

Broil King®
Great Barbecues Every Time

Sizzle

Today's barbecue lifestyle magazine



**GRILLER, TILBEHØR
TIPS OG OPPSKRIFTER**



Sizzle

Today's barbecue lifestyle magazine



Innhold

4 Vi elsker å grille – året rundt!

Det er vår kultur, en måte vi lever på og vi er stolte over det.

6 Herlig grillsmak

Et grillsystem konstruert for å maksimere smaken og gi et enestående resultat.

8 Grillmetoder

Utvid repertoaret – lær deg direkte- og indirekte grilling, rotisseri- og plankemetoden.

10 Grill det perfekte kjøttet

Slik får du de perfekte grillstripene – hver gang.

12 Broil King® KEG, vertikalrøyk og offsetrøyk

Ta røykeriet med deg hjem.

14 Broil King® griller og røyker

Vårt sortiment av høykvalitets griller & røyker.

30 Broil King® grilltillbehør

Lær mer og bli bedre til i å lage mat utendørs.

40 Smakfulle oppskrifter

Noen av våre beste oppskrifter noensinne!



HVOR OG HVORDAN DET PRODUSERES UTGJØR EN FORSKJELL

PRODUSERT MED STOLTHET I NORD-AMERIKA

Vi bestreber oss på å produsere gassgriller som du kan stole på, som har størst mulig ytelse og er laget av materialer av høy kvalitet for mange års holdbarhet. Våre gassgriller er produsert i nordamerikanske fabrikker i Huntington Indiana, Dickson Tennessee og Waterloo Ontario.

Delene til grillene er fortrinnsvis hentet fra nord-amerikanske leverandører så fremt det er mulig, men inneholder også noen globalt innkjøpte komponenter. Grillbokser, stålvogner/skap, sidebord og mange andre komponenter er laget av våre dyktige medarbeidere i Nord-Amerika av amerikansk kvalitetsstål.

Broil Kings/Onward Manufacturing Companys produksjonsprosess er fullt integrert med sin egen design og konstruksjon, produksjon av verktøy, stansing og sveising av metalleder, pulverlakkering, porselensemaling, sprøytstøping, støping i aluminium, sluttmontering og pakking samt distribusjon. Vi er ikke bare monterer, vi er opptatt av hele prosessen for å sikre kvalitet fra start til slutt.

Vi er en stolt familiebedrift som har eksistert siden 1906. Med over 30 års erfaring i å produsere gassgriller av høy kvalitet og å opprettholde et lager av originaldeler til Broil King® kan du være trygg på at vi er der når du trenger oss. Hvis du har spørsmål, eller hvis du trenger hjelp, har vi et dyktig team i Norden som står klare til å hjelpe deg.

Vi elsker å grille – året rundt!



Vi elsker å grille! Det er vår kultur, en måte vi lever på og vi er stolte over det. Det er derfor at hver eneste Broil King®-grill, produsert i Nord-Amerika, er konstruert for å maksimere smaken og gi et enestående resultat som skaper vår signatur "en herlig grillsmak" (Great Barbecue Flavour™). Møre og saftige biffer grillet til perfektion som i biffrestauranten i byen. Lekker rotisserigrillet kylling som gir en smaksopplevelse du aldri har opplevd tidligere, og til og med steinovnsstekt pizza som minner deg om din italienske favorittrestaurant. Du kan rett og slett ikke få et lignende resultat på andre griller. Når du er eier av en Broil King®, har du uendelige muligheter.



GRILLOVN:

MASSE Plass

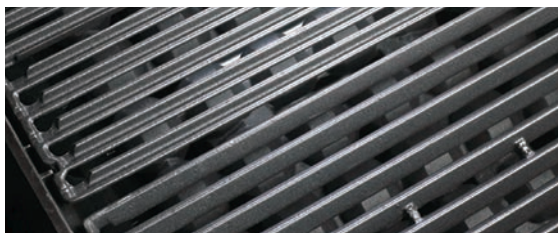
En sprø overflate på grillet asparges, aubergine eller squash forbedrer smakene og skaper en konsistenskontrast på nesten alle grillete grønnsaker. Bryn en stek eller grill en kalkun, det er god plass!



SIDEBRENNER:

SMÅRETTER OG SAUSER

Kok potet, reduser eller tilbered fløtesaus, fersk champignon og løk - tilbedt alt uten at du trenger å hoppe mellom kjøkkenet og din Broil King®-grill.



GRILLRIST:

PERFEKT BIFF

Broil Kings massive grillrister i støpejern, rustfritt stål eller støpt rustfritt stål er konstruert for å gi de utrolig flotte grillstripene.

(Se side 10-11 hvordan du griller perfekt kjøtt).



GRILLTILBEHØR:

UENDELIGE GRILLMULIGHETER

Alt redskap og tilbehør som du trenger for å skape ulike retter på grillen.

(Se side 30-37 for et utvalg av sortimentet)

KLAR... FERDIG... GRILL!

Bruk en time eller to på å sørge for at grillen er i toppform foran sesongen. Hvis du allerede nå bruker litt tid på å rengjøre og inspisere din gassgrill, kommer den til å holde lenger og i tillegg gi deg en fantastisk grillsesong! Brenn ren grillen ifølge tipset nederst på denne siden, la grillen avkjøle og følg de enkle trinnene under, så blir grillen din som ny i løpet av ingen tid.

TRINN 1

Ta bort alle grillrister, varmehyller og brennere og bruk en børste eller en tynn sparkel til å fjerne fettansamlinger på innsiden av grillen. Fjern restene med en sparkel eller en industristøvsuger. Rengjør innsiden og utsiden med et mildt oppvaskmiddel og varmt vann og skyll deretter med vann, tørk den tørr.

Bruk aldri ovnsrens til grillen, det har en brennende effekt og kan skade andre deler.

TRINN 2

Kontroller at det ikke finnes noen rusthull på eller i tilkoblingene til brennerne. I så fall må brennerne byttes ut. Fjern eventuell smuss som tetter igjen åpningene med en tannpirker med forsiktighet, slik at du ikke skader dem. Kontroller alle tennstifter for å sikre at de ikke er rustet i stykker eller er løse, og rengjør elektroden for all smuss. Rengjør deretter brennerrørene med en venturibørste. Det er veldig viktig at du holder disse rørene rene. Edderkopper bygger ofte rede i rørene som da kan bli tettet igjen, noe som igjen kan føre til skader.

TRINN 3

Undersøk varmebærerne (de rustfrie stålbølgene Flav-R-Wave™). Hvis du har en varmeplate, fjern eventuelt fett og smuss og kontroller at det ikke finnes noe rust.

TRINN 4

Kontroller at grillristen ikke har noen sprekker i skjøtene. Børst bort inntørket smuss. Hvis du har støpejernsriste – pensle dem med olje slik at maten ikke setter seg fast og for å forebygge rust.

TRINN 5

Kontroller gasslangen og forsikre deg om at den ikke er sprukket og lekker. Dette gjør du enkelt ved å påføre en såpeoppløsning ved koblingene til gassflasken og ventilen. Åpne langsomt for gasstilførselen og kontroller om det dannes noen bobler som indikerer en lekkasje. Prøv å stramme tilkoblingene og test igjen. Hvis det lekker, må gasstilkoblingene byttes ut.

TRINN 6

Kontroller til slutt kontrollbryteren, termometer og håndtak. Å bytte ut deler som disse kan friske opp grillen og gjøre at den ser ny ut igjen.

TIPS!

Du trenger ikke å rengjøre grillen etter hver gang du har grillet. Dette gjør du enklest før neste gang du skal grille ved å varme opp grillen på HIGH i 7-10 minutter med lokket stengt. Deretter børster du bort ev. matrester med en stålbørste og grillen blir klinisk ren.



Herlig grillsmak

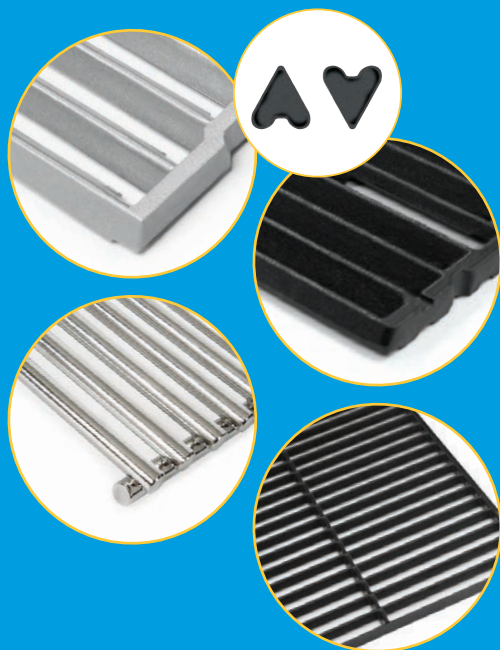
Et grillsystem konstruert for å maksimere smaken og gi et enestående resultat.

Broil King®-gassgrill er produsert for å yte og gi deg enestående allsidighet i matlagingen utendørs. Med den legendariske Broil King®-grillen kan du lage nesten alt du vil og hvordan du vil på grillen. Du kan få perfekt grillete kjøttbiter, rotisserigrillet kylling eller store kjøttstykker og også bake og lage desserter. Hver del av grillsystemet er utformet og konstruert for et bestemt formål og når de kombineres er resultatet ganske enkelt enestående. Det er ikke mulig å ta feil av den herlige grillsmaken som du får med en Broil King®.



1. GRILLOVNEN: Fantastisk varmeisolering

Produsert enten i formstøpt aluminium eller rustfritt stål som har lang holdbarhet og som gir utmerket varmeisolering. Grillovnen er konstruert som en varmluftsovn for å muliggjøre jevn tilberedning. I den nedre del av ovnen fordampes kjøttkraft og fett, slik at dryppbrettet alltid er tomt og smaken forblir i maten din ... akkurat der den hører hjemme.



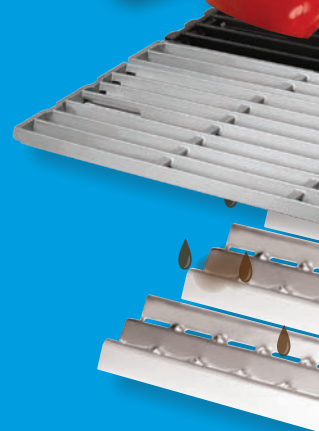
2. GRILLRISTENE: Proffe grillstriper

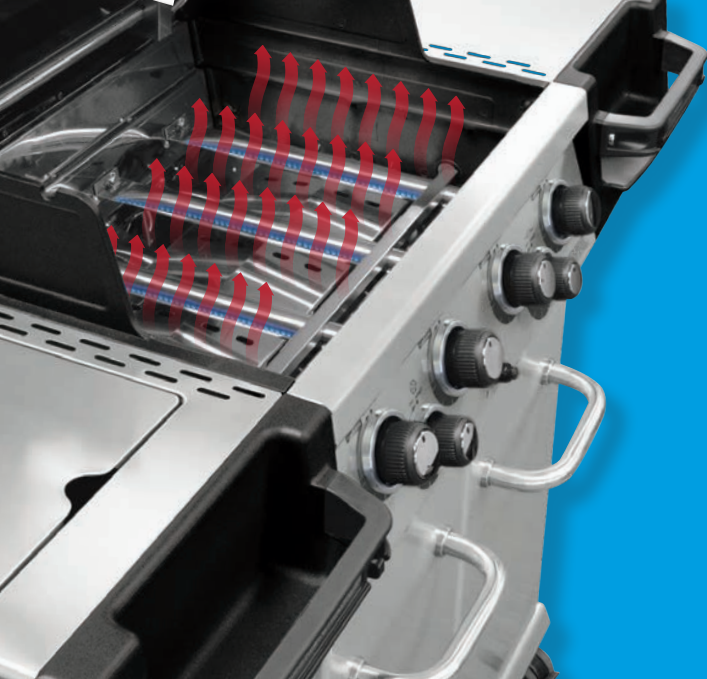
Disse grillristene i støpejern, rustfritt stål eller støpt rustfritt stål gir god og jevn varme som gir grillstriper og lukker smak og kjøttkraft inne i maten. De kraftige støpte ristene kan vendes og har to ulike sider. Den ene siden har spisser for å skape perfekte grillstriper, mens den andre siden har spor der kjøttkraften samles, noe som gir en naturlig øsing og et saftigere kjøtt.



3. FLAV-R-WAVE™: Utrolig smak

Kjøttkraft og fett fordampes umiddelbart når de drypper ned på de rustfrie stålbølgene Flav-R-Wave™. Dampen som oppstår gjennom denne prosessen gjennomsyrer maten med den uimotståelige grillsmaken. Flav-R-Wave™ gir også overlegen varmefordeling over hele flaten og beskytter brennerne.





4. BRENNERNE: Kraft og ytelse

Brennerne av høykvalitativt rustfritt stål har brennerporter på to sider for å sikre full effekt på hver cm av grillen og de varmes opp til 350 °C i løpet av noen minutter for effektiv grilling. De patenterte Dual Tube™-brennerne har 10 års garanti, øvrige 3-5 år.



5. KONTROLLEN: Perfekt temperatur

Linear-Flow™-ventiler med 180° Sensi-Touch™-brytere gir deg full kontroll over temperaturregleringen og gjør det mulig å innstille grillen på rett temperatur for å brune, ovnsgrille eller tilberede maten på lav varme i lang tid.





GRILLmetoder

“Utnytt alle disse metodene for å få mest mulig ut av grillen din og imponer gjestene!”

Det er mange ulike måter å lage mat på en grill. Metoden du skal bruke avgjøres av hvilken utskjæring eller hvilken type mat du skal tilberede. Det er også mulig å tilberede flere sorter mat samtidig ved å bruke ulike grillmetoder, det er bare et spørsmål om hvordan du innstiller grillen. På denne siden beskriver vi de fire hovedsakelige grillmetodene: Direkte-, indirekte-, rotisseri- og plankegrilling.

1. Direkte grilling

Metoden for direkte grilling innebærer at du tilbereder maten på grillristen direkte over flammene. Vi anbefaler direkte grilling for de fleste enkle retter som biff, koteletter, fisk, hamburgere, grillspyd og grønnsaker eller andre retter som tilberedes raskt.

For beste resultat: *(bilde 1)*

1. Varm opp grillen på HIGH i 5-10 minutter.
2. Fjern eventuelle rester på grillristen med en grillbørste i stål.
3. Spray eller pensler grillristen med en vegetabilisk olje for å unngå at maten setter seg fast.
4. Senk varmen til ønsket temperatur.
5. Legg det du skal grille på risten.
6. Ferdig. Vi sa jo at det var enkelt.

2. Indirekte grilling

Den indirekte grillmetoden er en langsom teknikk som brukes for å tilberede større stykker som stek eller hel kylling. Akkurat som navnet sier, grilles ikke maten direkte over varmen, men ved at varm luft sirkulerer rundt maten. Det finnes to indirekte metoder, der begge krever en lavere temperatur samt at lokket er stengt under tilberedning. Den ene er dryppformmetoden og den andre innebærer at kjøttet tilberedes over en slukket brenner. Du behøver ikke vende eller øse maten, noe som resulterer i en problemfri grilling med liten risiko for plutselig oppflamming.

Indirekte: Dryppformmetoden *(bilde 2)*

Med dryppformmetoden drypper kjøttkraft og fett ned og blander seg med innholdet i dryppformen. Blandingen varmes opp og fordampes, noe som innebærer at maten øses og smakes til automatisk. Dette gir maten en utsøkt smak og sikrer at steken, kyllingen eller kalkunen blir saftig og mør.

1. Ta bort risten og still dryppformen ovenpå Flav-R-Waves™ rustfrie stålplanker.
2. Hell deretter vann eller annen væske, f.eks. fruktjuice eller vin, i dryppformen.
3. Sett grillristen på plass igjen.
4. Forvarm grillen på HIGH i 10 minutter og senk deretter til MEDIUM eller MEDIUM/LOW.
5. Spray eller pensle risten med vegetabilisk olje og plasser maten på risten over dryppformen.
6. Lukk lokket, len deg tilbake og slapp av mens maten din gjennomsyses av fantastiske smaker. La aldri dryppformen koke tørr.

Indirekte: Enbrennermetoden *(bilde 3)*

1. Plasser en dryppform under grillristen, ovenpå de rustfrie stålplankene Flav-R-Waves™ på den ene siden av grillen, der du slår av brenneren.
2. Forvarm grillen på HIGH og slå deretter av en brenner.
3. Pensle eller spray risten med vegetabilisk olje.
4. Brun kjøttet på alle sider ved å bruke den tente delen av grillen. Flytt deretter kjøttet over til den slukte siden.
5. Reguler varmen for å beholde ønsket temperatur. (Generelt MEDIUM)
6. Denne metoden gir fantastisk velsmakende resultat, ikke bare for stek, men også for tykkere kjøttstykker, koteletter og kyllingstykker.

3. Rotisseri-metoden

Verdifulle tips: *(bilde 4)*

Takket være at kjøttet hele tiden roteres under tilberedningen overføres det automatisk med naturlig kjøttkraft, noe som gir et veldig saftig og mørt kjøtt.

1. Plasser kjøttet midt på spydet.
2. Hvis du griller kylling, må vinger og lår bindes opp ordentlig, slik at de ikke brennes.
3. Plasser en dryppform under kjøttet og samle opp kjøttkraften for å lage en saus.

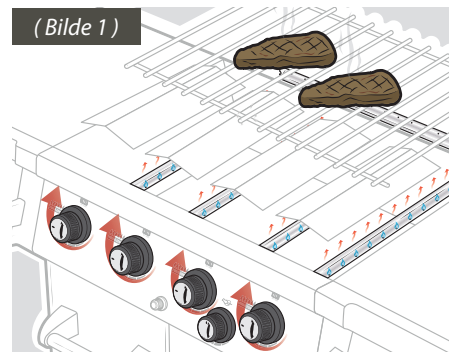
4. Plankegrilling

En annen unik og lekker grillmetode går ut på å legge maten på en treplanke. Du har sikkert spist eller hørt snakk om plankestek. Det er en sikker måte å få et utsøkt resultat og imponerte middagsgjester. Røyken fra planken (som er plassert rett over de tente delene), gjennomsyrrer kjøttet med en enestående grillsmak.

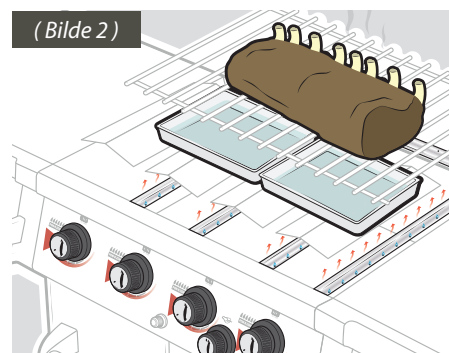
Å grille med en planke er enkelt. *(bilde 5)*

1. Bløtlegg planken i minst en time og klapp den deretter tørr.
2. Forvarm grillen på HIGH i 10 minutter.
3. Pensle begge sidene av planken med olivenolje og legg deretter den aktuelle krydrede maten på planken.
4. Legg deretter planken direkte på grillen, over de tente delene og reduser varmen til MEDIUM-LOW.
5. Grill maten slik at den blir slik som du vil ha den, og vips – du har nettopp tilberedt din første plankestek. Planker av sedertre passer perfekt til laks, men du kan også gjerne prøve også med ulike typer kjøtt. Svinekjøtt gjør seg bra på lønnetre, og lam passer perfekt på or.

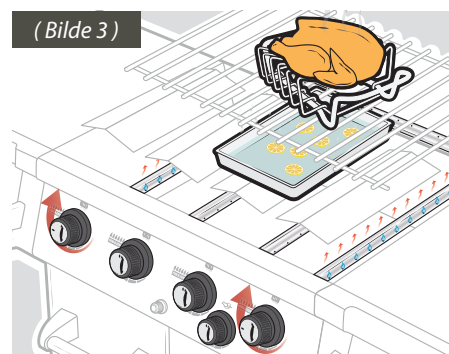
(Bilde 1)



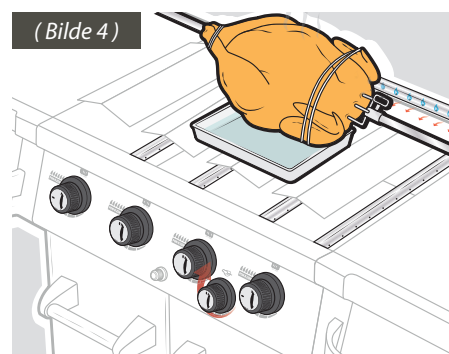
(Bilde 2)



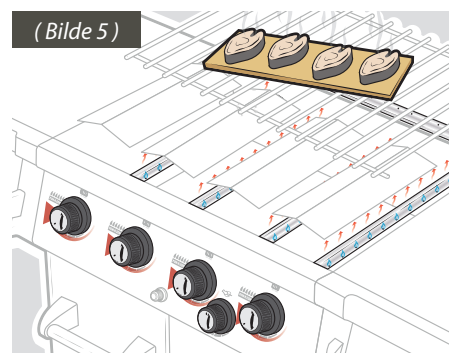
(Bilde 3)



(Bilde 4)



(Bilde 5)



Grill alltid med lokket på for å holde en konstant temperatur og for å få det beste resultatet.

Grill det perfekte kjøttet

BRENN IKKE OPP SJANSENE DINE!

Broil King® gassgriller er konstruert for å gi et perfekt tilberedt kjøtt. Her finner du informasjon og tips om hvordan du finner det perfekte kjøttstykket, bruker marinaden rett og hvordan du griller for å få et perfekt resultat, hver gang.

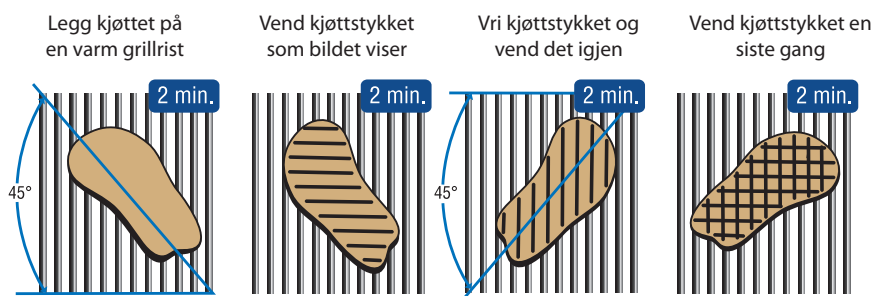


GRILLGUIDE FOR PERFEKT KJØTT

Hvis du vil grille en perfekt, passe gjennomstekt ryggbiff (cirka 2,5 cm tykk), følg disse enkle instruksjonene.

Mariner kjøttet 1 time i romtemperatur eller opptil 24 timer i kjøleskap. Hvis du setter kjøttet i kjøleskapet – la kjøttet stå i romtemperatur en halvtime før det skal grilles for en jevnere tilberedning. Forvarm grillen på MEDIUM/HIGH. Pensle risten med olje og følg anvisningene.

Type av kjøtt	Tykkelse på kjøttet (cm)			Varmeinnstilling	Tid per side				Total tid
Skive	3¾	2½	2		A	B	C	D	
			Rå	High	1½	1½	1½	1½	6 minutter
		Rå	Middels/Rå	High	1¾	1¾	1¾	1¾	7 minutter
	Rå	Middels/Rå	Middels	Medium/High	2½	2½	2½	2½	8 minutter
	Middels/Rå	Middels	Godt stekt	Medium/High	1¼	1¼	1¼	1¼	9 minutter
	Middels	Godt stekt		Medium	2	3	3	3	10 minutter
	Godt stekt			Medium	3	3	3	3	12 minutter



OBS!

Kjøttstykker med bein tar litt lenger tid. Tilberedningstiden kan påvirkes av faktorer som vind, utetemperatur og kjøttets tykkelse og temperatur når det legges på grillen.

BRENN IKKE OPP SJANSENE DINE!

Når du har vært i matvarebutikken eller hos slakteren tidligere, har du antagelig sett eller hørt snakk om noen av alle de utskjæringene som nevnes her. Men kanskje vet du ikke riktig hva de forskjellige begrepene egentlig betyr? Vel, det kommer du snart til å gjøre. Vi er her for å hjelpe deg å skille mellom de mest populære utskjæringene når det gjelder oksekjøtt, fra t-bensstek til roastbiff.

E. Entrecôte:

Selges både som hele stykker og i skiver. Entrecôte er en av markedets mest populære og saftige kjøttstykker. Kjøttet er mørt og er fetere enn andre kjøttstykker. Fettmarmoreringen bidrar til å gjøre entrecôten til et veldig mørt og smakfullt kjøtt.

B. Indrefilet:

Indrefileten er et ytterst mørt stykke kjøtt. Fileten sitter nærmest ryggraden, på innsiden. Denne muskelen brukes veldig sjelden, noe som gjør kjøttet ekstremt mørt. Når fileten deles opp i deler, kalles det filet mignon.

G. Roastbiff:

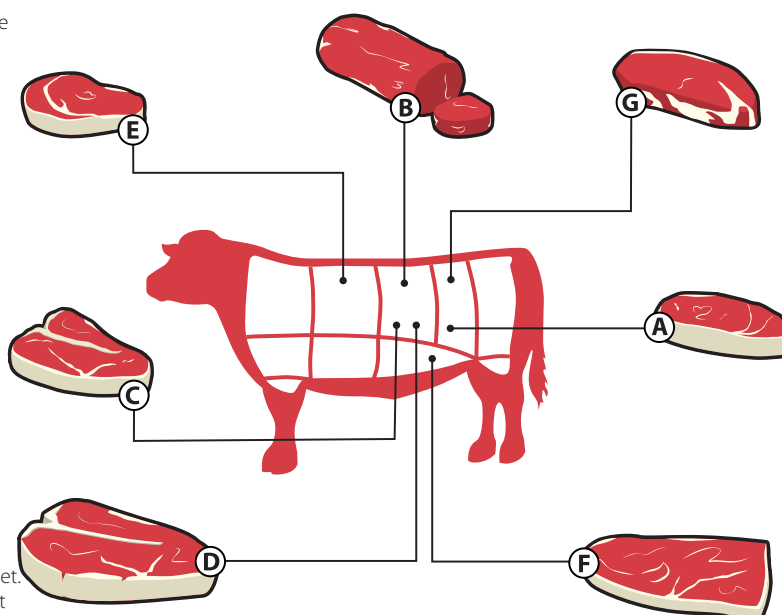
Roastbiffen sitter ved toppen av ryggen, mellom biffen og rundbiffen. Den selges både hel i stykker og i skiver. Det er et veldig mørt, smakfullt og magert kjøtt som smaker ekstra godt når det er mørt.

C. T-benstek:

T-benstek skjæres av dobbelbiffen og består av et t-format bein som avgrensar fileten fra den store biffdelen. T-bensteker er ikke like møre som porterhouse-stek, men er veldig gode.

D. Porterhousestek:

Porterhouse-steken er kjøtt fra den tykke delen av dobbelbiffen. Porterhouse-steken består av et T-format bein og en stor bit indrefilet. I Nord-Amerika er dette kjøttstykket veldig populært.



A. Klubbstek:

En del av det smale stykket på ryggen gir en mør, godt marmorert og aromafyllt bit av kalvekjøtt som er perfekt til grilling. Ettersom den skjæres fra en enkelt muskel, og grilles jevnt kan klubbsteken skjæres i skiver som er fra ½ til 2 cm tykke, eller mer.

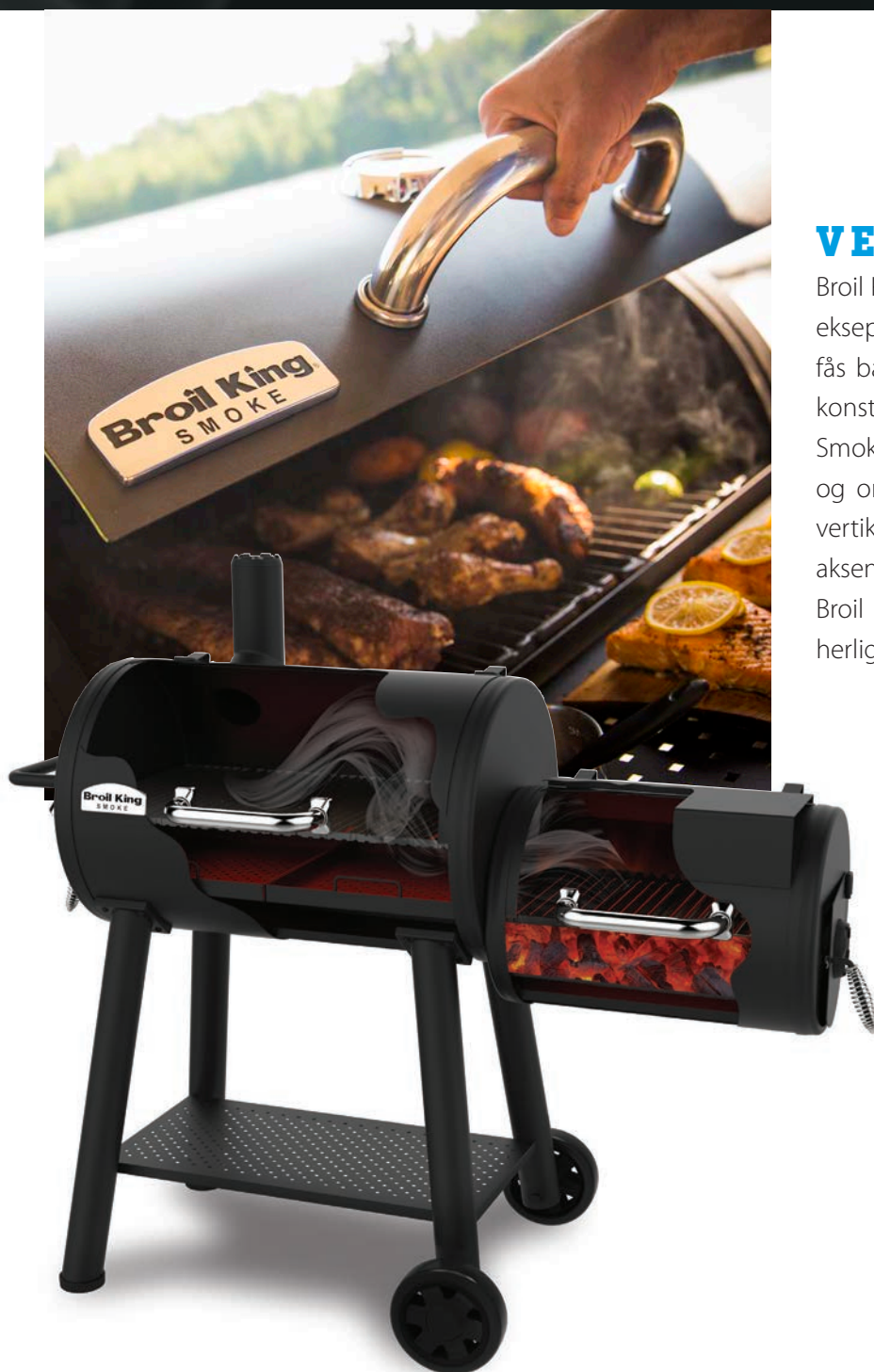
F. Flankestek:

Flankestek er kjøtt fra magemusklene til oxen. Flankesteken er veldig seigere enn entrecôte og biff og i mange oppskrifter bruker dette kjøttet derfor ofte å marineres eller brasseres.

Nå som du kjenner forskjellen på noen av de mest populære kjøttstykkene – er det på tide å begi seg inn på et annet følsomt emne ... marinader!

(Fortsettelse på side 39)

Ta røykeriet med deg hjem



VERTIKALRØYKER

Broil King® er stolt av å introdusere en ny serie med eksepsjonelle vertikallrøykere. Broil King® Smoke™ fås både som gass- og kullmodell, men begge er konstruerte for å skape appetittvekkende og ekte Smoke™-røyksmak. Hver detalj er presisjonsprodusert og omtanken for detaljer merkes tydelig i denne vertikallrøyken. Fra bærekraftig design og elegante aksenter til eksepsjonell allsidighet i matlagingen – Broil King® tilbyr det hele. God mat, god smak og herlig grilling hver gang!

OFFSETGRILL/RØYK

Den godt designede Broil King® Smoke offsetgrillen/røyken er utformet som en vanlig barbecuegrill fra de amerikanske sørstatene og gir den samme matlagingsgleden som sine gass-søsken. Akkurat som vertikallrøykene er offsetgrillen/røyken utformet for å oppfylle de høye kravene til Broil King®. Det store kammeret har god plass for langsom matlaging ved lav temperatur eller kullgrilling ved høye temperaturer, mens det lille kammeret bidrar med autentisk røyksmak som gjør at munnen din løper i vann. Den nye Smoke™ offsetgrillen/røyken er et perfekt komplement til både Broil King®-familien som familien din.





KEG

Nyt ekte matlagningsglede med ekte grillsmak. Den patenterte Broil King Keg® er en innovativ, kombinert kullgrill og røyker som har mange fordeler fremfor vanlige kullgriller og andre griller i Kamado-stil. Til forskjell fra de fleste keramiske griller Kamado-stil er Keg produsert med doble vegger i stål med isolering av høy kvalitet mellom. Vår teknisk avanserte design og konstruksjon gir kontinuerlig og jevn varme for å tilberede maten på lav varme i lang tid.

SLIK FUNGERER DET!

Den unike formen på Keg er spesielt designet for effektiv konveksjonsgrilling og dens doble isolerte vegger gir uovertruffen varmeisolasjon.



Grillrister i støpt, rustfritt stål gir utmerket varmeisolerende og har en eksepsjonell evne til rask bruning av kjøtt for å bevare kjøttsaft og smak. Ristene er dobbeltsidige, én side er spiss for å skape perfekte grillränder medan den andre har spår der kjøttsaften samlas vilket ger en naturlig øsning og ett saftigare kjøtt. For å skape perfekte grillstriper, mens den andre siden har spor der kjøttsaften samles, noe som gir en naturlig øsning og et saftigere kjøtt. Lette å rengjøre og ytterst holdbare.



Rotisseriset Premium inngår, kraftige spyd og gafler i rustfritt stål. Roterer og øser kjøttet, noe som gjør det veldig saftig og mørt.

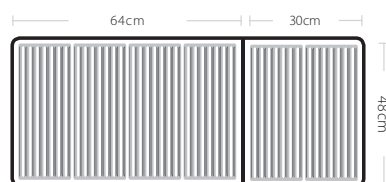


Vår kraftige sidebrenner gir deg mulighet til å tilberede enda mer. Skap appetittvekkende tilbehør, supper og sauser samtidig som du griller.



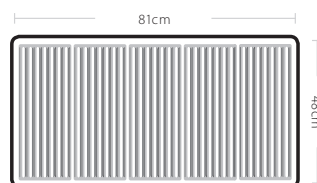
GRILLOVERFLATE

IMPERIAL™ XLS



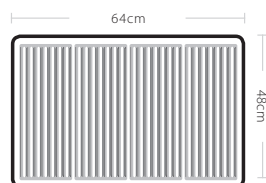
Tosidige grillrister i støpt rustfritt stål

IMPERIAL™ 590



Tosidige grillrister i støpt rustfritt stål

IMPERIAL™ 490



Tosidige grillrister i støpt rustfritt stål



957883 NO
Størrelse montert
L:193 D:63 H:125

IMPERIAL™ XLS

17,6 kwh brennersystem i rustfritt stål
2,7 kW profesjonell sidebrenner i støpejern
4,4 kW bakre rotisseribrenner i rustfritt stål
Rotisserisett Premium er inkludert
6 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
To separate grillovner
6452 cm² total grillloverflate inkludert 2 porselensmaljerte varmehyller
Profesjonelle, tosidige grillrister i støpt rustfritt stål
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
2 Deluxe Accu-Temp™-termometre
Lokk i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Innebygd belysning i grillovnene
Kontrollpanel med opplyste brytere og tennknapp for grilling hele året
Sidebord i rustfritt stål med krydderihylle i støpt aluminium og en uttrekkbar skuff
Store skuffer og skap i rustfritt stål for oppbevaring
Kraftige sving- og låsbare hjul
Level Q™ nivåutjevner på de fremre hjulene



958883 NO
Størrelse montert
L:175 D:63 H:123

IMPERIAL™ 590

16 kwh brennersystem i rustfritt stål
2,7 kW profesjonell sidebrenner i støpejern
4,4 kW bakre rotisseribrenner i rustfritt stål
Rotisserisett Premium er inkludert
5 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
5645 cm² total grillloverflate inkludert porselensmaljert varmehylle
Profesjonelle, tosidige grillrister i støpt rustfritt stål
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Innebygd belysning i grillovnene
Kontrollpanel med opplyste brytere og tennknapp for grilling hele året



956883 NO
Størrelse montert
L:159 D:63 H:123

IMPERIAL™ 490

13,2 kwh brennersystem i rustfritt stål
2,7 kW profesjonell sidebrenner i støpejern
4,4 kW bakre rotisseribrenner i rustfritt stål
Rotisserisett Premium er inkludert
4 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
4484 cm² total grillloverflate inkludert porselensmaljert varmehylle
Profesjonelle, tosidige grillrister i støpt rustfritt stål
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Lokk i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Innebygd belysning i grillovnene
Kontrollpanel med opplyste brytere og tennknapp for grilling hele året



Grillrister i rustfritt stål

Broil King® grillrister i rustfritt stål er laget av 9 mm høykvalitets rustfritt stål som sikrer god varmeisolasjon og holdbarhet. Lette å bruke og rengjøre.



Dual-Tube™-brennerne

er designet for å sikre jevne flammer og en effektiv og jevn varmespredning på grillen. Produsert av høykvalitativt rustfritt stål med fem års garanti.



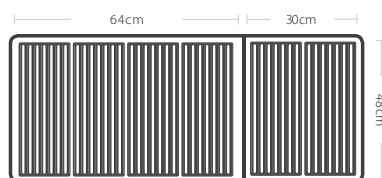
Den bakre rotisseribrenneren

i rustfritt stål har jevnt fordelte og kalibrerte åpninger langs hele brenneren som sikrer jevn høyde på gassflammen, noe som gir en jevnere grilling og et overlegent resultat.



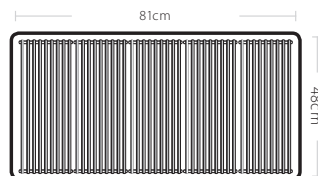
GRILLOVERFLATE

REGAL™ XL SORT



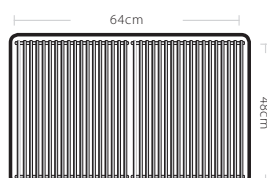
Kraftige tosidige grillrister i støpejern

REGAL™ S590 PRO



Grillrister i rustfritt stål

REGAL™ S490 PRO



Grillrister i rustfritt stål



957283 NO
Størrelse montert
L:178 D:63 H:123

REGAL™ XL SORT

17,6 kwh brennersystem i rustfritt stål
2,7 kW profesjonell sidebrenner i støpejern
4,4 kW bakre rotisseribrenner i rustfritt stål
Rotisserisett Premium er inkludert
6 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
To separate grillloverner
6452 cm² total grillloverflate inkludert 2 porselensemaljerte varmehyller
Kraftige tosidige grillrister i støpejern
2 Deluxe Accu-Temp™-termometre
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™-ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
2 Deluxe Accu-Temp™-termometre
Lokk i porselensemaljert stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Kontrollpanel med opplyste brytere og tennknapp for grilling hele året
Skap med dører i pulverlakkert stål
Sidebord i rustfritt stål med krydderihyller i støpt aluminium



958343 NO
Størrelse montert
L:160 D:63 H:123

REGAL™ S590 PRO

16 kwh brennersystem i rustfritt stål
2,7 kW profesjonell sidebrenner i støpejern
4,4 kW bakre rotisseribrenner i rustfritt stål
Rotisserisett Premium er inkludert
5 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
5645 cm² total grillloverflate inkludert porselensemaljert varmehyll
Kraftige grillrister i 9 mm rustfritt stål
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™-ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Kontrollpanel med opplyste brytere og tennknapp for grilling hele året
Sidebord i rustfritt stål med krydderihyller i støpt aluminium



956343 NO
Størrelse montert
L:143 D:63 H:123

REGAL™ S490 PRO

13,2 kwh brennersystem i rustfritt stål
2,7 kW profesjonell sidebrenner i støpejern
4,4 kW bakre rotisseribrenner i rustfritt stål
Rotisserisett Premium er inkludert
4 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
4484 cm² total grillloverflate inkludert porselensemaljert varmehyll
Kraftige grillrister i 9 mm rustfritt stål
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™-ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Kontrollpanel med opplyste brytere og tennknapp for grilling hele året
Sidebord i rustfritt stål med krydderihyller i støpt aluminium

REGAL™ 440



956323 NO
Størrelse montert
L:143 D:63 H:123

Regal™ 440 har samme utstyr som Regal™ 490 eksklusive bakre rotisseribrenner og rotisserisett.



De kraftige støpejernsristene i Broil King® er vendbare. Den ene siden er utformet for å skape perfekte grillstriper mens den andre har spor der kjøtsaften samles. Dette gir en naturlig øsing og et saftigere kjøtt. Med rett vedlikehold holder ristene livet ut.



Stålbølgene Flav-R-Wave™ i rustfritt stål gir en overlegen varmefordeling, beskytter brenneren og fordampner væsker som gir en fantastisk grillsmak.



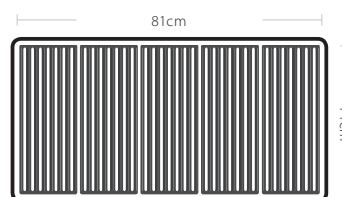
Nivåutjevner Level Q™ Leg Levelers

Disse praktiske, slitesterke nivåutjevnerne sitter på hjulene på bunnplaten på grillens fremre del. De gjør at du raskt og enkelt kan tilpasse din Broil King® i høyden hvis den står på et ujevnt underlag.



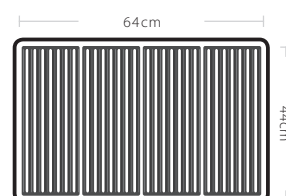
GRILLOVERFLATE

BARON™ 590



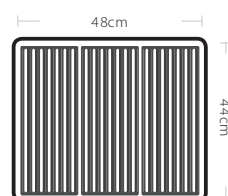
Kraftige tosidige grillrister i støpejern

BARON™ 490 | 440



Kraftige tosidige grillrister i støpejern

BARON™ 340



Kraftige tosidige grillrister i støpejern



923983 NO
Størrelse montert
L:160 D:61 H:117

BARON™ 590

13,2 kwh brennersystem i rustfritt stål
2,7 kW sidebrennere i aluminisert stål
4,4 kW bakre rotisseribrennere i rustfritt stål
Rotisserisett Premium er inkludert
5 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
5194 cm² total grilløverflate inkludert porselensmaljert varmekyller
Kraftige tosidige grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™-ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i porselensmaljert stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Kontrollpanel i rustfritt stål
Nedfellbare sidebord i rustfritt stål med redskapskroker
Kraftige sving- og låsbare hjul
Level Q™ nivåutjevner på de fremre hjulene



922983 NO
Størrelse montert
L:146 D:61 H:117

BARON™ 490

11,4 kwh brennersystem i rustfritt stål
2,7 kW sidebrennere i aluminisert stål
4,4 kW bakre rotisseribrennere i rustfritt stål
Rotisserisett Premium er inkludert
4 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
4155 cm² total grilløverflate inkludert porselensmaljert varmekyller
Kraftige tosidige grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™-ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i porselensmaljert stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Kontrollpanel i rustfritt stål
Nedfellbare sidebord i rustfritt stål med redskapskroker
Kraftige sving- og låsbare hjul
Level Q™ nivåutjevner på de fremre hjulene

BARON™ 440



922963 NO
Størrelse montert
L:146 D:61 H:117

Baron™ 440 har samme utstyr som Baron™ 490 eksklusiv bakre rotisseribrenner og rotisserisett.



921963 NO
Størrelse montert
L:127 D:61 H:117

BARON™ 340

8,8 kwh brennersystem i rustfritt stål
2,7 kW sidebrennere i aluminisert stål
3 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
2839 cm² total grilløverflate inkludert porselensmaljert varmekyller
Kraftige tosidige grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™-ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i porselensmaljert stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Kontrollpanel i rustfritt stål
Nedfellbare sidebord i rustfritt stål med redskapskroker
Kraftige sving- og låsbare hjul
Level Q™ nivåutjevner på de fremre hjulene



Rotisseriset Premium inngår, kraftige spyd og gafler i rustfritt stål. Roterer og øser kjøttet, noe som gjør det veldig saftig og mørt.



Vår kraftige sidebrenner gir deg mulighet til å tilberede enda mer. Skap appetittvekkende tilbehør, supper og sauser samtidig som du griller.

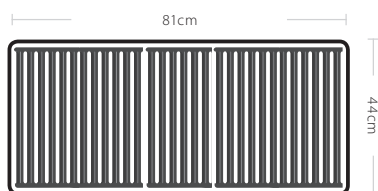


Den bakre rotisseribrenneren i rustfritt stål har jevnt fordelte og kalibrerte åpninger langs hele brenneren som sikrer jevn høyde på gassflammen, noe som gir en jevnere grilling og et overlegent resultat.



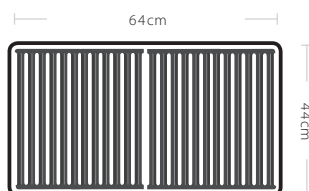
GRILLOVERFLATE

CROWN™ 590



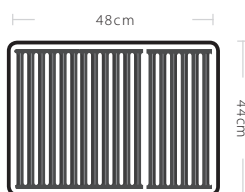
Grillrister i støpejern

CROWN™ 490 | 430 | 410



Grillrister i støpejern

CROWN™ 330 | 310



Grillrister i støpejern



983183 NO
Størrelse montert
L:150 D:61 H:117

CROWN™ 590

13,2 kwh brennersystem i rustfritt stål
2,7 kW sidebrennere i aluminisert stål
4,4 kW bakre rotiseribrennere i rustfritt stål
Rotiserisett Premium er inkludert
5 brennere i rustfritt stål
5194 cm² total grilloverflate inkludert porselensmaljert varmhylle
Grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™-ventiler
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i porselensmaljert stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium



982183 NO
Størrelse montert
L:136 D:61 H:117

CROWN™ 490

11,4 kwh brennersystem i rustfritt stål
2,7 kW sidebrennere i aluminisert stål
4,4 kW bakre rotiseribrennere i rustfritt stål
Rotiserisett Premium er inkludert
4 brennere i rustfritt stål
4155 cm² total grilloverflate inkludert porselensmaljert varmhylle
Grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™-ventiler
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i porselensmaljert stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium

CROWN™ 410



982253 NO
Størrelse montert
L:136 D:58 H:117



Crown 410 har samme utstyr som Crown 430 eksklusive sidebrennere.

982263 NO
Størrelse montert
L:136 D:58 H:117

CROWN™ 430

11,4 kwh brennersystem i rustfritt stål
2,7 kW sidebrennere i aluminisert stål
4 brennere i rustfritt stål
4155 cm² total grilloverflate inkludert porselensmaljert varmhylle
Grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™-ventiler
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i porselensmaljert stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium

CROWN™ 310



981253 NO
Størrelse montert
L:118 D:56 H:117



Crown 310 har samme utstyr som Crown 330 eksklusive sidebrennere

981263 NO
Størrelse montert
L:118 D:56 H:117

CROWN™ 330

8,8 kwh brennersystem i rustfritt stål
2,7 kW sidebrennere i aluminisert stål
3 brennere i rustfritt stål
2839 cm² total grilloverflate inkludert porselensmaljert varmhylle
Grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™-ventiler
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i porselensmaljert stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium



Stålbølgene Flav-R-Wave™ i rustfritt stål gir en overlegen varmefordeling, beskytter brenneren og fordampner væsker som gir en fantastisk grillsmak.



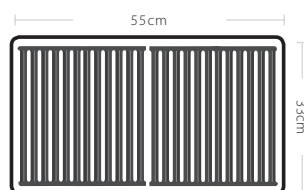
Sure-lite™ Ignition -systemet gjør at du kan slappe av, vel vitende om at grillen din starter med et knappetrykk.



Holdbarhet Broil King® benytter høykvalitativt rustfritt stål i mange komponenter. Alle andre stålkomponenter er forsinket og behandlet med porselendemalje eller pulverlakk i en trestrinnsprosess som gir overlegen rustbeskyttelse.

GRILLOVERFLATE

GEM™ 340 | 320



Grillrister i støpejern



MARINERT FLANK STEAK

Ingredienser

Flank steak er en mager utskjæring av storfe som også er svært smakfullt. Denne enkle oppskriften består av to trinn: forberede marinaden dag én og tilberede den dag to. Dette er et utmerket eksempel på den type avslappende aktivitet som du kan gjøre med gassgrill.

Ca. 700 g flank steak	4 hvitløksfedd, hakket
4 ss soya	1 ss fersk ingefær, hakket
4 ss sukker	1 ts asiatisk chilisaus
1 ts sesamolje	1 ts svart pepper, nymalt
1 ss limejuice	

Forberedelser og tilberedning

Skyll og tørk flank steaken tørr. Skjær grunne innsnitt i kjøttet i et rutenett for å la marinaden trenge inn.

Bland de øvrige ingrediensene i en kraftig gjenlukkbare plastikkpose. Legg kjøttet i marinaden, lukk posen og la kjøttet marinere i kjøleskapet 6 timer eller over natten og vend 2–3 ganger.

Forvarm grillen til HIGH og pensle stativer med olje for å forhindre at kjøttet fester seg. Legg flank steaken på den varme grillen og reduser varmen til MEDIUM. Grill ca. 5 minutter pr. sida for medium. La steken hvile i 3–5 minutter før du skjærer den opp.

I mellomtiden heller du marinaden i en liten tykkbunnet kasserolle og koker den opp på sidebrenneren og la den koke i 2–3 minutter.

Skjær opp steken i tynne skiver diagonalt, mot fibre. Drypp deretter den kokte marinaden over kjøttet.



952363 NO
Størrelse montert
L:123 D:54 H:109

GEM™ 340

6,9 kW brennersystem i rustfritt stål
2,7 kW sidebrennere i aluminisert stål
3 brennere i rustfritt stål
2774 cm² total grillflate inkludert forkrommet varmhylle
Grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™-ventiler
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Accu-Temp™ termometer
Therma-Cast™ grillovn i kraftig, støpt aluminium og lokk med innfelt rustfritt stål
Håndtak med varmebestandig grep
Kontrollpanel og åpen vogn med frontpanel/sider i pulverlakkert stål
Nedfallbare sidebord i svart stål med redskapskroker



952353 NO
Størrelse montert
L:116 D:54 H:109

Gem 952353 har samme utstyr som Gem 814153 eksklusive kontrollpanel i rustfritt stål.

814153 NO
Størrelse montert
L:116 D:54 H:109

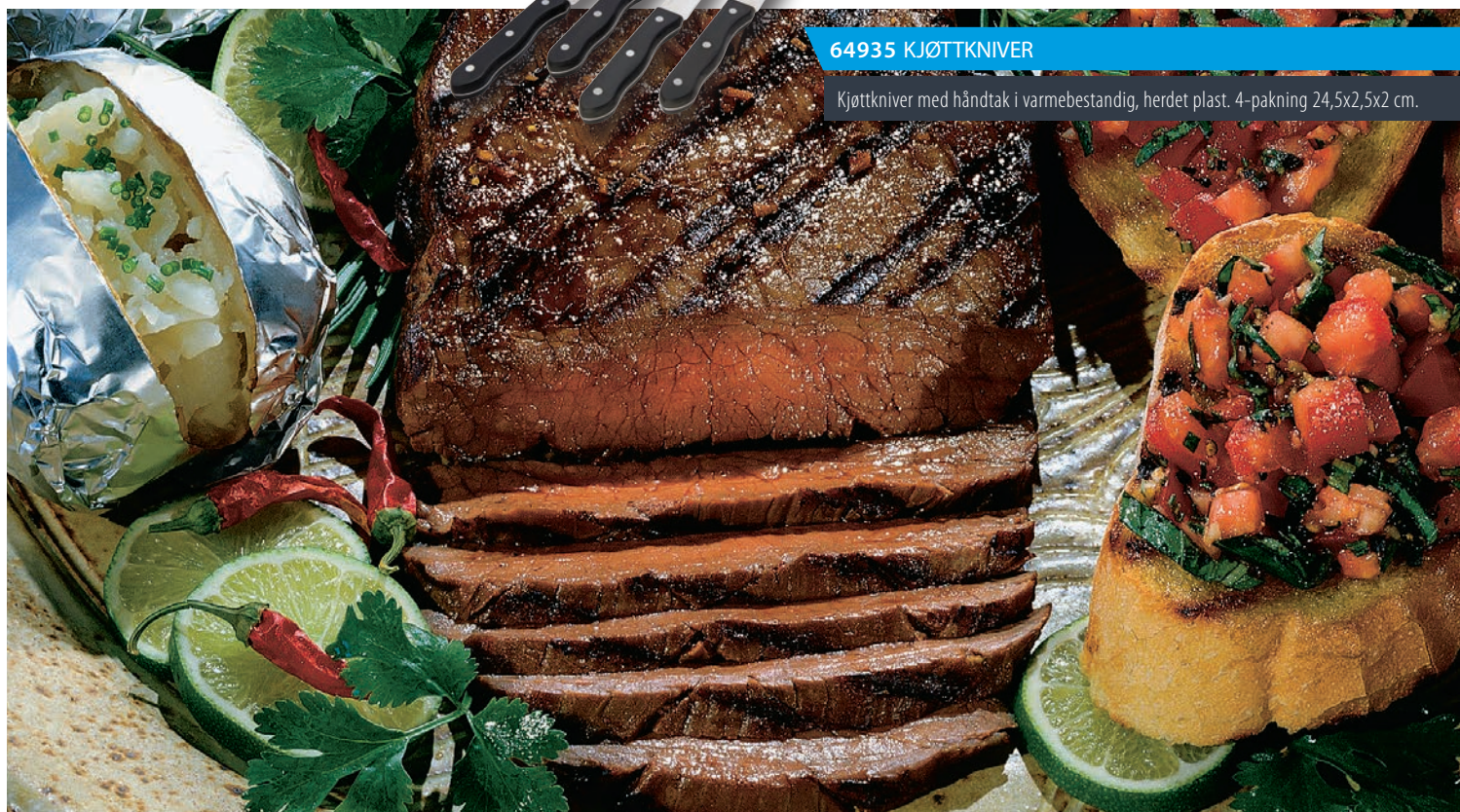
GEM™ 320

6,9 kW brennersystem i rustfritt stål
3 brennere i rustfritt stål
2774 cm² total grillflate inkludert forkrommet varmhylle
Grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™-ventiler
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Accu-Temp™ termometer
Therma-Cast™ grillovn i kraftig, støpt aluminium og lokk med innfelt rustfritt stål
Håndtak med varmebestandig grep
Kontrollpanel i rustfritt stål
Nedfallbare sidebord i herdet plast med redskapskroker



64935 KJØTTKNIVER

Kjøttkniver med håndtak i varmebestandig, herdet plast. 4-pakning 24,5x2,5x2 cm.





Kontrollen

Linear-Flow™-ventiler med 180° Sensi-Touch™-brytere gir deg full kontroll over temperaturreguleringen og gjør det mulig å innstille grillen på rett temperatur for å brune, ovnsgrille eller tilberede langsomt.



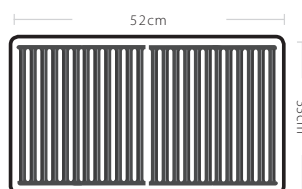
Sure-lite™ Ignition -systemet gjør at du kan slappe av, vel vitende om at grillen din starter med et knappetrykk.



Stålbølgene Flaw-R-Wave™ i rustfritt stål gir en overlegen varmfordeling, beskytter brenneren og fordamper væsker som gir en fantastisk grillsmak.

GRILLOVERFLATE

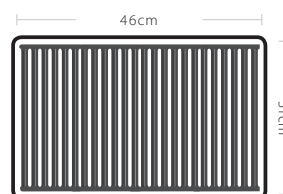
PORTA-CHEF™ 320



Grillrister i støpejern



PORTA-CHEF™ 120



Grillrister i støpejern

Grillsmørbrød med pulled pork

Ingredienser

Pulled pork er en amerikansk sørstatsklassiker! Svinekareen skal grilles langsomt og lenge. Deretter rives den fra hverandre og serveres med en syrlig barbecuesaus. Svinekareen er en ganske seig utskjæring og krever derfor lang tid på grillen, mellom 5 og 8 timer.

1 stor svinekarré

Ca. 2,5 kg med ben og fettkant

1 dl sitron- og chilirubbing

Ca. 3 dl (valgfri) barbecuesaus

8 store sprø rundstykker

Ca. 1/2 dl spon av eple eller hickory

Forberedelser og tilberedning

Strø over rikelig med rubbing på kjøttet og gni godt inn. Sett den til siden i en time for å la smakene trenge inn i kjøttet.

Legg sponet i vann i minst en time før du starter grillen. Hvis du bruker et røykboks, plasserer du den under grillristen, ellers kan du pakke inn sponet i grillfolie. Prik hull i folien 8–10



952653 NO
Størrelse montert
L:103 D:57 H:109

PORTA-CHEF™ 320

5,25 kW brennersystem i rustfritt stål
3 brennere i rustfritt stål
2774 cm² total grilloverflate inkludert forkrommet varmhylle
Grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™-ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Accu-Temp™ termometer
Grillovn i kraftig, støpt aluminium og lokk med innfelt rustfritt stål
Håndtak med varmebestandig grep
Kontrollpanel i rustfritt stål
Nedfellbare sidebord i herdet plast
Avtakbare ben med hurtigfeste



902500
Størrelse montert
L:70 D:65 H:69

PORTA-CHEF™ 320 CART

Åpen vogn og frontpanel i ekstra kraftig pulverlakkert stål
med 18 cm sprekk sikre hjul. For bruk med Porta-Chef®
320, ikke inkludert.



950653 NO
Størrelse montert
L:109 D:57 H:93

PORTA-CHEF™ 120

4,4 kW brennersystem i rustfritt stål
1 brenner i rustfritt stål
2245 cm² total grilloverflate inkludert forkrommet varmhylle
Grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™-ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Accu-Temp™ termometer
Grillovn i kraftig, støpt aluminium og lokk med innfelt rustfritt stål
Avtakbare sidebord og ben



60190 PREMIUM RØYKBOKS

Denne Broil King®-røkboksen i rustfritt stål er utformet for å legges på stålbeleggene Flav-R-Wave™. Med to kamre for dobbelt så kraftig røyking og integrert luftspjeld i det hengslede lokket er denne profesjonelle røkboksen noe utover det vanlige. Den kan også brukes med væsker for ekstra fuktighet og smak, eller med kombinasjoner av spon og væsker som gir uendelige smaks kombinasjoner. 35x11x4 cm.

ganger med en stor gaffel. For å grille karreen ved indirekte varme, plasser en dryppform på Flav-R-Wave på høyre side av grillristen. Plasser røkboksen eller foliepakken på venstre side av risten.

Lukk lokket og forvarm grillen på HIGH, til sponet begynner ryke, ca. 15 minutter. Hold varmen så lav som mulig, 120–150 °C.

Legg svinekaren med den fete siden opp, over dryppformen, på høyre side av risten der varmen er avstengt. Grill sakte på lav temperatur. For holde temperaturen på 120° kan du behøve å redusere temperaturen til MEDIUM. Grill 4–7 timer, til kjøttets kjernetemperatur har nådd ca. 75°. Kjøttet er da så mørt at det kan dras fra hverandre med en gaffel!

La kjøttet hvile i 15 minutter, dekket med folie. Strimle eller dra kjøttet fra hverandre og server det på ferske rundstykker med din favorittsaus.





DEN ØVRE VENTILEN

er produsert i kraftig støpejern og gjør det mulig å kontrollere varmen inne i grillen ved å regulere luftstrømmen. Med det medfølgende multiverktøyet kan du enkelt kontrollere ventilen og grille langsomt ved lav temperatur eller varmt og raskt.



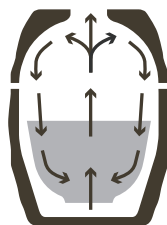
KRAFTIG, TOSIDIG GRILLRIST I STØPEJERN

er perfekt til å kapsle inn varmen for å gi steken en grilling eller langsomt grille spareribs. Det er også en ekstra grillrist i forkrommet stål som nesten fordobler grilloverflaten, der du kan grille ferdig eller holde det du tilbereder varm.



DEN TERMISKE KONSTRUKSJONEN

Den termiske konstruksjonen er det som skiller oss fra andre. De doble veggene gjør at temperaturen holder seg på ønsket nivå for kontinuerlig og jevn varme. Resultatet? Et legendarisk grillsystem som lar deg tilberede maten på lav varme i lang tid.



SLIK FUNGERER DET!

Den unike formen på Keg er spesielt designet for effektiv konveksjonsgrilling og dens doble isolerte vegger gir uovertruffen varmeisolasjon.



911500
Mått monterad
L:104 D:79 H:86

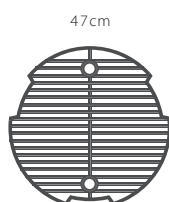
KEG® SKAP/VOGN

Forvandle din Keg® til et komplett utendørs grill/røykrområde. Laget av holdbart rustfritt stål gir den elegante benkeplaten deg plassen du trenger for å tilberede mat på grillen/røyken. Kraftige dører og håndtak, også laget av rustfritt stål, som gir rikelig med lagringsplass til det du trenger til matlagingen. Den praktiske uttrekksskuffen er perfekt for oppbevaring av kull, treflis og trebiter.

Denne kraftige stålvognen med skap har en pulverlakkert epoxyfinish for lang holdbarhet. Den leveres komplett med solide svingbare og låsbare hjul med Level Q™ nivåutjevner på de fremre hjulene for enkelt manøvrering og stabilisering av din Keg®. Keg® er ikke inkludert.

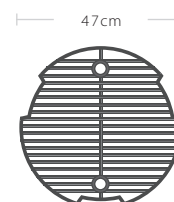
GRILLOVERFLATE

KEG 5000 KULLGRILL/RØYK



Kraftig tosidig grillrist i støpejern

KEG 2000 KULLGRILL/RØYK



Grillrist i støpejern



911470
Størrelse montert
L:53 (105 inkl. sidebord) D:70 H:118

KEG™ 5000

3097 cm² total grill/røykoverflate inkludert forkrommet grillrist/varmehylle
Kraftig, tosidig grillrist i støpejern
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Ekstra grillrist/varmehylle i forkrommet stål
Øvre ventil i støpejern
Roto-Draft nedre ventil med uttrekkbar askeskuff
Isolerte, doble vegger i stål
Avtakbare sidebord med redskapskrokar
Håndtak i varmebestandig, herdet plast med flaskeåpner
Sperre- og låsemekanisme for lokket
Multiredskap er inkludert
Kraftig understell med hjul
Rustbestandig, porselensemalt røyk/grillkammer



911050
Størrelse montert
L:53 D:70 H:118

KEG™ 2000

1806 cm² total grill/røykoverflate
Grillrist i støpejern
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Øvre ventil i støpejern
Nedre spjeld i rustfritt stål
Isolerte, doble vegger i stål
Håndtak i varmebestandig, herdet plast med flaskeåpner
Sperre- og låsemekanisme for lokket
Solide ben
Rustbestandig, porselensemalt røyk/grillkammer

KA5555 Quik-grip™ håndtak

Enkelt å ta fjerne tilbehøret fra grillen. Brukes sammen med tilbehøret: KA5533, KA5541, KA5540, KA5542, KA5543.



KA5565 Kullkurv

Med kullkurven håndterer du kullet bekvemt og samler sammen kullet, slik at det lettere å tenne det.



KA5542 Grillpanne i støpejern

Dobbeltsidig, kraftig, panne i porselensemalt støpejern. Den ene siden er utformet for å lage grillstriper og den andre er glatt.



KA5527 Multiredskap

Multifunksjonelt verktøy for å løfte og justere grillgitteret, rense ut aske og juster spjeld og ventil.



KA5533 Varmespredningsset

Gir indirekte og fin varme for jevn, lav og langsom matlaging og er også en praktisk måte å tilsette vesker og flis for en rekke ulike tilberedning. Emaljert.



KA5535 Premium trekk

Produsert av slitesterkt, vannavvisende PVC/polyester og blå, ekstra forsterkede, buede "baseballsømmer" med borrelås for å få en god passform. Passer Keg 5000 med sidebord



KA5544 Select trekk

Produsert av PEVA/polyester utformet for å passe til Keg 2000.



KA5536 Premium trekk keg skap/vogn

Produsert av slitesterkt, vannavvisende PVC/polyester og blå, ekstra forsterkede, buede "baseballsømmer" med borrelås for å få en god passform. (From last years Sizzle) Passer til Keg montert i skap/vogn.





De kraftige støpejernsristene i Broil King® er vendbare. Den ene siden er utformet for å skape perfekte grillstriper mens den andre har spor der kjøttsaften samles. Dette gir en naturlig øsing og et saftigere kjøtt. Med rett vedlikehold holder ristene livet ut.



4 flyttbare 5 mm rister i rustfritt stål.

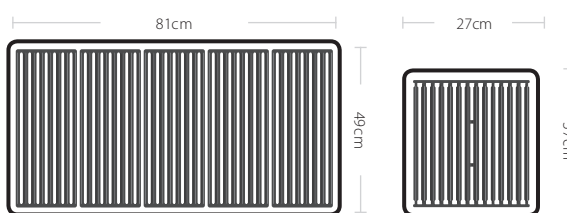


Regulerbare Roto-Draft-ventiler i støpt aluminium for maksimal varmeregulering.



GRILLOVERFLATE

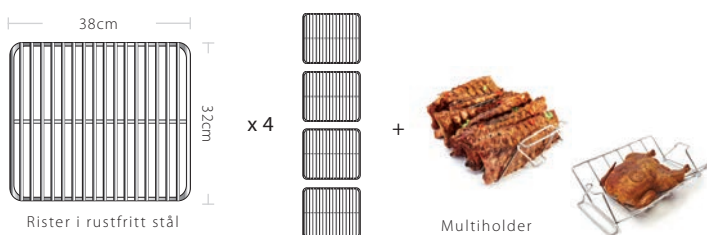
OFFSETGRILL/RØYK



Kraftige tosidige grillrister i støpejern

GRILLOVERFLATE

VERTIKALRØYK





958050
Størrelse montert
L:152 D:66 H:133

OFFSETGRILL/RØYK

- 6419 cm² total grill/røykoverflate
- 3 regulerbare Roto-Draft-ventiler i støpt aluminium for maksimal varmekontroll
- Kraftige tosidige grillrister i støpejern
- 2 brett for kull og spredning av røyk
- Deluxe Accu-Temp™ termometer
- Konstruert av 2 mm stål
- 2 separate luker for enkel påfylling av kull
- Uttrekkbar askeskuff i begge kamrene
- Solid fronthylle med innebygde redskapskroker
- Flaskeåpner
- 20 cm spreksikre hjul og 2 kraftige innstillbare nivåutjevner



923613 SE
Størrelse montert
L:64 D:71 H:123

VERTIKALRØYK GASS

- 4,4 kW brennersystem i rustfritt stål
- 4970 cm² total røykoverflate
- 2 regulerbare Roto-Draft-ventiler i støpt aluminium for maksimal varmeregulering
- 4 flyttbare 5 mm røykrister i rustfritt stål
- 1 multiholder i krom for steker/spareribs
- 16 opphengskroker i rustfritt stål
- Vannkar og røykbrett i rustfritt stål
- Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
- Deluxe Accu-Temp™ termometer
- Konstruksjon med doble vegger i stål for å lukke varme og røyk inne
- Silikonpakning og låsesystem sikrer tette dører
- Gjennom den nederste døren kan du få tilgang til røykbrettet og vannkaret, noe som minimerer røyk- og varmetapet i røyken
- Det nedfellbare dryppbrettet gir mulighet for plettfri håndtering når maten settes inn og tas ut av røyken
- 4 kraftige redskapskroker
- 2 hjul på de bakre benene gjør det lett å flytte røyken
- Kraftige innstillbare nivåutjevner



923610
Størrelse montert
L:64 D:71 H:123

VERTIKALRØYK KULL

- 4970 cm² total røykoverflate
- 2 regulerbare Roto-Draft-ventiler i støpt aluminium for maksimal varmekontroll
- 4 flyttbare 5 mm røykrister i rustfritt stål
- 1 multiholder i krom for steker/spareribs
- 16 opphengskroker i rustfritt stål
- Vannkar og røykbrett i rustfritt stål
- Trekullbrett i rustfritt stål
- Deluxe Accu-Temp™ termometer
- Konstruksjon med doble vegger i stål for å lukke varme og røyk inne
- Silikonpakning og låsesystem sikrer tette dører
- Gjennom den nederste døren kan du få tilgang til røykbrettet og vannkaret, noe som minimerer røyk- og varmetapet i røyken
- Det nedfellbare dryppbrettet gir mulighet for plettfri håndtering når maten settes inn og tas ut av røyken
- 4 kraftige redskapskroker
- 2 hjul på de bakre benene gjør det lett å flytte røyken
- Kraftige innstillbare nivåutjevner

FORBEDRE DINE GRILLERFARINGER

Med over 25 års erfaring er Broil King® et navn som har blitt synonymt med kvalitet. Vi er kjent over hele verden for å produsere griller av høyeste klasse og med eksepsjonelle resultater. Det er derfor vi har utformet alle nye profesjonelle grillredskaper og tilbehør for å komplettere og forbedre dine erfaringer med matlaging utendørs.

Når du griller har du en bestemt livsstil. En livsstil med lekre måltider, avslappet selskap og utendørsliv. Med grillen kan du komme ut fra kjøkkenet og tilbringe mer tid med venner og familie.

Med det kvalitative og designede sortimentet av tilbehør fra Broil King® kan du gjøre livsstilen din enda mer interessant ved å grille unik mat til perfektjon. Fra nødvendig utstyr som tenger og stekespader til den spesialdesignede spareribs- og stekholderen og grillformen, kommer tilbehøret fra Broil King® til å åpne opp nye muligheter for deg. Her er et utvalg, du finner mer informasjon på: www.broilking.eu



64004 Grillredskapssett

Redskapssettet av høy kvalitet fra Broil King® er laget av ett stykke 1,8 mm rustfritt stål, tøft nok for den mest kresne grillkokken. Kraftige håndtak i varmebestandig, herdet plast med Broil King®-logo i rustfritt stål gir den ideelle kombinasjonen mellom design, funksjonalitet og holdbarhet. Settet inneholder en spade, låsbar tang, silikonpensel og grillbørste. L: 48 cm.



64001 Redskapssett

Ta hele grillopplevelsen med deg på reisen! Den praktiske plastskuffen med låsbare silikonremmer inneholder tang, spade, pensel, grillbørste og en 36 cm kokkekniv når de er skitne, og lokket er dessuten et vendbart skjærebrett. Redskaper: L 45cm, boks/skjærebrett: 49x29x7cm.



64010 Grillspade «Super Flipper»

Den ekstra store grillspaden «Super Flipper» fra Broil King® er laget på samme måte som en profesjonell grillspade, men med et blad som er nesten dobbelt så lang for å snu hamburgere eller flere større matstykker på grillen. Laget av høykvalitets rustfritt stål med innebygd krok og solid håndtak i varmebestandig, herdet plast med Broil King®-logo i rustfritt stål. 47,5x9,5x3 cm.



64312 Grilltenger, 3-pakning

Håndtak i ulike farger for ulike bruksområder og for å unngå problemer med allergi gjør disse tengerne essensielle ved grilling. Grønn til grønnsaker, rød til kjøtt og blå til fisk. L: 45 cm



64070 Skrapeklør

Disse solide skrape klørne er laget for å holde i og trekke fra hverandre stek av svin, storfe og fjørfe. De har også en silikonholder/krok som holder dem sammen for praktisk oppbevaring. Silikonholderen/kroken er varmebestandig opp til 260 °C og kan maskinvaskes! 25x8x4 cm.



64014 Grillbørste

Grillbørste i rustfritt stål og profesjonell design med utskiftbart børstehode som er bøyd for å følge de naturlige bevegelsene. Børsten har en patentert silikonkant som gjør at smuss ikke spruter tilbake når grillristene rengjøres. Håndtak i varmebestandig, herdet plast med Broil King®-logo i rustfritt stål. Låsemekanismen fungerer også som oppheng. 52x18x6 cm



65641 Grillbørste trekant

Grillbørste med mykt gummihåndtak. Det 16,5 cm brede børstehodet med snurret børste i stål rengjør i dypt inn i grillens hjørner. 47x34x3,5 cm.



69710 Støpejernswok

Grillwoken i slitesterkt, porselensmaljert støpejern gjør den til et ettertraktet tilbehør. Denne Broil King®-woken er ikke bare lett å rengjøre, den gir også jevn og høy varme takket være støpejernets evne til å beholde og fordele varmen. 35,5x22x9,5 cm.



69819 Grillform

Grillformen har store håndtak og en glatt overflate med små perforerte hull, alt i rustfritt stål. Den er lett å rengjøre og perfekt å grille i ettersom de små hullene forhindrer at maten faller ned i grillen. 44x28x11 cm



69818 Wokpanne

Grillwoken fra Broil King® er profesjonelt konstruert av 1,2 mm rustfritt stål. Den store designen gir deg mer grillplass ettersom dybden gjør at den rommer alt du vil wokke. Store håndtak i 10 mm rustfritt stål og forhøyd perforering i bunnen som letter opp den stramme designen og hjelper til med å unngå at maten setter seg fast. 43x25x9 cm.



69820 Grillwok

Grillwok i perforert rustfritt stål med håndtak. Designen forbedrer funksjonaliteten og stabiliteten, samtidig som den er lett å rengjøre. 39x35x5 cm.



69822 Grillwok, smal

En smal, men dyp grillwok designet for å brukes ovenpå en seksjon grillrister. Gjennomført rustfritt stål med preget Broil King®-logo. Kan brukes separat som grillwok eller røykboks og har en unik samvirkende funksjonen sammen med art. nr. 69722 grillbrett som da fungerer som et lokk. Lett å flytte med grillristløfteren, art.nr. 60745. 16,5x37x9cm.



69712 Grillbrett

Grillbrettet fra Broil King® er profesjonelt konstruert av 1,2 mm rustfritt stål. Designen gir deg mer grillplass ettersom rammen rundt grillbrettet holder maten du vil grille på plass. Store håndtak i 10 mm rustfritt stål med smidd Broil King-logo og forhøyd perforering i bunnen som letter opp den stramme designen og hjelper til med å unngå at maten setter seg fast. 47x34x3,5 cm.



69722 Grillbrett, smal

Utformet for å brukes ovenpå en seksjon grillrister. Gjennomført rustfritt stål med preget Broil King®-logo. Kan brukes separat som en grillbrett eller lokk og har da en unik samvirkende funksjon sammen med en art.nr. 69822 grillwok/røykboks. Lett å flytte med grillristløfteren, art.nr. 60745. 16,5x37x2cm.



62602 Spareribs- og stekholder

"Denne profesjonelle spareribs- og stekholderen fra Broil King® har plass til opptil fem rader med spareribs, og pga. av sin multidesign har den også plass til en stor stek. Rammen er produsert i 10 mm holdbart rustfritt stål og den har store integrerte håndtak som gjør at den er lett å flytte fra en del av grillen til en annen. 38,5x22x9,5 cm.



64233 Multiholder/grillspydsett

Multiholderen i rustfritt stål med 6 doble grillspyd er et veldig allsidig grilltilbehør. Perfekt for stek, fugl, grillspyd og spareribs. Plass til opptil 6 rader spareribs. 39x29x9 cm.



69155 Grillstativ chili

Grillstativ i rustfritt stål fra Broil King® har et innebygd varmeskjold i bunnen som gjør at du kan grille paprika uten at de brenner seg. Stativet fås i to størrelser som passer til forskjellige størrelser av jalapeños og andre mindre chili. To rader sikrer jevn tilberedning av opptil 14 chili, kraftige 10 mm håndtak og tykke 1,2 mm skiver sikrer kvalitet og ytelse. 38,5x9x8,5 cm.



65070 Grillkurv

Grillkurven er laget av rustfritt stål med et mykt avtakbart håndtak og er ideell for matlaging på grillen eller over åpen ild. Toppen kan innstilles på ulike måter, låsemekanismen er enkel å bruke. 35+29x30x 6,5 cm.



62479 Hamburgersett

Hamburgersett med press og kurv er perfekte når du skal tilberede dine egne hamburgere hjemme eller på hytta. Pressen former enkelt to hamburgere av gangen og kurven i non-stick-materiale griller opptil seks hamburgere. 44x22x8,5 cm.



69165 Stekeplate

Stekeplate i kraftig, rustfritt stål som passer i de fleste griller. Innebygd oppsamlingsrenne med helletuter i forkant. 50x36x5 cm.



69160 Stekeplate i kullstål

Stekeplaten i kullstål holder varmen og gir konstant varme som ingen annen. Denne «tungvekteren» kompletterer støpejernsvariantene og er perfekt tilbehør når du skal brune biff, skalldyr, appetittvekkende hamburgere og steke løk. 29,5x34,5x1,5 cm.



69122 Stekeplate, smal

En kraftig, smal stekeplate i rustfritt stål designet for å brukes ovenpå en seksjon grillrister. Gjennomført rustfritt stål med preget Broil King®-logo. Lett å rengjøre og perfekt for å brune mat. 38x18x4cm.

Stekeplate

Kraftig, tosidig stekeplate i støpejern med tynn porselensmalje. Den ene siden er glatt til steking, mens den andre siden er rillet for å gi striper. Brukes i stedet for en del av grillristene i Broil King®.



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

69133 Kyllingholder med form

Kyllingholder fra Broil King® er produsert i 100 % rustfritt stål med en kraftig form og store 10 mm håndtak. I bunnen av formen skrur ølboksen på, holderen er stor nok til å romme en ølboks på 33 cl og kan brukes med øl eller annen væske som fordamper gjennom hullene i toppen. 28x22x7,5 cm.



64045 Doble grillspyd

Kraftige grillspyd i rustfritt stål med doble spyd som holder maten ordentlig og er lette å vende takket være det store Broil King®-merkede håndtaket. Solide og lette å rengjøre. Settet inneholder 4 spyd. 40x6x2 cm.



69132 Kyllingholder

Kyllingholderen er en av de beste måtene å grille kylling på i grillen! Inneholder et stativ i rustfritt stål med plass til kyllinger i de fleste størrelser, inkludert en ølboks og en kjele med Broil King®-logo preget på bunnen. Termometer med silikonkant, kalibrert for fugl er inkludert. 23x19x5,5 cm.



64049 Doble grillspyd

"Doble grillspyd er den beste måten å unngå at maten snurrer når du flytter eller vender dem. Ingen liker grillspyd som er grillet på bare én side. Laget av kraftig rustfritt stål som er lett å rengjøre. 4-pakning. 30,5x2x0,5 cm."



64152 Grillstativ/form

Grillstativ/form i rustfritt stål for å henge kyllingstykker i, slik at de slipper komme i kontakt med grillplassen. Dette gjør at man kan grille kyllingdelene uten at de setter seg fast i grillristen og formen forhindrer flammer. 40x18x42 cm.



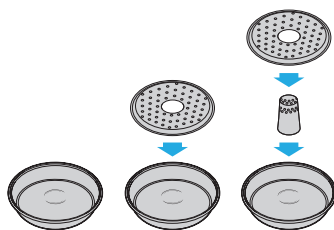
69138 Grillspydholder

"Disse plassbesparende grillspydholderne har 4 doble grillspyd som er justerbare i to posisjoner. Legg grillspydene flatt for å holde dem borte fra varmen eller ha dem stående for å bringe dem i nærheten av eller på grillplassen. Laget av kraftig rustfritt stål som er lett å rengjøre. 4-pakning 30,5x21x5,5 cm."



64050 Minigrillspydstativ

Grillspyd er en grillklassiker som kan være hovedmåltid eller en utsøkt forrett. Stativet med 16 buede spyd og to sausekopper gjør at spydene kan tas direkte fra grillen til spisebordet. De rustfrie koppene er bra for kalde eller varme sauser og dip og er enkle å rengjøre. 43x18x8 cm.



69824 Multiform/holder

Multiform i rustfritt stål for å bake, steke pizza eller dampkoke grønnsaker, skaldyr, grille kylling, etc. En multigrillform med uendelige muligheter. 32x7,5 cm.



61490 Saus/glazesett

En grillklassiker i moderne design. Silikonbørste og skål i rustfritt stål kan brukes på grilloverflaten eller sidebrenneren for å pensle varm saus eller glaze på det du tilbereder på grillen. Silikonbørstehodet er varmebestandig opp til 260 °C. 28x10,5x4,5 cm.



61135 Digitalt termometer

En sammenleggbart digitalt termometer med mikrosonde-spiss og raske og nøyaktige målinger. Myk silikon med bakgrunnsbelyst skjerm, på/av-innstilling og temperaturvisning i Celsius eller Fahrenheit. 22,5x4x3 cm.



61138 Minitermometre

Minitermometer i 4-pakning med silikonkant som gjør det enkelt å fjerne dem fra den ferdige maten. De to i rødt er kalibrerte for fugl og de svarte er kalibrerte for storfekjøtt. Leveres med et praktisk Broil King®-stativ for oppbevaring. 6,5x5,5x9 cm.



60009 Silikonunderlag

Når man griller kan det bli ganske fett og grisete, men det betyr ikke at grillen blir det. Silikonunderlaget, som er beregnet for sidebordene, beskytter grillen mot fett og saus som kan dryppe fra redskapene eller grillutstyret. Det er lett å rengjøre og kan vaskes i oppvaskmaskin, og det kan også brukes som bordskåner. En god måte å unngå riper på sidebordene på. 35x27x0,5 cm.



60528 Grillhansker

Grillhansker i kraftig skinn med mykt fôr og Broil King®-logo. Disse luksushanskene beskytter også håndleddene og blir mer behagelige jo mer de brukes. 18x5x38 cm.



61495 Marinadesprøyte

Et perfekt tilbehør for smakssetting av kjøtt. Både stor og liten nålespiss er inkludert, og sprøyten har gradering som viser nøyaktig hvor mye marinade som sprøytes inn. Demonteres for enkel rengjøring. 20x8,5x5,5 cm.



60974 Grillvott

Grillvott med fem fingre og gripevennlig mønster for ekstra fingerferdighet. Denne fleksible og varmebestandige votten er et must for enhver grillmester. Én størrelse og lette å rengjøre



60940 Sprayflaske

QuickMist er en flerfunksjonell sprayflaske for vegetabilsk olje uten drivgass. Brukes til å spraye/øse maten eller på grillristen. 6x5,5x23 cm.



64935 Kjøttkniver

Kjøttkniver med håndtak i varmebestandig, herdet plast. 4-pakning 24,5x2,5x2 cm.



60975 Grillforkle

Grillforkle i samme vannavvisende materiale som Broil King® Premium-grilltrekk. Beskytter mot fett og smuss. Lett å tørke rent og har lommer for termometer, drikke og flere redskaper. Justerbar rem med spenne og knapper på baksiden, flaskeåpner er inkludert. 79x68x0,1 cm.



69470 Fajitapanne

Fajitapanne i solid støpejern for fajitas eller annet som skal sautes på grillen. Settet inneholder et underlag i bambus og silikonbeskyttelse til håndtaket. 44x22x8,5 cm.



69814 Grill- og pizzastein

Grill- og pizzasteinen er laget i keramisk kompositt og er ideell til baking ved høy temperatur på grillen. Materialet motstår fukt og temperaturrelatert oppsprekking. Den ekstra tykke stenen på 1,9 cm fordeler varmen jevnt og isolerer mot direkte flammer. 38x2 cm.



69614 Paellapanne

Paellapanne i rustfritt stål som også kan brukes som universalpanne til steking eller fritering. Har pregede håndtak og knudrete bunn, som gir økt stabilitet. Størrelsen er perfekt for bruk også på Broil King Keg®. 36x45x5 cm.



69800 Pizzaspade

En stor pizzaspade i rustfritt stål er den viktigste ingrediensen etter deigen, det kan enhver pizzabaker bekrefte. Broil King® pizzaspade er konstruert med sammenleggbart håndtak for å spare plass og er et must for pizzaentusiaster. Myke sammenleggbare grep med stor kniv som er lett å rengjøre. 65x27,5x3 cm.



69616 Folieform spareribs/stek

Designet for å holde spareribsen fra bunnen av støpejernsgryten og la dem dampe i sin egen kraft eller andre smakstilsatte væsker. Spareribsen tilberedes på mye kortere tid og holdes saftige. Folieformen kan brukes separat eller som innsats i Broil King® 69615 støpejernsgryte for å holde gryten ren under matlagingen. 2-pakning 41x14x10 cm.



69805 Pizzaskjærer mezzaluna

Mezzaluna betyr halvmåne, noe som beskriver formen på denne proffe pizzaskjæreren. Når du ruller mezzalunabladet gjennom pizzaen blir fyllet liggende på plass og et jevnt trykk betyr at hvert kutt blir rent. 12x39x 2,5 cm.



69615 Støpejernsgryte

Støpejernsgryte med lokk, utformet for å lage saftig spareribs. Denne Broil King®-gryten har en slitesterk, matt emaljefinish og en rist som holder spareribsen dampende. Ha i løk eller urter for å øke smaken. Utformet for å passe direkte på grillristen eller Flav-R-Wave™ i en Broil King®-grill. Plass til å tilberede 1 til 4 rader med spareribs samtidig. 48,5x19x14 cm.





60190 Premium røykboks

Denne Broil King®-røykboksen i rustfritt stål er utformet for å legges på stålbelgene Flav-R-Wave™. Med to kamre for dobbelt så kraftig røyking og integrert luftspjeld i det hengslede lokket er denne profesjonelle røykboksen noe utover det vanlige. Den kan også brukes med væsker for ekstra fuktighet og smak, eller med kombinasjoner av spon og væsker som gir uendelige smakskombinasjoner. 35x11x4 cm.



RØYKFLIS

Gi grillmaten naturlig smak fra tre. Prøv med svinekjøtt, fjærfe og fisk. Disse aromatiske flis fås i en rekke ulike krydder og smaker. Bruk en røykboks eller legg dem rett på trekull. Ca. 1 kg, 23,5x17x10 cm.

63200	MESQUITE RØYKFLIS
63220	HICKORY RØYKFLIS
63230	EPLER RØYKFLIS



63255 Trebiter romfat

Stykker av eikefat skjæres ut fra brukte romtønner som er blitt brukt til lagring av karibisk rom. De lange lagringstidene gir en røyksmak som er like spennende som selve røykingen. Ca. 1 kg, 17x10,5x23 cm.



60185 Røykboks

Røykboks i rustfritt stål med håndtak og leddet lokk. En enkel og lett måte å få røyksmak på. 33,5x9,5x3 cm.



63280 Grillplanker i sedertre

Grillplanker produsert av 100 % naturlig kanadisk sedertre, 2-pakning. 38x19x1 cm.



63290 Grillplanker i lønn

Grillplanker produsert av 100 % naturlig kanadisk lønnetre, 2-pakning. 38x19x1 cm.



63270 Grillplanke fra vinfat

Tenk deg din favorittrett som hvit fisk, viltstek eller karré presentert på denne eikeplanken fra vinfat, lett forkullet og aromatisk. Munnen vil løpe i vann. Legg i bløt, olje inn, grill og nyt! 26,5x2,5x8,5 cm.



68425 Skjærebrett i sedertre

Skjærebrettet fra Broil King® er produsert i 100 % sedertre og har en ekstra stor skjæreflate med en dyp renne, noe som gjør den perfekt til store kjøttstykker. Dessuten er skjærebrettet garantert å tåle oppvaskmaskin. 50x28x4 cm.

63980 Rørtenner til trekull

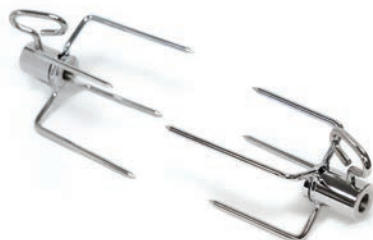
Solid Broil King®-design i rustfritt stål med håndtak i varmebestandig, herdet plast. Tenner opptil 1 kg trekull/briketter uten tennvæske. Bare legg bare et sammenrullet avisblad i bunnen av tenneren, legg på kull/briketter og tenn på papiret. Takket være venturi-effekten antennes kull/brikettene i løpet av fem til ti minutter. 35x20x28 cm.





60523 Rotiserisett

Rotiserisett universal inkludert motor med strømbryter, spyd, kraftige grillgaffer, motvekt og universalholder for 3- og 4-brennergriller fra Broil King®. Spydet kan forlenges med ytterligere 15 cm ved behov. 220 V EU-kontakt. 85x10x13cm.



50502 Rotisserigafler

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



60745 Ristløfter

Ristløfteren i rustfritt stål med håndtak i varmebestandig, herdet plast løfter enkelt bort grillrister i både støpejern og rustfritt stål i Broil King®-griller fordi den har to forskjellige spor. Passer også til art.nr. 69722/69822.



64310 Brenner/vedlikeholdsset

Venturibørste og børste med skrape, nål og børste i rustfritt stål.

50420 Dryppform, stor

Dryppformer for indirekte grilling og smaksetting med røykspan, krydder, vin etc. 3-pakning. 35x26x5 cm.



50416 Dryppform, liten

Dryppformer for Sovereign, Signet og Monarch. 10-pakning 14,5x11,5x2,5 cm.



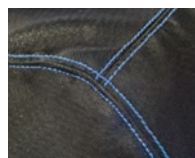
50936 Q-Lite™ grilllampe

Broil King® Q-Lite™ er en LED-lampe med 360 ° roterende hode og dreibar linse som festes på håndtaket til lokket og kan lyse opp hele grillplassen. Den slitesterke konstruksjonen er værbestandig og leveres med 4 forskjellige fester, den har 5 lyse dioder beregnet for mat, og batterier er inkludert. 17,5x9,5x3 cm.



PREMIUM GRILLTREKK

Broil King® grilltrekk er produsert av slitesterk, vannavvisende PVC med vevd polyesterfor og integrerte lufthull for bedre ventilasjon og fuktmotstand. Sydd med blå, ekstra forsterkede, buede "baseballsømmer" med borrelas for å få bra passform. Kraftige gummihandtak gjør trekket lett å løfte av. Velkonstruerte overtrekk for å beskytte velkonstruerte griller!



Vannavvisende PVC med slitesterk, vevd polyesterfor. De blå, ekstra forsterkede "baseballsømmene" gir et tørt inntrykk.

Kraftige gummihandtak gjør at trekket er lett å løfte av.

Borrelas gir bra passform.

BESKYTT GRILLEN MOT VÆR OG SMUSS

Velg rett trekk til grillen din:

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

Takk for at du røyker

RØYKFLIS GIR ET ENESTÅENDE RESULTAT



Å bruke røyk fra glødende tre for å gi et bedre grillresultat kan virke eksklusivt i moderne matlaging, men mange kulturer har i flere århundrer brukt røyk til å bevare kjøtt og gi smak til det. Tenk på røyking som en annen måte å krydre dine grillfavoritter på. Akkurat som med enhver smakstilsetning, er det viktig å balansere den med eksisterende smaker marinader, krydder og selve kjøttet.

Røyking kan gi smak til maten, når den er grillet både i gass- og kullgrill og naturligvis i en mer spesialisert kullrøyk. Akkurat som med krydder, gir de ulike tresortene svært forskjellig smak (se tabell nedenfor) - fra den intense, krydrede smaken av mesquite og hickory, til søte og duftende smaker av eple og kirsebær. Hvis du aldri har røkt noe tidligere, bør du ikke overdrive - start med en liten mengde spon (ca. 1 kopp), bløtlegg dem i en halv time og legg dem deretter i en røkskuff i rustfritt stål eller støpejern. En røyskuff styrer luftstrømmen for beste røykeffekt og stenger asken inne, noe som gjør at grillen din holder seg ren. Mildere smaker som eple og kirsebær er bra å begynne med.

Ingen røyk uten ild? Det er svært viktig at sponen ikke tar fyr – røyken fra brennende tre er svært bitter og besk, og gir en ubehagelig smak på maten. Den plutselige økningen i temperatur kan også påvirke matlagingsresultatet.

Å bløtlegge sponen og kontrollere steketemperaturen er svært viktig ved bruk av spon, spesielt i en gassgrill. Å styre luftstrømmen på en kullgrill er nøkkelen til både temperatur og røykeffekt - og det er lettere og enklere med litt erfaring.

Når du føler deg komfortabel med den mengden spon som trengs til en god røyksmak, kan du eksperimentere med ulike smaker spon og selv blande forskjellige smaker. Mange verdenskjente grillrestauranter bruker blandinger - prøv eple og hickory eller kirsebær og or sammen for en virkelig søt og røykfylt opplevelse.

For langsom grilling over lang tid har trestykker av løvtre lengre gløde- og røyketid og passer godt sammen med store grillkullbiter for å gi en ekte Southern grill-klassiker.



TYPE	SMÅK	IDEELL TIL
Mesquite	Skarp, røykfull, krydret	Storfe, svin
Hickory	Skarp, røykfull	Storfe, lam, svin
Whisky	Krydret, røykfull	Svin, fugl, storfe
Lønn	Søt, røykfull	Svin, fugl
Pekan	Fyldig, aromarik	Svin, fugl, lam
Kirsebær	Søt, røykfull	Svin, fugl
Eple	Søt, røykfull	Svin, fugl, skaldyr, ost
Alm	Mild, røykfull	Lam, svin
Seder	Mild, krydret, røykfull	Skaldyr, ost

MARINADER

ENKEL MARINERINGSGUIDE

Ingredienser	Eksempel	Marinerings tid
Lam, oksebuff og svin Hel stek	Oppskjærte stykker, koteletter, ternet kjøtt 4–6 timer (eller over natten)	2–4 timer
Fugl	Fileter, vinger, kyllinglår, deler Hel fugl	2–4 timer 4–6 timer (eller over natten)
Skalldyr	Reker og blekksprut	1–2 timer
Fisk	Hel fisk, koteletter, fileter	15 minutter–1 time
Grønnsaker	Squash, svamp, paprika	15 minutter–1 time

Med hjelp av marinader kan du skape spennende og smakfulle retter. Marinader brukes til å gjøre noe seigere kjøttstykker møre og saftigere. De fleste marinader inneholder ikke bare krydderurter, smakstilsetninger, oljer og krydder, men også en ingrediens full av syre, som presset sitron, vin eller vineddik. Det er den som mørner kjøttet samtidig som den balanserer opp marinadens søte eller krydrede smaker. Og marinader gjør ikke bare at maten smaker godt – forskning har også vist at de er sunne!

Oljer

Oljen i marinaden bidrar til å bevare matens naturlige smak og forhindrer også at den tørker ut. En del oljer kan også gi smak. Gode marinadeoljer er olivenolje, sesamolje, jordnøttolje og smakssatte oljer (f.eks. chiliolje).

Syrer

Disse ingredienser gjør kjøttet mørt ved å bryte ned proteinene. Dette myker opp overflaten og gjør at smaken kan tas opp bedre. Vanlige syrer i marinader er bl.a. vineddik, vin, sherry, saft fra ferskpressede citrusfrukter, yoghurt og kjernemelk. Yoghurt- og kjernemelksbaserte marinader holder maten saftig, mens citrusbaserte marinader kan tilberede rå fisk.

Smakstilsetninger

Det er smakstilsetningene som gir de unike smaken. Hvitløk, ingefær og løk passer alltid bra som utgangspunkt, men du kan også bruke ferske urter og chili for å få en liten spiss på marinaden, eller honning og sukker for at gi maten en rund sødme. De vanligste smakstilsetningene i marinader er bl.a. skall fra citrusfrukter, soya, sennep, salt, pepper, urter og krydder.

Grunner til at man marinerer

Generelt gjelder at jo lenger maten får ligge i marinaden, desto mer smak får den. Den optimale marinerings tiden avhenger imidlertid oftest av hvilken type kjøtt som skal marineres, størrelse og tykkelse på kjøttstykket og hvilken type marinade du bruker.

Små eller møre stykker, f.eks. okse-, lam eller kyllingfilet, og skalldyr krever kortere marinerings tid (vanligvis to til fire timer).

Store eller seige kjøttstykker som legg, rundstek eller bog krever lenger tid (vanligvis fire til seks timer).

Vær forsiktig når du bruker syreholdige marinader. Hvis kjøttet blir liggende for lenge i en marinade som inneholder mye syre, kan det endre farge og konsistens. For f.eks. fiskefileter, kan denne prosessen ta bare noen minutter.

Tørre krydderblandinger

Det er ikke alle marinader som inneholder væske – en del består kun av tørre ingredienser, som urter og krydder. De her tørre krydderblandingene kalles også ofte i Norge for “rub” (eng. “gni”) og som navnet antyder skal de gnis inn. Når du har gnidd in krydderblanding i kjøttet, fuglen eller fisken, dekk over formen med plastfolie og sett in den i kjøleskapet og la det aktuelle kjøttet marineres.

Sikkerhetsråd

Marinader som brukes til rått kjøtt eller fugl kan brukes til øsing under tilberedning eller i en saus, under forutsetning av at sausen får koke opp. Hold marinaden i en liten kasserolle over høy varme og la den koke i fem minutter. Dette dreper eventuelle bakterier. Mariner kjøtt, kylling og fisk i kjøleskapet.

Kylling «Beer can»

Ingredienser

Øldampen gir et saftig kjøtt og den høye varmen sikrer et sprøtt skinn. En perfekt tilberedt kylling, hver gang. Et tips: Sørg for at fuglen er velbalansert på boksen før du lukker lokket, slik at den ikke velter og alt ølet renner ut. Når kyllingen er ferdig og du skal løfte den bort fra grillen – bruk grillvotter og vær forsiktig, slik at du ikke søler ut innholdet i ølboksen, det kan være veldig varmt. La kyllingen hvile i 10 minutter før du tar bort ølboksen.

1	hel kylling (ca. 1,8–2 kg)	1	ts svartpepper
1	ølboks (0,5 liter)	3	ss av din favorittkrydderblending (rub)
2	ss salt	2	ss vegetabilsk olje

Forberedelser og tilberedning

Forbered kyllingen ved å fjerne overflødig skinn, fett og innmat). Skyll fuglen inn- og utvendig og dupp den tørt med papirtørk. Gni først kyllingen forsiktig med olje og deretter med salt, pepper og krydderblendingen, både inn- og utvendig. Sett den til side.

Forvarm grillen på HIGH.

Åpne ølboksen og tøm ut halvparten av ølet. Sett ølboksen i midten av kyllingholderen av rustfritt stål. Ta et kyllinglår i hver hånd og tre kyllingen over ølboksen.

Slå av brennerne på den ene siden av grillen helt og sett den andre siden på MEDIUM. Plasser kyllingholderen på den avslåtte siden for å bruke den indirekte grillmetoden. Sørg for at fuglen er velbalansert på holderen før du lukker lokket.

Tilbered fuglen på MEDIUM (indirekte varme) i ca. 11/4 time eller til brystkjøttet har nådd en kjernetemperatur på 77 °C. I den tykkeste delen av låret skal temperaturen ligge på 83 °C.

Bruk grillvotter og løft kyllingen forsiktig fra grillen. La den hvile i 10 minutter før du løfter den opp fra kyllingholderen. Vær forsiktig slik at du ikke søler ut innholdet i ølboksen, det er veldig varmt. Skjær opp kyllingen og server straks.



69133 KYLLINGHOLDER MED FORM

Kyllingholder fra Broil King® er produsert i 100 % rustfritt stål med en kraftig form og store 10 mm håndtak. I bunnen av formen skrues ølboksen på, holderen er stor nok til å romme en ølboks på 33 cl og kan brukes med øl eller annen væske som fordampes gjennom hullene i toppen. 28x22x7,5 cm.



Laks på planke

Ingredienser

Rødt sedertre er det som er mest brukt som grillplanke. Rett tilberedt gir denne grillmetoden laksen en utsøkt og intens røykfull smak.

1	Laksefileter
1	Grillplanke i cedertre

Forberedelser og tilberedning

Bløtlegg planken i en time.

Obs! Du kan tilsette ønsket smak til planken ved å bruke forskjellige væsker, f.eks. Ginger Ale, øl, vann med havsalt og ferskpresset sitronsaft. Forskjellige smakstilsetninger gir forskjellige resultater.

Når du har tatt planken opp av vannet, dupper du den tørt med papirtørk og pensler den med olivenolje på begge sider. Obs! Du kan bruke smaksatt olje til å variere smaken. Pensle laksefiletene med olivenolje (vanlig eller smakstilsatt) og tilsett ønsket krydderiblanding.

Legg laksefiletene på den glatte siden av planken. Forvarm grillen til MEDIUM/LOW, plasser planken med laksen på grillen og legg på lokket. Tilbered i 15–20 minutter. Obs! Hvis du bruker en hel laks øker tilberedningstiden til ca. 45–50 minutter. Kontroller om laksen er klar. Kjøttet skal være ugjennomsiktig og lett dele seg når du tester med en gaffel. Kontroller den tykkeste delen av fileten for å se om laksen er klar. Server laksen på en seng av grønnsaker og drypp ferskpresset sitron, lime eller appelsin over. Nyt!

Obs! Hvis planken tar fyr under tilberedningen, legg på lokket og slå av brennerne. Før du kaster planken – la den ligge en stund i vann igjen for å sikre at all glød har sluknet.



63280 GRILLPLANKER I SEDERTRE

Grillplanke produsert av 100 % naturlig kanadisk sedertre, 2-pakning. 38x19x1 cm.





KOMBINERE GRILLMAT MED ØL OG VIN

Naturligvis er det først og fremst smaken på maten som avgjør om det blir et vellykket grillmåltid, men det mange ikke tenker på er at drikken de serverer til maten nesten kan spille like stor

rolle som selve maten. Det er allment kjent at øl og grilling går hånd i hånd, men det finnes enkelte ølsorter som passer bedre å servere til maten enn andre og som øker smaken på maten. Hvis du (eller dine gjester) ikke liker øl passer vin også utmerket til grillt mat.

Noen blir nok overrasket over at det ikke bare er å pare rødvin til rødt kjøtt og hvitvin til fugl og fisk som gjelder.

Nedenfor har vi laget en kort guide som kan hjelpe deg å velge hvilken type øl eller vin du bør kombinere med hva det nå enn kan være du griller. Skål!

Hvis du skal grille lettere retter som vegetarisk mat, fisk og kylling, passer øl som Weissbier eller Dunkelweiss perfekt til. Disse ølsortene overtar ikke den milde smaken til kjøttet, men utfyller i stedet smaken på en meget god måte. Når det gjelder vin – prøv en lett hvitvin som en Ehrenfelser, Riesling eller Muscat eller en Sauvignon Blanc, som utfyller de forskjellige smakene.

Hvis du lager pizza, varme smørbrød eller en kraftig suppe (ja, du kan tilberede alt dette på grillen din), er Amber Ale et perfekt valg. Å velge rett vin til pizza er derimot litt verre. En vegetarisk pizza smaker fantastisk sammen med en rød Petite Sirah. Hvis det er en pizza

med kjøtt som inneholder krydret pølse eller kylling, kan en Zinfandel fremheve de forskjellige smakene fantastisk bra.

Mange liker å gjøre maten litt ekstra krydret når de griller. Hvis du tilhører den kategorien, skal du kombinere maten med en øl med diskret humle, f.eks. Golden eller Blonde. Når det gjelder vin, passer Riesling eller Pinot Blanc bra sammen med de fleste krydrete retter.

Til mer bastante og tyngre retter som stek, spare ribs, indrefilet eller lam vil du kanskje ha noe som kan matche maten uten å bli for dominant. Da passer en lager bedre, ettersom den ikke er like tung som en ale. På vinfronten kan du prøve en fyldig rødvin som en eikefatlagret Merlot, Cabernet Franc eller Shiraz. Den fyldige smaken hos disse vinene matcher grillsmaken til dette kjøttet veldig bra.

Men hva ville en grillkveld uten hamburgere og pølse være? Det ølet som passer best til slik typisk piknikmat er engelsk eller amerikansk mørk ale, som har den ekstra kraftige smaken som kreves for å dempe det fete og bidra med en forfriskende smak. Når det gjelder vin, passer rosévin bra til nesten alt, spesielt til italienske pølser.

Grillet mat, øl og vin passer veldig bra sammen, men det som virkelig gjør en grillkveld spesiell er naturligvis muligheten til å være sammen med familie og venner og prøve nye smaker. Det finnes ingen streng regel for hvordan du kan kombinere mat og drikke, men det beste du kan gjøre er å prøve forskjellige kombinasjoner og finne det du liker best.



Laksekteletter med sesam og soya

Ingredienser

En rask, men elegant middag.

2 ss dijonsennep	1 ts sesamfrø, ristet
3 ss sukker	2 ss olivenolje
2 ss soya	salt og pepper etter smak
1 ts sesamolje	4 laksekoteletter
1 ss vann	

Forberedelser og tilberedning

Bland sammen de første fem ingrediensene. Forvarm grillen og reduser varmen til MEDIUM. Pensle laksen med olivenolje, salt og pepper etter smak og behag. Legg fisken på grillristen, pensle med soyablandingen i 5 minutter. Vend forsiktig, pensle med resten av blandingen, og grill i ytterligere 5 minutter.

Dryss over de ristede sesamfrøene og server straks.

Rist sesamfrøene i en liten stekepanne på lav varme under omrøring til de er gyllenbrune.



64013 GRILLPENSEL

Grillpenselen fra Broil King® produseres i høy kvalitets 1,8 mm rustfritt stål og har et utskiftbart silikonhode som tåler opptil 270 °C. Den U-formede børsten er utformet for å generøst glaze eller øse maten. Integrert opphengskrok og et solid håndtak i varmebestandig, herdet plast med Broil King®-logo i rustfritt stål. 47x2x2 cm.



Wokede grønnsaker

Ingredienser:

- 5 dl brokkolibuketter
- 5 dl blomkålbuketter
- 1 rød paprika, ternet i biter på 2,5 cm
- 1 squash i skiver på 7,5 mm
- 2,5 dl gulrot i diagonale skiver
- 2,5 dl sukkererter (der tråden er fjernet)
- 3 løk, diagonalt skivet

Garnityr:

- 2 ss fersk koriander, hakket
- 2 ss tørristede sesamfrø

Marinade:

- 2 ss rapsolje
- 1 ss sesamolje
- 1 ts asiatisk chilisaus
- 1 ss presset lime
- 1 ss østerssaus
- 1 ss honning
- 1 hvitløksbåt, presset
- 1 ss fersk ingefær, revet
- 1 ts. grovt salt

Forberedelser og tilberedning

Forbered alle grønnsakene og legg dem i en stor skål. Bland ingrediensene til marinaden i en annen, mindre skål. Tøm marinaden over grønnsakene og vend dem slik at bitene dekkes av marinade.

Forvarm grillen på HIGH og still den dype wokpannen på grillgitteret. Bruk direkte grilling.

Pensle eller spray wokpannen rikelig med vegetabilsk olje. Legg alle grønnsakene i wokpannen og fres dem raskt. Legg deretter lokk på grillen.

Vend grønnsakene med grilltangen en gang per minutt. Fortsett i ca. 10 minutter, inntil grønnsakene kjennes akkurat passe sprø og de begynner å få en fin farge. Hold lokket lukket når du ikke vender på grønnsakene.

Løft bort wokpannen fra grillen og legg de wokkede grønnsakene på ett serveringsfat. Dryss hakket koriander og tørristede sesamfrø over, server straks.

Disse grønnsakene blir delvis wokket og delvis ovnsstekt, noe som resulterer i disse lekre, karamellsserte godbitene.



69818 WOKPANNE

Grillwoken fra Broil King® er profesjonelt konstruert av 1,2 mm rustfritt stål. Den store designen gir deg mer grillplass ettersom dybden gjør at den rommer alt du vil wokke. Store håndtak i 10 mm rustfritt stål og forhøyd perforering i bunnen som letter opp den stramme designen og hjelper til med å unngå at maten setter seg fast. 43x25x9 cm.



Middelhavspizza

Ingredienser

1 pizzabunn (tynn hjemmelaget eller ferdigkjøpt) soltørkede tomater
1 benfrie kyllingbryst (grillet på forhånd) rødløk
200 g fetaost fersk basilikum
Kalamataoliven – uten stener

Balsamico

3 ss olivenolje
3 ss balsamico
knust hakket hvitløk etter smak

Forberedelser og tilberedning

Bland ingrediensene i en bolle. Legg kylling og grønnsaker på pizzadeigen etter smak og behag.

Dryss over rikelig med smuldret fetaost. Dryss over balsamico og dryss over fersk hakket basilikum etter smak og behag.

Stek på grillen i henhold til grillguiden for pizza.

Legg pizzasteinen midten på grillristen. Drei begge brennerne til HIGH og forvarm grillen til 200–300°

Lag din egen pizza med ditt favorittpålegg og bruk pizzadeig eller annet tynt brød. Ferdig pizzabunn kan også brukes.

Hold øye med tilberedningen med jevne mellomrom ettersom tilberedningstemperaturer og -tider kan variere ganske mye mellom forskjellige grillmerker og modeller.

Pizzaen er klar når osten har smeltet og bunnen har fått farge. Løft den av pizzasteinen med den medfølgende trespaden.

La stenen avkjøle helt før du forsøker å ta den bort fra grillen.



69805 PIZZASKJÆRER MEZZALUNA

Mezzaluna betyr halvmåne, noe som beskriver formen på denne proffe pizzaskjæreren. Når du ruller mezzalunabladet gjennom pizzaen blir fyllet liggende på plass og et jevnt trykk betyr at hvert kutt blir rent. 12x39x 2,5 cm.



Blåskjellspyd

Ingredienser

1/2 kg kamskjell 1/2 dl fersk sitronjuice
1 boks sopp ca. 1/2 dl persille, hakket
1 hermetisk ananas i biter, avrent 1/2 ts salt og en anelse pepper
ca. 1/2 dl vegetabilsk olje 12 skiver bacon
ca. 1/2 dl soya

Forberedelser og tilberedning

Tin kamskjellene hvis de er frosset. Fjern eventuelle skallpartikler og skyll.

Ha sopp, ananas og kamskjell i en skål. Bland vegetabilsk olje, soya, sitronsalt, persille, salt og pepper. Hell sausen over kamskjellene. La stå i 30 minutter og vend en gang.

Stek bacon langsomt til de er gjennomstekte, men ikke sprø. Skjær hver skive i to deler.

Forvarm grillen på HIGH.

Tre kamskjell, sopp, ananas og bacon på lange metallspyd.

Reduser varmen til MEDIUM/LOW. Legg spydene på risten og grill, vend etter behov til skjellene er gjennomstekte.



64233 MULTIHOLDER/GRILLSPYDSETT

Multiholderen i rustfritt stål med 6 doble grillspyd er et veldig allsidig grilltilbehør. Perfekt for stek, fugl, grillspyd og spareribs. Plass til opptil 6 rader spareribs. 39x29x9 cm.





VI ER DINE EKSPERTER PÅ GRILLER

STORT UTVALG

Vi har et stort utvalg av Broil King® gassgriller i alle prisklasser, og den kombinerte røyken/kulgrillen Broil King Keg®. For virkelige grillentusiaster fås vertikalrøyker til både gass og kull samt en offsetgrill /røyk.

Dessuten har vi et bredt utvalg av unike og praktiske redskap og tilbehør.

Broil King® har også forpliktet seg til å sikre tilgang på originale reservedeler i mange år fremover.

PROFESJONELLE RÅD

Vi gir deg de beste rådene om grilling. Fra grilltips til vedlikehold og pleie – vi kan hver eneste liten detalj om de produktene vi selger.

ENGASJERTE OG PASJONERTE

For oss er utegriller ikke bare et sesongprodukt. Vårt personale består av kyndige, spesialutdannede yrkesgrupper som hjelper deg med å få det meste ut av grillen din, året rundt!

Broil King®
Great Barbecues Every Time

Broil King®
KEG

Broil King®
SMOKE™

Broil King®
PORTA-CHEF™