

GRILLI TÄIUSLIK LIHA
LEGENDAARNE GRILLSÜSTEEM
ANNAB ERAKORDSELT
SUUREPÄRASE GRILLMAITSE!



Sizzle

Today's barbecue lifestyle magazine



BROIL KING®
GRILLIDE
VALIK

SINU UUS
LEMMIKRESTORAN

BROIL KING®
TARVIKUD

Broil King®
Great Barbecues Every Time

Sizzle

Today's barbecue lifestyle magazine

Sisukord

4 Suurepärase grillmaitse

Grillsüsteem, mille konstruktsioon tugevdab maitset ja annab erakordse tulemuse.

6 Tee oma grill korda!

Võta tund või kaks aega ja kontrolli, et grill oleks enne hooaja algust parimas korras.

8 Grillimismeetodid

Täienda oma repertuaari – õpi otsest ja kaudset grillimist, varda grillimise meetodit ja küpsetuslauaga grillimise meetodit.

6 Grilli täiuslik liha

Kuidas saada iga kord täiuslikud grilltribud.

12 Broil King® Premium grillitarvikud

Täienda ja parenda oma vabaõhu-toiduvalmistamise kogemust.

16 Broil King® KEG, püstised suitsuahjud ja barbecue-suitsuahjud

Too endale suitsuahi majja

18 Broil King® grillid ja suitsuahjud

Meie valik kvaliteetseid grille ja suitsuahjusid.

30 Maitsvad retseptid

Mõned meie kõigi aegade parimad retseptid!



KUS JA KUIDAS SEE ON TEHTUD LOO ERINEVUS

UHKUSEGA VALMISTATUD PÕHJA-AMEERIKAS

Meie eesmärk on toota gaasigrille, mille peale sa võid loota, mis on kõige suurema võimaliku suutlikkusega ning toodetud kvaliteetsetest materjalidest ja pika elueaga. Meie gaasigrille toodetakse Põhja-Ameerikas Huntingtoni (Indiana), Dicksoni (Tennessee) ja Waterloo (Ontario) tehastes.

Meie grillide osad tulevad eelistatult Põhja-Ameerika allhankijatelt, kui võimalik, kuid nende seas on ka teatud ülemaailmselt hangitud osi. Grillkastid, terasraamid/kapid, küljelauad ja mitmed muud komponendid on kõik valmistatud meie osavate meistrite poolt Põhja-Ameerikas, kasutades kvaliteetset Põhja-Ameerika terast.

Broil Kingi/Onward Manufacturing Company tootmisprotsess on integreeritud ka disaini ja konstruktsiooni, tööriistade valmistamise, metallosade stantsimisse ja keevitamisega, pulberlakkimisse, portselanemailimisse, survevalusse, alumiiniumivalusse, lõppmontaži, pakendamisse ja ka levitamisse. Me ei ole üksnes kokkupanijad, oleme pühendunud kogu protsessile, et tagada kvaliteet algusest lõpuni.

Oleme suur pere-ettevõte, mis asutati juba 1906. aastal. Meil on üle 30 aasta kogemusi kvaliteetsete gaasigrillide tootmisel ja ehtsate Broil King®-i varuosade laoseisu säilitamisel, seega võite kindlalt meie peale loota. Kui teil on küsimusi või vajate abi, aitab teie meie pädev Põhjamaade meeskond, kes ootab teie küsimusi.

SUUREPÄRANE GRILLMAITSE!

Grillsüsteem, mille konstruktsioon tugevdab maitset ja annab erakordse tulemuse.

Broil King® gaasigrillid pakuvad sulle välistingimustes toidu valmistamisel ületamatut mitmekülgsust. Legendaarse Broil King® grillsüsteemiga saad valmistada grilli peal peaaegu mida iganes ja kuidas iganes soovid. Sa saad täiuslikult grillida lihatükke, grillida vardas kana või praetükke ning isegi küpsetada ja magustoite valmistada. Iga grillsüsteemi osa on välja töötatud ja ehitatud kindla eesmärgiga ja nende kombineerimisel on tulemus lihtsalt erakordne. Broil King® grillmaitsega ei ole võimalik eksida.



1. GRILLAHI: Suurepärane soojusisolatsioon

Valmistatud kas pressitud valualumiiniumist, portselanemailiga terasest või vastupidavast, hea soojusisolatsiooniga happekindlast terasest. Grillahi on oma ehituselt konveksioonahi, mis küpsetab toidu ühtlaselt, alumisest osast auravad lihamahlad ja rasv ülespoole nii, et kogumishõõ on alati tühi ja maitse püsivad toidus... täpselt seal, kus peab.



2. GRILLRESTID: Professionaalsed grilltriibud

Meie tugevate valumalmist või roostevabast terasest või valatud roostevabast terasest grillrestide ühtlane soojus jätab grilltriibud ja hoiab maitse ja lihamahlad toidu sees. Valumalmist ja valatud roostevabast terasest restid on keeratavad ja neil on kaks erinevat külge. Ühel küljel on randid täiuslike grilltriipude andmiseks, teisel küljel sooned lihamahla kogumiseks, mis tekitab loomuliku aurutamise ja mahlasemat liha.



3. FLAV-R-WAVE™: Uskumatu maitse

Flav-R-Wave™ roostevabade terasplaatide vagudesse tilkuvad lihamahlad ja rasv aurustuvad koheselt. Selle käigus tekkiv aur imbub läbi toidu andes sellele vastupandamatu grillmaitse. Flav-R-Wave™ jaotab soojust ühtlaselt üle kogu pinna ja kaitseb põleteid.





4. PÕLETID:

Tugevus ja vastupidavus

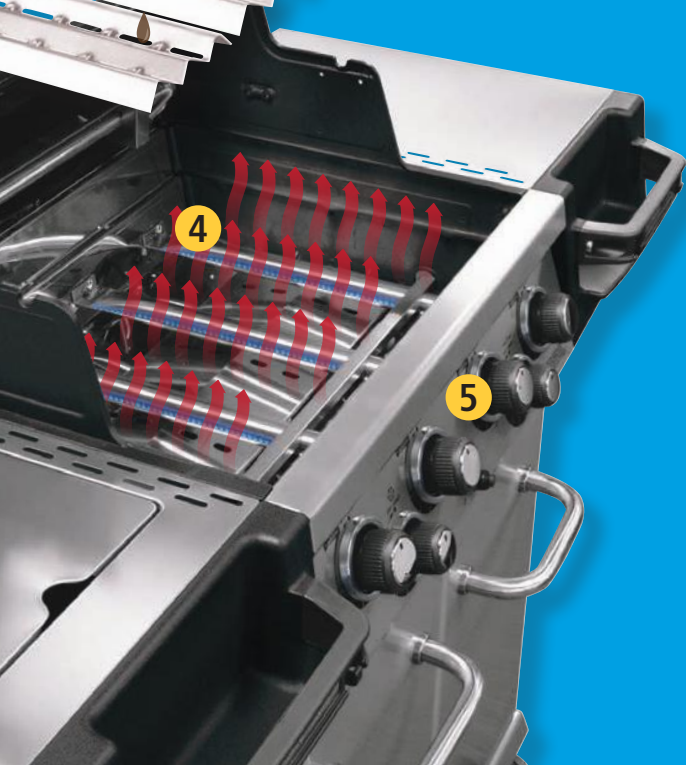
Põletid on valmistatud kõrgekvaliteedilisest roostevabast terasest ja neil on 5–10 aastane garantii. Dual Tube™ põletite kujundus kindlustab ühtlased leegid, jaotavad soojust ühtlaselt ja efektiivselt üle kogu grillpinna ja kuumenevad mõne minutiga efektiivseks grillimiseks 350 °C peale.



5. NUPUD:

Täpselt õige temperatuur

180° Sensi-Touch™ nupuga Linear-Flow™ ventiilid võimaldavad täielikult kontrollida soojust reguleerimist ja seadistada grilli pruunistamiseks, ahjus grillimiseks või aeglaseks küpsetamiseks sobivale temperatuurile.



Broil King®
Great Barbecues Every Time



KOHTADELE... VALMIS... GRILLIMA!

Tee oma grill korda!

Võta tund või kaks aega ja kontrolli, et grill oleks enne hooaja algust parimas korras. Kui puhastad ja kontrollid oma gaasigrilli juba praegu, peab see kauem vastu ja lisaks võimaldab sulle suurepärase grillihooaja! Põleta grilli vastavalt lehekülje allservas olevale õpetusele, lase jahtuda ning järgi alltoodud lihtsaid samme, et sinu grill oleks lühikese ajaga nagu uus.

Samm 1

Pese grilli õrnatoimelise nõudepesuvahendi ja kuuma veega seest ja väljast ning loputa veega, kuivata.

Ära kunagi kasuta grilli puhastamiseks ahjupuhastusvahendit, see on söövitava toimega ja võib ülejäänud osasid kahjustada.

Samm 2

Kontrolli, et põletid või nende ühendused ei oleks kahjustada saanud. Kahjustuste korral tuleb põletid välja vahetada. Eemalda hambaorgiga avaustest võimalik mustus – ettevaatlikult, et need kahjustada ei saaks. Kontrolli kõiki süüteküünlaid, et need ei oleks katki roostetanud või lahti, ning puhasta elektroodid mustusest. Puhasta seejärel põletitorud selleks ettenähtud harjaga. Nende torude puhtana hoidmine on väga oluline. Ämblikud punuvad sageli torude sisse võrke ja ummistavad torud, mis võib põhjustada vigastusi.

Samm 3

Kontrolli soojuskandjaid (Flav-R-Wave™ vagudega terasplaadid). Külgmise küpsetusplaadi olemasolul eemalda sellelt võimalik rasv ja mustus ja otsi võimalikke vigastusi.

Samm 4

Kontrolli, et grillresti ühenduskohtades ei ole pragusid. Eemalda sissekuivanud mustus terasharjaga. Malmist grillresti pintselda õliga, et toit ei jääks selle külge kinni ja ei tekiks roostet.

Samm 5

Kontrolli, et gaasivoolik ei oleks pragunenud ega lekiks. Seda saab teha hõlpsalt, niisutades gaasiballooni ühendusi ja ventiili seebiveega. Keera gaas ettevaatlikult peale ja kontrolli, kas tekib lekkest märku andvaid mulle. Proovi ühendusi tugevamalt kinni keerata ja testi uuesti. Lekke korral tuleb gaasiühendused välja vahetada.

Samm 6

Viimasena kontrolli juhtnuppu, termomeetrit ja käepidet. Selliste osade vahetamine võib grilli värskendada ja anda sellele justkui uue grilli välimuse.

Soovitus!

Grilli ei pea puhastama peale iga grillimiskorda. Seda saab lihtsamini teha enne järgmist grillimist, soojendades grilli suletud kaanega HIGH kuumusel 7–10 minutit. Seejärel eemalda võimalikud toidujäänused terasharjaga ja grill on kliiniliselt puhas.



SINU UUS LEMMIKRESTORAN OOTAB SIND

LIHTSALT AVA UKS OMA TERRASSILE

Me armastame grillimist! See on osa meie kultuurist, üks elamise viis, mille üle oleme uhked. Seetõttu tugevdab Põhja-Ameerikas valmistatud Broil King® grillide konstruktsioon maitset ja annab erakordse tulemuse, mis on aluseks meie motole „suurepärase grillimaitse“ (Great Barbecue Flavour™). Muredad ja mahlased, täiuslikult praetud lihalõigud nagu linna liharestoranis. Maitsev vardas grillitud kana annab maitseelamuse, millist sa pole varem kogenud. Lisaks kiviplaadil küpsetatud pitsa nagu parimas Itaalia restoranis. Teiste grillidega lihtsalt ei saa selliseid tulemusi. Broil King® grill pakub lõputult võimalusi ja me arvame, et sinu oma terrassist saab sinu lemmikrestoran.



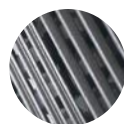
Grillahi: Mahukas

Grillitud spargli, baklažaani või suvikõrvitsa krõbe pealispind teeb maitset paremaks ja tekitab peaaegu kõigi grilliköögiviljade puhul mõnusa tekstuurikontrasti. Pruunista või küpseta kalkunit, ruumi on küllalaga!



Külgpõletid: väiksemad toidud ja kastmed

Keeda kartuleid, kuumuta või valmista koorekastmeid, pruunista šampinjone ja sibulat – valmista kõike ilma köögi ja Broil King® grilli vahet jooksmata.



Grillrestid: Täiuslik karbonaad

Broil Kingi massiivsed malmist, roostevabast terasest või valatud roostevabast terasest grillrestid tekitavad professionaalsed grillitribud.

(Täiusliku liha grillimise juhiseid vt lk 10–11).



Grillitarvikud: lõputult grillimisvõimalusi

Kõik vajalikud tarvikud ja lisatarvikud grilli peal erinevate toitude valmistamiseks. (Valiku leiad lk 8–9).





Grillimismetodid

Kasuta kõiki neid meetodeid, et oma grillist maksimumi saada ja külalistele muljet avaldada.

Grilli peal toidu valmistamise võimalusi on mitmeid. Kasutatav meetod sõltub valmistatavast lihatükist või toidust.

Lisaks on võimalik valmistada erinevaid toite samaaegselt, kasutades erinevaid grillimismetodeid. Küsimus on ainult grilli seadistamises. Siin leheküljel kirjeldame nelja peamist grillimismetodit: otsene, kaudne, vardas ja küpsetuslaua peal grillimine.

1. Otsene grillimine

Otsene grillimine tähendab, et toit valmistatakse grillresti peal otse leekide kohal. Soovitame otsest grillimist lihtsamate toitude valmistamisel, nagu steik, karbonaadi lõigud, kala, hamburgerid, grillvardad ja köögiviljad või teised kiirelt valmivad toidud.

Parima tulemuse saavutamiseks: **(pilt 1)**

1. Soojenda grilli HIGH kuumusel 5–10 minutit.
2. Eemalda terasharjaga grillirestilt võimalikud toidujäänused.
3. Pritsi või pintselda grilliresti taimeõliga, et toit ei jääks kinni.
4. Vähenda soojust soovitud temperatuurile.
5. Aseta grillimiseks ettenähtud toit restile.
6. Valmis. Me ju ütlesime, et see on lihtne.

2. Kaudne grillimine

Kaudne grillimismeetod on aeglane grillimistehnika suuremate tükkide, nagu prae või terve kana valmistamiseks. Nagu nimetusest mõista, ei grillita toitu otse kuumuse kohal, vaid kuum õhk pöörleb ümber toidu. Kaudseid meetodeid on kaks, mille mõlema puhul on küpsetamise ajal vaja madalamat temperatuuri ja hoida kaant suletud. Esimene on kogumisnõuga meetod ja teine tähendab, et liha küpsetatakse kustutatud põleti kohal. Sul ei ole vaja toitu keerata ega niisutada, mistõttu on grillimine probleemivaba ja järsku põlema lahvatavate leekide risk väike.

Kaudne: Kogumisnõuga meetod (pilt 2)

Kogumisnõuga meetodi puhul tilgub liha mahl ja rasv alla ja seguneb kogumisnõu sisuga. Segu kuumeneb ja aurab, niisutades ja maitsestades toitu automaatselt. See annab toidule eriti hea maitse ja kindlustab, et praad, kana või kalkun on mahlane ja mure.

Kogumisnõuga meetodi kasutamine:

1. Eemalda restid ja asetage kogumisnõu Flav-R-Waves™ terasplaatide kohale.
2. Kalla kogumisnõusse vett või muud vedelikku, näiteks puuviljamahla või veini.
3. Aseta grillirestid tagasi.
4. Eelsoojenda grilli HIGH kuumusel 10 minutit ja vähenda seejärel kuumus MEDIUM või MEDIUM/LOW peale.
5. Pritsi või pintselda resti taimeõliga ja asetage toit kogumisnõu kohale grilliresti peale.
6. Sulge kaas, nõjatu seljatoele ja naudi, samal ajal kui sinu toitu sisse imenduvad suurepärased maitse. Ära lase kunagi kogumisnõul tühjaks saada.

Kaudne: Ühe põleti meetod (pilt 3)

1. Aseta sellele grilli poolele, kus põleti välja lülitad, grilliresti alla roostevabade Flav-R-Waves™ vagudega terasplaatide peale kogumisnõu.
2. Eelsoojenda grilli HIGH kuumusel ja seejärel lülita üks põleti välja.
3. Pintselda või pritsi resti taimeõliga.
4. Pruunista liha grilli põleva poole peal. Liiguta seejärel liha kustutatud poolele.
5. Reguleeri kuumus soovitud temperatuurile (enamasti MEDIUM).
6. Selle meetodiga saad suurepäraselt maitstva tulemuse mitte ainult prae puhul, vaid ka paksemate lihatükkide, karbonaadi ja kanatükkidega.

3. Vardas grillimise meetod

Kuna liha kogu küpsemise aja pöörleb, niisutab naturaalne lihamahl seda automaatselt ning liha küpsneb väga mahlaseks ja muredaks.

Head soovitused: **(pilt 4)**

1. Aseta liha varda keskele.
2. Linnu grillimisel tuleb tiivad ja koivad üleküpsemise vältimiseks korralikult kinni siduda.
3. Aseta liha alla kogumisnõu ja valmista kogunenud lihamahlast kaste.

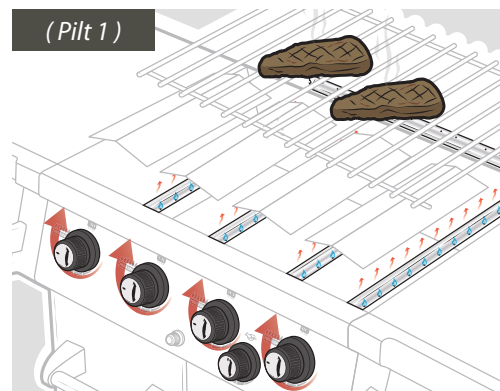
4. Küpsetuslaua peal grillimine

Veel üks omapärane ja maitsev grillimismeetod sisaldab toidu asetamist küpsetuslauale. Nii saad kindlasti soovitud tulemuse ja õhtusöögi külalistele muljet avaldada. Küpsetuslaua suits (laud on asetatud otse põlevate osade kohale) immutab liha grillimisele isearaliku maitsega.

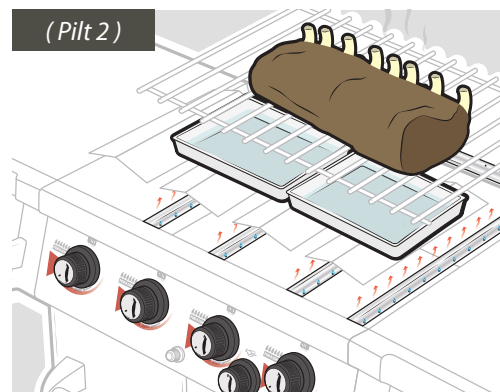
Küpsetuslauaga grillimine on lihtne: **(pilt 5)**

1. Leota küpsetuslauda vähemalt tund aega ja seejärel kuivata pealt ära.
2. Eelsoojenda grilli HIGH kuumusel 10 minutit.
3. Pintselda mõlemaid küpsetuslaua pooli oliiviõliga ja asetage maitsestatud toit lauale.
4. Aseta küpsetuslaud otse grilli peale, põlevate osade kohale ja vähenda kuumust MEDIUM/LOW peale.
5. Grilli toitu soovitud küpsuseni ja hups! – oledki valmistanud oma esimese küpsetuslaua prae. Seedripuust küpsetuslauad sobivad suurepäraselt lõhe grillimiseks, aga proovi julgelt ka teisi lihasorte. Sealiha jaoks sobib hästi vahtrapuu ja lamba jaoks on suurepärase valik lepp.

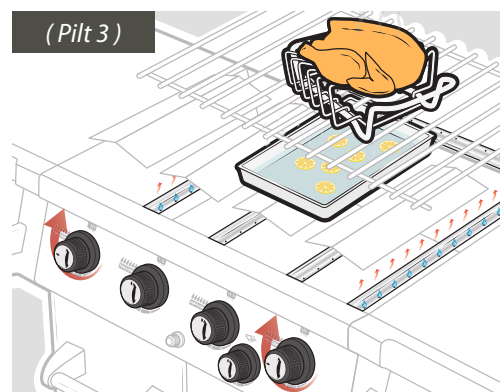
(Pilt 1)



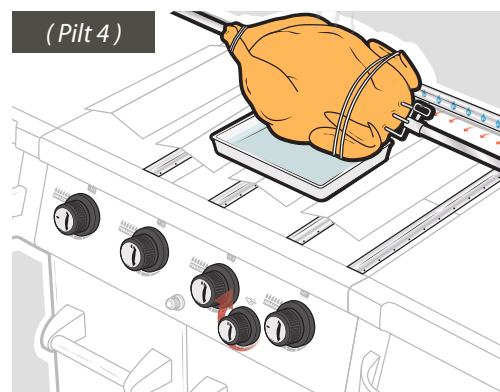
(Pilt 2)



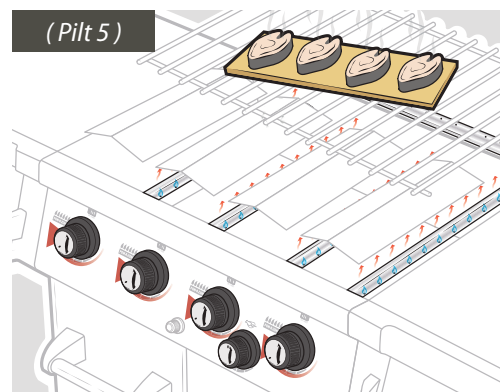
(Pilt 3)



(Pilt 4)



(Pilt 5)



Tähelepanu!

Ühtlase temperatuuri hoidmiseks ja parima tulemuse saavutamiseks hoia grilli kaas alati kinni.

GRILLI TÄIUSLIK LIHA

Broil King® gaasigrillide konstruktsioon annab täiuslikult küpsetatud liha. Siit leiad informatsiooni ja soovitusi, kuidas leida täiuslik lihatükk, kasutada õigesti marinaadi ja saada grillimiseks täiuslik tulemus – iga kord!



ÄRA KÕRVETA OMA VÕIMALUSI!

Toidupoes või lihapoes oled kindlasti varem näinud või jutu käigus kuulnud mõnda nendest allolevatest lihatükkidest. Aga võib-olla sa ei tea mida need erinevad mõisted tegelikult tähendavad. Noh, varsti saad teada. Me aitame sul teha vahet loomaliha kõige levinumate tükkide vahel, seljakarbonaadist ahjupraeni.

E. Antrekoot:

Seda müüakse nii tervelt kui lõikudena. Üks kõige populaarsemaid ja mahlasemaid lihatükke. Liha on mure ja rasvasem kui teised lihatükid. Marmorjas rasv teeb antrekoodist väga mureda ja maitserikka liha.

B. Veisefilee:

Veisefilee on eriti mure lihatükk. Filee paikneb selgroole kõige lähemal, siseküljel, ja seda kutsutakse ka sisefileeks. Seda lihast kasutatakse väga harva, ja see on eriti mure. Tükkideks lõigatuna kutsutakse seda *filet mignon*iks.

G. Ahjupraad:

Ahjupraetükk paikneb selja tagaosas, seljaprae ja prantsuse prae vahel. Seda müüakse nii tervelt kui lõikudena. See on väga mure, maitserikas ja väherasvane ja on eriti maitsev pärast külmlaagerdumist.

C. Seljakarbonaad:

Seljakarbonaad on kahekordne biifsteek, kus filee ja suurema lihatüki vahel on T-tähe kujuline kont. Seljakarbonaad ei ole sama mure nagu porterhouse steik, aga väga maitsev.

D. Porterhouse steik:

Porterhouse steigi liha on kahekordse biifsteegi paksemast osast. Porterhouse steik koosneb T-kujulisest kondist ja suurest veisefilee tükist. Põhja-Ameerikas on see lihatükk eriti populaarne.

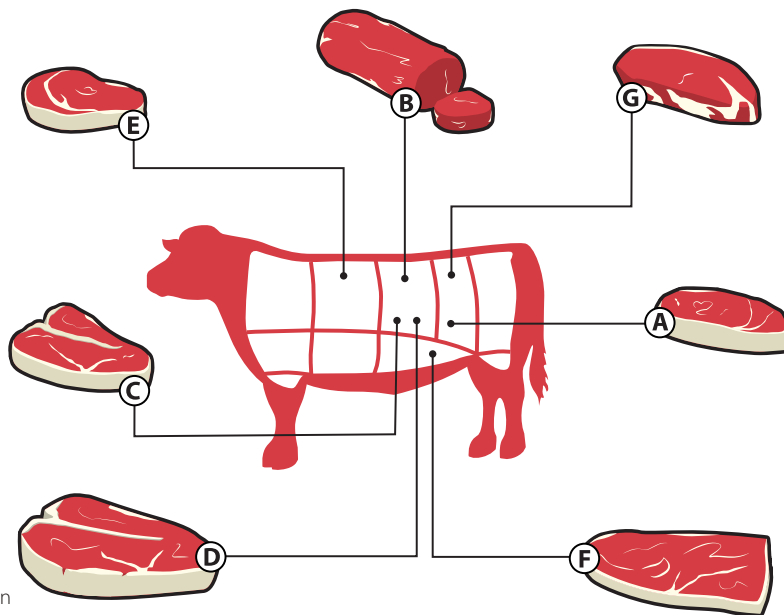
A. Seljatükk:

Mure, marmorjas ja aroomikas loomaliha seljatükk, mis sobib suurepäraselt grillimiseks. Kuna see lõigatakse ühest lihast, küpseb seljatükk ühtlaselt ja lõigatakse ½ kuni 2 cm paksusteks või paksemateks lõikudeks.

*Vt allolevat grillimisjuhist

F. Küljesteik:

Küljesteik pärineb lihaseis kõhulihaist. Küljesteik on antrekoodist ja biifsteegist oluliselt vintsem ja seetõttu kasutatakse seda sageli marineeritult või küpsetatakse nõrgal tulel.



Nüüd, kui oskad mõningaid levinumaid lihatükke eristada, on aeg tutvuda järgmise tundliku temaga... marinaadid!

(Järgneb lk 37)

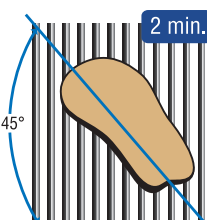
TÄIUSLIKU LIHA GRILLIMISE JUHEND

Täiusliku, läbiküpsenud seljakarbonaadi lõigu (umbes 2,5 cm paksune) saamiseks järgi allolevaid lihtsaid juhiseid.

Marineeri liha 1 tunni jooksul toatemperatuuril või 24 tundi külmkapis. Kui marineerid liha külmkapis, tõsta see enne grillimist pooleks tunniks toatemperatuurile, et liha küpseks ühtlasemalt. Eelsoojenda grilli MEDIUM/HIGH kuumusel. Pintselda resti õliga ja järgi juhiseid.

Liha sort		Paksus (cm)		Kuumuse sea-distus	Aeg/kül				Aeg kokku
Lõik		3 ¾	2 ½		A	B	C	D	
	Verine		Pooltoores/roosa	High	1 ½	1 ½	1 ½	1 ½	6 minutit
				High	1 ¾	1 ¾	1 ¾	1 ¾	7 minutit
Verine	Pooltoores/roosa	Pooltoores	Läbiküpsenud	Medium/High	2	2	2	2	8 minutit
				Medium/High	2 ¼	2 ¼	2 ¼	2 ¼	9 minutit
Pooltoores	Läbiküpsenud			Medium	2 ½	2 ½	2 ½	2 ½	10 minutit
				Medium	3	3	3	3	12 minutit

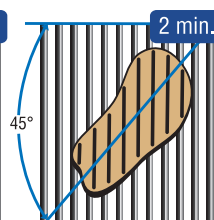
Aseta liha kuumale restile



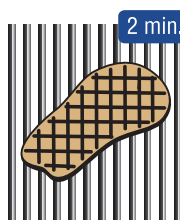
Keera liha, nagu pildil näha



Pööra lihalõiku ja keera uuesti



Keera lihalõike viimane kord



Tähelepanu!

Kondiga lihatükid küpsevad natuke kauem. Küpsemisaega võivad mõjutada tuul, välistemperatuur ja liha paksus ja temperatuur grillile asetamisel.

Broil King®

GRILLITARVIKUD

MUUDA OMA GRILLIMISKOGEMUSED PAREMAKS!

Üle 25 aasta kogemust on muutnud Broil King® nime kvaliteedi sünonüümiks. Oleme üle maailma tuntud kõrgeklassiliste grillide valmistamise ja harukordsete tulemuste poolest. Seetõttu oleme valmistanud uued professionaalsed grillitarvikud ja lisatarvikud, et sinu väljas toidu valmistamise kogemusi täiendada ja paremaks muuta.

Grillimine on teatud elustiil. Maitsvate toidukordade, lõõgastunud seltskonnaelu ja väljas aja veetmise elustiil. Grilliga saad tulla köögist välja ja veeta rohkem aega oma sõprade ja perega.

Broil King® kvaliteetne disainitarvikute valik teeb sinu elustiili veelgi huvitavamaks, aidates sul grillida ainulaadset toitu täiuseni. Broil King® tarvikud annavad sulle uusi võimalusi, alates põhitööriistadest nagu tangid ja labidad kuni disainitud ribi- ja steigialuste ja grillvormideni. Altpoolt leiad väikese valiku, lisainfot vt: <http://www.broilking.eu>



64004 | GRILLIMISTÖÖRIISTADE KOMPLEKT

Broil King®-i kvaliteetne tööriistakomplekt on valmistatud 1,8 mm roostevabast terasest ja on küllalt tugev ka kõige jõulisemale grillijale. Tugevad kuumakindlad tugevast plastist käepidemed ja roostevabast terasest Broil King®-i logo loovad ideaalse kombinatsiooni disainist, funktsioonist ja vastupidavusest. Komplekti kuuluvad labidas, lukustatavad tangid, silikoonpintsel ja grillhari. 48 cm

64010 | GRILLILABIDAS „SUPER FLIPPER“

Broil King®-i eriti suur grillilabidas „Super Flipper“ on valmistatud samadest kvaliteetsetest materjalidest kui proffide grillilabidas, kuid selle laba on peaaegu kaks korda suurem, et saaksid pöörata rohkem burgereid või suuremat lihatükki. See on valmistatud kvaliteetsest roostevabast terasest, selle küljes on riputuskonks ja kuumakindlast kõvast plastist äravõetav käepide koos roostevabast terasest Broil King®-i logoga. 47,5 × 9,5 × 3 cm



64070 | LIHAKRAABITS

Tugevad kraabitsad on mõeldud sea-, veise- ja linnuliha hoidmiseks ja rebimiseks. Neil on ka silikoonhoidik/riputuskonks, mis aitab neid praktiliselt säilitada. Silikoonhoidik/riputuskonks talub kuni 260-kraadist kuuma ja masinpesu! 25 × 8 × 4 cm



69818 | WOKPANN

Broil King®-i grillwok on loodud professionaalide poolt ja valmistatud 1,2 mm roostevabast terasest. Selle suurus annab rohkem grillpinda ja sügavus mahutab kõike, mida soovid vakkida. 10 mm roostevabast terasest suured käepidemed ja kergitatud perforatsioon põhjal, mis muudavad aluse kergemaks ja aitavad toitu paigal hoida. 43 × 25 × 9 cm



69720 | GRILLALUS

Perforeeritud roostevabast terasest grillalus koos käepideme ja püstise servaga. Disain tagab funktsionaalsuse ja stabiilsuse ning lisaks on seda lihtne puhastada. 48 × 29 × 5 cm



69819 | GRILLVORM

Grillvormil on suured käepidemed ja sile väikeste aukudega pind, kõik roostevabast terasest. Seda on kerge puhastada ja see sobib suurepäraselt grillimiseks, kuna väikesed augud ei lasa toidul grilli peale kukkuda. 44 × 28 × 11



69712 | LAME GRILLALUS

Broil King®-i grillaluse on loodud professionaalide poolt ja valmistatud 1,2 mm roostevabast terasest. Sellel on suurem grillpind ning ümbritsev raam hoiab grillitava toidu paigal. 10 mm roostevabast terasest suured käepidemed koos Broil Kingi logoga ja kergitatud perforatsioon põhjal, mis muudavad aluse kergemaks ja aitavad toitu paigal hoida. 47 × 34 × 3,5 cm



69470 | FAJITAPANN

Tugevast malmist fajitapann fajitade või muude toitude valmistamiseks grillil. Komplekti kuulub bambusest alus ja käepideme silikoonkaitse. 44 × 20 × 4,5 cm



69805 | PITSALÖIKUR MEZZALUNA

Mezzaluna tähendab poolkuud ja see kirjeldab selle profi pitsalöikuri kuju. Selle poolkuukujulise löikuriga piisib pitsakate paigal ja ühtlane surve tagab, et lõige tuleb puhas. 12 × 39 × 2,5 cm



69615 | MALMIST KÜPSETUSVORM

Kaanega malmist küpsetusvorm on mõeldud mahlaste ribide valmistamiseks. Sellel Broil King®-i vormil on vastupidav matt emailkate ja sisest, mis tagab ribide aurutamise. Maitse tugevdamiseks võib sinna panna sibulat või ürte. Võib asetada otse grillirestidele või Broil King®-grilli Flav-R-Wave™-i peale. Korraga mahub küpsema 1–4 ribitükki. 48,5 × 19 × 14 cm



69824 | MITMEOTSTARBELINE VORM/HOIDIK

Roostevabast terasest mitmeotstarbeline vorm küpsetamiseks, pitsa grillimiseks või köögiviljade ja mereandide aurutamiseks, kana grillimiseks vms. Mitmeotstarbeline vorm lõputute võimalustega. 32 × 75 cm



69815 | PITSAKIVI

Broil King® pitsakivi on 1,2 mm roostevabast terasest raamis, millel on 10 mm roostevabast terasest tugevad käepidemed. Komplektis on robustne pitsakivi, mis talub kiireid temperatuurimuutusi, sisseehitatud termomeetriga raam ja puidust pitsalabidas. Raam on valmistatud nii, et pitsa ei libiseks labidaga grilli pealt tõstmisel kivi pealt maha. 33 × 1 cm



69814 | GRILLI- JA PITSAKIVI

Grilli- ja pitsakivi on valmistatud keraamilisest komposiidist ja see sobib hästi grilli kõrgel temperatuuril kasutamiseks. Komposiit talub ka niiskust ja temperatuurist tingitud pragunemist. Eriti paks 1,9 cm kivi jaotab kuumust ühtlaselt ja kaitseb otseste leekide eest. 38 × 2 cm



69800 | PITSALABIDAS

Suur roostevabast terasest pitsalabidas on pitsa juures kõige tähtsam asi pärast tainast – seda võib kinnitada iga pitsakokk. Broil King®-i pitsalabidal on ruumi säätmiseks äravõetav käepide ning see on kohustuslik tarvik igale pitsasõbrale. Pehme äravõetav käepide ja suur labidas, mida on lihtne puhastada. 65 × 27,5 × 3 cm



Broil King® PRAEALUS

Kahepoolne malmist praealus õhukese portselanemailiga. Kasutatakse osa grilliresti asemel.



11221	SIGNETI SEERIA 38X33X2 CM
11223	MONARCHI SEERIA 38X28X2 CM
11237	PORTA CHEF 320 JA GEM 320, 340 34X26X2CM
11239	IMPERIALI JA REGALI SEERIA 49X30X2 CM
11242	CROWNI JA BARONI SEERIA 38X28X2 CM

69132 | KANAHOIDIK

Kanahoidik on parim viis grilli peal kana grillimiseks! Komplekti kuuluvad roostevabast terasest hoidikud, mis sobivad suuremale osale kanadest, ja õllepurgihoidik, samuti Broil King®-i logoga alus. Kaasas ka silikoonist servaga, linnuliha jaoks kalibreeritud termomeeter. 23 × 19 × 5,5 cm



62479 | BURGERIKOMPLEKT

Burgerikomplekt koos pressi ja korviga sobib hästi kotlettide valmistamiseks kas kodus või suvilas. Pressiga saab korraga teha kaks burgerit ning mittenakkuva pinnaga korvis saab küpsetada kuus burgerit. 44 × 22 × 8,5 cm



64152 | GRILLIMISHOIDIK/-VORM

Roostevabast terasest grillimishoidik/-vorm kanatükkide riputamiseks, et nad ei puutuks kokku grillipinnaga. Nii saab kanatükke grillida, ilma et nad resti külge kinni jääksid, pann hoiab ära süttimise. 40 × 18 × 42 cm



69160 | PRAEALUS, SÜSINIKTERASEST

Süsinikterasest praealus hoiab soojust ja eraldab seda ühtlaselt. See „raskekaallane“ täiendab malmist versioone ja on täiuslik lisatarvik lihalõikude, mereandide, isuäratavate burgerite pruunistamiseks ja sibula küpsetamiseks. 29,5 × 34,5 × 1,5 cm



62602 | RIBIDE JA LIHALÕIKUDE ALUS

See Broil King® professionaalne ribide ja lihalõikude alus mahutab kuni viis rida ribisid ja tänu oma mitmekülsele kujundusele ka suure prae. Raam on valmistatud 10 mm roostevabast terasest ja suurte integreeritavate käepidemetega, tänu millele on seda kerge tõsta ühelt grilli osalt teisele. 38,5 × 22 × 9,5 cm



68425 | SEEDRIPUUST LÕIKELAUD

Broil King®-i lõikelaud on valmistatud 100% seedit-puust ning sellel on eriti suur lõikepind koos sügava soonega, sobides eriti hästi suurte lihatükkide lõikamiseks. Mis kõige parem, see lõikelaud on masinpestav. 50 × 28 × 4 cm



64233 | MITMEOTSTARBELINE HOIDIK / GRILLVARDAKOMPLEKT

Mitmeotstarbeline roostevabast terasest hoidik koos 6 kaheharulise grillvardaga on väga mitmekülgne grillimistarvik. Sobib hästi lihalõikudele, linnulihale, vardas grillimiseks ja ribide valmistamiseks. Mahutab kuni 6 ribitükki. 39 × 29 × 9 cm



63290 | VAHTRAPUUST KÜPSETUSLAUAD

Küpsetuslauad on valmistatud 100% looduslikust Kanada vahtrast, pakis 2 tk. 38 × 19 × 1 cm

63280 | SEEDRIPUUST KÜPSETUSLAUAD

Küpsetuslauad on valmistatud 100% looduslikust Kanada seedit-puust, pakis 2 tk. 38 × 19 × 1 cm



69155 | TŠILLIPARDE GRILLIMISHOIDIK

Broil King®-i roostevabast terasest grillimishoidikul on sisseehitatud kuumuskaitsmega alusrest, et tšillid küpseksid ilma kõrbemata. Hoidikut on kahes suuruses ja need sobivad erinevate jalapenode ja muude väiksemate tšillide küpsetamiseks. Kaks rida tagavad kuni 14 tšilli ühtlase küpsemise, tugevad 10 mm käepidemed ja paksud 1,2 mm alused kindlustavad kvaliteedi ja vastupidavuse. 38,5 × 9 × 8,5 cm



60190 | PREMIUM SUITSUTUSKAST

Broil King®-i roostevabast terasest suitsutuskast kasutamiseks Flav-R-Wave™ teraslainetel. Kaks kambrit eriti tugevaks suitsutamiseks ja sisseehitatud niisutuskamber hingedel liikuva kaanega. Professionaalne suitsutuskast, mis pakub midagi enamat. Võib kasutada veenõuna niiskuse ja maitse andmiseks või laastude ja vedeliku kombinatsioonis lõpututeks maitsekombinatsioonideks. 35 × 11 × 4 cm



SUITSUTUSLAASTUD

Lisa grillroogadele puidu abil looduslikku grillimaitsset. Proovi veiseliha, sealiha, linnuliha ja kalaga. Neid aromaatsaid laaste leidub mitmes maitstes. Kasuta kas suitsutuskastis või lisa otse sütele. U 1 kg, 23,5 × 17 × 10 cm

63200	PROSOOPISE SUITSUTUSLAASTUD
63215	VISKI SUITSUTUSLAASTUD
63220	HIKKORI SUITSUTUSLAASTUD
63230	ÕUNAPUU SUITSUTUSLAASTUD



60528 | GRILLIMISKINDAD

Tugevast nahast grillimiskindad, pehme vooder ja Broil Kingi logo. Luksuslikud kindad kaitsevad ka randmeid ja muutuvad kasutades järjest kenamaks. 18 × 5 × 38 cm



63255 | RUMMIVAADILAASTUD

Tammevaaditükid pärinevad kasutuselt kõrvaldatud veini- või rummivaadidest, mida kasutatakse Kanada ja USA parimate veinide või Kariibi mere rummide laagerdamiseks. Pikad laagerdusaastad tekitavad seiklusliku suitsumaitse. U 1 kg, 17 × 10,5 × 23 cm



60974 | PAJAKINNAS

Viie sõrmega pajakinnas lisab sõrmeosavust, nakkesõbralik muster. Elastne ja kuumakindel kinnas on igale grillijale vajalik. Üks suurus, lihtne pesta.



60975 | GRILLIMISPÖLL

Pöll on valmistatud samast veekindlast materjalist, millest on tehtud ka Broil King® Premium grillikate. See kaitseb sind rasva ja kastme eest. Lihtne puhtaks pühkida, taskud termomeetri, jookide ja tööriistade jaoks. Reguleeritav pandlaga kaelapael, pudeliavaja kaasas. 79 × 68 × 0,1 cm



60745 | RESTITÖSTJA

Kuumakindlast kõvast plastist käepidemega roostevabast terasest kaheharulise restitöstja abil on lihtne tõsta kõrvale nii malmist kui ka roostevabast terasest Broil King®-i grillireste. Sobib tarvikutega 69722/69822.



60940 | PRITSPUDEL

QuickMist on mitmeotstarbeline pritspudel õli pihustamiseks ilma aerosoolita. Kasutatakse toidu ja restide piserdamiseks/kastmiseks. 6 × 5,5 × 23 cm



50936 | Q-LITE™

Broil King® Q-Lite™ on 360° pöörleva peaga LED-lamp ja liikuv lääts, mis kinnitub grilli kaane käepideme külge ja võib valgustada kogu grillipinda. Vastupidav konstruktsioon on ilmastikukindel ja sellel on 4 erinevat kinnitust ja 5 eredat toidu jaoks mõeldud diodi. Kaasas patareid. 17,5 × 3,5 × 30 cm



61138 | MINITERMOMEETRID

Minitermomeetrid on 4-kaupa pakis ja neil on silikoonserv, mille tõttu neid on valmis toidust lihtne eemaldada. Kaks punast on kalibreeritud linnulihale ja kaks musta veiseliha. Kaasas praktiline Broil King®-i logoga hoidik. 6,5 × 5,5 × 9 cm



60523 | KÜPSETUSVARDA KOMPLEKT

Universaalse komplekti juurde kuulub mootor koos lülitiga, varras, tugevad grillkavliid, vastukaal ja universaalkinnitus 3 ja 4 põletiga Broil King® grillidele. Varrast saab vajadusel 15 cm pikendada. 220 V Euroopa kontakt. 85 × 10 × 13 cm



TOO ENDALE SUITSUHI MAJJA





KEG

Naudi tõelist toiduvalmistamist koos eheda grillimaitsega. Patenteeritud Broil King Keg® on uuenduslik söegrill/suitsuahhi, mis pakub traditsiooniliste söegrillide ja teiste kamado-stiilis grillidega võrreldes palju eeliseid. Erinevalt suuremast osast keraamilistest kamado-grillidest on Kegil kahekordsed terasseinad ja kvaliteetne isolatsioon nende vahel. Tänu meie tehniliselt arenenud disainile ja konstruktsioonile on toidu madalal kuumusel ja pikaajaliseks küpsetamiseks vajaminev soojus pidev ja ühtlane.

NII SEE TÖÖTAB!

Kegi ainulaadne kuju on spetsiaalselt disainitud tõhusaks konvektsioongrillimiseks ja selle kahekordsed isoleeritud seinad annavad ületamatu soojusisolatsiooni.

PÜSTISED SUITSUAHJUD

Broil King® tutvustab täiesti uut erakordsete püstiste suitsuahjude sarja. Broil King® Smoke™-i on võimalik hankida nii gaasi- kui ka söeküttelist, aga mõlematega saad isuäratava ja eheda Smoke™-suitsumaitse. Iga detail on hoolikalt valmistatud ning detailitäpsus on tuntav kogu püstises suitsuahjus. Alates keskkonnasõbralikust konstruktsioonist kuni elegantsete detailide ja erakordse paindlikkuse ni toiduvalmistamisel – Broil King® pakub seda kõike. Maitsev toit, hea maitse ja tore grillimine, iga kord!



BARBECUE-SUITSUAHI

Ameerika lõunaosariikide traditsioonilise barbecue grilli vaimus loodud Broil King® Smoke barbecue-suitsuahi pakub samu toiduvalmistamisvõimalusi nagu tema gaasiküttega sugulased. Nii nagu püstised suitsuahjud, nii on ka barbecue-suitsuahi mõeldud täitma Broil King®-i kõrgeid nõudmisi. Suur küpsetuskamber sobib pikaks küpsetamiseks madalal temperatuuril või sütel grillimiseks kõrgel temperatuuril, väike kamber annab aga isuäratava eheda suitsumaitse. Uus Smoke™ barbecue-suitsuahi on suurepärase täiendus Broil King®-i tooteperekonnale ja ka sinu perekonnale.

GRILLIDE VALIK

957883 NO

Möödud kokkupanduna

P:193 S:63 K:125

IMPERIAL™ XLS

17,6 kWh roostevabast terasest põletisüsteem

2,7 kW professionaalne malmist külgpõleti

4,4 kW tagumine roostevabast terasest küpsetusvarda põleti

Premium küpsetusvarras

6 patenteeritud Dual-Tube™ roostevabast terasest põletist

Kaks eraldi grillahju

6452 cm² grillpinda 2 portselanemailitud soojendusriuliga

Professionaalsed kahepoolsed valatud roostevabast terasest grillrestid

Roostevabast terasest Flav-R-Wave™ grillsüsteem

180° Sensi-Touch™ nupuga Linear-Flow™ ventiilid

Deluxe Accu-Temp™ termomeeter

Sure-Lite™ elektrooniline süütesüsteem

Roostevabast terasest elegantsete valualumiiniumist külgedega kaas

Roostevabast terasest valualumiiniumist külgedega grillkast

Grillahjudel sisseehitatud valgustus

Valgustatud nuppude ja süütenupuga juhtpaneel aastaringseks grillimiseks

Tugevad keeratavad ja lukustatavad rattad

Level Q™ kõrgusregulaatorid esirastatel

Broil King® Premium grillikate #68490 (müügil eraldi)

Kvaliteetne Põhja-Ameerika teraskonstruktsioon

2,7 kW professionaalne malmist külgpõleti

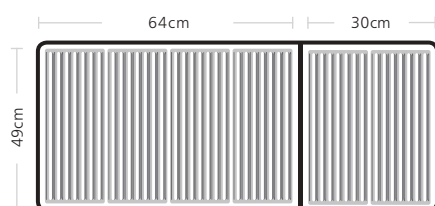


Premium küpsetusvarras



Asjade hoidmiseks suured roostevabast terasest karbid ja kapp

GRILLPIND



Valatud roostevabast terasest grillrestid

IMPERIAL™ XLS



Valatud roostevabast terasest grillrestid tagavad väga hea soojusisolatsiooni ning neil on erakordne võime kiirelt pruunistada ning hoida lihamahlad ja -matse toidu sees. Restid on kahepoolsed, esimene teravam pool tekitab täiuslikud grillimistriibud ja teisel poolel on vaod lihamahla kogumiseks, mis võimaldab loomulikku niisutamist ja mahlasema liha. Lihtne puhastada, äärmiselt vastupidavad.



957243 NO / 957343 NO

Möödud kokkupanuna

P:193 S:63 K:125

REGAL™ REGAL™ XL MUST / XL ROOSTEVABA TERAS

17,6 kWh roostevabast terasest põletisüsteem

2,7 kW professionaalne malmist külgpõleti

4,4 kW tagumine roostevabast terasest küpsetusvarda põleti

Premium küpsetusvarras

6 patenteeritud Dual-Tube™ roostevabast terasest põletit

Kaks eraldi grillahju

6452 cm² grillipinda 2 portselanemailitud soojendusriiuliga

Tugevad kahepoolsed malmist grillirestid

Suures ahjus tugevad 9 mm roostevabast terasest grillirestid

Väikeses ahjus kahepoolsed malmist grillirestid

Roostevabast terasest Flav-R-Wave™ grillsüsteem

180° Sensi-Touch™ nupuga Linear-Flow™ ventiilid

Deluxe Accu-Temp™ termomeeter

Sure-Lite™ elektrooniline süütesüsteem

Valgustatud nuppude ja süütenupuga juhtpaneel aastaringseks grillimiseks

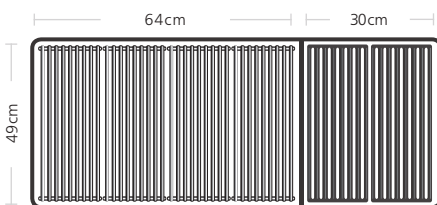
Must portselanemailitud kaas valualumiiniumist külgedega

Roostevabast terasest valualumiiniumist külgedega grillkast

Tugevad keeratavad ja lukustatavad rattad

Level Q™ kõrgusregulaatorid esirastatel

Broil King® Premium grillikate #68490 (müügil eraldi)



Roostevabast terasest / kahepoolsed valumalmist grillirestid

REGAL™ XL



63280 SEEDRIPUUST KÜPSETUSLAUAD



KÜPSETUSLAUAL KÜPSETATUD LÕHE

Meetod: Küpsetuslaua peal grillimine

Ettevalmistusaeg: 60 minutit

Kõige levinum küpsetuslaua puit on punane seedripuu. Õigel kasutamisel annab see grillimeetod lõhele oivalise, intensiivse suitsuse maitse.

Koostis:

Lõhefilee

Maitseained

Oliiviõli

Seedripuust küpsetuslaud

Ettevalmistamine ja küpsetamine

Leota küpsetuslauda üks tund.

Tähelepanu! Küpsetuslauale saab soovitud maitseid lisada, kui kasutada erinevaid vedelikke, nt ingverijook, õlu, meresoolaga vesi, värskest pressitud sidrunimahla. Erinevad maitseained annavad erineva tulemuse.

Kui tõstad laua veest välja, kuivata seda majapidamispaberiga ja pintselda mõlemalt poolt oliiviõliga. Tähelepanu! Maitse muutmiseks võib õli maitsestada.

Pintselda lõhefileed oliiviõliga (tavaline või maitsestatud) ja lisa soovitud maitseainesegu. Aseta lõhefilee küpsetuslaua siledale poolele. Eelsoojenda grilli MEDIUM/LOW kuumusel, asetada laud koos lõhega grilli peale ja sulge kaas. Küpseta 15–20 minutit.

Tähelepanu! Terve lõhe küpsetamisel tõuseb küpsetusaeg 45–50 minuti peale.

Kontrolli, kas lõhe on valmis. Liha peab olema läbipaistmatu ja kahvlaga proovides kergesti lagunema. Lõhe valmimist kontrolli filee kõige paksemast osast. Aseta lõhe serverimiseks köögiviljadele ja pigista sidrunit, laimi või apelsini peale. Naudi.

Tähelepanu! Kui laud küpsetamise käigus põlema süttib, sulge kaas ja keera põletid kinni. Enne laua äraviskamist leota seda mõnda aega vees, kindlustamaks et see enam ei hõõgu.



Broil King® malmist restid on keeratavad. Üks pool tekitab täiuslikud grillimistriibud ja teisel poolel on vaod lihamahla kogumiseks, mis annab loomuliku niisutuse ja mahlasema liha. Õigesti hooldades peavad restid vastu terve elu.



Dual-Tube™ põletid kindlustavad ühtlased leegid ja efektiivse ja ühtlase soojusjaotuse grillipinnal. Valmistatud kõrgevaliteedilisest roostevabast terasest viieaastase garantiiga.



Kõrgusregulaator – Level Q™ Leg Levelers

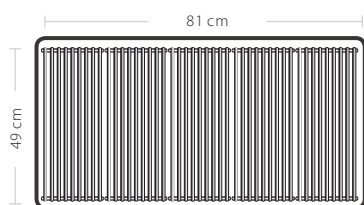
Need praktilised ja kulumiskindlad kõrgusregulaatorid paiknevad grilli põhjaplaadi esikülje rätastel. Nende abil saad Broil King® kõrgust ebatasasel pinnal kergesti seadistada.

Broil King®

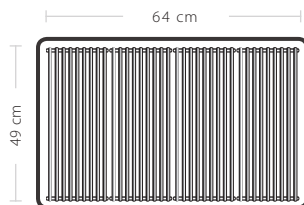
GRILLIDE VALIK



GRILLPIND



Roostevabast terasest grillrest
REGAL™ S590 PRO



Roostevabast terasest grillrest
REGAL™ S490 PRO



958343 NO
Mõõdud kokkupanduna
P:160 S:65 K:124

REGAL™ S590 PRO

16 kWh roostevabast terasest põletisüsteem
2,7 kW professionaalne malmist külgpõlet
4,4 kW tagumine roostevabast terasest küpsetusvarda põlet
Premium küpsetusvarras
5 patenteeritud Dual-Tube™ roostevabast terasest põletit
5645 cm² grillpinda 2 portselanemailitud soojendusriuliga
Tugevad 9 mm roostevabast terasest grillrestid
Roostevabast terasest Flav-R-Wave™ grillsüsteem
180° Sensi-Touch™ nupuga Linear-Flow™ ventiilid
Deluxe Accu-Temp™ termomeeter
Sure-Lite™ elektrooniline süütesüsteem
Roostevabast terasest elegantsete valualumiiniumist külgedega kaas
Roostevabast terasest valualumiiniumist külgedega grillahi
Valgustatud nuppude ja süütenupuga juhtpaneel aastaringseks grillimiseks
Tugevad keeratavad ja lukustatavad rattad
Level Q™ kõrgusregulaatorid esiratstel

Broil King® Premium grillikate #68492 (müügil eraldi)

956343 NO
Mõõdud kokkupanduna
P:141 S:65 K:124

REGAL™ S490 PRO

13,2 kWh roostevabast terasest põletisüsteem
2,7 kW professionaalne malmist külgpõlet
4,4 kW tagumine roostevabast terasest küpsetusvarda põlet
Premium küpsetusvarras
5 patenteeritud Dual-Tube™ roostevabast terasest põletit
4484 cm² grillpinda 2 portselanemailitud soojendusriuliga
Tugevad 9 mm roostevabast terasest grillrestid
Roostevabast terasest Flav-R-Wave™ grillsüsteem
180° Sensi-Touch™ nupuga Linear-Flow™ ventiilid
Deluxe Accu-Temp™ termomeeter
Sure-Lite™ elektrooniline süütesüsteem
Roostevabast terasest elegantsete valualumiiniumist külgedega kaas
Roostevabast terasest valualumiiniumist külgedega grillahi
Valgustatud nuppude ja süütenupuga juhtpaneel aastaringseks grillimiseks
Tugevad keeratavad ja lukustatavad rattad
Level Q™ kõrgusregulaatorid esiratstel

Broil King® Premium grillikate #68491 (müügil eraldi)

64233 UNIVERSAALNE ALUS

MAITSVAD GRILLVARDAD

Meetod: Otsene grillimine

Ettevalmistusaeg: 15 minutit

Mis saaks olla lihtsam? Hea ja värsket marinaadi jaoks on vaja valmis grillkastet ja Itaalia salatikastet koos paari teise koostisosaga.

Koostis:

- 750 g sea välisfileed, kuubikutena
- 1½ dl grillkastet
- ½ tl Tabasco kastet
- 1 tl sidrunimahla
- ¾ dl Itaalia salatikastet
- 3 spl mett
- ½ rohelist paprikat, tükkidena
- 1 purk ananassirõngaid, nõrutatud

Ettevalmistamine ja küpsetamine

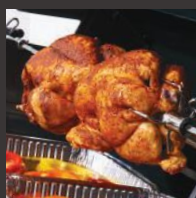
Sega grillkaste, salatikaste, mesi, sidrunimahl ja Tabasco kaste suures kausis kokku. Sega korralikult. Lisa sea välisfilee ja marineeri liha 1 tundi toatemperatuuril või 24 tundi külmkapis.

Hoia marinaad alles. Lõika ananassirõngad tükkideks. Torka liha, paprika ja ananassitükid kordamööda varraste otsa. Grilli vardaid MEDIUM/LOW kuumusel 4–6 minutit kummaltki poolt (keera üks kord). Pintselda grillvardaid marinaadiga kolm minutit enne valmimist.



Roostevabast terasest grillrestid

Broil King®-i roostevabast terasest grillrestid on valmistatud 9 mm kvaliteetsest roostevabast terasest, mis tagab väga hea soojusisolasiooni ja pika vastupidavuse. Lihtne kasutada ja pesta.



Premium küpsetusvarda juurde kuulub

roostevabast teases tugev grillvarras ja kahvlid. Varras keerab ja niisutab liha, mis muudab selle eriti mahlaseks ja muredaks.



Tugev külgpõlet

võimaldab valmistada ka muid toite. Valmista grillimisega samal ajal isuäratavaid lisandeid, suppe ja kastmeid.

GRILLIDE VALIK

2,7 kW külgpõleti

Deluxe Accu-Temp™ termomeeter

Premium küpsetusvarras

923983 NO

Möödud kokkupaniduna

P:160 S:61 K:117

BARON™ 590

13,2 kWh roostevabast terasest põletisüsteem

2,7 kW alumiiniumkattega terasest külgpõleti

4,4 kW tagumine roostevabast terasest küpsetusvarda põleti

Premium küpsetusvarras

5 patenteeritud Dual-Tube™ roostevabast terasest põletit

5194 cm² grillpinda 2 portselanemailitud soojendusriiuliga

Tugevad kahepoolsed malmist grillrestid

Roostevabast terasest Flav-R-Wave™ grillsüsteem

180° Sensi-Touch™ nupuga Linear-Flow™ ventiilid

Sure-Lite™ elektrooniline süütesüsteem

Pulberlakitud terasest kaas valualumiiniumist külgedega

Roostevabast terasest valualumiiniumist külgedega grillkast

Roostevabast terasest juhtpaneel

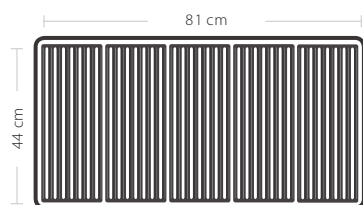
Allalastavad roostevabast terasest küljelauad koos tarvikutele mõeldud konsudega

Tugevad keeratavad ja lukustatavad rattad

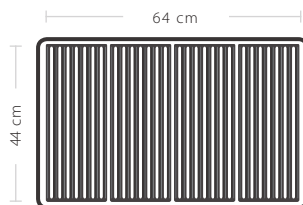
Level Q™ kõrgusregulaatorid esiratastel

Broil King® Premium grillikate #68488 (müügil eraldi)

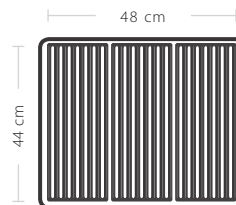
GRILLPIND



Tugevad kahepoolsed malmist grillrestid
BARON™ 590



Tugevad kahepoolsed malmist grillrestid
BARON™ 490 / 440



Tugevad kahepoolsed malmist grillrestid
BARON™ 340 / 320





922983 NO / 922963 NO
Möödud kokkupanduna
P:142 S:61 K:117

BARON™ 490 / 440

11,4 kWh roostevabast terasest põletisüsteem
2,7 kW alumiiniumkattega terasest külgpõleti
4,4 kW tagumine roostevabast terasest küpsetusvarda põleti (ainult Baron 490)
Premium küpsetusvarras (ainult Baron 490)
4 patenteeritud Dual-Tube™ roostevabast terasest põletit
4155 cm² grillipinda 2 portselanemailitud soojendusriuliga
Patenteeritud Dual-Tube™-põleti roostevabast terasest ja 10-aastase garantiiga
Tugevad kahepoolised malmist grillirestid
Roostevabast terasest Flav-R-Wave™ grillisüsteem
180° Sensi-Touch™ nupuga Linear-Flow™ ventiilid
Sure-Lite™ elektrooniline süütesüsteem
Pulberlakitud terasest kaas valualumiiniumist külgedega
Roostevabast terasest valualumiiniumist külgedega grillkast
Roostevabast terasest juhtpaneel
Allalastavad roostevabast terasest küljelauad koos tarvikutele mõeldud konksudega
Tugevad keeratavad ja lukustatavad rattad
Level Q™ kõrgusregulaatorid esirastest

Broil King® Premium grillikate #68487 (müügil eraldi)

921963 NO / 921953 NO
Möödud kokkupanduna
P:124 S:61 K:117

BARON™ 340 / 320

8,8 kWh roostevabast terasest põletisüsteem
2,7 kW alumiiniumkattega terasest külgpõleti (ainult Baron 340)
3 patenteeritud Dual-Tube™ roostevabast terasest põletit
2839 cm² grillipinda 2 portselanemailitud soojendusriuliga
Patenteeritud Dual-Tube™-põleti roostevabast terasest ja 10-aastase garantiiga
Tugevad kahepoolised malmist grillirestid
Roostevabast terasest Flav-R-Wave™ grillisüsteem
180° Sensi-Touch™ nupuga Linear-Flow™ ventiilid
Sure-Lite™ elektrooniline süütesüsteem
Deluxe Accu-Temp™ termomeeter
Pulberlakitud terasest kaas valualumiiniumist külgedega
Dura-Bilt™ roostevabast terasest valualumiiniumist külgedega grillkast
Roostevabast terasest juhtpaneel
Allalastavad roostevabast terasest küljelauad koos tarvikutele mõeldud konksudega
Tugevad keeratavad ja lukustatavad rattad
Level Q™ kõrgusregulaatorid esirastest

Broil King® Premium grillikate #68470 (müügil eraldi)



62479 BURGERIKOMPLEKT



VÜRTSIKAD BURGERID

Meetod: Otsene grillimine

Ettevalmistusaeg: 10 minutit

Koostis:

- 1 kg lahjat veisehakkliha
- 2 küüslauguküünt, peeneks hakitud
- 2 dl Cheddari juustu, keskmiselt laagerdunud
- 1 tl soola
- ¾ dl värsket koriandrit, hakitud
- 2 jalapenot, peeneks hakitud
- 1 tl köömneid
- 8 hamburgerisaia

Ettevalmistamine ja küpsetamine

Sega suures kausis ettevaatlikult (sõrmeotstega) hakkliha maitseainete ja juustuga. Tee segust 8 burgerit.

Eelsoojenda grilli MEDIUM/HIGH kuumusele ja pintselda või pritsi grillireste taimeõliga. Aseta burgerid grillile ja küpseta 2 minutit kummaltki poolt. Vähenda kuumus LOW peale ja küpseta veel 2 minutit kummaltki poolt. Burgerid peavad olema läbi küpsenud, aga endiselt mahlased.

Aseta saiad grillile 2 minutit enne lõppu ja grilli neid kergelt.



Roostevabal **tagumisel küpsetusvarda põletil** on kogu põleti peal ühtlaselt jaotatud ja kalibreeritud avasused, mis kindlustavad gaasileegi ühtlase kõrguse. See grillib ühtlasemalt ja annab suurepärase tulemuse.



Tugev külgpõleti võimaldab valmistada ka muid toite. Valmista grillimisega samal ajal isuäratavaid lisandeid, suppe ja kastmeid.



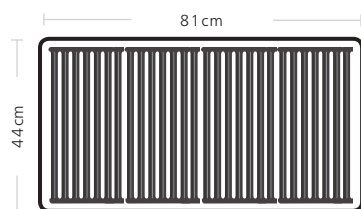
Broil King® **malmist** restid on keeratavad. Üks pool tekitab täiuslikud grillimistriibid ja teisel poolel on vaod lihamahla kogumiseks, mis annab loomuliku niisutuse ja mahlasema liha. Õigesti hooldades peavad restid vastu terve elu.

Broil King®

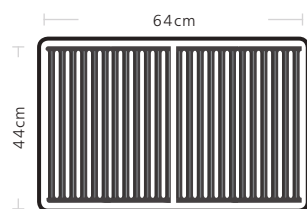
GRILLIDE VALIK



GRILLPIND



Malmist grillrest
CROWN™ 590



Malmist grillrest
CROWN™ 490





983183 NO
Möödud kokkupaniduna
P:150 S:58 K:117

CROWN™ 590

13,2 kWh roostevabast terasest põletisüsteem
2,7 kW alumiiniumkattega terasest külgpõleti
4,4 kW tagumine roostevabast terasest küpsetusvarda põleti
Premium küpsetusvarras
5194 cm² grillipinda 2 portselanemallitud soojendusriiuliga
Malmist grillirestid
5 roostevabast terasest põletit
Roostevabast terasest Flav-R-Wave™ grillsüsteem
Linear-Flow™ ventiilid
Sure-Lite™ elektrooniline süütesüsteem
Deluxe Accu-Temp™ termomeeter
Pulberlakitud terasest kaas valualumiiniumist külgedega
Roostevabast terasest valualumiiniumist külgedega grillkast
Roostevabast terasest juhtpaneel ja küljelaudade esiküljed
Pulberlakitud küljelaud
Kapp ja alaosa pulberlakitud ustega
Tugevad keeratavad ja lukustatavad rattad
Pulberlakitud terasest ustega kapp
Roostevabast terasest putukatõke
Roostekindlad tsiingitud terasosad

Broil King® Premium grillikate #68488 (müügil eraldi)

982183 NO
Möödud kokkupaniduna
P:135 S:58 K:117

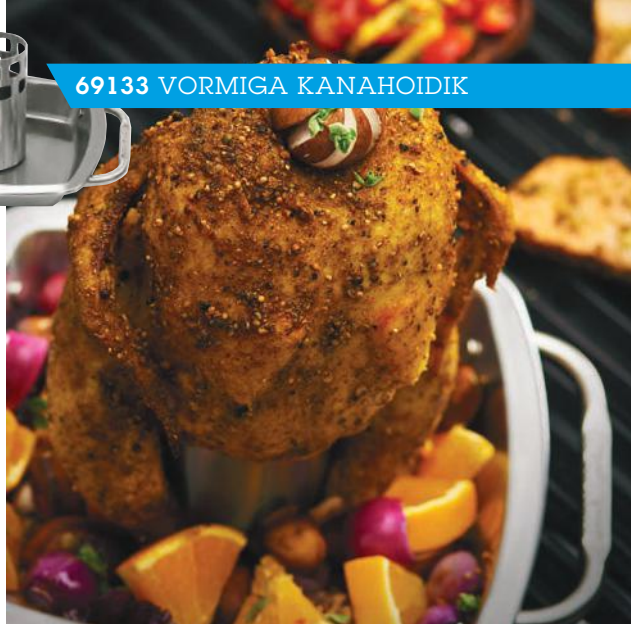
CROWN™ 490

11,4 kWh roostevabast terasest põletisüsteem
2,7 kW alumiiniumkattega terasest külgpõleti
4,4 kW tagumine roostevabast terasest küpsetusvarda põleti
Premium küpsetusvarras
4155 cm² grillipinda 2 portselanemallitud soojendusriiuliga
Malmist grillirestid
4 roostevabast terasest põletit
Roostevabast terasest Flav-R-Wave™ grillsüsteem
Linear-Flow™ ventiilid
Sure-Lite™ elektrooniline süütesüsteem
Deluxe Accu-Temp™ termomeeter
Pulberlakitud terasest kaas valualumiiniumist külgedega
Roostevabast terasest valualumiiniumist külgedega grillkast
Roostevabast terasest juhtpaneel ja küljelaudade esiküljed
Pulberlakitud küljelaud
Kapp ja alaosa pulberlakitud ustega
Tugevad keeratavad ja lukustatavad rattad
Pulberlakitud terasest ustega kapp
Roostevabast terasest putukatõke
Roostekindlad tsiingitud terasosad

Broil King® Premium grillikate #68487 (müügil eraldi)



69133 VORMIGA KANAHOIDIK



ÕLLEPURGIKANA

Meetod: Kaudne grillimine

Ettevalmistusaeg: 10 minutit

Õlleaurud muudavad liha mahlaseks ja kõrge kuumus teeb naha krõbedaks. Täiuslikult valmistatud kana, iga kord. Soovitus: enne kaane sulgemist kontrolli, et kana oleks purgi peal korralikult tasakaalus ja purk ei saa ümber minna ja kogu õlu välja voolata. Kui kana on valmis, kasuta selle grilli pealt ära tõstmiseks pajalappe ja ole ettevaatlik, et sa õllepurgi tulist sisu ümber ei ajaks. Lase kanal 10 minutit enne õllepurgi eemaldamist jahtuda.

Koostis:

1 terve kana (ca 1,8–2 kg)	1 tl musta pipart
1 purk õlut (33 cl)	3 spl sinu lemmik-kuivmaitseesegu
2 spl soola	2 spl taimeõli

Ettevalmistamine ja küpsetamine

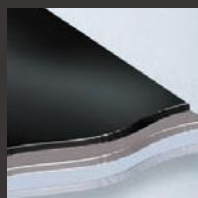
Eemalda kana üleliigne nahk, rasv ja sisikond. Loputa lind seest ja väljast ja kuivata majapidamispaberiga. Hõõru kana seest ja väljast esmalt taimeõliga, seejärel soola, pipra ja maitseaineseguga. Pane kõrvale. Eelsoojenda grilli HIGH kuumusel.

Ava õllepurk ja kalla pool purki õlut välja. Aseta purk roostevabast terasest kanahoidiku keskele. Võta mõlema käega ühest kanakoivast kinni ja tõmba kana purgi peale.

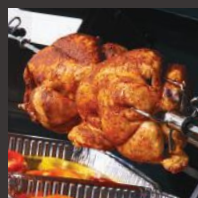
Lülita grilli ühe poole põletid täiesti välja ja seadista teise poole põletid MEDIUM kuumusele. Kaudse grillimise kasutamiseks asetada kanahoidik väljalülitatud poolele. Enne kaane sulgemist kontrolli, et kana oleks hoidiku peal korralikult tasakaalus.

Küpseta lindu MEDIUM (kaudne meetod) kuumusel ca 1¼ tundi või kuni rinnaliha sisemine temperatuur on 77 °C. Kintsu paksema osa temperatuur peab olema 83 °C.

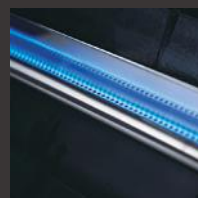
Kasuta pajakindaid ja tõsta kana ettevaatlikult grilli pealt ära. Lase kanal 10 minutit jahtuda, enne kui selle hoidiku pealt ära tõstad. Ole ettevaatlik, et sa õllepurgi sisu ümber ei ajaks. See on väga tuline. Lõika kana lahti ja serveeri kohe.



Vastupidavus Broil King® kasutab paljude komponentide puhul kõrgevaliteedilist roostevaba terast. Ülejäänud teraskomponendid on tsiingiga kaetud ja töödeldud kolmeastmelise töötuse käigus portselanemalliga või pulberlakiga, mis annab suurepärase roostekaitse.



Premium küpsetusvarda juurde kuulub roostevabast teast tugev grillvarras ja kahvlid. Varras keerab ja niisutab liha, mis muudab selle eriti mahlaseks ja muredaks.



Roostevalal **tagumisel küpsetusvarda põletil** on kogu põleti peal ühtlaselt jaotatud ja kalibreeritud avadused, mis kindlustavad gaasileegi ühtlase kõrguse. See grillib ühtlasemalt ja annab suurepärase tulemuse.

Broil King®

GRILLIDE VALIK

2,7 kW külgpõleti

Accu-Temp™ termomeeter

Malmist grillrestid

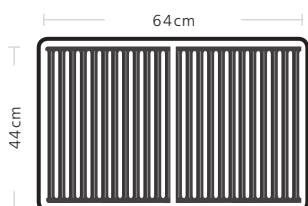
982263 NO
Möödud kokkupanuna
P:143 S:58 K:117

CROWN™ CART 430

11,4 kWh roostevabast terasest põletisüsteem
2,7 kW alumiiniumkattega terasest külgpõleti
4155 cm² grillpinda 2 portselanemailitud soojendusriuliga
Malmist grillrestid
4 roostevabast terasest põletit
Roostevabast terasest Flav-R-Wave™ grillsüsteem
Linear-Flow™ ventiilid
Sure-Lite™ elektrooniline süütesüsteem
Accu-Temp™ termomeeter
Pulberlakitud terasest kaas valualumiiniumist külgedega
Roostevabast terasest valualumiiniumist külgedega grillkast
Roostevabast terasest juhtpaneel ja küljelaudade esiküljed
Küljelaud ja avatud raam pulberlakitud terasest esipaneeliga
15 cm survevalatud plastist rattad

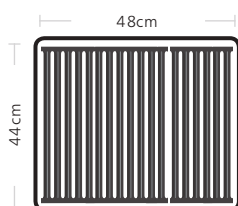
Broil King® Premium grillikate #68487 (müügil eraldi)

GRILLPIND



Malmist grillrest

CROWN™ 430 / 410



Malmist grillrest

CROWN™ 330 / 310





982253 NO
Möödud kokkupanduna
P:135 S:58 K:117

CROWN™ CART 410

11,4 kWh roostevabast terasest põletisüsteem
4155 cm² grillpinda 2 portselanemailitud soojendusriuliga
Malmist grillrestid
4 roostevabast terasest põletit
Roostevabast terasest Flav-R-Wave™ grillsüsteem
Linear-Flow™ ventiilid
Sure-Lite™ elektrooniline süütesüsteem
Accu-Temp™ termomeeter
Pulberlakitud terasest kaas valualumiiniumist külgedega
Roostevabast terasest valualumiiniumist külgedega grillkast
Roostevabast terasest juhtpaneel ja küljelaudade esiküljed
Küljelaud ja avatud raam pulberlakitud terasest esipaneeliga
15 cm survevalatud plastist rattad

Broil King® Premium grillikate #68487 (müügil eraldi)



981263 NO / 981253 NO
Möödud kokkupanduna
P:125 S:56 K:117

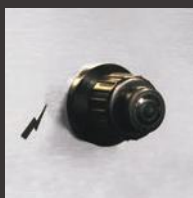
CROWN™ CART 330/310

8,8 kWh roostevabast terasest põletisüsteem
2,7 kW alumiiniumkattega terasest külgpõleti (ainult Cart 340)
2839 cm² grillpinda 2 portselanemailitud soojendusriuliga
Malmist grillrestid
3 roostevabast terasest põletit
Roostevabast terasest Flav-R-Wave™ grillsüsteem
Linear-Flow™ ventiilid
Sure-Lite™ elektrooniline süütesüsteem
Accu-Temp™ termomeeter
Pulberlakitud terasest kaas valualumiiniumist külgedega
Roostevabast terasest valualumiiniumist külgedega grillkast
Roostevabast terasest juhtpaneel ja küljelaudade esiküljed
Küljelaud ja avatud raam pulberlakitud terasest esipaneeliga
15 cm survevalatud plastist rattad

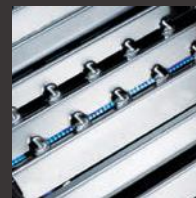
Broil King® Premium grillikate #68470 (müügil eraldi)



180° Sensi-Touch™ nupuga Linear-Flow™ ventiilid võimaldavad täielikult kontrollida soojuse reguleerimist ja seadistada grilli pruunistamiseks, ahjus grillimiseks või aeglaseks küpsetamiseks sobivatele temperatuuridele.



Tänu **Sure-Lite™ Ignition** süsteemile võid sa loogastada teadmises, et sinu grill läheb käima ühe nupuvajutusega.



Roostevabast terasest **Flav-R-Wave™** vagudega **terasplaadid** jaotavad ühtlaselt soojust, kaitsevad põleteid ja aurutavad suurepärase grillimaitse saamiseks mahlu.



68425 SEEDRIPUUST LÕIKELAUD

MAMMA VEISEFILEE

Koostis:

2,7 kg veisefileed läbimõõduga 10–15 cm

2 spl sinepipulbrit

2,5 dl Prantsuse salatikastet

Ettevalmistamine ja küpsetamine

Loputa ja patsuta veisefilee kuivaks 12–24 tundi enne küpsetamist. Raputa sellele sinepipulbrit ja pintselda liha igale küljele ohtralt prantsuse salatikastet. Aseta klaasvormi, kata toidukilega ja tõsta külmkappi. Võta veisefilee õigeaegselt välja ja lasse enne grillimist toatemperatuurile soojeneda.

Eelsoojenda grilli HIGH kuumusel 10–15 minutit. Kasuta otsest grillimist.

Langeta kuumust MEDIUM/LOW'NI. Pintselda resti oliiviõliga.

Aseta filee otse restile 30–45-kraadise nurga all, grilli 20 minutit, keera 1/3 pööret iga 6,5 minuti järel.

Tõsta veisefilee grillilt lõikelauale. Kata fooliumiga ja lasse 20 minutit seista.

Pane veisefilee tagasi grillrestile, seekord teistpidi 30-kraadise nurga all. Grilli veel 20 minutit, keera 1/3 pööret iga 6,5 minuti järel. (Kasta lihamahla.)

Tõsta veisefilee lõikelauale ja kata fooliumi ja köögirätikuga, et hoida seda soojas.

Lasse veisefileel enne lõikamist 10 minutit jahtuda. Serveeri liha hea kastme või maitse võiga.

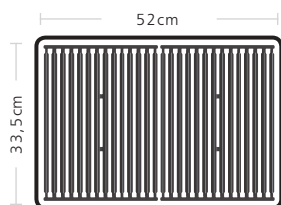
Proovi seda retsepti ja vaimusta oma sõpra ja sugulasi silmapaistva tulemusega!

Broil King®

GRILLIDE VALIK



GRILLPIND



Malmist grillrest
GEM™ 340 / 320



952363 NO
Möödud kokkupanduna
P:123 S:54 K:109

GEM™ 340

6,9 kW roostevabast terasest põletisüsteem
2,7 kW alumiiniumkattega terasest külgpõleti
2774 cm² grillpinda 2 portselanemallitud soojendusriiuliga
Malmist grilliretid
3 roostevabast terasest põletit
Roostevabast terasest Flav-R-Wave™ grillsüsteem
Linear-Flow™ ventiilid
Sure-Lite™ elektrooniline süütesüsteem
Accu-Temp™ termomeeter
Therma-Cast™ tugevast valualumiiniumist grilllahi ja kaane sisekülj
Allalastavad mustast terasest küljelauad koos tarvikukonksudega
Juhtpaneel ja avatud raam pulberlakitud terasest esipaneeli/külgedega
Kuumakindla kattega käepide
5-astmeline lakkimisprotsess

Broil King® Select grillikate #67420 (müügil eraldi)

952353 NO
Möödud kokkupanduna
P:115 S:54 K:109

GEM™ 320

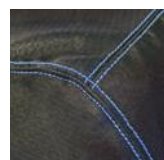
6,9 kW roostevabast terasest põletisüsteem
2774 cm² grillpinda 2 portselanemallitud soojendusriiuliga
Malmist grilliretid
3 roostevabast terasest põletit
Roostevabast terasest Flav-R-Wave™ grillsüsteem
Linear-Flow™ ventiilid
Sure-Lite™ elektrooniline süütesüsteem
Accu-Temp™ termomeeter
Therma-Cast™ tugevast valualumiiniumist grilllahi ja kaane sisekülj
Allalastavad mustast terasest küljelauad koos tarvikukonksudega
Juhtpaneel ja avatud raam pulberlakitud terasest esipaneeli/külgedega
Kuumakindla kattega käepide

Broil King® Select grillikate #67420 (müügil eraldi)



PREMIUM GRILLIKATE

Broil King® grillikate on vastupidavast, kootud polüestervoodriga vetthülgavast PVC materjalist ning integreeritud õhuaukudega paremaks ventilatsiooniks ja niiskuskaitseks. Ömmeldud siniste, väga tugevate pööratud õmblustega ja parema istuvuse tagamiseks varustatud takjapaelakinnitusega. Tänu tugevatele kummist käepidemetele on katet kerge tõsta. Hästi tehtud kate, et kaitsta hästi tehtud grilli.



Tugeva, kootud polüestervoodriga vetthülgav PVC materjal. Sinised, väga tugevad pööratud õmblused näitavad, et tegemist on vastupidava tootega.



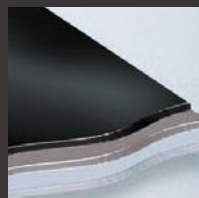
Takjapaelakinnitus tagab parema istuvuse.



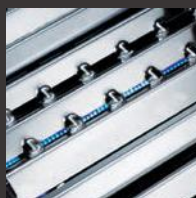
Tänu tugevatele kummist käepidemetele on katet kerge tõsta.

KAITSE OMA GRILLI ILMAOLUDE JA MUSTUSE EEST

Vali oma grillile õige kate:	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					•			



Vastupidavus Broil King® kasutab paljude komponentide puhul kõrgevaliteedilist roostevaba terast. Ülejäänud teraskomponendid on tsingiga kaetud ja töödeldud kolmeastmelise töötuse käigus portselanemalliga või pulberlakiga, mis annab suurepärase roostekaitse.



Roostevabast terasest **Flav-R-Wave™** vagudega **terasplaadid** jaotavad ühtlaselt soojust, kaitsevad põleteid ja aurutavad suurepärase grillimaitse saamiseks mahlu.



Tugev külgpõleti võimaldab valmistada ka muid toite. Valmista grillimisega samal ajal isuäratavaid lisandeid, suppe ja kastmeid.

KAASASKANTAVAD GRILLID

952653 NO

Mõõdud kokkupanuna

P:103 S:52 K:109

PORTA CHEF™ 320

5,25 kW roostevabast terasest põletisüsteem

2775 cm² grillpinda koos kroomitud soojendusriiuliga

Malmist grillirestid

Tugevast valualumiiniumist grilli ja roostevabast terasest kaane sisekülj

Tugevast plastist küljelauad

Sure-Lite™ elektrooniline süütesüsteem

Pulberlakitud epoksükate

QCC1 voolikuühendus

ja regulaator erinevate gaasiballoonide jaoks

3 roostevabast terasest põletit

Roostevabast terasest Flav-R-Wave™ grillisüsteem

180° Sensi-Touch™ nupuga Linear-Flow™ ventiilid

Accu-Temp™ termomeeter

Äravõetavad kiirühendusega jalad

Roostekindlad tsingitud terasosad

Broil King® Select grillikate #67420 (müügil eraldi)



902500 NO

Mõõdud kokkupanuna

P:76 S:67 K:66

PORTA CHEF™ 320 CART

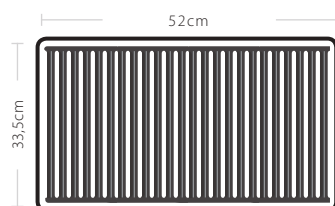
Avatud raam ja esipaneel eriti tugevast pulberlakitud terasest,

18 cm mõranemiskindlate ratastega. Kasutamiseks koos

grilliga Porta-Chef® 320, ei kuulu komplekti.

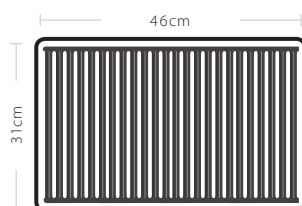


GRILLPIND



Malmist grillirest

PORTA-CHEF™ 320



Malmist grillirest

PORTA-CHEF™ 120





952653 NO
Mõõdud kokkupanduna
P:109 S:52 K:93

PORTA CHEF™ 120

4,4 kW roostevabast terasest põletisüsteem
2245 cm² grillipinda koos kroomitud soojendusriuliga
Malmist grillrestid
Kaasas Deluxe-kanderihmad
Tugevast valualumiiniumist grillahi ja roostevabast terasest kaane sisekülg
Sure-Lite™ elektrooniline süütesüsteem
Pulberlakitud epoksükate
QCC1 voolikuühendus
ja regulaator erinevate gaasiballoonide jaoks
1 roostevabast terasest põletit
Roostevabast terasest Flav-R-Wave™ grillsüsteem
180° Sensi-Touch™ nupuga Linear-Flow™ ventiilid
Accu-Temp™ termomeeter
Äravõetavad küljelaud ja jalad
Roostekindlad tsingitud terasosad

Broil King® Select grillikate #67420 (müügil eraldi)



Nupud

180° Sensi-Touch™ nupuga Linear-Flow™ ventiilid võimaldavad täielikult kontrollida soojuse reguleerimist ja seadistada grilli pruunistamiseks, ahjus grillimiseks või aeglaseks küpsetamiseks sobivale temperatuurile.



Tänu Sure-Lite™ Ignition süsteemile võid sa lõõgastuda teadmises, et sinu grill läheb käima ühe nupuvajutusega.



Roostevabast terasest Flav-R-Wave™ vagudega terasplaadid jaotavad ühtlaselt soojust, kaitsevad põleteid ja aurutavad suurepärase grillimaitse saamiseks mahlu.

Broil King®

GRILLIDE/SUITSUAHJUDE VALIK

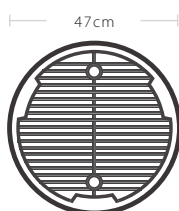
911470
Möödud kokkupanduna
P:53 (105 koos küljelauaga) S:70 K:118

KEG® 5000

3097 cm² grillpinda koos kroomitud grillrestide/soojendusriulitega
Tugev valurauast grillrest
Deluxe Accu-Temp™ termomeeter
Kroomitud terasest lisa-grillrest/soojendusrest
Valurauast ülemine ventiil
Roto-Draft alumine ventiil koos äravõetava tuhasahtliga
Isoleeritud kahekordsed terasest seinad
Äravõetav küljelaud koos tarvikukonsudega
Kuumakindlast kõrvast plastist käepide koos pudeliavajaga
Kaane tõkke- ja lukustusmehhanism
Kaasas universaaltööriist
Tugevad ratastega jalad
Roostekindel, portselanemailitud suitsutus-/grillkamber
Pulberlakitud epoksükate

Broil King Keg® Premium grillikate #KA5535 (müügil eraldi)

GRILLPIND



Malmist grillrest

BROIL KING™ KEG 5000



Deluxe Accu-Temp™ thermometer

Tugev valumalmist grillrest

Tugev jalg ja rattad



911050
Möödud kokkupanduna
P:53 S:70 K:118

KEG® 2000

1806 cm² grillpinda kokku
Tugev valurauast grillrest
Deluxe Accu-Temp™ termomeeter
Roostevabast terasest alumine siiber
Valurauast ülemine ventiil
Isoleeritud kahekordsed terasest seinad
Kaane tõkke- ja lukustusmehhanism
Kuumakindlast kõrvast plastist käepide koos pudeliavajaga
Tugevad jalad
Pulberlakitud epoksükate
Roostekindel, portselanemailitud suitsutus-/grillkamber

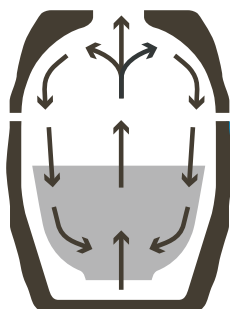
Broil King KEG® Select grillkate #5544 (müügil eraldi)



911500
Möödud kokkupanduna
P:104 S:79 K:86

KEG® KAPP/RATASLAUD

Muuda oma KEG® täielikuks vabaõhugrilliks-
suitsuahjaks. Vastupidavast roostevabast terasest
elegantne tööpind on hea koht, kus toiduaineid
grillimiseks või suitsutamiseks ette valmistada.
Tugevad uksed ja käepidemed, mis on samuti
roostevabast terasest, peidavad enda taga
vajalikku ruumi grillimistarvikute jaoks. Praktiline
väljatõmmatav alus sobib söe, laastude ja puude
hoidmiseks.



NII SEE TÖÖTAB

Keg'i ainulaadne kuju on spetsiaalselt
disainitud tõhusaks konvektsioongrillimiseks
ja selle kahekordsed isoleeritud seinad
annavad ületamatu soojusisolasiooni.

KA5555 | QUIK-GRIP™ KÄEPIDE

Aitab tarvikuid grilli pealt eemaldada. Kasutatakse tarvikutega:
KA5533, KA5541, KA5540, KA5542, KA5543



KA5540 | UNIVERSAALNE KOMPLEKT

Täiuslik lihalõikude ja lindude grillimiseks. Komplekti
kuulub kogumisinõu, alus ja 6 kahekordset roostevaba
grillvarrast. Alust saab ümber keerata ja kasutada
ribihoidikuna.



KA5541 | PITSAKIVI KOMPLEKT

Vastupidav 35 cm läbimõõduga pitsakivi, mille
ühtlaseks soojenemiseks mõeldud emailitud alus
garanteerib ühtlaselt küpsenud pitsapõhja.



KA5542 | MALMIST GRILLPANN

Kahepoolne, tugev portselanemailitud malmist
pann. Üks pool tekitab grillriibud ja teine on sile.



KA5533 | SOOJUSJAOTUSE KOMPLEKT

Annab kaudse ja nõrga kuumuse ühtlaseks ja aeglaseks
küpsetamiseks madalal temperatuuril. Mugav viis
erinevate toitude puhul vedelike ja hakkpuidu
lisamiseks. Emailitud.



KA5565 | SÖEKORV

Söekorviga on mugav süsi käsitseda ja neid kokku
koguda, samuti hõlbustab see süütamist.



KA5527 | UNIVERSAALTÖÖRIIST

Universaalne tööriist grilliresti tõstmiseks ja seadis-
tamiseks, tuha väljatõstmiseks ning siibri ja ventiili
seadistamiseks.



KA5535 | PREMIUM KATE

Valmistatud vastupidavast vetthülgavast PVC-/
polüestermaterjalist ja väga tugevate siniste pööratud
õmblustega, ning on parema istuvuse tagamiseks
takjapaelakinnitusega.



KA5544 | SELECT GRILLKATE KEGILE

Valmistatud PEVA/polüesterkiust ja sobib KEG 2000-le.



KA5536 | PREMIUM GRILLKATE KEGI KAPILE/RAAMILE

Valmistatud vastupidavast vetthülgavast PVC-/
polüestermaterjalist ja väga tugevate siniste
pööratud õmblustega, ning on parema istuvuse
tagamiseks takjapaelakinnitusega. Sobib kapile/
raamile monteeritud Kegile.

GRILLIDE/SUITSUAHJUDE VALIK

Uksel silikoontihend ja lukustussüsteem

Alumise luugi kaudu pääseb ligi suitsutusrestile ja veenõule, et suitsu ja kuumust läheks võimalikult vähe kaotsi

Kogumisnõu aitab toitu suitsuahju määrimata sisse panna ja välja võtta

Tagajalgadel 2 ratast, et suitsuahju oleks lihtsam liigutada

Kahekordsed terasseinad kuumuse ja suitsu hoidmiseks

923613 NO

Möödud kokkupanduna

P:56 S:47 K:123

GAASIKÜTTEL SUITSUAHI

4,4 kW roostevabast terasest põletisüsteem

4970 cm² suitsutuspinda

4 äravõetavat 5 mm roostevabast terasest suitsutusresti

1 kroomitud universaalhoidik lihalõikudele/ribidele

2 reguleeritavat valualumiiniumist Roto-Draft ventiili kuumuse parimaks reguleerimiseks

Sure-Lite™ elektrooniline süütesüsteem

Roostevabast terasest veenõu ja suitsutusrest

16 roostevabast terasest riputuskonksu

Roostevabast terasest kogumisnõu

4 tugevat tarvikukonksu

Tugevad uksekäepidemed

Uksel silikoontihend ja lukustussüsteem

Alumise luugi kaudu pääseb ligi suitsutusrestile ja veenõule, et suitsu ja kuumust läheks võimalikult vähe kaotsi

Kogumisnõu aitab toitu suitsuahju määrimata sisse panna ja välja võtta

Tugevad kõrgusregulaatorid

Tagajalgadel 2 ratast, et suitsuahju oleks lihtsam liigutada

Kahekordsed terasseinad kuumuse ja suitsu hoidmiseks

Broil King Smoke™ Select grillikate 67240 (müügil eraldi)

923610

Möödud kokkupanduna

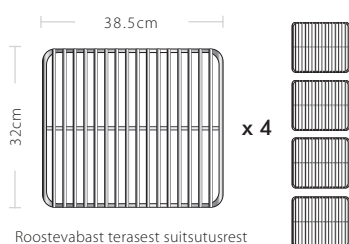
P:56 S:47 K:123

PÜSTINE SÕE-SUITSUAHI

Olemas sõealus, muus osas sama varustusega nagu püstine sõe-suitsuahi koos 4,4 kW roostevabast terasest põletisüsteemiga ja Sure-Lite™ elektroonilise süütesüsteemiga.

Broil King Smoke™ Select grillikate 67240 (müügil eraldi)

SUITSUTUSPIND



PÜSTINE SUITSUAHI





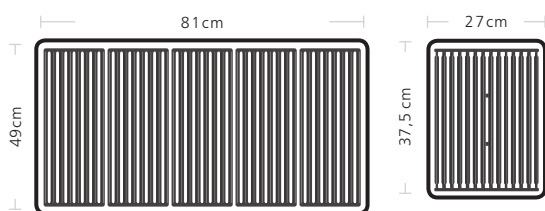
958050
Möödud kokkupanuna
P:84 S:50 K:105

BARBECUE-SUITSUABI

6419 cm² grill-/suitsutuspinda
4032 cm² esmast grill-/suitsutuspinda
Tugevad kahepoolsed malmist grillrestid
2 resti söe ja suitsutusmaterjali jaoks
3 reguleeritavat valualumiiniumist Roto-Drafti ventiili kuumuse parimaks reguleerimiseks
Deluxe Accu-Temp™ termomeeter
Suur käepide
Vastupidav esiriil koos sisseehitatud tarvikukonsudega
Mõlemas kambris eemaldatav tuhasahtel
2 eraldi luuki söe lisamiseks
Pudeliavaja
20 cm mõranemiskindlat ratast ja 2 tugevat kõrgusregulaatorit
Valmistatud 2 mm terasest
Pulberlakitud epoksükate

Broil King Smoke™ Select grillikate 67050 (müügil eraldi)

GRILLPIND



Kahepoolsed malmist grillrestid
BARBECUE-SUITSUABI



TÄNAME SUITSUTAMAST

SUITSUTAMISE HAKKPUIT ANNAB ERAKORDSE TULEMUSE



Grillitud toidule hõõguva puidu suitsuga maitset lisada võib tunduda tänapäevases toiduvalmistamises „üle völli“, aga paljudes kultuurides on suitsu kasutatud toidu säilitamiseks ja lihale maitse andmiseks juba aastasadu. Suitsutamine on lihtsalt teistsugune meetod sinu lemmiktoitu maitsestada. Nagu igasuguse maitsestamise puhul, tuleb seda tasakaalustada marinaadide, maitseainete ja liha enda olemasolevate maitsetega.

Suitsutamine annab toidule maitset nii gaasi- kui ka söe grilli peal grillituna ja loomulikult sütel suitsutamisega. Nagu maitseained, annavad ka erinevad puidusordid väga erinevaid maitseid (vt allolev tabel) – alates prosoopise ja hickoripuu intensiivsest, vürtsikast maitsest kuni õuna- ja kirsipuu magusate ja lõhnava maitseteni. Kui sul puudub varasem suitsutamise kogemus, siis ära üle pinguta. Alusta väikese hakkpuidu kogusega (1 dl või nii), leota neid pool tundi ja aseta roostevabasse või valurauast suitsutuskasti. Suitsutuskast juhib parima tulemuse nimel õhuvoolu ja tekkiv tuhk jääb kasti sisse, mis hoiab grilli puhtana. Õuna- ja kirsipuu mahedamad maitse sobivad alustamiseks hästi.

Kus suitsu... seal tuld? Väga tähtis on, et hakkpuit ei hakkaks põlema – põleva hakkpuidu suits on väga mõru ja kibe ning jätab toidule ebameeldiva maitse. Kuumuse järsk tõus võib mõjutada lõplikku toiduvalmistamise tulemust.

Hakkpuidu leotamise ja küpsetustemperatuuri jälgimise puhul on oluline kasutada gaasigrillile mõeldud hakkpuitu. Söe grilli õhuvoolu juhtimine on oluline nii kuumuse kui ka suitsu mõjule – ja see muutub kogemuste lisandudes järjest lihtsamaks.

Kui mõnusa suitsuse maitse jaoks vajalik hakkpuidu kogus tundub sobiv, katseta mõnuga erinevate hakkpuidu maitsete ja erinevate maitsesegudega. Paljud maailmakuulsad grillrestoranid kasutavad segusid – proovi õunapuu ja hickori või kirsipuu ja lepa segu, mis annavad tõelise „magusa ja suitsuse“ maitseelamuse.

Aeglaseks ja pikaajaliseks grillimiseks on puutükid hea täiendus sinu söe grillile – suured lehtpuutükid hõõguvad ja suitsevad kauem ja sobivad tõeliste „southern barbecue“ klassikute valmistamiseks hästi kokku suuremate grillisöe tükkidega.



LIIK	MAITSE	SOBIB HÄSTI
Prosoopis	Terav, suitsune, vürtsikas	Veis, siga
Hickori	Terav, suitsune	Veis, lammas, siga
Whisky	Vürtsikas, suitsune	Siga, lind, veis
Vaher	Magus, suitsune	Siga, lind
Pekani-hickoripuu	Rikkalik, aromaadne	Siga, lind, lammas
Kirsipuu	Magus, suitsune	Siga, lind
Õunapuu	Magus, suitsune	Siga, lind, koorikloomad, juust
Lepp	Mahe, suitsune	Lammas, siga
Seedripuu	Mahe, vürtsikas, suitsune	Koorikloomad, juust

MARINAADID

LIHTNE MARINEERIMISJUHEND

Toiduaine	Näide	Marineerimisaeg
Lammas, pihv ja liha	Tükeldatud lõigud, karbonaad, lihakuubikud	2–4 tundi
	Terve steik	4–6 tundi (või üleöö)
Lind	Filee, tiivad, kanakoivad, tükid	2–4 tundi
	Terve lind	4–6 tundi (või üleöö)
Koorikloomad	Krevetid ja kalmaar	1–2 tundi
Kala	Terve kala, lõigud, filee	15 minutit–1 tund
Köögiviljad	Suvikõrvits, seened, paprika	15 minutit–1 tund

Marinaadide abil saad valmistada põnevaid ja maitserikkaid toite. Marinaade kasutakse vintskete lihatükkide muredamaks ja mahlasemaks muutmiseks. Enamus marinaade ei sisalda ainult maitseürte, maitseaindeid, õlisid ja vürtse, vaid ka hapukaid koostisosi nagu sidrunimahl, vein või äädikas. Just see muudab liha muredamaks ja tasakaalustab marinaadi magusa ja vürtsika maitse vahekorda. Ja marinaadid ei anna lihtsalt toidule head maitset – uurimused näitavad, et need on kasulikud!

ÕLID

Marinaadis olevad õlid säilitavad toidu loomuliku maitse ja takistavad selle kuivamist. Mõned õlid annavad ka maitset. Sobivad õlid marinaadiks on oliiviõli, seesamiseemneõli, maapähkliõli ja maitsestatud õlid (nt tsilliõli).

HAPPED

Need koostisosad lõhuvad valke ja muudavad liha muredaks. See teeb pinna pehmeks ja maitset imenduvad paremini. Levinud happed marinaadides on nt äädikas, vein, šerri, värskest pressitud tsitrusmahl, jogurt ja toorpiim. Jogurtil ja toorpiimal baseeruvad marinaadid hoiavad toidu mahlase, tsitrusel baseeruvad marinaadid „valmistavad“ toorest kala.

MAITSELISANDID

Just maitseainendid on need, mis teevad maitse ainulaadseks. Küüslauk, ingver ja sibul on alati head lähteained, aga alati võib marinaadile natuke vürtsi lisada värske ürtide ja tsilliga või

maitset mee ja suhkruga magusamaks muuta. Levinumad maitseainendid marinaadides on nt tsitrusviljade koor, soja, sinep, sool, pipar, ürdid ja vürtsid.

MARINEERIMISE PÕHITÕED

Üldiselt kehtib tõde, et mida kauem toit marineerib, seda maitserikkamaks see muutub. Optimaalne marineerimisaeg sõltub tihti siiski marineeritava liha sordist, suurusest ja paksusest ning kasutatava marinaadi liigist. Väikeste või muredate lõikude, nt veise-, lamba- või kanafilee ja koorikloomade marineerimisaeg on lühem (enamasti kaks kuni neli tundi). Suuremad ja vintskemad lihalõigud nagu kints, romsteek või abatükk vajavad kauem aega (enamasti neli kuni kuus tundi). Happeliste marinaadide kasutamisel tuleb olla ettevaatlik. Liiga kauaks hapu marinaadi sisse jäänud liha võib muuta värvi ja konsistentsi. Näiteks kalafilee puhul võib see protsess võtta kõigest mõne minuti.

KUIVAD VÜRTSISEGUD

Mitte kõik marinaadid ei sisalda vedelikke. Mõned koosnevad ainult kuivadest koostisosadest nagu ürdid ja vürtsid. Kuivi vürtsisegusid hõõrutakse liha sisse ja inglise keeles on nende nimi “rub”, mis tähendabki hõõrumist. Kui vürtsisegu on liha, linnu või kala sisse hõõrutud, kata vorm fooliumiga ja asetä külmkappi ning lase lihal marineerida.

OHUTUSNÕUANNE

Toore liha või linnu marineerimiseks kasutatud marinaade võib kasutada küpsetamise käigus niisutamiseks või kastmeks, eeldusel et kaste korraldselt keema lastakse. Kalla marinaad potti, asetä tulele ja keeda viis minutit. Nii hävinevad võimalikud bakterid. Marineeri liha, kana ja kala külmkapis.



VÜRTSIKAD KREKETID

Koostis

500 g suuri krevette, kooritud ja puhastatud

1 dl riisiäädikat

½ sidruni mahl

½ dl oliiviõli

1 värske punane tšillipipar

½ tl kuivatatud punase tšillipipra tükke

1 tl riivitud sidrunikoort

1 spl punast tšillipastat

69720 GRILLALUS

Perforeeritud roostevabast terasest grillalus koos käepideme ja püstise servaga. Disain tagab funktsionaalsuse ja stabiilsuse ning lisaks on seda lihtne puhastada. 48 × 29 × 5 cm



Ettevalmistamine ja küpsetamine

1. Leota grilltikke vees 30 minutit.
2. Koori krevetid ja eemalda seljasooned.
3. Sega keskmise suurusega kausis kõik marinaadi koostisosad kokku. Lisa krevetid ja marineeri külmkapis 30 minutit.
4. Torka iga tiku otsa 3 krevetti (torka läbi peaotsa ja saba).
5. Eelsoojenda grilli HIGH kuumusel, vähenda MEDIUM/HIGH peale. Grilli krevette 2–3 minutit kummaltki poolt avatud kaanega. Peale esimest keeramist pintselda marinaadiga. Krevetid on valmis, kui need on roosad ja ei paista enam läbi.

KANAPITSA TŠILLIPIPRA JA KORIANDRIGA

Koostis

3 spl oliiviõli

350 g kondita kana rinnafileed

1 punt sibulapealseid, viilutatud

1 punane tšillipipar, puhastatud ja hakitud

1 punane paprika, viilutatud

100 g šampinjone, viilutatud

3 tl värsket koriandrit, hakitud

30 cm Ø pitsapõhi (ise tehtud või ostetud)

1 tl tšilliõli

170 g mozzarella juustu, viilutatud

Soola ja pipart maitse järgi

Muid katteaineid maitse järgi

Ettevalmistamine ja küpsetamine

1. Pintselda kana rinnafileesid oliiviõliga. Maitsesta soola, pipra ja tšilliga. Seadista grill MEDIUM kuumusele ja otsese grillimise meetodile. Aseta kana rinnafileed grillile, keera neid üks kord ja lase läbi küpseda. Tõsta kana rinnafileed grillilt ja lõika õhukesteks lõikudeks.
2. Aseta paprika grillile ja küpseta kuumaks, aga mitte täiesti läbiküpsenuks. Lase sellel veidi jahtuda ja viiluta, samuti sibul, šampinjoniid ja muu võimalik kattematerjal. Sega järgijäänud oliiviõli ja tšilli koriandri, soola ja pipraga. Kurna üleliigne õli välja, kata ja aseta kõrvale.
3. Pintselda pitsa tšilliõliga ja jaota kanaviilud ühtlaselt üle kogu pitsapõhja. Raputa seejärel peale kõõgiviljad ja maitseainesegu ning viimasena mozzarella juust.
4. Grilli pitsat (eelstatult kuumutatud pitsakivi peal) HIGH kuumusel 5–10 minutit või kuni pitsa on krõbe ja kuldpruun ning juust mullitab.
5. Loe pitsakivi kasutusjuhendit.
6. Lõika lahti ja serveeri soojalt.

69814 GRILLI- JA PITSAKIVI

Grilli- ja pitsakivi on valmistatud keraamilisest komposiidist ja see sobib hästi grilli kõrgel temperatuuril kasutamiseks. Komposiit talub ka niiskusest ja temperatuurist tingitud pragunemist. Eriti paks 1,9 cm kivi jaotab kuumust ühtlaselt ja kaitseb otseste leekide eest. 38 × 2 cm





GRILLITUD RIBIPLAAT

Koostis:

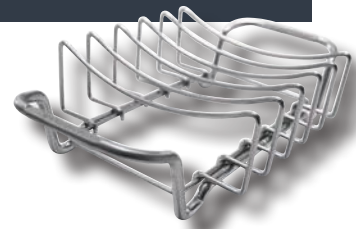
1,5 kg ribiplaat
Soola ja pipart maitse järgi

Kaste:

2,5 dl ketšupit
2 spl fariinsuhkrut
1,5 dl vett
1 dl Worcestershire'i kastet
1 spl tšillipulbrit
Tilgake Tabasco kastet

62602 RIBIDE JA LIHALÕIKUDE ALUS

See Broil King® professionaalne ribide ja lihalõikude alus mahutab kuni viis rida ribisid ja tänu oma mitmekülgsel kujundusele ka suure prae. Raam on valmistatud 10 mm roostevabast terasest ja suurte integreeritavate käepidemetega, tänu millele on seda kerge tõsta ühelt grilli osalt teisele. 38,5 × 22 × 9,5 cm



Ettevalmistamine ja küpsetamine

1. Küpseta ribiplaat, kasutades kaudset grillimist: aseta kogumisnõu grilliresti alla roostevabade terasvagude peale.
2. Vala sisse 2,5 cm vett või muud vedelikku, nagu õunasiider, vein või nende segu.
3. Aseta grillirest tagasi ja eelsoojenda grill keskmise kuumuseni.
4. Eemalda sõrmedega kelme ribiplaabi tagumiselt küljelt. (See on oluline liha mureduse nimel). Lõika iga ribiplaat umbes 15 cm tükkideks. Lisa soola ja pipart ning aseta tükid grilli peale ribide alusesse. Aseta ribiplaat alusesse vertikaalselt, nii et ribikontide otsad on ülispoole.
5. Küpseta aeglaselt ja madalal kuumusel umbes 1½ tundi, kuni liha on väga mure.
6. Samal ajal sega ülejäänud koostisosad potis kokku, lase keema tõusta ja keeda õrnalt madalal tulel paksemapoolne kaste.
7. Pintselda ribiplaati kastmega päris küpsetamise lõpus, et suhkur ei jõuaks ära kõrbed.
8. Soe kaste imbub paremini liha sisse ja annab sellele rohkem maitset.
9. Jahuta ribiplaati 5 minutit enne serveerimist.

VOKITUD KÖÖGIVILJAD

Koostis:

5 dl brokoliõisikuid
5 dl lillkapsaõisikuid
1 punane paprika, lõigatud 2,5 cm kuubikuteks
1 suvikõrvits, 1 cm viiludena
2,5 dl porgandit, diagonaalselt viilutatud
2,5 dl suhkrurherneid (ilma varreta)
3 sibulat, diagonaalselt viilutatud

Garneering:

2 spl värsket koriandrit, hakitud
2 spl pannil röstitud seesamiseemneid

Marinaad:

2 spl rapsiõli
1 spl seesamiõli
1 tl aasiapärasest tšillikastet
1 spl pressitud laimimahla
1 spl austrikastet
1 spl mett
1 küüslauguküüs, pressitud
1 spl värsket ingverit, riivitud
1 tl jämedat soola

Ettevalmistamine ja küpsetamine

1. Valmista kõik köögiviljad ette ja pane suurde kaussi. Sega marinaadi koostisosad väiksemas kausis kokku. Kalla marinaadi köögiviljade peale ja sega nii, et kõik tükid on täielikult marinaadiga kaetud.
2. Eelsoojenda grilli HIGH kuumusel ja aseta sügav vokkpann grillirestile. Kasuta otsest grillimist.
3. Pintselda või pritsi vokkpanni taimeõliga. Kalla kõik köögiviljad vokkpanni ja pruunista kiirelt. Seejärel sulge grilli kaas.
4. Keera aeg-ajalt köögivilju tangidega. Küpseta köögivilju ca 10 minutit, kuni need on parajalt krõbedad ja hakkavad pruunistuma. Kui sa köögivilju parajasti ei keera, hoia grilli kaas suletuna.
5. Tõsta vokkpann grillilt ära ja kalla köögiviljad serveerimiseks mõeldud alusele. Puista peale hakitud koriandrit ja pannil röstitud seesamiseemneid, serveeri kohe.
6. Need köögiviljad on osaliselt vokitud ja osaliselt ahjus küpsetatud, nad on maitsvad ja kergelt karamellised.

69818 WOKPANN

Broil King®-i grillwok on loodud professionaalide poolt ja valmistatud 1,2 mm roostevabast terasest. Selle suurus annab rohkem grillpinda ja sügavus mahutab kõike, mida soovid vokkida. 10 mm roostevabast terasest suured käepidemed ja kergitatud perforeering põhjal, mis muudavad aluse kergemaks ja aitavad toitu paigal hoida. 43 × 25 × 9 cm





MEIE OLEME SINU GRILL- EKSPERDID

SUUR VALIK

Meil on suur valik Broil King® gaasigrille igas hinnaklassis ja kombineeritud suitsu- ja söegrill Broil King Keg®. Tõeliselt agaratele grillijatele leidub püstiseid suitsuahjusid nii gaasi- kui ka söeküttega, samuti on olemas barbecue-suitsuahi.

Lisaks on meil lai valik ainulaadseid ja praktilisi tööriistu ja tarvikuid.

Broil King® hoolitseb lisaks paljude aastate vältel, et originaalvaruosad oleksid saadaval.

PROFESSIONAALSED NÕUANDED

Anname sulle parimaid grillimisalaseid nõuandeid. Grillimisnõuannetest hoolduse ja käsitsemiseni – me tunneme oma toodete iga detaili.

HAARATUD JA KIRGLIKUD

Meie jaoks ei ole õuegrillid lihtsalt hooajatoode. Meie personal koosneb asjatundlikest, eriharidusega töörühmadest, kes aitavad sul saada oma grillist kätte maksimumi, aastaringsest.

Broil King®
Great Barbecues Every Time

Broil King®
KEG

Broil King®
SMOKE™

Broil King®
PORTA-CHEF™