

2013 COLLECTION



Broil King[®]
Great Barbecues Every Time



Broil King – Ein gutes Stück Kanada

Die Onward Manufacturing Company, (OMC) Hersteller der Broil King Gasgrillsysteme, ist nicht irgendein Grillhersteller. Wir sind eine Familienunternehmung seit 1906, die voller Ideologie, seit fast 25 Jahren Gasgrills der höchsten Qualität produziert. Wir fertigen und leben den Lifestyle rund ums Grillen!



In Kanada ist das Grillen ein wichtiger Teil der Freizeitgestaltung und wir lieben es! Das Barbecue im Garten ist der Ort, sich mit der Familie und Freunden in entspannter Atmosphäre zu treffen, um leckeres Essen und den Geschmack des Sommers zu genießen.

Während wir grillen, lassen wir unsere Sorgen hinter uns - es soll einfach geschmackvoll sein. Jeder Broil King Gasgrill ist so gefertigt, dass er Ihnen die Ruhe und Sicherheit gibt, jedesmal lecker zu grillen.

In mehr als zwei Jahrzehnten haben wir viel gelernt. Je besser die Elemente die wir einbauen, umso besser sind die Resultate, die Sie aus dem Grill herausholen. Deshalb verwenden wir nur die besten Komponenten für die Broil King Grills.

Das Broil King Grillsystem ermöglicht Ihnen die Zubereitung Ihrer Gerichte nach allen Methoden. Das Grillen von Steaks, das Braten am Spieß, das Kochen auf dem Seitenbrenner, oder das Umluftgaren - Größe und Leistung der Broil King Grillsysteme sind für jeden Bedarf des direkten und indirekten Grillens die perfekte Kombination. Große Grillgehäuse, patentierte Brennertechnik mit einzigartiger Hitzeverteilung, Bedienteile mit perfekter Leistungskontrolle, Edelstahl-Verdampfelemente, gusseiserne Grillroste und große Ablageroste sind nur einige der besten Ausstattungsmerkmale. Zweckmäßigkeit, Vielseitigkeit, Zuverlässigkeit sind das Resultat und machen das Grillsystem legendär.

Kanada ist ein großer Flächenstaat mit sehr unterschiedlichen Landschaften und weitgehend intakter Umwelt. Die Erhaltung der Umwelt ist uns sehr wichtig! Unsere Produktion in Kanada geschieht nach höchstem Maßstab der Umweltverträglichkeit. Auch hierbei müssen unsere Broil King Grills Ihnen das gute Gefühl der Sicherheit geben.

Broil King Grills stehen allein in Kanada in über eine Millionen Mal in den Gärten Ihrer stolzen Besitzer. Grill-Enthusiasten in über 70 Ländern der Welt vertrauen der Qualität der Geräte und unserer Philosophie.

Wir möchten, dass Sie so stolz sind auf dieses Stück Kanada, wie wir es sein dürfen, es für Sie zu produzieren.

Wir sind - Broil King – great Barbecues every time!





GROSSARTIGER GRILL GESCHMACK

Ein Grillsystem entwickelt mit Leistungsmerkmalen für die Perfektionierung von außergewöhnlichem Grillaroma.

LEISTUNG UND LEBENSDAUER

Jeder Broil King® Gasgrill wurde für einmalige Vielseitigkeit beim Grillen konzipiert und gebaut. Egal, welches Model 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 perfekte Steak gegrillt, das Hähnchen am Drehspieß, den Braten auf einem Bratengestell oder ein gebackenes Dessert, jedes Bauteil dieses Grillsystems ermöglicht Ihnen das. Die Verbindung von haltbarer Bauweise und außergewöhnlicher Leistung macht den Grill so einzigartig. Es gibt auch den richtigen Broil King® Grill für Sie!

1. DAS GRILLGEHÄUSE – ERSTAUNLICHE HITZESPEICHERUNG

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

2. DIE GRILLROSTE – GRILLMUSTER WIE IM STEAKHOUSE

Die Grillroste haben hervorragende Wärmespeicher-Eigenschaften und dadurch alle Voraussetzungen Ihr Grillgut scharf anzubraten. Hierfür haben die gusseisernen Grillroste zwei Seiten. 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

Die Edelstahl Flav-R-Wave™ gewährleistet eine optimale Wärmeverteilung über das gesamte Grillgehäuse und deckt die Brenner vor herabtropfenden Fleischsaft und Fetten ab. Diese herabtropfenden Flüssigkeiten werden durch die Hitze unter dem Flav-R-Wave™ vaporisiert. Das so entstehende Aroma gelangt durch das geschlossene Grillsystem zurück ins Grillgut und verleiht den unverwechselbaren Grillgeschmack.

4. DIE BRENNER – EINZIGARTIGE LEISTUNG

Hergestellt aus hoch-qualitativem Edelstahl und mit 5 Jahren Durchrost-Garantie ausgestattet, bieten die Dual-Tube™ Stabbrenner ein durchgehendes Brennverhalten, von vorne bis hinten. Der Super 8 Brenner™ dagegen, bedeckt den Boden des Grillgehäuses gleichmäßig und sorgt für eine ebenmäßige Hitze mit seinen über 250 Brenneröffnungen. Beide Brennerarten heizen die Grillgeräte innerhalb von 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 Wärmekontrolle gewähren, egal welche Garmethode Sie für Ihre Steaks, Braten oder Spare Ribs benötigen.

Grillmethoden

“Nutzen Sie all diese Grillmethoden, um das Beste aus Ihrem Grill zu holen und Ihre Gäste zu beeindrucken!”

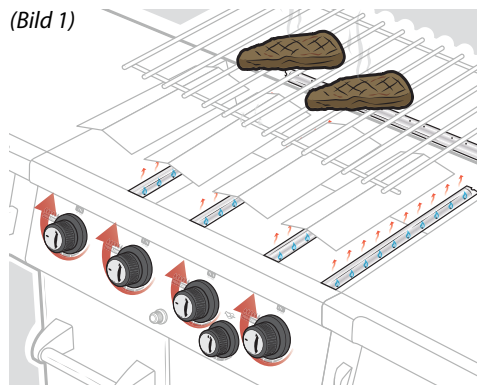
Es gibt viele verschiedene Garmethoden auf dem Grill: Das direkte und indirekte Grillverfahren, die Drehspeiß-Garmethode, Grillen auf der Holzplanke und das „Smoken“.

Welche Grillmethode Sie verwenden entscheidet sich je nach Art des Grillgutes, das Sie zubereiten möchten. Es ist möglich eine Vielzahl von verschiedenen Gerichten gleichzeitig zuzubereiten, unter Berücksichtigung der verschiedenen Garmethoden. Wie auch immer, die richtige Handhabung und Vorbereitung ist entscheidend.

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen die vier wichtigsten Grillmethoden: direktes und indirektes Grillen, die Drehspeiß-Garmethode und das Grillen auf der Holzplanke.

Merke: Grillen Sie immer mit geschlossenem Deckel, um eine konstante Temperatur zu halten und ein bestmögliches Ergebnis zu erzielen.

(Bild 1)



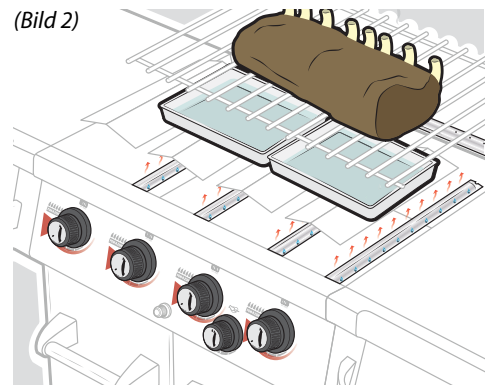
1. Direktes Grillen

Die direkte Grillmethode beinhaltet das Zubereiten von Grillgut auf dem Grillrost direkt über der Hitze. Wir empfehlen das direkte Grillen für alle einzeln zubereitbaren Lebensmittel wie Steaks, Koteletts, Fisch, Burger, Spieße und Gemüse, sowie andere schnell garende Grillgüter.

Für das beste Ergebnis: **(Bild 1)**

1. Heizen Sie den Grill für 10-15 Minuten auf HIGH vor.
2. Entfernen Sie die Rückstände von Ihren Grillrosten mit einer dafür vorgesehenen Reinigungsbürste.
3. Besprühen oder bepseln Sie Ihre Grillroste mit hitzebeständigem Pflanzenöl, um das Anhaften der Grillade zu vermeiden.
4. Reduzieren Sie die Hitze auf die gewünschte Temperatur.
5. Platzieren Sie Ihr Grillgut auf den Grillrosten.
6. Das war es. Wir sagten doch, es ist einfach.

(Bild 2)



Versuchen Sie dies auf Ihrem Grill!

Wenden Sie eine der oben genannten indirekten Grillmethoden an...



2. Indirekte Grillmethode

Die indirekte Grillmethode gart langsam größere Fleischstücke, Braten oder Geflügel. Wie der Name schon sagt, wird das Grillgut nicht direkt über der Flamme gegrillt, sondern durch die Heißluftzirkulation im Grillgehäuse. Diese Grillmethode bedeutet für Sie, dass es nicht notwendig ist, das Grillgut zu drehen oder zusätzlich zu marinieren. Das Ergebnis ist köstlich, sorgenfreies Grillvergnügen ohne Aufflammen.

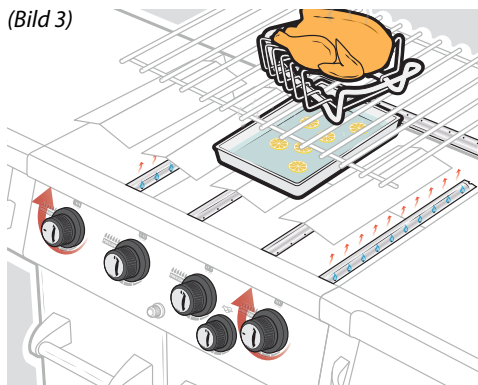
Indirekte Grillmethode mit Auffangschale: **(Bild 2)**

Marinade, Bratensäfte und Fette tropfen bei dieser Methode in die Auffangschale und vermischen sich mit dem Inhalt der Auffangschale. Dieses Gemisch vaporisiert und überträgt köstliche Aromen an das Grillgut und sorgt dafür, dass Ihr Braten, Hähnchen oder Ihr Truthahn schön saftig bleibt.

Anwendung der indirekten Methode mit Auffangschale:

1. Entfernen Sie Ihre Grillroste und platzieren Sie die Auffangschalen über dem Brenner auf den Verdampferelementen.
2. Fügen Sie Wasser oder andere Flüssigkeiten, wie Bier; Wein oder Säfte in die Auffangschale.
3. Setzen Sie Ihre Grillroste wieder ein.
4. Heizen Sie Ihren Grill für 10-15 Minuten auf HIGH vor, anschließend sollten Sie die Temperatur auf MEDIUM oder MEDIUM/LOW herab regulieren.
5. Besprühen oder bepinseln Sie Ihre Grillroste mit hitzebeständigem Pflanzenöl und platzieren Sie Ihr Grillgut direkt auf dem Grillrost über den Auffangschalen.
6. Schließen Sie den Deckel und lehnen Sie sich zurück, während Ihr Grillgut gegart und aromatisiert wird.

(Bild 3)



Indirekte Grillmethode mit nicht gezündetem Brennelement: **(Bild 3)**

1. Entfernen Sie die Grillroste und platzieren Sie die Auffangschale auf dem Verdampferelement über dem Brenner, der später ausgeschaltet bleiben soll. Setzen Sie Ihre Grillroste wieder ein.
2. Heizen Sie Ihren Grill für 10-15 Minuten auf HIGH mit allen Brennern vor und schalten dann den Brenner aus, über dem die Schale platziert wurde.
3. Besprühen oder bepinseln Sie Ihre Grillroste mit hitzebeständigem Pflanzenöl. Fügen Sie Wasser oder andere Flüssigkeiten, wie Bier; Wein oder Säfte in die Auffangschale.
4. Große Fleischstücke vom Schwein oder Rind, sollten über direkter Hitze von allen Seiten scharf angegrillt werden und anschließend über der Auffangschale platziert werden.
5. Drehen Sie die Hitze auf MEDIUM oder MEDIUM/LOW zurück.
6. Diese Garmethode ist nicht nur für Braten hervorragend geeignet, sondern auch für dicke Steaks, Geflügelteile mit Knochen oder auch Koteletts.

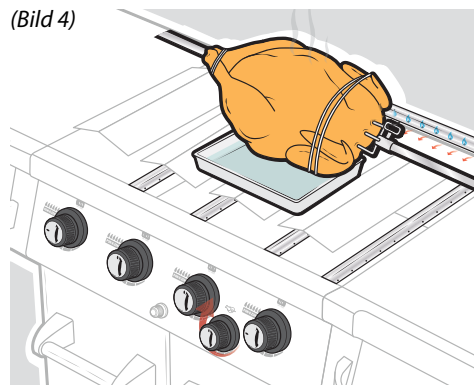
3. Grillen mit den Drehspieß

Durch die ständige Drehbewegung des Spießes verteilt sich der Saft aus dem Braten und sorgt für eine knusprige Außenhülle und ein saftiges Inneres.

Hilfreiche Hinweise: **(Bild 4)**

1. Fixieren Sie Ihr Grillgut in der Mitte des Spießes und balancieren es auf dem Grill, mit Hilfe des Gewichtes, aus.
2. Bei einem ganzen Hähnchen oder einem Truthahn,

(Bild 4)



sollten Sie die Flügel und die Beine fest an den Körper binden, um das Anbrennen zu vermeiden.

3. Platzieren Sie eine Auffangschale, gefüllt mit Flüssigkeit, unter dem Grillgut, um Bratensäfte und Fette aufzufangen um evtl. eine Soße daraus zuzubereiten. Garen Sie das Fleischstück, je nach Fleischart, entsprechend.

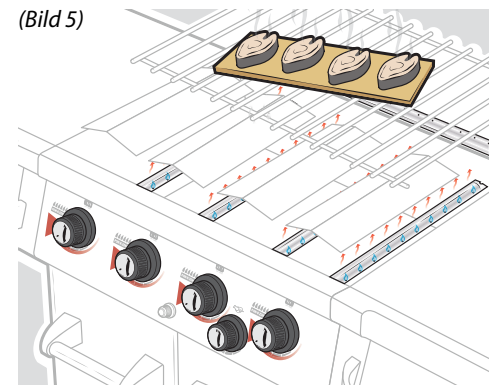
4. Grillen auf der Holzplanke

Eine weitere Art Speisen einzigartig und lecker direkt zu Grillen, ist das Grillen auf einer Holzplanke. Die Zubereitung von Speisen auf Holzplanken ist eine sichere Methode, köstliche Gerichte zu zaubern und Ihre Gäste ins Staunen zu versetzen. Der Rauch von der Planke, der beim Grillen entsteht, verleiht dem Fleisch oder dem Fisch sein unvergesslich rauchiges Aroma.

Die Handhabung der Holzplanke ist sehr einfach: **(Bild 5)**

1. Wässern Sie die Planke für mindestens eine Stunde und tupfen Sie diese nach dem Entnehmen trocken.
2. Heizen Sie Ihren Grill für 10-15 Minuten auf HIGH vor.
3. Bestreichen Sie eine Seite der Planke mit Oliven-Öl und platzieren Sie Ihr Grillgut darauf.
4. Legen Sie die Planke direkt über die gezündeten Brenner und reduzieren Sie die Temperatur auf MEDIUM/LOW.
5. Lassen Sie das Grillgut bis zum gewünschten Garzustand mit der Planke auf dem Grill.
6. Zedernholzplanken eignen sich ideal für ein Lachsfilet, aber zögern Sie nicht, auch andere Dinge auf der Planke zu probieren. Für Schwein eignet sich die Ahornholzplanke sehr gut und für Lamm empfehlen wir die Erlenholzplanke.

(Bild 5)



BEEF PRIME RIB ROAST

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 Prime Rib Roast, Bratenstück aus Rinderhochrippe | 2 Esslöffel frischen gehackten Rosmarin |
| 2 Esslöffel schwarzen Pfeffer | Oliven-Öl |
| 2 Esslöffel Salz | |

Anleitung

1. Waschen und trocknen Sie das Prime Rib 12-24 Stunden vor den Grillvorgang ab. Bestreichen Sie den Braten mit Oliven-Öl und würzen Sie ihn dann mit Salz, Pfeffer und Rosmarin. Sorgen Sie dafür, dass die Gewürze gut an dem Grillgut haften. Geben Sie das Prime Rib in eine große Glasschale und bedecken Sie diese mit Frischhaltefolie. Stellen Sie es in den Kühlschrank. Entnehmen Sie den Braten vor dem Grillvorgang aus dem Kühlschrank, damit er nahezu Raumtemperatur annehmen kann, während Sie Ihren Grill vorbereiten.
2. Heizen Sie Ihren Grill für 10-15 Minuten auf HIGH vor. Reduzieren Sie die Temperatur auf MEDIUM und justieren die Brenner fürs die indirekte Grillmethode. Bepinseln Sie das Bratengestell mit Oliven-Öl. Platzieren Sie das Prime Rib auf dem Bratengestell und lassen Sie es für ca. 1. Stunde, bei ca. 150°C auf dem Grill. Wenden Sie den Braten nach ca. der Hälfte der Garzeit. Die Größe des Bratens bestimmt die Garzeit. Der optimale Garzustand ist bei einer Kerntemperatur von 54°C erreicht.
3. Nehmen Sie das Prime Rib vom Grill und lassen Sie es vor dem servieren ca. 15 Minuten abgedeckt mit Alufolie ruhen.
4. Servieren Sie den Braten mit einer Soße und weiteren Beilagen. Wir empfehlen Rosmarinkartoffeln.

SPARE RIB UND BRATENGESTELL



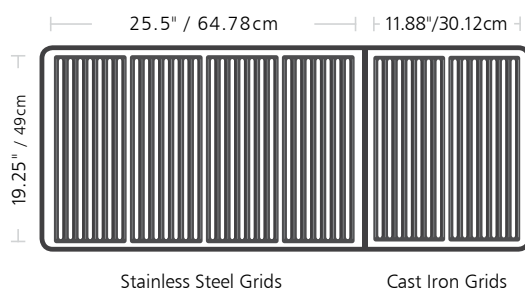
FÜR MEHR INFORMATIONEN,
SCANNEN SIE DEN CODE!



ODER BESUCHEN SIE
WWW.BROILKING.DE



GRILLFLÄCHE



IMPERIAL™ XL



95768-2
IMPERIAL 690™ XL UVP 2.499,00 €

6 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 17,5 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™ Elektro-Zündung,
 auch am Spießbratenbrenner
 Doppelwandiges Edelstahl Grillgehäuse mit
 Aluminiumguss Seitenteilen
 Verchromter Deckelgriff und Edelstahl Bedienteil
 Edelstahltüren mit Chromgriffen
 Edelstahl Seitenablage mit Zubehörhaken
 und Frontablagen, rechts mit
 Integrierter Schublade
 Cabinetunterwagen aus Edelstahl mit zwei
 Edelstahltüren
 (links Flaschenintegration, rechts Staufach) und zwei
 Schubladen



Dual-Tube™ Brenner
 wurden entworfen um ein zuverlässiges Flamm-
 bild von hinten bis vorne im Grill zu gewährleis-
 ten, ebenso wie die beste Hitzeverteilung unter der
 Grillfläche. Die Brenner sind aus hochwertigem
 Edelstahl gefertigt und verfügen über 5 Jahre Her-
 stellergarantie.



Matt-emaillierte Gussroste
 von Broil King® sind beidseitig verwendbar für un-
 terschiedliche Grillbedürfnisse. Mit ein bisschen
 Pflege halten die Gussroste ein Leben lang.



Edelstahl Spießbratenbrenner
 verfügt über Brenneröffnungen entlang der ge-
 samten Länge und sorgt somit für eine optimale
 Hitzeverteilung. Dies sorgt für eine gleichmäßige
 Röstung Ihres Grillguts.

LIMITED LIFETIME WARRANTY



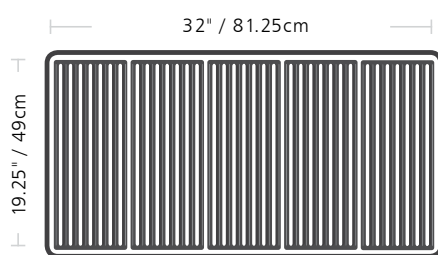
Die Broil King® Imperial™ Serie ist von kanadischen und amerikanischen
 Patenten geschützt.



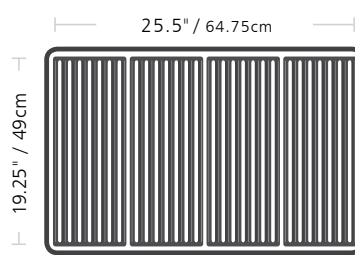
REGAL™ SERIE



GRILLFLÄCHE



Cast Iron Grids
REGAL™ 590



Cast Iron Grids
REGAL™ 490



95858-2
REGAL™ 590 UVP 1.699,00 €

5 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 16 kW
 Edelstahl Seitenkochplatte 2,7 kW
 Spießbratenbrenner 4,4 kW
 5-tlg. matt-emaillierte Gussroste 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™ Elektro-Zündung,
 auch am Spießbratenbrenner
 Verchromter Deckelgriff und Edelstahl Bedienteil
 Doppelwandiges Edelstahl Grillgehäuse mit Aluminiumguss Seitenteilen
 Cabinetunterwagen mit Flaschenintegration
 Edelstahl Seitenablage mit Zubehörehaken und Frontablagen
 Vier feststellbare Lenkrollen
 Inkl. Schlauch und Druckminderer



95618-2
REGAL™ 490 UVP 1.349,00 €

4 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 13,2 kW
 Edelstahl Seitenkochplatte 2,7 kW
 Spießbratenbrenner 4,4 kW
 4-tlg. matt-emaillierte Gussroste 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™ Elektro-Zündung, auch am Spießbratenbrenner
 Verchromter Deckelgriff und Edelstahl Bedienteil
 Doppelwandiges emailliertes Grillgehäuse mit Aluminiumguss Seitenteilen
 Cabinetunterwagen mit Flaschenintegration
 Edelstahl Seitenablage mit Zubehörehaken und Frontablagen
 Vier feststellbare Lenkrollen
 Inkl. Schlauch und Druckminderer



95615-2
REGAL™ 420 UVP 1.099,00 €

4 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 13,2 kW
 4-tlg. matt-emaillierte Gussroste 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™ Elektro-Zündung
 Verchromter Deckelgriff
 Doppelwandiges emailliertes Grillgehäuse mit Aluminiumguss Seitenteilen
 Cabinetunterwagen mit Flaschenintegration
 Edelstahl Seitenablage mit Zubehörehaken und Frontablagen
 Vier feststellbare Lenkrollen
 Inkl. Schlauch und Druckminderer



Matt-emaillierte Gussroste
 von Broil King® sind beidseitig verwendbar für unterschiedliche Grillbedürfnisse. Mit ein bisschen Pflege halten die Gussroste ein Leben lang.



Linear-Flow™ Ventile
 mit den 180° drehbaren Bedienteilen ermöglichen Ihnen eine vielseitige Temperaturkontrolle. Sie haben die Möglichkeit den Grill auf die perfekte Temperatur zum Anbraten, Rösten oder Kochen zu bringen.



Edelstahl Flav-R-Wave™
 Kochsystem bietet eine optimale Hitzeverteilung und schützt die Brenner vor herunter tropfender Flüssigkeit. Durch das Verdampfen dieser Flüssigkeit entsteht ein großartiges Aroma.

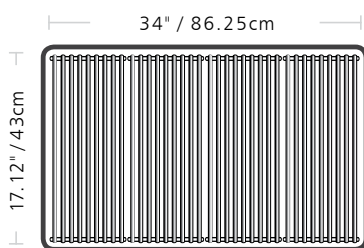
LIMITED LIFETIME WARRANTY



Die Broil King® Regal™ Serie ist von kanadischen und amerikanischen Patenten geschützt.



GRILLFLÄCHE



Stainless Steel Grids

SOVEREIGN™ XL 90



98888-2
SOVEREIGN™ XL90 UVP 1.499,00 €

4 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 13,2 kW
Edelstahl Seitenkochplatte 2,7 kW
Spießbratenbrenner 5,25 kW
3-tlg. matt-emaillierte Gussroste
und 1 Gussplatte 85,5 x 43 cm
Emaillierter Ablagerost 81,5 x 32 cm
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Edelstahl Flav-R-Zone™ zur Unterteilung
der Garkammern
Linear Flow™ Gasdüsen
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektro-Zündung, auch am Spießbratenbrenner
Thermonyton Deckelgriff
Uni-Cast™ Aluminiumguss Gehäuse mit Edelstahl
Deckel-Inlay
Cabinetunterwagen mit Edelstahltüren und
Flaschenintegration
Edelstahl Bedienteil
Deluxe Edelstahl XL™ Seitenablagen klappbar mit
Zubehörhaken und Frontablage
Zwei Räder, zwei feststellbare Lenkrollen
Inkl. Schlauch und Druckminderer



Uni-Cast™ Aluminiumguss Gehäuse
mit Edelstahl-Inlay sorgt für beste Speicherkapazität
und gute Hitzeverteilung.



Edelstahl Flav-R-Wave™
Kochsystem bietet eine optimale Hitzeverteilung
und schützt die Brenner vor herunter tropfender
Flüssigkeit. Durch das Verdampfen dieser Flüssigkeit
entsteht ein großartiges Aroma.



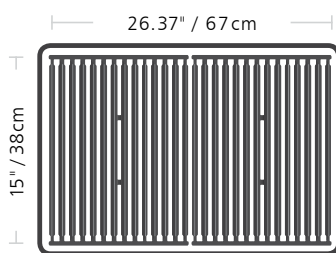
Edelstahl Spießbratenbrenner
verfügt über Brenneröffnungen entlang der gesamten
Länge und sorgt somit für eine optimale
Hitzeverteilung. Dies sorgt für eine gleichmäßige
Röstung Ihres Grillguts.

LIMITED LIFETIME WARRANTY





GRILLFLÄCHE



Cast Iron Grids

SIGNET™ SERIE



98688-2
SIGNET™ 90

UVP 999,00 €

3 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 11,4 kW
 Edelstahl Seitenkochplatte 2,7 kW
 Spießbratenbrenner 4,4 kW
 2-tlg. matt-emaillierte Gussroste 65 x 38 cm
 Emaillierter Ablagerost 60 x 25,5 cm
 Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
 Edelstahl Flav-R-Zone™ zur Unterteilung der Garkammern
 Linear Flow™ Gasdüsen
 Deluxe Accu-temp™ Thermometer
 Sure Lite™ Elektro-Zündung, auch am Spießbratenbrenner
 Thermonyon Deckelgriff
 Uni-Cast™ Aluminiumguss Gehäuse mit Edelstahl
 Deckel-Inlay
 Cabinetunterwagen mit Edelstahltüren
 und Flaschenintegration
 Edelstahl Bedienteil
 Deluxe Edelstahl XL™ Seitenablagen klappbar
 mit Zubehörhaken und Frontablage
 Zwei Räder, zwei feststellbare Lenkrollen
 Inkl. Schlauch und Druckminderer



98685-2
SIGNET™ 20

UVP 799,00 €

3 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 11,4 kW
 2-tlg. matt-emaillierte Gussroste 65 x 38 cm
 Emaillierter Ablagerost 60 x 25,5 cm
 Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
 Edelstahl Flav-R-Zone™ zur Unterteilung der Garkammern
 Linear Flow™ Gasdüsen
 Deluxe Accu-temp™ Thermometer
 Sure Lite™ Elektro-Zündung
 Thermonyon Deckelgriff
 Uni-Cast™ Aluminiumguss Gehäuse mit Edelstahl
 Deckel-Inlay
 Cabinetunterwagen mit Edelstahltüren
 und Flaschenintegration
 Edelstahl Bedienteil
 Deluxe Edelstahl XL™ Seitenablagen klappbar
 mit Zubehörhaken und Frontablage
 Zwei Räder, zwei feststellbare Lenkrollen
 Inkl. Schlauch und Druckminderer



Linear-Flow™ Ventile
 mit den 180° drehbaren Bedienteilen ermöglichen Ihnen eine vielseitige Temperaturkontrolle. Sie haben die Möglichkeit den Grill auf die perfekte Temperatur zum Anbraten, Rösten oder Kochen zu bringen.



Matt-emaillierte Gussroste
 von Broil King® sind beidseitig verwendbar für unterschiedliche Grillbedürfnisse. Mit ein bisschen Pflege halten die Gussroste ein Leben lang.



Uni-Cast™ Aluminiumguss Gehäuse
 mit Edelstahl-Inlay sorgt für beste Speicherkapazität und gute Hitzeverteilung.

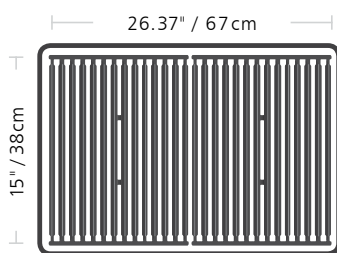


LIMITED LIFETIME WARRANTY





GRILLFLÄCHE



Cast Iron Grids

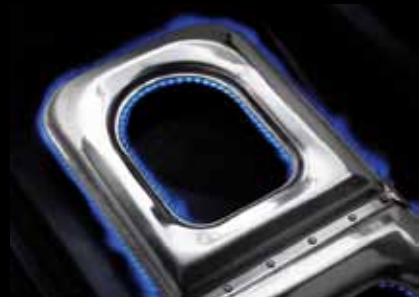
CROWN™ SERIE



9492-2
CROWN™ 20

UVP 699,00 €

Edelstahl Super 8™ Infinity Brenner 11,4 kW
2-tlg. matt-emaillierte Gussroste 65 x 38 cm
Emaillierter Ablagerost 60 x 25,5 cm
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Linear Flow™ Gasdüsen
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektro-Zündung
Thermonyon Deckelgriff
Uni-Cast™ Aluminiumguss Gehäuse mit Edelstahl
Deckel-Inlay
Cabinetunterwagen mit Edelstahltüren und
Flaschenintegration
Edelstahl Bedienteil
Perma-Mold XL™ Seitenablagen klappbar mit
Zubehörhaken und Frontablage
Zwei Räder, zwei feststellbare Lenkrollen
Inkl. Schlauch und Druckminderer



Super 8™ Infinity Brenner
bieten die Leistung und Performance die Sie zum
perfekten Grillen benötigen. Mit bis zu 360 Bren-
neröffnungen erreichen Sie innerhalb weniger Mi-
nuten eine Temperatur von bis zu 315 °C.



Uni-Cast™ Aluminiumguss Gehäuse
mit Edelstahl-Inlay sorgt für beste Speicherkapazi-
tät und gute Hitzeverteilung.



Matt-emaillierte Gussroste
von Broil King® sind beidseitig verwendbar für un-
terschiedliche Grillbedürfnisse. Mit ein bisschen
Pflege halten die Gussroste ein Leben lang.

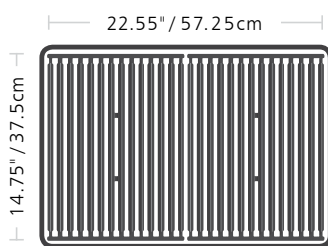


LIMITED LIFETIME WARRANTY





GRILLFLÄCHE





547-42

MONARCH™ 40

UVP 599,00 €

Edelstahl Super 8™ Infinity Brenner 10,0 kW
Edelstahl Seitenkochplatte 2,7 kW
2-tlg. matt-emaillierte Gussroste 56 x 38 cm
Emaillierter Ablagerost 54 x 20,5 cm
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Linear Flow™ Gasdüsen
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektro-Zündung
Thermonylon Deckelgriff
Uni-Cast™ Aluminiumguss Gehäuse mit Edelstahl
Deckel-Inlay
Graphitfarbener Säulenunterwagen
mit Flaschenintegration
Edelstahl Bedienteil
Perma-Mold XL™ Seitenablagen klappbar
mit Zubehörhaken und Frontablage
Zwei Räder, zwei feststellbare Lenkrollen
Inkl. Schlauch und Druckminderer



547-22

MONARCH™ 20

UVP 549,00 €

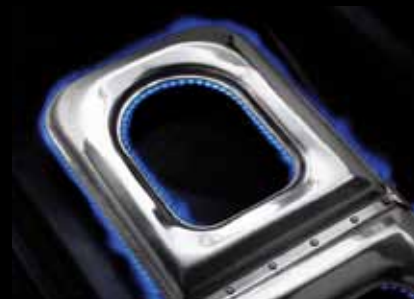
Edelstahl Super 8™ Infinity Brenner 10,0 kW
2-tlg. matt-emaillierte Gussroste 56 x 38 cm
Emaillierter Ablagerost 54 x 20,5 cm
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Linear Flow™ Gasdüsen
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektro-Zündung
Thermonylon Deckelgriff
Uni-Cast™ Aluminiumguss Gehäuse mit Edelstahl
Deckel-Inlay
Graphitfarbener Säulenunterwagen
mit Flaschenintegration
Edelstahl Bedienteil
Perma-Mold XL™ Seitenablagen klappbar
mit Zubehörhaken und Frontablage
Zwei Räder, zwei feststellbare Lenkrollen
Inkl. Schlauch und Druckminderer



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



Matt-emaillierte Gussroste
von Broil King® sind beidseitig verwendbar für unterschiedliche Grillbedürfnisse. Mit ein bisschen Pflege halten die Gussroste ein Leben lang.



Super 8™ Infinity Brenner
bieten die Leistung und Performance die Sie zum perfekten Grillen benötigen. Mit bis zu 360 Brenneröffnungen erreichen Sie innerhalb weniger Minuten eine Temperatur von bis zu 315 °C.

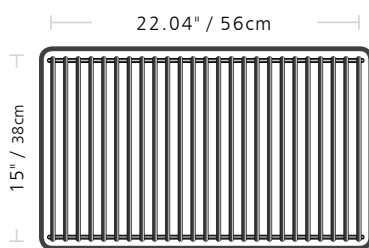


LIMITED LIFETIME WARRANTY





GRILLFLÄCHE



Porcelain Coated Wire Grids

ROYAL™ SERIE



5461-2
ROYAL™ 10

UVP 399,00 €

Dual H Edelstahl Brenner 10,0 kW
2-tlg. emailierte Grillroste 56 x 38 cm
Verchromter Ablagerost 55 x 30 cm
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Linear Flow™ Gasdüsen
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Piezo-Zündung
Thermonyon Deckelgriff
Uni-Cast™ Aluminiumguss Gehäuse
Schwarzer Stahlunterwagen mit Graphitblende
Seitliche Flaschenhalterung mit Gurt
Graphitfarbenes Bedienteil
Perma-Mold™ Seitenablagen klappbar
mit Zubehörhaken
Zwei Räder
Inkl. Schlauch und Druckminderer



Dual H Edelstahl Brenner
ist der Klassiker unter den Edelstahlbrennern und sorgt für sehr gute Hitzeentwicklung und Hitzeverteilung bei langer Haltbarkeit.



Aluminiumguss Gehäuse
sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und -speicherung, die ein Grillen mit allen Garmethoden möglich macht.



Edelstahl Flav-R-Wave™
Kochsystem bietet eine optimale Hitzeverteilung und schützt die Brenner vor herunter tropfender Flüssigkeit. Durch das Verdampfen dieser Flüssigkeit entsteht ein großartiges Aroma.

LIMITED LIFETIME WARRANTY



Broil King® Keg®



Broil King®

KEG

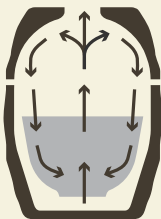
Wenn Sie ein erfahrener Gasgriller sind und gerne mehr mit Holzkohle arbeiten möchten oder aber Holzkohlegriller sind, werden Sie unser Keg lieben. Durch die Möglichkeiten des Langzeit- und Niedrigtemperaturgarens werden Sie mit dem KEG erstklassige Grillergebnisse erzielen.

Das Broil King® KEG wurde für effizientes Niedrigtemperaturgaren entwickelt. Es besteht aus einer langlebigen doppelwandigen Stahlkonstruktion mit einer optimierten Isolierung, die für erstklassige Hitzespeichereigenschaften sorgt. Durch die erstklassige Isolierung nutzen Sie ihre verwendeten Brennmaterialien effizienter.

Grillen Sie Ihre Lieblingsgerichte, vom Steak bis zum Nachtisch, die Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt auf dem Broil King® KEG. Erweitern Sie ihre Grillerfahrung mit unserem erstklassigen Holzkohle Kamadostyle Grill. Für mehr Informationen wenden Sie sich an Ihren Broil King® Fachhändler.

Wie es funktioniert!

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



Holen Sie das Maximum aus Ihrem KEG mit der Broil King® KEG Zubehörreihe.

KA5533 AROMATISIERUNGSSET
Das Aromatisierungsset verbessert die indirekte Grillleistung. Gefertigt aus strapazierfähigem, porzellanemaltem Stahl.



KA5541 PIZZASTEIN
Der Pizzastein verfügt über einen Durchmesser von 35,5 cm. Das Set beinhaltet ebenfalls eine porzellanemaltee Aufwärmvorrichtung die für eine optimale und gleichmäßige Hitzeverteilung im Pizzastein dient. Ebenso können Sie auf dem Pizzastein Kekse oder sogar Brot backen.



KA5542 GUSSPLATTE
Die gusseiserne Grillplatte ist doppelseitig verwendbar. Die glatte Seite eignet sich gut um zum Beispiel einen Pfannkuchen zuzubereiten und die geriffelte Seite eignet sich sehr gut um Ihr Grillgut scharf anzubraten.



KA5555 ZUBEHÖRGRIFP
Mit diesem Werkzeug lassen sich die verschiedenen Zubehörartikel problemlos vom Grill heben. Verwendbar mit: KA5533, KA5541, KA5542.



KA5527 UNIVERSAL KEG WERKZEUG
Mit diesem Multifunktionswerkzeug können Sie die Grillroste positionieren und entnehmen, Asche entfernen oder die Luftzufuhr regulieren.



KA5565 GUSSEISERNER HOLZKOHLEKORB
Der Holzkohlekorbe sorgt für ein einfacheres entzünden der Holzkohle und wenn nötig auch für ein einfacheres Entnehmen.





911770

BROIL KING® KEG®

UVP 1.299,00 €

Broil King ist bekannt für seine qualitativ hochwertigen Grillgeräte. Jetzt können wir Ihnen auch einen neuen Holzkohlegrill in gewohnter Qualität und Verarbeitung anbieten, das Broil King KEG. Anders als die herkömmlichen Kamado-Grills, ist das Gehäuse des Kegs aus doppelwandigem Stahl mit hervorragenden Isolationseigenschaften. Das einzigartige Design sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung, so erhalten Sie stets das perfekte Grillergebnis. Mit dem Broil King Keg können Sie die Hitze sehr schnell und einfach regulieren. Das Keg bringt die idealen Voraussetzungen für das Niedertemperaturgaren mit. Hier gelingen ohne großen Aufwand Braten und Spareribs. Heizen Sie dem Keg mit etwas Holzkohlebriketts an, regulieren es auf die gewünschte Temperatur, lehnen Sie sich entspannt zurück, bis Ihr Grill das gewünschte Grillergebnis geliefert hat.

Keg 4000

3.097 cm² Grillfläche

Isolierte doppelwandige Stahlkonstruktion

Gusseisernes Grillrost 47 cm

Zusätzliches verchromtes Ablagerost

Großes Präzisionsthermometer

Abnehmbare Seitenablagen

Gusseiserne Abluftregulierung oben

Zuluft-Regulierung aus Edelstahl unten

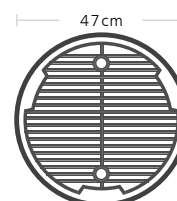
Massiver Standfuß mit großen Rädern

Strapazierfähiges, pulverbeschichtetes Außenmaterial

10 Jahre eingeschränkte Garantie



GRILLFLÄCHE



BROIL KING® KEG



Die Grillroste Der KEG ist mit einem massiven gusseisernen Grillrost ausgestattet, welches ausgezeichnet für die Hitzespeicherung geeignet ist, um Steaks anzubraten oder Ribs bei niedriger Temperatur zu garen.



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.

Broil King®
Great Barbecues Every Time

PREMIUM GRILLZUBEHÖR

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 Beisammen sein 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 Spare Rib und Bratengestell, das Broil King® Premium Grillzubehör wird Ihre Möglichkeiten am Grill vervielfachen.



Spare Rib und Bratengestell

(Art-Nr.62602)

Das Broil King® Spare Rib und Bratengestell fasst insgesamt 7 Racks Spare Ribs. Dank des multifunktionalen Designs können Sie ebenso große Bratenstücke einfach zubereiten. Das Gestell besteht aus 10 mm dickem Edelstahl und ist durch seine großen Griffe auch auf dem Grill sehr leicht zu handhaben.



Premium Schutzhüllen

Die Broil King® Exact Fit Schutzhüllen sind aus strapazierfähigem Polyestergewebe, mit einer wasserabweisenden PVC-Beschichtung, gefertigt. Sie verfügen über eine Netz-Belüftung für eine verbesserte Luftströmung und Feuchtigkeitsregulierung, sowie Klettverschlüsse für eine perfekte Passform. Die doppelten blauen Nähte sorgen für optimale Reißfestigkeit der Hülle und sorgen für ein optisches Highlight. Ebenso ermöglichen die komfortablen Gummigriffe ein leichtes be- und abdecken.





Grill Wok

(Art-Nr.69818)

Der Broil King® Grill Wok ist aus 1,2 mm dickem Edelstahl gefertigt. Sein übergroßes Design bietet Ihnen zusätzlichen Garraum für zum Beispiel Gemüse oder andere Leckereien.

Durch seine großen Griffe und die erhöhte Vierkantlochung lässt er sich exzellent auf dem Grill handhaben und das Anhaften des Grillgutes wird vermieden.



Grillwerkzeuge & Grillbesteck-Set

(Art-Nr.64004)

Um an Ihrem Grill arbeiten zu können benötigen Sie das richtige Werkzeug. Hier kommt das Broil King® Grillwerkzeug ins Spiel. Von robusten und wertigen Grillzangen und Wendern, bis hin zur Grillbürste, unser Werkzeug wird Ihnen dabei helfen, das Maximum aus Ihrem Grill zu holen.

Topper

(Art-Nr.69712)

Der Broil King® Topper ist aus 1,2 mm dickem Edelstahl gefertigt. Sein übergroßes Design bietet Ihnen zusätzlichen Garraum für zum Beispiel Gemüse oder andere Leckereien.

Durch seine großen Griffe und die erhöhte Vierkantlochung lässt er sich exzellent auf dem Grill handhaben und das Anhaften des Grillgutes wird vermieden.



Pizza Stein

(Art-Nr.69815)

Der Broil King® Pizza Stein besteht aus 1,2 mm dickem Edelstahl Untergestell mit großen Griffen, für eine bessere Handhabung auf dem Grill. Ebenso im Set enthalten sind ein hochwertiger Pizzastein, welcher auch schnelle Temperaturwechsel gut verarbeiten kann und ein großer Pizzaschieber aus Holz. Zusätzlich befindet sich in dem Edelstahl Untergestell ein Thermometer für die genaue Temperaturkontrolle. Die erhöhte Stoßkante des Untergestells sorgt für eine komfortable Entnahme der Pizza.





PREMIUM ZUBEHÖR

Um ein wahrer Grillmeister zu sein muss man das Grillzubehör finden, mit dem man am besten arbeiten kann.

Angefangen mit Zangen und Schneidbrettern bis hin zu handlichem Grillzubehör wie einem Öl-Sprayer, 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, Grillpro und Barbecue Genius bieten wir Grillwerkzeug und Zubehör für Jedermann.



01139

BAROLO CHIPS

UVP 12,90 €

Aus Original Rotweinfässern zum Smoken



60190

EDELSTAHL SMOKERBOX UVP 36,90 €

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.



61491

MARINIER SET

UVP 14,90 €

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



62602

SPARERIB U. BRATENGESTELL UVP 49,90 €

In diesem Broil King Bratengestell finden 5 Spare Ribs Platz, die von den 10 mm dicken Streben 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.



64004

GRILLBESTECK

UVP 59,90 €

Das professionelle 4-tlg. Grillbesteck bietet ein sehr langlebiges Design selbst für den anspruchsvollen Grillen. 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 Bürstköpfen.



64010

WENDER EXTRA-LANG

UVP 19,90 €

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.



64011

WENDER

UVP 19,90 €

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



64012

ZANGE

UVP 19,90 €

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



64013

SILIKONPINSEL

UVP 12,90 €

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.



64014

REINIGUNGSBÜRSTE

UVP 19,90 €

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.



64015

ERSATZKÖPFE

UVP 12,90 €

2-tlg. Bürstenkopfset für die Reinigungsbürste 64014.



64045

DOPPELSPIESSE

UVP 24,90 €

Diese zweizackigen, stabilen Edelstahlspeie halten Ihr Grillgut sicher auch beim Wenden. Das Wenden der Speie wird durch die breiten Griffe erleichtert. Der Edelstahl ist haltbar und leicht zu reinigen. Set mit 4 Speien.



64070

PULLED PORK GABELN UVP 24,90 €

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.



64152

WING RACK UVP 32,90 €

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.



64233

MULTI-GESTELL UVP 34,90 €

Perfekt für die Zubereitung von großen Braten, Spare Ribs oder auch Spieße. Mehr Funktionalität kann ein einzelnes Zubehör nicht bieten. Das Set besteht aus dem Gestell und 6 Doppelspießen.



65070

MULTI-GRILLKORB UVP 26,90 €

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.



69133

HÄHNCHENBRATGESTELL UVP 52,90 €

Dieses Hähnchenbratgestell ist aus einer 1 mm starken Tropfschale mit 10 mm Griffen. Der Hähnchenhalter fasst den Inhalt der Bierdose und ersetzt somit die klassische unwickelte Bierdose als Halterung. So aromatisiert das Hähnchenbratgestell auch mit anderen Flüssigkeiten aus der Tropfschale.



69712

TOPPER UVP 49,90 €

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 gefalteten Kanten bleibt das Grillgut sicher auf dem Topper. Die 10 mm dicken Edelstahl Griffe gewährleisten ein komfortables Handling an und auf Ihrem BBQ.



69815

PIZZASTEIN SET UVP 89,90 €

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.



69818

WOK UVP 49,90 €

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.



69819

GRILLKORB UVP 49,90 €

Der Grillkorb verfügt über eine Mikroperforation, eine sehr sanfte Bratfläche und ist vollständig aus Edelstahl gefertigt. Perfekt zu reinigen und perfekt zu begrillen.



69824

GEFLÜGELBRATGESTELL UVP 42,90 €

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.



00150
GUSS-BOX

UVP 16,90 €

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



00185
EDELSTAHL BOX

UVP 17,90 €

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



00200
MESQUITE HOLZ

UVP 6,90 €

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



00215
WHISKEY HOLZ

UVP 9,90 €

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



00220
HICKORY HOLZ

UVP 6,90 €

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



00230
APFEL HOLZ

UVP 9,90 €

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



00240
KIRSCH HOLZ

UVP 9,90 €

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



00260
PECAN HOLZ

UVP 9,90 €

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



00270
AHORN HOLZ

UVP 9,90 €

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



00275
ZEDERN HOLZ

UVP 9,90 €

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



00280
ZEDERNHOLZ PLANKE

UVP 9,90 €

Zedernholzplanken erlauben das Grillen und Heißbräuchern von Fisch- und Fleischstücken auf dem Gasgrill. Besonders geeignet für Lachsfilets.



00285
ERLENHOLZ PLANKE

UVP 12,90 €

Erlenholzplanken erlauben das Grillen und Heißbräuchern von Fleisch, ist aber auch geeignet für Meeresfrüchte, Geflügel und Gemüse.



00290
AHORNHOLZ PLANKE

UVP 12,90 €

Ahornholzplanken erlauben das Grillen und Heißbräuchern von Fleisch, wie zum Beispiel Schwein, Geflügel und Wild.



00528
LEDERHANDSCHUHE

UVP 21,90 €

Ein Paar schwarze Leder Fingerhandschuhe zum Schutz der Hände beim Grillen mit Grillschalen, Wok, Topper etc. .



11400
GRILLTHERMOMETER

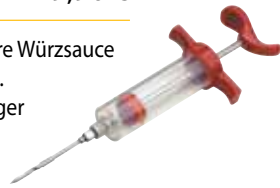
UVP 8,90 €

Ein Grillrostthermometer dient dazu, die Temperatur auf der Grillfläche zu messen. Damit erzielen Sie immer ein saftiges und auf den Punkt gegartes Ergebnis.



14950
MARINADENSPRITZE UVP 9,90 €

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



41070
KERAMIKSTEINE UVP 19,90 €

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



15513
EDELSTAHLBÜRSTE UVP 9,90 €

Edelstahlbürste mit einem 47 cm langen blauen, ergonomisch geformten Kunststoffgriff. Zusätzlich mit einer Edelstahlkante ausgestattet, um auch hartnäckiges von Ihrem Grill zu befreien.



41090
SILIKON PINSEL UVP 7,90 €

2-teiliges Silikon-Pinsel Set, 20 cm und 30 cm zum Marinieren.



24785
DREHSPIESSKORB UVP 22,90 €

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.



41333
HÄHNCHENBRATGESTELL UVP 13,90 €

Hähnchenbratgestell aus Edelstahl mit Silikon Marinierpinsel. Wunderbar für alle, die auf saftiges Fleisch und knusprige Hähnchenhaut stehen.



41338
SPIESSCHEN GESTELL UVP 16,90 €

Spießchen-Gestell aus Edelstahl mit 6 Flachspießen, ideal für Gemüse- oder Fleischspieße. Maße ca. 35 cm x 36 cm x 5 cm.



24795
BURGER FORMER UVP 9,90 €

Ideal für selbstgemachte Burger, die sich nun auch ganz einfach füllen lassen.



41580
MAISKOLBENHALTER UVP 2,90 €

8 Maiskolbenhalter als Set aus Kunststoff mit Doppelspiessen, die ein Verdrehen des Maiskolbens verhindern.



40269
ZANGE UVP 15,90 €

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



41614
SPARE RIB GESTELL UVP 25,90 €

Spare Rib Gestell inklusive Abtropfschale. Spare Rib Gestelle sorgen für optimales und platzsparendes Garen Ihrer Ribs. Maße ca. 34 cm x 24 cm.



40275
ZANGE UVP 12,90 €

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



43065
WENDER UVP 11,90 €

Edelstahl-Wender mit roten, ergonomisch geformten, gummierten Griff mit integriertem Flaschenöffner. Länge ca. 41 cm.



50502
SPIESSFORKEN UVP 19,90 €

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



50937
LED GRILLLICHT UVP 19,90 €

Universell einsetzbares Grilllicht mit 5 LEDs.



50940
ÖLSPRAYER UVP 17,90 €

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



50970
SAVOURY MEDITERREANEN MARINADE UVP 9,90 €

Inhalt ca. 350 ml.



50974
SMOKIN´ SOUTHWEST BBQ SAUCE UVP 9,90 €

Inhalt ca. 350 ml.



50972
SPICY THAI MARINADE UVP 9,90 €

Inhalt ca. 350 ml.



50990
STEAK MARINADE UVP 6,90 €

Inhalt ca. 350 ml.



72590
BODENSCHUTZ UVP 24,90 €

Grillteppich zum Schutz vor Fettflecken beim Grillen. Der Grillteppich hat eine gummierte Unterseite für bessere Bodenhaftung. Maße ca. L 113 x B 77 cm.



77310
BRENNERBÜRSTE UVP 4,90 €

Flexible Brennerbürste zur Reinigung der Gaszuleitung.



77641
EDELSTAHLBÜRSTE UVP 9,90 €

Mit der Spiralbürste kommen Sie auch in die letzte Ecke Ihres Grills, aufgrund der Abrundung an den Seiten. Die Bürste verfügt über Edelstahlborsten und einem Kunststoffgriff. Länge ca. 48 cm.



80220
DRAHTBÜRSTE UVP 4,90 €

Klassische Stahlbürste mit Holzgriff.



80320
MESSINGBÜRSTE UVP 4,90 €

Klassische Messingbürste mit Holzgriff.



90963
NEOPRENHANDSCHUH UVP 12,90 €

Ein extra langer Neopren Grillhandschuh zum Schutz der Hand beim Grillen. Kann für die linke oder rechte Hand benutzt werden. Hitzebeständig bis ca. 200 °C. Der ideale Handschuh um heiße Zubehörteile vom Grill zu nehmen. Der Handschuh besteht zu 50 % aus Neopren und zu 50 % Baumwolle.



91658
GUSSPFANNE UVP 34,90 €

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 dem Herd in der Küche. Maße ca. L/B 25 cm T 5,5 cm.



98130
WOK UVP 14,90 €

Der runde antihaft-beschichtete Wok eignet sich ideal für geröstetes Gemüse. Durch die Löcher im Wok gelangt die Hitze direkt auf Ihr Gargut und erzeugt somit einen intensiven Grillgeschmack. Durchmesser ca. 28 cm.



98135

WOK

UVP 14,90 €

Der runde antihaft-beschichtete Wok eignet sich ideal für Pfannengerichte. Durchmesser ca. 28 cm.



98170

FAJITA PFANNE

UVP 29,90 €

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



98155

PIZZASTEIN

UVP 36,90 €

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



S15246
ELEKTROMOTOR UVP 39,90 €

Elektromotor mit 230 V Netzanschluss für Drehspieße.



S15287
SPIESSFORKEN XL UVP 12,90 €

Extra große Zusatzforken für Sechskant-Drehspießstangen mit max. Durchmesser von 10 mm. 2-teiliges Set.



36105
GRILLPFANNE UVP 14,90 €

Universell einsetzbar als Auflaufform oder zum Auffangen von Bratensaft. Maße ca. L 40 x B 24 x T 5 cm.



50750
GRILLROST-LIFTER UVP 12,90 €

Grillrostheber zum einfacheren handhaben massiver Grillroste und Deckelabstandshalter.



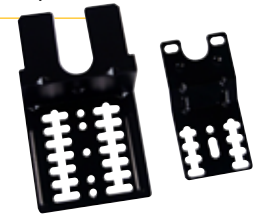
50416
FETT-AUFFANGSCHALEN UVP 11,90 €

10er Paket Fettauffangschalen aus Aluminium.



50504
DREHSPIESSHALTERUNG UVP 8,90 €

Universalhalterung für Drehspieße, inklusive Schrauben und Flügelmutter.



50508
DREHSPIESSSET UVP 69,00 €

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



50900
KOCHBUCH UVP 9,90 €

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



68487
SCHUTZHÜLLE CROWN UVP 99,00 €

Broil King Schutzhüllen sind handgefertigt aus widerstandsfähigem, wasserabweisendem PVC mit strapazierfähigem Polyestergewebe. Die Mesh-Einsätze sorgen für die optimale Entlüftung und den Abtransport von Feuchtigkeit, die stabilen Kunststoffgriffe erleichtern das Abnehmen der Hülle vom Grillgerät. Die blaue Stichnähte sind nicht nur sehr ansehnlich, sondern verstärken die Außennähte.

68488
SCHUTZHÜLLE SIGNET UVP 109,00 €

Broil King Schutzhüllen sind handgefertigt aus widerstandsfähigem, wasserabweisendem PVC mit strapazierfähigem Polyestergewebe. Die Mesh-Einsätze sorgen für die optimale Entlüftung und den Abtransport von Feuchtigkeit, die stabilen Kunststoffgriffe erleichtern das Abnehmen der Hülle vom Grillgerät. Die blaue Stichnähte sind nicht nur sehr ansehnlich, sondern verstärken die Außennähte.

68489
SCHUTZHÜLLE SOVEREIGN 90 XL UVP 109,00 €

Broil King Schutzhüllen sind handgefertigt aus widerstandsfähigem, wasserabweisendem PVC mit strapazierfähigem Polyestergewebe. Die Mesh-Einsätze sorgen für die optimale Entlüftung und den Abtransport von Feuchtigkeit, die stabilen Kunststoffgriffe erleichtern das Abnehmen der Hülle vom Grillgerät. Die blaue Stichnähte sind nicht nur sehr ansehnlich, sondern verstärken die Außennähte.

68490
SCHUTZHÜLLE IMPERIAL 690 XL UVP 129,00 €

Broil King Schutzhüllen sind handgefertigt aus widerstandsfähigem, wasserabweisendem PVC mit strapazierfähigem Polyestergewebe. Die Mesh-Einsätze sorgen für die optimale Entlüftung und den Abtransport von Feuchtigkeit, die stabilen Kunststoffgriffe erleichtern das Abnehmen der Hülle vom Grillgerät. Die blaue Stichnähte sind nicht nur sehr ansehnlich, sondern verstärken die Außennähte.

68491
SCHUTZHÜLLE REGAL 420/490 UVP 109,00 €

Broil King Schutzhüllen sind handgefertigt aus widerstandsfähigem, wasserabweisendem PVC mit strapazierfähigem Polyestergewebe. Die Mesh-Einsätze sorgen für die optimale Entlüftung und den Abtransport von Feuchtigkeit, die stabilen Kunststoffgriffe erleichtern das Abnehmen der Hülle vom Grillgerät. Die blaue Stichnähte sind nicht nur sehr ansehnlich, sondern verstärken die Außennähte.

68492
SCHUTZHÜLLE REGAL 590 UVP 119,00 €

Broil King Schutzhüllen sind handgefertigt aus widerstandsfähigem, wasserabweisendem PVC mit strapazierfähigem Polyestergewebe. Die Mesh-Einsätze sorgen für die optimale Entlüftung und den Abtransport von Feuchtigkeit, die stabilen Kunststoffgriffe erleichtern das Abnehmen der Hülle vom Grillgerät. Die blaue Stichnähte sind nicht nur sehr ansehnlich, sondern verstärken die Außennähte.

69165
BACKPLATTE EDELSTAHL UVP 74,90 €

Diese massive Edelstahl Backplatte bietet eine Grillfläche von 45 cm x 32 cm und einen Fettaufang, der eine Kapazität von ca. 200 ml ausweist. Mit diesem Zubehör können Sie Dinge, wie Spiegelei, oder Rührei spielend auf Ihrem Grill zubereiten.



50061
SCHUTZHÜLLE UVP 34,90 €

Die Universal Schutzhülle ist für den ganzjährigen Gebrauch geeignet, verhindert Kondensbildung und Verstauben Ihres Grillsystems. Maße ca. B 150 x T 53 x H 100 cm.

50068
SCHUTZHÜLLE UVP 39,90 €

Die Universal Schutzhülle ist für den ganzjährigen Gebrauch geeignet, verhindert Kondensbildung und Verstauben Ihres Grillsystems. Maße ca. B 172 x T 53 x H 101 cm.



07485
SCHUTZHÜLLE UVP 44,00 €

Die Schutzhülle ist für den ganzjährigen Gebrauch geeignet, verhindert Kondensbildung und Verstauben Ihres Grillsystems. Geeignet für die Modelle Royal und Monarch.



11220
BACKPLATTE UVP 64,00 €

Die gusseiserne Backplatte ist beidseitig verwendbar. Sie besteht aus einer Glatten- oder einer Riffle-Platte ideal für Fleisch, Fisch und Gemüse. Geeignet für die Modelle Imperial, Sovereign 90/XL. Maße ca. L 42,9 x B 21,1 cm.

11221
BACKPLATTE UVP 69,00 €

Die gusseiserne Backplatte ist beidseitig verwendbar. Sie besteht aus einer Glatten- oder einer Riffle-Platte ideal für Fleisch, Fisch und Gemüse. Geeignet für die Modelle Signet 20/90. Maße ca. L 38,1 x B 32,5 cm.

11223
BACKPLATTE UVP 64,00 €

Die gusseiserne Backplatte ist beidseitig verwendbar. Sie besteht aus einer Glatten- oder einer Riffle-Platte ideal für Fleisch, Fisch und Gemüse. Geeignet für die Modelle Crown, Monarch 20/40/70, Royal. Maße ca. L 37,1 x B 27,3 cm.

11239
BACKPLATTE UVP 69,00 €

Die gusseiserne Backplatte ist beidseitig verwendbar. Sie besteht aus einer Glatten- oder einer Riffle-Platte ideal für Fleisch, Fisch und Gemüse. Geeignet für die Modelle Imperial 690 XL, Regal 420-590. Maße ca. L 48,5 x B 31 cm.



Broil King® KEG

KA5533

AROMATISIERUNGSSET UVP 64,90 €

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



KA5541

PIZZASTEIN

UVP 49,90 €

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.



KA5542

GUSSPLATTE

UVP 49,90 €

Beidseitig verwendbare ovale Gussplatte mit geriffelter und glatter Oberfläche.



KA5555

ZUBEHÖRGRIFF

UVP 12,90 €

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



KA5535

SCHUTZHÜLLE

UVP 79,90 €

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

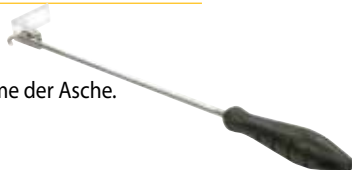


KA5527

UNIVERSALWERKZEUG

UVP 12,90 €

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



KA5565

HOLZKOHLEKORB

UVP 49,90 €

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



Broil King[®]
Great Barbecues Every Time

