PRÉMIOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ BROIL KING®

VAŠE NOVÁ OBLÍBENÁ RESTAURACE

PŘEDSTAVENÍ MODELŮ GRILŮ BROIL KING®

Sizzle

Magazín ze světa grilování

Broil King®

LEGENDÁRNÍ GRILOVACÍ SYSTÉM VYTVÁŘEJÍCÍ SKVĚLOU CHUŤ A VŮNI

UGRILUJ PERFEKTNÍ STEAK

★★★★★

PŘIPRAVTE SE NA **VAŘENÍ**

DEJTE VÁŠ PLYNOVÝ GRIL PŘED SEZÓNOU DO POŘÁDKU.

Před prvním jarním grilováním věnujte jednu až dvě hodiny přípravě vašeho grilu na sezónu. Čas který věnujete čištění a kontrole vašeho grilu pomůže prodloužit jeho životnost a skvěle ho připraví na sezónu. Postupujte podle jednoduchých kroků popsaných níže a gril bude fungovat jako nový.

KROK 1

Vyjměte všechny grilovací mřížky, rošty a hořáky. Za použití kartáče oškrábejte napečený tuk v grilovacím boxu. Následně aplikujte čistič grilu a vydrhněte jeho vnitřní a vnější část. Na závěr omyjte vlažnou vodou.

Nikdy nepožívejte čistič na trouby. Tyto prostředky jsou korozivní a mohou poškodit části grilu.

KROK 2

Pečlivě prohlédněte hořáky grilu, zda na nich nejsou prorezlá místa. V případě, že naleznete poškození korozí, je čas na výměnu hořáků. Vyčistěte ucpané otvory v hořácích za pomoci párátka nebo čistícího nástroje od Broil King®. Buďte opatrní, abyste tyto otvory nepoškodili. Překontrolujte všechny zapalovací elektrody, zda nejsou zkorodované, znečištěné nebo poškozené a případně je očistěte. Za pomoci kartáče na venturiho trubice tyto části vyčistěte. Je velmi důležité udržovat trubice v čistotě. Především pavouci velmi rádi vytvářejí své pavučiny v těchto místech a mohou způsobit poškození.

KROK 3

Překontrolujte kryty hořáků a grilovací desku, očistěte tyto části a překontrolujte, zda nepodléhají korozi. Prorezlé díly vyměňte.

KROK 4

Pečlivě prohlédněte grilovací rošty, zda nejsou prasklé a odstraňte za pomoci kartáče všechny napečené zbytky. Jestliže máte gril vybaven litinovými rošty, proveďte za pomoci oleje „seasoning". Tím ochráníte rošty před korozí a připékáním jídla na jejich povrchu.

KROK 5

Věnujte také pozornost přívodním hadicím plynu, zda nejsou poškozené nebo zestárlé. Proveďte zkoušku těsnosti za pomocí roztoku saponátu s vodou a štětce. Roztok nanesete na hadice a všechny spoje na grilu, následně pomalu otevřete ventil plynové láhve a sledujte, zda se na rozvodu plynu netvoří bubliny. Jestliže zjistíte únik plynu, místo přetěsněte a test opakujte. V případě, že plyn stále uniká, kontaktujte servis pro výměnu dílu.

KROK 6

Nakonec zkontrolujte stav ovládacích knoflíků, teploměru a madel. Po výměně těchto malých poškozených dílů může váš gril vypadat opět jako nový.

Sizzle

Magazín ze světa grilování

JSME VÁŠ EXPERT NA PLYNOVÉ GRILY

OBSAH

4 Metody grilování
Rozšiřte si svůj repertoár grilování o přímou a nepřímou metodu přípravy. Zkuste rožnit nebo grilovat na udícím prkénku.

6 Ugrilujte perfektní steak
Steakhouse u vás doma? Nic není nemožné.

8 Vaše nová oblíbená restaurace
Připravte si vynikající hlavní chod a přílohy na vašem grilu Broil King®.

10 Broil King® grilovací systém
Objevte, co dělá z grilů Broil King® toho nejlepšího pomocníka a dosáhněte nejlepších výsledků při grilování.

12 Produktové řady plynových grilů Broil King®
Odhalte výhody jednotlivých modelů grilů Broil King®.

20 Prémiové příslušenství Broil King®
Osvoboďte se od běžné kuchyně a začněte žít BBQ životním stylem.

30 Broil King Keg®
Inovace v uhelných grilech typu kamado.

www.broilking.cz

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)***

Šťávy a vypečený tuk kape do nádoby pod pokrmem. Tato směs se postupně vypařuje a přenáší skvělou chuť a vůni na pečeni, 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 pekáči 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 roštem 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 žárem 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)***

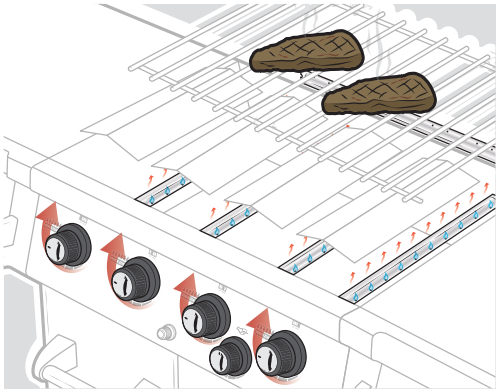
1. Umístěte maso uprostřed grilovací jehly.
2. U drůbeže doporučujeme svázat křídla a nohy, aby nedocházelo k jejich spálení.
3. Pod maso umístěte pekáč na zachycení výpeku.

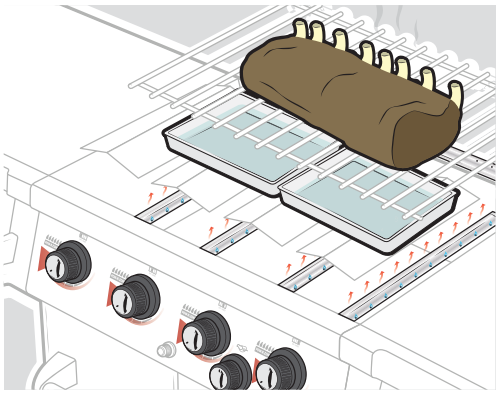
4. Grilování na udícím prkénku

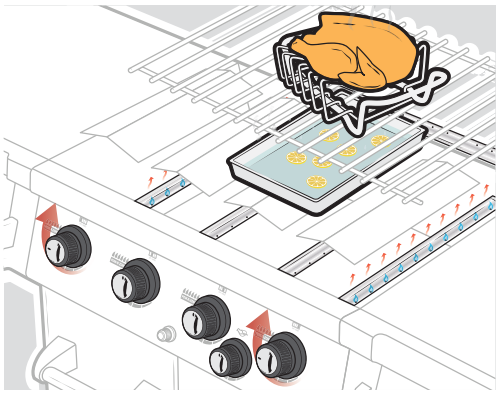
Další zajímavá a chutná metoda grilování je za použití dřevěné grilovací desky. Pomocí této metody zcela jistě dosáhnete skvělých výsledků a překvapíte své hosty. Kouř unikající z desky umístěné nad zapáleným hořákem dodává masu nepřekonatelnou vůni a chuť.

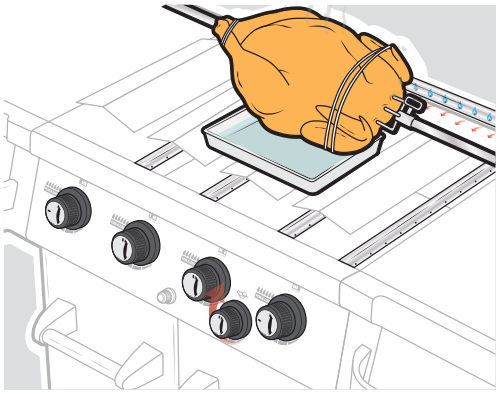
Použití desky je jednoduché ***(obr. 5)***.

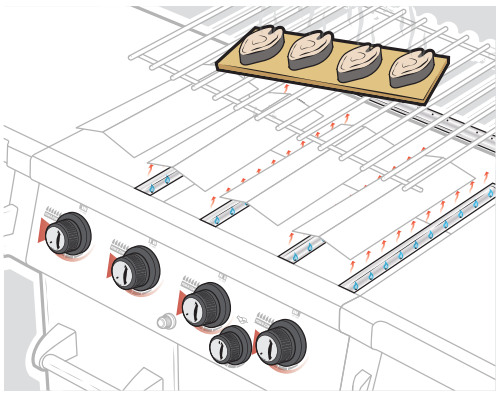
1. Namočte desku do vody na jednu hodinu a pak ji osušte.
2. Předehřejte gril na HIGH po dobu 10 minut.
3. Potřete jednu stranu desky olivovým olejem a na tuto stranu položte maso.
4. Položte desku na rošt nad zapáleným hořákem a snižte jeho výkon na MEDIUM-LOW.
5. Grilujte, dokud není maso propečené.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

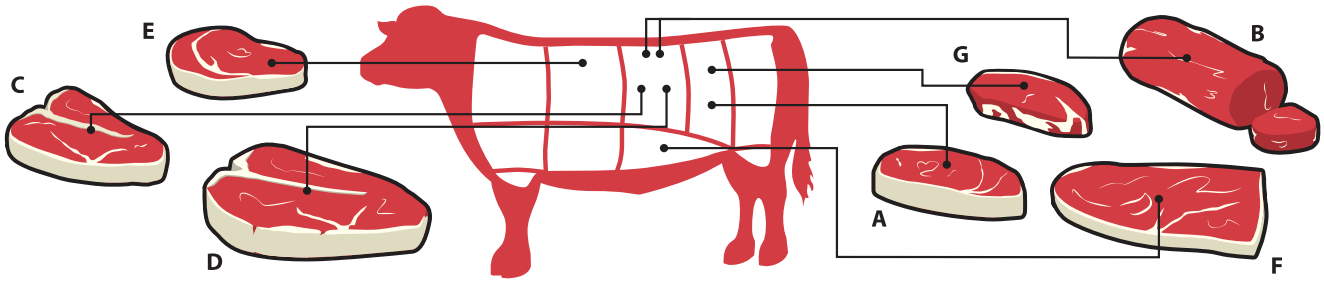
UGRILUJ PERFEKTNÍ STEAK

★★★★★

Stvoření perfektního steaku je jen jedna z věcí, ke kterým jsou plynové grily Broil King® určeny. V této části vám poradíme, jak vybrat ten nejlepší kus hovězího masa a jak si kdykoli připravit naprosto dokonalý steak.

MAKE NO MI**STEAK**

Zorientovat se v nabídce masa u Vašeho řezníka nemusí být vždy snadné, abyste se v nabídce neztratili a příště již byli v obraze, představíme si nyní obvyklé druhy mas používané na steaky.



A. Strip loin – steak ze střední části nízkého roštěnce, chutný jemně mramorovaný steak perfektní na gril. Protože je uříznutý z jednoho svalu, propéká se stejnoměrně; bývá 1,5 až 5 cm vysoký.

B. Tenderloin – velmi křehký steak ze svíčkové, která se nachází uvnitř těla pod páteří mezi nízkým a vysokým roštěncem. Zvíře tento sval téměř nepoužívá, proto je maso obzvlášť křehké. Když se svíčková nakrájí na menší plátky, říká se jim fillet mignon.

C. T-bone steak – steak s kostí z nízkého roštěnce. Pojmenování získal podle hřbetní kosti ve tvaru písmene „T", která protíná 2 svaly: nízký roštěnec a pravou svíčkovou. Díky zastoupení těchto 2 svalů se jedná o jeden z nejkvalitnějších steaků. Tento steak nebývá tak křehký jako porterhouse, ale je velice chutný.

D. Porterhouse (větší T-bone steak) – je velký steak s kostí z nízkého roštěnce. Je to vlastně velký T-bone steak a hřbetní kost v něm rozděluje roštenec od svíčkové. Je to jeden z velmi oblíbených steaků.

E. Ryb-Eye – silně mramorovaný steak z vysokého roštěnce. Obsahuje více tuku, tím také více chuti a proto je to jeden z nejoblíbenějších steaků.

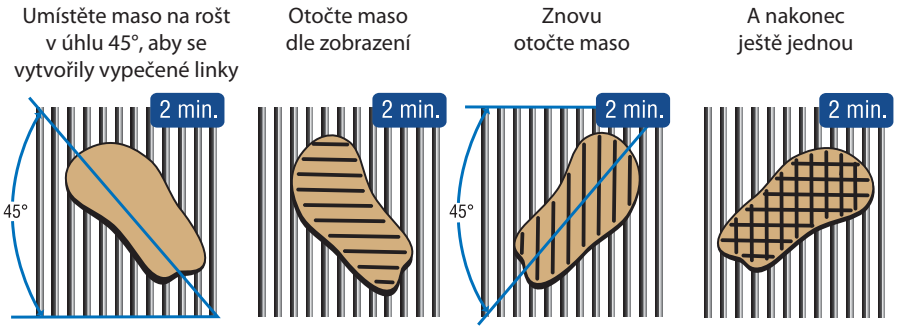
F. Flank steak je vykrojený k pupku – břišních svalů bez kostního podkladu. Není tak křehký jako steaky z roštěnců či svíčkové a proto se obvykle doporučuje jej marinovat nebo připravovat metodou pomalého vaření („low and slow").

G. Sirloin – steak ze zadní části nízkého roštěnce (nepravé svíčkové). Z tohoto svalu lze vykrojit více typů steaků, z nichž nejchutnější je tzv. top sirloin. Ostatní, které jsou ze steakové části předkýtí, jsou větší, nejsou tak křehké, ale jsou častěji k dostání.

NÁVOD NA PERFEKTNÍ **STEAK**

Marinujte steak 1 hodinu v pokojové teplotě nebo 24 hodin v chladničce ve vhodné domácí nebo zakoupené marinádě. Pokud marinujete maso v chladničce, vyndejte jej půl hodiny před přípravou. Předehřejte gril na MEDIUM/HIGH. Potřete rošty olivovým olejem a grilujte přímou metodou.

Síla masa		Nastavení teploty	Čas přípravy z jedné strany				Celkový čas
1½	1"		A	B	C	D	
	Rare	Med/High	1¾	1¾	1¾	1¾	7 minut
Rare	Medium/Rare	Med/High	2	2	2	2	8 minut
	Medium	Med/High	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minut
Medium/Rare		Med/High	2½	2½	2½	2½	10 minut
Medium		Med/High	3	3	3	3	12 minut



POZNÁMKA

Maso s kostí vyžaduje o něco delší přípravu. Dobu přípravy může ovlivnit také vítr, venkovní teplota, síla masa a jeho předpříprava.

VAŠE NOVÁ **OBLÍBENÁ RESTAURACE** UŽ ČEKÁ

OTEVŘETE KONEČNĚ DVEŘE SVÉ TERASY

Většina z nás má oblíbenou restauraci, kterou ráda navštěvuje s rodinou a přáteli. Je to místo, kde očekáváme vždy vynikající jídlo a skvělou atmosféru. Pokud takovou restauraci navštívíte s větší společností, často utratíte více, než jste měli původně v úmyslu. Až zjistíte, co všechno můžete v příjemném domácím prostředí vykouzlit na grilech Broil King® a kolik peněz ušetříte, jistě budete příjemně překvapeni.

VYTVOŘTE JÍDLO JAKO V EXKLUSIVNÍ RESTAURACI PŘÍMO NA VAŠÍ ZAHRADĚ

Hoďte za hlavu všední starosti a představte si, že sedíte ve své oblíbené restauraci – luxusní steakhouse, útulná italská restaurace nebo místo, kde podávají úžasné Pad Thai s mořskými plody. Všechny tyto podniky nabízejí něco, co máte rádi, ale ve skutečnosti to již máte: přívětivé prostředí a vynikající jídlo, které si vychutnáte s nejbližšími přáteli a rodinou.

Nyní se přeneste v mysli domů, sedíte na své zahradě za krásného letního večera obklopeni stejnými přáteli, rodinou a skvělým jídlem připraveným na grilu **Broil King®**. Dokážete si představit něco lepšího? Není to skvělá představa?

Jedinečný steakhouse. Za pár minut perfektní středně propečené exkluzivní steaky z grilu přímo na stůl. Díky masivnímu grilovacímu roštu získáte úžasné výsledky.

Slavná italská restaurace. Grilované kuřecí maso s rajčaty přelité omáčkou připravenou na bočním vařiči. Dokonce i pravá italská pizza upečená na kameni... Prostě vynikající!

Exotická thajská restaurace. Grilované krevetky a tofu, pikantní omáčka a rýžové nudle přenesou vaše hosty do Asie. To vše připravené na grilu a s využitím bočního vařiče.

Exkluzivní zážitková gastronomie. Připravte šťavnatou krůtu na otočném rožni, neodolatelná žebra na speciálním stojánku, pečené brambory na bočním vařiči a k tomu vaši oblíbenou zeleninu. Vynikající výkon a jeho jemná regulace na dosah ruky umožňuje připravit všechny vaše oblíbené pokrmy na zahradě.

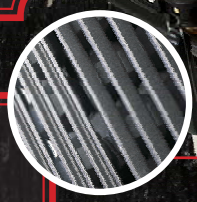
Využijte naplno vynikající boční vařič, rožeň, stojan na žebra a robustní rošty. Broil King® přináší zábavu s rodinou a přáteli k vám domů. Díky správnému grilu a skvělému příslušenství pro grilování jsou vaše možnosti přípravy jídla nekonečné.

Grilovací box:
Moře místa

Křupavá kůrčička na chřestu, lilku nebo cuketě násobí chuť a vypálená mřížka vytváří skvělý vizuální efekt. Zároveň grilujte steaky nebo pečte krůtu. Na vše máte dostatek místa.

Boční vařič
Přílohy a omáčky

Svůj vařič na přípravu příloh máte vždy na dosah ruky. Udělejte lahodnou sýrovou nebo smetanovou omáčku. Pohrajte si při vaření s houbami nebo cibulí a vytvořte jakýkoliv druh omáčky bez nutnosti přecházet mezi kuchyní a grilem Broil King®.



Litinové rošty

Těžké litinové rošty Broil King® jsou vyrobeny tak, aby vytvářely na mase efektní mřížku.

(Viz str. 6 grilování perfektního steaku)

Příslušenství
Příslušenství Broil King®

Můžete mít vše, co potřebujete, abyste uvařili široký výběr pokrmů přímo na svém grilu a to doslova od předkrmu po dezert.

(viz str. 20 pro skvělý výběr)

ZROZEN PRO SKVĚLOU CHUŤ.

Každý plynový gril Broil King® je vyroben tak, aby poskytoval jedinečnou variabilitu vaření. Nezáleží na tom, jaký model si vyberete, legendární varný systém Broil King® vám dává možnost vařit téměř cokoliv a v jakémkoli stylu, který si přejete. Steaky můžete dotáhnout k dokonalosti, pečená drůbež nebo pečeně a dokonce i komplikované dezerty nejsou problém. Každá část varného systému je navržena a konstruována tak, aby co nejlépe plnila svůj účel. Při kombinování jsou výsledky jednoduše velkolepé. S Broil Kingem dosáhnete vždy skvělé chuti.

5 KLÍČOVÝCH VLASTNOSTÍ, KTERÉ NÁS ODLIŠUJÍ OD OSTATNÍCH.

1. GRILOVACÍ BOX SKVĚLÁ AKUMULACE TEPLA

Je vyroben z odlitého hliníku, posmaltované oceli nebo velmi kvalitního nerezu. 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.

2. GRILOVACÍ ROŠTY

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 efektní tenké vypečené linky, zatímco druhá strana má žlábky pro kontinuální „podlévání". Silné a pevné nerezové rošty drží velmi dobře teplo, snadno se čistí a mají dlouhou životnost.

3. FLAV-R-WAVE™ 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.

4. HOŘÁKY S VYSOKÝM VÝKONEM

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

5. PERFEKTNÍ KONTROLA TEPLOTY

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

Broil King®
Great Barbecues Every Time

Broil King®

Kolekce grilů 2019

997883 | **IMPERIAL™ XLS**

6 hořáků DUAL-TUBE™ z nerezové oceli 17,6 kW
Přídavný hořák pro rotační grilování 4,4 kW
Postranní hořák 2,7 kW
Dvě nezávislé grilovací plochy 3225 cm^2 a 1613 cm^2
Nárazuvzdorné rošty lité z nerezové oceli – technologická novinka
Posmaltované rošty v druhém patře 1258 cm^2 a 580 cm^2
Rožeň součástí vybavení
2 teploměry Deluxe Accu-Temp™
Flav-R-Wave™ varný systém z nerezové oceli
Regulační ventily Linear-Flow™ se systémem Sensi-Touch™
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Prostor pro 10kg plynovou lahev v podvozku grilu
Vestavěné osvětlení, podsvícené ovládací knoflíky
Materiál nerez a litý hliník

Cena: 99 990 Kč

997283 | **REGAL™ XL**

6 hořáků DUAL-TUBE™ z nerezové oceli 17,6 kW
Přídavný hořák pro rotační grilování 4,4 kW
Postranní hořák 2,7 kW
Dvě nezávislé grilovací plochy 3225 cm^2 a 1250 cm^2
Rošty 9 mm z nerezové oceli a litinové
Posmaltované rošty v druhém patře 1258 cm^2 a 516 cm^2
Rožeň součástí vybavení
2 teploměry Deluxe Accu-Temp™
Flav-R-Wave™ varný systém z nerezové oceli
Regulační ventily Linear-Flow™ se systémem Sensi-Touch™
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Prostor pro 10kg plynovou lahev v podvozku grilu
Podsvícené ovládací knoflíky
Materiál litý hliník, nerez a ocel s epoxidovým povrchem

Cena: 69 990 Kč

998343 | **REGAL™ S590 PRO**

5 hořáků DUAL-TUBE™ z nerezové oceli 16 kW
Přídavný hořák pro rotační grilování 4,4 kW
Postranní hořák 2,7 kW
Primární grilovací plocha 4032 cm^2
Rošty 9 mm z nerezové oceli
Posmaltovaný rošt v druhém patře 1613 cm^2
Rožeň součástí vybavení
Teploměr Deluxe Accu-Temp™
Flav-R-Wave™ varný systém z nerezové oceli
Regulační ventily Linear-Flow™ se systémem Sensi-Touch™
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Prostor pro 10kg plynovou lahev v podvozku grilu
Podsvícené ovládací knoflíky
Materiál nerez a litý hliník

Cena: 55 990 Kč

956343 | **REGAL™ S490 PRO**

4 hořáky DUAL-TUBE™ z nerezové oceli 13,2 kW
Přídavný hořák pro rotační grilování 4,4 kW
Postranní hořák 2,7 kW
Primární grilovací plocha 3226 cm^2
Rošty 9 mm z nerezové oceli
Posmaltovaný rošt v druhém patře 1260 cm^2
Rožeň součástí vybavení
Teploměr Deluxe Accu-Temp™
Flav-R-Wave™ varný systém z nerezové oceli
Regulační ventily Linear-Flow™ se systémem Sensi-Touch™
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Prostor pro 10kg plynovou lahev v podvozku grilu
Podsvícené ovládací knoflíky
Materiál nerez a litý hliník

Cena: 43 990 Kč

956283 | **REGAL™ 490**

4 hořáky DUAL-TUBE™ z nerezové oceli 13,2 kW
Přídavný hořák pro rotační grilování 4,4 kW
Postranní hořák 2,7 kW
Primární grilovací plocha 3226 cm^2
Robustní litinové rošty
Posmaltovaný rošt v druhém patře 1260 cm^2
Rožeň součástí vybavení
Teploměr Deluxe Accu-Temp™
Flav-R-Wave™ varný systém z nerezové oceli
Regulační ventily Linear-Flow™ se systémem Sensi-Touch™
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Prostor pro 10kg plynovou lahev v podvozku grilu
Podsvícené ovládací knoflíky
Materiál litý hliník, nerez a ocel s epoxidovým povrchem

Cena: 39 990 Kč

988883 | **SOVEREIGN™ XL 490**

4 hořáky DUAL-TUBE™ z nerezové oceli 13,2 kW
Přídavný hořák pro rotační grilování 5,25 kW
Postranní hořák 2,7 kW
Primární grilovací plocha 3871 cm^2
Robustní litinové rošty
Posmaltovaný rošt v druhém patře 2581 cm^2
Rožeň součástí vybavení
Teploměr Deluxe Accu-Temp™
Flav-R-Wave™ varný systém z nerezové oceli
Regulační ventily Linear-Flow™ se systémem Sensi-Touch™
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Prostor pro 10kg plynovou lahev v podvozku grilu
Materiál nerez a litý hliník

Cena: 42 990 Kč

988853 | **SOVEREIGN™ XL 420**

4 hořáky DUAL-TUBE™ z nerezové oceli 13,2 kW
Primární grilovací plocha 3871 cm^2
Robustní litinové rošty
Posmaltovaný rošt v druhém patře 2581 cm^2
Teploměr Deluxe Accu-Temp™
Flav-R-Wave™ varný systém z nerezové oceli
Regulační ventily Linear-Flow™ se systémem Sensi-Touch™
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Prostor pro 10kg plynovou lahev v podvozku grilu
Materiál nerez a litý hliník

Cena: 37 990 Kč

987883 | **SOVEREIGN™ 390**

3 hořáky DUAL-TUBE™ z nerezové oceli 12 kW
Přídavný hořák pro rotační grilování 4,4 kW
Postranní hořák 2,7 kW
Primární grilovací plocha 2903 cm^2
Robustní litinové rošty
Posmaltovaný rošt v druhém patře 1774 cm^2
Rožeň součástí vybavení
Teploměr Deluxe Accu-Temp™
Flav-R-Wave™ varný systém z nerezové oceli
Regulační ventily Linear-Flow™ se systémem Sensi-Touch™
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Prostor pro 10kg plynovou lahev v podvozku grilu
Materiál nerez a litý hliník

Cena: 35 490 Kč

923983 | **BARON™ 590**

5 hořáků DUAL-TUBE™ z nerezové oceli 15,5 kW
Přídavný hořák pro rotační grilování 4,4 kW
Postranní hořák 2,7 kW
Primární grilovací plocha 3580 cm^2
Robustní litinové rošty
Posmaltovaný rošt v druhém patře 1613 cm^2
Rožeň součástí vybavení
Teploměr Deluxe Accu-Temp™
Flav-R-Wave™ varný systém z nerezové oceli
Regulační ventily Linear-Flow™ se systémem Sensi-Touch™
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Prostor pro 10kg plynovou lahev v podvozku grilu
Materiál litý hliník, nerez a ocel s epoxidovým povrchem

Cena: 32 990 Kč

923953 | **BARON™ 520**

5 hořáků DUAL-TUBE™ z nerezové oceli 15,5 kW
Primární grilovací plocha 3580 cm^2
Robustní litinové rošty
Posmaltovaný rošt v druhém patře 1613 cm^2
Teploměr Deluxe Accu-Temp™
Flav-R-Wave™ varný systém z nerezové oceli
Regulační ventily Linear-Flow™ se systémem Sensi-Touch™
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Prostor pro 10kg plynovou lahev v podvozku grilu
Materiál litý hliník, nerez a ocel s epoxidovým povrchem

Cena: 25 990 Kč

922983 | **BARON™ 490**

4 hořáky DUAL-TUBE™ z nerezové oceli 12,4 kW
Přídavný hořák pro rotační grilování 4,4 kW
Postranní hořák 2,7 kW
Primární grilovací plocha 2865 cm^2
Robustní litinové rošty
Posmaltovaný rošt v druhém patře 1290 cm^2
Rožeň součástí vybavení
Teploměr Deluxe Accu-Temp™
Flav-R-Wave™ varný systém z nerezové oceli
Regulační ventily Linear-Flow™ se systémem Sensi-Touch™
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Prostor pro 10kg plynovou lahev v podvozku grilu
Materiál litý hliník, nerez a ocel s epoxidovým povrchem

Cena: 27 990 Kč

922983 | **BARON™ 440**

4 hořáky DUAL-TUBE™ z nerezové oceli 11,4 kW
Přídavný hořák pro rotační grilování 4,4 kW
Postranní hořák 2,7 kW
Primární grilovací plocha 2865 cm^2
Robustní litinové rošty
Posmaltovaný rošt v druhém patře 1290 cm^2
Rožeň součástí vybavení
Teploměr Deluxe Accu-Temp™
Flav-R-Wave™ varný systém z nerezové oceli
Regulační ventily Linear-Flow™ se systémem Sensi-Touch™
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Prostor pro 10kg plynovou lahev v podvozku grilu
Materiál litý hliník, nerez a ocel s epoxidovým povrchem

Cena: 24 490 Kč

922953 | **BARON™ 420**

4 hořáky DUAL-TUBE™ z nerezové oceli 11,4 kW
Primární grilovací plocha 2865 cm^2
Robustní litinové rošty
Posmaltovaný rošt v druhém patře 1290 cm^2
Teploměr Deluxe Accu-Temp™
Flav-R-Wave™ varný systém z nerezové oceli
Regulační ventily Linear-Flow™ se systémem Sensi-Touch™
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Prostor pro 10kg plynovou lahev v podvozku grilu
Materiál litý hliník, nerez a ocel s epoxidovým povrchem

Cena: 22 990 Kč

921953 | **BARON™ 320**

3 hořáky DUAL-TUBE™ z nerezové oceli 8,8 kW
Primární grilovací plocha 2129 cm^2
Robustní litinové rošty
Posmaltovaný rošt v druhém patře 710 cm^2
Teploměr Deluxe Accu-Temp™
Flav-R-Wave™ varný systém z nerezové oceli
Regulační ventily Linear-Flow™ se systémem Sensi-Touch™
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Prostor pro 10kg plynovou lahev v podvozku grilu
Materiál litý hliník, nerez a ocel s epoxidovým povrchem

Cena: 18 990 Kč

834283 | **MONARCH™ 390**

3 hořáky DUAL-TUBE™ z nerezové oceli 8,8 kW
Přídavný hořák pro rotační grilování 3,5 kW
Postranní hořák 2,7 kW
Primární grilovací plocha 2129 cm^2
Robustní litinové rošty
Posmaltovaný rošt v druhém patře 1129 cm^2
Rožeň součástí vybavení
Teploměr Deluxe Accu-Temp™
Flav-R-Wave™ varný systém z nerezové oceli
Regulační ventily Linear-Flow™
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Prostor pro 10kg plynovou lahev v podvozku grilu
Materiál litý hliník, nerez a ocel s epoxidovým povrchem

Cena: 22 990 Kč

834253 | **MONARCH™ 320**

3 hořáky DUAL-TUBE™ z nerezové oceli 8,8 kW
Primární grilovací plocha 2129 cm^2
Robustní litinové rošty
Posmaltovaný rošt v druhém patře 1129 cm^2
Teploměr Deluxe Accu-Temp™
Flav-R-Wave™ varný systém z nerezové oceli
Regulační ventily Linear-Flow™
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Prostor pro 10kg plynovou lahev v podvozku grilu
Materiál litý hliník, nerez a ocel s epoxidovým povrchem

Cena: 17 990 Kč

982283 | **CROWN CLASSIC™ 480**

4 hořáky z nerezové oceli 11,4 kW
Přídavný hořák pro rotační grilování 4,4 kW
Postranní hořák 2,7 kW
Primární grilovací plocha 2865 cm^2
Kvalitní litinové rošty
Drátěný rošt v druhém patře 1290 cm^2
Rožeň součástí vybavení
Teploměr Deluxe Accu-Temp™
Flav-R-Wave™ varný systém z nerezové oceli
Regulační ventily Linear-Flow™ se systémem Sensi-Touch™
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Prostor pro 10kg plynovou lahev v podvozku grilu
Materiál litý hliník, nerez a ocel s epoxidovým povrchem

Cena: 19 990 Kč

982253 | **CROWN CLASSIC™ 410**

4 hořáky z nerezové oceli 11,4 kW
Primární grilovací plocha 2865 cm^2
Kvalitní litinové rošty
Drátěný rošt v druhém patře 1290 cm^2
Teploměr Deluxe Accu-Temp™
Flav-R-Wave™ varný systém z nerezové oceli
Regulační ventily Linear-Flow™ se systémem Sensi-Touch™
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Prostor pro 10kg plynovou lahev v podvozku grilu
Materiál litý hliník, nerez a ocel s epoxidovým povrchem

Cena: 14 990 Kč

824263 | **ROYAL™ 340**

3 hořáky z nerezové oceli 8,8 kW
Postranní hořák 2,7 kW
Primární grilovací plocha 2130 cm^2
Kvalitní litinové rošty
Drátěný rošt v druhém patře 1548 cm^2
Teploměr Deluxe Accu-Temp™
Flav-R-Wave™ varný systém z nerezové oceli
Regulační ventily Linear-Flow™
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Prostor pro 10kg plynovou lahev v podvozku grilu
Materiál litý hliník a ocel s epoxidovým povrchem

Cena: 14 990 Kč

824253 | **ROYAL™ 320**

3 hořáky z nerezové oceli 8,8 kW
Primární grilovací plocha 2130 cm^2
Kvalitní litinové rošty
Drátěný rošt v druhém patře 1548 cm^2
Teploměr Deluxe Accu-Temp™
Flav-R-Wave™ varný systém z nerezové oceli
Regulační ventily Linear-Flow™
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Prostor pro 10kg plynovou lahev v podvozku grilu
Materiál litý hliník a ocel s epoxidovým povrchem

Cena: 13 990 Kč

SLEVA 1.000 Kč
Nová cena 12.990 Kč

814163 | **GEM™ 340**

3 hořáky z nerezové oceli 6,9 kW
Postranní hořák 2,7 kW
Primární grilovací plocha 1903 cm^2
Kvalitní litinové rošty
Drátěný rošt v druhém patře 871 cm^2
Teploměr Deluxe Accu-Temp™
Flav-R-Wave™ varný systém z nerezové oceli
Regulační ventily Linear-Flow™
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Materiál litý hliník a ocel s epoxidovým povrchem

Cena: 12 490 Kč

814153 | **GEM™ 320**

3 hořáky z nerezové oceli 6,9 kW
Primární grilovací plocha 1903 cm^2
Kvalitní litinové rošty
Drátěný rošt v druhém patře 871 cm^2
Teploměr Deluxe Accu-Temp™
Flav-R-Wave™ varný systém z nerezové oceli
Regulační ventily Linear-Flow™
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Materiál litý hliník a ocel s epoxidovým povrchem

Cena: 10 990 Kč

Přehled záručních podmínek

Broil King	IMPERIAL™ REGAL™ SOVEREIGN™	BARON™ MONARCH™	CROWN™ ROYAL™ GEM™	KEG™	SMOKER™
Grilovací box	doživotní	doživotní	10 let		
Hořáky	10 let	10 let	5 let		5 let
Nerezové kryty Flav-R-Wave™	10 let	3 roky			
Ocelové tělo				10 let	
Udicí box					5 let
Ostatní části a povrchy	2 roky	2 roky	2 roky	2 roky	2 roky

Upozorňujeme, že podmínkou prodloužené záruky může být registrace grilu na stránkách výrobce www.broilkingbbq.com

Broil King®

PRÉMIOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ KE GRILU

ZMĚŇTE SVÉ ZKUŠENOSTI S GRILOVÁNÍM

★ ★ ★ ★ ★

Značka Broil King® je synonymem kvality. Víme, jak vyrobit grily odpovídající nejvyšším standardům. To je důvod, proč jsme navrhli k profesionálním grilům odpovídající řadu příslušenství a doplňků, které vám umožní naplno využít výhody grilů Broil King®.

Grilování není jen příprava jídla, ale především životní styl. Náš gril vám umožní opustit kuchyni a připravovat lahodné pokrmy v kruhu vaší rodiny a přátel přímo pod širým nebem.

Příslušenství Broil King® ještě více rozvine vaše nadšení pro grilování a věřte nám, že do klasické kuchyně už se nebudete chtít vrátit. Kromě základního příslušenství jako jsou kleště a obracečky nabízíme také široký sortiment zapékacích misek, košů na zeleninu, stojánků na maso a mnoho dalších doplňků.

| LITINOVÉ DESKY

Silná litinová deska rozšíří vaše možnosti grilování.
Můžete ji zakoupit ke všem plynovým grilům Broil King®.

KÓD	MODEL	CENA
11220	SOVEREIGN™ Serie	1 990 Kč
11221	SIGNET™ Serie (po 2005)	2 190 Kč
11223	ROYAL™ / MONARCH™ Serie	1 890 Kč
11237	GEM™ / PORTA-CHEF™ Serie	1 799 Kč
11239	REGAL™ / IMPERIAL™ Serie	2 290 Kč
11242	BARON™ / CROWN™ Serie	2 190 Kč

| LITINOVÝ WOK

Litinový pekáč/wok je vyroben tak, aby se vešel místo jednoho roštu na plynový gril Broil King® Imperial™, Regal™, Baron™ nebo Sovereign™. Tento odolný těžký litinový wok je umístěn přímo na krytu jednoho z hořáků, což vede k jeho výbornému prohřátí. Díl lze z grilu vždy snadno vyjmout za pomoci dvou nástrojů 60745. Integrované nožičky umožňují použití na libovolném plynovém grilu.

KÓD	MODEL	CENA
69617	BARON™ / SOVEREIGN™	1 590 Kč
69618	IMPERIAL™ / REGAL™	1 790 Kč

60190 | SMOKER BOX IMPERIAL™

Luxusní verze udícího boxu, který má dvě samostatné komory pro odpařování.

Cena: 990 Kč

60185 | SMOKER BOX

Univerzální nerezový smoker box pro použití s udící štěpkou

Cena: 590 Kč

69720 | GRILOVACÍ PLECH S MADLY

Další skvělý Topper o rozměru 40,6 x 27,9 cm z nerezové oceli s madly. Díky lisované konstrukci nabízí vynikající tuhost, ale také se mnohem lépe čistí.

Cena: 790 Kč

69122 | ÚZKÁ NEREZOVÁ PLOTNA

Těžká plotna z nerezové oceli, která je navržena tak, aby se vešla na hloubku topeniště do většiny grilů Broil King®. Snadno se čistí. Rozměry 38 x 17,5 x 2,54 cm.

Cena: 1 090 Kč

69820 | KOŠ NA ZELENINU WOK

30,5 x 30,5 cm grilování wok z nerezové oceli s nerezovými madly. Díky lisované konstrukci nabízí vynikající tuhost, ale také se mnohem lépe čistí.

Cena: 1 090 Kč

69722 | KOŠ NA ZELENINU ÚZKÝ

Navržen tak, aby se dal umístit na jeden z roštů Broil King® grilů. Kompletně z nerezové oceli s možností použití univerzálního vyjímacího nástroje (60745). Lze kombinovat s Broil King® košem na zeleninu Wok (69822). Rozměry 36,83 x 16,51 x 1,9 cm.

Cena: 590 Kč

69712 | GRILOVACÍ PLECH IMPERIAL™

Flat Topper Broil King® Imperial™ je vyroben z vysoce kvalitní 1,2mm nerezové oceli. Rozměr 39,3 x 33,0 cm vám nabízí dostatečný prostor na vaření. Topper je vybaven pohodlnými držadly pro přenášení. Speciální tvar otvorů minimalizuje připékání potravin a zvyšuje torzní tuhost.

Cena: 1 490 Kč

69818 | KOŠ NA ZELENINU HLUBOKÝ

Hluboký wok Broil King® Imperial™ je vytvořený z vysoce kvalitní 1,2 mm silné nerezové oceli. Neobvykle velký s rozměry 33,0 x 24,8 cm vám dává větší prostor pro vaření a vysoký okraj udržuje potraviny stále uvnitř. Rukojeti z nerezové oceli pro snadnou manipulaci. Speciální tvar otvorů minimalizuje připékání potravin a zvyšuje torzní tuhost.

Cena: 1 590 Kč

69710 | WOK PÁNEV KULATÁ

Těžká litinová pánev WOK Broil King® s porcelánovým povrchem zajišťující snadné čistění. Průměr 35,6 cm, hloubka 9,5 cm.

Cena: 2 690 Kč

69822 | KOŠ NA ZELENINU WOK HLUBOKÝ

Navržen tak, aby se dal umístit na jeden z roštů grilů Broil King®. Kompletně z nerezové oceli s možností využití multifunkčního nástroje 60745. Rozměry 37,0 x 16,5 x 9,0 cm.

Cena: 690 Kč

64045 | **DVOJITÉ ŠPÍZY**

Nerezové dvojité špízy se snadnou údržbou, které brání prokluzování pokrmu při otáčení. Materiál nerez, délka 35,6 cm.

Cena: 690 Kč

64049 | **DVOJITÉ ŠPÍZY ÚZKÉ**

Nerezové dvojité špízy se snadnou údržbou, které brání prokluzování pokrmu při otáčení. Materiál nerez, délka 30,5 cm.

Cena: 490 Kč

64050 | **PREZENTAČNÍ STOJÁNEK NA ŠPÍZY**

Na jednom stojánku grilujete, servírujete i konzumujete. Snadnější už to být nemůže. 16 jehel a 2 misky na 75 ml omáčky.

Cena: 690 Kč

64233 | **STOJÁNEK NA ŠPÍZY**

Stojánek se špízy umožňující pečení drůbeže, přípravu kebabu nebo žeber. Zahrnuje 6 nerezových špízů a pojme až 6 žeber.

Cena: 1 090 Kč

69138 | **DRŽÁK NA KEBAB ÚZKÝ**

Nerezový stojánek na kebab se 4 špízy o délce 30,5 cm. Celkové rozměry 30,5 x 20,5 x 5,5 cm.

Cena: 690 Kč

65070 | **GRILOVACÍ DRÁTĚNÝ KOŠ**

Nerezový koš s odnímatelnou rukojetí je ideální pro pečení na grilu nebo krbu. Jednoduché ovládání nastavení vnitřní výšky koše.

Cena: 790 Kč

62602 | **STOJAN NA ŽEBRA**

Stojan na žebra z nerezu pro 5 ks žeber. Celkový rozměr 38,5 x 22 x 10 cm.

Cena: 1 390 Kč

69155 | **PEKÁČ PEPPER**

Masivní stojan z 10mm nerezového drátu na grilování paprik a feferonek.

Cena: 790 Kč

69824 | MULTIFUNKČNÍ PARNÍ PEKÁČ

Stojan z nerezové oceli pro multifunkční použití ... vaření zeleniny v páře, na mořské ryby, pečení kuřat a další pochoutky. Průměr 33,0 cm.

Cena: 1 190 Kč

63105 | NEREZOVÝ PEKÁČ

Slouží pro zachytávání odkapávajícího tuku při rožnění masa nebo jako pekáč. Lze jej také kombinovat se stojanem na žebírka 62602. Rozměr 34 x 24 x 3,8 cm (bez madel).

Cena: 990 Kč

69132 | STOJÁNEK NA KUŘE S TEPLOMĚREM

Nejlepší způsob, jak upéct kuře na grilu bez rožně! Kompletně z nerezové oceli a navíc dodáván se silikonovým teploměrem.

Cena: 490 Kč

69819 | KOŠ NA ZELENINU S MADLY

Obdélníkový 35,6 x 26,0cm nerez koš je vybaven mikro otvory, které umožňují dokonalé proniknutí žáru přesně tak, jak je potřeba při přípravě zeleniny a dalších jídel. Snadno se čistí a malé otvory zabraňují propadávání malých kousků do grilu.

Cena: 1 190 Kč

69133 | STOJÁNEK NA KUŘE S PÁNVÍ

Pekáč Broil King® Imperial™ je vyroben ze 100% nerezové oceli s těžkým dnem o rozměrech 22,9 x 22,9 cm. Držák na pivo nebo směs koření má dostatečně velkou kapacitu a otvory pro lepší odpařování.

Cena: 1 490 Kč

69615 | PEKÁČ NA ŽEBRA

Pekáč z těžké litiny s porcelánovým povrchem pro snadnější čištění. Na dno lze umístit dodávaný rošt a vařit v páře z vypékaných šťáv, což dává pokrmu vynikající chuť. Žebra budou při pečení v pekáči šťavnatá i při delší přípravě. Díky rozměrům se vejde přímo na rošty nebo Flav-R-Wave™ grilů Broil King® Regal™ a Imperial™. Rozměry 14,0 x 40,6 x 10,2 cm.

Cena: 2 690 Kč

64152 | STOJÁNEK NA STEHÝNKA

Nerezová miska se stojánkem na křidélka, stehna a paličky.

Cena: 890 Kč

69616 | VLOŽKA DO PEKÁČE NA ŽEBRA 2 ks

Set 2 kusů hliníkových vložek do pekáče na žebra Broil King®. Celkové rozměry 14 x 41 x 10 cm.

Cena: 699 Kč

69800 | PIZZA LOPATA NEREZ

Pizza lopata z nerez oceli se sklopnou rukojetí. Snadno se čistí. Lopata má rozměr 29 cm a délka s madlem je 65 cm.

Cena: 1 090 Kč

61495 | MARINOVACÍ INJEKCE

Skvělý doplněk pro vstřikování marinády a nasolování. Injekce vybavena stupnicí a navíc rozebíratelná pro snadnou údržbu. 2 druhy nástavců (jehel).

Cena: 590 Kč

69805 | MEZZALUNA KRÁJEČ NA PIZZU

Speciální nůž pro krájení pizzy, koláčů atp. Díky pohodlnému madlu můžete dobře přitlačit a krájení je tak snadnější než s běžnými noži. Délka 38 cm.

Cena: 490 Kč

61490 | POTÍRACÍ SET

Miska 300 ml z nerezové oceli a štětec. Silikon odolný do 260 °C.

Cena: 590 Kč

69814 | PIZZA KÁMEN

Pizza kámen o průměru 38 cm je ideální pro vysoké teploty pečení na grilu. Deska silná 1,9 cm poskytuje rovnoměrnější teplo a lepší izolaci od přímých plamenů.

Cena: 1 090 Kč

60940 | ROZPRAŠOVAČ NA OLEJ

Rozprašovač na olej s pumpičkou slouží pro ošetření roštů nebo také přímo na potraviny.

Cena: 590 Kč

69816 | PIZZA KÁMEN SET

Pizza kámen Broil King® Imperial™ je vybaven vysoce kvalitním nerezovým stojanem s madly. Sada obsahuje 33cm pizza kámen, který je schopen odolávat rychlým změnám teploty a dřevěnou pizza lopatou.

Cena: 2 490 Kč

68425 | CEDROVÉ PRKÉNKO IMPERIAL™

Luxusní cedrové krájecí prkénko.

Cena: 1 990 Kč

61135 | **VPICHOVACÍ TEPLOMĚR SKLÁDACÍ**

Teploměr s velmi dobrým poměrem výbavy a ceny. Díky tomu, že je teploměr opatřen odnímatelným silikonovým pouzdrem, je chráněn před znečištěním při používání a pouzdro ho částečně chrání také proti nárazu při pádu.

Cena: 690 Kč

61825 | **VPICHOVACÍ TEPLOMĚR**

Vpichovací teploměr se snadnou obsluhou s ochranným krytem na sondu. Rychlé a přesné měření, podsvícený displej, On/Off tlačítko, dvě stupnice měření (C, F). Baterie CR2032.

Cena: 499 Kč

61935 | **TEPLOMĚR S DVĚMA SONDAMI SE STOJÁNKEM**

Teploměr je vybaven sondami pro možnost měření dvou pokrmů zároveň. Rychlé a přesné měření, podsvícený displej, alarm při dosažení teploty, dvě stupnice měření (C, F).

Cena: 999 Kč

61138 | **SADA MINITEPLOMĚRŮ** 4 ks

Vybaveny silikonovým okrajem pro snadné vyjmutí z grilovaného masa. 2 ks pro drůbež (červený) a 2 ks pro steaky (černý). Dodáváno se stojánkem pro ochranu teploměrů.

Cena: 599 Kč

60528 | **KOŽENÉ RUKAVICE**

Robustní izolované kožené rukavice, které vás chrání při obsluze a čištění vašeho grilu.

Cena: 990 Kč

60973 | **SILIKONOVÉ RUKAVICE + PODLOŽKA**

Rukavice využijete při snímání velkých kusů masa z grilu. Pozor chrání před mastnotou, ale neslouží jako ochrana před žárem a teplem.

Cena: 590 Kč

60974 | **PRSTOVÉ GRILOVACÍ RUKAVICE**

Rukavice jsou vhodné pouze pro krátkodobé uchopení teplých předmětů.

Cena: 590 Kč

60975 | **GRILOVACÍ ZÁSTĚRA**

Zástěra z omyvatelného materiálu.

Cena: 790 Kč

60508 | **ROTISSERIE KIT BATTERY**

Univerzální rožeň na baterie (nejsou součástí dodávky) s robustními jehlicemi pro uchycení masa a vyvažovacím závažím. Univerzální držáky pro Broil King®. Tyč se skládá z 85,1 cm dlouhé tyče s možností dodatečného
prodloužení o 15,2 cm.

Cena: 1 990 Kč

60522 | **ROTISSERIE KIT 230 V**

Univerzální rožeň na 230 V. Sada univerzálních držáků pro Broil King® grily. Rožnící tyč se skládá z 85,1 cm dlouhého dílu s možností nastavení o 15,2 cm.

Cena: 2 990 Kč

50500 | **VELKÉ VIDLICE K ROŽNI** 2 ks

Sada velkých nerezových vidlic pro velké kusy masa k rožňům Broil King®.

Cena: 999 Kč

60745 | **MULTIFUNKČNÍ ZDVIHAČ ROŠTŮ**

Usnadňuje vyjímání grilovacích roštu a dalších doplňků Broil King®.

Cena: 299 Kč

60009 | **SILIKONOVÁ PODLOŽKA NA BOČNÍ STOLEK**

Podložka chrání stolek vašeho grilu Broil King® před znečištěním a také mechanickým poškozením. Navíc je protiskluzová a lze ji snadno umýt v myčce na nádobí.

Cena: 499 Kč

60934 | **SVĚTLO NA MADLO BASIC**

Grilovací světlo Broil King® je díky elastickému uchycení vhodné nejen pro grily této značky. Používejte výhradně 3x AAA baterie (nejsou součástí balení).

Cena: 590 Kč

60938 | **SVĚTLO NA MADLO DELUXE s časovačem**

Osvětlení vhodné nejen pro grily Broil King®. Světlo je vybaveno otočnými rameny a díky tomu lze osvícení plochy pohodlně upravit tak, aby přesně vyhovovalo vašemu grilu. Světlo má integrovanou funkci časovače. Alarm vás může upozornit až 4x v průběhu jednoho odpočítávání času a slouží tak pro optimální kontrolu nad časem otáčení masa. Používejte výhradně 3x AA baterie (nejsou součástí dodávky). Šířka modulu 27,5 cm.

Cena: 1 490 Kč

64013 | **MARINOVACÍ ŠTĚTEC**

Silikonový štětec v designu Imperial™ se speciálním tvarem štětin pro komfortnější použití.

Cena: 690 Kč

64011 | OBRACEČKA IMPERIAL™

Nerezová obracečka Broil King® Imperial™ je vyrobena z vysoce kvalitní 1,8mm nerezové oceli a je vybavena integrovaným otvírákem a očkem pro zavěšení.

Cena: 590 Kč

64010 | OBRACEČKA IMPERIAL™ VELKÁ

Velká Broil King® Imperial™ obračečka z nerezové oceli. Díky velké čepeli můžete snadno obracet steaky nebo velké burgery a další větší pokrmy. Obracečka je vyrobena z vysoce kvalitní nerezové oceli s integrovaným závěsným háčkem a Broil King® logem.

Cena: 590 Kč

64001 | SADA NÁŘADÍ V BOXU

Kvalitní sada grilovacího nářadí, kterou je možné snadno sbalit do dodávaného boxu. Sada je tak ideální nejen na domácí grilování, ale i jako doplněk k vašemu cestovnímu grilu.

Cena: 1 990 Kč

64031 | OBRACEČKA BARON™

Stylová obracečka v designu Baron™ s očkem pro zavěšení.

Cena: 290 Kč

64004 | SADA NÁŘADÍ IMPERIAL™

Grilovací nářadí Broil King® Imperial™ s odolnou konstrukcí i pro ty nejnáročnější zákazníky. Extra silná nerezová ocel (1,8 mm). Ideální funkčnost a trvanlivost.

Cena: 1 790 Kč

64012 | KLEŠTĚ SE ZÁMKEM IMPERIAL™

Robustní kleště z kvalitního nerezu v designu Imperial™ s možností aretace proti nechtěnému rozevírání.

Cena: 699 Kč

64003 | SADA NÁŘADÍ BARON™

Sada nářadí série Baron™ obsahuje obracečku, uzamykatelné kleště, silikonový štětec a grilovací kartáč. Držadla z pevné polymerní pryskyřice, nerezové základní části.

Cena: 1 490 Kč

64032 | KLEŠTĚ BARON™

Grilovací kleště v designu Baron™ s aretací a očkem na zavěšení. Protiskluzový úchop.

Cena: 290 Kč

18673 | **BOČNÍ INFRA VAŘIČ**

Váš boční vařič můžete snadno změnit na infra hořák pro grilování steaků. Modul je kompaktibilní s řadou Baron™, Regal™ a Imperial™.

Cena: 4 999 Kč

| **OBALY NA PLYNOVÉ GRILY**

Série SELECT (peva/polyester)

a PREMIUM (PVC/polyester - Heavy Duty).

69614 | **PAELLA PÁNEV**

Nerezová klasická pánev na paellu, která je však použitelná i na jakékoliv jiné zapékané potraviny. Průměr 35,6 cm.

Cena: 1 490 Kč

64070 | **VIDLIČKY NA TRHÁNÍ MASA** pár

Speciální vidlička pro „porcování" grilovaného masa s kostí atp. Dodáváno společně se silikonovou závěsnou spojkou, Je možné mýt v myčce!

Cena: 690 Kč

64014 | **KARTÁČ IMPERIAL™**

Čistící kartáč na gril v designu Imperial™ s možností zakoupení náhradních hlavic. Jedna náhradní hlavice je součástí dodávky.

Cena: 690 Kč
Náhradní hlavice 2 ks: 390 Kč

65641 | **KARTÁČ ŠIROKÝ NEREZ**

Široký kartáč vhodný především pro údržbu drátěných roštů.

Cena: 390 Kč

65225 | **KARTÁČ**

Velmi pevný kartáč na čištění roštu grilu. Vybaven zástěrkou pro ochranu před stříkajícím tukem.

Cena: 390 Kč

64310 | **SADA NA ČIŠTĚNÍ HOŘÁKŮ**

Praktická sada na čištění hořáků Broil King®.

Cena: 299 Kč

KÓD	OBAL	MODEL GRILU	CENA
67420	SELECT 92 cm	GEM™ 120	720 Kč
67470	SELECT 129 cm	MONARCH™ 300, ROYAL™ 300, BARON™ 320	1 590 Kč
67487	SELECT 147 cm	BARON™ 400, SOVEREIGN™ 90	1 690 Kč
67488	SELECT 173 cm	BARON™ 590	1 790 Kč
68470	PREMIUM 129 cm	MONARCH™ 300, ROYAL™ 300	2 690 Kč
68487	PREMIUM 147 cm	BARON™ 400, SOVEREIGN™ 90, SIGNET™ 300	2 890 Kč
68491	PREMIUM 160 cm	SOVEREIGN™ XL, REGAL™ 400	2 990 Kč
68488	PREMIUM 163 cm	BARON™ 500	3 090 Kč
68492	PREMIUM 179 cm	REGAL™ 500	3 290 Kč
68490	PREMIUM 193 cm	IMPERIAL™ XL, REGAL™ XL	3 490 Kč

Broîl Kîng®

KEG

INOVACE V GRILOVÁNÍ NA DŘEVĚNÉM UHLÍ

SOLIDNÍ KONSTRUKCE

Izolovaná konstrukce je to, co nás odlišuje od ostatních. Dvojitá ocelová stěna s izolací udržuje teplotu nepřetržitě a rovnoměrně v úzkém rozmezí. Výsledek? Systém, který umožňuje velmi pomalé vaření tzv. metodou low and slow.

ODNÍMATELNÝ POPELNÍK A ROTO-DRAFT™ REGULÁTOR TAHU

Získejte dokonalou kontrolu teploty. Pomocí multifunkčního nástroje můžete ovládat průtok vzduchu klapkou Roto-Draft™. Po grilování stačí celý popelník vysunout. Čištění je tak snadné a rychlé.

LITINOVÝ UZÁVĚR VZDUCHU VE VÍKU

Horní klapka je vyrobena z těžké litiny a umožňuje regulovat teplotu. Za pomoci multifunkčního nástroje můžete snadno otvírat nebo uzavírat tuto klapku a docílit nízké teploty pro low and slow nebo naopak vysoké teploty pro rychlé grilování.

TĚŽKÉ LITINOVÉ ROŠTY

Keg® nabízí těžké litinové rošty, které jsou skvělé nejen pro přípravu steaků.

UZENÉ ROŠTĚNÁ **PEČENÍ** GRILOVÁNÍ

PROČ PORÁŽÍME OSTATNÍ

Odolná konstrukce s dvojitou stěnou je jen jedním z důvodů, proč je Broil King Keg® tou nejlepší volbou pro opravdové grilování a vytvoření autentické chuti a vůně grilování. Naše technologicky vyspělá konstrukce uvnitř grilu vede k efektivnímu proudění horkého vzduchu, nabízí bezkonkurenční uchování tepla a úžasné celkové výsledky.

JAK TO FUNGUJE

Jedinečný tvar KEGu je speciálně navržen pro efektivní proudění a jeho dvojitá ocelová konstrukce zajišťuje bezkonkurenční udržení tepla po dlouhou dobu.

SILNÁ IZOLACE

Dvojité ocelové stěny s hustou izolací poskytují mimořádně účinnou variabilitu vaření.

911470 | **KEG™ 5000**

Patentovaný gril na dřevěné uhlí
Technologicky vyspělá konstrukce
Dvojité ocelové stěny s vysoce kvalitní izolací mezi nimi
Primární grilovací plocha 1807 cm^2 (robustní litina)
Sekundární grilovací plocha 1290 cm^2 (mřížka chrom)
Litinový horní uzávěr vzduchu
Posmaltovaná grilovací komora
Teploměr Deluxe Accu-Temp™
Madla z odolné pryskyřice, odnímatelné boční police
Odnímatelný ocelový popelník
Odolný stojan s velkými koly pro snadnou manipulaci
Vysoce kvalitní epoxidový nátěr

Cena: 40 990 Kč

911050 | **KEG™ 2000**

Patentovaný gril na dřevěné uhlí
Technologicky vyspělá konstrukce
Dvojité ocelové stěny s vysoce kvalitní izolací mezi nimi
Primární grilovací plocha 1807 cm^2 (robustní litina)
Litinový horní uzávěr vzduchu
Posmaltovaná grilovací komora
Teploměr Deluxe Accu-Temp™
Madla z odolné pryskyřice
Odnímatelný ocelový popelník
Vysoce kvalitní epoxidový nátěr

Cena: 25 490 Kč

911500 | **Built-In POD Cabinet KEG™**

Udělejte ze svého Keg® grilu kompletní venkovní gril.
Stůl je vyroben z odolné nerezové oceli a poskytne vám dostatečný prostor, který potřebujete k přípravě hlavního jídla a příloh.
Podvozek poskytuje dostatek prostoru pro grilovací potřeby.
Pohodlný výsuvný zásobník je ideální pro ukládání pytlů dřevěného uhlí nebo dřevěných štěpek.
Stůl je dodáván se čtyřmi odolnými kolečky pro snadnou manévrovatelnost a dvěma vyrovnávacími nožičkami Level-Q™ na přední straně pro rychlou a pevnou stabilizaci vašeho Keg® grilu.

Cena: 26 990 Kč

958050 | SMOKE™ CHARCOAL OFFSET

Celková užitná plocha 6419 cm^2
Primární grilovací plocha 4032 cm^2
Robustní litinové rošty
Teploměr Accu-Temp™
Dvojité kouřové rozvaděče
3 plně nastavitelné hliníkové klapky Roto-Draft™
Madla vík s velkým průměrem
Přístupové dveře pro snadné přikládání
Kolečka s průměrem 20 cm
Kvalitní ocel o průměru 2 mm
Vysoce tepelně odolný nátěr Dragon Black
Otvírák na láhve

Cena: 25 490 Kč

923613 | SMOKE™ PROPANE VERTICAL

Nerezový hořákový systém 4,4 kW
Celková užitná plocha 4970 cm^2
4 plně nastavitelné 5mm nerezové rošty
Víceúčelový chromovaný držák na pečení
16 háčků na maso z nerezové oceli
Sure-Lite™ elektronický systém zapalování
Teploměr Accu-Temp™
2 plně nastavitelné hliníkové klapky Roto-Draft™
Vysoce tepelně odolný nátěr Dragon Black
Dvojité stěny pro maximální ohřev a zadržení kouře
Otvírák na láhve

Cena: 17 990 Kč

923610 | SMOKE™ CHARCOAL VERTICAL

Celková užitná plocha 4970 cm^2
4 plně nastavitelné 5mm nerezové rošty
Víceúčelový chromovaný držák na pečení
16 háčků na maso z nerezové oceli
Teploměr Accu-Temp™
4 plně nastavitelné hliníkové klapky Roto-Draft™
Vysoce tepelně odolný nátěr Dragon Black
Dvojité stěny pro maximální ohřev a zadržení kouře
Otvírák na láhve

Cena: 14 990 Kč

Broil King® KEG

KEG® je skvělý gril na dřevěné uhlí.
Pro jeho snadnou obsluhu a bezvadnou funkci doporučujeme zakoupení speciálního příslušenství, které vaši radost z grilu KEG® zcela jistě ještě umocní.

63980 | **PODPALOVACÍ KOMÍN**

Broil King® podpalovací komín z nerezové oceli. Ideální pro rozpálení cca 1 kg uhlí. Za 5–10 minut je vše připraveno ke grilování.

Cena: 1 090 Kč

KA5565 | **KEG™ KOŠ NA DŘEVĚNÉ UHLÍ**

Koš na dřevěné uhlí usnadňuje rozpálení paliv. Umožňuje také jeho přípravu mimo prostor grilu v případě, že potřebujete uhlí rychle a snadno doplnit.

Cena: 1 190 Kč

900100 | **BUILT-IN POD CABINET KEG™**

Odolná ocelová konstrukce pro vestavbu. Úložný prostor. Robustní nivelační nožky. Kvalitní epoxidový nátěr.

Cena: 8 990 Kč

KA5400 | **HÁK NA MASO KEG™**

Maso může být někdy příliš mastné nebo velké pro manipulaci za pomocí kleští a právě v takovém případě je nejlepším pomocníkem tento hák na maso.

Cena: 290 Kč

KA5555 | **QUICK GRIP ZVEDAČ KEG™**

Quik-Grip™ je určen pro použití s příslušenstvím Keg™ KA5533, KA554I, KA5540, KA5542, KA5543 a KA5565.

Cena: 390 Kč

KA5527 | **MULTIFUNKČNÍ NÁSTROJ KEG™**

Univerzální nástroj pro manipulaci s rošty, vyhrabávání popela nebo nastavení uzávěrů vzduchu.

Cena: 390 Kč

KA5545 | **SADA ROŠTŮ KEG™**

Tato sada roštů vám umožňuje rozšířit grilovací plochu o druhé patro a zvýšit tak kapacitu vašeho grilu Keg™ 2000. Sada obsahuje jeden litinový a jeden drátěný rošt.

Cena: 2 790 Kč

KA5542 | **LITINOVÁ DESKA KEG™**

Oboustranná litinová deska s tenkou porcelánovou vrstvou. Deska je vhodná pro všechny grily Keg™.

Cena: 1 390 Kč

KA5533 | **KEG™ ODPAŘOVACÍ SYSTÉM**

Umožňuje zvýšit vlhkost uvnitř vašeho grilu Keg™ a tím docílit lepších výsledků grilování nebo uzení.
Drátěný rám můžete použít také pro zvýšení polohy roštu grilu.

Cena: 1 690 Kč

OBALY NA GRILY NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

Vyrobeno z kvalitního PVC / polyester materiálu.

KÓD	MODEL GRILU	CENA
KA5535	KEG™ 5000	2 190 Kč
KA5544	KEG™ 2000	1 390 Kč
67050	OFFSET SMOKER	1 890 Kč
67420	VERTICAL SMOKER	990 Kč

Broil King®

Great Barbecues Every Time

Česká republika

King distribution s.r.o.

+420 774 154 484

info@broilking.cz

www.broilking.cz

Váš prodejce:

www.grillGARAGE.cz

CZ-338 21 Osek 439
+420 723 848 132
info@grillgarage.cz

Všechny uvedené ceny jsou s DPH a jsou doporučené, u jednotlivých prodejců se mohou lišit.