

Broil King®
Great Barbecues Every Time

Sizzle

Today's barbecue lifestyle magazine



**GRILLAR, TILLBEHÖR,
TIPS OCH RECEPT**



Sizzle

Today's barbecue lifestyle magazine



Innehåll

4 Vi älskar att grilla - året runt!

Det är vår kultur, ett sätt att leva för oss och vi är stolta över det.

6 Härlig grillsmak

Ett grillsystem konstruerat för att maximera smaken och ge ett enastående resultat.

8 Grillmetoder

Bredda repertoaren – lär dig direkt- och indirekt grillning, rotisseri – och plankmetoden.

10 Grilla det perfekta köttet

Hur du får de där perfekta grillränderna, varje gång.

12 Broil King® KEG, vertikalrökar och offsetrök

Ta med rökeriet hem.

14 Broil King® grillar & rökar

Vårt sortiment av högkvalitativa grillar och rökar.

30 Broil King® grilltillbehör

Komplettera och förbättra dina erfarenheter av matlagning utomhus.

40 Läckra recept

Några av våra godaste recept någonsin!



VAR OCH HUR DET ÄR TILLVERKAT GÖR SKILLNAD

TILLVERKADE MED STOLTHET I NORDAMERIKA

Vi strävar efter att producera gasolgrillar som du kan lita på, har största möjliga prestanda och är tillverkade av material med hög kvalitet för många års hållbarhet. Våra gasolgrillar tillverkas i nordamerikanska fabriker i Huntington Indiana, Dickson Tennessee och Waterloo Ontario.

Våra grillkomponenter köps in företrädesvis från nordamerikanska leverantörer när det är möjligt, men inkluderar även vissa globalt inköpta komponenter. Grillboxar, stålvagnar/skåp, sidobord och många andra komponenter är alla tillverkade av våra duktiga medarbetare i Nordamerika av kvalitativt nordamerikanskt stål.

Broil Kings/Onward Manufacturing Company's tillverkningsprocess är helt integrerad med egen design och konstruktion, tillverkning av verktyg, stansning och svetsning av metalledar, pulverlackering, porslinsmaljering, formsprutning, gjutningar i aluminium, slutmontering och förpackning samt distribution. Vi är inte bara montörer, vi är hängivna genom hela processen för att säkerställa kvalitén från början till slut.

Vi är ett stolt familjeföretag som funnits sedan 1906. Med över 30 års erfarenhet av att tillverka högkvalitativa gasolgrillar och att upprätthålla lager av äkta Broil King® reservdelar kan du lita på att vi finns där om du behöver oss. Om du har en fråga eller om du behöver hjälp har vi ett kompetent team i Norden som väntar på att få hjälpa dig.

Vi älskar att grilla - året runt!



Vi älskar att grilla! Det är vår kultur, ett sätt att leva för oss och vi är stolta över det. Det är därför varje Broil King® grill, tillverkad i Nordamerika, är konstruerad för att maximera smaken och ge ett enastående resultat som skapar vår signatur "härlig grillsmak" (Great Barbecue Flavour™). Möra och saftiga biffar grillade till perfektion som i stekhuset på stan. Läcker och rotiserigrillad kyckling som ger en smakupplevelse du aldrig haft och till och med stenbakad pizza som påminner dig om din italienska favoritrestaurang. Du kan helt enkelt inte få resultat som dessa på andra grillar. När du äger en Broil King®, finns oändliga möjligheter.



GRILLUGN:

MASSOR AV UTRYMME

En krispig yta på grillad sparris, aubergine eller zucchini förbättrar smakerna och skapar en konsistenskontrast på i stort sett alla grillade grönsaker. Bryn en stek eller grilla en kalkon, det finns massor med plats!



SIDOBÄNNARE:

SMÅRÄTTER OCH SÅSER

Koka potatis, reducera eller göra gräddsåser, fräsa champinjoner och lök - tillaga allt utan att behöva springa mellan köket och din Broil King®-grill.



GRILLGALLER:

PERFEKT BIFF

Broil Kings massiva grillgaller i gjutjärn, rostfritt stål eller gjutet rostfritt stål är konstruerade för att ge de otroligt proffsiga grillränderna.

(Se sid 10-11 för att grilla det perfekta köttet).



GRILLTILLBEHÖR:

OÄNDLIGA GRILLMÖJLIGHETER

Alla redskap och tillbehör du behöver för att skapa olika rätter på din grill.

(Se sid 30-37 för ett urval av sortimentet).

KLARA...FÄRDIGA...GRILLA!

Lägg en timme eller två på att se till att din grill är i toppskick inför säsongen. Om du redan nu lägger lite tid på att rengöra och inspektera din gasolgrill, kommer den att hålla längre och dessutom ge dig en underbar grillsäsong! Bränn ur grillen enligt tipset längst ner på denna sida, låt grillen svalna och följ sedan de enkla stegen nedan och din grill kommer att bli som ny på nolltid.

STEG 1

Ta bort alla grillgaller, värmehyllor och brännare och använd en borste eller tunn spackelspade för att avlägsna fettansamlingar på grillugnens insida. Ta upp resterna med en spackelspade eller grovdammsugare. Rengör insidan och utsidan med mildt diskmedel och hett vatten och skölj sedan med vatten, torka torrt.

Använd aldrig ugnrensning till grillen, det har en frätande effekt och kan skada övriga delar.

STEG 2

Kontrollera att det inte finns några skador på eller i anslutning till brännarna. Om så är fallet måste brännarna bytas ut. Avlägsna eventuell smuts som täpper igen öppningarna med en nål – försiktigt så att du inte skadar dem. Kontrollera alla tändstift för att säkerställa att de inte är sönderfräta eller lösa och rengör elektroden från all smuts. Rengör sedan brännarrören med en venturiborste. Det är väldigt viktigt att du håller dessa rör rena. Spindlar bygger gärna bon i rören som då kan bli igentäppta vilket kan leda till skador.

STEG 3

Undersök värmebärarna (stålvågorna Flav-R-Wave™). Om du har en sidokokplatta, ta bort eventuellt fett och smuts och kontrollera att det inte finns några skador.

STEG 4

Kontrollera att grillgallren inte har några sprickor i fogarna. Borsta bort intorkad smuts med en stålborste. Om du har gjutjärnsgaller – pensla dem med olja så att maten inte fastnar och för att förebygga rost.

STEG 5

Kontrollera gasolslangen så att den inte är sprucken och läcker. Detta gör du enkelt genom att applicera en tvållösning vid kopplingarna vid gasolflaskan och ventilen. Släpp på gasolen sakta och kontrollera om det bildas några bubblor som indikerar en läcka. Prova att vrida åt anslutningarna och testa igen. Om det läcker måste gasolkopplingarna bytas ut.

STEG 6

Kontrollera till slut alla kontrollvred, termometer och handtag. Att byta ut delar som dessa kan fräscha upp grillen och gör att den ser ny ut igen.

TIPS!

Du behöver inte göra ren grillen efter varje gång du grillat. Det gör du smidigast före nästa gång du ska grilla genom att värma upp grillen på HIGH i 7-10 minuter med locket stängt. Därefter borstar du bort ev. matrester med en stålborste och grillen blir kliniskt ren.



Härlig grillsmak

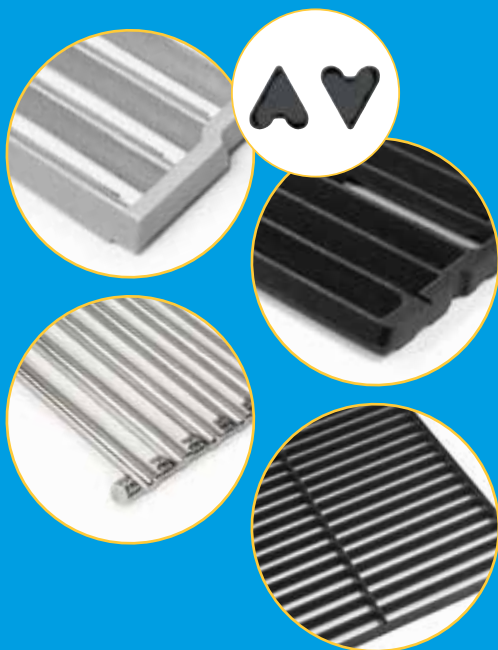
Ett grillsystem konstruerat för att maximera smaken och ge ett enastående resultat.

Broil King®-gasolgrillar är tillverkade för att utföra och ge dig oöverträffad mångsidighet i matlagningen utomhus. Med det legendariska Broil King® grillsystemet kan du tillaga nästan allt du vill och hur du vill på grillen. Du kan få perfekt grillade köttbitar, rotisserigrilla kyckling eller större köttstycken och även baka samt göra efterrätter. Varje del av grillsystemet är utformad och konstruerad för ett visst ändamål och när de kombineras, är resultatet helt enkelt enastående. Det går inte att ta miste på den härliga grillsmaken du får med en Broil King®.



1. GRILLUGNEN: Fantastisk värmeisolering

Tillverkad av antingen formgjuten aluminium eller rostfritt stål som har lång hållbarhet och ger utmärkt värmeisolering. Grillugnen är konstruerad som en varmluftsugn för att möjliggöra jämn tillagning och även i den nedre delen av ugnen förångas köttssaft och fett så att droppbrickan alltid är tom och smaken stannar i din mat ... precis där den hör hemma.



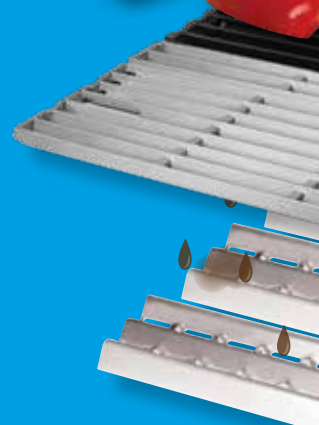
2. GRILLGALLREN: Proffsiga grillränder

Dessa grillgaller i gjutjärn, rostfritt stål eller gjutet, rostfritt stål ger utmärkt jämn värme som ger grillränder och stänger inne smak och köttssaft i maten. De kraftiga, gjutna gallren är vänderbara och har två olika sidor. Den ena sidan har spetsar för att skapa perfekta grillränder medan den andra sidan har spår där köttssaften samlas, vilket ger en naturlig ösning och ett saftigare kött.



3. FLAV-R-WAVE™: Otrolig smak

Köttssaft och fett som droppar ner på de rostfria stålågorna Flav-R-Wave™ förångas omedelbart. Ångan som skapas genom denna process genomsyrar maten med den där oemotståndliga grillsmaken. Flav-R-Wave™ ger också överlägsen värmefördelning över hela ytan och skyddar brännarna.





4. BRÄNNARNA: Kraft och prestanda

Brännarna av högkvalitativt, rostfritt stål har brännarportar på båda sidorna för att säkerställa full effekt på varje cm av grillen och de värms upp till 350° på några minuter för effektiv grillning. De patenterade Dual Tube™-brännarna har 10 års garanti, övriga 3-5 år.



5. KONTROLLEN: Perfekt temperatur

Linear-Flow™-ventiler med 180° Sensi-Touch™-vred ger dig fullständig kontroll över temperaturregleringen och gör det möjligt att ställa in grillen på rätt temperatur för att bryna, ugnsgrilla eller tillaga på låg värme under lång tid.





GRILLmetoder

Utnyttja alla dessa metoder för att få ut det mesta av din grill och imponera på dina gäster!

Det finns många olika sätt att laga mat på en grill. Metoden du ska använda bestäms av vilken styckningsdel eller vilken typ av mat du ska tillaga. Det går också att laga olika sorters mat samtidigt genom att använda olika grillmetoder, det är bara en fråga om hur du ställer in din grill. På denna sida beskriver vi de fyra huvudsakliga grillmetoderna: Direkt-, indirekt-, rotisseri- och plankgrillning.

1. Direkt grillning

Metoden för direkt grillning innebär att du tillagar maten på grillgallren direkt över lågorna. Vi rekommenderar direkt grillning för de flesta enkla rätter som biffar, kotletter, fisk, hamburgare, grillspett och grönsaker eller andra rätter som tillagas snabbt.

För bästa resultat: **(bild 1)**

1. Värm upp grillen på HIGH i 5-10 minuter.
2. Ta bort eventuella rester på grillgallren med en grillborste i stål.
3. Spreja eller pensla grillgallren med en vegetabilisk olja för att undvika att maten fastnar.
4. Sänk värmen till önskad temperatur.
5. Lägg "vad du nu ska grilla" på gallren.
6. Klart. Vi sa ju att det var enkelt.

2. Indirekt grillning

Den indirekta grillmetoden är en långsam teknik som används för att tillaga större stycken som köttstekar eller hel kyckling. Precis som benämningen säger, grillas maten inte direkt över värmen, utan genom att varm luft cirkulerar runt maten. Det finns två indirekta metoder vilka båda kräver en lägre temperatur och att locket är stängt under tillagning. Den ena är droppformsmetoden och den andra innebär att köttet tillagas över en släckt brännare. Du behöver inte vända eller ösa maten vilket resulterar i en problemfri grillning med liten risk för plötsligt uppfammande lågor.

Indirekt: Droppformsmetoden (bild 2)

Med droppformsmetoden droppar köttsaft och fett ner och blandar sig med innehållet i droppformen. Blandningen hettas upp och förångas, vilket innebär att maten öses och smaksätts automatiskt. Detta ger maten en utsökt smak och säkerställer att steken, kycklingen eller kalkonen blir saftig och mör.

Att använda droppformsmetoden:

1. Ta bort gallren och ställ droppformen ovanpå Flav-R-Waves™ stålågorna.
2. Häll sedan vatten eller annan vätska, t.ex. fruktjuice eller vin, i droppformen.
3. Sätt tillbaka grillgallren.
4. Förvärm grillen på HIGH i 10 minuter och sänk sedan till MEDIUM eller MEDIUM/LOW.
5. Spreja eller pensla gallren med vegetabilisk olja och placera maten på grillgallren ovanför droppformen.
6. Stäng locket, luta dig tillbaka och koppla av medan din mat genomsyras av fantastiska smaker. Låt aldrig droppformen koka torr.

Indirekt: Enbrännarmetoden (bild 3)

1. Placera en droppform under grillgallren, ovanpå de rostfria stålågorna Flav-R-Wave™ på grillens ena sida där du stänger av brännaren.
2. Förvärm grillen på HIGH och stäng sedan av en brännare.
3. Pensla eller spreja gallren med vegetabilisk olja.
4. Bryn köttet runt om genom att använda den tända delen av grillen. Flytta sedan över köttet till den släckta sidan.
5. Reglera värmen för att behålla önskad temperatur (generellt MEDIUM).
6. Denna metod ger fantastiskt välsmakande resultat, inte bara för stekar utan även för tjockare köttbitar, kotletter och kycklingdelar.

3. Rotisserimetoden

Tack vare att köttet hela tiden roteras under tillagningen öses det automatiskt med naturlig köttsaft, vilket ger ett väldigt saftigt och mörkt kött.

Värdefulla tips: **(bild 4)**

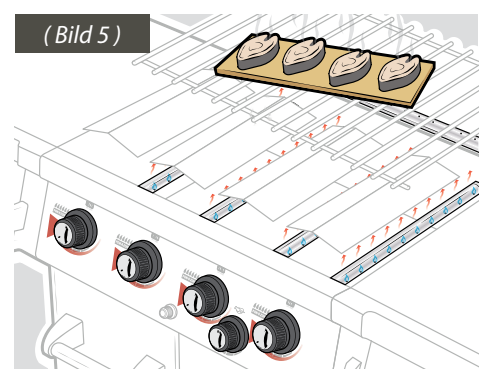
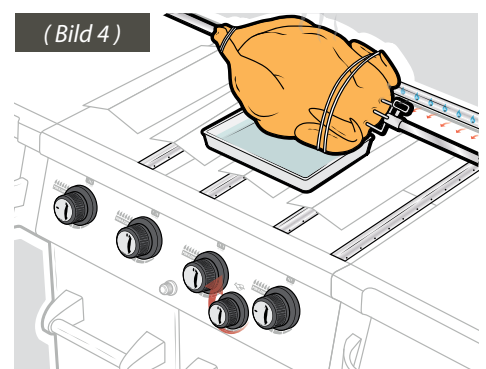
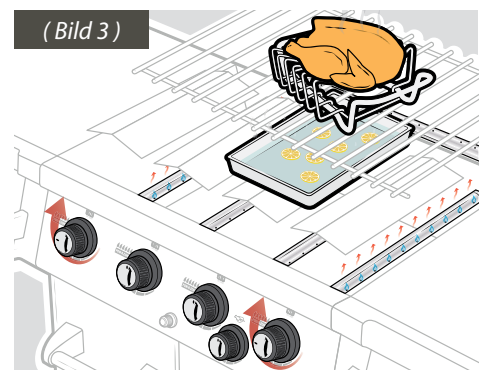
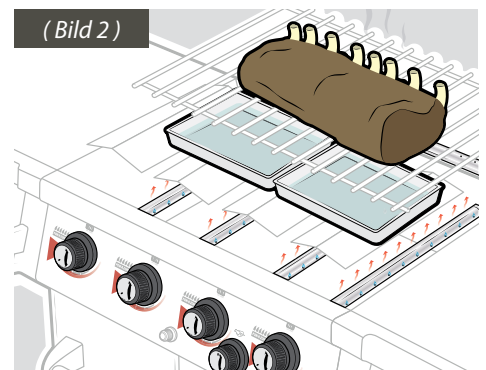
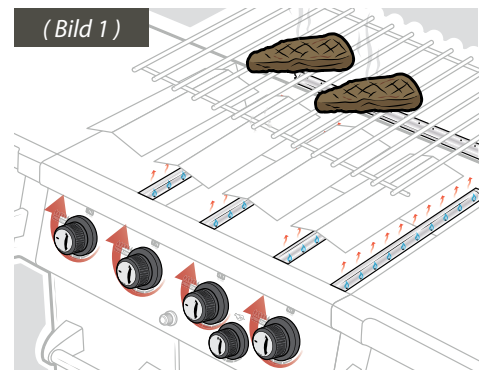
1. Placera köttet mitt på spettet.
2. Om du grillar fågel, måste vingar och ben bindas upp ordentligt så att de inte bränns.
3. Placera en droppform under köttet och samla upp köttsaften för att göra en sås.

4. Plankgrilla

En annan unik och läcker grillmetod går ut på att lägga maten på en träplanka. Det är ett säkert sätt att få ett utsökt resultat och imponerade middagsgäster. Röken från plankan (som är placerad precis ovanför de tända delarna), genomsyrar köttet med den där oöverträffade grillsmaken.

Att grilla med en plank är enkelt: **(bild 5)**

1. Blötlägg plankan i minst en timme och klappa den sedan torr.
2. Förvärm grillen på HIGH i 10 minuter.
3. Pensla båda sidorna av plankan med olivolja och lägg sedan den aktuella, kryddade maten på plankan.
4. Lägg plankan direkt på grillen, över de tända delarna och sänk sedan värmen till MEDIUM-LOW.
5. Grilla maten så att det blir som du vill ha det och vips – du har precis tillagat din första plankstek. Plankor av cederträ passar perfekt för lax, men du kan gärna prova även med andra köttstoder. Griskött gör sig bra på lönn och lamm passar utsökt på al.



OBS!

Grilla alltid med locket stängt för att behålla en konstant temperatur och för att få det bästa resultatet.

Grilla det perfekta köttet

BRÄNN INTE DINA CHANSER!

Broil King® gasolgrillar är konstruerade för att ge ett perfekt tillagat kött. Här hittar du information och tips om hur du hittar den perfekta köttbiten, använder marinaden rätt och hur du grillar för att få ett perfekt resultat, varje gång.

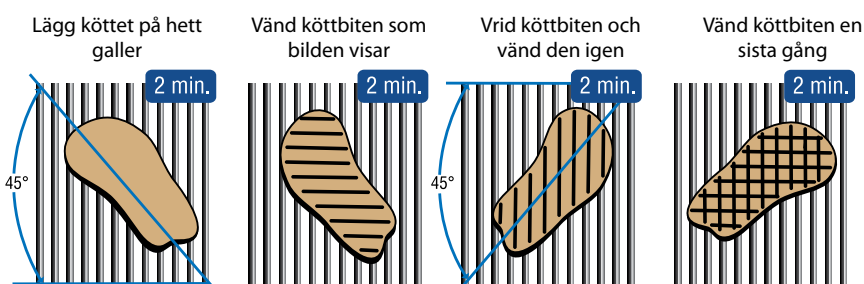


GRILLGUIDE FÖR PERFECT KÖTT

Om du vill grilla en perfekt, lagom genomstekt ryggbiff (cirka 2,5 cm tjock), följ då dessa enkla instruktioner.

Marinera köttet 1 timme i rumstemperatur eller upp till 24 timmar i kylskåp. Om du ställer köttet i kylskåp – ställ fram köttet i rumstemperatur en halvtimme innan det ska grillas för en jämnare tillagning. Förvärm grillen på MEDIUM/HIGH. Pensla gallren med olja och följ anvisningarna.

Typ av kött	Tjocklek (cm)			Värmeinställning	Tid/sida				Tid totalt
Skiva	3 ¾	2 ½	2		A	B	C	D	
			Blodig	High	1 ½	1 ½	1 ½	1 ½	6 minuter
			Blodig	Medium/blodig	High	1 ¾	1 ¾	1 ¾	7 minuter
			Blodig	Medium/rosa	Medium/High	2	2	2	8 minuter
			Medium/rosa	Medium	Medium/High	2 ¼	2 ¼	2 ¼	9 minuter
			Medium	Genomgrillad	Medium	2 ½	2 ½	2 ½	10 minuter
			Genomgrillad	Medium	3	3	3	3	12 minuter



OBS!

Köttbitar med ben tar lite längre tid.

Tillagningstiden kan påverkas av faktorer som vind, utomhustemperatur och köttets tjocklek och temperatur när det läggs på grillen.

BRÄNN INTE DINA CHANSER!

När du har varit i livsmedelsbutiken eller i köttbutiken tidigare, har du förmodligen sett eller hört talas om någon av alla de styckningsdelar som listas här. Men kanske vet du inte riktigt vad de olika termerna egentligen betyder? Näväl, det kommer du snart att göra. Vi är här för att hjälpa dig att skilja mellan de mest populära styckningsdelarna när det gäller nötkött, från t-benstek till rostbiff.

E. Entrecôte:

Säljs både hel i bit och i skivor. Är en av marknadens mest populära och saftiga köttbitar. Köttet är mörkt och fetare än andra köttstycken. Fettmarmoreringen bidrar till att göra entrecôten till ett mycket mörkt och smakrikt kött.

B. Oxfilé:

Oxfilén är ett ovanligt mörkt köttstycke. Filén sitter närmast ryggraden, på insidan och kallas även innerfilé. Denna muskel används väldigt sällan vilket gör köttet extremt mörkt. När filén delas upp i delar kallas det filet mignon.

G. Rostbiff:

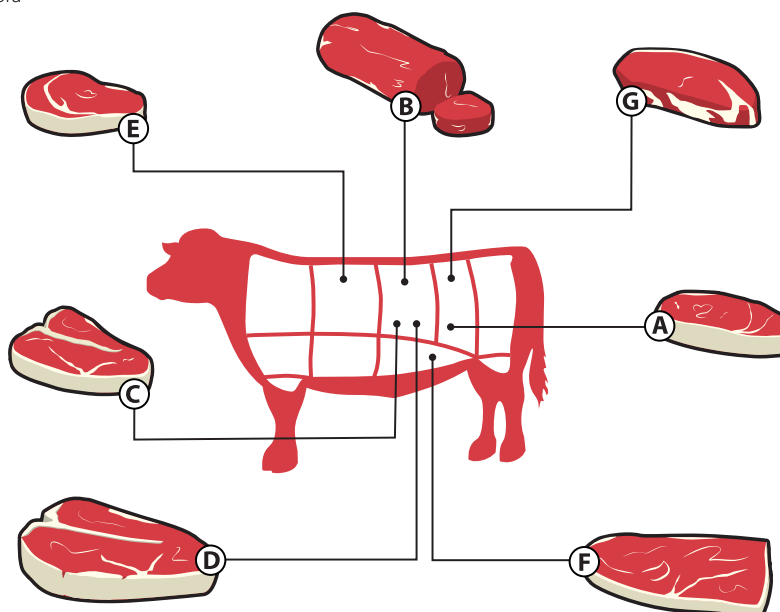
Rostbiffen sitter vid rygglutet, mellan biffen och lilla fransyskan. Den säljs både hel i bit och i skivor. Det är ett mycket mörkt, smakrikt och magert kött som smakar extra gott när det är hängmörat.

C. T-benstek:

T-benstek styckas av dubbelbiffen och består av ett t-format ben som avgränsar filén från den större biffdelen. T-benstekar är inte lika mörka som porterhousestekar men är väldigt goda.

D. Porterhousestek:

Porterhousesteken är kött från den tjocka delen av dubbelbiffen. Porterhousesteken består av ett T-format ben och en stor bit oxfilé. I Nordamerika är denna köttbit mycket populär.



A. Ryggbiff:

En del från den smala remsan på ryggen ger en mör, väl marmorerad och aromrik bit av nötkött perfekt för grillning. Eftersom den skärs från en enda muskel, grillas ryggbiffen jämnt och kan skäras från ½ till 2 cm tjock eller mer.

* Se grillguiden nedan

F. Flankstek:

Flankstek är kött från nötkreaturets magmuskel. Flanksteken är mycket segare än entrecôte och biff och i många recept brukar detta kött därför ofta marinerats eller bräseras.

Nu när du kan skilja på några av de mest populära köttbitarna är det dags att ge sig in på ett annat känsligt ämne ... marinader! (Fortsättning på sid. 39)

Ta med rökeriet hem



VERTIKALRÖKAR

Broil King® Smoke™ vertikalrökar är konstruerade för att skapa aptitretande, äkta Smoke™ röksmak. Varje detalj har precisionstillverkats och omtanken om detaljer märks genomgående i denna vertikalrök. Från hållbar konstruktion och eleganta accenter till exceptionell mångsidighet i matlagningen, Broil King® sammanför allt. Bra mat, god smak och härlig grillning, varje gång!

OFFSETGRILL/RÖK

Designad som en traditionell barbecuegrill från den amerikanska södern, ger den väl utformade Broil King® Smoke offsetgrillen/röken samma matlagningsglädje som sina gasolsyskon. Precis som vertikalrökarna är offsetgrillen/röken utformad för att uppfylla de högt ställda kraven från Broil King®. Den stora kammaren ger gott om utrymme för långsam tillagning vid låg temperatur eller för kolgrillning vid hög temperatur samtidigt som den lilla kammaren tillför autentisk röksmak som får det att vattnas i munnen. Smoke™ offsetgrillen/röken är ett perfekt komplement till såväl Broil King®-familjen som din familj.





KEG

Njut av sann matlagningsglädje med äkta grillsmak. Den patenterade Broil King Keg® är en innovativ kolgrill/rök som erbjuder många fördelar jämfört med traditionella kolgrillar och andra grillar i "Kamado-stil". Till skillnad från de flesta keramiska grillar i "Kamado-stil" är Keg tillverkad med dubbla väggar i stål med högkvalitativ isolering emellan. Vår tekniskt avancerade design och konstruktion ger kontinuerlig och jämn värme för att tillaga maten på låg värme under lång tid.

SÅ FUNGERAR DET!

Den unika formen på Keg är särskilt designad för effektiv konvektionsgrillning och dess dubbla isolerade väggar ger oöverträffad värmeisolering.



Grillgaller i gjutet, rostfritt stål ger utmärkt värmeisolering och har en exceptionell förmåga att snabbt bryna och stänga inne kötsafer och smak. Gallren är tvåsidiga, en sida som är spetsig för att skapa perfekta grillränder medan den andra har spår där kötsaften samlas vilket ger en naturlig ösning och ett saftigare kött. Lätta att rengöra och extremt tåliga.



Rotiseriset Premium ingår Kraftigt spett och gafflar i rostfritt stål. Roterar och öser köttet vilket gör det väldigt saftigt och mörkt.

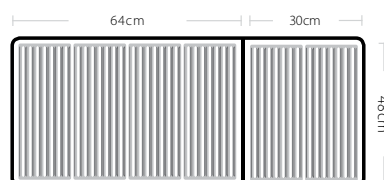


Vår kraftfulla sidobrännare ger dig möjlighet att tillaga ännu mer. Skapa aptitretande tillbehör, soppor och såser samtidigt som du grillar.



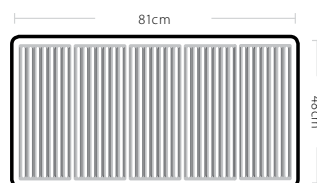
GRILLYTA

IMPERIAL™ XLS SS



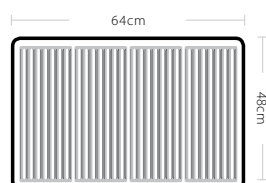
Tvåsidiga grillgaller i gjutet rostfritt stål

IMPERIAL™ S590 SS



Tvåsidiga grillgaller i gjutet rostfritt stål

IMPERIAL™ S490 SS



Tvåsidiga grillgaller i gjutet rostfritt stål



997883 SE
Mått monterad
L:193 D:63 H:123

IMPERIAL™ XLS SS

17,6 kW brännarsystem i rostfritt stål
2,7 kW professionell sidobrännare i gjutjärn
4,4 kW bakre rotiseribrännare i rostfritt stål
Rotiseriset Premium ingår
6 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
Två separata grillugnar
6452 cm² total grilllyta inklusive 2 porslinsemaljerade värmehyllor
Professionella, tvåsidiga grillgaller i gjutet rostfritt stål
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
2 Deluxe Accu-Temp™ termometrar
Lock i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Inbyggd belysning i grillugnarna
Kontrollpanel med upplysta vred och tändknapp för året-runt grillning
Sidobord i rostfritt stål med kryddhylla i gjuten aluminium och en utdragbar låda
Stora lådor och skåp i rostfritt stål för förvaring
Kraftiga sväng- och låsbara hjul
Level Q™ nivåutjämnare på de främre hjulen



998883 SE
Mått monterad
L:175 D:63 H:123

IMPERIAL™ S590 SS

16 kW brännarsystem i rostfritt stål
2,7 kW professionell sidobrännare i gjutjärn
4,4 kW bakre rotiseribrännare i rostfritt stål
Rotiseriset Premium ingår
5 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
5645 cm² total grilllyta inklusive porslinsemaljerad värmehylla
Professionella, tvåsidiga grillgaller i gjutet rostfritt stål
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Inbyggd belysning i grillugnarna
Kontrollpanel med upplysta vred och tändknapp för året-runt grillning



996883 SE
Mått monterad
L:159 D:63 H:123

IMPERIAL™ S490 SS

13,2 kW brännarsystem i rostfritt stål
2,7 kW professionell sidobrännare i gjutjärn
4,4 kW bakre rotiseribrännare i rostfritt stål
Rotiseriset Premium ingår
4 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
4484 cm² total grilllyta inklusive porslinsemaljerad värmehylla
Professionella, tvåsidiga grillgaller i gjutet rostfritt stål
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Inbyggd belysning i grillugnarna
Kontrollpanel med upplysta vred och tändknapp för året-runt grillning



Grillgaller i rostfritt stål Broil King® rostfria grillgaller är tillverkade av 9 mm högkvalitativt, rostfritt stål som garanterar utmärkt värmeisolering och lång hållbarhet. Lätta att använda och rengöra.



Dual-Tube™ -brännarna

är designade för att säkerställa jämna lågor och en effektiv och jämn värmespridning på grillytan. Tillverkade av högkvalitativt rostfritt stål med 10 års garanti.



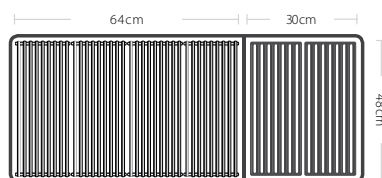
Den bakre rotisseriesbrännaren

i rostfritt stål har jämt fördelade och kalibrerade öppningar längs hela brännaren som säkerställer en jämn höjd på gaslågan vilket ger en jämnare grillning och ett överlägset resultat.



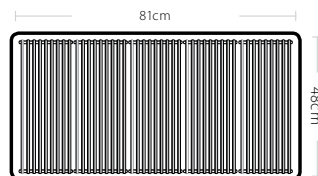
GRILLYTA

REGAL™ XLS SS



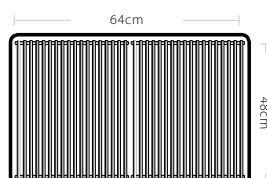
Kraftiga grillgaller i rostfritt stål/ kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn

REGAL™ S590 SS



Kraftiga grillgaller i 9 mm rostfritt stål

REGAL™ S490 SS



Kraftiga grillgaller i 9 mm rostfritt stål



997343 SE
Mått monterad
L:178 D:63 H:123

REGAL™ XLS SS

17,6 kW brännarsystem i rostfritt stål
2,7 kW professionell sidobrännare i gjutjärn
4,4 kW bakre rotiseribrännare i rostfritt stål
Rotiseriset Premium ingår
6 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
Två separata grillugnar
6452 cm² total grillyta inklusive 2 porslinsmaljerade värmehyllor
Kraftiga grillgaller i 9 mm rostfritt stål i stora grillugnen
Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn i lilla grillugnen
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
2 Deluxe Accu-Temp™ termometrar
Lock i porslinsmaljerat stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Kontrollpanel med upplysta vred och tändknapp för året-runt grillning
Sidobord i rostfritt stål med kryddhylla i gjuten aluminium



998343 SE
Mått monterad
L:160 D:63 H:123

REGAL™ S590 SS

16 kW brännarsystem i rostfritt stål
2,7 kW professionell sidobrännare i gjutjärn
4,4 kW bakre rotiseribrännare i rostfritt stål
Rotiseriset Premium ingår
5 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
5645 cm² total grillyta inklusive porslinsmaljerad värmehylla
Kraftiga grillgaller i 9 mm rostfritt stål
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Kontrollpanel med upplysta vred och tändknapp för året-runt grillning
Sidobord i rostfritt stål med kryddhyllor i gjuten aluminium



996343 SE
Mått monterad
L:143 D:63 H:123

REGAL™ S490 SS

13,2 kW brännarsystem i rostfritt stål
2,7 kW professionell sidobrännare i gjutjärn
4,4 kW bakre rotiseribrännare i rostfritt stål
Rotiseriset Premium ingår
4 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
4484 cm² total grillyta inklusive porslinsmaljerad värmehylla
Kraftiga grillgaller i 9 mm rostfritt stål
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Kontrollpanel med upplysta vred och tändknapp för året-runt grillning
Sidobord i rostfritt stål med kryddhyllor i gjuten aluminium

REGAL™ S440 SS



996323 SE
Mått monterad
L:143 D:63 H:123

Regal 440 har samma utrustning som Regal 490
exklusive bakre rotiseribrännare och rotiseriset.



De kraftiga gjutjärnsgallren är vändbara. Ena sidan är utformad för att skapa perfekta grillränder medan den andra har spår där kötsaften samlas vilket ger en naturlig ösning och ett saftigare kött. Med rätt underhåll håller gallren livet ut.



Stålvågorna Flav-R-Wave™

i rostfritt stål ger en överlägsen värmefördelning, skyddar brännarna och förångar vätskor som ger en fantastisk grillsmak.



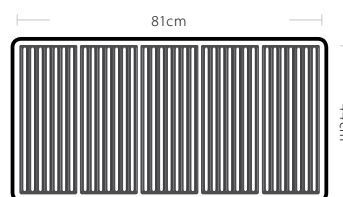
Nivåutjämnare - Level Q™ Leg Levelers

Dessa praktiska, slitstarka nivåutjämnare sitter på hjulen på grillens främre del av bottenplattan. De gör att du snabbt och enkelt kan justera din Broil King® i höjd om den står på ett ojämnt underlag.



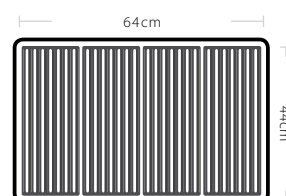
GRILLYTA

BARON™ 590



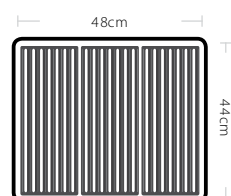
Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn

BARON™ 490 | 440



Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn

BARON™ 340



Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn



923983 SE
Mått monterad
L:160 D:61 H:117

BARON™ 590

15 kW brännarsystem i rostfritt stål
2,7 kW sidobrännare i aluminiserat stål
4,4 kW bakre rotiseribrännare i rostfritt stål
Rotiseriset Premium ingår
5 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
5194 cm² total grillyta inklusive porslinsemaljerad värmehylla
Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i porslinsemaljerat stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Kontrollpanel i rostfritt stål
Nedfällbara sidobord i rostfritt stål med redskapskrokar
Kraftiga sväng- och låsbara hjul
Level Q™ nivåutjämnare på de främre hjulen

BARON™ 440

922963 SE
Mått monterad
L:146 D:61 H:117



Baron 440 har samma utrustning som Baron 490
exklusive bakre rotiseribrännare och rotiseriset.



922983 SE
Mått monterad
L:146 D:61 H:117

BARON™ 490

12,4 kW brännarsystem i rostfritt stål
2,7 kW sidobrännare i aluminiserat stål
4,4 kW bakre rotiseribrännare i rostfritt stål
Rotiseriset Premium ingår
4 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
4155 cm² total grillyta inklusive porslinsemaljerad värmehylla
Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i porslinsemaljerat stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Kontrollpanel i rostfritt stål
Nedfällbara sidobord i rostfritt stål med redskapskrokar
Kraftiga sväng- och låsbara hjul
Level Q™ nivåutjämnare på de främre hjulen



921963 SE
Mått monterad
L:127 D:61 H:117

BARON™ 340

9,3 kW brännarsystem i rostfritt stål
2,7 kW sidobrännare i aluminiserat stål
3 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
2839 cm² total grillyta inklusive porslinsemaljerad värmehylla
Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i porslinsemaljerat stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Kontrollpanel i rostfritt stål
Nedfällbara sidobord i rostfritt stål med redskapskrokar
Kraftiga sväng- och låsbara hjul
Level Q™ nivåutjämnare på de främre hjulen



Rotisseriset Premium ingår Kraftigt spett och gafflar i rostfritt stål. Roterar och öser köttet vilket gör det väldigt saftigt och mörkt.



Vår kraftfulla sidobrännare ger dig möjlighet att tillaga ännu mer. Skapa aptitretande tillbehör, soppor och såser samtidigt som du grillar.

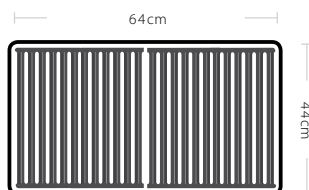


Den bakre rotisseribrännaren i rostfritt stål har jämt fördelade och kalibrerade öppningar längs hela brännaren som säkerställer en jämn höjd på gaslågan vilket ger en jämnare grillning och ett överlägset resultat.



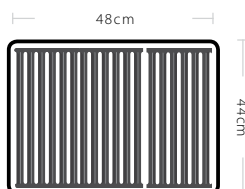
GRILLYTA

CROWN™ CART 480 | 430 | 410



Grillgaller i gjutjärn

CROWN™ CART 330 | 310



Grillgaller i gjutjärn



982283 SE
Mått monterad
L:136 D:58 H:117

CROWN™ CART 480

12,4 kW brännarsystem i rostfritt stål
2,7 kW sidobrännare i aluminiserat stål
4,4 kW bakre rotisseribrännare i rostfritt stål
Rotiseriset Premium ingår
4 brännare i rostfritt stål
4155 cm² total grilllyta inklusive porslinsmaljerad värmehylla
Grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i porslinsmaljerat stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium

CROWN™ CART 410



Crown Cart 410 har samma utrustning som Crown Cart 430 exklusive sidobrännare.

982253 SE
Mått monterad
L:136 D:58 H:117



982263 SE
Mått monterad
L:136 D:58 H:117

CROWN™ CART 430

12,4 kW brännarsystem i rostfritt stål
2,7 kW sidobrännare i aluminiserat stål
4 brännare i rostfritt stål
4155 cm² total grilllyta inklusive porslinsmaljerad värmehylla
Grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i porslinsmaljerat stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium

CROWN™ CART 310



Crown Cart 310 har samma utrustning som Crown Cart 330 exklusive sidobrännare.

981253 SE
Mått monterad
L:118 D:58 H:117



981263 SE / 981253 SE
Mått monterad
L:118 D:58 H:117

CROWN™ CART 330

9,3 kW brännarsystem i rostfritt stål
2,7 kW sidobrännare i aluminiserat stål
3 brännare i rostfritt stål
2839 cm² total grilllyta inklusive porslinsmaljerad värmehylla
Grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i porslinsmaljerat stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium



Stålvågorna Flav-R-Wave™

i rostfritt stål ger en överlägsen värmefördelning, skyddar brännarna och förångar vätskor som ger en fantastisk grillsmak.



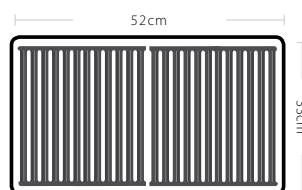
Sure-Lite™ Ignition systemet gör att du kan slappna av, med vetskapen om att din grill startar genom en knapptryckning.



Hållbarhet Broil King® använder högkvalitativt rostfritt stål för många komponenter. Alla andra stålkomponenter är förzinkade och vidare behandlade med porlinsemalj eller pulverlack genom en trestegsprocessprocess som ger överlägset rostskydd.

GRILLYTA

GEM™ 340 | 320



Grillgaller i gjutjärn



MARINERAD FLANKSTEK

Ingredienser

Flanksteken är en mager styckningsdel av nöt som också är mycket aromrik. Det här enkla receptet består av två steg: förbereda marinaden dag ett och tillagning dag två. Detta är ett utmärkt exempel på den typ av avstressande matlagning du kan ägna dig åt med din gasgrill.

Ca 700 g flankstek	4	hackade vitlöksklyftor
4 msk soja	1 msk	färsk ingefära, hackad
4 msk socker	1 tsk	asiatisk chilisås
1 tsk sesamolja	1 tsk	svartpeppar, nymalen
1 msk limejuice		

Tillagning

Skölj av och torka flanksteken torr. Skär ytliga skårar i köttet i ett glest ruttmönster för att låta marinaden tränga in. Blanda de övriga ingredienserna i en kraftig återförslutningsbar plastpåse. Lägg köttet i marinaden och täck över eller förslut påsen och låt marinera i kylskåp 6 timmar eller över natten, och vänd 2–3 gånger.

Värm upp grillen på HIGH, och pensla gallren med olja för att förhindra att köttet fastnar. Lägg flanksteken på det heta gallret och minska värmen till MEDIUM. Grilla ca 5 minuter per sida för medium. Låt steken vila 3–5 minuter innan du skär upp den.

Häll under tiden marinaden i en liten tjockbottnad kastrull och koka upp på sidobrännaren och låt koka 2–3 minuter. Skär upp steken i tunna skivor på diagonalen, mot fibrerna. Ringla sedan den kokta marinaden över köttet.



814163 SE
Mått monterad
L:123 D:54 H:109

GEM™ 340

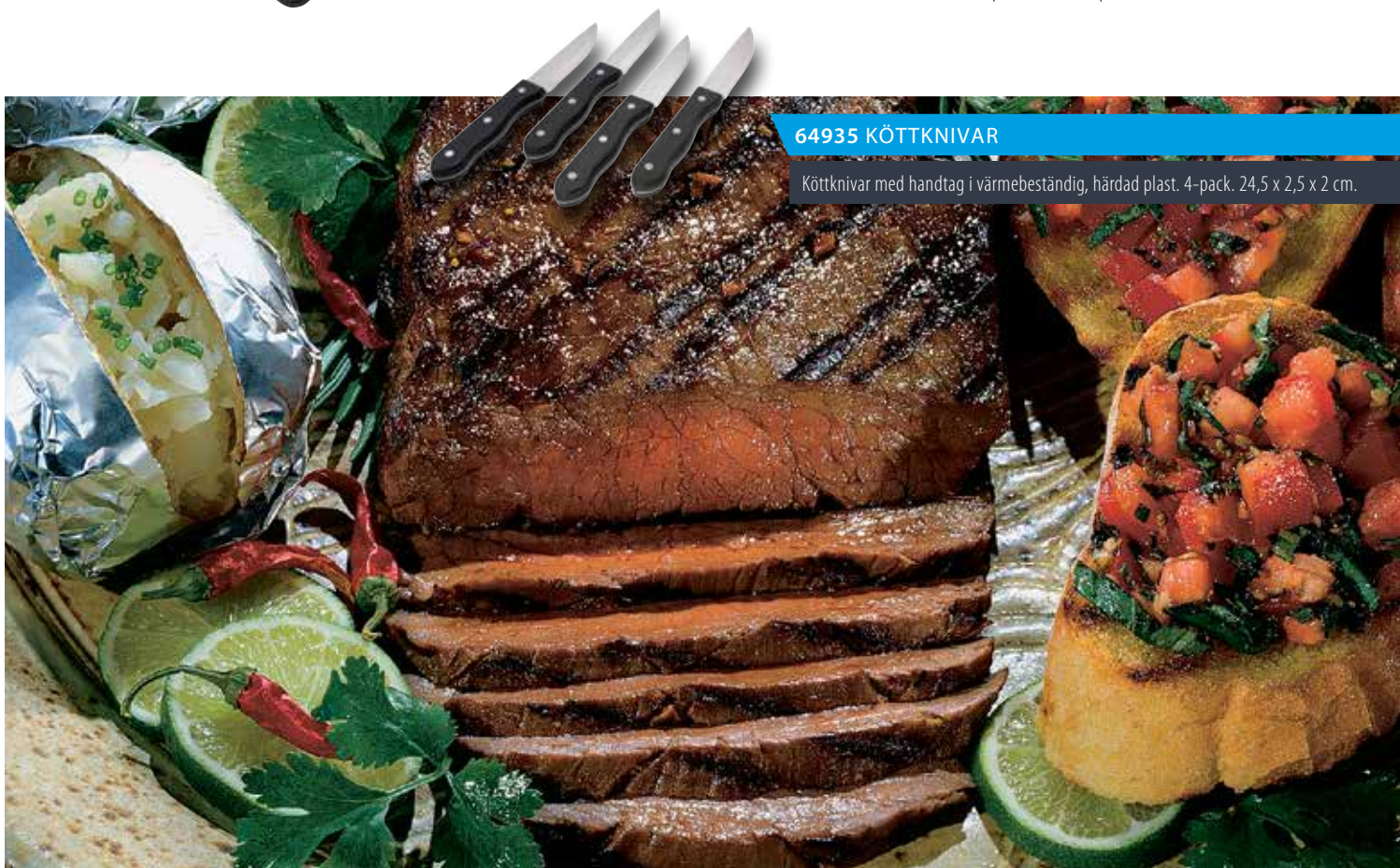
6,9 kW brännarsystem i rostfritt stål
2,7 kW sidbrännare i rostfritt stål
3 brännare i rostfritt stål
2774 cm² total grillyta inklusive kromad värmehylla
Grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Accu-Temp™ termometer
Therma-Cast™ grillugn i kraftig, gjuten aluminium och lock med infällt rostfritt stål
Handtag med värmebeständigt grepp
Kontrollpanel i rostfritt stål
Nedfällbara sidobord i svart stål med redskapskrokar



814153 SE
Mått monterad
L:116 D:54 H:109

GEM™ 320

6,9 kW brännarsystem i rostfritt stål
3 brännare i rostfritt stål
2774 cm² total grillyta inklusive kromad värmehylla
Grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Accu-Temp™ termometer
Therma-Cast™ grillugn i kraftig, gjuten aluminium och lock med infällt rostfritt stål
Handtag med värmebeständigt grepp
Kontrollpanel i rostfritt stål
Nedfällbara sidobord i hårdad plast med redskapskrokar



64935 KÖTTKNIVAR

Köttknivar med handtag i värmebeständig, hårdad plast. 4-pack. 24,5 x 2,5 x 2 cm.



Kontrollen Linear-Flow™-ventiler med 180° Sensi-Touch™-vred ger dig fullständig kontroll över temperaturregleringen och gör det möjligt att ställa in grillen på rätt temperatur för att bryna, ugnsgrilla eller tillaga på låg värme under lång tid.



Sure-Lite™ Ignition systemet gör att du kan slappna av, med vetskapen om att din grill startar genom en knapptryckning.



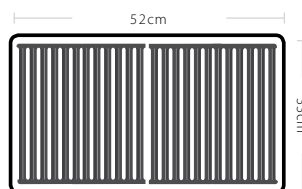
Stålvågorna Flav-R-Wave™

i rostfritt stål ger en överlägsen värmefördelning, skyddar brännarna och förångar vätskor som ger en fantastisk grillsmak.



GRILLYTA

PORTA-CHEF™ 320



Grillgaller i gjutjärn

GRILLMACKA MED PULLED PORK

Ingredienser

Pulled pork är en amerikansk sydstatsklassiker! Fläskkarrén ska tillagas sakta och länge och sedan dras isär och serveras med en syrlig barbecuesås. Fläskkarrén är en ganska seg styckningsdetalj och kräver därför lång tillagningstid på grillen, mellan 5 och 8 timmar.

1	stor fläskkarré	Ca 3 dl	(valfri) barbecuesås
Ca 2,5 kg	med ben och fettkappa	8	stora knapriga frallor
1 dryg dl	citron och chili-rubbing	Ca 1/2 dl	träflis av äpple eller hickory

Tillagning

Strö över rikligt med rubbing på köttet och gnugga in den runt om. Ställ åt sidan i en timme för att låta smakerna tränga in i köttet.

Blötlägg träflisen i vatten under minst en timme innan du startar grillen. Om du använder en röklåda, följ tillverkarens anvisningar, och placera den under grillgallren, annars kan du linda



952653 SE
Mått monterad
L:103 D:57 H:109

PORTA-CHEF™ 320

5,25 kW brännarsystem i rostfritt stål
3 brännare i rostfritt stål
2774 cm² total grillyta inklusive kromad värmehylla
Grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Accu-Temp™ termometer
Grillugn i kraftig, gjuten aluminium och lock med infällt rostfritt stål
Handtag med värmebeständigt grepp
Kontrollpanel i rostfritt stål
Nedfällbara sidobord i hårdad plast
Avtagbara ben med snabbfäste



902500
Mått monterad
L:70 D:65 H:69

PORTA-CHEF™ 320 CART

Öppen vagn och frontpanel i extra kraftigt pulverlackat stål med 18 cm spricksäkra hjul. För användning med Porta-Chef® 320, ingår ej.



60190 PREMIUM RÖKLÅDA

Denna Broil King®-röklåda i rostfritt stål är utformad för att läggas på stålågorna Flav-R-Wave™. Med två kammare för dubbelt kraftfull rökning och inbyggt luftspjäll i det ledade locket, är denna professionella röklåda något utöver det vanliga. Den kan även användas med vätskor för extra fuktighet och smak eller kombinationer av flis och vätskor som ger oändliga smakkombinationer. 35 x 11 x 4 cm.

in träflis löst i grillfolie. Stick hål på folien 8–10 gånger med en stor gaffel. För att tillaga karrén på indirekt värme, placera en droppform på de rostfria stålågorna (FLAV-R-WAVE) på högra sidan av gallret. Placera röklådan eller foliepaketet på den vänstra sidan av gallret.

Stäng locket och förvärm grillen på HIGH, tills flisen börja ryka, ca 15 minuter. Håll värmen så låg som möjligt, 120–150°.

Lägg fläskkarrén med den feta sidan upp, över droppformen, på den högra sidan av gallret där värmen är avstängd. Grilla sakta vid låg temperatur. För att hålla temperaturen på 120° kan du behöva sänka temperaturen till MEDIUM. Tillaga 4–7 timmar, tills köttets innetemperatur har nått ca 75°. Köttet är då så mörkt att det kan dras isär med en gaffel!

Låt köttet vila i 15 minuter, täckt med folie. Strimla eller dra isär köttet och servera det på färska frallor med din favoritsås.





Den övre ventilen är tillverkad i kraftigt gjutjärn och gör det möjligt att kontrollera värmen inuti grillen genom att reglera luftflödet. Med det medföljande multiverktyget kan du lätt reglera ventilen och grilla långsamt med låg temperatur eller hett och snabbt.



Kraftigt, tvärsidigt grillgaller i gjutjärn är perfekt för att stänga in värmen för att ge steken en grilllyta eller långsamt grilla revben. Det finns också ett extra grillgaller i kromat stål som nästan fördubblar grillytan och där kan du grilla klart/varmhålla det som du tillagar.



Den termiska konstruktionen är det som skiljer oss från andra. De dubbla väggarna gör att temperaturen håller sig på den önskade nivån för kontinuerlig och jämn värme. Resultatet? Ett legendariskt grillsystem som gör att du kan tillaga maten på låg värme under lång tid.



SÅ FUNGERAR DET

Den unika formen på Keg är särskilt designad för effektiv konvektionsgrillning och dess dubbla isolerade väggar ger oöverträffad värmeisolering.

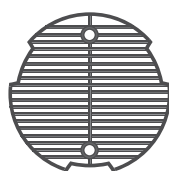


GRILLYTA

KEG 5000 KOLGRILL/RÖK

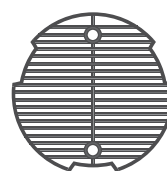
KEG 2000 KOLGRILL/RÖK

47 cm



Kraftigt, tvärsidigt grillgaller i gjutjärn

47 cm



Grillgaller i gjutjärn



911470
Mått monterad
L:53 (105 inkl. sidobord) D:70 H:116

KEG™ 5000

3097 cm² total grill/rökyta inklusive kromat grillgaller/värmehylla
Kraftigt, tvåsidigt grillgaller i gjutjärn
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Extra grillgaller/värmehylla i kromat stål
Övre ventil i gjutjärn
Roto-Draft nedre ventil med utdragbar asklåda
Isolerade dubbla väggar i stål
Avtagbara sidobord med redskapskrokar
Handtag i värmebeständig, härdad plast med flasköppnare
Spärr- och låsmekanism för locket
Multiredskap ingår
Kraftig benställning med hjul
Rostbeständig, porslinsmaljerad rök/grillkammare



911050
Mått monterad
L:53 D:70 H:114

KEG™ 2000

1806 cm² total grill/rökyta
Kraftigt grillgaller i gjutjärn
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Övre ventil i gjutjärn
Nedre spjäll i rostfritt stål
Isolerade dubbla väggar i stål
Handtag i värmebeständig, härdad plast med flasköppnare
Spärr- och låsmekanism för locket
Kraftig benställning
Rostbeständig, porslinsmaljerad rök/grillkammare

KA5555 Quik-Grip™ handtag

Enkelt att ta bort dina tillbehör från grillen.
Används med tillbehören: KA5533, KA5542, KA5565



KA5565 Kolkorg

Med kolkorgen hanterar du kolen bekvämt och samlar ihop kolen vilket gör det lättare att tända den.



KA5542 Grillpanna i gjutjärn

Dubbelsidig, kraftig, panna i porslinsmaljerat gjutjärn. Den ena sidan är utformad för att skapa grillränder och den andra är slät.



KA5527 Multiredskap

Multifunktionellt redskap för att lyfta och justera grillgallren, rensa ur askan och justera spjäll och ventil.



KA5533 Värmespridningsset

Ger indirekt och fin värme för jämn, låg och långsam tillagning och är också ett bekvämt sätt att tillsätta vätskor och flis för en mängd olika tillagningssätt. Emaljerat.



KA5535 Premium överdrag

Tillverkat av slitstark, vattenavvisande PVC/polyester och blå, extraförstärkta, svängda "basebollsömmar" med kardborrelås för att få en bra passform. Passar Keg 5000 med sidobord.



KA5544 Select överdrag

Tillverkat av PEVA/polyesterväv utformat för att passa Keg 2000.



KA5536 Premium överdrag

Tillverkat av slitstark, vattenavvisande PVC/polyester och blå extraförstärkta, svängda "basebollsömmar" med kardborrelås för att få en bra passform. Passar Keg monterad i skåp/vagn.





De kraftiga gjutjärnsgallren i Broil King® är vändbara. Ena sidan är utformad för att skapa perfekta grillränder medan den andra har spår där köttsaften samlas vilket ger en naturlig ösning och ett saftigare kött. Med rätt underhåll håller gallren livet ut.



4 flyttbara 5 mm rökgaller i rostfritt stål.

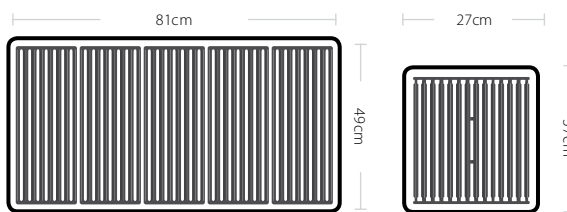


Reglerbara Roto-Draft ventiler i gjuten aluminium för maximal värmereglering.



GRILLYTA

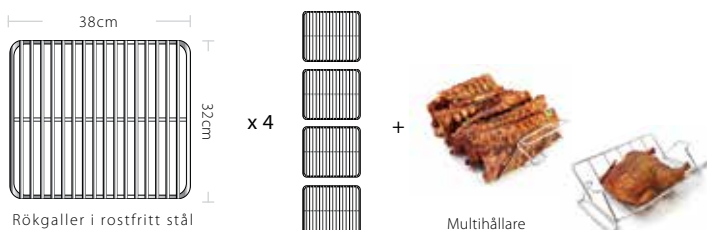
OFFSETGRILL/RÖK



Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn

GRILLYTA

VERTIKALRÖK



Rökgaller i rostfritt stål

Multihållare



958050
Mått monterad
L:152 D:66 H:133

OFFSETGRILL/RÖK

6419 cm² total grill/rökyta
3 reglerbara Roto-Draft ventiler i gjuten aluminium för maximal värmekontroll
Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn
2 brickor för kol och spridning av rök
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Konstruerad av 2 mm stål
2 separata luckor för enkel påfyllning av kol
Utdragbar askuppsamlare i båda kamrarna
Tålig fronthylla med inbyggda redskapskrokar
Flasköppnare
20 cm spricksäkra hjul och 2 kraftiga ställbara nivåutjämnare



923613 SE
Mått monterad
L:64 D:71 H:123

VERTIKALRÖK GASOL

4.4 kW brännarsystem i rostfritt stål
4970 cm² total rökyta
2 reglerbara Roto-Draft ventiler i gjuten aluminium för maximal värmereglering
4 flyttbara 5 mm rökgaller i rostfritt stål
1 multihållare i krom för stekar/revbensspjäll
16 hängkrokar i rostfritt stål
Vattenkäril och röckbricka i rostfritt stål
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Konstruktion med dubbla väggar i stål för att stänga inne värme och rök
Silikonpackning och låssystem säkerställer täta dörrar
Genom den nedre dörren kommer du åt röckbrickan och vattenkärlet, vilket minimerar rök- och värmeförlust i röken
Den nedfällbara droppbrickan möjliggör kladdfri hantering när maten sätts in och tas ut ur röken
4 kraftiga redskapskrokar
2 hjul på de bakre benen gör röken lätt att flytta
Kraftiga ställbara nivåutjämnare



60190 Premium rökklåda

Denna Broil King®-rökklåda i rostfritt stål är utformad för att läggas på stålågorna Flav-R-Wave™. Med två kammare för dubbelt kraftfull rökning och inbyggt luftspjäll i det ledade locket, är denna professionella rökklåda något utöver det vanliga. Den kan även användas med vätskor för extra fuktighet och smak eller kombinationer av flis och vätskor som ger oändliga smakkombinationer. 35 x 11 x 4 cm.



RÖKFLIS

Ge din grillade mat naturlig röksmak från trä. Prova med nötkött, griskött, fågel och fisk. Dessa aromatiska flis finns i en mängd olika kryddningar och smaker. Använd en rökklåda eller lägg direkt på träkol. Ca 1 kg, 23,5 x 17 x 10 cm.

63200	MESQUITE RÖKFLIS
63220	HICKORY RÖKFLIS
63230	ÄPPLE RÖKFLIS

FÖRBÄTTRA DINA GRILLERFARENHETER!

Med över 25 års erfarenhet är Broil King® ett namn som har blivit synonymt med kvalitet. Vi är kända världen över för att tillverka grillar av högsta klass och med exceptionella resultat. Det är därför vi har utformat alla nya professionella grillredskap och tillbehör för att komplettera och förbättra dina erfarenheter av matlagning utomhus.

När du grillar har du en viss livsstil. En livsstil av läckra måltider, avslappnat umgänge och utomhusliv. Med din grill kan du komma ut från köket och tillbringa mer tid med vänner och familj.

Med det kvalitativa och designade sortimentet av tillbehör från Broil King® kan du göra din livsstil ännu mer intressant genom att grilla unik mat till perfektion. Från nödvändigheter såsom tänger och spadar till den specialdesignade revbens- och stekhållaren och grillformen, kommer tillbehören från Broil King® att öppna upp nya möjligheter för dig. Nedan ett axplock, för mer info se: www.broilking.eu



64004 Grillredskapsset

Det högkvalitativa redskapssetet från Broil King® är tillverkat i ett stycke av 1,8 mm rostfritt stål, tuffa nog för den mesta kräsna grillaren. Kraftiga handtag i värmebeständig, härdad plast med Broil King®-logotypen i rostfritt ger den ideala kombinationen mellan design, funktionalitet och hållbarhet. Setet innehåller en spade, lösbar tång, silikonpensel och grillborste. L: 48 cm.



64001 Redskapsset

Ta hela grillupplevelsen med dig på resan! Den praktiska plastådan med lösbara silikonremmar rymmer tång, spade, pensel, grillborste samt en 36 cm kockkniv när de är smutsiga och locket är dessutom en vändbar skärbräda. Redskap: L 45 cm, låda/skärbräda: 49 x 29 x 7 cm



64010 Grillspade "Super Flipper"

Den extra stora grillspaden "Super Flipper" från Broil King® är tillverkad likadant som den professionella grillspaden men med ett blad som är nästan dubbelt så långt för att vända fler hamburgare eller större matstycken på grillen. Tillverkad av högvärdigt rostfritt stål med inbyggd krok och hållfast handtag i värmebeständig, härdad plast med Broil King®-logotypen i rostfritt stål. 47,5 x 9,5 x 3 cm.



64312 Grilltänger, 3-pack

Olikfärgade handtag för olika användningsområden och för att undvika problem med allergier gör dessa tänger väsentliga för grillningen. Grön för grönsaker, röd för kött och blå för fisk. L: 45 cm.



64070 Skrapklor

Dessa robusta skrapklor är utformade för att hålla och dra isär stekar av gris, nöt och fågel. De har också en silikonhållare/upphängningskrok som håller ihop dem för praktisk förvaring. Silikonhållaren/kroken är värmebeständig upp till 260° C och tål maskindisk! 25 x 8 x 4 cm.



64014 Grillborste

Grillborste i rostfritt stål och professionellt utförande med utbytbar borsthuvud som är böjt för att följa de naturliga borststråken och har en patenterad silikonkant som gör att smutsen inte sprutar tillbaka när grillgallren görs rena. Handtag i värmebeständig, härdad plast med Broil King®-logotypen i rostfritt stål och låsmekanismen fungerar också som en hängare. 52 x 18 x 6 cm.



65641 Grillborste trekant

Grillborste med mjukt gummihandtag. Det 16,5 cm breda borsthuvudet med snurrad borst i stål rengör djupt in i grillens hörn. 49 x 35 x 3,5 cm.



69710 Gjutjärnswok

Grillwoken i slitstarkt, porslinsmaljerat gjutjärn gör den till ett eftertraktat tillbehör. Denna Broil King®-wok är inte bara lätt att rengöra, den ger också jämn och hög värme tack vare gjutjärnets förmåga att behålla och fördela värmen. 43x35,5x9,5 cm.



69819 Grillform

Grillformen har stora handtag och en slät yta med små perforerade hål, allt i rostfritt stål. Den är lätt att rengöra och perfekt att grilla i då de små hålen undviker att maten faller ner i grillen. 44 x 28 x 11 cm.



69818 Wokpanna

Grillwoken från Broil King® är professionellt tillverkad av 1,2 mm rostfritt stål. Den överdimensionerade designen ger dig mer grillutrymme då dess djup gör att den rymmer allt du vill woka. Stora handtag i 10 mm rostfritt stål och upphöjda perforeringar i botten som lättar upp den strama designen och hjälper till att undvika att maten fastnar. 43 x 25 x 9 cm.



69820 Grillwok

Grillwok i perforerat rostfritt stål med handtag. Designen förbättrar funktionaliteten och stabiliteten, samtidigt som den är lätt att rengöra. 39 x 35 x 5 cm.



69822 Grillwok, smal

En smal men djup grillwok designad för att användas ovanpå en sektion grillgaller. Helt i rostfritt stål med präglad Broil King® logo. Kan användas separat som grillwok eller rökbox och har en unik samverkande funktion med tillsammans med art nr 69722 grillbricka som då fungerar som ett lock. Lätt att flytta med grillgallerlyftaren art nr 60745. 16,5 x 37 x 9 cm.



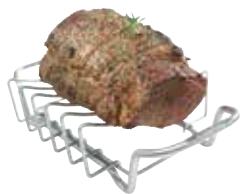
69712 Grillbricka

Grillbrickan från Broil King® är professionellt konstruerad av 1,2 mm rostfritt stål. Designen ger dig mer grillyta eftersom ramen runt grillbrickan håller maten du vill grilla på plats. Stora handtag i 10 mm rostfritt stål med smidd Broil King® logo och upphöjda perforeringar i botten som lättar upp den strama designen och hjälper till att undvika att maten fastnar. 47 x 34 x 3,5 cm.



69722 Grillbricka, smal

Utformad för att användas ovanpå en sektion grillgaller. Helt i rostfritt stål med präglad Broil King® logo. Kan användas separat som grillbricka eller lock och har då en unik samverkande funktion med tillsammans med art nr 69822 grillwok/rökbox. Lätt att flytta med grillgallerlyftaren art nr 60745. 16,5 x 37 x 2 cm.



62602 Revbens- och stekhållare

Den här professionella revbens- och stekhållaren från Broil King® rymmer upp till fem rader revben och kan genom sin multidesign även rymma en stor stek. Ramen är tillverkad i 10 mm hållbart rostfritt stål och har stora integrerade handtag som gör den lätt att flytta från en del av grillen till en annan. 38,5 x 22 x 9,5 cm.



64233 Multihållare/grillspettset

Multihållaren i rostfritt stål med 6 st dubbla grillspett är ett mycket mångsidigt grilltillbehör. Perfekt för stek, fågel, grillspett och revben. Rymmer upp till 6 rack revben. 39 x 29 x 9 cm.



69155 Grillställning chilifruktar

Grillställningen i rostfritt stål från Broil King® har en inbyggd värmesköld nedtill som gör att man kan tillaga chilifruktar utan att bränna; det finns två storlekar av hål som passar för olika storlekar av jalapeños och andra mindre chilifruktar. Två rader garanterar jämn tillagning av upp till 14 chilifruktar, kraftiga 10 mm handtag och tjocka 1,2 mm brickor säkerställer kvalitet och prestanda. 38,5 x 9 x 8,5 cm.



65070 Grillkorg

Grillkorgen är tillverkad i rostfritt stål med ett mjukt avtagbart handtag och är idealiskt för tillagning på grillen eller över en brasa. Överdelen kan ställas i olika lägen, lättanvänd låsmekanism. 35+29 x 30 x 6,5 cm.

62479 Hamburgerset

Hamburgerset med press och korg är perfekta för att göra dina egna hamburgare hemma eller i fritidshuset. Pressen formar lätt två burgare i taget och korgen i non-stickmaterial grillar upp till sex hamburgare. 44 x 22 x 8,5 cm.



69165 Stekplatta

Stekplatta i kraftigt, rostfritt stål som passar i de flesta grillar. Inbyggd uppsamlingsränna med hållpipar i framkant. 50 x 36 x 5 cm.



69160 Stekplatta, kolstål

Stekplattan i kolstål håller värmen och ger konstant värme som ingen annan. Denna "tungviktare" kompletterar gjutjärnsvarianterna och är det perfekta tillbehöret för att bryna biff, skaldjur, aptitretande hamburgare och att sautera lök. 29,5 x 34,5 x 1,5 cm.



69122 Stekplatta, smal

En kraftig, smal stekplatta i rostfritt stål designad för att användas ovanpå en sektion grillgaller. Helt i rostfritt stål medpräglad Broil King® logo. Lätt att rengöra och perfekt för att bryna mat. 38 x 18 x 4 cm.

Stekplatta

Tvåsidig stekplatta i gjutjärn med en tunn porslinsmalj. Används i stället för en del av grillgallren.



11239	IMPERIAL™ & REGAL™ SERIENA 49X30X2 CM
11221	SIGNET™ SERIEN 38X33X2 CM
11242	CROWN & BARON™ SERIENA 44x32x2cm
11237	PORTA CHEF™ 320 OCH GEM™ 320, 340 33x26x2 CM

69133 Kycklinghållare med form

Kycklinghållare från Broil King® är tillverkad i 100% rostfritt stål med en kraftig form och stora 10 mm handtag. I botten på formen skruvas ölburkshållaren på och är tillräckligt stor för att rymma en 33 cl ölburk eller användas direkt med öl eller annan vätska i som förångas via hålen i överkanten. 28 x 22 x 7,5 cm.



69132 Kycklinghållare

Kycklinghållaren är ett av de bästa sätten att grilla kyckling på i din grill! Innehåller en ställning av rostfritt stål som rymmer de flesta storlekar på kycklingar inklusive en ölburk samt en panna med Broil King® logo präglad i botten. Termometer med silikonkant, kalibrerad för fågel ingår. 15,5x17,5x20 cm.



64045 Dubbla grillspett

Kraftiga grillspett i rostfritt stål med dubbla spett som håller maten ordentligt och är lätta att vända tack vare det överdimensionerade Broil King®-märkta handtaget. Hållbara och lätta att rengöra. Setet innehåller 4 st spett. 35,5x2,5x0,5 cm.



64049 Dubbla grillspett

Dubbla spett är det bästa sättet att undvika att maten snurrar när du flyttar eller vänder dem. Ingen gillar grillspett som är grillade på bara ena sidan. Tillverkade av kraftigt rostfritt stål som är lätt att rengöra. 4-pack. 30,5 x 2 x 0,5 cm.



64152 Grillställning/form

Grillställning/form i rostfritt stål för att hänga kycklingdelar i så de slipper komma i kontakt med grilllytan. Detta gör att man kan tillaga kycklingdelarna utan att de fastnar på grillgallret och formen förhindrar uppflammande lågor. 40 x 18 x 42 cm.



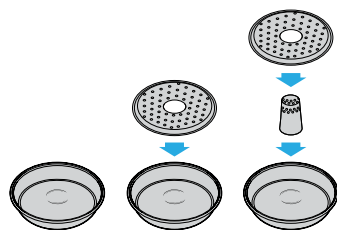
69138 Grillspettshållare

Denna utrymmesbesparande grillspettshållare har 4 dubbla grillspett som är ställbara i två lägen. Lägg spetten platt för att hålla dem längre bort från värmen eller ha dem stående för att få dem nära eller på grilllytan. Tillverkade av kraftigt rostfritt stål som är lätt att rengöra. 4-pack. 30,5 x 21 x 5,5 cm.



64050 Minigrillspettset

Grillspett är en grillklassiker som kan vara huvudmåltid eller en utsökt förrätt. Ställningen med 16 st böjda spett och två såskoppar gör att grillspetten kan tas direkt från grillen till serveringsbordet. De rostfria kopparna är bra för kalla eller varma såser och dipp och är enkla att rengöra. 43 x 18 x 8 cm.



69824 Multiform/hållare

Multiform i rostfritt stål för att baka, grilla pizza eller ångkoka grönsaker, skaldjur, grilla kyckling, etc. En multigrillform med oändliga möjligheter. 32 x 7,5 cm.



61490 Sås/glazeset

En modern design av en grillklassiker. Silikonpenseln och skålen i rostfritt stål kan användas på grillen eller sidobrännaren för att pensla varm sås eller glaze på något du tillagar på grillen. Silikonborstshuvudet är värmebeständigt upp till 260°C. 28 x 10,5 x 4,5 cm.



61135 Digital termometer

En hopfällbar digital termometer med mikrosondspets och snabb, noggrann avläsning. Mjuk silikon med bakgrundsbelyst skärm, On/Off läge och temperaturen kan visa i Celsius eller Fahrenheit. 22,5 x 4 x 3 cm.



61138 Minitermometrar

Minitermometrar i 4-pack med silikonkant som gör det enkelt att ta bort dem från den färdiga maten. De två i rött är kalibrerade för fågel och de svarta är kalibrerade för nötkött. Levereras med ett praktiskt Broil King®-ställ för förvaring. 6,5 x 5,5 x 9 cm.



60009 Silikonunderlägg

När man grillar kan det bli ganska fett och kladdigt men det behöver inte betyda att din grill blir det. Silikonunderlägget, avsett för sidoborden, skyddar din grill från fett och sås som kan droppa från dina redskap eller grilltillbehör. Det är lätt att rengöra och tål maskindisk samt kan även användas som grytunderlägg. Ett bra sätt att också förhindra repor på sidoborden. 35 x 27 x 0,5 cm.



60528 Grillhandskar

Grillhandskar i kraftig läder med mjukt foder och Broil King logo. Dessa lyxiga handskar skyddar även handlederna och blir skönare ju mer de används. 18 x 5 x 38 cm.



61495 Marinadinjektor

Ett perfekt tillbehör för smaksättning av kött. Både en stor och en liten nålspets ingår och sprutan har gradering som visar exakt hur mycket marinad som sprutas in. Demonteras för enkel rengöring. 20 x 8,5 x 5,5 cm.



60974 Grillvante

Grillvante med fem fingrar och greppvänligt mönster ger extra fingerfärdighet. Denna flexibla och värmebeständiga vante är ett måste för varje grillmästare. En storlek och lätta att rengöra.



60940 Sprayflaska

QuickMist är en mångfunktionell sprayflaska för vegetabilisk olja utan drivgas. Används för att spraya/ösa maten eller på grillgallret. 6 x 5,5 x 23 cm.



64935 Köttknivar

Köttknivar med handtag i värmebeständig, härdad plast. 4-pack. 24,5 x 2,5 x 2 cm.



60975 Grillförkläde

Grillförkläde i samma vattenavvisande material som Broil King® Premium grillöverdrag och skyddar från fett och kladd. Det är lätt att torka rent och har fickor för termometer, dryck och flera redskap. Justerbart band med spänne och knäppning bak, flasköppnare ingår. 79 x 68 x 0,1 cm.



69470 Fajitapanna

Fajitapanna i kraftig gjutjärn för fajitas eller annat som ska sauterar på grillen. Setet innehåller ett underlägg i bambu och silikonkydd för handtaget 44 x 20 x 4,5 cm.



69814 Grill- och pizzasten

Grill- och pizzastenen är tillverkad i keramisk komposit och är idealisk för bakning i hög temperatur på grillen. Materialet motstår fukt och temperaturrelaterad sprickbildning. Den extratjocka stenen på 1,9 cm fördelar värmen jämnt och isolerar från direkta flammor. 38 x 2 cm.



69614 Paellapanna

Paellapanna i rostfritt stål som även kan användas som universalpanna för stekning eller fritering. Har präglade kraftiga handtag och en knottig botten som ger ökad stabilitet. Den har perfekt storlek för användning även på Broil King Keg®. 36 x 45 x 5 cm.



69800 Pizzaspade

En stor pizzaspade i rostfritt stål är den viktigaste ingrediensen efter degen, det kan varje pizzabagare intyga. Broil King® pizzaspade är konstruerad med hopfällbart handtag för att spara utrymme och är ett måste för pizzaentusiasten. Mjukt hopfällbart grepp med stort blad som är enkelt att rengöra. 65 x 27,5 x 3 cm.



69616 Folieform revbensspjäll/stekar

Utformad för att hålla revbenen från botten av gjutjärnsgrytan och ha dem ångande i sin egen saft eller andra smaksatta vätskor. Revbenen tillagas på mycket kortare tid och hålls fuktiga. Folieformen kan användas separat eller som insats i Broil King® 69615 Gjutjärnsgryta för att hålla grytan ren under tillagningen. 2-pack. 41 x 14 x 10 cm.



69805 Pizzaskärare mezzaluna

Mezzaluna betyder halvmåne, vilket beskriver formen på denna proffsiga pizzaskärare. När man rullar mezzalunabladet genom pizzan ligger fyllningen kvar på plats och det jämna trycket gör att varje skär blir rent. 12 x 39 x 2,5 cm.



69615 Gjutjärnsgryta

Gjutjärnsgryta med lock äntligen designad för att kunna tillaga saftiga revben. Denna Broil King® gryta har en slitstark, matt emaljfinish och ett galler som håller revbenen ångande. Lägg i lök eller örter för att förhöja smaken. Utformad för att passa direkt på grillgallret eller Flav-R-Wave™ i en Broil King®-grill. Utrymme för att laga 1 till 4 rack revben samtidigt. 48,5 x 19 x 14 cm.





60190 Premium röklåda

Denna Broil King®-röklåda i rostfritt stål är utformad för att läggas på stålågorna Flav-R-Wave™. Med två kammare för dubbelt kraftfull rökning och inbyggt luftspjäll i det ledade locket, är denna professionella röklåda något utöver det vanliga. Den kan även användas med vätskor för extra fuktighet och smak eller kombinationer av flis och vätskor som ger oändliga smakkombinationer. 35 x 11 x 4 cm.



RÖKFLIS

Ge din grillade mat naturlig röksmak från trä. Prova med nötkött, griskött, fågel och fisk. Dessa aromatiska flis finns i en mängd olika kryddningar och smaker. Använd en röklåda eller lägg direkt på träkol. Ca 1 kg, 23,5 x 17 x 10 cm.

63200	MESQUITE RÖKFLIS
63220	HICKORY RÖKFLIS
63230	ÄPPLE RÖKFLIS



63255 Träbitar romfat

Ekfatsbitar skärs från begagnade romfat som används för lagring av några av de finaste vinerna i Kanada/USA eller karibisk rom. De långa lagringstiderna ger en röksmak som är lika äventyrlig som själva rökningen. Ca 1 kg, 17 x 10,5 x 23 cm.



60185 Röklåda

Röklåda i rostfritt stål med handtag och ledat lock. Ett enkelt och lätt sätt att få röksmak. 33,5 x 8,5 x 4,5 cm.



63280 Grillplankor i cederträ

Grillplankor tillverkade av 100% naturligt kanadensiskt cederträ, 2-pack. 38 x 19 x 1 cm.



63290 Grillplankor i lönn

Grillplankor tillverkade av 100% naturligt kanadensiskt lönnträ, 2-pack. 38 x 19 x 1 cm.



63270 Grillplanka från vinfat

Tänk dig din favoriträtt som vitfisk, viltfilé eller kamben presenterad på denna vintonade ekfatsstav, lätt förkolnad och aromatisk – något som får det att vattnas i munnen. Blötlägg, olja in, grilla, njut! 26,5 x 2,5 x 8,5 cm.



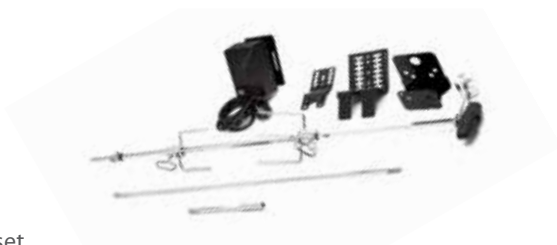
68425 Skärbräda i cederträ

Grillformen har stora handtag och en slät yta med små perforerade hål, allt i rostfritt stål. Den är lätt att rengöra och perfekt att grilla i då de små hålen undviker att maten faller ner i grillen. 44 x 28 x 11 cm.



63980 Skorstenständer för träkol

Robust Broil King®-design helt i rostfritt stål med handtag i värmebeständig, härdad plast. Tänder upp till 1 kg träkol/briketter utan tändvätska. Lägg helt enkelt ett hopskrynklat tidningspapper i botten på tändaren, tillsätt träkol/briketter och tänd på papperet. Tack vare venturieffekten antänds kolen/briketterna inom fem till tio minuter. 35 x 20 x 28 cm.



60523 Rotiseriset

Rotiseriset universal inklusive motor med strömbrytare, spett, kraftiga grillgafflar, motvikt och universalfästen för 3- och 4-brännarsgrillar från Broil King®. Spettet kan förlängas med ytterligare 15 cm vid behov. 220 V EU-kontakt. 85 x 10 x 13 cm.



60934 Basic LED grillampa

Passar på alla Broil Kings lockhandtag. Batterier ingår ej. 19x7,5x4cm.



50502 Rotisserigafflar

2-pack. 13,5 x 8,5 x 8,5 cm.



60745 Gallerlyftare

Gallerlyftaren i rostfritt stål med handtag i värmebeständig, härdad plast lyfter enkelt bort både gjutna och rostfria grillgaller i Broil King® grillar då den har två olika skåror. Passar även art nr 69722/69822. 27 x 5 x 5 cm.



64310 Brännar/underhållsset

Venturiborste och borste med skrapa, nål och borst i rostfritt stål.



PREMIUM GRILLÖVERDRAG

Broil King® grillöverdrag är tillverkade av slitstark, vattenavvisande PVC med vävt polyesterfoder och integrerade lufthål för bättre ventilation och fuktmotstånd. Sydda med blå, extraförstärkta, svängda "baseballsömmar" och med kardborrelås för att få en bra passform. Kraftiga gummihandtag gör överdraget lätt att lyfta av. Vältillverkade överdrag för att skydda vältillverkade grillar!



Vattenavvisande PVC med kraftigt vävt polyesterfoder. De blå, extraförstärkta "baseballsömmarna" ger ett tufft intryck.



Kraftiga gummihandtag gör överdraget lätt att lyfta av.



Kardborrelås ger bra passform.



50420 Droppform, stor

Droppformar för indirekt grillning och smaksättning med rökfäls, kryddor, vin etc. 3-pack. 35 x 26 x 5 cm.



50416 Droppform, liten

Droppformar 10-p för fettuppsamling. 14,5 x 11,5 x 2,5 cm.

SKYDDA DIN GRILL FRÅN VÄDER OCH SMUTS

Välj rätt överdrag till din grill:

68490	Premium	Imperial™ / Regal™ XL/XLS
68492	Premium	Regal™ 590
68491	Premium	Regal™ 490
68488	Premium	Baron™ / Crown™ 590
68487	Premium	Baron™ / Crown™ 490/480/440/430/410
68470	Premium	Baron™ / Crown™ 340/330/320/310
67420	Premium	Gem™ 340/320 Porta-Chef™ 320 / 120
68487	Premium	Signet™ 20/90
68470	Premium	Monarch™ 320/390
68489	Premium	Sovereign™ XL
67240	Select	Vertical Smoker
67050	Select	Offset Smoker

RÖKFLIS SKAPAR ENASTÅENDE RESULTAT



Att använda rök från glödande trä för att förhöja grillade måltider kan verka som en "överkurs" i modern matlagning men många kulturer har i århundraden använt rök för att bevara och ge smak till kött. Tänk på rökning som ett annat sätt att krydda dina grillade favoriter. Precis som all smaksättning, är det viktigt att balansera det med befintliga smaker från marinader, kryddor och köttet i sig självt.

Rökning kan ge smak till mat, grillad i såväl gasol- som kolgrillar och självklart i en mer specialiserad kolrök. Precis som kryddor, ger olika träslag olika mycket smak (se tabellen nedan) - från den intensiva, kryddiga smaken av mesquite och hickory, till söta och doftande smaker av äpple och körsbär. Om du aldrig har rökt något förut, överdriv inte - börja med en liten mängd flis (1 dl eller så), blötlägg dem i en halvtimme och lägg dem sedan i en röklåda i rostfritt stål eller gjutjärn. En röklåda styr luftflödet för bästa rökeffekt och stänger inne askan som gör att din grill hålls ren. Mildare smaker som äpple och körsbär är ett bra sätt att börja med.

Där det finns rök ... finns det eld??? Det är mycket viktigt att dina flis faktiskt inte tar eld - röken från brinnande flis är mycket bitter och frän och ger en obehaglig smak på maten. Den plötsliga ökningen av temperaturen kan också påverka det totala matlagningsresultatet.

Att blötlägga flisen och att kontrollera tillagningstemperaturen är mycket viktigt när man använder flis, speciellt på en gasolgrill. Att styra luftflödet på en kolgrill är nyckeln till både temperatur och rökeffekt - och det går lättare och lättare med lite erfarenhet.

När du känner dig bekväm med mängden flis som krävs för en angenäm röksmak, experimentera gärna med olika smaker av flis och även blandningar av olika smaker. Många världsberömda grillrestauranger använder blandningar - prova äpple och hickory eller körsbär och al tillsammans för en riktigt "söt och rökig" upplevelse.

För långsam grillning under lång tid, är träbitar ett bra komplement till din kolgrill - stora bitar av lövträd har en längre glöd- och rök tid och passar bra med stora grillkolsbitar för att åstadkomma en äkta "southern barbecue"-klassiker.



TYP	SMAK	IDEALISKT TILL
Mesquite	Skarp, rökig, kryddig	Nöt, gris
Hickory	Skarp, rökig	Nöt, lamm, gris
Whisky	Kryddig, rökig	Gris, fågel, Nöt
Lönn	Söt, rökig	Gris, fågel
Pekan	Fyllig, aromrik	Gris, fågel, lamm
Körsbär	Söt, rökig	Gris, fågel
Äpple	Söt, rökig	Gris, fågel, skaldjur, ost
Al	Mild, rökig	Lamm, gris
Ceder	Mild, kryddig, rökig	Skaldjur, ost

MARINADER

ENKEL MARINERINGSGUIDE

Ingredienser	Exempel	Marinerings tid
Lamm, biff och gris	Stykade bitar, kotletter, tärnat kött	2–4 timmar
	Hel stek	4–6 timmar (eller över natten)
Fågel	Filéer, vingar, kycklingben, delar	2–4 timmar
	Hel fågel	4–6 timmar (eller över natten)
Skaldjur	Räkor och bläckfisk	1–2 timmar
Fisk	Hel fisk, kotletter, filéer	15 minuter–1 timme
Grönsaker	Zucchini, svamp, paprika	15 minuter–1 timme

Med hjälp av marinader kan du skapa spännande och smakrika rätter. Marinader används för att göra något segare köttstycken mörare och saftigare. De flesta marinader innehåller inte bara kryddörter, smaktillsatser, oljor och kryddor utan även en syrarik ingrediens som pressad citron, vin eller vinäger. Det är den som mörar köttet samtidigt som den balanserar upp marinadens söta eller kryddiga smaker. Och marinader gör inte bara att maten smakar gott – forskning har även visat att de är nyttiga!

OLJOR

Oljan i marinaden bidrar till att bevara matens naturliga smak och förhindrar även att den torkar ut. En del oljor kan också ge smak. Bra marinadoljor är olivolja, sesamolja, jordnötssolja och smaksatta oljor (t.ex. chiliolja).

SYROR

Dessa ingredienser gör köttet mjukt genom att bryta ner proteinerna. Detta mjukar upp ytan och gör att smakerna kan tas upp bättre. Vanliga syror i marinader är bl.a. vinäger, vin, sherry, saft från färskpressade citrusfrukter, yoghurt och kärnmjolk. Yoghurt- och kärnmjölksbaserade marinader håller maten saftig, medan citrusbaserade marinader kan "tillaga" rå fisk.

SMAKSÄTTNINGAR

Det är smaksättningarna som ger de unika smakerna. Vitlök, ingefära och lök passar alltid bra att utgå från, men du kan även använda färska örter och chili för att få lite mer sting i marinaden, eller honung och socker för att ge maten en rund sötma. Vanliga smaksättningarna i marinader är bl.a. skal från citrusfrukter, soja, senap, salt, peppar, örter och kryddor.

GRUNDER FÖR MARINERING

Generellt gäller att ju längre maten får dra i marinaden, desto mer smak får den. Den optimala marinerings tiden beror dock oftast på vad det är för kött som ska marineras, dess storlek och tjocklek och vilken typ av marinad du använder.

Små eller möra bitar, t.ex. ox-, lamm eller kycklingfilé och skaldjur kräver kortare marinerings tid (vanligtvis två till fyra timmar).

Större eller segare köttbitar som lägg, rumpstek eller bog kräver längre tid (vanligtvis fyra till sex timmar).

Var försiktig när du använder syrahaltiga marinader. Om kött lämnas för länge i en marinad som innehåller mycket syra, kan det ändra färg och konsistens. För exempelvis fiskfiléer kan denna process ta bara några minuter.

TORRA KRYDDBLANDNINGAR

Det är inte alla marinader som innehåller vätska – en del består endast av torra ingredienser, som örter och kryddor. De här torra kryddblandningarna kallas även i Sverige ofta för "rub" (eng. "gnida") och som namnet antyder gnids de in. När du har gnidit in kryddblandningen i köttet, fågeln eller fisken, täck över formen med plastfolie och ställ in den i kylskåpet och låt det aktuella köttet marineras.

SÄKERHETS RÅD

Marinader som används till rått kött eller fågel kan användas för ösning under tillagning eller i en sås, under förutsättning att såsen får koka upp. Häll marinaden i en liten kastrull över hög värme och koka i fem minuter. Detta tar död på eventuella bakterier. Mariner kött, kyckling och fisk i kylskåpet.

KYCKLING "BEER CAN"

Ingredienser

Samlas runt grillen med detta inspirerande recept och grillidéer för familj och vänner.

1 hel	kyckling (ca 1,8-2 kg)	1 tsk	svartpeppar
1	ölburk (33 cl)	3 msk	av din favoritkryddblandning (rub)
2 msk	salt	2 msk	vegetabilisk olja

Tillagning

Putsa kycklingen genom att avlägsna överflödigt skinn, fett och inkråm. Skölj fågeln in- och utvändigt och klappa den torr med pappershanddukar. Gnid först försiktigt in kycklingen med olja och sedan med salt, peppar och kryddblandningen, både in- och utvändigt. Ställ åt sidan. Förvärm grillen på High.

Öppna ölburken och häll ut hälften av ölen. Ställ ölburken i mitten av kycklinghållaren av rostfritt stål. Ta ett kycklinglår i varje hand och trä kycklingen över ölburken.

Stäng av brännarna på den ena sidan av grillen helt och sätt den andra sidan på MEDIUM. Placera kycklinghållaren på den avstängda sidan för att använda den indirekta grillmetoden. Se till att fågeln är välbalanserad på hållaren innan du stänger locket.

Tillaga fågeln på MEDIUM (indirekt värme) i cirka 1 1/4 timme eller till dess att bröstköttet nått en innertemperatur på 77°C. i den tjockaste delen av låret ska temperaturen ligga på 83°C.

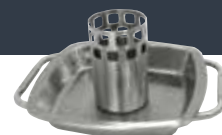
Använda grillvantar och lyft försiktigt bort kycklingen från grillen. Låt den vila i 10 minuter innan du lyfter upp den från kycklinghållaren. Var försiktig så att du inte spiller ut innehållet i ölburken, det är mycket hett. Skär upp kycklingen och servera genast.

Förberedelsestid: 10 minuter, Metod: Indirekt grillning



69133 KYCKLINGHÅLLARE MED FORM

Kycklinghållare från Broil King® är tillverkad i 100% rostfritt stål med en kraftig form och stora 10 mm handtag. I botten på formen skruvas ölburkshållaren på och är tillräckligt stor för att rymma en 33 cl ölburk eller användas direkt med öl eller annan vätska i som förångas via hålen i överkanten. 28 x 22 x 7,5 cm.



LAX PÅ PLANKA

Ingredienser

Rött cederträ är det som mest används som grillplanka. Rätt tillämpad ger denna grillmetod laxen en utsökt och intensivt rökig smak.

1	Laxfiléer
1	Grillplankor i cederträ

Tillagning

Blötlägg plankan i en timme.

Obs! Du kan tillsätta önskad smak till plankan genom att använda olika vätskor, t.e.x. Ginger Ale, öl, vatten med havssalt, färskpressad citronsaft. Olika smaksättningar ger olika resultat.

När du har lyft upp plankan ur vattnet, klappar du den torr med pappershanddukar och penslar den med olivolja på båda sidor. Obs! du kan använda smaksatt olja för att variera smaken.

Pensla laxfiléerna med olivolja (vanlig eller smaksatt) och tillsätt önskad kryddblandning.

Lägg laxfiléerna på plankans lina sida.

Förvärm grillen till MEDIUM/LOW, placera plankan med laxen på grillen och stäng locket. Tillaga i 15-20 minuter.

Obs! Om du använder en hel lax ökar tillagningstiden till cirka 45-50 minuter.



63280 GRILLPLANKOR I CEDERTRÄ

Grillplankor tillverkade av 100% naturligt kanadensiskt cederträ, 2-pack. 38 x 19 x 1 cm.





PARA IHOP GRILLAD MAT MED ÖL OCH VIN

Givetvis är det främst smaken på maten som avgör om det blir en lyckad grillmåltid, men det många inte tänker på är att den dryck de serverar till maten nästan kan spela lika stor roll som maten själv. Det är allmänt känt att öl och grillning går

hand i hand men det finns vissa ölsorter som passar bättre att servera till maten än andra och som förhöjer smaken på maten. Om du (eller dina gäster) inte gillar öl passar vin också utmärkt till grillad mat.

Vissa blir nog förvånade över att det inte bara är att para ihop vin med mat genom att servera rött vin till rött kött och vitt vin till fågel och fisk.

Nedan har vi skapat en kortfattad guide som kan hjälpa dig att välja vilken typ av öl eller vin du bör kombinera med vad det nu än kan vara som du grillar. Skål!

Om du ska grilla lättare rätter som vegetarisk mat, fisk och kyckling, passar öl som Weissbier eller Dunkelweiss idealiskt till. Dessa ölsorter tar inte över den mjälla smaken på köttet utan kompletterar det istället på ett trevligt sätt. Vad gäller vin – prova ett lätt vitt vin som en Ehrenfelser, Riesling eller Muscat eller en Sauvignon Blanc som komplement till de olika smakerna.

Om du gör pizza, varma mackor eller en matig soppa (ja, du kan tillaga allt detta på din grill) är Amber Ale ett perfekt komplement. Att välja rätt vin till pizza är däremot lite knepigare. En vegetarisk pizza smakar underbart

tillsammans med en röd Petite Sirah. Om det är en pizza med kött som innehåller kryddig korv eller kyckling kan en Zinfandel framhäva de olika smakerna fantastiskt bra.

Många tycker om att göra maten lite extra kryddstark när de grillar. Om du tillhör den kategorin ska du kombinera maten med en öl med diskret humle, t.ex. Golden eller Blonde. Vad gäller vin passar Riesling eller Pinot Blanc bra ihop med de flesta kryddstarka rätter.

För bastantare och tyngre rätter som stek, revbensspjäll, fläskfilé eller lamm kanske du vill ha något som kan matcha maten utan att bli för dominant. Då passar en lager bättre eftersom den inte är lika tung som en ale. På vinfronten kan du prova ett fylligt rödvin som en ekfatslagrad Merlot, Cabernet Franc eller Shiraz. Den fylliga smaken hos dessa viner matchar grillsmaken hos detta slags kött mycket bra.

Men vad vore väl en grillkväll utan hamburgare och korv? Den öl som passar bäst till sådan typisk grillmat är engelsk eller amerikansk mörk ale, som har den extra stuns som krävs för att "dämpa" det feta och bidra med en uppfriskande smak. Vad gäller vin passar rosévin bra till nästan allt, särskilt till italienska korvar.

Grillad mat, öl och vin passar väldigt bra ihop men det som verkligen gör en grillkväll speciell är förstås möjligheten att umgås med familj och vänner och prova på nya smaker. Det finns ingen benhård regel för hur du får kombinera mat och dryck utan det bästa du kan göra är att prova olika kombinationer och ta reda på vad du gillar bäst.



LAXKOTLETTER MED SESAM OCH SOJA

Ingredienser

En snabb men elegant middag.

2 msk	dijonsenap	1 tsk	sesamfrön, rostade
3 msk	farinsocker	2 msk	olivolja
2 msk	soja		salt och peppar efter smak
1 tsk	sesamolja	4	laxkotletter
1 msk	vatten		

Tillagning

Blötlägg plankan i en timme.

Blanda ihop de första fem ingredienserna. Förvärm grillen och minska värmen till MEDIUM. Pensla laxen med olivolja, salt och peppar efter behag. Lägg fisken på grillgallret, pensla med sojablandningen och grilla i 5 minuter. Vänd försiktigt, pensla med resten av blandningen, och grilla i ytterligare 5 minuter.

Strö över rostade sesamfrön och servera genast.

Rosta sesamfröna i en liten stekpanna på låg värme under omrörning tills de är gyllenbruna.



64013 GRILLPENSEL

Grillpenseln från Broil King® tillverkas i högkvalitativt 1,8 mm rostfritt stål och har en utbytbar silikonhuvud som tål upp till 270°. Den U-formade borsten är designad för att generöst glaza eller ösa maten. Inbyggd hängkrok och ett hållfast handtag i värmebeständig, härdad plast med Broil King®-logotypen i rostfritt stål. 47 x 2 x 2 cm.



WOKADE GRÖNSAKER

Ingredienser

En snabb men elegant middag.

Ingredienser :

5 dl	broccolibuketter
5 dl	blomkålsbuketter
1 röd	paprika, tärnad i bitar om 2,5 cm
1	zucchini, i skivor om 1 cm
2,5 dl	morot, diagonalt skivad
2,5 dl	sockerärter (tråden borttagen)
3	lökar, diagonalt skivade

Marinad :

2 msk	rapsoja
1 msk	sesamolja
1 tsk	asiatisk chilisås
1 msk	pressad lime
1 msk	ostronsås
1 msk	honung
1	vitlöksklyfta, pressad
1 msk	färsk ingefära, riven
1 tsk	grovt salt

Garnering :

2 msk	färsk koriander, hackad
2 msk	torrostade sesamfrön

Tillagning

Förbered alla grönsaker och lägg dem i en stor skål. Blanda ingredienserna till marinaden i en annan och mindre skål. Häll marinaden över grönsakerna och vänd dem så att bitarna täcks av marinad runtom.

Förvärm grillen på HIGH och ställ den djupa wokpannan på grillgallret. Använd direkt grillning.

Pensla eller spreja wokpannan generöst med vegetabilisk olja. Lägg alla grönsaker i wokpannan och fräs dem hastigt. Stäng sedan locket på grillen.

Vänd runt grönsakerna med grilltången då och då. Fortsätt i ca 10 minuter, tills grönsakerna känns precis lagom krispiga och börjar få fin färg. Håll locket stängt när du inte vänder på grönsakerna.

Lyft bort wokpannan från grillen och häll upp de wokade grönsakerna på ett serveringsfat. Strö hackad koriander och torrostade sesamfrön över, servera genast.

Dessa grönsaker blir delvis wokade och delvis ugnstekta vilket resulterar i dessa läckra, karamelliserade munbitar.



69818 WOKPANNA

Den proffsiga grillwoken från Broil King® är tillverkad av 1,2 mm rostfritt stål. Den överdimensionerade designen ger dig mer grillutrymme då dess djup gör att den rymmer allt du vill woka. Stora handtag i 10 mm rostfritt stål och förhöjda fyrkantiga hål som lättar upp den strama designen. Förhöjda perforeringar hjälper också till att undvika att maten fastnar.



MEDELHAVSPIZZA

Ingredienser

En snabb men elegant middag.

1	pizzabotten (tunn hemlagad eller färdiggjord)	Kalamataoliver – utan kärnor soltorkade tomater
1	benfritt kycklingbröst (förgrillat)	rödlök
200 g	fetaost	färsk basilika

Balsamvinäger

3 msk	olivolja
3 msk	balsamvinäger
	krossad hackad vitlök efter smak

Tillagning

Blanda ingredienserna i en skål.

Lägg kyckling och grönsaker på pizzadegen efter smak.

Strö över rikligt med smulad fetaost. Ringla över balsamvinäggret och strö över färsk hackad basilika efter behag.

Grädda på grillen enligt grillguiden för pizza. Lägg pizzastenen på mitten av grillgallret. Vrid båda brännarna till HIGH och förvärm grillen till 200–300°. Skapa din egen pizza med dina favoritpålägg och använd pizzadeg eller något annat tunt bröd. Färdig pizzabotten kan också användas.

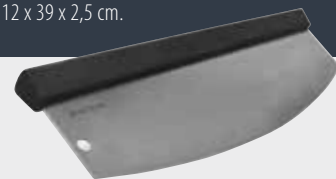
Övervaka tillagningen med jämna mellanrum eftersom tillagningstemperaturer och tider varierar stort mellan olika märken och modeller av grillar. Pizzan är klar när osten har smält och botten har fått färg. Ta bort från pizzastenen med den medföljande träspaden.

Låt stenen svalna helt innan du försöker ta bort den från grillen.



69805 PIZZASKÄRARE MEZZALUNA

Mezzaluna betyder halvmåne, vilket beskriver formen på denna proffsiga pizzaskärare. När man rullar mezzalunabladet genom pizzan ligger fyllningen kvar på plats och det jämna trycket gör att varje skär blir rent. 12 x 39 x 2,5 cm.



MUSSELSPETT

Ingredienser

En snabb men elegant middag.

1/2 kg	kammusslor	drygt 1/2 dl färsk citronjuice
1 burk	svamp	ca 1/2 dl persilja, hackad
1	konserverad ananas i bitar, avrunna	1/2 tsk salt och en aning peppar
ca 1/2 dl	vegetabilisk olja	12 skivor bacon
ca 1/2 dl	soja	

Tillagning

Tina kammusslorna om de är frysta. Ta bort eventuella skalpartiklar och skölj.

Lägg svamp, ananas och kammusslor i en skål. Blanda vegetabilisk olja, soja, citronsaft, persilja, salt och peppar. Häll såsen över musselblandningen. Låt stå i 30 minuter och vänd om en gång.

Stek bacon långsamt tills de är genomstekta men inte knapriga. Skär varje skiva i två delar.

Förvärm grillen på HIGH.

Varva kammusslor, svamp, ananas och bacon på långa metallspett.

Sänk värmen till MEDIUM/LOW. Lägg spetten på gallret och grilla, vänd efter behov tills musslorna är genomstekta.



64233 MULTIHÅLLARE/GRILLSPETTSET

Multihållaren i rostfritt stål med 6 st dubbla grillspett är ett mycket mångsidigt grilltillbehör. Perfekt för stek, fågel, grillspett och revben. Rymmer upp till 6 rack revben. 39 x 29 x 9 cm.





VI ÄR DINA GRILL EXPERTER

STORT URVAL

Vi har ett stort urval Broil King® gasolgrillar i alla prisklasser och för den riktiga hängivne grillaren finns den kombinerade röken/kolgrillen Broil King Keg®, en offsetgrill/rök samt en gasol driven vertikalrök.

Dessutom har vi ett brett sortiment av unika och praktiska redskap och tillbehör.

Broil King® har också åtagit sig att säkerställa tillgången av äkta reservdelar i många år framöver.

PROFESSIONELLA RÅD

Vi ger dig de bästa råden om grillning. Från grilltips till underhåll och skötsel – vi kan varenda liten detalj om de produkter vi säljer.

ENGAGERADE OCH PASSIONERADE

För oss är utomhusgrillar inte bara en säsonsprodukt. Vår personal består av kunniga, specialutbildade yrkesgrupper som hjälper dig att få ut det mesta av din grill, året runt!

Broil King®
Great Barbecues Every Time

Broil King®
KEG

Broil King®
SMOKE™

Broil King®
PORTA-CHEF™