



Broil King®

**DO MORE
WITH YOUR GRILL**



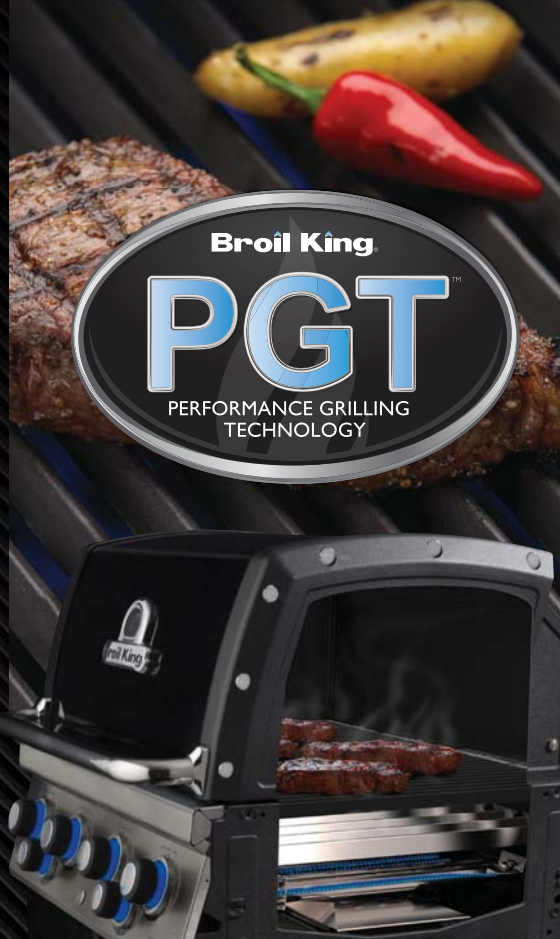
**KLADEME DŮRAZ
NA VÝROBU V NEJVYŠŠÍ
KVALITĚ A NA SKVĚLÝ VÝKON
NAŠICH PRODUKTŮ,
PROTO JE VELMI DŮLEŽITÝ
TÝM LIDÍ, KTEŘÍ PRO VÁS
PRODUKTY VYTVÁŘEJÍ.**

Náš fascinující příběh se začal psát v roce 1906. Vizí, které se držíme dodnes, byla tehdy kvalita a naše touha po dokonalosti. Od samého počátku naše rodina usiluje o to, aby všechny produkty vynikaly výkonem, odolností a nabízelely skvělé zážitky. I o 115 let později zůstává naše vášeň stejná. Chceme budovat trvalé vztahy s našimi zákazníky tím, že nabízíme kvalitní produkty s vynikající podporou a servisem.

Broil King® se rozhodl spojit svou značku s výrobou kvalitních a výkonných grilů, na kterých dosáhnete skvělých chuťových výsledků. Díky našim závodům umístěným v Severní Americe jsme schopni navrhnut, vyrobit a distribuovat severoamerické grily do více než 50 zemí světa.

Naše vize do budoucna je jasná a jednoduchá: „Pokaždé skvělé grilování“. V naší rodinné firmě víme, jak Vám umožnit skvělé grilování na Vaší zahradě nebo terase. Těší nás, že Vás můžeme přivítat, abyste byli součástí naší široké rodiny Broil King®.





Každý plynový gril Broil King® je vyroben tak, aby poskytoval bezkonkurenční výkon a všestrannost. Performance Grilling Technology od společnosti Broil King® (PGT) Vám dává možnost připravit na grilu téměř cokoli a v jakémkoli stylu. Můžete grilovat dokonalé steaky, drůbeží maso nebo pečení, dokonce vyrobíte i sofistikované dezerty. Každá část tohoto systému je navržena a zkonstruována pro konkrétní účel a kombinace všech těchto skvělých vlastností grilu zajistí perfektní výsledky. Už žádné omyly, jen skvělá chuť, kterou získáte s Broil King®.

SKVĚLÁ AKUMULACE TEPLA Je vyroben z odlitého hliníku, posmaltované oceli nebo velmi kvalitního nerez. Tento odolný grilovací box přináší excelentní akumulaci tepla a dlouhou životnost. Je zároveň navržen tak, aby teplo bylo rovnoměrně rozloženo a byla zajištěna přesná regulace výkonu.

GRILOVACÍ ROŠTY Poskytují vynikající tepelnou retenci a výjimečný zážitek z grilování v podobě skvělé vůně a chuti, to vše díky systému odpařování vypečených šťáv přímo z roštů. Naše rošty jsou vyrobeny z nerezavějící oceli nebo litiny, těžké rošty z litiny jsou použitelné z obou stran. Jedna strana je určena pro efektivní tenké vypečené linky, zatímco druhá strana má žlábkový „podlévání“. Silné a pevné nerezové rošty drží velmi dobře teplo, snadno se čistí a mají dlouhou životnost.

SKVĚLÁ CHUŤ A VŮNĚ Grilovací systém s Flav-R-Wave™ z nerezové oceli zajišťuje vynikající rozložení tepla po celém povrchu grilu a chrání hořáky. Tuk, který odkapává na zařízení Flav-R-Wave™, se okamžitě odpařuje. Tímto procesem vytvořená pára se vrací do jídla a vytváří nezaměnitelnou BBQ chuť.

VYSOKÝ VÝKON Hořáky jsou vyrobeny z vysoce kvalitní a odolné nerezové oceli. Mají velký průměr a patentovaný systém tube-in-tube. Dvě řady otvorů na bocích hořáků zajišťují skvělou distribuci tepla po celé jejich délce.

KONTROLA TEPLoty Linear-Flow™ ventily se systémem otočných ovladačů 180°; Sensi-Touch™ vám dávají možnost jemného nastavení výkonu pro steaky, pečení nebo pomalé vaření.



GRILOVACÍ METODY



VYUŽITÍM TĚCHTO METOD ZÍSKÁTE NOVÉ MOŽNOSTI GRILOVÁNÍ
A PŘEKVAPÍTE SVÉ HOSTY SKVĚLÝMI VÝSLEDKY

Existuje mnoho rozdílných metod vaření na grilu: přímé, nepřímé grilování, rožnění, uzení nebo uzení na prkénku.

Výběr grilovací metody závisí na druhu masa a typu připravovaného jídla. Můžete také kombinovat různé postupy, nicméně zásadní je správné nastavení grilu. V této části získáte dokonalý přehled o těchto základních metodách grilování.

1. Přímé grilování

Přímá grilovací metoda je opravdu jednoduchá. Umístíte grilované jídlo na rošt přímo nad hořákem. Tuto přípravu doporučujeme pro přípravu steaků, kotlet, ryb, burgerů, kebabů, zeleniny a dalších pokrmů s krátkou dobou přípravy.

Pro nejlepší výsledky (obr. 1)

1. Předehřejte gril na HIGH po dobu 5–10 minut.
2. Očistěte zbytky jídla a tuku z roštů za pomoci grilovacího kartáče.
3. Rozprašte nebo natřete na rošty rostlinný olej pro omezení připékání potravin.
4. Snižte výkon na požadovanou hodnotu.
5. Položte jídlo na grilovací rošt.
6. To je vše. Vidíte, že je to opravdu snadné.

2. Nepřímé grilování

Tato grilovací metoda je vhodná pro přípravu větších kusů masa jako jsou například pečeně nebo celé kusy drůbeže. Jak název napovídá, maso není grilované přímo nad zdrojem tepla, ale v horkém vzduchu cirkulujícím kolem pokrmu. Výsledky jsou vynikající a v tomto případě je jen malá pravděpodobnost vznícení odkapávajícího tuku.

Nepřímá metoda za použití pekáče na odkapávající tuk (obr. 2)

Šťáva a vypečený tuk kape do nádoby pod pokrmem. Tato směs se postupně vypařuje a přenáší skvělou chuť a vůni na pečení, kuřecí nebo krůtí pochoutku.

Když chcete použít tuto metodu:

1. Vyjměte grilovací rošty a položte pekáč na kryty hořáků.
2. Nalijte do pekáče vodu nebo jinou tekutinu jako ovocnou šťávu, víno atd. Dolévejte tekutinu i v průběhu grilování tak, aby nikdy nedošlo k vysušení pekáče.
3. Vložte zpět grilovací rošty.
4. Předehřejte gril na HIGH podobu 10 minut a poté snižte výkon na MEDIUM nebo MEDIUM/LOW
5. Natřete nebo rozprašte na rošty rostlinný olej v místě nad pekáčem a položte na rošt grilovaný pokrm.
6. Zavřete víko, posaďte se a relaxujte, dokud pokrm nedosáhne lahodné chuti a vůně.

Nepřímá metoda s hořákem (obr. 3)

1. Položte pekáč na kryt hořáku pod grilovacím rostem na jedné straně grilu, kde vypnete jeden z hořáků.
2. Předehřejte gril na HIGH a pak vypněte alespoň jeden hořák pod pekáčem.
3. Natřete nebo rozprašte na rošty rostlinný olej.
4. Orestujte maso ze všech stran na místě s přímým žářem a přesuňte jej na místo, kde jsou hořáky vypnuté.
5. Snižte výkon grilu a udržujte požadovanou teplotu (obvykle MEDIUM).
6. Tato metoda je skvělá nejen pro roštěnou, ale také pro tenké steaky, kotlety, kuřecí paličky atp.

3. Metoda rožnění

Díky stálému otáčivému pohybu získáte při rožnění velmi rovnoměrně šťavnatý kus masa, neboť nedojde k tak velké ztrátě šťáv jako u běžné přípravy.

Podívejte se na (obr. 4)

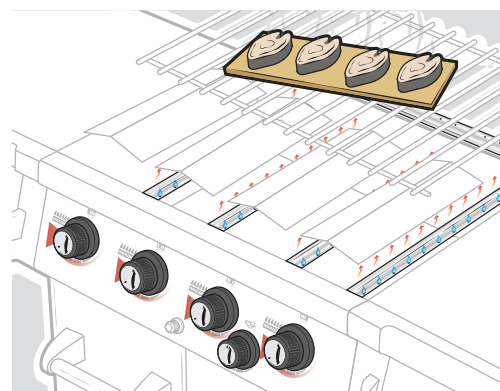
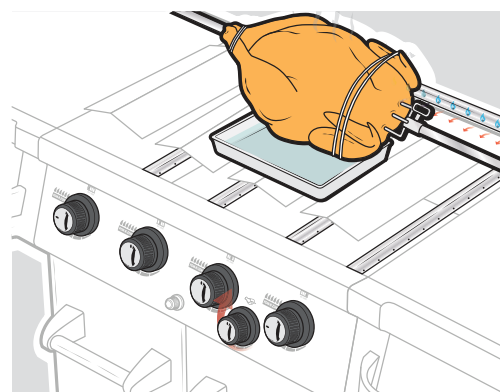
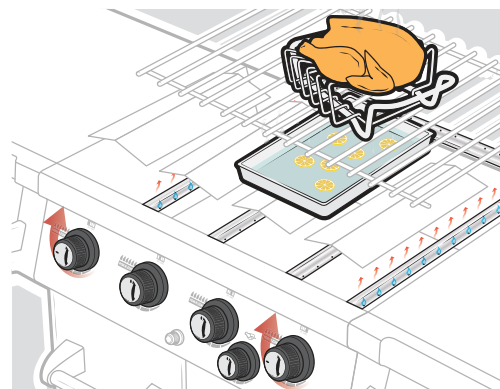
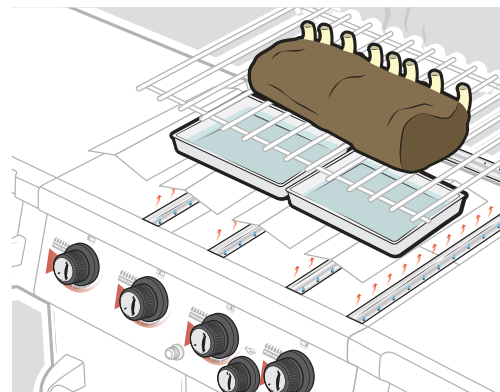
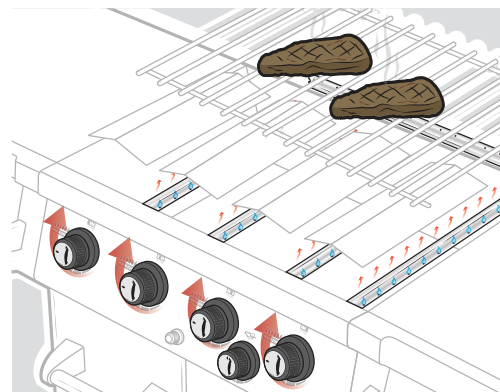
1. Umístěte maso uprostřed grilovací jehly.
2. U drůbeže doporučujeme svázat křídla a nohy, aby nedocházelo k jejich spálení.
3. Pod maso umístěte pekáč na zachycení výpeku.

4. Grilování na udicím prkénku

Další zajímavá a chutná metoda grilování je za použití dřevěné grilovací desky. Pomocí této metody zcela jistě dosáhnete skvělých výsledků a překvapíte své hosty. Kouř unikající z desky umístěné nad zapáleným hořákem dodává masu nepřekonatelnou vůni a chuť.

Použití desky je jednoduché (obr. 5).

1. Namočte desku do vody na jednu hodinu a pak ji osušte.
2. Předehřejte gril na HIGH po dobu 10 minut.
3. Potřete jednu stranu desky olivovým olejem a na tuto stranu položte maso.
4. Položte desku na rošt nad zapáleným hořákem a snižte jeho výkon na MEDIUM-LOW.
5. Grilujte, dokud není maso propečené.
6. Cedrové prkénko je ideální pro lososa, ale nepameneňte vyzkoušet i ostatní druhy masa. Vepřové je skvělé na javorovém prkénku a skopové je výborné na olši.



POZNÁMKA

Nejlepších výsledků a stálé teploty dosáhnete, když budete grilovat se zavřeným víkem.



LUXURY IMPERIAL™

NEJCHYTŘEJŠÍ VOLBA
ZKUŠENÝCH GRILMASTERŮ

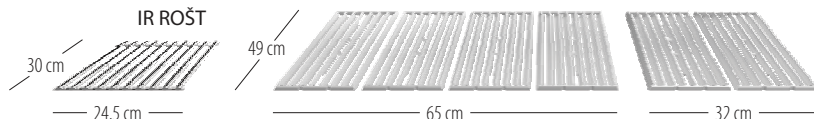


IMPERIAL™ S 690 IR

POSMALTOVANÁ OHŘÍVACÍ MŘÍŽKA



NÁRAZUVZDORNÉ ROŠTY Z ODLÍTEHO NEREZU



Broil King®

**DO MORE
WITH YOUR GRILL**



NEREZOVÉ DUAL-TUBE™ HOŘÁKY



3,1 kW INFRA BOČNÍ VAŘIČ



GRILOVACÍ BOX Z NEREZOVÉ OCELI 304



4,4 kW ZADNÍ HOŘÁK PRO ROŽNĚNÍ A JEHLA S MOTOREM NA 230V



PODSVÍCENÉ OVLÁDACÍ KNOFLÍKY



VNITŘNÍ OSVĚTLENÍ GRILOVACÍHO PROSTORU NA 230V



ZÁSUVKY NA GRILOVACÍ POTŘEBY A NÁDOBÍ



VÝSUVNÝ LPAČ TUKU



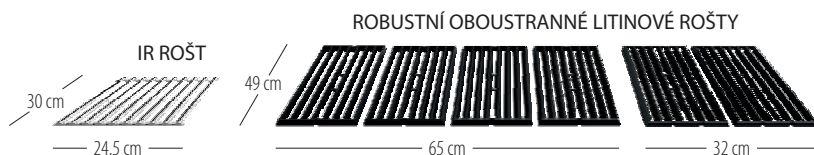


ENTERTAIN **REGAL™**

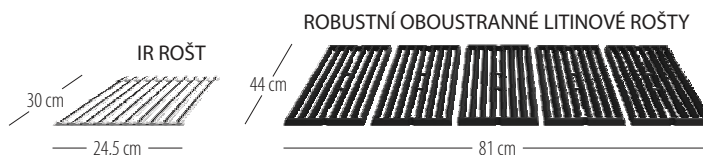
**NEJLEPŠÍ RODINNÁ ZÁBAVA
TO JE BROIL KING®**



REGAL™ 690 IR



REGAL™ S 590 IR



NEREZOVÉ DUAL-TUBE™ HOŘÁKY



3,1 kW INFRA BOČNÍ VAŘIČ



GRILOVACÍ BOX Z NEREZOVÉ OCELI 304



4,4 kW ZADNÍ HOŘÁK PRO ROŽNĚNÍ A JEHLA S MOTOREM NA 230V



PODSVÍCENÉ OVLÁDACÍ KNOFLÍKY



ODOLNÁ KOLEČKA S MOŽNOSTÍ ARETACE



PRAKTICKÁ POLIČKA



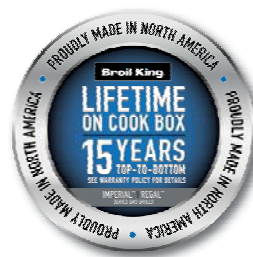
BOČNÍ POLIČKY A HÁČKY NA NÁŘADÍ



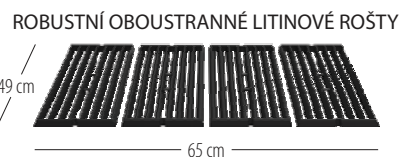
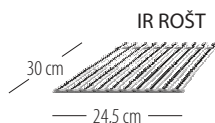


ENTERTAIN **REGAL™**

**NEJLEPŠÍ RODINNÁ ZÁBAVA
TO JE BROIL KING®**



REGAL™ S 490 IR*



REGAL™ 490*



Černá verze
je vybavena běžným
2,7 kW bočním vaříčem





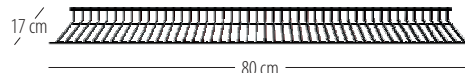
ALL NEW BARON™

VYLEPŠENÍ DOKONALÉHO NENÍ SNADNÉ
MY JSME TO ALE DOKÁZALI

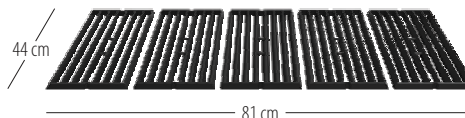


BARON™ S 590 IR

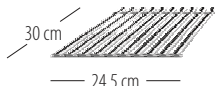
POSMALTOVANÁ OHŘÍVACÍ MŘÍŽKA



ROBUSTNÍ OBOUSTRANNÉ LITINOVÉ ROŠTY



IR ROŠT



BARON™ 590



BARON™ 520*

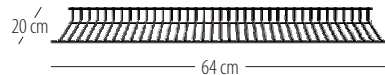


Černé verze jsou vybaveny běžným 2,7 kW bočním vaříčem

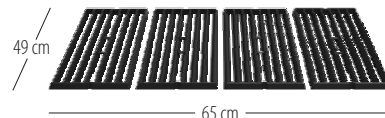


BARON™ S 490 IR

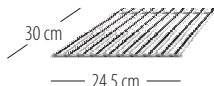
POSMALTOVANÁ OHŘÍVACÍ MŘÍŽKA



ROBUSTNÍ OBOUSTRANNÉ LITINOVÉ ROŠTY



IR ROŠT



BARON™ 490



BARON™ 440**



Černé verze jsou vybaveny běžným 2,7 kW bočním vaříčem

* Model BARON™ 520 není vybaven bočním vaříčem a rožněm.

** Model BARON™ 440 není vybaven rožněm.

NEREZOVÉ DUAL-TUBE™ HOŘÁKY



3,1 kW INFRA BOČNÍ VAŘIČ



NOVÝ GRILOVACÍ BOX ZE SLITINY HLINÍKU



HLINÍK
LÁSKA,
KTERÁ
NEREZAVÍ

4,4 kW ZADNÍ HOŘÁK PRO ROŽNĚNÍ A JEHLA S MOTOREM NA 230V



NOVÉ PODSVÍCENÉ OVLÁDACÍ KNOFLÍKY



NOVÁ EXTRA ŠIROKÁ ZÁKLADNA PODVOZKU



POSMALTOVANÁ MŘÍŽKA V DRUHÉM PATŘE ROŠTU



VYLEPŠENÝ SYSTÉM SBĚRU TUKU





ALL NEW CROWN™

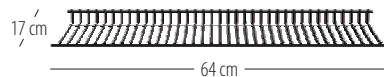
VÝKON A VŠESTRANNOST
ZA SKVĚLOU CENU



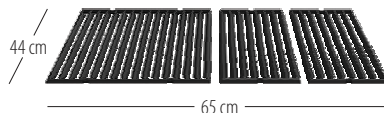
Zadní hořák pro rožnění
a jehla s motorem na 230 V
(platí pro verzi 490)

CROWN™ 490

POSMALTOVANÁ OHŘÍVACÍ MŘÍŽKA



OBOUSTRANNÉ LITINOVÉ ROŠTY



CROWN™ 440

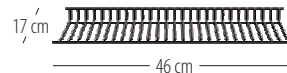


CROWN™ 410

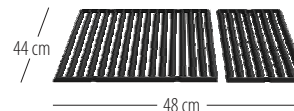


CROWN™ 310

POSMALTOVANÁ OHŘÍVACÍ MŘÍŽKA



OBOUSTRANNÉ LITINOVÉ ROŠTY



NOVÉ MODELY

2022

NEREZOVÉ TRUBICOVÉ HOŘÁKY



GRILOVACÍ BOX ZE SLITINY HLINÍKU



NEREZOVÉ KRYTY HORÁKŮ FLAV-R-WAVES™



DVOUPLÁŠŤOVÉ POSMALTOVANÉ VÍKO S NERAZOVÝM MADLEM



ELEKTRONICKÉ ZAPALOVÁNÍ



SKLOPNÉ BOČNÍ POLIČKY



VAŘIČ INTEGROVANÝ V BOČNÍM STOLKU (platí pro verze 440 a 490)



PROSTOR NA 10kg PLYNOVOU LÁHEV V PODVOZKU



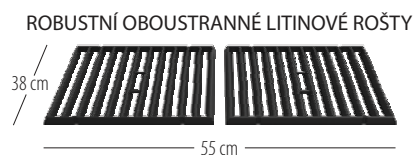


RELIABLE MONARCH™

STVOŘEN PRO VÝKON
A SPOLEHLIVOST



MONARCH™ 390



* Model MONARCH™ 340 není vybaven rožněm s motorem ani zadním hořákem pro rožnění.



MONARCH™ 340 *

Broil King®

**DO MORE
WITH YOUR GRILL**

NEREZOVÉ DUAL-TUBE™ HOŘÁKY



GRILOVACÍ BOX I VÍKO ZE SLITINY HLINÍKU



ELEKTRONICKÉ ZAPALOVÁNÍ



BOČNÍ STOLKY S KVALITNÍ POVRCHOVOU ÚPRAVOU



VAŘIČ NA PŘÍLOHY V BOČNÍM STOLKU



3,5 kW ZADNÍ HOŘÁK PRO ROŽNĚNÍ A JEHLA S MOTOREM NA 230 V



ODOLNÁ PLASTOVÁ KOLEČKA S MOŽNOSTÍ ARETACE



DRŽÁK NA PLYNOVOU LÁHEV 10 kg





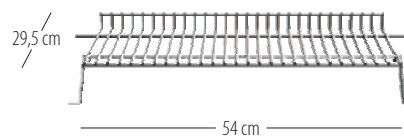
VALUE ROYAL™

STVOŘEN PRO VÝKON A SPOLEHLIVOST

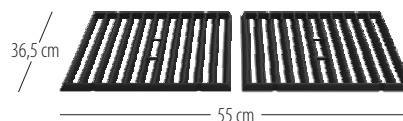


ROYAL™ 340

CHROMOVANÁ GRILOVACÍ MŘÍŽKA VE DRUHÉM PATŘE



OBOUSTRANNÉ LITINOVÉ ROŠTY



* Model ROYAL™ 320 není vybaven vaříčem a má poličky vyrobené z odolného plastu.



ROYAL™ 320 *



NEREZOVÉ TRUBICOVÉ HOŘÁKY



GRILOVACÍ BOX I VÍKO ZE SLITINY HLINÍKU



ELEKTRONICKÉ ZAPALOVÁNÍ



SKLOPNÉ BOČNÍ POLIČKY



VAŘIČ NA PŘÍLOHY V BOČNÍM STOLKU



VÝSUVNÝ LPAČ TUKU



ODOLNÁ PLASTOVÁ KOLEČKA S MOŽNOSTÍ ARETACE



DRŽÁK NA PLYNOVOU LÁHEV 10 kg





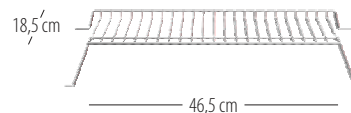
COMPACT GEM™

**KVALITA
PRO KAŽDÝ ROZPOČET**

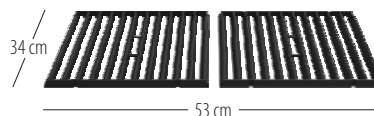


GEM™ 330

CHROMOVANÁ GRILOVACÍ MŘÍŽKA VE DRUHÉM PATŘE



OBOUSTRANNÉ LITINOVÉ ROŠTY



* Model GEM™ 310 není vybaven vaříčem a má poličky vyrobené z odolného plastu.



GEM™ 310*

Broil King®

**DO MORE
WITH YOUR GRILL**

NEREZOVÉ TRUBICOVÉ HOŘÁKY



GRILOVACÍ BOX I VÍKO ZE SLITINY HLINÍKU



ELEKTRONICKÉ ZAPALOVÁNÍ



KOVOVÉ POLIČKY A VAŘIČ NA PŘÍLOHY



CITLIVÉ OVLÁDACÍ VENTILY OTOČNÉ O 180°



HÁČKY NA NÁŘADÍ



ODOLNÁ PLASTOVÁ KOLEČKA



DRŽÁK NA PLYNOVOU LÁHEV





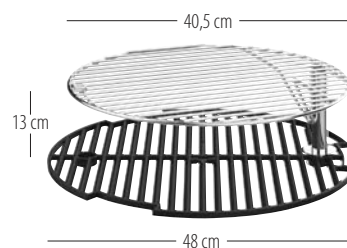
AUTHENTIC **KEG™**

**STVOŘEN PRO VÝKON
A SPOLEHLIVOST**



KEG™ 5000

CHROMOVANÝ VYKLÁPĚCÍ HORNÍ ROŠT
A HLAVNÍ GRILOVACÍ ROŠT Z LITINY



KEG™ CABINET

Broil King®
KEG

LITINOVÝ REGULÁTOR TAHU VZDUCHU



DVOJITÁ IZOLOVANÁ OCELOVÁ KOSTRUKCE GRILOVACÍHO BOXU



ODNÍMATELNÝ POPELNÍK



BOČNÍ POLIČKY



ODKLÁŇJÍCÍ ROŠT VE DRUHÉM PATŘE



INTEGROVANÉ HÁČKY NA NÁŘADÍ



ROBUSTNÍ MADLA



OCELOVÝ PODVOZEK S ODOLNÝMI KOLEČKY





WEEKEND SMOKE™

SKVĚLÁ KOUŘOVÁ CHUŤ,
I KDYŽ MÁTE MÁLO MÍSTA



VERTICAL CHARCOAL SMOKER



VERTICAL GAS SMOKER

Funguje na propan/butan.

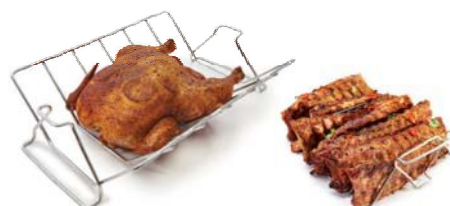
4 NEREZOVÉ ROŠTY



38 cm

+

CHROMOVANÝ ROŠT NA ŽEBRA
A VĚTŠÍ KUSY MASA



100%
NATURAL



63200 | DŘEVĚNÉ LUPÍNKY MESQUITE

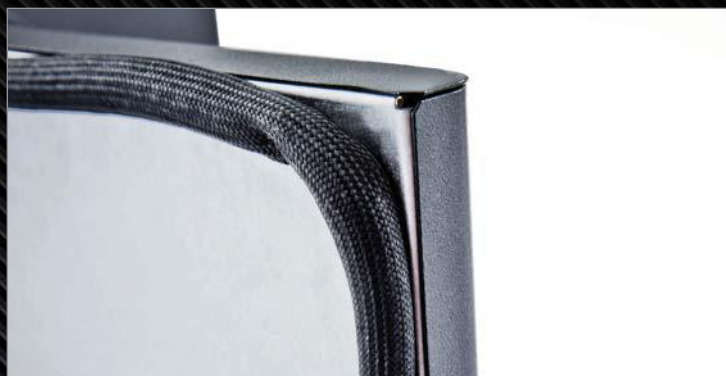
63220 | DŘEVĚNÉ LUPÍNKY HICKORY

63230 | DŘEVĚNÉ LUPÍNKY APPLE

ODOLNÁ KONSTRUKCE



TESNĚNÍ NA DVEŘÍCH



VELKÝ ZÁSOBNÍK NA PALIVO



OTOČNÝ REGULÁTOR TAHU ROTO-DRAFT™



INTEGROVANÉ HÁČKY NA NÁŘADÍ



NASTAVITELNÁ UZAVÍRACÍ PETLICE



NEREZOVÁ NÁDOBA NA VODU



KOLEČKA S MOŽNOSTÍ NASTAVENÍ A VYROVNÁNÍ TERÉNU





WEEKEND SMOKE™

PRO VŠECHNY PIT MASTERY,
KTERÉ POTĚŠÍ AUTENTICKÉ GRILOVÁNÍ



REGAL™ CHARCOAL OFFSET 500



69712 | PLOCHÝ PEKÁČ

Robustní úchyty a nerezový materiál o síle 1,2 mm.

Rozměry: 32,5 x 47,7 x 5,3 cm.

ROBUSTNÍ KONSTRUKCE



ACCU-TEMP™ TEPLOMĚR VE VÍKU



SNADNO PŘÍSTUPNÉ NÁDOBY NA PALIVO



OTEVÍRÁK NA LÁHVE



NEREZOVÉ NÁDOBY NA POPEL



HÁČKY NA GRILOVACÍ NÁŘADÍ



POLIČKA V PODVOZKU



NÁRAZUVZDORNÁ KOLA A NOŽIČKY S MOŽNOSTÍ VYROVNÁNÍ TERÉNU





FLAVOUR PELLETTM

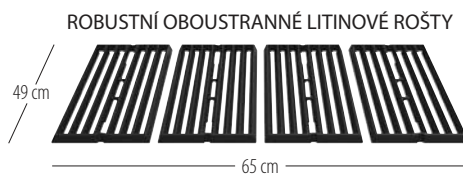
UZENÍ NEBO PEČENĚ
NA JEDEN DOTYK OVLADAČE



REGAL™ PELLETT 500



REGAL™ PELLETT 400



ELEKTRONICKÉ SONDY DO MASA



VELKÝ ZÁSOBNÍK NA 10 KG PELLEŤ



VÝKONNÝ VENTILÁTOR



POHYBLIVÝ ROŠŤ NA POPEL



ROBUSTNÍ ŠNEKOVÝ PODAVAČ PELEŤ



NEREZOVÁ SPALOVACÍ KOMORA



VYJÍMATELNÁ NÁDOBA NA POPEL



NÁRAZUVZDORNÁ KOLA A NOŽIČKY
S MOŽNOSTÍ VYROVNÁNÍ TERÉNU



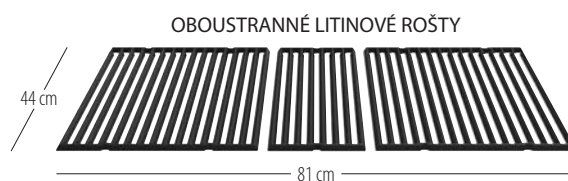


FLAVOUR PELLETTM

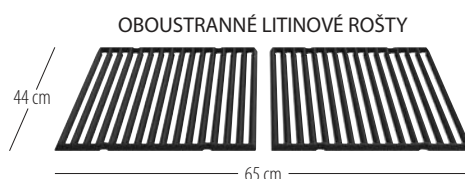
UZENÍ NEBO PEČENĚ
NA JEDEN DOTYK OVLADAČE



CROWN™ PELLET 500



CROWN™ PELLET 400



ELEKTRONICKÉ SONDY DO MASA



VELKÝ ZÁSOBNÍK NA 8 KG PELLETS



VÝKONNÝ VENTILÁTOR



POHYBLIVÝ ROŠT NA POPEL



ROBUSTNÍ ŠNEKOVÝ PODAVAČ PELET



NEREZOVÁ SPALOVACÍ KOMORA



VYJÍMATELNÁ NÁDOBA NA POPEL



NÁRAZUVZDORNÁ KOLA A NOŽIČKY
S MOŽNOSTÍ VYROVNÁNÍ TERÉNU





SENZAČNÍ RECEPTY

SPOJENÍM ORIGINÁLNÍCH RECEPTŮ
A NAŠICH GRILŮ VYTVOŘÍTE
NEOPAKOVATELNOU CHUŤ. MŮŽETE ZAČÍT
GRILOVAT TŘEBA UŽ DNES VEČER.
VÍCE RECEPTŮ NAJDETE NA BROILKING.CZ



64233 | MULTIFUNKČNÍ STOJAN SE ŠPÍZY

32 • DO MORE WITH YOUR GRILL



KEBAB K NAKOUSNUTÍ

Co může být jednodušší! Grilovací omáčka a italský dresink v kombinaci s několika dalšími přísadami vytvoří lahodnou marinádu.

Obtížnost: 2/5
Doba přípravy: 15 min.
Doba vaření: 12 min.
Počet porcí: 4–6

INGREDIENCE

680 g vykostěné vepřové panenky nakrájené na kostky
1/2 lžičky feferonkové omáčky
1/4 šálku italského salátového dresinku
1/2 zelené a 1/2 červené papriky nakrájené na kusy (podobné velikosti jako maso)
1 plechovka konzervovaného ananasu (šťávu nechte okapat)
1 lžička citronové šťávy
3 lžice medu
1/2 šálku barbecue omáčky

POSTUP PŘÍPRAVY

Smíchejte barbecue omáčku, italský dresink, med, citronovou šťávu a feferonkovou omáčku. Dobře promíchejte. Přidejte vepřové maso na kostky a marinujte při pokojové teplotě 1 hodinu nebo až 24 hodin v lednici.

Napíchněte na špízy střídavě maso, papriku a ananas. Grilujte z obou stran na STŘEDNÍ (MEDIUM) – NÍZKÝ (LOW) výkon 4–6 minut. Během posledních 3 minut grilování ještě potřete marinádou.



GRILOVANÁ ROŠTĚNÁ

Nemusíte se obávat, nejde o složité vaření. Stačí jen velmi málo úsilí a zapůsobíte na své přátele a rodinu jako zkušený profík.

Obtížnost: 3/5
 Doba přípravy: 20 min.
 Doba vaření: 3,5 hod.
 Počet porcí: 10

INGREDIENCE

4,5 kg vysoké roštěné s kostí v celku (tzv. „prime rib“)
 5 stroužků česneku
 6 lžic dijonské hořčice
 2 lžice čerstvého tymiánu
 1 lžice drceného černého pepře

POSTUP PŘÍPRAVY

Nakrájejte stroužky česneku na kusy, do masa tvořte nožem vpichy a vkládejte do nich česnek.

Smíchejte nasekaný tymián a pepř s dijonskou hořčicí a touto směsí maso pečlivě potřete.

Vyjměte grilovací rošty z grilu a nasadte motor na držák, nasuňte jednu vidličku na tyč a poté tyč usadte na své místo. Utažením zafixujte vidličku na místě, abyste vymezili pozici masa na levé straně. Je snazší pečení takto vycentrovat, než když už ji máte opravdu na tyči. Sundejte rožen z grilu, zapalte zadní hořák a předehejte gril na STŘEDNÍ (MEDIUM) výkon se zavřeným víkem.

Vpíchněte tyč rozně do středu pečeně a připevněte druhou vidlici, která ji bezpečně přichytí. Vložte tyč s masem do grilu bez motoru a pečení vyvažte: nechte nejtěžší stranu masa klesnout dolů a potom zajistěte protiváhu na opačné straně proti nejtěžší straně masa. Utáhněte rukojeť tyče.

Pod pečení umístěte pekáč naplněný tekutinou – doporučujeme červené víno, zázvorové pivo nebo vodu. Pečte na STŘEDNÍ (MEDIUM) výkon po dobu 3,5 hodiny. Použijte teploměr na maso a grilujte, dokud teplota uvnitř masa nedosáhne 60 °C). Po vyjmutí nechte 20 minut odpočinout a následně servírujte.



60522 | OTOČNÝ ROŽEŇ 230 V



61825 | TEPLOMĚR NA MASO



SENDVIČ SE ZAKOUŘENÝM TRHANÝM MASEM

Trhané vepřové maso je jižanská klasika z USA. Vepřové ramínko není jemným kouskem masa, proto se musí grilovat dlouho na nízkou teplotu, aby byl výsledek co nejlepší. Dobré věci se prostě nedají uspěchat!

INGREDIENCE

- Velká vepřová plec s tukovou vrstvou (asi 2,5 kg)
- 1/2 šálku „Lemon Chili Herb Rub“ nebo jiného vhodného koření
- 1 1/2 šálku oblíbené barbecue omáčky
- 8 velkých křupavých sendvičových housek
- 2 šálky dřevěných lupínků z jabloně nebo ořechu



60190 | UDÍCÍ BOX PREMIUM

34 • DO MORE WITH YOUR GRILL

POSTUP PŘÍPRAVY

Vepřovou plec dostatečně posypte kořenící směsí a vetřete do masa po celém povrchu. Nechte hodinu uležet, aby chuť koření pronikla do masa.

Minimálně hodinu před grilováním si namočte dřevěné štěpky do vody. Pokud používáte udící box, postupujte podle pokynů výrobce a umístěte jej pod grilovací rošty. Pokud udící box nemáte, zabalte štěpku volně do dvou vrstev silné hliníkové fólie. Propíchněte fólii 8–10x s velkou vidličkou. Chcete-li vepřové maso připravovat nepřímou metodou, vložte nerezový pekáč na kryty hořáků na pravé straně grilu a umístěte udící box na levé straně grilu.

Zavřete víko a předehejte gril na VYSOKÝ (HIGH) výkon, dokud nezačne štěpka kouřit (asi 15 minut). Udržujte teplotu co nejnižší (120–150 °C).

Vepřovou plec položte tučnou stranou vzhůru nad nerezový pekáč vpravo, kde máte vypnuté hořáky. Pomalu grilujte na NÍZKOU (LOW) teplotu.

Grilujte 4–7 hodin, dokud vnitřní teplota vepřového masa nedosáhne asi 77 °C. Po vyjmutí nechte maso 15 minut odležet přikryté fólií.

Správně připravené maso se bude samo rozpadat a stačí ho roztrhat vidličkou!

Trhané či jemně krájené maso servírujte na křupavých houskách spolu s oblíbenou grilovací omáčkou.



64070 | TRHACÍ VIDLIČKY PREMIUM



JEHNĚČÍ KÝTA NA ROŽNI S MEDEM A ČESNEKEM

Jehněčí je vynikající výrazné maso a k jeho dochucení stačí jednoduchá marináda. S použitím rožně bude maso po grilování jemné a rovnoměrně propečené.

INGREDIENCE

- 1–1,5 kg jehněčí kýty bez kosti
- 2 lžice citronového pepře
- 80 g másla
- 2 lžičky sušeného rozmarýnu
- 3 stroužky drceného česneku
- šťáva a kůra z 1 citronu
- šťáva a kůra z 1 pomeranče
- 5–6 lžic medu

DO NEREZOVÉHO PEKÁČE

- 2 větvičky čerstvého rozmarýnu.



63106 | PEČÍCÍ PLECH NEREZ

POSTUP PŘÍPRAVY

Ideálně 24 hodin nebo alespoň 1 hodinu před grilováním potřete maso citronovým pepřem. Rozpusťte máslo a promíchejte jej se zbývajících surovinami, kromě medu. Vložte maso do vhodného sáčku nebo nádoby a zalijte marinádou, uzavřete a uložte v ledničce. Jednu hodinu před vařením vyjměte jehněčí maso z chladničky, aby se ohřálo na pokojovou teplotu. Vyjměte maso z marinády, osušte papírovými ubrousky a lehce potřete olivovým olejem. Marinádu si ponechte pro další použití. Podívejte se, jak funguje metoda grilování na rožni pro tento recept. Pokud používáte hlavní hořáky, přidání vína nebo ovocné šťávy a snítky nebo dvou čerstvého rozmarýnu dodá velmi příjemnou chuť.

Předehřejte gril na STŘEDNÍ (MEDIUM) výkon. Mezitím maso napíchněte na tyč rožně. Maso pevně svažte a bezpečně upevněte pomocí vidlic. Umístěte protizávaží pro rovnoměrné otáčení. Stačí, když položíte tyč s masem přes kuchyňský dřez tak, aby se nejtěžší strana pečené otočila dolů. Uvolněte protizávaží a otočte jej na opačnou stranu proti váze masa a utáhněte. Pokud používáte hlavní hořáky, snižte teplotu na STŘEDNÍ / NÍZKÝ (MEDIUM/LOW) výkon. Pokud je Váš gril vybaven zadním hořákem, nastavte výkon na STŘEDNÍ (MEDIUM). Vložte maso na tyči do grilu a zavřete víko. Zkontrolujte hladinu vody v nerezovém pekáči každých 20 až 30 minut, abyste se ujistili, že kapalina se neodpařila. Podle potřeby opatrně dolijte HORKOU vodu, použijte ochranné rukavice proti žáru.

Pro dosažení nejlepších výsledků použijte teploměr na maso, aby bylo maso propečené podle Vašich představ (teplota uvnitř masa by měla být kolem 57–62 °C). Po vyjmutí z grilu položte na krájecí prkénko, zakryjte hliníkovou fólií a přikryjte kuchyňskou utěrkou. Mezitím nalijte uschovanou marinádu do malého hrnce a přidejte med. Přiveďte k varu a vařte po dobu nejméně 5 minut, až marináda příjemně zhoustne. Nakrájejte jehněčí maso a podávejte s teplou marinádou.



KUŘE NA PIVU

Pára z piva zabrání vysušení masa, zatímco vysoký žár grilu vytvoří křupavou kůrčičku. Pokaždé tak dosáhnete vynikajících výsledků.

INGREDIENCE

- 1 celé kuře (1,5–2 kg)
- 1 velké plechovkové pivo
- 2 lžíce soli
- 1 lžička černého pepře
- 3 lžíce oblíbené koření směsi
- 2 lžíce rostlinného oleje



69133 | STOJAN NA KUŘE S PEKÁČEM

POSTUP PŘÍPRAVY

Odstraňte krk a droby. Poté kuře lehce po celém povrchu i uvnitř potřete olejem, posolte, popepřete a okořeňte. Předehřejte gril na **VYSOKÝ** výkon (HIGH). Otevřete plechovku piva a odlijte polovinu obsahu.

Umístěte plechovku piva na pevný povrch. Usadte připravené kuře na plechovku tak, aby plechovka vyplnila vnitřní dutinu kuřete. Vypněte úplně hořák/y na jedné straně grilu a na druhé straně ponechte na **STŘEDNÍ** (MEDIUM) výkon. Umístěte kuře na plechovce na rošt nad vypnuté hořáky (nepřímé grilování). Ujistěte se, že kuře je na plechovce stabilní a vyvážené a zavřete víko.

Grilujte kuře na **STŘEDNÍM** (MEDIUM) nepřímém ohni přibližně 75 minut, anebo dokud vnitřní teplota v prsní části nebude 71 °C a 77 °C v nejsilnější části stehna.

Opatrně vyjměte z grilu pomocí chňapky. Před sejmutím z plechovky nechte 10 minut odpočívat. Dávejte pozor, aby nedošlo k rozlití zbylého piva, obsah bude horký.

Maso rozporcujte a okamžitě podávejte.



69132 | STOJAN NA KUŘE S TEPLoměREM



MRKVIČKY S POMERANČOVOU GLAZUROU A MÁTOU

Jestli chcete ušetřit čas, použijte zabalenou baby mrkev, kterou zakoupíte v kterékoli prodejně potravin. Jinak oškrábejte běžnou mrkev a nakrájejte ji na stejnoměrné asi tak 7–8 cm dlouhé kusy.

INGREDIENCE

- 1–1,5 kg baby mrkve (mladé karotky), oškrábané
- 4 lžíce medu
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 1 šálek čerstvého pomerančového džusu
- sůl a čerstvě mletý pepř podle chuti
- 2 lžíce sójové omáčky
- 2 lžíce čerstvého strouhaného zázvoru
- 1/2 šálku vody
- 2 stroužky drceného česneku
- 1 malá šalotka (nakrájená najemno)
- 2 lžíce nasekaných lístků máty

POSTUP PŘÍPRAVY

Na pánvi zahřejte olej na STŘEDNÍ (MEDIUM) výkon. Přidejte mrkev a smažte, dokud ze všech stran lehce nezžhnedne (asi 3 minuty z každé strany). Dochutte solí a pepřem. Přidejte zázvor, česnek a šalotku, vařte na mírný až střední výkon a za občasných míchání, dokud šalotka nezměkne (5–7 minut). Přidejte med, džus, sójovou omáčku a vodu.

Zakryjte a pomalu vařte asi půl hodiny na sporáku za občasných míchání, dokud nezměkne i mrkev a ze šťávy se vytvoří glazura. Ozdobte nasekanou mátou.



69822 | KOŠ NA ZELENINU WOK



ŽAMPIONY PORTOBELLO

Do náplně můžete použít jakoukoli zeleninu, kterou máte rádi. Hostíte-li vegetariány, vynechte prosciutto... je to vynikající bez něj!

INGREDIENCE

- 2 červené papriky
- 8 středních žampionů portobello
- 100 g parmezánu
- 8 tenkých plátků prosciutta (nebo jiné sušené šunky)
- 8 rozpůlených cherry rajčat
- pesto (asi půl šálku)

POSTUP PŘÍPRAVY

Předehřejte gril na VYSOKÝ (HIGH) výkon. Umístěte červenou papriku na gril a opečte ze všech stran. Vyjměte ji z grilu a ponechte ji zcela vychladnout na prkénku. Oloupejte zčernalou slupku, odstraňte stonek a semena. Nakrájejte na plátky.

Parmezán nakrájejte na plátky za pomoci škrabky na zeleninu.

Od žampionů portobello odstraňte nohy (třeně) a odložte je (použijte je později na polévku nebo houbovou omáčku).

Klobouky hub potřete olivovým olejem. Otočte žebrovaním vzhůru potřete 1 čajovou lžičku pesta. Navrch položte plátek prosciutta, plátek parmezánu, 2 kousky cherry rajčat a 2 plátky pečené červené papriky.

Umístěte houby na gril a snižte na STŘEDNÍ (MEDIUM) výkon.

Grilujte 5–7 minut do křupava.



64010 | OBRACEČKA IMPERIAL SUPER FLIPPER



ČOKOLÁDOVÝ DORT S KOUSKY ČOKOLÁDY

Recept od Glorie z HOMEMADEANDYUMMY.COM

Kdo říká, že na grilu se nedá upéct dort? Když máte Broil King®, tak to zvládnete! Tento čokoládový dort je dokonalou tečkou na závěr Vašeho grilování.

Obtížnost: 2/5

Doba přípravy: 20 min.

Doba grilování: 40 min.

Počet porcí: 4–6

NA DORT

1 šálek zakysané smetany

1 lžička jedlé sody

2 lžičky prášek do pečiva

1/2 šálku změkklého másla

1 šálek cukru

2 vejce

1 lžička vanilkového extraktu (nebo jeden vanilkový cukr)

1 a 3/4 šálku mouky

1/3 šálku čokoládových kousků (chocolate chips)

NA POSYP

1/2 šálku hnědého cukru

1 polévková lžička kakaového prášku

POSTUP PŘÍPRAVY

Předehejte gril pro nepřímou přípravu jídla na 180 °C. Vymažte litinovou misku (pánev) o průměru 20–22 cm (musí mít vyšší okraj umožňující „kynutí“ dortu).

Připravte si posyp v malé misce a odložte stranou.

Smíchejte mouku, sodu a prášek do pečiva. Ve větší míse vyšlehejte pomocí ručního mixéru (nebo ručně, pokud si přejete) máslo s cukrem do pěny. Přidejte vejce, dobře promíchejte a přidejte kysanou smetanu a vanilkový extrakt (cukr). Přidejte suché ingredience a zlehka promíchejte, až se vše dobře propojí. Nakonec vmíchejte čokoládové kousky.

Nalijte 1/2 těsta do litinové mísy (pánve), rovnoměrně rozetřete a posypte polovinou směsi na posyp. Těsto se nejlépe roztírá nožem. Pokryjte druhou polovinou těsta a druhou polovinou posypu a dejte na vyhřátý gril.

Pečte asi 40 minut (se zavřeným víkem). V grilu udržujte po celou dobu stejnou teplotu. **Nezvedejte víko dřívě**, než po 35 minutách. Pak špejlí nebo podobným nástrojem zkontrolujte, zda je těsto propečené.

Vyjměte z grilu. Před krájením a podáváním nechte dort vychladnout. Další možností je nechat dort vychladnout jen mírně a podávat ho ještě teplý přímo v litinové míse s kopečkem zmrzliny.

Dobrou chuť!



63106 | PEČÍCÍ PLECH NEREZ



PIZZA MARGARITA

Těsto vystačí na 4–5 pizz.

TĚSTO

600 gramů hladké mouky

375 ml vody

1 balení sušeného droždí (asi 8 g)

1 lžice olivového oleje

špetka soli

Smíchejte všechny ingredience, vytvořte hladké těsto a nechte ho asi 1 hodinu kynout v pokojové teplotě. Těsto by se mělo zdvojnásobit.

ZÁLIVKY

drcená rajčata

olivový olej, sůl a pepř

mozzarella

krájené černé olivy

parmská šunka

oregano



69800 | LOPATA NA PIZZU

POSTUP PŘÍPRAVY

Chcete-li udělat 30 cm základ pizzy:

Oddělte těsto velikosti pomeranče, rovnoměrně rozválejte, abyste vytvořili placku. Těsto při zpracování dobře podsypávejte moukou, aby se Vám nelepilo k podložce.

Těsto můžete dotvarovat jeho postupným roztahováním. Stačí ho uchopit prsty za okraj a zvednout do svislé polohy. Těsto se bude vlastní vahou vytahovat a vy ho musíte jen postupně otáčet. Dávejte však pozor, abyste pizzu nepotrhali.

Když dosáhnete finální velikosti, položte těsto na pomoučněný povrch. Těsto by mělo na pomoučněné pracovní desce volně pohybovat. Následně přidejte ingredience.

Grilujte na předehřátém pizza kameni asi 6 minut při 200 °C, dokud nebude těsto křupavé.

Pomocí lopaty na pizzu vyjměte hotovou pizzu z grilu, posypte ji čerstvou rukolou a podávejte.



69814 | PIZZA KÁMEN VELKÝ

Broil King®

DO MORE WITH YOUR GRILL

Naplánujte si celé grilovací menu a připravte ho na svém grilu Broil King®. Ano, můžete toho udělat více s naší prémiovou řadou prostorově úsporného grilovacího příslušenství. Bylo pečlivě navrženo a zkonstruováno právě pro tento účel. Jeden gril nabízí stovky možností. Je to váš grilovací prostor, tak ho využijte naplno! Naše prémiové grilovací příslušenství promění Váš gril v pravé centrum zábavy. Zvládnete vše od běžných jídel po vyhledávané speciality, Broil King® má vše, co potřebujete.



PŘIPAVTE RŮZNÉ CHODY

PŘIDEJTE PŘÍSLUŠENSTVÍ

VYUŽIJTE PROSTOR



NA GRIL

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO ÚSPORU MÍSTA

Zvýšené boky udrží jídlo na svém místě.



Ideální pro smažení.

Plotýnka z 2,8 mm silného nerezů vhodná pro grily Broil King řady Monarch™ a další větší modely.



Rozměry
37,3 x 15,9 x 3,8 cm

69122 ÚZKÝ PLECH



Když na něm grilujete potraviny, dodá jim jemnou kouřovou chuť a vůni.



Rozměry
18,4 x 38 x 63 cm

63280 GRILOVACÍ PRKÉNKO CEDR

63290 GRILOVACÍ PRKÉNKO JAVOR

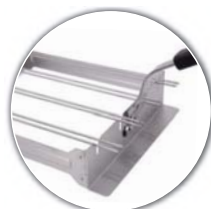


Dvojitě špízy zabraňují protáčení grilovaného jídla.



Stojan udržuje potraviny nad grilovacími rošty, aby se zabránilo jejich přilepení.

Použijte zdvihač roštů 60745 pro snadné vložení a vyjmutí.

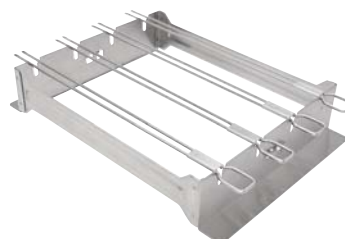


Pojme čtyři (30,5 cm) dvojitě špízy najednou. Dvě možné polohy špízy pro dokonale rovnoměrné grilování.

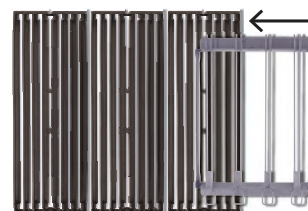
Prostorově úsporný stojan na kebab se hodí pro grily Broil King®. (Monarch™ a další větší modely).



Rozměry
30,5 x 20,3 x 5,5 cm



69138 KEBAB SET



DO GRILU

PŘESNĚ PADNOUCÍ DOPLŇKY



Silná a těžká litina s velkou akumulací tepla pro vynikající kulinářské výsledky.

Vyrobeno pro pohodlné použití v grilech Broil King® místo jednoho z roštů (více v tabulce).

Použijte zdvihač roštů 60745 pro snadné vložení a vyjmutí.



Oboustranné provedení s hladkou a také žebrovanou plochou.

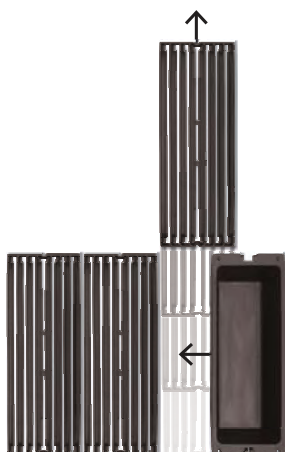
Silná a těžká litina s velkou akumulací tepla pro vynikající výsledky.



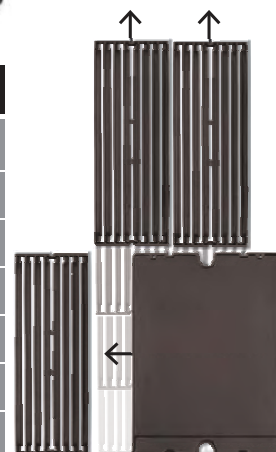
Poklopte na sebe dva kusy a vytvoříte uzavřený pekáč nebo dutch-oven.



KÓD	MODELY
69618	IMPERIAL™ / REGAL™ PLYN – UHLÍ – PELETY
69617	BARON™ PLYN – PELETY



KÓD	MODELY
11239	IMPEPERIAL™ 690, 590
11239	REGAL™, REGAL™ PELLET, REGAL™ OFFSET
11242	BARON™, CROWN™, CROWN™ PELLET
11220	SOVEREIGN™ XLS 90, XLS, 90, 20
11221	SIGNET™ 390, 340, 320
11223	MONARCH™ 390, 340, 320 & ROYAL™ 340 & 320
11237	PORTA-CHEF™ 320 & GEM™ 330, 310, 340 & 320



NA GRIL

**PŘÍSLUŠENSTVÍ
PRO ÚSPORU MÍSTA**



Vyrobeno z robustní nerezové oceli.

Koš na zeleninu, který Vám uspoří grilovací plochu na Vašem grilu. Vhodný pro všechny grily Broil King® (Monarch™ a další větší modely).

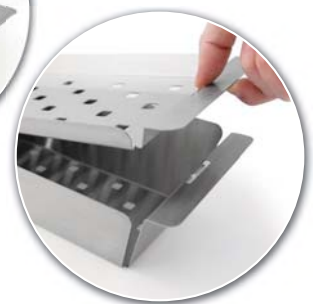
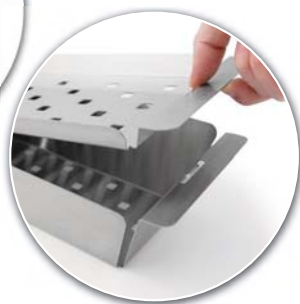
Použijte zdvihač roštů 60745 pro snadné vložení a vyjmutí.



Vyrobeno z robustní nerezové oceli.

Úzký koš na zeleninu, který Vám uspoří grilovací plochu na Vašem grilu. Vhodný pro všechny grily Broil King® (Monarch™ a další větší modely).

Použijte zdvihač roštů 60745 pro snadné vložení a vyjmutí.



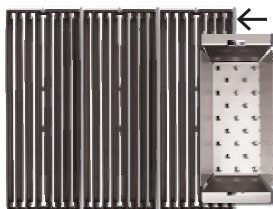
Spojte příslušenství 69822 a 69722 a vytvoříte uzavřenou verzi s možností promíchání obsahu zatřesením.

Rozměry
36,8 x 16,5 x 8,9 cm



69822

KOŠ NA ZELENINU WOK

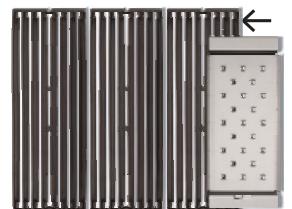


Rozměry
36,8 x 16,5 x 1,9 cm



69722

KOŠ NA ZELENINU ÚZKÝ



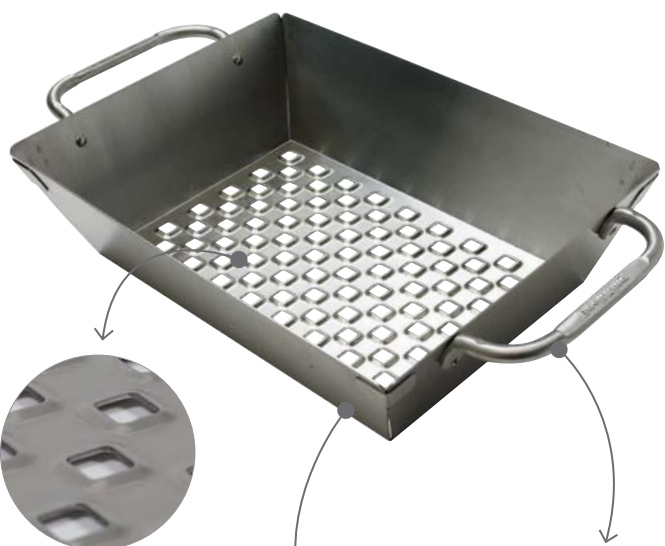


COOK MORE

WOKY A PEKÁČE

69818 | HLUBOKÝ KOŠ NA ZELENINU

Rozměry: 42,2 x 24,6 x 8 cm.



Vyvýšené dno v místě otvorů zabraňuje přilepení a otvory zároveň umožňují dostatečné proniknutí žáru k pokrmu.

Extra masivní nerezová ocel.

Velká nerezová madla z nerezové oceli.



Strana A



Strana B



kompatibilní
60745

11250 | LITINOVÁ DESKA NA BOČNÍ VAŘIČ

Oboustranná litinová deska s tenkou vrstvou matného smaltu pro plynové hořáky Broil King®.

Pro manipulaci použijte zdvihač roštů 60745.

Vhodné pro: Imperial™, Regal™, Baron™, Signet™, Monarch™ od roku 2021.

Rozměry: 31,1 x 26,7 cm.



69720 | GRILOVACÍ PLECH S MADLY

Díky lisované konstrukci z nerezové oceli nabízí vynikající tuhost a také se lépe čistí.

Rozměry: 47,2 x 29 cm.



69820 | KOŠ NA ZELENINU WOK DĚROVANÝ

Velmi pevná lisovaná konstrukce z nerezové oceli skvěle drží tvar a lépe čistí.

Rozměry: 38,6 x 32,5 x 7,6 cm.



64875 | OTÁČECÍ KOŠ K ROŽNI



Otáčecí koš na drobné potraviny k uchycení na tyč rožně z děrované nerezové oceli.

Rozměry: 40,6 x 15,2 x 15,2 cm.



64152 | STOJAN NASTEHÝNKA/KŘIDELKA

Miska a skládací stojánek z nerezové oceli uspoří místo na grilu.

Rozměry: 38 x 17,8 x 14,2 cm.



69712 | PLOCHÝ PEKÁČ

Robustní úchyty a nerezový materiál, který má sílu 1,2 mm.

Rozměry: 32,5 x 47,7 x 5,3 cm.



69710 | WOK PÁNEV

Posmaltovaná litina umožňuje snadnou údržbu a vynikající akumulaci tepla.

Rozměry: 43 x 37,6 x 11,9 cm.

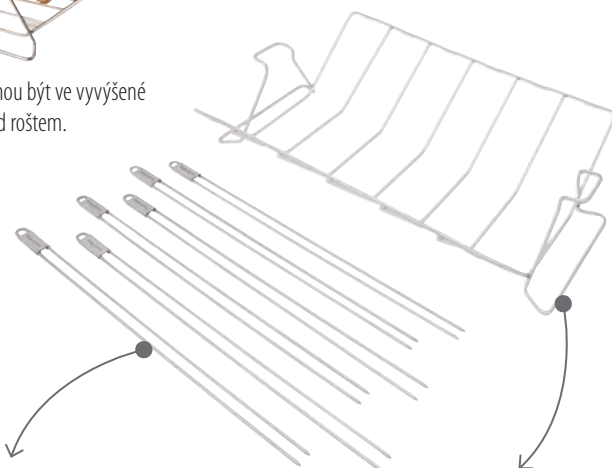
CREATE MORE ŠPÍZY A STOJÁNKY

64233 | MULTIFUNKČNÍ STOJAN SE ŠPÍZY

Rozměry: 39 x 35 x 9,5 cm.



Špízy mohou být ve vyvýšené poloze nad roštěm.



6 dvojitých špízů z nerezové oceli.

Robustní nerezová konstrukce.



Otočná plocha

Jedna strana je vhodná pro pečení a druhá pro grilování žiber.



64049 | DVOJITÉ ŠPÍZY (4 ks)





ROAST MORE PEKÁČE A STOJÁNKY

69615 | PEKÁČ NA ŽEBRA

Rozměry: 44,7 x 17,7 x 17,7 cm.



Vyroben tak, aby přesně zapadl do roštů grilů Broil King®, nebo na kryty hořáků FLAV-R-WAVE™.

Silná a těžká litina s tenkou matnou smaltovanou povrchovou úpravou zajišťuje velkou akumulaci tepla.

Víko s výstupky.

Je to také Dutch-oven.



Vyjímatelný nerezový rošt drží maso nad dnem pekáče a umožňuje dušení ve vlastní šťávě.



62602 | STOJAN NA ŽEBÍRKA

Nerezový stojan pojme až 7 kusů žeber a lze jej použít i na pečení. Můžete jej použít s pekáčem 63106.

Rozměry: 38,5 x 21,8 x 10,2 cm.



65070 | KOŠ NA GRILOVÁNÍ MASA A ZELENINY

Nerezový koš pro gril nebo krb, odnímatelná rukojeť.

Rozměry: 56,3 x 31,5 x 6,4 cm.



69133 | STOJAN NA KUŘE S PEKÁČEM

Nerezový stojan má velká držadla a nádobu na tekutinu se závitovým uchycením k misce.

Rozměry: 28,7 x 23,4 x 12,2 cm.



69132 | STOJAN NA KUŘE S TEPLoměREM

Nerezový stojánek včetně silikonového teploměru.

Rozměry: 17,8 x 20,8 cm.



63106 | PEČÍCÍ PLECH NEREZ



Pečící a odkapávací pekáč, snadné čištění.

Rozměry: 33,7 x 25,4 x 3,8 cm.



69819 | KOŠ NA ZELENINU S MADLY

Velmi malé otvory jsou ideální na drobné potraviny.

Rozměry: 43,8 x 27,8 x 10,5 cm.



69616 | VLOŽKA DO PEKÁČE NA ŽEBRA

Opakovaně použitelná vložka má zakřivené víko a díky tomu drží žebra ve svislé poloze. Jejich příprava je tak mnohem rychlejší.

Rozměry: 46 x 19,3 x 16 cm.



56415 | ODKAPÁVACÍ MISKA 3 ks

Rozměr hliníkové misky je vhodný pro sběrač tuku u grilů Broil King® Baron™ 2021 a novější.

Rozměry: 19,1 x 12,7 x 3,5 cm.



BAKE MORE PIZZA PŘÍSLUŠENSTVÍ



69814 | PIZZA KÁMEN VELKÝ

Extra silný (1,9 cm) keramický kámen. Skvělá akumulace tepla a odolnost.

Rozměr: průměr 38 cm.



69800 | LOPATA NA PIZZU

Nerezové provedení a protiskluzové klopné držadlo.

Rozměry: 64,8 x 27,4 cm.

ENJOY MORE

PRAKTICKÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

60975 | GRILOVACÍ ZÁSTĚRA



Snadno nastavitelná délka u krku / v pase.

Kapsa na teploměr.

Modré švy ve stylu Broil King®.

Včetně otvárače na láhve.

Pět kapes různých velikostí.

Snadno omyvatelný a vodě odolný PVC materiál s polyesterovým vnitřním povrchem.

61138 | MINI TEPLoměRY

Vyrobeny z nerez a silikonu pro steaky v černé barvě a pro drůbeží maso v červeném provedení.

Rozměr: 6,4 cm.



60974 | SILIKONOVÁ RUKAVICE

Teplu odolávající materiál se silikonovým povrchem.

Pružná a teplu odolná rukavice v univerzální velikosti.



60528 | KOŽENÉ RUKAVICE

Odolná kůže, modré švy a logo Broil King®.

Jedna univerzální velikost. Dodáváno jako pár.





Nerezové rošty →
Litinové rošty →
Odlitá nerez

60745 | ZDVIHAČ ROŠTŮ

Nerezový zdvihač pro vyjímání roštů a manipulaci s vybranými doplňky. Rukojeť ze syntetické pryskyřice.

Rozměr: 26,7 cm.



61825 | TEPLMĚR NA MASO

Nerezové sondy, odolná konstrukce. Rychlá reakce, podsvícení.

Rozměr: 20,3 cm.



61495 | MARINOVACÍ INJEKCE

Nerezové tělo injekce a dva druhy jehel v balení.

Objem: 44 ml.



61935 | TEPLMĚR NA BOČNÍ POLIČKU

Dvě nerezové sondy, odolná konstrukce, časovač, oznámení dosažení cílové teploty.

Rozměr: 12,7 cm.



61490 | POTÍRACÍ SET

Nerezová nádoba, madlo ze syntetické pryskyřice a silikonový štětec odolný do 260 °C.

Objem: 300 ml.

Náhradní sondy
pro grily Broil King®
z řady Pellet™.



61900 | NÁHRADNÍ SONDY

Nerezové sondy 2 ks v balení.

Rozměr: 120 cm (včetně kabelu).



60945 | ROZPRAŠOVAČ NA OLEJ

Použijte nerezový rozprašovač pro ošetření roštu nebo na pokrm.

Rozměry: 17,8 x 5,1 cm



60934 | SVĚTLO NA MADLO FLEX-STRAP

Vyrobena ze syntetické pryskyřice, elastické upínání, Dual COB, uchycení vhodné pro všechny grily Broil King®.

Rozměr: 12,7 cm.



60936 | SVĚTLO NA MADLO

Vyrobena ze syntetické pryskyřice, Dual COB, uchycení vhodné pro grily Broil King® s nerezovým madlem.

Rozměr: 12,7 cm.



60938 | SVĚTLO NA MADLO S ČASOVAČEM DELUXE

Vyrobena ze syntetické pryskyřice, LCD displej, COB světlo, integrovaný časovač.

Rozměr: 25,4 cm.



64009 | OTVÍRÁK NA LÁHVE

Nerezová ocel a syntetická pryskyřice. Vhodný pro všechny velikosti zátek.

Rozměr: 12 cm.



50502 | NÁHRADNÍSADA VIDLIC K ROŽNI

Čtyři trny pro dobrou fixaci pokrmu – sada 2 ks. Vyrobena z chromované oceli.

Rozměr: 10,2 cm.



64935 | STEAKOVÉ NOŽE 4 ks

Kvalitní nerezová ocel, vroubkovaná čepel.

Rozměr: 24,3 cm.



50500 | VELKÉ VIDLICE K ROŽNI

Nerezová ocel (vidlice), pochromovaná ocel (uchycení). 6 vidlic ve tvaru C, rozebiratelné pro snadné čištění.

Rozměr: 12,7 cm.



60522 | OTOČNÝ ROŽEŇ 230 V

Univerzální rožeň na 230 V.
Sada univerzálních držáků pro Broil King® grily.
Rožničí tyč se skládá z 85 cm dlouhého dílu s možností nastavení o 15 cm.

GRILL MORE

GRILOVACÍ NÁŘADÍ

64001 | PORTA-CHEF™ TOOL KIT





64013 | SILIKONOVÝ POTÍRACÍ ŠTĚTEC

1,2 mm silná nerezová ocel. Rukojeť ze syntetické pryskyřice.
Silikon odolný do 260 °C.

Rozměr: 45,7 cm.



64004 | SADA NÁŘADÍ IMPERIAL™ 1,2 mm SILNÁ NEREZOVÁ OCEL

Robustní pohodlná rukojeť ze syntetické pryskyřice.

Obracečka, zamykatelné kleště, silikonový štětec a grilovací kartáč.

64031 | OBRACEČKA BARON™

Nerezová ocel. Rukojeť ze syntetické pryskyřice.

Rozměr: 44,5 cm.



64003 | SADA NÁŘADÍ BARON™

Nerezová ocel a odolná držadla, rukojeť ze syntetické pryskyřice.

Obracečka, zamykatelné kleště, silikonový štětec a grilovací kartáč.

64030 | OBRACEČKA BARON™ SUPER FLIPPER

Extra dlouhá nerezová čepel. Rukojeť ze syntetické pryskyřice.

Rozměr: 44,5 cm.



64003 | SADA NÁŘADÍ BARON™

Nerezová ocel a odolná držadla, rukojeť ze syntetické pryskyřice.

Obracečka, zamykatelné kleště, silikonový štětec a grilovací kartáč.

64011 | OBRACEČKA IMPERIAL™

1,2 mm silná nerezová ocel. Integrovaný otvůrák na láhve.
Rukojeť ze syntetické pryskyřice.

Rozměr: 45,7 cm.



64312 | SADA KLEŠTÍ BARON™ 3 ks

Nerezová ocel. Rukojeť ze syntetické pryskyřice.

Barevně rozlišené pro použití podle potravin.

Červené na maso, zelené na zeleninu a modré na ryby.

64010 | OBRACEČKA IMPERIAL™ SUPER FLIPPER

1,2 mm silná nerezová ocel. Extra dlouhá čepel.
Otvůrák na láhve. Rukojeť ze syntetické pryskyřice.

Rozměr: 48 cm.





64037 | KLEŠTĚ BARON™ ŠPIČATÉ DLOUHÉ

Nerezová ocel. Možnost aretace v zavřené poloze.
Rukojeť ze syntetické pryskyřice.

Rozměr: 40,6 cm.



64036 | KLEŠTĚ BARON™ ŠPIČATÉ

Nerezová ocel. Možnost aretace v zavřené poloze.
Rukojeť ze syntetické pryskyřice. Vhodné pro menší modely grilů.

Rozměr: 30,5 cm.



64012 | KLEŠTĚ IMPERIAL™

Nerezová ocel. Jedna strana čelisti je hladká a kleště tak lze použít i pro snadné odtržení masa od roštu, možnost aretace v zavřené poloze.
Rukojeť ze syntetické pryskyřice.

Rozměr: 48 cm.



64032 | KLEŠTĚ BARON™

Nerezová ocel. Jedna strana čelisti je hladká, a kleště tak lze použít i pro snadné nadzvednutí masa z roštu, možnost aretace v zavřené poloze.
Rukojeť ze syntetické pryskyřice.

Rozměr: 45 cm.



68428 | KRÁJECÍ/SERVÍROVACÍ PRKÉNKO BARON™ BAMBOO

Bambusová prkénko řady Baron™ na maso nebo zeleninu.
Žlábek po obvodu pro zachycení šťávy. Vylévací otvor.

Rozměry: 39,4 x 25,4 cm.



60009 | SILIKONOVÁ PODLOŽKA NA BOČNÍ STOLEK

Chrání boční stoly před znečištěním a poškrábáním.

Rozměry: 35 x 27,5 cm.

SMOKE MORE

ZAUZOVANÍ V GRILU

60190 | UDÍČÍ BOX PREMIUM



Nerezový box lze umístit přímo na kryt hořáku Flav-R-Wave™.



Odolná nerezová konstrukce.

Integrovaná možnost nastavení intenzity dýmu posunutím víka boxu.

Dvě samostatné komory.

Zadrží tekutinu a díky tomu dodá při grilování vlhkost a chuť.

Odklápěcí víko.

Velká nerezová madla.



100% NATURAL

63280 | GRILOVACÍ PRKÉNKO CEDR

100% přírodní cedr.
Síla 1 cm, v balení 2 ks.

Rozměry: 19 x 38 cm.



100% NATURAL

63290 | GRILOVACÍ PRKÉNKO JAVOR

100% přírodní javor.
Síla 1 cm, v balení 2 ks.

Rozměry: 18 x 38 cm.



Naplňte přihrádky Broil King® peletami nebo udíčími lupínky.



Dodejte pokrmu skvělou příchutí kouře.



60181 | UDÍČÍ BOX PELLET



Vyroben z nerezů pro použití s peletami Broil King®, můžete ho umístit na kryty hořáků nebo přímo na grilovací rošt. Jde o snadnou cestu, jak dosáhnout kouřové vůně a chuti na plynovém grilu.

Rozměry: 3 x 6,4 x 31 cm.



100% NATURAL

63200 | MESQUITE UDÍČÍ LUPÍNKY

63220 | HICKORY UDÍČÍ LUPÍNKY

63230 | APPLE UDÍČÍ LUPÍNKY

Dostupné ve třech oblíbených variantách.

60185 | UDÍČÍ BOX

Nerezové provedení s držadly na boku.

Rozměry: 29,5 x 8,1 x 3,3 cm.





- 63930 | PELETY SMOKE MASTER'S
- 63939 | PELETY GRILLER'S SELECT
- 63920 | PELETY HICKORY
- 63921 | PELETY MESQUITE
- 63923 | PELETY APPLE



Různá intenzity kouře v 5 populárních směsích.
Balení 9 kg.



LEPŠÍ PALIVO PRO LEPŠÍ CHUŤ

Dokonalé grilování začíná výběrem správného druhu paliva. Broil King® grilovací pelety Premium jsou speciálně navrženy pro práci s grily řady Broil King® Pellet. Naše pelety jsou 100% přírodní a obsahují pouze prémiové dřevo bez plnidel a jiných přísad jako jsou oleje a pojiva. Jsou k dispozici v různých směsích, tyto prémiové pelety nabízejí optimální výkon vaření a skvělou chuť. Všechny dřeviny jsou před peletizací homogenně smíchány, čímž je zajištěno, že každá peleta obsahuje zamýšlenou směs. Tato metoda zajišťuje opakovatelné výsledky grilování s konzistentním hořením a kouřovou příchuť.



63946 | LOPATKA NA PELETY

Nerezová lopatka se sítkem v patě lopatky pro odstranění prachu z pelet. Rukojeť ze syntetické pryskyřice.

Rozměry: 35,5 x 12,2 cm.

SMOKE MASTER'S BLEND Javor | Ořech | Třešeň – výběr pelet oblíbených u soutěžních BBQ šampionů. Tato směs nabízí sladké tóny kombinované s plným ořechovým kouřem. Dodává grilovaným pokrmům vyváženou chuť kouře. Zkuste na hovězí, drůbeží a vepřové maso.

63930



GRILLER'S SELECT BLEND Javor | Dub | Třešeň – tato směs pelet nabízí lehčí a jemně sladký kouř navrženy tak, aby nepřekryl přírodní příchuť. Skvělá volba pro každodenní grilování. Vyzkoušejte hovězí, drůbeží, vepřové, ryby, zeleninu a pizzu.

63939



OŘECH je nejznámější BBQ příchuť. Ořech nabízí silnou kouřovou chuť, často se používá na slaninu nebo uzenou šunkou. Hustý kouř funguje dobře s velkými kusy masa. Zkuste s hovězím, drůbežím, vepřovým masem a tvrdou zeleninou.

63920



MESQUITE – zažijte jižní kouřovou vůni, kořeněnou ostrými podtóny. Pelety Mesquite dodávají výjimečnou chuť čemukoliv, co hodíte na svůj gril. Zkuste na hovězí maso, zvěřinu, jehněčí a vepřové maso.

63921



JABLKO je skvělá volba pro všechny Vaše potřeby. Kouřová chuť je jemná a ovocná s decentní sladkostí. Zkuste na vepřové maso, drůbež, zeleninu a pizzu.

63923





POZOR NEREZOVÉ ŠTĚTINY

Kontrolujte rošt po použití kartáče a odstraňte případné ulomené štětiny.

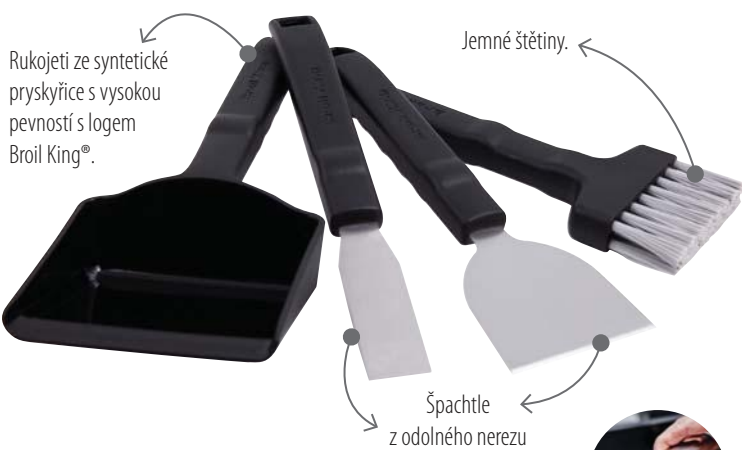


65229 | KARTÁČ HEAVY-DUTY NEREZOVÝ

Dřevěné tělo a gumová zástěrka.
Extra dlouhý, nerezové štětiny.

PRODLUŽTE ŽIVOTNOST UDRŽUJTE GRIL ČISTÝ

65900 | PELLET ČISTÍCÍ SADA



Rychlé a snadné čištění za pomoci smetáčku a lopatky.



Široká škrabka snadno odstraní připečené zbytky jídla.



Úzká škrabka se dostane i do těsných a hůře přístupných míst uvnitř grilu.



65641 | ŠIROKÝ KARTÁČ NEREZOVÝ

Nerezová ocel v kombinaci se syntetickou pryskyřicí.
Vhodný pro všechny typy roštů.



64310 | SET NA ČIŠTĚNÍ HOŘÁKŮ

Nerezový kartáč se škrabkou a pružný nástroj pro čištění vnitřku hořákové trubice.



OBJEVTE VÍCE ČISTÍČÍCH METOD



65600 | PRUŽINOVÝ KARTÁČ

Každá vinutá pružina se pohybuje.
Nezávisle a efektivně
odstraňuje zbytky jídla.



Rychlé a snadné nasazení
náhradní hlavice kartáče.

Odolná hlava kartáče
ze syntetické pryskyřice.

Rukojeť z odolné
syntetické pryskyřice
s logem Broil King®.

Robustní
nerezové tělo kartáče.



48 odolných pružin z nerezové oceli
pro optimální čištění.



Patentovaný design.

ČERSTVÉ NOVINKY PRO ČIŠTĚNÍ

Tato výbava pro čištění Broil King® představuje nový způsob, jak oživit Váš gril zevnitř i zvenku. Správná péče o gril je nutná nejen pro vzhled grilu, ale především pro skvělou chuť jídla. Čistý gril funguje lépe po všech stránkách, nevytváří nežádoucími příchutě a nedochází k nadměrnému vzplanutí odkapávajícího tuku.

PRO POUŽITÍ
S CHLADNÝM GRILEM



< 250°F / 120°C



65643 | EXTRA ŠIROKÝ NYLONOVÝ KARTÁČ

Tuhé nylonové štětiny, pryskyřičná rukojeť.
Čistí hluboko do rohů grilu a mezi rošty.

Rozměry: 47,8 x 20,3 cm

65335 | DŘEVĚNÁ ŠKRABKA
NA ČIŠTĚNÍ GRILU

Dřevěné tělo a nerezové oko na zavěšení.
Usnadní čištění především litinových nerezových roštů.

Rozměr: 45,7 cm





OBJEVTE VÍCE ČISTÍCÍCH METOD

65679 | DELUXE LEDOVÝ KARTÁČ

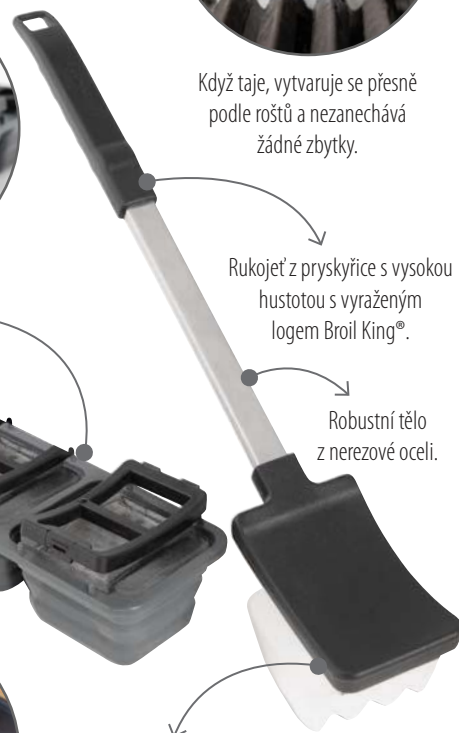
PATENTOVANÁ TECHNOLOGIE



Když taje, vytvaruje se přesně podle roštů a nezanechává žádné zbytky.



Zásobníky na led se snadno připnou na hlavu kartáče.



Rukojeť z pryskyřice s vysokou hustotou s vyraženým logem Broil King®.

Robustní tělo z nerezové oceli.



Odolná hlavice kartáče z pryskyřice.



Přidejte trochu citronové šťávy do vody před zmrazením jako přírodní odmašťovač.

65648 | KARTÁČ TRIANGL PALMYRA

Kartáč z palmových vláken.
Tělo z ocelového drátu a madlo vyrobeno ze syntetické pryskyřice.

Rozměr: 48 cm.



64038 | KARTÁČ BARON™ PALMYRA

Vyměnitelná hlavice kartáče z palmových vláken.
Tělo z 1,2 mm silné nerezové oceli a madlo ze syntetické pryskyřice.

Rozměr: 45 cm





PRODLUŽTE ŽIVOT GRILU

NECHTE GRIL ZAZÁŘIT

Krok 1 – Vyčistěte a odmastěte gril | 62381

Rošty: Produkt nastříkejte na povrch a nechejte působit 1–2 minuty. Vydrhněte grilovacím kartáčem. Opláchněte vodou.

Všechny ostatní povrchy: Nastříkejte přímo na znečištěné povrchy. Počkejte 1–2 minuty a poté setřete špinu a zbytky čistým hadříkem nebo houbou. Drhnutí pomůže na silně pokrytých místech. Otřete vlhkou houbou nebo hadříkem. Pro dosažení brilantního lesku na nerezové oceli použijte Broil King® čistič nerezových povrchů 62386.

Krok 2 – Oživte nerezovou ocel | 62391

Naneste produkt přímo na vnější vychladlý povrch grilu. Rozetřete houbičkou nebo měkkým hadříkem (nepoužívejte brusné houbičky nebo drátěnky atd.). Následně vyleštěte čistým měkkým hadříkem. Pravidelně používejte k ochraně a údržbě grilu.

Krok 3 – Leštění a ochrana nerezové oceli | 62386

Otočte trysku do polohy pro rozprašování a lehce nastříkejte na povrch, který chcete očistit. Produkt rovnoměrně rozetřete po povrchu čistým měkkým hadříkem. Otřete nečistoty a zbytky ve směru povrchového zrna nerezového materiálu. U silně znečištěných míst opakujte podle potřeby. Leštěte suchým hadříkem pro brilantní a dlouhotrvající lesk.

ZACHOVEJTE GRILU ZÁNOVNÍ VZHLED S TŘÍKROKOVÝM ČISTÍCÍM ROZTOKEM BROIL KING®



62381 | ČISTIČ GRILU

1

Snadno odstraňuje masťotu, špínu a skvrny od kôuře.

Obsah: 500 ml.



62391 | GRIL REVITALIZER

2

Odstraňuje nejodolnější špínu, rez a kôuřové skvrny.

Obsah: 500 ml.



62386 | ČISTIČ NA NEREZ

3

Lehce čistí a obnovuje lesk nerezové oceli.

Obsah: 500 ml.





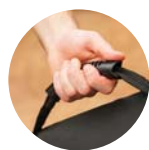
POVLAKY NA GRILY SELECT



KÓD	MODELY
67488	BARON™ 520/590
67487	BARON™ 440/490, CROWN™ 440
67470	ROYAL™ 320/340, MONARCH™ 340/390, GEM™ 310/330 (rozložené policičky)
67420	GEM™ 310 (sklopené policičky)
67060	REGAL™ CHARCOAL OFFSET 500
67066	CROWN™ PELLET 500
67064	CROWN™ PELLET 400



Obaly Broil King® Select Series jsou vytvořeny z PVC odolného vůči vnějším vlivům s podšívku z polyesteru 500 x 300D. Tyto luxusní povlaky se zapínáním na suchý zip, mají polyesterové rukojeti a logo Broil King® na přední straně.



Velké lisované gumové rukojeti.

Sítované průduchy pro lepší proudění vzduchu.



Suché zipy pro lepší přizpůsobení tvaru grilu při sklopení policiček.

Voděodolné PVC, podšívka z 900D polyesteru, extra zesílené švy.



KA5536 | POVLAK PREMIUM KEG CABINET



Povlak je vhodný pro Broil King® KEG 2000/5000 umístěný ve stole 911500.

KA5535 | POVLAK PREMIUM KEG



Povlak pro Broil King® KEG s instalovanými policičkami.

POVLAKY NA GRILY PREMIUM



KÓD	MODELY
68490	IMPERIAL™ 690
68492	REGAL™ 590
68491	REGAL™ 490
68488	BARON™ 520/590
68487	BARON™ 440/490, CROWN™ 440
68470	ROYAL™ 320/340, MONARCH™ 340/390
67069	REGAL™ PELLET 500
67065	REGAL™ PELLET 400



Vyrobeno z voděodolného PVC a tkaného polyesteru na vnitřní straně povlaku. Prémiové potahy mají odvětrávání ze sítoviny pro lepší proudění vzduchu a suché zipy pro upevnění. Madla z lisované gumy usnadňují manipulaci s povlakem.

KA5544 | POVLAK SELECT KEG



Ideální povlak pro Broil King® KEG, když jej používáte bez bočních policiček.



KA5545 | KEG ROŠT PREMIUM

Litínový hlavní rošt a vyklánějící pochromovaná mřížka, která zvětší grilovací plochu Vašeho grilu KEG 2000.

Rozměr: průměr 40,6 / 47 cm.



KA5533 | DIFFUSER KIT

Ocelový materiál s posmaltovanou povrchovou úpravou. Odpařovací systém rozšíří Vaše možnosti grilování.

Rozměry: 37,5 x 22,5 cm.



KA5527 | MULTIFUNKČNÍ POHRABÁČ

Nerezový praktický pohrabáč na popel a také na obsluhu horkých ovládacích částí grilu.

Rozměr: 45,7 cm.



64075 | TRHAČ MASA

Robustní trhač z nerezové oceli pro připojení k AKU šroubováku/vrtačce.

Rozměr: 33 cm.



64070 | TRHACÍ VIDLIČKY PREMIUM

Nerezové vidličky se silikonovým držákem k zavěšení pro pohodlné rychlé trháni masa.

Rozměr: 21,1 x 7,4 cm.





JSME VAŠI ODBORNÍCI NA GRILOVÁNÍ

SKVĚLÝ VÝBĚR

Nabízíme velký výběr potřeb pro grilování Broil King®, které vyhovují jakémukoli rozpočtu. Zároveň přinášíme celou řadu jedinečného a praktického příslušenství a náhradních dílů.

ODBORNÉ PORADENSTVÍ

Nabízíme nejlepší rady pro všechny Vaše dotazy týkající se grilování. Naše produkty dokonale známe, a to nám umožňuje Vám poskytnout dokonalou podporu.

S VÁŠNÍ PRO GRILOVÁNÍ

Grilování pro nás není jen sezónní produkt. Naši zaměstnanci jsou vyškolení odborníci, kteří Vám pomohou vytěžit maximum z Vašeho grilování.



Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilking.cz



Podrobnější informace o prodloužené záruce a její podmínky najdete na www.broilking.cz.

Z důvodu neustálého zdokonalování se mohou všechny specifikace bez předchozího upozornění změnit.
Broil King®, Broil King Keg®, Barbecue Genius® a Porta-Chef® jsou registrované ochranné známky společnosti Onward Multi-Corp Inc.
CZ992024