

Broil King®

Great Barbecues Every Time



Catalogo
2023



Gas | Pellet | Carbone | Affumicatori | Accessori

Da più di 35 anni, Passione, Qualità e Servizio a tutto Barbecue!

Dal 1987 distribuiamo i migliori barbecue prodotti in Canada e negli Stati Uniti d'America.

Tanti anni di frequentazione del settore Barbecue, sia in Italia che nel Mondo, ci consentono di selezionare i prodotti più adatti ad un consumatore attento, esigente ed innovativo.

La miglior selezione però non basta, deve essere supportata da una rete vendita in grado di assistere il cliente con consigli e informazioni adeguate.

Oggi le scelte commerciali sono sempre più strategiche e noi abbiamo deciso di restare accanto ai negozi tradizionali, che sono o che possono diventare specializzati.

Per questo ci sforziamo di offrire un continuo supporto tecnico commerciale presso il punto vendita, prevedendo anche corsi di formazione e scuole di barbecue.

A questo proposito nel 2005 nasce la nostra Scuola di Cucina al Barbecue, prima in Italia, con l'intento tuttora invariato di insegnare al grande pubblico come si utilizzano al meglio i Barbecue, che vengono spesso acquistati come tali, ma sono poi utilizzati come semplici griglie.

La scuola si è evoluta negli anni e si è affinata sia nelle tecniche di utilizzo che nelle ricette, tanto da coinvolgere moltissimi Chef, anche stellati.

Offriamo anche un servizio di News - Ricette, che tramite una semplice iscrizione permette di ricevere ricette, informazioni tecniche e aggiornamenti sugli eventi che realizziamo.

La diffusione dei prodotti avrà comunque successo solo in collaborazione con quei rivenditori che, oltre ad essere dei veri professionisti, avranno anche tanta PASSIONE per il Barbecue, straordinario strumento che sorprende ad ogni cottura.

Broil King[®]
Great Barbecues Every Time





Oltre 40 anni di esperienza e passione per il barbecue

La famiglia Witzel, proprietaria del marchio Broil King, ha da sempre concentrato la sua attenzione verso la realizzazione di prodotti di qualità, curandone in modo particolare le capacità di cottura e dedicando la massima attenzione alla qualità dei materiali impiegati.

I barbecue sono progettati e realizzati negli stabilimenti canadesi e statunitensi di proprietà della OMC.

Il Made in North America, per un barbecue a gas, è sinonimo di ricerca, sviluppo e qualità.

Per il personale dei nostri stabilimenti produrre barbecue non è solo un lavoro, essendo anche grandi utilizzatori ognuno collabora al miglioramento dei prodotti.

Alla Onward Manufacturing Company fa capo tutta la produzione di barbecue ed accessori. La sede principale è a Waterloo, nello stato canadese dell'Ontario, dove nei primi anni 70 è iniziata la produzione dei barbecue.

Attualmente sono in funzione quattro diverse unità produttive: due a Waterloo in Ontario, dove vengono realizzati i prodotti storici dell'azienda, contraddistinti dal classico braciere in fusione di alluminio.

La terza ad Huntington nello stato americano dell'Indiana dove, grazie ad una nuova linea di porcellanatura e lavorazione dell'acciaio, vengono prodotte le linee con il braciere in acciaio e alluminio.

La quarta nello stato americano del Tennessee, dove sorge anche l'impianto di fonderia e finitura delle fusioni in alluminio.

Questo assetto produttivo fa capire come la filosofia aziendale sia rivolta allo sviluppo di barbecue di qualità, fabbricati in moderni stabilimenti e con impianti molto avanzati.

Tutto questo consente di realizzare i prodotti più adatti alle esigenze dei vari mercati.

Nella gamma Broil King possiamo così trovare barbecue ampi e sofisticati, adatti ad un utilizzatore esigente che richiede costante innovazione e cotture all'avanguardia.

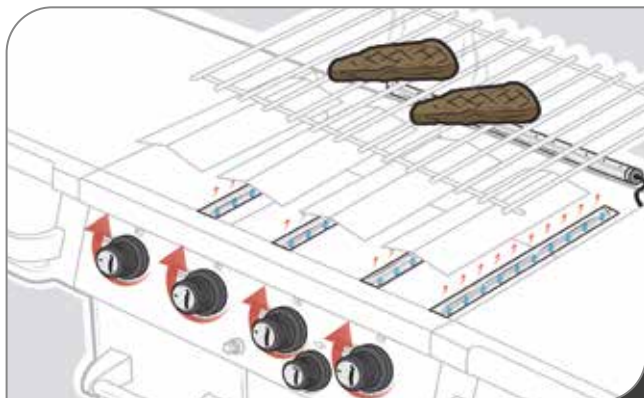
Allo stesso tempo la gamma Broil King propone barbecue di consolidata esperienza in grado di soddisfare ogni livello di utilizzatore.

La ditta OMC, grazie alla sua organizzazione ed ai continui controlli sulla produzione è in grado di assicurare ai suoi prodotti una straordinaria "Lifetime Warranty" che prevede per i barbecue a gas:

- Garanzia a vita sulle fusioni (2 anni sulla verniciatura)
- Garanzia di 10 anni sui bruciatori Dual-Tube™
- Garanzia di 5 anni sui bruciatori Single Tube
- Garanzia di 2 anni su tutte le altre parti

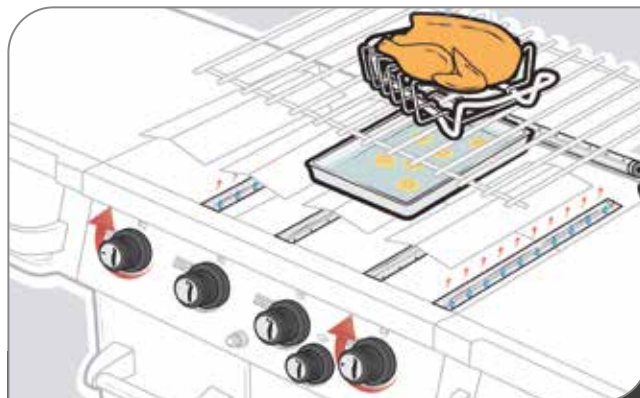


Cottura DIRETTA



Cottura indicata per cibi di spessore limitato e con una quantità di grasso limitata. E' consigliata per cibi come filetti, costate o fiorentine, bracirole, spiedini di carne o pesce, pesce, crostacei, verdure, ecc. Si utilizzano tutti i bruciatori accesi e si raccomanda il coperchio chiuso.

Cottura INDIRETTA

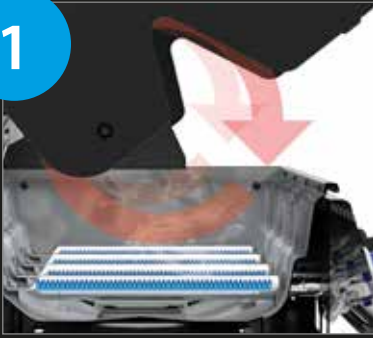


Cottura indicata per cibi interi o molto grassi. Ideale per: arrostiti, cosciotti, stinchi, ariste, polli e tacchini interi o cibi come pancetta, salsicce ecc. Si utilizzano solo i bruciatori laterali, il cibo si posiziona sulla zona con il bruciatore spento e la cottura è sempre con il coperchio chiuso.

I CINQUE PUNTI CHE FANNO LA DIFFERENZA



1



CAMERA DI COTTURA → Coibentazione ottimale

Realizzata in alluminio, acciaio inox e acciaio smaltato. L'utilizzo di materiali di alta qualità e un design unico permettono di ottimizzare la distribuzione del calore per una cottura omogenea e perfetta.

La camera di cottura include sempre 2 piani di cottura, il principale più vicino ai bruciatori ed il secondario posto sopra il principale.

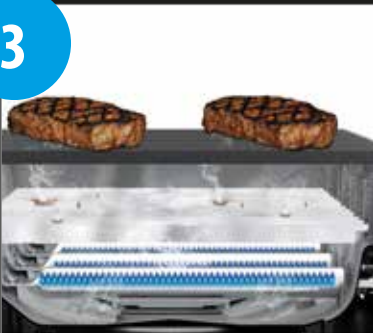
2



GRIGLIE DI COTTURA → Rigatura perfetta sul 100% della superficie

La particolare sezione delle griglie in ghisa Broil King è stata riprodotta anche in fusione di acciaio inossidabile forgiato. Questa forma garantisce una ottimale ritenzione del calore che viene trasmesso al cibo durante la cottura per ottenere una perfetta rigatura e una deliziosa caramellizzazione della carne.

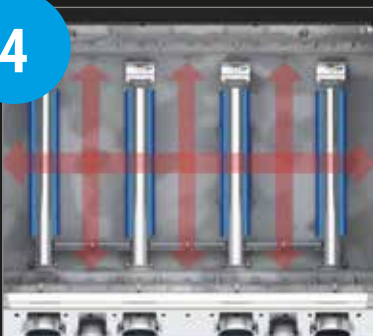
3



FLAV-R-WAVE™ → Incredibile aroma

La copertura integrale della superficie garantisce una perfetta vaporizzazione dei succhi di cottura, eliminando i grassi in eccesso e conferendo al cibo il classico gusto barbecue. Il particolare design permette, inoltre, una distribuzione omogenea del calore.

4



BRUCIATORI → Elevata potenza, ben distribuita

Sistema brevettato Dual-Tube™: bruciatori interamente realizzati in acciaio inox di alta qualità. Il particolare sistema a doppio tubo e a doppia erogazione del gas produce due linee di fuoco uniformi che percorrono tutta la lunghezza del bruciatore. I bruciatori indipendenti facilitano la gestione delle cotture dirette o indirette.

5



VALVOLE DI CONTROLLO → Temperatura perfetta

Grazie alla loro regolazione infinitesimale, con rotazione di 180°, permettono il perfetto controllo della temperatura all'interno del barbecue. Per molti modelli è disponibile un kit di trasformazione per l'utilizzo del barbecue con gas metano.

LINEA DUAL-TUBE™

Bruciatori a doppia linea di fuoco con tecnologia brevettata Dual-Tube™ e compensatori di pressione. Queste caratteristiche garantiscono prestazioni eccellenti a tutta la linea di Dual-Tube™ Broil King.

LUXURY IMPERIAL



REGAL



CONTRACT



BARON



SIGNET



MONARCH



CROWN



LUXURY IMPERIAL

Caratteristiche strutturali della linea

Scegli da che parte stare!

GRIGLIA DI COTTURA

Griglia lato A

Lato per rigatura ottimale

LATO A



Griglia lato B

Lato per cottura diretta dei cibi marinati

LATO B



CAMERA DI COTTURA



Completamente realizzata in acciaio inox AISI 304 e pareti laterali in fusione di alluminio

LUCI INTERNE



Alloggiate all'interno della camera di cottura e alimentate a 220 Volt illuminano le griglie

CASSETTONI



Due comodi cassettoni per alloggiare stoviglie e accessori di cottura

MANOPOLE ILLUMINATE A LED



Le luci nelle manopole di regolazione facilitano la lettura della posizione

GRIGLIE DI COTTURA



Griglie di cottura in fusione di acciaio inox per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale

FLAV-R-WAVE™



La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione

BRUCIATORI DUAL-TUBE™



Grazie alla tecnologia Dual-Tube™ i bruciatori producono un elevato calore uniforme. Realizzati in acciaio inox AISI 304 di alta qualità





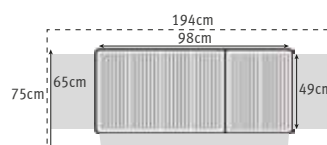
IMPERIAL S 690

101.997883

Prezzo fai da te: € 5.950,00
 Prezzo servito: € 6.150,00

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore e fornello laterale con luci interne e manopole illuminate a LED

- Sei bruciatori Dual Tube™ da 18.00 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw
- Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304
- Sei griglie in fusione di acciaio inox



Ingombro totale coperchio chiuso: L 194 cm - P 65 cm - H 128 cm
 Ingombro totale coperchio aperto: L 194 cm - P 75 cm - H 145 cm
 Dimensioni della griglia di cottura principale: 98 x 49 cm
 Peso del barbecue: 145 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali fissi, acciaio inox AISI 304



Bruciatore Dual Tube™ acciaio inox AISI 304



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Girarrosto



Griglie in fusione di acciaio inox



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68490 - € 189,00



Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673 - € 339,00



Cast Wok in ghisa trattata
705.69618 - € 99,00



Kit gas metano
€ 230,00





IMPERIAL S 590

101.998883

Prezzo fai da te: € 4.750,00
 Prezzo servito: € 4.950,00

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore e fornello laterale con luci interne e manopole illuminate a LED

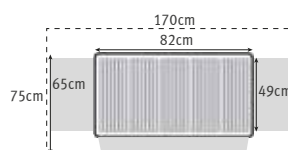
Cinque bruciatori Dual Tube™ da 16.20 kw

Fornello laterale da 2.70 kw

Bruciatore posteriore per girarrosto da 5.20 kw

Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304

Cinque griglie in fusione di acciaio inox



Ingombro totale coperchio chiuso: L 170 cm - P 65 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 170 cm - P 75 cm - H 145 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 82 x 49 cm

Peso del barbecue: 115 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali fissi acciaio inox AISI 304



Bruciatore Dual Tube™ acciaio inox AISI 304



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Girarrosto



Griglie in fusione di acciaio inox



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68492 - € 179,00



Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673 - € 339,00



Casseruola roaster in ghisa
705.69615 - € 149,00



Kit gas metano
€ 195,00



REGAL

Caratteristiche strutturali della linea

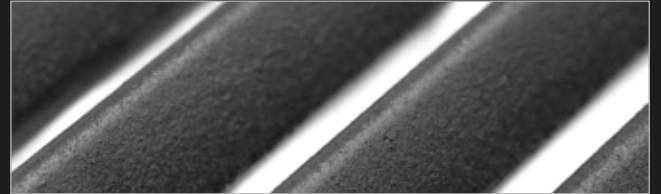
Scegli da che parte stare!

GRIGLIA DI COTTURA

Griglia lato A

Lato per rigatura ottimale

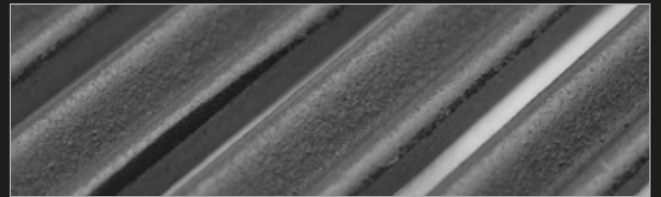
LATO A



Griglia lato B

Lato per cottura diretta dei cibi marinati

LATO B



CAMERA DI COTTURA



Completamente realizzata in acciaio inox AISI 304 e pareti laterali in fusione di alluminio

MANOPOLE ILLUMINATE A LED



Le luci nelle manopole di regolazione facilitano la lettura della posizione

PORTABOTTIGLIE LATERALI



Piani laterali dotati di pratici vani portabottiglie adatti sia per salse e marinade che per bottiglie di birra. Attenzione a non confonderle

FLAV-R-WAVE™



La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione

GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI



Griglie di cottura in ghisa pesante per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale

ACCENSIONE



L'accensione elettronica facilita la fase di accensione di tutti i bruciatori e del fornello laterale.

BRUCIATORI DUAL-TUBE™



Grazie alla tecnologia Dual-Tube™ i bruciatori producono un elevato calore uniforme. Realizzati in acciaio inox AISI 304 di alta qualità





REGAL 690 Nero

102.997283

Prezzo fai da te: € 4.099,00
Prezzo servito: € 4.259,00

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, fornello laterale e manopole illuminate a LED

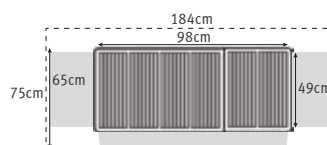
Sei bruciatori Dual Tube™ da 18.00 kw

Fornello laterale da 2.70 kw

Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw

Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304

Sei griglie in ghisa pesante trattata



Ingombro totale coperchio chiuso: L 184 cm - P 65 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 184 cm - P 75 cm - H 145 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 98 x 49 cm

Peso del barbecue: 125 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali fissi acciaio inox AISI 304



Bruciatore Dual Tube™ acciaio inox AISI 304



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Girarrosto



Griglie in ghisa



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68490 - € 189,00



Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673 - € 339,00



Cast Wok in ghisa trattata
705.69618 - € 99,00



Kit gas metano
€ 230,00



50 sfumature di pollo alla birra



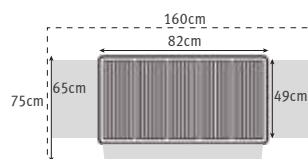
REGAL S 590 Inox

102.998383

Prezzo fai da te: € 3.249,00
 Prezzo servito: € 3.409,00

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, fornello laterale e manopole illuminate a LED

- Cinque bruciatori Dual Tube™ da 16.20 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 5.20 kw
- Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304
- Cinque griglie in ghisa pesante trattata



- Ingombro totale coperchio chiuso: L 160 cm - P 65 cm - H 128 cm
- Ingombro totale coperchio aperto: L 160 cm - P 75 cm - H 145 cm
- Dimensioni della griglia di cottura principale: 82 x 49 cm
- Peso del barbecue: 97 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali fissi acciaio inox AISI 304



Bruciatore Dual Tube™ acciaio inox AISI 304



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Girarrosto



Griglia in ghisa



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68492 - € 179,00



Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673 - € 339,00



Griglia in fusione di acciaio inox
1 pezzo - 705.11249 - € 159,00



Kit gas metano
€ 195,00



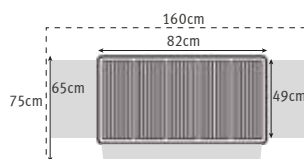
REGAL 590 Nero

102.998283

Prezzo fai da te: € 2.999,00
 Prezzo servito: € 3.159,00

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, fornello laterale e manopole illuminate a LED

- Cinque bruciatori Dual Tube™ da 16.20 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 5.20 kw
- Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304
- Cinque griglie in ghisa pesante trattata



- Ingombro totale coperchio chiuso: L 160 cm - P 65 cm - H 128 cm
- Ingombro totale coperchio aperto: L 160 cm - P 75 cm - H 145 cm
- Dimensioni della griglia di cottura principale: 82 x 49 cm
- Peso del barbecue: 97 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali fissi acciaio inox AISI 304



Bruciatore Dual Tube™ acciaio inox AISI 304



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Girarrosto



Griglia in ghisa



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68492 - € 179,00



Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673 - € 339,00



Griglia in fusione di acciaio inox
1 pezzo - 705.11249 - € 159,00



Kit gas metano
€ 195,00



REGAL S 490 Inox

102.996383

Prezzo fai da te: € 2.899,00
 Prezzo servito: € 3.059,00

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, fornello laterale e manopole illuminate a LED

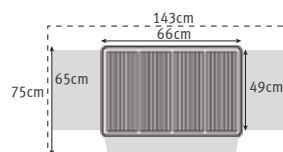
Quattro bruciatori Dual Tube™ da 14.65 kw

Fornello laterale da 2.70 kw

Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw

Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304

Quattro griglie in ghisa pesante trattata



Ingombro totale coperchio chiuso: L 143 cm - P 65 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 143 cm - P 75 cm - H 145 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 49 cm

Peso del barbecue: 85 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali fissi acciaio inox AISI 304



Bruciatore Dual Tube™ acciaio inox AISI 304



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Girarrosto



Griglie in ghisa



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68491 - € 149,00



Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673 - € 339,00



Casseruola roaster in ghisa
705.69615 - € 149,00



Kit gas metano
€ 160,00





REGAL 490 Nero

102.996283

Prezzo fai da te: € 2.599,00
Prezzo servito: € 2.759,00

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, fornello laterale e manopole illuminate a LED

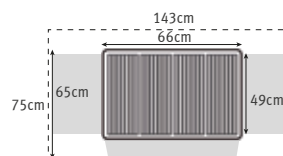
Quattro bruciatori Dual Tube™ da 14.65 kw

Fornello laterale da 2.70 kw

Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw

Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304

Quattro griglie in ghisa pesante trattata



Ingombro totale coperchio chiuso: L 143 cm - P 65 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 143 cm - P 75 cm - H 145 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 49 cm

Peso del barbecue: 85 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali fissi acciaio inox AISI 304



Bruciatore Dual Tube™ acciaio inox AISI 304



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Girarrosto



Griglie in ghisa



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68491 - € 149,00



Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673 - € 339,00



Casseruola roaster in ghisa
705.69615 - € 149,00



Kit gas metano
€ 160,00





Mobile LIMOUSINE Nero

Mobile appendice applicabile al lato destro del barbecue

232.201-01 Anta nera

232.200-01 Anta nera con lavello e miscelatore

Prezzo fai da te: € 1.390,00 - Prezzo servito: € 1.590,00

Prezzo fai da te: € 1.690,00 - Prezzo servito: € 1.890,00

Ingombro totale: L 70 cm - P 60 cm - H 93 cm





Mobile LIMOUSINE Inox

Mobile appendice applicabile al lato destro del barbecue

232.201-02 Anta inox

232.200-02 Anta inox con lavello e miscelatore

Prezzo fai da te: € 1.490,00 - Prezzo servito: € 1.690,00

Prezzo fai da te: € 1.790,00 - Prezzo servito: € 1.990,00

Ingombro totale: L 70 cm - P 60 cm - H 93 cm



REGAL COMMERCIAL

Caratteristiche strutturali della linea

Scegli da che parte stare!

GRIGLIA DI COTTURA

Griglia lato A

Lato per rigatura ottimale

LATO A



Griglia lato B

Lato per cottura diretta dei cibi marinati

LATO B



CAMERA DI COTTURA



Completamente realizzata in acciaio inox AISI 304 e pareti laterali in fusione di alluminio

AMPI RIPIANI D'APPOGGIO



Carrello e ripiani completamente in acciaio inox AISI 304

AMPIA LECCARDA RACCOGLIGRASSO



Leccarda raccogligrasso estraibile frontalmente

FLAV-R-WAVE™



La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione

GRIGLIE DI COTTURA



Griglie di cottura in fusione di acciaio inox per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale

RUOTA PIROETTANTE PROFESSIONALE



Carrello con ruote piroettanti professionali in acciaio

BRUCIATORI DUAL-TUBE™



Grazie alla tecnologia Dual-Tube™ i bruciatori producono un elevato calore uniforme. Realizzati in acciaio inox AISI 304 di alta qualità





REGAL S 510 Commercial

102.886153

Barbecue in acciaio AISI 304

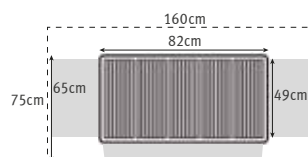
Cinque bruciatori Dual Tube™ da 16.20 kw

Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304

Griglie in fusione di acciaio Inox

Prezzo fai da te: € 3.200,00

Prezzo servito: € 3.360,00



Ingombro totale coperchio chiuso: L 160 cm - P 65 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 160 cm - P 75 cm - H 145 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 82 x 49 cm

Peso del barbecue: 91 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali asportabili in acciaio inox



Bruciatore Dual Tube™ acciaio inox AISI 304



Leccarda raccogligrasso



Ripiani d'appoggio



Accensione piezoelettrica



Ruota piroettante professionale



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68492 - € 179,00



Cast Wok in ghisa trattata
705.69618 - € 99,00



Piastra in ghisa reversibile
705.11250 - € 109,00



Kit gas metano
€ 130,00



BARON

Caratteristiche strutturali della linea

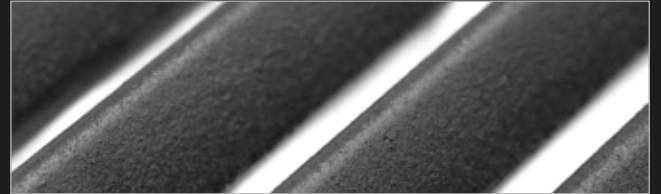
Scegli da che parte stare!

GRIGLIA DI COTTURA

Griglia lato A

Lato per rigatura ottimale

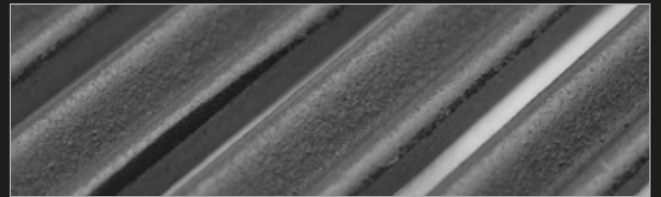
LATO A



Griglia lato B

Lato per cottura diretta dei cibi marinati

LATO B



NUOVA CAMERA DI COTTURA



Completamente realizzata in fusione di alluminio Thermo-Cast™ per una ritenzione del calore ottimale

NUOVO SISTEMA RACCOGLIGRASSO



Un vassoio accessibile frontalmente permette di raccogliere i residui delle cotture. Molto pratico per controlli frequenti

RIPIANI LATERALI IN ACCIAIO AISI 430



I piani laterali sono pieghevoli e asportabili. Progettati per ottimizzare gli ingombri. Nuovo sistema di bloccaggio rapido.

FLAV-R-WAVE™



La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione

GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI



Griglie di cottura in ghisa pesante per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale

ALLOGGIO INTERNO BOMBOLA



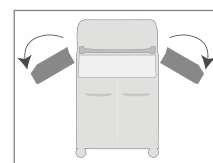
Vano per contenere bombole fino a 10 kg. La pratica posizione permette di poter accedere alla bombola facilmente senza essere sempre visibile

BRUCIATORI DUAL-TUBE™



Grazie alla tecnologia Dual-Tube™ i bruciatori producono un elevato calore uniforme. Realizzati in acciaio inox AISI 430 di alta qualità





BARON 590 Nero

103.876283

Prezzo fai da te: € 2.199,00
 Prezzo servito: € 2.339,00

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, fornello laterale e manopole illuminate a LED

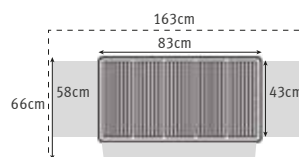
Cinque bruciatori Dual-Tube™ da 15.5 kw

Fornello laterale da 2.70 kw

Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw

Camera di cottura in fusione di alluminio Thermacast™

Cinque griglie in ghisa pesante trattata



Ingombro totale coperchio chiuso: L 163 cm - P 58 cm - H 117 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 163 cm - P 66 cm - H 146 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 83 x 43 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 110 cm

Peso del barbecue: 85 kg

CARATTERISTICHE



Bruciatore Dual Tube™



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Griglie in ghisa



Ripiani laterali pieghevoli acciaio inox AISI 430



Quattro ruote piroettanti



Girarrosto



Manopole illuminate a LED

ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68488 - € 149,00



Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673 - € 339,00

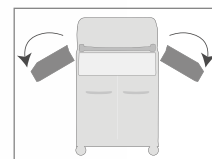


Piastra in ghisa reversibile
705.11250 - € 109,00



Kit gas metano
€ 210,00





BARON S 490 Inox

103.875383

Prezzo fai da te: € 2.099,00
Prezzo servito: € 2.239,00

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, fornello laterale e manopole illuminate a LED

Quattro bruciatori Dual Tube™ da 11.40 kw

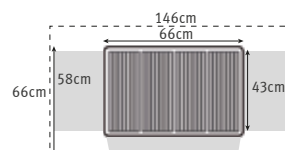
Fornello laterale da 2.70 kw

Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw

Camera di cottura in fusione di alluminio Thermacast™

Quattro griglie in ghisa pesante trattata

Realizzato in acciaio inox AISI 430



Ingombro totale coperchio chiuso: L 146 cm - P 58 cm - H 117 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 146 cm - P 66 cm - H 146 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 43 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 92 cm

Peso del barbecue: 74 kg

CARATTERISTICHE



Bruciatore Dual Tube™



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Griglie in ghisa



Ripiani laterali pieghevoli acciaio inox AISI 430



Quattro ruote piroettanti



Girarrosto



Manopole illuminate a LED

ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68487 - € 149,00



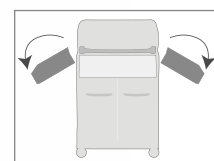
Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673 - € 339,00



Cast Wok in ghisa trattata
705.69617 - € 89,00



Kit gas metano
€ 199,00



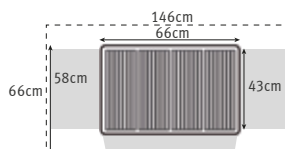
BARON 490 Nero

103.875283

Prezzo fai da te: € 1.949,00
Prezzo servito: € 2.089,00

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, fornello laterale e manopole illuminate a LED

- Quattro bruciatori Dual Tube™ da 11.40 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw
- Camera di cottura in fusione di alluminio Thermacast™
- Quattro griglie in ghisa pesante trattata



- Ingombro totale coperchio chiuso: L 146 cm - P 58 cm - H 117 cm
- Ingombro totale coperchio aperto: L 146 cm - P 66 cm - H 146 cm
- Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 43 cm
- Larghezza barbecue con piani abbassati: 92 cm
- Peso del barbecue: 74 kg

CARATTERISTICHE



Bruciatore Dual Tube™



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Griglie in ghisa



Ripiani laterali pieghevoli acciaio inox AISI 430



Quattro ruote piroettanti



Girarrosto



Manopole illuminate a LED

ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68487 - € 149,00



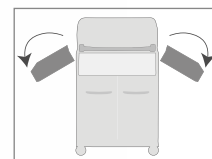
Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673 - € 339,00



Piastra in ghisa reversibile
705.11250 - € 109,00



Kit gas metano
€ 199,00



BARON 440 Nero

103.875263

Prezzo fai da te: € 1.699,00
Prezzo servito : € 1.839,00

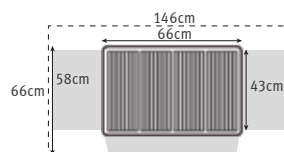
Barbecue con fornello laterale e manopole illuminate a LED

Quattro bruciatori Dual Tube™ da 11.40 kw

Fornello laterale da 2.70 kw

Camera di cottura in fusione di alluminio Thermacast™

Quattro griglie in ghisa pesante trattata



Ingombro totale coperchio chiuso: L 146 cm - P 58 cm - H 117 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 146 cm - P 66 cm - H 146 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 43 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 92 cm

Peso del barbecue: 69 kg

CARATTERISTICHE



Bruciatore Dual Tube™



Fornello laterale



Griglie in ghisa



Ripiani laterali pieghevoli acciaio inox AISI 430



Quattro ruote piroettanti



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68487 - € 149,00



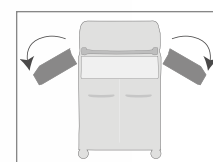
Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673 - € 339,00



Cast Wok in ghisa trattata
705.69617 - € 89,00



Kit gas metano
€ 145,00



BARON 420 Nero

103.875253

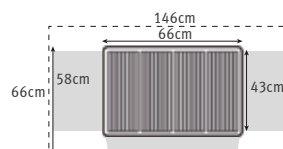
Prezzo fai da te: € 1.499,00
 Prezzo servito: € 1.639,00

Barbecue con manopole illuminate a LED

Quattro bruciatori Dual Tube™ da 11.40 kw

Camera di cottura in fusione di alluminio Thermacast™

Quattro griglie in ghisa pesante trattata



Ingombro totale coperchio chiuso: L 146 cm - P 58 cm - H 117 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 146 cm - P 66 cm - H 146 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 43 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 92 cm

Peso del barbecue: 68 kg

CARATTERISTICHE



Bruciatore Dual Tube™



Griglie in ghisa



Ripiani laterali pieghevoli acciaio inox AISI 430



Quattro ruote piroettanti



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68487 - € 149,00



Cast Wok in ghisa trattata
705.69617 - € 89,00



Pentola wok in ghisa smaltata
705.69710 - € 149,00



Kit gas metano
€ 95,00

SIGNET

Caratteristiche strutturali della linea

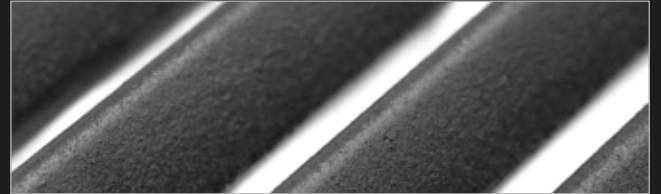
Scegli da che parte stare!

GRIGLIA DI COTTURA

Griglia lato A

Lato per rigatura ottimale

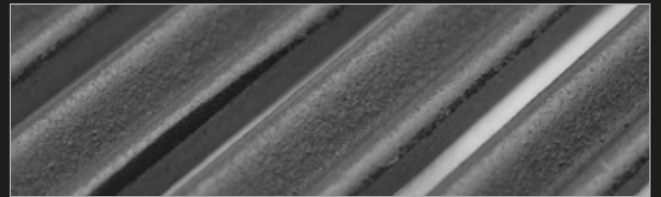
LATO A



Griglia lato B

Lato per cottura diretta dei cibi marinati

LATO B



CAMERA DI COTTURA



Realizzata in fusione di alluminio per una ritenzione del calore ottimale ed estremamente durevole nel tempo

ALLOGGIO PER BOMBOLA



Vano per contenere bombole fino a 10kg. La pratica posizione permette di poter accedere alla bombola facilmente senza essere sempre visibile

RIPIANI LATERALI



Piani laterali pieghevoli progettati per ottimizzare gli ingombri

FLAV-R-WAVE™



La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione

GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI



Griglie di cottura in ghisa pesante per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale

RUOTE DI GRANDI DIMENSIONI



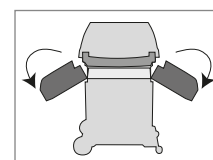
Le due ruote grandi agevolano gli spostamenti più lunghi. Due ruote più piccole, con rotazione a 360°, permettono di posizionare il barbecue senza sollevarlo

BRUCIATORI DUAL-TUBE™



Grazie alla tecnologia Dual-Tube™ i bruciatori producono un elevato calore uniforme. Realizzati in acciaio inox AISI 430 di alta qualità





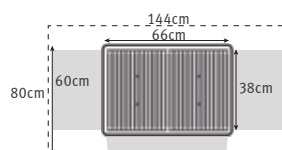
SIGNET 390

105.946883

Prezzo fai da te: € 1.549,00
Prezzo servito: € 1.689,00

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore e fornello laterale

- Tre bruciatori Dual Tube™ da 11.40 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw
- Camera di cottura in fusione di alluminio
- Due griglie in ghisa pesante trattata



- Ingombro totale coperchio chiuso: L 144 cm – P 60 cm – H 124 cm
- Ingombro totale coperchio aperto: L 144 cm – P 80 cm – H 148 cm
- Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 38 cm
- Larghezza barbecue con piani abbassati: 82 cm
- Peso del barbecue: 67 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali pieghevoli acciaio inox AISI 430



Bruciatore Dual Tube™



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Girarrosto



Griglie in ghisa



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68487 - € 149,00



Maniglia per griglia
705.60745 - € 15,00



Piastra in ghisa reversibile
705.11250 - € 109,00



Kit gas metano
€ 145,00



MONARCH

Caratteristiche strutturali della linea

Scegli da che parte stare!

GRIGLIA DI COTTURA

Griglia lato A

Lato per rigatura ottimale

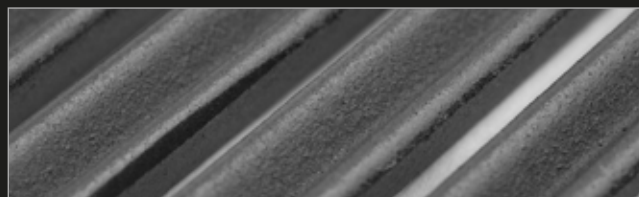
LATO A



Griglia lato B

Lato per cottura diretta dei cibi marinati

LATO B



CAMERA DI COTTURA



Realizzata in fusione di alluminio per una ritenzione del calore ottimale ed estremamente durevole nel tempo

ALLOGGIO PER BOMBOLA



Vano per contenere bombole fino a 10kg. La pratica posizione permette di poter accedere alla bombola facilmente senza essere sempre visibile

RIPIANI LATERALI



Piani laterali pieghevoli progettati per ottimizzare gli ingombri

FLAV-R-WAVE™



La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione

GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI



Griglie di cottura in ghisa pesante per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale

RUOTE DI GRANDI DIMENSIONI



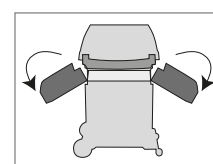
Le due ruote grandi agevolano gli spostamenti più lunghi. Due ruote più piccole, con rotazione a 360°, permettono di posizionare il barbecue senza sollevarlo

BRUCIATORI DUAL-TUBE™



Grazie alla tecnologia Dual-Tube™ i bruciatori producono un elevato calore uniforme. Realizzati in acciaio inox AISI 430 di alta qualità





MONARCH 390

106.834283

Prezzo fai da te: € 1.359,00
Prezzo servito: € 1.459,00

Barbecue con girarrostto, bruciatore posteriore e fornello laterale

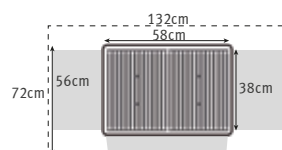
Tre bruciatori Dual Tube™ da 8.80 kw

Fornello laterale da 2.70 kw

Bruciatore posteriore per girarrostto da 4.40 kw

Camera di cottura in fusione di alluminio

Due griglie in ghisa pesante trattata



Ingombro totale coperchio chiuso: L 132 cm - P 56 cm - H 122 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 132 cm - P 72 cm - H 146 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 58 x 38 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 75 cm

Peso del barbecue: 58 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali pieghevoli



Bruciatore Dual Tube™



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Girarrostto



Griglie in ghisa



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68470 - € 139,00



Maniglia per griglia
705.60745 - € 15,00

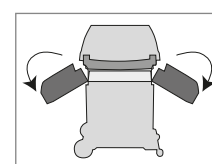


Piastra in ghisa reversibile
705.11223 - € 109,00



Kit gas metano
€ 145,00





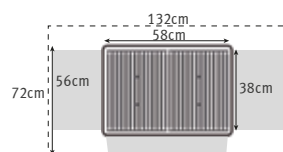
MONARCH 340

106.834263

Prezzo fai da te: € 1.139,00
 Prezzo servito: € 1.239,00

Barbecue con fornello laterale

- Tre bruciatori Dual Tube™ da 8.80 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Camera di cottura in fusione di alluminio
- Due griglie in ghisa pesante trattata
- Vano per bombola



- Ingombro totale coperchio chiuso: L 132 cm - P 56 cm - H 122 cm
- Ingombro totale coperchio aperto: L 132 cm - P 72 cm - H 146 cm
- Dimensioni della griglia di cottura principale: 58 x 38 cm
- Larghezza barbecue con piani abbassati: 75 cm
- Peso del barbecue: 49 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali pieghevoli



Bruciatore Dual Tube™



Fornello laterale



Griglie in ghisa



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68470 - € 139,00



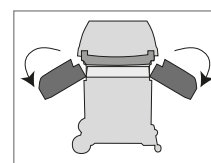
Maniglia per griglia
705.60745 - € 15,00



Piastra in ghisa reversibile
705.11223 - € 109,00



Kit gas metano
€ 110,00

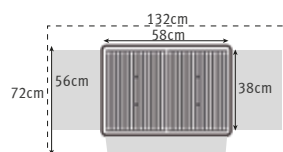


MONARCH 320

106.834253

Tre bruciatori Dual Tube™ da 8.80 kw
 Camera di cottura in fusione di alluminio
 Due griglie in ghisa pesante trattata
 Vano per bombola

Prezzo fai da te: € 999,00
 Prezzo servito: € 1.099,00



Ingombro totale coperchio chiuso: L 132 cm - P 56 cm - H 122 cm
 Ingombro totale coperchio aperto: L 132 cm - P 72 cm - H 146 cm
 Dimensioni della griglia di cottura principale: 58 x 38 cm
 Larghezza barbecue con piani abbassati: 75 cm
 Peso del barbecue: 46 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali pieghevoli



Bruciatore Dual Tube™



Griglie in ghisa



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
 705.68470 - € 139,00



Maniglia per griglia
 705.60745 - € 15,00



Piastra in ghisa reversibile
 705.11223 - € 109,00



Kit gas metano
 € 89,00

CROWN

Caratteristiche strutturali della linea

Scegli da che parte stare!

GRIGLIA DI COTTURA

Griglia lato A

Lato per rigatura ottimale

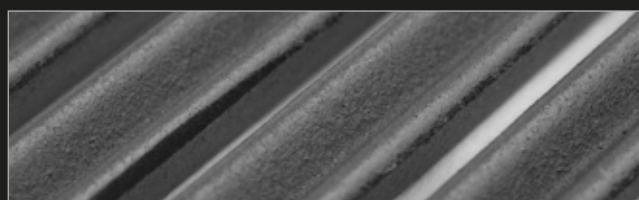
LATO A



Griglia lato B

Lato per cottura diretta dei cibi marinati

LATO B



NUOVA CAMERA DI COTTURA



Completamente realizzata in fusione di alluminio Thermo-Cast™ per una ritenzione del calore ottimale

NUOVO SISTEMA RACCOGLIGRASSO



Un vassoio accessibile frontalmente permette di raccogliere i residui delle cotture. Molto pratico per controlli frequenti

RIPIANI LATERALI



I piani laterali sono pieghevoli e asportabili. Progettati per ottimizzare gli ingombri. Nuovo sistema di bloccaggio rapido.

FLAV-R-WAVE™



La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione

GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI



Griglie di cottura in ghisa pesante per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale

VALVOLE GAS



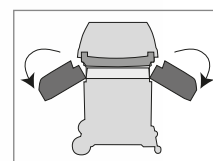
Le valvole hanno una regolazione infinitesimale e permettono così il perfetto controllo della temperatura

BRUCIATORI DUAL-TUBE™



Grazie alla tecnologia Dual-Tube™ i bruciatori producono un elevato calore uniforme. Realizzati in acciaio inox AISI 430 di alta qualità



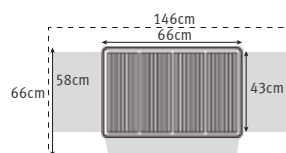


CROWN 410

107.865053

Quattro bruciatori Dual Tube™ da 11.40 kw
 Camera di cottura in fusione di alluminio Thermacast™
 Quattro griglie in ghisa pesante trattata

Prezzo fai da te: € 999,00
 Prezzo servito : € 1.099,00



Ingombro totale coperchio chiuso: L 146 cm - P 58 cm - H 117 cm
 Ingombro totale coperchio aperto: L 146 cm - P 66 cm - H 146 cm
 Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 43 cm
 Larghezza barbecue con piani abbassati: 92 cm
 Peso del barbecue: 68 kg

CARATTERISTICHE



Bruciatore Dual Tube™



Griglie in ghisa



Piani laterali pieghevoli



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
 705.67487 - € 149,00



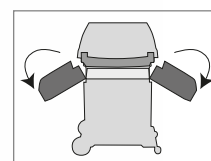
Maniglia per griglia
 705.60745 - € 15,00



Cast Wok in ghisa trattata
 705.69617 - € 89,00



Kit gas metano
 € 95,00



CROWN 310

107.864053

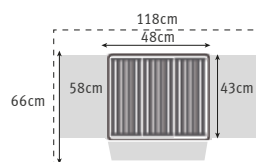
Tre bruciatori Dual Tube™ da 8,80 kw

Camera di cottura in fusione di alluminio Thermacast™

Tre griglie in ghisa pesante trattata

Prezzo fai da te: € 899,00

Prezzo servito : € 999,00



Ingombro totale coperchio chiuso: L 118 cm - P 58 cm - H 117 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 118 cm - P 66 cm - H 146 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 48 x 43cm

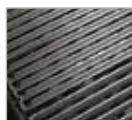
Larghezza barbecue con piani abbassati: 92 cm

Peso del barbecue: 55 kg

CARATTERISTICHE



Bruciatore Dual Tube™



Griglie in ghisa



Piani laterali pieghevoli



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68470 - € 139,00



Maniglia per griglia
705.60745 - € 15,00



Piastra in ghisa reversibile
705.11242 - € 106,00



Kit gas metano

LINEA COMPATTI E PORTATILI

Bruciatore a tubo singolo
in acciaio inox con
doppia linea di fuoco.

Made in North America, linea
più semplice ma con ottime
prestazioni.

Linea completa di barbecue
portatili per chi vuole avere
le stesse caratteristiche
dei grandi barbecue Broil King
anche in movimento.

GEM



PORTACHEF





GEM

Caratteristiche strutturali della linea

GRIGLIE IN GHISA TRATTATA



La griglia di cottura è in ghisa trattata, il materiale migliore per ottenere ottimi risultati di cottura

BRUCIATORE SINGLE-TUBE™



Il bruciatore tubolare Single-Tube™ è realizzato in acciaio inox AISI 430 con doppia linea di fuoco

CAMERA DI COTTURA



Realizzata in fusione di alluminio per una ritenzione del calore ottimale ed estremamente durevole nel tempo

ALLOGGIO PER BOMBOLA



Vano per contenere bombole fino a 10kg. La pratica posizione permette di poter accedere alla bombola facilmente senza essere sempre visibile

RIPIANI LATERALI



Piani laterali pieghevoli progettati per ottimizzare gli ingombri

VALVOLE GAS



Le valvole hanno una regolazione infinitesimale e permettono così il perfetto controllo della temperatura

FLAV-R-WAVE™



La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione

RUOTE DI GRANDI DIMENSIONI



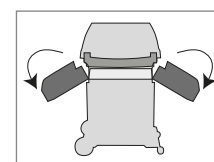
Le due ruote grandi agevolano gli spostamenti più lunghi. Due ruote più piccole, con rotazione a 360°, permettono di posizionare il barbecue senza sollevarlo

ACCENSIONE



L'accensione elettronica facilita la fase di accensione di tutti i bruciatori e del fornello laterale.





GEM 310

109.814153

Tre bruciatori tubolari da kw 6.90 kw

Fornello laterale da 2.70 kw solo nel modello 330

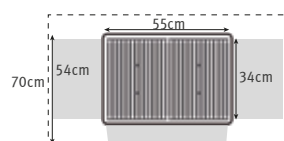
Camera di cottura in fusione di alluminio

Due griglie in ghisa trattata

Ripiani laterali pieghevoli

Prezzo fai da te: € 649,00

Prezzo servito: € 749,00



Ingombro totale coperchio chiuso: L 117 cm - P 54 cm - H 112 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 117 cm - P 70 cm - H 140 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 55 x 34 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 67 cm

Peso del barbecue: 23 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali
in resina



Bruciatore
tubolare



Griglie in ghisa



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King

705.68470 - € 139,00

705.67420 - € 49,00 per piani abbassati



Maniglia per griglia

705.60745 - € 15,00



Piastra in ghisa reversibile

705.11237 - € 99,00



Set posate Portachef

705.64001 - € 99,00



Broil King

OFF - BURNER 1 OFF - BURNER 2 OFF - BURNER 3

1. Turn the burner knob to the OFF position. 2. Turn the burner knob to the desired heat setting. 3. Turn the burner knob to the OFF position. 4. Turn the burner knob to the desired heat setting. 5. Turn the burner knob to the OFF position. 6. Turn the burner knob to the desired heat setting. 7. Turn the burner knob to the OFF position. 8. Turn the burner knob to the desired heat setting. 9. Turn the burner knob to the OFF position. 10. Turn the burner knob to the desired heat setting. 11. Turn the burner knob to the OFF position. 12. Turn the burner knob to the desired heat setting. 13. Turn the burner knob to the OFF position. 14. Turn the burner knob to the desired heat setting. 15. Turn the burner knob to the OFF position. 16. Turn the burner knob to the desired heat setting. 17. Turn the burner knob to the OFF position. 18. Turn the burner knob to the desired heat setting. 19. Turn the burner knob to the OFF position. 20. Turn the burner knob to the desired heat setting. 21. Turn the burner knob to the OFF position. 22. Turn the burner knob to the desired heat setting. 23. Turn the burner knob to the OFF position. 24. Turn the burner knob to the desired heat setting. 25. Turn the burner knob to the OFF position. 26. Turn the burner knob to the desired heat setting. 27. Turn the burner knob to the OFF position. 28. Turn the burner knob to the desired heat setting. 29. Turn the burner knob to the OFF position. 30. Turn the burner knob to the desired heat setting. 31. Turn the burner knob to the OFF position. 32. Turn the burner knob to the desired heat setting. 33. Turn the burner knob to the OFF position. 34. Turn the burner knob to the desired heat setting. 35. Turn the burner knob to the OFF position. 36. Turn the burner knob to the desired heat setting. 37. Turn the burner knob to the OFF position. 38. Turn the burner knob to the desired heat setting. 39. Turn the burner knob to the OFF position. 40. Turn the burner knob to the desired heat setting. 41. Turn the burner knob to the OFF position. 42. Turn the burner knob to the desired heat setting. 43. Turn the burner knob to the OFF position. 44. Turn the burner knob to the desired heat setting. 45. Turn the burner knob to the OFF position. 46. Turn the burner knob to the desired heat setting. 47. Turn the burner knob to the OFF position. 48. Turn the burner knob to the desired heat setting. 49. Turn the burner knob to the OFF position. 50. Turn the burner knob to the desired heat setting. 51. Turn the burner knob to the OFF position. 52. Turn the burner knob to the desired heat setting. 53. Turn the burner knob to the OFF position. 54. Turn the burner knob to the desired heat setting. 55. Turn the burner knob to the OFF position. 56. Turn the burner knob to the desired heat setting. 57. Turn the burner knob to the OFF position. 58. Turn the burner knob to the desired heat setting. 59. Turn the burner knob to the OFF position. 60. Turn the burner knob to the desired heat setting. 61. Turn the burner knob to the OFF position. 62. Turn the burner knob to the desired heat setting. 63. Turn the burner knob to the OFF position. 64. Turn the burner knob to the desired heat setting. 65. Turn the burner knob to the OFF position. 66. Turn the burner knob to the desired heat setting. 67. Turn the burner knob to the OFF position. 68. Turn the burner knob to the desired heat setting. 69. Turn the burner knob to the OFF position. 70. Turn the burner knob to the desired heat setting. 71. Turn the burner knob to the OFF position. 72. Turn the burner knob to the desired heat setting. 73. Turn the burner knob to the OFF position. 74. Turn the burner knob to the desired heat setting. 75. Turn the burner knob to the OFF position. 76. Turn the burner knob to the desired heat setting. 77. Turn the burner knob to the OFF position. 78. Turn the burner knob to the desired heat setting. 79. Turn the burner knob to the OFF position. 80. Turn the burner knob to the desired heat setting. 81. Turn the burner knob to the OFF position. 82. Turn the burner knob to the desired heat setting. 83. Turn the burner knob to the OFF position. 84. Turn the burner knob to the desired heat setting. 85. Turn the burner knob to the OFF position. 86. Turn the burner knob to the desired heat setting. 87. Turn the burner knob to the OFF position. 88. Turn the burner knob to the desired heat setting. 89. Turn the burner knob to the OFF position. 90. Turn the burner knob to the desired heat setting. 91. Turn the burner knob to the OFF position. 92. Turn the burner knob to the desired heat setting. 93. Turn the burner knob to the OFF position. 94. Turn the burner knob to the desired heat setting. 95. Turn the burner knob to the OFF position. 96. Turn the burner knob to the desired heat setting. 97. Turn the burner knob to the OFF position. 98. Turn the burner knob to the desired heat setting. 99. Turn the burner knob to the OFF position. 100. Turn the burner knob to the desired heat setting.

Broil King.

PORTACHEF

Caratteristiche strutturali della linea

GRIGLIE IN GHISA TRATTATA



La griglia di cottura è in ghisa trattata, il materiale migliore per ottenere ottimi risultati di cottura

BRUCIATORE SINGLE-TUBE™



Il bruciatore tubolare Single-Tube™ è realizzato in acciaio inox AISI 430 con doppia linea di fuoco

CAMERA DI COTTURA



Realizzata in fusione di alluminio per una ritenzione del calore ottimale ed estremamente durevole nel tempo

FLAV-R-WAVE™



La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione

ACCENSIONE



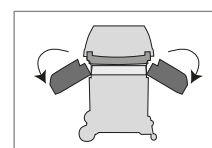
L'accensione elettronica facilita la fase di accensione di tutti i bruciatori e del fornello laterale.

VALVOLE GAS



Le valvole hanno una regolazione infinitesimale e permettono così il perfetto controllo della temperatura





PORTACHEF 320

110.952653

Prezzo fai da te: € 649,00

Prezzo servito: € 699,00

Tre bruciatori tubolari da 5.25 kw

Camera di cottura in fusione di alluminio

Griglia di cottura in ghisa trattata

Gambe sfilabili e facili da riporre

Ingombro totale in modalità di trasporto: L 70 cm - P 49 cm - H 49 cm

Ingombro totale coperchio chiuso: L 105 cm - P 50 cm - H 104 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 105 cm - P 70 cm - H 135 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 55 x 34 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 70 cm

Peso del barbecue: 23 kg

CARATTERISTICHE



Bruciatore tubolare



Griglie in ghisa

ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.67420 - € 49,00



Piastra in ghisa reversibile
705.11237 - € 99,00

CARRELLO PORTACHEF 320

110.902500

Prezzo fai da te: € 265,00

Prezzo servito: € 315,00

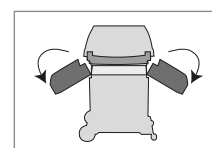
Trasforma il barbecue portatile in un barbecue perfetto per il balcone in città.

Utilizzabile come barbecue da appoggio



Tutti i modelli del Portachef hanno gambe facilmente estraibili.

Senza le gambe, possono essere utilizzati comodamente su un tavolo o su un qualsiasi altro piano d'appoggio.



PORTACHEF 120

110.950653

Prezzo fai da te: € 399,00
 Prezzo servito: € 449,00



Una griglia di cottura in ghisa trattata

Griglia scaldavivande

Bruciatore tubolare da 4.10 kw

Camera di cottura in fusione di alluminio

Ripiani laterali in Perma-Mold™ asportabili

Utilizzabile come barbecue da appoggio

Ingombro totale coperchio chiuso: L 110 cm - P 45 cm - H 94 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 110 cm - P 55 cm - H 120 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 46 x 31 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 74 cm

Peso del barbecue: 18 kg



LINEA INCASSO

Linea completa di barbecue da incasso e di appositi supporti permettono al progettista di personalizzare l'estetica della cucina da esterno mantenendo le prestazioni eccellenti di Broil King

IMPERIAL incasso con fornello e girarrosto



IMPERIAL incasso con girarrosto



REGAL incasso
con girarrosto



REGAL incasso



BARON da appoggio



IMPERIAL

Caratteristiche strutturali della linea

Scegli da che parte stare!

GRIGLIA DI COTTURA

Griglia lato A

Lato per rigatura ottimale

LATO A



Griglia lato B

Lato per cottura diretta dei cibi marinati

LATO B



CAMERA DI COTTURA



Completamente realizzata in acciaio inox AISI 304 e pareti laterali in fusione di alluminio

LUCI INTERNE



Alloggiate all'interno della camera di cottura e alimentate a 220 Volt illuminano le griglie

SISTEMA RACCOGLIGRASSO



Leccarda in acciaio inox ad estrazione frontale con parte interna asportabile.

FLAV-R-WAVE™



La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione

GRIGLIE DI COTTURA



Griglie di cottura in fusione di acciaio inox per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale

FORNELLO LATERALE



Il fornello laterale da 2,7 kw risulta particolarmente indicato per fritti, salse, ecc...

BRUCIATORI DUAL-TUBE™



Grazie alla tecnologia Dual-Tube™ i bruciatori producono un elevato calore uniforme. Realizzati in acciaio inox di alta qualità AISI 304





IMPERIAL 690 da incasso

121.997083 GPL

121.997086 Metano

Prezzo GPL: € 5.190,00
Prezzo Metano: € 5.290,00

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, fornello laterale, luci interne e manopole illuminate a LED

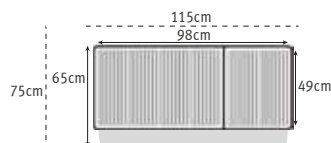
Sei bruciatori Dual Tube™ da 18.00 kw

Fornello laterale da 2.70 kw

Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw

Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304

Sei griglie in fusione di acciaio inox



Ingombro totale coperchio chiuso: L 115 cm - P 65 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 115 cm - P 75 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 98 x 49 cm

Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 60

Peso del barbecue: kg 104

CARATTERISTICHE



Bruciatore Dual Tube™ AISI 304



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Girarrosto



Griglie in fusione di acciaio inox



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68590 - € 149,00



Piastra in ghisa reversibile
705.11250 - € 109,00



Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673 - € 339,00



Cast Wok in ghisa trattata
705.69618 - € 99,00



IN VENDITA SOLO PRESSO I RIVENDITORI SPECIALIZZATI

IMPERIAL 670 da incasso

121.997073 GPL

121.997076 Metano

Prezzo GPL: € 4.990,00
Prezzo Metano: € 5.090,00

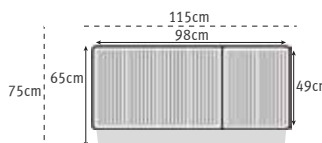
Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, luci interne e manopole illuminate a LED

Sei bruciatori Dual Tube™ da 18.00 kw

Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw

Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304

Sei griglie in fusione di acciaio inox



Ingombro totale coperchio chiuso: L 115 cm - P 65 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 115 cm - P 75 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 98 x 49 cm

Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 60

Peso del barbecue: kg 96

CARATTERISTICHE



Bruciatore Dual Tube™ AISI 304



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Girarrosto



Griglie in fusione di acciaio inox



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68590 - € 149,00



Piastra in ghisa reversibile
705.11239 - € 109,00



Lampada orientabile con timer
705.60938 - € 89,00



Cast Wok in ghisa trattata
705.69618 - € 99,00



IMPERIAL 590 da incasso

121.998083 GPL

121.998086 Metano

Prezzo GPL: € 4.190,00
Prezzo Metano: € 4.290,00

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, fornello laterale, luci interne e manopole illuminate a LED

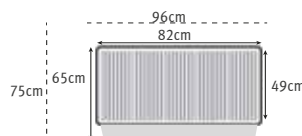
Cinque bruciatori Dual Tube™ da 16.20 kw

Fornello laterale da 2.70 kw

Bruciatore posteriore per girarrosto da 5.20 kw

Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304

Cinque griglie in fusione di acciaio inox



Ingombro totale coperchio chiuso: L 96 cm - P 65 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 96 cm - P 75 cm - H 145 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 82 x 49 cm

Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 60

Peso del barbecue: kg 66

CARATTERISTICHE



Bruciatore Dual Tube™ AISI 304



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Girarrosto



Griglie in fusione di acciaio inox



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68592 - € 139,00



Piastra in ghisa reversibile
705.11250 - € 109,00



Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673 - € 339,00



Cast Wok in ghisa trattata
705.69618 - € 99,00



IMPERIAL 570 da incasso

121.998073 GPL

121.998076 Metano

Prezzo GPL: € 3.990,00
Prezzo Metano: € 4.090,00

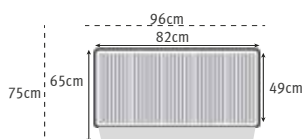
Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, luci interne e manopole illuminate a LED

Cinque bruciatori Dual Tube™ da 16,20 kw

Cinque griglie in fusione di acciaio inox

Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304

Bruciatore posteriore per girarrosto da 5,20 kw



Ingombro totale coperchio chiuso: L 96 cm - P 65 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 96 cm - P 75 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 82 x 49 cm

Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 60

Peso del barbecue: kg 59

CARATTERISTICHE



Bruciatore Dual Tube™ AISI 304



Bruciatore posteriore



Girarrosto



Griglie in fusione di acciaio inox



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68592 - € 110,00



Rib Roaster - casseruola costine
705.69615 - € 149,00



Lampada orientabile con timer
705.60938 - € 89,00



Cast Wok in ghisa trattata
705.69618 - € 99,00



REGAL 570 da incasso

122.886673 GPL

122.886676 Metano

Prezzo GPL: € 2.799,00
Prezzo Metano: € 2.899,00

Barbecue con manopole illuminate a LED

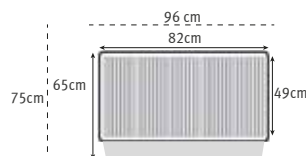
Cinque bruciatori Dual Tube™ da 16.20 kw

Cinque griglie in ghisa pesante trattata

Brucciatore posteriore per girarrosto da 5.20 kw

Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304

Dimensione della griglia di cottura principale 82 x 49 cm



Ingombro totale coperchio chiuso: L 96 cm - P 65 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 96 cm - P 75 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 82 x 49 cm

Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 60

Peso del barbecue: kg 55

CARATTERISTICHE



Brucciatore Dual Tube™ AISI 304



Griglia in ghisa



manopola illuminate a led



Brucciatore posteriore



Girarrosto



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68592 - € 139,00



Griglia in fusione di acciaio inox
1 pezzo - 705.11249 - € 159,00



Lampada orientabile con timer
705.60938 - € 89,00



Cast Wok in ghisa trattata
705.69618 - € 99,00



REGAL 520 da incasso

122.886653 GPL

122.886656 Metano

Prezzo GPL: € 2.499,00
Prezzo Metano: € 2.599,00

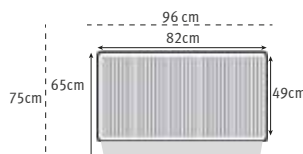
Barbecue con manopole illuminate a LED

Cinque bruciatori Dual Tube™ da 16.20 kw

Cinque griglie in ghisa pesante trattata

Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304

Dimensione della griglia di cottura principale 82 x 49 cm



Ingombro totale coperchio chiuso: L 96 cm - P 65 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 96 cm - P 75 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 82 x 49 cm

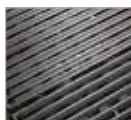
Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 60

Peso del barbecue: kg 55

CARATTERISTICHE



Bruciatore Dual Tube™ AISI 304



Griglia in ghisa



manopola illuminate a led



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68592 - € 139,00



Griglia in fusione di acciaio inox
1 pezzo - 705.11249 - € 159,00



Lampada orientabile con timer
705.60938 - € 89,00



Cast Wok in ghisa trattata
705.69618 - € 99,00



REGAL 470 da incasso

122.885673 GPL

122.885676 Metano

Prezzo GPL: € 2.499,00
Prezzo Metano: € 2.599,00

Barbecue con manopole illuminate a LED

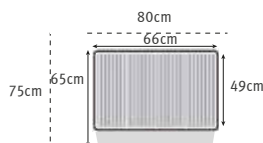
Quattro bruciatori Dual Tube™ da 14.65 kw

Quattro griglie in ghisa pesante trattata

Bruciatore posteriore per girarrosto da 5.20 kw

Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304

Dimensione della griglia di cottura principale 66 x 49 cm



Ingombro totale coperchio chiuso: L 80 cm - P 65 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 80 cm - P 75 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 49 cm

Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 60

Peso del barbecue: kg 52

CARATTERISTICHE



Bruciatore Dual Tube™ AISI 304



Griglia in ghisa



manopola illuminate a led



Bruciatore posteriore



Girarrosto



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68591 - € 129,00



Griglia in fusione di acciaio inox
1 pezzo - 705.11249 - € 159,00



Lampada orientabile con timer
705.60938 - € 89,00



Casseruola roaster in ghisa
705.69615 - € 149,00



REGAL 420 da incasso

122.985653 GPL

122.985656 Metano

Prezzo GPL: € 2.199,00
Prezzo Metano: € 2.299,00

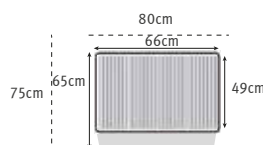
Barbecue con manopole illuminate a LED

Quattro bruciatori Dual Tube™ da 14.65 kw

Quattro griglie in ghisa pesante trattata

Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304

Dimensione della griglia di cottura principale 66 x 49 cm



Ingombro totale coperchio chiuso: L 80 cm - P 65 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 80 cm - P 75 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 49 cm

Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 60

Peso del barbecue: kg 52

CARATTERISTICHE



Bruciatore Dual Tube™ AISI 304



Griglia in ghisa



manopola illuminate a led



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68591 - € 129,00



Griglia in fusione di acciaio inox
1 pezzo - 705.11249 - € 159,00



Lampada orientabile con timer
705.60938 - € 89,00



Casseruola roaster in ghisa
705.69615 - € 149,00



BARON 520 da appoggio 123.876653 GPL

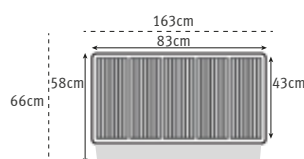
Prezzo: € 1.699,00

Barbecue con manopole illuminate a LED

Cinque bruciatori Dual-Tube™ da 13.2 kw

Camera di cottura in fusione di alluminio Thermacast™

Cinque griglie in ghisa pesante trattata



Ingombro totale coperchio chiuso: L 86,5 cm - P 58 cm - H 56 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 86,5 cm - P 66 cm - H 85 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 83 x 43 cm

Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 60

Peso del barbecue: 65 kg

CARATTERISTICHE



Bruciatore
Dual Tube™



Griglie reversibili
in ghisa



Manopole
illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Rib Rack supporto per costine
705.62602 - € 69,00



Lampada orientabile con timer
705.60938 - € 89,00



Cast Wok in ghisa trattata
705.69617 - € 89,00



Kit gas metano



BARON 420 da appoggio

123.875653 GPL

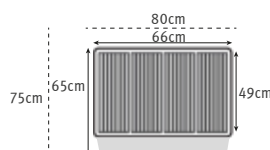
Prezzo: € 1.399,00

Barbecue con manopole illuminate a LED

Quattro bruciatori Dual-Tube™ da 11.4 kw

Camera di cottura in fusione di alluminio Thermacast™

Quattro griglie in ghisa pesante trattata



Ingombro totale coperchio chiuso: L 71 cm - P 58 cm - H 56 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 71 cm - P 66 cm - H 85 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 49 cm

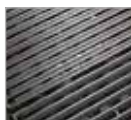
Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 60

Peso del barbecue: 63,5 kg

CARATTERISTICHE



Bruciatore Dual Tube™ AISI 304



Griglie reversibili in ghisa



manopola illuminate a led



ACCESSORI CORRELATI



Rib Rack supporto per costine
705.62602 - € 69,00



Lampada orientabile con timer
705.60938 - € 89,00



Casseruola roaster in ghisa
705.69615 - € 149,00



Kit gas metano

Elementi componibili REGAL



Modulo base con anta in acciaio

205.900200

Dimensioni: L 60 cm - P 60 cm - H 90 cm

Prezzo € 730,00



Modulo base

205.900100

Dimensioni: L 60 cm - P 60 cm - H 90 cm

Prezzo € 510,00



Schiena e base

205.900700 per modelli a 6 bruciatori

Dimensioni: L 110 cm - P 60 cm - H 80 cm

Prezzo € 320,00

205.900600 per modelli a 5 bruciatori

Dimensioni: L 91,5 cm - P 60 cm - H 80 cm

Prezzo € 240,00

205.900500 per modelli a 4 bruciatori

Dimensioni: L 75 cm - P 60 cm - H 80 cm

Prezzo € 170,00



Schiena per frigorifero

205.900400 per modelli da 60 cm

Dimensioni: L 66 cm - H 80 cm

Prezzo € 100,00





LINEA SMOKE

La proposta di Broil King
di barbecue e affumicatori di
alta qualità per cotture lunghe
e a bassa temperatura.

REGAL PELLETTA



CROWN PELLET



KEG



AFFUMICATORE



PELLET

Caratteristiche strutturali della linea

GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI



Griglie di cottura in ghisa pesante per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale

SERBATOIO DEL PELLET



Serbatoio con capacità di ca. 10 kg e con la possibilità di svuotare il pellet e sostituirlo con altre tipologie per ottenere diversi aromi.

CONTROLLO REMOTO DA APP



Attraverso connessioni Bluetooth® e WiFi è possibile impostare temperature e livelli di finitura senza essere nelle vicinanze

SISTEMA DI PULIZIA



Sistema in grado di pulire a fondo la camera di combustione al termine della cottura

PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE



Controllo ottimale delle cotture attraverso display luminoso e di grandi dimensioni orientato verso l'utente

KIT GIRARROSTO PREMIUM INCLUSO



Per ottenere il massimo aroma dalla cottura con il girarrosto, unendo vaporizzazione all'affumicatura

CAMERA DI COMBUSTIONE



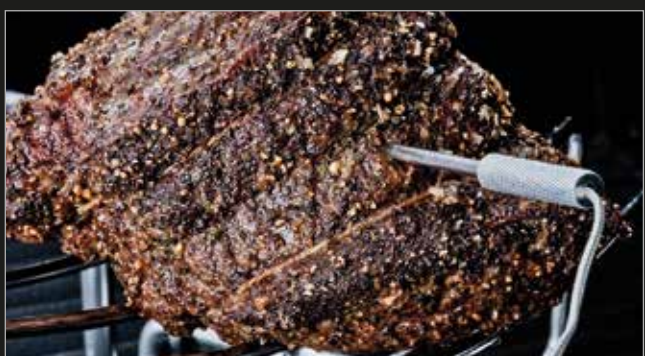
Camera di combustione ad alta resistenza in grado di raggiungere oltre i 316° C

CHIUSURA ERMETICA DEL COPERCHIO



Chiusura ermetica del coperchio con guarnizione, fondamentale per mantenere l'umidità all'interno della camera di cottura

SONDA DI CONTROLLO DELLA TEMPERATURA



Due sonde connesse direttamente con il pannello di controllo e con l'App in remoto





REGAL PELLETT 500

114.496055

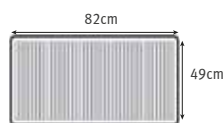
Prezzo fai da te: € 2.390,00
 Prezzo servito: € 2.590,00

Barbecue a pellet con pannello di controllo digitale illuminato a LED

Temperatura minima costante: 94° C | Temperatura massima: 316° C

Cinque griglie in ghisa pesante trattata

Consumo stimato da 0,3 kg/h a 1,5 kg/h



Ingombro totale coperchio chiuso: L 152 cm - P 72 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 152 cm - P 72 cm - H 164 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 82 x 49 cm

Dimensioni del piano laterale: 40 x 33 cm

Peso del Barbecue: 125 kg

CARATTERISTICHE



Pannello di controllo digitale



Controllo remoto da APP



Serbatoio da 9 kg di Pellet



Girarrosto



Griglie in ghisa pesante trattata

ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King Pellet 500
705.67069 - € 139,00



Griglia in fusione di acciaio inox
1 pezzo - 705.11249 - € 159,00



Rib Roaster - casserola costine
705.69615 - € 149,00



Piano d'appoggio frontale
705.60685 - € 149,00



COTTURA DIRETTA
AFFUMICATURA
GIRARROSTO
COTTURA INDIRECTA



**CONTROLLO
DIGITALE**





REGAL PELLETT 400

114.495055

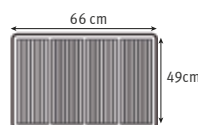
Prezzo fai da te: € 2.190,00
 Prezzo servito: € 2.390,00

Barbecue a pellet con pannello di controllo digitale illuminato a LED

Temperatura minima costante: 94° C | Temperatura massima: 316° C

Quattro griglie in ghisa pesante trattata

Consumo stimato da 0,3 kg/h a 1,5 kg/h



Ingombro totale coperchio chiuso: L 132 cm - P 72 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 132 cm - P 72 cm - H 164 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 49 cm

Dimensioni del piano laterale: 40 x 33 cm

Peso del Barbecue: 102 kg

CARATTERISTICHE



Pannello di controllo digitale



Controllo remoto da APP



Serbatoio da 9 kg di Pellet



Girarrosto



Griglie in ghisa pesante trattata



Sonda di controllo della temperatura del cibo

ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King Pellet 400
705.67065 - € 129,00



Cast Wok in ghisa trattata
705.69618 - € 99,00



Rib Rack supporto per costine
705.62602 - € 69,00



Piano d'appoggio frontale
705.60684 - € 139,00



CROWN PELLETT 400

114.493055

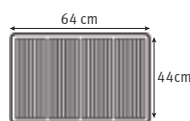
Prezzo fai da te: € 1.599,00
 Prezzo servito: € 1.799,00

Barbecue a pellet con pannello di controllo digitale illuminato a LED

Temperatura minima costante: 94° C | Temperatura massima: 316° C

Griglie in ghisa pesante trattata

Consumo stimato da 0,3 kg/h a 1,5 kg/h



Ingombro totale coperchio chiuso: L 133 cm - P 67 cm - H 112 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 133 cm - P 67 cm - H 152 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 64 x 44 cm

Peso del Barbecue: 61 kg

CARATTERISTICHE



Pannello di controllo digitale



Controllo remoto da APP



Serbatoio da 8 kg di Pellet



Griglie reversibili in ghisa



Sonda di controllo della temperatura del cibo

ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King Pellet 400
705.67064 - € 89,00



Cast Wok in ghisa trattata
705.69618 - € 99,00



Rib Rack supporto per costine
705.62602 - € 69,00



Piano d'appoggio frontale
705.60684 - € 149,00



KEG

Caratteristiche strutturali della linea

PRECISO SISTEMA DI AERAZIONE



Sistema di aerazione composto da due prese d'aria regolabili mediante ghiera molto precise. La presa d'aria in entrata, posta sul raccogli cenere, e la presa d'aria in uscita in ghisa, posta sul coperchio, permettono un naturale flusso dell'aria.

DOPPIA PARETE IN ACCIAIO



Robusta doppia parete in acciaio perfettamente coibentata permette cotture altamente efficienti.

RACCOGLICENERE RIMOVIBILE



Pratico cassetto raccogli cenere sul fondo del braciere.





KEG 5000

111.911470

Prezzo fai da te: € 1.750,00

Prezzo servito: € 1.850,00

Cottura diretta, indiretta e smoker

Doppia parete in acciaio perfettamente coibentata

Apertura facilitata del coperchio

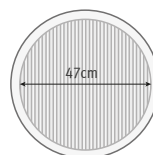
Griglia di cottura in ghisa

Termometro di precisione

Sistema di aerazione in ghisa posto sul coperchio

Sistema di tiraggio in acciaio posto sul fondo del braciere

Garanzia 10 anni sul braciere e 2 anni sulla verniciatura e altre parti



Ingombro totale: L 105 cm - P 70 cm - H 120 cm

Dimensioni griglia di cottura principale: Ø 47 cm

Peso del barbecue: 57 kg

La cottura con un barbecue Kamado è una importante evoluzione della cottura a carbone, utilizza oltre il 90% di energia convettiva, risultato?

Una straordinaria morbidezza dei cibi con una spettacolare crosticina all'esterno. Fino al 95% di convezione. Solo 200 g di carbonella per molti kg di carne.

ACCESSORI CORRELATI



Copertura Keg

705.KA5535 - € 99,00



Kit cottura indiretta

705.KA5533 - € 89,00



Leccarda in acciaio inox

705.63106 - € 39,00



Supporto Rib-Rack

705.62602 - € 69,00



Broil King
SMOKE



AFFUMICATORE A GAS verticale

Prezzo fai da te: € 1.250,00

Prezzo servito: € 1.350,00

113.923613

Bruciatore in acciaio inox da 4,4 kw

Accensione elettronica e valvola gas a regolazione infinitesimale per il perfetto controllo della temperatura

Struttura in acciaio a doppia parete

Verniciatura epossidica ad alta temperatura

Doppia anta frontale, completa di guarnizione e chiavistello per una chiusura ermetica, con maniglie ad alta resistenza

Termometro per il controllo della temperatura

Ghiere in alluminio per la regolazione del tiraggio

Vaschetta ripiegabile per la raccolta dei grassi

4 griglie in acciaio inox 38 x 32 cm regolabili in altezza

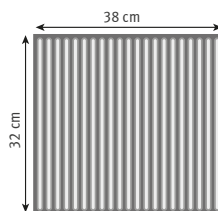
1 supporto in acciaio inox per costine ed arrosti

1 ampia vaschetta per legnetti affumicata

1 ampia vaschetta per l'acqua

4 ganci porta attrezzi

4 piedi completi di 2 ruotine per facilitare gli spostamenti



x 4



Dimensioni: L 72 cm - P 65 cm - H 123 cm

Superficie totale di appoggio e cottura: 4.968 cm²

Peso dell'affumicatore: 43 kg

CARATTERISTICHE



Accensione elettronica



Bruciatore a gas



Preciso controllo della temperatura

ACCESSORI CORRELATI



Legnetti per affumicare
MESQUITE
705.63200 - € 14,00



Copertura Broil King
705.67240 - € 49,00

Broil King



PANZAFIA MON AMOUR



Broil King®
Great Barbecues Every Time

ACCESSORI ORIGINALI

*La qualità
che fa la differenza*

VASSOI, WOK e PIASTRE



705.69818 | VASSOIO WOK IMPERIAL

MATERIALE Acciaio Inox ad elevato spessore

FUNZIONALITÀ Ideale per cotture di verdure. Le robuste maniglie e la particolare conformazione del fondo conferiscono un'elevata rigidità

DIMENSIONI 420 x 250 mm

Prezzo: € 74,00

Master pack: 4



705.69712 | VASSOIO PIANO IMPERIAL

MATERIALE Acciaio Inox ad elevato spessore

FUNZIONALITÀ Ideale per cotture dirette di cibi di piccole dimensioni. Le robuste maniglie e la particolare conformazione del fondo conferiscono un'elevata rigidità

DIMENSIONI 480 x 340 mm

Prezzo: € 69,00

Master pack: 4



705.69722 | VASSOIO PIANO STRETTO

MATERIALE Realizzato in acciaio inox

FUNZIONALITÀ Un vassoio di medie dimensioni, progettato per cotture dirette di cibi piccoli. Utilizzabile come coperchio con il vassoio wok stretto

DIMENSIONI 370 x 160 mm

Prezzo: € 29,00

Master pack: 4



705.69822 | VASSOIO WOK STRETTO

MATERIALE Realizzato in acciaio inox.

FUNZIONALITÀ Un vassoio di medie dimensioni, progettato per cotture dirette di cibi piccoli. Utilizzabile come contenitore con il vassoio piano stretto

DIMENSIONI 370 x 160 mm

Prezzo: € 34,00

Master pack: 4



705.69819 | VASSOIO MICROFORATO

MATERIALE Realizzato in acciaio inox

FUNZIONALITÀ Il particolare fondo microforato permette di cucinare cibi di piccolissime dimensioni senza che cadano nel barbecue

DIMENSIONI 440 x 300 mm

Prezzo: € 69,00

Master pack: 3



705.69720 | VASSOIO PIANO PLUMA

MATERIALE Realizzato in acciaio inox.

FUNZIONALITÀ Ideale per cotture dirette di cibi di piccole dimensioni. La particolare conformazione del fondo conferisce un'elevata rigidità

DIMENSIONI 450 x 330 mm

Prezzo: € 39,00

Master pack: 4



705.11250 | PIASTRA IN GHISA PRO

MATERIALE	Ghisa pesante trattata
FUNZIONALITÀ	Per cotture avanzate come le carni marezzate utilizzabile su fornelli laterali o sulle griglie
DIMENSIONI	280 x 320 mm
Prezzo: € 109,00	Master pack: 1



705.69122 | PIASTRA STRETTA

MATERIALE	Realizzata in acciaio inox 3 mm di spessore.
FUNZIONALITÀ	Piastra applicabile sulla griglia per la cottura di uova, formaggi e toast
DIMENSIONI	380 x 175 mm
Prezzo: € 59,00	Master pack: 4



705.63106 | LECCARDA IN ACCIAIO INOX

MATERIALE	Realizzata in acciaio inox.
FUNZIONALITÀ	Teglia per cotture o per raccogliere i liquidi, facile da pulire, utilizzabile con maniglia per griglie 705.60745
DIMENSIONI	414 x 246 mm
Prezzo: € 39,00	Master pack: 6



705.69820 | VASSOIO WOK PLUMA

MATERIALE	Realizzato in acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Ideale per cotture di verdure. La particolare conformazione del fondo conferisce un'elevata rigidità
DIMENSIONI	300 x 330 mm
Prezzo: € 39,00	Master pack: 4

705.69710 | PENTOLA WOK CON COPERCHIO

MATERIALE	Realizzata in ghisa porcellanata
FUNZIONALITÀ	La ghisa pesante porcellanata rende il wok ideale per tutte le cotture in cui è necessaria una distribuzione del calore ottimale, es. risotti, polenta, marmellate e pasta risottata. Completa di coperchio in vetro temperato
DIMENSIONI	Diametro 360 mm
Prezzo: € 149,00	Master pack: 2





PIASTRE IN GHISA DI MISURA ESATTA

MATERIALE	Ghisa pesante trattata	
FUNZIONALITÀ	Piastra reversibile per cottura di uova, formaggi e toast; dotata di lato liscio e rigato .	
DIMENSIONI	MODELLO	Prezzo
320 x 490 mm	705.11239	€ 129,00€
	per serie Imperial e Regal	
320 x 430 mm	705.11242	€ 119,00€
	per serie Baron e Crown	
320 x 380 mm	705.11221	€ 119,00€
	per serie Signet e Royal XL	
280 x 380 mm	705.11223	€ 109,00€
	per serie Monarch e Royal	
260 x 330 mm	705.11237	€ 99,00€
	per serie Porta-Chef e Gem	
Master pack: 1		

705.69617 | CAST WOK BARON

Prezzo: € 89,00

Master pack: 1

705.69618 | CAST WOK IMPERIAL REGAL

Prezzo: € 99,00

Master pack: 1

MATERIALE	Ghisa pesante trattata
FUNZIONALITÀ	La profondità del contenitore permette una cottura lenta e omogenea, anche di grandi quantità di cibo. La vicinanza della base del recipiente al bruciatore permette di ottenere molto calore, ben distribuito.
DIMENSIONI	Imperial, Regal: 320 x 490 mm Baron: 320 x 430 mm



705.69900 | COOKING DOME - CUPOLA IN GHISA

MATERIALE Realizzata in ghisa pesante trattata

FUNZIONALITÀ Ideale per concentrare il calore convettivo durante la cottura con la piastra. Cupola applicabile su piastra in ghisa Plancha (705.11342), pietra pizza rettangolare Baron Fit (705.69842).

DIMENSIONI Diametro 12 x 33 x 39 cm

Prezzo: € 99,00

Master pack: 2

705.11342 | PIASTRA GHISA PLANCHA

MATERIALE Realizzata in ghisa pesante trattata

FUNZIONALITÀ Piastra con bordi su tre lati e canale di raccolta liquidi nella parte frontale compatibile con barbecue della serie Imperial, Regal, Baron e Crown.

DIMENSIONI Diametro 320 x 430 mm

Prezzo: € 129,00

Master pack: 2



SUPPORTI e CASSERUOLE



705.64233 | SUPPORTO MULTIFUNZIONE

MATERIALE	Realizzato in acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Supporto utilizzabile come porta costine, supporto per arrostiti o supporto spiedini. Dotato di 6 spiedini lunghi a doppia asta.
DIMENSIONI	390 x 350 x 95 mm
Prezzo: € 54,00	Master pack: 3



705.62602 | SUPPORTO RIB-RACK IMPERIAL

MATERIALE	Acciaio inox 10 e 5 mm di spessore
FUNZIONALITÀ	Per ottenere la cottura perfetta delle costine. Fino a 7 strisce di costine
DIMENSIONI	385 x 218 x 102 mm
Prezzo: € 69,00	Master pack: 4

705.63110 | STACK-A-RACK

MATERIALE	Acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Set di due griglie impilabili in acciaio inox
DIMENSIONI	h 6,8 cm
Prezzo: € 39,00	Master pack: 6

705.69616 | RIB ROASTER - CASSERUOLA ALLUMINIO

MATERIALE Alluminio di elevato spessore, riutilizzabile

FUNZIONALITÀ Utilizzabile con Rib Roaster in ghisa, per facilitarne la pulizia. Concavità nel fondo per mantenere il cibo sollevato durante la cottura, ideale per cotture di carni con tempi lunghi

DIMENSIONI 460 x 193 x 160 mm

Prezzo: € 36,00

Master pack: 6



705.69615 | RIB ROASTER - CASSERUOLA COSTINE

MATERIALE Ghisa pesante trattata

FUNZIONALITÀ Realizzata interamente in ghisa trattata. Il peso del coperchio permette di mantenere l'umidità all'interno del contenitore. Sul fondo è presente una griglia in acciaio, fondamentale per mantenere il cibo elevato e non a contatto con i grassi di cottura. Ideale per le cotture di carni con tempi lunghi a bassa temperatura.

DIMENSIONI 460 x 193 x 160 mm

Prezzo: € 149,00

Master pack: 1



705.69610 | MULTI ROASTER - CASSERUOLA LARGA

MATERIALE Ghisa pesante trattata

FUNZIONALITÀ Realizzata interamente in ghisa trattata. Il peso del coperchio permette di mantenere l'umidità all'interno del contenitore. Sul fondo è presente una griglia in acciaio, fondamentale per mantenere il cibo elevato e non a contatto con i grassi di cottura. Ideale per le cotture di carni con tempi lunghi a bassa temperatura, come brisket.

DIMENSIONI 7,62 x 33 x 44,5 cm

Prezzo: € 199,00

Master pack: 1

705.69133 | SUPPORTO POLLO IMPERIAL

MATERIALE Realizzato in acciaio Inox

FUNZIONALITÀ Dotato di maniglie robuste. Il recipiente centrale ideato per contenere le marinate funge da sostegno per cucinare il pollo

DIMENSIONI 287 x 234 x 122 mm

Prezzo: € 74,00 **Master pack: 4**



705.69132 | SUPPORTO POLLO PLUMA

MATERIALE Realizzato in acciaio inox

FUNZIONALITÀ Supporto per il pollo alla birra in cui inserire direttamente la lattina

DIMENSIONI 178 x 208 mm

Prezzo: € 25,00 **Master pack: 4**



705.64152 | SUPPORTO PER ALETTE E COSCE

MATERIALE Realizzato in acciaio inox.

FUNZIONALITÀ Dotato di leccarda in acciaio con maniglie e supporto con gambe pieghevoli

DIMENSIONI 380 x 178 x 142 mm

Prezzo: € 45,00 **Master pack: 3**



705.64875 | CESTO PER GIRARROSTO

MATERIALE Acciaio inox

FUNZIONALITÀ Cesto per cottura al girarrosto ideale per caldarroste, verdure e alette di pollo (non contemporaneamente)

DIMENSIONI 410 x 160 mm

Prezzo: € 99,00 **Master pack: 4**

705.65070 | CONTENITORE GRIGLIA PREMIUM

MATERIALE Griglia in acciaio, Impugnatura in resina

FUNZIONALITÀ Contenitore con griglia in acciaio ideale per girare i cibi. Dotato di manico staccabile.

DIMENSIONI 250 x 300 x 60 mm

Prezzo: € 44,00 **Master pack: 3**



SPIEDI



705.69138 | SUPPORTO SPIEDINI A DOPPIA ASTA

MATERIALE Acciaio inox

FUNZIONALITÀ Supporto dotato di 4 spiedini a doppia asta orientabili a doppia posizione

DIMENSIONI 297 x 227 x 76 mm

Prezzo: € 35,00

Master pack: 4



705.64233 | SUPPORTO MULTIFUNZIONE

MATERIALE Realizzato in acciaio inox

FUNZIONALITÀ Supporto utilizzabile come porta costine, supporto per arrosti o supporto spiedini. Dotato di 6 spiedini lunghi a doppia asta.

DIMENSIONI 390 x 350 x 95 mm

Prezzo: € 54,00

Master pack: 3

705.64049 | SET 4 SPIEDINI A DOPPIA ASTA CORTI

MATERIALE Acciaio Inox 3 mm di spessore

FUNZIONALITÀ Spiedini corti a doppia asta

DIMENSIONI 305 mm di lunghezza

Prezzo: € 19,00

Master pack: 6







705.69814 | PIETRA PER PANE E PIZZA IMPERIAL

MATERIALE Pietra Refrattaria

FUNZIONALITÀ Pietra refrattaria di maggiore spessore per una maggiore ritenzione del calore

DIMENSIONI Diametro 380 mm - Spessore 18 mm

Prezzo: € 59,00

Master pack: 4



705.69842 | PIETRA PIZZA RETTANGOLARE

MATERIALE	Pietra Refrattaria
FUNZIONALITÀ	Pietra refrattaria per pane, pizza e dolci
DIMENSIONI	Baron fit - 33,5 x 48 x 5 cm
Prezzo: € 76,00	Master pack: 4



705.69800 | PALA PER PIZZA PREMIUM

MATERIALE	Acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Pala per pizza in acciaio, dotata di lama anteriore per facilitare l'utilizzo. Impugnatura pieghevole con grip in silicone
DIMENSIONI	648 x 274 mm
Prezzo: € 45,00	Master pack: 4



705.69810 | TAGLIAPIZZA A LAMA ROTANTE

MATERIALE	Acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Tagliapizza a rotella
DIMENSIONI	26,5 x 14 x 4,2 cm
Prezzo: € 35,00	Master pack: 6

705.69816 | SET COTTURA PANE E PIZZA IMPERIAL

MATERIALE	Acciaio Inox, Pietra Refrattaria, Legno
FUNZIONALITÀ	Per cucinare la pizza come nelle migliori pizzerie. Il bordo posto nella parte posteriore impedisce alla pizza di cadere sulla griglia. Dotata di robuste maniglie di acciaio inox. Pietra con lato liscio per pizza e lato rigato per pane
DIMENSIONI	Pala 756 x 335 mm Pietra diametro 340 mm, spessore 11 mm
Prezzo: € 129,00	Master pack: 4

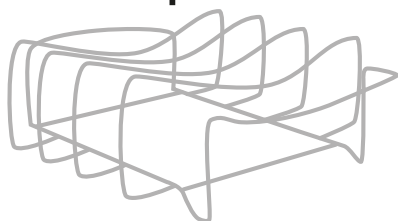


SISTEMA DI COTTURA PULITA

Per cucinare in modo pratico, veloce e pulito senza compromettere il gusto e gli aromi.

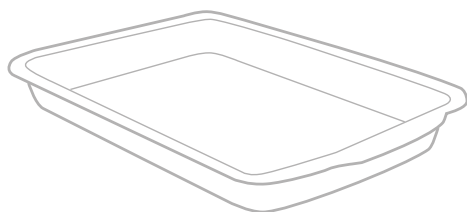


+



705.62602 | PORTACOSTINE E PORTARROSTO

+



705.63106 | LECCARDA INOX

- **PULITO:**

raccoglie tutti i grassi e i liquidi in eccesso senza sporcare le griglie.

- **GUSTOSO**

mantenere il cibo sollevato aumenta la capacità di aromatizzazione sulla superficie.

- **PRATICO**

per passare rapidamente da cottura indiretta a cottura diretta senza pulire il barbecue, è sufficiente togliere il contenitore e impostare la nuova temperatura di cottura desiderata.



KIT COTTURA PULITA

Studiato in collaborazione con Signori del Barbecue

405.6301 | KIT COTTURA PULITA SDB

MATERIALE Acciaio inox

FUNZIONALITÀ Un set di due griglie impilabili in acciaio inox
+ due leccarde in acciaio inox

1 CONFEZIONE Stack-a-Rack (2 griglie impilabili da h 6,8 cm)

2 LECCARDE inox Broil King (l. 34 x p. 26 cm)

Prezzo: € 99,00

Master pack: 2

Valore commerciale dei tre prodotti acquistati singolarmente: € 117,00



POSATERIE



705.64001 | SET POSATE PORTACHEF

MATERIALE Posate in acciaio inox, tagliere in teflon, contenitore in resina e fascette in silicone

FUNZIONALITÀ Set posate 4 pezzi Baron, coltello da cucina, contenitore per marinare o per riporre le posate dopo l'uso. Tagliere in teflon reversibile con funzione di coperchio, fascette in silicone per fissaggio. Il set si inserisce perfettamente all'interno del Porta Chef 320 e di tutti i barbecue.

DIMENSIONI 480 x 300 x 75 mm

Prezzo: € 99,00

Master pack: 4



705.64070 | FORCHETTA PULLED PORK

MATERIALE Acciaio inox di elevato spessore

FUNZIONALITÀ Forchetta per sfilare il pulled pork

DIMENSIONI 211 x 70 mm

Prezzo: € 39,00

Master pack: 4



705.64004 | SET POSATE IMPERIAL 4 PEZZI

MATERIALE Acciaio Inox spesso 1.2 mm, Impugnatura in resina premium

FUNZIONALITÀ Impugnatura premium in resina. Composto da pinza, spatola, pennello e spazzola

DIMENSIONI 480 mm di lunghezza

Prezzo: € 99,00

Master pack: 4



705.64003 | SET POSATE BARON 4 PEZZI

MATERIALE Acciaio Inox, Impugnatura in resina

FUNZIONALITÀ Impugnatura in resina. Composto da pinza, spatola, pennello e spazzola

DIMENSIONI 450 mm di lunghezza

Prezzo: € 59,00

Master pack: 6



705.64012 | PINZA IMPERIAL

MATERIALE	Acciaio Inox, Impugnatura in resina
FUNZIONALITÀ	Impugnatura premium in resina. Pinza con lato piatto da utilizzare anche come spatola
DIMENSIONI	480 mm di lunghezza
Prezzo: € 25,00	Master pack: 6



705.64032 | PINZA BARON

MATERIALE	Acciaio Inox, Impugnatura con inserti in silicone
FUNZIONALITÀ	Pinza con lato piatto utilizzabile anche come spatola
DIMENSIONI	450 mm di lunghezza
Prezzo: € 19,00	Master pack: 6



705.64037 | PINZA BARON PRECISION 40CM

MATERIALE	Acciaio Inox, Impugnatura in resina
FUNZIONALITÀ	Impugnatura in resina. Pinza sagomata per avere una presa sul cibo facilitata e più precisa
DIMENSIONI	406 mm di lunghezza
Prezzo: € 19,00	Master pack: 6



705.64036 | PINZA BARON PRECISION 30CM

MATERIALE	Acciaio Inox, Impugnatura in resina
FUNZIONALITÀ	Impugnatura in resina. Pinza sagomata per avere una presa sul cibo facilitata e più precisa
DIMENSIONI	305 mm di lunghezza
Prezzo: € 18,00	Master pack: 6



705.64030 | SPATOLA BARON SUPERFLIPPER

MATERIALE	Acciaio Inox, Impugnatura in resina
FUNZIONALITÀ	Spatola con lama lunga per una maggiore capacità di carico
DIMENSIONI	445 mm di lunghezza
Prezzo: € 18,00	Master pack: 6



705.64031 | SPATOLA BARON

MATERIALE	Acciaio Inox, Impugnatura in resina
FUNZIONALITÀ	Spatola con lama di lunghezza standard
DIMENSIONI	445 mm di lunghezza
Prezzo: € 15,00	Master pack: 6



705.64010 | SPATOLA IMPERIAL SUPERFLIPPER

MATERIALE	Acciaio Inox spesso 1.2 mm, Impugnatura in resina premium
FUNZIONALITÀ	Spatola con lama lunga per una maggiore capacità di carico. Dotata di apribottiglie
DIMENSIONI	480 mm di lunghezza
Prezzo: € 27,00	Master pack: 6



705.64011 | SPATOLA IMPERIAL

MATERIALE	Acciaio Inox spesso 1.2 mm, Impugnatura in resina premium
FUNZIONALITÀ	Spatola con lama di lunghezza standard. Dotata di apribottiglie
DIMENSIONI	457 mm di lunghezza
Prezzo: € 25,00	Master pack: 6

SELEZIONE ACCESSORI



705.60745 | MANIGLIA PER GRIGLIE E ACCESSORI

MATERIALE	Acciaio Inox, Impugnatura in resina
FUNZIONALITÀ	Accessorio essenziale per sollevare agevolmente le griglie e molti accessori
DIMENSIONI	267 mm di lunghezza
Prezzo: € 15,00	Master pack: 6



705.990616 | BICCHIERE TERMICO BROILKING

MATERIALE	Acciaio inox con rivestimento antiscivolo
FUNZIONALITÀ	Coperchio con guarnizione e apertura scorrevole
DIMENSIONI	Capacità di 590 ml
Prezzo: € 39,00	Master pack: 6



705.64013 | PENNELLO IMPERIAL

MATERIALE	Acciaio Inox spesso 1.2 mm, Impugnatura in resina premium
FUNZIONALITÀ	Testa con setole di silicone, ideale per applicare olio e marinate. Materiale resistente fino a 250°C
DIMENSIONI	457 mm di lunghezza
Prezzo: € 25,00	Master pack: 6



705.61495 | SIRINGA PER MARINATE

MATERIALE	Corpo in Acciaio Inox, camera e stantuffo in resina
FUNZIONALITÀ	Siringa dotata di due aghi: diffusore e iniettore per marinate
DIMENSIONI	44 ml di capacità
Prezzo: € 29,00	Master pack: 4



Tagliere Baron

Tagliere Imperial

705.68429 | TAGLIERE IMPERIAL

705.68428 | TAGLIERE BARON

MATERIALE	Bambboo
DIMENSIONI	Imperial: 450 x 320 mm Baron: 390 x 260 mm
Prezzo: € 69,00 Imperial	Master pack: 4
Prezzo: € 49,00 Baron	Master pack: 4



705.60522 | KIT GIRARROSTO PREMIUM 220 VOLT

MATERIALE	Acciaio cromato
FUNZIONALITÀ	Dotato di compensatore di peso
DIMENSIONI	838 mm
Prezzo: € 135,00	Master pack: 1



705.61490 | SET PER MARINATE

MATERIALE	Acciaio Inox, Impugnature in resina, silicone
FUNZIONALITÀ	Testa con setole di silicone, ideale per applicare olio e marinate. Materiale resistente fino a 250°C
DIMENSIONI	Pennello: 255 mm Contenitore 250 ml
Prezzo: € 29,00	Master pack: 6



705.60945 | OLIATORE SPRAY INOX

MATERIALE	Corpo in Acciaio Inox, pompetta resina
FUNZIONALITÀ	Adatto sia per cibo che per proteggere le griglie
DIMENSIONI	230 x 60 mm
Prezzo: € 29,00	Master pack: 4



705.60975 | GREMBIULE PREMIUM

MATERIALE	Lo stesso delle coperture Broil King Original
FUNZIONALITÀ	Offre la massima protezione dall'unto. Completo di tasche per termometri e utensili, con apribottiglie integrato
DIMENSIONI	Taglia unica
Prezzo: € 34,00	Master pack: 4

705.60974 | GUANTO ERGONOMICO

MATERIALE	Fibra aramidica, gomma silconica
FUNZIONALITÀ	Guanto con eccezionale grip e dexterità per poter maneggiare pinze ed utensili senza subire scottature da parte dell'aria calda del barbecue
DIMENSIONI	Taglia unica
Prezzo: € 25,00	Master pack: 4



705.60528 | COPPIA DI GUANTI IN PELLE

MATERIALE	Crosta di pelle
FUNZIONALITÀ	Ideali per maneggiare accessori con maniglie
DIMENSIONI	Taglia unica
Prezzo: € 45,00	Master pack: 6



705.64935 | SET COLTELLI DA CARNE (4 PEZZI)

MATERIALE	Acciaio Inox di alta qualità, manici in bachelite
FUNZIONALITÀ	Set di 4 coltelli con lama ibrida con parte liscia e seghettata
DIMENSIONI	243 mm di lunghezza
Prezzo: € 35,00	Master pack: 6



705.60009 | TAPPETINO IN SILICONE

MATERIALE	Silicone
FUNZIONALITÀ	Protegge la superficie dei piani laterali del barbecue da graffi e unto
DIMENSIONI	350 x 275 mm
Prezzo: € 29,00	Master pack: 6



TAPPETINO IN SILICONE MAGNETICO

MATERIALE	Silicone e magneti	
FUNZIONALITÀ	Protegge la superficie dei piani laterali del barbecue da graffi e unto	
DIMENSIONI	MODELLO	Prezzo
280 x 350 mm	705.60007 per serie Regal/Imperial	€ 49,00€
220 x 350 mm	705.60008 per serie Crown	€ 39,00€
		Master pack: 6



705.62475 | PRESSA PER HAMBURGER DELUXE

MATERIALE Resina

FUNZIONALITÀ Per pressare perfettamente hamburger con pezzature che variano da 110 g a 210 g

DIMENSIONI diametro 14,5 cm - H 4,2 cm

Prezzo: € 25,00

Master pack: 6



705.69600 | BUTCHER PAPER

MATERIALE Carta per uso all'interno del barbecue per cotture a bassa temperatura

FUNZIONALITÀ Perfetta per avvolgere tagli di carne durante cotture lunghe mantenendo l'umidità all'interno della carne

DIMENSIONI Rotolo da 45 m - L 45 cm

Prezzo: € 56,00

Master pack: 6





705.64006 | CAVATAPPI BROIL KING

MATERIALE	Acciaio
FUNZIONALITÀ	cavatappi
DIMENSIONI	17 x 7,5 x 3,5 cm
Prezzo: € 16,00	Master pack: 6

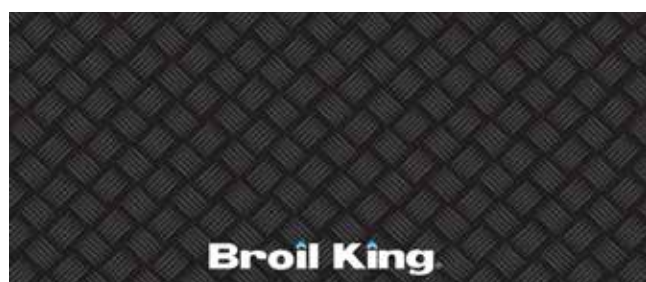
705.64039 | RASCHIETTO PER ACCIAIO E GHISA

MATERIALE	Acciaio e manico in resina
FUNZIONALITÀ	Per pulire la plancha in ghisa (705.11342)
DIMENSIONI	25 x 10 x 2 cm
Prezzo: € 12,00	Master pack: 6



905.990611 | SALVAPAVIMENTO

MATERIALE	Realizzato in Plastica (Nero)
FUNZIONALITÀ	Protezione del pavimento
DIMENSIONI	180 x 90 cm
Prezzo: € 74,00	Master pack: 1



905.990610 | SALVAPAVIMENTO

MATERIALE	Realizzato in Plastica (Argento)
FUNZIONALITÀ	Protezione del pavimento
DIMENSIONI	180 x 90 cm
Prezzo: € 89,00	Master pack: 1





705.61825 | TERMOMETRO DIGITALE ISTANTANEO

MATERIALE Sonda in acciaio Inox, corpo in resina

FUNZIONALITÀ Termometro con display retroilluminato con sonda singola con lettura della temperatura istantanea

DIMENSIONI 203 mm

Prezzo: € 29,00

Master pack: 6



705.61935 | TERMOMETRO DIGITALE DA TAVOLO

MATERIALE Sonde in acciaio Inox, corpo in resina

FUNZIONALITÀ Termometro con display retroilluminato dotato di doppia sonda con rilevamento delle temperature indipendente, timer e modalità temperatura target

DIMENSIONI 127 mm

Prezzo: € 69,00

Master pack: 6



705.60938 | LAMPADA ORIENTABILE CON TIMER

MATERIALE Corpo in resina

FUNZIONALITÀ Lampada composta da due strisce di luce COB orientabili e timer integrato. Un ottimo aiuto per ottenere la bistecca perfetta. Utilizzabile solo sui modelli con il maniglione del coperchio in tubolare d'acciaio

DIMENSIONI 254 mm

Prezzo: € 89,00

Master pack: 6



705.60934 | LAMPADA LED (FISSAGGIO ELASTICO)

MATERIALE Corpo in Resina, Rivestimento in elastomero

FUNZIONALITÀ Lampada con due LED da fissare al maniglione del coperchio

DIMENSIONI 125 x 75 mm

Prezzo: € 29,00

Master pack: 6



705.64009 | APRIBOTTIGLIE

MATERIALE Acciaio Inox, Impugnatura in resina

FUNZIONALITÀ Piccolo apribottiglie dalle sembianze di una spatola

DIMENSIONI 120 mm

Prezzo: € 9,00

Master pack: 12



705.60936 | LAMPADA LED (ASPORTABILE)

MATERIALE Corpo in Resina, lampada asportabile

FUNZIONALITÀ Lampada con due LED da fissare al maniglione del coperchio Broil King da 32 mm

DIMENSIONI 125 x 75 mm

Prezzo: € 39,00

Master pack: 6

AFFUMICATURA E AROMATIZZAZIONE



705.60190 | SCATOLA PER AFFUMICATURA PREMIUM

MATERIALE Acciaio Inox, manici in acciaio spesso 10 mm

FUNZIONALITÀ Dotata di maniglie robuste. Progettata per essere appoggiata sulle barre di acciaio al di sotto delle griglie. E' possibile regolare l'apertura dei fori sul coperchio

DIMENSIONI 200 x 90 x 33 mm

Prezzo: € 59,00 **Master pack: 4**



705.60185 | SCATOLA PER AFFUMICATURA PLUMA

MATERIALE Acciaio inox

FUNZIONALITÀ Scatola per affumicatura con coperchio apribile e fori di dimensioni fisse

DIMENSIONI 295 x 81 x 33 mm

Prezzo: € 26,00 **Master pack: 4**



705.60181 | SCATOLA PER AFFUMICATURE CON PELLET

MATERIALE Acciaio inox

FUNZIONALITÀ Scatola per affumicatura con coperchio apribile e fori di dimensioni fisse utilizzabile con attrezzo sollevagriglie

DIMENSIONI 310 x 64 x 31 mm

Prezzo: € 29,00 **Master pack: 4**





705.63280 | TAVOLETTA DI COTTURA CEDRO

MATERIALE	100% legno di cedro canadese
FUNZIONALITÀ	2 Pezzi. Tavoletta in legno molto delicata ideale per aromatizzare il salmone durante la cottura
DIMENSIONI	190 x 380 mm
Prezzo: € 19,00	Master pack: 6



705.63290 | TAVOLETTA DI COTTURA ACERO

MATERIALE	100% legno di acero canadese
FUNZIONALITÀ	2 Pezzi. Tavoletta in legno ideale per aromatizzare carni durante la cottura
DIMENSIONI	190 x 380 mm
Prezzo: € 25,00	Master pack: 6



705.66900 | CONTENITORE PELLETTI

MATERIALE	In resina
FUNZIONALITÀ	Contiene un sacco da 9 kg di pellet Broil King.
DIMENSIONI	35 cm x 42 cm x 15 cm
Prezzo: € 39,00	Master pack: 1



705.63946 | SESSOLA PER PELLETTI

MATERIALE	Acciaio INOX con manico in resina
FUNZIONALITÀ	Per raccogliere e misurare la quantità di pellet. Dotata di fori per rimuovere la polvere in eccesso ed avere una combustione più pulita.
CAPACITÀ	700g
Prezzo: € 29,00	Master pack: 1



720.2130 | LEGNETTI AROMATIZZATI JACK DANIEL'S

Prezzo: € 19,00	Master pack: 6
-----------------	----------------

747.404 | LEGNETTI AROMATIZZATI BAROLO

Prezzo: € 19,00	Master pack: 6
-----------------	----------------

MATERIALE	100% legno
FUNZIONALITÀ	Legnetti aromatizzati
PESO	900 g circa



705.63200 | LEGNETTI MESQUITE

Prezzo: € 14,00	Master pack: 6
-----------------	----------------

705.63220 | LEGNETTI HICKORY

Prezzo: € 14,00	Master pack: 6
-----------------	----------------

705.63230 | LEGNETTI MELO

Prezzo: € 16,00	Master pack: 6
-----------------	----------------

MATERIALE	100% legno
FUNZIONALITÀ	Legnetti aromatizzanti
PESO	900 g circa



HICKORY: il piu' iconico tra gli aromi BBQ. Il pellet Hickory conferisce un gusto corposo e persistente, spesso associato a bacon e speck. Questo aroma robusto e' molto adatto a tagli di grosse dimensioni per cotture Low&Slow. Ideale per selvaggina, manzo e maiale.

705.63920



MESQUITE: Il pellet Mesquite esprime al meglio le sfumature piccanti e speziate della cucina Southern. Profumato e ricco di note molto interessanti si abbina bene con manzo, selvaggina, agnello e maiale

705.63921



MELO BIOLOGICO: Il pellet di melo conferisce al cibo un profumo molto delicato e leggermente fruttato con note dolci. Molto adatto con pizza, pollame, verdure e maiale.

705.63923



SMOKE MASTER'S BLEND: Acero | Hickory | Ciliegio - Una selezione di pellet molto diffusa in ambito di competizioni di BBQ. Questa miscela conferisce al cibo note di dolcezza pur mantenendo il corpo del fumo di Hickory. Caratteristiche aromatiche molto ben bilanciate per i cibi cotti al barbecue. Molto adatta per manzo, pollame e maiale.

705.63930



GRILLER'S SELECT BLEND: Acero | Quercia | Ciliegio - Questa miscela di pellet conferisce una delicata affumicatura con leggere note di dolcezza, con l'intento di non prevaricare sui cibi delicati. Ottima per utilizzo quotidiano. Molto adatta per pizza, verdure, pesce, pollame, manzo e maiale.

705.63939



MATERIALE	Pellet Naturali certificati per cotture
FUNZIONALITÀ	Varie tipologie di Pellet adatte per ogni situazione: cotture dirette oltre i 300° C o lunghe affumicature a bassa temperatura
PESO	Sacchetti da 9 kg

705.63920 | PELLETTA ALIMENTARE: HICKORY

Prezzo: € 29,00

Master pack: 6

705.63921 | PELLETTA ALIMENTARE: MESQUITE

Prezzo: € 29,00

Master pack: 6

705.63923 | PELLETTA ALIMENTARE: MELO

Prezzo: € 29,00

Master pack: 6

705.63930 | PELLETTA SMOKE MASTER'S BLEND
MISCELA SELEZIONATA PER AFFUMICARE

Prezzo: € 29,00

Master pack: 6

705.63939 | PELLETTA GRILLER'S SELECT BLEND
MISCELA SELEZIONATA PER ALTE TEMPERATURE

Prezzo: € 29,00

Master pack: 6

PULIZIA ORDINARIA



705.65228 | SPAZZOLA CON SETOLE LUNGHE IN PALMYRA

MATERIALE Manico in legno, Para spruzzi in gomma

FUNZIONALITÀ Spazzola con setole naturali in Palmyra lunghe 4,5 cm per raggiungere anche i punti più difficili

DIMENSIONI 50,5 x 5,5 x 7 cm

Prezzo: € 29,00

Master pack: 6



705.65229 | SPAZZOLA CON SETOLE LUNGHE INOX

MATERIALE Manico in legno, Para spruzzi in gomma

FUNZIONALITÀ Spazzola con setole in acciaio lunghe 4,5 cm per raggiungere anche i punti più difficili

DIMENSIONI 50,5 x 5,5 x 7 cm

Prezzo: € 29,00

Master pack: 6



705.65641 | SPAZZOLA LARGA A "T" IN ACCIAIO INOX

MATERIALE Setole in acciaio, impugnatura in resina

FUNZIONALITÀ Le setole in acciaio morbido poste a 360 gradi facilitano la pulizia tra le griglie e negli angoli.

DIMENSIONI 478 x 170 mm

Prezzo: € 16,00

Master pack: 6



705.64038 | SPAZZOLA BARON PALMYRA

MATERIALE Setole in Palmyra naturale, impugnatura in resina

FUNZIONALITÀ Le setole in Palmyra naturale permettono la corretta pulizia con la temperatura limitata a 230°C. Due ricambi in dotazione.

DIMENSIONI 447 x 65 mm

Prezzo: € 32,00

Master pack: 6



705.65648 | SPAZZOLA LARGA A "T" IN PALMYRA

MATERIALE Setole in Palmyra naturale, impugnatura in resina

FUNZIONALITÀ Le setole in Palmyra naturale permettono la corretta pulizia con la temperatura limitata a 230°C

DIMENSIONI 447 x 165 mm

Prezzo: € 24,00

Master pack: 6

PULIZIA STRAORDINARIA/MANUTENZIONE



705.65335 | RASCHIETTO IN LEGNO

MATERIALE Legno

FUNZIONALITÀ Permette di asportare le incrostazioni più resistenti senza danneggiare le griglie di cottura.

DIMENSIONI 450 x 94 mm

Prezzo: € 29,00

Master pack: 6



705.65900 | KIT PULIZIA PELLET E GAS

MATERIALE Utensile in acciaio, impugnatura in resina

FUNZIONALITÀ Necessario per mantenere efficiente la funzionalità del barbecue a pellet

DIMENSIONI 340 x 350 mm

Prezzo: € 34,00

Master pack: 6



705.64310 | KIT PULIZIA BRUCIATORI

MATERIALE Spazzola e raschietto Inox, spazzola Venturi in nylon

FUNZIONALITÀ Per una ottimale pulizia dei bruciatori e dei raccordi aria-gas

DIMENSIONI Asta Venturi flessibile di 533 mm

Prezzo: € 19,00

Master pack: 6



705.65679 | SPAZZOLA DI GHIACCIO CON KIT

MATERIALE Acciaio inox, Manico in resina

FUNZIONALITÀ Spazzola con apposito kit per 3 cubi di ghiaccio

DIMENSIONI 447 x 65 mm

Prezzo: € 39,00

Master pack: 6

PULIZIA DELLE GRIGLIE:

È consigliabile spazzolare le griglie di cottura dopo aver preriscaldato il barbecue.

Per evitare che i residui caldi sulla superficie delle griglie possano sporcarvi è importante spazzolare le griglie sempre verso la parte posteriore del barbecue.

La Palmyra è una fibra naturale.



PREVENZIONE PULIZIA

Il modo più facile ed efficace per pulire il barbecue e non sporcarlo.



705.50420 | LECCARDA LARGA

MATERIALE	Alluminio
FUNZIONALITÀ	Fondamentale per raccogliere i grassi e mantenere il barbecue pulito.
DIMENSIONI	320 x 260 mm (3 pezzi)
Prezzo: € 11,00	Master pack: 12



705.50419 | LECCARDA STRETTA

MATERIALE	Alluminio
FUNZIONALITÀ	Fondamentale per raccogliere i grassi e mantenere il barbecue pulito. Dimensione studiata per i modelli Imperial, Regal e Baron
DIMENSIONI	350 x 150 mm (3 pezzi)
Prezzo: € 11,00	Master pack: 10



705.50416 | LECCARDA RACCOGLI GRASSO

MATERIALE	Alluminio
DIMENSIONI	140 x 120 mm (confezione 10 pezzi)
Prezzo: € 16,00	Master pack: 10



705.56415 | LECCARDA RACCOGLI GRASSO BARON

MATERIALE	Alluminio
DIMENSIONI	190 x 130 mm (confezione 3 pezzi)
Prezzo: € 11,00	Master pack: 10



705.50417 | LECCARDA PER BARBECUE PELLET

MATERIALE	Alluminio
DIMENSIONI	120 x 145 x H 55 mm (confezione 3 pezzi)
Prezzo: € 9,00	Master pack: 10



705.63106 | LECCARDA IN ACCIAIO INOX

MATERIALE	Realizzato in acciaio inox.
FUNZIONALITÀ	Teglia per cotture o per raccogliere i liquidi, facile da pulire, utilizzabile con maniglia per griglie 705.60745
DIMENSIONI	337 x 254 x h 38 mm
Prezzo: € 39,00	Master pack: 6

BRUCIATORI A INFRAROSSI



705.18673 | BRUCIATORE A INFRAROSSI A GPL

MATERIALE Telaio in acciaio, bruciatore ceramico con griglia in acciaio inox da 9 mm

FUNZIONALITÀ Kit per la sostituzione del fornello laterale di un barbecue Broil King

Prezzo: € 339,00

Master pack: 1

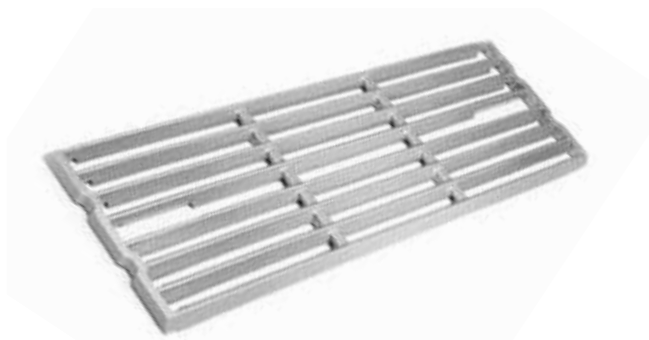
705.18679 | KIT ADATTATORE PER MONTAGGIO BRUCIATORE A INFRAROSSI SU MONARCH O SIGNET

Prezzo: € 49,00

Master pack: 1



GRIGLIE



GRIGLIE INOX FORGIATA REVERSIBILE

705.11249 per Imperial e Regal 1 pezzo

Prezzo: € 159,00

Master pack: 1





COPERTURE INVERNALI

La copertura per il barbecue deve essere applicata solo ed esclusivamente durante l'inverno; il suo utilizzo garantisce maggiore longevità al barbecue, ma deve essere utilizzata correttamente.

L'uso della copertura con temperature elevate (maggiori di 20°C) provoca la formazione di vapore all'interno del barbecue, stimolando l'ossidazione.

COPERTURE ORIGINALI BROIL KING®

Realizzate in poliestere traspirante 900D. Complete di maniglie e velcro di chiusura

705.68490	Copertura Imperial XL 690	Prezzo: € 189,00
705.68492	Copertura Imperial 590	Prezzo: € 179,00
705.68491	Copertura Imperial 490	Prezzo: € 149,00
705.68490	Copertura Regal XL 690	Prezzo: € 189,00
705.68492	Copertura Regal 590	Prezzo: € 179,00
705.68491	Copertura Regal 490, 440, 420	Prezzo: € 149,00
705.68488	Copertura Baron 590	Prezzo: € 149,00
705.68487	Copertura Baron 490, 440, 420	Prezzo: € 139,00
705.68487	Copertura Signet 390, 340, 320	Prezzo: € 139,00
705.68470	Copertura Monarch 390, 340, 320	Prezzo: € 129,00
705.68470	Copertura Royal e Gem 340, 320	Prezzo: € 129,00
705.67420	Copertura Portachef e Gem (chiuso)	Prezzo: € 49,00
705.68590	Copertura incasso Imperial 690	Prezzo: € 149,00
705.68592	Copertura incasso Imperial 590, 570	Prezzo: € 139,00
705.68591	Copertura incasso Imperial 490, 470	Prezzo: € 129,00
705.68592	Copertura incasso Regal 570, 520	Prezzo: € 139,00
705.68591	Copertura incasso Regal 470, 420	Prezzo: € 129,00
705.67065	Copertura Regal Pellet 400	Prezzo: € 129,00
705.67069	Copertura Regal Pellet 500	Prezzo: € 139,00
705.67064	Copertura Crown Pellet 400	Prezzo: € 89,00
705.KA5535	Copertura KEG	Prezzo: € 90,00
705.67240	Copertura Affumicatore Verticale	Prezzo: € 49,00

RUB CLASSICA con tappo dosatore



412.6201 PULLED PORK

Il famoso maiale sfilacciato

INGREDIENTI

Paprika, zucchero di canna, cipolla, pepe, peperoncino, SENAPE, sale marino, aglio, origano, aromi naturali, Olio di colza.

CONFEZIONE 350 g

Prezzo: € 18,00 - Master pack: 4

412.6202 CARNI BIANCHE

L'immancabile pollo e affini

INGREDIENTI

Zucchero di canna, Paprika, sale marino, aglio, cumino, origano, curcuma, coriandolo, SENAPE, semi di fieno greco, finocchio, pepe, zenzero, cardamomo, cannella, basilico, peperoncino, chiodi di garofano, aroma naturale.

CONFEZIONE 350 g

Prezzo: € 16,00 - Master pack: 4

412.6203 CARNI ROSSE

il caro vecchio manzo

INGREDIENTI

Sale marino, pepe, zucchero di canna, cipolla, senape, aglio, origano, Olio di colza, jalapenos, aroma naturale.

CONFEZIONE 350 g

Prezzo: € 20,00 - Master pack: 4

412.6204 COSTINE

l'osso con la carne intorno

INGREDIENTI

Zucchero di canna, sale marino, paprika, cipolla, pepe, peperoncino, olio di colza, rosmarino contuso, origano.

CONFEZIONE 250 g

Prezzo: € 16,00 - Master pack: 4

SALI AROMATIZZATI con tappo dosatore



412.6621 SALAMOIA "Signori del Barbecue"

INGREDIENTI

sale grigio fine di Bretagna, sale grigio grosso di Bretagna, rosmarino contuso, salvia contusa, aglio contuso, pepe nero macinato.

CONFEZIONE 300 g

Prezzo: € 16,00 - Master pack: 4

412.6622 SALE AFFUMICATO PICCANTE CON PAPRIKA

INGREDIENTI

sale marino affumicato con legno di faggio, paprica affumicata piccante in polvere.

CONFEZIONE 250 g

Prezzo: € 33,00 - Master pack: 4

412.6623 SALE PIRAMIDALE ROSA

INGREDIENTI

sale piramidale rosa dall'Himalaya.

CONFEZIONE 400 g

Prezzo: € 21,00 - Master pack: 4

412.6624 SALE PIRAMIDALE AFFUMICATO

INGREDIENTI

Sale piramidale affumicato.

CONFEZIONE 300 g

Prezzo: € 33,00 - Master pack: 4

RUB ITALIANA con tappo dosatore



412.6411 MEDITERRANEA

dal bel Paese con furore

INGREDIENTI

Zucchero di canna integrale, cipolla contusa, santoreggia, maggiorana, rosmarino, timo, salvia, origano, finocchio macinato, alloro contuso, aglio contuso.

CONFEZIONE 300 g

Prezzo: € 14,00 - Master pack: 4

412.6412 SOTTOBOSCO

i frutti più pregiati

INGREDIENTI

Zucchero di canna integrale, ibisco, sambuco, mela, dolce foglie di mora, pezzi di fragola, lampone pezzi, mora, aroma lampone, aroma mora, aroma vaniglia, uva, rosa canina, sambuco, aromi naturali, mirtillo, petali di fiordaliso, boccioli di malva, SENAPE GIALLA MACINATA, sale rosa fine dell'Himalaya.

CONFEZIONE 300 g

Prezzo: € 20,00 - Master pack: 4

412.6413 PESCE

il pescato fresco di giornata

INGREDIENTI

Zucchero di canna integrale, cipolla contusa, aneto, prezzemolo, sale rosa fine, SENAPE GIALLA MACINATA, origano, alloro contuso, pepe nero macinato.

CONFEZIONE 250 g

Prezzo: € 16,00 - Master pack: 4

412.6414 BISTECCA

il sapore d'Italia

INGREDIENTI

Salvia contusa, timo, aglio contuso, rosmarino contuso, pepe nero macinato.

CONFEZIONE 250 g

Prezzo: € 16,00 - Master pack: 4



BRACIERE



719.100101 | BRACIERE

MATERIALE Braciere in acciaio inox
Rivestimento in acciaio verniciato

FUNZIONALITÀ Braciere a legna o carbone

DIMENSIONI Ø 720 mm x h 400 mm

Prezzo: € 240,00 Master pack: 1

412.6801 MARSHMALLOW

Quelli da arrostitire

TUBO da 16 pezzi con 4
stecchi da 40 cm

Prezzo: € 9,00 - Master pack: 4



719.120001 | TOP

MATERIALE Acciaio inox

FUNZIONALITÀ Copertura di protezione del braciere
per utilizzo anche come piano d'appoggio

DIMENSIONI Ø 720 mm

Prezzo: € 130,00

Master pack: 1



719.120000 | COPERTURA

MATERIALE Vinile

FUNZIONALITÀ Copertura contro le intemperie

Prezzo: € 59,00

Master pack: 1

719.100000 | WOK Ø 80

719.100001 | WOK Ø 98

MATERIALE Acciaio Corten

FUNZIONALITÀ Braciere wok in acciaio Corten

DIMENSIONI Ø 800 mm - Ø 980 mm

Prezzo: € 260,00

Master pack: 1

Prezzo: € 300,00

Master pack: 1





I NOSTRI LIBRI.

840.7923

BARBECUE FACILE

Le tecniche fondamentali e più di 60 ricette facili e gustose per ogni occasione.

Prezzo: € 24,00

Master pack: 4/32



840.7924

BARBECUE FACILE PESCE

Non un semplice ricettario, ma l'indispensabile guida per la cucina di mare al barbecue

Prezzo: € 25,00

Master pack: 4/32



840.7921

BARBECUE SURPRISE

Ricettario dove Tutti i piatti presenti nel volume sono stati cucinati al barbecue, fotografati e assaggiati.

- 75 ricette di 12 diversi Chef
- I consigli del nutrizionista
- L'esperienza dello Chef stellato.
- La scuola di cotture dell'Accademia dei Signori del Barbecue
- Non solo carne....ricette per un menù dal pane al dessert
- Il corretto utilizzo del barbecue e le diverse tecniche di cottura per non sbagliare

Prezzo: € 33,00

Master pack: 4/14



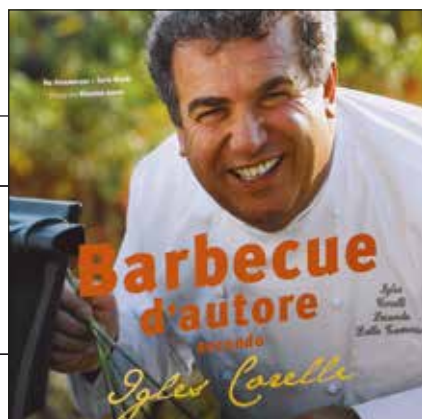
839.103

BARBECUE D'AUTORE

Ricettario che contiene un'ampia scelta di piatti da cucinare al barbecue del Maestro Iglés Corelli il primo chef stellato italiano a credere nella cottura al barbecue anche per interpretarne la cucina gourmet.

Prezzo: € 37,00

Master pack: 1/5





TANTO ARROSTO, NIENTE FUMO.

È quello che imparerai con i nostri chef, durante i corsi di cottura che organizziamo in tutta Italia. Oltre a questo, troverai i celebri barbecue Broil King, un'atmosfera molto informale e ricettari molto semplici. Perché siamo convinti che per cuocere bene la bistecca perfetta bastino quattro istruzioni spiegate con cura e seguite con attenzione.

CORSI

I nostri corsi con ingresso su prenotazione vengono tenuti da un docente, uno chef e un assistente tecnico, insieme a diversi barbecue Broil King. In circa 4 ore, il corso proporrà una panoramica completa di tecniche di cottura, conoscenze teoriche e dimostrazioni pratiche di cucina al barbecue. Dal risotto alla bistecca, dalla torta al cioccolato alla pizza, i corsisti assaggeranno e apprenderanno come padroneggiare al meglio una serie di tecniche fondamentali per ottenere ottimi risultati con i loro barbecue.

DIMOSTRAZIONI

Le nostre dimostrazioni vengono condotte da un tecnico di Broil King Italia, con l'ausilio di 2 o 3 barbecue Broil King. Sono momenti aperti al pubblico, e non hanno bisogno di una prenotazione. Nelle 3 ore circa di durata della dimostrazione, esploreremo le potenzialità dei barbecue, le buone pratiche di pulizia e le tecniche di cottura più utilizzate.

Per qualsiasi informazione sui nostri corsi e dimostrazioni potete contattare il nostro rivenditore di zona o il nostro ufficio commerciale.



Magi&Co
Casalecchio di Reno (BO)
Tel. 051 613 32 57

www.broilking.it