Broil King®

Great Barbecues Every Time

SORTIMENT 2016

HOHE FUNKTIONS-VIELFALT.

INSPIRIERT DURCH PROFESSIONELLE KÜCHENGERÄTE

Anbraten auf ganzer Fläche. Neben dem Luxus, Grillgut in verschiedenen Temperaturzonen zu garen, bietet Broil King® Ihnen die Möglichkeit, Grillgut auf kompletter Fläche scharf anzubraten. Die patentierten, langlebigen und extrem leistungsfähigen Dual-Tube™ Brenner, sind eine der Schlüsselkomponenten für die optimale Flamm- und Hitzeverteilung. Die Brenner verfügen über 120 Flammenports an beiden Seiten. Im Vergleich zu anderen Brennern auf dem Markt, mit Brenneröffnungen im oberen Bereich, bieten die patentierten Dual-Tube™ Brenner von Broil King® eine bessere und gleichmäßigere Hitzeverteilung. Das einzigartige Broil King® Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem wurde entwickelt, um die Hitze über die gesamte Fläche zu verteilen, während die massiven Grillroste die Hitze aufnehmen und speichern. Broil King® Geräte sind die perfekte Kombination aus Technik und hochwertigen Komponenten.

Das Ergebnis? Außergewöhnliche Leistung!

HOLGER STROMBERG

KOCH DER DEUTSCHEN FUSSBALL-NATIONALMANNSCHAFT

★★★★

Wem hohe Kochkunst in die Wiege gelegt wurde, der greift schon früh nach den Sternen. Mit 23 Jahren erarbeitet sich Holger Stromberg den begehrten Michelin-Stern im Restaurant Goldschmiedling in Castrop-Rauxel. Holger Stromberg ist stolzer Partner der Firma Broil King®. Gemeinsam stehen Broil King® und Holger Stromberg für Qualität, gesunde Ernährung und herausragende Leistung - Eine Partnerschaft die unter einem guten Stern steht!

Broil King®
Great Barbecues Every Time

LACHS VON DER ZEDERNHOLZPLANKE

VON HOLGER STROMBERG

Methode: Planking (Garen auf Holzplanken)
Indirekte Grillmethode
Vorbereitungszeit: 60 Minuten

Tipp: Die Zedernholzplanke ist die meist verwendete Planke auf dem Grill. Wenn Sie die Zedernholzplanke richtig verwenden, wird sie ein köstliches und rauchiges Aroma an den Lachs abgeben.

Zutaten:

1 Seite Lachs	1 Zitrone	Salz	Paprikapulver	Kräuterbutter
6 Kirschtomaten	Olivenöl	Pfeffer	Chayennepfeffer	Zedernholzplanke

Zubereitung:

Wässern Sie die Planke für mindestens eine Stunde. Versenken Sie die Planke hierzu vollständig in Wasser.
Tipp: Sie können die Planke mit vielen zusätzlichen Aromen verfeinern. Zum Beispiel mit Wein, Bier, Meersalz oder Zitronensaft.

Nachdem Sie die Planke aus dem Wasser genommen haben, tupfen Sie diese trocken und bestreichen oder besprühen Sie von beiden Seiten mit Olivenöl. Sie können auch Kräuteröle verwenden, um zusätzliche Aromastoffe an das Grillgut zu bringen. Nun das Lachsfilet häuten und noch vorhandene Gräten entfernen. Spülen Sie den Lachs anschließend unter fließend kaltem Wasser ab und tupfen Sie ihn mit Papiertüchern trocken. Bestreichen Sie das Lachsfilet mit Öl und würzen Sie es mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chayennepfeffer. Geben Sie Kräuterbutterflocken und halbierte Kirschtomaten on top. Legen Sie das Lachsfilet nun auf die glatte Seite der Zedernholzplanke. Heizen Sie Ihren Grill auf mittlerer bis niedriger Temperatur vor. Platzieren Sie die mit Lachs bestückte Planke nun auf den vorgeheizten Grill und schließen den Deckel. Der Lachs sollte nun 15-20 Minuten bei ca. 160°C auf dem Grill bleiben. Prüfen Sie den Lachs auf eine glasig rosane Farbe und stechen ihn mit einer Gabel ein. Prüfen Sie dies an der dicksten Stelle des Filets, um sicher zu gehen, dass er den gewünschten Garzustand hat. Servieren Sie den Lachs beispielsweise auf einen gemischten Salat und beträufeln Sie ihn mit Zitronensaft. Guten Appetit!

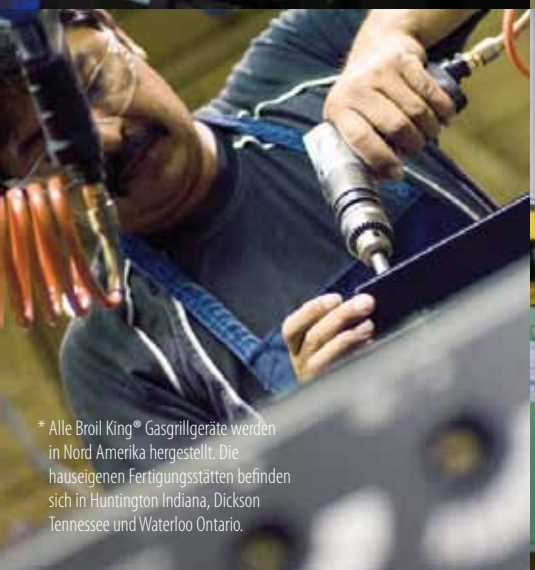
Tipp: Stellen Sie eine Sprühflasche mit Wasser neben Ihren Grill, um evtl. Aufflammen der Planke zu löschen.

BIS INS KLEINSTE DETAIL.

Mit Stolz in Nordamerika gefertigt. Unser Bestreben ist es, Gasgrills für Jedermann zu produzieren, mit einem Höchstmaß an Leistung, Qualität und Haltbarkeit. In unseren nordamerikanischen Fertigungsstätten in Huntington Indiana, Dickson Tennessee und Waterloo Ontario kommen wir diesen Ansprüchen nach. Alle verarbeiteten Materialien und Komponenten werden bevorzugt von inländischen Lieferanten bezogen. Mit unserer erfahrenen nordamerikanischen Belegschaft produzieren wir Komponenten wie: Grillgehäuse, Unterwagen, Seitenablagen, Brenner und viele andere Bauteile aus qualitativ hochwertigem und ausgesuchtem nordamerikanischem Stahl.

Die Onward Manufacturing Company führt Fertigungs- und Arbeitsschritte wie Design und Entwicklung, Werkzeug- und Formenbau, präzise Stanz- und Fertigungsarbeiten, Pulverbeschichtung, Porzellanemaillierung, Formgebung für Spritzguss und Aluminium-Druckguss, Montage und Verpackung der Geräte sowie Logistik und Vertrieb im eigenen Hause durch.

Die Onward Manufacturing Company ist seit 1906 ein Familienunternehmen. Mit über 30 Jahren Erfahrung in der Herstellung von hochqualitativen Gasgrillgeräten können Sie sich auf uns verlassen. Sollten Sie Fragen haben oder Hilfe benötigen, steht Ihnen ein Team aus deutschsprachigen Mitarbeitern jederzeit zur Verfügung.



* Alle Broil King® Gasgrillgeräte werden in Nord Amerika hergestellt. Die hauseigenen Fertigungsstätten befinden sich in Huntington Indiana, Dickson Tennessee und Waterloo Ontario.

GROSSARTIGER GRILLGESCHMACK

Jeder Broil King® Gasgrill wurde für einmalige Vielseitigkeit beim Grillen konzipiert und gebaut. Egal, welches Modell Sie wählen, das legendäre Broil King® Grillsystem gibt Ihnen die Gewissheit, alle Speisen, auf dem Grill mit dem von Ihnen bevorzugten Design, zubereiten zu können. Ob das perfekt gegrillte Steak, das Hähnchen am Drehspieß, den Braten auf einem Bratengestell oder ein gebackenes Dessert, jedes Bauteil dieses Grillsystems ermöglicht Ihnen das. Dieses Zusammenspiel der haltbaren Bauweise und der außergewöhnlichen Leistung macht den Grill so einzigartig. Auch für Sie gibt es das richtige Grillgerät von Broil King®!

5 SCHLÜSSEL-KOMPONENTEN
DIE DEN UNTERSCHIED MACHEN.

1. DAS GRILLGEHÄUSE ERSTAUNLICHE HITZESPEICHERUNG

Ob aus Aluminium Druckguss, porzellan-emailliertem Stahl oder gebürstetem Edelstahl gefertigt, diese Grillgehäuse gewährleisten exzellente Hitzespeicherung und eine lange Lebensdauer. Die Grillgehäuse sind so gebaut, dass Sie bestmögliche Hitzeverteilung und -speicherung für optimale Grillergebnisse erzielen. In dem Gehäuse-Unterteil werden, wie auch auf den Verdampfer-Elementen, Fleischsäfte und Fette vaporisiert und halten Ihre Fettauffangschale nahezu leer. Die verdampften Fette und Fleischsäfte verleihen Ihrem Grillgut ein erstklassiges Aroma.

2. DIE GRILLROSTE GRILLMUSTER WIE IM STEAKHOUSE

Die Grillroste sind sehr massiv und verfügen über hervorragende Hitzespeichereigenschaften und erfüllen somit alle Voraussetzungen um Ihr Grillgut scharf anzubraten. Eine weitere nützliche Eigenschaft ist die doppelseitige Verwendbarkeit von Gussrosten. Eine Seite ist spitz zulaufend, für das perfekte Grillmuster und eine Seite mit Ablaufrinne zum Auffangen von Fleischsaft und Marinade. Die Streben der Grillroste liegen sehr eng beieinander, so fällt seltener kleines und feines Grillgut durch den Grillrost.

3. DAS FLAV-R-WAVE™ UNVERGLEICHLICHES AROMA

Das Edelstahl Flav-R-Wave™ gewährleistet eine optimale Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche und schützt die Brenner vor herabtropfenden Fleischsaft und Fetten. Diese herabtropfenden Fleischsäfte werden durch die Hitze des Flav-R-Wave™ vaporisiert. Das so entstehende Aroma gelangt durch das geschlossene Grillsystem zurück ins Grillgut und verleiht ihm den unverwechselbaren Grillgeschmack.

4. DIE BRENNER EINZIGARTIGE LEISTUNG

Hergestellt aus hoch-qualitativem Edelstahl und bis zu 10 Jahren Garantie versehen, bieten die Dual-Tube™ Stabbrenner ein durchgehendes Brennverhalten, von vorne bis hinten. Der Plateau-Brenner dagegen, bedeckt den Boden des Grillgehäuses gleichmäßig und sorgt für eine konstante Hitzeverteilung. Beide Brennerarten heizen die Grillgeräte innerhalb von wenigen Minuten auf die richtige Temperatur zum direkten und indirektem Grillen oder zum Niedertemperatur-Garen vor.

5. DAS BEDIENTEIL PERFEKTE TEMPERATURKONTROLLE

Das Linear-Flow™ Düsensystem verfügt über 180° Sensi-Touch™ Drehknöpfe, die Ihnen eine absolute Hitzekontrolle gewähren, egal welche Garmethode Sie für Ihre Steaks, Braten oder Spare Ribs benötigen.

Broil King®
Great Barbecues Every Time

PETER ZEITLER

DEUTSCHER GRILLMEISTER 2015

★★★★

Ein wirkliches Genie am Rost. Peter Zeitler steht in der Grillszene für absolute Präzision und Geschmack. Kaum ein anderer kann Grillgut mit einer solchen Perfektion herrichten wie er. Bereits seit seinem ersten professionellen Grillevent setzt Peter Zeitler auf die Grillsysteme von Broil King®. Mittlerweile verbindet sie eine enge Freundschaft und eine meisterliche Partnerschaft.

Broil King®
Great Barbecues Every Time

Broil Keg

DAS PERFEKTE STEAK

MIT DEM DEUTSCHEN GRILLMEISTER PETER ZEITLER

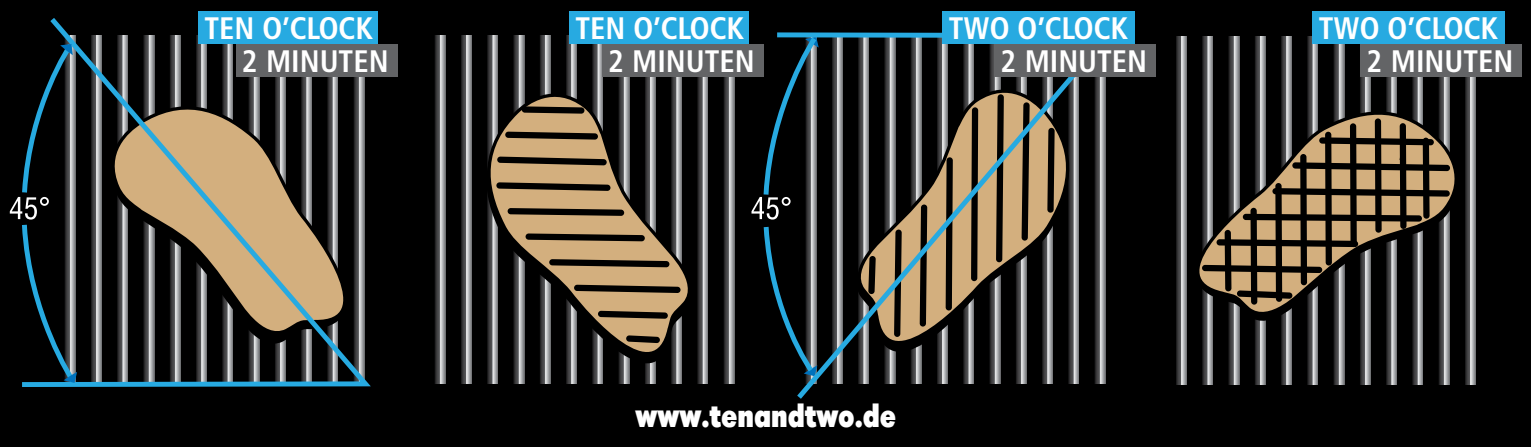
Ich empfehle, die Steaks eine Stunde vor dem Grillen bei Raumtemperatur zu marinieren. Wenn die Steaks im Kühlschrank sind benötigt die Marinade länger, in diesem Fall empfehle ich die Steaks 24 Stunden zu marinieren. Gekühltes Fleisch sollte ca. eine halbe Stunde vor dem Grillvorgang aus dem Kühlschrank entnommen werden. Nun den Grill auf höchster Stufe vorheizen und die Grillroste mit einem hitzebeständigen Speiseöl besprühen.

Danach einfach meinen Guide befolgen.

Tipp: Mit der „Ten and Two“ Technik erhält das Steak das perfekte Rautenmuster.

Fleischdicke		Hitzeeinstellung	Zeit pro Seite				Gardauer
3,8 cm	2,5 cm		A	B	C	D	
	Blutig	Med/High	1¾	1¾	1¾	1¾	7 Minuten
Blutig	Medium	Med/High	2	2	2	2	8 Minuten
Medium	Halbdurch	Med/High	2¼	2¼	2¼	2¼	9 Minuten
Halbdurch	Durch	Med/High	2½	2½	2½	2½	10 Minuten
Durch		Med/High	3	3	3	3	12 Minuten

Merke: Schnitte mit Knochen brauchen etwas länger. Die Garzeiten variieren je nach Wind- und Wettereinfluss und Außentemperatur. Die Dicke und Temperatur des Fleisches spielt ebenso eine große Rolle.



GRILLKOMPETENZ QUER DURCH DEUTSCHLAND

UNSERE GRILLPARTNER SIND QUER DURCH DIE REPUBLIK VERTEILT.

Hier ein kleiner Auszug unserer Partner:

Peter Zeitler

Deutscher Grillmeister 2015 (Profis)

Deutscher Grillmeister 2013 (Amateure)

Holger Stromberg

Koch der deutschen Fußball-Nationalmannschaft

Stefan Pistol

Grill- und Metzgermeister

Klaus Glätzner

YouTube-Blogger (30.000+ Abonnenten)

Peter Zeitler

Holger Stromberg

Stefan Pistol

Klaus Glätzner

PRODU

ZIERE EIN GUTES PRODUKT

★ ★ ★ ★ UND DIE BEWERTUNGEN SPRECHEN FÜR SICH

Über Broil King® wird gesprochen. Sehen wir der Wahrheit ins Gesicht, Kunden informieren sich im Internet bevor sie eine Kaufentscheidung treffen und vertrauen auf die Bewertungen anderer Nutzer. Sind die Bewertungen positiv, lässt sich die Kaufentscheidung einfach treffen. Broil King® hat über 1.000 Bewertungen mit einem Durchschnitt von 4,5 von 5 Sternen. Es ist einfach. Produziere gute Qualität und die Kunden werden es dir danken.

Der perfekte Grill

★★★★★ **Klaus**

Als erstes war ich nur von der Größe dieses Grills beeindruckt. Besonders die große Grillfläche mit der mächtigen Rotisserie und dem Heckbrenner fand ich sehr ansprechend. Unterdessen bin ich aber auch sehr von der kleineren Seite begeistert, die entweder für das schnelle Steak zwischendurch ratz fatz einsatzbereit ist, oder bei Grillfeiern für Beilagen oder zum Warmhalten, für mich unverzichtbar geworden ist. An Flexibilität, ist dieser Grill mit keinem anderen Grill vergleichbar. Egal ob für 2 oder 22 Gäste, mit dem Imperial 690 XL hat man immer den richtigen Grill. Die phantastischen Gussroste sind in Verbindung mit der Heizleistung (von über 30 PS?) und der nahezu perfekten Hitzeverteilung unschlagbar. Durch die Regler ist er ideal steuerbar! Ob ich große Braten langsam grille, oder ein Steak mit maximaler Hitze gare, alles lässt sich ideal regeln. Fazit: Ein absoluter Traumgrill , der in puncto Leistung, Ausstattung, Flexibilität und Grillspaß KEINE Wünsche offen lässt.

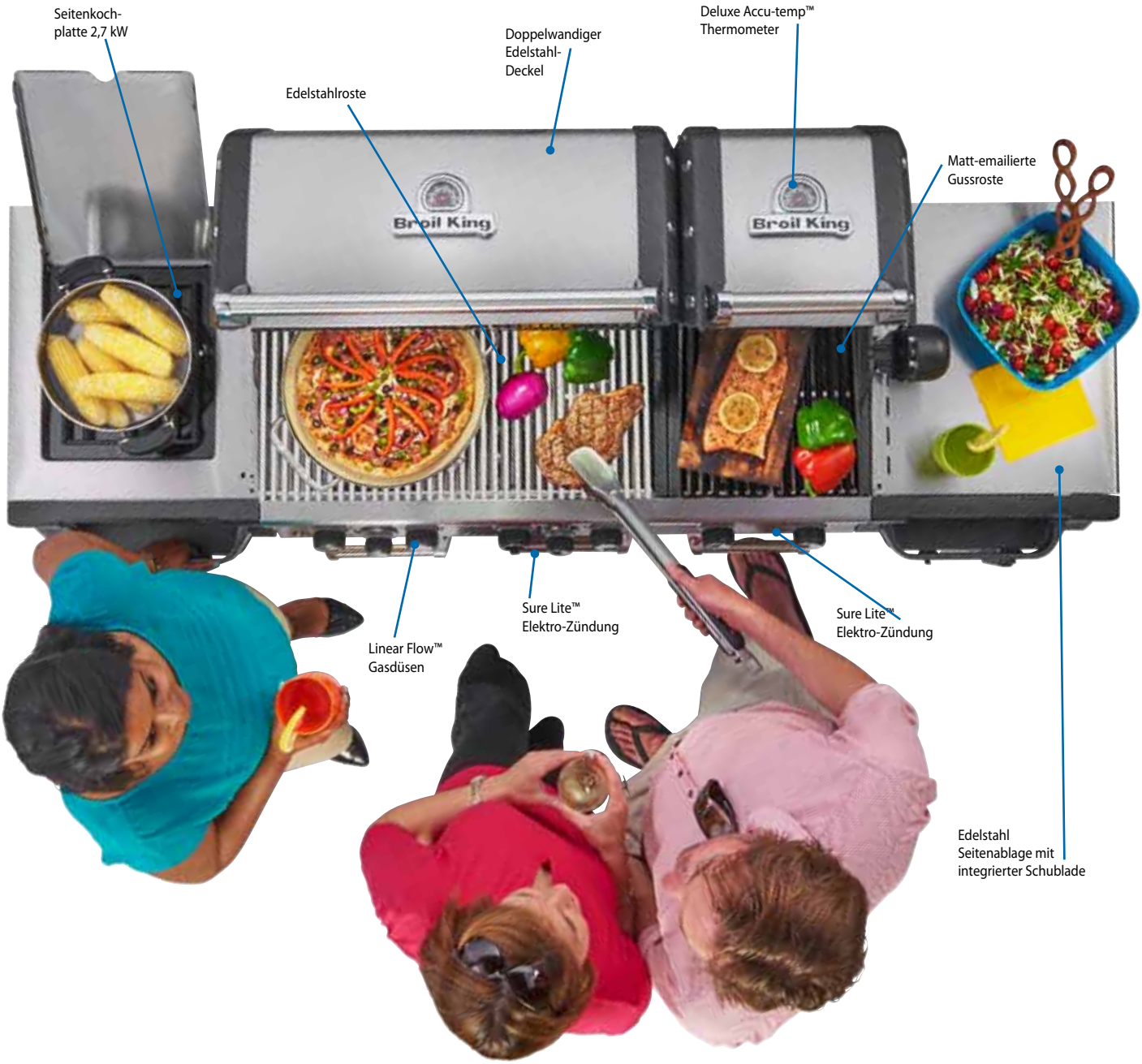
IMPERIAL™ 690 XL PRO

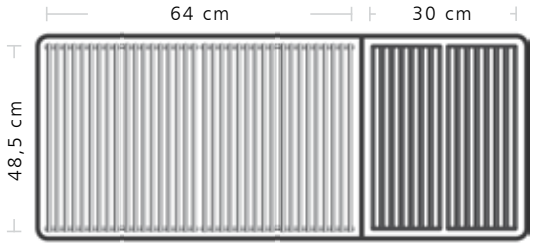
SPIESSBRATENBRENNER
verfügen über Brenneröffnungen entlang der gesamten Länge und sorgen somit für eine optimale Hitzeverteilung. Aufgrund dessen erhalten Sie eine gleichmäßige Röstung Ihres Grillguts.

SEITENKOCHPLATTEN
eröffnen Ihnen neue Möglichkeiten. Kochen Sie Suppen, Soßen oder Beilagen, bei denen Ihnen das Wasser im Mund zusammen laufen wird, während Sie grillen.

DUAL-TUBE™ BRENNER
wurden entworfen, um ein zuverlässiges Flammbild von hinten bis vorne im Grill zu gewährleisten, ebenso wie die beste Hitzeverteilung unter der Grillfläche. Die Brenner sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und verfügen über eine Herstellergarantie von bis zu 10 Jahren.

FLAV-R-WAVE™
Verdampfungssysteme bieten Ihnen eine optimale Hitzeverteilung und schützen die Brenner vor herunter tropfenden Flüssigkeiten und Fetten. Durch das Verdampfen dieser Flüssigkeiten und Fette entsteht ein großartiges Aroma.





Massive Edelstahl-Roste Massive Gussroste

IMPERIAL™ 690 XL PRO

LIMITED
LIFETIME WARRANTY
CASTING
10 YEAR WARRANTY ON BURNER
2 YEAR WARRANTY ON PARTS & PAINT

IMPERIAL™ 690 XL PRO *957842*

6 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 17,6 kW
Seitenkochplatte 2,7 kW
Spießbratenbrenner 4,4 kW
2-tlg. Edelstahlrost, 2-tlg. matt-emaillierte Gussroste
Grillfläche 64 x 48,5 cm und 30 x 48,5 cm
Emaillierte Ablageroste 62 x 21 cm und 26 x 21 cm
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Linear Flow™ Gasdüsen
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektrozündung, auch am Spießbratenbrenner
Doppelwandiger Edelstahl-Deckel
Edelstahl-Untergehäuse mit Aluminiumguss Seitenteilen
Verchromte Deckelgriffe
Edelstahl Bedienteil inkl. Kontrollknopf-Beleuchtung
Edelstahl Seitenablagen mit Zubehörhaken und Frontablage
Integrierte Schublade in der rechten Seitenablage
Cabinetunterwagen mit Gasflaschenintegration für 11 kg
2 Türen und 2 integrierten Schubladen mit verchromten Griffen
und 2 integrierten Schubladen
6 feststellbare Lenkrollen, Höhenverstellbar
Inkl. Drehspießset und Elektromotor
Inkl. Schlauch und Druckminderer

UVP 2.999,00 €

Überglücklich

★★★★★ **Christoph**

Wer Spaß am Grillen (Kochen) hat, ist mit diesem Gerät genau richtig unterwegs. Preisleistung, Qualität inkl. Verarbeitung alles auf höchstem Niveau. Eigentlich das Richtige für Jedermann der seinen Garten schon immer verschönern wollte. Bin restlos begeistert von dem Endergebnis (direktes) - indirektes Grillen. Sogar Kochen auf dem Gas Kochfeld macht Spaß. Muss schon aufpassen, dass ich meine normale Küche im Haus noch benutze :-)

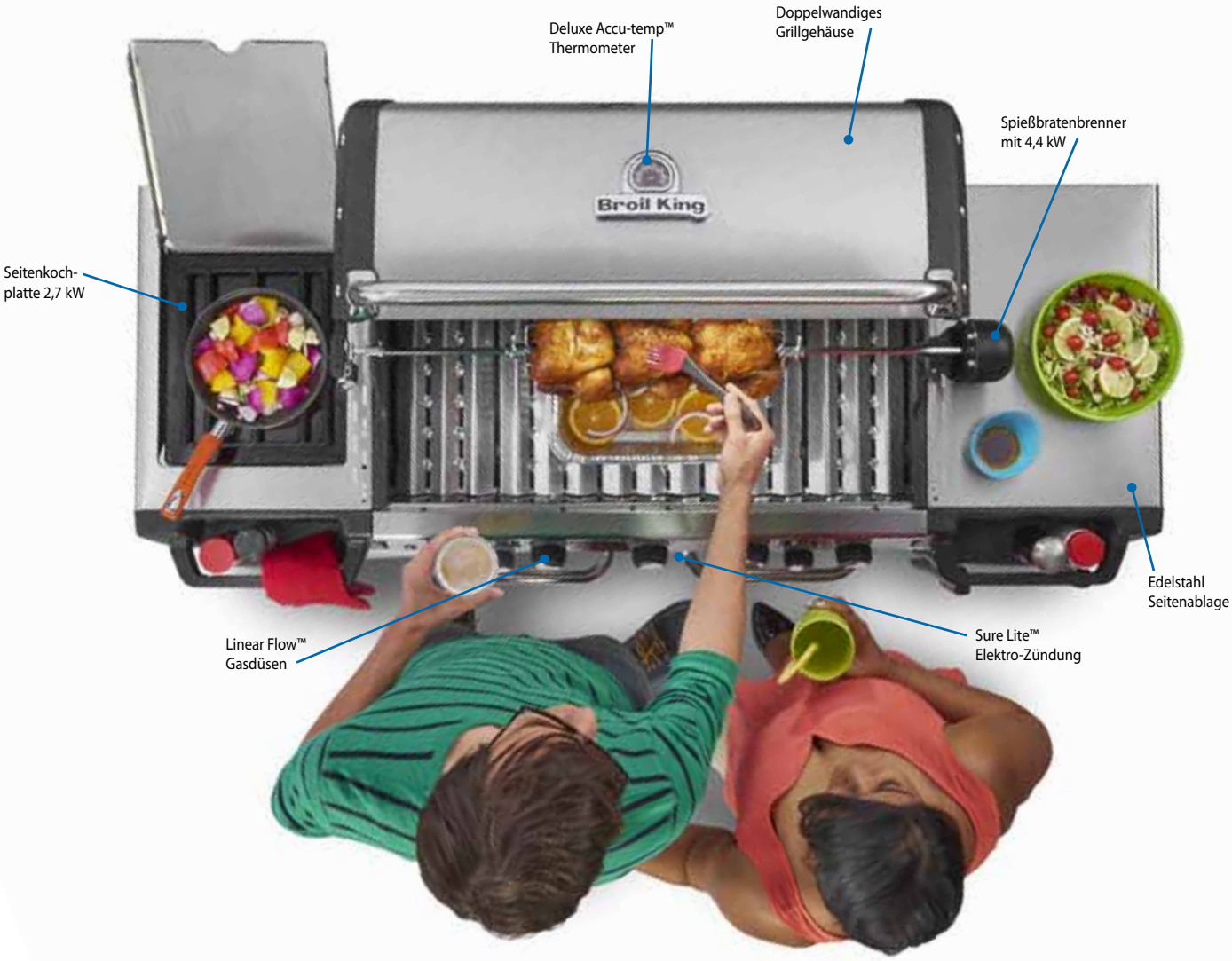
REGAL™ 590 PRO | REGAL™ 490 PRO | REGAL™ 440 PRO

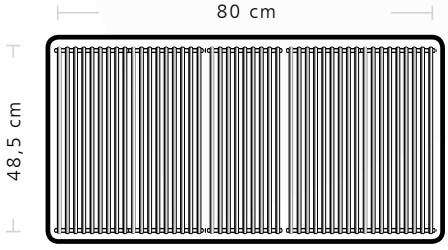
FLAV-R-WAVE™
Verdampfungssysteme bieten Ihnen eine optimale Hitzeverteilung und schützen die Brenner vor herunter tropfenden Flüssigkeiten und Fetten. Durch das Verdampfen dieser Flüssigkeiten und Fette entsteht ein großartiges Aroma.

LINEAR FLOW™ GASDÜSEN
mit den 180° drehbaren Reglern ermöglichen Ihnen eine vielseitige Temperaturkontrolle. Sie haben die Möglichkeit den Grill auf die perfekte Temperatur zum Anbraten, Rösten oder Kochen zu regulieren.

DUAL-TUBE™ BRENNER
wurden entworfen, um ein zuverlässiges Flammbild von hinten bis vorne im Grill zu gewährleisten, ebenso wie die beste Hitzeverteilung unter der Grillfläche. Die Brenner sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und verfügen über eine Herstellergarantie von bis zu 10 Jahren.

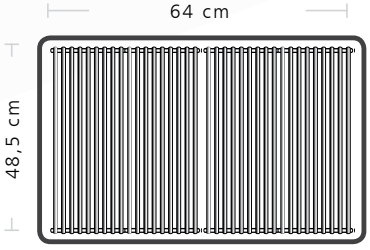
SPIESSBRATENBRENNER
verfügen über Brenneröffnungen entlang der gesamten Länge und sorgen somit für eine optimale Hitzeverteilung. Aufgrund dessen erhalten Sie eine gleichmäßige Röstung Ihres Grillguts.





Massive Edelstahl-Roste

REGAL™ 590 PRO



Massive Edelstahl-Roste

REGAL™ 490/440 PRO

REGAL™ 590 PRO *958342*

5 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 16,0 kW
Seitenkochplatte 2,7 kW
Spießbratenbrenner 4,4 kW
3-tlg. Edelstahlrost
Grillfläche 80 x 48,5 cm
Emaillierter Ablagerost 77 x 21 cm
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Linear Flow™ Gasdüsen
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektrozündung, auch am Spießbratenbrenner
Doppelwandiger Edelstahl-Deckel
Edelstahl-Untergehäuse mit Aluminiumguss Seitenteilen
Verchromter Deckelgriff
Edelstahl Bedienteil inkl. Kontrollknopf-Beleuchtung
Edelstahl Seitenablagen mit Zubehörhaken und Frontablage
Cabinetunterwagen mit Gasflaschenintegration für 11 kg
2 Türen mit verchromten Griffen
4 feststellbare Lenkrollen, Höhenverstellbar
Inkl. Drehspießset und Elektromotor
Inkl. Schlauch und Druckminderer

UVP 1.899,00 €

REGAL™ 490 PRO *956342*

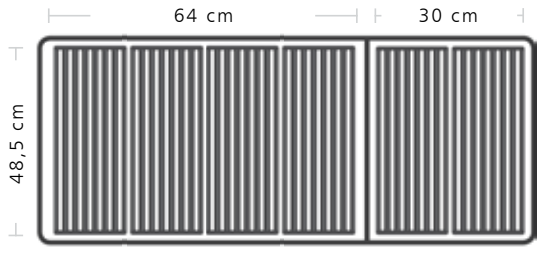
4 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 13,2 kW
Seitenkochplatte 2,7 kW
Spießbratenbrenner 4,4 kW
2-tlg. Edelstahlrost
Grillfläche 64 x 48,5 cm
Emaillierter Ablagerost 62 x 21 cm
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Linear Flow™ Gasdüsen
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektrozündung, auch am Spießbratenbrenner
Doppelwandiger Edelstahl-Deckel
Edelstahl-Untergehäuse mit Aluminiumguss Seitenteilen
Verchromter Deckelgriff
Edelstahl Bedienteil inkl. Kontrollknopf-Beleuchtung
Edelstahl Seitenablagen mit Zubehörhaken und Frontablage
Cabinetunterwagen mit Gasflaschenintegration für 11 kg
2 Türen mit verchromten Griffen
4 feststellbare Lenkrollen, Höhenverstellbar
Inkl. Drehspießset und Elektromotor
Inkl. Schlauch und Druckminderer

UVP 1.699,00 €

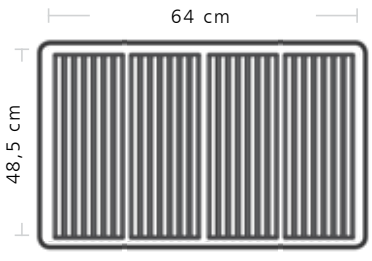
REGAL™ 440 PRO *956322*

4 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 13,2 kW
Seitenkochplatte 2,7 kW
2-tlg. Edelstahlrost
Grillfläche 64 x 48,5 cm
Emaillierter Ablagerost 62 x 21 cm
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Linear Flow™ Gasdüsen
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektrozündung
Doppelwandiger Edelstahl-Deckel
Edelstahl-Untergehäuse mit Aluminiumguss Seitenteilen
Verchromter Deckelgriff
Edelstahl Bedienteil inkl. Kontrollknopf-Beleuchtung
Edelstahl Seitenablagen mit Zubehörhaken und Frontablage
Cabinetunterwagen mit Gasflaschenintegration für 11 kg
2 Türen mit verchromten Griffen
4 feststellbare Lenkrollen, Höhenverstellbar
Inkl. Schlauch und Druckminderer

UVP 1.499,00 €



REGAL™ 690 XL



REGAL™ 490

REGAL™ 690 XL *957282*

6 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 17,6 kW
Edelstahl Seitenkochplatte 2,7 kW
Spießbratenbrenner 4,4 kW
6-tlg. matt-emaillierte Gussroste
Grillfläche 64 x 48,5 cm und 30 x 48,5 cm
Emaillierte Ablageroste 62 x 21 cm und 26 x 21 cm
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Linear Flow™ Gasdüsen
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektrozündung, auch am Spießbratenbrenner
Doppelwandiger schwarz-emaillierter Deckel
Edelstahl-Untergehäuse mit Aluminiumguss Seitenteilen
Verchromte Deckelgriffe
Edelstahl Bedienteil inkl. Kontrollknopf-Beleuchtung
Edelstahl Seitenablagen mit Zubehörhaken und Frontablage
Cabinetunterwagen mit Gasflaschenintegration für 11 kg
3 Türen mit verchromten Griffen und schwarzer Pulverbeschichtung
6 feststellbare Lenkrollen, Höhenverstellbar
Inkl. Drehspießset und Elektromotor
Inkl. Schlauch und Druckminderer

UVP 2.399,00 €

REGAL™ 490 *956282*

4 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 13,2 kW
Seitenkochplatte 2,7 kW
Spießbratenbrenner 4,4 kW
4-tlg. matt-emaillierte Gussroste
Grillfläche 64 x 48,5 cm
Emaillierter Ablagerost 62 x 21 cm
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Linear Flow™ Gasdüsen
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektrozündung, auch am Spießbratenbrenner
Doppelwandiger schwarz-emaillierter Deckel
Edelstahl-Untergehäuse mit Aluminiumguss Seitenteilen
Verchromter Deckelgriff
Edelstahl Bedienteil inkl. Kontrollknopf-Beleuchtung
Edelstahl Seitenablagen mit Zubehörhaken und Frontablage
Cabinetunterwagen mit Gasflaschenintegration für 11 kg
2 Türen mit verchromten Griffen und schwarzer Pulverbeschichtung
4 feststellbare Lenkrollen, Höhenverstellbar
Inkl. Drehspießset und Elektromotor
Inkl. Schlauch und Druckminderer

UVP 1.599,00 €

Super Grill

★★★★★ **Frank**

Ich besitze den Grill jetzt bereits mehrere Jahre und werde ihn nie wieder abgeben! Einfach einschalten und nach 10-12 Minuten bereits grillbereit. Die beweglichen Ablageroste sind aus meiner Sicht unerreicht und fassen eine Menge BBQ-Material. Grillfläche ist riesig und durch nichts zu ersetzen, außer vielleicht noch mehr Grillfläche :-). Spieß und Seitenkochplatte sind ideale Ergänzungen, wenn man mal etwas anderes probieren möchte. Für mich ist der Broil King Sovereign 490 XL der Grill schlechthin. Absolute Referenzklasse!

SOVEREIGN™ 490 XL

GUSSROSTE

von Broil King® sind beidseitig verwendbar und bieten durch ihre hervorragende Hitzespeicher-Eigenschaften alle Voraussetzungen um Ihr Grillgut scharf anzubraten. Mit ein bisschen Pflege halten die Gussroste ein Leben lang.

SEITENKOCHPLATTEN

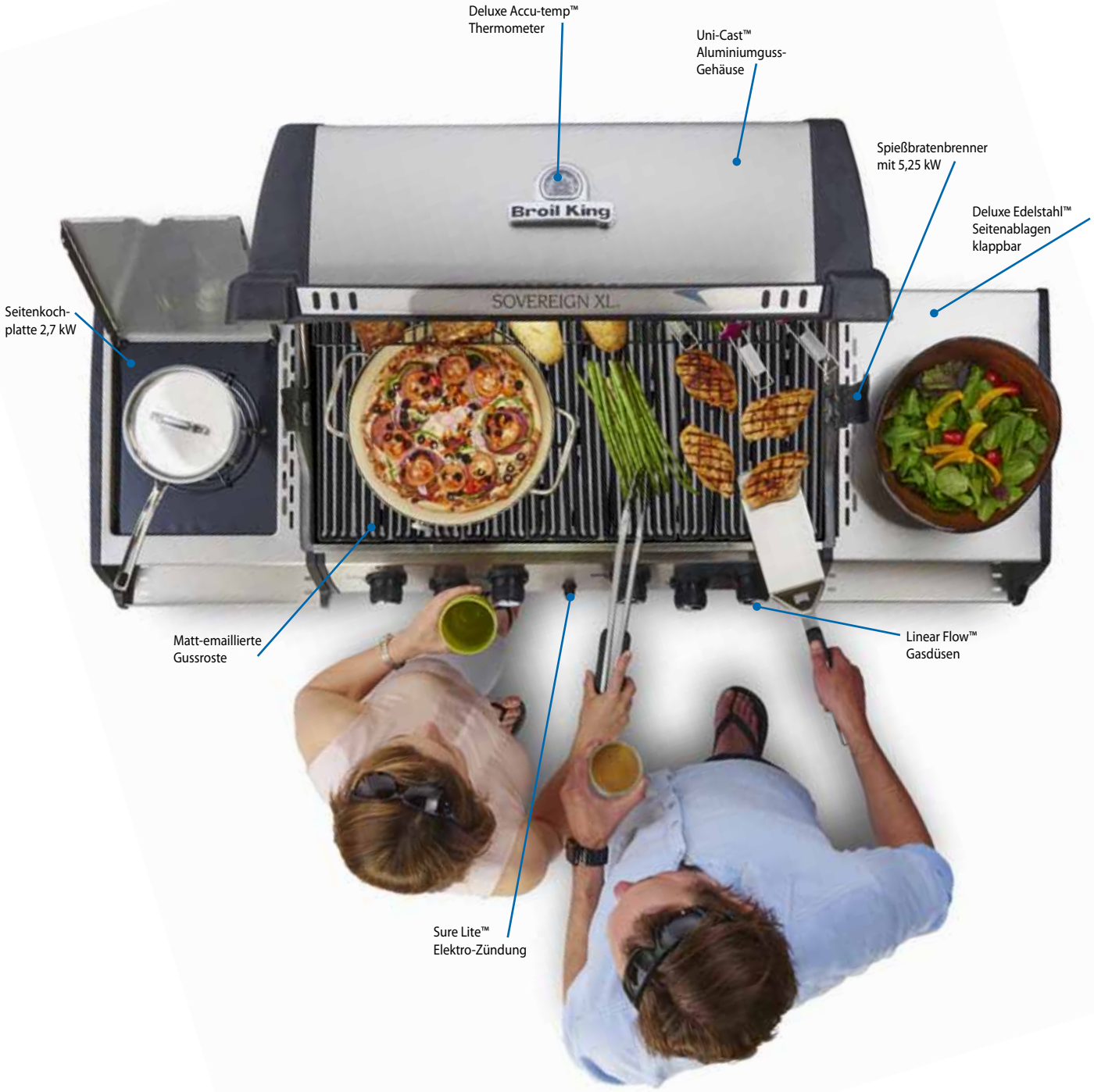
eröffnen Ihnen neue Möglichkeiten. Kochen Sie Suppen, Soßen oder Beilagen, bei denen Ihnen das Wasser im Mund zusammen laufen wird, während Sie grillen.

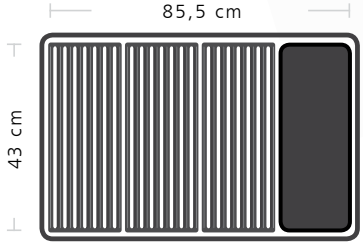
SPIESSBRATENBRENNER

verfügen über Brenneröffnungen entlang der gesamten Länge und sorgen somit für eine optimale Hitzeverteilung. Aufgrund dessen erhalten Sie eine gleichmäßige Röstung Ihres Grillguts.

FLAV-R-WAVE™

Verdampfungssysteme bieten Ihnen eine optimale Hitzeverteilung und schützen die Brenner vor herunter tropfenden Flüssigkeiten und Fetten. Durch das Verdampfen dieser Flüssigkeiten und Fette entsteht ein großartiges Aroma.





Massive Gussroste + Gussplatte

SOVEREIGN™ XL 490

LIMITED LIFETIME WARRANTY CASTING
10 YEAR WARRANTY ON BURNER
2 YEAR WARRANTY ON PARTS & PAINT

SOVEREIGN™ 490 XL *988882*

4 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 13,2 kW
Seitenkochplatte 2,7 kW
Spießbratenbrenner 5,25 kW
3-tlg. matt-emaillierte Gussroste und 1 Gussplatte
Grillfläche 85,5 x 43 cm
Emaillierter Ablagerost 81,5 x 32 cm (schwenkbar)
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Edelstahl Flav-R-Zone™ zur Unterteilung der Garkammern
Linear Flow™ Gasdüsen
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektrozündung, auch am Spießbratenbrenner
Uni-Cast™ Aluminiumgussgehäuse mit Edelstahl Deckel-Inlay
Thermonylon Deckelgriff
Edelstahl Bedienteil
Deluxe Edelstahl™ Seitenablagen mit Zubehörhaken und Frontablage, klappbar
Cabinetunterwagen mit Gasflaschenintegration für 11 kg und Ablagefläche
2 Edelstahltüren
Zwei Räder (gummiert), zwei feststellbare Lenkrollen
Inkl. Drehspießset und Elektromotor
Inkl. Schlauch und Druckminderer

UVP 1.649,00 €

Alles was man braucht!

★★★★★ **Manuela**

Der Signet 320 ist ein genialer schnörkelloser Grill, der alles hat was man für ein gutes Barbecue braucht! Die Bedienung ist kinderleicht und sogar das Reinigen ist mit wenig Aufwand möglich! Man kann wunderbar ein komplettes Menü darauf zaubern. Ich kann ihn uneingeschränkt weiterempfehlen und würde ihn auch wieder kaufen.

SIGNET™ 390

SIGNET™ 340

SIGNET™ 320

GUSSROSTE

von Broil King® sind beidseitig verwendbar und bieten durch ihre hervorragende Hitzespeicher-Eigenschaften alle Voraussetzungen um Ihr Grillgut scharf anzubraten. Mit ein bisschen Pflege halten die Gussroste ein Leben lang.

SEITENKOCHPLATTEN

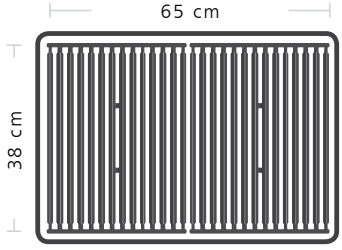
eröffnen Ihnen neue Möglichkeiten. Kochen Sie Suppen, Soßen oder Beilagen, bei denen Ihnen das Wasser im Mund zusammen laufen wird, während Sie grillen.

DUAL-TUBE™ BRENNER

wurden entworfen, um ein zuverlässiges Flammbild von hinten bis vorne im Grill zu gewährleisten, ebenso wie die beste Hitzeverteilung unter der Grillfläche. Die Brenner sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und verfügen über eine Herstellergarantie von bis zu 10 Jahren.

LINEAR FLOW™ GASDÜSEN

mit den 180° drehbaren Reglern ermöglichen Ihnen eine vielseitige Temperaturkontrolle. Sie haben die Möglichkeit den Grill auf die perfekte Temperatur zum Anbraten, Rösten oder Kochen zu regulieren.



Massive Gussroste

SIGNET™ SERIE

LIMITED
LIFETIME WARRANTY
CASTING
10 YEAR WARRANTY ON BURNER
2 YEAR WARRANTY ON PARTS & PAINT

SIGNET™ 390 *986882*

3 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 11,4 kW
Seitenkochplatte 2,7 kW
Spießbratenbrenner 4,4 kW
2-tlg. matt-emaillierte Gussroste
Grillfläche 65 x 38 cm
Emaillierter Ablagerost 60 x 25,5 cm (schwenkbar)
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Edelstahl Flav-R-Zone™ zur Unterteilung der Garkammern
Linear Flow™ Gasdüsen
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektrozündung, auch am Spießbratenbrenner
Uni-Cast™ Aluminiumgussgehäuse mit Edelstahl Deckel-Inlay
Thermonylon Deckelgriff
Edelstahl Bedienteil
Deluxe Edelstahl™ Seitenablagen mit Zubehörhaken u. Frontablage, klappbar
Cabinetunterwagen mit Gasflaschenintegration für 11 kg
2 Edelstahltüren
Zwei Räder, zwei feststellbare Lenkrollen
Inkl. Drehspießset und Elektromotor
Inkl. Schlauch und Druckminderer

UVP 1.149,00 €

SIGNET™ 340 *986862*

3 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 11,4 kW
Seitenkochplatte 2,7 kW
2-tlg. matt-emaillierte Gussroste
Grillfläche 65 x 38 cm
Emaillierter Ablagerost 60 x 25,5 cm (schwenkbar)
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Edelstahl Flav-R-Zone™ zur Unterteilung der Garkammern
Linear Flow™ Gasdüsen
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektrozündung
Uni-Cast™ Aluminiumgussgehäuse mit Edelstahl Deckel-Inlay
Thermonylon Deckelgriff
Edelstahl Bedienteil
Deluxe Edelstahl™ Seitenablagen mit Zubehörhaken u. Frontablage, klappbar
Cabinetunterwagen mit Gasflaschenintegration für 11 kg
2 Edelstahltüren
Zwei Räder, zwei feststellbare Lenkrollen
Inkl. Schlauch und Druckminderer

UVP 1.049,00 €

SIGNET™ 320 *986852*

3 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 11,4 kW
2-tlg. matt-emaillierte Gussroste
Grillfläche 65 x 38 cm
Emaillierter Ablagerost 60 x 25,5 cm (schwenkbar)
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Edelstahl Flav-R-Zone™ zur Unterteilung der Garkammern
Linear Flow™ Gasdüsen
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektrozündung
Uni-Cast™ Aluminiumgussgehäuse mit Edelstahl Deckel-Inlay
Thermonylon Deckelgriff
Edelstahl Bedienteil
Deluxe Edelstahl Seitenablagen mit Zubehörhaken u. Frontablage, klappbar
Cabinetunterwagen mit Gasflaschenintegration für 11 kg
2 Edelstahltüren
Zwei Räder, zwei feststellbare Lenkrollen
Inkl. Schlauch und Druckminderer

UVP 949,00 €

Alles was man braucht!

★★★★★ **Bertram**

Ich bin mit meinem ersten Gasgrill sehr zufrieden. Ich habe lange überlegt und recherchiert von welcher Marke ich meinen neuen Gasgrill kaufen soll. Letztendlich wurde es der Monarch 320. Mit dieser Ausstattung (3 Brenner, gusseiserner Grillrost und dem Aluminiumguss-Gehäuse) gibt es keinen vergleichbaren Hersteller in der Preisklasse. Die Gasflasche (11 kg) kann man sicher im Innern des Grills verstauen. Der Umstieg von Kohle auf Gas war sehr einfach. Mittlerweile möchte ich den Gasgrill nicht mehr missen. Die Reinigung ist sehr einfach, wenn man sich an die Anleitung hält.

MONARCH™ 390

MONARCH™ 340

MONARCH™ 320

SEITENKOCHPLATTEN

eröffnen Ihnen neue Möglichkeiten. Kochen Sie Suppen, Soßen oder Beilagen, bei denen Ihnen das Wasser im Mund zusammen laufen wird, während Sie grillen.

DUAL-TUBE™ BRENNER

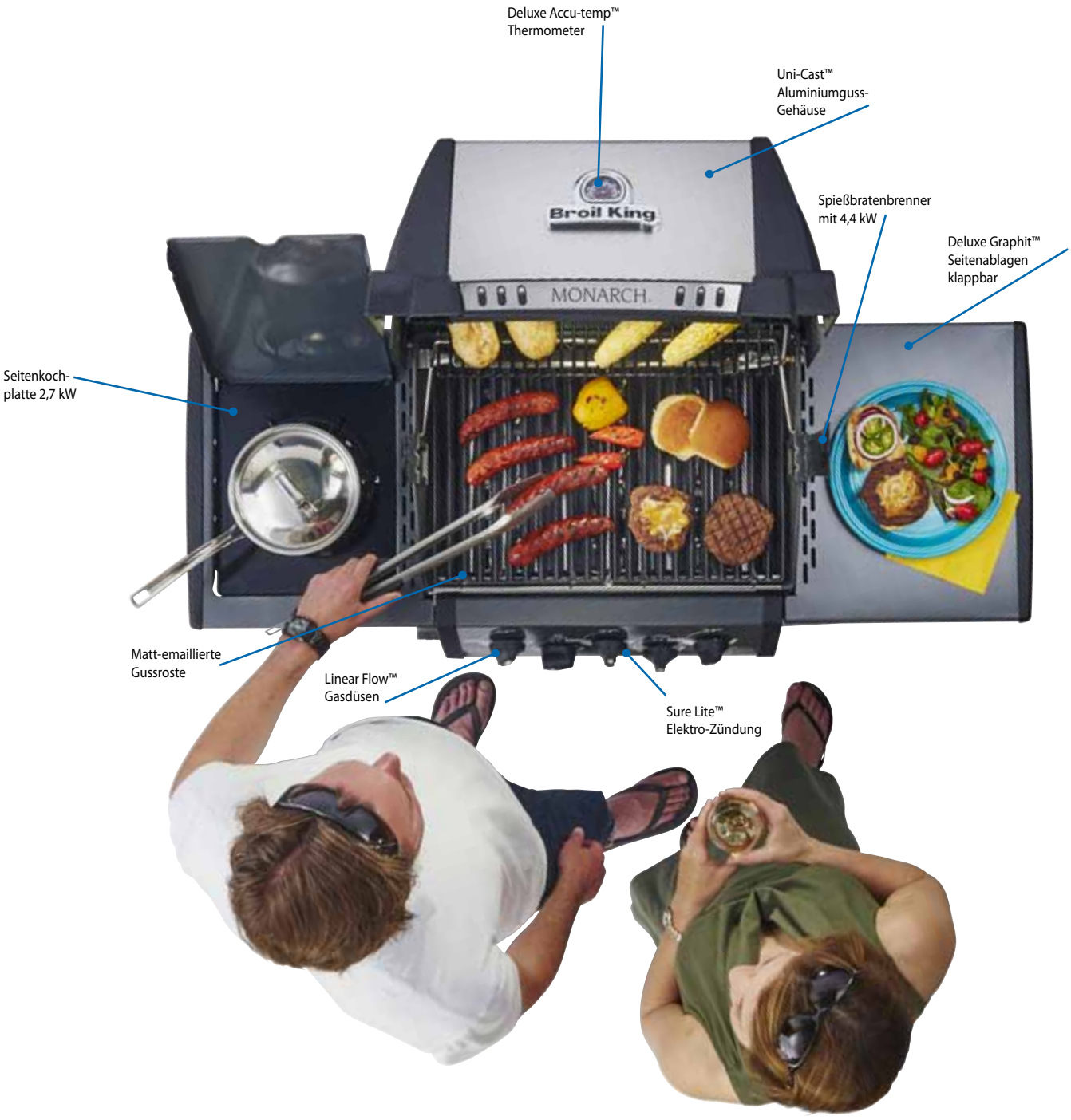
wurden entworfen, um ein zuverlässiges Flammbild von hinten bis vorne im Grill zu gewährleisten, ebenso wie die beste Hitzeverteilung unter der Grillfläche. Die Brenner sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und verfügen über eine Herstellergarantie von bis zu 10 Jahren.

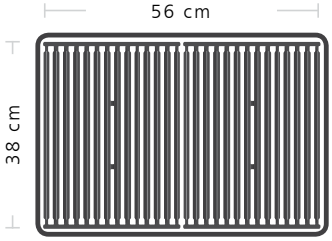
SPIESSBRATENBRENNER

verfügen über Brenneröffnungen entlang der gesamten Länge und sorgen somit für eine optimale Hitzeverteilung. Aufgrund dessen erhalten Sie eine gleichmäßige Röstung Ihres Grillguts.

FLAV-R-WAVE™

Verdampfungssysteme bieten Ihnen eine optimale Hitzeverteilung und schützen die Brenner vor herunter tropfenden Flüssigkeiten und Fetten. Durch das Verdampfen dieser Flüssigkeiten und Fette entsteht ein großartiges Aroma.





Massive Gussroste

MONARCH™ SERIE

MONARCH™ 390 *931282*

3 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 8,8 kW
Seitenkochplatte 2,7 kW
Spießbratenbrenner 4,4 kW
2-tlg. matt-emaillierte Gussroste
Grillfläche 56 x 38 cm
Emaillierter Ablagerost 50 x 24 cm (schwenkbar)
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Edelstahl Flav-R-Zone™ zur Unterteilung der Garkammern
Linear Flow™ Gasdüsen
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektrozündung
Uni-Cast™ Aluminiumgussgehäuse mit Edelstahl Deckel-Inlay
Thermonylon Deckelgriff
Graphitfarbenes Bedienteil
Deluxe graphit Seitenablagen mit seitlichen Zubehörhaken, klappbar
Schwarz lackierter Cabinetunterwagen mit Gasflaschenintegration für 11 kg
Graphitfarbene Tür
Zwei Räder, zwei feststellbare Lenkrollen
Inkl. Drehspießset und Elektromotor
Inkl. Schlauch und Druckminderer

UVP 899,00 €

MONARCH™ 340 *931262*

3 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 8,8 kW
Seitenkochplatte 2,7 kW
2-tlg. matt-emaillierte Gussroste
Grillfläche 56 x 38 cm
Emaillierter Ablagerost 50 x 24 cm (schwenkbar)
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Edelstahl Flav-R-Zone™ zur Unterteilung der Garkammern
Linear Flow™ Gasdüsen
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektrozündung
Uni-Cast™ Aluminiumgussgehäuse mit Edelstahl Deckel-Inlay
Thermonylon Deckelgriff
Graphitfarbenes Bedienteil
Deluxe graphit Seitenablagen mit seitlichen Zubehörhaken, klappbar
Schwarz lackierter Cabinetunterwagen mit Gasflaschenintegration für 11 kg
Graphitfarbene Tür
Zwei Räder, zwei feststellbare Lenkrollen
Inkl. Schlauch und Druckminderer

UVP 799,00 €

MONARCH™ 320 *931252*

3 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 8,8 kW
2-tlg. matt-emaillierte Gussroste
Grillfläche 56 x 38 cm
Emaillierter Ablagerost 50 x 24 cm (schwenkbar)
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Edelstahl Flav-R-Zone™ zur Unterteilung der Garkammern
Linear Flow™ Gasdüsen
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektrozündung
Uni-Cast™ Aluminiumgussgehäuse mit Edelstahl Deckel-Inlay
Thermonylon Deckelgriff
Graphitfarbenes Bedienteil
Deluxe graphit Seitenablagen mit seitlichen Zubehörhaken, klappbar
Schwarz lackierter Cabinetunterwagen mit Gasflaschenintegration für 11 kg
Graphitfarbene Tür
Zwei Räder, zwei feststellbare Lenkrollen
Inkl. Schlauch und Druckminderer

UVP 699,00 €

Super Grill

★★★★★ **Andreas**

Ich hab das gute Stück seit ca. 3 Monaten und bin wirklich sehr zufrieden damit. Hab als Zubehör noch die Grill- und Wendeplatte geordert. Nun bin ich rundum zufrieden.

ROYAL™ 320

GUSSROSTE

von Broil King® bieten durch ihre hervorragende Hitzespeicher-Eigenschaften alle Voraussetzungen um Ihr Grillgut scharf anzubraten. Mit ein bisschen Pflege halten die Gussroste ein Leben lang.

LINEAR FLOW™ GASDÜSEN

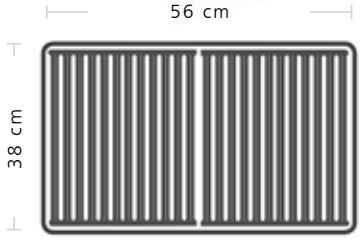
mit den 180° drehbaren Reglern ermöglichen Ihnen eine vielseitige Temperaturkontrolle. Sie haben die Möglichkeit den Grill auf die perfekte Temperatur zum Anbraten, Rösten oder Kochen zu regulieren.

DAS ALUMINIUMGUSS GEHÄUSE

sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und Hitzespeicherung, die ein Grillen mit allen Garmethoden ermöglicht.

FLAV-R-WAVE™

Verdampfungssysteme bieten Ihnen eine optimale Hitzeverteilung und schützen die Brenner vor herunter tropfenden Flüssigkeiten und Fetten. Durch das Verdampfen dieser Flüssigkeiten und Fette entsteht ein großartiges Aroma.



Gussroste

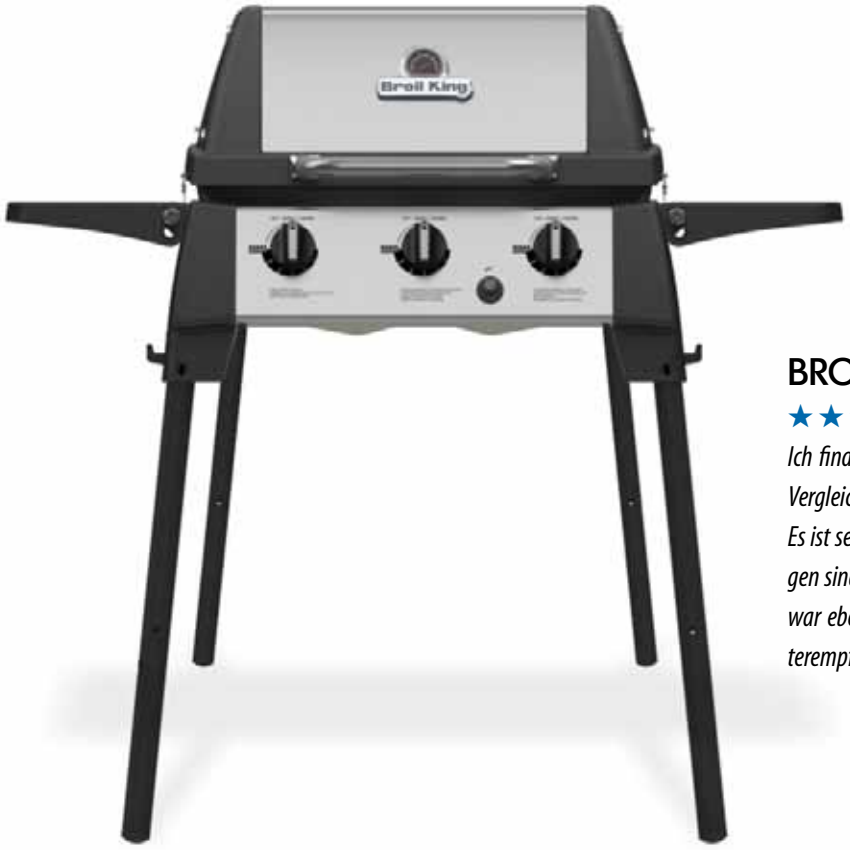
ROYAL

LIMITED
LIFETIME WARRANTY
COOKBOX
5 YEAR WARRANTY ON BURNER
2 YEAR WARRANTY ON PARTS & PAINT

ROYAL™ 320 *941552*

3 Edelstahl Stabbrenner 8,8 kW
2-tlg. matt-emaillierte Gussroste
Grillfläche 56 x 38 cm
Verchromter Ablagerost 50 x 26 cm
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Linear Flow™ Gasdüsen
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektrozündung
Uni-Cast™ Aluminiumgussgehäuse
Thermonylon Deckelgriff
Graphitfarbenes Bedienteil
Wetterfeste Kunststoff Seitenablagen mit Zubehörhaken, klappbar
Schwarz lackierter Cabinetunterwagen mit Gasflaschenintegration für 11 kg
Graphitfarbene Tür
Zwei Räder, zwei feststellbare Lenkrollen
Inkl. Schlauch und Druckminderer

UVP 549,00 €



BROIL KING PORTA CHEF

★★★★★ **Bill**

Ich finde das dieser Broil King sehr einfach in der Benutzung ist und im Vergleich zu anderen Geräten funktioniert der Elektrostarter noch immer. Es ist sehr einfach Grillgut auf diesem Gerät zuzubereiten. Die Seitenablagen sind nützlich um Gefäße darauf abzustellen. Das Broil King Kochbuch war ebenso sehr hilfreich. Ich kann dieses Produkt auf ganzer Linie weiterempfehlen.

Übersetzung einer Bewertung aus Kanada

PORTA CHEF™ 320

GUSSROSTE

von Broil King® bieten durch ihre hervorragende Hitzespeicher-Eigenschaften alle Voraussetzungen um Ihr Grillgut scharf anzubraten. Mit ein bisschen Pflege halten die Gussroste ein Leben lang.

LINEAR FLOW™ GASDÜSEN

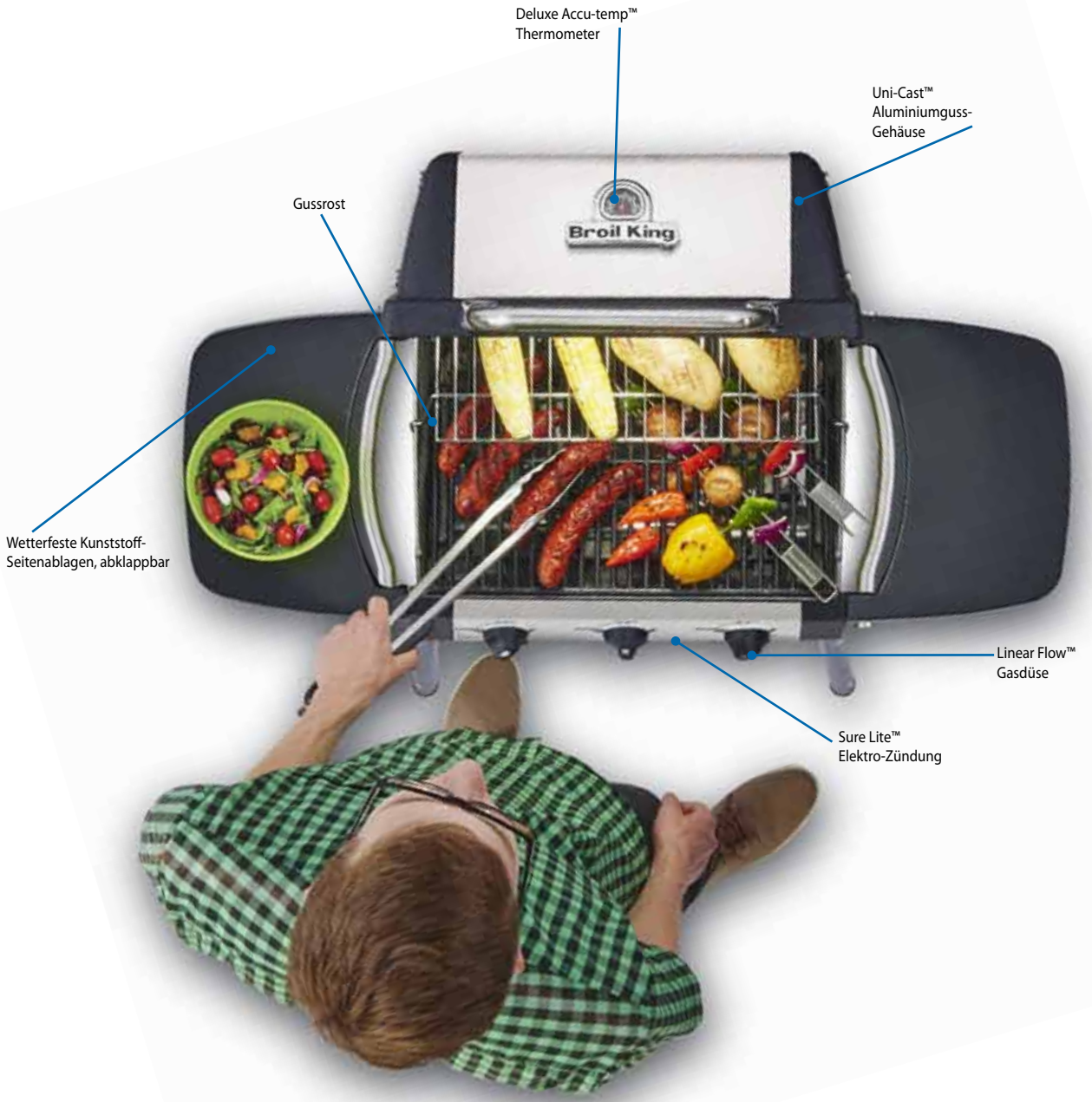
mit den 180° drehbaren Reglern ermöglichen Ihnen eine vielseitige Temperaturkontrolle. Sie haben die Möglichkeit den Grill auf die perfekte Temperatur zum Anbraten, Rösten oder Kochen zu regulieren.

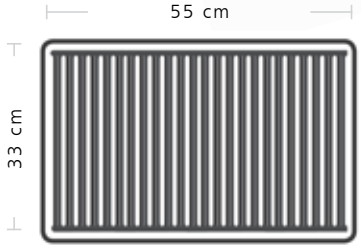
DAS ALUMINIUMGUSS GEHÄUSE

sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und Hitzespeicherung, die ein Grillen mit allen Garmethoden ermöglicht.

FLAV-R-WAVE™

Verdampfungssysteme bieten Ihnen eine optimale Hitzeverteilung und schützen die Brenner vor herunter tropfenden Flüssigkeiten und Fetten. Durch das Verdampfen dieser Flüssigkeiten und Fette entsteht ein großartiges Aroma.





Gussroste

PORTA CHEF Serie

PORTA CHEF™ 320 *952652*

3 Edelstahl Stabbrenner 5,25 kW
1-tlg. matt-emaillierter Gussrost
Grillfläche 55 x 33 cm
Verchromtes Ablagerost 46,5 x 18,5 cm
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Linear Flow™ Gasdüsen
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektrozündung
Uni-Cast™ Aluminiumgussgehäuse
Verchromter Deckelgriff
Wetterfeste Kunststoff Seitenablagen, abklappbar
Aussteckbare Standfüße
Inkl. Schlauch und Druckminderer

UVP 449,00 €

PORTA CHEF™ 320 UNTERWAGEN *902500*

Dieser stabile Unterwagen bringt Ihren Porta Chef 320 in eine neue Liga. Mit neuer Arbeitshöhe und einem noch besseren Stand, wird Ihr Porta Chef zur vollwertigen High-End-Gasgrillstation.

Maße: H 66 cm x B 76,2 cm x T 67,3 cm
Gewicht: 11,34 kg

UVP 199,00 €

Völlig neues Grill-Feeling!

★★★★★ **Stefan**

Der KEG ist nicht nur ein absoluter Hingucker. Er garantiert auch ein völlig neues Grill-Feeling. Echtes Barbecue eben. Eine tolle Ergänzung zu meinem Broil King Imperial. Mit nur einer Handvoll Kohle wird das Fleisch über viele Stunden so sanft gegart, dass es unvergleichlich zart und saftig wird. Auch Gemüse bekommt ein wunderbares Rauch-Aroma. Der KEG speichert die Temperatur mindestens genauso gut wie Kamado-Grills aus Keramik - ist aber viel leichter und deshalb erheblich leichter zu versetzen. Die Handhabung ist kinderleicht. Man muss nur die Tipps aus der Bedienungsanleitung beachten und selbst ein bisschen mit der Hitze experimentieren. Ein Riesenspaß!

KEG™ 5000

KEG™ 2000

DOPPELWANDIGES STAHLGEHÄUSE

Die einzigartige Form des KEG™ wurde für das Niedrigtemperaturgaren entwickelt. Die doppelwandige Stahlkonstruktion des Gehäuses sorgt für hervorragende Hitzespeichereigenschaften.

HERAUSNEHMBARER ASCHEBEHÄLTER MIT ROTO-DRAFT™ LUFTREGULIERUNG

Die neue ROTO-DRAFT™ Hitzeregulierung bietet Ihnen die perfekte Kontrolle über die Temperatur. Das mitgelieferte Multifunktionswerkzeug hilft Ihnen beim Öffnen und Schließen der Luftregulierung. Nach dem Grillen können Sie die Asche mit dem Aschebehälter problemlos entsorgen.

DIE LUFTREGULIERUNG

ist aus schwerem Gusseisen gefertigt und bietet eine sehr gute Hitzeregulierung. Das Multifunktionswerkzeug hilft Ihnen beim Öffnen und Schließen der Luftregulierung, um niedriges und langsames oder schnelles und heißes Grillen zu ermöglichen.

GUSSROSTE

von Broil King® bieten durch ihre hervorragende Hitzespeicher-Eigenschaften alle Voraussetzungen um Ihr Grillgut scharf anzubraten. Mit ein bisschen Pflege halten die Gussroste ein Leben lang.

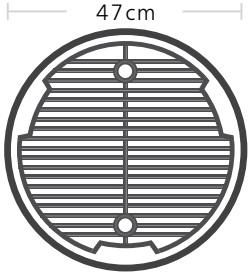
BROIL KING® KEG™ SERIE

SO FUNKTIONIERTS

Das Broil King KEG hat eine einzigartige Form, um die Hitze effizient rotieren zu lassen und somit eine perfekte thermische Konvektion zu erzeugen.

DIE ISOLIERUNG

Die doppelwandige Stahlkonstruktion mit der innenliegenden Isolierung sorgt für eine unglaubliche Stabilität und eine enorme Hitzespeicherung.



Gussrost

BROIL KING KEG®

10 YEAR WARRANTY ON BODY
2 YEAR WARRANTY ON PARTS & PAINT

KEG™ 5000 *911470*

3.097 cm² Grillfläche
Isolierte doppelwandige Stahlkonstruktion
1-tlg. matt-emaillierter Gussrost 47 cm
Verchromtes Ablagerost
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Deckelgriff mit integriertem Flaschenöffner
verriegelbare Deckelsicherung
abnehmbare Seitenablagen mit Zubehörhaken
gusseiserne Abluftregulierung oben
Aschefang mit herausnehmbarer Roto-Draft™ Zuluftregulierung
Massiver Standfuss mit großen gummierten Rädern
Holzkohlegrau Mettalic
10 Jahre eingeschränkte Garantie

UVP 1.299,00 €

KEG™ 2000 *911050*

1.807 cm² Grillfläche
Isolierte doppelwandige Stahlkonstruktion
1-tlg. matt-emaillierter Gussrost 47 cm
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Deckelgriff mit integriertem Flaschenöffner
verriegelbare Deckelsicherung
gusseiserne Abluftregulierung oben
Zuluft-Regulierung aus Edelstahl unten
Massiver Standfuss
Schwarz
10 Jahre eingeschränkte Garantie

UVP 999,00 €

KEG™ CABINETUNTERWAGEN *911500*

Verwandeln Sie Ihr KEG® in eine komplette Outdoorküche. Hergestellt aus haltbarem Edelstahl mit einer stilvollen Arbeitsplatte, die Ihnen den Raum gibt, den Sie benötigen, um das Essen direkt am Grill vorzubereiten. Der Unterwagen mit stabilen Türen und Griffen aus Edelstahl bietet Ihnen ausreichend Stauraum für die Notwendigkeiten am Grill. Die Auszugswanne ist perfekt für die Lagerung von Säcken mit Holzkohle oder Holzchips und Chunks.

Der massive, pulverbeschichtete Stahlschrank ist für eine lange Haltbarkeit gefertigt worden. Der KEG® Cabinetunterwagen ist komplett mit 4 stabilen Lenkrollen ausgerüstet, wovon 2 höhenverstellbar sind. Damit lässt es sich einfach manövrieren und bietet festen und sicheren Stand für Ihren KEG®.

UVP 899,00 €

Verbindet Menschen!

★★★★★

Erhältlich als Gas- oder Holzkohlegerät. Broil King® Smoke™ Smokers sind hergestellt um einem das Wasser im Mund zusammen laufen zu lassen und authentischen Rauchgeschmack zu liefern. Jedes Detail ist unglaublich durchdacht. Von haltbaren Konstruktionen über stylische Akzente bis hin zur Kochvielfalt, Broil King verbindet Menschen. Gutes Essen, Guter Geschmack, Great Barbecues Every Time.

SMOKE™ CHARCOAL

SMOKE™ GAS

KLAPPBARER TROPFSCHUTZ

Der abklappbare Tropfschutz aus Edelstahl gibt Ihnen die Möglichkeit das geräucherte Grillgut tropffrei aus dem Smoker zu entnehmen.

EDELSTAHL-BRENNER

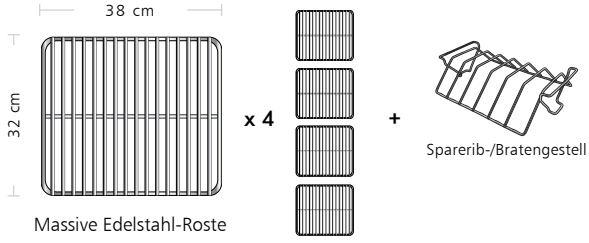
Der 4,4 kW leistungsstarke Edelstahl-Brenner bietet gleichmäßige und effiziente Hitze und ist mit einer Garantie von 5 Jahren versehen.

ROTO-DRAFT™ LUFTREGULIERUNG

Diese Hitzeregulierung bietet Ihnen die perfekte Kontrolle über die Temperatur.

MASSIVE EDELSTAHL-GRILLROSTE

Broil King® Smoke™ Vertikal-Smoker werden mit 4 höhenverstellbaren massiven Edelstahl-Rosten geliefert. Durch die verstellbare Höhe bieten Ihnen die Smoker die Möglichkeit Ihr Grillgut in jeder Variante zu smoken.



Massive Edelstahl-Roste

Sparerib-/Bratengestell

SMOKE™ SERIE

5 YEAR WARRANTY ON COOK BOX
2 YEAR WARRANTY ON PARTS & PAINT

VERTICAL GAS SMOKER *923612*

4.970 cm² Grillfläche
4,4 kW Edelstahlbrennersystem
doppelwandige Stahlkonstruktion für maximale Hitze- und Rauchspeicherung
4-tlg. verstellbare Edelstahlgrillroste
multifunktionales verchromtes Sparerib- und Bratengestell
extra große Edelstahlwasserschale und Smokerbox inkl.
16 Edelstahlfleischhaken inkl.
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
4 robuste Zubehörhaken
Edelstahl Fettfangschale
2 verchromte, vollständig regulierbare Roto-Draft™ Zu- und Abluftregulierungen
Sure Lite™ Elektrozündung
Robuster Standfuss mit 2 Rollen und 2 Höhenverstellbaren Füßen
Massiver Standfuss
Schwarz-Matt

UVP 699,00 €

VERTICAL CHARCOAL SMOKER *923610*

4.970 cm² Grillfläche
doppelwandige Stahlkonstruktion für maximale Hitze- und Rauchspeicherung
4-tlg. verstellbare Edelstahlgrillroste
multifunktionales verchromtes Sparerib- und Bratengestell
extra große Edelstahlwasserschale und Smokerbox inkl.
16 Edelstahlfleischhaken inkl.
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
4 robuste Zubehörhaken
Edelstahl Fettfangschale
Massiver Holzkohlebehälter inkl.
2 verchromte, vollständig regulierbare Roto-Draft™ Zu- und Abluftregulierungen
Robuster Standfuss mit 2 Rollen und 2 Höhenverstellbaren Füßen
Massiver Standfuss
Schwarz-Matt

UVP 599,00 €

HOLEN SIE DAS BESTE AUS IHREM GRILL

Mit über 25 Jahren Erfahrung, im Bereich Premium Gasgrillgeräte, ist Broil King® ein Synonym für Qualität geworden. Wir sind auf der ganzen Welt für die Herstellung von Gasgrillgeräten nach den höchsten Standards mit einzigartigen Ergebnissen bekannt. Deshalb haben wir unser Premium Grillzubehör entwickelt, um Ihre Grillerfahrung zu erweitern und zu verbessern. Wenn Sie grillen, zelebrieren Sie einen Lifestyle. Ein Lifestyle bestehend aus köstlichen Mahlzeiten, nettem Beisammensein mit Freunden und das alles in der freien Natur. Mit Ihrem Grill verbringen Sie Ihre Zeit nicht in der Küche, sondern im Garten oder auf dem Balkon mit Ihren Freunden und Ihrer Familie. Mit den qualitativ hochwertigen Premium Produkten können Sie Ihren Grill-Lifestyle perfektionieren. Von notwendigem Grillbesteck, wie die Grillzange bis hin zum Premium Sparerib- und Bratengestell, das Broil King® Premium Grillzubehör wird Ihre Möglichkeiten am Grill vervielfachen.

Broil King

PREMIUM ZUBEHÖR

Um ein wahrer Grillmeister zu sein muss man das Grillzubehör finden, mit dem man am besten arbeiten kann. Angefangen mit Zangen und Wendern bis hin zu handlichem Grillzubehör wie einem Öl-Sprüher, um Roste und Backplatten einzufetten, unterstützt Broil King® Sie in voller Linie.
Nach was auch immer Sie Ausschau halten, ob nach Premium Zubehör oder Zubehör für den täglichen Gebrauch, mit Broil King® und Grillpro® bieten wir Grillwerkzeug und Zubehör für jedermann.

50420 | ALUMINIUMTROPFSCHALE - 3er PACK

Diese große Aluschale ist ideal zum Auflegen auf das Flav-R-Wave™ für das indirekte Grillen geeignet.
Maße ca.: 26,0 x 32,4 x 3,8 cm

UVP 12,90 €

50900 | GRILL- UND HANDBUCH

Grillhandbuch mit einer Vielzahl an hilfreichen Tipps und leckeren Rezepten zum nachmachen.

UVP 14,90 €

01139 | BAROLO CHIPS

Aus original Rotweinfässern zum Smoken.

UVP 14,90 €

50936 | GRILLLICHT UNIVERSAL

Universell einsetzbares Grilllicht mit 5 LEDs und 4 verschiedenen Halterungen.

UVP 22,90 €

50416 | FETT-AUFFANGSCHALEN

10er-Paket Fettauffangschalen aus Aluminium.

UVP 12,90 €

60185 | SMOKERBOX

Ideal für Grillgut mit längerer Gardauer geeignet. Zum Aromatisieren mit Holzspänen auf dem Gasgrill. Aus Edelstahl gefertigt.

UVP 19,90 €

50419 | NARROW ALUMINIUMTROPFSCHALE - 3er PACK

Diese große Aluschale ist ideal zum Auflegen auf das Flav-R-Wave für das indirekte Grillen geeignet. Passend für die Narrow-Serie.
Maße ca.: 15,2 x 35,5 x 3,8 cm

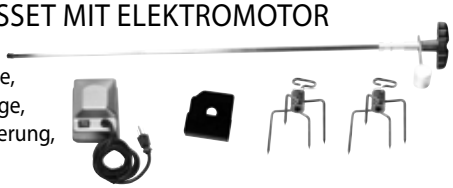
UVP 11,90 €

60190 | SMOKERBOX PREMIUM

Diese Smokerbox wurde konstruiert, um oben auf den Flav-R-Wave™ platziert zu werden. Mit den zwei befüllbaren Kammern und einer Luftregulierung sorgt die Box für doppelte Rauchentwicklung. Diese professionelle Smokerbox qualmt nicht einfach nur. Maße ca. 29,5 x 11,5 cm.

UVP 36,90 €

60522 | DREHSPIESSSET MIT ELEKTROMOTOR



Drehspießset für OMC Geräte, inklusive Elektromotor, Stange, Kontergewicht, Forken, Halterung, Schrauben und Muttern.

UVP 109,90 €

61135 | FLEISCHTHERMOMETER

Klappbares digitales Fleischthermometer mit integrierter Displaybeleuchtung, zum schnellen und genauen Ablesen der Kerntemperatur Ihres Grillguts. Anzeigewerte: Celsius und Fahrenheit.

UVP 29,90 €

60528 | GRILLHANDSCHUHE LEDER

Ein Paar schwarze Leder Fingerhandschuhe in Broil King® Optik zum Schutz der Hände beim Grillen mit Grillschalen, Wok, Topper etc.

UVP 37,90 €

61491 | MARINIER-SET

Dieses Set besteht aus einem Silikonpinsel und einem Edelstahl-Marinadentopf mit integrierter Messeinheit, für das exakte Mischverhältnis Ihrer Lieblingsmarinaden.

UVP 16,90 €

60745 | NARROW GRILLROST-LIFTER

Dieses nützliche Werkzeug erleichtert Ihnen den Umgang mit den neuen Broil King® Narrow-Einsätzen. Konzipiert für ein einfaches Entfernen, Tauschen oder Umplatzieren der Narrow-Einsätze.

UVP 13,90 €

61495 | MARINADENSPRITZE

Diese Marinadenspritze ist optimal, um Ihre Würzsauce direkt in größere Fleischstücke zu spritzen. Das Fleisch wird somit gleichmäßig, kräftiger gewürzt und bleibt saftiger. Aus Edelstahl gefertigt.
Inkl. 2. Kanüle.

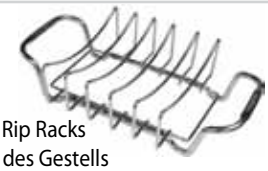
UVP 19,90 €

60750 | GRILLROST-LIFTER

Grillrostheber zum einfacheren Handhaben massiver Grillroste. Aus Edelstahl gefertigt.

UVP 17,90 €

62602 | SPARERIB- U. BRATENGESTELL



In diesem Broil King® Bratengestell finden 5 Spare Rip Racks Platz, die von den 10 mm dicken Edelstahlstreben des Gestells gehalten werden. Das multifunktionale Design erlaubt es Ihnen ebenfalls große Fleischstücke auf dem Bratengestell zu platzieren. Die großen Griffe unterstreichen die Qualität des Bratengestells und sorgen für eine perfekte Handhabung am Grill. Maße ca. 38 x 21,5 cm.

UVP 49,90 €

60940 | ÖL-SPRÜHER

Nachfüllbarer Pump-Sprüher, damit nichts mehr auf Ihren Rosten haften bleibt. Auch für Essig und Öl geeignet. Volumen ca. 150 ml.

UVP 19,90 €

CHIPS

Zum Aromatisieren von Grillgut mit langer Gardauer wie z. B. Fisch, Braten oder Ribs. Inhalt ca. 1100 cm^3.

63200	**Mesquite Chips**	UVP 10,90 €
63215	**Whiskey Chips**	UVP 11,90 €
63220	**Hickory Chips**	UVP 10,90 €
63230	**Apfelholz Chips**	UVP 11,90 €

63105 | GRILLPFANNE

Diese Grillpfanne aus Edelstahl ist universell einsetzbar als Auflaufform oder zum Auffangen von Bratensaft.
Maße ca.: 34,3 x 24,1 x 3,8 cm

UVP 34,90 €

64011 | WENDER

Der professionelle Wender der Marke Broil King® wird aus 1,8 mm dickem Edelstahl hergestellt und verfügt über einen integrierten Flaschenöffner sowie eine Aufhängmöglichkeit.

UVP 19,90 €

63280 | ZEDERNHOLZPLANKE

Zedernholzplanken erlauben das Grillen und Heißräuchern von Fisch- und Fleischstücken auf dem Gasgrill.
Besonders geeignet für Lachsfilets.
2er-Set. 480 cm^3 pro Planke.

UVP 13,90 €

64012 | GRILLZANGE

Diese aus Edelstahl hergestellte Grillzange, vereint alle guten Eigenschaften eines Wenders und einer Grillzange. Viel Kontaktfläche und perfekte Griffigkeit. Der Verriegelungsmechanismus fungiert zeitgleich als Aufhängemöglichkeit.

UVP 19,90 €

63290 | AHORNHOLZPLANKE

Ahornholzplanken erlauben das Grillen und Heißräuchern von Fleisch, wie zum Beispiel Schwein, Geflügel und Wild.
2er-Set. 480 cm^3 pro Planke.

UVP 15,90 €

64013 | SILIKONPINSEL

Dieser Silikonpinsel, gefertigt aus 1,8 mm dickem Edelstahl und mit einem bis zu 260°C hitzebeständigen Pinselkopf wurde entwickelt, um an Ihrem Grill eingesetzt zu werden. Die spezielle „U-Form" der Silikonborsten sorgt für eine höhere Flüssigkeitsaufnahme, um Ihr Grillgut optimal bestreichen zu können.

UVP 19,90 €

64004 | GRILLBESTECK PREMIUM

Das professionelle 4-tlg. Grillbesteck bietet ein sehr langlebiges Design selbst für den anspruchsvollen Griller.
Große massive Kunststoffgriffe aus Bakelit mit Edelstahleinlage, gefertigt aus 1,8 mm dickem Edelstahl. Die ideale Mischung aus Funktionalität und Haltbarkeit. Das Set besteht aus einem Wender, einer verschließbaren Grillzange, einem Silikonpinsel und einer Reinigungsbürste mit wechselbaren Bürstenköpfen.

UVP 69,90 €

64014 | REINIGUNGSBÜRSTE

Die aus Edelstahl gefertigte Grillbürste von Broil King® bietet einen innovativ geformten Bürstenkopf, um die natürliche Bürstbewegung bestmöglich zu unterstützen. Der integrierte Spritzschutz sorgt dafür, dass beim Abbürsten Ihrer Grillroste kein Schmutz in Ihre Richtung geschleudert wird.

UVP 24,90 €

64010 | WENDER EXTRA-LANG

Der extra große Wender verfügt über die gleichen Materialeigenschaften wie der normale Wender, aber über eine fast doppelt so große Ablagefläche.
Perfekt geeignet für das Wenden von mehreren Burgern oder größeren Grillgütern.

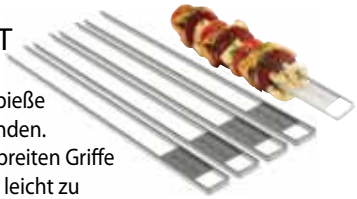
UVP 19,90 €

64015 | ERSATZKÖPFE

2-teiliges Bürstenkopfset für die (#64014) Reinigungsbürste.

UVP 14,90 €

64045 | DOPPELSPIESS-SET



Diese zweizackigen, stabilen Edelstahlspieße halten Ihr Grillgut sicher, auch beim Wenden. Das Wenden der Spieße wird durch die breiten Griffe erleichtert. Der Edelstahl ist haltbar und leicht zu reinigen. Set mit 4 Spießen. Maße ca. 35,5 cm.

UVP 24,90 €

65070 | MULTI-GRILLKORB

Hergestellt aus Edelstahl mit einem abnehmbaren Komfortgriff, ist dies ein tolles Zubehör für Ihren Gas- oder Holzkohlegrill. Geflügelteile, ganze Fische oder empfindliches Grillgut kann darin perfekt gegrillt werden. Maße ca. 25 x 30 x 6 cm.

UVP 28,90 €

64070 | PULLED PORK GABELN

Die massiven Gabeln eignen sich um große Fleischstücke zu halten, oder mit Ihnen „Pulled Pork" herzustellen. Mit diesem Zubehör können Sie einen Schweinebraten oder eine Rinderbrust perfekt zu „Pulled Pork" verarbeiten. Der Silikonhalter bietet die Möglichkeit beide Forken stets aneinander zu fixieren und aufzuhängen. Der Silikonhalter ist bis 260°C hitzebeständig. Maße ca. 21,5 cm.

UVP 24,90 €

65641 | SPIRAL-REINIGUNGSBÜRSTE

Mit der Spiralbürste kommen Sie, aufgrund der seitlichen Abrundung, auch in die letzte Ecke Ihres Grillrosts. Die Bürste verfügt über Edelstahlborsten und einem Kunststoffgriff.

UVP 14,90 €

64152 | WING RACK

Die Konstruktion besteht aus einer Edelstahlschale und dem eigentlichen Wing Rack. Die Hähnchenteile werden in das Gestell gehangen und kommen nicht mit der Grillfläche in Berührung, somit werden das Aufflammen und das Anhaften der Hähnchenteile verhindert. Maße ca. 17,5 x 33 x 15 cm.

UVP 32,90 €

69122 | NARROW BACKPLATTE

Platzsparende Backplatte aus Edelstahl im Broil King Premiumdesign. Maße ca.: 38,1 x 17,4 x 2,5 cm

UVP 39,90 €

64233 | MULTI-GESTELL

Perfekt für die Zubereitung von großen Braten, Spareribs oder auch Spieße. Mehr Funktionalität kann ein einzelnes Zubehör nicht bieten. Das Set besteht aus dem Gestell und 6 Doppelspießen. Maße ca. 38 x 28 x 7,5 cm.

UVP 34,90 €

69132 | HÄHNCHENBRATGESTELL

Ein Muss für alle Grillbegeisterten, die auf saftiges Fleisch und knusprige Hähnchenhaut stehen. Durch das Mini-Thermometer haben Sie Ihr „Beer-Can-Chicken" perfekt im Griff.

UVP 17,90 €

64952 | BESTECKSET

Das formschöne 3-teilige Edelstahl Besteckset ist unverzichtbar beim Grillen. Bestehend aus Zange, Wender und Fleischgabel.

UVP 39,90 €

69133 | HÄHNCHENBRATGESTELL PREMIUM

Dieses Hähnchenbratgestell ist aus einer 1 mm starken Tropfschale mit 10 mm Griffen hergestellt. Der Hähnchenhalter fasst den Inhalt der Bierdose und ersetzt diesen somit. Dadurch bietet das Hähnchenbratgestell die Möglichkeit auch andere Flüssigkeiten zu verwenden. Maße ca. 24 x 24 x 5 cm.

UVP 52,90 €

69165 | GRILLPLATTE

Diese massive Edelstahl Grillplatte bietet eine Grillfläche von 45 x 32 cm und einen Fettauffang, der eine Kapazität von ca. 200 ml aufweist. Mit diesem Zubehör können Sie Dinge, wie Spiegelei, oder Rührei spielend auf Ihrem Grill zubereiten. Maße ca. 31 x 45,5 cm.

UVP 74,90 €

69710 | WOK PORZELLAN-EMAILLIERT

Dieser massive gusseiserne Grillwok mit einem Durchmesser von 35,6 cm und einer Tiefe von 9,5 cm ist durch seine Porzellanemaillierung besonders haltbar und einfach zu reinigen.

UVP 79,90 €

69339 | SPIESSCHENGESTELL

Das aus Edelstahl gefertigte, klappbare Spießchengestell ist erstklassig, um Spieße gleichmäßig zu garen.

UVP 29,90 €

69712 | TOPPER

Gefertigt aus 1,2 mm dickem Edelstahl ist dieser Topper ein wirklich professionelles Zubehör für Ihren Grill. Das übergroße Design bietet Ihnen sehr viel Grillfläche auf dem Topper und mit den gefalzten Kanten bleibt das Grillgut sicher auf dem Topper. Die 10 mm dicken Edelstahl Griffe gewährleisten ein komfortables Handling an und auf Ihrem BBQ. Maße ca. 39,3 x 33 cm.

UVP 49,90 €

69470 | FAJITA PFANNE

Mit der gusseisernen Fajita-Pfanne können Sie zum Beispiel kleine überbackene Gerichte in Ihrem Grill zaubern. Zum Servieren gibt es zusätzlich einen Griffüberzug und ein Holzbrett.

UVP 34,90 €

69722 | NARROW TOPPER

Platzsparender Topper aus Edelstahl im Broil King Premiumdesign.
Maße 36,8 x 16,5 x 1,9 cm

UVP 19,90 €

69614 | PAELLA PFANNE

Die Paella Pfanne mit einem 35,6 cm Durchmesser bietet Ihnen die Möglichkeit eine traditionelle Paella oder auch ein anderes Pfannengericht zuzubereiten. Durch den extra perforierten Boden bekommt die Pfanne zusätzliche Stabilität. Die 10 mm dicken Edelstahl Griffe gewährleisten ein komfortables Handling an und auf Ihrem BBQ.

UVP 54,90 €

69800 | PIZZA-SCHIEBER

Mit diesem aus Edelstahl gefertigten Schieber bekommen Sie problemlos Ihre Köstlichkeiten vom Pizzastein.

UVP 39,90 €

69615 | RIB ROASTER

Der massive gusseiserne Rib Roaster verfügt über ein beiliegendes Rib-Rack, welches den Kontakt der Ribs mit dem Boden vermeidet. Ideal um auf dem Grillrost oder den Flav-R-Wave™ positioniert zu werden.
Maße ca. 14,0 x 40,6 x 10,2 cm

UVP 99,90 €

69805 | PIZZASCHNEIDER MEZZALUNA

Mezzaluna steht für Halbmond. Diese Bezeichnung beschreibt die Form des 38 cm langen Pizzaschneiders. Dieser Pizzaschneider ermöglicht Ihnen ein präzises und einfaches Portionieren Ihrer Pizza.

UVP 19,90 €

69814 | PIZZASTEIN SINGLE

Mit diesem Pizzastein können Sie hervorragend Pizzen oder auch Flammkuchen backen. Durch die Größe und Dicke des Steins hat er eine enorme Hitzespeicher-Eigenschaft. Durchmesser ca. Ø 38 cm.

UVP 39,90 €

69820 | WOK

Der quatratische Grillwok mit seinem einzigartigem Lochdesign vereinigt Funktionalität und leichte Reinigungsmöglichkeit. Mit seiner Abmessung von 30,48 x 30,48 cm hat er ein großes Fassungsvermögen für zahlreiche, Gemüse- und Fleischgerichte.

UVP 39,90 €

69815 | PIZZASTEIN-SET PREMIUM

Das Pizzastein-Set besteht aus einem 1,2 mm starkem Edelstahlgestell mit integriertem Thermometer, einem robusten Pizzastein und einer großen, aus Holz gefertigten Pizzaschaufel. Das Edelstahlgestell ist mit einer Stoßkante versehen, die das Entnehmen der Pizza um ein Vielfaches erleichtert. Die 10 mm starken, großen Griffe am Gestell gewährleisten ein gutes Handling. Durchmesser ca. Ø 33 cm.

UVP 89,90 €

69822 | NARROW WOK

Platzsparender Wok aus Edelstahl im Broil King Premiumdesign. Maße: 36,8 x 16,5 x 8,9 cm

UVP 24,90 €

69818 | WOK

Der Grill-Wok bietet Ihnen viele Zubereitungsmöglichkeiten und sorgt aufgrund seines extra tiefen Designs dafür, dass alles im Wok bleibt. Gefertigt aus 1,2 mm dickem Edelstahl und mit 10 mm dicken Edelstahlgriffen versehen, ist dieses robuste Zubehör ideal für den Einsatz an Ihrem Grillgerät. Die quadratische Perforation am Boden des Woks verhindert ein Anhaften des Grillgutes. Maße ca. 24,5 x 33,5 x 8,5 cm.

UVP 49,90 €

69824 | GEFLÜGELBRATGESTELL

Geeignet für die Zubereitung von großem Geflügel und leckeren Beilagen, wie Gemüse oder Kartoffeln. Die Topfschale kann auch für Braten verwendet werden und unter dem Locheinsatz als Dämpfer. Ein Bräter mit vielen Grilloptionen, hergestellt aus Edelstahl. Durchmesser ca. Ø 34 cm, 7 cm hoch.

UVP 44,90 €

GUSSPLATTEN

Die gusseisernen Backplatten sind beidseitig verwendbar. Sie verfügen über eine glatte und eine geriffelte Seite, ideal für Fleisch, Fisch und Gemüse.

11220	UVP 74,90 €
11221	UVP 79,90 €
11223	UVP 69,90 €
11239	UVP 84,90 €

	11220	*11221*	*11223*	*11239*
ROYAL™/MONARCH™ Serie			●	
SIGNET™ Serie		●		
SOVEREIGN™ Serie	●			
REGAL™ Serie				●
IMPERIAL™ Serie				●

SCHUTZHÜLLEN

Broil King® Schutzhüllen aus widerstandsfähigem, witterungsbeständigem PVC mit strapazierfähigem Polyestergewebe. Mit stilvollem Broil King® Logo auf der Front.

67240	UVP 39,90 €
67420	UVP 39,90 €
67470	UVP 59,00 €
67487	UVP 64,00 €
67488	UVP 74,00 €
68490	UVP 129,00 €

	67240	*67420*	*67470*	*67487*	*67488*	*68490*
SMOKE™ Serie	●					
PORTA CHEF™ PRO Serie		●				
ROYAL™/MONARCH™ Serie			●			
SIGNET™ Serie				●		
SOVEREIGN™ Serie					●	
REGAL™ 400 Serie				●		
REGAL™ 500 Serie					●	
REGAL™ 600 Serie						●
IMPERIAL™ Serie						●

CHIPS

Zum Aromatisieren von Grillgut mit langer Gardauer wie z. B. Fisch, Braten oder Ribs. Inhalt ca. 1100 cm³.

00240	**Kirschholz Chips**	UVP 10,90 €
00260	**Pecannussholz Chips**	UVP 10,90 €
00270	**Ahornholz Chips**	UVP 10,90 €
00275	**Zedernholz Chips**	UVP 10,90 €

40269 | LANGE GRILLZANGE

Edelstahl-Grillzange mit Silikoneinlagen im Griff. Spülmaschinengeeignet. Länge ca. 51 cm.

UVP 17,90 €

15513 | REINIGUNGSBÜRSTE

Edelstahlbürste mit einem 47 cm langen blauen, ergonomisch geformten Kunstoffgriff. Zusätzlich mit einer Edelstahlkante ausgestattet, um auch hartnäckige Rückstände problemlos zu entfernen.

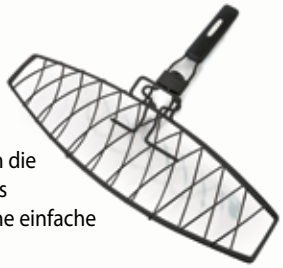
UVP 13,90 €

40275 | GRILLZANGE

Edelstahl-Grillzange mit Silikoneinlagen im Griff. Spülmaschinengeeignet und mit Gravitationsschließmechanismus, der vor ungewolltem Öffnen der Grillzange schützt. Länge ca. 39 cm.

UVP 14,90 €

21015 | FISCHKORB



Dieser Korb eignet sich hervorragend um Fische im ganzen zu garen. Der Fischkorb verfügt über einen abnehmbaren Griff. Durch die Antihaft-Beschichtung wird ein Anbacken des Grillguts verhindert und ermöglicht somit eine einfache Reinigung. Maße ca. 40,6 x 15,2 cm.

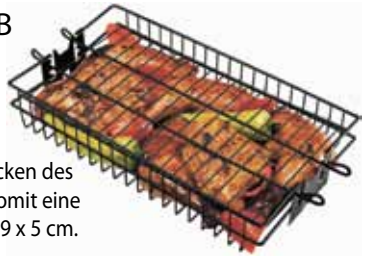
UVP 22,90 €

41071 | KERAMIKSTEINE

Keramiksteine sorgen durch ihre gleichmäßige Größe, im Gegensatz zu Lavasteinen, für eine optimale Hitzeverteilung in Ihrem Gasgrill und sind darüber hinaus auch selbstreinigend. Packungsinhalt ca. 60 Stück.

UVP 19,90 €

24785 | DREHSPIESSKORB



Der Drehspießkorb erspart Ihnen das Wenden von empfindlichem Grillgut wie Fleisch oder Gemüse. Durch die Antihaft-Beschichtung wird ein Anbacken des Grillguts verhindert und ermöglicht somit eine einfachere Reinigung. Maße ca. 46 x 19 x 5 cm.

UVP 24,90 €

41338 | SPIESSCHEN SET

Spießchen-Gestell aus Edelstahl mit 6 Flachspießen, ideal für Gemüse- oder Fleischspieße. Maße ca. 43,5 x 25 x 3,3 cm.

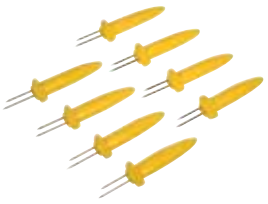
UVP 19,90 €

24795 | BURGERFORMER

Ideal für selbstgemachte Burger, die sich nun auch ganz einfach füllen lassen. Für die leichte Handhabung verfügt der Burgerformer über einen herausnehmbaren Boden. Durchmesser ca. Ø 10 cm.

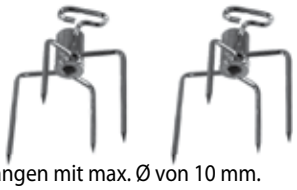
UVP 12,90 €

41580 | MAISKOLBENHALTER



8 Maiskolbenhalter im Set aus Kunststoff mit Doppelspießen, die ein Verdrehen des Maiskolbens verhindern.

UVP 4,90 €



50502 | FORKEN

2-teiliges Set Zusatzforken für Drehspießstangen mit max. Ø von 10 mm.

UVP 19,90 €

S15287 | FORKEN XL

2-teiliges Set extra große Zusatzforken für Sechskant-Drehspießstangen mit max. Ø von 10 mm.

UVP 19,90 €

91659 | GRILLGEWICHT

Dieses Grillgewicht ist beidseitig verwendbar und ist ein praktischer Begleiter beim Burger braten.
Maße ca. 20,3 x 20,3 cm.

UVP 29,90 €

SCHUTZHÜLLEN

Schutzhülle grau aus Polyestergewebe und PVC-Beschichtung, beidseitig verwendbar, mit seitlichem Klettverschluss und Schlaufen.

	50552	*50561*	*50568*
GEM™/ROYAL™	●		
MONARCH™/BARON™ 300		●	
SIGNET™/REGAL™ 400/BARON™ 400			●

50552	UVP 39,00 €
50561	UVP 44,00 €
50568	UVP 47,00 €

91660 | GUSSTOPF GROSS

Ein Klassiker beim BBQ. Der Gusstopf eignet sich für alle Bereiche der Grillmethoden. Ein wahres Multitalent für viele verschiedene Gerichte, von der Suppe über schmoren oder auch backen. Aus Gusseisen gefertigt.
Maße ca. 25,4 x 33 x 12,7 cm.

UVP 59,90 €

72590 | BODENSCHUTZ

Grillteppich zum Schutz vor Fettflecken beim Grillen. Der Grillteppich hat eine gummierte Unterseite für bessere Bodenhaftung. Maße ca. 76 x 112 cm.

UVP 26,90 €

98020 | CARBON STEEL WOK

Der runde Carbon Wok eignet sich ideal für große sowie kleine Gemüse- oder Fleischstücke.

UVP 44,90 €

77310 | BRENNERBÜRSTE

Flexible Brennerbürste zur Reinigung der Gaszuleitung.

UVP 8,90 €

98155 | PIZZASTEIN SET

Mit dem Pizzastein verwandeln Sie Ihren Grill in einen italienischen Steinofen. Auf diesem Stein lässt sich auch spielend Flammkuchen oder ein Dessert zubereiten. Mit stilechtem Holzschieber und Metallgestell. Durchmesser ca. ø 33 cm.

UVP 39,90 €

91658 | GUSSPFANNE

Die quadratische, gusseiserne Pfanne ist bestens für Pfannengerichte oder Geschmortes geeignet. Sie lässt sich einfach auf dem Grill verwenden, als auch auf der Seitenkochplatte oder gar auf dem Herd in der Küche. Maße ca. 25,5 x 25,5 x 5 cm.

UVP 34,90 €

S15246 | ELEKTROMOTOR

Elektromotor mit 230 V Netzanschluss für Drehspieße.

UVP 39,90 €

KA5542 | GUSSPLATTE

Beidseitig verwendbare ovale Gussplatte mit geriffelter und glatter Oberfläche.

UVP 49,90 €

KA5527 | UNIVERSALWERKZEUG

Universal Werkzeug zur Höhenverstellung des Grillrostes, Lüftungsregulierung und Entnahme der Asche.

UVP 16,90 €

KA5544 | SCHUTZHÜLLE KEG 2000

Broil King® Schutzhüllen sind handgefertigt aus widerstandsfähigem, witterungsbeständigem PVC mit strapazierfähigem Polyestergewebe. Die wetterbeständige KEG™ Premium Schutzhülle ist für den ganzjährigen Gebrauch geeignet.

UVP 49,00 €

KA5533 | AROMATISIERUNGSSET

Emailliertes Aromatisierungsset, welches ein indirektes Grillen mit zusätzlichen Aromen auf dem Broil King® KEG™ ermöglicht.

UVP 64,90 €

KA5545 | GUSSROST SET

Gussrost und verchromtes Ablagerost.
Maße: Ø 47 cm

UVP 109,90 €

KA5535 | SCHUTZHÜLLE KEG 5000

Broil King® Schutzhüllen sind handgefertigt aus widerstandsfähigem, witterungsbeständigem PVC mit strapazierfähigem Polyestergewebe. Die Wetterbeständige KEG™ Premium Schutzhülle ist für den ganzjährigen Gebrauch geeignet.

UVP 79,90 €

KA5555 | ZUBEHÖRGRIFF

Der Zubehörgriff ist bestens für die Gussplatte, den Stein und das Aromatisierungsset geeignet um diese einfacher zu transportieren.

UVP 15,90 €

KA5541 | PIZZASTEIN

Mit dem Pizzastein verwandeln Sie Ihren Grill in einen italienischen Steinofen. Auf diesem Stein lässt sich auch spielend Flammkuchen oder auch Desserts zubereiten. Durchmesser von ca. 35,5 cm.

UVP 49,90 €

KA5565 | HOLZKOHLEKORB

Der gusseiserne Holzkohlekorb ist ideal für ein leichteres Anzünden der Holzkohle.

UVP 49,90 €

Broil King®
KEG

PROUDLY MADE IN
NORTH AMERICA.

Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilking.de