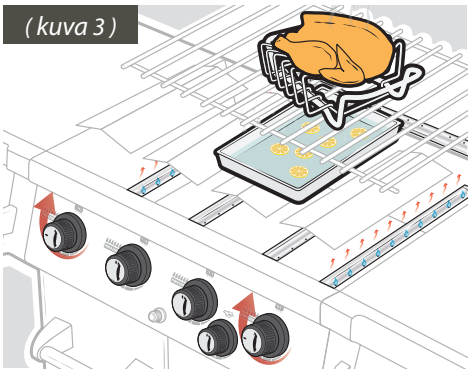
(kuva 1)



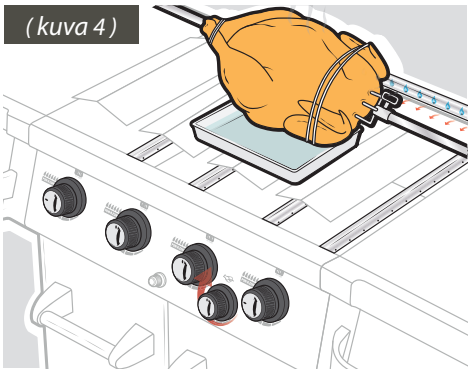
(kuva 2)



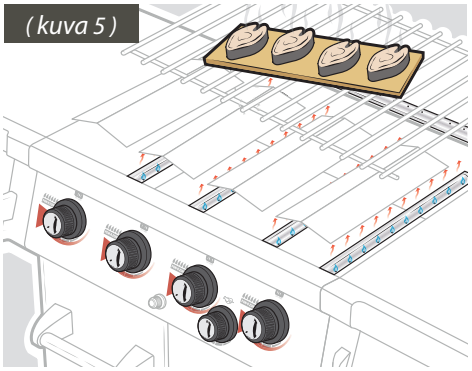
(kuva 3)



(kuva 4)



(kuva 5)

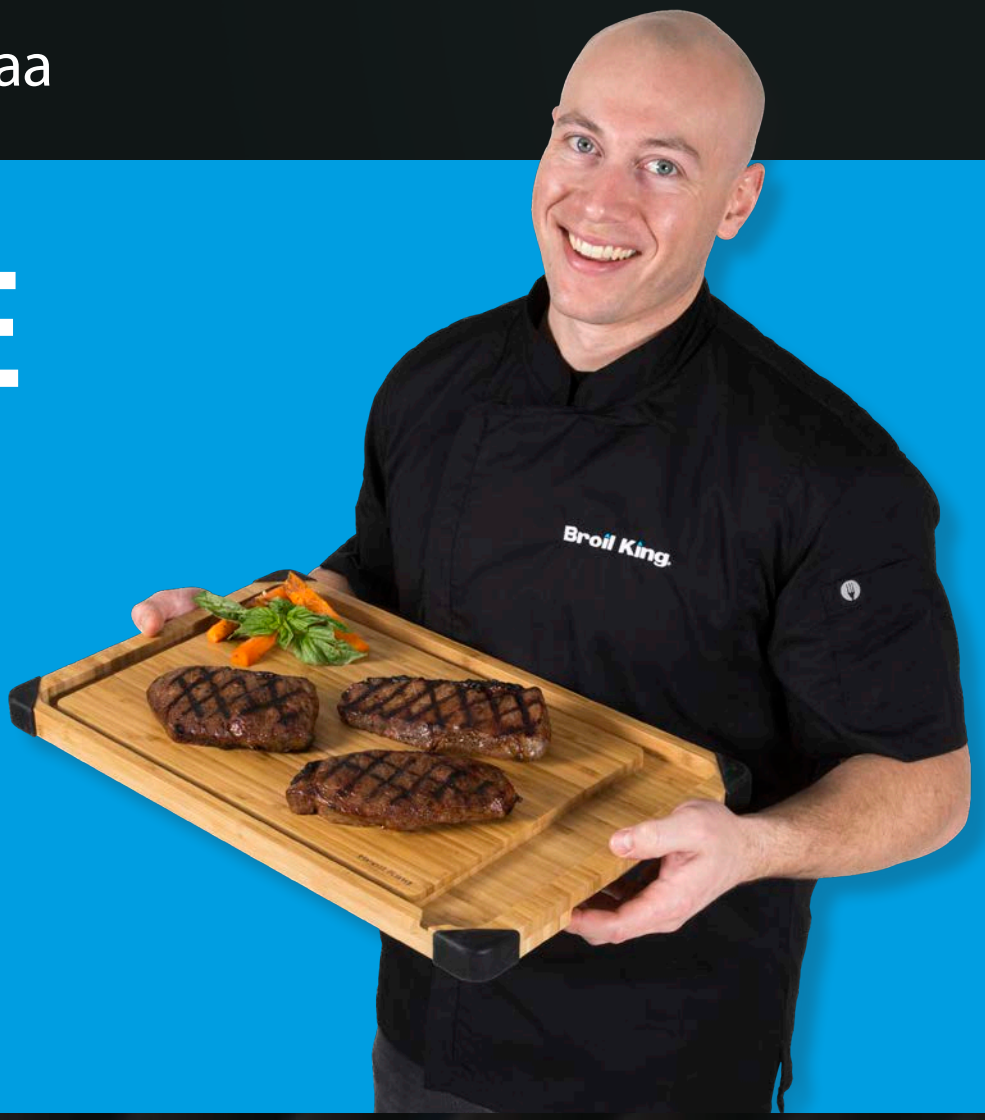


HUOM!

Grillaa aina kansi suljettuna, jotta lämpötila pysyy tasaisena ja saavutat parhaat tulokset.

VALITSE OIKEIN

Broil King® -kaasugrillit on rakennettu siten, että niillä on helppo valmistaa täydellistä lihaa. Täältä saat tietoja ja vinkkejä parhaan lihapalan valitsemiseen, marinadien käyttöön ja mahtavan lopputuloksen saavuttamiseen jokaisella grillauskerralla.

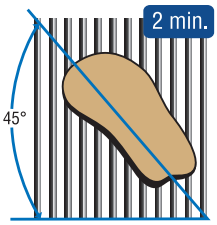


GRILLAUSOPAS TÄYDELLISEN **LIHAN** KYPSENTÄMISEEN

Jos haluat grillata täydellisen lähes läpikypsän (noin 2,5 cm paksun) ulkofi leepihvin, noudata näitä yksinkertaisia ohjeita. Marinoi lihaa tunti huoneenlämmössä tai 24 tuntia jääkaapissa. Jos pidät lihaa jääkaapissa, ota se huoneenlämpöön puoli tuntia ennen grillaamista. Siten se kypsyy tasaisesti. Valitse asetus MEDIUM/HIGH ja anna grillin kuumentua. Sivele ritilät öljyllä ja noudata ohjeita.

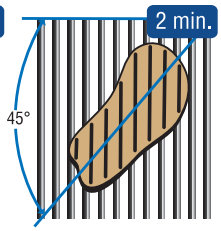
Lihan tyyppi	Lihan paksuus (cm)			Lämpöasetus	Aika/puoli				Kypsennysaika yhteensä
Viipale	3 ¾	2 ½	2		A	B	C	D	
			Verinen	High	1 ½	1 ½	1 ½	1 ½	6 minuuttia
		Verinen	Medium/verinen	High	1 ¾	1 ¾	1 ¾	1 ¾	7 minuuttia
	Verinen	Medium/verinen	Medium	Medium/High	2	2	2	2	8 minuuttia
	Medium/verinen	Medium	Läpikypsä	Medium/High	2 ¼	2 ¼	2 ¼	2 ¼	9 minuuttia
	Medium	Läpikypsä		Medium	2 ½	2 ½	2 ½	2 ½	10 minuuttia
	Läpikypsä			Medium	3	3	3	3	12 minuuttia

Laita liha kuumalle ritilälle.

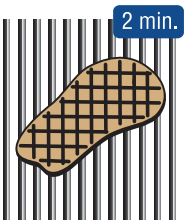


Käännä lihaa kuvan osoittamalla tavalla.

Käännä liha ympäri ja sitten taas 90 astetta sivulle.



Käännä lihaa viimeisen kerran.



Huom!

Lihapalojen, joissa on luu, kypsennys kestää hieman kauemmin. Kypsennysaikaan vaikuttavat sellaiset tekijät kuin tuuli, ulkolämpötila ja lihan paksuus ja lämpötila, jossa se laitetaan grilliin.

VALITSE OIKEIN

Marketissa ja lihakaupassa olet varmasti nähnyt jäljempänä lueteltuja lihapaloja. Et ehkä kuitenkaan tiedä, mitä eri termit tarkalleen ottaen tarkoittavat. Ei se mitään, kohta nimittäin tiedät. Haluamme auttaa sinua erottamaan suosituimmat ruhonosat toisistaan aina T-luupihvistä paahtopaistiin.

E. Entrecôte:

Entrecôtea myydään sekä kokonaisina että viipaleina. Se on yksi markkinoiden suosituimmista ja mehukkaimmista lihapaloista. Liha on mureaa ja rasvaisempaa kuin muissa ruhonosissa. Marmorointi tekee entrecôtesta erittäin murean ja maukkaan lihan.

C. T-luupihvi:

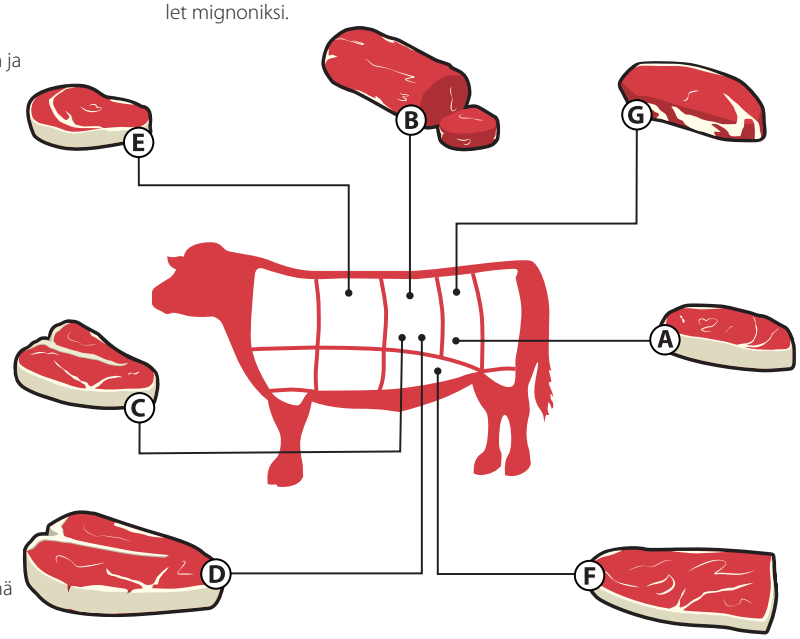
T-luupihvi on kaksinkertainen pihvi, jossa T-kirjaimen muotoinen luu erottaa fi leen suuremmasta lihapalasta. T-luupihvit eivät ole yhtä mureita kuin häränkyljykset, vaikka ovatkin erinomaisia.

D. Häränkyljys:

Häränkyljys on lihaa kaksoispihvin paksulta puolelta. Häränkyljys koostuu T-kirjaimen muotoisesta luusta ja suuresta fi leepalasta. Tämä pihvi on erittäin suosittu Pohjois-Amerikassa.

B. Häränseläke:

Häränfi lee on erittäin murea lihapala. Se sijaitsee selkärangan vierellä ruhon sisäpuolella, mistä syystä sitä kutsutaan myös sisäfi leeksi. Tämä lihas on käytössä vain vähän, joten se on erittäin mureaa. Kun fi lee leikataan paloiksi, sitä kutsutaan fi let mignoniksi.



G. Paahtopaisti:

Paahtopaisti sijaitsee selkärangan loppupäässä, fi leen ja ranskanpaistin välissä. Paahtopaistia myydään sekä kokonaisina että viipaleina. Se on erittäin mureaa, maukasta ja vähärasvaista lihaa, joka on parhaimmillaan riiputettuna.

A. Välikyljys:

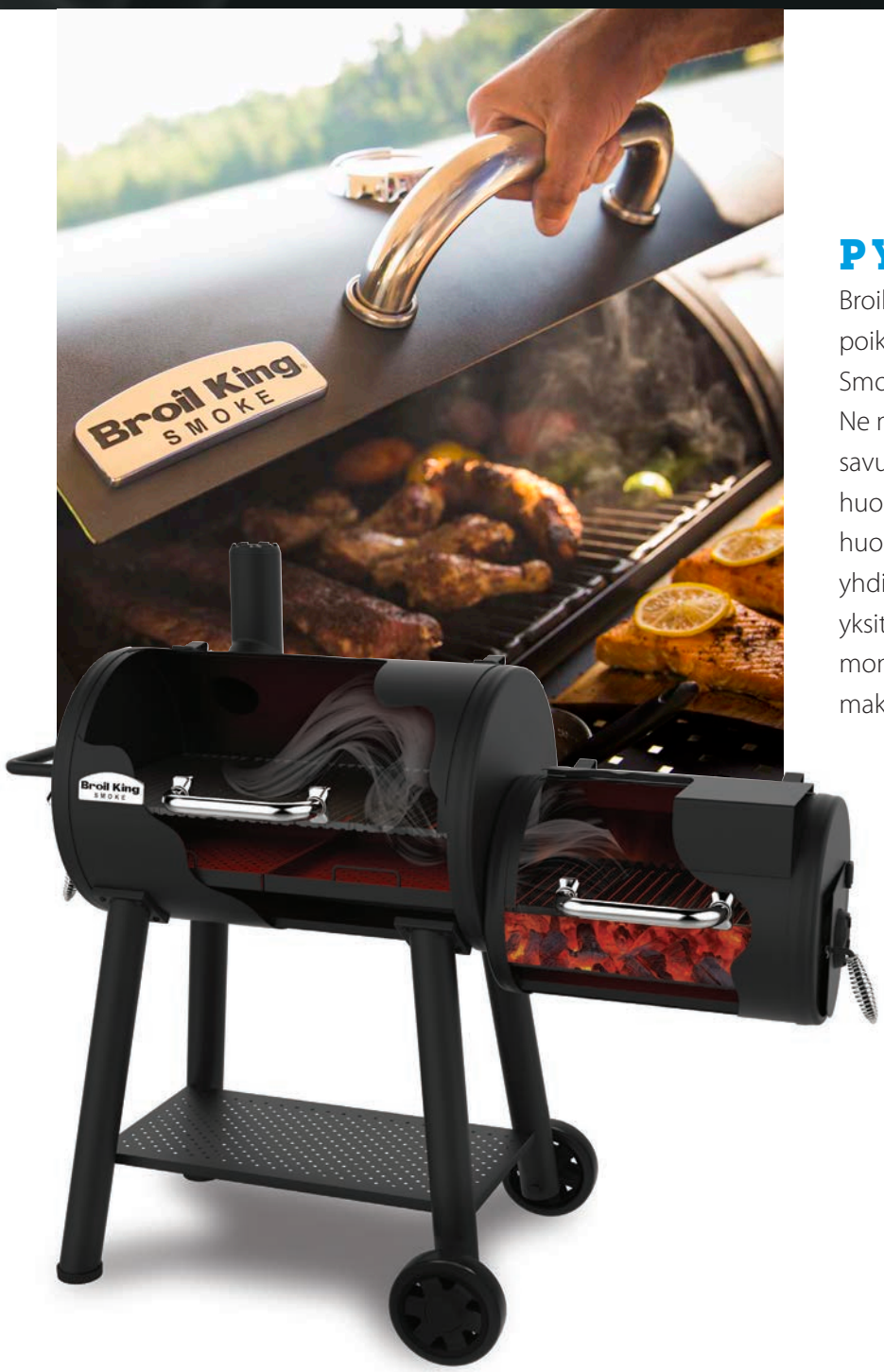
Tämä murea, kunnolla marmoroitunut ja aromikas naudan osa soveltuu mainiosti grillattavaksi. Välikyljys leikataan yhdestä lihaksesta, joten se kypsyy grillissä tasaisesti. Se voidaan leikata ½ – 2 cm:n viipaleiksi tai paksummiksi.

F. Kylki:

Kylki saadaan nautaeläimen vatsalihaksista. Kylki on paljon sitkeämpää kuin entrecôte ja pihvi, joten monissa ohjeissa tämä liha marinoidaan tai haudutetaan.

Nyt tunnet suosituimmat lihapalat, joten on aika omistautua toiselle tärkeälle aiheelle – marinadeille! (Jatkuu sivulla 39)

Ota kotiisi savustamo



PYSTYSAVUSTIMET

Broil King® esittelee ylpeänä uudet poikkeukselliset pystysavustimet. Broil King® Smoke™ on saatavana kaasu- ja hiilikäyttöisenä. Ne molemmat saavat aikaan aidon Smoke™-savuaromin. Kaikki osat on valmistettu huolellisesti ja tarkasti. Tässä savustimessa huomaa yksityiskohtien laadun. Broil King® yhdistää kestävän rakenteen tyylikkäisiin yksityiskohtiin ja ruoanvalmistuksen monipuolisuuteen. Herkullista ruokaa, hyvää makua ja mukavaa grillaamista joka kerralla.

EPÄSUORA GRILLAUS/SAVUSTUS

Taitavasti muotoiltu epäsuoraan grillaamiseen/savustamiseen tarkoitettu Broil King® Smoke tuottaa yhtä suurta ruoanvalmistuksen iloa kuin kaasulla toimivat mallit. Sen muotoilu perustuu Yhdysvaltojen etelävaltioiden barbecue-grillaamisperinteisiin. Pystysavustimien tavoin epäsuorasti kypsentävät grillit ja savustimet täyttävät korkeat Broil King® -vaatimukset. Suurissa kammioissa on runsaasti tilaa hitaalle kypsentämiselle matalassa lämpötilassa ja hiiligrillaamiselle korkeassa lämpötilassa. Pieni kammio tuottaa aitoa savunmakua, joka nostaa veden kielelle. Uusi epäsuoraan grillaamiseen ja savustamiseen tarkoitettu Smoke™ täydentää Broil King® -perhettä mainiosti.

KEG

Nauti ruoanvalmistamisen ilosta ja aidosta grillatun mausta. Patentoitu Broil King Keg® on nerokas hiiligrilli/savustin. Se tuo tullessaan monia etuja verrattuna perinteisiin hiiligrilleihin ja muihin Kamado-tyyppisiin grilleihin verrattuna. Useimmita keraamisista Kamado-tyyppisistä grilleistä poiketen Kegissä on teräksiset kaksoisseinämät, joiden välissä on laadukas eristys. Teknisesti kehittynyt muoto ja rakenne varmistavat jatkuvan tasaisen lämmön, jotta voit kypsentää ruokaa pitkään matalassa lämmössä..

NÄIN SE TOIMII

Kegin ainutlaatuinen muoto on suunniteltu erityisesti tehokkaaseen konvektiogrillaamiseen. Sen kaksinkertaiset eristetyt seinämät pitävät lämmön sisällä.

Imperial™

Ruostumattomasta valetusta teräksestä valmistetut grillausritilät eristävät lämpöä tehokkaasti. Ne ruskistavat nopeasti, jotta lihamehut ja maut jäävät grillattavan ruoan sisään. Kaksipuolisten ritilöiden toinen puoli on muotoiltu niin, että se jättää grillattavaan pintaan täydellisen kuvion. Toisella puolella olevat urat keräävät valuvan lihasnesteen, joka höyrystyy ja tekee lihasta mehevän. Helppo puhdistaa, erittäin kestäviä.

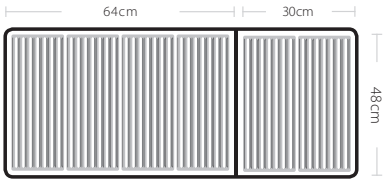
Sisältää Premium-rotisserisarjan. Kestävä varras ja haarukat, jotka on valmistettu ruostumattomasta teräksestä. Varras pyörii, jolloin valuvat nesteet tekevät lihasta erinomaisen mehukasta ja mureaa.

Tehokas sivupoltin laajentaa ruoanlaittomahdollisuuksia. Voit valmistaa grillatessasi helposti myös lisukkeet, keitot ja kastikkeet, jotka vievät kielen mennessään.

LIMITED
LIFETIME WARRANTY
ON COOK BOX
10 YEAR WARRANTY ON BURNER
2 YEAR WARRANTY ON PARTS & PAINT

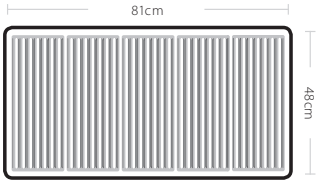
GRILLAUSALA

IMPERIAL™ XLS



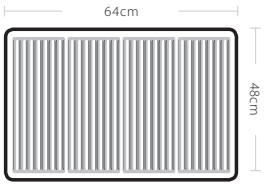
Kaksipuoliset grillausritilät valettua ruostumatonta terästä

IMPERIAL™ 590



Kaksipuoliset grillausritilät valettua ruostumatonta terästä

IMPERIAL™ 490



Kaksipuoliset grillausritilät valettua ruostumatonta terästä

957883 NO
Mitat koottuna
P:193 S:63 K:123

IMPERIAL™ XLS

17,6 kW:n poltinjärjestelmä ruostumatonta terästä
Ammattikäyttöön tarkoitettu 2,7 kW:n sivupoltin valurautaa
Taaempi 4,4 kW:n varraspoltin ruostumatonta terästä
Sisältää Premium-rotisserisarjan
6 patentoitua Dual-Tube™-poltinta ruostumatonta terästä
Kaksi erillistä grillausuunia
Kokonaisgrillausala 6452 cm2, 2 posliiniemaloitua lämpimänäpitotasoa
Ammattilaistasoiset kaksipuoliset grillausritilät valettua ruostumatonta terästä
Flav-R-Wave™-grillausjärjestelmä ruostumatonta terästä
Linear-Flow™-venttiilit ja 180° Sensi-Touch™ -säätimet
Elektroninen Sure-Lite™-sytytysjärjestelmä
2 Deluxe Accu-Temp™ -lämpömittaria
Kansi ruostumatonta terästä, päädyt valettua alumiinia
Grillausosa ruostumatonta terästä, päädyt valettua alumiinia
Valaistus grilliuuneissa
Ohjauspaneelissa valaistut säätimet ja sytytyspainike ympärivuotiseen grillaamiseen
Sivutasot ruostumatonta terästä, maustehylly ja ulos vedettävä laatikko valettua alumiinia
Kookkaat säilytyslaatikot ja -kaappi ruostumatonta terästä
Tukevat kääntyvät ja lukittavat pyörät
Level Q™-tasoituskappaleet etupyörissä

957883 NO
Mitat koottuna
P:175 S:63 K:123

IMPERIAL™ 590

16 kW:n poltinjärjestelmä ruostumatonta terästä
Ammattikäyttöön tarkoitettu 2,7 kW:n sivupoltin valurautaa
Taaempi 4,4 kW:n varraspoltin ruostumatonta terästä
Sisältää Premium-rotisserisarjan
5 patentoitua Dual-Tube™-poltinta ruostumatonta terästä
Kokonaisgrillausala 5645 cm2, sis. posliiniemaloitu lämpimänäpitotaso
Ammattilaistasoiset kaksipuoliset grillausritilät valettua ruostumatonta terästä
Flav-R-Wave™-grillausjärjestelmä ruostumatonta terästä
Linear-Flow™-venttiilit ja 180° Sensi-Touch™ -säätimet
Elektroninen Sure-Lite™-sytytysjärjestelmä
Deluxe Accu-Temp™ -lämpömittari
Kansi ruostumatonta terästä, päädyt valettua alumiinia
Grillausosa ruostumatonta terästä, päädyt valettua alumiinia
Valaistus grilliuuneissa
Ohjauspaneelissa valaistut säätimet ja sytytyspainike ympärivuotiseen grillaamiseen

956883 NO
Mitat koottuna
P:159 S:63 K:123

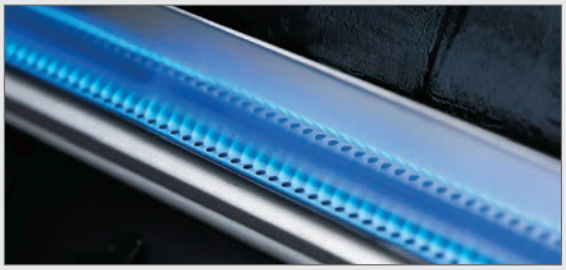
IMPERIAL™ 490

13,2 kW:n poltinjärjestelmä ruostumatonta terästä
Ammattikäyttöön tarkoitettu 2,7 kW:n sivupoltin valurautaa
Taaempi 4,4 kW:n varraspoltin ruostumatonta terästä
Sisältää Premium-rotisserisarjan
4 patentoitua Dual-Tube™-poltinta ruostumatonta terästä
Kokonaisgrillausala 4484 cm2, sis. posliiniemaloitu lämpimänäpitotaso
Ammattilaistasoiset kaksipuoliset grillausritilät valettua ruostumatonta terästä
Flav-R-Wave™-grillausjärjestelmä ruostumatonta terästä
Linear-Flow™-venttiilit ja 180° Sensi-Touch™ -säätimet
Deluxe Accu-Temp™ -lämpömittari
Elektroninen Sure-Lite™-sytytysjärjestelmä
Kansi ruostumatonta terästä, päädyt valettua alumiinia
Grillausosa ruostumatonta terästä, päädyt valettua alumiinia
Valaistus grilliuuneissa
Ohjauspaneelissa valaistut säätimet ja sytytyspainike ympärivuotiseen grillaamiseen

Regal™

Grillausritilät ruostumatonta terästä Ruostumattomat Broil King® -grillausritilät on valmistettu laadukkaasta 9 mm:n ruostumattomasta teräksestä, joten ne eristävät lämpöä tehokkaasti ja kestävät pitkään. Helppo käyttää ja puhdistaa.

Dual-Tube™ -polttimet on suunniteltu pitämään liekit tasaisina, jolloin lämpö jakautuu tasaisesti ja tehokkaasti koko grilliin. Polttimet on valmistettu laadukkaasta ruostumattomasta teräksestä ja niillä on viiden vuoden takuu.

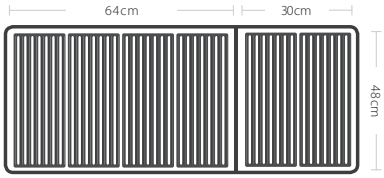


Ruostumattomasta teräksestä valmistetussa **takaosan varraspolttimessa** on tasaisesti jaetut ja kalibroidut aukot koko polttimen pituudelta, mikä varmistaa liekkien tasaisuuden, onnistuneen grillauksen ja mainion lopputuloksen.

LIMITED
LIFETIME WARRANTY
ON COOK BOX
10 YEAR WARRANTY ON BURNER
2 YEAR WARRANTY ON PARTS & PAINT

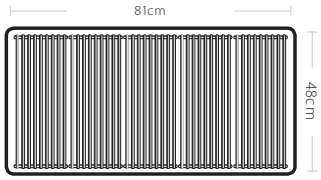
GRILLAUSALA

REGAL™ XL MUSTA



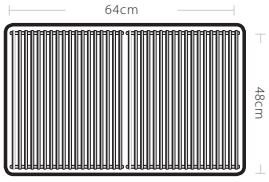
Tukevat, kaksipuoliset, valurautaiset grillausritilät

REGAL™ S590 PRO



Vankat grillausritilät 9 mm:n ruostumatonta terästä

REGAL™ S490 PRO



Vankat grillausritilät 9 mm:n ruostumatonta terästä

957243 NO
Mitat koottuna
P:178 S:63 K:123

REGAL™ XL MUSTA

17,6 kW:n poltinjärjestelmä ruostumatonta terästä
Ammattikäyttöön tarkoitettu 2,7 kW:n sivupoltin valurautaa
Taaempi 4,4 kW:n varraspoltin ruostumatonta terästä
Sisältää Premium-rotisserisarjan
6 patentoitua Dual-Tube™-poltinta ruostumatonta terästä
Kaksi erillistä grillausuunia
Kokonaisgrillausala 6452 cm2, 2 posliiniemaloitua lämpimänäpitotasoa
Tukevat, kaksipuoliset, valurautaiset grillausritilät
Flav-R-Wave™-grillausjärjestelmä ruostumatonta terästä
Linear-Flow™-venttiilit ja 180° Sensi-Touch™ -säätimet
Elektroninen Sure-Lite™-sytytysjärjestelmä
2 Deluxe Accu-Temp™ -lämpömittaria
Kansi posliiniemaloitua terästä, päädyt valettua alumiinia
Grillausosa ruostumatonta terästä, päädyt valettua alumiinia
Ohjauspaneelissa valaistut säätimet ja sytytyspainike ympärivuotiseen grillaamiseen
Sivutaso ruostumatonta terästä, maustehylly valettua alumiinia

958343 NO
Mitat koottuna
P:160 S:63 K:123

REGAL™ S590 PRO

16 kW:n poltinjärjestelmä ruostumatonta terästä
Ammattikäyttöön tarkoitettu 2,7 kW:n sivupoltin valurautaa
Taaempi 4,4 kW:n varraspoltin ruostumatonta terästä
Sisältää Premium-rotisserisarjan
5 patentoitua Dual-Tube™-poltinta ruostumatonta terästä
Kokonaisgrillausala 5645 cm2, posliiniemaloitu lämpimänäpitotaso
Vankat grillausritilät 9 mm:n ruostumatonta terästä
Flav-R-Wave™-grillausjärjestelmä ruostumatonta terästä
Linear-Flow™-venttiilit ja 180° Sensi-Touch™ -säätimet
Elektroninen Sure-Lite™-sytytysjärjestelmä
Deluxe Accu-Temp™ -lämpömittari
Kansi ruostumatonta terästä, päädyt valettua alumiinia
Grillausosa ruostumatonta terästä, päädyt valettua alumiinia
Ohjauspaneelissa valaistut säätimet ja sytytyspainike ympärivuotiseen grillaamiseen
Sivutaso ruostumatonta terästä, maustehyllyt valettua alumiinia

REGAL™ 440

956323 NO
Mitat koottuna
L:143 D:63 H:123

Regal 440 -mallissa on samat varusteet kuin mallissa Regal 490, mutta siinä ei ole taaempaa varraspoltinta eikä rotisserisarjaa.

956343 NO
Mitat koottuna
P:143 S:63 K:123

REGAL™ S490 PRO

13,2 kW:n poltinjärjestelmä ruostumatonta terästä
Ammattikäyttöön tarkoitettu 2,7 kW:n sivupoltin valurautaa
Taaempi 4,4 kW:n varraspoltin ruostumatonta terästä
Sisältää Premium-rotisserisarjan
4 patentoitua Dual-Tube™-poltinta ruostumatonta terästä
Kokonaisgrillausala 4484 cm2, posliiniemaloitu lämpimänäpitotaso
Vankat grillausritilät 9 mm:n ruostumatonta terästä
Flav-R-Wave™-grillausjärjestelmä ruostumatonta terästä
Linear-Flow™-venttiilit ja 180° Sensi-Touch™ -säätimet
Elektroninen Sure-Lite™-sytytysjärjestelmä
Deluxe Accu-Temp™ -lämpömittari
Kansi ruostumatonta terästä, päädyt valettua alumiinia
Grillausosa ruostumatonta terästä, päädyt valettua alumiinia
Ohjauspaneelissa valaistut säätimet ja sytytyspainike ympärivuotiseen grillaamiseen
Sivutaso ruostumatonta terästä, maustehyllyt valettua alumiinia

Baron™

Valurautaritilät ovat käännettäviä. Ritilöiden toinen puoli on muotoiltu niin, että se jättää grillattavaan pintaan täydellisen kuvion. Toisella puolella olevat urat keräävät valuvan lihasnesteen, joka höyrystyy ja tekee lihasta mehevän. Oikein hoidettu grilliritilä kestää ikuisesti.

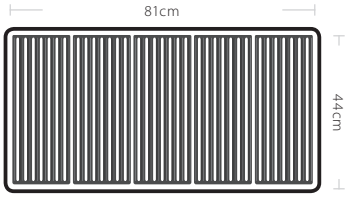
Ruostumattomasta teräksestä valmistetut **Flav-R-Wave™ -aaltoprofiilit** jakavat lämmön uskomattoman tasaisesti, suojavat polttimia ja höyrystävät nesteet, mikä antaa lihaan fantastisen grillatun maun.

Level Q™ leg levelers epätasaiselle alustalle
Nämä käytännölliset tasoituskappaleet kiinnitetään pyöriin grillin pohjalevyn etuosassa. Ne auttavat säätämään Broil King® -grillin korkeutta, jos alusta on epätasainen.

LIMITED
LIFETIME WARRANTY
ON COOK BOX
10 YEAR WARRANTY ON BURNER
2 YEAR WARRANTY ON PARTS & PAINT

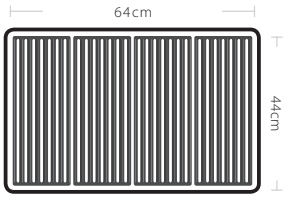
GRILLAUSALA

BARON™ 590



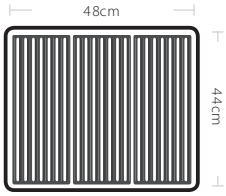
Tukevat, kaksipuoliset, valurautaiset grillausritilät

BARON™ 490 | 440



Tukevat, kaksipuoliset, valurautaiset grillausritilät

BARON™ 340



Tukevat, kaksipuoliset, valurautaiset grillausritilät

923983 NO
Mitat koottuna
P:160 S:61 K:117

BARON™ 590

13,2 kW:n poltinjärjestelmä ruostumatonta terästä
2,7 kW:n sivupoltin alumiinipinnoitettua terästä
Taaempi 4,4 kW:n varraspoltin ruostumatonta terästä
Sisältää Premium-rotisserisarjan
5 patentoitua Dual-Tube™-poltinta ruostumatonta terästä
Kokonaisgrillausala 5194 cm2, posliiniemaloitu lämpimänäpitotaso
Tukevat, kaksipuoliset, valurautaiset grillausritilät
Flav-R-Wave™-grillausjärjestelmä ruostumatonta terästä
Linear-Flow™-venttiilit ja 180° Sensi-Touch™ -säätimet
Elektroninen Sure-Lite™-sytytysjärjestelmä
Deluxe Accu-Temp™ -lämpömittari
Kansi posliiniemaloitua terästä, päädyt valettua alumiinia
Grillausosa ruostumatonta terästä, päädyt valettua alumiinia
Ohjauspaneeli ruostumatonta terästä
Alas taitettavat sivutasot ruostumatonta terästä, koukut tarvikkeita varten
Tukevat kääntyvät ja lukittavat pyörät
Level Q™-tasoituskappaleet etupyörissä

BARON™ 490

11,4 kW:n poltinjärjestelmä ruostumatonta terästä
2,7 kW:n sivupoltin alumiinipinnoitettua terästä
Taaempi 4,4 kW:n varraspoltin ruostumatonta terästä
Sisältää Premium-rotisserisarjan
4 patentoitua Dual-Tube™-poltinta ruostumatonta terästä
Kokonaisgrillausala 4155 cm2, posliiniemaloitu lämpimänäpitotaso
Tukevat, kaksipuoliset, valurautaiset grillausritilät
Flav-R-Wave™-grillausjärjestelmä ruostumatonta terästä
Linear-Flow™-venttiilit ja 180° Sensi-Touch™ -säätimet
Elektroninen Sure-Lite™-sytytysjärjestelmä
Deluxe Accu-Temp™ -lämpömittari
Kansi posliiniemaloitua terästä, päädyt valettua alumiinia
Grillausosa ruostumatonta terästä, päädyt valettua alumiinia
Ohjauspaneeli ruostumatonta terästä
Alas taitettavat sivutasot ruostumatonta terästä, koukut tarvikkeita varten
Tukevat kääntyvät ja lukittavat pyörät
Level Q™-tasoituskappaleet etupyörissä

BARON™ 440

922963 NO
Mitat koottuna
P:146 S:61 K:117

Baron 440 -mallissa on samat varusteet kuin mallissa Baron 490, mutta siinä ei ole taaempaa varraspoltinta eikä rotisserisarjaa.

922983 NO
Mitat koottuna
P:146 S:61 K:117

921963 NO
Mitat koottuna
P:127 S:61 K:117

BARON™ 340

8,8 kW:n poltinjärjestelmä ruostumatonta terästä
2,7 kW:n sivupoltin alumiinipinnoitettua terästä
3 patentoitua Dual-Tube™-poltinta ruostumatonta terästä
Kokonaisgrillausala 2839 cm2, posliiniemaloitu lämpimänäpitotaso
Tukevat, kaksipuoliset, valurautaiset grillausritilät
Flav-R-Wave™-grillausjärjestelmä ruostumatonta terästä
Linear-Flow™-venttiilit ja 180° Sensi-Touch™ -säätimet
Elektroninen Sure-Lite™-sytytysjärjestelmä
Deluxe Accu-Temp™ -lämpömittari
Kansi posliiniemaloitua terästä, päädyt valettua alumiinia
Grillausosa ruostumatonta terästä, päädyt valettua alumiinia
Ohjauspaneeli ruostumatonta terästä
Alas taitettavat sivutasot ruostumatonta terästä, koukut tarvikkeita varten
Tukevat kääntyvät ja lukittavat pyörät
Level Q™-tasoituskappaleet etupyörissä

Crown™

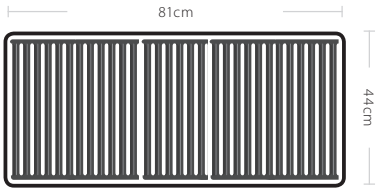
Sisältää Premium-rotisserisarjan. Kestävä varras ja haarukat, jotka on valmistettu ruostumattomasta teräksestä. Varras pyörii, jolloin valuvat nesteet tekevät lihasta erinomaisen mehukasta ja mureaa.

Tehokas sivupoltin laajentaa ruoanlaittomahdollisuuksia. Voit valmistaa grillatessasi helposti myös lisukkeet, keitot ja kastikkeet, jotka vievät kielen mennessään.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetussa **takaosan varraspolttimessa** on tasaisesti jaetut ja kalibroidut aukot koko polttimen pituudelta, mikä varmistaa liekkien tasaisuuden, onnistuneen grillauksen ja mainion lopputuloksen.

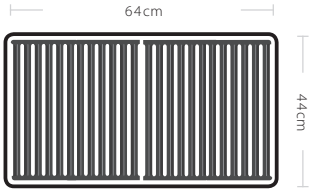
GRILLAUSALA

CROWN™ 590



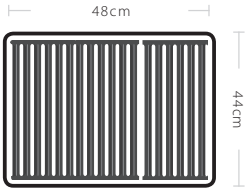
Valurautaiset grillausritilät

CROWN™ 490 | 430 | 410



Valurautaiset grillausritilät

CROWN™ 330 | 310



Valurautaiset grillausritilät

983183 NO
Mitat koottuna
P:150 S:61 K:117

CROWN™ 590

13,2 kW:n poltinjärjestelmä ruostumatonta terästä
2,7 kW:n sivupoltin alumiinipinnoitettua terästä
Taaempi 4,4 kW:n varraspoltin ruostumatonta terästä
Sisältää Premium-rotisserisarjan
5 poltinta ruostumatonta terästä
Kokonaisgrillausala 5194 cm2, posliiniemaloitu lämpimänäpitotaso
Valurautaiset grillausritilät
Flav-R-Wave™-grillausjärjestelmä ruostumatonta terästä
Linear-Flow™-venttiilit
Elektroninen Sure-Lite™-sytytysjärjestelmä
Deluxe Accu-Temp™ -lämpömittari
Kansi posliiniemaloitua terästä, päädyt valettua alumiinia
Grillausosa ruostumatonta terästä, päädyt valettua alumiinia

982183 NO
Mitat koottuna
P:136 S:61 K:117

CROWN™ 490

11,4 kW:n poltinjärjestelmä ruostumatonta terästä
2,7 kW:n sivupoltin alumiinipinnoitettua terästä
Taaempi 4,4 kW:n varraspoltin ruostumatonta terästä
Sisältää Premium-rotisserisarjan
4 poltinta ruostumatonta terästä
Kokonaisgrillausala 4155 cm2, posliiniemaloitu lämpimänäpitotaso
Valurautaiset grillausritilät
Flav-R-Wave™-grillausjärjestelmä ruostumatonta terästä
Linear-Flow™-venttiilit
Elektroninen Sure-Lite™-sytytysjärjestelmä
Deluxe Accu-Temp™ -lämpömittari
Kansi posliiniemaloitua terästä, päädyt valettua alumiinia
Grillausosa ruostumatonta terästä, päädyt valettua alumiinia

CROWN™ 410

Crown 410 -mallissa on samat varusteet kuin Crown 430 -mallissa, mutta siinä ei ole sivupoltinta.

982253 NO
Mitat koottuna
P:136 S:58 K:117

982263 NO
Mitat koottuna
P:136 S:58 K:117

CROWN™ 430

11,4 kW:n poltinjärjestelmä ruostumatonta terästä
2,7 kW:n sivupoltin alumiinipinnoitettua terästä
4 poltinta ruostumatonta terästä
Kokonaisgrillausala 4155 cm2, posliiniemaloitu lämpimänäpitotaso
Valurautaiset grillausritilät
Flav-R-Wave™-grillausjärjestelmä ruostumatonta terästä
Linear-Flow™-venttiilit
Elektroninen Sure-Lite™-sytytysjärjestelmä
Deluxe Accu-Temp™ -lämpömittari
Kansi posliiniemaloitua terästä, päädyt valettua alumiinia
Grillausosa ruostumatonta terästä, päädyt valettua alumiinia

CROWN™ 310

Crown 310 -mallissa on samat varusteet kuin Crown 330 -mallissa, mutta siinä ei ole sivupoltinta.

981253 NO
Mitat koottuna
P:118 S:56 K:117

981263 NO
Mitat koottuna
P:118 S:56 K:117

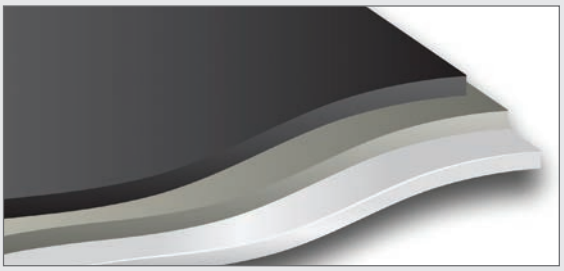
CROWN™ 330

8,8 kW:n poltinjärjestelmä ruostumatonta terästä
2,7 kW:n sivupoltin alumiinipinnoitettua terästä
3 poltinta ruostumatonta terästä
Kokonaisgrillausala 2839 cm2, posliiniemaloitu lämpimänäpitotaso
Valurautaiset grillausritilät
Flav-R-Wave™-grillausjärjestelmä ruostumatonta terästä
Linear-Flow™-venttiilit
Elektroninen Sure-Lite™-sytytysjärjestelmä
Deluxe Accu-Temp™ -lämpömittari
Kansi posliiniemaloitua terästä, päädyt valettua alumiinia
Grillausosa ruostumatonta terästä, päädyt valettua alumiinia

Gem™

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut **Flav-R-Wave™ -aaltoprofiilit** jakavat lämmön uskomattoman tasaisesti, suojavat polttimia ja höyrystävät nesteet, mikä antaa lihaan fantastisen grillatun maun.

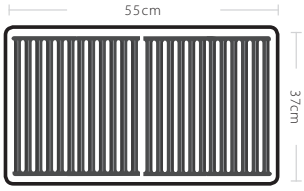
Sure-lite™ Ignition -sytytysjärjestelmä helpottaa grillausta: voit olla varma siitä, että grilli syttyy yhdellä napin painalluksella.



Kestävyys Useat Broil King® -grillin osat on valmistettu laadukkaasta ruostumattomasta teräksestä. Kaikki muut teräsosat ovat sinkittyä terästä, jotka on lisäksi pinnoitettu kolmivaiheisella posliiniemalointitai jauhemaalauskäsittelyllä. Näin ruostesuojaus on entistä parempi.

GRILLAUSALA

GEM™ 340 | 320



Valurautaiset grillausritilät

MARINOITU KUVEPAISTI

Ainekset

Naudan kuvepaisti on vähärasvainen ja runsasarominen. Tässä helpossa ruokaohjeessa on kaksi vaihetta: marinadin valmistaminen ensimmäisenä päivänä ja ruoan valmistaminen toisena päivänä. Se on mainio esimerkki siitä, miten kaasugrillaaminen auttaa rentoutumaan.

- Noin 700 gramman kuvepaisti
- 4 rkl soijakastiketta
- 4 rkl sokeria
- 1 tl seesamiöljyä
- 1 rkl limettimehua
- 4 valkosipulinkynttä hienonnettuna
- 1 rkl tuoretta hienonnettua inkivääriä
- 1 rkl aasialaista chilikastiketta
- 1 tl mustapippuria myllystä

Valmistelut ja valmistaminen

Huuhtele ja kuivaa kuvepaisti. Viillä sen pintaan ruutukuvio, jotta marinadi pääsee tunkeutumaan sisään. Sekoita muut ainekset kestävässä suljettavassa muovipussissa. Aseta liha marinadin joukkoon, sulje pussi ja anna lihan marinoitua jääkaapissa 6 tuntia tai yön yli. Kääntele pussia 2–3 kertaa.

Esikuumenna grilli HIGH-asetuksella. Sivele grillausritilä öljyllä, jotta liha ei tartu siihen. Aseta kuvepaisti kuumalle ritilälle. Pienennä lämpöä MEDIUM-asetukselle. Grillaa noin 5 minuuttia molemmilta puolilta, jotta kypsyysasteeksi tulee medium. Anna paistin vetäytyä 3–5 minuuttia ennen kuin leikkaat sen. Kaada tällä välin marinadi pieneen paksupohjaiseen kattilaan. Kiehauta sivupolttimella ja anna kiehua 2–3 minuuttia.

Leikkaa paistista ohuita viipaleita poikkisuuntaan lihan syihin nähden. Pirskottele keitettyä marinadia viipaleiden päälle.

952363 NO
Mitat koottuna
P:123 S:54 K:109

GEM™ 340

6,9 kW:n poltinjärjestelmä ruostumatonta terästä
2,7 kW:n sivupoltin alumiinipinnoitettua terästä
3 poltinta ruostumatonta terästä
Kokonaisgrillausala 2774 cm2, kromattu lämpimänäpitotaso
Valurautaiset grillausritilät
Flav-R-Wave™-grillausjärjestelmä ruostumatonta terästä
Linear-Flow™-venttiilit
Elektroninen Sure-Lite™-sytytysjärjestelmä
Accu-Temp™-lämpömittari
Therma-Cast™-grilliuuni tukevaa valettua alumiinia, kansi ruostumatonta terästä
Kahvassa kuumuutta kestävä pinta
Ohjauspaneeli ja avoin vaunu etupaneeleineen/päätyineen jauhemaalattua terästä
Alas taitettavat sivutasot mustaa terästä, koukut tarvikkeita varten

952353 NO
Mitat koottuna
P:116 S:54 K:109

Gem 952353NO -mallissa on samat varusteet kuin mallissa Gem 814153NO, mutta siinä ei ole ruostumattomasta teräksestä valmistettua ohjauspaneelia.

814153 NO
Mitat koottuna
P:116 S:54 K:109

GEM™ 320

6,9 kW:n poltinjärjestelmä ruostumatonta terästä
3 poltinta ruostumatonta terästä
Kokonaisgrillausala 2774 cm2, kromattu lämpimänäpitotaso
Valurautaiset grillausritilät
Flav-R-Wave™-grillausjärjestelmä ruostumatonta terästä
Linear-Flow™-venttiilit
Elektroninen Sure-Lite™-sytytysjärjestelmä
Accu-Temp™-lämpömittari
Therma-Cast™-grilliuuni tukevaa valettua alumiinia, kansi ruostumatonta terästä
Kahvassa kuumuutta kestävä pinta
Ohjauspaneeli ruostumatonta terästä
Alas taitettavat sivutasot karkaistua muovia, koukut tarvikkeita varten

64935 LIHAVEITSET

Kahva kuumuutta kestävää karkaistua muovia. 4:n pakkaus. 24,5 x 2,5 x 2 cm.

Porta-Chef™

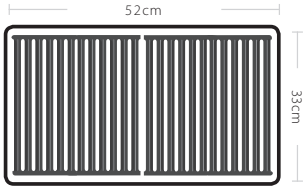
Linear-Flow™-venttiilien joissa on 180 asteen Sensi-Touch™-säädin, ansiosta voit hallita grillin lämpötilaa täydellisesti. Voit asettaa lämpötilan juuri sopivaksi ruskistusta, uunissa valmistusta tai hidasta kypsennystä varten.

Sure-lite™ Ignition -sytytysjärjestelmä helpottaa grillausta: voit olla varma siitä, että grilli syttyy yhdellä napin painalluksella.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut **Flav-R-Wave™ -aaltoprofiilit** jakavat lämmön uskomattoman tasaisesti, suojavat polttimia ja höyrystävät nesteet, mikä antaa lihaan fantastisen grillatun maun.

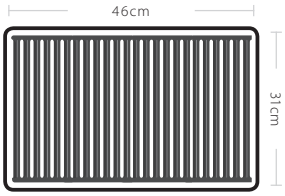
GRILLAUSALA

PORTA-CHEF™ 320



Valurautaiset grillausritilät

PORTA-CHEF™ 120



Valurautaiset grillausritilät

PULLED PORK -GRILLIVOILEIVÄT

Ainekset

Pulled pork eli nyhtöpossu on kotoisin Yhdysvaltojen etelävaltioista. Kassleria on grillattava pitkään ja hitaasti. Tämän jälkeen se riivitään ja tarjotaan hapokkaan barbecuekastikkeen kera. Melko sitkeä kassler vaatii pitkän grillausajan: 5–8 tuntia.

1 suuri porsaan kasslerpaisti
(noin 2,5 kg rasvoineen ja luineen)
Runsas 1 dl sitruunamehua ja pintaan hierottavaa chilimausteseosta
Noin 3 dl barbecuekastiketta
8 suurta rapeaa sämpylää
Noin 1/2 dl omena- tai hikkoripuulastuja

Valmistelut ja valmistaminen

Levitä lihan pintaan runsaasti mausteseosta ja hiero sitä joka puolelle. Anna vetäytyä tuntu, jotta maut tunkeutuvat lihaan.

Liota savustuslastuja vedessä vähintään tunti ennen grillin sytyttämistä. Jos käytät savustuslaatikkoa, aseta se grillausritilän alle. Jos et, kääri savustuslastut löysästi

952653 NO
Mitat koottuna
P:103 S:57 K:109

PORTA-CHEF™ 320

5,25 kW:n poltinjärjestelmä ruostumatonta terästä
3 poltinta ruostumatonta terästä
Kokonaisgrillausala 2774 cm2, kromattu lämpimänäpitotaso
Valurautaiset grillausritilät
Flav-R-Wave™-grillausjärjestelmä ruostumatonta terästä
Linear-Flow™-venttiilit ja 180° Sensi-Touch™ -säätimet
Elektroninen Sure-Lite™-sytytysjärjestelmä
Accu-Temp™-lämpömittari
Grilliuuni tukevaa valettua alumiinia, kansi ruostumatonta terästä
Kahvassa kuumuutta kestävä pinta
Ohjauspaneeli ruostumatonta terästä
Alas taitettavat sivutasot karkaistua muovia
Irrotettavat jalat pikakiinnikkeillä

902500
Mitat koottuna
P:70 S:65 K:69

PORTA-CHEF™ 320 CART

Avoin vaunu ja etupaneeli erittäin vankkaa jauhemaalattua terästä. 18 cm:n halkeamattomat pyörät. Käytettäväksi yhdessä Porta-Chef® 320 -grillin kanssa (hankittava erikseen).

950653 NO
Mitat koottuna
P:109 S:57 K:93

PORTA-CHEF™ 120

4.4 kW:n poltinjärjestelmä ruostumatonta terästä
1 poltinta ruostumatonta terästä
Ensisijainen grillausala 2245 cm2, kromattu lämpimänäpitotaso
Valurautaiset grillausritilät
Flav-R-Wave™-grillausjärjestelmä ruostumatonta terästä
Linear-Flow™-venttiilit ja 180° Sensi-Touch™ -säätimet
Elektroninen Sure-Lite™-sytytysjärjestelmä
Accu-Temp™-lämpömittari
Grilliuuni tukevaa valettua alumiinia, kansi ruostumatonta terästä
Irrotettavat sivutasot ja jalat

60190 PREMIUM-SAVUSTUSLAATIKKO

Tämä ruostumattomasta teräksestä valmistettu Broil King® -savustuslaatikko asetetaan Flav-R-Wave™-aaltoprofiilien päälle. Tämä savustuslaatikko on ammattilaistasoinen kannen ilmapellin ja kaksi kertaa tehokkaamman savustuksen varmistavan kahden kammion ansiosta. Siihen voidaan laittaa nesteitä antamaan mehevyyttä ja makua tai käyttää lastuja ja nesteitä yhdessä erilaisten makuyhdistelmien saamiseksi aikaan. 35 x 11 x 4 cm.

alumiiniseen grillausfolioon. Tee folioon 8–10 reikää suurella haarukalla. Grillaa kassler epäsuorasti. Aseta tippa-astia Flav-R-Wave-aaltoprofiilin päälle ritilän oikealle puolelle. Aseta savustuslaatikko tai folioon kääritytt savustuslastut ritilän vasemmalle puolelle.

Sulje kansi ja kuumenna grilliä HIGH-asetuksella, kunnes lastuista alkaa tulla savua. Aikaa kuluu noin 15 minuuttia. Pidä lämpö mahdollisimman matalana: 120–150 °C.

Aseta kassler rasvapuoli ylöspäin tippa-astian päälle ritilän oikealle puolelle, kun poltin on sammutettu. Grillaa hitaasti matalassa lämpötilassa. Lämpötila on ehkä laskettava MEDIUM-tasolle, jotta lämpötila pysyy 120 asteessa. Grillaa 4–7 tuntia, kunnes lihan sisälämpötila on noin 75 °C. Silloin liha on niin pehmeää, että se voidaan riipiä haarukalla.

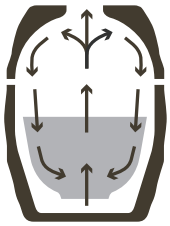
Anna lihan vetäytyä 15 minuuttia alumiinifolioon peitettynä. Riivi liha ja tarjoile sämpylöiden täytteenä suosikkikastikkeesi kera.

Keg™

Ylempi venttiili on valmistettu tukevasta valuraudasta. Grillissä vallitsevaa lämpötilaa voi säätää ilmavirran avulla. Venttiiliä on helppo säätää mukana toimitettavan monitoimityökalun avulla. Voit grillata hitaasti alhaisessa lämpötilassa tai nopeasti kuumassa.

Tukeva, kaksipuolinen, valurautainen grillausritilä sulkee lämmön sisäänsä tehokkaasti, jotta pihveihin tulee grillattu pinta tai grillikylki kypsyy hitaasti. Saatavana on myös kromatusta teräksestä valmistettu grillausritilä, joka lähes kaksinkertaistaa grillauspinta-alan. Sen avulla voit kypsentää grillaamalla ja pitää grilliherkut lämpiminä.

Terminen rakenne erottaa meidät muista. Kaksinkertaiset seinät pitävät lämpötilan jatkuvasti haluttuna ja tasaisena. Lopputulos? Legendaarinen grillausjärjestelmä, jotta voit valmistaa ruokaa hitaasti hauduttaen miedolla lämmöllä.



NÄIN SE TOIMII

Kegin ainutlaatuinen muoto on suunniteltu erityisesti tehokkaaseen konvektiogrillaamiseen. Sen kaksinkertaiset eristetyt seinät pitävät lämmön sisällä.

911500
Mitat koottuna
P:104 S:79 K:86

KEG® KAAPPI/VAUNU

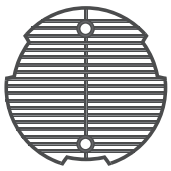
Muuta Keg® grillaus-/savustusalueeksi ulkona. Kestävästä ruostumattomasta teräksestä valmistetulla työtasolla on tilaa valmistella ruokaa grillattavaksi tai savustettavaksi. Tukevien, kahvoilla varustettujen ruostumattomasta teräksestä valmistettujen ovien takana on runsaasti säilytystilaa tarvikkeille. Käytännöllisessä ulos vedettävässä lokerossa voi säilyttää hiiliä sekä savustamisessa tarvittavia lastuja ja puunpalasia.

Epoksijauhemaalattu, vankkatekoinen teräsvaunu ja kaappi kestävät pitkään. Se on varustettu tukeville kääntyvillä ja lukittavilla pyörillä. Etupyörissä on Level Q™-tasoituskappaleet, joten Keg® on helppo kuljettaa ja vakauttaa. Keg® on hankittava erikseen.

GRILLAUSALA HIILIGRILLI/SAVUSTIN

KEG 5000

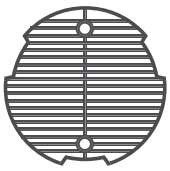
47cm



Tukeva, kaksipuolinen, valurautainen grillausritilä

KEG 2000

47cm



Valurautainen grillausritilä

911470
Mitat koottuna
P:53 (105 cm sivutasoineen) S:70 K:118

KEG™ 5000

Kokonaisgrillaus/savustusala 3097 cm2, kromattu grilliritilä/lämpimänäpitotaso
Tukeva, kaksipuolinen, valurautainen grillausritilä
Deluxe Accu-Temp™ -lämpömittari
Lisägrillausritilä/lämpimänäpitämishylly kromattua terästä
Valurautainen yläventtiili
Roto-Draft-alaventtiili, ulos vedettävä tuhkalaatikko
Eristetyt, kaksinkertaiset terässeinämät
Irrotettavat sivutasot varustekoukkuineen
Kahva kuumuutta kestävää karkaistua muovia. Korkinavaaja.
Kannessa esto- ja lukitusmekanismi
Mukana monitoimivaruste
Tukeva jalusta ja pyörät
Ruosteenkestävä posliiniemaloitu savustus-/grillauskammio

911050
Mitat koottuna
P:53 S:70 K:118

KEG™ 2000

Kokonaisgrillaus/savustusala 1806 cm2
Tukeva valurautainen grillausritilä
Deluxe Accu-Temp™ -lämpömittari
Valurautainen yläventtiili
Alempi pelti ruostumatonta terästä
Eristetyt, kaksinkertaiset terässeinämät
Kahva kuumuutta kestävää karkaistua muovia. Korkinavaaja.
Kannessa esto- ja lukitusmekanismi
Tukeva jalusta
Ruosteenkestävä posliiniemaloitu savustus-/grillauskammio

KA5555 Quik-Grip™-kahva

Helpottaa varusteiden ottamista pois grillistä. Käytetään yhdessä seuraavien varusteiden kanssa: KA5533, KA5541, KA5540, KA5542, KA5543.

KA5542 Valurautainen grillauspannu

Kaksipuolinen vankka pannu posliiniemaloitua valurautaa. Toinen puoli jättää grillausraidat, toinen puoli on tasainen.

KA5533 Lämmönlevityssarja

Lämmönlevityssarja tekee lämmöstä epäsuoraa, jotta ruoka kypsyy hitaasti. Helpottaa myös nesteiden ja lastujen lisäämistä, jolloin ruoan valmistamisesta tulee monipuolista. Emaloitua terästä.

KA5544 Select-suojus

Valmistettu PEVA-/polyesterikudoksesta Keg 2000 -grilliä varten.

KA5565 Hiilikori

Hiilikori helpottaa hiilien käsittelemistä. Kun ne on koottu yhteen, ne syttyvät helpommin.

KA5527 Monitoimityökalu

Monitoimityökalu grillausritilöiden irrottamiseen ja säätämiseen, tuhkan puhdistamiseen sekä peltien ja venttiilien säätämiseen.

KA5535 Premium-suojus

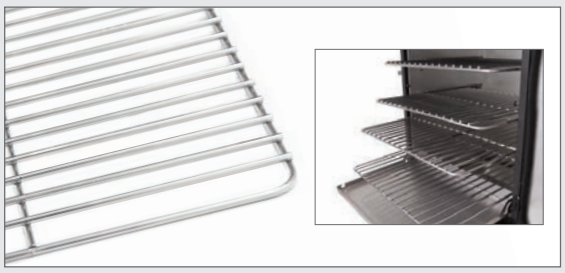
Valmistettu kulutusta kestävästä, vettä hylkivästä PVC:stä/polyesterista. Siniset, vahvistetut, käännetyt saumat. Istuu Broil King Keg® -grilliin mainiosti tarranauhalukituksen ansiosta.

KA5536 Premium-suojus

Valmistettu kulutusta kestävästä, vettä hylkivästä PVC:stä/polyesterista. Siniset, vahvistetut, käännetyt saumat. Istuu mainiosti tarranauhalukituksen ansiosta. Keg-kaapin/vaunun suojaamiseen. Sopii Crown/Baron/Monarch 320, 340, 390 -tuotteisiin (Monarch alkaen vuodesta 2014 ja uudemmat).

Smoke™

Valurautaritilät ovat käännettäviä. Ritilöiden toinen puoli on muotoiltu niin, että se jättää grillattavaan pintaan täydellisen kuvion. Toisella puolella olevat urat keräävät valuvan lihasnesteen, joka höyrystyy ja tekee lihasta mehevän. Oikein hoidettu grilliritilä kestää ikuisesti.



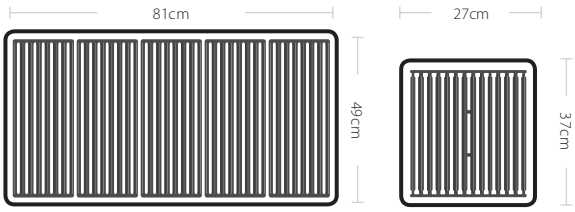
4 siirrettävää 5 mm:n savustusritilää ruostumatonta terästä

Valualumiinista valmistetut Roto-Draft -venttiilit lämmön säätämiseksi tarkasti

5 YEAR WARRANTY COOKBOX
2 YEAR WARRANTY ON PARTS & PAINT

GRILLAUSALA

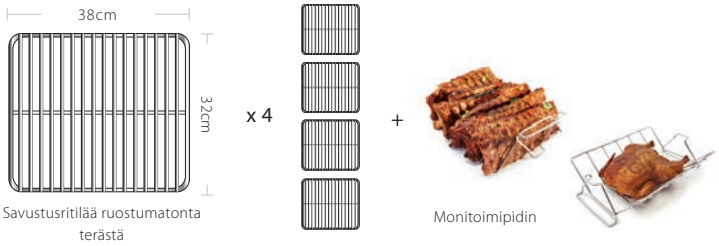
EPÄSUORA GRILLAUS/SAVUSTUS



Kaksipuoliset, valurautaiset grillausritilät

GRILLAUSALA

PYSTYSAVUSTIN



Savustusritilää ruostumatonta terästä

Monitoimipidin

958050
Mitat koottuna
P:152 S:66 K:133

EPÄSUORA GRILLAUS/SAVUSTUS

Kokonaisgrillaus/savustusala 6419 cm2
3 valualumiinista valmistettua Roto-Draft-venttiiliä lämmön säätämiseksi tarkasti
Tukevat, kaksipuoliset, valurautaiset grillausritilät
2 alustaa hiiliä ja savun levittämistä varten
Deluxe Accu-Temp™ -lämpömittari
2 mm teräslevyä
2 erillistä luukkua hiilien lisäämiseksi
Ulos vedettävät tuhkasäiliöt molemmissa kammioissa
Vankka etuhylly varustekoukkuineen
Pullonavaaja
20 cm:n halkeamattomat pyörät ja 2 kestävää tasoituskappaletta

923613 NO
Mitat koottuna
P:64 S:71 K:123

KAASUTOIMINEN PYSTYSAVUSTIN

4.4 kW:n poltinjärjestelmä ruostumatonta terästä
Kokonaissavustusala 4970 cm2
2 valualumiinista valmistettua Roto-Draft-venttiiliä lämmön säätämiseksi tarkasti
4 siirrettävää 5 mm:n savustusritilää ruostumatonta terästä
1 kromattu monitoimipidin pihvejä tai grillikylkiä varten
16 ripustuskoukkua ruostumatonta terästä
Vesiastia ja savustusalusta ruostumatonta terästä
Elektroninen Sure-Lite™-sytytysjärjestelmä
Deluxe Accu-Temp™ -lämpömittari
Lämpö ja savu pysyvät savustimessa kaksoisterässeinämien ansiosta.
Ovien tiiviys varmistetaan silikonitiivisteiden ja lukkojärjestelmän avulla.
Savustusalustaan ja vesiastiaan päästään käsiksi alaoven kautta, joten savustimesta karkaa vähemmän savua ja lämpöä.
Kun ruoka asetetaan savustimeen ja otetaan siitä ulos, sen käsitteleminen sujuu tahraantumatta, koska tippa-alusta voidaan taittaa alas
4 kestävää koukkua varusteita varten
Savustinta on helppo liikuttaa takajalkojen pyörien ansiosta
Tukevat säädettävät tasoituskappaleet

923610
Mitat koottuna
P:64 S:71 K:123

PYSTYSAVUSTIN, HIILITOIMINEN

Kokonaissavustusala 4970 cm2
4 valualumiinista valmistettua Roto-Draft-venttiiliä lämmön säätämiseksi tarkasti
4 siirrettävää 5 mm:n savustusritilää ruostumatonta terästä
1 kromattu monitoimipidin pihvejä tai grillikylkiä varten
16 ripustuskoukkua ruostumatonta terästä
Vesiastia ja savustusalusta ruostumatonta terästä
Puuhiilialusta ruostumatonta terästä
Deluxe Accu-Temp™ -lämpömittari
Lämpö ja savu pysyvät savustimessa kaksoisterässeinämien ansiosta.
Ovien tiiviys varmistetaan silikonitiivisteiden ja lukkojärjestelmän avulla.
Savustusalustaan ja vesiastiaan päästään käsiksi alaoven kautta, joten savustimesta karkaa vähemmän savua ja lämpöä.
Kun ruoka asetetaan savustimeen ja otetaan siitä ulos, sen käsitteleminen sujuu tahraantumatta, koska tippa-alusta voidaan taittaa alas
4 kestävää koukkua varusteita varten
Savustinta on helppo liikuttaa takajalkojen pyörien ansiosta
Tukevat säädettävät tasoituskappaleet

PAREMPIA ELÄMYKSIÄ GRILLAAMALLA!

Broil King® merkitsee laatua yli 25 vuoden kokemuksensa vuoksi. Meidät tunnetaan kaikkialla maailmassa ensiluokkaisista grilleistä, joilla saavutetaan uskomattomia tuloksia. Siksi olemme kehittäneet uudet ammattilaistasoiset grillausvarusteet ja tarvikkeet, jotta ruoan valmistaminen ulkona sujuu paremmin.

Grillaamiseen liittyy oma elämäntapansa. Siihen kuuluu herkullisia aterioita, rentoa seurustelua ja ulkoilmaelämää. Grillisi ansiosta voit tulla ulos keittiöstä viettämään aikaa yhdessä perheen ja ystävien kanssa.

Laadukas ja huolellisesti suunniteltu Broil King® -valikoima tekee tällaisesta elämäntavasta vieläkin nautittavampaa, sillä voit grillata ainutlaatuista ja täydellistä ruokaa. Broil King® -varustevalikoima sisältää pihtien ja grillausvuokien kaltaisia välttämättömiä tarvikkeita sekä esimerkiksi grillikyljen- ja paistinpitimiä sekä grillausalustoja. Se antaa uutta makua elämään! Tässä on vasta esimakua. Katso lisää osoitteesta www.broilking.eu

64010 Super Flipper -grillauslasta

Kookas, ammattilaistasoinen Broil King® Super Flipper -grillauslasta on lähes kaksi kertaa tavallista pidempi, joten sen avulla voi kääntää useampia pihvejä kerrallaan tai suurempia kappaleita. Valmistettu laadukkaasta ruostumattomasta teräksestä. Koukku ja kestävä kahva kuumuutta kestävää karkaistua muovia. Broil King® -logo ruostumatonta terästä. 47,5 x 9,5 x 3 cm.

64312 Grillauspihdit, 3:n pakkaus

Kahvojen värit ilmaisevat käyttötarkoituksen, joten allergiset reaktiot vältetään. Vihreä vihanneksille, punainen lihalle ja sininen kalalle. P: 45 cm

64070 Kynnet

Näiden vankkatekoisten kynsien avulla voi tarttua paisteihin sekä tehdä nyhtölihaa porsaasta, naudasta ja siipikarjasta. Silikonipitimet ja ripustuskoukut helpottavat säilyttämistä. Silikonipitimet ja koukut kestävät jopa 260 asteen kuumuutta ja konepesua! 25 x 8 x 4 cm.

64004 Grillaustarvikesarja

Laadukas Broil King® -grillausvälinesarja on valmistettu yhtenä kappaleena 1,8 mm:n ruostumattomasta teräksestä. Se täyttää grillaajien tiukimmatkin vaatimukset. Tukevat kahvat kuumuutta kestävää karkaistua muovia ja Broil King® -logo ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa osissa. Ihanteellinen muotoilun, toimivuuden ja kestävyyden yhdistelmä. Sarja sisältää lastan, lukittavat pihdit, silikonisen siveltimen ja grilliharjan. P: 48 cm.

64014 Grilliharja

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu grilliharja ammattikäyttöön. Vaihdettava, kaareva harjapää myötäilee harjanvetoja. Patentoitu silikonireuna estää likaa leviämästä takaisin, kun grillausritilät puhdistetaan. Kahva kuumuutta kestävää karkaistua muovia ja Broil King® -logo ruostumatonta terästä. Lukitusmekanismi toimii ripustimena. 52 x 18 x 6 cm

64001 Tarvikesarja

Ota grilli mukaan matkalle! Lukittavilla silikonihihnoilla varustetussa käytännöllisessä muovilaatikossa on tilaa pihdeille, lastalle, siveltimelle, grilliharjalle ja 36 cm:n veitselle myös silloin kun ne ovat likaisia. Kannessa on käännettävä leikkuulauta. Välineet: P 45 cm, laatikko/leikkuulauta: 49 x 29 x 7cm.

65641 Kolmikulmainen grilliharja

Grilliharjan kahva on pehmeää kumia. 16,5 cm leveä teräsharjaspää puhdistaa grillin reunat perusteellisesti. 49 x 35 x 3,5 cm.

69710 Wokkipannu valurautaa

Kulutusta kestävästä posliiniemaloidusta valuraudasta valmistettu wokkipannu grillikäyttöön on haluttu tarvike. Tämä Broil King® -wokkipannu on helppo puhdistaa. Valurauta säilyttää lämpöä ja saa sen jakautumaan, joten se kuumenee tasaisesti. 35,5 x 43 x 9,5 cm.

69819 Grillausvuoka

Grillausvuoassa on suuret kahvat ja tasainen rei'itetty pinta. Ruostumatonta terästä. Helppo puhdistaa. Tämän oivallisen grillausvälineen pienet reiät estävät ruokaa putoamasta grilliin. 44 cm x 28 cm x 11 cm.

69818 Wok-pannu

Ammattilaistasoinen Broil King® -grilliwok-pannu on valmistettu 1,2 mm:n ruostumattomasta teräksestä. Se on kookas ja syvä, joten siihen mahtuu kaikki mitä haluat wokata. Kookas kahva on valmistettu 10 mm:n ruostumattomasta teräksestä. Pohjan kohoumat keventävät muotoilua ja estävät ruokaa tarttumasta kiinni. 43 x 25 x 9 cm.

69820 Grilliwok-pannu

Rei'itettyä ruostumatonta terästä, kahva. Muotoilu parantaa toimivuutta ja vakautta. Helppo puhdistaa. 39 x 35 x 5 cm.

69822 Grilliwok-pannu, kapea

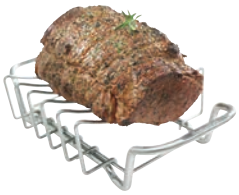
Kapeaa ja syvää grillwokkipannua voi käyttää grilliritilän päällä. Ruostumatonta terästä, Broil King® -kohologo. Voidaan käyttää grillwokkipannuna tai savustuslaatikkona. Grillausalustaa 69722 voidaan käyttää sen kantena. Helppo siirtää grilliritilän siirtovälineellä 60745. 16,5 x 37 x 9 cm.

69712 Grillausalusta

Ammattilaistasoinen Broil King® -grillausalusta on valmistettu 1,2 mm:n ruostumattomasta teräksestä. Siinä on suurempi grillausala, koska grillausalustan reuna pitää grillattavan ruoan paikallaan. Kookas kahva on valmistettu 10 mm:n ruostumattomasta teräksestä ja varustettu taotulla Broil King -logolla. Korotetut aukot keventävät muotoilua ja estävät ruokaa tarttumasta kiinni. 47 x 34 x 3,5 cm.

69722 Grillausalusta, kapea

Voidaan käyttää grilliritilän osan päällä. Ruostumatonta terästä, Broil King® -kohologo. Voidaan käyttää grillausalustana tai kantena ja yhdessä grilliwokkipannun/savustuslaatikon 69822 kanssa. Helppo siirtää grilliritilän siirtovälineellä 60745. 16,5 x 37 x 2 cm.



62602 Grillikyljen ja paistin pidin

Ammattilaistasoiseen Broil Kingin® grillikyljen- ja paistinpitimeen mahtuu jopa viisi kylkiluuta sisältävä grillikylki tai kookas paisti. Kehys on valmistettu kestävästä 10 mm:n ruostumattomasta teräksestä. Kahvan ansiosta se on helppo siirtää grillissä uuteen paikkaan. 38,5 x 22 x 9,5 cm.

64233 Monitoimipidin/grillausvarrassarja

Monikäyttöinen grillausvälinesarja: ruostumattomasta teräksestä valmistettu monitoimipidin ja 6 kaksoisvarrasta. Oikea valinta paistien, lintujen, vartaiden ja grillikyljen grillaamiseen. Mahtuu jopa 6 kylkiluuta sisältävä grillikylkipala. 39 x 29 x 9 cm.

69155 Grillausteline chilipalkoja varten

Ruostumattomasta teräksestä valmistetun Broil King® -grillaustelineen alaosassa on sisäinen lämpökilpi, joten chilipalkoja voidaan grillata ilman että ne palavat. Kahdenkokoiset aukot jalapeñoja ja pienempiä chilipalkoja varten. Reikiä on kahdessa rivissä, joten enintään 14 chilipalkoa voidaan kypsentää tasaisesti. 10 mm:n tukevat kahvat ja 1,2 mm paksut levyt varmistavat laadun ja suorituskyvyn. 38,5 x 9 x 8,5 cm.

65070 Grillauskori

Grillauskori on valmistettu ruostumattomasta teräksestä. Pehmeän kahvan voi irrottaa. Oikea valinta ruoan valmistamiseen grillissä tai takassa. Yläosan voi asettaa erilaisiin asentoihin. Helppokäyttöinen lukkomekanismi. 35+29 x 30 x 6,5 cm.

62479 Hampurilaissarja

Puristimesta ja korista koostuva hampurilaissarja ovat oikea valinta hampurilaisten tekemiseen kotona tai vapaa-ajanasunnossa. Puristimessa teet kaksi hampurilaispihviä kerrallaan. Tarttumatto-maksi pinnoitetussa korissa grillaat enintään kuusi hampurilaispihviä kerrallaan. 44 x 22 x 8,5 cm.

69165 Paistolevy

Tukevaa ruostumatonta terästä, soveltuu useimpiin grilleihin. Nesteenkeruu-ura, kaatonokat etureunassa. 50 x 36 x 5 cm.

69160 Paistolevy hiiliterästä

Hiiliteräksestä valmistettu paistolevy pysyy lämpimänä tasaisemmin kuin muut paistolevyt. Se täydentää valuraudasta valmistettuja. Oikea valinta pihvien, äyriäisten ja herkullisen hampurilaisten paistamiseen sekä sipulin ruskistamiseen.29,5 x 34,5 x 1,5 cm.

69122 Paistolevy, kapea

Vankkatekoista, kapeaa ruostumattomasta teräksestä valmistettua paistolevyä voi käyttää grilliritilän päällä. Ruostumatonta terästä, Broil King® -kohologo. Helppo puhdistaa, soveltuu mainiosti ruskistamiseen. 38 x 18 x 4 cm.

Paistolevy

Vankkatekoinen kaksipuolinen paistolevy valurautaa, emaloitu ohuesti posliinilla. Sileällä puolella voi paistaa. Toisella puolella on kohoumat raitojen saamiseksi aikaan. Asetetaan Broil King® -grilliin korvaamaan osa ritilästä.

11239	IMPERIAL™ - TAI REGAL™ -SARJAN 49X30X2 CM
11221	SIGNET™ -SARJAN 38X33X2 CM
11242	CROWN™ - TAI BARON™ -SARJAN 44X32X2CM
11237	PORTA CHEF™ - TAI GEM™ -SARJAN 34X26X2CM

69133 Vuoalla varustettu broileriteline

Broil King® -broileriteline on valmistettu 100-prosenttisesta ruostumattomasta teräksestä. Siinä on kestävä vuoka ja kookkaat 10 mm:n kahvat. Vuoan pohjaan voidaan kiinnittää pidike 33 cl:n oluttölkkiä varten, tai vuokaan voidaan kaataa olutta tai muuta nestettä, joka haihtuu yläosan rei'istä. 28 x 22 x 7,5 cm.

64045 Kaksoisgrillausvartaat

Vankkatekoisia ruostumattomasta teräksestä valmistettuja grillausvartaita on helppo käännellä kookkaan Broil King® -merkillä varustetun kahvan ansiosta. Vankkatekoiset, helppo puhdistaa. Sarja sisältää 4 varrasta. 40 x 6 x 2 cm.

69132 Broileriteline

Broileriteline on yksi parhaista menetelmistä grillata broileri. Ruostumattomasta teräksestä valmistetussa telineessä on tilaa useimmille broilereille ja oluttölkille. Pannun pohjassa on Broil King® -logo. Mukana silikonireunainen lämpömittari, joka on säädetty siipikarjan grillaamiseen sopivaksi. 23 x 19 x 5,5 cm.

64049 Kaksoisgrillausvartaat

"Kaksoisvartaassa ruoka pysyy kiinni, kun sitä pyöritetään. Kukaan ei ihastu vain toiselta puolelta grillattuun vartaaseen. Valmistettu tukevasta, helposti puhdistettavasta ruostumattomasta teräksestä. 4:n pakkaus. 30,5 x 2 x 0,5 cm."

64152 Grillausteline/vuoka

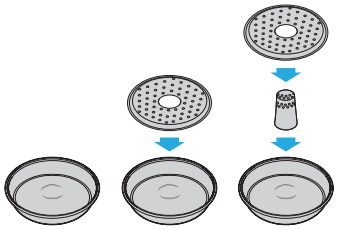
Kun broilerinpalat asetetaan ruostumattomasta teräksestä valmistettuun grillaustelineeseen/vuokaan, ne eivät joudu kosketuksiin grillaustason kanssa. Silloin ne eivät tartu kiinni grillausritilään. Vuoka estää liekkejä leimahtamasta. 40 x 18 x 42 cm.

69138 Grillivarrasteline

Tässä tilaa säästävässä grillvarrastelineessä on paikat neljälle kaksoisgrillivartaalle. Ne voidaan asettaa kahteen asentoon. Jos vartaat asetetaan vaaka-asentoon, ne ovat kauempana kuumuudesta. Jos ne asetetaan pystyasentoon, ne ovat lähempänä grillausalaa. Valmistettu tukevasta, helposti puhdistettavasta ruostumattomasta teräksestä. 4:n pakkaus. 30,5 x 21 x 5,5 cm

64050 Pienoisgrillausvarrassarja

Grillivartaat ovat klassisia pääruokia tai maistuvia alkuruokia. Sarjaan kuuluu 16 kaarevaa varrasta ja 2 kastikeastiaa. Grillivartaat voidaan siirtää suoraan grillistä tarjoilupöytään. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut astiat soveltuvat kuumille ja kylmille kastikkeille sekä dipeille. Ne on helppo puhdistaa. 43 x 18 x 8 cm.



69824 Monitoimivuoka ja pidin

Ruostumattomasta teräksestä valmistetussa monitoimivuoassa voi paistaa pizzan, äyriäisiä tai broileria grillissä tai höyryttää esimerkiksi vihanneksia. Loputtomasti mahdollisuuksia. 32 x 7,5 cm.

61490 Kastike- ja glaseeraussarja

Modernisti muotoiltu grillausklassikko. Silikonisivellintä ja ruostumattomasta teräksestä valmistettua kulhoa voi käyttää grillissä tai sivupolttimella, joten grillattavan päälle voi sivellä lämmintä (glaseeraus)kastiketta. Silikoniharja kestää jopa 260 asteen kuumuutta. 28 x 10,5 x 4,5 cm.

60009 Silikonialusta

Grillattaessa voi roiskua rasvaa, mutta se ei tarkoita, että grillistäsi tulee tahmea. Sivutasoille tarkoitettu silikonialusta suojaa grilliäsi rasvalta ja kastikkeilta, joita voi valua grillaustarvikkeista. Se on helppo puhdistaa. Se kestää konepesun ja sitä voi pannunalustana. Lisäksi se estää sivutasoa naarmuuntumasta. 35 x 27 x 0,5 cm.

61495 Marinadiruisku

Juuri oikea varuste lihan maustamiseen Mukana suuri ja pieni kärki. Ruiskun asteikko näyttää tarkasti, paljonko marinadia on ruiskutettu sisään. Helppo puhdistaa osiin purettuna. 20 x 8,5 x 5,5 cm.

60940 Suihkepullo

Monikäyttöinen QuickMist-suihkepullo täytetään kasviöljyllä. Ponnekaasua ei tarvita. Pullosta suihkutetaan öljyä grillattavan ruoan pintaan tai grillausritilälle. 6 x 5,5 x 23 cm.

64935 Lihaveitset

Kahva kuumuutta kestävää karkaistua muovia. 4:n pakkaus. 24,5 x 2,5 x 2 cm.

61135 Digitaalinen lämpömittari

Kokoon taitettava digitaalinen lämpömittari. Mikrokärki, lämpötilan voi lukea nopeasti ja tarkasti. Pehmeää silikonia, taustavalaistus, virtakytkin, lämpötila voidaan näyttää celsius- tai fahrenheit-asteina. 22,5 x 4 x 3 cm.

61138 Pienoislämpömittarit

Silikonireuna helpottaa pienoislämpömittarien irrottamista valmiista ruoasta. 4:n pakkaus. Kaksi punaista on säädetty siipikarjaa ja kaksi mustaa naudanlihaa varten. Mukana kätevä Broil King®-säilytysteline. 6,5 x 5,5 x 9 cm.

60528 Grillauskäsineet

Grillauskäsineet paksua nahkaa. Pehmeä vuori ja Broil King -logo. Nämä ylelliset käsineet suojaavat myös ranteita. Mitä enemmän niitä käytetään, sitä mukavammaksi ne muuttuvat. 18 x 5 x 38 cm.

60974 Grillauskinnas

Grillauskintaassa on paikat sormille. Kuviointi helpottaa tarttumista. Tämä joustava, kuumuutta kestävä kinnas on aivan pakollinen varuste jokaiselle grillimestarille. Yksi koko, helppo puhdistaa.

60975 Grillausesiliina

Grillausesiliina samaa vettähylkivää materiaalia kuin Broil King® Premium -grillinsuojus. Suojaa rasvatahroilta. Helppo pyyhkiä puhtaaksi. Taskut lämpömittaria, juomaa ja välineitä varten. Soljella säädettävä nauha, takana napitus. Mukana korkinavaaja. 79 x 68 x 0,1 cm.

69470 Fajitapannu

Tukevassa valurautapannussa voi paistaa esimerkiksi fajitoja. Sarjaan sisältyy bambualusta ja silikonisuoja kahvaa varten. 44 x 20 x 4,5 cm.

69814 Grillaus- ja pizzakivi

Keraamisesta komposiittimateriaalista valmistettu grillaus- ja pizzakivi soveltuu leipomiseen grillin kuumuudessa. Materiaali hylkii kosteutta eikä halkeile kuumuuden vaikutuksesta. Erittäin paksu 1,9 cm:n kivi saa lämmön jakautumaan ja eristää liekeiltä. 38 x 2 cm.

69614 Paellapannu

Ruostumattomasta teräksestä valmistettua paellapannua voidaan käyttää myös paistamiseen ja friteeraamiseen. Tukevat kahvat, vakaa nystyillä varustettu pohja. Soveltuu myös Broil King Kegissä® käytettäväksi juuri oikean kokonsa ansiosta. 36 x 45 x 5 cm.

69800 Pizzalasta

Jokainen pizzanpaistaja pystyy vahvistamaan, että kookas ruostumattomasta teräksestä valmistettu pizzalasta on tärkeintä heti taikinan jälkeen. Broil King® -pizzalastan kokoon taitettava kahva säästää tilaa. Aivan pakollinen hankinta jokaiselle pizzan ystävälle. Kokoon taitettava pehmeä kahva, suuri lasta on helppo puhdistaa. 65 x 27,5 x 3 cm.

69616 Alumiinivuoka grillikylkeä/paistia varten

Pitää grillikyljen valurautapadan pohjan yläpuolella, jolloin se kypsyy lihamehujen tai muiden maukkaidennesteiden höyryssä. Tällöin grillikylki kypsyy nopeammin ja pysyy mehukkaana. Alumiinivuokaa voidaan käyttää erikseen tai Broil King® -valurautapadan 69615 sisäosana, jolloin pata pysyy puhtaana. 2:n pakkaus. 41 x 14 x 10 cm.

69805 Mezzaluna-pizzaleikkuri

Mezzaluna merkitsee puolikuuta. Tämä ammattikäyttöön tarkoitettu pizzaleikkuri on saanut nimensä muotonsa mukaan. Kun mezzaluna-terä rullataan pizzan läpi, täyte jää paikalleen ja leikkauspinnoista tulee siistit tasaisen paineen ansiosta. 12 x 39 x 2,5 cm.

69615 Valurautapata

Kannellisessa valurautapadassa voi valmistaa mehukasta grillikylkeä. Tämän Broil King® himmeä emalipinnoitus kestää kulutusta. Ritilä auttaa pitämään grillikyljet höyryävinä. Saat lisää makua lisäämällä joukkoon sipulia tai yrttejä. Sopii Broil King® -grillin grillausritilälle tai Flav-R-Wave™ -profiilien päälle. Tilaa 1–4 grillikyljelle samanaikaisesti. 48,5 x 19 x 14 cm.

60190 Premium-savustuslaatikko

Tämä ruostumattomasta teräksestä valmistettu Broil King® -savustuslaatikko asetetaan Flav-R-Wave™-aaltoprofiilien päälle. Tämä savustuslaatikko on ammattilaistasoinen kannen ilmapellin ja kaksi kertaa tehokkaamman savustuksen varmistavan kahden kammion ansiosta. Siihen voidaan laittaa nesteitä antamaan mehevyyttä ja makua tai käyttää lastuja ja nesteitä yhdessä erilaisten makuyhdistelmien saamiseksi aikaan. 35 x 11 x 4 cm.

Savustuslastut

Anna grillatulle ruoalle luonnollinen puusavun maku. Kokeile naudan- ja porsaanlihalle, siipikarjalle ja kalalle. Aromaattisia lastuja on saatavana useina mauste- ja makuvaihtoehtoina. Käytä savustuslaatikossa tai aseta suoraan puuhiilille. Noin 1 kg, 23,5 x 17 x 10 cm.

63200	Mesquite-savustuslastut
63220	Hickory-savustuslastut
63230	Omenapuusavustuslastut

63255 Rommitynnyreistä valmistettuja savustuspuupaloja

Nämä palat ovat peräisin käytetyistä rommitynnyreistä, joissa on kypsytetty karibialaisia rommeja. Pitkäaikainen säilytys antaa savun maun, joka on yhtä seikkailullinen kuin savustaminen. Noin 1 kg, 23,5 x 10 x 23 cm.

60185 Savustuslaatikko

Savustuslaatikko ruostumatonta terästä. Kahva ja nivelletty kansi. Yksinkertainen tapa saada ruokaan savun maku. 33,5 x 8,5 x 4,5 cm.

63280 Grillauslankut setripuuta

Luonnollisesta kanadalaisesta setripuusta valmistetut grillauslankut, 2:n pakkaus. 38 x 19 x 1 cm.

63290 Grillauslankut vaahteraa

Luonnollisesta kanadalaisesta vaahterasta valmistetut grillauslankut, 2:n pakkaus. 38 x 19 x 1 cm.

63270 Grillauslankku viinitynnyristä

Kuvittele valkolihaisen kalan tai riistafileen kaltaista herkkua tällä viininsävyisellä, kevyesti hiiltyneellä ja aromaattisella tammilankulla. Vesi nousee kielelle. Liota, öljyä, grillaa ja nauti! 26,5 x 2,5 x 8,5 cm.

68425 Setripuinen leikkuulauta

Setripuusta valmistetun Broil King® -leikkuulaudan pinta on suuri. Siinä on syvä ura, joten se soveltuu suurille lihapaloille. Parasta kuitenkin on, että sen taataan kestävän konepesun. 50 x 28 x 4 cm.

63980 Sytytin puuhiiliä varten

Vankkaa Broil King® -muotoilua ja ruostumatonta terästä. Kahvat kuumuutta kestävää karkaistua muovia. Sytytä jopa 1 kg puuhiiliä tai brikettejä ilman sytytysnestettä. Laita pohjalle rypistetty sanomalehden sivu, aseta sen päälle puuhiiliä tai brikettejä ja sytytä paperi. Venturi-ilmiön ansiosta hiilet tai briketit syttyvät 5–10 minuutissa. 35 x 20 x 28 cm.

60523 Rotisseri-sarja

Yleiskäyttöinen rotisseri-sarja: moottori, virtakatkaisin, varras, vankkatekoisen grillaushaarukat, vastapaino ja yleiskiinnike 3 ja 4 polttimella varustettuihin Broil King® -grilleihin. Varrasta voidaan tarvittaessa pidentää 15 cm. 220 voltin EU-pistoke. 85 x 10 x 13 cm.

50936 Q-Lite™-grillivalaisin

Broil King® Q-Lite™ on LED-valaisin, jonka pää kääntyy 360°. Linssi kiinnitetään kannen kahvaan valaisemaan koko grillausala. Kestää säätä, mukana 4 kiinnikettä ja paristot. 5 valovoimaista diodia. 17,5 x 3,5 x 30 cm.

50502 Rotisserihaarukat

2:n pakkaus. PxSxK: 13,5x8,5x8,5cm.

60745 Ritilännostoväline

Grillausritilän nostin ruostumatonta terästä, kahva kuumuutta kestävää karkaistua muovia. Valetut ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut grillausritilät on helppo nostaa pois Broil King® -grilleistä kahden uran ansiosta. Sopii myös tuotteeseen 69722/69822.

64310 Poltin/huoltosarja

Venturiharja ja raaputtimella varustettu harja, neula ja harja ruostumatonta terästä

PREMIUM-GRILLINSUOJUS

Broil King® -grillinsuojus on valmistettu kulutusta kestävästä vettä hylkivästä PVC:stä. Siinä on kudottu polyesterivuori ja ilma-aukot, joten se tuulettuu ja kestää kosteutta. Siinä on siniset vahvistetut saumat ja tarrakiinnitys, jotta se istuu hyvin. Se on helppo nostaa irti grillistä kestävien kumikahvojen ansiosta. Laadukkaasti valmistettu suojus laadukkaasti valmistettuja grillejä varten!

Vettä hylkivää PVC: tä, vankka kudottu polyesterivuori. Siniset vahvistetut saumat antavat rohkean vaikutelman.

Helppo nostaa irti grillistä kestävien kumikahvojen ansiosta.

Tarralukitus varmistaa istuvuuden.

50420 Tippa-astia, suuri

Tippa-astioita epäsuoraa grillaamista sekä esimerkiksi savustuslastuilla, mausteilla tai viinillä maustamista varten. 3:n pakkaus. 35 x 26 x 5 cm.

50416 Tippa-astia, pieni

Tippa-astiat Sovereign-, Signet- ja Monarch-grilleihin. 10:n pakkaus. 14,5 x 11,5 x 2,5 cm.

SUOJAA GRILLISI SÄÄLTÄ JA LIALTA

Valitse oikea suojus grillillesi:

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

SAVUSTUSLASTUT TUOTTAVAT AINUTLAATUISIA TULOKSIA

Grillatun ruoan aromien korostaminen hehkuvasta puusta nousevan savun avulla voi vaikuttaa hienostelulta, mutta monissa maissa lihan savustamisella on vuosisatoja pitkät perinteet lihan säilyvyyden ja maun parantamiseksi. Savustaminen on yksi tapa maustaa grilliherkkuja. Siinä, kuten kaikessa maustamisessa, on tärkeää löytää tasapaino marinadin, mausteiden ja lihan oman maun välillä.

Myös savu antaa oman makunsa kaasulla tai hiilillä grillattaessa tai erityistä savustinta käytettäessä. Mausteiden tavoin eri puulajeista lähtee makua eri tavoin (ks. taulukko). Mesquite ja hikkori antavat voimakkaan mausteisen aromin, omena- tai kirsikkapuu puolestaan makean ja tuoksuvan. Jos et ole savustanut aikaisemmin, aloita varovasti. Käytä vain vähän lastuja (noin 1 dl), liota niitä puoli tuntia ja aseta ne ruostumattomasta teräksestä tai valuraudasta valmistettuun savustuslaatikkoon. Savustuslaatikossa ilmavirtaa ohjataan oikein ja tuhka jää sen sisään, joten grillisi pysyy puhtaana. Kannattaa aloittaa omena- ja kirsikkapuun tuottamista miedommista mauista.

Tärkeintä on savu ilman tulta. Muutoin ruokaan tulee epämiellyttävä kitkerä maku palavista lastuista. Lisäksi lämpötilan äkillinen nousu voi vaikuttaa lopputulokseen. Älä siis päästä lastuja syttymään tuleen.

On tärkeää liottaa lastut ja tarkkailla savustuslämpötilaa varsinkin kaasugrilliä käytettäessä. Ilmavirran ohjaaminen hiiligrillissä on ratkaisevan tärkeää lämpötilan säätämisen ja samalla savustustuloksen kannalta. Harjoitus tekee tässäkin mestarin.

Kun opit annostelemaan savustuslastujen määrän oikein herkullisen savun maun saamiseksi ruokaan, kannattaa kokeilla erilaisia lastuja ja yhdistellä makuja. Monissa maailmankuuluissa grilliravintoloissa käytetään seoksia. Kokeile omenapuun ja hikkorin tai kirsikkapuun ja lepän yhdistelmää. Lopputuloksesta tulee makean savuinen.

Kun grillataan hitaasti ja pitkään, puunpalaset täydentävät grillaushiiliä mainiosti. Suuret lehtipuun palaset hehkuvat ja savustavat kauan. Niiden avulla valmistat aitoja southern barbecue -klassikoita.

TYYPPI	MAKU	SUOSITUS
Mesquite	Terävä, savuinen, mausteinen	Nauta, porsas
Hikkori	Terävä, savuinen	Nauta, lammas, porsas
Whisky	Mausteinen, savuinen	Porsas, siipikarja, nauta
Vaahtera	Makea, savuinen	Porsas, siipikarja
Pekaani	Täyteläinen, aromikas	Porsas, siipikarja, lammas
Kirsikkapuu	Makea, savuinen	Porsas, siipikarja
Omenapuu	Makea, savuinen	Porsas, siipikarja, äyriäiset, juusto
Leppä	Mieto, savuinen	Lammas, porsas
Setri	Mieto, mausteinen, savuinen	Äyriäiset, juusto

MARINADIT

YKSINKERTAINEN MARINADIOPAS

Raaka-aine	Esimerkki	Marinointiaika
Lammas, nauta, possu	Palat, kuutiot, kyljykset	2–4 tuntia
	Kokonaiset pihvit	4–6 tuntia (tai yön yli)
Siipikarja	Fileet, siivet, koivet, palat	2–4 tuntia
	Koko lintu	4–6 tuntia (tai yön yli)
Äyriäiset	Katkaravut ja mustekala	1–2 tuntia
Kala	Kokonainen kala, medaljongit, fi leet	15 minuuttia – 1 tunti
Vihannekset	Kesäkurpitsa, sienet, paprika	15 minuuttia – 1 tunti

Marinadien avulla voit luoda jännittäviä ja maukkaita ruokalajeja. Marinadeja käytetään myös hieman sitkeämpien lihapalojen mureuttamiseen. Useimmissa marinadeissa on mausteyrttien, makuaineiden, öljyjen ja mausteiden lisäksi jotakin hapanta, kuten sitruunamehua, viiniä tai viinietikkaa. Happo mureuttaa lihaa ja tasapainottaa marinadin makeita ja mausteisia aromeja. Marinadit eivät vain saa ruokaa maistumaan hyvältä – tutkimusten mukaan ne ovat myös terveellisiä!

ÖLJYT

Marinadien öljyt auttavat säilyttämään raaka-aineiden luonnolliset maut ja estävät lihaa kuivumasta. Osa öljyistä myös maustaa ruokaa. Hyvä marinadiöljyjä ovat oliiviöljy, seesamiöljy, maapähkinäöljy ja maustetut öljyt (esimerkiksi chiliöljy).

HAPOT

Nämä ainesosat tekevät lihasta mureampaa hajottamalla proteiineja. Ne pehmentävät lihan pintaa ja auttavat makuja tarttumaan siihen. Tavallisia marinadeissa käytettyjä happoja ovat viinietikka, viini, sherry, vasta puristetut sitrusmehut, jogurtti ja piimä. Jogurtti- ja piimäpohjaiset marinadit pitävät lihan mehukkaana, kun taas sitrushedelmiin perustuvilla marinadeilla voidaan "kypsentää" raakaa kalaa.

MAKUAINEET

Makuaineet antavat ruoalle ainutlaatuisia aromejaan. Valkosipulista, inkivääristä ja sipulista on hyvä lähteä, mutta voit käyttää myös tuoreita yrttejä ja chiliä, joilla marinadiin saa potkua, tai hunajaa ja sokeria, joilla ruokaan saa täyteläistä makeutta. Tavallisia makuaineita marinadeissa ovat esimerkiksi sitrushedelmien kuori, soija, sinappi, suola, pippuri, yrtit ja mausteet.

MARINOIMISEN PERUSTEET

Yleisesti ottaen mitä pidempään ruokaa marinoidaan, sitä enemmän se saa makua. Ihanteellinen marinointiaika riippuu useimmiten käsiteltävästä lihasta, sen koosta ja paksuudesta, sekä käytettävästä marinadista.

Pienet ja mureat palat, kuten härän-, lampaan- tai kanafi lee sekä äyriäiset tarvitsevat vain lyhyen marinoinnin (tavallisesti 2–4 tuntia).

Suuret ja sitkeämmät lihapalat, kuten potka, takapaisti tai lapa vaativat pidemmän marinointiajan
(useimmiten 4–6 tuntia).

Ole varovainen, kun käytät happamia marinadeja. Jos liha jätetään pitkäksi aikaa runsaasti happoja sisältävään marinadiin, sen väri ja koostumus voivat muuttua. Esimerkiksi kalafi leen marinoiminen happamalla marinadilla kestää vain muutaman minuutin.

KUIVAT MAUSTESEOKSET

Kaikki marinadit eivät sisällä nestettä. Osa koostuu kokonaan kuivista aineista, kuten yrteistä ja mausteista. Kuivia maustesekoituksia kutsutaan usein nimellä "rub" (eng. "hieroa") ja nimensä mukaisesti ne hierotaan lihan pintaan. Kun maustesekoitus on hierottu lihan, linnun tai kalan pintaan, peitä se kelmulla ja laita jääkaappiin marinoitumaan.

TURVALLISUUSOHJE

Raa'alle lihalle tai linnulle käytettyä marinadia voi käyttää valeluun kypsennyksen aikana tai kastikkeena, kunhan kastikkeen annetaan kiehahtaa. Kaada marinadi pieneen kattilaan ja keitä sitä kovalla lämmöllä viisi minuuttia. Kuumentaminen tappaa mahdolliset bakteerit. Marinoi liha, kana ja kala jääkaapissa.

BEER CAN -BROILERI

Ainekset

Oluthöyryt tekevät broilerista mehukasta, ja korkea lämpötila varmistaa rapean nahan. Broilerista tulee aina täydellistä. Vihje: Varmista, että broileri on tasapainossa tölkin päällä ennen kannen sulkemista, jotta tölkki ei kaadu ja olut valu ulos. Kun broileri on valmis ja se otetaan grillistä, kannattaa käyttää grillauskintaita. Varo, ettei oluttölkin sisältö roisku, sillä se voi olla erittäin kuumaa. Anna broilerin jäähtyä 10 minuuttia ennen oluttölkin poistamista.

- 1 kokonainen broileri (noin 1,8–2 kg)
- 1 oluttölkki (45 cl eli iso tölkki)
- 2 rkl suolaa
- 1 tl mustapippuria
- 3 rkl suosikkimaustesekoitustasi (rub)
- 2 rkl kasviöljyä

Valmistus

Puhdista broileri poistamalla ylimääräinen nahka, rasva ja sisälmykset. Huuhtele broileri sisä- ja ulkopuolelta ja taputtele kuivaksi talouspaperilla. Hiero ensin broilerin pintaan öljyä. Hiero tämän jälkeen suolaa, pippuria ja maustesekoitusta sisä- ja ulkopuolelle. Laita odottamaan.

Kuumenna grilliä HIGH-asetuksella.

Avaa oluttölkki ja kaada puolet oluesta pois. Aseta tölkki ruostumattomasta teräksestä valmistetun broilerinpidikkeen keskelle. Tartu broilerin koipiin, ja aseta broileri oluttölkin päälle.

Sammuta polttimet grillin toiselta puolelta kokonaan, ja säädä toisen puolen polttimet MEDIUMasetukselle. Laita broilerinpidike sammutetulle puolelle, jolloin voit käyttää epäsuoraa grillaustekniikkaa. Varmista ennen kannen sulkemista, että broileri on tasapainossa pidikkeessään. Kypsennä broileria asetuksella MEDIUM (epäsuoralla lämmöllä) noin 1 ¼ tuntia tai kunnes rintapalan sisälämpötila on 77 °C. Reiden paksuimman osan sisälämpötilan tulee olla 83 °C. Nosta broileri varovasti grillistä käyttämällä grillikintaita. Anna broilerin tekeytyä 10 minuuttia, ennen kuin irrotat sen pidikkeestä. Varo, ettei oluttölkin sisältö pääse roiskumaan, koska se on erittäin kuumaa. Paloittele broileri ja tarjoa heti. Valmistusaika: 10 minuuttia Menetelmä: Epäsuora grillaus.

69133 VUOALLA VARUSTETTU BROILERITELINE

Broil King® -broileriteline on valmistettu 100-prosenttisesta ruostumattomasta teräksestä. Siinä on kestävä vuoka ja kookkaat 10 mm:n kahvat. Vuoan pohjaan voidaan kiinnittää pidike 33 cl:n oluttölkkiä varten, tai vuokaan voidaan kaataa olutta tai muuta nestettä, joka haihtuu yläosan rei'istä. 28 x 22 x 7,5 cm.

LOHTA LANKULLA

Valmistusmenetelmä: Kypsennys lankulla
Valmisteluaika: 60 minuuttia

Grillauslankut valmistetaan useimmiten punaisesta setristä. Kun lohi grillataan oikein, siihen tulee hieno ja voimakas savun maku.

Ainekset:

- Lohifilepaloja
- Mausteita
- Oliiviöljyä
- Setripuisia grillauslankkuja
- Liota lankkua tunnin ajan.

Valmistelut ja valmistaminen

Huomaa! Saat lankkuun makua liottamalla sitä erilaisissa nesteissä, esimerkiksi inkivärioluessa, oluessa, merisuolalla maustetussa vedessä tai tuorepuristetussa sitruunamehussa. Kokeile rohkeasti erilaisia mausteita.

Nosta lankku nesteestä, taputtele se kuivaksi käsipyyhkeellä ja sivele lankun molemmille puolille oliiviöljyä. Huomaa! Maustetuilla öljyillä saat ruokaan lisää makua.

Sivele lohifileet oliiviöljyllä (tavallisella tai maustetulla) ja lisää haluamasi mausteseos. Aseta lohifileet lankun sileälle puolelle. Valitse asetus MEDIUM/LOW ja anna grillin lämmetä. Laita lankku grilliin ja sulje kansi. Kypsennä lohifileitä 15–20 minuuttia.

Huomaa! Kokonaisen kalan valmistusaika on 45–50 minuuttia.

Tarkasta, että lohifileet ovat valmiit. Kypsä liha on läpikuultamatonta ja sitä on helppo jakaa haarukalla. Tarkasta kypsyysaste lohifileen paksuimmasta osasta. Tarjoa lohifileet vihannespedin päällä. Purista kalan pinnalle sitruunan, limen tai appelsiinin mehua. Nauti.

Huom.! Jos lankku syttyy tuleen grillauksen aikana, sulje grillin kansi ja käännä polttimet pois päältä. Ennen tuleen syttyneen lankun heittämistä pois liota sitä vedessä, jotta se ei syty uudelleen tuleen.

63280 GRILLAUSLANKUT SETRIPUUTA

Luonnollisesta kanadalaisesta setripuusta valmistetut grillauslankut, 2:n pakkaus. 38 x 19 x 1 cm.

YHDISTÄ GRILLIRUOKAAN OLUTTA JA VIINIÄ

Ruoan maku on tietenkin ensimmäinen tekijä onnistuneessa grilliateriassa. Monet eivät kuitenkaan tule ajatelleeksi, että ruoan kanssa tarjotulla juomalla voi olla lähes yhtä suuri merkitys kuin itse ruoalla. On yleisesti tiedossa, että olut ja grillaus ovat erottamaton pari, mutta tietyt oluet sopivat paremmin ruoan kanssa tarjottaviksi kuin toiset. Hyvin valittu olut täydentää ruoan makua. Jos sinä (tai vieraasi) et pidä oluesta, viini sopii myös erinomaisesti grillatun ruoan pariksi.

Monet saattavat yllättyä siitä, että kysymys ei ole vain viinin yhdistämisestä ruokaan tarjoamalla esimerkiksi punaviiniä punaisen lihan tai valkoviiniä kalan kanssa.

Olemme laatineet tiiviin oppaan, jonka avulla sinun on helppo valita olut- tai viinityyppi, joka sopii täydellisesti suunnittelemaasi ruokaan. Kippis!

Jos grillaat kevyttä ruokaa, kuten kasvisruokia, kalaa tai kanaa, esimerkiksi Weissbier tai Dunkelweiss ovat ihanteellisia olutvalintoja. Nämä oluet eivät peitä lihan makua, vaan täydentävät sitä miellyttävällä tavalla. Mitä viiniin tulee, valitse kevyt lajike, kuten Ehrenfelser, Riesling tai Muscat tai sitten Sauvignon Blanc täydentämään erilaisia makuja. Jos teet pizzaa, lämpimiä voileipiä tai ruokaisaa keittoa (kyllä, grillissä voi valmistaa keittoja), Amber Ale on täydellinen palanpainike. Oikean viinin valitseminen pizzalle on hieman konstikkaampaa. Kasvispizza maistuu mahtavalta punaisen Petite Sirah -viinin kanssa. Jos pizzassa on täytteenä lihaa, kuten mausteista makkaraa tai kanaa, Zinfandel korostaa sen makua upeasti.

Monet valmistavat grillissä mielellään hieman mausteisempaa ruokaa. Jos kuulut tähän ryhmään, yhdistä ruokaan kevyesti maltainen olut, kuten Golden tai Blonde. Viineistä Riesling tai Pinot Blanc sopivat useimpiin mausteisiin ruokalajeihin.

Raskaammille ruokalajeille, kuten pihveille, kylkipaloille, possunfileelle tai lampaalle haluat ehkä juoman, joka sopii ruokaan, mutta ei dominoi liikaa. Tällöin lager on hyvä valinta, koska se ei ole niin raskasta kuin ale. Viineistä kannattaa kokeilla täyteläistä punaviiniä, kuten tammityynnyrissä säilytettyä Merlotia, Cabernet Francia tai Shirazia. Näiden viinien täyteläinen maku sopii erinomaisesti grillatun lihan makuun. Mitä olisi grilliateria ilman hampurilaisia tai makkaraa? Pikniktyyppisille ruokalajeille parhaiten sopiva olut on englantilainen tai amerikkalainen tumma ale, jonka voimakas maku raikastaa rasvaisia ruokia. Roseeviini sopii lähes kaikille ruokalajeille, mutta etenkin italialaisille makkaroille.

Grilliruoka, olut ja viini sopivat hienosti yhteen, mutta yhteisen grillausillan erityisyys on ensisijaisesti sen tarjoama tilaisuus viettää aikaa perheen ja ystävien kanssa uusien makuelämysten parissa. Ruoan ja juoman yhdistämisestä ei ole olemassa jyrkkiä sääntöjä. Parasta on kokeilla eri yhdistelmiä ja selvittää, mistä itse pidät eniten.

LOHIKYLJYKSIÄ, SEESAMIA JA SOIJAKASTIKETTA

Ainekset

Tämä tyylikäs päivällinen valmistuu nopeasti.

2 rkl dijoninsinappia
3 rkl fariinisokeria
2 rkl soijakastiketta
1 tl seesamiöljyä
1 rkl vettä
1 tl seesaminsiemeniä paahdettuina
2 rkl oliiviöljyä
Suolaa ja pippuria maun mukaan
4 lohikyljystä

Valmistelut ja valmistaminen

Sekoita viisi ensimmäistä ainesta keskenään. Kuumenna grilli. Alenna lämpö MEDIUM-tasolle. Sivele lohen pintaan oliiviöljyä. Mausta suolalla ja pippurilla. Laita lohikyljykset grilliin, sivele pintaan soijakastikeseosta ja grillaa 5 minuuttia. Käännä varovasti. Sivele pintaan loput seoksesta ja grillaa vielä 5 minuuttia.

Ripottele pinnalle seesaminsiemeniä ja tarjoile heti.

Paahda seesaminsiemeniä pienessä paistinpannussa sekoittaen koko ajan, kunnes ne ovat kullanruskeita.

64013 GRILLAUSSIVELLIN

Broil King® -grillaussivellin on valmistettu laadukkaasta 1,8 mm:n ruostumattomasta teräksestä. Vaihdettava silikonipää kestää jopa 270 asteen kuumuutta. U-muotoisen sivellinosan avulla voi valella ja glaseerata ruokaa. Ripustuskoukku ja kestävä kahva kuumuutta kestävää karkaistua muovia. Broil King® -logo ruostumatonta terästä. 47 x 2 x 2 cm.

WOKATTUJA VIHANNEKSIA

Ainekset:

5 dl parsakaalinnuppuja
5 dl kukkakaalinnuppuja
1 punainen paprika 2,5 cm:n paloina
1 kesäkurpitsa 1 cm:n viipaleina
2,5 dl porkkanaa viistosuuntaisina siivuina
2,5 dl kokonaisia sokeriherneenpalkoja (poista jänteet)
3 sipulia viistosuuntaisina siivuina

Koristeluun:

2 rkl hienonnettua tuoretta korianteria
2 rkl kuivapaahdettuja seesaminsiemeniä

Marinadi:

2 rkl rapsiöljyä
1 rkl seesamiöljyä
1 rkl aasialaista chilikastiketta
1 rkl puristettua limetinmehua
1 rkl osterikastiketta
1 rkl hunajaa
1 valkosipulinkynsi puristettuna
1 rkl tuoretta raastettua inkivääriä
1 tl karkeaa suolaa

Valmistelut ja valmistaminen

Esikäsittele kaikki vihannekset ja aseta ne suureen kulhoon. Sekoita marinadin ainekset toisessa pienemmässä kulhossa. Kaada marinadi vihannesten päälle ja kääntele niitä, jotta marinadi peittää ne kokonaan.

Kuumenna grilli HIGH-asetuksella ja aseta syvä wokkipannu grillausritilälle. Käytä suoraa grillausta.

Suihkuta tai sivele wokkipannuun runsaasti kasviöljyä.
Kaada kaikki vihannekset wokkipannuun ja freesaa ne nopeasti. Sulje grillin kansi tämän jälkeen.

Kääntele vihanneksia grillauspihdeillä kerran minuutissa.
Jatka noin 10 minuuttia, kunnes vihannekset tuntuvat rapeilta ja alkavat saada kauniin värin. Pidä grillin kansi suljettuna, kun vihanneksia ei käännellä.

Nosta wokkipannu pois grillistä. Kaada wokatut vihannekset tarjoiluastiaan. Ripottele pinnalle pilkottua korianteria ja kuivana paahdettuja seesaminsiemeniä. Tarjoile heti.

Vihannekset kypsennetään osin wokkaamalla ja osin uunissa, joten niistä tulee herkullisia karamellisoituneita suupaloja.

69818 WOK-PANNU

Ammattilaistasoinen Broil King® -grilliwok-pannu on valmistettu 1,2 mm:n ruostumattomasta teräksestä. Se on kookas ja syvä, joten siihen mahtuu kaikki mitä haluat wokata. Kookas kahva on valmistettu 10 mm:n ruostumattomasta teräksestä. Pohjan kohoumat keventävät muotoilua ja estävät ruokaa tarttumasta kiinni. 43 x 25 x 9 cm.

VÄLIMERELLINEN PIZZA

Ainekset

1 pizzapohja (ohut itse tehty tai valmis)
1 luuton broilerin rintafilee grillattuna
200 g fetajuustoa
Kalamata-oliiveja, kivettömiä
Aurinkokuivattuja tomaatteja
Punasipuli
Tuoretta basilikaa

Balsamiviinietikkaa

3 rkl oliiviöljyä
3 rkl balsamiviinietikkaa
Valkosipulisilppua maun mukaan

Valmistelut ja valmistaminen

Sekoita aineosat kulhossa. Asettele broileria ja vihanneksia pizzapohjan päälle maun mukaan. Ripottele päälle runsaasti fetajuustomuruja. Ripottele pinnalle balsamiviinietikkaa ja tuoretta silputtua basilikaa maun mukaan.

Paista grillissä noudattaen pizzan valmistusohjetta.

Aseta pizzakivi grillausritilän keskelle. Käännä molemmat polttimet HIGH-asentoon. Kuumenna grilli 200–300-asteiseksi.

Luo oma pizzasi käyttämällä pizzataikinaa tai ohutta leipää. Voit käyttää myös valmista pizzapohjaa.

Tarkkaile paistumista säännöllisesti. Lämpötilat ja tarvittavat ajat vaihtelevat suuresti grillin mallin mukaan.

Pizza on valmis, kun juusto on sulanut ja pohja on saanut väriä. Ota pizza pois grillistä sen mukana toimitetun puulastan avulla.

Anna pizzakiven jäähtyä kokonaan ennen sen poistamista grillistä.

69805 MEZZALUNA-PIZZALEIKKURI

Mezzaluna merkitsee puolikuuta. Tämä ammattikäyttöön tarkoitettu pizzaleikkuri on saanut nimensä muotonsa mukaan. Kun mezzaluna-terä rullataan pizzan läpi, täyte jää paikalleen ja leikkauspinnoista tulee siistit tasaisen paineen ansiosta. 12 x 39 x 2,5 cm.

SIMPUKKAVARTAAT

Ainekset

1/2 kg kampasimpukoita
1 tölkki sieniä
1 tölkillinen ananaspaloja valutettuina
Noin 1/2 dl kasviöljyä
1/2 dl soijakastiketta
Runsaat 1/2 dl vastapuristettua sitruunamehua
Noin 1/2 dl hienonnettua persiljaa
1/2 tl suolaa ja hyppysellinen pippuria
12 pekoniviipaletta

Valmistelut ja valmistaminen

Sulata kampasimpukat, jos ne ovat pakastettuja. Poista mahdolliset kuorenkappaleet. Huuhtele.

Laita sienet, ananaspalat ja kampasimpukat kulhoon. Sekoita kasviöljy, soijakastike, sitruunamehu, persilja, suola ja pippuri keskenään. Kaada kastike simpukkaseoksen päälle. Anna vetäytyä 30 minuuttia. Kääntele kerran.

Paista pekoninviipaleet kypsiksi mutta ei rapeiksi. Leikkaa viipaleet kahteen osaan.

Esikuumenna grilli HIGH-asetuksella.

Pujota sienet, ananaspalat, kampasimpukat ja pekoni pitkiin metallivartaisiin.

Alenna lämpötila MEDIUM/LOW-tasolle. Aseta vartaat ritilälle ja grillaa simpukat kypsiksi. Kääntele vartaita tarvittaessa.

64233 MONITOIMIPIDIN/GRILLAUSVARRASSARJA

Monikäyttöinen grillausvälinesarja: ruostumattomasta teräksestä valmistettu monitoimipidin ja 6 kaksoisvarrasta. Oikea valinta paistien, lintujen, vartaiden ja grillikyljen grillaamiseen. Mahtuu jopa 6 kylkiluuta sisältävä grillikylkipala. 39 x 29 x 9 cm.

OLEMME GRILLIEN ASIANTUNTIJOITA

LAAJA VALIKOIMA

Tarjoamme kattavaa valikoimaa Broil King® -grillejä kaikista hintaluokista sekä yhdistettyä Broil King Keg® -savustinta/hiiligrilliä. Vannoutuneille grillaajille on saatavana kaasu- ja hiilitoimisia pystysavustimia sekä epäsuorasti kypsentävä grilli/savustin.

Valikoimaamme kuuluu myös ainutlaatuisia ja käytännöllisiä lisätarvikkeita ja varusteita.

Broil King® takaa aitojen varaosien saatavuuden vuosiksi eteenpäin.

AMMATTILAISTEN NEUVOT

Pystymme antamaan sinulle aina parhaat grillausneuvot. Meiltä saat sekä ruoanlaittovinkit että huoltoohjeet, sillä tunnemme tuotteemme läpikotaisin.

INTOA JA OMISTAUTUMISTA

Meille ulkogrillit eivät ole vain sesonkituotteita. Henkilökuntamme koostuu taitavista, erikoiskoulutetuista ammattilaisista, jotka auttavat sinua hyödyntämään grillisi kaikki ominaisuudet.

Broil King® Great Barbecues Every Time

Broil King® KEG

Broil King® SMOKE™

Broil King® PORTA-CHEF™

991371

Tuotteitamme kehitetään jatkuvasti, joten niihin voidaan tehdä muutoksia ilman ennakkoilmoitusta. Broil King® ovat Onward Multi-Corp Inc:n rekisteröityjä tavaramerkkejä. Pidätämme oikeuden painovirheisiin.