

GRILLAÐU FULLKOMIÐ KJÖT

MARGRÓMAÐ GRILLKERFI SEM
GEFUR EINSTAKT GRILLBRAGÐ!



Sizzle

Today's barbecue lifestyle magazine



BROIL KING®

GRILL ÚRVAL

NÝI

UPPÁHALDSVEITINGASTAÐURINN

BROIL KING®

GRILLFYLGIHLUTIR

Broil King®
Great Barbecues Every Time

Sizzle

Today's barbecue lifestyle magazine

Efnisyfirlit

4 Gómsætt grillbragð

Grill sem er sérhannað fyrir framúrskarandi bragðgóðan grillmat.

6 Komdu grillinu í stand!

Gefðu þér tíma til að koma grillinu í toppstand fyrir sumarið.

8 Grillaðferðir

Lærðu nýjar aðferðir – beina og óbeina grillun, að nota grilltein og að grilla með planka.

10 Grillaðu fullkomið kjöt

Hvernig þú færð fullkomnar grillrendur í hvert einasta sinn.

12 Broil King® grillfylgihlutir

Hjálpa þér að grilla enn betur en áður.

16 Broil King® KEG, reykofnar og reykholf

Taktu reykofninn með þér heim.

18 Broil King® grill og reykofnar

Úrval okkar af hágæðagrillum og -reykofnum.

34 Girnilegar uppskriftir

Girnilegustu uppskriftir sem við höfum kynnst!



ÞAÐ SKIPTIR MÁLI HVAR OG HVERNIG HLUTURINN ER GERÐUR

FRAMLEITT MEÐ STOLTI Í NORÐUR-AMERÍKU

Við leggjum metnað okkar í að framleiða afkastamikil gasgrill sem þú getur treyst að eru gerð úr hágæðaeefni sem endist í mörg ár. Gasgrillin eru framleidd í verksmiðjum okkar í Huntington Indiana, Dickinson Tennessee og Waterloo Onatrio í Norður-Ameríku.

Íhlutir grillanna eru keyptir frá framleiðendum í Norður-Ameríku þegar mögulegt er en einnig eru notaðir íhlutir frá öðrum löndum. Grillkassar, stálvagnar/-skápar, hliðarborð og ýmsir aðrir hlutir eru allir framleiddir hjá traustum samstarfsaðilum okkar í Norður-Ameríku og gerðir úr norðuramerísku gæðastáli.

Framleiðsluferli Broil King/Onward Manufacturing Company er algerlega aðlagð að hönnun og framleiðsluáðferðum fyrirtækisins, framleiðslu verkfæra, götun og logsuðu málmhluta, dufthúðun, postulínshúðun, mótun, álsteypu, endanlegri samsetningu og pakkningu, sem og dreifingu. Vinnan snýst ekki aðeins um samsetningu, því við erum staðráðin í að tryggja gæði frá upphafi til enda.

Við erum stolt fjölskyldufyrirtæki sem var stofnað árið 1906. Yfir 30 ára reynsla okkar af því að framleiða hágæðagrill og viðhalda nægum birgðum af Broil King®-varahlutum þýðir að þú getur reitt þig á okkur þegar þú þarft á að halda. Ef þú hefur spurningar eða þarft á hjálp að halda er starfsfólk okkar á Norðurlöndunum boðið og búið að koma til aðstoðar.

GÓMSÆTT GRILLBRAGÐ

Grill sem er sérhannað fyrir framúrskarandi bragðgóðan grillmat.

Broil King®-gasgrill eru hönnuð til að þú getir tekist á við nýjar áskoranir og aukið fjölbreytnina þegar þú grillar. Með hinu margrómaða Broil King®-grilli getur þú matreitt nánast allt sem hugurinn girnist. Fullkomlega eldaðar steikur, kjúkling eða stærri kjötstykki grilluð á teini – jafnvel brauðmeti og eftirrætti. Sérhver hluti grillsins er hannaður og smíðaður með tiltekið hlutverk í huga og þegar allir hlutarnir koma saman er útkoman einfaldlega framúrskarandi. Grillbragðið sem fæst með Broil King®-grillunum er engu líkt.



1. GRILLRÝMIÐ: Frábær hitaeinangrun

Framleitt úr annaðhvort pressuðu, steypu áli, postulínshúðuðu stáli eða ryðfríu stáli sem er endingargott og tryggir frábæra hitaeinangrun. Grillrýmið er hannað eins og blástursofn til að tryggja jafna eldun og í neðri hluta grillsins gufar kjötsafi og fita upp svo að safnbakinn er ávallt tómur og bragðið helst í matnum – þar sem það á heima.



2. GRILLGRINDUR: Grillrendur eins og á veitingahúsi

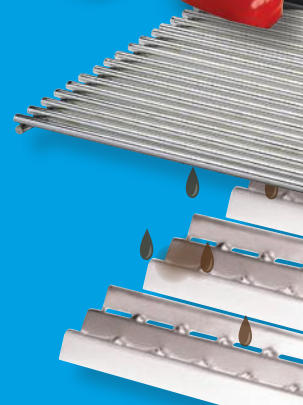
Þessar sterkbyggðu grillgrindur úr steypujárni, ryðfríu stáli eða steypu ryðfríu stáli veita afar jafnan hita sem lætur grillrendur myndast á matnum og viðheldur bæði bragði og kjötsafa.

Steypu grindunum má snúa við og hliðar þeirra eru ólíkar. Öðrum megin eru hvassar brúnir til að gefa fullkomnar grillrendur en hinum megin eru skorur þar sem kjötsafinn safnast fyrir og gerir kjötið safaríkara.



3. FLARE-R-WAVE™: Ótrúleg bragðgæði

Kjötsafi og fita sem rennur niður á ryðfríu Flare-R-Wave™-stálburstirnar gufar samstundis upp. Gufan sem til verður í þessu ferli umlykur matinn og gefur honum óviðjafnanlegt grillbragð. Flare-R-Wave™ dreifa hita sérlega vel um allan grillflötinn og verja brennarana.





4. BRENNARAR:

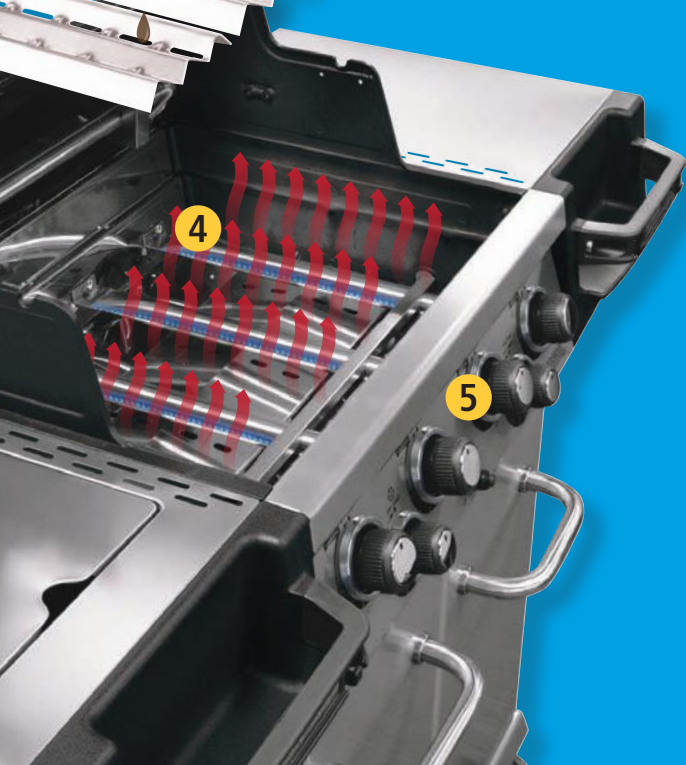
Afl og æfköst

Brennararnir eru smíðaðir úr fyrsta flokks ryðfríu stáli og þeim fylgir 5–10 ára ábyrgð. Dual Tube™-brennararnir eru hannaðir til að tryggja jafna loga, veita góðan og jafnan hita um allan grillflötinn og þeir ná allt að 350° stiga hita á nokkrum mínútum.



5. STJÓRNTÆKI:

Fullkomið hitastig Linear-Flow™-ventlar með 180° Sensi-Touch™-rofa veita þér fullkomna stjórn á hitastiginu og gera þér kleift að stilla grillið á réttan hita fyrir brúnun, ofnsteikingu eða eldun við lágan hita í lengri tíma.



Broil King®
Great Barbecues Every Time



EINN... TVEIR... OG GRILLA!

KOMDU GRILLINU Í STAND!

Gefðu þér tíma til að koma grillinu í toppstand fyrir sumarið. Ef þú gefur þér tíma til að hreinsa og athuga gasgrillið núna mun það endast þér lengur og þar að auki gefa enn betra bragð. Brenndu úr grillinu samkvæmt ábendingunni neðst á þessari síðu, leyfðu grillinu að kólna og fylgdu svo þessum einföldu skrefum og grillið verður eins og nýtt á augabragði.

Skref 1

Fjarlægðu allar grillgrindur, efri grindur og brennara og notaðu bursta eða þunnan sparslpaða til að fjarlægja uppsafnaða fitu af innra byrði grillrýmisins. Fjarlægðu leifarnar með sparslpaða eða iðnaðarryksugu. Hreinsaðu grillrýmið að innan og utan með uppþvottalegi og heitu vatni, skolaðu og þurrkaðu.

Aldrei nota ofnhreinsi á grillið; hann hefur ætandi áhrif og getur skemmt hluta þess.

Skref 2

Gakktu úr skugga um að engar skemmdir séu á brennurum eða tengingum þeirra. Ef þær eru til staðar þarf að skipta um brennara. Notaðu nál til að hreinsa óhreinindi sem stífla opin en gættu þess þó að skemma ekki rörin. Aðgættu alla kveikja til að tryggja að þeir séu hvorki tærðir né lausir og hreinsaðu öll óhreinindi af rafskautunum. Hreinsaðu því næst brennararörin með mjóum bursta. Mjög mikilvægt er að halda þessum rörum hreinum. Köngulær eiga það til að byggja sér hreiður í rörunum, sem geta stíflað og skemmt rörin.

Skref 3

Athugaðu hitabrautir (Flav-R-Wave™-stálburstir). Ef þú átt hliðarhelli skaltu hreinsa fitu og óhreinindi af henni og tryggja að hún sé óskemmd.

Skref 4

Gakktu úr skugga um að engar sprungur séu á samskeytum grillgrinda. Burstaðu þurr óhreinindi af með stálbursta. Ef þú ert með steypujárnsgrindur skaltu pensla þær með olíu til að maturinn festist ekki á þeim og til að koma í veg fyrir að þær ryðgi.

Skref 5

Tryggðu að engar sprungur séu í gasslöngunni og að hún leki ekki. Einfaldast er að bera sápuvatn á tengingar við gaskútinn og lokann. Skrúfaðu rólega frá gasinu og athugaðu hvort einhverjar loftbólur komi fram. Þær eru merki um leka. Hertu tengingarnar og prófaðu aftur. Ef enn lekur þarf að skipta um gastengingar.

Skref 6

Loks þarf að athuga alla stjórnrofa, hitamæli og handföng. Það getur hresst verulega upp á grillið með því að skipta um þessa hluti, svo það virðist eins og nýtt á eftir.

Ábending!

Þú þarft ekki að þrifa grillið eftir hvert skipti sem þú grillar. Einfaldast er að hita grillið upp á „HIGH“ í 7–10 mínútur með lokið niðri áður en þú grillar. Svo skaltu bursta burt allar matarleifar með stálbursta og grillið verður tandurhreint.



NÝI UPPÁHALDSVEITINGASTAÐURINN BÍÐUR ÞÍN

BARA AÐ OPNA DYRNAR ÚT Á GRILLPALLINN

Við elskum að grilla! Það er hluti af menningu okkar og lífsstíl og við erum stolt af því. Þess vegna eru Broil King®-grillin, sem framleidd eru í Norður-Ameríku, hönnuð til að ná fram frábæru grillbragði (Great Barbecue Flavour™). Safaríkt og meyrnt nautakjöt grillað fullkomlega á besta steikhúsinu í bænum. Ljúffengur kjúklingur grillaður á teini er alveg ný upplifun og steinbökuð pítsa stent bestu pítsustöðunum snúning. Þú færð einfaldlega ekki betri mat með öðrum grillum. Þegar þú átt Broil King® eru möguleikarnir óendanlegir. Þess vegna á grillpallurinn eftir að verða að sannkölluðum veitingastað.



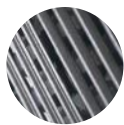
Grillrými: Mjög rúmgott

Stökkt yfirborðið á grilluðum aspas, eggaldini eða kúrbít er ljúffengt og gefur mótvægi í áferð fyrir svo til allt grillað grænmeti. Brúnaðu steik eða grillaðu kalkún, það er nóg pláss!



Hliðarbrennari: Smáréttir og sósur

Til að sjóða kartöflur, sjóða niður vökva eða útbúa rjómasós, steikja sveppi og lauk – allt þetta má gera án þess að vera á þönum milli eldhússins og Broil King®-grillsins.



Grillgrindur: Fullkomnar steikur

Broil King-grillin eru búnir niðsterkum grillgrindum úr steypujárni, ryðfríu stáli eða steypu, ryðfríu stáli sem eru mótuð þannig að maturinn fær fallegar grillrendur eins og af hendi fagmanna.

(Sjá leiðbeiningar um hvernig þú grillar fullkomna steik á bls. 10–11).



Fylgihlutir: Endalausir grillmöguleikar

Öll áhöldin og fylgihlutirnir sem þú þarft til að töfra fram margs konar rétti á grillinu þínu.

(Sjá dæmi um vöruúrval okkar á síðum 12–15).





GRILLAðferðir

Þú getur notað allar þessar aðferðir til að ná því mesta út úr grillinu þínu og vekja þannig aðdáun gestanna!

Hægt er að elda mat á fjölbreyttan hátt á grillinu. Aðferðin sem þú notar fer eftir því hvaða kjöthluta á að grilla eða hvers kyns mat þú vilt elda.

Það er líka hægt að elda mismunandi matvæli á sama tíma með því að nota mismunandi aðferðir. Þetta er bara spurning um hvernig grillið er stillt og notað. Á þessari blaðsíðu er lýst fjórum mikilvægustu grillaðferðunum: Beinni grillun, óbeinni grillun, grillun á teini og grillun á planka.

1. Bein grillun

Í beinni grillun grillar þú matinn á grillgrindunum, beint fyrir ofan logana. Við mælum með beinni grillun fyrir flesta einfaldari rétti, t.d. steikur, kótelettur, fisk, hamborgara, grillspjót og grænmeti og alla aðra rétti sem þurfa stuttan tíma á grillinu.

Besta aðferðin: *(mynd 1)*

1. Forhitaðu grillið í 5–10 mínútur á „HIGH“.
2. Notaðu grillbursta úr stáli til að hreinsa matarleifar af grillgrindunum.
3. Úðaðu eða penslaðu grillgrindurnar með jurtaolíu til að koma í veg fyrir að maturinn festist við þær.
4. Stilltu á æskilegan hita.
5. Settu nú hvað sem þig langar til að grilla á grindurnar.
6. Þá er það komið. Við sögðum að þetta væri einfalt.

2. Óbein grillun

Óbein grillun er hægari aðferð sem gott er að nota til að grilla stærri stykki, t.d. steikur eða heilan kjúkling. Eins og nafnið bendir til grillast maturinn ekki beint yfir hitanum heldur með því að heitt loft leikur um hann. Tvær aðferðir eru notaðar við óbeina grillun og báðar kalla þær á lágt hitastig og lokað grill. Önnur aðferðin notast við álbakka og með hinni aðferðinni er kjötið grillað með slökkt á einum brennara. Ekki þarf að snúa matnum eða ausa yfir hann; því er þessi aðferð afar þægileg og lítil hætta er á að skyndilega byrji að loga mikið í grillinu.

Óbein grillun: Grillun með álbakka *(mynd 2)*

Við grillun með álbakka leka kjötsafi og fita niður og blandast við innihaldið í bakkanum. Þessi blanda hitnar og gufar upp og þannig kemst bæði aukið bragð og raki sjálfkrafa í matinn. Með þessu móti fær maturinn framúrskarandi bragð og tryggt er að steikurnar, kjúklingurinn eða kalkúnninn verður safaríkur og meyr.

Grillun með álbakka – aðferð:

1. Fjarlægðu grindurnar og settu álbakkann ofan á Flav-R-Wave-stálburstirnar.
2. Helltu síðan vatni eða öðrum vökva, t.d. ávaxtasafa eða víni, í álbakkann.
3. Settu grillgrindurnar aftur á sinn stað.
4. Forhitaðu grillið á „HIGH“ í 10 mínútur og lækkaðu síðan í „MEDIUM“ eða „MEDIUM/LOW“.
5. Úðaðu eða penslaðu grindina með jurtaolíu og settu matinn á grillgrindurnar fyrir ofan álbakkann.
6. Lokaðu grillinu, komdu þér vel fyrir og slappaðu af á meðan maturinn tekur í sig magnað grillbragðið. Notaðu aldrei þurran álbakka.

Óbein grillun: Grillun með einum brennara *(mynd 3)*

1. Komdu álbakka fyrir undir grillgrindunum ofan á ryðfríu Flav-R-Wave-stálburstunum, þeim megin sem þú ætlar að slökkva á brennarannum.
2. Forhitaðu grillið með því að stilla á „HIGH“ og slökktu síðan á brennarannum.
3. Penslaðu eða úðaðu grindurnar með jurtaolíu.
4. Brúnaðu kjötið á öllum hliðum, þeim megin sem kveikt er á brennarannum. Færðu síðan kjötið yfir á þá hlið þar sem slökkt er.
5. Stilltu grillið á æskilegt hitastig (yfirleitt „MEDIUM“).
6. Með þessari aðferð verður útkoman stórkostlega bragðmikil, ekki bara þegar grillaðar eru steikur heldur líka stærri kjöstykki, kótelettur og kjúklingabitar.

3. Grillteinsaðferðin

Þar sem kjötið snýst stöðugt við grillunina er það sjálfkrafa baðað í náttúrulegum kjötsafa og verður því sérlega safaríkt og meyr.

Gagnleg ráð: *(mynd 4)*

1. Komdu kjötinu fyrir á teininum miðjum.
2. Ef grilla á fuglajakjöt verður að binda vængi og leggi vel upp til að þeir brenni ekki.
3. Settu álbakka undir kjötið og safnaðu kjötsafanum þar til að nota í sósu.

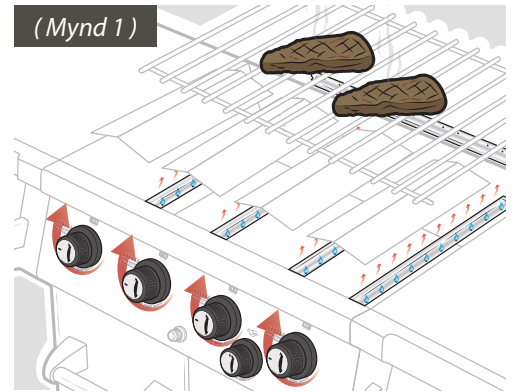
4. Grillun á planku

Önnur og alveg frábær leið til að grilla er að leggja matinn á planku. Þetta er gulltrygg leið til að ná framúrskarandi útkomu sem gleður matargestina. Reykurinn frá plankanum (sem staðsettur er beint fyrir ofan logana) fer djúpt inn í kjötið og myndar ómóttstæðilegt grillbragð.

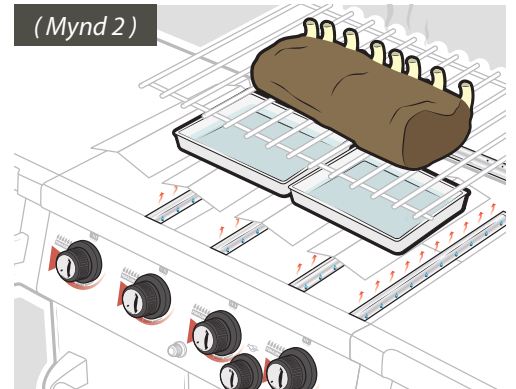
Það er sáraeinfalt að grilla á planku: *(mynd 5)*

1. Leggðu plankann í bleyti í a.m.k. eina klukkustund og þurrkaðu hann síðan með klúti.
2. Forhitaðu grillið í 10 mínútur á „HIGH“.
3. Penslaðu báðar hliðar plankans með ólífuolíu og leggðu síðan kryddaðan matinn á plankann.
4. Leggðu plankann beint á grillið fyrir ofan logana og lækkaðu hitann í „MEDIUM/LOW“.
5. Grillaðu matinn eins lengi og þér finnst mátulegt og bingó – þá hefurðu grillað þína fyrstu plankasteik. Grillplankar úr sedrusviði passa sérlega fyrir lax og geta einnig hentað fyrir annars konar kjöt. Fyrir svínakjöt hentar hlynur afar vel og birkir er frábært fyrir lambakjöt.

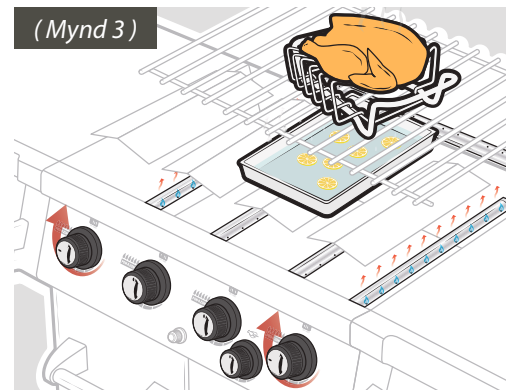
(Mynd 1)



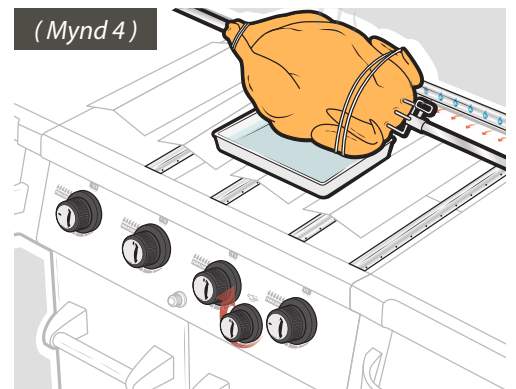
(Mynd 2)



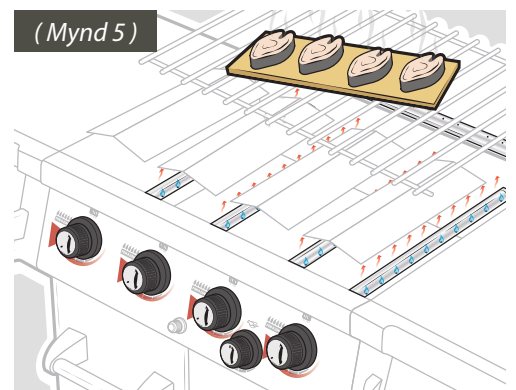
(Mynd 3)



(Mynd 4)



(Mynd 5)



ATHUGAÐU

Hafðu grillið lokað á meðan þú grillar til að halda hitastiginu sem stöðugustu og til að árangurinn verði sem bestur.

GRILLAÐU FULLKOMIÐ KJÖT

Hönnun og smíði Broil King®-gasgrillanna miðar öll að því að skila kjöti sem er grillað á fullkominn hátt. Hér er að finna upplýsingar og ábendingar um það hvernig þú finnur fullkomna kjötstykkið, notar kryddlöginn rétt og hvernig best er að grilla til að útkoman verði fullkomin í hvert einasta sinn.



EKKI BRENNNA INNI

MEÐ NEITT!

Í heimsóknnum þínum í matvöruverslunina eða til kjötkaupmannsins hefur þú eflaust heyrt um eða séð einhverja þeirra kjöthluta sem hér eru taldir upp. En veistu í raun hvað öll þessi orð merkja? Ef ekki er kominn tími til að bæta úr því. Við ætlum að hjálpa þér að átta þig á eiginleikum vinsælustu hluta nautsins, allt frá T-Bone-steik til lundar.

E. Rib Eye (beinlausar framhryggjarsneiðar):

Þetta stykki er ýmist selt heilt eða í sneiðum. Þetta er eitt vinsælasta og safarikasta kjöt sem fáanlegt er. Kjötið er afar meyr og feitara en flest önnur stykki. Vegna þess hve fitusprengr það er verður Rib Eye-sneið sérlega meyr og safarik steik.

C. T-Bone-steik:

T-Bone-steikin er skorin af hryggnum og er með T-laga beini sem skilur lundina frá hryggnum. T-Bone-steikur eru ekki jafn meyrar og Porterhouse-steikur en sérlega ljúffengar samt sem áður.

D. Porterhouse-steik (spjaldhryggsneið):

Porterhouse-steik er tekin af þykka hlutanum á hryggjarskykinu. Steikin er með T-laga beini og vænum bita af lund. Þetta er stykki sem er mjög vinsælt í Norður-Ameríku.

B. Nautalund:

Nautalundin er sérlega meyr kjöt. Lundin sjálf liggur alveg upp við hrygginn að innanverðu. Þessi vöðvi er afar sjaldan notaður og því er kjötið einstaklega meyr. Þegar lundin er skorin í sneiðar kallast þær nautamedalíur.

G. Mjaðmasneið:

Mjaðmasneiðarnar eru skornar við mjóhrygginn, á milli hryggjarskykisins og lundarinnar. Þetta stykki er ýmist selt heilt eða í sneiðum. Þetta er sérlega meyr, mjög bragðmikið og magurt kjöt sem bragðast best þegar það fær að hanga.

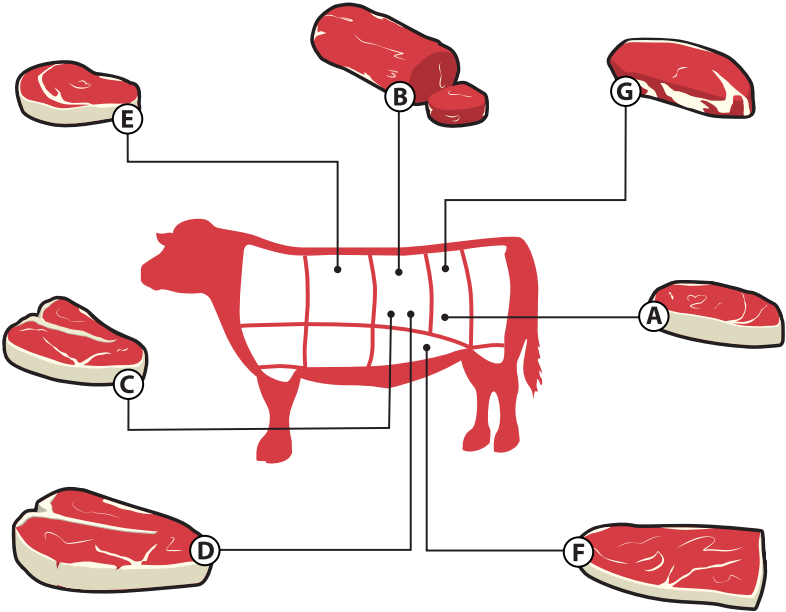
A. Sirloin-steik:

Hluti af mjóu ræmunni á hryggnum gefur mjúkt, vel fitusprengrt og bragðmikið nautakjöt sem hentar frábærlega til að grilla. Þar sem sirloin-steikin er tekin úr heilum vöðva grillast hún jafnt og hana er hægt að hafa ½ til 2 cm þykka eða jafnvel þykkari.

* Sjá grillleiðbeiningar hér á eftir

F. Flankasteik:

Flankasteik er kjöt af kviðvöðvum nautgripa. Flankasteik er miklu seigari en lund eða Rib Eye og þess vegna gera margar uppskriftir ráð fyrir því að þetta kjöt sé marínarað eða brasað.



Nú hefur þú áttað þig betur á nokkrum vinsælustu hlutum nautsins og þá er kominn tími til að kynna sér annað en engu síður girnilegt mál ... kryddlöginn! (Framhald á bls. 37)

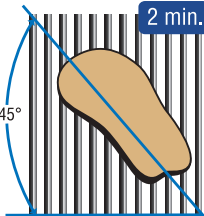
LEIÐBEININGAR FYRIR FULLKOMIÐ KJÖT

Ef þú vilt grilla fullkomna nautalund (um 2,5 cm þykka) skaltu fylgja þessum einföldu leiðbeiningum.

Láttu kjötið liggja í kryddleginum í 1 klukkustund við stofuhita eða allt að sólarhring í kælskápi. Ef kjötið er geymt í kæli skal færa það í stofuhita hálf tíma áður en byrjað er að grilla til að fá jafnari eldun. Forhitaðu grillið með því að stilla á „MEDIUM/HIGH“. Þenslaðu grindina með olíu og fylgdu leiðbeiningunum.

Gerð kjöts	Þykkt (cm) 1 K (cm)			Hitastilling	Tími á hlið				Heildartími
Sneið	3 ¾	2 ½	2		A	B	C	D	
			Blóðugt	High	1 ½	1 ½	1 ½	1 ½	6 mínútur
			Blóðugt	High	1 ¾	1 ¾	1 ¾	1 ¾	7 mínútur
	Blóðugt	Miðlungsgrillað/bleikt	Miðlungsgrillað	Medium/High	2	2	2	2	8 mínútur
	Miðlungsgrillað/bleikt	Miðlungsgrillað	Gegnumgrillað	Medium/High	2 ¼	2 ¼	2 ¼	2 ¼	9 mínútur
	Miðlungsgrillað	Gegnumgrillað		Medium	2 ½	2 ½	2 ½	2 ½	10 mínútur
	Gegnumgrillað			Medium	3	3	3	3	12 mínútur

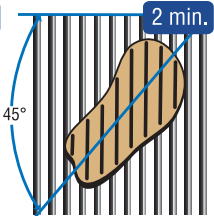
Leggðu kjötið á heita grindina



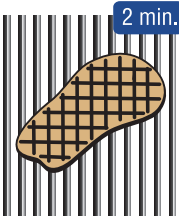
Snúðu kjötinu eins og myndin sýnir



Færðu kjötið til og snúðu því aftur



Snúðu kjötinu í síðasta skipti



ATHUGAÐU!

Lengri tíma tekur að grilla kjöt með beini. Þættir á borð við vind, hitastig utanhúss og þykkt og hitastig kjötsins þegar það er sett á grillið geta haft áhrif á eldunartímann.

Broil King®

FYLGIRHLUTIR

BÆTTU VIÐ ÞIG GRILLREYNSLU!

25 ára reynsla þýðir að vörumerkið Broil King® stendur fyrir gæði. Við erum þekkt um allan heim fyrir að framleiða grill í hæsta gæðaflokki sem gefa framúrskarandi útkomu. Þess vegna höfum við þróað glæný og vönduð grilláhöld og fylgihluti til að gera enn skemmtilegra að grilla.

Það er lífsstíll að grilla. Lífsstíll sem samanstendur af ljúffengum máltíðum, afslöppuðu andrúmslofti og útiveru. Grillið þitt hjálpar þér að losna úr eldhúsinu og verja meiri tíma með vinum og vandamönnum.

Njóttu þess að grilla fullkominn mat með úrvali vandaðra fylgihluta frá Broil King®. Fylgihlutirnir frá Broil King® munu opna fyrir þér ótal nýja möguleika, hvort sem það eru sjálfsagðir hlutir á borð við tangir og spaða, sérhönnuð grind fyrir rif og steikur eða grillbakkar. Sjá úrval að neðan og nánari upplýsingar á www.broilking.eu



64004 | GRILLÁHALDASETT

Þetta hágæða áhaldasett frá Broil King® er úr 1,8 mm ryðfríu stáli og hentar því vel fyrir jafnvel kröfuhörðustu grillmeistarara. Traust handföng eru úr hitaþolnu, hertu plasti með Broil King®-merki úr ryðfríu stáli — þetta er rétta blanda af fallegri hönnun, notagildi og endingu. Settið inniheldur spaða, töng sem hægt er að festa, sílikonpensil og grillbursta. L: 48 cm.

64010 | „SUPER FLIPPER“-GRILLSPADI

„Super Flipper“ er sérlega stór grillspadi frá Broil King®. Hann er gerður á sama hátt og aðrir alvöru grillspaðar frá okkur, en blaðið sjálft er næstum tvöfalt lengra og þannig er hægt að snúa við fleiri hamborgurum eða stærri grillmat á grillinu. Hann er gerður úr hágæða ryðfríu stáli og er búinn krók og traustu handfangi úr hitaþolnu, hertu plasti með Broil King®-merkinu úr ryðfríu stáli. 47,5 x 9,5 x 3 cm.



64070 | SKRÖPUR

Þessar sterkbyggðu skröpur eru hannaðar til að geta bæði haldið við og rífið í sundur svinakjöt, nautakjöt og fuglakjöt. Þeim fylgir einnig sílikonhaldari/krókur sem auðveldar geymslu með því að halda þeim saman. Sílikonhaldarinn/krókurinn er hitaþolinn upp að 260 °C og má fara í uppþvottavél! 25 x 8 x 4 cm.



69818 | WOK-PANNA

Djúpa Wok-grillpannan frá Broil King® er gæðasmíð sem hæfir atvinnumönnum og hún er úr 1,2 mm ryðfríu stáli. Óvenju rúmgóð hönnunin stækkar eldunarflötinn og dýpt pönnunnar gerir að verkum að pláss er fyrir allan matinn sem þú vilt wok-steikja. Stór handföng úr 10 mm ryðfríu stáli og upphleyp göt í botninum gera þessa stílheinu hönnun enn léttari og koma í veg fyrir að maturinn festist við. 43 x 25 x 9 cm.



69720 | GRILLBAKKI

Grillbakkinn úr götuðu, ryðfríu stáli með handfangi og hækkuðum brúnum. Hönnun er enn notadryggi og stöðugri en áður og auðveldar þrif. 48 x 29 x 5 cm.



69819 | GRILLBAKKI

Grillbakkinn úr ryðfríu stáli og með stórum handföngum, sléttu yfirborði og mörgum smágerðum götum. Auðvelt er að þrifa bak-kann og hann hentar fullkomlega við grillun þar sem smágerðu götin koma í veg fyrir að maturinn detti niður í grillið. 44 x 28 x 11 cm.



69712 | GRILLBAKKI

Grillbakkinn frá Broil King® er gæðasmíð sem hæfir atvinnumönnum og er úr 1,2 mm ryðfríu stáli. Hönnun grillbakkans skilar stærri grillfleti þar sem brúnir hans halda matnum á sínum stað. Stór handföng úr 10 mm ryðfríu stáli með þrykktu Broil King®-merki og upphleyp göt í botninum gera þessa stílheinu hönnun enn léttari og koma í veg fyrir að maturinn festist. 47 x 34 x 3,5 cm.



69470 | FAJITAS-PANNA

Panna úr traustu steypujárni sem hægt er að nota til að steikja fajitas eða annan mat á grillinu. Settinu fylgja bakki úr bambus og sílikonhlíf fyrir handfangið. 44 x 20 x 4,5 cm.



69805 | MEZZALUNA-PÍTSUSKERI

Mezzaluna þýðir „hálfmáni“, sem er góð lýsing á þessum fagmannlega pítsuskera. Þegar hálfmánablaðinu er velt yfir pítsuna er áleggið kyrrt á sínum stað og jafn þrýstingurinn gerir allan skurðinn nákvæmari. 12 x 39 x 2,5 cm.



69615 | STEYPUJÁRNSPOTTUR

Steypujárnspottur með loki sem var fyrst hugsaður til að geta eldað safarík ríf. Þessi Broil King®-grillpottur er með endingargóðri, mattri húð og grind sem tryggir að rífin séu ávallt böðuð í gufu. Setjið lauk eða jurtir í pottinn til að bæta enn frekar við bragðið. Lögun pottsins er þannig að hann passar beint á grillgrindurnar eða Flav-R-Wave™-bragðburstimar í Broil King®-grillum. Í honum er hægt að elda 1-4 ríf samtímis. 48,5 x 19 x 14 cm.



69824 | FJÖLNOTA STANDUR

Fjölnota standur úr ryðfríu stáli fyrir bakstur, pítsur, til að gufusjóða grænmeti eða skelfisk, grilla kjúkling o.s.frv. Fjölnota grilláhalð sem býður upp á endalausa möguleika. 32 x 7,5 cm.



69815 | SETT MED PÍTSUSTEINI

Pítsusteinninn frá Broil King® er festur í umgjörð úr 1,2 mm ryðfríu stáli sem á er handfang úr 10 mm ryðfríu stáli. Settið inniheldur traustan pítsusteinn sem þolir hraðar hitabreytingar, umgjörð með innbyggðum hitamæli og pítsuspaða úr við. Umgjörðin er hönnuð þannig að pítsan renni ekki af steininum þegar spaðinn er notaður til að fjarlægja hana af grillinu. 33 x 1 cm.



69814 | GRILL- OG PÍTSUSTEINN

Grill- og pítsusteinninn er úr keramikblöndu sem hentar afar vel til baksturs á háum hita á grillinu. Efnið hrindir frá sér raka og sprungur myndast ekki í því við háan hita. Steinninn sjálfur er mjög þykkur (1,9 cm) og hann dreifir hitanum jafnt og lokar fyrir beina loga úr grillinu. 38 x 2 cm.



69800 | PÍTSUSPADÍ

Það mikilvægasta af öllu – á eftir sjálfu deiginu – er að vera með stóra pítsuspaða úr ryðfríu stáli. Þetta geta allir pítsugerðarmeistarar staðfest. Til að spara pláss er Broil King®-pítsuspaðinn með handfangi sem hægt er að fella saman og hann er bráðnauðsynlegur fyrir alla áhugamenn um pítsugerð. Handfangið er mjúkt og blaðið sjálft er stórt og þægilegt í þrífum. 65 x 27,5 x 3 cm.



Broil King® STEIKARPLATA

Tvöföld steikarplata úr steypujárni með þunnri postulínshúð. Notuð í staðinn fyrir hluta grillgrindarinnar.



11221	SIGNET-LÍNAN 38 x 33 x 2 cm
11223	MONARCH-LÍNAN 38 x 28 x 2 cm
11237	PORTA CHEF 320 OG GEM 320, 340 34 x 26 x 2 cm
11239	IMPERIAL- OG REGAL-LÍNURNAR 49 x 30 x 2 cm
11242	CROWN- OG BARON-LÍNURNAR 38 x 28 x 2 cm

69132 | KJÚKLINGASTANDUR

Kjúklingastandur er ein allra besta lausnin til að elda kjúkling á grillinu! Standur úr ryðfríu stáli sem rúmar flestar stærðir kjúklinga ásamt bjórdós og panna með Broil King®-merkinu þrykktu í botninn. Hitamælir með sílikonkanti, sérstílltur fyrir fuglakjöt, fylgir með. 23 x 19 x 5,5 cm.



62479 | HAMBORGARASETT

Hamborgarasett með pressu og hamborgaragrind hentar frábærlega til að gera sína eigin hamborgara, heima við eða í sumarbústaðnum. Með hamborgarapressunni er auðvelt að gera tvo hamborgara í einu og með grindinni (sem ekkert festist á) geturðu grillað allt að sex hamborgara. 44 x 22 x 8,5 cm.



64152 | GRILLSTANDUR

Grillstandur úr ryðfríu stáli þar sem hengja má kjúklingabita til að þeir snerti ekki grillflötinn. Þannig er hægt að grilla kjúklingabita án þess að þeir festist á grillgrindunum og bakkinn lokar fyrir beina loga. 40 x 18 x 42 cm.



69160 | STEIKARPLATA ÚR KOLSTÁLI

Steikarplata úr kolstáli heldur hitanum og dreifir honum jafnt, betur en nokkuð annað efni. Þessi „þungavigtarplata“ fullkomnar fylgihlutasafnið úr steypujárni og er hinn eini rétti fylgihlutur til að brúna steikur, fisk, gírnilega hamborgara og steikja lauk. 29,5 x 34,5 x 1,5 cm.



62602 | STANDUR FYRIR RIF OG STEIKUR

Þessi fagmannlegi Broil King®-standur fyrir rif og steikur rúmar allt að fimm rifastykki og snjöll hönnunin býður einnig upp á að efri hluti standsins sé notaður fyrir stærri steikur. Standurinn er úr 10 mm endingargóðu, ryðfríu stáli og hann er með stórum handföngum sem auðveldar þér að færa hann til á grillinu. 38,5 x 22 x 9,5 cm.



68425 | SKURÐARBRETTI ÚR SEDRUSVIÐ

Þetta skurðarbretti frá Broil King® úr 100% sedrusviði er með einkar stórum skurðarfleti og djúpum raufum og hentar því afar vel fyrir stærri kjötstykki. Og einn stærsti kosturinn er sá að skurðarbrettið er hægt að setja í uppþvottavél. 50 x 28 x 4 cm.



64233 | FJÖLNOTA STANDUR/GRILLSPJÓTASETT

Pennan stand úr ryðfríu stáli með sex tvöföldum steikarteinum er hægt að nota með afar fjölbreyttum hætti. Hann hentar frábærlega fyrir steikur, fuglakjöt, grillspjót og rif. Í honum er hægt að grilla allt að sex rif. 39 x 29 x 9 cm.



63290 | GRILLPLANKAR ÚR HLYN

Grillplankar úr 100% náttúrulegum hlyn frá Kanada, tveir í pakka. 38 x 19 x 1 cm.

63280 | GRILLPLANKAR ÚR SEDRUSVIÐ

Grillplankar úr 100% náttúrulegum sedrusviði frá Kanada, tveir í pakka. 38 x 19 x 1 cm.



69155 | GRILLSTANDUR FYRIR CHILI-PIPAR

Þessi Broil King®-grillstandur úr ryðfríu stáli er með innbyggða neðri hitahlífl sem gerir þér kleift að grilla chili-píparinn án þess að brenna hann. Með götum af tveimur ólíkum stærðum geturðu grillað jalapeño-pípar og aðrar minni chili-tegundir. Með tveimur röðum er hægt að grilla allt að 14 stykki af chili-pípar í einu og öflug 10 mm handföng og þykkir 1,2 mm bakkarnir tryggja bæði gæði og afköst. 38,5 x 9 x 8,5 cm.



60190 | PREMIUM-REYKBOX

Lögun þessa Broil King®-reykbox úr ryðfríu stáli er hönnuð fyrir stálburstirnar á Flav-R-Wave™. Þetta vandaða reykbox er óvenjulegt fyrir margar sakir, ekki síst fyrir hólfin tvö sem tvöfalda kraftinn í reykingunni og innbyggðu loftopin í loki á hjörum. Það er jafnvel hægt að nota með vökva ef óskað er eftir sérlega háu rakastigi, eða með bæði spóni og vökva, en sú blanda býður upp á óendanlega fjölbreytni í grillbragði. 35 x 11 x 4 cm.



REYKSPÓN

Bragðbættu grillmatinn með náttúrulegu reykbragði. Prófaðu spóninn með nautakjöti, svínakjöti, fuglakjöti og fiski. Þessar spónategundir gefa mikið bragð og fást í mörgum ólíkum bragðtegundum. Notið reykbox eða leggið spóninn beint á viðarkolin. U.þ.b. 1 kg, 23,5 x 17 x 10 cm.



63200	MESQUITE-REYKSPÓN
63215	WHISKEY-REYKSPÓN
63220	HIKKORIÚREYKSPÓN
63230	EPLAREYKSPÓN

60528 | GRILLHANSKAR

Grillhanskar úr sterku leðri með mjúkri föðringu og Broil King®-merkinu. Þessir lúxushanskar vernda jafnvel úlnliðina og verða fallegri með meiri notkun. 18 x 5 x 38 cm.



63255 | VIÐARFLÍSAR ÚR ROMMTUNNU

Eikarbitar úr gömlum vín- eða rommtunnum sem notaðar hafa verið fyrir sum af bestu vínunum sem framleidd eru í Kanada/Bandaríkjunum eða fyrir karabískt romm. Vegna þess hve lengi vínið hefur legið í tunnunum verður reykbragðið engu líkt. U.þ.b. 1 kg, 17 x 10,5 x 23 cm.



60974 | GRILLHANSKI

Grillhanski með fimm fingrum og mynstri sem gefur gott grip og aukna fingrafími. Þessi sveigjanlegi og hitapolni hanski er ómissandi fyrir grillmeistarann. Ein stærð fyrir alla og létt að þrifa.



60975 | GRILLSVUNTA

Svunta úr sama efni og Premium-grillyfirbreiðslan okkar. Með vösum fyrir hitamæli, drykki og áhöld og með stillanlegu bandi og hnöppum að aftan. Upptakari fylgir með. L x B x H: 79 x 68 x 0,1 cm.



60745 | GRINDAHALDARI

Grindahaldari úr ryðfríu stáli með handfangi úr hitapolnu harðplasti sem lyftir steypum og ryðfríum grillgrindum í Broil King®-grilli á einfaldan hátt með tveimur mismunandi raufum. Passar einnig fyrir vöru nr. 69722/69822.



60940 | ÚÐABRÚSI

QuickMist er fjölnota úðabrusi fyrir jurtaolíu, án drifgass. Notaður til að úða á matinn eða grillgrindum. 6 x 5,5 x 23 cm.



50936 | Q-LITE™

LED-ljósíð Broil King® Q-Lite™ er með haus sem snýst í 360°. Sjálfst ljósíð er hægt að stilla bæði upp á við og niður á við; það er fest á handfang loksins og getur lýst upp allan grillflötinn. Þessi trausta smíði er endingargóð og veðurheld, en ljósinu fylgja fjórar ólíkar festingar, fimm öflugar díóður og rafhlöður. 17,5 x 3,5 x 30 cm.



61138 | LITLIR HITAMÆLAR

Sett með fjórum litlum hitamælum með sílikonkanti, sem gerir að verkum að auðvelt er að taka mælana úr matnum á grillinu. Tveir rauðir hitamælar eru stilltir fyrir fuglakjöt og tveir svartir hitamælar eru stilltir fyrir nautakjöt. Sérstakur Broil King®-standur fylgir með. 6,5 x 5,5 x 9 cm.



60523 | GRILLTEINASETT

Alhliða grillteinasett sem inniheldur mótór með straumbreyti, spjót, öfluga grillgaffla, mótvægi og alhliða festingar fyrir Broil King®-grill með þremur eða fjórum brennurum. Hægt er að lengja spjótið um 15 cm ef þörf krefur. 220 V ESB-tengi. 85 x 10 x 13 cm.



TAKTU REYKOFNINN MEÐ HEIM





KEG

Njóttu sannkallaðrar matargleði með ekta grillbragði. Broil King Keg® er einkaleyfisvarið og hugvitssamlegt kola- og reykgrill sem er búið mörgum kostum í samanburði við hefðbundin kolagrill og önnur kamado-grill. Ólíkt flestum keramikgrillum í kamado-útfærslu er Keg með tvöfaldar stálhliðar og gæðaeinangrun á milli þeirra. Háþrúð tæknileg hönnun og framleiðsla tryggir að hitinn helst stöðugur og jafn þegar elda á við lágan hita í langan tíma.

SVONA VIRKAR ÞETTA

Einstök lögum Keg er sérhönnuð fyrir grillun með varmajöfnun og veggirnir eru með tvöfaldri einangrun, sem tryggir afburða hitaeinangrun.

REYKOFNAR

Broil King® kynnir með stolti nýja línu af framúrskarandi reykofnum sem ganga fyrir gasi eða kolum. Broil King® Smoke™-reykofninn er hannaður til að gefa matnum ljúffengt Smoke™-reykjarbragð. Hvert smáatriði hefur verið hannað af nákvæmni og natnin sést hvar sem litið er í reykofninum. Broil King® sameinar endingargóða hönnun, fallett útlit og einstaka fjölbreytni við eldun. Góður matur, gott bragð og gaman að grilla í hvert einasta sinn!



GRILL MEÐ REYKHÓLFI

Broil King® Smoke minnir á sígilt BBQ-grill í suðurríkjum Bandaríkjanna en er jafn auðvelt í notkun og gasgrillin frá Broil King®. Rétt eins og aðrir reykofnar frá Broil King® uppfyllir reykholfið ströngustu gæðakröfur. Stórt hólfið gefur gott rými fyrir langa eldun við lágan hita eða til að grilla með kolum við háan hita á sama tíma og hliðarholfið gefur ekta ómótstæðilegt reykjarbragð. Nýja Smoke™-grillið með reykholfi er fullkomin viðbót, bæði við Broil King®-fjölskylduna og þína eigin fjölskyldu.

Broil King®

GRILLÚRVAL

2,7 kW hágæða hliðarbrennari úr steypujárni

Framleidd úr hágæðastáli frá Norður-Ameríku



Premium-grillteinasett
fylgir með

957883SE

Uppsett stærð

L: 193 D: 63 H: 125

IMPERIAL™ XLS

17,6 kW brennarakerfi úr ryðfríu stáli

2,7 kW hágæða hliðarbrennari úr steypujárni

4,4 kW aftari grillteinsbrennari úr ryðfríu stáli

Premium-grillteinasett fylgir með

Sex einkaleyfisvarðir Dual-Tube™-brennarar úr ryðfríu stáli

Tvö aðskilin grillrými

Alls 6452 cm² grillflötur með tveimur postulínshúðuðum efri grindum

Hágæða tveggja hliða grillgrindur, steypar úr ryðfríu stáli

Flav-R-Wave™-grillkerfi úr ryðfríu stáli

Linear-Flow™-lokar með 180° Sensi-Touch™-stýringu

Deluxe Accu-Temp™-hitamælir

Rafstýrður Sure-Lite™-kveikibúnaður

Lok úr ryðfríu stáli með hliðum úr steypu áli

Grillkassi úr ryðfríu stáli með hliðum úr steypu áli

Innbyggð lýsing í grillrými

Stjórnborð með upplýstum rofa og kveikhnappi fyrir grillun allt árið

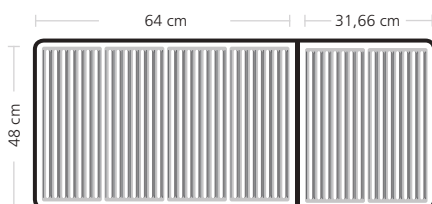
Sterkbyggð hjól sem snúast og læsast

Level Q™-hæðarstilling á fremri hjólum

Rúmgóðar skúffur og skápur úr ryðfríu stáli
fyrir geymslu

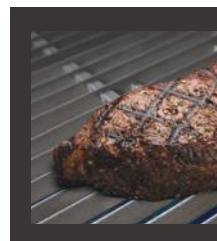
Broil King® Premium-yfirbreiðsla #68490 (seld sérstaklega)

GRILLFLÖTUR



Grillgrindur steypar úr ryðfríu stáli

IMPERIAL™ XLS



Grillgrindur steypar úr ryðfríu stáli
tryggja frábæra hitaeinangrun og henta einstaklega vel til að brúna kjöt hratt og loka því til að kjötsafi og bragð tapist ekki. Grindurnar eru með tveimur hliðum. Á annarri hliðinni eru hvassar brúnir til að mynda fullkomnar grillrendur en hinum megin eru skorur þar sem kjötsafinn safnast fyrir og gerir kjötið safaríkara. Auðvelt að þrifa og sérlega endingargóðar.



9572835E

Uppsett stærð

L: 193 D: 63 H: 125

REGAL™ XL SVART

17,6 kW brennarakerfi úr ryðfríu stáli

2,7 kW hágæða hliðarbrennari úr steypujárni

4,4 kW aftari grillteinsbrennari úr ryðfríu stáli

Premium-grillteinasett fylgir með

Sex einkaleyfisvarðir Dual-Tube™-brennarar úr ryðfríu stáli

Tvö aðskilin grillrými

Alls 6,452 cm² grillflötur með tveimur postulínshúðuðum efri grindum

Endingargóðar tveggja hliða grillgrindur úr steypujárni

Flav-R-Wave™-grillkerfi úr ryðfríu stáli

Linear-Flow™-lokar með 180° Sensi-Touch™-stýringu

Deluxe Accu-Temp™-hitamælir

Rafstýrður Sure-Lite™-kveikibúnaður

Lok með svartri postulínshúðun með hliðum úr steypu áli

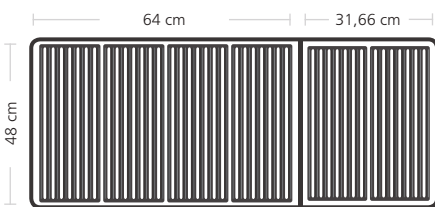
Grillkassi úr ryðfríu stáli með hliðum úr steypu áli

Stjórnborð með upplýstum rofa og kveikhnappi fyrir grillun allt árið

Sterkbyggð hjól sem snúast og læsast

Level Q™-hæðarstilling á fremri hjólum

Broil King® Premium-yfirbreiðsla #68490 (seld sérstaklega)



Tveggja hliða grillgrindur úr steypujárni

REGAL™ XLS



Steypujárnsgrundunum í Broil King® er hægt að snúa. Á annarri hliðinni eru hvassar brúnir til að mynda fullkomnar grillrendur en hinum megin eru skorur þar sem kjötsafinn safnast fyrir og gerir kjötið safaríka. Með réttu viðhaldi endast grillgrindurnar ævilangt.



Dual-Tube™-brennararnir eru hannaðir til að tryggja jafnan loga og veita góðan og jafnan hita um allan grillflötinn. Brennararnir eru smíðaðir úr fyrsta flokks ryðfríu stáli og þeim fylgir fimm ára ábyrgð.



Hæðarstilling - Level Q™-hæðarstilling á hjólum

Þessar hagkvæmu og niðsterku hæðarstillingar eru staðsettar á fremri hluta botnplötu grillsins. Þær gera þér kleift að stilla Broil King®-grillið þitt af þannig að það standi rétt, jafnvel þótt undirlagið sé óslétt.

63280 GRILLPLANKAR ÚR SEDRUSVIÐ



LAX Á PLANKA

Aðferð: Grillun á planku

Undirbúningur: 60 mínútur

Rauður sedrusviður er sú viðartegund sem er oftast notuð fyrir grillplanka. Ef rétt er að farið gerir þessi grillaðferð laxinn sérlega gómsætan og gefur honum sterkan reykjarkeim.

Hráefni:

Laxaflök

Krydd

Ólífuolíu

Grillplankar úr sedrusvið

Undirbúningur og matreiðsla

Leggið plankann í eina klukkustund.

Athugið! Hægt er að nota mismunandi vökva, t.d. engiferöl, bjór, vatn með sjávarsalti eða nýkreistan sítrónusafa til að láta plankann drekka í sig bragð. Útkoman verður mismunandi eftir því hvaða bragðefni eru notuð.

Þegar plankinn hefur verið tekinn úr vökvanum er hann þerraður með eldhúspappír og penslaður með ólífuolíu á báðum hliðum. Athugið! Til að fá margslungnara bragð er hægt að nota bragðbetta ólífuolíu.

Penslið laxaflökin með ólífuolíu (venjulegri eða bragðbættri) og stráðið kryddblöndu yfir eftir smekk. Leggið laxaflökin á sléttari hlið plankans. Forhitið grillið á „MEDIUM/LOW“, setjið plankann með laxinum á grillið og lokið grillinu. Grillið 15–20 mínútur.

Athugið! Ef notaður er heill lax lengist grillunartíminn upp í um það bil 45–50 mínútur.

Athugið hvort laxinn er fulleldaður. Holdið á að vera matt og losna auðveldlega sundur undan gaffli. Prófið hvort laxinn er tilbúinn með því að stinga í þykkasta hluta flaksins. Berið laxinn fram á grænmetisbeði og dreypið nýkreistum sítrónu-, límónu- eða appelsínusafa yfir. Verði ykkur að góðu!

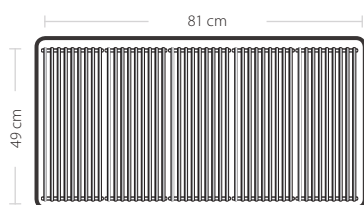
Athugið! Ef það kviknar í plankanum meðan grillað er skal loka grillinu og skrúfa fyrir brennarana. Áður en plankanum er fleygt skal láta hann liggja í vatni í svolitla stund til að tryggja að öll glóð hafi kulnað.

Broil King®

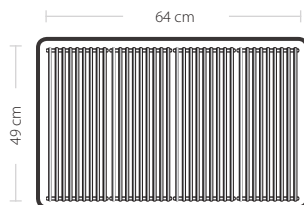
GRILLÚRVAL



GRILLFLÖTUR



Grillgrindur úr ryðfríu stáli
REGAL™ 590



Grillgrindur úr ryðfríu stáli
REGAL™ 490



958343SE

Uppsett stærð

L: 160 D: 65 H: 124

REGAL™ S590 PRO

16 kW brennarakerfi úr ryðfríu stáli
2,7 kW hágæða hliðarbrennari úr steypujárni
4,4 kW aftari grillteinsbrennari úr ryðfríu stáli
Premium-grillteinasett fylgir með
Fimm einkaleyfisvarðir Dual-Tube™-brennarar úr ryðfríu stáli
Alls 5 645 cm² grillflötur með postulínshúðaðri efri grind
Endingargóðar 9 mm grillgrindur úr ryðfríu stáli
Flav-R-Wave™-grillkerfi úr ryðfríu stáli
Linear-Flow™-lokar með 180° Sensi-Touch™-stýringu
Deluxe Accu-Temp™-hitamælir
Rafstýrður Sure-Lite™-kveikibúnaður
Lok úr ryðfríu stáli með hliðum úr steypu áli
Grillkassi úr ryðfríu stáli með hliðum úr steypu áli
Stjórnborð með upplýstum rofa og kveikihnappi fyrir grillun allt árið
Sterkbyggð hjól sem snúast og læsast
Level Q™-hæðarstilling á fremri hjólum

Broil King® Premium-yfirbreiðsla #68492 (seld sérstaklega)

956343 SE

Uppsett stærð

L: 141 B: 65 H: 124

REGAL™ S490 PRO

13,2 kW brennarakerfi úr ryðfríu stáli
2,7 kW hágæða hliðarbrennari úr steypujárni
4,4 kW aftari grillteinsbrennari úr ryðfríu stáli
Premium-grillteinasett fylgir með
Fjórir einkaleyfisvarðir Dual-Tube™-brennarar úr ryðfríu stáli
Alls 4 484 cm² grillflötur með postulínshúðaðri efri grind
Endingargóðar 9 mm grillgrindur úr ryðfríu stáli
Flav-R-Wave™-grillkerfi úr ryðfríu stáli
Linear-Flow™-lokar með 180° Sensi-Touch™-stýringu
Deluxe Accu-Temp™-hitamælir
Rafstýrður Sure-Lite™-kveikibúnaður
Ryðfrí handföng
Grillrými úr ryðfríu stáli með hliðum úr steypu áli
Hliðarborð úr ryðfríu stáli með kryddhillum úr steypu áli
Lok úr ryðfríu stáli með hliðum úr steypu áli
Skápur með hurðum úr ryðfríu stáli
Stjórnborð með upplýstum rofa og kveikihnappi fyrir grillun allt árið
Sterkbyggð hjól sem snúast og læsast
Level Q™-hæðarstilling á fremri hjólum

Broil King® Premium-yfirbreiðsla #68491 (seld sérstaklega)

64233 FJÖLNOTA STANDUR/GRILLSPJÓTASETT

GIRNILEG GRILLSPJÓT

Aðferð: Bein grillun

Undirbúningur: 15 mínútur

Getur það orðið einfaldara? Notið tilbúna grillsósu og ítalska salatsósu og bætið við nokkrum viðbótarhráefnum til að útbúa frábæran kryddlög með frísklegu bragði.

Hráefni:

750 g grísalund, skorin í teninga	1 dós ananassneiðar
½ tsk tabasco-sósa	1 tsk sítrónusafi
¾ dl ítölsk salatsósa	3 msk hunang
½ rauð paprika, skorin í bita	1 ½ dl grillsósa
½ græn paprika, skorin í bita	

Undirbúningur og matreiðsla

Blandið grillsósu, salatsósu, hunangi, sítrónusafa og tabascosósu saman í stórrí skál. Látið blandast vel. Setjið grísalundina saman við og látið standa í 1 klukkustund við stofuhita eða allt að sólarhring í kælskáp.

Geymið kryddlöginn. Látið vökvann renna af ananasnum og skerið hann í bita. Præðið kjöt, papriku og ananasbita til skiptis upp á grillspjót. Grillið spjótin við „MEDIUM“-„LOW“ í 4–6 mínútur á hvorri hlið (snúið einu sinni). Penslið grillspjótin með kryddleginum þegar 3 mínútur eru eftir af grilltímanum.

Grillgrindur úr ryðfríu stáli

Ryðfríu grillgrindurnar frá Broil King® eru framleiddar úr 9 mm hágæða ryðfríu stáli sem tryggja frábæra hitaeinangrun og langa endingu. Einfaldar í notkun og auðvelt að þrifa.

Premium-grillteinasett

fyldir með Sterkt grillspjót og gafflar úr ryðfríu stáli. Teinninn bæði snýst og eys safi yfir kjötið, sem gerir það sérlega meyr og safaríkt.

Með öflugra

hliðarbrennaranum okkar getur þú eldað enn fjölbreyttari máltíð. Töfraðu fram gómsætt meðlæti, súpur og sósur um leið og þú grillar.

Broil King®

GRILLÚRVAL

2,7 kW hliðarbrennari

Deluxe Accu-Temp™-hitamælir



Premium-grillteinasett fylgir með

923983 SE

Uppsett stærð

L: 160 D: 61 H: 117

BARON™ 590

13,2 kW brennarakerfi úr ryðfríu stáli

2,7 kW hliðarbrennari úr álhúðuðu stáli

4,4 kW aftari grillteinsbrennari úr ryðfríu stáli

Premium-grillteinasett fylgir með

Fimm einkaleyfisvarðir Dual-Tube™-brennarar úr ryðfríu stáli

Alls 5 194 cm² grillflötur með postulínshúðaðri efri grind

Endingargóðar tveggja hliða grillgrindur úr steypujárni

Flav-R-Wave™-grillkerfi úr ryðfríu stáli

Linear-Flow™-lokar með 180° Sensi-Touch™-stýringu

Rafstýrður Sure-Lite™-kveikibúnaður

Deluxe Accu-Temp™-hitamælir

Lok úr postulínshúðuðu stáli með hliðum úr steypu áli

Grillrými úr ryðfríu stáli með hliðum úr steypu áli

Stjórnborð úr ryðfríu stáli

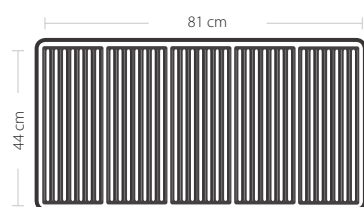
Felliborð á hliðum úr ryðfríu stáli með snögum fyrir áhöld

Sterkbyggð hjól sem snúast og læsast

Level Q™-hæðarstilling á fremri hjólum

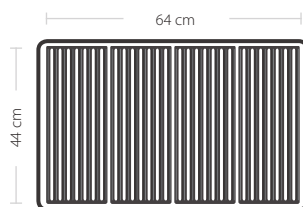
Broil King® Premium-yfirbreiðsla #68488 (seld sérstaklega)

GRILLFLÖTUR



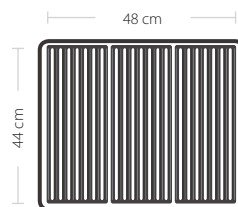
Tveggja hliða grillgrindur úr steypujárni

BARON™ 590



Tveggja hliða grillgrindur úr steypujárni

BARON™ 490 / 440



Tveggja hliða grillgrindur úr steypujárni

BARON™ 340 / 320





922983 SE / 922963 SE

Uppsett stærð

L: 142 D: 61 H: 117

BARON™ 490 / 440

11,4 kW brennarakerfi úr ryðfríu stáli
2,7 kW hliðarbrennari úr álhúðuðu stáli
4,4 kW aftari grillteinsbrennari úr ryðfríu stáli (aðeins í Baron 490)
Premium-grillteinasett fylgir með (aðeins í Baron 490)
Fjórir einkaleyfisvarðir Dual-Tube™-brennarar úr ryðfríu stáli
Alls 4 155 cm² grillflötur með postulínshúðaðri efri grind
Endingargóðar tveggja hliða grillgrindur úr steypujárni
Flav-R-Wave™-grillkerfi úr ryðfríu stáli
Linear-Flow™-lokar með 180° Sensi-Touch™-stýringu
Rafstýrður Sure-Lite™-kveikibúnaður
Deluxe Accu-Temp™-hitamælir
Lok úr postulínshúðuðu stáli með hliðum úr steypu áli
Grillrými úr ryðfríu stáli með hliðum úr steypu áli
Stjórnborð úr ryðfríu stáli
Felliborð á hliðum úr ryðfríu stáli með snögum fyrir áhöld
Sterkbyggð hjól sem snúast og læsast
Level Q™-hæðarstilling á fremri hjólum

Broil King® Premium-yfirbreiðsla #68487 (seld sérstaklega)



921963 SE / 921953 SE

Uppsett stærð

L: 124 D: 61 H: 117

BARON™ 340 / 320

8,8 kW brennarakerfi úr ryðfríu stáli
2,7 kW hliðarbrennari úr álhúðuðu stáli (aðeins fyrir Baron 340)
Þrír einkaleyfisvarðir Dual-Tube™-brennarar úr ryðfríu stáli
Alls 2 839 cm² grillflötur með postulínshúðaðri efri grind
Endingargóðar tveggja hliða grillgrindur úr steypujárni
Flav-R-Wave™-grillkerfi úr ryðfríu stáli
Linear-Flow™-lokar með 180° Sensi-Touch™-stýringu
Rafstýrður Sure-Lite™-kveikibúnaður
Deluxe Accu-Temp™-hitamælir
Lok úr postulínshúðuðu stáli með hliðum úr steypu áli
Grillrými úr ryðfríu stáli með hliðum úr steypu áli
Stjórnborð úr ryðfríu stáli
Felliborð á hliðum úr ryðfríu stáli með snögum fyrir áhöld
Sterkbyggð hjól sem snúast og læsast
Level Q™-hæðarstilling á fremri hjólum

Broil King® Premium-yfirbreiðsla #68470 (seld sérstaklega)



62479 HAMBORGARASETT

GLÓÐBORGARAR

Aðferð: Bein grillun

Undirbúningur: 10 mínútur

Hráefni:

- 1 kg magurt nautahakk
- 2 hvítlauksgeirar, finsaxaðir
- 2 dl Cheddar-ostur, meðalsterkur
- 1 tsk salt
- 3/4 dl kóríander, saxaður
- 2 jalapeño-aldin, smátt skorin
- 1 tsk límónusafi
- 8 hamborgarabrauð

Undirbúningur og matreiðsla

Blandið nautahakkinu varlega saman við kryddið (notið fingurgómana) og ostinn í stórri skál. Mótið 8 borgara.

Forhitið grillið á „MEDIUM/HIGHT“ og penslið eða úðaið grindurnar með jurtaolíu. Setjið borgarana á grillið og steikið þá í 2 mínútur á hvorri hlið. Lækkið hitann í „LOW“ og steikið borgarana í 2 mínútur í viðbót á hvorri hlið. Borgarnir eiga að vera fulleldaðir en þó safaríkir.

Setjið brauðin á grillið þegar það eru 2 mínútur eftir af grilltímanum og léttgrillið þau.



Aftari grillteinsbrennarinn er úr ryðfríu stáli og er með kvörðuðum götum með jöfnu millibili með fram öllum teininum, en þannig er tryggt að gasloginn er alls staðar jafn hár og þannig fæst jafnari grillun og endanlegur árangur verður alltaf góður.



Með öfluga hliðarbrennaranum okkar getur þú eldað enn fjölbreyttari máltíð. Töfraðu fram gómsætt meðlæti, súpur og sósar um leið og þú grillar.



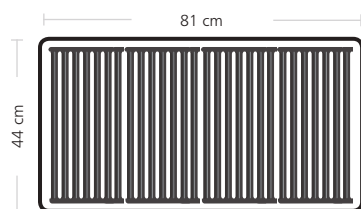
Steypujárnsgrindunum í Broil King® er hægt að snúa. Á annarri hliðinni eru hvasar brúnir til að mynda fullkomnar grillrendur en hinum megin eru skorur þar sem kjötsafinn safnast fyrir og gerir kjötið safaríkara. Með réttu viðhaldi endast grillgrindurnar ævilangt.

Broil King®

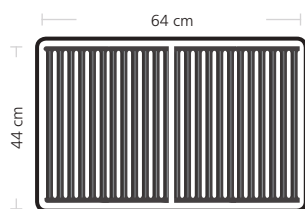
GRILLÚRVAL



GRILLFLÖTUR



Grillgrindur úr steypujárni
CROWN™ 590



Grillgrindur úr steypujárni
CROWN™ 490





983183 SE

Uppsett stærð

L: 150 D: 58 H: 117

CROWN™ 590

13,2 kW brennakerfi úr ryðfríu stáli
2,7 kW hliðarbrennari úr álhúðuðu stáli
4,4 kW aftari grillteinsbrennari úr ryðfríu stáli
Premium-grillteinasett fylgir með
Grillgrindur úr steypujárni
Fimm brennarar úr ryðfríu stáli
Alls 5194 cm² grillflötur með postulínshúðaðri efri grind
Flav-R-Wave™-grillkerfi úr ryðfríu stáli
Linear-Flow™-lokar
Rafstýrður Sure-Lite™-kveikibúnaður
Deluxe Accu-Temp™-hitamælir
Lok úr postulínshúðuðu stáli með hliðum úr steypu áli
Grillrými úr ryðfríu stáli með hliðum úr steypu áli
Stjórnborð og framhliðar hliðarborðs úr ryðfríu stáli
Duftlakkað hliðarborð
Skápur og botn með duftlökkuðum hurðum
Sterkbyggð hjól sem snúast og læsast
Skápur með hurðum úr duftlökkuðu stáli

Broil King® Premium-yfirbreiðsla #68488 (seld sérstaklega)

982183 SE

Uppsett stærð

L: 135 D: 58 H: 117

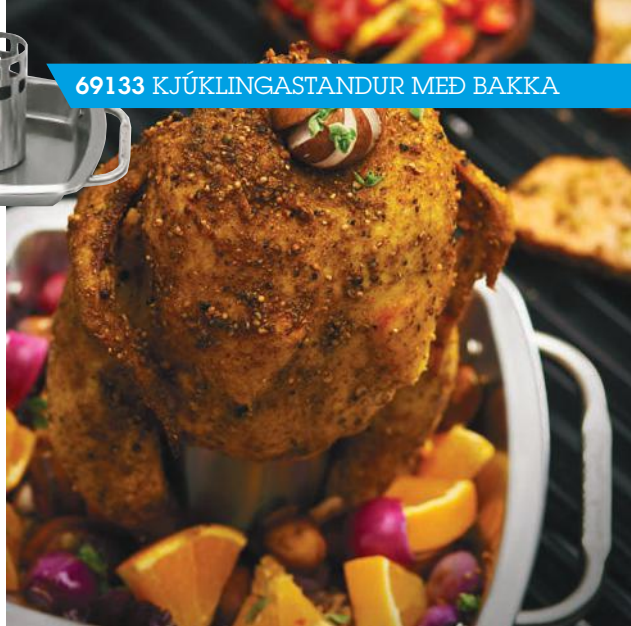
CROWN™ 490

11,4 kW brennakerfi úr ryðfríu stáli
2,7 kW hliðarbrennari úr álhúðuðu stáli
4,4 kW aftari grillteinsbrennari úr ryðfríu stáli
Premium-grillteinasett fylgir með
Grillgrindur úr steypujárni
Fjórir brennarar úr ryðfríu stáli
Alls 4155 cm² grillflötur með postulínshúðaðri efri grind
Flav-R-Wave™-grillkerfi úr ryðfríu stáli
Linear-Flow™-lokar
Rafstýrður Sure-Lite™-kveikibúnaður
Deluxe Accu-Temp™-hitamælir
Lok úr postulínshúðuðu stáli með hliðum úr steypu áli
Grillrými úr ryðfríu stáli með hliðum úr steypu áli
Stjórnborð og framhliðar hliðarborðs úr ryðfríu stáli
Duftlakkað hliðarborð
Skápur og botn með duftlökkuðum hurðum
Sterkbyggð hjól sem snúast og læsast
Skápur með hurðum úr duftlökkuðu stáli

Broil King® Premium-yfirbreiðsla #68487 (seld sérstaklega)



69133 KJÚKLINGASTANDUR MED BAKKA



„BJÓRDÓSARKJÚKLINGUR“

Aðferð: Óbein grillun

Undirbúningur: 10 mínútur

Gufan af björnum gerir kjötið mjög meyr og hár grillhiti gerir haminn stökkan og ljúffengan. Kjúklingurinn verður fullkominn í hvert skipti. Hollráð: Gætið þess að fuglinn standi tryggilega á dósinni áður en grillinu er lokað, annars getur hann oltið um koll og allur bjórinn runnið úr dósinni. Þegar kjúklingurinn er tilbúinn er hann tekinn af grillinu með grillhönskum og þá þarf að gæta þess að vökvinn í dósinni renni ekki úr henni, því hann getur verið mjög heitur. Leyfið kjötinu að hvíla í 10 mínútur áður en það er skorið.

Hráefni:

1 heill kjúklingur (u.þ.b. 1,8–2 kg)	3 matskeiðar af uppáhalds þurrkryddblöndunni ykkar
1 bjórdós (33 cl)	2 msk jurtaolíu
2 msk salt	
1 tsk nýmalaður svartur pipar	

Undirbúningur og matreiðsla

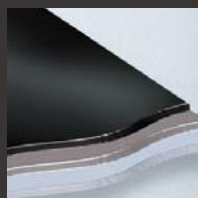
Snyrtið allan umframham og umframfitu af kjúklingnum og fjarlægið innfyli. Skolið fuglinn að utan og innan og þerrið með eldhúspappír. Nuddið kjúklinginn fyrst gætilega með olíu og því næst með salti, pipar og kryddblöndu, jafnt að innan sem utan. Setjið til hliðar. Forhitið grillið á „HIGH“.

Opnið bjórdósina og hellið helmingnum af björnum. Setjið dósina í miðjuna á kjúklingastandinum. Haldið um lærin á fuglinum og smeygið honum upp á standinn, yfir dósinni.

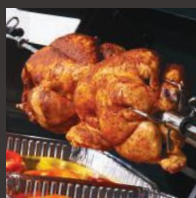
Slökkið á brennarannum öðrum megin á grillinu og stillið brennarann hinum megin á „MEDIUM“. Setjið kjúklingastandinn á þá hliðina þar sem slökkt er á brennarannum, til að nota óbeina grillaðferð. Gætið þess að fuglinn standi tryggilega á standinum áður en grillinu er lokað.

Grillið fuglinn á „MEDIUM“ (óbeinum hita) í um það bil 1 1/4 klukkustund, eða þar til bringukjötíð nær kjarnhitann 77°C. Í þykkasta hluta lærisins ætti kjarnhitinn að vera 83°C.

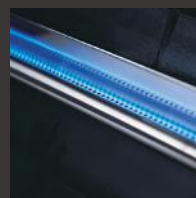
Notið ofnhanska til að lyfta kjúklingnum gætilega af grillinu. Leyfið kjötinu að hvíla í 10 mínútur áður en það er skorið. Gætið þess að vökvinn í dósinni renni ekki úr henni, því hann getur verið mjög heitur. Skerið kjúklinginn og berið hann strax fram.



Langur endingartími Fjölmargin íhluta Broil King® eru úr hágæða ryðfríu stáli. Allir aðrir íhlutir úr stáli eru sinkhúðaðir og meðhöndlaðir með postulinsglerungshúð eða duftlakki í þriggja þrepa framleiðsluferli sem tryggir afburða ryðvörn.



Premium-grillteinasett fylgir með Sterkt grillspjót og gafflar úr ryðfríu stáli. Teinninn bæði snýst og eys safi yfir kjötið, sem gerir það sérlega meyr og safaríkt.



Aftari grillteinsbrennari er úr ryðfríu stáli og er með kvörðuðum götum með jöfnu millibili með fram öllum teininum, en þannig er tryggt að gasloginn er alls staðar jafn hár og þannig fæst jafnari grillun og endanlegur árangur verður alltaf göður.

Broil King®

GRILLÚRVAL

982263SE

Uppsett stærð

L: 143 D: 58 H: 117

CROWN™ CART 430

11,4 kW brennakerfi úr ryðfríu stáli

2,7 kW hliðarbrennari úr álhúðuðu stáli

Grillgrindur úr steypujárni

Fjórir brennarar úr ryðfríu stáli

Alls 4155 cm² grillflötur með postulínshúðaðri efri grind

Flav-R-Wave™-grillkerfi úr ryðfríu stáli

Linear-Flow™-lokar

Rafstýrður Sure-Lite™-kveikibúnaður

Accu-Temp™-hitamælir

Lok úr postulínshúðuðu stáli með hliðum úr steypu áli

Grillrými úr ryðfríu stáli með hliðum úr steypu áli

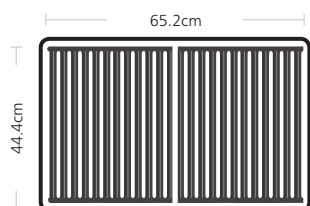
Stjórnborð og framhliðar hliðarborðs úr ryðfríu stáli

Hliðarborð og opinn vagn með frampili úr duftlökkuðu stáli

15 cm hjól úr mótuðu plasti

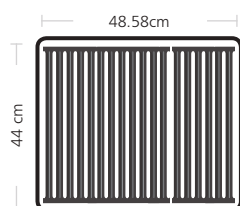
Broil King® Premium-yfirbreiðsla #68487 (seld sérstaklega)

GRILLFLÖTUR



Grillgrindur úr steypujárni

CROWN™ 430 / 410



Grillgrindur úr steypujárni

CROWN™ 330 / 310





982253 SE
Uppsett stærð
L: 135 D: 58 H: 117

CROWN™ CART 410

11,4 kW brennarakerfi úr ryðfríu stáli
Grillgrindur úr steypujárni
Fjórir brennarar úr ryðfríu stáli
Alls 4155 cm² grillflötur með postulínshúðaðri efri grind
Flav-R-Wave™-grillkerfi úr ryðfríu stáli
Linear-Flow™-lokar
Rafstýrður Sure-Lite™-kveikibúnaður
Accu-Temp™-hitamælir
Lok úr postulínshúðuðu stáli með hliðum úr steypu áli
Grillrými úr ryðfríu stáli með hliðum úr steypu áli
Stjórnborð og framhliðar hliðarborðs úr ryðfríu stáli
Hliðarborð og opinn vagn með frampíli úr duftlökkðu stáli
15 cm hjól úr mótuðu plasti

Broil King® Premium-yfirbreiðsla #68487 (seld sérstaklega)

981263 SE / 981253SE
Uppsett stærð
L: 125 D: 56 H: 117

CROWN™ CART 330/310

8,8 kW brennarakerfi úr ryðfríu stáli
2,7 kW hliðarbrennari úr álhúðuðu stáli (aðeins fyrir Baron 330)
Grillgrindur úr steypujárni
Þrír brennarar úr ryðfríu stáli
Alls 2839 cm² grillflötur með postulínshúðaðri efri grind
Flav-R-Wave™-grillkerfi úr ryðfríu stáli
Linear-Flow™-lokar
Rafstýrður Sure-Lite™-kveikibúnaður
Accu-Temp™-hitamælir
Lok úr postulínshúðuðu stáli með hliðum úr steypu áli
Grillrými úr ryðfríu stáli með hliðum úr steypu áli
Stjórnborð og framhliðar hliðarborðs úr ryðfríu stáli
Hliðarborð og opinn vagn með frampíli úr duftlökkðu stáli
15 cm hjól úr mótuðu plasti

Broil King® Premium-yfirbreiðsla #68470 (seld sérstaklega)



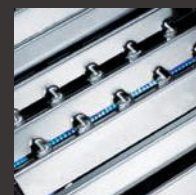
Stjórtækin

Með Linear-Flow™-lokum með 180° Sensi-Touch™-rofum færðu algera stjórn yfir hitastiginu og getur stillt grillið á réttan hita til að brúna, ofnsteikja eða elda við lágan hita í lengri tíma.



Með Sure-Lite™-kveikibúnaðinum

getur þú slakað á í fullvissu um að það kvikni alltaf á grillinu með einum hnappi.



Flav-R-Wave™

Ryðfritt stál tryggir frábæra hitadreifingu, ver brennarana og eykur uppgufun vökva sem gera grillbragðið enn dásamlegra.



NAUTALUNDIN HENNA MÖMMU

Hráefni:

2,7 kg nautalund, 10–15 cm í þvermál
2 tsk sinnepsduft
2,5 dl frönsk salatsósa

Undirbúningur og matreiðsla

Skolið nautalundina og þerrið hana 12–24 klukkustundum fyrir matreiðslu. Stráið sinnepsdufti yfir og penslið allt kjötið vel með frönsku salatsósu. Leggið kjötið í glerfat, þekið vel með plastfilmu og látið standa í kælikáp. Takið kjötið úr kæli til að það geti náð stofuhita á meðan grillið er undirbúið.

Forhitið grillið í 10–15 mínútur á „HIGH“. Notið beina grillun.

Lækkið hitann í „MEDIUM“. Penslið grindina með ólífúolíu.

Setjið nautalundina beint á grillið í 30°–45° horni í 20 mínútur og færið það til um þriðjung af hring á 6 og 1/2 mínútu fresti.

Færið kjötið upp af grillinu og yfir á skurðarbretti. Þekið með álpappír og leyfið kjötinu að hvíla í 20 mínútur.

Setjið lundina aftur á grillgrindina, í þetta sinn í 30° gagnstæðu horni, og grillið á hinna hliðinni. Grillið í 20 mínútur í viðbót og færið lundina til um þriðjung af hring á 6 og 1/2 mínútu fresti. (Ausið leginum úr fatinu yfir kjötið.)

Setjið nautalundina á skurðarbretti og breiðið álpappír og viskastykki yfir til að halda henni heitri.

Leyfið kjötinu að hvíla í 10 mínútur áður en það er skorið. Berið kjötið með góðu sósu eða kryddsmjöri.

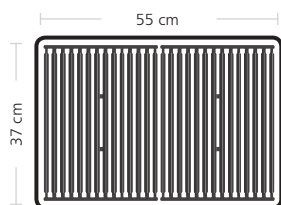
Gerið fjölskyldu og vini orðlaus af aðdáun með þessari einföldu og góðu uppskrift.

Broil King®

GRILLÚRVAL



GRILLFLÖTUR



Grillgrindur úr steypujárni
GEM™ 340 / 320





952363SE

Uppsett stærð

L: 123 D: 54 H: 109

GEM™ 340

6,9 kW brennarakerfi úr ryðfríu stáli

2,7 kW hliðarbrennari úr álhúðuðu stáli

Grillgrindur úr steypujárni

Þrír brennarar úr ryðfríu stáli

Alls 2774 cm² grillflötur með postulínshúðaðri efri grind

Flav-R-Wave™-grillkerfi úr ryðfríu stáli

Linear-Flow™-lokar

Rafstýrður Sure-Lite™-kveikibúnaður

Accu-Temp™-hitamælir

Therma-Cast™ grillrými úr sterkbyggðu steypu áli og

lok með innfellingum úr ryðfríu stáli

Felliborð á hliðum úr svörtu stáli með snögum fyrir áhöld

Stjórnborð og opinn vagn með frambili/hliðum úr

duftlökkuðu stáli

Handfang með hitaþolnu gripi

Broil King® Select-yfirbreiðsla #67420 (seld sérstaklega)



952353SE

Uppsett stærð

L: 115 D: 54 H: 109

GEM™ 320

6,9 kW brennarakerfi úr ryðfríu stáli

Grillgrindur úr steypujárni

Þrír brennarar úr ryðfríu stáli

Alls 2774 cm² grillflötur með postulínshúðaðri efri grind

Flav-R-Wave™-grillkerfi úr ryðfríu stáli

Linear-Flow™-lokar

Rafstýrður Sure-Lite™-kveikibúnaður

Accu-Temp™-hitamælir

Therma-Cast™ grillrými úr sterkbyggðu steypu áli og

lok með innfellingum úr ryðfríu stáli

Felliborð á hliðum úr svörtu stáli með snögum fyrir áhöld

Stjórnborð og opinn vagn með frambili/hliðum úr

duftlökkuðu stáli

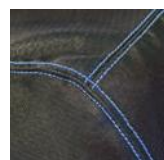
Handfang með hitaþolnu gripi

Broil King® Select-yfirbreiðsla #67420 (seld sérstaklega)



PREMIUM-GRILLYFIRBREIÐSLUR

Broil King® Premium-grillyfirbreiðslur eru gerðar úr endingargóðu, vatnsheldu PVC-plasti með ofnu pólýesterfóðri og loftgötum sem bæta loftflæðið og vinna gegn raka. Yfirbreiðslurnar er saumaðar með sérstyrktum, bláum „hafnaboltasumi“ og búnar frónskum rennilási til að passa sem best utan um grillið. Auðvelt er að lyfta yfirbreiðslunni með traustum gúmmihandföngum. Vandaðar yfirbreiðslur til að verja vönduð grill!



Vatnshelt PVC-efni (pólývínýlklóríð) með sterku, ofnu fóðri úr pólýester. Bláu, sérstyrktu „hafnaboltasaumarnir“ gera yfirbreiðsluna sérlega sterka.



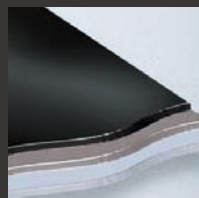
Franskur rennilás sér til þess að yfirbreiðslan liggur þétt að grillinu.



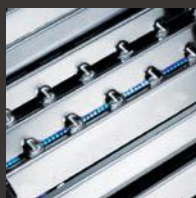
Auðvelt er að lyfta yfirbreiðslunni með traustum gúmmihandföngum.

VERÐU GRILLIÐ ÞITT GEFN VÆÐRUN OG ÓHREININDUM

Veldu rétту yfirbreiðsluna fyrir þitt grill:	67420 Select	68470 Premium	68487 Premium	68488 Premium	68489 Premium	68490 Premium	68491 Premium	68492 Premium
Imperial™ XLS / Regal™ XL						•		
Regal™ 590								•
Regal™ 490							•	
Baron™/Crown™ 590				•				
Baron™/Crown™/Crown Cart™ 490/440/430/410			•					
Baron™/Crown™/Crown Cart™ 340/330/320/310		•						
Gem™ 340/320 Porta-Chef™ 120/320	•							
Signet™ 20/90			•					
Monarch™ 320/390		•						
Sovereign™ XL					•			



Langur endingartími Fjölmargir íhluta Broil King® eru úr hágæða ryðfríu stáli. Allir aðrir íhlutir úr stáli eru sinkhúðaðir og meðhöndlaðir með postulinsglerungshúð eða duftlakki í þriggja þrepa framleiðsluferli sem tryggir afburða ryðvörn.



Flav-R-Wave™

Ryðfrítt stál tryggir frábæra hitadreifingu, ver brennarana og eykur uppgufun vökva sem gera grillbragðið enn dásamlegra.



Með öflugra hliðarbrennaranum okkar

getur þú eldað enn fjölbreyttari máltíð. Töfraðu fram gómsætt meðlæti, súpur og sósar um leið og þú grillar.

FERÐAGRILL

952653 SE

Uppsett stærð

L: 103 D: 52 H: 109

PORTA CHEF™ 320

5,25 kW brennarakerfi úr ryðfríu stáli

Grillgrindur úr steypujárni

Þrír brennarar úr ryðfríu stáli

Alls 2245 cm² grillflötur með postulínshúðaðri efri grind

Grillrými úr sterkbyggðu steypu áli og lok með innfellingum úr ryðfríu stáli

Traust hliðarborð úr hertu plasti

Rafstýrður Sure-Lite™-kveikibúnaður

Duftlökkun epoxyhúð

Flav-R-Wave™-grillkerfi úr ryðfríu stáli

Linear-Flow™-lokar með 180° Sensi-Touch™-stýringu

Accu-Temp™-hitamælir

Fætur með hraðtengi sem hægt er að taka af

Ryðvarðir sinkhúðaðir stálhlutar

Broil King® Select-yfirbreiðsla #67420 (seld sérstaklega)



902500 SE

Uppsett stærð

L: 76 D: 67 H: 66

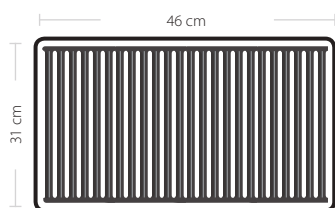
PORTA CHEF™ 320 CART

Opinn vagn og framþil úr sérlega sterkbyggðu duftlökkðu stáli með 18 cm sprungupólum hjólum.

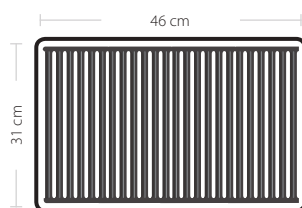
Til notkunar með Porta-Chef® 320, fylgir ekki með.



GRILLFLÖTUR



Grillgrindur úr steypujárni
PORTA-CHEF™ 320



Grillgrindur úr steypujárni
PORTA-CHEF™ 120





952653 SE

Uppsett stærð

L: 109 D: 52 H: 93

PORTA CHEF™ 120

4,4 kW brennarakerfi úr ryðfríu stáli

Grillgrindur úr steypujárni

Einn brennari úr ryðfríu stáli

Alls 2245 cm² grillflötur með postulínshúðaðri efri grind

Vandaðar burðarólar

Grillrými úr sterkbyggðu steypu áli og lok með innfellingum úr ryðfríu stáli

Rafstýrður Sure-Lite™-kveikibúnaður

Duftlökkuð epoxyhúð

Flav-R-Wave™-grillkerfi úr ryðfríu stáli

Linear-Flow™-lokar með 180° Sensi-Touch™-stýringu

Accu-Temp™-hitamælir

Hliðarborð og fætur sem hægt er að fjarlægja

Ryðvarðir sinkhúðaðir stálhlutar

Broil King® Select-yfirbreiðsla #67420 (seld sérstaklega)



Stjórtækin

Með Linear-Flow™-lokum með 180° Sensi-Touch™-rofum færðu algera stjórn yfir hitastiginu og getur stillt grillið á réttan hita til að brúna, ofnsteikja eða elda við lágan hita í lengri tíma.



Með Sure-Lite

™-kveikibúnaðinum getur þú slakað á í fullvissu um að það kvikni alltaf á grillinu með einum hnappi.



Flav-R-Wave™

Ryðfrítt stál tryggir frábæra hitadreifingu, ver brennarana og eykur uppgufun vökva sem gera grillbragðið enn dásamlegra.

Broil King®

ÚRVAL GRILLA / REYKOFNA

911470

Uppsett stærð

L: 53 (105 með hliðarborði) D: 70 H: 118

KEG® 5000

Alls 3097 cm² grillflötur með postulínshúðaðri efri grind

Sterkbyggð grillgrind úr steypujárni

Deluxe Accu-Temp™-hitamælir

Auka grillgrindur/efri grind úr krómuðu stáli

Efri loki úr steypujárni

Neðri Roto-Draft-loki með öskuskúffu

Tvöföld einangruð þil úr stáli

Hliðarborð sem hægt er að fjarlægja með snögum fyrir áhöld

Handfang úr hitaþolnu hertu plasti með upptakara

Stífu- og lásbúnaður fyrir lokið

Fjölnota verkfæri fylgir

Traustir fætur á hjólum

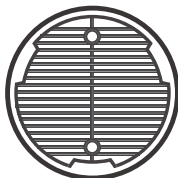
Ryðvarið postulínshúðað reykingar- og grillrými

Duftlökkðu epoxyhúð

Broil King Keg® Premium yfirbreiðsla #KA5535 (seld sérstaklega)

GRILLFLÖTUR

47 cm



Grillgrindur úr steypujárni

BROIL KING™ KEG 5000



Deluxe Accu-Temp™-hitamælir

Sterkbyggð grillgrind úr steypujárni

Traustir fætur á hjólum



911050

Uppsett stærð

L: 53 D: 70 H: 118

KEG® 2000

Alls 1806 cm² grillflötur

Sterkbyggð grillgrind úr steypujárni

Deluxe Accu-Temp™-hitamælir

Neðra loftop úr ryðfríu stáli

Efri loki úr steypujárni

Tvöföld einangruð þil úr stáli

Stífu- og lásbúnaður fyrir lokið

Handfang úr hitapolnu hertu plasti með upptakara

Traustir fætur

Duftlökkðu epoxyhúð

Ryðvarið postulínshúðað reykingar- og grillrými

Broil King Keg® Select-yfirbreiðsla #KA5544 (seld sérstaklega)



911500

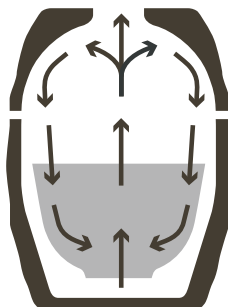
Uppsett stærð

L: 104 D: 79 H: 86

KEG® SKÁPUR/VAGN

Þessi trausti stálvagn með skáp er með duftlakkaðri epoxyhúð til að lengja endingartímann.

Honum fylgja hjól sem snúast og læsast með Level Q™-hæðarstillingu á fremri hjólu til að gera Keg®-grillið stöðugra og auðveldara í flutningi. Keg® fylgir ekki.

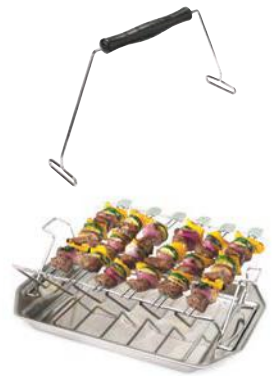


SVONA VIRKAR ÞETTA

Einstök lögum Keg er sérhönnuð fyrir grillun með varmajöfnun og veggirnir eru með tvöfaldr einangrun, sem tryggir afburða hitaeinangrun.

KA5555 | QUIK-GRIP™-HANDFANG

Einföld leið til að færa fylgihluti af grillinu. Hægt að nota með eftirtöldum fylgihlutum: KA5533, KA5541, KA5540, KA5542, KA5543



KA5540 | FJÖLNOTA SETT

Fullkomið til að grilla steikur eða fuglakjöt. Í settinu eru álbakki, rekki og 6 tvöföld grillspjót úr ryðfríu stáli. Hægt er að snúa rekknum við til að grilla rif.



KA5541 | SETT MEÐ PÍTSUSTEINI

Traustur pítsusteinn (35 cm í þvermál) með húðuðu undirlagi sem hitar steininn með jöfnum hætti og deigið að sama skapi.



KA5542 | GRILLPANNA ÚR STEYPUJÁRNI

Sterk panna úr postulínshúðuðu steypujárni með tveimur ólíkum hliðum. Önnur hliðin myndar grillrendur en hin hliðin er slétt.

KA5533 | HITADREIFINGARSETT

Hitadreifingarsettið gefur óbeinan og vægan hita fyrir jafna og hæga eldun. Einnig er hægt að nota það til að bæta við ýmsum gerðum af vökva og viðarspæni. Postulínshúðað.



KA5565 | KOLAKARFA

Í þessari kolakörfu er auðvelt að stafra kolunum á réttan hátt og leikur einn að kveikja upp í þeim.



KA5527 | FJÖLNOTA ÁHALD

Fjölnota áhald sem hægt er að nota til að lyfta og færa til grillgrindurnar, hreinsa ösku úr grillinu og stilla loftop og loka.



KA5535 | PREMIUM-YFIRBREIÐSLA

Yfirbreiðslan er úr endingargóðu, vatnsheldu PVC-/pólýesterefni og saumuð með sérstyrktum, bláum „hafnaboltasau-mi“. Hún er búin frönskum rennilási til að passa sem best.



KA5544 | SELECT YFIRBREIÐSLA KEG

Gerð úr PEVA-/pólýesterefni og passar á grill úr Keg 2000-línunni.



KA5536 | YFIRBREIÐSLA PREMIUM KEG SKÁPUR/VAGN

Yfirbreiðslan er úr endingargóðu, vatnsheldu PVC-/pólýesterefni og saumuð með sérstyrktum, bláum „hafnaboltasau-mi“. Hún er búin frönskum rennilási til að passa sem best. Passar á Keg uppsett í skápi/vagni.



ÚRVAL GRILLA / REYKOFNA

Sílikonpakkning og lásakerfi tryggja þéttar hurðir

Neðri hurðin gefur aðgang að reykingarbakkanum og vökvakkanum, sem lágmarkar reyk- og varmatap úr reykofninum

Niðurfellanlegi safnbakinn auðveldar meðhöndlun matar í reykofninum

Tvö hjól á afturfótum auðvelda tilfærslu reykofnsins

Tvöfalt þil úr stáli heldur inni hita og reyk

923613SE

Uppsett stærð

L: 56 D: 47 H: 123

REYKOFN FYRIR GAS

4,4 kW brennarakerfi úr ryðfríu stáli

Fjórar færanlegar 5 mm reykgrindur úr ryðfríu stáli

Alls 4970 cm² grillflötur með postulínshúðaðri efri grind

Ein krómuð matarhilla fyrir steikur/rif

Tveir stillanlegir Roto-Draft-lokar úr steiptu áli fyrir nákvæma hitastjórnun

Rafstýrður Sure-Lite™-kveikibúnaður

Deluxe Accu-Temp™-hitamælir

Vökvabakki og reykingarbakki úr ryðfríu stáli

16 kjötkrókar úr ryðfríu stáli

Safnbakki úr ryðfríu stáli

Fjórir traustir snagar fyrir áhöld

Traust handföng

Traust hæðarstilling

Duftlökkun epoxyhúð

Broil King Smoke™ Select-yfirbreiðsla 67240 (seld sérstaklega)

923610

Uppsett stærð

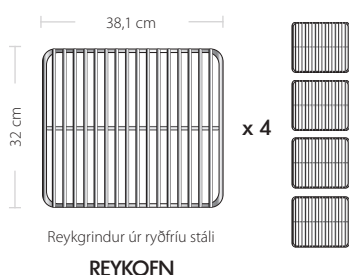
L: 56 D: 47 H: 123

REYKOFN FYRIR KOL

Með viðarkolabakka og að öðru leyti sama búnaði og gasknúinn reykofn, að frátöldu 4,4 kW brennarakerfi úr ryðfríu stáli og rafstýrðan Sure-Lite™-kveikibúnað.

Broil King Smoke™ Select-yfirbreiðsla 67240 (seld sérstaklega)

REYKINGARFLÖTUR



Stór handföng

Smíðaður úr 2 mm stáli

Endingargóðar tveggja hliða grillgrindur úr steypujárni

958050

Uppsett stærð

L: 84 D: 50 H: 105

GRILL MEÐ REYKHÓLFI

Endingargóðar tveggja hliða grillgrindur úr steypujárni

Alls 4970 cm² grillflötur með postulínshúðaðri efri grind

Tveir bakkar fyrir kol og dreifingu reyks

Þrír stillanlegir Roto-Draft-lokar úr steypu áli fyrir nákvæma hitastjórnun

Deluxe Accu-Temp™-hitamælir

Stór handföng

Traust framhilla með snögum fyrir áhöld

Útdraganlegur öskusafnari í báðum grillrýmum

Tveir aðskildar hlerar til að bæta á kolum

Upptakari

20 cm sérlega sterk hjól og tvær traustar hæðarstillingar

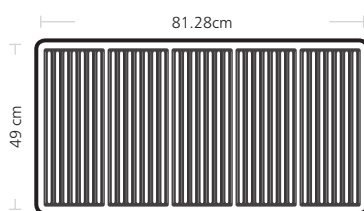
Smíðaður úr 2 mm stáli

Duftlökkuð epoxyhúð

20 cm sérlega sterk hjól og tvær traustar hæðarstillingar

Broil King Smoke™ Select-yfirbreiðsla 67050 (seld sérstaklega)

GRILLFLÖTUR



Tveggja hliða grillgrindur úr steypujárni

GRILL MEÐ REYKHÓLFI



TAKK FYRIR AÐ REYKOFN

MEÐ REYKSPÆNI VERÐUR ÁRANGURINN EINSTAKUR



Að nota reyk frá snarkandi viði til að bragðbæta grillmat við matreiðslu í dag gæti virst „afturhvarf“ en það er til aldagömul hefð innan margra menningarheima fyrir því að nýta sér reyk til að varðveita og undirstrika bragð af kjöti. Líttu á reykingu sem aðra leið til að krydda uppáhaldsgrillréttina þína. Rétt eins og við aðrar aðferðir til að bragðbæta mat er nauðsynlegt að nota þessa aðferð í réttu samræmi við bragðaukandi kryddlegi, kryddjurtir og auðvitað kjötið sjálft.

Reykning getur gert matinn gómsætari, bæði á gas- og kola-grilli, og auðvitað líka í sérhæfðari kolareykofnum. Rétt eins og með krydd gefa mismunandi viðartegundir frá sér mismunandi bragð – allt frá kryddsterku bragði hikkoríuviðar til sæts epla- og kirsuberjakeims. Ef þú hefur aldrei áður reyk mat skaltu ekki færast of mikið í fang – byrjaðu á að nota lítið af spæni (um það bil 1 dl), leggðu hann í bleyti í minnst hálf tíma og settu hann síðan í reykbox úr ryðfríu stáli eða steypujárni. Reykboxið beinir loftflæðinu þannig að reykáhrifin verði sem best og lokar öskuna inni, sem tryggir að grillið helst hreint. Gott er að byrja á spæni sem gefur mildan keim, svo sem epla- eða kirsuberjaviði.

Úr reyknum í eldinn? Það er afar mikilvægt að það kvikni ekki í spæninum – reykur af brennandi spæni er mjög sterkur og súr og gefur matnum vont bragð. Ef hitinn er hækkaður mjög bratt getur það einnig haft áhrif á matreiðsluna í heild.

Það er mjög mikilvægt að leggja spóninn í bleyti og fylgjast vel með hitastiginu í grillinu, sérstaklega þegar notað er gasgrill. Til að viðhalda rétta hitastiginu og rétta reykkeimnum er mikilvægast að stjórna loftflæðinu – og það verður auðveldara með aukinni reynslu.

Þegar þér finnst þú hafa fundið rétta magnið af spæni til að ná fram reykbragðinu sem þér líkar best er upplagt að gera tilraunir með mismunandi spæni, eða jafnvel blanda saman mismunandi gerðum. Margir heimsfrægir grillstaðir nota blöndu af mismunandi spæni – prófaðu til dæmis eplavið og hikkoríuvið eða kirsuberjavið og rauðöl til að ná fram alvöru „sætu og reyklitu“ bragði.

Viðarflísar eru frábær viðbót á kolagrillið þegar grilla á hægt á löngum tíma – stórar flísar úr lauftrjám halda glóð og reyk lengur og henta því vel til notkunar með stórum grillkolamolum þegar þú vilt töfra fram ekta „southern barbecue“-rétti.



GERÐ	BRAGÐ	FRÁBÆRT FYRIR
Mesquite-viður	Sterkt reykjar- og kryddbragð	Nautakjöt, svínakjöt
Hikkoríuviður	Sterkt reykjarbragð	Nautakjöt, lambakjöt, svínakjöt
Viskikryddaður spónn	Kryddað reykjarbragð	Svínakjöt, fuglakjöt, nautakjöt
Hlynur	Sætt reykjarbragð	Svínakjöt, fuglakjöt
Pekanviður	Bragðmikið með fyllingu	Svínakjöt, fuglakjöt, lambakjöt
Kirsuberjaviður	Sætt reykjarbragð	Svínakjöt, fuglakjöt
Eplaviður	Sætt reykjarbragð	Svínakjöt, fuglakjöt, skelfiskur, ostur
Rauðölur	Milt reykjarbragð	Lambakjöt, svínakjöt
Sedrusviður	Milt, kryddað reykjarbragð	Skelfiskur, ostur

KRYDDLÖGUR

EINFALDAR LEIÐBEININGAR FYRIR KRYDDLÖG

Hráefni	Dæmi	Marineringartími
Lambakjöt, nautakjöt og svínakjöt	Kjöt í minni bitum, kótelettur, saxað kjöt	2–4 klukkustundir
	Heilar steikur	4–6 klukkustundir (eða yfir nótt)
Fuglakjöt	Lundir, vængir, kjúklingaleggir, kjúklingabitar	2–4 klukkustundir
	Heill fugl	4–6 klukkustundir (eða yfir nótt)
Skelfiskur	Rækjur og smokkfiskur	1–2 klukkustundir
Fiskur	Heill fiskur, fisksneiðar, fiskflök	15 mínútur–1 klukkustund
Grænmeti	Kúrbítur, sveppir, paprika	15 mínútur–1 klukkustund

Kryddlögur er frábær leið til að töfra fram spennandi og bragðmikla rétti. Kryddlögur er líka notaður til að gera seigari kjötstykki meyrari og safarikari. Kryddlögur inniheldur yfirleitt ekki bara kryddjurtir, bragðauka, olíu og þurrkrydd heldur einnig hráefni með síru, svo sem sítrónusafa, vín eða edik. Það er síran sem gerir kjötið meyrt, og samhliða því myndar súra bragðið gott mótvægi við sætari eða kryddaðri hráefnin í kryddleginum. Kryddlögur gerir ekki aðeins matinn gómsætari – rannsóknir hafa sýnt fram á að kryddlögur gagnast líka á annan hátt!

OLÍUR

Olían í kryddleginum stuðlar að varðveislu náttúrulegra bragðefna og hindrar um leið að matvælin þorni. Margar gerðir af olíu gefa einnig gott bragð. Olíur sem gott er að nota í kryddlög eru t.d. sesamolía, jarðhnetuolía og bragðbættar olíur (t.d. chiliolía).

SÝRA

Hráefni með mikilli síru meyra kjötið með því að brjóta niður prótínin. Við það mýkist kjötið að utan og gerir að verkum að bragðefnin í leginum smjúga betur inn. Hráefni með síru í kryddlegi geta verið edik, vín, sérri, ferskur safi úr sítrusávöxtum, jógúrt eða súrmjólk. Kryddlögur með jógúrt eða súrmjólk heldur matnum safarikari, en sítruskryddlögur getur „matreitt“ hráan fisk.

SAMSETNING BRAGÐEFNA

Það sem gerir hvern grillrétt einstakan er samsetning bragðefnanna í kryddleginum. Hvítlaukur, engifer og laukur henta alltaf vel sem undirstöðuefni en það er líka hægt að nota ferskar kryddjurtir og chili til að fá aðeins meira bit í löginn, eða hunang og sykurlati til að gera hann sætari og mjúkari. Algen bragðefni í kryddlegi er m.a. börkur af sítrusávöxtum, sojasósa, sinnep, salt, pipar, kryddjurtir og þurrkrydd.

TILGANGURINN MEÐ KRYDDLÖGN

Almennan reglan er að því lengur sem matvælin liggja í kryddlegi, þeim mun bragðmeiri verða þau. Æskilegasti kryddlagartíminn byggist þó yfirleitt á því hvers konar kjöt er verið að leggja í löginn, stærð bitans og þykkt og gerð kryddlagarins sem notaður er.

Litlir eða meyrir bitar. t.d. nauta-, lamba- eða kjúklingalundir og skelfiskur þurfa skemmri tíma í kryddleginum (yfirleitt 2 til 4 klukkustundir).

Stærri og seigari bitar, svo sem leggir, rumpsteik eða bógur, þarf lengri tíma (yfirleitt 4 til 6 klukkustundir).

Farið varlega við notkun kryddlagar sem inniheldur mikla síru. Ef kjöt er látið liggja of lengi í kryddlegi sem inniheldur mikla síru getur það breytt um lit og áferð. Þegar fiskflök eru annars vegar getur það gerst á nokkrum mínútum.

ÞURR KRYDDBLANDA

Við kryddlagningu þarf ekki alltaf að nota vökva – það er líka hægt að nota aðeins þurrrefni, svo sem kryddjurtir og þurruð krydd. Slík þurrkryddblanda er stundum kölluð „rub“ (enska orðið fyrir „að nudda“) og eins og nafnið bendir til er þurrkryddblöndunni nuddað á matvælin. Þegar þurrkryddblöndunni hefur verið nuddað á kjötið, fuglinn eða fiskinn er plastfilma breidd yfir fatið með matvælunum og það sett í kælskáp til að matvælin taki í sig kryddbragðið.

HOLLRÁÐ UM ÖRYGGI MATVÆLA

Kryddlög sem hrátt kjöt eða fuglakjöt hefur legið í má nota til að auka yfir matvælin við eldun eða í sósu, svo framarlega sem sósan er látin sjóða. Hellið kryddleginum í lítinn pott og látið sjóða á honum við háan hita í 5 mínútur. Við það drepast örverur sem kunna að vera í leginum. Kjöt, kjúklingur og fiskur ætti að standa í kæli á meðan matvælin eru í kryddlegi.



KRYDDAÐAR RÆKJUR

Hráefni:

500 gr stórar rækjur, skelflettar og hreinsaðar

1 dl hrísgrjónaedik

Safi úr ½ sítrónu

½ dl ólífuolía

1 rautt chilialdin, ferskt

½ tsk þurrkaðar chiliflögur

1 tsk rifinn sítrónubörkur

1 msk rautt chilimauk

69720 GRILLBAKKI

Grillbakkinn er úr götuðu, ryðfríu stáli með handfangi og hækkuðum brúnum. Hönnun er enn notadrygri og stöðugri en áður og afar auðvelt er að þrifa hann. 48 x 29 x 5 cm.



Undirbúningur og matreiðsla:

1. Leggið viðarspjót í bleyti í 30 mínútur.
2. Undirbúið rækjurnar með því að skelfletta þær og fjarlægja meltingarvegin.
3. Blandið öllum hráefnunum í kryddlöginn saman í meðalstórrí skál. Setjið rækjurnar saman við og látið standa í leginum í 30 mínútur í kælskáp.
4. Þræðið 3 rækjur upp á hvert spjót (stingið gegnum hausinn og halann).
5. Forhitið grillið á „HIGH“ og lækkið svo hitann í „MEDIUM“. Grillið rækjurnar í 2–3 mínútur á hvorri hlið með grillið opið. Penslið með kryddleginum eftir að rækjunum er snúið í fyrsta skipti. Rækjurnar eru fulleldaðar þegar þær verða bleikar og mattar.

KJÚKLINGAPÍTSA MEÐ CHILIPÍPAR OG KÓRÍANDER

Hráefni:

3 msk ólífuolíu

350 g beinlaus kjúklingabringa

1 búnt vorlaukur í sneiðum

1 chilialdin, kjarnhreinsað og saxað

1 rauð paprika í strímlum

100 gr sveppir í sneiðum

3 tsk ferskur kóríander, saxaður

Pítsubotn, 30 cm í þvermál

(heimagerður eða keyptur tilbúinn)

1 tsk chiliolíu

170 gr mozzarellaost í strímlum

Salt og pipar eftir smekk

Annað álegg eftir smekk

Undirbúningur og matreiðsla:

1. Penslið kjúklingabringuna með ólífuolíu. Kryddið með salti, pipar og chili. Hitið grillið „MEDIUM“ og stillið það fyrir beina grillun. Setjið kjúklingabringuna á grillið og fullgrillið hana, snúið einu sinni. Takið kjúklingabringuna af grillinu og skerið hana í þunnar sneiðar.
2. Setjið paprikuna á grillið og grillið hana þar til hún er heit en ekki grilluð í gegn. Látið hana kólna svoltið og skerið því næst paprikuna, laukinn, sveppina og annað álegg eftir vill í sneiðar. Blandið því sem eftir er af ólífuolíunni og chiliinu saman við kóríander, salt og pipar. Hellið umframolíu frá, breiðið yfir blönduna og setjið hana til hliðar.
3. Penslið pítsuna með chiliolíu og dreifið kjúklingasneiðunum jafnt yfir pítsubotinn. Dreifið því næst grænmetinu og kryddblöndunni yfir og að lokum mozzarellaosti-num.
4. Grillið pítsuna (gjarnan á forhituðum pítsusteini) með grillið stillt á „HIGH“ í 10–10 mínútur, eða þar til botninn er stökkur, pítsan gullinbrún og osturinn farinn að krauma.
5. Sjá leiðbeiningar um notkun pítsusteinsins.
6. Skerið pítsuna og berið hana fram heita.

69814 GRILL- OG PÍTUSSTEINN

Grill- og pítsusteinninn er úr keramikblöndu sem hentar afar vel til baksturs á háum hita á grillinu. Efnið hrindir frá sér raka og sprungur myndast ekki í því við háan hita. Steinninn sjálfur er mjög þykkur (1,9 cm) og hann dreifir hitanum jafnt og lokar fyrir beina loga úr grillinu. 38 x 2 cm.





GRILLUÐ RIF

62602 STANDUR FYRIR RIF OG STEIKUR

Hráefni:

1,5 kg rif
Salt og pipar eftir smekk

Gljái:

2,5 dl tómatsósa
2 msk púðursykur
1,5 dl vatn
1 dl Worcestershire-sósa
1 msk chiliduft
Skvetta af Tabasco-sósu

Þessi fagmannlegi Broil King®-standur fyrir rif og steikur rúmar allt að fimm rifastykki og snjöll hönnunin býður einnig upp á að efri hluti standsins sé notaður fyrir stærri steikur. Standurinn er úr 10 mm endingargóðu, ryðfríu stáli og hann er með stórum handföngum sem auðvelda þér að færa hann til á grillinu.



Undirbúningur og matreiðsla:

1. Eldið rifin með óbeinni grillun: Setjið álbakka á ryðfríu stálburstirnar undir grillgrindinni.
2. Hellið 2,5 cm djúpu lagi af vatni eða öðrum vökva, svo sem eplasíder, vini eða blöndu af þessu, í bakkann.
3. Setjið grillgrindina aftur á og forhitið grillið á „MEDIUM“.
4. Togið fituhimnuna á bakhlið rifanna af með fingrunum. (Til að kjötið verði sem meyrast er mjög mikilvægt að gera þetta.) Skerið hvert rifastykki í minni bita, um það bil 15 cm á breidd. Saltið stykkinn og piprið og komið þeim fyrir á rifastandinum á grillinu. Setjið stykkinn lóðrétt á standinn, þannig að beinið vísi upp.
5. Eldið rifin hægt, við vægan hita, í um það bil 1 1/2 klukkustund, þar til kjötið er mjög meyr.
6. Blandið á meðan hinum hráefnunum saman í potti, látið suðuna koma upp og sjóðið þar til gljáinn er pykkur.
7. Penslið rifin með gljáanum rétt áður en grilltímanum lýkur, til að forðast að sykurinn í legin brenni.
8. Ef gljáinn er heitur smýgur hann betur inn í kjötið og það tekur í sig meira bragð.
9. Látið rifin standa í 5 mínútur áður en þau eru borin fram.

GRÆNMETI Á WOK-PÖNNU

Hráefni:

5 dl spergikál í litlum bitum
5 dl blómkál í litlum bitum
1 rauð paprika, skorin í 2,5 cm teninga
1 kúrbítur, skorinn í 1 cm þykkar sneiðar
2,5 dl gulrætur, skornar í sneiðar á ská
2,5 dl sykurertur (stilkurinn hreinsaður frá)
3 laukar, skornir í sneiðar á ská

Kryddlögur:

2 msk repjuolífa
1 msk sesamolía
1 tsf asísk chilisósa
1 msk nýkreistur límónusafi
1 msk ostrusósa
1 msk hunang
1 hvítlauksgeiri, pressaður
1 msk ferskt engifer, rífið
1 tsf gróft salt

Skraut:

2 msk ferskur kóríander, saxaður
2 msk þurrustuð sesamfræ

Undirbúningur og matreiðsla:

1. Hreinsið og sneiðið allt grænmetið og setjið í stóra skál. Blandið öllum hráefnunum í kryddlöginn saman í minni skál. Hellið kryddleginum yfir grænmetið og veltið grænmetinu vel upp úr leginum.
2. Forhitið grillið á „HIGH“ og setjið wok-pönnuna á grillgrindina. Notið beina grillun.
3. Penslið eða úðið pönnuna vel með jurtaolífu. Setjið allt grænmetið í wok-pönnuna og steikið það hratt á öllum hliðum með því að velta því á pönnunni. Lokið því næst grillinu.
4. Notið grilltöngina til að snúa grænmetinu á pönnunni af og til. Steikið það áfram í 10 mínútur, eða þar til grænmetið virðist orðið stökkt og er farið að taka fallegan lit. Hafið grillið lokað þegar ekki er verið að hræra í grænmetinu.
5. Takið wok-pönnuna af grillinu og hellið steiktu grænmetinu á framreiðslufat. Stráið söxuðum kóríander og þurrustuðum sesamfræjum yfir og berið fram strax.
6. Grænmetið er að hluta wok-steikt og að hluta ofnbakað og þessi aðferð gerir það sérlega gómsætt, með fallegri karamelliseringu.

69818 WOK-PANNA

Djúpa Wok-grillpannan frá Broil King® er gæðasmið sem hæfir atvinnumönnum og hún er úr 1,2 mm ryðfríu stáli. Övenju rúmgóð hönnunin stækkar eldunarflötinn og dýpt pönnunnar gerir að verkum að pláss er fyrir allan matinn sem þú vilt wok-steikja. Stór handföng úr 10 mm ryðfríu stáli og upphleypit, ferhyrnt göt gera þessa stílhreinu hönnun enn léttari. Upphleypu götin koma einnig í veg fyrir að maturinn festist við.





VIÐ ERUM GRILLSÉRFRÆÐITEYMIÐ ÞITT

MIKIÐ ÚRVAL

Við bjóðum mikið úrval af Broil King® gasgrillum í öllum verðflokkum, sem og samsetta reyk- og kolagrillið Broil King Keg®. Fyrir ástríðugrillara bjóðum við reykofan fyrir bæði gas og kol og grill með reykhólfi.

Við bjóðum einnig mikið úrval sérhannaðra og handhægra áhaldna og fylgihluta.

Broil King® skuldbindur sig einnig til að tryggja framboð af upprunalegum varahlutum um margra ára skeið.

RÁÐ FRÁ FAGMÖNNUM

Við gefum þér frábær ráð um vandaða grillun. Allt frá hollráðum til ráðlegginga um viðhald og geymslu – við þekkjum vöruna sem við seljum út og inn.

MEÐ ÁSTRÍÐU OG METNAÐI

Fyrir okkur takmarkast grillun utanhúss hreint ekki við tiltekinn árstíma. Í starfsliði okkar er að finna sérfróða, fagmenntaða starfsmenn sem geta aðstoðað þig við að nýta alla möguleika grillsins, árið um kring!

Broil King®
Great Barbecues Every Time

Broil King®
KEG

Broil King®
SMOKE™

Broil King®
PORTA-CHEF™