

Broil King®
Great Barbecues Every Time

Sizzle

Today's barbecue lifestyle magazine

GRILLER, TILBEHØR TIPS OG OPPSKRIFTER



Sizzle

Today's barbecue lifestyle magazine



Innhold

4 Vi elsker å grille – året rundt!

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

6 Herlig grillsmak

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

8 Grillmetoder

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

10 Grill det perfekte kjøttet

Slik får du de perfekte grillstripene – hver gang.

12 Broil King® KEG, vertikalrøyk og offsetrøyk

Ta røykeriet med deg hjem.

14 Broil King® griller og røyker

Vårt sortiment av høykvalitets griller & røyker.

38 Broil King® grilltillbehør

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

48 Smakfulle oppskrifter

Noen av våre beste oppskrifter noensinne!



HVOR OG HVORDAN DET PRODUSERES UTGJØR EN FORSKJELL

PRODUSERT MED STOLTHET I NORD-AMERIKA

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

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

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

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

Vi elsker å grille – året rundt!



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



GRILLOVN:

MASSE Plass

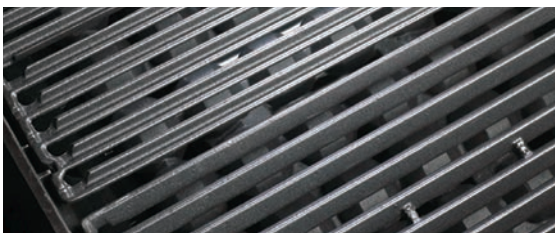
En sprø overflate på grillet asparges, aubergine eller squash forbedrer smakene og skaper en konsistenskontrast på nesten alle grillete grønnsaker. Bryn en stek eller grill en kalkun, det er god plass!



SIDEBRENNER:

SMÅRETTER OG SAUSER

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



GRILLRIST:

PERFEKT BIFF

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

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



GRILLTILBEHØR:

UENDELIGE GRILLMULIGHETER

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

(Se side 38-45 for et utvalg av sortimentet)

KLAR... FERDIG... GRILL!

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

TRINN 1

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

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

TRINN 2

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

TRINN 3

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

TRINN 4

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

TRINN 5

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

TRINN 6

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

TIPS!

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



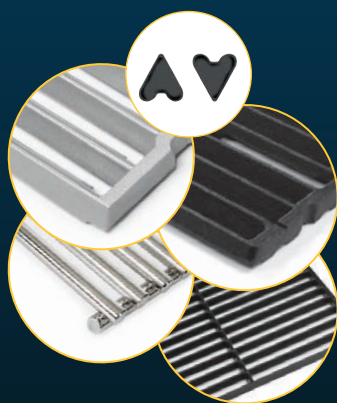
ET GRILLSYSTEM KONSTRUERT FOR Å MAKSIMERE SMAKEN OG GI ET ENESTÅENDE RESULTAT.

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



1. GRILLOVNEN: Fantastisk varmeisolering

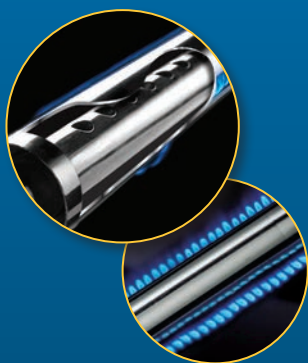
Produsert i formstøpt aluminium, emaljert/rustfritt stål som har lang holdbarhet og som gir utmerket varmeisolering. Grillovnene er konstruert som en varmluftsovn for å muliggjøre jevn tilberedning. I den nedre del av ovnen fordampes kjøttssaft og fett, slik at dryppbrettet alltid er tomt og smaken forblir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



2. GRILLRISTENE: Proffe grillstriper

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





3. FLAV-R-WAVE™: Utrolig smak

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



4. BRENNERNE: Kraft og ytelse

Brennerne av høykvalitativt rustfritt stål har brennerporter på to sider for å sikre full effekt på hver cm av grillen og de varmes opp til 350 °C i løpet av noen minutter for effektiv grilling. De patenterte Dual Tube™-brennerne har 10/15 års garanti, øvrige 5 år.



5. KONTROLLEN: Perfekt temperatur

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



GRILLMETODER

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

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



1. Direkte grilling

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

For beste resultat: *(bilde 1)*

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

2. Indirekte grilling

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

Indirekte: Dryppformmetoden *(bilde 2)*

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

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

Indirekte: Enbrennermetoden *(bilde 3)*

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

3. Rotisseri-metoden

Verdifulle tips: *(bilde 4)*

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

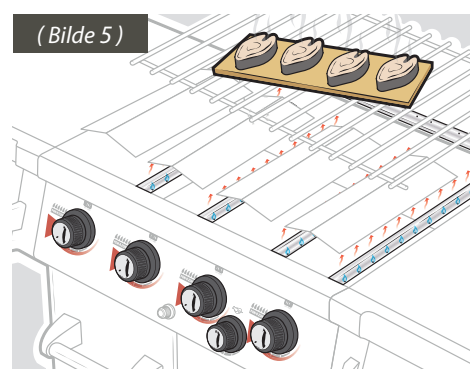
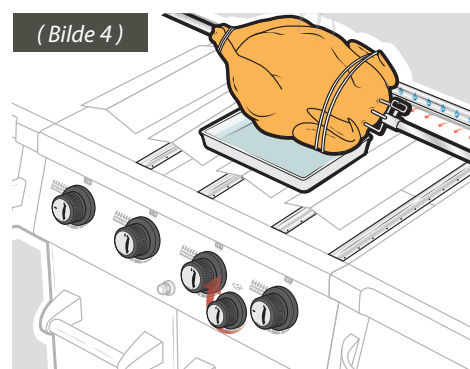
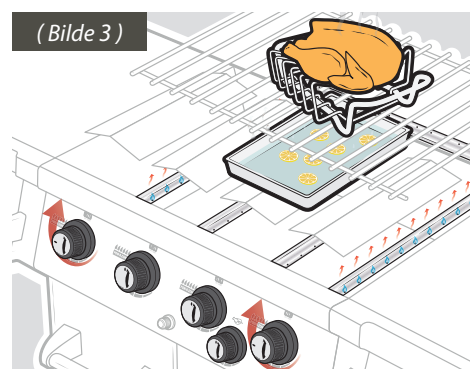
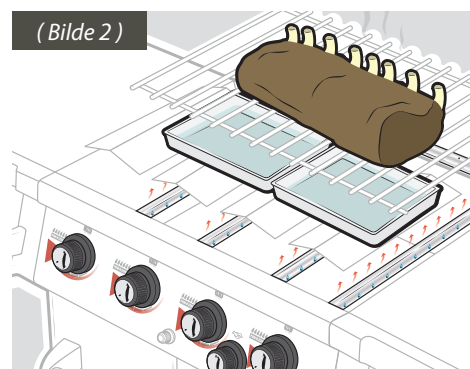
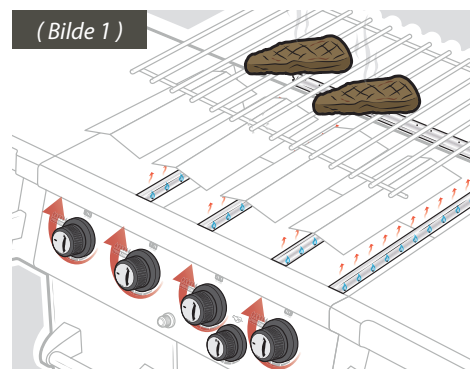
1. Plasser kjøttet midt på spydet.
2. Hvis du griller kylling, må vinger og lår bindes opp ordentlig, slik at de ikke brennes.
3. Plasser en dryppform under kjøttet og samle opp kjøtsaften for å lage en saus.

4. Plankegrilling

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

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

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



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

Grill det perfekte kjøttet

BRENN IKKE OPP SJANSENE DINE!

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

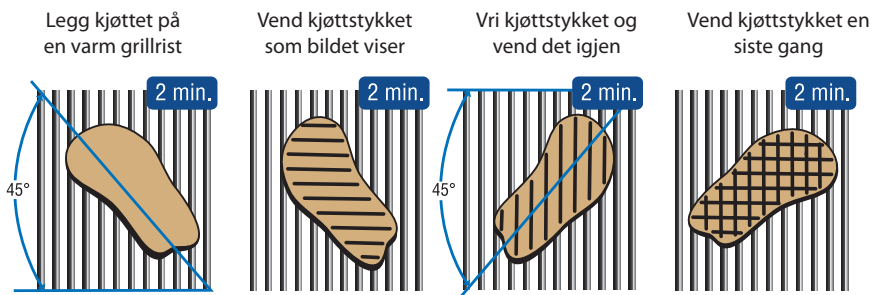


GRILLGUIDE FOR PERFEKT KJØTT

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

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

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



OBS!

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

BRENN IKKE OPP SJANSENE DINE!

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

E. Entrecôte:

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

B. Indrefilet:

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

G. Roastbiff:

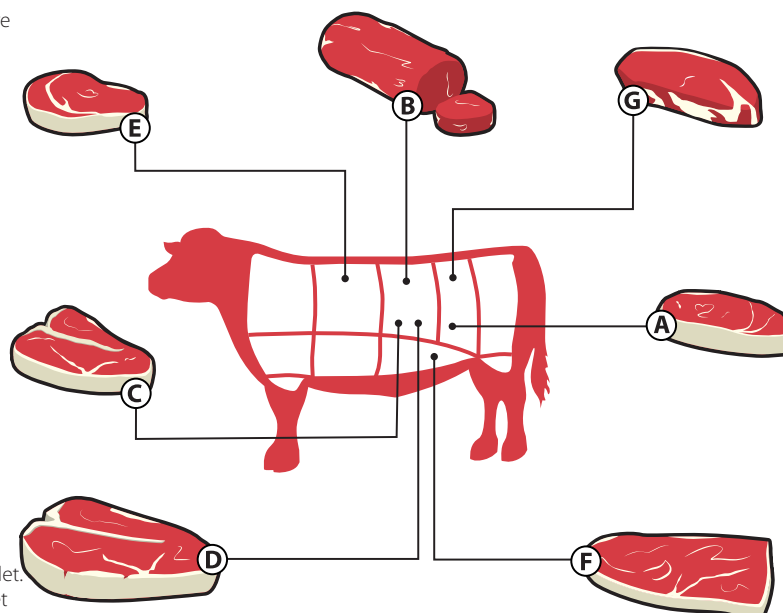
Roastbiffen sitter ved toppen av ryggen, mellom biffen og rundbiffen. Den selges både hel i stykker og i skiver. Det er et veldig mørt, smakfullt og magert kjøtt som smaker ekstra godt når det er mørt.

C. T-bensstek:

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

D. Porterhousestek:

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



A. Klubbstek:

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

F. Flankestek:

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

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

(Fortsettelse på side 47)

Ta røykeriet med deg hjem



VERTIKALRØYKER

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



RØYK, OVNSGRILL ELLER GRILL MED ET KNAPPTRYKK.

Våre pelletsgriller er designet for å gjøre matlagingen enklere. Med et knappetrykk velger du om du skal røyke, grille eller ovnsgrille. Bruk de forhåndsinnstilte hurtigstartknappene og la grillen gjøre jobben for deg, eller still selv inn temperaturen nøyaktig slik du vil ha den med vrideren; alt fra lav og langsom grilling til grilling med høy temperatur. Den kraftige stålkonstruksjonen gjør at grillen tåler aktiv bruk.





KEG

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

SLIK FUNGERER DET!

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

Innbyggingsgriller



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



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

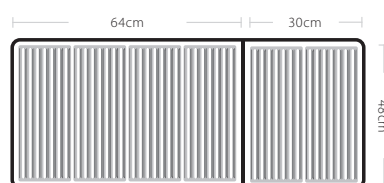


Vår kraftige sidebrenner gir deg mulighet til å tilberede enda mer. Skap appetittvekkende tilbehør, supper og sauser samtidig som du griller.



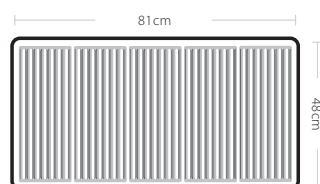
GRILLOVERFLATE

IMPERIAL™ S 690 BI



Tosidige grillrister i støpt rustfritt stål

IMPERIAL™ S 570 BI



Tosidige grillrister i støpt rustfritt stål

2,7 kW
sidebrænder



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

IMPERIAL™ S 690 BI

17,6 kW brennersystem i rustfritt stål
2,7 kW profesjonell sidebrenner i støpejern
4,4 kW bakre rotisseribrännare i rostfritt stål
Rotisserisett Premium er inkludert
6 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
To separate grilllovner
64 x 48 cm + 30 x 48 cm 2 total grilloverflate inkludert 2 varmekyller i rustfritt stål
Tosidige grillrister i støpt rustfritt stål
Kontrollpanel med opplyste brytere og tennknapp for grilling hele året
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
2 Deluxe Accu-Temp™ termometer



998083 NO
Størrelse monteret
L:95 D:69 H:63

IMPERIAL™ S 570 BI

16 kW brennersystem i rustfritt stål
4,4 kW bakre rotisseribrännare i rostfritt stål
Rotisserisett Premium er inkludert
5 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
81 x 48 cm total grilloverflate inkludert varmekyller i rustfritt stål
Tosidige grillrister i støpt rustfritt stål
Kontrollpanel med opplyste brytere og tennknapp for grilling hele året
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer

Innbyggingsgriller



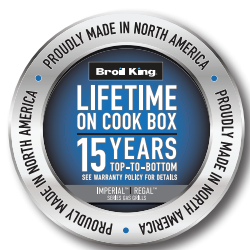
De kraftige støpejernsristene i Broil King® er vendbare. Den ene siden er utformet for å skape perfekte grillstriper mens den andre har spor der kjøtsaften samles. Dette gir en naturlig øsing og et saftigere kjøtt. Med rett vedlikehold holder ristene livet ut.



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

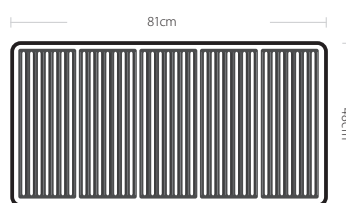


Dual-Tube™-brennerne er designet for å sikre jevne flammer og en effektiv og jevn varmespredning på grillen. Produsert av høykvalitativt rustfritt stål med 10 års garanti.



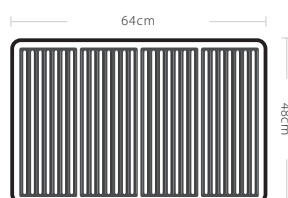
GRILLOVERFLATE

REGAL™ 570 BI | 520 BI



Kraftige tosidige grillrister i støpejern

REGAL™ 420 BI



Kraftige tosidige grillrister i støpejern



886673 NO
Størrelse montert
L:95 D:69 H:63

REGAL™ 570 BI

16 kW brennersystem i rustfritt stål
4,4 kW bakre rotisseribrännare i rustfritt stål
Rotiserisett Premium er inkludert
5 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
81 x 48 cm total grilloverflate inkludert varmehyll i rustfritt stål
Kraftige tosidige grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i porselensemaljert stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Kontrollpanel med opplyste brytere og tennknapp for grilling hele året



886653 NO
Størrelse montert
L:95 D:69 H:63

REGAL™ 520 BI

16 kW brennersystem i rustfritt stål
5 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
81 x 48 cm total grilloverflate inkludert varmehyll i rustfritt stål
Kraftige tosidige grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i porselensemaljert stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Kontrollpanel med opplyste brytere og tennknapp for grilling hele året



985653 NO
Størrelse montert
L:79 D:69 H:63

REGAL™ 420 BI

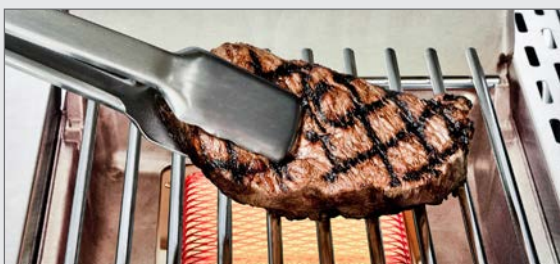
13,2 kW brennersystem i rustfritt stål
4 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
64 x 48 cm total grilloverflate inkludert varmehyll i rustfritt stål
Kraftige tosidige grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i porselensemaljert stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Kontrollpanel med opplyste brytere og tennknapp for grilling hele året



Grillrister i støpt, rustfritt stål gir utmerket varmeisolering og har en eksepsjonell evne til rask brunng av kjøtt for å bevare kjøtsaften og smak. Ristene er dobbeltsidige, én side er spiss for å skape perfekte grillränder medan den andra har spår där köttssaften samlas vilket ger en naturlig ösning och ett saftigare kött. For å skape perfekte grillstriper, mens den andre siden har spor der kjøtsaften samlas, noe som gir en naturlig øsing og et saftigere kjøtt. Lette å rengjøre og ytterst holdbare.



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



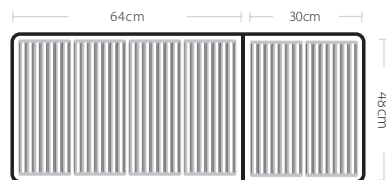
Opp til ekstreme 900 °C graders varme

Strålevarme fra den oppvarmede keramiske platen gir jevn og intensiv steking for fantastiske resultater.



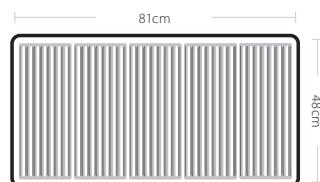
GRILLOVERFLATE

IMPERIAL™ S 690 IR



Tosidige grillrister i støpt rustfritt stål

IMPERIAL™ S 590 IR



Tosidige grillrister i støpt rustfritt stål

GRØNNKÅLCHIPS

Det er veldig enkelt å lage disse chipsene – nøkkelen er oljen som bidrar til å gjøre chipsen sprø og hjelpe krydderet å holde seg på bladene. Vi krydrer alltid med salt, som i tillegg til å fremheve smaken trekker ut vann og hjelper til med tilberedningen. De resterende krydderne er en mulighet for deg til å vise din kulinariske dyktighet – du kan bruke hva du vil: sterk chili, orientalsk spisskummen, røkt paprika eller kanskje en god rub?

Ingredienser

1 bunt grønnkål

3 ss olivenolje

salt + andre valgfrie krydder



997983 NO
Størrelse montert
L:178 D:63 H:125

IMPERIAL™ S 690 IR

17,6 kW brennersystem i rustfritt stål
3,1 kW infrarød sidebrenner
4,4 kW bakre rotisseribrännare i rustfritt stål
Rotisserisett Premium er inkludert
6 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
To separate grillovner
64 x 48 cm + 30 x 48 cm 2 total grillcoverflate inkludert 2 varmhyller i rustfritt stål
Tosidige grillrister i støpt rustfritt stål
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
2 Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Innebygd belysning i grillovnene
Kontrollpanel med opplyste brytere og tennknapp for grilling hele året
Sidebord i rustfritt stål med krydderhyll i støpt aluminium
Store skuffer og skap i rustfritt stål for oppbevaring
Kraftige sving- og låsbare hjul
Level Q™ nivåutjevner på de fremre hjulene



998983 NO
Størrelse montert
L:160 D:63 H:123

IMPERIAL™ S 590 IR

16kW brennersystem i rustfritt stål
3,1 kW infrarød sidebrenner
4,4 kW bakre rotisseribrännare i rustfritt stål
Rotisserisett Premium er inkludert
5 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
81 x 48 cm total grillcoverflate inkludert varmhylle i rustfritt stål
Tosidige grillrister i støpt rustfritt stål
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Innebygd belysning i grillovnene
Kontrollpanel med opplyste brytere og tennknapp for grilling hele året

Tilberedning

1. Fjern de tykke, treaktige stilkene og skjær eller riv bladene i mindre biter. Grønnkålbladene bør være tørre, så vask og tork dem ordentlig. Du kan bruke en salatslynge eller papir. Legg bladene i en bolle, hell oljen i og bland med hendene. Pass på at grønnkålen er godt dekket med olje. Krydre med salt og eventuelt andre krydder. Til tilberedning fungerer en grillform av stål bra. Legg bladene ut i ett lag.
2. Forvarm grillen ved å vri de ytre kontrollbryterne til high. Når temperaturen når 120 °C, reduserer du varmen ved å stille inn brennerne på medium-low. Plasser grillformen over de midterste brennerne og tilbered i 15–20 minutter. Kontroller temperaturen og tilberedningsprosessen – vri om nødvendig brennerne ned til minimum. Den gjennomsnittlige grilltemperaturen bør være 120–150 °C.
3. Når bladene er sprø, kan du legge dem til side en stund og deretter servere dem med dine favorittsauser. Du kan også bruke grønnkålchips til hamburgere eller kremete supper. Men ikke la dem ligge for lenge – i likhet med alle typer chips mister de etter hvert sin sprøhet.



63105 GRILLFORM

Grillform i rustfritt stål. 42x25x4,5 cm.



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



Dual-Tube™-brennerne er designet for å sikre jevne flammer og en effektiv og jevn varmespredning på grillen. Produsert av høykvalitativt rustfritt stål med 10 års garanti

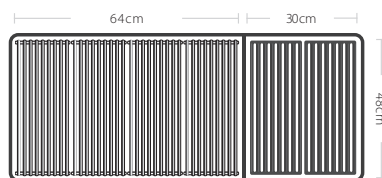


Den bakre rotisseribrenneren i rustfritt stål har jevnt fordelte og kalibrerte åpninger langs hele brenneren som sikrer jevn høyde på gassflammen, noe som gir en jevnere grilling og et overlegent resultat.



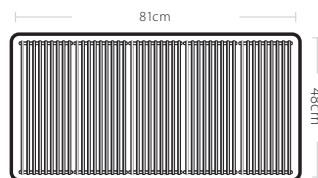
GRILLOVERFLATE

REGAL™ S 690 IR



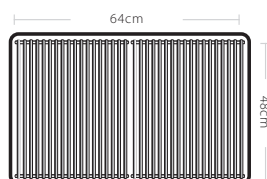
Kraftige grillrister i rustfritt stål / Kraftige, tosidige grillrister i støpejern

REGAL™ S 590 IR



Kraftige grillrister i rustfritt stål

REGAL™ S 490 IR



Kraftige grillrister i rustfritt stål



997943 NO
Størrelse montert
L:178 D:63 H:125

REGAL™ S 690 IR

17,6 kW brennersystem i rustfritt stål
3,1 kW infrarød sidebrenner
4,4 kW bakre rotisseribrännare i rustfritt stål
Rotisserisett Premium er inkludert
6 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
To separate grilllover
64 x 48 cm + 30 x 48 cm 2 total grillloverflate inkludert 2 varmheller i rustfritt stål
Kraftige grillrister i rustfritt stål - store ovnen
Tosidige grillrister i støpejern - lille ovnen
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
2 Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Kontrollpanel med opplyste brytere og tennknapp for grilling hele året
Sidebord i rustfritt stål med krydderihylle i støpt aluminium



998943 NO
Størrelse montert
L:160 D:63 H:125

REGAL™ S 590 IR

16 kW brennersystem i rustfritt stål
3,1 kW infrarød sidebrenner
4,4 kW bakre rotisseribrännare i rustfritt stål
Rotisserisett Premium er inkludert
5 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
81 x 48 cm total grillloverflate inkludert varmhylle i rustfritt stål
Kraftige grillrister i rustfritt stål
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Kontrollpanel med opplyste brytere og tennknapp for grilling hele året
Sidebord i rustfritt stål med krydderihylle i støpt aluminium



996943 NO
Størrelse montert
L:143 D:63 H:125

REGAL™ S 490 IR

13,2 kW brennersystem i rustfritt stål
3,1 kW infrarød sidebrenner
4,4 kW bakre rotisseribrännare i rustfritt stål
Rotisserisett Premium er inkludert
4 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
64 x 48 cm total grillloverflate inkludert varmhylle i rustfritt stål
Kraftige grillrister i rustfritt stål
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Kontrollpanel med opplyste brytere og tennknapp for grilling hele året
Sidebord i rustfritt stål med krydderihylle i støpt aluminium



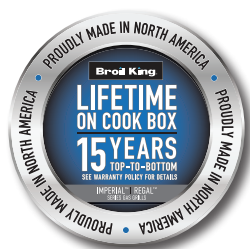
Grillrister i rustfritt stål Broil King® grillrister i rustfritt stål er laget av 9 mm høykvalitets rustfritt stål som sikrer god varmeisolasjon og holdbarhet. Lette å bruke og rengjøre.



Dual-Tube™-brennerne er designet for å sikre jevne flammer og en effektiv og jevn varmespredning på grillen. Produsert av høykvalitativt rustfritt stål med 10 års garanti

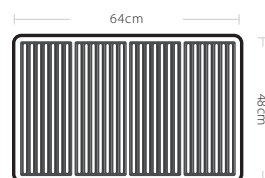


Den bakre rotisseribrenneren i rustfritt stål har jevnt fordelte og kalibrerte åpninger langs hele brenneren som sikrer jevn høyde på gassflammen, noe som gir en jevnere grilling og et overlegent resultat.



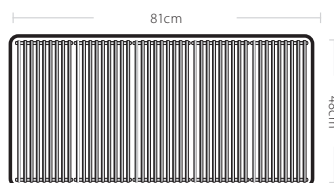
GRILLOVERFLATE

REGAL™ 490



Kraftige, tosidige grillrister i støpejern

REGAL™ 510 COMMERCIAL



Kraftige grillrister i rustfritt stål



996283
Størrelse montert
L:143 D:63 H:125

REGAL™ 490

13,2 kW brennersystem i rustfritt stål
2,7 kW profesjonell sidebrenner i støpejern
4,4 kW bakre rotisseribrännare i rustfritt stål
Rotisserisett Premium er inkludert
4 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
64 x 48 cm total grilløverflate inkludert varmhylle i rustfritt stål
Kraftige tosidige grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i porselensmaljert stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Kontrollpanel med opplyste brytere og tennknapp for grilling hele året
Sidebord i rustfritt stål med krydderhylle i støpt aluminium



886153 NO
Størrelse montert
L:160 D:63 H:125

REGAL™ 510 COMMERCIAL

16 kW brennersystem i rustfritt stål
5 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
81 x 48 cm total grilløverflate inkludert varmhylle i rustfritt stål
Kraftige grillrister i rustfritt stål
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Kontrollpanel med opplyste brytere og tennknapp for grilling hele året
Sidebord i rustfritt stål med krydderhylle i støpt aluminium



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



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

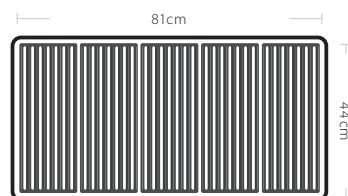


Rotisseriset Premium inngår, kraftige spyd og gafler i rustfritt stål. Roterer og øser kjøttet, noe som gjør det veldig saftig og mørt.



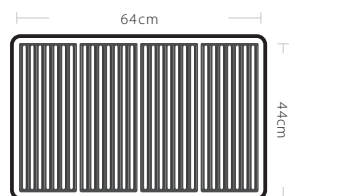
GRILLOVERFLATE

BARON™ S 590 IR | 590



Kraftige, tosidige grillriste i støpejern

BARON™ S 490 IR | 490 | 420



Kraftige, tosidige grillriste i støpejern

BARON™ S 590 IR



Størrelse montert
L:160 D:61 H:117

876983

Baron™ S 590 IR er helt i rustfritt stål inkludert infrarød sidebrenner



876283 NO

Størrelse montert
L:160 D:61 H:117

BARON™ 590

15 kwh brennersystem i rustfritt stål
2,7 kW profesjonell sidebrenner i støpejern
4,4 kW bakre rotisseribrennere i rustfritt stål
Rotisserisett Premium er inkludert
5 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
81 x 48 cm total grilloverflate inkludert varmhylle i rustfritt stål
Kraftige tosidige grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™-ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i porselensmaljert stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i støpt aluminium
Kontrollpanel med opplyste brytere og tennknapp for grilling hele året
Nedfellbare sidebord i rustfritt stål med redskapskroer
Kraftige sving- og låsbare hjul

BARON™ 490 I 420



Størrelse montert
L:146 D:61 H:117

875283 SE

Baron™ 490 har 2,7 kW sidebrenner i støpejern og lokk i porselensmaljert stål.

875953 SE

Baron™ 420 har samme utstyr som Baron™ 490 eksklusive bakre rotisseribrenner og rotisserisett.



875983 NO

Størrelse montert
L:146 D:61 H:117

BARON™ S 490 IR

12,4 kwh brennersystem i rustfritt stål
3,1 kW infrarød sidebrenner
4,4 kW bakre rotisseribrennere i rustfritt stål
Rotisserisett Premium er inkludert
4 patenterte Dual-Tube™-brennere i rustfritt stål
64 x 48 cm total grilloverflate inkludert varmhylle i rustfritt stål
Kraftige tosidige grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™-ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i rustfritt stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i støpt aluminium
Kontrollpanel med opplyste brytere og tennknapp for grilling hele året
Sidebord i rustfritt stål med krydderhylle i støpt aluminium
Kraftige sving- og låsbare hjul



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



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

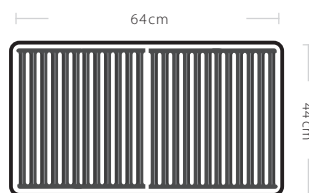


Den bakre rotisseribrenneren i rustfritt stål har jevnt fordelte og kalibrerte åpninger langs hele brenneren som sikrer jevn høyde på gassflammen, noe som gir en jevnere grilling og et overlegent resultat.



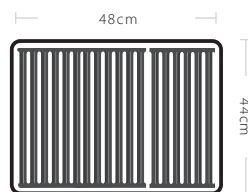
GRILLOVERFLATE

CROWN™ 490 | 420 | 410



Tosidige grillrister i støpejern

CROWN™ 310



Tosidige grillrister i støpejern



865283 NO
Størrelse montert
L:145 D:61 H:116

CROWN™ 490

12,4 kW brennersystem i rustfritt stål
2,7 kW profesjonell sidebrenner i støpejern
4,4 kW bakre rotisseribrännare i rustfritt stål
Rotisserisett Premium er inkludert
4 brennere i rustfritt stål
64 x 44 cm grillcoverflate inkludert porselensemaljert varmhylle
Tosidige grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i porselensemaljert stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i støpt aluminium
Skap med dører i pulverlakkert stål



865253 NO
Størrelse montert
L:145 D:61 H:116

CROWN™ 420

12,4 kW brennersystem i rustfritt stål
4 brennere i rustfritt stål
64 x 44 cm grillcoverflate inkludert porselensemaljert varmhylle
Tosidige grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i porselensemaljert stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i støpt aluminium
Skap med dører i pulverlakkert stål



865053 NO
Størrelse montert
L:145 D:61 H:116

CROWN™ 410

12,4 kW brennersystem i rustfritt stål
4 brennere i rustfritt stål
64 x 44 cm grillcoverflate inkludert porselensemaljert varmhylle
Tosidige grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i porselensemaljert stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i støpt aluminium
Sidebord og åpen vogn med frontpanel i pulverlakkert stål



864053 NO
Størrelse montert
L:118 D:58 H:117

CROWN™ 310

8,8 kW brennersystem i rustfritt stål
3 brennere i rustfritt stål
48 x 44 cm grillcoverflate inkludert porselensemaljert varmhylle
Tosidige grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lokk i porselensemaljert stål med sider i støpt aluminium
Grillboks i støpt aluminium
Sidebord og åpen vogn med frontpanel i pulverlakkert stål



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



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

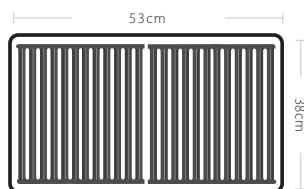


Holdbarhet Broil King® benytter høykvalitativt rustfritt stål i mange komponenter. Alle andre stålkomponenter er forsinket og behandlet med porselendemalje eller pulverlakk i en trestrinnsprosess som gir overlegen rustbeskyttelse.



GRILLOVERFLATE

ROYAL™ S 330 R | S 330 | S 310



Tosidige grillrister i støpejern



824163R
Størrelse monteret
L:132 D:61 H:122

ROYAL™ S 330 R

8,8 kwh brennersystem i rustfritt stål
2,7 kW sidebrennere i aluminisert stål
Rotisserisett Premium er inkludert
3 brennere i rustfritt stål
5,1 x 37,6 cm total grillcoverflate inkludert forkrommet varmhylle
Tosidige grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™-ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Accu-Temp™ termometer
Therma-Cast™ grillovn i kraftig, støpt aluminium og lokk med innfelt rustfritt stål
Kontrollpanel i rustfritt stål
Nedfallbare sidebord i pulverlakkert stål med redskapskroker



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

ROYAL™ S 330

8,8 kwh brennersystem i rustfritt stål
2,7 kW sidebrennere i aluminisert stål
3 brennere i rustfritt stål
5,1 x 37,6 cm total grillcoverflate inkludert forkrommet varmhylle
Tosidige grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™-ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Accu-Temp™ termometer
Therma-Cast™ grillovn i kraftig, støpt aluminium og lokk med innfelt rustfritt stål
Kontrollpanel i rustfritt stål
Nedfallbare sidebord i pulverlakkert stål med redskapskroker



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

ROYAL™ S 310

8,8 kwh brennersystem i rustfritt stål
3 brennere i rustfritt stål
5,1 x 37,6 cm total grillcoverflate inkludert forkrommet varmhylle
Tosidige grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™-ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Accu-Temp™ termometer
Therma-Cast™ grillovn i kraftig, støpt aluminium og lokk med innfelt rustfritt stål
Kontrollpanel i rustfritt stål
Nedfallbare sidebord i herdet plast med redskapskroker



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



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

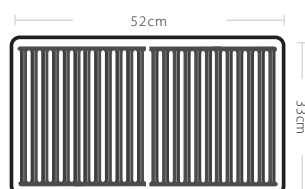


Holdbarhet Broil King® benytter høykvalitativt rustfritt stål i mange komponenter. Alle andre stålkomponenter er forsinket og behandlet med porselendemalet eller pulverlakk i en trestrinnsprosess som gir overlegen rustbeskyttelse.



GRILLOVERFLATE

GEM™ 310 | Porta-Chef™ 320



Tosidige grillrister i støpejern



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

GEM™ 310

6,9 kW brennersystem i rustfritt stål
3 brennere i rustfritt stål 52 x 33 cm total grilloverflate inkludert forkrommet varmehylle
Grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™-ventiler
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Accu-Temp™ termometer
Therma-Cast™ grillovn i kraftig, støpt aluminium og lokk med innfelt rustfritt stål
Håndtak med varmebestandig grep
Kontrollpanel i rustfritt stål
Nedfallbare sidebord i herdet plast med redskapskroker



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

PORTA-CHEF™ 320

5,25 kW brennersystem i rustfritt stål
3 brennere i rustfritt stål
31 x 46 cm total grilloverflate inkludert forkrommet varmehylle
Grillrister i støpejern
Flav-R-Wave™ grillsystem i rustfritt stål
Linear-Flow™-ventiler med 180°
Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektronisk tennsystem
Accu-Temp™ termometer
Grillovn i kraftig, støpt aluminium og lokk med innfelt rustfritt stål
Håndtak med varmebestandig grep
Kontrollpanel i rustfritt stål
Nedfellbare sidebord i herdet plast
Avtakbare ben med hurtigfeste



902500
Størrelse monteret
L:76 D:67 H:66

PORTA-CHEF™ 320 CART

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

Kullgrill/røyk & Vertikalrøyk



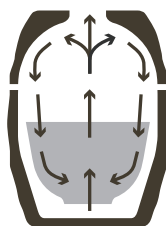
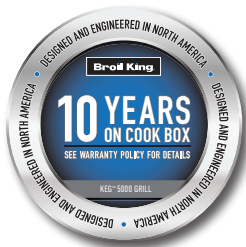
Den øvre ventilen er produsert i kraftig støpejern og gjør det mulig å kontrollere varmen inne i grillen ved å regulere luftstrømmen. Med det medfølgende multiverktøyet kan du enkelt kontrollere ventilen og grille langsomt ved lav temperatur eller varmt og raskt.



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



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



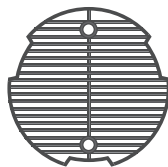
SLIK FUNGERER DET

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

GRILLOVERFLATE

KEG™ 5000 KULLGRILL/RØYK

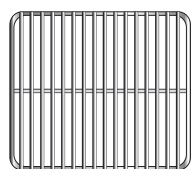
47cm



Kraftige tosidige grillrister i støpejern

VERTIKALRØYK

38cm



Rister i rustfritt stål

32cm

x 4



+



Multiholder



911470
Størrelse montert
L:53 (105 inkl. sidebord) D:70 H:116

KEG™ 5000

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



923613 NO
Størrelse montert
L:64 D:71 H:123

VERTIKALRØYK GASS

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

KA5555 Quik-grip™ håndtak

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



KA5527 Multiredskab

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



KA5533 Varmespredningssett

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



KA5535 Premium trekk

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



Pelletsgriller/røykere



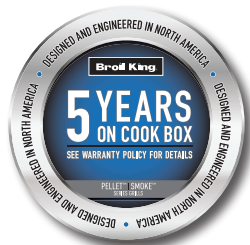
De kraftige støpejernsristene er tosidige. Den ene siden er utformet for å skape perfekte grillstriper mens den andre har spor der kjøtsaften samles.



Med et knappetrykk velger du om du skal røke, grille eller ovnsgrille. Bruk de forhåndsinnstilte hurtigstartknappene og la grillen gjøre jobben for deg, eller still selv inn temperaturen nøyaktig slik du vil ha den med vrideren.

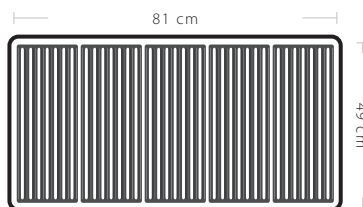


Rotiseriset Premium inngår, kraftige spyd og gafler i rustfritt stål. Roterer og øser kjøttet, noe som gjør det veldig saftig og mørt.



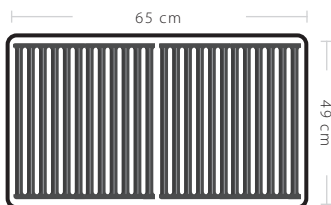
GRILLOVERFLATE

REGAL™ PELLET 500



Kraftige tosidige grillrister i støpejern

REGAL™ PELLET 400



Kraftige tosidige grillrister i støpejern



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

REGAL™ PELLET 500

- 81 x 48 cm total grilloverflade inklusive porcelænsemaljeret varmekilde
- Rotisserisett premium og motor er inkludert
- Pelletsbeholder for opptil 9 kg pellets
- Trinnløs temperaturinnstilling og intelligent styring for presis temperaturstyring
- 3 hurtigstartinnstillinger: Røyk, ovnsgrill eller grill
- 2 temperaturmåler
- Broil King® Pellet App.
- Laget av 2 mm stål
- Kraftige, tosidige grillrister i støpejern
- Lokk med ovnspakning og doble vegger i stål
- Kraftig pelletsmater med motor
- Stor skorstein i stål med Roto-Draft™-ventil.



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

REGAL™ PELLET 400

- 64 x 48 cm total grilloverflade inklusive porcelænsemaljeret varmekilde
- Rotisserisett premium og motor er inkludert
- Pelletsbeholder for opptil 9 kg pellets
- Trinnløs temperaturinnstilling og intelligent styring for presis temperaturstyring
- 3 hurtigstartinnstillinger: Røyk, ovnsgrill eller grill
- 2 temperaturmåler
- Broil King® Pellet App
- Laget av 2 mm stål
- Kraftige, tosidige grillrister i støpejern
- Lokk med ovnspakning og doble vegger i stål
- Kraftig pelletsmater med motor
- Stor skorstein i stål med Roto-Draft™-ventil

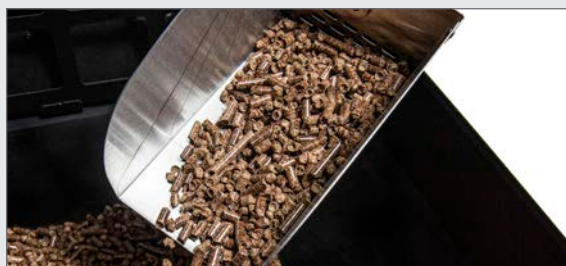
Pelletsgriller/røykere



De kraftige støpejernsristene er tosidige. Den ene siden er utformet for å skape perfekte grillstriper mens den andre har spor der kjøttsaften samles.



Trinnløs temperaturinnstilling og PID-kontroll for nøyaktig temperaturholding samt 3 hurtigstartmoduser : Røyking, indirekte eller direkte grilling.

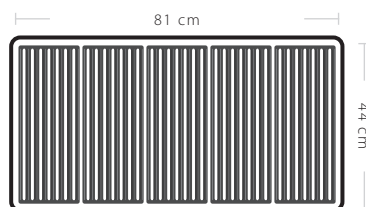


Fullt utstyrt med kraftig pelletsmater og en beholder for opptil 8 kg pellets.



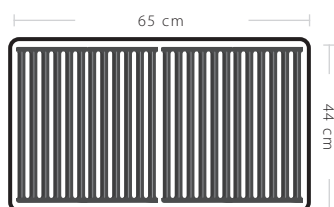
GRILLOVERFLATE

CROWN™ PELLET 500



Kraftige tosidige grillrister i støpejern

CROWN™ PELLET 400



Kraftige tosidige grillrister i støpejern



494055 EU
Størrelse montert
L:149 D:65 H:111

CROWN™ PELLET 500

- 81 x 44 cm total grilloverflate inklusive porcelænsemaljeret varmekilde
- Pelletsbeholder for opptil 8 kg pellets
- Trinnløs temperaturinnstilling og intelligent styring for presis temperaturstyring
- 3 hurtigstartinnstillinger: Røyk, ovnsgrill eller grill
- 2 temperaturmåler
- Broil King® Pellet App
- Laget av 1,5 mm stål
- Kraftige, tosidige grillrister i støpejern
- Kraftig pelletsmater med motor
- Spjeld for enkel fjerning av asken



493055 EU
Størrelse montert
L:133 D:65 H:111

CROWN™ PELLET 400

- 64 x 44 cm total grilloverflate inklusive porcelænsemaljeret varmekilde
- Pelletsbeholder for opptil 8 kg pellets
- Trinnløs temperaturinnstilling og intelligent styring for presis temperaturstyring
- 3 hurtigstartinnstillinger: Røyk, ovnsgrill eller grill
- 2 temperaturmåler
- Broil King® Pellet App
- Laget av 1,5 mm stål
- Kraftige, tosidige grillrister i støpejern
- Kraftig pelletsmater med motor
- Uttrekkbar dryppform for enkel rengjøring

FORBEDRE DINE GRILLERFARINGER

Med over 25 års erfaring er Broil King® et navn som har blitt synonymt med kvalitet. Vi er kjent over hele verden for å produsere griller av høyeste klasse og med eksepsjonelle resultater. Det er derfor vi har utformet alle nye profesjonelle grillredskaper og tilbehør for å komplettere og forbedre dine erfaringer med matlaging utendørs. Når du griller har du en bestemt livsstil. En livsstil med lekre måltider, avslappet selskap og utendørsliv. Med grillen kan du komme ut fra kjøkkenet og tilbringe mer tid med venner og familie.

Med det kvalitative og designede sortimentet av tilbehør fra Broil King® kan du gjøre livsstilen din enda mer interessant ved å grille unik mat til perfektjon. Fra nødvendig utstyr som tenger og stekespader til den spesialdesignede spareribs- og stekholderen og grillformen, kommer tilbehøret fra Broil King® til å åpne opp nye muligheter for deg. Her er et utvalg, du finner mer informasjon på: www.broilking.no



64004 Grillredskapssett Imperial™

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



64001 Grillredskapssett Porta-Chef™

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



64010 Grillspade "Super Flipper" Imperial™

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



64032 Grilltang Baron™

Tenger med håndtak i varmebestandig termoplast med en tannet side og en flat side for enkelt grep om maten. L:45 cm.



64070 Kjøttklør

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



65679 Grillbørste for isblokk

Dette unike grillrengjøringsredskapet bruker is til å rengjøre rister og fjerne smuss uten å etterlate rester. Vannet fordampes raskt på varme grillrister. Tilsett en skvett sitronsaft, så får du en naturlig avfetter. Inkludert 3 isholdere og en form for 3 isblokker. 45 x 7 x 6 cm.



65641 Grillbørste trekant

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



69617 Grillwok i støpejern

Laget for å passe mellom fremre og bakre ende av Broil King® Baron- og Sovereign-griller. Denne kraftige grillwoken i støpejern sitter nært varmekilden for å gi høy varme under matlagingen. Woken er lett å flytte med grillristløfteren, art.nr.60745. 44x13,5x8cm

69618 Grillwok i støpejern

Laget for å passe mellom for- og bakkant av Broil King® Imperial- og Regal-griller og i Regal Pelletsgrill. Denne kraftige grillwoken i støpejern sitter nært varmekilden for å gi høy varme under matlagingen. Woken er lett å flytte med grillristløfteren, art.nr.60745. 48x13,5x8 cm.



69818 Grillwok Imperial™

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



69822 Grillwok, smal

En smal, men dyp grillwok designet for å brukes ovenpå en seksjon grillrister. Gjennomført rustfritt stål med preget Broil King®-logo. Kan brukes separat som grillwok eller røykboks og har en unik samvirkende funksjonen sammen med art. nr. 69722 grillbrett som da fungerer som et lokk. Lett å flytte med grillristløfteren, art.nr. 60745. 16,5x 37x9cm.



69722 Grillbrett, smal

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



69819 Grillform

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



69820 Grillwok

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



69712 Grillbrett Imperial™

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



62602 Spareribs- og stekholder

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



64233 Multiholder/grillspydsett

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



69155 Grillstativ chili

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



65070 Grillkurv

Grillkurven er laget av rustfritt stål med et mykt avtakbart håndtak og er ideell for matlaging på grillen eller over åpen ild. Toppen kan innstilles på ulike måter, låsemekanismen er enkel å bruke. 35+29x30x6,5 cm.



69133 Kyllingholder Imperial™

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



11250 Stekeplate til sidebrenner

Tosidig (riflet/slett) stekeplate i støpejern med tynn porselensmalje. Passer til firkantede sidebrennergardiner i støpejern. Lett å flytte med grillristløfteren, art.nr. 60745. 33x26x2cm.



69122 Stekeplate, smal

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

Stekplatta

Tosidig (riflet/slett) stekeplate i støpejern med tynn porselensmalje. Brukes i stedet for en del av grillristen.



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

69132 Kyllingholder

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



18679 Infrarød sidebrenner

Sidebordsinnsats med infrarød brenner for direkte grilling/bruning ved ekstrem høy temperatur. Kraftig grillrist i rustfritt stål. Komplet med hurtigkobling og innebygd tennelektrode. Passer til Imperia™, Regal™ og Baron™ med rustfri sidebrennerslange. 36x28x10cm



64152 Grillstativ/form

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



64050 Minigrillspydstativ

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



98154 Grill- og pizzastein

Grill- og pizzasteinen er laget i keramisk kompositt og er ideell til baking ved høy temperatur på grillen. Materialet motstår fukt og temperaturrelatert oppsprekking. 33x33 cm.



69805 Pizzaskjærer mezzaluna

Mezzaluna betyr halvmåne, noe som beskriver formen på denne proffe pizzaskjæderen. Når du ruller mezzalunabladet gjennom pizzaen blir fyllet liggende på plass og et jevnt trykk betyr at hvert kutt blir rent. 12x39x2,5 cm.



64049 Doble grillspyd

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



69138 Grillspydholder

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



68426 Skjære- og serveringsbrett

Sett med skjærebrett. Det dobbeltsidige skjærebrettet i termoplast brukes til rått kjøtt og skjærebrett i bambus for tilberedt kjøtt eller grønnsaker. Skjærefølen i bambus har en dypt frest rille for å fange opp væske og en helletut for avrenning. Silikonføtter hindrer at skjærebrettet sklir. 53,3 x 32 x 3,2 cm.



69814 Grill- og pizzastein

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



69800 Pizzaspace

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



61935 Digitalt termometer sidebord

Med dette sidebordtermometeret kan du overvåke hele prosessen utenfor grillen og lese av to temperaturer samtidig. Integrert nedtellings-timer og et bredt spekter av temperaturinnstillinger for ulike typer kjøtt, eller still inn din egen temperatur. 7x5x11,5 cm.



61825 Digitalt hurtigtermometer

Digitalt termometer med rask temperaturavlesning, bakgrunnsbelyst skjerm, spisst stikktermometer og robust konstruksjon. 18 x 4 x 2 cm.



61490 Saus/glazesett

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



60528 Grillhansker

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



60009 Silikonunderlag

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



60974 Grillvott

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



61495 Marinadesprøyte

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



60945 Sprayflaske

Multifunksjonell sprayflaske til bruk til både matlaging og grillrist. Brukes med olivenolje eller annen vegetabilsk matolje. Krever ikke pumping. 6 x 5,5 x 23 cm.



60975 Grillforkle

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





69615 Støpejernsgryte

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



69616 Folieform spareribs/stek

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

50420 Dryppform, stor

Dryppformer for indirekte grilling og smaksetting med røykspon, krydder, vin etc. 3-pakning. 35 x 26 x 5cm.



50416 Dryppform, liten

Dryppformer for Sovereign, Signet og Monarch. 10-pakning 14,5 x 11,5 x 2,5cm.



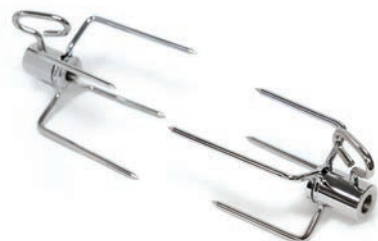
60523 Rotisserisett

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



64875 Rotisserikurv

Perforert rotisserikurv i rustfritt stål. Brukes som trommelkurv for små matbiter. Kurven kan deles i to og den øvre delen kan brukes som grillwok. 40 x 15 x 15 cm.



50502 Rotisserigafler

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



60938 Grillampe DeLuxe

Broil King grillampe med timer kombinerer to fantastiske grilltilbehør i ett. Kraftige LED-lister som kan roteres 360 ° for å lyse opp hele grillflaten for problemfri grilling i mørket. Designet for Imperial™, Regal™ og Baron™-seriene. 27,5 x 20 x 14 cm.



60934 Grillampe til håndtak

Festes enkelt på håndtaket på valgfri Broil King®-grill med en fleksibel elastomer-rem. For en lysende idé! Batterier følger ikke med. 19 x 7,5 x 4 cm.

63280 Grillplanker i sedertre

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



63290 Grillplanker i lønn

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



60190 Røykboks Imperial™

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



60185 Røykboks

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



60181 Røykboks til pellets

Røykboks i rustfritt stål for bruk av Broil King® pellets på gassgrill. Designet for å plasseres på Flav-R-Wave™ eller direkte på grillristen. 3 x 6,35 x 31 cm.



RØYKFLIS

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

63200	MESQUITE RØYKFLIS
63220	HICKORY RØYKFLIS
63230	EPLER RØYKFLIS

66900 Pelletbeholder

Pelletbeholder for oppbevaring av pellets. Behagelig håndtak og utfellbar tut for enkelt å helle ut pellets. Åpne hele luken for å ta ut pellets med Broil King® Pellets/kullskuff. Beholderen rommer 9 kg Broil King® pellets. 40.64 x 36.83 x 19 cm.



63946 Pellets/kullskuff

Praktisk skuff i rustfritt stål med håndtak i varmebestandig termoplast for pellets og kull. Skuffen har integrerte hull for å filtrere bort støv samt gradering for måling av pellets. 35,5 x 12,2 cm.



PREMIUMPELLETS

Pelletene våre er 100 % naturlige og inneholder bare førsteklasses trevirke – ingen fyllmaterialer, ingen oljetilsetninger og ingen bindemidler – punktum. Disse pelletene brenner mer effektivt og med høyere varme for å gi optimal grilling og smak.

Inngående tresorter i våre blandinger blandes før pelletering for å sikre at hver enkelt pellet inneholder riktig blanding. Denne metoden gjør det mulig å gjenta grillresultatet gjennom en jevn forbrenning og røyksmak, sammenlignet med om du bruker en tilfeldig blanding av ulike pellets som består av bare ett treslag.

9,07 kg, 55x35x6cm.



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



60745 Ristløfter



Ristløfteren i rustfritt stål med håndtak i varmebestandig, herdet plast løfter enkelt bort grillrister i både støpejern og rustfritt stål i Broil King®-griller fordi den har to forskjellige spor. Passer også til art.nr. 69722/69822. 27 x 5 x 5 cm.

64310 Brenner/vedlikeholdsset



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



PREMIUM GRILLTREKK

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



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

Kraftige gummihandtak gjør at trekket er lett å løfte av.

Borrelas gir bra passform.

BESKYTT GRILLEN MOT VÆR OG SMUSS

Velg rett trekk til grillen din:

PREMIUM GRILLTREKK INNBYGGINGSGRILLER

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

PREMIUM GRILLTREKK

	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

SELECT GRILLTREKK

	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

Takk for at du røyker

RØYKFLIS GIR ET ENESTÅENDE RESULTAT



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

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

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

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

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

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



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

MARINADER

ENKEL MARINERINGSGUIDE

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

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

Oljer

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

Syrer

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

Smakstilsetninger

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

Grunner til at man marinerer

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

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

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

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

Tørre krydderblandinger

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

Sikkerhetsråd

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

HARISSA TAHINI BLOMKÅLBIFFER

Tahinidressing med harissa

0,5 dl presset sitron	1 ss lønnesirup
2 ss tahini	2 ts harissa
2 ss olivenolje	salt og pepper, etter smak og behag

Ingredienser

1 blomkål, skjæres på lengden gjennom stokken til 4–5 biffer	1 ts paprikapulver
olje med høyt røykpunkt	salt og pepper, etter smak og behag
2 ts za'atar	1 dl granateplekjerner
1 ts malt gurkemeie	en bunt koriander eller persille, hakket, til garnering

Tilberedning

1. Forvarm grillen på mediumhøy varme
2. Lag dressingen mens grillen blir varm. Visp sammen ingrediensene, og tilsett salt og pepper etter smak.
3. Krydre blomkålbiffene med olje, za'atar, gurkemeie, røkt paprika, salt og pepper.
4. Når grillen er varm, reduserer du varmen til lav på grillsiden og holder motsatt side på mediumhøy varme for indirekte varme.
5. Pensle olje på grillristen med en grillpensel. Stek blomkålbiffene i 15–20 minutter, snu dem etter halve tiden og tilbered dem til de er sotede og gylne.
6. Flytt blomkålbiffene til en tallerken, hell over dressingen og topp med granateplekjerner og hakkede urter.



61490 SAUS/GLAZESETT

Silikonbørste og skål i rustfritt stål kan brukes på grilloverflaten eller sidebrenneren for å pensle varm saus eller glaze på det du tilbereder på grillen. 28×10,5×4,5 cm.



CAESARSALAT MED GRILLET KYLLING

Ingredienser til caesarsalat:

1 kyllingfilet	1 liten baguett
1 romanosalat	2 ss revet parmesanost

Ingredienser til caesardressing:

2 eggeplommer	1 hvitløksfedd
1 ts dijonsennep	1 dl rapsolje
2 ss presset sitron	2 ss revet parmesanost
5 ansjosfileter	

Tilberedning

1. Pensle kyllingfileten med olivenolje, dryss salt og pepper på og sett til side mens du lager dressingen. Skjær baguetten i biter, pensle med olivenolje og topp med tørkede urter (f.eks. basilikum, oregano og timian).
2. Skill eggeplommene fra hvitene og ha dem i en bolle. Tilsett sennep og sitronsaft og bland godt med en visp. Tilsett olje dråpevis under konstant pisking. Når dressingen har tyknet, tilsetter du de andre ingrediensene. Hakk ansjosfileter og hvitløk fint, ha i og rør rundt. Hvis sausen er for tykk, kan du spe den med litt hvitvin eller varmt vann. Før servering tilsetter du salt, pepper og to spiseskjeer revet parmesanost.
3. Forvarm grillen til 200 grader, vri brennerne ned til MEDIUM-LOW, pensle grillristen med olje. Grill kyllingen i 12–15 minutter ved å vri den flere ganger. Den gjennomsnittlige grilltemperaturen bør være 200 °C. Legg baguettebitene på varmehyllen mens du griller kyllingen.
4. Pass på at kyllingen er ferdig ved å bruke et termometer med direkte avlesing. Vi mener at kyllingfileten er klar når kjernetemperaturen er minst 75 °C. Ta kyllingen av grillen, la den hvile og skjær den deretter i skiver.
5. Vask romanosalaten og skjær eller del den i mindre biter. Legg i en skål og bland med dressingen. Tilsett kylling og krutonger og dryss revet parmesanost over.



64012 GRILLTANG IMPERIAL™

Profesjonell, låsbar grilltang av rustfritt stål som er designet for å kombinere løftefunksjonen til en grillspade med gripefunksjonen til en grilltang. 47 x 3 x 3 cm.





KOMBINERE GRILLMAT MED ØL OG VIN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



TUNFISKSALAT

Ponzu vinaigrette

1 dl olivenolje	2 ss risvineddik
0,5 dl ponzu eller tamari	1 ss lønnesirup
2 ss grov sennep	0,5 liten sjalottløk, hakket

Ingredienser

450 g sushi-klassifisert Ahi-tunfisk	9 dl blandede grønne bladgrønnsaker
salt	4 dl mikrogrønnsaker eller spirer
svart pepper	2 dl cherrytomater, delt i to
0,5 dl sesamfrø	2 dl agurk, skåret i tynne medaljonger
olje med høyt røykpunkt, for eksempel rapsolje	6 reddiker, skåret i tynne medaljonger

Tilberedning

1. Visp sammen ingrediensene til ponzu-vinagretten i en bolle. Sett til side.
2. Forvarm grillen til medium-high.
3. I en stor skål blander du ingrediensene fra grønne bladgrønnsaker til reddiker.
4. Pensle grillristen med en olje som har høyt røykpunkt.
5. Ha salt og pepper på tunfisken.
6. Grill tunfisken med metoden for perfekte grillstriper, ca. 1–1 1/2 minutt per vending, totalt 4–6 minutter. Du vil ha utsiden brunet og midten fortsatt rosa.
7. Flytt tunfisken fra grillen til et skjærebrett. Fyll en dyp tallerken med sesamfrø og legg tunfisken oppi. Skjær deretter tunfisken i tynne skiver.
8. Bland salaten med ponzu-vinagretten, et par spiseskjeer om gangen. Krydre med salt og pepper etter smak. Anrett på et fat eller enkelttallerkener og legg på tunfiskskiver. Hell litt mer dressing på toppen av tunfisken og server umiddelbart.



64013 GRILLPENSEL IMPERIAL™

Grillpenselen som tåler opptil 270°C. Den U-formede børsten er utformet for å generøst glaze eller øse maten. 47 x 2 x 2 cm.



TOM YUM LAKS PÅ SEDERTREPLANKE

Syltet gulrot og daikon

1 gulrot, i tynne skiver	1 dl varmt vann
1/2 daikon, i tynne skiver	0,5 dl sukker
1 dl hvitvineddik	

Ingredienser

1 Broil King grillplanke i sedertre	3 ss rapsolje
1 kg laksefilet med skinn, uten skjell	250 ml kokosmelk
en blanding av noen av følgende urter: koriander, vårløk, thaibasilikum, mynte, grovt hakket salatblader	3 limeblader eller 1/2 ss revet limeskall
0,5 dl ristede peanøtter, grovhakket	1 ts brunt sukker
3 ss Tom Yum-pasta	1 ts maisstivelse
	2 ts vann

Tilberedning

1. Bland de skivede grønnsakene med resten av ingrediensene i en bolle, og sørg for at sukkeret er helt oppløst. Sett i kjøleskapet frem til servering.
2. Legg grillplanken i vann i minst en time. Legg noe tungt oppå for å holde planken nede i vannet.
3. Ta hånd om salatbladene og hakk nøtter og urter.
4. Forvarm grillen på medium i ca. 10 minutter. Mens grillen varmes opp, tørker du av laksen med papir.
5. Bland Tom Yum-pasta med rapsolje, spar 2 ts til kokossausen. Resten av pastaen pensles på laksen med Broil King grillpense.
6. Legg den bløtlagte planken rett på grillen i 5–7 minutter, til den er aromatisk og har fått farge. Senk varmen til ca. 100 °C.
7. Legg laksen med skinnsiden ned på den siden av planken som har fått mest farge, og tilbered den med lokket lukket i 15–20 minutter.
8. Mens laksen tilberedes, blander du kokosmelk, Tom Yum-pasta, limeblader og brunt sukker og lar det småkoke. Rør ut maisstivelse i vann og bland inn i kokossausen. Reduser til sausen har tyknet.
9. Server laksen på planken og spis med salatblader som wraps, syltede grønnsaker, peanøtter, hakkede urter og topp med kokossausen.



63280 GRILLPLANKER I SEDERTRE

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



GOCHUJANG KYLLINGVINGER

Ingredienser

0,5 kilo kyllingvinger	1 ss nøytral matolje
salt	1 ts sesamolje
2 ss gochujang	1 neve hakket vårløk og/eller koriander
2 ss lønnesirup	1 ss sesamfrø til garnering
2 ss risvineddik	
1 ss misopasta	

Tilberedning

1. Forvarm grillen på medium.
2. Krydre kyllingvingene sjenerøst med salt.
3. Når grillen er varm, pensler du olje på varmehyllen med Broil Kings grillpensel. Tilbered kyllingvingene i 15–20 minutter til de har en kjernetemperatur på 72°C.
4. Mens kyllingvingene tilberedes, blander du gochujang, lønnesirup, misopasta, risvineddik, matolje og sesamolje.
5. Skru opp varmen på grillen til high og pensle grillristen med olje. Flytt kyllingvingene til grillristen og grill til de er sprø og gylne, ca. 3–5 minutter.
6. Bland kyllingvingene i en bolle med ca. 0,5 dl saus. Hvis du er fornøyd med mengden saus, kan du spare resten av sausen i fryseren i opptil 3 måneder. Hvis ikke, hell over mer saus. Tilsett urter og sesamfrø. Bland godt og server umiddelbart.



64152 GRILLSTATIV/FORM

Grillstativ/form i rustfritt stål for å henge kyllingstykker i, dette forhindrer flammer. 40 x 18 x 42 cm.



GRILLEDE EDAMAMEBØNNER MED SESAM OG SOYA

Ingredienser

1 pakke (500 g) frosne edamamebønner i belger	2 ss nøytral matolje
1 liten sjalottløk, finhakket, bløtlegges i varmt vann i 5 minutter og siles deretter av	½ ss malt svart pepper
3 ss soyasaus	½ ss dijonsennep
1/2 ss mirin	litt nypresset lime
1½ ss risvineddik	hakket koriander til garnering
2 ss sesamolje	ristede sesamfrø til garnering

Tilberedning

1. Tin de frosne edamamebønnene i lunkent vann og sil av.
2. Forvarm grillen på HIGH sammen med Grillwok fra Broil King.
3. Bland dressingen mens grillen varmes. Pisk sammen alle ingrediensene fra sjalottløk til dijonsennep og sett til side.
4. Når grillen er blitt varm, woker du edamamebønnene i grillwoken i 4–5 minutter til de ytre skallene har fått farge. Vend bønnene og tilbered i ytterligere 4–5 minutter til de har fått en fin, sotet overflate.
5. Bland de ferdige edamamebønnene i en stor bolle sammen med dressingen, et par skjeer om gangen. Krydre etter smak. Garner med litt limesaft, hakket koriander og ristede sesamfrø.



69820 GRILLWOK

Grillwok i perforert rustfritt stål med håndtak. Designen forbedrer funksjonaliteten og stabiliteten, samtidig som den er lett å rengjøre. 39 x 35 x 5 cm.





VI ER DINE EKSPERTER PÅ GRILLER

STORT UTVALG

Vi har et stort utvalg av Broil King® gassgriller i alle prisklasser. For virkelige grillentusiaster fås den kombinerte røyken/kulgrillen Broil King Keg®, vertikalrøyk, Offsetgrill /røyk og pelletsgriller.

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

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

PROFESJONELLE RÅD

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

ENGASJERTE OG PASJONERTE

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

Broil King®
Great Barbecues Every Time

Broil King®
KEG

Broil King®
SMOKE

Broil King®
PORTA-CHEF

Broil King®
PELLET