

Broil King®

Great Barbecues Every Time





Грили Broil King® созданы, чтобы дарить вам невероятное разнообразие в приготовлении пищи.

Каждая модель содержит легендарную кулинарную систему Broil King®, которая позволит приготовить что угодно. Вы можете обжаривать стейки до идеального состояния, запекать курицу на вертеле и даже готовить изысканные десерты. Каждая часть этой системы создана для определенной цели. Все вместе они дают просто непревзойденные результаты в приготовлении пищи. Блюда, которые приобретают свой потрясающий вкус на грилях Broil King, можно сравнить с приготовленными профессионалами в лучшем ресторане.



СОДЕРЖАНИЕ

ПОЧЕМУ BROIL KING®?	3
КАК ПОДГОТОВИТЬ ГРИЛЬ К РАБОТЕ	4
СЕРИЯ PORTA-CHEF™	5
СЕРИЯ MONARCH™ И ROYAL™	7
СЕРИЯ BARON™	9
СЕРИЯ SOVEREIGN™	11
СЕРИЯ REGAL™	13
СЕРИЯ IMPERIAL™	15
СЕРИЯ KEG™	19
СЕРИЯ SMOKE™	21
АКСЕССУАРЫ	23
СПОСОБЫ ГРИЛЛИНГА	33
ИДЕАЛЬНЫЙ СТЕЙК	35
ПЛАНЧЕ И ЧЕХЛЫ	37



ПОЧЕМУ BROIL KING®?

ДУХОВКА

Превосходное удержание тепла

Духовки в грилях Broil King изготовлены из литого алюминия и высококачественной нержавеющей стали. Одним из главных преимуществ является то, что нижняя часть духовки закрыта – это обеспечивает превосходное удержание тепла и уменьшает потребление газа. Духовка создана для обеспечения равномерного тепла, его удержания и самого точного контроля температуры вне зависимости от сезона.

ГОРЕЛКИ DUAL-TUBE™

Неравномерная прожарка – распространенная проблема для многих любителей барбекю. Запатентованные горелки Dual-Tube™ в грилях Broil King сделаны из прочной нержавеющей стали. Благодаря своей конструкции «трубка в трубке», горелки имеют два ряда отверстий и обеспечивают равномерное распределение тепла по всей поверхности гриля.

СИСТЕМА FLAV-R-WAVE™

Получить тот самый вкус и аромат барбекю в газовом гриле Broil King можно благодаря системе Flav-R-Wave™. Пластины из нержавеющей стали обеспечивают лучшее распределение тепла по всей поверхности решётки и защищают горелки. Сок и маринады, стекающие с продуктов на ароматные пластины Flav-R-Wave™ сразу же испаряются, мгновенно пропитывая блюдо тем самым ароматом барбекю.



РЕШЁТКИ

Решётки являются одним из важнейших элементов кулинарной системы гриля. Выполненные из высококачественных материалов, решётки в грилях Broil King обеспечивают непревзойдённое удержание тепла и идеальную прожарку ваших стейков.

ЧУГУННЫЕ РЕШЁТКИ Broil King имеют две стороны: с одной стороны, решетка имеет бороздки для приготовления на гриле жирных или деликатных блюд.

Вторая сторона решётки имеет коническую форму и идеально подходит для приготовления большинства блюд, включая стейки и курицу.

РЕШЕТКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ представляют собой сочетание двух лучших решений с точки зрения прочности, универсальности и качества блюд на гриле. Преимуществом нержавеющей стали является ее повышенная стойкость к коррозии и эффективность очистки.

КОНТРОЛЬ

Превосходное удержание тепла

В процессе приготовления очень важным аспектом является контроль пламени, который влияет на температуру и тепло внутри гриля. Газовые грили Broil King оснащены клапанами Liner-Flow™ и ручками-регуляторами Sensi-Touch™, которые поворачиваются на 180°. Благодаря равномерному распределению газа на каждую горелку и плавной регулировке его потока, вы легко можете настроить гриль на идеальный режим для обжарки, запекания или медленного томления.

КАК ПОДГОТОВИТЬ ГРИЛЬ К РАБОТЕ

Правильный уход за грилем обеспечит приятный вкус и качество готовой пищи, а также сохранит его в хорошем техническом и эстетическом состоянии в течение многих лет.

Прежде чем открывать очередной сезон барбекю, уделите немного времени своему грилю, чтобы убедиться, что он готов к работе.

ШАГ 1

Закройте крышку гриля и поверните ручки в положение POW-R-ZONE™. Прогрейте гриль до температуры 300-350°C в течение 10 минут. Затем откройте крышку и подождите пока гриль остынет. Для того, чтобы удалить остатки пищи с решётки, используйте щётку для чистки с плотной щетиной из нержавеющей стали. Затем используйте универсальный съёмник для снятия решеток и аксессуаров и удалите решётки из гриля.

ШАГ 2

Аромапластины Flav-R-Wave™, вероятно, содержат золу или остатки пищи. Вы сможете очистить пластины при помощи пылесоса, а затем пройтись по ним широкой щеткой из нержавеющей стали. Ржавчина на аромапластинах — нормальное явление и не влияет на производительность гриля. Те пластины Flav-R-Wave™, которые имеют сквозную коррозию, необходимо заменить новыми. После очистки аромапластин, выньте их из гриля с помощью универсального съёмника и приступайте к очистке котла.

ШАГ 3

При работе гриля упавшие остатки пищи обугливаются и попадают на дно котла, где собираются в виде золы. Чтобы обеспечить надлежащее функционирование гриля, удалите эту золу.

Универсальный съёмник для решетки можно также использовать как скребок. Также для самой тщательной чистки котла гриля можно снять горелки.

ШАГ 4

Осмотрите горелки. Убедитесь, что они не имеют трещин, ржавчины и функционируют должным образом. Удостоверьтесь, что отверстия на обеих сторонах горелки не забиты. Жир или крупные куски пищи, а также насекомые могут закупоривать поры в горелках. В таком случае горелка может быть очищена специальной щеткой.

ШАГ 5

Осмотрите газовый шланг на предмет образования трещин или утечки. Это можно легко сделать с помощью раствора жидкого мыла и воды 50/50. Смажьте этим раствором все соединения шланга, медленно дайте подачу газа и смотрите, не появились ли пузыри. Если появились, значит, идет утечка. Попробуйте затянуть соединения туже и проверьте снова. Если утечка осталась, газовые компоненты нужно заменить.

ШАГ 6

Проверьте работу термометра, ручек-регуляторов температуры, системы электрического поджига Sure-Lite. Замена этих мелочей может придать вашему грилю обновлённый вид.

СЕРИЯ *Porta-Chef*™



Барбекю в любом месте!

Серия Porta-Chef – простой способ устроить барбекю-вечеринку в любом месте. Всё, что вам нужно – найти удобное место и разжечь гриль. Грили Porta-Chef имеют складные полки и ножки, легко собираются и занимают мало места в багажнике автомобиля. Подходят как для пикников на свежем воздухе, так и для стационарного использования на террасе. Porta-Chef – отличный способ познакомиться с газовыми грилями, а также лучший выбор для городских балконов и любителей активного отдыха.

10 ЛЕТ

ГАРАНТИИ
НА ПЕЧЬ

5 ЛЕТ

2 ГОДА

ГАРАНТИИ
НА ГОРИЛКИ

ГАРАНТИИ
НА ДОБОРА И КРАСКИ

PORTA-CHEF™ 120



1 ГОРЕЛКА



**ГОТОВИТ ДЛЯ
10 ЧЕЛОВЕК**



**РАЗМЕР РЕШЁТКИ
46*31 СМ**



**АЛЮМИНЕВАЯ
КРЫШКА**



ЧЕХОЛ
серии Select
67420

- Горелка мощностью 4,1 кВт
- Профессиональная чугунная решётка
- Система приготовления пищи FLAV-R-Wave™ из нержавеющей стали
- Термометр Accu-Temp™
- Электрический поджиг Sure-Lite™
- 4 съёмные ножки

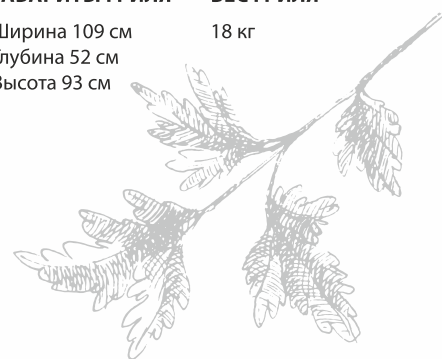
ГАБАРИТЫ ГРИЛЯ ВЕС ГРИЛЯ

Ширина 109 см

18 кг

Глубина 52 см

Высота 93 см



PORTA-CHEF™ 320



3 ГОРЕЛКИ



**ГОТОВИТ ДЛЯ
12 ЧЕЛОВЕК**



**РАЗМЕР РЕШЁТКИ
52*34 СМ**



**АЛЮМИНЕВАЯ
КРЫШКА**



**НАБОР
ИНСТРУМЕНТОВ**
64001



ПЛАНЧЕ
11237

- 3 горелки общей мощностью 5,25 кВт
- Профессиональные чугунные решётки
- Система приготовления пищи FLAV-R-Wave™ из нержавеющей стали
- Термометр Accu-Temp™
- Электрический поджиг Sure-Lite™
- 4 съёмные ножки

ГАБАРИТЫ ГРИЛЯ ВЕС ГРИЛЯ

Ширина 110 см

21 кг

Глубина 68 см

Высота 100 см



ТЕЛЕЖКА ДЛЯ PORTA-CHEF™ 320



Стильная и прочная тележка для **Porta-Chef™ 320**, превращает его в идеальный гриль для террасы. В тележку можно установить 18-литровый газовый баллон.

СЕРИИ *Monarch*™ *Royal*™



Качество и доступность.

Грили Monarch и Royal – универсальные и доступные по цене газовые грили от Broil King. Котел и крышка грилей изготовлены из литого алюминия, что обеспечивает непревзойдённую прочность и отличное удержание тепла. Благодаря большим колёсам и складным полкам, грили удобно транспортировать и хранить в холодное время года. Грили Monarch и Royal прекрасно впишутся в интерьер любой загородной террасы и позволят чаще собираться на свежем воздухе с семьей и друзьями.

MONARCH™ 340



3 ГОРЕЛКИ



**ГОТОВИТ ДЛЯ
15 ЧЕЛОВЕК**



**ДВУСТОРОННЯЯ
РЕШЁТКА
55*38 CM**



**АЛЮМИНЕВАЯ
КРЫШКА**



**БОКОВАЯ
ГОРЕЛКА**

- 3 запатентованных горелки Dual-Tube™ общей мощностью 8,8 кВт
- Профессиональные прочные двусторонние чугунные решетки
- Система приготовления пищи FLAV-R-Wave™ из нержавеющей стали
- Термометр Accu-Temp™
- Электрический поджиг Sure-Lite™
- Наличие задней стенки

ГАБАРИТЫ ГРИЛЯ ВЕС ГРИЛЯ

Ширина 132 см
Глубина 56 см
Высота 119 см

49 кг



ЧЕХОЛ
серии Select
67470



ПЛАНЧЕ
11223



ROYAL™ 340



3 ГОРЕЛКИ



**ГОТОВИТ ДЛЯ
15 ЧЕЛОВЕК**



**РАЗМЕР РЕШЁТКИ
55*38 CM**



**АЛЮМИНЕВАЯ
КРЫШКА**



**БОКОВАЯ
ГОРЕЛКА**

- 3 горелки общей мощностью 8,8 кВт
- Профессиональные прочные чугунные решетки
- Система приготовления пищи FLAV-R-Wave™ из нержавеющей стали
- Термометр Accu-Temp™
- Электрический поджиг Sure-Lite™

ГАБАРИТЫ ГРИЛЯ ВЕС ГРИЛЯ

Ширина 132 см
Глубина 61 см
Высота 122 см

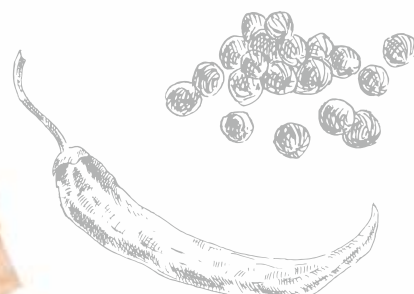
39 кг



ЧЕХОЛ
серии Select
67470



ПЛАНЧЕ
11223

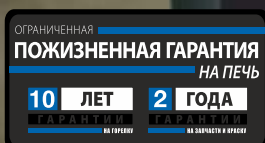


СЕРИЯ *Baron*™



Серия Baron – это простота в эксплуатации и привлекательный дизайн.

В основе грилей **серии Baron** сверхпрочные двусторонние чугунные решётки, система приготовления пищи Flav-R-Wave™ из нержавеющей стали и мощные горелки Dual-Tube™. Простота в обслуживании и урбанистический дизайн сделают грили серии Baron сердцем вашего сада.



BARON™ 490/440*



4 ГОРЕЛКИ



**ГОТОВИТ ДЛЯ
15 ЧЕЛОВЕК**



**ДВУСТОРОННЯЯ
РЕШЁТКА
65*44 СМ**



**БОКОВАЯ
ГОРЕЛКА**



ВЕРТЕЛ

- 4 запатентованных горелки Dual-Tube™ общей мощностью 11,6 кВт
- Профессиональные прочные двусторонние чугунные решётки
- Система приготовления пищи Flav-R-Wave™ из нержавеющей стали
- Клапаны Linear-Flow™ с ручками Sensi-Touch™ поворачиваются на 180° для плавной регулировки температуры
- Электрический поджиг Sure-Lite™
- Термометр Accu-Temp™

ГАБАРИТЫ ГРИЛЯ ВЕС ГРИЛЯ

Ширина 145 см
Глубина 61 см
Высота 116 см

Baron
490/440
74/69 кг

*Модель 440 не имеет вертела



ЧЕХОЛ
серии Premium
68487



ЧУГУННЫЙ ВОК
69617



BARON™ 340



3 ГОРЕЛКИ



**ГОТОВИТ ДЛЯ
15 ЧЕЛОВЕК**



**РАЗМЕР РЕШЁТКИ
45*44 СМ**



**БОКОВАЯ
ГОРЕЛКА**

- 3 запатентованных горелки Dual-Tube™ общей мощностью 8,8 кВт
- Профессиональные прочные двусторонние чугунные решетки
- Система приготовления пищи FLAV-R-Wave™ из нержавеющей стали
- Термометр Accu-Temp™
- Электрический поджиг Sure-Lite™

ГАБАРИТЫ ГРИЛЯ ВЕС ГРИЛЯ

Ширина 127 см
Глубина 61 см
Высота 116 см

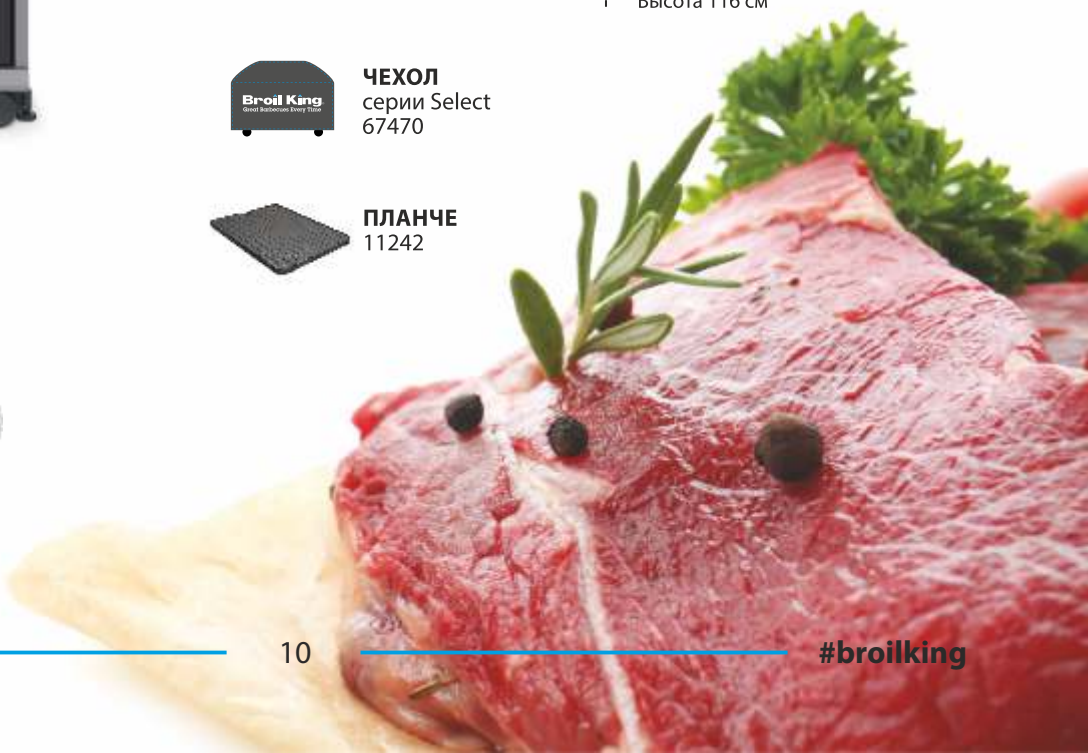
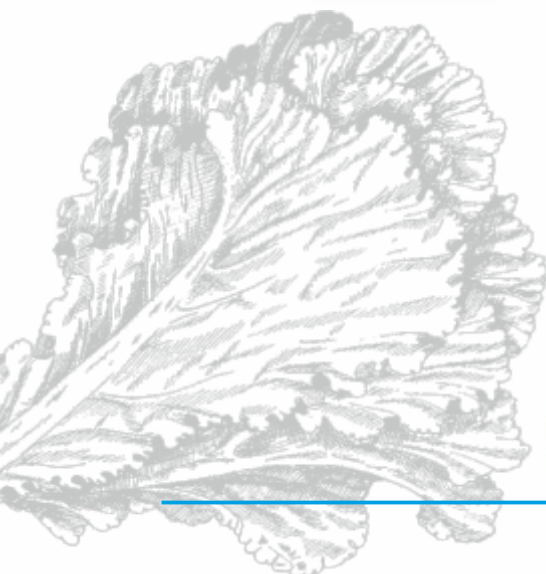
62 кг



ЧЕХОЛ
серии Select
67470



ПЛАНЧЕ
11242

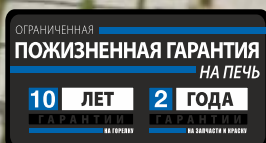


СЕРИЯ *Sovereign*™



Газовые грили серии SOVEREIGN – ваш универсальный и любимый помощник для барбекю на свежем воздухе.

Все грили **серии Sovereign** изготовлены в Канаде и обладают отличной гарантией. Котел и крышка грилей этой серии изготовлены целиком из литого алюминия. Такая конструкция обеспечивает максимальную долговечность и отличное удержание тепла. Благодаря богатой комплектации грили серии SOVEREIGN – популярный выбор среди любителей барбекю.



SOVEREIGN™ XL 90



4 ГОРЕЛКИ



**ГОТОВИТ ДЛЯ
20 ЧЕЛОВЕК**



**РАЗМЕР РЕШЁТКИ
86*43 СМ**



**БОКОВАЯ
ГОРЕЛКА**



**ПОЛКИ ДЛЯ
АКСЕССУАРОВ**



ВЕРТЕЛ



**АЛЮМИНЕВАЯ
КРЫШКА**

- 4 запатентованных горелки Dual-Tube™ общей мощностью 13.2 кВт
- Профессиональные прочные двусторонние чугунные решетки
- Система приготовления пищи FLAV-R-Wave™ из нержавеющей стали
- Клапаны Linear-Flow™ с ручками Sensi-Touch™, вращающимися на 180° для плавной регулировки температуры
- Электрический поджиг Sure-Lite™
- Термометр Accu-Temp™

ГАБАРИТЫ ГРИЛЯ	ВЕС ГРИЛЯ
Ширина 165 см	91 кг
Глубина 62 см	
Высота 128 см	



ЧЕХОЛ
серии Premium
68491



ПЛАНЧЕ
11220

SOVEREIGN™ 90



3 ГОРЕЛКИ



**ГОТОВИТ ДЛЯ
15 ЧЕЛОВЕК**



**РАЗМЕР РЕШЁТКИ
65*44СМ**



**БОКОВАЯ
ГОРЕЛКА**



**ПОЛКИ ДЛЯ
АКСЕССУАРОВ**



ВЕРТЕЛ



**АЛЮМИНЕВАЯ
КРЫШКА**

- 3 запатентованных горелки Dual-Tube™ общей мощностью 12 кВт
- Профессиональные прочные двусторонние чугунные решетки
- Система приготовления пищи FLAV-R-Wave™ из нержавеющей стали
- Клапаны Linear-Flow™ с ручками Sensi-Touch™, вращающимися на 180° для плавной регулировки температуры
- Электрический поджиг Sure-Lite™
- Термометр Accu-Temp™

ГАБАРИТЫ ГРИЛЯ	ВЕС ГРИЛЯ
Ширина 158 см	68 кг
Глубина 62 см	
Высота 128 см	



ЧЕХОЛ
серии Premium
68487



ПЛАНЧЕ
11220



СЕРИЯ *Regal*™



Газовые грили Regal – это премиальный продукт с отличным дизайном и завидной комплектацией.

Серия Regal имеет отличный дизайн и большие функциональные возможности для создания настоящих кулинарных шедевров. Электрический вертел, боковая горелка, большая площадь решётки, подсветка ручек и привлекательный внешний вид – всё это делает Regal вашим главным помощником для барбекю на свежем воздухе.

REGAL™ 490



4 ГОРЕЛКИ



ГОТОВИТ ДЛЯ
20 ЧЕЛОВЕК



РАЗМЕР РЕШЁТКИ
65*49 СМ



БОКОВАЯ
ГОРЕЛКА



ПОЛКИ ДЛЯ
АКСЕССУАРОВ



ВЕРТЕЛ



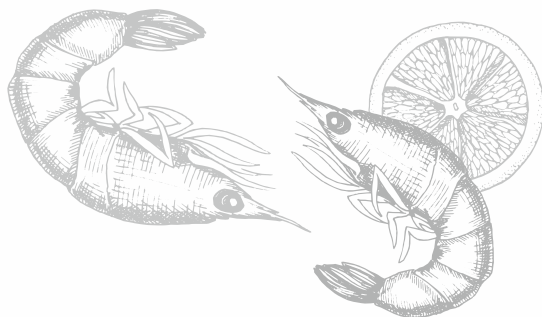
ПОДСВЕТКА
ДЛЯ РУЧЕК

- 4 запатентованных горелки Dual-Tube™ общей мощностью 12,8 кВт
- Сверхпрочные чугунные решётки
- Система приготовления пищи Flaw-R-Wave™ из нержавеющей стали
- Электрическая система зажигания Sure-Lite™
- Термометр Deluxe Accu-Temp™

ГАБАРИТЫ ГРИЛЯ ВЕС ГРИЛЯ

Ширина 143 см
Глубина 63 см
Высота 125 см

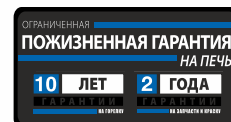
82 кг



ЧЕХОЛ
серии Premium
68491



ПЛАНЧЕ
11239



REGAL™ S 590 PRO



5 ГОРЕЛОК



ГОТОВИТ ДЛЯ
24 ЧЕЛОВЕК



РАЗМЕР РЕШЁТКИ
82*49 СМ



БОКОВАЯ
ГОРЕЛКА



ПОЛКИ ДЛЯ
АКСЕССУАРОВ



ВЕРТЕЛ



ПОДСВЕТКА
ДЛЯ РУЧЕК

- 5 запатентованных горелок Dual-Tube™ общей мощностью 16 кВт
- Профессиональные нержавеющие решетки из прочных 9 мм прутьев
- Система приготовления пищи Flaw-R-Wave™ из нержавеющей стали
- Электрический поджиг Sure-Lite™
- Термометр Deluxe Accu-Temp™

ГАБАРИТЫ ГРИЛЯ ВЕС ГРИЛЯ

Ширина 159 см
Глубина 63 см
Высота 125 см

97 кг



ЧЕХОЛ
серии Premium
68492



ПЛАНЧЕ
11239

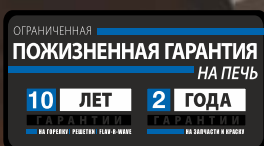


СЕРИЯ *Imperial*™



Газовый гриль Imperial™ XLS – это максимальная комплектация среди грилей Broil King.

Этот гриль создан для истинных энтузиастов барбекю и позволит вам по-настоящему насладиться лучшими моментами жизни с семьей и друзьями. Большая решётка, две абсолютно независимых камеры с подсветкой, электрический вертел, прочный корпус из нержавеющей стали с выдвижными ящиками, легендарная кулинарная система Broil King и стильный внешний вид сделают гриль Imperial™ XLS украшением загородного дома.





6 ГОРЕЛОК



ГОТОВИТ ДЛЯ
30 ЧЕЛОВЕК



РЕШЁТКА ИЗ
НЕРЖАВЕЮЩЕЙ
СТАЛИ 96*49 CM



БОКОВАЯ
ГОРЕЛКА



ПОЛКИ ДЛЯ
АКСЕССУАРОВ



ВЕРТЕЛ



ПОДСВЕТКА
ДЛЯ РУЧЕК



2 НЕЗАВИСИМЫЕ
ДУХОВКИ



СВЕТ ВНУТРИ



ВЫДВИЖНЫЕ
ЯЩИКИ

- 6 запатентованных горелок Dual-Tube™ общей мощностью 17,6 кВт
- Профессиональные двусторонние решётки из литой нержавеющей стали
- Система приготовления пищи Flav-R-Wave™ из нержавеющей стали
- Клапаны Linear-Flow™ с ручками Sensi-Touch™ поворачиваются на 180° для плавной регулировки температуры
- Электрический поджиг Sure-Lite™
- Термометр Deluxe Accu-Temp™

ГАБАРИТЫ ГРИЛЯ

Ширина 193 см
Глубина с закрытой крышкой 64 см
Глубина открытой крышки 76 см (крышка втягивается 11 см)
Высота 124 см
Глубина с открытой крышкой 150 см

ВЕС ГРИЛЯ

145 кг



ЧЕХОЛ
серии Premium
68490



ПЛАНЧЕ
11239





IMPERIAL™ S490



6 ГОРЕЛОК



ГОТОВИТ ДЛЯ
30 ЧЕЛОВЕК



РЕШЁТКА ИЗ
НЕРЖАВЕЮЩЕЙ
СТАЛИ 96*49 CM



БОКОВАЯ
ГОРЕЛКА



ПОЛКИ ДЛЯ
АКСЕССУАРОВ



ЭЛЕКТРОВЕРТЕЛ



ПОДСВЕТКА
ДЛЯ РУЧЕК



СВЕТ ВНУТРИ



ВЫДВИЖНЫЕ
ЯЩИКИ



ЧЕХОЛ
серии Premium
68490



ПЛАНЧЕ
11239



МЫ ПОДНЯЛИ ОТДЫХ НА НОВЫЙ УРОВЕНЬ

Представляем серию встраиваемых грилей Broil King's Imperial™ - сочетание практичности и роскошного дизайна для профессиональных и предприимчивых любителей готовить на свежем воздухе. Воспользуйтесь встраиваемой системой и создайте уникальный проект. Наша модульная система позволяет объединять различное оборудование и поможет реализовать ваши самые смелые идеи.



IMPERIAL™ S690XLS



6 ГОРЕЛОК



ГОТОВИТ ДЛЯ
30 ЧЕЛОВЕК



РЕШЁТКА ИЗ
НЕРЖАВЕЮЩЕЙ
СТАЛИ 96*49 CM



БОКОВАЯ
ГОРЕЛКА



ПОЛКИ ДЛЯ
АКСЕССУАРОВ



ЭЛЕКТРОВЕРТЕЛ



ПОДСВЕТКА
ДЛЯ РУЧЕК



2 НЕЗАВИСИМЫЕ
ДУХОВКИ



СВЕТ ВНУТРИ



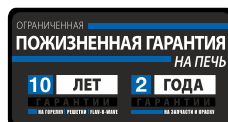
ВЫДВИЖНЫЕ
ЯЩИКИ



ЧЕХОЛ
серии Premium
68490



ПЛАНЧЕ
11239



СЕРИЯ

Кег™



KEG – это отличный выбор для любителей сочных стейков, копченого мяса и классических блюд техасской кухни.

Угольные грили Broil King KEG – это традиционные грили в стиле камадо, помещенные в инновационный корпус с двойными стенками. KEG практичнее, крепче, мобильнее и безопаснее любого керамического гриля.

Благодаря своей конструкции, внешняя поверхность гриля всегда остается значительно холоднее внутренней температуры.

Максимальная мобильность и возможность крепления на фаркоп автомобиля делает его прекрасным спутником для охотников и рыбаков.

10 ЛЕТ **2 ГОДА**
ГАРАНТИИ НА ПОРУС ГАРАНТИИ
НА КРАСКУ И ПРОЧЕЕ

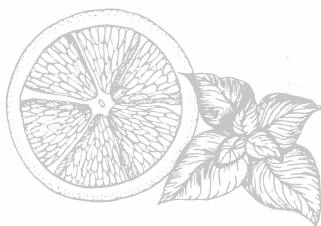
KEG™ 2000



**ГОТОВИТ ДЛЯ
15 ЧЕЛОВЕК**



**ДИАМЕТР
РЕШЁТКИ 48 СМ**



**ЧЕХОЛ
серии Premium
KA5535**



**ОТСЕКАТЕЛЬ
KA5533**

ГАБАРИТЫ ГРИЛЯ ВЕС ГРИЛЯ
Ширина 173 см 52 кг
Глубина 70 см
Высота 114 см

KEG™ 5000



**ГОТОВИТ ДЛЯ
15 ЧЕЛОВЕК**



**ДИАМЕТР
РЕШЁТКИ 48 СМ**



**ВЫДВИЖНОЙ
ЗОЛЬНЫЙ ЯЩИК**



**ЧЕХОЛ
серии Premium
KA5535**



**ОТСЕКАТЕЛЬ
KA5533**

ГАБАРИТЫ ГРИЛЯ ВЕС ГРИЛЯ
Ширина 104 см 57 кг
Глубина 70 см
Высота 119 см

ПОРТАТИВНЫЙ СТОЛ ДЛЯ KEG™



Превратите свой KEG™ в уголок для барбекю на свежем воздухе.

Этот стильный стол изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, и позволяет удобно разместить необходимые для приготовления аксессуары. Сам гриль надежно устанавливается в специальное отверстие в столе. Правая зона стола предназначена для размещения на ней продуктов, инструментов для гриля, соусов, приправ. Нижняя тумбочка позволит хранить внутри уголь, розжиг и прочий инвентарь необходимый для работы с грилями серии KEG™.

Стол оборудован шестью колесами для лёгкого перемещения, и двумя фиксаторами для регулирования на не ровной поверхности.

СЕРИЯ *Smoke*™



SMOKE OFFSET



**ГОТОВИТ ДЛЯ
20 ЧЕЛОВЕК**



**ОСНОВНАЯ
РЕШЁТКА
65*49 CM**



**МАЛАЯ РЕШЁТКА
32*38 CM**



**ВЫДВИЖНОЙ
ЗОЛЬНЫЙ ЯЩИК**

- Индикатор температуры высокой точности
- Съёмная полка с крючками для инструментов
- Изящные хромированные ручки
- Чугунные верхние и нижние воздухопроводы
- Удобная тележка с прочными и устойчивыми колесами
- Кочерга и съёмник для решетки в комплекте
- Удобная полка в основании гриля

РАЗМЕРЫ

Ширина 133 см
Глубина 66 см
Высота 152 см

ВЕС

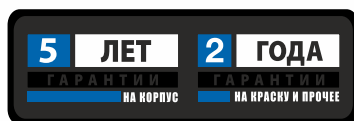
84 кг



ЧЕХОЛ
серии Select
67050



ПЛАНЧЕ
11239



VERTICAL GAS SMOKER



- Основная горелка мощностью 4,4 кВт с
- 4968 см² общей площади для приготовления
- 4 регулируемых по высоте решетки из нержавеющей стали
- Регулируемая по высоте решетка для ребрышек
- Точный термометр
- Лоток для жидкости и щепы изготовлен из нержавеющей стали
- 4 прочных крючка для инструментов
- Краска устойчивая к воздействию высокой температур
- 2 прочные дверные ручки
- 16 крючков для подвешивания продуктов
- Клапан линейного потока вращающийся на 180° Sensi-Touch™ обеспечивают плавное регулирование температуры

РАЗМЕРЫ

Ширина 56 см
Глубина 47 см
Высота 123 см

ВЕС

33 кг



ЧЕХОЛ
серии Select
67240

VERTICAL CHARCOAL SMOKER



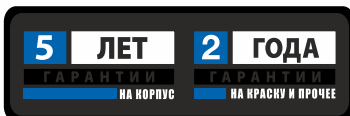
- 4968 см² общей площади для приготовления
- 4 регулируемых по высоте решетки из нержавеющей стали
- Регулируемая по высоте решетка для ребрышек
- Точный термометр
- Лоток для жидкости и щепы изготовлен из нержавеющей стали
- 4 прочных крючка для инструментов
- Краска устойчивая к воздействию высокой температур
- 2 прочные дверные ручки
- 16 крючков для подвешивания продуктов

РАЗМЕРЫ

Ширина 56 см
Глубина 47 см
Высота 123 см

ВЕС

32 кг



АКСЕССУАРЫ



Broil King® — синоним качества. Этот бренд известен во всем мире, как производитель грилей и барбекю по высшим стандартам качества и производительности. Именно поэтому мы разработали профессиональные аксессуары для гриля, которые помогут вам сделать приготовление пищи максимально комфортным. Готовить на гриле – не просто занятие. Это образ жизни. Образ жизни с вкуснейшими блюдами, приятными компаниями друзей и отличным времяпрепровождением на свежем воздухе.

Гриль выведет вас из кухни и позволит провести время с родными и близкими. Аксессуары Broil King сделают ваш образ жизни еще более беззаботным, облегчив процесс приготовления блюд. От важнейших предметов вроде щипцов и лопаток до удобных подставок для ребрышек и подносов. У Broil King есть все, что вам нужно. Так выходите скорее на свежий воздух и начните свою новую жизнь в стиле барбекю!





КОЖАНЫЕ ПЕРЧАТКИ

Прочные кожаные перчатки для гриля с мягкой подкладкой
60528



ПОДСТАВКА ДЛЯ РЕБРЫШЕК

Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, имеет многофункциональный дизайн
62602



ДОСКА ВИННАЯ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

Идеально подходит для копчения белой рыбы, оленины или телячьих ребрышек. Размер: 20.32*7.62 см
63270



ДОСКИ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ ИЗ КЕДРА

Размер: 19*38*1 см.
100% натуральный красный канадский кедр
63280



ПОДСТАВКА ДЛЯ КУРИНЫХ НОЖЕК

Подставка позволит вам удобно разместить куриные крылышки, бедрашки, ножки и т.д., не кладя их на поверхность гриля
64152



НАБОР НОЖЕЙ ДЛЯ СТЕЙКОВ

Набор из 4 ножей из нержавеющей стали для стейков с удобными ручками
64935



СКОВОРОДА ДЛЯ ПАЭЛЬИ

Сковорода из нержавеющей стали диаметром 35,5 см идеально подойдет для паэльи жарки
69614



ЖАРОВНЯ ДЛЯ РЕБРЫШЕК

Жаровня сделана из тяжелого чугуна, покрытого прочной матовой эмалью и имеет встроенную решетку
69615



ЧУГУННЫЙ ВОК С КЕРАМИЧЕСКИМ ПОКРЫТИЕМ

Диаметр 36 см, глубина 9,5 см
69710



КОРЗИНА ДЛЯ ЖАРКИ ОВОЩЕЙ

Изготовлена из очень тонких и прочных нержавеющей нитей. Идеально подходит обжаривания лука, мелких морепродуктов и деликатных овощей
69819



КВАДРАТНЫЙ ВОК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Вок с отверстиями и ручками из нержавеющей стали.
Размер 30.5*30.5*5 см
69820



УЗКИЙ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ГЛУБОКИЙ ВОК

Вок изготовлен из качественной нержавеющей стали и удобен при использовании совместно с узким противнем 69722
69822



НАБОР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

Набор включает в себя прочный камень для пиццы диаметром 33 см, высококачественный поддон из нержавеющей стали и деревянную лопатку для пиццы
69816



КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ 38 СМ

Керамический камень для пиццы и гриля диаметром 38 см и толщиной 2 см
69814



НОЖ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Профессиональный нож для пиццы шириной 38.1 см
69805



НАБОР ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

В набор входит силиконовая кисточка для смазывания и чашка из нержавеющей стали со встроенной мерной шкалой
61490



РОСТЕР ДЛЯ КУРИЦЫ С ТЕРМОМЕТРОМ

В комплект входит одна подставка с подпорками из нержавеющей стали, а также термометр с силиконовой фаской 69132



ПОДСТАВКА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ ПЕРЦЕВ

Подставка для перцев из нержавеющей стали помогает перцам приготовиться равномерно, не пригорая 69155



НАБОР МИНИ ТЕРМОМЕТРОВ С СИЛИКОНОВОЙ ФАСКОЙ

Набор из четырех мини-термометров с силиконовым ободком для их легкого доставания из готовой пищи и отдельных вырезок мяса 61138



РОСТЕР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

Многофункциональный противень из нержавеющей стали для приготовления птицы, овощей, морепродуктов, на пару. Диаметр 33 см 69824



НАБОР ИНСТРУМЕНТОВ СЕРИИ PORTA-CHEF™

В набор входит: лопатка, щипцы, щетка для гриля, силиконовая кисть и прочный нож с лезвием длиной 20 см. Набор упакован в пищевой контейнер 64001



НАБОР ИЗ РЕШЕТКИ И ШАМПУРОВ

Идеальный набор из решетки для курицы, шампуров и решетки для ребрышек. В комплекте: 6 двузубных шпажек, решетка способна вместить до 6 ребрышек 64233

КУРИЦА НА БАНКЕ ПИВА

Ингредиенты:

- Целая курица примерно 2 кг
- 1 банка пива
- 2 ст. ложки соли
- 1 ч. ложка чёрного перца
- 3 ст. ложки любимой сухой приправы для птицы
- 2 ст. ложки растительного масла



Способ приготовления:

1. Промойте курицу внутри и снаружи, обсушите её бумажными полотенцами.
2. Слегка натрите курицу маслом внутри и снаружи, добавив соль, перец и сухую приправу.
3. Нагрейте гриль на HIGH.
4. Откройте банку пива и вылейте (выпейте!) половину. Взяв курицу за ножки, поставьте её на банку пива.
5. Полностью отключите горелки на одной стороне гриля, а вторую поставьте на MEDIUM. Расположите курицу на банке на выключенную сторону, чтобы использовать метод непрямого нагрева. Убедитесь, что курица прочно стоит прежде, чем закрывать крышку вашего гриля.

Готовьте курицу примерно 1 час 15 минут или пока температура мяса не достигнет 75-80°C в области грудинки. Осторожно снимите курицу с гриля. Дайте постоять птице 10 минут, прежде чем убирать банку пива. Будьте осторожны – пиво очень горячее! Разделайте курицу и сразу же подавайте к столу.



РОСТЕР ДЛЯ КУРИЦЫ С ПОДДОНОМ

Подставка под курицу сделана из нержавеющей стали и имеет прочное основание 23*23 см и большие удобные ручки толщиной 10 мм 69133



НАБОР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАХИТА

Набор включает в себя чугунную сковороду, бамбуковое основание и силиконовый чехол на ручку
69470



ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

Изготовлен из толстой нержавеющей стали с удобными ручками.
Размер противня 34*24*4 см
63105



ПОДСТАВКА ДЛЯ ШАШЛЫКА С СОУСНИЦАМИ

Подставка имеет 16 зубьев и две чашки для соуса
64050



КИСТОЧКА СИЛИКОНОВАЯ

Кисточка сделана из высококачественной нержавеющей стали и имеет удобную силиконовую кисть выдерживающую температуру до 260°C
64013



ВИЛЫ ДЛЯ РАЗДЕЛКИ МЯСА

Эти вилы для мяса созданы, чтобы удерживать и разделять жареное и тушеное мясо или курицу
64070



ТЕРМОМЕТР НАСТОЛЬНЫЙ С ПОДСВЕТКОЙ

Термометр удобно крепится на боковой полке гриля и позволит максимально точно определить температуру продукта. В комплекте идут два щупа
61935



ШПРИЦ ДЛЯ МАРИНАДА

Отличный аксессуар для придания мясу особого вкуса
61495



СЪЕМНИК ДЛЯ РЕШЕТОК И АКСЕССУАРОВ

Новая улучшенная лопатка для подъема решёток из нержавеющей стали с резиновой ручкой
60745



УЗКИЙ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ

Его можно использовать с воком 69822, как отдельную жаровню или как поднос для обжарки. Размер 37*16.5*2 см
69722



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ФАРТУК

Изготовлен из водостойкого материала, имеет удобный регулируемый шейный ремень и карманы. В комплекте оригинальная открывашка Broil King®
60975



ФОНАРИК Q-LITE™

В комплект входят 4 универсальных крепежа, 5 супер-ярких светодиодных лампочки и батарейки
50936



СПРЕЕР ДЛЯ МАСЛА

Подходит для масла, вина и различных маринадов
60940



ТЕРМОМЕТР МГНОВЕННЫЙ С ПОДСВЕТКОЙ

Мгновенный термометр, оснащен подсветкой и удобным и прочным чехлом для наконечника
61825



ОТКРЫВАШКА

Открывашка Broil King® похожа на лопатку для гриля. Компактная и прочная
64009



**НАБОР ИНСТРУМЕНТОВ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ
СТАЛИ IMPERIAL**

В набор входит лопатка, щипцы, силиконовая кисточка и
щетка для гриля
64004



ЯЩИК ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

Коптильня из нержавеющей стали с ручками и крышкой
на петлях
60185

**РУКАВИЧКА И ПРИХВАТКА ИЗ СИЛИКОНА**

Удобная перчатка в комплекте с прихваткой из жаропрочного силикона. Можно мыть в посудомоечной машине
60973

**ЩЕТКА С ДЕРЕВЯННОЙ РУЧКОЙ**

Щетка имеет удобную деревянную ручку и силиконовый брызговик
65225

**Т-ОБРАЗНАЯ ЩЕТКА**

Широкая щетка длиной 46 см с мягкой удобной ручкой
65641

**ЯЩИК ДЛЯ КОПЧЕНИЯ С КРЫШКОЙ**

Премиум-коптильня из нержавеющей стали ставится прямо на Flav-R-Wave™. Имеет два отделения для усиления дыма и встроенную крышку с отверстиями
60190

**СУПЕР ЛОПАТКА**

Самая длинная лопатка в ассортименте аксессуаров Broil King. Лопатка поможет справиться с большими кусками мяса и рыбы, а также с пиццей
64010

**ДОСКИ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ КЛЕНОВЫЕ**

Размеры: 19*38*1 см. 100% натуральный канадский клен
63290

**ЩЕПА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ**

ГИКОРИ 63220
МЕСКИТ 63200
ЯБЛОНЯ 63230

**ДРОВА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ ИЗ РОМОВЫХ БОЧЕК**

Дрова для копчения изготовлены из старых бочек из-под рома в которых выдерживаются лучший карибский ром
63255

**ШИРОКАЯ ЩЕТКА ДЛЯ ГРИЛЯ**

Щетка имеет удобную изогнутую головку, повторяющую движения кисти
64014

**ЛОПАТКА ДЛЯ ГРИЛЯ**

Сделана из высококачественной нержавеющей стали и имеет встроенную открывашку, крючок для хранения и удобную ручку с логотипом
64011

**ЩИПЦЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ**

Щипцы с блокирующим механизмом из нержавеющей стали сочетают в себе функции лопатки и прочных щипцов для захвата и подъема продуктов
64012



КОРЗИНА ДЛЯ ГРИЛЯ СО СЪЕМНОЙ РУЧКОЙ

Корзина имеет мягкую съемную ручку, а также несколько положений и удобный защелкивающийся механизм
65070



ПЛОСКИЙ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ

Размер 39*33 см, приподнятые борты не дадут пище упасть с противня
69712



ПРЕМИУМ СВЕТИЛЬНИК С ТАЙМЕРОМ

Благодаря двум мощным лампам освещает всю поверхность гриля. Встроенный таймер подскажет в какой момент нужно перевернуть стейк
60938



ГЛУБОКИЙ ВОК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Размер 33*25 см, глубина 80 мм
69818



СИЛИКОНОВЫЙ КОВРИК

Коврик для боковой полки защитит ваш гриль от грязи и соусов, а также раскалённых инструментов
60009



ПРОТИВЕНЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Противень размером 31*46 см и встроенной выемкой для скопления жира
69165



НАБОР ДОСОК ДЛЯ РЕЗКИ И СЕРВИРОВКИ

В наборе двусторонняя разделочная доска для резки сырых продуктов и бамбуковая доска для сервировки. Размер 30,5*51 см
68426



УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ФОНАРИК

Удобная силиконовая ручка позволит использовать с грилями различных производителей. Фонарик оснащен двумя мощными лампами, упакован в резиновый корпус и защищен от дождя и снега
60934



ПЕРЧАТКА P-MITT

Перчатка изготовлена из кевларовых нитей и силикона. Размер универсальный
60974



НАБОР СДВОЕННЫХ ШАМПУРОВ

В набор входит 4 шампура. Длина – 36 см
64045



ЩИПЦЫ КОМПАКТНЫЕ

Щипцы изготовлены из нержавеющей стали и имеют удобные силиконовые ручки
64032



НАБОР ИНСТРУМЕНТОВ СЕРИИ SOVEREIGN

В наборе качественная вилка из нержавеющей стали с силиконовой ручкой, удобные блокирующиеся щипцы и лопатка
64952

СПОСОБЫ ГРИЛЛИНГА



**ВООРУЖИТЕСЬ ВСЕМИ ЭТИМИ МЕТОДАМИ, ЧТОБЫ ИЗВЛЕЧЬ
МАКСИМУМ ИЗ СВОЕГО ГРИЛЯ И УДИВИТЬ ГОСТЕЙ!**

Существует несколько разных способов готовки на гриле: прямой гриллинг, непрямой гриллинг, приготовление на вертеле, на досках, а также копчение.

Способ приготовления определяется вырезкой мяса или типом блюда, которое вы готовите. Можно готовить несколько блюд одновременно, используя разные методы гриллинга; здесь самое главное – правильно нагреть гриль. В этом разделе мы расскажем вам о четырех главных способах: прямом и непрямом гриллинге, приготовлении на вертеле и на досках.

1. ПРЯМОЙ ГРИЛЛИНГ

Прямой гриллинг довольно прост. Это приготовление еды на решётках прямо над огнем. Мы рекомендуем этот для отдельных блюд, таких как стейки, котлеты, рыба, бургеры, кебабы, овощи и другие блюда быстрого приготовления.

Для наилучших результатов: (рис. 1)

1. Нагревайте гриль на сильном огне (HIGH) 5-10 минут.
2. Щёткой из нержавеющей стали удалите все остатки еды с решёток.
3. Смажьте решётки растительным маслом, чтобы продукты не пригорали.
4. Сбавьте температуру до требуемой.
5. Положите блюдо на решётку.
6. Всё. Теперь можно готовить.

2. НЕПРЯМОЙ ГРИЛЛИНГ

Непрямой гриллинг подходит для приготовления крупных мясных вырезок или целой птицы. Как понятно из названия, блюдо готовится не напрямую над огнём, а с помощью циркулируемого внутри горячего воздуха. Благодаря этому мясо не нужно постоянно переворачивать. В результате вы получите вкуснейшее, ароматное блюдо, которое удивит даже самых взыскательных гостей.

Непрямой гриллинг: с поддоном (рис. 2)

Сок и жир стекают в поддон, где смешиваются с его содержимым. Эта смесь испаряется, насыщая блюдо неповторимым ароматом и делая мясо, курицу или индейку ещё сочнее.

Метод с поддоном:

1. Уберите решётки и установите поддон на ароматизаторы Flav-R-Wave.
2. Наполните поддон водой или другой жидкостью, например, фруктовым соком или вином. Добавляйте жидкость по мере готовки, чтобы она не пересыхала.
3. Поставьте решётки на место.
4. Нагревайте гриль на сильном огне (HIGH) 10 минут, а затем убавьте до среднего (MEDIUM) или средне-слабого (MEDIUM/LOW).
5. Смажьте решётки маслом и положите на них мясо прямо над поддоном.
6. Закройте крышку гриля и наслаждайтесь отдыхом с друзьями, пока ваше блюдо готовится и пропитывается неповторимым ароматом.

ПРИМЕЧАНИЕ

Рекомендуем вам готовить с закрытой крышкой. Это позволит поддерживать постоянную температуру и достигать наилучших результатов.

Непрямой гриллинг: с горелками (рис. 3)

1. Поставьте поддон на ароматизаторы Flav-R-Wave под решётками в боковой части гриля, где будет отключена хотя бы одна горелка.
2. Нагрейте гриль на HIGH и отключите хотя бы одну горелку.
3. Смажьте решётки растительным маслом.
4. Если готовите говядину или свинину, обжарьте мясо со всех сторон на рабочей стороне гриля, а затем переложите в ту часть, где горелка не работает.
5. Отрегулируйте температуру до нужной (обычно это MEDIUM).
6. Этот метод отлично подходит не только для птицы, но и для толстых стейков, отбивных и курицы с костью.

3. ВЕРТЕЛ

Постоянное вращение мяса во время готовки позволяет ему жариться в собственном соку, в результате чего оно получается самым сочным и нежным.

Хитрости: (рис. 4)

1. Прочно закрепите мясо по центру вертела.
2. Если готовите целую курицу, свяжите ножки и крылья, чтобы они не пригорели.
3. Установите поддон под продуктом.

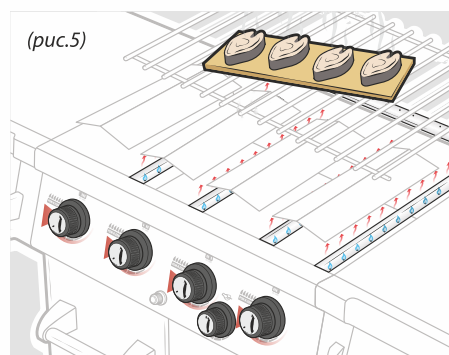
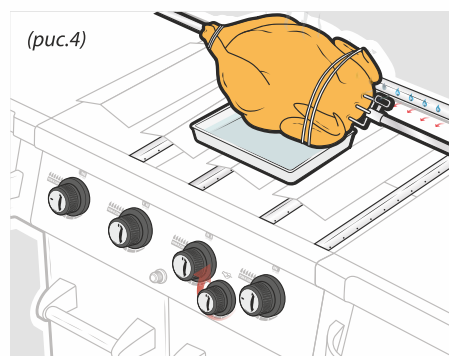
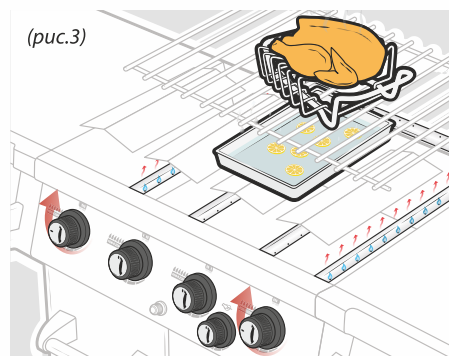
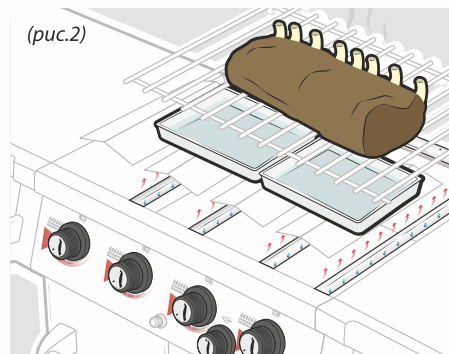
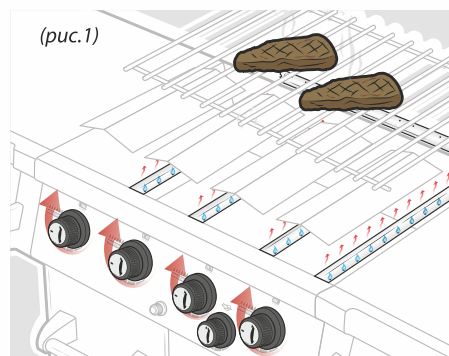
4. ГРИЛЛИНГ НА ДОСКАХ

Ещё один уникальный и вкуснейший способ приготовления – деревянные доски. Работает безотказно, чтобы получить идеальные результаты и впечатлить гостей.

Доска располагается прямо над зажженной горелкой и исходящий от неё дым наделяет мясо непревзойденным копченым привкусом.

Способ приготовления прост: (рис. 5)

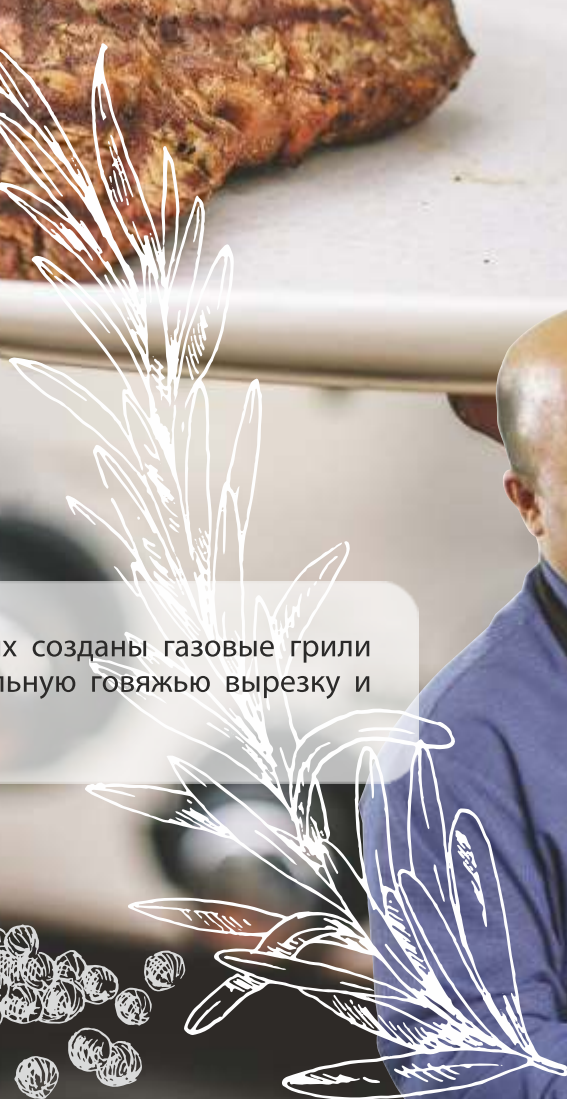
1. Положите доску в воду минимум на час. Затем оботрите полотенцем.
2. Нагревайте гриль на HIGH в течение 10 минут.
3. Смажьте одну сторону доски оливковым маслом и положите на неё приправленное мясо или рыбу.
4. Положите доску на гриль прямо над зажженной горелкой и сбавьте огонь до MEDIUM-LOW.
5. Готовьте продукты до золотистой корочки или нужной степени прожарки.
6. Кедровые доски идеально подходят для лосося, но не бойтесь попробовать на них и другие блюда. Свинина лучше всего готовится на кленовой доске, а баранина – на ольховой.



ДЕЛАЕМ ИДЕАЛЬНЫЙ СТЕЙК

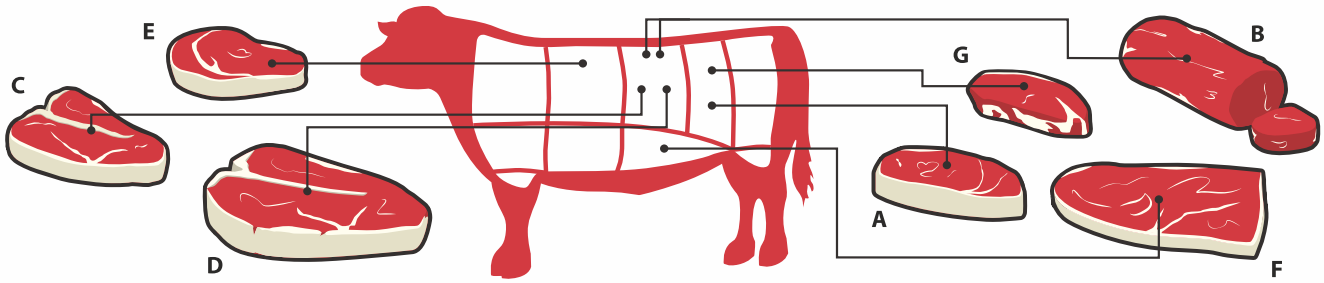


Идеальный стейк – это одна из многих вещей, для которых созданы газовые грили Broil King®. В этом разделе мы поможем вам выбрать идеальную говяжью вырезку и приготовить совершенный стейк.



ИЗБЕГАЕМ ОШИБОК

В супермаркете и мясных лавках вы наверняка видели или слышали о некоторых, а может и обо всех, типах стейков. Тем не менее, многие не до конца понимают, что означают некоторые термины. В этой статье мы расскажем, как различать самые популярные вырезки говядины.



А. Стриплойн. Вырезается из филейного края и является нежнейшей мраморной и ароматной вырезкой, которая идеально подходит для гриллинга. Так как стриплойн вырезается из единственной мышцы, он прожаривается равномерно и его можно порезать на куски от 1,5 до 5 см толщиной.

В. Тендерлойн. Это невероятно нежный отруб. Вырезается из той части, что находится в середине спины туши, между филейной частью и рёбрами. Мясо очень нежное, т.к. составляющие его мышцы редко используются. Порционные куски тендерлойна называются филе-миньон.

С. Тибон. Эта вырезка имеет Т-образную кость, которая отделяет филейную часть туши от более крупной верхней части. Эти стейки не такие нежные как портерхайс, но всё равно очень вкусные.

Д. Портерхаус. Один из самых популярных видов стейка. Портерхаус представляет собой равные части вырезки и стриплойна из поясничной зоны на Т-образной кости. Готовый стейк приятно удивит вас мягкостью вырезки, которая просто тает во рту.

Е. Рибай. Один из самых сочных стейков в мире. Мясо в рёберной части туши жирнее, чем в других частях.

Дополнительный жир придаёт стейкам рибай непревзойдённую нежность и полноту вкуса.

Ф. Фланк. Фланк-стейк – это вырезка из брюшных мышц говяжьей туши. Фланк-стейк намного жестче рибая, поэтому во многих рецептах с фланк-стейком используются маринады, они тушатся или томатся.

Г. Сирлойн. Это мясо поясничных мышц бычка – постное, с упругой текстурой и небольшой жёсткостью. В стейке нет костей, соединительной ткани, а сам отруб достаточно крупный. Один из лучших стейков для повседневного меню.

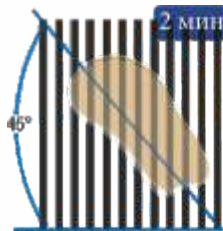
КАК СДЕЛАТЬ ИДЕАЛЬНЫЙ СТЕЙК

Приготовьте ваш любимый маринад, добавьте к нему мясо и маринуйте в течение одного часа при комнатной температуре или до 24 часов в холодильнике. Если маринуете в холодильнике, за полчаса до начала готовки достаньте мясо и доведите его до комнатной температуры для более равномерной прожарки.

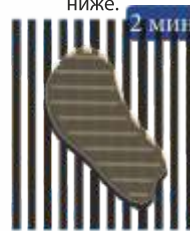
Нагрейте гриль на MEDIUM/HIGH до температуры 250-300°C. Смажьте решётки оливковым маслом и следуйте инструкциям ниже.

Толщина вырезки 2,5 см	Время прожарки на одну сторону (мин/сек")				Общее время
	A	B	C	D	
Rare	1' 45"	1' 45"	1' 45"	1' 45"	7'
Medium Rare (рис. ниже)	2'	2'	2'	2'	8'
Medium	2' 15"	2' 15"	2' 15"	2' 15"	9'
Well	2' 30"	2' 30"	2' 30"	2' 30"	10'

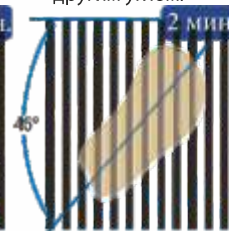
Положите стейк под углом на раскаленную решетку.



Переверните, как показано ниже.



Снова переверните и положите под другим углом.



Переверните и поверните в последний раз.



ПРИМЕЧАНИЕ

На прожарку вырезок с костью уходит больше времени. На время приготовления также может влиять ветер, температура на улице, толщина и температура мяса перед началом готовки.

Чтобы стейк получился по-настоящему сочным, после приготовления мясу нужно обязательно дать «отдохнуть» в течение 7-10 минут



ПЛАНЧЕ И ЧЕХЛЫ

ЗАЩИТИТЕ СВОЙ ГРИЛЬ

PREMIUM

СВЕРХПРОЧНЫЕ ЧЕХЛЫ

Изготовлены из полиэстера 900D с водостойким внешним слоем из ПВХ. Чехлы серии Premium имеют сетчатую поверхность для улучшенной циркуляции воздуха и отведения влаги, а также крючки и петли для идеального облегания. Синяя прошивка делает чехол ещё более стильным и укрепляет швы. Благодаря удобным ручкам чехол легко снимать и надевать. Отличные чехлы для защиты отличных грилей!



Артикул	Модель гриля
68490	IMPERIAL™ XLS
68492	REGAL™ 590
68491	REGAL™ 490
68487	BARON™ 490, 440
68491	SOVEREIGN™ XL
68487	SOVEREIGN™ 90
KA5535	KEG™ 5000
68591	IMPERIAL™ 490 / REGAL™ 490 (ВСТРОЙКА)
68590	IMPERIAL™ XLS (ВСТРОЙКА)

SELECT

ОБЛЕГАЮЩИЕ ЧЕХЛЫ

Чехлы серии Broil King Select сделаны из прочного и погодостойкого внешнего слоя ПВХ с подкладкой из полиэстера 500 x 300 D. Имеют крючки и петли, полиэстеровые ручки и фирменный логотип Broil King спереди.



Артикул	Модель гриля
67487	BARON™ 490, 440
67470	BARON™ 340
67487	SOVEREIGN™ 90
67470	MONARCH™ 340, ROYAL™ 340
67420	PORTA-CHEF™ 320, 120
67050	SMOKE OFFSET™
67240	VERTICAL SMOKER™

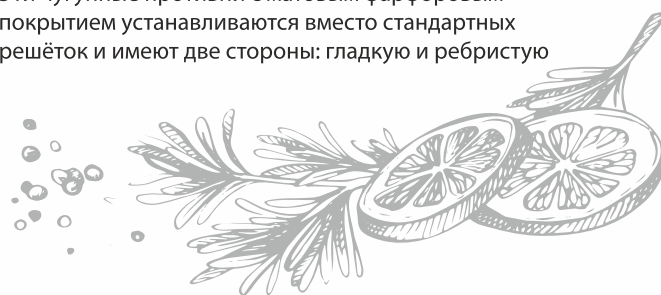
Чехол, который идеально подходит к вашему грилю.

Против дождя, снега или ветра – облегающие чехлы Broil King доступны в двух вариантах для обеспечения наилучшей защиты от капризов погоды.



ПЛАНЧЕ

Расширьте возможности вашего гриля вместе с чугунными планче Broil King! Эти чугунные противни с матовым фарфоровым покрытием устанавливаются вместо стандартных решёток и имеют две стороны: гладкую и ребристую



Артикул	Модель гриля
69618	IMPERIAL™/REGAL™
69617	BARON™/SOVEREIGN™



Артикул	Модель гриля
11239	IMPERIAL™ XLS
11239	REGAL™ 590, 490
11242	BARON™ 490, 440, 340
11220	SOVEREIGN™ XL, 90
11223	MONARCH™ 340, ROYAL™ 340
11237	PORTA-CHEF™ 320
11239	SMOKE OFFSET™



Broil King[®]
Great Barbecues Every Time