

Broil King®
Great Barbecues Every Time

Sizzle

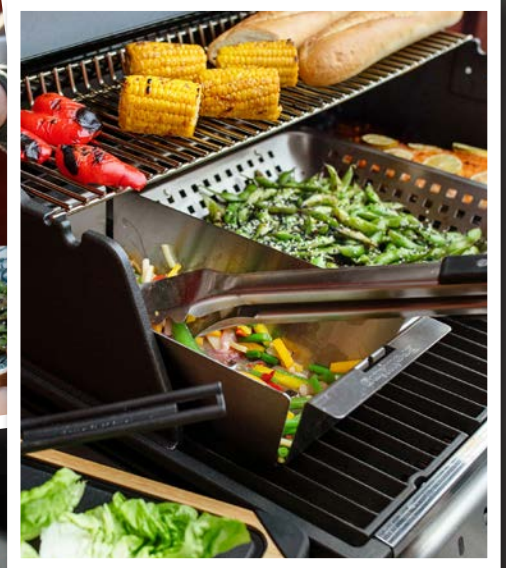
Today's barbecue lifestyle magazine

GRILLAR, TILLBEHÖR, TIPS OCH RECEPT



Sizzle

Today's barbecue lifestyle magazine



Innehåll

4 Vi älskar att grilla - året runt!

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

6 Härlig grillsmak

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

8 Grillmetoder

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

10 Grilla det perfekta köttet

Hur du får de där perfekta grillränderna, varje gång.

12 Broil King Keg, vertikalrök och pelletsgrillar/rökar

Ta med rökeriet hem.

14 Broil King® grillar & rökar

Vårt sortiment av högkvalitativa grillar och rökar.

38 Broil King® grilltillbehör

Komplettera och förbättra dina erfarenheter av matlagning utomhus.

48 Läckra recept

Några av våra godaste recept någonsin!



VAR OCH HUR DET ÄR TILLVERKAT GÖR SKILLNAD

TILLVERKADE MED STOLTHET I NORDAMERIKA

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

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

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

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

Vi älskar att grilla - året runt!



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



GRILLUGN:

MASSOR AV UTRYMME

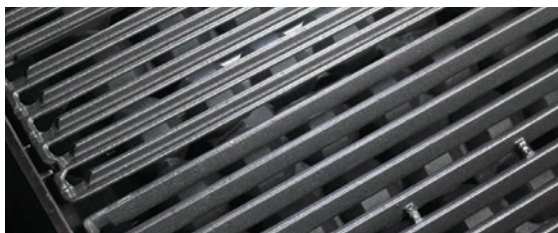
En krispig yta på grillad sparris, aubergine eller zucchini förbättrar smakerna och skapar en konsistenskontrast på i stort sett alla grillade grönsaker. Bryn en stek eller grilla en kalkon, det finns massor med plats!



SIDOBÄNNARE:

SMÅRÄTTER OCH SÅSER

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



GRILLGALLER:

PERFEKT BIFF

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

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



GRILLTILLBEHÖR:

OÄNDLIGA GRILLMÖJLIGHETER

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

(Se sid 38-45 för ett urval av sortimentet).

KLARA...FÄRDIGA...GRILLA!

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

STEG 1

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

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

STEG 2

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

STEG 3

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

STEG 4

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

STEG 5

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

STEG 6

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

TIPS!

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



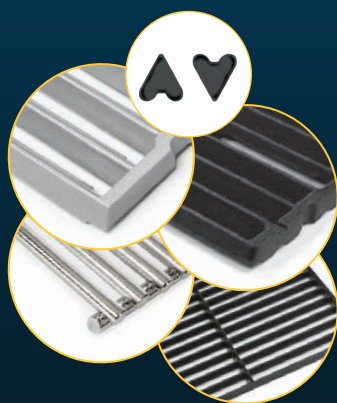
ETT GRILLSYSTEM KONSTRUERAT FÖR ATT MAXIMERA SMAKEN OCH GE ETT ENASTÅENDE RESULTAT.

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



1. GRILLUGNEN: Fantastisk värmeisolering

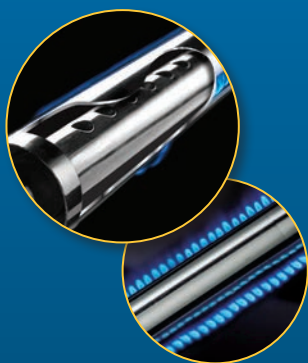
Tillverkad av formgjuten aluminium, emaljerat/rostfritt stål som har lång hållbarhet och ger utmärkt värmeisolering. Grillugnen är konstruerad som en varmluftsugn för att möjliggöra jämn tillagning och även i den nedre delen av ugnen förångas köttsafter och fett så att droppbrickan alltid är tom och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



2. GRILLGALLREN: Proffsiga grillränder

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





3. FLARE-R-WAVE™: Otrolig smak

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



4. BRÄNNARNA: Kraft och prestanda

Brännarna av högkvalitativt, rostfritt stål har brännarportar på båda sidorna för att säkerställa full effekt på varje cm av grillen och de värms upp till 350° på några minuter för effektiv grillning. De patenterade Dual Tube™-brännarna har 10/15 års garanti, övriga 5 år.



5. KONTROLLEN: Perfekt temperatur

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



GRILLMETODER

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

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



1. Direkt grillning

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

För bästa resultat: **(bild 1)**

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

2. Indirekt grillning

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

Indirekt: Droppformsmetoden (bild 2)

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

Att använda droppformsmetoden:

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

Indirekt: Enbrännarmetoden (bild 3)

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

3. Rotisserimetoden

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

Värdefulla tips: **(bild 4)**

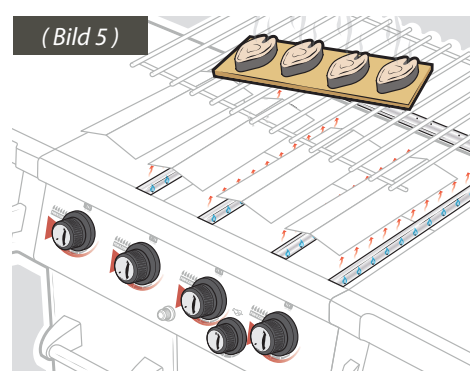
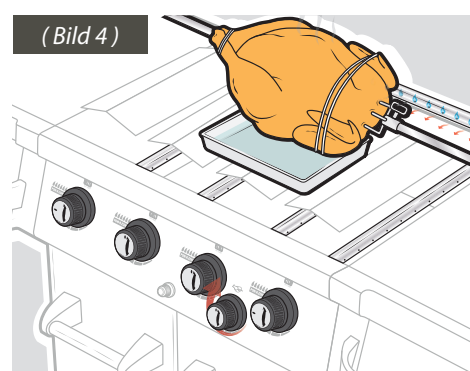
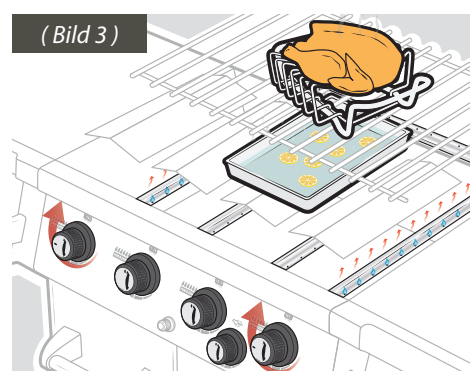
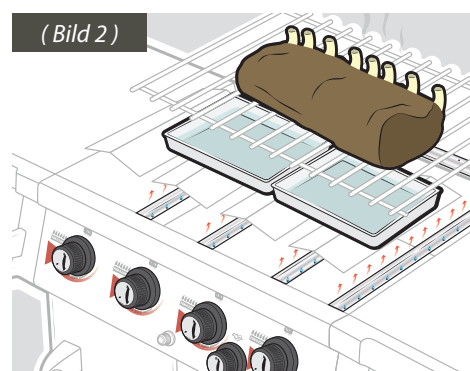
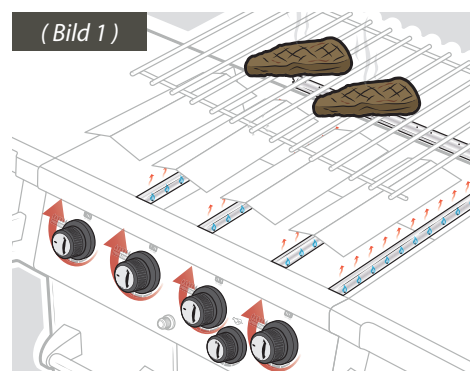
1. Placera köttet mitt på spettet.
2. Om du grillar fågel, måste vingar och ben bindas upp ordentligt så att de inte bränns.
3. Placera en droppform under köttet och samla upp köttsaften för att göra en sås.

4. Plankgrilla

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

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

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



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

Grilla det perfekta köttet

BRÄNN INTE DINA CHANSER!

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

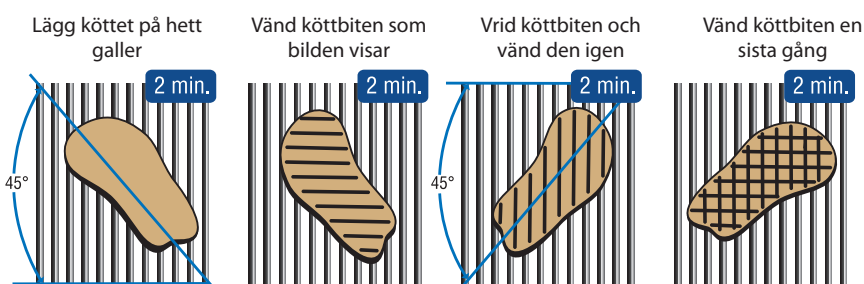


GRILLGUIDE FÖR PERFECT KÖTT

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

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

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



OBS!

Köttbitar med ben tar lite längre tid.
Tillagningstiden kan påverkas av faktorer som vind, utomhustemperatur och köttets tjocklek och temperatur när det läggs på grillen.

BRÄNN INTE DINA CHANSER!

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

E. Entrecôte:

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

B. Oxfilé:

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

G. Rostbiff:

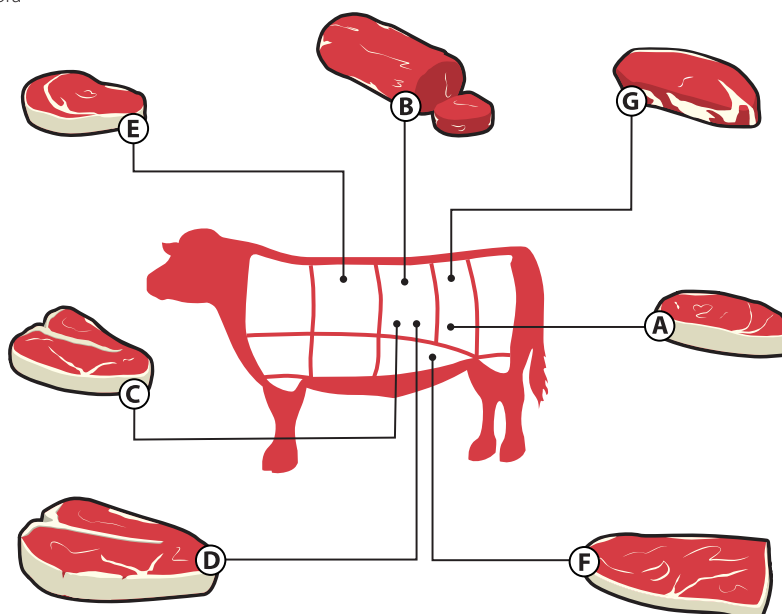
Rostbiffen sitter vid rygglutet, mellan biffen och lilla fransyskan. Den säljs både hel i bit och i skivor. Det är ett mycket mjukt, smakrikt och magert kött som smakar extra gott när det är hängmörat.

C. T-benstek:

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

D. Porterhousestek:

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



A. Ryggbiff:

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

* Se grillguiden nedan

F. Flankstek:

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

Nu när du kan skilja på några av de mest populära köttbitarna är det dags att ge sig in på ett annat känsligt ämne ... marinader! (Fortsättning på sid. 47)

Ta med rökeriet hem



VERTIKALRÖKAR

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



RÖKA, UGNSGRILLA ELLER GRILLA MED ETT KNAPPTRYCK

Våra pelletsgrillar är designade för att göra matlagningen enklare. Med ett knapptryck väljer du om du ska röka, grilla eller ugnsgrilla. Använd de förinställda snabbstartsknapparna och låt grillen göra jobbet åt dig eller ställ själv in temperaturen exakt som du vill ha den med vredet; allt från låg och långsam grillning till grillning med hög temperatur. Den kraftiga stålkonstruktion gör att grillen tål att användas.





KEG

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

SÅ FUNGERAR DET!

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

Inbyggnadsgrillar Imperial™



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



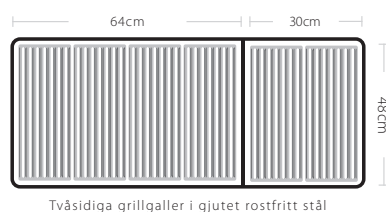
Rotiseriset Premium ingår Kraftigt spett och gafflar i rostfritt stål. Roterar och öser köttet vilket gör det väldigt saftigt och mörkt.



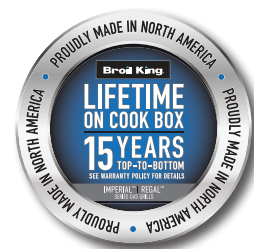
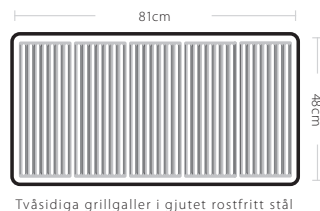
Vår kraftfulla sidobrännare ger dig möjlighet att tillaga ännu mer. Skapa aptitretande tillbehör, soppor och såser samtidigt som du grillar.

GRILLYTA

IMPERIAL™ S 690 BI



IMPERIAL™ S 570 BI



GRILLADE MORÖTTER MED MISO TAHINIDRESSING

Miso tahinidressing

- 2 msk risvinäger
- 1 msk tahini
- 1 msk vatten (om du har en väldigt tjock tahini)
- 1 msk misopasta
- 1 tsk Sambal Oelek

Ingredienser

- 2 msk neutral matlagningssolja med en hög rykpunkt
- 1 msk honung eller lönsirap
- ½ msk Sambal Oelek
- 1 vitlöksklyfta, riven
- 1 tsk risvinäger
- 450g morötter, sköljda och skrubgade
- salt, efter smak
- en näve koriander, hackad, till garnering

2,7 kW
Sidobrännare



997083 SE
Mått monterad
L:114 D:66 H:63

IMPERIAL™ S 690 BI

17,6 kW brännarsystem i rostfritt stål
2,7 kW professionell sidobrännare i gjutjärn
4,4 kW bakre rotiseribrännare i rostfritt stål
Rotiseriset Premium ingår
6 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
Två separata grillugnar
64 x 48 cm + 30 x 48 cm total grillyta inklusive 2 värmehyllor i rostfritt stål
Professionella, tvåsidiga grillgaller i gjutet rostfritt stål
Kontrollpanel med upplysta vred och tändknapp för året-runt grillning
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
2 Deluxe Accu-Temp™ termometrar



998083 SE
Mått monterad
L:95 D:69 H:63

IMPERIAL™ S 570 BI

16 kW brännarsystem i rostfritt stål
4,4 kW bakre rotiseribrännare i rostfritt stål
Rotiseriset Premium ingår
5 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
81 x 48 cm total grillyta inklusive värmehylla i rostfritt stål
Professionella, tvåsidiga grillgaller i gjutet rostfritt stål
Kontrollpanel med upplysta vred och tändknapp för året-runt grillning
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer

Tillagning

1. Blanda samman ingredienserna till dressingen och ställ åt sidan tills servering.
2. Förvärm grillen till 175–200°C tillsammans med en Broil King grillform.
3. Medan grillen värms, blanda ingredienserna från olja till risvinäger. Vänd morötterna i blandningen tills de är helt täckta och salta efter smak.
4. Lägg morötterna i grillwoken och rosta i 25–30 minuter, rör om då och då så att de tillagas och får en jämn färg.
5. Servera med dressingen och hackad koriander.



69819 GRILLFORM PERFORERAD

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

Inbygggnadsgrillar Regal™



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



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



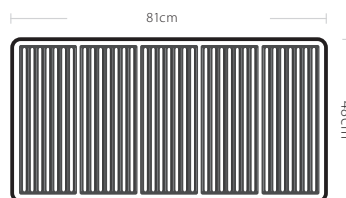
Dual-Tube™ -brännarna

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



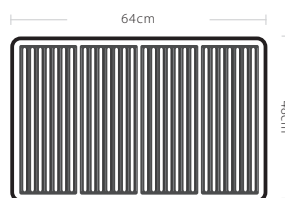
GRILLYTA

REGAL™ 570 BI | 520 BI



Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn

REGAL™ 420 BI



Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn



886673 SE
Mått monterad
L:95 D:69 H:63

REGAL™ 570 BI

16 kW brännarsystem i rostfritt stål
4,4 kW bakre rotisseribrännare i rostfritt stål
Rotiseriset Premium ingår
5 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
81 x 48 cm grilllyta inklusive värmehylla i rostfritt stål
Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Kontrollpanel med upplysta vred och tändknapp för året-runt grillning



886653 SE
Mått monterad
L:95 D:69 H:63

REGAL™ 520 BI

16 kW brännarsystem i rostfritt stål
5 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
81 x 48 cm grilllyta inklusive värmehylla i rostfritt stål
Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Kontrollpanel med upplysta vred och tändknapp för året-runt grillning



985653 SE
Mått monterad
L:79 D:69 H:63

REGAL™ 420 BI

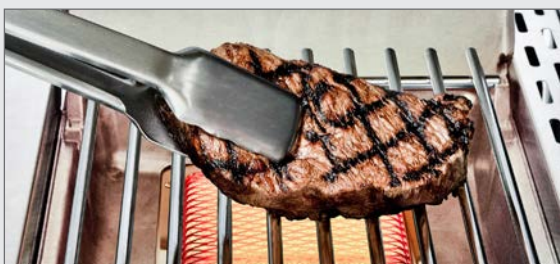
13,2 kW brännarsystem i rostfritt stål
4 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
64 x 48 cm grilllyta inklusive värmehylla i rostfritt stål
Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Kontrollpanel med upplysta vred och tändknapp för året-runt grillning



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



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



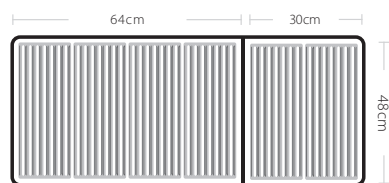
Upp till extrema 900 °C graders värme

Strålningsvärme från den uppvärmda keramiska plattan ger jämn och intensiv bryning för fantastiska resultat.



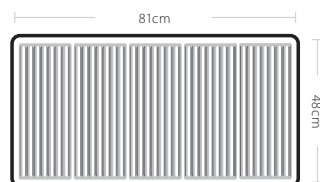
GRILLYTA

IMPERIAL™ S 690 IR



Tvåsidiga grillgaller i gjutet rostfritt stål

IMPERIAL™ S 590 IR



Tvåsidiga grillgaller i gjutet rostfritt stål

GRÖNKÅLSCHIPS

Att tillaga dessa chips är mycket enkelt - nyckeln är oljan som hjälper till att ge chipsen sin krispighet och hjälper kryddorna att stanna kvar på bladen. Förutom salt, som lyfter fram smaken och drar ut vätska, prova att krydda med chili, orientalisk spiskummin, rökt paprika eller kanske en god rub?

Ingredienser

1 knippe grönkål

3 msk olivolja

salt + andra valfria kryddor



997983 SE
Mått monterad
L:178 D:63 H:125

IMPERIAL™ S 690 IR

17,6 kW brännarsystem i rostfritt stål
3,1 kW infraröd sidobrännare i aluminium/stål
4,4 kW bakre rotiseribrännare i rostfritt stål
Rotiseriset Premium ingår
6 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
Två separata grillugnar
64 x 48 cm + 30 x 48 cm grillröstar inklusive 2 värmehyllor i rostfritt stål
Tvåsidiga grillgaller i gjutet rostfritt stål
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
2 Deluxe Accu-Temp™ termometrar
Lock i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Inbyggd belysning i grillugnarna
Kontrollpanel med upplysta vred och tändknapp för året-runt grillning
Sidobord i rostfritt stål med kryddhylla i gjuten aluminium och en utdragbar låda
Stora lådor och skåp i rostfritt stål för förvaring
Kraftiga sväng- och låsbara hjul
Level Q™ nivåutjämnare på de främre hjulen



998983 SE
Mått monterad
L:160 D:63 H:123

IMPERIAL™ S 590 IR

16 kW brännarsystem i rostfritt stål
3,1 kW infraröd sidobrännare i aluminium/stål
4,4 kW bakre rotiseribrännare i rostfritt stål
Rotiseriset Premium ingår
5 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
81 x 48 cm grillröstar inklusive värmehylla i rostfritt stål
Tvåsidiga grillgaller i gjutet rostfritt stål
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Inbyggd belysning i grillugnarna
Kontrollpanel med upplysta vred och tändknapp för året-runt grillning

Tillagning

1. Ta bort de tjocka, träiga stjälkarna och skär eller riv bladen i mindre bitar. Grönkålsbladen bör vara torra, så tvätta och torka ordentligt. Du kan använda en salladslunga eller papper. Lägg bladen i en skål, häll oljan i och blanda med händerna. Se till att grönkålen täcks ordentligt med olja. Krydda med salt och andra utvalda kryddor. För tillagning fungerar en grillform av stål bra. Sprid ut bladen till ett lager.
2. Förvärm grillen genom att vrida de yttre kontrollvreden till HIGH. När temperaturen når 120 °C, sänk värmen genom att ställa in brännarna på MEDIUM-LOW. Placera grillformen över de mellersta brännarna och rosta i 15-20 minuter. Kontrollera temperaturen och tillagningsprocessen – vid behov, vrid brännarna till ett minimum. Den genomsnittliga grilltemperaturen bör vara 120-150 °C.
3. När de är krispiga, lägg dem åt sidan ett tag och servera sedan med dina favoritsåser. Du kan också använda grönkålsschips till hamburgare eller krämiga soppor. Låt dem dock inte ligga för länge – precis som alla chips tappar de i krispighet över tiden.



63105 GRILLFORM

Grillform i rostfritt stål. 42x25x4,5cm.



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



Dual-Tube™-brännarna

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



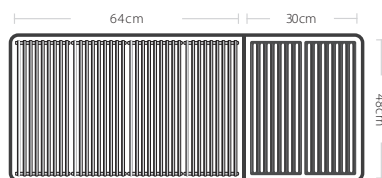
Den bakre rotisseriesbrännaren

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



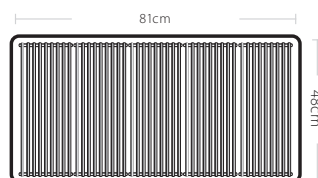
GRILLYTA

REGAL™ S 690 IR



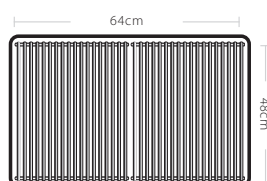
Kraftiga grillgaller i rostfritt stål/ kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn

REGAL™ S 590 IR



Kraftiga grillgaller i rostfritt stål

REGAL™ S 490 IR



Kraftiga grillgaller i rostfritt stål



997943 SE
Mått monterad
L:178 D:63 H:125

REGAL™ S 690 IR

17,6 kW brännarsystem i rostfritt stål
3,1 kW infraröd sidobrännare i aluminium/stål
4,4 kW bakre rotiseribrännare i rostfritt stål
Rotiseriset Premium ingår
6 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
Två separata grillugnar
64 x 48 cm + 30 x 48 cm grillryta inklusive 2 värmehyllor i rostfritt stål
Kraftiga grillgaller i rostfritt stål
Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn i lilla grillugnen
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
2 Deluxe Accu-Temp™ termometrar
Lock i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Kontrollpanel med upplysta vred och tändknapp för året-runt grillning
Sidobord i rostfritt stål med kryddhylla i gjuten aluminium



998943 SE
Mått monterad
L:160 D:63 H:125

REGAL™ S 590 IR

16 kW brännarsystem i rostfritt stål
3,1 kW infraröd sidobrännare i aluminium/stål
4,4 kW bakre rotiseribrännare i rostfritt stål
Rotiseriset Premium ingår
5 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
81 x 48 cm grillryta inklusive värmehylla i rostfritt stål
Kraftiga grillgaller i rostfritt stål
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Kontrollpanel med upplysta vred och tändknapp för året-runt grillning
Sidobord i rostfritt stål med kryddhyllor i gjuten aluminium



996943 SE
Mått monterad
L:143 D:63 H:125

REGAL™ S 490 IR

13,2 kW brännarsystem i rostfritt stål
3,1 kW infraröd sidobrännare i aluminium/stål
4,4 kW bakre rotiseribrännare i rostfritt stål
Rotiseriset Premium ingår
4 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
64 x 48 cm grillryta inklusive värmehylla i rostfritt stål
Kraftiga grillgaller i rostfritt stål
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Kontrollpanel med upplysta vred och tändknapp för året-runt grillning
Sidobord i rostfritt stål med kryddhyllor i gjuten aluminium



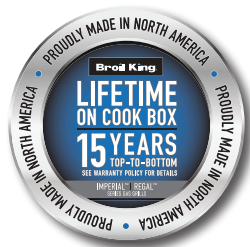
Rotiseriset Premium ingår Kraftigt spett och gafflar i rostfritt stål. Roterar och öser köttet vilket gör det väldigt saftigt och mörkt.



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

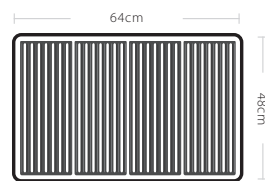


Den bakre rotiseribrännaren i rostfritt stål har jämt fördelade och kalibrerade öppningar längs hela brännaren som säkerställer en jämn höjd på gaslågan vilket ger en jämnare grillning och ett överlägset resultat.



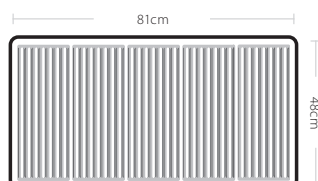
GRILLYTA

REGAL™ 490



Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn

REGAL™ 510 COMMERCIAL



Tvåsidiga grillgaller i gjutet rostfritt stål

CHORIZOFYLLED SVAMP

Skogschampinjoner fyllda med rökig chorizo och toppas med smält cheddar, en enkel rätt som är klar på under 20 minuter. Tillagas bäst i en Broil King grillwok för enkel rengöring.

Ingredienser

- 450g skogschampinjoner, stjälkar borttagna
- 2 chorizokorvar, skinnet borttaget
- 2 skivor cheddarost
- en näve persilja, fint hackad



996283
Mått monterad
L:143 D:63 H:125

REGAL™ 490

13,2 kW brännarsystem i rostfritt stål
2,7 kW professionell sidobrännare i gjutjärn
4,4 kW bakre rotiseribrännare i rostfritt stål
Rotiseriset Premium ingår
4 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
64 x 48 cm grilllyta inklusive värmehylla i rostfritt stål
Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i porslinsmaljerat stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Kontrollpanel med upplysta vred och tändknapp för året-runt grillning
Sidobord i rostfritt stål med kryddhyllor i gjuten aluminium



886153 SE
Mått monterad
L:160 D:63 H:125

REGAL™ 510 COMMERCIAL

16 kW brännarsystem i rostfritt stål
5 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
81 x 48 cm grilllyta inklusive värmehylla i rostfritt stål
Tvåsidiga grillgaller i gjutet rostfritt stål
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Kontrollpanel med upplysta vred och tändknapp för året-runt grillning
Sidobord i rostfritt stål med kryddhyllor i gjuten aluminium

Tillagning

1. Förvärm grillen med en Broil King grillbricka på MEDIUM-HIGH.
2. Medan grillen värms, fyll svampen med chorizo.
3. När grillen är varm, flytta svamparna till grillwoken och tillaga i 6–8 minuter med locket stängt.
4. Toppa varje svamp med cheddar och grilla i ytterligare 1–2 minuter, tills osten smält.
5. Flytta svamparna till ett fat och garnera med persilja. Servera omedelbart.



69712 GRILLBRICKA IMPERIAL™

Grillbrickan från Broil King® är professionellt konstruerad av 1,2 mm rostfritt stål. 47 x 34 x 3,5 cm.



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



Stålvågorna Flav-R-Wave™ i rostfritt stål ger en överlägsen värmefördelning, skyddar brännarna och förångar vätskor som ger en fantastisk grillsmak.

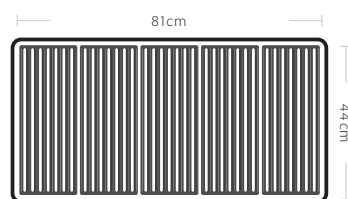


Rotiseriset Premium ingår Kraftigt spett och gafflar i rostfritt stål. Roterar och öser köttet vilket gör det väldigt saftigt och mört.



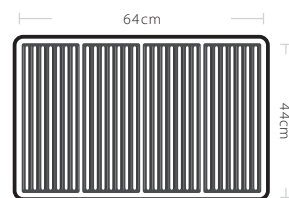
GRILLYTA

BARON™ S 590 IR | 590



Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn

BARON™ S 490 IR | 490 | 420



Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn

BARON™ S 590 IR



Mått monterad
L:160 D:61 H:117

876983

Baron™ S 590 IR är helt i rostfritt stål inklusive infraröd sidobrännare.



876283 SE
Mått monterad
L:160 D:61 H:117

BARON™ 590

15 kW brännarsystem i rostfritt stål
2,7 kW sidobrännare i gjutjärn
4,4 kW bakre rotiseribrännare i rostfritt stål
Rotiseriset Premium ingår
5 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
81 x 44 cm grillryta inklusive värmehylla i rostfritt stål
Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i porslinsmaljerat stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i gjuten aluminium
Kontrollpanel med upplysta vred och tändknapp för året-runt grillning
Nedfällbara sidobord i rostfritt stål med redskapskrokar
Kraftiga sväng- och låsbara hjul

BARON™ 490 I 420



Mått monterad
L:146 D:61 H:117

875283 SE

Baron™ 490 har 2,7 kW sidobrännare i gjutjärn och lock i porslinsmaljerat stål.

875953 SE

Baron™ 420 har samma utrustning som Baron 490 exklusive sidobrännare och bakre rotiseribrännare.



875983 SE
Mått monterad
L:146 D:61 H:117

BARON™ S 490 IR

12,4 kW brännarsystem i rostfritt stål
3,1 kW infraröd sidobrännare i aluminium/stål
4,4 kW bakre rotiseribrännare i rostfritt stål
Rotiseriset Premium ingår
4 patenterade Dual-Tube™ brännare i rostfritt stål
64 x 44 cm grillryta inklusive värmehylla i rostfritt stål
Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i rostfritt stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i gjuten aluminium
Kontrollpanel med upplysta vred och tändknapp för året-runt grillning
Nedfällbara sidobord i rostfritt stål med redskapskrokar
Kraftiga sväng- och låsbara hjul



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



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

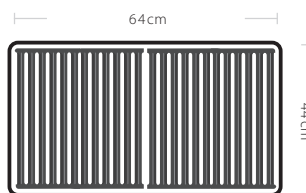


Den bakre rotisseribrännaren i rostfritt stål har jämt fördelade och kalibrerade öppningar längs hela brännaren som säkerställer en jämn höjd på gaslågan vilket ger en jämnare grillning och ett överlägset resultat.



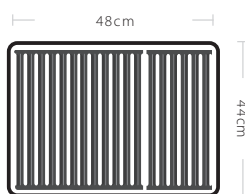
GRILLYTA

CROWN™ 490 | 420 | 410



Tvåsidigare grillgaller i gjutjärn

CROWN™ 310



Tvåsidigare grillgaller i gjutjärn



865283 SE
Mått monterad
L:145 D:61 H:116

CROWN™ 490

12,4 kW brännarsystem i rostfritt stål
2,7 kW sidobrännare i aluminiserat stål
4,4 kW bakre rotisseribrännare i rostfritt stål
Rotisseriset Premium ingår
4 brännare i rostfritt stål
64 x 44 cm grillryta inklusive porslinsemaljerad värmehylla
Tvåsidiga grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i porslinsemaljerat stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i gjuten aluminium



865253 SE
Mått monterad
L:145 D:61 H:116

CROWN™ 420

12,4 kW brännarsystem i rostfritt stål
4 brännare i rostfritt stål
64 x 44 cm grillryta inklusive porslinsemaljerad värmehylla
Tvåsidiga grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i porslinsemaljerat stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i gjuten aluminium



865053 SE
Mått monterad
L:145 D:61 H:116

CROWN™ 410

12,4 kW brännarsystem i rostfritt stål
4 brännare i rostfritt stål
64 x 44 cm grillryta inklusive porslinsemaljerad värmehylla
Tvåsidiga grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i porslinsemaljerat stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i gjuten aluminium



864053 SE
Mått monterad
L:118 D:58 H:117

CROWN™ 310

8,8 kW brännarsystem i rostfritt stål
3 brännare i rostfritt stål
48 x 44 cm grillryta inklusive porslinsemaljerad värmehylla
Tvåsidiga grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Lock i porslinsemaljerat stål med sidor i gjuten aluminium
Grillbox i gjuten aluminium



Stålvågorna Flav-R-Wave™

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



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

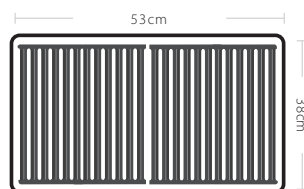


Hållbarhet Broil King® använder högkvalitativt rostfritt stål för många komponenter. Alla andra stålkomponenter är förzinkade och vidare behandlade med porslinsmalj eller pulverlack genom en trestegsprocess som ger överlägset rostskydd.



GRILLYTA

ROYAL™ S 330 R | S 330 | S 310



Tvåsidiga grillgaller i gjutjärn



824163R
Mått monterad
L:132 D:61 H:122

ROYAL™ S 330 R

8,8 kW brännarsystem i rostfritt stål
2,7 kW sidobrännare i aluminiserat stål
Rotteriset Premium ingår
3 brännare i rostfritt stål
55,1 x 37,6 cm grillgaller inklusive kromad värmehylla
Tvåsidiga grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Accu-Temp™ termometer
Lock och grillbox i gjuten aluminium
Kontrollpanel i rostfritt stål
Nedfällbara sidobord i rostfritt stål med redskapskrokar



814163 SE
Mått monterad
L:132 D:61 H:122

ROYAL™ S 330

8,8 kW brännarsystem i rostfritt stål
2,7 kW sidobrännare i aluminiserat stål
3 brännare i rostfritt stål
55,1 x 37,6 cm grillgaller inklusive kromad värmehylla
Tvåsidiga grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Accu-Temp™ termometer
Lock och grillbox i gjuten aluminium
Kontrollpanel i rostfritt stål
Nedfällbara sidobord i rostfritt stål med redskapskrokar



824153 SE
Mått monterad
L:132 D:61 H:122

ROYAL™ S 310

8,8 kW brännarsystem i rostfritt stål
3 brännare i rostfritt stål
55,1 x 37,6 cm grillgaller inklusive kromad värmehylla
Tvåsidiga grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Accu-Temp™ termometer
Lock och grillbox i gjuten aluminium
Kontrollpanel i rostfritt stål
Nedfällbara sidobord i hårdad plast med redskapskrokar



Stålvågorna Flav-R-Wave™

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



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

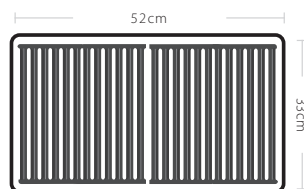


Hållbarhet Broil King® använder högkvalitativt rostfritt stål för många komponenter. Alla andra stålkomponenter är förzinkade och vidare behandlade med porslinsmalj eller pulverlack genom en trestegsprocessprocess som ger överlägset rostskydd.



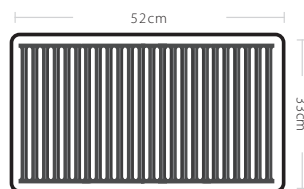
GRILLYTA

GEM™ 310 | Porta-Chef™ 320



Tvåsidiga grillgaller i gjutjärn

Porta-Chef™ 120



Tvåsidiga grillgaller i gjutjärn



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

GEM™ 310

6,9 kW brännarsystem i rostfritt stål
3 brännare i rostfritt stål
52 x 33 cm grillgaller inklusive kromad värmehylla
Tvåsidiga grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Accu-Temp™ termometer
Therma-Cast™ grillugn i kraftig, gjuten aluminium och lock med infällt rostfritt stål
Handtag med värmebeständigt grepp
Kontrollpanel i rostfritt stål
Nedfällbara sidobord i hårdad plast med redskapskrokar



952653 SE
Mått monterad
L:126 D:54 H:104

PORTA-CHEF™ 320

5,25 kW brännarsystem i rostfritt stål
3 brännare i rostfritt stål
31 x 46 cm grillgaller inklusive kromad värmehylla
Grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Accu-Temp™ termometer
Grillugn i kraftig, gjuten aluminium och lock med infällt rostfritt stål
Handtag med värmebeständigt grepp
Kontrollpanel i rostfritt stål
Nedfällbara sidobord i hårdad plast
Avtagbara ben med snabbfäste



902500
Mått monterad
L:76 D:67 H:66

PORTA-CHEF™ 320 CART

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



950653 SE
Mått monterad
L:117 D:52 H:93

PORTA-CHEF™ 120

4,1 kW brännarsystem i rostfritt stål
31 x 46 cm grillgaller inklusive kromad värmehylla
1 brännare i rostfritt stål
31 x 46 cm grillgaller inklusive kromad värmehylla
Grillgaller i gjutjärn
Flav-R-Wave™ grillsystem i rostfritt stål
Linear-Flow™ ventiler med 180° Sensi-Touch™-kontroll
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Accu-Temp™ termometer
Grillugn i kraftig, gjuten aluminium och lock med infällt rostfritt stål
Avtagbara sidobord och ben

Smoke™ I Keg™ kolgrill/rök & Vertikalrök



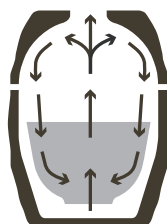
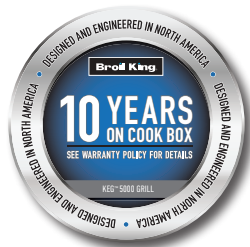
Den övre ventilen är tillverkad i kraftigt gjutjärn och gör det möjligt att kontrollera värmen inuti grillen genom att reglera luftflödet. Med det medföljande multiverktyget kan du lätt reglera ventilen och grilla långsamt med låg temperatur eller hett och snabbt.



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



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



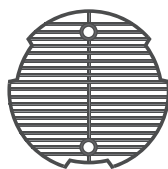
SÅ FUNGERAR DET

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

GRILLYTA

KEG™ 5000 KOLGRILL/RÖK

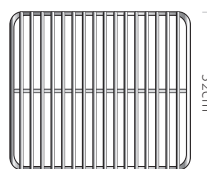
47cm



Kraftigt, tvåsidigt grillgaller i gjutjärn

VERTIKALRÖK

38cm



Rökgaller i rostfritt stål

x 4



+



Multihållare



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

KEG™ 5000

47Ø grill/rökyta inklusive kromat grillgaller/värmehylla
Kraftigt, tvåsidigt grillgaller i gjutjärn
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Extra grillgaller/värmehylla i kromat stål
Övre ventil i gjutjärn
Roto-Draft nedre ventil med utdragbar asklåda
Isolerade dubbla väggar i stål
Avtagbara sidobord med redskapskrokar
Handtag i värmebeständig, härdad plast med flasköppnare
Spärr- och låsmekanism för locket
Multiredskap ingår
Kraftig benställning med hjul
Rostbeständig, porslinsmaljerad rök/grillkammare



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

VERTIKALRÖK GASOL

4.4 kW brännarsystem i rostfritt stål
38 x 32 cm x 4 rökyta
2 reglerbara Roto-Draft ventiler i gjuten aluminium för maximal värmereglering
4 flyttbara 5 mm rökgaller i rostfritt stål
1 multihållare i krom för stekar/revbensspjäll
16 hängkrokar i rostfritt stål
Vattenkärlet och rökbricka i rostfritt stål
Sure-Lite™ elektroniskt tändsystem
Deluxe Accu-Temp™ termometer
Konstruktion med dubbla väggar i stål för att stänga inne värme och rök
Silikonpackning och låssystem säkerställer täta dörrar
Genom den nedre dörren kommer du åt rökbrickan och vattenkärlet, vilket minimerar rök- och värmeförlust i röken
Den nedfällbara droppbrickan möjliggör kladdfri hantering när maten sätts in och tas ut ur röken
4 kraftiga redskapskrokar
2 hjul på de bakre benen gör röken lätt att flytta
Kraftiga ställbara nivåutjämnare

KA5555 Quik-Grip™ handtag

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



KA5527 Multiredskap

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



KA5533 Värmespridningsset

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



KA5535 Premium överdrag

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



Smoke™ Pelletsgrillar/rökar



Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn bryner till perfektion.



Ställ bara in den perfekta temperaturen och slappna av. 3 snabbstartslägen: Rökning, indirekt- eller direkt grillning.

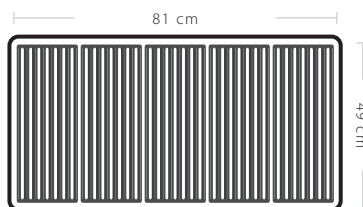


Rotiseriset Premium ingår i Kraftigt spett och gafflar i rostfritt stål. Roterar och öser köttet vilket gör det väldigt saftigt och mörkt.



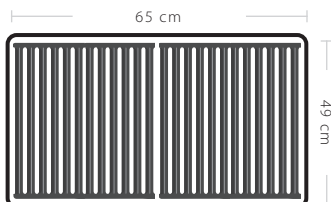
GRILLYTA

REGAL™ PELLET 500



Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn

REGAL™ PELLET 400



Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn



496055 EU
Mått monterad
L:150 D:72 H:126

REGAL™ PELLET 500

81 x 48 cm grillryta inklusive porslinsmaljerad värmehylla
Premium rotisseriset: Spett och grillgafflar i rostfritt stål inklusive motor
Pelletsbehållare för upp till 9 kg pellets
Steglös temperaturinställning och intelligent styrning för exakt temperaturhållning
3 snabbstartslägen: Röka, ugnsgrilla eller grilla
2 termometergivare
Broil King® Pellet App
Tillverkad i 2 mm stål
Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn
Lock med ugnspackning och dubbla väggar i stål
Kraftig pelletsmatare med motor
Stor skorsten i stål med Roto-Draft™-ventil
Utdragbar droppform för enkel rengöring



495055 EU
Mått monterad
L:133 D:72 H:126

REGAL™ PELLET 400

64 x 48 cm grillryta inklusive porslinsmaljerad värmehylla
Rotisseriset premium och motor ingår
Pelletsbehållare för upp till 9 kg pellets
Steglös temperaturinställning och intelligent styrning för exakt temperaturhållning
3 snabbstartslägen: Röka, ugnsgrilla eller grilla
2 termometergivare
Broil King® Pellet App
Tillverkad i 2 mm stål
Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn
Lock med ugnspackning och dubbla väggar i stål
Kraftig pelletsmatare med motor
Stor skorsten i stål med Roto-Draft™-ventil
Utdragbar droppform för enkel rengöring

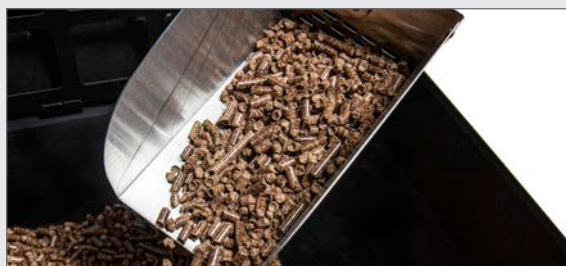
Smoke™ Pelletsgrillar/rökar



Gedigen konstruktion behåller värmen för fantastiska resultat.



Steglös temperaturinställning och intelligent styrning för exakt temperaturhållning. 3 snabbstartslägen: Rökning, indirekt- eller direkt grillning.

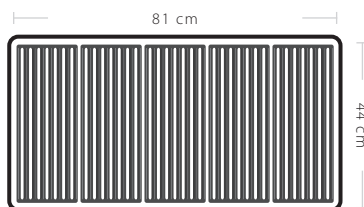


Kraftfull pelletsmatare och en behållare för upp till 8 kg pellets.



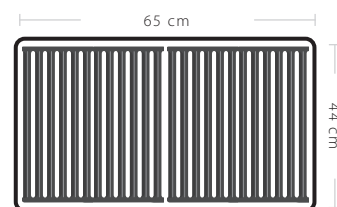
GRILLYTA

CROWN™ PELLET 500



Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn

CROWN™ PELLET 400



Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn



494055 EU
Mått monterad
L:149 D:65 H:111

CROWN™ PELLET 500

- 81 x 44 cm grillgaller inklusive porslinsmaljerad värmehylla
- Pelletsbehållare för upp till 8 kg pellets
- Steglös temperaturinställning och intelligent styrning för exakt temperaturhållning
- 3 snabbstartslägen: Röka, ugnsgrilla eller grilla
- 2 termometergivare
- Broil King® Pellet App
- Tillverkad i 1,5 mm stål
- Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn
- Kraftig pelletsmatare med motor
- Utdragbar droppform för enkel rengöring



493055 EU
Mått monterad
L:133 D:65 H:111

CROWN™ PELLET 400

- 64 x 44 cm grillgaller inklusive porslinsmaljerad värmehylla
- Pelletsbehållare för upp till 8 kg pellets
- Steglös temperaturinställning och intelligent styrning för exakt temperaturhållning
- 3 snabbstartslägen: Röka, ugnsgrilla eller grilla
- 2 termometergivare
- Broil King® Pellet App
- Tillverkad i 1,5 mm stål
- Kraftiga, tvåsidiga grillgaller i gjutjärn
- Kraftig pelletsmatare med motor
- Utdragbar droppform för enkel rengöring

FÖRBÄTTRA DINA GRILLERFARENHETER!

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

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

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



64004 Grillredskapsset Imperial™

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



64001 Grillredskapsset Porta-Chef™

Ta hela grillupplevelsen med dig på resan! Den praktiska plasttådan med låsbara silikonremmar rymmer tång, spade, pensel, grillborste samt en 36 cm kockkniv. Locket är dessutom en vändbar skärbräda. Redskap: L 45 cm, låda/skärbräda: 49 x 29 x 7 cm.



64010 Grillspade "Super Flipper" Imperial™

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



64032 Grilltång Baron™

Tång med handtag i värmetålig termoplast med en tandad sida och en platt sida för att enkelt greppa maten. L:45 cm



64070 Köttklor

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



65679 Grillborste för isblock

Det här unika grillrengöringsredskapet använder is för att rengöra galler och ta bort smuts utan att lämna några rester. Vattnet förångas snabbt på varma grillgaller. Inklusive 3 ishållare och en gjutform för 3 isblock. 45 x 7 x 6 cm.



65641 Grillborste trekant

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



69617 Grillwok i gjutjärn

Tillverkad för att passa mellan fram- och bakkanten i Broil King® Baron- och Sovereigngrillar. Denna kraftiga grillwok i gjutjärn sitter nära värmekällan för att ge hög värme vid tillagningen. Lätt att flytta med grillgallerlyftaren art nr 60745. 44 x 13,5 x 8 cm

69618 Grillwok i gjutjärn

Tillverkad för att passa mellan fram- och bakkanten i Broil King® Imperial- och Regalgrillar och i Regal Pelletsgrill/rök. Denna kraftiga grillwok i gjutjärn sitter nära värmekällan för att ge hög värme vid tillagningen. Lätt att flytta med grillgallerlyftaren art nr 60745. 48 x 13,5 x 8 cm.



69818 Grillwok Imperial™

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



69822 Grillwok, smal

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



69722 Grillbricka, smal

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



69819 Grillform

Grillform i rostfritt stål med handtag och små perforerade hål. Den är lätt att rengöra och perfekt att grilla i då de små hålen undviker att maten faller ner i grillen. 44 x 28 x 11 cm.



69820 Grillwok

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



69712 Grillbricka Imperial™

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



62602 Revbens- och stekhållare

Den här professionella revbens- och stekhållaren från Broil King® rymmer upp till fem rader revben och kan genom sin multidesign även rymma en stor stek. Ramen är tillverkad i 10 mm hållbart rostfritt stål och har stora handtag i 10 mm rostfritt stål med smidd Broil King® logo. 38,5 x 22 x 9,5 cm.



64233 Multihållare/grillspettset

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



69155 Grillställning chilifrukt

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



65070 Grillkorg

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



69133 Kycklinghållare Imperial™

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



11250 Stekplatta till sidobrännare

Tvåsidig stekplatta (räfflad/slät) i gjutjärn med en tunn porslinsmalj. Passar fyrkantiga sidobrännargaller i gjutjärn. Lätt att flytta med grillgallerlyftaren art nr 60745. 33 x 26 x 2 cm.



69122 Stekplatta, smal

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

Stekplatta

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



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

69132 Kycklinghållare

Kycklinghållaren är ett av de bästa sätten att grilla kyckling på i din grill! Innehåller en ställning av rostfritt stål som rymmer de flesta storlekar på kycklingar inklusive en ölburk samt en panna med Broil King® logo präglad i botten. Termometer med silikonkant, kalibrerad för fågel ingår. 15,5 x 17,5 x 20 cm.



18679 Infraröd sidobrännare

Sidobordsinsats med infraröd brännare för direkt grillning/bryning vid extremt hög temperatur. Passar till Imperial™, Regal™ och Baron™ med anslutningsslang av rostfritt stål. Äldre grillar kräver adapter, finns att tillgå. 36 x 28 x 10 cm.



64152 Grillställning/form

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



64050 Minigrillspettset

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



98154 Grill- och pizzasten i keramisk komposit

Grill- och pizzastenen är tillverkad i keramisk komposit och är idealisk för bakning i hög temperatur på grillen. Materialet motstår fukt och temperaturrelaterad sprickbildning. 33 x 33 cm.



69805 Pizzaskärare mezzaluna

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



64049 Dubbla grillspett

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



69138 Grillspetthållare

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



68426 Skär- och serveringsbräda

Set med skärbräda i plast till fisk och rå kyckling samt en i bambu till bröd, grönsaker och kött. 53,3 x 32 x 3,2 cm.



69814 Grill- och pizzasten

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



69800 Pizzaspade

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



61935 Digitaltermometer, sidobord

Med denna sidobordstermometer kan du övervaka hela processen utanför grillen och läsa av två temperaturer samtidigt. Integrerad nedräkningstimer och ett brett spektrum av temperaturinställningar för respektive köttstort eller ställ in din egen temperatur. Temperaturintervall ungefär -50C - + 300C. 7 x 5 x 11,5 cm.



61825 Digitaltermometer

Digital termometer med direktavläsning i Celsius eller Fahrenheit. 18 x 4 x 2 cm.



61490 Sås/glazeset

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



60528 Grillhandskar

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



60974 Grillvante

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



60009 Silikonunderlägg

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



61495 Marinadspruta

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



60945 Sprayflaska

Multifunktionell sprayflaska för användning till både matlagning och för grillgaller. Används med olivolja eller annan vegetabilisk matolja. Kräver inte pumpning. 6 x 5,5 x 23 cm.



60975 Grillförkläde

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





69615 Gjutjärnsgryta

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



69616 Folieform revbensspjäll/stekar

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

50420 Droppform, stor

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



50416 Droppform, liten

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



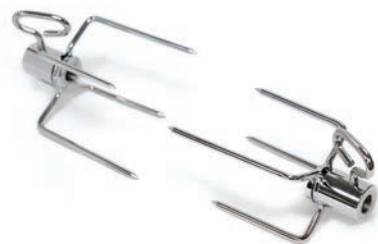
60523 Rotisseriset

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



64875 Rotisserikorg

Perforerad rotisserikorg i rostfritt stål. Använd som tumlande korg för små matbitar. Korgen kan delas i två och den övre delen kan användas som grillwok. 40 x 15 x 15 cm.



50502 Rotisserigafflar

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



60938 Grillampa De Luxe

Grillampa med timer och kraftfulla LED-listor som kan roteras 360° för att lysa upp hela grillytan för problemfri grillning i mörker. Designad för Imperial™, Regal™ och Baron™-serierna. 27,5 x 20 x 14 cm.



60934 Grillampa till handtag

LED-lampa i väderbeständigt material som fästs enkelt på handtaget på valfri Broil King®-grill med en flexibel elastomer-rem. 19 x 7,5 x 4 cm.

63280 Grillplankor i cederträ

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



63290 Grillplankor i lönn

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



60190 Röklåda Imperial™

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



60185 Röklåda

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



60181 Röklåda till pellets

Röklåda i rostfritt stål för användning av Broil King® pellets på gasogrill. Designad för att placeras på Flav-R-Wave™ eller direkt på grillgallerlften art nr 60745. 3 x 6,35 x 31 cm.



RÖKFLIS

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



63200	MESQUITE RÖKFLIS
63220	HICKORY RÖKFLIS
63230	ÄPPLE RÖKFLIS

66900 Pelletsbehållare

Pelletsbehållare för förvaring av pellets. Bekvämt handtag och utfällbar pip för att enkelt hälla ut pellets. Öppna hela luckan för att ta ut pellets med Broil King® Pellets/kolskopa. Behållaren rymmer 9 kg Broil King® pellets. 40.64 x 36.83 x 19 cm.



63946 Pellets/kolskopa

Praktisk skopa i rostfritt stål med handtag i värmtålig termoplast för pellets och kol. Skopan har integrerade hål för att filtrera bort damm samt gradering för mätning av pellets. 35,5 x 12,2 cm.



TRÄPELLETS

Våra pellets är 100% naturliga och innehåller endast premiumträ. Inget fyllnads-material, inga oljetillsatser och inga bindemedel. Dessa pellets brinner effektivare och med en högre värme för att ge optimal grillning och smak.

Våra träslag blandas före pelletering, vilket säkerställer att varje pellets innehåller den avsedda blandningen. Denna metod möjliggör en mer konsekvent förbränning och rökresultat, varje gång.

9 kg, 55 x 35 x 6 cm.



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



60745 Gallerlyftare



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

64310 Brännar/underhållsset



Venturiborste och borste med skrapa, nål och borst i rostfritt stål. 62 x 2,5 x 2 cm resp. 31 x 2,5 x 7 cm.

PREMIUM ÖVERDRAG

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

PREMIUM GRILLÖVERDRAG

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



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

Kraftiga gummihandtag gör överdraget lätt att lyfta av.

Kardborrelås ger bra passform.

PREMIUM ÖVERDRAG INBYGGNADSGRILLAR

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

SELECT ÖVERDRAG

	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

RÖKFLIS SKAPAR ENASTÅENDE RESULTAT



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

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

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

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

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

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



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

MARINADER

ENKEL MARINERINGSGUIDE

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

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

OLJOR

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

SYROR

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

SMAKSÄTTNINGAR

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

GRUNDER FÖR MARINERING

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

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

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

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

TORRA KRYDDBLANDNINGAR

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

SÄKERHETS RÅD

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

HARISSA TAHINI BLOMKÅLSBIFFAR

Tahinidressing med harissa

0,5 dl	citronjuice	1 msk	lönnsirap
2 msk	tahini	2 tsk	harissa
2 msk	olivolja		salt & peppar, efter smak

Ingredienser

1	blomkål, skivas på längden genom kärnan till 4-5 biffar	1 tsk	paprikapulver
	Olja med hög rykpunkt		salt & peppar, efter smak
2 tsk	za'atar	1 dl	granatäppelkärnor
1 tsk	mald gurkmeja		En knippe koriander eller persilja, hackad, till garnering

Tillagning

1. Förvärm grillen på MEDIUM.
2. Gör dressingen medan grillen blir varm. Vispa ihop ingredienserna och salta och peppra efter smak.
3. Krydda blomkålsbiffarna med olja, za'atar, gurkmeja, rökt paprika, salt och peppar.
4. När grillen är varm sänker du värmen till LOW på grillsidan och håller motsatt sida på MEDIUM-HIGH för indirekt värme.
5. Stryk olja på grillgallren med en grillpensel. Stek blomkålsbiffarna i 15-20 minuter, vänd de efter halva tiden och tillaga de tills de är sotade och gyllene.
6. Flytta blomkålsbiffarna till en tallrik, ringla över dressingen och toppa med granatäpple och hackade örter.



61490 SÅS/GLAZESET

Silikonpenseln och skålen i rostfritt stål kan användas på grillen eller sidobrännaren för att pensla varm sås eller glaze på något du tillagar på grillen. 28 x 10,5 x 4,5 cm.



CAESARSALLAD MED GRILLAD KYCKLING

Ingredienser till caesarsallad:

1	kycklingbröst	1	liten baguette
1	romansallat	2 msk	riven Parmesanost

Ingredienser till caesardressing:

2	äggulor	1	vitlöksklyfta
1 tsk	Dijonsenap	1 dl	rapolja
2 msk	citronjuice	2 msk	riven Parmesanost
5	ansjovisfiléer		

Tillagning

1. Pensla kycklingbrösten med olivolja, strö över salt och peppar och lägg åt sidan medan du gör dressing. Skär baguetten i bitar, pensla på olivolja och toppa med torkade örter (förslagsvis basilika, oregano och timjan).
2. Separera äggulorna från viten och lägg i en skål. Tillsätt senap och citronjuice och blanda noga med en visp. Tillsätt olja dropvis under konstant vispning. När dressingen gått samman, tillsätt övriga ingredienser. Hacka ansjovisfiléer och vitlök fint, lägg i och rör om. Om såsen är för tjock kan den tunnas ut med lite vitt vin eller varmt vatten. Innan servering, krydda med salt, peppar och blanda med två matskedar riven Parmesanost.
3. Förvärm grillen till 200 grader, vrid ner brännarna till MEDIUM-LOW, smörj grillgallren med olja. Grilla kycklingen i 12-15 minuter genom att vända kycklingen fler gånger. Den genomsnittliga grilltemperaturen bör vara 200 °C. Medan du grillar kycklingen, lägg baguettebitarna på värmehyllan.
4. Se till att kycklingen är klar genom att använda en termometer med direkt avläsning. Vi anser att kycklingbröstet är klart när innetemperatur är minst 75 °C. Ta av kycklingen från grillen, låt vila och skär den sedan i skivor.
5. Tvätta romansallaten och skär eller dela i mindre bitar. Lägg i en skål och blanda med dressing. Tillsätt kyckling, krutonger och strö över med riven parmesanost.



64012 GRILLTÅNG IMPERIAL™

Professionell, låsbar grilltång i rostfritt stål som är designad för att kombinera lyftfunktionen hos en grillspade med gripfunktions hos en grilltång. 47 x 3 x 3 cm.





PARA IHOP GRILLAD MAT MED ÖL OCH VIN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



TONFISKSALLAD

Ponzu vinägrett

1 dl	olivolja	2 msk	risvinäger
0,5 dl	ponzu eller tamari	1 msk	lönnsirap
2 msk	kornig senap	0,5 liten	schalottenlök, hackad

Ingredienser

450 g	sushi-klassade Ahi-tonfisk	9 dl	blandade gröna bladgrönsaker
	salt	4 dl	mikrogrönsaker eller groddar
	svart peppar	2 dl	körsbärstomater, halverade
0,5 dl	sesamfrön	2 dl	gurka, tunt skivade i medaljonger
	olja med hög rykpunkt, exempelvis rapsolja	6	rädisor, tunt skivade i medaljonger

Tillagning

1. I en skål, vispa ihop ingredienserna till ponzu vinägretten. Ställ åt sidan.
2. Förvärm grillen till MEDIUM-HIGH.
3. I en stor skål, blanda ingredienserna från gröna bladgrönsaker till rädisor.
4. Pensla grillgallren med en olja som har hög rykpunkt.
5. Salta och peppra tonfisken.
6. Grilla tonfisken med metoden för perfekta grillränder, ca 1 – 1 ½ minut per vändning, totalt 4–6 minuter. Du vill ha en brynt utsida med en rosa mitten.
7. Flytta tonfisken från grillen till en skärbräda. Fyll en grund skål med sesamfrön och lägg i tonfisken. Skiva sedan tonfisk i tunna bitar.
8. Klä salladen med ponzu vinägretten, använd ett par matskedar åt gången. Krydda med salt och peppar efter smak. Servera på ett fat eller enskilda tallrikar och lägg på tonfiskskivor. Håll lite mer dressing på toppen av tonfisken och servera omedelbart.



64013 GRILLPENSEL IMPERIAL™

Grillpensen som tål upp till 270°. Den U-formade borsten är designad för att generöst glaza eller ösa maten. 47 x 2 x 2 cm



TOM YUM LAX PÅ CEDERTRÄPLANKA

Picklad morot och daikon

1	morot, tunt skivad	1 dl	varmt vatten
½	daikon, tunt skivad	0,5 dl	socker
1 dl	vitvinsvinäger		

Ingredienser

1	Broil King grillplanka i cederträ	3 msk	rapsolja
1 kg	laxfilé med skin, utan fjäll	250 ml	kokosmjölk
	en mix av någon av följande örter – koriander, salladslökar, thailändsk basilika, mynta, grovt hackade	3	limeblad eller ½ msk limezest
	salladsblad	1 tsk	brunt socker
0,5 dl	rostade jordnötter, grovt hackade	1 tsk	majsstärkelse
3 msk	Tom Yum pasta	2 tsk	vatten

Tillagning

1. Blanda de skivade grönsakerna med resten av ingredienserna i en skål, se till att sockret är helt upplöst. Lägg i kylan tills servering.
2. Blötlägg grillplankan i vatten i minst en timme. Använd en vikt för att hålla plankan nedsänkt. Ordna salladsbladen och hacka nötter och örter.
3. Förvärm grillen på MEDIUM i ca. 10 minuter. Medan grillen värms, torka laxen torr med papper.
4. Blanda Tom Yum pasta med rapsolja, spara 2 tsk till kokosnötsåsen. Resten av pastan penslas på laxen med Broil King grillpense.
5. Lägg den blötlagda plankan direkt på grillen i 5–7 minuter, tills den är aromatisk och fått färg. Sänk värmen till cirka 100 °C.
6. Lägg laxen, med skinnsidan nedåt, på den sidan av plankan som fått mest färg och tillaga den med locket stängt i 15–20 minuter.
7. Medan laxen tillagas, blanda kokosmjölk, Tom Yum pastan, limeblad och brunt socker och låt sjuda. Blanda majsstärkelse med vatten och blanda ner i kokosnötsåsen, reducera tills såsen tjocknat.
8. Servera laxen på plankan och ät med salladsblad som wraps, picklade grönsaker, jordnötter, hackade örter och toppa med kokosnötsåsen.



63280 GRILLPLANKOR CEDERTRÄ

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



GOCHUJANG KYCKLINGVINGAR

Ingredienser

0,5 kilo	kycklingvingar	1 tsk	sesamolja
	salt	1	näve hackad salladslök och/eller koriander
2 msk	gochujang	1 msk	sesamfrön för garnering
2 msk	lönnsirap		
2 msk	risvinäger		
1 msk	misopasta		
1 msk	neutral matlagingsolja		

Tillagning

1. Förvärm grillen på MEDIUM värme.
2. Krydda kycklingvingarna generöst med salt.
3. När grillen är varm, pensla olja på värmehyllan med Broil Kings grillpensel. Tillaga kycklingvingarna i 15–20 minuter, tills de nått 72 °C i innetemperatur.
4. Under tiden kycklingvingarna tillagas, blanda ihop gochujang, lönnsirap, misopasta, risvinäger, matlagingsolja och sesamolja.
5. Vrid upp värmen på grillen till HIGH och pensla grillgallren med olja. Flytta kycklingvingarna till grillgallret och grilla tills krispiga och gyllene, ca 3–5 minuter.
6. Blanda kycklingvingar i en skål med ca 0,5 dl sås. Om du är nöjd med mängden sås, spara resten av såsen i din frys i upp till 3 månader. Om inte, häll på mer sås. Tillsätt örter och sesamfrön. Blanda väl och servera direkt.



64152 GRILLSTÄLLNING/FORM

Grillställning/form i rostfritt stål för att tillaga kycklingdelarna utan att de fastnar på grillgallret och formen förhindrar uppflammande lågor. 40 x 18 x 42 cm.



GRILLADE SOJASESAM EDAMAMEBÖNOR

Ingredienser

1 paket	(500g) frysta edamamebönor i skidor	2 msk	neutral matolja
1	liten schalottenlök, fint hackad, blötläggs i varmt vatten i 5 minuter och silas sedan av	½ msk	malen svartpeppar
		½ msk	dijonsenap
3 msk	sojasås		Lite pressad limejuice
½ msk	mirin		Hackad koriander för garnering
1 ½ msk	risvinäger		Rostade sesamfrön för garnering
2 msk	sesamolja		

1. Lägg de frusna edamamebönnorna i ljummet vatten för att tina och sila sedan.
2. Förvärm grillen på HIGH tillsammans med Grillwok från Broil King.
3. Blanda dressingens medans grillen förvärms. Vispa ihop alla ingredienser från schalottenlök till dijonsenap och ställ åt sidan.
4. När grillen blivit varm, tillaga edamamebönnorna i grillwoken i 4–5 minuter tills färg utvecklats på de yttre skalerna. Skaka om och tillaga ytterligare 4–5 minuter tills de fått en fin sotad yta.
5. Skaka om de tillagade edamamebönnorna i en stor skål tillsammans med dressingens, ett par skedar åt gången. Krydda efter smak. Garnera med pressad limejuice, hackad koriander och rostade sesamfrön.



69820 GRILLWOK

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





VI ÄR DINA GRILL EXPERTER

STORT URVAL

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

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

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

Broil King lämnar garanti på alla grillar. Längden på garantin kan skilja mellan modell och tillverkningsår, denna information hittar du på dekalen på baksidan av din grill.

PROFESSIONELLA RÅD

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

ENGAGERADE OCH PASSIONERADE

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

Broil King®
Great Barbecues Every Time

Broil King®
KEG

Broil King®
SMOKE

Broil King®
PORTA-CHEF

Broil King®
PELLET