

Broil King®
Great Barbecues Every Time

Sizzle

Today's barbecue lifestyle magazine

GRILLER, TILBEHØR TIPS OG OPSKRIFTER



Sizzle

Today's barbecue lifestyle magazine



Indhold

4 Vi elsker at grille – året rundt!

Det er vores kultur, en måde at leve på for os, og vi er stolte over det.

6 Skøn grillsmag

Et grillsystem, der er konstrueret til at maksimere smagen og give et enestående resultat.

8 Grillmetoder

Det brede repertoire – lær at bruge direkte og indirekte grilning, rotisseri- og plønkemetoden.

10 Grill kødet perfekt

Sådan får du de perfekte grillmærker – hver gang.

12 Broil King® KEG, vertikalrygeovne og træpillegriller

Tag røgeriet med hjem

14 Broil King® griller & rygeovne

Vores sortiment af griller og rygeovne af høj kvalitet.

38 Broil King® grilltilbehør

Supplerer og forbedrer dine erfaringer med madlavning udendørs.

48 Lækre opskrifter

Nogle af vores bedste opskrifter nogensinde!



DET GØR EN FORSKEL, HVOR OG HVORDAN DET ER FREMSTILLET

FREMSTILLET MED STOLTHED I NORDAMERIKA

Vi stræber efter at producere gasgriller, som du kan stole på, har den størst mulige ydeevne og er fremstillet af materialer af høj kvalitet for mange års holdbarhed. Vores gasgriller fremstilles på nordamerikanske fabrikker i Huntington Indiana, Dickson Tennessee og Waterloo Ontario.

Vores grillkomponenter købes fortrinsvis hos nordamerikanske leverandører, når det er muligt, men inkluderer også visse globalt indkøbte komponenter. Grillbokse, stålvogne/skabe, sideborde og mange andre komponenter er alle fremstillet af vores dygtige medarbejdere i Nordamerika af nordamerikansk stål af høj kvalitet.

Broil Kings/Onward Manufacturing Companys fremstillingsproces er helt integreret med eget design og konstruktion, fremstilling af værktøj, stansning og svejsning af metaldele, pulverlakering, porcelænsmaaling, formsprøjtning, støbninger i aluminium, slutmontering og pakning samt distribution. Vi er ikke kun montører, vi er hengivne gennem hele processen for at sikre kvaliteten fra start til slut.

Vi er en stor familievirksomhed, der har eksisteret siden 1906. Med vores over 30 års erfaring i at fremstille gasgriller af høj kvalitet og opretholde lager af ægte Broil King® reservedele kan du stole på, at vi er der, hvis du har brug for os. Hvis du har et spørgsmål eller brug for hjælp, har vi et kompetent team i Norden, som er klar til at hjælpe dig.

Vi elsker at grille – året rundt!



Vi elsker at grille! Det er vores kultur, en måde at leve på for os, og vi er stolte over det. Det er derfor, alle Broil King® griller, fremstillet i Nordamerika, er konstrueret til at maksimere smagen og give et enestående resultat, der skaber vores signatur "lækker grillsmag" (Great Barbecue Flavour™). Møre og saftige bøffer grillet til perfektion som på byens steakhouse. Lækker rotisserigrillet kylling, som giver en smagsoplevelse, du aldrig har haft og til og med stenovnsbagt pizza, der minder dig om din italienske yndlingsrestaurant. Du kan ganske enkelt ikke opnå resultater som disse på andre griller. Når du har en Broil King®, er mulighederne uendelige.



GRILLOVN:

MASSER AF PLADS

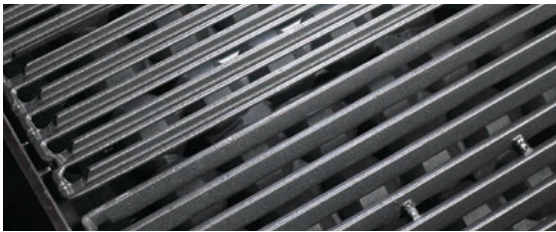
En sprød overflade på grillede asparges, aubergine eller squash forbedrer smagen og skaber en konsistenskontrast i stort set alle grillede grøntsager. Brun en steg eller grill en kalkun, der er masser af plads!



SIDEBRÆNDER:

SMÅ RETTER OG SAUCER

Kog kartofler, reducé eller lav flødesaucer, lynsteg champignon og løg – du kan lave det hele uden at skulle løbe mellem køkkenet og din Broil King®-grill.



GRILLRISTE:

PERFEKT KØD

Broil Kings massive grillriste i støbejern, rustfrit stål eller støbt rustfrit stål er konstrueret til at give de utroligt professionelle grillmærker.

(Se side 10-11 hvordan du griller det perfekte kød).



GRILLTILBEHØR:

UENDELIGE GRILLMULIGHEDER

Alle de redskaber og det tilbehør du skal bruge til at lave forskellige retter på din grill. (Se side 38-45 for et udvalg af sortimentet)

KLAR...PARAT...GRILL!

Brug en time eller to på at få din grill i topform til grillsæsonen. Hvis du allerede nu bruger lidt tid på at rengøre og inspicere din gasgrill, vil den holde længere og desuden give dig en vidunderlig grillsæson! Varm grillen op som beskrevet nederst på denne side, lad den køle af, og følg derefter de enkle trin nedenfor - så bliver din grill som ny på ingen tid.

TRIN 1

Tag alle grillriste, varmekylder og brændere ud, og brug en stiv børste eller en tynd spatel til at fjerne fedtansamlinger på grillovnens inderside. Fjern resterne med spatelen eller støvsuger. Rengør inder- og ydersiden med mildt opvaskemiddel og varmt vand, og skyl derefter med vand og tør af. Brug aldrig ovnrens til grillen. Det har en ætsende virkning og kan skade de øvrige dele.

TRIN 2

Kontrollér, at der ikke er skade på eller i tilslutningen til brænderne. Hvis der er, skal brænderne skiftes ud. Brug en tandstikker til at fjerne eventuelt snavs, som kan tilstoppe åbningerne - vær forsigtig, så du ikke beskadiger dem. Kontrollér alle brænderne, så du sikrer dig, at de ikke er gennemtærede eller løse, og rengør elektroden for al snavs. Rengør derefter brænderrørene med en venturibørste. Det er meget vigtigt, at du holder disse rør rene. Edderkopper bygger gerne deres bo i rørene, det tilstopper rørene, og der kan ske skader.

TRIN 3

Tjek varmekæberne (stålbølgerne Flav-R-Wave™). Hvis du har en varmeplade, fjerner du eventuel fedt og snavs og kontrollerer, at der ikke er nogen rust.

TRIN 4

Kontrollér, at grillristene ikke har sprækker i sammenføjningerne. Børst indtørret snavs væk. Hvis du har støbejernsriste, skal du huske at pensle dem med olie, så maden ikke brænder fast - det forebygger også rustdannelse.

TRIN 5

Kontrollér, at der ikke er revner i gasslangen, så den lækker. Dette gør du nemt ved at påføre en sæbeopløsning ved koblingerne ved gasflasken og ventilen. Åbn langsomt for gassen, og se, om der dannes bobler, der indikerer en lækage. Prøv at dreje slangen, hvor den slutter til, og tjek igen. Hvis der er en lækage, skal gaskoblingerne skiftes ud.

TRIN 6

Kontrollér til sidst kontrolvridere, termometer og håndtag. Hvis du udskifter dele som disse, kan du friske grillen op, så den ser ud som ny igen.

OBS!

Du behøver ikke at rengøre grillen, efter du har grillet. Det er nemmere at gøre det, næste gang du skal grille ved at varme grillen på HIGH i 7-10 minutter med låget lukket. Derefter kan du børste evt. madrester væk med en stålbørste, så grillen bliver klinisk ren.



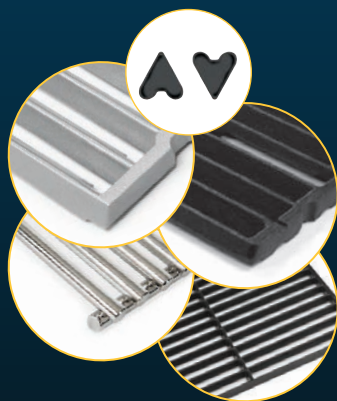
SKØN GRILLSMAG ET GRILLSYSTEM, DER ER KONSTRUERET TIL AT MAKSIMERE SMAGEN OG GIVE ET ENESTÅENDE RESULTAT.

Broil King®-gasgrillere er fremstillet til at give dig uovertruffen alsidighed, når du laver mad udendørs. Med det legendariske Broil King®-grillsystem kan du tilberede næsten alt, hvad du vil, og hvordan du vil, på grillen. Du kan få perfekt grillet småkød, rotisserigrillet kylling eller større stykker kød, og du kan også bage og lave desserter. Hver en del af grillsystemet er udformet og konstrueret til et bestemt formål, og når de kombineres, er resultatet helt enkelt enestående. Gå ikke glip af den skønne grillsmag, du får med en Broil King®



1. GRILLOVNE: Fantastisk varmeisolering

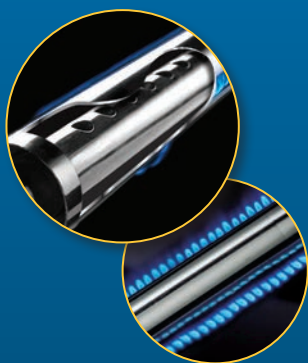
Fremstillet i formstøbt aluminium, emaljeret/rustfrit stål som har en lang holdbarhed og giver fremragende varmeisolering. Grillovnen er konstrueret som en varmluftovn, så du får en jævn tilberedning. Også i den nederste del af ovnen fordampes kødsaften og fedtet, så drypformen altid er tom, og smagen forbliver i maden – præcis, hvor den hører hjemme.



2. GRILLRISTEN: Professionelle grillmærker

Disse grillriste i støbejern, rustfrit stål eller støbt, rustfrit stål giver god, jævn varme, som giver de flotte grillmærker og binder smagen og kødsaften i maden. De kraftige, støbte riste er vendbare. Den ene side har spidser, så den giver helt perfekte grillmærker, og den anden har spor, hvor kødsaften samles, hvilket giver en naturlig overhældning, så kødet bliver endnu saftigere.





3. FLAV-R-WAVE™: Utrolig smag

Kødsaft og fedt fordamper med det samme, når det drypper ned på de rustfrie stålølger Flav-R-Wave™. Den damp, der dannes ved denne proces, gennemsyrrer maden med den uimodståelige grillsmag. Flav-R-Wave™ giver også en uovertruffen varmefordeling på hele overfladen og beskytter brænderne.



4. BRÆNDERNE: Kraft og ydeevne

Brænderne af rustfrit stål af højeste kvalitet har brænderporte på begge sider til at sikre fuld effekt på hver eneste cm af grillen og varmes op til 350° på nogle få minutter, så grilningen bliver effektiv. De patenterede Dual Tube™-brændere har 10/15 års garanti, øvrige 5 år.



5. KONTROLLEN: Perfekt temperatur

Linear-Flow™-ventiler med 180° Sensi-Touch™ kontrolvridere giver dig fuldstændig kontrol over temperaturreguleringen og gør det muligt at indstille grillen på den rigtige temperatur til at brune, ovngrille eller tilberede ved lav varme over lang tid.



GRILLMETODER

Ved at bruge alle disse metoder, får du mest muligt ud af din grill – og kan virkelig imponere dine gæster!

Der findes mange forskellige måder at grille mad på. Den metode, du skal bruge, afhænger af, hvilken udskæring du skal tilberede, eller hvilken type mad du skal lave. Du kan også lave forskellige slags mad samtidigt ved at bruge forskellige grillmetoder – det er bare et spørgsmål om, hvordan du indstiller din grill. På denne side beskriver vi de fire vigtigste grillmetoder: Direkte, indirekte, rotisseri- og plankegrilning.



1. Direkte grilning

Metoden til direkte grilning indebærer, at du tilbereder maden på grillristen direkte over flammerne. Vi anbefaler direkte grilning til de fleste enkle retter som fx bøffer, koteletter, fisk, hamburgere, grillspyd og grøntsager eller andre retter, som skal tilberedes hurtigt.

Sådan opnår du det bedste resultat: **(billede 1)**

1. Varm grillen op på HIGH i 5-10 minutter.
2. Fjern eventuelle rester på grillristen med en grillstålbørste.
3. Spray eller pensl grillristen med en vegetabilsk olie for at undgå, at maden brænder fast.
4. Sænk varmen til den ønskede temperatur.
5. Læg "det du nu skal grille" på risten.
6. Så er det klart. Lettere bliver det ikke.

2. Indirekte grilning

Den indirekte grillmetode er en langsom teknik, som bruges til tilberedning af større stykker kød, som fx en steg eller en hel kylling. Præcis som navnet siger, grilles maden ikke direkte over varmen, men ved at varm luft cirkulerer rundt om maden. Der findes to indirekte metoder, der begge kræver en lavere temperatur, og at låget er lukket under tilberedningen. Den ene er drypformsmetoden, og den anden indebærer, at kødet tilberedes over en slukket brænder. Du behøver ikke vende eller hælde saft over maden, og det giver en problemfri grilning med begrænset risiko for pludselig opflamning.

Indirekte: Drypformsmetoden (billede 2)

Med drypformsmetoden drypper kødsaft og fedt ned og blander sig med indholdet i drypformen. Blandingen opvarmes og fordampes, og det betyder, at der drypper saft ned over maden, så den automatisk får en ekstra lækker smag. Og så sikrer det samtidig, at stegen, kyllingen eller kalkunen bliver saftig og mør.

Sådan bruger du drypformsmetoden:

1. Fjern risten, og stil drypformen på grillens Flav-R-Waves™.
2. Hæld derefter vand eller anden væske, fx frugtjuice eller vin, i drypformen.
3. Sæt grillristen tilbage igen.
4. Forvarm grillen på HIGH i 10 minutter, og sænk derefter varmen til MEDIUM eller MEDIUM-LOW.
5. Spray eller pensl risten med vegetabilsk olie, og placér maden lige over drypformen.
6. Luk låget, læn dig tilbage og slap af, mens maden giver sig selv den lækreste smag. En ting, du skal huske, er, at drypformen aldrig må koge tør.

Indirekte: Enkeltbrændermetoden (billede 3)

1. Placér en drypform under grillristen oven på de rustfrie stålølger Flav-R-Wave™ i grillens ene side, der hvor du slukker for brænderen.
2. Forvarm grillen på HIGH, og sluk derefter en af brænderne.
3. Pensl eller spray risten med vegetabilsk olie.
4. Brun kødet hele vejen rundt ved at bruge den tændte del af grillen. Flyt derefter kødet over til den slukkede side.
5. Justér varmen for at beholde den ønskede temperatur (som regel MEDIUM).
6. Denne metode giver et fantastisk velsmagende resultat – ikke bare, når du tilbereder stege, men også tykkere kødterner, koteletter og kyllingestykker.

3. Rotisserimetoden

Kødet roteres konstant under tilberedningen, og derfor overhældes det automatisk med naturlig kødsaft, og det gør kødet utrolig saftigt og mørt.

Gode tips: **(billede 4)**

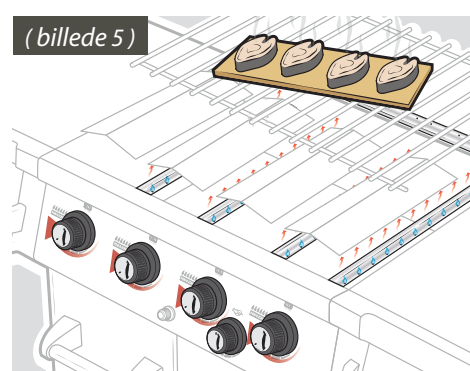
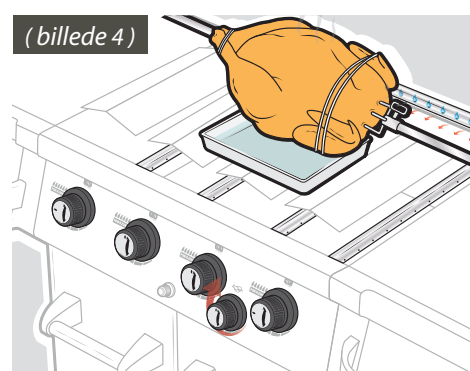
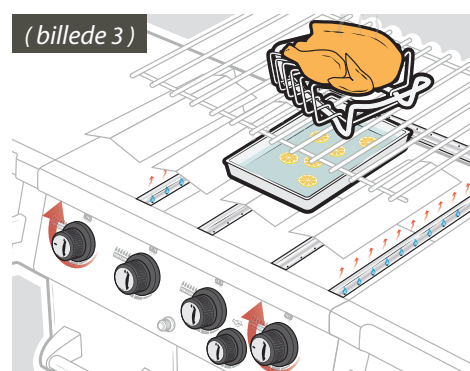
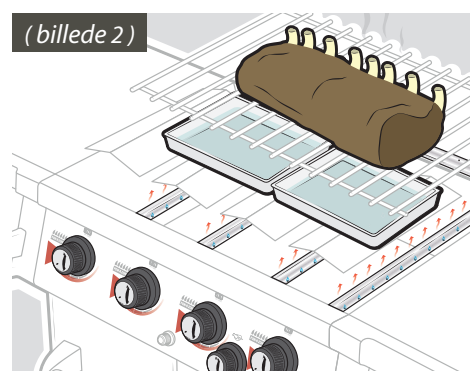
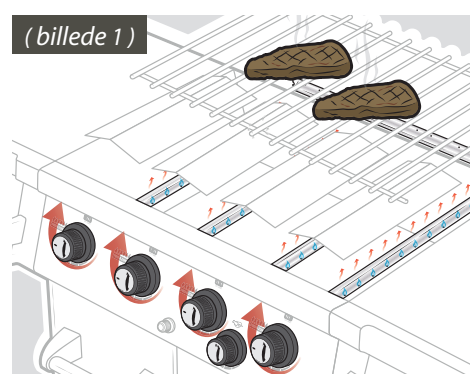
1. Placér kødet midt på spyddet.
2. Hvis du griller fjerkræ, skal vinger og ben bindes ordentligt ind, så de ikke bliver brændt.
3. Placér en drypform under kødet til opsamling af kødsaften, hvis du vil lave en sauce.

4. Plankegrill

En anden unik og lækker grillmetode går ud på at lægge maden på en træplanke. Du har sikkert spist eller hørt om plankebøf. Det er en stensikker måde at få et udsøgt resultat og imponerede middagsgæster på. Røgen fra planken (som er placeret lige over de tændte dele), gennemsyrrer kødet med en helt utrolig lækker grillsmag.

Det er nemt at grille med en planke. **(billede 5)**

1. Læg planken i blød i mindst en time, og dup den derefter tør.
2. Forvarm grillen på HIGH i 10 minutter.
3. Pensl begge sider af planken med olivenolie, og læg derefter den krydrede mad på planken.
4. Læg derefter planken direkte på grillen over de tændte dele, og sænk varmen til MEDIUM-LOW.
5. Grill maden, så det bliver præcis, som du gerne vil have den, og vupti – så har du lige lavet din første plankebøf. Planker af cedertræ er perfekte til laks, men du kan også prøve med andre slags kød. Ahorn egner sig godt til svinekød, og lam bliver superlækkert på elletræ.



Grill altid med låget lukket – så beholder du en konstant temperatur og opnår det bedste resultat.

Grill kødet perfekt

BRÆND IKKE DINE CHANCER!

Broil King® gasgriller er konstrueret, så de giver perfekt tilberedt kød. Her finder du information og tips til, hvordan du finder det perfekte stykke kød, bruger marinaden rigtigt og får et perfekt resultat – hver gang.

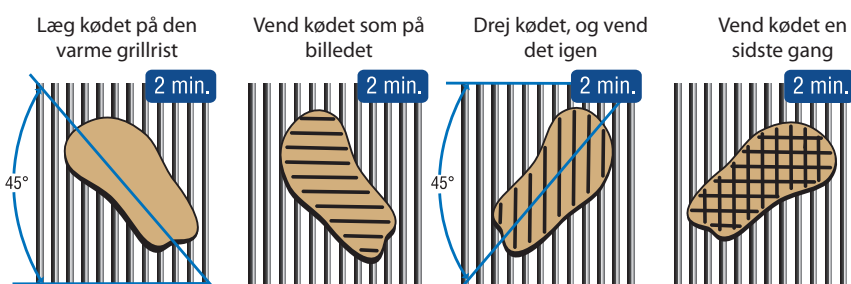


GRILLGUIDE SÅDAN FÅR DU PERFEKT KØD

Hvis du vil grille en perfekt, tilpas gennemstegt oksefilet (ca. 2,5 cm tyk), følger du bare disse enkle instruktioner.

Marinér kødet 1 time ved stuetemperatur eller op til 24 timer i køleskab. Hvis du stiller kødet i køleskabet, tager du det ud og lader det stå ved stuetemperatur i en halv time, inden det skal grilles – så bliver det stegt mere jævnt. Forvarm grillen på MEDIUM/HIGH. Pensl grillristen med olie, og følg anvisningerne.

Type kød	Kødets tykkelse (cm)			Varmeindstilling	Tid pr. side				Grilningstid i alt
Skive	3 ¾	2 ½	2		A	B	C	D	
			Rødstegt	High	1 ½	1 ½	1 ½	1 ½	6 minutter
		Rødstegt	Medium/Rødstegt	High	1 ¾	1 ¾	1 ¾	1 ¾	7 minutter
	Rødstegt	Medium/rosa	Medium	Medium/High	2	2	2	2	8 minutter
	Medium/rosa	Medium	Gennemstegt	Medium/High	2 ¼	2 ¼	2 ¼	2 ¼	9 minutter
	Medium	Gennemstegt		Medium	2 ½	2 ½	2 ½	2 ½	10 minutter
	Gennemstegt			Medium	3	3	3	3	12 minutter



OBS!

Kødstykker med ben tager lidt længere til at tilberede. Tilberedningstiden kan påvirkes af faktorer som vind, udendørstemperatur og kødets tykkelse og temperatur, når det lægges på grillen.

BRÆND IKKE DINE CHANCER!

Når du tidligere har været hos slagteren, har du sikkert set eller hørt tale om nogle af alle de udskæringer, som står nævnt her. Men du ved måske ikke rigtigt, hvad de forskellige termer egentlig betyder? Det skal vi snart få lavet om på. Vi er her for at hjælpe dig med at skelne mellem de mest populære udskæringer, når det gælder oksekød – fra T-bonesteak til roastbeef.

E. Entrecote:

Sælges både i helt stykke og i skiver. Et af markedets mest populære og saftigste stykker kød. Kødet er mørt og federe end de andre stykker kød. Fedtmarmoreringen er med til at gøre entrecoten til et meget mørt og lækkert stykke kød.

B. Oksemørbrad:

Oksemørbrad er et usædvanligt mørt stykke kød. Mørbraden sidder nærmest ryggraden, på indersiden, og kaldes også inderfilet. Denne muskel bruges meget sjældent, hvilket gør kødet ekstremt mørt. Når mørbraden skæres op i dele, kaldes det filet mignon.

G. Roastbeef:

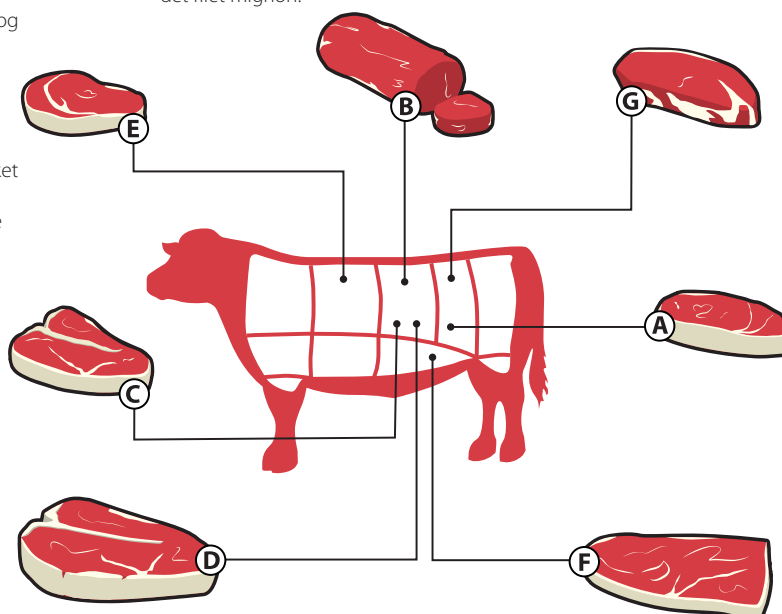
Roastbeefen sidder ved bagerst på ryggen, efter tyndstegen. Den sælges både i et helt stykke og i skiver. Det er et meget mørt, smagfuldt og magert stykke kød, som smager ekstra godt, når det er velhængt.

C. T-bonesteak:

T-bonesteak skæres ud af nyrestykket og består af et T-formet ben, som afgrænser mørbraden fra det større rygstykke. T-bonesteaks er ikke lige så møre som porterhouse steaks, men er ret lækre.

D. Porterhouse steak:

Porterhouse steak er kød fra den tykke del af nyrestykket. Porterhouse steaken består af et T-formet ben og et stort stykke mørbrad. Dette stykke kød er meget populært i Nordamerika.



A. Clubsteak:

Den smalle strimmel på ryggen giver et mørt, velmarmorert og aromatisk stykke oksekød, der er perfekt til grilning. Eftersom clubsteaken skæres fra én muskel, grilles den jævnt og skæres i ½ til 2 cm tykkelse eller mere.

* Se grillguiden nedenfor.

F. Flanksteak:

Flanksteak er kød fra koens mavemuskel. Flanksteaken er meget sejere end entrecote og bøf, og i mange opskrifter marinerer eller braiserer man ofte dette stykke kød.

Nu, hvor du kan skelne mellem nogle af de mest populære stykker kød, er det tid til at bevæge sig ind på et andet følsomt emne – marinader!

(Fortsættes på side 47)

Tag røgeriet med hjem



VERTIKAL RYGEOVN

Broil King® er stolte over at introducere en ny serie af exceptionelle vertikale rygeovne. Broil King® Smoke™ fås som både gas- og kulmodel, men begge er konstrueret til at skabe lækker, ægte Smoke™ røgsmag. Alle detaljer er præcisionsfremstillet, og hensynet til detaljerne mærkes gennemgående i denne vertikale rygeovn. Broil King® sammenfører det hele fra holdbar konstruktion og elegante accenter til exceptionel alsidighed i madlavningen. God mad, god smag og dejlig grilning, hver gang!



RØGE, OVNGRILLE ELLER GRILLE MED ET ENKELT TRYK PÅ EN KNAP

Vores træpillegriller er designet til at gøre madlavningen enklere. Med et tryk på en knap vælger du, om du vil røge, grille eller ovngrille. Brug de forudindstillede hurtigstartknapper, og lad grillen gøre arbejdet for dig, eller indstil selv temperaturen præcis som du vil med drejeknappen: alt fra low and slow grilning til grilning ved høj temperatur. Den kraftige stålkonstruktion gør, at grillen tåler at blive brugt.





KEG

Nyd den ægte madlavningsglæde med ægte grillsmag. Den patenterede Broil King Keg® er en innovativ kulgrill/rygeovn, der giver mange fordele sammenlignet med traditionelle kulgriller og andre griller i 'kamado-stil'. Til forskel fra de fleste keramiske griller i 'Kamado-stil' er Keg fremstillet med dobbelte vægge i stål med isolering af høj kvalitet imellem. Vores teknisk avancerede design og konstruktion giver kontinuerlig og jævn varme, som gør at du kan tilberede maden ved lav varme over længere tid.

SÅDAN FUNGERER DET

Keg-grillens unikke form er designet specielt til at give effektiv konvektionsgrilning, og de dobbelte isolerede vægge giver uovertruffen varmeisolering.

Indbyggningsgriller



Grillrist i støbt, rustfrit stål giver god varmeisolerende og har en exceptionel evne til hurtigt at brune og fastholde kødsaften og smag i kødet. Risten har to sider, den ene side er spids så den giver helt perfekte grillmærker, og den anden har spor, hvor kødsaften samles, hvilket giver en naturlig overhældning, så kødet bliver endnu saftigere. Lette at rengøre og ekstremt hårdføre.



Rotiserisættet Premium inkluderet, kraftige spyd og gafler i rustfrit stål. Roterer og overhælder kødet, hvilket gør det supersaftigt og mørt.

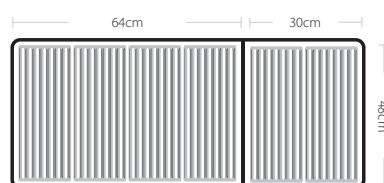


Vores kraftfulde sidebrænder giver dig mulighed for at tilberede endnu mere. Du kan lave lækker tilbehør, supper og saucer samtidig med, at du griller.



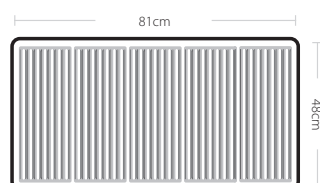
GRILLOVERFLADE

IMPERIAL™ S 690 BI



Tosidede grillriste i støbt, rustfrit stål

IMPERIAL™ S 570 BI



Tosidede grillriste i støbt, rustfrit stål

2,7 kW
sidebrænder



997083 NO
Mål monteret
L:114 D:66 H:63

IMPERIAL™ S 690 BI

17,6 kW brændersystem i rustfrit stål
2,7 kW professionel sidebrænder i støbejern
4,4 kW bagerste rotisseribrændere i rustfrit stål
Rotisserisættet Premium medfølger
6 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
To separate grilllovne
64 x 48 cm + 30 x 48 cm total grilloverflade inklusive 2 varmhylde i rustfrit stål
Tosidede grillriste i støbt rustfrit stål
Kontrolpanel med oplyste vridere og tændknop til grilning hele året
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
2 Deluxe Accu-Temp™-termometer



998083 NO
Mål monteret
L:95 D:69 H:63

IMPERIAL™ S 570 BI

16 kW brændersystem i rustfrit stål
4,4 kW bagerste rotisseribrændere i rustfrit stål
Rotisserisættet Premium medfølger
5 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
81 x 48 cm total grilloverflade inklusive varmhylde i rustfrit stål
Tosidede grillriste i støbt rustfrit stål
Kontrolpanel med oplyste vridere og tændknop til grilning hele året
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer

Indbyggningsgriller



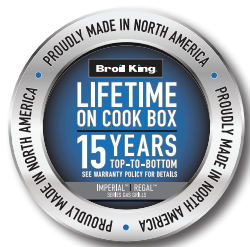
De kraftige grillriste i støbejern er tosidede. Den ene side er udformet, så den giver helt perfekte grillmærker, og den anden har spor, hvor kødsaften samles og løber ned på kødet, så det bliver supersaftigt og får en endnu lækre smag. Med den rigtige vedligeholdelse holder grillristene livet ud.



Rotiserisættet **Premium inkluderet**, kraftige spyd og gafler i rustfrit stål. Roterer og overhælder kødet, hvilket gør det supersaftigt og mørt.

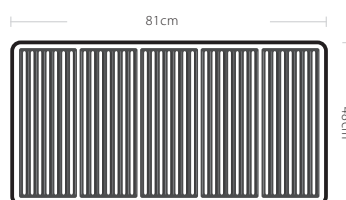


Dual-Tube™-brænderne er designet for at sikre ensartede flammer og en effektiv og jævn varmfordeling på grilloverfladen. Fremstillet af rustfrit stål af høj kvalitet og med 10 års garanti.



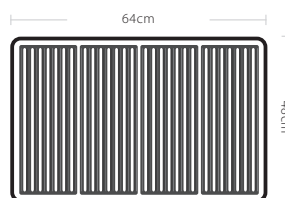
GRILLOVERFLADE

REGAL™ 570 BI | 520 BI



Kraftige, tosidede grillriste i støbejern

REGAL™ 420 BI



Kraftige, tosidede grillriste i støbejern



886673 NO
Mål monteret
L:95 D:69 H:63

REGAL™ 570 BI

16 kW brændersystem i rustfrit stål
4,4 kW bagerste rotiseribrændere i rustfrit stål
Rotiserisættet Premium medfølger
5 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
81 x 48 cm total grilloverflade inklusive varmhylde i rustfrit stål
Kraftige, tosidede grillriste i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i porcelænsmalet stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Kontrolpanel med oplyste vridere og tændknap til grilning hele året



886653 NO
Mål monteret
L:95 D:69 H:63

REGAL™ 520 BI

16 kW brændersystem i rustfrit stål
5 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
81 x 48 cm total grilloverflade inklusive varmhylde i rustfrit stål
Kraftige, tosidede grillriste i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i porcelænsmalet stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Kontrolpanel med oplyste vridere og tændknap til grilning hele året



985653 NO
Mål monteret
L:79 D:69 H:63

REGAL™ 420 BI

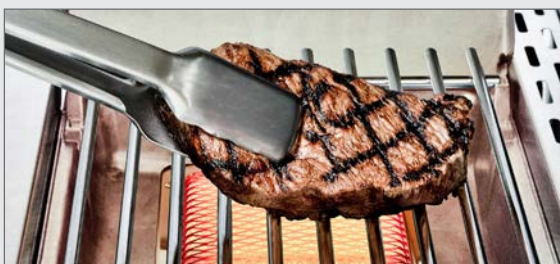
13,2 kW brændersystem i rustfrit stål
4 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
64 x 48 cm total grilloverflade inklusive varmhylde i rustfrit stål
Kraftige, tosidede grillriste i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i porcelænsmalet stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Kontrolpanel med oplyste vridere og tændknap til grilning hele året



Grillrist i støbt, rustfrit stål giver god varmeisolerende og har en exceptionel evne til hurtigt at brune og fastholde kødsaft og smag i kødet. Risten har to sider, den ene side er spids så den giver helt perfekte grillmærker, og den anden har spor, hvor kødsaften samles, hvilket giver en naturlig overhældning, så kødet bliver endnu saftigere. Lette at rengøre og ekstremt hårdføre.



Rotiserisættet Premium inkluderet, kraftige spyd og gafler i rustfrit stål. Roterer og overhælder kødet, hvilket gør det supersaftigt og mørt.

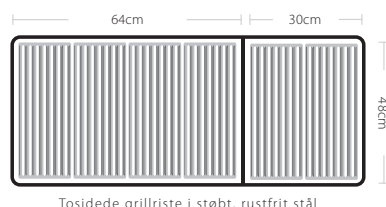


Op til ekstreme 900 °C graders varme Broil Kings infrarøde sidebrændere giver dig mulighed for direkte grillning/bruning af mad hurtigt og effektivt.



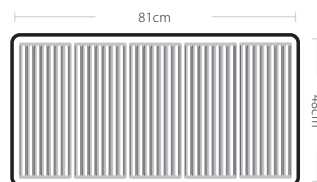
GRILLOVERFLADE

IMPERIAL™ S 690 IR



Tosidede grillriste i støbt, rustfrit stål

IMPERIAL™ S 590 IR



Tosidede grillriste i støbt, rustfrit stål

GRØNKÅLSCHIPS

Det er meget enkelt at tilberede disse chips – nøglen er olien, der hjælper med at give chipsene deres sprødhed og hjælper krydderierne med at blive på bladene. Vi krydrer altid med salt, der udover at fremhæve smagen også trækker væske ud og hjælper med tilberedningen. Resterende krydderier er din chance for at vise dine kulinariske evner – du kan bruge, hvad du har lyst til: krydret chili, orientalsk spidskommen, røget paprika eller måske lidt af det hele?

Ingredienser

1 bundt grønkål

3 spsk. olivenolie

salt + andre valgfri krydderier



997983 NO
Mål monteret
L:178 D:63 H:125

IMPERIAL™ S 690 IR

17,6 kW brændersystem i rustfrit stål
3,1 kW infrarød sidebrænder
4,4 kW bagerste rotisseribrændere i rustfrit stål
Rotisserisættet Premium medfølger
6 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
To separate grillovne
64 x 48 cm + 30 x 48 cm total grilloverflade inklusive 2 varmhylde i rustfrit stål
Tosidede grillriste i støbt rustfrit stål
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
2 Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Indbygget lys i grillovnene
Kontrolpanel med oplyste vridere og tændknop til grilning hele året
Sidebord i rustfrit stål med krydderihylde i støbt aluminium
Store skuffer og skab i rustfrit stål til opbevaring
Kraftige sving- og låsbare hjul
Level Q™ niveauudjævning på de forreste hjul



998983 NO
Mål monteret
L:160 D:63 H:123

IMPERIAL™ S 590 IR

16 kW brændersystem i rustfrit stål
3,1 kW infrarød sidebrænder
4,4 kW bagerste rotisseribrændere i rustfrit stål
Rotisserisættet Premium medfølger
5 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
81 x 48 cm total grilloverflade inklusive varmhylde i rustfrit stål
Tosidede grillriste i støbt rustfrit stål
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Indbygget lys i grillovnene
Kontrolpanel med oplyste vridere og tændknop til grilning hele året

Tilberedning:

1. Fjern de tykke, træede stilke, og skær eller riv bladene i mindre stykker. Grønålsbladene bør være tørre, så vask og tør dem grundigt. Du kan bruge en salatslynge eller papir. Læg bladene i en skål, hæld olien i, og bland med hænderne. Sørg for at dække grønkålen godt med olie. Krydr med salt og andre udvalgte krydderier. En grillform af stål fungerer godt til tilberedningen. Spred bladene ud i et lag.
2. Forvarm grillen ved at dreje de yderste kontrolvridere til high. Når temperaturen når 120 °C, sænkes varmen ved at indstille brænderne på medium-low. Placer grillformen over den midterste brænder, og rist i 15–20 minutter. Kontroller temperaturen, og tilberedningen – efter behov drejes brænderne til minimum. Den gennemsnitlige grilltemperatur bør være 120–150 °C.
3. Når de er sprøde, lægges de til side lidt og serveres derefter med dine yndlingssaucer. Du kan også bruge grønkålschips til hamburgere eller cremede supper. Lad dem dog ikke lige for længe – præcis som alle chips taber de deres sprødhed over tid.



63105 GRILLFORM

Grillform i rustfrit stål. 42x25x4,5cm.



Grillrist i rustfrit stål Broil King® rustfri grillrist er fremstillet af 9 mm rustfrit stål af høj kvalitet, som sikrer god varmeisolering og lang holdbarhed. Let at anvende og rengøre.



Dual-Tube™-brænderne er designet for at sikre ensartede flammer og en effektiv og jævn varmfordeling på grilloverfladen. Fremstillet af rustfrit stål af høj kvalitet og med 10 års garanti.

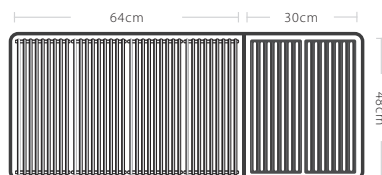


Den bagerste rotisseribrænder i rustfrit stål har jævnt fordelte og kalibrerede åbninger langs hele brænderen, som sikrer, at flammerne har samme højde, så grilningen bliver mere ensartet – og det giver et uovertruffent resultat.



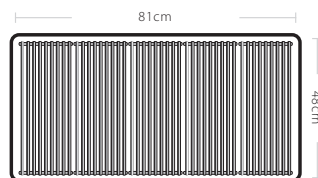
GRILLOVERFLADE

REGAL™ S 690 IR



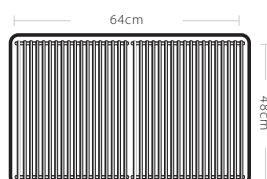
Kraftige grillriste i rustfrit stål / Kraftige, tosidede grillriste i støbejern

REGAL™ S 590 IR



Kraftige grillriste i rustfrit stål

REGAL™ S 490 IR



Kraftige grillriste i rustfrit stål



997943 NO
Mål monteret
L:178 D:63 H:125

REGAL™ S 690 IR

17,6 kW brændersystem i rustfrit stål
3,1 kW infrarød sidebrænder
4,4 kW bagerste rotisseribrændere i rustfrit stål
Rotisserisættet Premium medfølger
6 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
To separate grilllove
64 x 48 cm + 30 x 48 cm total grilløverflade inklusive 2 varmhylde i rustfrit stål
Tosidede grillriste i støbt rustfrit stål – store oven
Tosidede grillriste i støbejern – lille oven
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
2 Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Kontrolpanel med oplyste vridere og tændknop til grilning hele året
Sidebord i rustfrit stål med krydderihylde i støbt aluminium



998943 NO
Mål monteret
L:160 D:63 H:125

REGAL™ S 590 IR

16 kW brændersystem i rustfrit stål
3,1 kW infrarød sidebrænder
4,4 kW bagerste rotisseribrændere i rustfrit stål
Rotisserisættet Premium medfølger
5 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
81 x 48 cm total grilløverflade inklusive varmhylde i rustfrit stål
Kraftige grillriste i rustfrit stål
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Indbygget lys i grilløvnene
Kontrolpanel med oplyste vridere og tændknop til grilning hele året
Sidebord i rustfrit stål med krydderihylde i støbt aluminium



996943 NO
Mål monteret
L:143 D:63 H:125

REGAL™ S 490 IR

13,2 kW brændersystem i rustfrit stål
3,1 kW infrarød sidebrænder
4,4 kW bagerste rotisseribrændere i rustfrit stål
Rotisserisættet Premium medfølger
4 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
64 x 48 cm total grilløverflade inklusive varmhylde i rustfrit stål
Kraftige grillriste i rustfrit stål
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Indbygget lys i grilløvnene
Kontrolpanel med oplyste vridere og tændknop til grilning hele året
Sidebord i rustfrit stål med krydderihylde i støbt aluminium



Rotisserisættet Premium inkluderet, kraftige spyd og gafler i rustfrit stål. Roterer og overhælder kødet, hvilket gør det supersaftigt og mørt



Dual-Tube™-brænderne er designet for at sikre ensartede flammer og en effektiv og jævn varmfordeling på grilloverfladen. Fremstillet af rustfrit stål af høj kvalitet og med 10 års garanti.

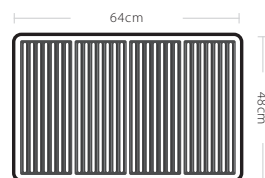


Den bagerste rotisseribrænder i rustfrit stål har jævnt fordelte og kalibrerede åbninger langs hele brænderen, som sikrer, at flammerne har samme højde, så grilningen bliver mere ensartet – og det giver et uovertruffet resultat.



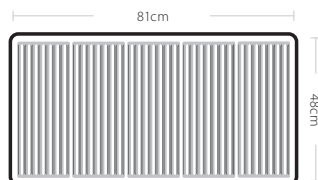
GRILLOVERFLADE

REGAL™ 490



Kraftige, tosidede grillriste i støbejern

REGAL™ 510 COMMERCIAL



Tosidede grillriste i støbt, rustfrit stål



996283
Mål monteret
L:143 D:63 H:125

REGAL™ 490

13,2 kW brændersystem i rustfrit stål
2,7 kW professionel sidebrænder i støbejern
4,4 kW bagerste rotisseribrændere i rustfrit stål
Rotisserisættet Premium medfølger
4 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
64 x 48 cm total grilloverflade inklusive varmehylde i rustfrit stål
Kraftige, tosidede grillriste i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i porcelænsemaljeret stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Kontrolpanel med oplyste vridere og tændknop til grilning hele året
Sidebord i rustfrit stål med krydderihylder i støbt aluminium



886153 NO
Mål monteret
L:160 D:63 H:125

REGAL™ 510 COMMERCIAL

16 kW brændersystem i rustfrit stål
5 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
81x 48 cm total grilloverflade inklusive varmehylde i rustfrit stål
Tosidede grillriste i støbt, rustfrit stål
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Kontrolpanel med oplyste vridere og tændknop til grilning hele året
Sidebord i rustfrit stål med krydderihylder i støbt aluminium



De kraftige grillriste i støbejern er tosidede. Den ene side er udformet, så den giver helt perfekte grillmærker, og den anden har spor, hvor kødsaften samles og løber ned på kødet, så det bliver supersaftigt og får en endnu lækre smag. Med den rigtige vedligeholdelse holder grillristene livet ud.



Stålbølgerne Flav-R-Wave™ i rustfrit stål giver en uovertruffen varmekontrol, beskytter brænderne og får væsker til at fordampe, hvilket giver en fantastisk grillsmag.

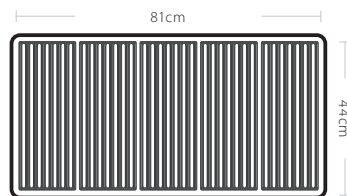


Rotiserisættet Premium inkluderet, kraftige spyd og gafler i rustfrit stål. Roterer og overhælder kødet, hvilket gør det supersaftigt og mørt.



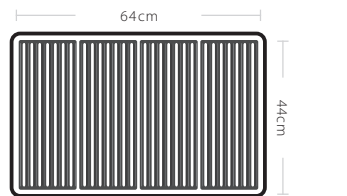
GRILLOVERFLADE

BARON™ S 590 IR | 590



Kraftige, tosidede grillriste i støbejern

BARON™ S 490 IR | 490 | 420



Kraftige, tosidede grillriste i støbejern

BARON™ S 590 IR



Mål monteret
L:160 D:61 H:117

876983

Baron S 590 IR er helt i rustfrit stål inklusive infrarød sidebrænder.



876283 NO
Mål monteret
L:160 D:61 H:117

BARON™ 590

15 kwh brændersystem i rustfrit stål
2,7 kW professionel sidebrænder i støbejern
4,4 kW bagerste rotisseribrændere i rustfrit stål
Rotisserisættet Premium medfølger
5 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
81 x 44 cm total grilloverflade inklusive varmehylde i rustfrit stål
Kraftige, tosidede grillriste i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i porcelænsmaaljeret stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i støbt aluminium
Kontrolpanel med oplyste vridere og tændknop til grilning hele året
Nedklappelige sideborde i rustfrit stål med redskabskroge
Kraftige sving- og låsbare hjul

BARON™ 490 I 420



Mål monteret
L:146 D:61 H:117

875283 SE

Baron 420 har 2,7 kW sidebrænder i støbejern og låg i porcelænsmaaljeret stål.

875953 SE

Baron 420 har samme udstyr som Baron 490 eksklusiv den bagerste rotisseribrænder og rotisserisættet.



875983 NO
Mål monteret
L:146 D:61 H:117

BARON™ S 490 IR

12,4 kwh brændersystem i rustfrit stål
3,1 kW infrarød sidebrænder
4,4 kW bagerste rotisseribrændere i rustfrit stål
Rotisserisættet Premium medfølger
4 patenterede Dual-Tube™-brændere i rustfrit stål
64 x 44 cm total grilloverflade inklusive varmehylde i rustfrit stål
Kraftige, tosidede grillriste i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i rustfrit stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i støbt aluminium
Sidebord i rustfrit stål med krydderihylder i støbt aluminium
Kontrolpanel med oplyste vridere og tændknop til grilning hele året
Kraftige sving- og låsbare hjul



Rotisserisættet Premium inkluderet, kraftige spyd og gafler i rustfrit stål. Roterer og overhælder kødet, hvilket gør det supersaftigt og mørt.



Vores kraftfulde sidebrænder giver dig mulighed for at tilberede endnu mere. Du kan lave lækker tilbehør, supper og saucer samtidig med, at du griller.

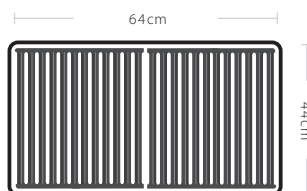


Den bagerste rotisseribrænder i rustfrit stål har jævnt fordelte og kalibrerede åbninger langs hele brænderen, som sikrer, at flammerne har samme højde, så grilningen bliver mere ensartet – og det giver et uovertruffent resultat.



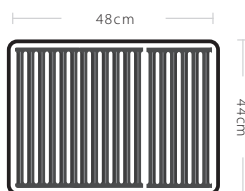
GRILLOVERFLADE

CROWN™ 490 | 420 | 410



Tosidede grillriste i støbejern

CROWN™ 310



Tosidede grillriste i støbejern



865283 NO
Mål monteret
L:145 D:61 H:116

CROWN™ 490

12,4 kW brændersystem i rustfrit stål
2,7 kW professionel sidebrænder i støbejern
4,4 kW bagerste rotisseribrændere i rustfrit stål
Rotisserisættet Premium medfølger
4 brændere i rustfrit stål
64 x 44 cm total grilloverflade inklusive porcelænsemaljeret varmehylde
Tosidede grillriste i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i porcelænsemaljeret stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i støbt aluminium



865253 NO
Mål monteret
L:145 D:61 H:116

CROWN™ 420

12,4 kW brændersystem i rustfrit stål
4 brændere i rustfrit stål
64 x 44 cm total grilloverflade inklusive porcelænsemaljeret varmehylde
Tosidede grillriste i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i porcelænsemaljeret stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i støbt aluminium
Skab med døre i pulverlakeret stål



865053 NO
Mål monteret
L:145 D:61 H:116

CROWN™ 410

12,4 kW brændersystem i rustfrit stål
4 brændere i rustfrit stål
64 x 44 cm total grilloverflade inklusive porcelænsemaljeret varmehylde
Tosidede grillriste i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i porcelænsemaljeret stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i støbt aluminium
Frontpanel i pulverlakeret stål



864053 NO
Mål monteret
L:118 D:58 H:117

CROWN™ 310

12,4 kW brændersystem i rustfrit stål
4 brændere i rustfrit stål
48 x 44 cm total grilloverflade inklusive porcelænsemaljeret varmehylde
Tosidede grillriste i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Låg i porcelænsemaljeret stål med sider i støbt aluminium
Grillboks i støbt aluminium



Stålbølgerne Flare-R-Wave™ i rustfrit stål giver en uovertruffen varmekontrol, beskytter brænderne og får væsker til at fordampe, hvilket giver en fantastisk grillsmag.



Sure-lite™ Ignition-systemet gør at du kan slappe af, fordi du ved, at du kan starte din grill med et tryk på en knap.

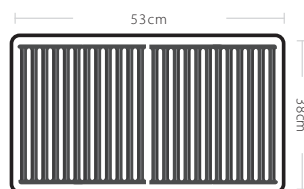


Holdbarhed Broil King® anvender rustfrit stål af høj kvalitet til mange komponenter. Alle andre stålkompneter er forzinkede og yderligere behandlet med porcelænsemalje eller pulverlak ved hjælp af en tretrinsproces, som giver en helt fantastisk rustbeskyttelse.



GRILLOVERFLADE

ROYAL™ S 330 R | S 330 | S 310



Tosidede grillriste i støbejern



824163R
Mål monteret
L:132 D:61 H:122

ROYAL™ S 330 R

8,8 kwh brændersystem i rustfrit stål
2,7 kW sidebrænder i aluminiseret stål
Rotisserisættet Premium medfølger
3 brændere i rustfrit stål
5,1 x 37,6 cm total grilloverflade inklusive porcelænsenaljeret
Tosidede grillriste i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Accu-Temp™-termometer
Therma-Cast™ grillovn i kraftigt, støbt aluminium og låg med indfældet rustfrit stål
Kontrolpanel i rustfrit stål
Nedklappelige sideborde i hærdet plast med redskabskroge



814163 NO
Mål monteret
L:132 D:61 H:122

ROYAL™ S 330

8,8 kwh brændersystem i rustfrit stål
2,7 kW sidebrænder i aluminiseret stål
3 brændere i rustfrit stål
5,1 x 37,6 cm total grilloverflade inklusive porcelænsenaljeret
Tosidede grillriste i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Accu-Temp™-termometer
Therma-Cast™ grillovn i kraftigt, støbt aluminium og låg med indfældet rustfrit stål
Kontrolpanel i rustfrit stål
Nedklappelige sideborde i hærdet plast med redskabskroge



824153 NO
Mål monteret
L:132 D:61 H:122

ROYAL™ S 310

8,8 kwh brændersystem i rustfrit stål
3 brændere i rustfrit stål
5,1 x 37,6 cm total grilloverflade inklusive porcelænsenaljeret
Tosidede grillriste i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontrol
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Accu-Temp™-termometer
Therma-Cast™ grillovn i kraftigt, støbt aluminium og låg med indfældet rustfrit stål
Kontrolpanel i rustfrit stål
Nedklappelige sideborde i hærdet plast med redskabskroge



Stålbølgerne Flav-R-Wave™ i rustfrit stål giver en uovertruffen varmfordeling, beskytter brænderne og får væsker til at fordampe, hvilket giver en fantastisk grillsmag.



Sure-lite™ Ignition -systemet gør at du kan slappe af, fordi du ved, at du kan starte din grill med et tryk på en knap.

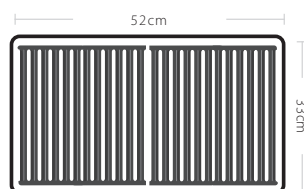


Holdbarhed Broil King® anvender rustfrit stål af høj kvalitet til mange komponenter. Alle andre stålkompnenter er forzinkede og yderligere behandlet med porcelænsemalje eller pulverlak ved hjælp af en tretrinsproces, som giver en helt fantastisk rustbeskyttelse



GRILLOVERFLADE

GEM™ 310 | Porta-Chef™ 320



Tosidede grillriste i støbejern



814153 NO
Mål monteret
L:116 D:54 H:109

GEM™ 310

6,9 kW brændersystem i rustfrit stål
3 brændere i rustfrit stål
52 x 33 cm total grilløverflade inklusive forkromet varmehylde
Tosidede grillriste i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™-ventiler
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Accu-Temp™-termometer
Therma-Cast™ grilløvn i kraftigt, støbt aluminium og låg med indfældet rustfrit stål
Håndtag med varmebestandigt greb
Kontrolpanel i rustfrit stål Nedklappelige sideborde i hærdet plast med redskabskroge



952653 NO
Mål monteret
L:126 D:54 H:104

PORTA-CHEF™ 320

5,25 kW brændersystem i rustfrit stål
3 brændere i rustfrit stål
31 x 46 cm total grilløverflade inklusive forkromet varmehylde Grillrist i støbejern
Flav-R-Wave™-grillsystem i rustfrit stål
Linear-Flow™ ventiler med 180°
Sensi-Touch™-kontrol Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Accu-Temp™-termometer
Grilløvn i kraftigt, støbt aluminium og låg med indfældet rustfrit stål
Håndtag med varmebestandigt greb Kontrolpanel i rustfrit stål
Nedklappelige sideborde i hærdet plast Aftagelige ben med hurtigfæste



902500
Mål monteret
L:76 D:67 H:66

PORTA-CHEF™ 320 CART

Åben vogn og frontpanel i ekstra kraftigt pulverlakeret stål med 18 cm revnesikre hjul. Til brug med Porta-Chef® 320, medfølger ikke.

Kulgrill/røgeovn & Vertikal rygeovn



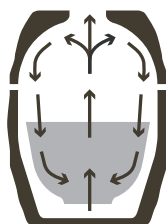
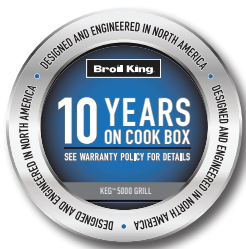
Den øvre ventil er fremstillet i kraftigt smedjern og gør det muligt at kontrollere varmen i grillen ved at regulere lufttilførslen. Med det medfølgende multiværktøj kan du let regulere ventilen og vælge, om du vil grille langsomt ved lav temperatur eller fyre helt op og lyngrille.



Kraftig, tosidede grillriste i støbejern er perfekte fordi de holder på varmen, så stegen får en lækker grillet overflade, eller revelsbenene bliver grillet langsomt. Der findes også en ekstra grillrist i forkromet stål, som næsten fordobler grilloverfladen. Her kan du grille maden eller holde den varm, efter den er tilberedt.



Den termiske konstruktion er det, som adskiller os fra andre. De dobbelte vægge gør, at temperaturen holder sig på det ønskede niveau, hvilket giver en kontinuerlig og jævn varme. Og resultatet? Et legendarisk grillsystem, som gør, at du kan tilberede maden ved lav varme over længere tid.



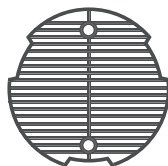
SÅDAN FUNGERER DET

Keg- grillens unikke form er designet specielt til at give effektiv konvektionsgrilning, og de dobbelte isolerede vægge giver uovertruffen varmeisolering.

GRILLOVERFLADE

KEG 5000 KULGRILL/RØG

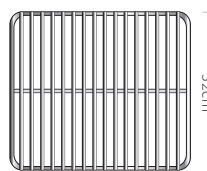
47cm



Kraftig, tosidede grillriste i støbejern

VERTIKAL RYGEOVN

38cm



Riste i rustfrit stål

32cm

x 4



+



Multiholder



911470
Mål monteret
L:53 (105 inkl. sidebord) D:70 H:116

KEG™ 5000

47Ø total grill/rygeoverflade inklusive forkromet grillrist/varmehylde
Kraftig, tosidede grillriste i støbejern
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Ekstra grillrist/varmehylde i forkromet stål
Øvre ventil i støbejern
Roto-Draft i nedre ventil og udtagelig askeskuffe
Isolerede, dobbelte vægge i stål
Aftagelige sideborde med redskabskroge
Håndtag i varmebestandigt, hærdet plast med øloplukker
Spærre- og låsemekanisme til låget
Multiredskab medfølger
Kraftige ben med hjul
Rustbestandig, porcelænsemaljeret ryge/grillboks



923613 NO
Mål monteret
L:64 D:71 H:123

VERTIKAL RYGEovn GAS

4.4 kW brændersystem i rustfrit stål
4970 cm² total rygeoverflade
2 regulerbare Roto-Draft-ventiler i støbt aluminium for maksimal varmeregulering
4 flytbare 5 mm rygeriste i rustfrit stål
1 multiholder i krom til stege/revlsben
16 hængekroge i rustfrit stål
Vandbeholder og rygebakke i rustfrit stål
Sure-Lite™ elektronisk tændingssystem
Deluxe Accu-Temp™-termometer
Konstruktion med dobbelte vægge i stål for at lukke varme og røg inde
Silikonepakning og låsesystem sikrer tætte døre
Gennem den nederste dør har du adgang til rygeboksen og vandbeholderen, hvilket minimerer røg- og varmetab i røgen.
Den sammenklappelige drypbakke giver pletfri håndtering, når maden sættes ind og tages ud af rygeovnen.
4 kraftige redskabskroge
2 hjul på de bageste ben gør rygeovnen let at flytte
Kraftige justerbare niveaudjævninger

KA5555 Quik-Grip™-håndtag

Med dette praktiske håndtag kan du nemt fjerne dit tilbehør fra grillen. Bruges med tilbehøret: KA5533, KA5541, KA5540, KA5542, KA5543.



KA5527 Multiredskab

Multifunktionelt redskab, der er perfekt, hvis du skal løfte og justere grillristen, fjerne aske eller justere spjæld og ventiler.



KA5533 Varmespredningssæt

Giver indirekte og fin varme, der er perfekt til jævn og langsom tilberedning på lav varme. Det er også en nem måde, hvis du skal tilsætte væsker eller flis, som bruges til en lang række forskellige tilberedningsmåder. Emaljeret.



KA5535 Premium overtræk

Fremstillet i slidstærkt, vandafvisende PVC/polyester og blå, ekstra forstærkede baseballsømme med velcrolukning for at opnå en god pasform



Træpillegriller



De kraftige grillriste i støbejern er tosidede.

Den ene side er udformet, så den giver helt perfekte grillmærker, og den anden har spor, hvor kødsaften samles og løber ned på kødet, så det bliver supersaftigt og får en endnu lækre smag.



Med et tryk på en knap vælger du, om du vil røge, grille eller ovngrille. Brug de forudindstillede hurtigstartknapper, og lad grillen gøre arbejdet for dig, eller indstil selv temperaturen præcis som du vil med drejeknappen.

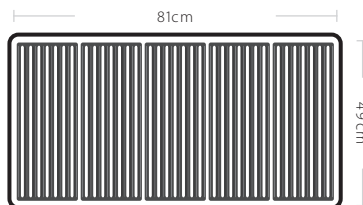


Rotiserisættet Premium inkluderet, kraftige spyd og gafler i rustfrit stål. Roterer og overhælder kødet, hvilket gør det supersaftigt og mørt.



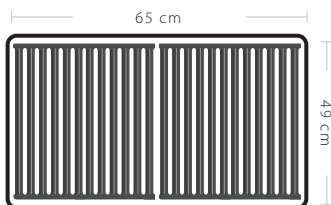
GRILLOVERFLADE

REGAL™ PELLET 500



Kraftige, tosidede grillriste i støbejern

REGAL™ PELLET 400



Kraftige, tosidede grillriste i støbejern



496055 EU
Mål monteret
L:150 D:72 H:126

REGAL™ PELLET 500

81 x 48 cm total grilloverflade inklusive porcelænsemaljeret varmehylde
Rotisserisæt premium og motor medfølger
Beholder til op til 9 kg træpiller
Trinløs temperaturindstilling og intelligent styring for nøjagtig temperatur
3 hurtigstart-indstillinger: Rygeovn, ovngrill eller grill
2 temperaturføler
Broil King® Pellet App.
Fremstillet af 2 mm stål
Kraftige, tosidede grillriste i støbejern
Låg med ovnpakning og dobbelte vægge i stål
Kraftig træpilleindføring med motor
Stor skorsten i stål med Roto-draft™-ventil.



495055 EU
Mål monteret
L:133 D:72 H:126

REGAL™ PELLET 400

64 x 48 cm grilloverflade inklusive porcelænsemaljeret varmehylde
Rotisserisæt premium og motor medfølger
Beholder til op til 9 kg træpiller
Trinløs temperaturindstilling og intelligent styring for nøjagtig temperatur
3 hurtigstart-indstillinger: Rygeovn, ovngrill eller grill
2 temperaturføler
Broil King® Pellet App
Fremstillet af 2 mm stål
Kraftige, tosidede grillriste i støbejern
Låg med ovnpakning og dobbelte vægge i stål
Kraftig træpilleindføring med motor
Stor skorsten i stål med Roto-draft™-ventil

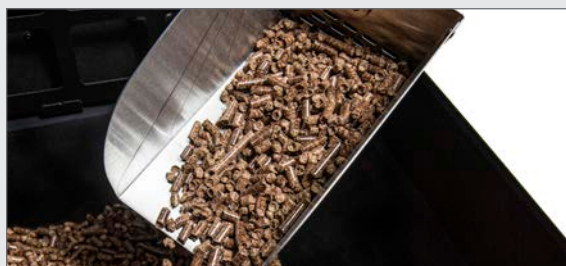
Træpillegriller



De kraftige grillriste i støbejern er tosidede. Den ene side er udformet, så den giver helt perfekte grillmærker, og den anden har spor, hvor kødsaften samles og løber ned på kødet, så det bliver supersaftigt og får en endnu lækre smag.



Brug de forudindstillede hurtigstartknapper, og lad grillen gøre arbejdet for dig, eller indstil selv temperaturen præcis som du vil med drejeknappen: alt fra lav og langsom grillning til grillning ved høj temperatur.

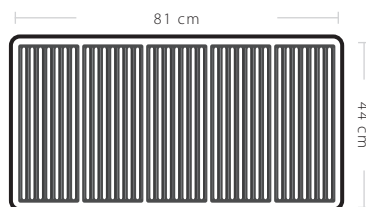


Fullt udstyrt med kraftig pelletsmater og en beholder for op til 8 kg pellets.



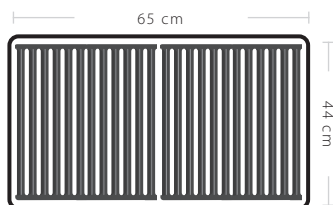
GRILLOVERFLADE

CROWN™ PELLET 500



Kraftige, tosidede grillriste i støbejern

CROWN™ PELLET 400



Kraftige, tosidede grillriste i støbejern



494055 EU
Mål monteret
L:149 D:65 H:111

CROWN™ PELLET 500

- 81 x 44 cm total grilloverflade inklusive porcelænsmalet varmhylde
- Beholder til op til 8 kg træpiller
- Trinløs temperaturindstilling og intelligent styring for nøjagtig temperatur
- 3 hurtigstart-indstillinger: Rygeovn, ovngrill eller grill
- 2 temperaturføler
- Broil King® Pellet App.
- Fremstillet af 1,5 mm stål
- Kraftige, tosidede grillriste i støbejern
- Kraftig træpilleindføring med motor
- Spjæld til nem fjernelse af asken



493055 EU
Mål monteret
L:133 D:65 H:111

CROWN™ PELLET 400

- 64 x 44 cm total grilloverflade inklusive porcelænsmalet varmhylde
- Beholder til op til 8 kg træpiller
- Trinløs temperaturindstilling og intelligent styring for nøjagtig temperatur
- 3 hurtigstart-indstillinger: Rygeovn, ovngrill eller grill
- 2 temperaturføler
- Broil King® Pellet App
- Fremstillet af 1,5 mm stål
- Kraftige, tosidede grillriste i støbejern
- Kraftig træpilleindføring med motor
- Udtagelig drypform for enkel rengøring.

FÅ BEDRE GRILLERFARING!

Med mere end 25 års erfaring er Broil King® et navn, som er blevet synonymt med kvalitet. Vi er kendt verden over for at fremstille griller af højeste kvalitet og med exceptionelt gode resultater. Derfor har vi udformet helt nye professionelle grillredskaber og tilbehør, så du kan fuldende og forbedre dine erfaringer med udendørs madlavning.

At grille er en hel livsstil. En livsstil af lækre måltider, afslapning i venners lag og udendørshygge. Med grillen kan du komme ud af køkkenet og tilbringe mere tid sammen med venner og familie.

Med det superlækre og designede sortimentet af tilbehør fra Broil King® kan du gøre din livsstil endnu mere interessant, fordi du kan grille spændende mad til perfektion. Fra nødvendigheder som fx tænger og spader til den specialdesignede revelsben- og stegholder og grillforme, vil tilbehøret fra Broil King® åbne helt nye muligheder for dig. Herunder finder du et udpluk, se flere oplysninger på: www.broilking.eu



64004 Grillredskabssæt Imperial™

Redskabssættet af høj kvalitet fra Broil King® er fremstillet i ét stykke af 1,8 mm rustfrit stål, og elegante nok til den mest kræsne grillentusiast. Kraftige håndtag i varmebestandigt, hærdet plast med Broil King®-logo i rustfrit giver den ideelle kombination mellem design, funktionalitet og holdbarhed. Sættet indeholder en spade, låsbar tang, silikonepensel og grillbørste. L:48 cm.



64001 Redskabssæt Porta-Chef™

Tag hele grilloplevelsen med på rejsen! Den praktiske plastboks med låsbare silikoneremme rummer tang, spade, pensel, grillbørste samt en 36 cm kokkekniv, når de er beskidte, og låget er desuden et vendbart skærebræt. Redskab: L 45cm, boks/skærebræt: 49 x 29 x 7 cm.



64010 Grillspade "Super Flipper" Imperial™

Den ekstra store grillspade "Super Flipper" fra Broil King® er fremstillet på samme måde som den professionelle grillspade med et blad, der er næsten dobbelt så langt til at vende flere hamburgere eller større madstykker på grillen. Fremstillet i rustfrit stål af højeste kvalitet med indbygget krog og et solidt håndtag i varmebestandigt, hærdet plast med Broil King®-logo i rustfrit stål. 47,5 x 9,5 x 3 cm.



64032 Baron™ grilltang

Tang med håndtag i varmebestandigt termoplast med en tandet side og en flad side. L:45 cm.



64070 Kødkløer

Disse robuste kødkløer er udformet til at holde og trække stege af svinekød, oksekød og fjerkræ fra hinanden. De har også en silikoneholder/ophængningskrog, der holder dem sammen for praktisk opbevaring. Silikoneholderen/krogen er varmebestandig op til 260° og tåler maskinopvask. 25 x 8 x 4 cm.

65679 Grillbørste til isblok

Dette unikke grillrengøringsredskab bruger is til at rengøre risten og fjerne smuds uden at efterlade nogen rester. Vandet fordampes hurtigt på den varme grillrist. Inklusive 3 isholdere og en støbeform til 3 isblokke. 45 x 7 x 6 cm.



65641 Grillbørste trekantet

Grillbørste med blødt gummihåndtag. Det 16,5 cm brede børstehoved med snoet børste i stål rengør dybt inde i grillens hjørner. 49 x 34 x 3,5 cm.





69617 Grillwok i støbejern

Fremstillet til at passe mellem for- og bagkanten i Broil King® Baron-, Crown- og Sovereign-griller. Denne kraftige grillwok i støbejern sidder tæt på varmekilden for at give høj varme ved tilberedningen. Let at flytte med ristløfter art. nr. 60745. 44x13,5x8cm

69618 Grillwok i støbejern

Fremstillet til at passe mellem for- og bagkanten i Broil King® Imperial- og Regal-griller og i Smoke® Offsetgrill/rygeovn. Denne kraftige grillwok i støbejern sidder tæt på varmekilden for at give høj varme ved tilberedningen. Let at flytte med ristløfter art. nr. 60745. 48 x 13,5 x 8 cm.



69818 Grillwok Imperial™

Grillwokken fra Broil King® er professionelt fremstillet af 1,2 mm rustfrit stål. Det overdimensionerede design giver dig mere grillplads, og dybden gør, at den kan rumme alt det, du vil wokstege. De store håndtag i 10 mm rustfrit stål og forhøjede perforeringer i bunden, der bløder det stramme design op og hjælper til at undgå, at maden brænder fast. 43 x 25 x 9 cm.



69822 Smal grillwok

En smal, men dyb grillwok designet til at anvende ovenpå en sektion grillriste. Helt i rustfrit stål med præget Broil King®-logo. Kan anvendes separat som grillwok eller rygeboks og har en unik funktion til at lukke sammen med art. nr. 69722 grillbakke, som så fungerer som et låg. Let at flytte med ristløfter art. nr. 60745. 16,5 x 37 x 9cm.



69722 Smal grillbakke

Udformet til at anvende ovenpå en sektion grillriste. Helt i rustfrit stål med præget Broil King®-logo. Kan anvendes separat som grillbakke eller låg og har så en unik funktion til at lukke sammen med art. nr. 69722 grillwok/rygeboks. Let at flytte med ristløfter art. nr. 60745. 16,5 x 37 x 2cm.



69819 Grillform

Grillformen har store håndtag og en glat overflade med små perforerede huller—alt sammen i rustfrit stål. Den er let at rengøre og perfekt at grille i, da de små huller modvirker, at maden falder ned i grillen. 44 x 28 x 11cm.



69820 Grillwok

Grillwok i perforeret rustfrit stål med håndtag. Designet forbedrer funktionaliteten og stabiliteten, samtidig med at den er let at rengøre. 39 x 35 x 5cm.



69712 Grillbakke Imperial™

Grillbakken fra Broil King® er professionelt konstrueret af 1,2 mm rustfrit stål. Designet giver dig mere grillplads, fordi rammen holder maden på plads. Store håndtag i 10 mm rustfrit stål med smedet Broil King®-logo og forhøjede perforeringer i bunden, der bløder det stramme design op og hjælper til at undgå, at maden brænder fast. 47 x 34 x 3,5cm.



62602 Revelsbens- og stegholder

Denne professionelle revelsben- og stegholder fra Broil King® har plads til fem rækker revelsben og kan med sit multidesign også bruges til en stor steg. Stellet er fremstillet i 10 mm holdbart rustfrit stål og har store integrerede håndtag. 38,5 x 22 x 9,5 cm.



64233 Multiholder/grillspydsæt

Multiholderen i rustfrit stål med 6 stk. dobbelte grillspyd er et meget alsidigt grilltilbehør. Perfekt til steg, fjerkræ, grillspyd og revelsben. Rummer op til 6 rækker revelsben. 39 x 29 x 9 cm.



69155 Grillstativ

Grillstativet i rustfrit stål fra Broil King® har et indbygget varmeskjold forned, som gør, at man kan grille chilifrugter uden de brænder. Der findes to størrelser holdere, som passer til forskellige størrelser jalapeños og andre mindre chilifrugter. To rækker sikrer jævn tilberedning af op til 4 chilifrugter, kraftige 10 mm håndtag og tykke 1,2 mm bakker sikrer kvalitet og ydeevne. 38,5 x 9 x 8,5 cm.



65070 Grillkurv

Grillkurven er fremstillet i rustfrit stål med et blødt, aftageligt håndtag og er ideel til tilberedning på grillen eller over et bål. Overdelen kan stilles i forskellige stillinger med en brugervenlig låsemekanisme. 35+29x30x6,5 cm.



69133 Kyllingeholder Imperial™

Kyllingeholder fra Broil King® er fremstillet i 100% rustfrit stål med en kraftig form og store 10 mm håndtag. I bunden af formen skrues øldåseholderen på, og den er tilstrækkelig stor til at rumme en 33 cl øldåse eller anvendes direkte med øl eller anden væske i, som fordamper gennem hullet i toppen. 28 x 22 x 7,5 cm.



11250 Stegeplade til sidebrænder

Tosidet (riflet/glat) stegeplade i støbejern med en tynd porcelænsemalje. Passer til firkantede sidebrænderriste i støbejern. 33 x 26 x 2 cm.



69122 Smal stegeplade

En kraftig, smal stegeplade i rustfrit stål designet til at anvende ovenpå en sektion grillriste. Helt i rustfrit stål med præget Broil King®-logo. Let at rengøre og perfekt til at brune mad. 38 x 18 x 4 cm.

Stegeplader

Dobbeltsidet stegeplade i støbejern med en tynd porcelænsemalje. Anvendes i stedet for en del af grillristen.



11239	IMPERIAL™ & REGAL™ SERIERNA 49 x 30 x 2 cm
11221	SIGNET™ SERIEN 38 x 33 x 2 cm
11242	CROWN & BARON™ SERIERNA 44 x 32 x 2 cm
11237	PORTA CHEF™ 320 & GEM™ 320, 340 33 x 26 x 2 cm
11223	ROYAL™ & MONARCH™ SERIERNA 37,5 x 27,3 x 2 cm
11250	TIL SIDEBRÆNDER IMPERIAL™, REGAL™ & BARON™ 26,7 x 31,1 x 3 cm
11220	SOVEREIGN™ 43 x 21 x 2 cm

69132 Kyllingeholder

Kyllingeholderen er en af de bedste måder at grille kylling på i din grill! Indeholder et stativ af rustfrit stål, som rummer de fleste størrelser kyllinger inklusive en øldåse samt en pande med Broil King® logo præget i bunden. Der medfølger et termometer med silikonekant, kalibreret til fjerkræ. 15,5 x 17,5 x 20 cm.



18679 Infrarød sidebrænder

Sidebordsindsats med infrarød brænder til direkte grillning/bruning ved ekstrem høj temperatur. Kraftig grillrist i rustfrit stål. Komplet med lynkobling og indbygget tændelevode. Passer til Imperial™, Regal™ og Baron™ med rustfrit sidebrænderslange. 36x28x10cm.



64152 Grillstativ/form

Grillstativ/form i rustfrit stål til at hænge kyllingedele i, så de slipper for at komme i kontakt med grilloverfladen. Det gør, at man kan grille kyllingedelene, uden de brænder fast på grillristen, og formen forhindrer opflamning. 40 x 18 x 42 cm.



64050 Minigrillspydsæt

Grillspyd er en grillklassiker, som kan være hovedmåltid eller en udsøgt forret. Stativet med 16 stk. bøjede spyd og to sovseskåle gør, at grillspyddene kan tages direkte fra grillen til bordet. De rustfri skåle er gode til kolde eller varme sovser og dip, og de er også lette at rengøre. 43 x 18 x 8 cm.



98154 Grill- og pizzasten

Grill- og pizzastenen er fremstillet i keramisk komposit og er ideel til bagning ved høj temperatur på grillen. Materialet modstår fugt og temperaturrelateret sprækkedannelse. 33 x 33 cm.



69805 Pizzaskærer

Mezzaluna betyder halvmåne, hvilket beskriver formen på denne professionelle pizzaskærer. Når man ruller mezzalunabladet gennem pizzaen, bliver fyldet liggende på plads, og det jævne tryk gør, at alle snit bliver rene. 12 x 39 x 2,5 cm.



64049 Dobbelte grillspyd

Dobbelte spyd er den bedste måde at undgå, at maden drejer når du flytter eller vender dem. Ingen kan lide grillspyd, som kun er grillet på den ene side. Fremstillet af kraftigt rustfrit stål som er let at rengøre. 4-pak. 30,5 x 2 x 0,5 cm.



69138 Grillspydholder

Denne pladsbesparende grillspydholder har 4 dobbelte grillspyd, som kan indstilles i to positioner. Læg spyddene fladt for at holde dem længere væk fra varmen, eller hav dem stående for at få dem tæt på grilloverfladen. Fremstillet af kraftigt rustfrit stål som er let at rengøre. 4-pak. 30,5 x 21 x 5,5 cm.



68426 Skære- og serveringsbrætter

Sæt med skærebrætter. Skærebrættet i termoplast med to sider anvendes til rå kød og skærebrættet i bambus til tilberedt kød eller grøntsager. 53,3 x 32 x 3,2 cm.



69814 Grill- og pizzasten

Grill- og pizzastenen er fremstillet i keramisk komposit og er ideel til bagning ved høj temperatur på grillen. Materialet modstår fugt og temperaturrelateret sprækkedannelse. Den ekstra tykke sten på 1,9 cm fordeler varmen jævnt og isolerer fra direkte flammer. 38 x 2 cm.



69800 Pizzaspade

En stor pizzaspade i rustfrit stål er den vigtigste ingrediens efter dejen, det kan enhver pizzabager bekræfte. Broil King® pizzaspade er konstrueret med sammenklappeligt håndtag for at spare plads, og den er et must for pizzaentusiaster. Blødt sammenklappeligt greb med stort blad, som er let at rengøre. 65 x 27,5 x 3 cm.



61935 Digitalt termometer sidebord

Med dette sidebordstermometer kan du overvåge hele processen uden for grillen og aflæse to temperaturer samtidig. Overvåg to mindre kødstykker eller en steg og den aktuelle grilltemperatur i kødet. Integreret timer og et bredt spektrum af temperaturindstillinger til de forskellige kødtyper eller indstil din egen temperatur. Temperaturinterval ca. -50 C – +300 C (-58 F – +572 F). 7 x 5 x 11,5 cm.



61490 Sovs/glazesæt

Et moderne design af en grillklassiker. Silikonepenslen og skålen i rustfrit stål kan anvendes på grilloverfladen eller sidebrænderen til at pensle varm sovs eller glaze på noget, du tilbereder på grillen. Silikonebørstehovedet er varmebestandigt op til 260°C. 28 x 10,5 x 4,5 cm.



60009 Silikoneunderlag

Når man griller, kan det blive ret fedtet og klæbrigt, men det betyder ikke, at din grill bliver det. Silikoneunderlaget, beregnet til sidebordet, beskytter din grill mod fedt og sovs, som kan dryppe fra dine redskaber eller dit grilltilbehør. Det er let at rengøre og tåler maskinopvask, og det kan også anvendes som bordskåner. En god måde til også at modvirke ridser på sidebordet. 35 x 27 x 0,5 cm.



61495 Marinadesprøjte

Et perfekt tilbehør til smagssætning af kød. Der medfølge både en stor og en lille nålespids, og sprøjten har målangivelse, som viser, nøjagtigt hvor meget marinade, der sprøjtes ind. Demonteres for enkel rengøring. 20 x 8,5 x 5,5 cm.



60945 Sprayflaske

Multifunktionel sprayflaske til brug både til madlavning og til grillriste. Bruges til olivenolie eller anden vegetabilsk madolie. Kræver ikke pumpning. 6 x 5,5 x 23 cm.



61825 Digitalt lyntermometer

Digitalt termometer med hurtig temperaturlæsning, baggrundsbelyst skærm, spids stiktermometer og robust konstruktion. 18 x 4 x 2 cm.



60528 Grillhandsker

Grillhandsker i kraftigt læder med blødt for og Broil King-logo. Disse luksuriøse handsker beskytter også håndledene og bliver bedre og bedre, jo mere de bliver brugt. 18 x 5 x 38 cm.



60974 Grillhandske

Grillhandske med fem fingre og grebvenligt mønster giver ekstra fingerfærdighed. Denne fleksible og varmebestandige handske er et must for enhver grillmester. En størrelse og lette at rengøre.



60975 Grillforklæde

Grillforklæde i samme vandafvisende materiale som Broil King® Premium grill-overtræk og beskytter mod fedt og pletter. Det er let at tørre rent og har lommer til termometer, drikkevarer og flere redskaber. Justerbart bånd med spænde og knaplukning bagpå, øloplukker medfølger. 79 x 68 x 0,1 cm.



69615 Støbejernsgryde

Smedejernsgryde med låg endelig designet til at kunne tilberede saftige revelsben. Denne Broil King®-gryde har en slidstærk, mat emaljefinish og en rist, som holder revelsbenene dampet. Læg løg eller urter i for at forhøje smagen. Udformet til at passe direkte på grillristen eller Flav-R-Wave™ i en Broil King®-grill. Plads til at lave 1 til 4 rækker revelsben samtidig. 48,5 x 19 x 14 cm.



69616 Folieform revelsben/stege

Udformet til at holde revelsben fra bunden af støbejernsgryden og have dem til at dampe i deres egen saft eller andre smagsatte væsker. Revelsbenene tilberedes på meget kortere tid og bevarer fugten. Folieformen kan anvendes separat eller som indsats i Broil King® 69615 smedejernsgryde til at holde gryden ren under tilberedningen. 2-pak. 41 x 14 x 10 cm.

50420 Drypform, stor

Drypforme til indirekte grilning og smagsætning med røgflis, krydderier, vin osv. 3-pak. 35 x 26 x 5 cm.



50416 Drypform, lille

Drypforme til Sovereign, Signet og Monarch. 10-pak. 14,5 x 11,5 x 2,5 cm.



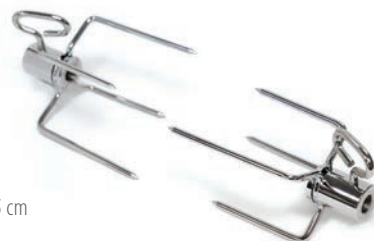
60523 Rotisserisæt

Rotisserisæt universal inklusive motor med strømafbryder, spyd, kraftige grillgaffler, modvægt og universalbeslag til griller med 3 og 4 brændere fra Broil King®. Spyddet kan forlænges med yderligere 15 cm efter behov. 220 V EU-kontakt. 85 x 10 x 13 cm.



64875 Rotisserikurv

Perforeret rotisserikurv i rustfrit stål. Anvendes som roterende kurv til små madstykker. Kurven kan deles i to, og den øverste del kan bruges som grillwok. 40 x 15 x 15 cm



50502 Rottisserigaffler

Rotisserigaffler 2-pak. 13,5 x 8,5 x 8,5 cm



60938 Grillampe DeLuxe

Kraftfulde LED-lister der kan drejes 360° og oplyse hele grillfladen for problemfri grilning i mørke. Designet til Imperial™, Regal™ og Baron™-serierne. 27,5 x 20 x 14 cm.



60934 Grillampe til håndtag

LED-lampe i vejrbestandigt materiale, der styres med venstre eller højre hånd. Fastgøres nemt på håndtaget på valgfri Broil King®-grill med fleksibel elastomer-rem. 19 x 7,5 x 4 cm.

63280 Grillplanker i cedertræ

Grillplanker fremstillet af 100 % naturligt canadisk cedertræ, 2-pak. 38 x 19 x 1 cm.



63290 Grillplanker i ahorn

Grillplanker fremstillet af 100% naturligt canadisk ahorn, 2-pak. 38x19x1 cm. 38 x 19 x 1 cm.



60190 Rygeboks Imperial™

Denne Broil King® rygeboks i rustfrit stål er udformet til at lægges på stålølgerne Flav-R-Wave™. Med sine to kamre for dobbelt så kraftfuld rygning og indbygget luftspjæld i det leddelede låg er denne professionelle rygeboks noget ud over det sædvanlige. Den kan også anvendes med væsker for ekstra fugt og smag eller kombinationer af flis og væsker, som giver uendelige smagskombinationer. 35 x 11 x 4 cm.



60185 Rygeboks

Rygeboks i rustfrit stål til brug af Broil King® træpiller på gasgrill. Designet til at placeres på Flav-R-Wave™ eller direkte på grillristen. 33,5 x 9,5 x 3 cm.



60181 Rygeboks pellets

Røygbox i rustfrit stål for brug af Broil King® pellets på gassgrill. Designet for at plasseres på Flav-R-Wave™ eller direkte på grillristen. 3 x 6,35 x 31 cm.



RØGFLIS

Giv din grillede mad naturlig røgsmag fra træ. Prøv med oksekød, svinekød, fjerkræ og fisk. Disse aromatiske flis fås med en række forskellige krydderier og smage. Anvende en rygeboks eller læg dem direkte på trækul. Ca. 1 kg, 23,5 x 17 x 10cm

63200	MESQUITE RØGFLIS
63220	HICKORY RØGFLIS
63230	ÆBLE RØGFLIS



66900 Pelletbeholder

Træpillebeholder til opbevaring af træpiller. Bekvem håndtag og udklappelig tud, der gør det nemt at hælde træpillerne ud. Åbn hele lågen for at tage træpiller ud med Broil King® træpille/kulskovl. Beholderen rummer 9 kg Broil King® træpiller. 40.64 x 36.83 x 19 cm.



63946 Skovl pellets/kul

Praktisk skovl i rustfrit stål med håndtag i varmebestandigt termoplast til træpiller og kul. Skovlen har integrerede huller til at filtrere støv fra samt gradering til måling af træpiller. 35,5 x 12,2 cm.



TRÆPILLER

Vores træpiller er 100 % naturlige og indeholder kun premium-træ – indlagt fyldmateriale, ingen tilsat olie, ingen bindemidler – punkt slut. Disse træpiller brænder mere effektivt og med en højere varme for at give optimal grilning og smag.

Træsørterne i vores blandinger blandes inden pilletering, hvilket sikrer, at hver enkelt træpille indeholder den tilsigtede blanding.

9kg,55x35x6cm.



63930	SMOKE MASTER'S BLEND
63920	HICKORY
63939	GRILLER'S SELECT BLEND
63923	ÆBLE
63921	MESQUITE



60745 Ristløfter



Ristløfteren i rustfrit stål med håndtag i varmebestandigt, hærdet plast løfter let både støbte og rustfri grillriste i Broil King® griller, da den har to forskellige riller. Passer også til art. nr. 69722/69822. 27 x 5 x 5 cm.

64310 Brænder/vedligeholdelsessæt



Venturibørste med skraber, nål og børste i rustfrit stål. 62 x 2,5 x 2 cm resp. 31 x 2,5 x 7 cm.

PREMIUM GRILLOVERTREK

	Modell
68490	Imperial™ 600-serien
68492	Imperial™ 500-serien
68491	Imperial™ 400-serien
68490	Regal™ 600-serien
68492	Regal™ 500-serien
68491	Regal™ 400-serien
68488	Baron™ 500-serien
68487	Baron™ 400-serien
68470	Baron™ 300-serien
68488	Crown™ 500-serien
68487	Crown™ 400-serien
68470	Crown™ 300-serien
68487	Signet™
68470	Monarch™
68470	Royal™
67050	Offset™
67069	Regal™ Pellet 500
67065	Regal™ Pellet 400

PREMIUM GRILLOVERTRÆK

Broil King® grillcovertræk er fremstillet af slidstærk, vandafvisende PVC med vævet polyesterfor og integrerede lufthuller, der giver en bedre ventilation og fugtmodstand. Det er syet med blå, ekstra forstærkede, svungne "baseballsømme" og har velcrolukning, der giver en rigtig god pasform. Kvalitetscovertræk, der beskytter din kvalitetsgrill!



Vandafvisende PVC med kraftigt, vævet polyesterfor. De blå, ekstra forstærkede "baseball-sømme" giver covertrækket et robust look.

De kraftige gummihåndtag gør covertrækket let at løfte af.

Velcrolukningen giver en god pasform.

PREMIUM GRILLOVERTREK INDBYGNINGSGRILLER

	Modell
68590	Imperial™ 600-serien
68592	Imperial™ 500-serien
68591	Imperial™ 400-serien
68592	Regal™ 500-serien
68591	Regal™ 400-serien

SELECT GRILLOVERTREK

	Modell
67420	Gem™
67420	BK™ 310
67420	Porta Chef™ 300-serien
67420	Porta Chef™ 100-serien
67240	Vertikalrök
67066	Crown™ Pellet 500
67064	Crown™ Pellet 400

Tak, fordi du ryger

RYGEFLIS GIVER ET ENESTÅENDE RESULTAT



I det moderne køkken kan det virke lidt bagvendt at bruge røg fra glødende træ for at give grillmaden en ekstra smagsdimension, men mange kulturer har i århundreder brugt røg til at bevare og give smag til kød. Tænk på rygning som en anden måde at krydre dine grillfavoritter på. Ligesom med al anden smagssætning er det vigtigt at afbalancere det med passende smagsnuancer fra marinader, krydderier og kødet i sig selv.

Rygning kan give smag til mad, der grilles i både gas- og kulgrill, men selvfølgelig også i en mere specialiseret kulrygning. Præcis som krydderier, giver forskellige træsorter meget forskellig smag (se tabellen nedenfor) – lige fra den intensive, krydrede smag af mesquitotræ og nøddetræ, til de søde og duftende smagsnuancer af æble og kirsebær. Hvis du aldrig har røget noget før, bør du starte i det små. Begynd med en lille smule flis (1 dl eller deromkring), læg det i blød i en halv time, og læg det derefter i en rygekasse i rustfrit stål eller støbejern. En rygekasse styrer luftflowet, så du opnår den bedste røgeffekt, og isolerer asken, så grillen holdes ren. Mildere smage som æble og kirsebær er en god måde at starte på.

Hvor der er røg, er der ild – eller er der? Det er meget vigtigt, at flisen faktisk ikke begynder at brænde. Røgen fra brændende flis er meget bitter og skarp og giver maden en ubehagelig smag. Den pludselige temperaturstigning kan også påvirke det samlede madlavningsresultat. Det er meget vigtigt at lægge flisen i blød og kontrollere tilberedningstemperaturen, når man anvender flis – specielt i en gasgrill. Nøglen til både temperatur- og røgeffekter at styre luft-flowet i en kulgrill – og det bliver lettere og lettere, jo mere erfaring du får.

Når du har fundet frem til mængden af flis, der kræves for at opnå en passende røgsmag, kan du eksperimentere med forskellige smagsvarianter af flis og også blandinger af forskellige smage. Mange verdensberømte grill-restauranter anvender blandinger – prøv æble og hickory eller kirsebær og elletræ, der giver en rigtig "sød og røget" smagsoplevelse.

Træstykker er et godt supplement til din kulgrill, hvis du vil have en langsom langtidsgrilning – store stykker løvtræ har en længere gløde- og rygetid og passer godt til store grillkulstykker og er en ægte "southern barbecue"-klassiker.



TYPE	SMAG	IDEEL TIL
Mesquite	Skarp, røget, krydret	Oksekød, svinekød
Hickory	Skarp, røget	Oksekød, lam, svinekød
Whisky	Krydret, røget	Svinekød, fjerkræ, oksekød
Løn	Sød, røget	Svinekød, fjerkræ
Pekan	Fyldig, aromatisk	Svinekød, fjerkræ, lam
Kirsebær	Sød, røget	Svinekød, fjerkræ
Æble	Sød, røget	Svinekød, fjerkræ, skaldyr, ost
Elletræ	Mild, røget	Lam, svinekød
Cedertræ	Mild, krydret, røget	Skaldyr, ost

MARINADER

ENKEL MARINERINGSGUIDE

Ingredienser	Eksempel	Marinerings tid
Lam, oksekød og svinekød	Kødstykker, koteletter, kød i tern	2-4 timer
	Hel steg	4-6 timer (eller natten over)
Fjerkræ	Fileter, vinger, kyllingelår, dele	2-4 timer
	Helt fjerkræ	4-6 timer (eller natten over)
Skaldyr	Rejer og blæksprutter	1-2 timer
Fisk	Hel fisk, koteletter, fileter	15 minutter–1 time
Grøntsager	Squash, svampe, peberfrugter	15 minutter–1 time

Med marinader kan du skabe spændende og smagfulde retter. Marinader bruges til at gøre lidt sejere kødstykker mere møre og saftige. De fleste marinader indeholder ikke bare krydderurter, smagstilsætninger, olier og krydderier, men også en syreholdig ingrediens, som fx citronsaft, vin eller eddike. Det er den, der mørner kødet samtidig med, at den afbalancerer marinadens søde eller krydrede smag. Og marinader gør ikke bare, at maden smager godt – forskning har også vist, at de er sunde!

Olier

Olien i marinaden bidrager til at bevare madens naturlige smag og forhindrer også, at maden bliver tør. En del olier kan også give smag. Gode marinadeolier er olivenolie, sesamolie, jordnøddesolie og olier med smag (fx chiliolie).

Syrer

Syreholdige ingredienser gør kødet mørt, fordi de nedbryder proteinerne. De blødgør overfladen og gør, at smagsstofferne lettere kan optages. Almindelige syrer i marinader er bl.a. eddike, vin, sherry, friskpresset saft af citrusfrugter, yoghurt og kærnemælk. Yoghurt- og kærnemælksbaserede marinader holder maden saftig, mens citrusbaserede marinader kan "tilberede" rå fisk.

Smagssætninger

Det er smagssætningerne, som giver de unikke smage. Hvidløg, ingefær og løg er altid godt at bruge som basis, men du kan også bruge friske urter og chili, hvis maden skal have lidt mere bid, eller honning og sukker, hvis maden skal have en rund sødme. Almindelige smagssætninger i marinader er bl.a. skal fra citrusfrugter, soja, sennep, salt, peber, urter og krydderier.

Hvorfor marinerer vi maden?

Generelt gælder det, at jo længere maden får lov at tænke i marinaden, desto mere smag får den. Den optimale marinerings tid afhænger dog oftest af, hvad det er for noget kød, der skal marineres, dets størrelse og tykkelse, og hvilken type marinade du bruger.

Små eller møre stykker kød, fx okse-, lamme eller kyllingefilet og skaldyr, kræver kortere marinerings tid (som regel 2-4 timer).

Større eller sejere stykker kød, som fx skank, culottesteg eller bov, kræver længere tid (som regel 4-6 timer).

Vær forsigtig, når du bruger syreholdige marinader. Hvis du lader kødet ligge for længe i en marinade, som indeholder meget syre, kan det ændre farve og konsistens. For fx fiskefileter kan denne proces tage bare nogle få minutter.

Tørre krydderiblandinger

Det er ikke alle marinader, som indeholder væske – en del består kun af tørre ingredienser, som urter og krydderier. Disse tørre krydderiblandinger kaldes i Sverige ofte for "rub" (eng. "gnide"), og som navnet antyder, gnides de ind. Når du har gnedet krydderiblandingen ind i kødet, fjerkræet eller fisken, dækker du formen til med plastfolie og stiller den i køleskabet og lader kødet blive marineret.

Sikkerhedsråd

Marinader, der bruges til rå kød eller fjerkræ, kan bruges til at overhælde kødet med under tilberedningen.

Det kan også bruges i en sauce under forudsætning af, at saucen kommer op at koge. Hæld marinaden over i en lille kasserolle over høj varme, og kog den i fem minutter. Dette dræber eventuelle bakterier. Marinér kød, kylling og fisk i køleskabet.

HARISSA TAHINI BLOMKÅLSBØFFER

Tahinidressing med harissa

0,5 dl citronsaft	1 spsk. ahornsirup
2 spsk. tahini	2 tsk. harissa
2 spsk. olivenolie	salt og peber efter smag

Ingredienser

1 blomkålshoved, skæres i skiver på langs gennem kernen til 4–5 bøffer	1 tsk. paprika
Olie med højt røgpunkt	salt og peber efter smag
2 tsk. za'atar	1 dl granatæblekerner
1 tsk. stødt gurkemeje	Et bundt koriander eller persille, hakket til garnering

Tilberedning

1. Forvarm grillen på medium varme.
2. Lav dressing mens grillen bliver varm. Pisk ingredienserne sammen, og tilsæt salt og peber efter smag.
3. Krydr blomkålsbøfferne med olie, za'atar, gurkemeje, røget paprika, salt og peber.
4. Når grillen er varm, sænker du varmen til lav på grillsiden, og holder modsatte side på middelhøj varme for indirekte varme.
5. Pensl olie på grillristen med en grillpensel. Steg blomkålsbøfferne i 15–20 minutter, vend dem efter halvdelen af tiden, og tilbered dem, til de er sodede og gyldne.
6. Flyt blomkålsbøfferne til en tallerken, hæld dressing over og pynt med granatæble og hakkede urter.



61490 SOVS/GLAZESÆT

Silikonepenslen og skålen i rustfrit stål kan anvendes på grill-overfladen eller sidebrænderen til at pensle varm sovs eller glaze på noget, du tilbereder på grillen. 28 x 10,5 x 4,5 cm.



CAESARSALAT MED GRILLET KYLLING

Ingredienser til caesarsalat:

1 kyllingebryst	1 lille baguette
1 romainesalathoved	2 spsk. revet parmesanost

Ingredienser til caesardressing:

2 æggeblommer	1 fed hvidløg
1 tsk. dijonsennep	1 dl rapsolie
2 spsk. citronsaft	2 spsk. revet parmesanost
5 anjosfileter	

Tilberedning

1. Pensl kyllingebrystet med olivenolie, drys med salt og peber, og læg det til side, mens du tilbereder dressing. Skær baguetten i stykker, pensl med olivenolie og pynt med tørrede urter (forslag basilikum, oregano og timian).
2. Del æggeblommerne fra hviden, og læg dem i en skål. Tilsæt sennep og citronsaft, og bland grundigt med et piskeris. Tilsæt olie dråbevis under konstant piskning. Når dressing er samlet tilsættes de øvrige ingredienser. Hak ansjosfileter og hvidløg fint, tilsæt dem og rør rundt. Hvis saucen er for tyk, kan den fortyndes med lidt hvidvin eller varmt vand. Krydr med salt, peber og bland med to spsk. revet parmesanost inden servering.
3. Forvarm grillen til 200 grader, skru brænderne ned til MEDIUM-LOW, smør grillristen med olie. Grill kyllingen i 12–15 minutter ved at dreje den flere gange. Den gennemsnitlige grilltemperatur bør være 200 °C. Mens du griller kyllingen, læg baguettestykkerne på varmehylden.
4. Se efter om kyllingen er færdig ved at bruge et termometer med direkte aflæsning. Vi betragter kyllingebrystet som klart, når kernetemperaturen er mindst 75 °C. Tag kyllingen af grillen, lad den hvile, og skær den derefter i skiver.
5. Vask romainesalaten, og skær eller del de i mindre stykker. Læg den i en skål, og bland med dressing. Tilsæt kylling, croutoner og drys reven parmesanost over.



64012 GRILLTANG IMPERIAL™

Professionel, låsbar grilltang som er designet til at kombinere løftefunktionen hos en grillspade med gribefunktionen hos en grilltang. 47 x 3 x 3 cm.





KOMBINÉR GRILLMAD **MED ØL OG VIN**

Det er selvfølgelig først og fremmest smagen på maden der afgør om det bliver et vellykket grillmåltid, men det mange ikke tænker på er at den drik de serverer til maden, næsten kan spille lige så

stor en rolle som maden selv. Alle ved, at øl og grilning går hånd i hånd, men der findes visse øltyper som er bedre at servere til maden end andre, og som forbedrer madens smag. Hvis du (eller dine gæster) ikke kan lide øl, passer vin også udmærket til grillet mad.

Nogle bliver nok overraskede over, at man ikke bare kan sætte vin og mad sammen ved at servere rødvin til rødt kød og hvidvin til fjerkræ og fisk.

Nedenfor har vi udarbejdet en kortfattet guide, som kan hjælpe dig med at vælge, hvilken type øl eller vin du bør kombinere, med hvad du nu end har lyst til at grille. Skål!

Hvis du skal grille lettere retter som vegetarmad, fisk og kylling, er øl som Weissbier eller Dunkelweiss et rigtig godt valg. Disse øltyper overdøver ikke den lækre kødsmag, men fuldender den i stedet på skønneste vis. Hvad vin angår, kan du prøve en let vin som fx en Ehrenfelser, Riesling eller Muscat eller en Sauvignon Blanc som komplement til de forskellige smage.

Hvis du laver pizza, varme sandwiches eller en fyldig suppe (ja, du kan tilberede alt dette på din grill), er Amber Ale et perfekt valg. At vælge den rette vin til pizza er derimod lidt mere tricky. En vegetarpizza smager skønt sammen med en

rød Petite Sirah. Hvis det er en pizza med kød, som fx krydret pølse eller kylling, fremhæver en Zinfandel de forskellige smagsnuancer fantastisk godt.

Mange kan godt lide at lave maden lidt ekstra krydret, når de griller. Hvis du hører til dem, kan du kombinere maden med en øl med en diskret humlesmag, fx Golden eller Blonde. Hvad angår vin, passer Riesling eller Pinot Blanc godt sammen med de fleste stærke retter.

Til mere bastante og tungere retter som steg, revelsben, flæsksteg eller lam vil du måske have noget, som kan matche maden, uden at det bliver for dominant. Her passer en pilsnerøl bedre, fordi den ikke er lige så tung som en ale. På vinfronten kan du prøve en fyldig rødvin som fx en egefadslagret Merlot, Cabernet Franc eller Shiraz. Disse vine har en fyldig smag, som matcher grillsmagen i denne slags kød rigtig godt.

Men hvad ville en grillaften være uden hamburgere og pølser? Den øl, som passer bedst til denne slags typisk grillmad er engelsk eller amerikansk mørk ale, som har det ekstra bid, der kræves for at "dæmpe" det fede og bidrage med en forfriskende smag. Med hensyn til vin så passer rosévin godt til næsten alt – især italienske pølser.

Grillet mad, øl og vin passer rigtig godt sammen, men det, der virkelig gør en grillaften speciel, er selvfølgelig muligheden for at være sammen med familie og venner og prøve nye smagsvarianter. Der findes ingen fast regel for, hvordan du skal kombinere mad og drikke. Det bedste, du kan gøre, er at teste forskellige kombinationer og finde ud af, hvad du bedst kan lide.



TUNFISKSALAT

Ponzu vinaigrette

1 dl olivenolie	2 spsk. riseddike
0,5 dl ponzu eller tamari	1 spsk. ahornsirup
2 spsk. grovkornet sennep	0,5 lille skalotteløg, hakket

Ingredienser

450 g sushi-klassificeret Ahi-tunfisk	9 dl blandede grønne bladgrøntsager
salt	4 dl mikrogrøntsager eller spirer
sort peber	2 dl cherrytomater, halverede
0,5 dl sesamfrø	2 dl agurk, skåret tyndt i medaljoner
olie med højt røgpunkt, f.eks. rapsolie	6 radiser, skåret tyndt i medaljoner

Tilberedning

1. Pisk ingredienserne til ponzu vinaigretten sammen i en skål. Stil den til side.
2. Forvarm grillen på medium-high.
3. Bland ingredienserne fra grønne bladgrøntsager til radiser i en stor skål.
4. Pensl grillristen med en olie, der har et højt røgpunkt.
5. Krydr tunfisk med salt og peber.
6. Grill tunfisk med metoden for perfekte grillmærker, ca. 1–1½ minut pr. vending, i alt 4–6 minutter. Du får en brun overflade med rosa midte.
7. Flyt tunfisk fra grillen, og læg den på et skærebræt. Fyld en lav skål med sesamfrø, og læg tunfisk i. Skær derefter tunfisk i tynde stykker.
8. Dæk salaten med ponzu vinaigretten, brug et par spsk. ad gangen. Krydr med salt og peber efter smag. Serveres på et fad eller enkelte tallerkener, og læg tunfiskeskiver på. Hæld lidt mere dressing over tunfisk, og server straks.



64013 GRILLPENSEL IMPERIAL™

Grillpenslen tåler op til 270°. Den U-formede børste er designet til at give generøs glaze eller pensle maden. 47 x 2 x 2 cm.



TOM YUM LAKS PÅ CEDERTRÆSPLANKE

Syltet gulerod og kinaradise

1 gulerod, skåret i tynde skiver	1 dl varmt vand
½ kinaradise, skåret i tynde skiver	0,5 dl sukker
1 dl hvidvinsvinaigrette	

Ingredienser

1 Broil King grillplanke i cedertræ	3 spsk. rapsolie
1 kg laksefilet med skind, uden skæl	250 ml kokosmælk
en blanding af nogle af følgende urter — koriander, salatløg, thailandsk basilikum, mynte, groft hakket salatblade	3 limeblade eller ½ spsk. limeskal
0,5 dl ristede jordnødder, groft hakkede	1 tsk. brun farin
3 spsk. Tom Yum pasta	1 tsk. majsstivelse
	2 tsk. vand

Tilberedning

1. Bland de skiveskårne grøntsager med resten af ingredienserne i en skål. Sukkeret skal opløses helt. Sæt i køleskabet til servering.
2. Læg grillplanken i vand i mindst en time. Brug noget vægt til at holde planken nede.
3. Gør salatbladene klar, og hak nødder og urter.
4. Forvarm grillen på medium i ca. 10 minutter. Tør laksen tør med papir, mens grillen varmer.
5. Bland Tom Yum pasta med rapsolie, gem 2 tsk. til kokosnøddesaucen. Resten af pastaen pensles på laksen med Broil King grillpensel.
6. Læg den våde planke direkte på grillen i 5–7 minutter, til den er aromatisk og har fået farve. Sænk varmen til ca. 100°C.
7. Læg laksen med skindsiden nedad, på den siden af planken, der har fået mest farve, og tilbered den med låget lukket i 15–20 minutter.
8. Bland kokosmælk, Tom Yum pasta, limeblade og brun farin og lad et simre, mens laksen tilberedes. Bland majsstivelse med vand, og bland det i kokosnøddesaucen, reducer, til saucen har tyknet.
9. Server laksen på planken, og spis den med salatblade som wraps, syltede grøntsager, jordnødder, hakkede urter og pynt med kokosnøddesaucen.



63280 GRILLPLANKER I CEDERTRÆ

Grillplanker fremstillet af 100 % naturligt canadisk cedertræ, 2-pak. 38 x 19 x 1 cm.



GOCHUJANG KYLINGEVINGER

Ingredienser

0,5 kilo kyllingevinger	1 tsk. sesamolie
salt	1 håndfuld hakket salatøg og/eller koriander
2 spsk. gochujang	1 spsk. sesamfrø til garnering
2 spsk. ahornsirup	
2 spsk. riseddike	
1 spsk. misopasta	
1 spsk. neutral madlavningolie	

Tilberedning

1. Forvarm grillen på medium varme.
2. Krydr kyllingevingerne generøst med salt.
3. Når grillen er varm, pensles olie på varmehylden med Broil Kings grillpensel. Tilbered kyllingevingerne i 15–20 minutter, til de har nået en kerntemperatur på 72 °C.
4. Mens kyllingevingerne tilberedes, blandes gochujang, ahornsirup, misopasta, riseddike, madlavningsolie og sesamolie.
5. Skru op for varmen på grillen til high, og pensl grillristen med olie. Flyt kyllingevingerne til grillristen, og grill til de er sprøde og gyldne, ca. 3–5 minutter.
6. Bland kyllingevinger i en skål med ca. 0,5 dl sauce. Hvis du er tilfreds med mængden af sauce, kan du gemme resten af sauceen i fryseren i op til 3 måneder. Hvis ikke, kan du hælde mere sauce på. Tilsæt urter og sesamfrø. Bland godt, og server straks.



64152 GRILLSTATIV/FORM

Grillstativ/form i rustfrit stål til at hænge kyllingedele i. Det gør, at man kan grille kyllingedelene, uden de brænder fast på grillristen, og formen forhindrer opflamning. 40 x 18 x 42 cm.



GRILLEDE SOJASESAM EDAMAMEBØNNER

Ingredienser

1 pakke (500 g) frosne edamamebønner i bælge	2 spsk. neutral madlavningolie
1 lille skalotteløg, fint hakket, lægges i blød i varmt vand i 5 minutter og sigtes derefter	½ spsk. stødt, sort peber
3 spsk. soja sauce	½ spsk. dijonsennep
½ spsk. mirin	Lidt presset limesaft
1 ½ spsk. risvinaigrette	Hakket koriander til garnering
2 spsk. sesamolie	Ristede sesamfrø til garnering

Tilberedning:

1. Læg de frosne edamamebønner i lunkent vand for at tø, og sigt dem derefter.
2. Forvarm grillen på HIGH sammen med Grillwok fra Broil King.
3. Bland dressingen, mens grillen forvarmer. Pisk alle ingredienser fra skalotteløg til dijonsennep sammen, og stil det til side.
4. Når grillen er blevet varm, tilberedes edamamebønnerne i grillwokken i 4–5 minutter til der udvikler sig farve på den yderste skal. Ryst rundt, og tilbered yderligere 4–5 minutter, til de har fået en fin sodet overflade.
5. Ryst de tilberedte edamamebønner i en stor skål sammen med dressingen, et par skefulde ad gangen. Krydr efter smag. Garner med presset limesaft, hakket koriander og ristede sesamfrø. Server på et fad, og nyd!



69820 GRILLWOK

Grillwok i perforeret rustfrit stål med håndtag. Designet forbedrer funktionaliteten og stabiliteten, samtidig med at den er let at rengøre. 39 x 35 x 5 cm.





VI ER DINE GRILL- EKSPERTER

STORT UDVALG

Vi har et stort udvalg af Broil King®-gasgriller i alle prisklasser og til den rigtigt entusiastiske grillmester har vi den kombinerede rygeovn/kulgrill Broil King Keg®, en offsetgrill/rygeovn samt en gasfyrte vertikal rygeovn.

Desuden har vi et bredt sortiment af unikke og praktiske redskaber og tilbehør.

Broil King® har påtaget sig at sikre leverancen af ægte reservedele i mange år fremover.

PROFESSIONELLE RÅD

Vi giver dig de bedste råd om grilning. Vi kender hver en lille detalje om de produkter, vi sælger – lige fra grilltips til vedligeholdelse og rengøring.

ENGAGEREDE OG PASSIONEREDE

For os er udendørsgriller ikke bare et sæsonprodukt. Vores personale består af dygtige, specialuddannede arbejdsgrupper, som hjælper dig med at få mest muligt ud af din grill – året rundt!

Broil King®
Great Barbecues Every Time

Broil King®
KEG

Broil King®
SMOKE

Broil King®
PORTA-CHEF

Broil King®
PELLET