

**LINEA PROFESSIONALE  
IDEATA PER CHI IL  
BARBECUE LO USA  
PER LAVORO**

**ACCESSORI  
BROIL KING®  
LA QUALITÀ CHE FA  
LA DIFFERENZA**

**BROIL KING® PELLET  
LA GRANDE NOVITA' IL  
BARBECUE DIVENTA SMART**

# Magico barbecue

La rivista del vero barbecue / Anno XXIII



**Broil King®**



**CON I LEGGENDARI  
BARBECUE CANADESI  
PUOI REALIZZARE  
RICETTE DELLA  
CUCINA ITALIANA  
CON GRANDE FACILITÀ**

**COSTRUITO PER  
CUCINARE LA  
BISTECCA  
PERFETTA**





**Broil King**

# BARBECUE O GRIGLIA, NON CONFONDERE, SONO DUE COTTURE CON RISULTATI MOLTO DIFFERENTI



*IL BARBECUE SI DIFFERENZIA DALLA GRIGLIA PERCHÈ  
DISPONE DI UN COPERCHIO CHE SI UTILIZZA SEMPRE DURANTE  
LE COTTURE, CIÒ CONSENTE DI OTTENERE CIBI CROCCANTI  
ALL'ESTERNO E MORBIDI ALL'INTERNO*

Noi de I Signori del Barbecue abbiamo una lunga tradizione di barbecue in Italia. Da oltre trent'anni questo sistema per cucinare è la nostra grande passione. Sin dall'inizio abbiamo dedicato il nostro lavoro alla ricerca e alla selezione di prodotti all'avanguardia e di sicura affidabilità, garantiti dalla professionalità di aziende leader, come la canadese Broil King®, specializzata nella produzione di barbecue a gas, legna e carbone. Gli immensi spazi, la natura incontaminata e la voglia di vivere all'aria aperta hanno da sempre caratterizzato lo stile di vita dei canadesi, sviluppando una grande tradizione per il barbecue.

In questa azienda è stato progettato un sistema innovativo di diffusione del calore, Flav-R-Wave™, ottenuto grazie all'esperienza degli ingegneri di Broil King®. In un primo periodo hanno sperimentato negli anni '80 i tradizionali metodi a pietra lavica o a mattonelle in ceramica, abbandonati perché assorbivano il grasso e producevano dannose fiammate e fumo. Questo sistema Flav-R-Wave™ permette di ottenere cibi gustosi, molto più sani e con una grande semplicità di pulizia.

I prodotti Broil King®, tutti costruiti in Nord America, sono caratterizzati da un grande coperchio, ampi piani di cottura e supporti laterali pieghevoli per ridurre l'ingombro. I barbecue Broil King® sono costruiti con materiali di altissima qualità e con un'estrema cura delle finiture.

Lo dimostra la garanzia da 5, 10 o 25 anni.

“Quando nel 1986 mi sono avvicinato con curiosità ai primi barbecue, non avevo certamente idea dell'enorme sviluppo che questa tecnica di cottura avrebbe conosciuto in seguito e quanto entusiasmo avrebbe destato nel pubblico. Facilità di utilizzo, pulizia e sicurezza sono vantaggi che garantiscono la qualità finale delle preparazioni e i risultati sono ben superiori alle aspettative. Grigliare per me non è solo un passatempo o un lavoro, ma una vera passione. In oltre 30 anni di “barbecue” ho potuto sperimentare e acquisire l'esperienza che oggi sono ben lieto di condividere con chi ama questo straordinario metodo di cottura.

Con mia grande soddisfazione i maestri chef che si avvicinano al corso dell'Accademia de I Signori del Barbecue, dal 2004 la prima scuola di cucina al barbecue in Italia, realizzano piatti interessanti, innovativi e originali oltre alla classica grigliata. Il barbecue è uno strumento importante e versatile in cucina. Può essere utilizzato sia per realizzare con facilità piatti gran gourmet per stupire gli amici, sia per vivere ogni giorno, per tutto l'anno, esperienze di indimenticabili cotture”

GIANNI GUIZZARDI

# Magico barbecue

La rivista del vero barbecue / Anno XXIII

## Indice



## 18 Il tuo nuovo ristorante preferito

Realizza eccellenti piatti degni di uno chef con il tuo Broil King®.

## 22 Collezione di barbecue Broil King®

Presentazione della linea di barbecue Broil King®

## 50 Linea barbecue a pellet

Progettati per ottenere eccellenti risultati, affumicare, arrostitire o grigliare, tutto controllato anche da remoto.

- 4 Legno Carbone, Gas o Pellet quale è la differenza.
- 6 Metodi di cottura al barbecue  
Amplia il repertorio delle cotture con il tuo barbecue con i metodi: diretto, indiretto, girarrosto, tavoletta e bassa temperatura.
- 8 Progettati per cucinare la bistecca perfetta  
I consigli per cucinare una bistecca perfetta.
- 14 Accessori originali BroilKing®  
Attrezzata il tuo barbecue con accessori da alta cucina.

- 20 Libro "Barbecue Facile"
- 46 Linea Portatile  
Utilizza il tuo barbecue ovunque tu decida.
- 42 Nuova linea Barbecue da incasso  
Tanti elementi componibili per realizzare una perfetta cucina all'aperto.
- 54 Scuola: Accademia dei Signori del Barbecue  
Utilizza facilmente il tuo barbecue BroilKing® al massimo delle sue possibilità.



# LEGNO, CARBONE, PELLET O GAS

Chi si avvicina al mondo del barbecue ha probabilmente un dubbio:

## Quale combustibile scegliere?

Sfatiamo il mito dell'uso della **legna**. E' universalmente noto che non si deve cucinare sulle fiamme, ma sulla brace. E' quindi necessario accendere il fuoco con molto anticipo per avere il tempo che si formino le braci. Durante questo periodo le fiamme esauriscono le essenze del legno, che sono le parti aromatiche. Una volta cessate le fiamme abbiamo ottenuto le braci adatte alla cottura ma non ci sono più le, tanto amate, componenti aromatiche o profumo di legno.

Il **carbone di legna o carbonella** è chiaramente un combustibile derivato dalla legna. Viene realizzato mediante una combustione controllata in appositi contenitori a basso contenuto di ossigeno. Con questo procedimento si ottiene l'esaurimento delle essenze e degli aromi. Disporremo di un combustibile che appena acceso produrrà le braci adatte alla cottura.

Un aspetto critico della cottura con il legno è la gestione della temperatura, difficilmente controllabile soprattutto se si cucina su griglie aperte.

Il barbecue a **carbone** offre certamente più possibilità di regolazione ma sempre con alcuni limiti. Un aiuto si può avere utilizzando le bricchette di carbonella vegetale, ovuli realizzati con il carbone e miscelati con amidi e melasse che rendono omogeneo il pezzo di combustibile producendo una temperatura più stabile rispetto alla legna o alla carbonella.

L'utilizzo del **gas, GPL o Metano**, come fonte di energia permette di ottenere un calore pulito senza fumi. I residui della combustione non sono dannosi e non interferiscono con il gusto del cibo. Il controllo della temperatura è facile, preciso e sicuro. La gestione della temperatura è uno degli elementi fondamentali per la riuscita di un'ottima cottura, quindi non va sottovalutata.



Il **barbecue a pellet** è l'ultimo nato in ordine di tempo. L'utilizzo del pellet di legno per cucinare rievoca la tradizione e accontenta chi crede che la cottura con la legna possa essere migliore. Tuttavia l'utilizzo di questo tipo di barbecue richiede una buona conoscenza delle tecniche di cottura apprese utilizzando apparecchi a carbone o a gas. I modelli più performanti di barbecue a pellet tre tipi di utilizzo: affumicatura, cottura lenta o indiretta, cottura alla griglia o diretta. La tecnologia a connessione digitale è un valore aggiunto che permette il controllo da remoto delle temperature del cibo e della macchina tramite un qualsiasi apparecchio "mobile". L'utilizzo del pellet di legna non vincola ad avere tutti i cibi con aroma affumicato.

## Praticità

Come detto in precedenza, l'utilizzo di legna o carbone comporta un tempo **più lungo** di preparazione e soprattutto richiede controlli frequenti durante la cottura. L'accensione del gas è estremamente **semplice** e durante la cottura la temperatura è costante e non è necessario controllare frequentemente.





## Gusto autentico

La cottura con il barbecue conferisce un particolare **aroma** che deriva dalla vaporizzazione dei succhi del cibo e dalla corretta temperatura utilizzata. Non ci sono differenze di aroma se si cucina con legna, carbone o gas. Il coperchio di cui è dotato il barbecue intensifica il processo di aromatizzazione.

Gas e brace sono **inodori** e **insapori** e vaporizzano i succhi in modo analogo, quindi il sapore del cibo non cambia. Se si dispone di un barbecue a gas con barre **Flav-R-Wave™** si ottiene una perfetta aromatizzazione riducendo le fastidiose fiammate tipiche della cottura tradizionale alla brace che è molto più difficile da controllare.

## Aspetto economico

I barbecue a gas costano di più al momento dell'acquisto rispetto ai barbecue a carbone. Il costo di gestione è molto conveniente. Il costo di una bombola di gas permette di portare a termine circa 20/25 cotture, corrisponde alla spesa per acquistare la quantità di carbone necessaria per sole 3/5 cotture.

Se si pensa di utilizzare spesso il barbecue, la soluzione del gas è sicuramente la più conveniente.

## Il verdetto

Come si può notare, non esiste un'unica risposta a questa domanda. E' una scelta soggettiva: qualunque sia la decisione è importante acquistare un prodotto affidabile (preferibilmente costruito in occidente), sicuro e di qualità.

Negli anni si potranno così gustare tante grigliate in famiglia e con gli amici per favolose esperienze del gusto in totale sicurezza!

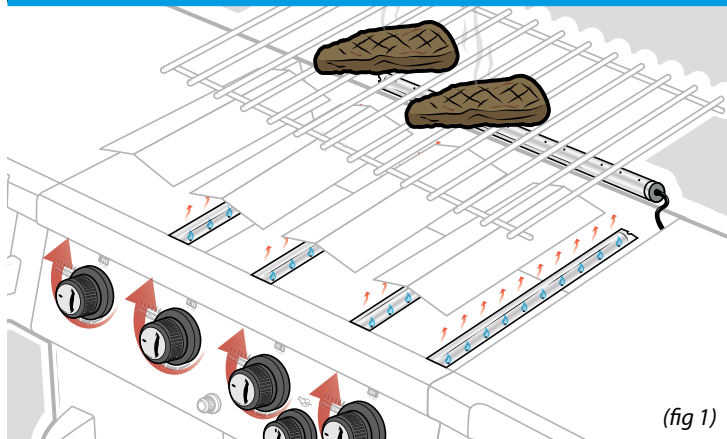


# METODI DI COTTURA

Usa questi metodi per cucinare al barbecue e stupire i tuoi ospiti

Ci sono diversi modi per cucinare al barbecue: cottura diretta, cottura indiretta, girarrosto, su tavoletta di legno e con affumicatura.

Il metodo corretto viene stabilito in base ai diversi tagli di carne o al tipo di cibo da cucinare. Si possono cucinare svariati tipi di cibo contemporaneamente utilizzando diversi metodi di cottura; ciò che conta è l'utilizzo corretto del barbecue. In questo paragrafo descriviamo a grandi linee i quattro principali tipi di cottura: diretta, indiretta, al girarrosto e sulla tavoletta di legno.

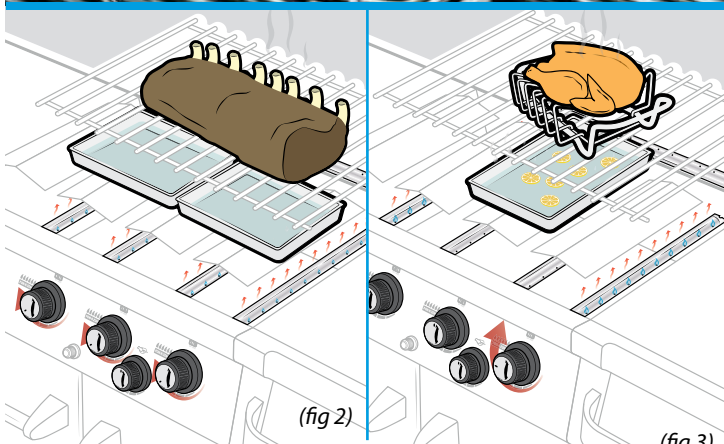


## 1. Metodo cottura Diretta

La cottura diretta è semplice e intuitiva; consiste nel cuocere il cibo appoggiandolo sulla griglia direttamente sulla fonte di calore. La cottura diretta è consigliata per alimenti in monoporzione come bistecche, bracioline, filetti o tranci di pesce, hamburger, spiedini e verdura, o qualsiasi altro cibo che cuoce rapidamente, non utilizzare per cibi grassi. L'eventuale produzione di fumo o di fiammate indica che abbiamo utilizzato il metodo di cottura non idoneo per il cibo che dobbiamo cucinare.

Per ottenere i risultati migliori (fig 1)

1. Preriscalda il barbecue per 5 -10 minuti.
  2. Rimuovi eventuali residui di cibo dalla griglia di cottura con l'apposita spazzola.
  3. Ungi leggermente le griglie con olio vegetale.
  4. Imposta la temperatura secondo le indicazioni della ricetta.
  5. Sistema il cibo sulla griglia e giralo al momento opportuno.
- Tutto qui. Veramente semplice.



## 2. Metodo cottura Indiretta

Il metodo cottura indiretta è sostanzialmente la cottura al barbecue e si può realizzare con tecniche differenti (di seguito vedremo quali) è consigliato per cucinare tagli di carne di medie o grandi dimensioni come arrostiti, pollame intero o cibi molto grassi anche di piccole dimensioni. Come suggerito dalla definizione il cibo non viene cucinato direttamente sulla fonte di calore, ma per mezzo della circolazione di aria calda che avvolge il cibo stesso.

Con questo metodo non è necessario girare o irrorare il cibo. Il risultato è una cottura straordinaria, facile, senza il rischio di fiammate e fumo.

**Cottura Indiretta:** con l'utilizzo della leccarda (fig 2)

Con questo metodo i succhi del cibo in cottura cadono nella leccarda e vanno a miscelarsi con il suo contenuto. Questo liquido decisamente gustoso e aromatico vaporizza andando ad aromatizzare e umidificare il cibo in cottura.

Il risultato: arrostiti, polli e tacchini molto gustosi, croccanti all'esterno e morbidi all'interno.



Per realizzare questa cottura:

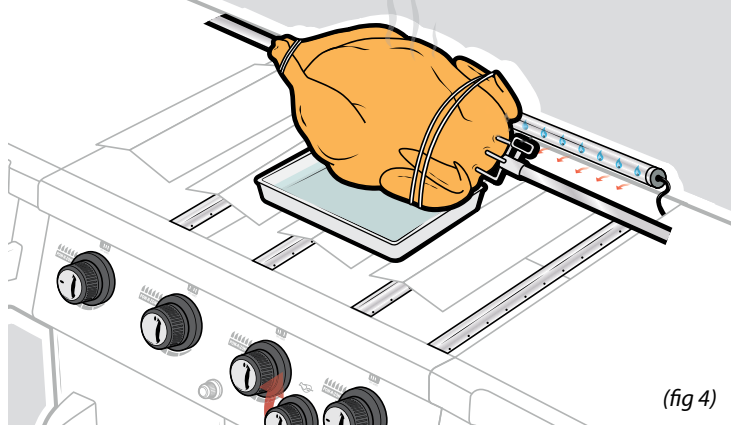
1. Rimuovi le griglie e posiziona la leccarda sul vaporizzatore Flav-R-Wave™.
2. Versa acqua o altri liquidi, come succhi di frutta o vino, direttamente nella leccarda. Una cosa importante da ricordare è di non lasciare mai asciugare il contenuto della leccarda e continuare ad aggiungere liquidi durante la cottura.
3. Sistema nuovamente la griglia al suo posto.
4. Preriscalda il barbecue per 10 minuti e regola la temperatura da 100° a 200° in base alla ricetta.
5. Sistema la carne direttamente sulle griglie di cottura sopra la leccarda.
6. Chiudi il coperchio.

A questo punto puoi rilassarti, mentre il cibo cuoce.

**Cottura Indiretta:** con la gestione e dei bruciatori (fig 3)

1. Rimuovi le griglie e posiziona la leccarda sul vaporizzatore Flav-R-Wave™ in corrispondenza dei bruciatori che resteranno spenti.
2. Riposiziona le griglie.
3. Preriscalda il barbecue alla temperatura idonea per il cibo da cucinare da 100° a 200°C.
4. Posiziona il cibo solo sulla parte con il bruciatore spento.
5. Controlla e mantieni la temperatura desiderata.
6. Per verificare la cottura utilizzate un termometro a sonda che vi darà la temperatura interna al cibo.

Questo metodo è eccellente non solo per la cottura degli arrosti, ma anche per costine, salsiccia, pancetta, pollame intero e cibi di grandi dimensioni.



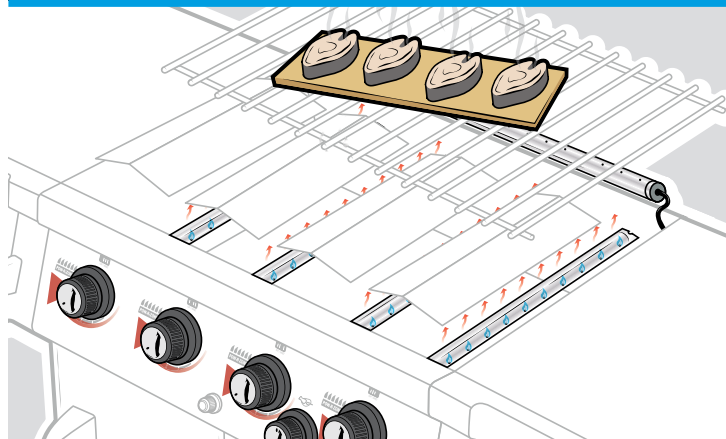
(fig 4)

### 3. Cottura con girarrosto

La cottura con il girarrosto rientra tra le cotture indirette, il costante ruotare della carne permette di ottenere arrosti più gustosi e croccanti grazie ai liquidi naturali del cibo che vengono costantemente assorbiti durante la cottura. Utilizzando il bruciatore posteriore per il girarrosto si ottiene il massimo risultato da questo tipo di cottura. Con la fonte di calore posizionata dietro al cibo si ottiene una cottura uniforme senza il rischio di fastidiose fiammate.

Consigli utili (fig 4)

1. Fissa la carne ben bilanciata al centro dello spiedo.
2. Per la cottura di pollame, lega le ali e le zampe per evitare di bruciarle.
3. Posiziona una leccarda sotto la carne per raccogliere i succhi.
4. Accendi il bruciatore ed il motore del girarrosto.
5. Per controllare la cottura utilizzare un termometro a sonda.



(fig 5)

### 4. Tavolette di legno aromatico

Un altro sistema interessante per cucinare il cibo sul barbecue è quello di utilizzare una tavoletta di legno sulle quali andrà posizionato direttamente il cibo, si otterranno deliziose e profumate pietanze per stupire gli ospiti. La leggera affumicatura che si ottiene appoggiando la tavoletta di legno sulla fonte di calore profuma la carne o il pesce con un delicato aroma.

L'utilizzo della tavoletta è molto semplice (fig 5)

1. Immergere la tavoletta in acqua per almeno un'ora e asciugala.
2. Preriscalda il barbecue per 10 minuti.
3. Ungi leggermente un lato della tavoletta con olio d'oliva e appoggia il cibo da cuocere sul lato unto della tavoletta.
4. Posiziona la tavoletta di legno direttamente sulla griglia sul bruciatore acceso e riduci il calore a medio-basso.
5. Cuoci il cibo al punto di cottura desiderato, non occorre girare.

Le tavolette di cedro sono ideali per il salmone o pesce, ma possono essere adatte anche a diversi tipi di carne. La carne di maiale è molto gustosa se abbinata alla tavoletta di acero. Le tavolette di botti di vino vanno molto bene con l'agnello.



Cucina sempre con il coperchio chiuso per mantenere la temperatura costante, ridurre l'evaporazione e non fare asciugare il cibo. Otterrai risultati eccellenti.





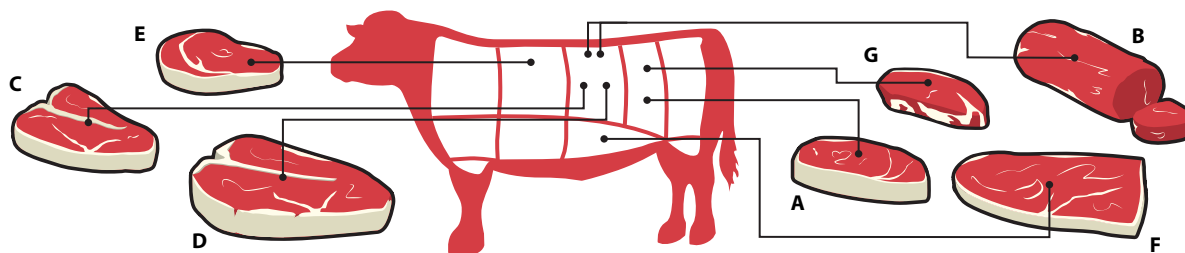
# CUCINARE LA BISTECCA PERFETTA

Cucinare una bistecca alla perfezione è solo una delle tante potenzialità in cucina che ti offre un barbecue a gas BroilKing®. Qui potrai trovare i suggerimenti per individuare i tagli di carne adatti alle differenti metodologie di cottura al barbecue e una guida per cucinare la miglior bistecca. Per stupire gli amici con risultati eccellenti, come un vero chef.



# PER NON SBAGLIARE!

Dal Tuo macellaio di fiducia avrai sicuramente sentito le diverse definizioni con cui si indica normalmente la carne usata per la bistecca. Ecco qualche indicazione per meglio differenziare e definire i diversi tagli di carne di manzo dalla T-Bone alla lombata.



- A. Lombata:** taglio ricavato dal lombo corto. La carne tenera, ben marmorizzata e molto gustosa, è ideale per la cottura al barbecue. Poiché il taglio proviene da un solo muscolo la cottura è molto omogenea.
- B. Filetto:** si tratta di un taglio di carne eccezionalmente tenera. Si trova al centro della schiena dell'animale tra il controfiletto e la costola. Il filetto è particolarmente morbido, perchè i muscoli che lo compongono vengono raramente utilizzati. Se viene tagliato a pezzi si usa la definizione filet-mignon.
- C. Costata:** la costata è una bistecca con osso che proviene dal lombo corto. Questo taglio ha un osso a forma di T che separa la piccola sezione del filetto dalla parte superiore del

lombo. La carne è molto gustosa ed è simile alla fiorentina. In genere la costata è meno spessa della fiorentina e normalmente ne viene servita una per persona.

- D. Fiorentina toscana:** è una grande bistecca che si ottiene dalla parte finale del lombo corto. E' composta da un grande filetto tenero e da una parte di lombata entrambi uniti da un osso a forma di T. E' uno dei tagli di carne più noti e apprezzati.
- E. Roast beef:** è una parte del costato che si utilizza in molti modi. E' una carne tenera e un po' più grassa rispetto ad altri tagli di carne bovina. Questo rende le bistecche eccezionalmente tenere e saporite.

**F. Pancia:** questo taglio di carne proviene dalla pancia del bovino. E' un muscolo più duro rispetto a filetto e controfiletto. E' quindi consigliabile marinare la carne e cucinarla a cottura lenta con metodo indiretto.

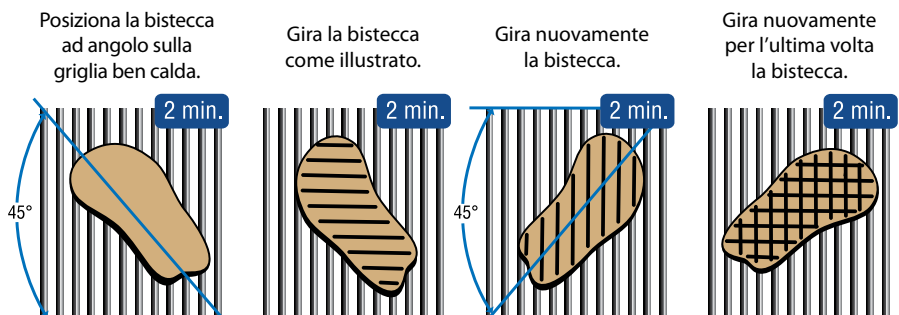
**G. Controfiletto:** il cosiddetto controfiletto in realtà comprende diversi tipi di tagli. Di solito uno di questi è lo scamone, molto apprezzato per la cottura alla griglia, anche se un po' meno tenero. Per questo si consiglia di servirlo tagliato a fette sottili.

## CONSIGLI PER CUCINARE UNA BISTECCA PERFETTA

Prepara la carne da cucinare al barbecue almeno un'ora prima e mantienila a temperatura ambiente. Togli i grassi in eccesso che infastidirebbero durante la cottura producendo fiammate; utilizza il grasso strofinandolo sulle griglie un attimo prima di iniziare la cottura, per ungere, pulire e temperare le griglie. Procedi con la cottura come indicato nella tabella.



Spessore della carne		Regolazione del calore	Tempo di cottura per ogni lato				Tempo di cottura totale
4cm	2,5cm		A	B	C	D	
	Al sangue	Medio/Alto	1¾	1¾	1¾	1¾	7 minuti
Al sangue	Media/al sangue	Medio/Alto	2	2	2	2	8 minuti
	Media	Medio/Alto	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minuti
Media/al sangue	Ben cotta	Medio/Alto	2½	2½	2½	2½	10 minuti
	Media	Medio/Alto	3	3	3	3	12 minuti



A fine cottura è importante fare riposare la carne prima di servirla, non preoccuparti che si possa raffreddare, coprila con una pellicola e un canovaccio, attendi lo stesso tempo che hai impiegato per la cottura. Utilizza i piatti riscaldati per servire. La carne manterrà una perfetta temperatura e la cottura sarà omogenea.

*La carne con osso richiede una cottura più prolungata. I tempi di cottura indicati possono variare in base alle condizioni climatiche, alla temperatura e allo spessore e alla temperatura della carne.*



## 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 diretta o indiretta.

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.



# CHE SI BEVE CON IL BARBECUE?

BIRRA O VINO, MA OCCHIO ALLA SCELTA

---





Vino o birra? Ma soprattutto, quale vino e quale birra? Sì, perché non è assolutamente detto che, quando si fa il barbecue, un vino o una birra qualsiasi possano abbinarsi alla perfezione con ciò che si sta mangiando. Premesso che fare il barbecue non comporta automaticamente lo stare all'aperto nella bella stagione, a seconda dei cibi preparati è anche possibile fare scelte un po' fuori dal coro, puntare su prodotti più corposi, effettuare abbinamenti arditamente efficaci. Non sempre, infatti, quando si parla di barbecue vale la regola "vini bianchi col pesce o con le carni bianche, birra con la pizza, vini rossi con le carni e la selvaggina", perché il barbecue stesso, anche quando è utilizzato nel modo più semplice, conferisce ai piatti un aroma e un gusto tutti particolari, che aprono le porte a una serie di suggestioni tutte diverse. Partiamo con le cose più semplici tra quelle che si possono preparare al barbecue, come la pizza o dei salatini da aperitivo: come birra, oltre alle classiche Weiss tedesche, possiamo scegliere una Blanche belga, simile ma molto più profumata, o una Ale britannica, dai sentori maggiormente amari. Per il vino invece, se amate le bollicine, puntate su un Prosecco, ma sulla Docg di Asolo, più ristretta della sorella maggiore "Conegliano e Valdobbiadene" e generalmente con un perlage più fine, se invece prediligete un fermo può essere una scelta azzeccata un Riesling, mentre nel caso di pizze riccamente condite andrà bene anche un Lambrusco di Sorbara. Sul pesce, posto che esistono vini notoriamente legati a questo tipo di piatti – Vermentino, Verdicchio, Regaleali – non stanno male nemmeno le bollicine, di qualsiasi genere, dal Trento Doc alla Franciacorta al Pignoletto spumantizzato. Ma attenzione: se il pesce che state preparando è di sapore forte, come un'anguilla, un'aringa o una saraghina, allora potete azzardare anche un accoppiamento ardito con un Fortana del Bosco Eliceo, un rosato da Lambrusco o uno spumante da Pinot Noir dell'Oltrepò Pavese. Come birra, invece, niente di meglio di una classica Pilsner, ma se desiderate fare qualche esperienza diversa potete scegliere una Raucher Bier tedesca dal sentore leggermente affumicato, o una Indian Pale Ale, con la sua nota amarognola, e per i pesci grassi o molto intensi via libera anche a una Bock o a un'ambrata. Passando alle carni, per quelle bianche – pollame, coniglio, ma anche salsiccia e costole di maiale – si può giudiziosamente pensare a un abbinamento coraggioso nel campo delle birre, con una Weizen tedesca o una birra alla farina di castagne (di Granaglione o della Corsica, per esempio), mentre tra i vini il consiglio bascula tra il mondo dei Pinot – Bianco, Grigio, Nero – e il Sauvignon Blanc, senza escludere, ovviamente, un buon Lambrusco Reggiano per i derivati del suino o, nel caso di preparazioni molto aromatizzate, un Cerasuolo d'Abruzzo. A questo punto parlare delle carni rosse – manzo, tagli grossi del maiale, agnello, selvaggina, anatra – potrebbe dare l'impressione di sfondare una porta aperta, ma non è così: certo, tutti sanno che un rosso corposo, come un Nebbiolo, un Teroldego, un Chianti o un Refosco, può andare sempre bene. Ma spogliatevi per un attimo di ogni pregiudizio e testate l'agnello al barbecue con una bianchissima – ma strutturata – Falanghina del Sannio o con un rosato Salice Salentino, e resterete sorpresi. Anche al capitolo delle birre, accanto a scelte quasi obbligate come una Saison ambrata belga, una Stout britannica o una Lager bavarese, potete cercare qualcosa di diverso come una nera affumicata di produzione francese, una birra di segale americana o una ginger beer inglese, aromatizzata al punto giusto e ben in accordo con l'intensità dei profumi e dei sapori della carne. E ora, in alto i calici, e buon appetito.



# ACCESSORI ORIGINALI

## Broil King®

### LA QUALITÀ CHE FA LA DIFFERENZA

#### 69712 | VASSOIO PIANO FORATO IMPERIAL™

Il vassoio professionale basso BroilKing® Imperial™ è realizzato in acciaio inox di ottima qualità di 1,2 mm di spessore. Di ampie dimensioni permette di cucinare cibi delicati. Le maniglie forgiate in acciaio inox di 10mm lo rendono più robusto e maneggevole. I fori quadrati e svasati evitano che i cibi in cottura si attacchino alla griglia.



#### KA5542 | PIASTRA IN GHISA PRO REVERSIBILE

Realizzata in ghisa pesante a due lati liscia e rigata. Ottima per cotture avanzate e molto pratica per servire in tavola e mantenere la temperatura.



#### 69615 | RIB ROASTER CASSERUOLA PER COSTINE

Realizzata in ghisa pesante con un resistente rivestimento di porcellanatura. Dotato di una griglia interna per sollevare il cibo dal fondo della casseruola durante la cottura, permette di mantenere la carne isolata dai grassi drenati in cottura. Costole di maiale, costole o anteriore di manzo cucinate perfettamente mantenendo una morbidezza straordinaria in meno tempo. Posizionare sulle griglie di cottura o sulle barre Flav-R-Wave™ di un barbecue Broil King®. Spazio utile per la cottura cm 40x10x14.



#### 69616 | VASCHETTA PER RIB USA E GETTA

Progettato per mantenere le costole sollevate dal fondo della teglia e cuocere a vapore nei propri succhi o altri liquidi aromatizzati. Le costole cuociono completamente e rimangono umide in molto meno tempo. Può essere utilizzato come articolo indipendente o come rivestimento per la casseruola 69615 per mantenerla pulita durante l'uso. 140 x 400 x 100 di spazio utile. Confezione da 2.



#### 69710 | PENTOLA WOK IN GHISA CON COPERCHIO IN VETRO

La porcellanatura di alta qualità riveste una pesante fusione di ghisa. Questo accessorio molto richiesto permette di ottenere ottime cotture considerate insolite sul barbecue, risotto, pasta, stufati, ecc.



#### 62602 | SUPPORTO PER ARROSTI E RIB-RACK

Il supporto per arrostiti e per costine Broil King® Imperial™ è più grande di altri e può sostenere 5+2 rib ed è realizzato in acciaio inox di alta qualità. La particolare forma permette di utilizzarlo anche come supporto per arrostiti rendendolo un accessorio multiuso.



#### 69122 | PIASTRA PIANA STRETTA

Realizzato in pesante acciaio inossidabile di qualità adatto alla maggior parte di barbecue Broil King®, facile da pulire, ottimo per cucinare. Misure 370x160mm



#### 69818 | VASSOIO WOK IMPERIAL™

Ideale per la cottura di verdure tagliate, realizzato in acciaio inox di elevato spessore, la particolare conformazione del fondo ed i manici in acciaio da 10 mm conferiscono un'elevata rigidità.



#### 69133 | SUPPORTO CUOCIPOLLO IMPERIAL™

Il supporto cuocipollo verticale BroilKing® Imperial™ è completamente realizzato in acciaio inox pesante, è smontabile e ha i manici in acciaio inox da 10mm. Può contenere la lattina di birra oppure il liquido che preferisci, vino, succhi di frutta o marinate per ottenere carni croccanti all'esterno e morbide all'interno



#### 69815 | SET COTTURA PER PANE E PIZZA IMPERIAL™

Il set BroilKing® Imperial™ è costruito in robusto acciaio inossidabile da 1.2mm. I manici sono in acciaio inox da 10mm. La pietra refrattaria da 34cm di diametro e 11 mm di spessore è in grado di raggiungere la giusta temperatura rapidamente. Il set comprende una comoda pala in legno per preparare, infornare e sfornare tante gustose pizze. La pietra ha un lato liscio per la pizza ed uno rigato per la cottura di fragranti pani casalinghi e ottimi dolci da forno.





#### 64045 | SPIEDINI A DOPPIA ASTA

Set di 4 spiedini a doppia asta in acciaio inox di alta qualità, la doppia asta mantiene il cibo in posizione quando vengono girati sulla griglia.



#### 60974 | GUANTO TERMORESISTENTE DECORATO

Con la sua forma ambidestro, la sagoma delle dita ed il rivestimento in silicone permette una presa sempre sicura. Facile da pulire

#### 64001 | SET POSATE PORTACHEF™

Set composto da 7 pezzi di grande utilità, spatola, spazzola, pennello in silicone, pinza, coltello da lavoro, vaschetta contenitore o per marinatura e coperchio o tagliere reversibile.



#### 64010 | SPATOLA SUPER FLIPPER IMPERIAL™

La serie di accessori Imperial™ si completa con la spatola lunga molto comoda per manovrare cibi piani o delicati, costruita in acciaio inox di alta qualità, dotata anche del comodo apri bottiglia.



#### 61825 | TERMOMETRO DIGITALE ISTANTANEO

Lettura rapida della temperatura, schermo retroilluminato, sonda a punta fine, corpo robusto. Tutto ciò di cui ha bisogno uno chef vicino al barbecue, compatto e affidabile.



#### 64312 | SET 3 PINZE COLORATE BARON

Questi colori codificati per evitare problemi di allergie o contaminazione incrociata. Verde per verdure, rosso per carni e blu per pesce o frutti di mare. Un lato della pinza è piatto per essere utilizzato come spatola.



#### 61935 | TERMOMETRO DIGITALE DA TAVOLO

Monitora l'intera cottura - legge due temperature alla volta. Due tagli di carne, nessun problema; un arrosto e la temperatura dell'interno del forno, senza problemi. Timer per il conto alla rovescia per la cottura della bistecca perfetta e un'ampia gamma impostazioni per la cottura di diversi tipi di carne. Schermo retroilluminato.



#### 64004 | SET POSATE 4 PEZZI IMPERIAL™

BroilKing® Imperial™ Quattro posate progettate da chi usa quotidianamente il barbecue, robuste, maneggevoli ed ergonomiche. Il set perfetto per completare il tuo BroilKing®



#### 60938 | LUCE PER MANIGLIONE CON TIMER

Illumina l'intera superficie della griglia con due grandi strisce di luce LED-COB. Il timer count-down integrato ti aiuta ogni volta che cucini la bistecca perfetta. Strisce luminose LED-COB ultraluminose, timer conto alla rovescia integrato. Progettato per Imperial™, Regal™, Baron™, Signet™, Monarch™ e altri barbecue OMC con maniglie di coperchio rotonde.



#### 60936 | LAMPADA ASPORTABILE

Lampada a luce COB molto luminosa predisposta per il fissaggio tutti i barbecue Broil King® con maniglione in acciaio diametro 32mm, realizzata in resina con lampada asportabile. Batterie non incluse.



#### 60934 | LAMPADA PER BARBECUE UNIVERSALE

Fissaggio semplice e versatile con supporto in materiale elastico adattabile a molti tipi di supporto. Luce COB intensa, resistente all'acqua, batterie non incluse. Un'idea luminosa!



#### 65641 | SPAZZOLA A T LARGA

Spazzola molto larga in acciaio inox robusta permette una ottima pulizia della griglia rapidamente.



#### 65229 | SPAZZOLA IN LEGNO CON SETOLE LUNGHE

Spazzola con manico in legno e paratia di silicone per ridurre gli spruzzi di particelle calde durante la spazzolatura. Le setole lunghe consentono di affondare tra le fessure della ghisa.



## WOK IN FUSIONE DI GHISA



#### 64070 | FORCHETTE PER PULLED PORK

Costruiti per durare, questi artigli per trinciare carne sono progettati per contenere e tirare arrostiti di maiale, arrostiti e pollame ecc. Includono un supporto in silicone o gancio di sospensione per tenerli insieme. Il supporto in silicone è resistente al calore fino a 250 ° C. Tutto è lavabile in lavastoviglie!

#### 69822 | VASSOIO WOK STRETTO

Un wok inossidabile profondo progettato per occupare esattamente un segmento di griglia di un barbecue Broil King®. In rilievo con il logo Broil King®. Tutto in acciaio inossidabile con un esclusivo design ad incastro che consente di lavorare con il vassoio stretto 69722 come coperchio e in modo autonomo. 370 x 160 x 90



#### 64038 | SPAZZOLA BARON PALMYRA

Spazzola Baron in acciaio con impugnatura in resina e setole in Palmyra. Le setole in Palmyra naturale permettono una pulizia corretta limitando la temperatura a 230°. La spazzola in Palmyra con manico in acciaio inossidabile Broil King® Baron™ presenta una testina di nuova concezione, curva per seguire il piano della griglia da pulire. In dotazione Due testine di ricambio.



La profondità del contenitore permette una cottura lenta e omogenea, anche di grandi quantità di cibo. La vicinanza della base al bruciatore permette di avere molto calore e ben distribuito. Ottimo per Ragù o stufati.

#### ACCESSORIO SPECIFICO

MATERIALE	Fusione di ghisa smaltata
DESIGN	Posizionato vicino alla fonte di calore lo trasmette tutto al cibo

Codice	Modello
69618	WOK IN GHISA IMPERIAL™ / REGAL™
69617	WOK IN GHISA BARON™ / SOVEREIGN™

# Affumicare. Ecco che cosa può servire.



## SONO I PIÙ DIFFUSI PER AFFUMICARE

### LEGNETTI NATURALI DI LEGNO

Aggiungi aroma di legno naturale ai tuoi cibi al barbecue. Prova con carne di manzo, maiale, pollame e pesce. Questi trucioli aromatici sono disponibili in una varietà di specie e aromi diversi. Utilizzare con una scatola per affumicare dopo aver bagnato.

63200 | LEGNETTI MESQUITE

63220 | LEGNETTI HICKORY

63230 | LEGNETTI MELO



60975 | GREMBIULE

Realizzato con lo stesso materiale resistente all'acqua delle coperture per barbecue professional Broil King®, questo grembiule offre protezione da grassi e salse ed è facile da pulire. Apribottiglie integrato, tasche per termometro, bevande e utensili. Tracolla regolabile con meccanismo a fibbia.



60009 | TAPPETINO IN SILICONE PER MENSOLA LATERALE

Il tappetino per piano laterale in silicone Broil King® protegge dal grasso o dalla salsa che potrebbero fuoriuscire dagli strumenti. È facile da pulire, lavabile in lavastoviglie e può essere usato come protezione per appoggiare oggetti. Un ottimo modo per evitare anche graffi sui piani in acciaio.



60190 | SCATOLA PER AFFUMICARE PREMIUM

La scatola per affumicare della serie Imperial è stata disegnata per essere appoggiata direttamente sulle barre di vaporizzazione, con due vani per posizionare differenti materiali per l'affumicatura. Il coperchio è dotato di sistema di regolazione per l'uscita del fumo.



60185 | SCATOLA PER AFFUMICATURA

Scatola con coperchio apribile a fori di dimensione fissa.



63920 | PELLETTA ALIMENTARE DI HICKORY

63921 | PELLETTA ALIMENTARE DI MESQUITE

63923 | PELLETTA ALIMENTARE DI MELO

63930 | PELLETTA ALIMENTARE SELEZIONE SMOKER'S (per affumicatura)

63939 | PELLETTA ALIMENTARE SELEZIONE GRILLER'S (per grigliate)

Combustibile pellet certificato per uso alimentare. Prodotto con farine di legno miscelate e sanificate prima di realizzare il pellet. La proposte di differenti tipi di essenza per diversificare in base al risultato che desidera.



63280 | TAVOLETTA DI CEDRO

Tavolette extra larghe 190 x 380 2 tavole per confezione. Cedro canadese naturale al 100%.



63290 | TAVOLETTA DI ACERO

Tavolette extra larghe 190 x 380 2 tavole per confezione. Acero canadese naturale al 100%.





# IL TUO RISTORANTE PREFERITO TI ASPETTA

Apri la porta ed esci... all'aperto

Ognuno di noi ha in mente un ristorante preferito dove è bello andare con gli amici e le persone care. E' un luogo in cui ci troviamo a nostro agio, con la certezza di trovare ottimo cibo e una piacevole e rilassante atmosfera. Con il tuo barbecue BroilKing® puoi realizzare piatti di alta qualità come al ristorante, selezionando ottime materie prime e con estrema facilità. Non pensare che sia impegnativo, nulla è più rilassante dell'atmosfera conviviale che un barbecue riesce sempre a creare. Segui i nostri consigli per stupire gli amici...



Piatti prelibati e di stile degni  
del miglior ristorante, proprio  
a casa tua.



Pensa per un attimo al tuo ristorante preferito. Un raffinato mix tra cibo e vino oppure la cucina tradizionale di una trattoria familiare. O un'atmosfera multi etnica con sapori e profumi decisi. In ognuno di questi luoghi dedicati al cibo c'è qualcosa che ti piace, ma è qualcosa che puoi ritrovare proprio a casa tua.

Cambiamo scenario: il tuo spazio all'aperto, gli stessi amici e la tua famiglia, un ambiente piacevole e buon cibo preparato sul tuo barbecue **Broil King®** in una bella serata. Meglio di così!

**Ristorante tradizionale.** Ottime e succose bistecche alla fiorentina cucinate sul barbecue e pronte in tavola in pochi minuti. Grazie alle massicce griglie in ghisa ottieni risultati favolosi, degni del miglior ristorante.

**Ristorante multietnico e vegetariano.** Pollo alla griglia profumato con marinare a base di spezie e curry oppure verdure gratinate. E che dire di una pizza favolosa cucinata sul tuo barbecue con una selezione di farciture sfiziose? Una serata eccezionale, a casa tua, in totale libertà e senza dover faticare. Un piacere per te e per i tuoi ospiti.

**Raffinata cucina orientale.** Potrai grigliare gamberi e tofu, utilizzare il fornello laterale per realizzare ottime salse e zuppe. Oppure per creare frittiture fragranti senza fastidiosi odori in cucina.

**Raffinate cene per molti ospiti.** Potrai cuocere un intero tacchino, un maialino o un grande arrosto allo spiedo senza dover sorvegliare la cottura. Ideale se ci sono molti ospiti. Contemporaneamente sulle griglie potrai preparare ottime verdure ripiene o patate arrosto.

Grazie al preciso controllo della temperatura potrai realizzare qualsiasi menù sul tuo barbecue. Proprio a casa tua! Con il fornello laterale, il bruciatore dedicato al girarrosto, il doppio piano di cottura e le favolose griglie in ghisa del tuo barbecue hai tutti gli strumenti per organizzare piacevoli cene senza stress e con ottimi risultati. Con i migliori barbecue e gli accessori adeguati la tua esperienza in cucina sarà entusiasmante.

**Facilità di pulizia.** Segui le istruzioni e cucinerai pesce carne verdure e altro e la pulizia sarà facile e veloce senza problemi.



#### Fornello Laterale: Salse e Contorni

Per avere a portata di mano un pratico fornello per saltare verdure, addensare salse, restringere un vino, rosolare funghi o cipolle. Puoi senza doverti spostare fino ai fornelli di casa. Il tuo barbecue Broil King® è una postazione di cottura completa.



#### Griglie di Cottura: Bistecche Perfette

Le griglie di cottura BroilKing® sono molto versatili e sono disponibili nelle varianti in ghisa e acciaio inox. Permettono di cucinare la bistecca perfetta come nella migliore steakhouse.

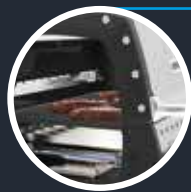
(Vedi pag. 6 per cucinare la bistecca perfetta)



#### Accessori: Gli Attrezzi BroilKing®

Tutto ciò che serve per realizzare un'ampia varietà di piatti cucinati sul tuo barbecue.

(Vedi l'ampia selezione a pagina 8)



#### Superficie di cottura: Tantissimo spazio

La piacevole croccantezza di zucchine, melanzane e asparagi grigliati valorizza il sapore e crea un contrasto di texture per le delicate verdure grigliate. Puoi grigliare velocemente una bistecca o arrostiti un intero tacchino. C'è spazio per tutto!





# BARBECUE FACILE



Ricette semplici e gustose!

## ARISTA DI MAIALE con patate grigliate

Per 4 persone

### INGREDIENTI:

1 kg arista di maiale (unico pezzo)	qualche fogliolina di salvia
1 kg patate	aghi di rosmarino
Per il misto aromatico	1 spicchio di aglio
1 cucchiaino di sale grosso	pepe nero

Il giorno prima preparate il condimento aromatico pestando in un mortaio il sale con la salvia, il rosmarino e l'aglio tritati, unendo anche il pepe macinato.

Con questa mistura – lasciandone da parte una piccola quantità – insaporite la carne e lasciatela riposare in frigorifero. Prelevate l'arista e lasciatela a temperatura ambiente finché avrà raggiunto circa 20°C. Se la stagione è calda, saranno sufficienti alcune ore. Nel frattempo preparate il barbecue per la cottura indiretta a 170°C.

Inserite al centro una leccarda, proprio sotto la griglia di cottura, adagiate la carne e chiudete il coperchio. Per controllare la temperatura utilizzate l'apposito termometro per carne a lettura istantanea.

Lavate le patate e sistematele anch'esse sulla griglia a cottura diretta e verificate di tanto in tanto con uno stecchino: quando riuscirete a pungerle agevolmente, saranno pronte. Una volta cotte, lasciatele intiepidire e tagliatele a fette di circa 1 centimetro di spessore (o a metà se sono piccole), ungetele con un pennello (o con un vaporizzatore spray), insaporitele con un po' del condimento aromatico avanzato e riportatele sulla griglia con cottura diretta.

Giratele una volta e lasciatele sul fuoco fino a renderle croccanti.

Dopo circa 2 ore, quando la carne avrà raggiunto al cuore la temperatura di 68°C, toglietela dal barbecue e appoggiatela su un tagliere coprendola: la temperatura continuerà a salire per qualche minuto fino a raggiungere i 72°C desiderati.

Trascorsi 12-15 minuti, l'arista è pronta per essere servita con le patate grigliate: tagliandola, risulterà croccante all'esterno e molto morbida all'interno, saporita e soprattutto dietetica perché preparata senza l'aggiunta di grassi.



**Cottura indiretta:** 2 ore e patate in **cottura diretta** in contemporanea

**Calore:** temperatura 170°C

**Preparazione:** 20 minuti + il riposo



## TROTA alla griglia

Per 4 persone

### INGREDIENTI:

2 trote	olio extravergine di oliva
2 rametti di timo	sale
1 arancia non trattata	pepe

Pulite il pesce eliminando le interiora, quindi preparatelo per la cottura: sciacquatelo bene sotto un getto di acqua fredda corrente, scolatelo e asciugatelo con carta da cucina.

Condite l'interno riempiendo la cavità addominale con un rametto di timo e qualche fetta di arancia, un pizzico di sale e di pepe.

Preriscaldate il barbecue e predisponete una cottura diretta con i bruciatori centrali a calore più basso e quelli esterni a calore più alto.

Consigliamo di adagiare le trote su un vassoio adatto alla cottura foderato con carta di alluminio per distribuire meglio il calore ma, se non ne avete a disposizione, potete appoggiare il pesce direttamente sulla griglia calda sopra un foglio di carta forno. Chiudete il coperchio e cuocete per 15-20 minuti circa.

Il pesce non va mai girato, per controllare la temperatura interna e la cottura perfetta è necessario utilizzare un termometro a sonda: inseritelo dietro la testa, nella parte più polposa, la temperatura interna deve raggiungere i 60°C.

Togliete il pesce dal barbecue, sfilettatelo e servite con un filo di buon olio extravergine.

**Cottura diretta:** 15-20 minuti

**Calore:** medio

**Preparazione:** 15 minuti



## TORTA tenerina al cioccolato

Per 4 persone

### INGREDIENTI:

200 g cioccolato fondente	80 g zucchero semolato
3 uova	100 g burro

In un tegame a calore basso sciogliete la tavoletta di cioccolato spezzettata, sempre mescolando per evitare attacchi al fondo del tegame. Quando sarà quasi fluido aggiungete il burro e amalgamate.

In una ciotola di medie dimensioni sbattete lo zucchero con le uova, rimstando con energia fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

Lasciate intiepidire l'amalgama di cioccolato e burro, quindi versate tutto nella ciotola e mescolate con delicati movimenti dal basso verso l'alto per non smontare l'impasto. Foderate una tortiera con carta forno, versate il composto e livellatelo con l'aiuto di una spatola.

Cuocete la torta nel barbecue con cottura indiretta a 180°C e coperchio chiuso.

Trascorso il tempo indicato, controllate la temperatura interna con un termometro a sonda: sarà cotta alla perfezione quando avrà raggiunto 85°C al cuore.

Togliete la tortiera dal barbecue e fate intiepidire prima di sfornare il dolce, ultimando – se volete – con una spolverata di zucchero a velo.

**Cottura indiretta:** 40 minuti

**Calore:** 180°

**Preparazione:** 30 minuti





# BARBECUE LUXURY IMPERIAL™

## LINEA DUAL-TUBE™

LIMITATA  
GARANZIA A VITA SULLA FUSIONE

10 ANNI  
GARANZIA  
SUI BRUCIATORI

2 ANNI  
GARANZIA  
SU PARTI E VERNICIATURA



### GRIGLIA IN FUSIONE DI ACCIAIO INOSSIDABILE

Facile da pulire e non richiede manutenzione. Broil King® ha forgiato queste griglie con la stessa forma delle famose griglie in ghisa tanto apprezzate dagli intenditori di cottura al barbecue. Come le versioni in ghisa queste griglie hanno due lati. Un lato è indicato per marcare le bistecche perfette, mentre l'altro è scanalato per raccogliere i succhi delle marinature e conferire un maggior aroma durante la cottura.



### CASSETTI

Due comodi cassettoni per alloggiare stoviglie e accessori di cottura. Un comodo cassetto ricavato nel ripiano laterale destro, tutti dotati di chiusura assistita.



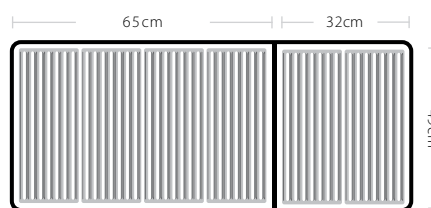
### STABILIZZATORI LEVEL Q™

Livellatori Level Q™ per assicurare la migliore stabilità su ogni tipo di pavimento. Luci interne al barbecue illuminano il piano cottura per facilitare l'uso notturno, anche le manopole sono retroilluminate.

## LUXURY IMPERIAL™

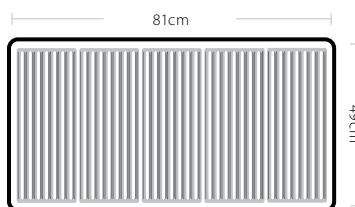
Ispirato alle cucine professionali e progettato per soddisfare le esigenze di grandi chef, il barbecue Imperial™ riesce ad entusiasmare chiunque lo utilizzi. Alla presentazione nel 2013, la rivista Men's Journal lo ha definito il miglior barbecue dell'anno. La grande particolarità del barbecue BroilKing® Imperial XL™ è il doppio braciere con due coperchi che permette una infinita versatilità di utilizzo. Per gruppi di amici o per una cena a due, la dimensione è sempre perfetta. Curato nei particolari e nelle finiture, il barbecue Imperial™ è equipaggiato con caratteristiche degne della migliore cucina all'aperto, ad esempio griglie di cottura professionali, cassette con chiusura ammortizzata, livellatori Level Q™ per assicurare la migliore stabilità su ogni tipo di pavimento. Sono solo alcuni dei molti dettagli che BroilKing® ha ideato per questo eccellente prodotto.

### IMPERIAL™ XLS



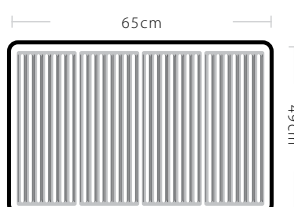
Griglie in fusione di acciaio inossidabile

### IMPERIAL™ 590



Griglie in fusione di acciaio inossidabile

### IMPERIAL™ 490



Griglie in fusione di acciaio inossidabile



### LUXURY IMPERIAL™ XLS 690 PRO

Sei bruciatori da 17.6 kw brevettati DualTube™ garanzia 10 anni  
 Fornello laterale da 2.7 kw  
 Bruciatore girarrosto da 4.4 kw con kit girarrosto elettrico  
 Due camere di cottura completamente separate in Inox 304  
 Coperchi coibentati in acciaio Inox 304  
 Kit gas metano (optional)  
 Ampi ripiani laterali in acciaio inox Aisi 304 con cassetto  
 Barre aromatizzanti Flav-R-Wave™ in acciaio inox  
 Bruciatore brevettato con 10 anni di garanzia  
 Valvole progressive per 180° Linear-Flow™ illuminate a LED  
 Luci interne al barbecue per le cotture notturne  
 Termometro a sonda Accu-Temp™  
 Sistema di accensione elettronica Sure-Lite™  
 6.650 cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
 2 griglie secondo piano smaltate 65x21+30x21  
 Griglia grande primaria 65x49cm in fusione di acciaio INOX  
 Griglia piccola primaria 30x49cm in fusione di acciaio INOX  
 Ingombro totale chiuso L194 - P65 - H128  
 Ingombro totale aperto L194 - P75 - H145  
 Peso kg.145



### LUXURY IMPERIAL™ 590 PRO

Cinque bruciatori da 16.1 kw brevettati DualTube™ garanzia 10 anni  
 Fornello laterale da 2.7 kw  
 Bruciatore girarrosto da 4.4 kw con kit girarrosto elettrico  
 Kit gas metano (optional)  
 Ampi ripiani laterali in acciaio inox Aisi 304 con cassetto  
 Barre aromatizzanti Flav-R-Wave™ in acciaio inox  
 Bruciatore brevettato con 10 anni di garanzia  
 Valvole progressive per 180° Linear-Flow™ illuminate a LED  
 Luci interne al barbecue per le cotture notturne  
 Termometro a sonda Accu-Temp™  
 Sistema di accensione elettronica Sure-Lite™  
 5.650cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
 Griglia secondo piano smaltate 81x21  
 Griglia primaria 81x49cm in fusione di acciaio INOX  
 Basamento a mobiletto in acciaio con porte e cassette in acciaio inox Aisi 304  
 Coperchio coibentato in acciaio Aisi 304  
 Ingombro totale chiuso L170 - P65 - H128  
 Ingombro totale aperto L170 - P75 - H145  
 Peso kg.115



### LUXURY IMPERIAL™ 490 PRO

Quattro bruciatori da 13.2 kw brevettati DualTube™ garanzia 10 anni  
 Fornello laterale da 2.7 kw  
 Bruciatore girarrosto da 4.4 kw con kit girarrosto elettrico  
 Kit gas metano (optional)  
 Ampi ripiani laterali in acciaio inox Aisi 304 con cassetto  
 Barre aromatizzanti Flav-R-Wave™ in acciaio inox  
 Bruciatore brevettato con 10 anni di garanzia  
 Valvole progressive per 180° Linear-Flow™ illuminate a LED  
 Luci interne al barbecue per le cotture notturne  
 Termometro a sonda Accu-Temp™  
 Sistema di accensione elettronica Sure-Lite™  
 5.650cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
 Griglia secondo piano smaltate 66x21  
 Griglia primaria 66x49cm in fusione di acciaio INOX  
 Basamento a mobiletto in acciaio con porte e cassette in acciaio inox Aisi 304  
 Coperchio coibentato in acciaio Inox Aisi 304  
 Ingombro totale chiuso L153 - P65 - H128  
 Ingombro totale aperto L153 - P75 - H145  
 Peso kg.83



# BARBECUE REGAL™

## LINEA DUAL-TUBE™ PROFESSIONAL

LIMITATA  
GARANZIA A VITA SULLA FUSIONE

**10 ANNI**  
GARANZIA  
SUI BRUCIATORI

**2 ANNI**  
GARANZIA  
SU PARTI E VERNICIATURA



### BRUCIATORI DUAL-TUBE™

Di norma i bruciatori a tubo hanno lo svantaggio di produrre differenti temperature nelle varie zone di cottura. I bruciatori Dual-Tube™ sono brevettati per garantire un calore uniforme su ogni parte della griglia e una distribuzione omogenea. Sono realizzati in acciaio inox di altissima qualità e sono garantiti 10 anni.



### MANOPOLE ILLUMINATE A LED

Le luci nelle manopole di regolazione facilitano la lettura della posizione durante l'uso notturno creando un piacevole effetto scenografico.



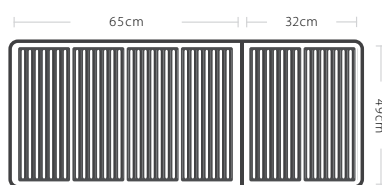
### FORNELLO LATERALE

Il bruciatore del fornello laterale è ancora più potente e permette di preparare gustosi condimenti e soprattutto fritti, verdure (cipolle, cavoli e altro) che non vorresti cucinare in casa per via degli odori.

## REGAL™

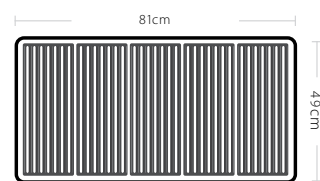
La serie Regal™ ha un design moderno e uno stile unico. Questi barbecue e i loro ottimi risultati di cottura contribuiscono a rendere il marchio Broil King® come leader a livello mondiale. Il barbecue Regal™ XL690 versatile con il doppio coperchio per chi vuole dividere cotture di carne da pesce, per chi vuole cucinare per poche o molte persone o per grandi ricevimenti. Il barbecue Regal™ 590 per la grande dimensione della camera di cottura, il Regal™ 490 molto accessoriatato e il Regal 440 ideale per chi desidera un grande barbecue con fornello laterale ma senza girarrosto. Tutti sono grandi barbecue per chi cerca prestazioni straordinarie di cottura, funzionalità e durata.

### REGAL™ XL



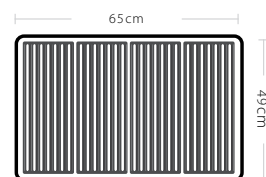
Griglia in fusione di ghisa pesante

### REGAL™ 590



Griglia in fusione di ghisa pesante

### REGAL™ 490 / 440



Griglia in fusione di ghisa pesante

## REGAL™ XL 690

Sei bruciatori da 17,6 kw brevettati DualTube™ garanzia 10 anni  
 Forno laterale da 2,7 kw  
 Bruciatore girarrosto da 4,4 kw con kit girarrosto elettrico  
 Kit gas metano (optional)  
 Due camere di cottura completamente separate in acciaio Inox Aisi 304  
 Barre aromatizzanti Flav-R-Wave™ in acciaio inox  
 Bruciatore brevettato con 10 anni di garanzia  
 Valvole progressive per 180° Linear-Flow™ illuminate a LED  
 Termometro a sonda Accu-Temp™  
 Sistema di accensione elettronica Sure-Lite™  
 6.650 cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
 2 griglie secondo piano smaltate 65x21+30x21  
 Griglia grande primaria 65x49cm  
 Griglia piccola primaria 30x49cm  
 Griglie in fusione di ghisa pesante smaltate  
 Ingombro totale chiuso L184 - P65 - H128  
 Ingombro totale aperto L184 - P75 - H145  
 Peso kg.125

## REGAL™ 590

Cinque bruciatori Dual-Tube™ da Kw.16  
 Bruciatore per fornello laterale da Kw.2.7  
 Bruciatore per girarrosto kw.4.4 con kit girarrosto elettrico  
 Camera di cottura in acciaio Inox Aisi 304  
 Kit gas metano (optional)  
 Ampi ripiani laterali con portaoggetti in acciaio Aisi 304  
 Barre aromatizzanti Flav-R-Wave™ in acciaio inox  
 Bruciatore brevettato con 10 anni di garanzia  
 Valvole progressive per 180° Linear-Flow™ illuminate a LED  
 Termometro a sonda Accu-Temp™  
 Sistema di accensione elettronica Sure-Lite™  
 5.670 cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
 Griglie in fusione di ghisa pesante smaltate di 81cm x 49cm  
 Griglia in acciaio smaltato secondo piano 81x21  
 Ingombro totale chiuso L160 - P65 - H128  
 Ingombro totale aperto L160 - P75 - H145  
 Peso kg.97

## REGAL™ 490

Quattro bruciatori Dual-Tube™ da Kw.13.2  
 Bruciatore per fornello laterale da Kw.2.7  
 Bruciatore per girarrosto kw.4.4 con kit girarrosto elettrico  
 Camera di cottura in acciaio Inox Aisi 304  
 Kit gas metano (optional)  
 Ampi ripiani laterali con portaoggetti in acciaio Aisi 304  
 Barre aromatizzanti Flav-R-Wave™ in acciaio inox  
 Bruciatore brevettato con 10 anni di garanzia  
 Valvole progressive per 180° Linear-Flow™ illuminate a LED  
 Termometro a sonda Accu-Temp™  
 Sistema di accensione elettronica Sure-Lite™  
 4.550 cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
 Griglie primarie in ghisa pesante smaltata 65cm x 49cm  
 Griglia in acciaio smaltato secondo piano 65x21  
 Ingombro totale chiuso L143 - P65 - H128  
 Ingombro totale aperto L143 - P75 - H145  
 Peso kg.85

## REGAL™ 440

Ha le stesse caratteristiche del REGAL 490 ad esclusione del girarrosto e relativo bruciatore Peso kg 84





# BARBECUE REGAL™ COMMERCIAL

## LINEA DUAL-TUBE™

LIMITATA  
GARANZIA A VITA SULLA FUSIONE

10 ANNI  
GARANZIA  
SUI BRUCIATORI

2 ANNI  
GARANZIA  
SU PARTI E VERNICIATURA



### RUOTE PIROETTANTI GRANDI E IN ACCIAIO

Battistrada morbido e con bloccaggio



### VASCHETTA RACCOGLIGRASSO CAPIENTE

Può contenere molto liquido ed è facile da asportare dalla parte anteriore del barbecue. Vaschetta usa e getta cod.50419



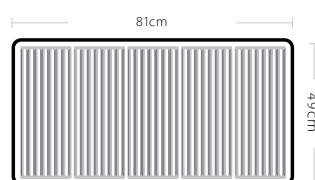
### GRIGLIE IN FUSIONE DI ACCIAIO INOX

Facili da pulire, resistono perfettamente alla corrosione e sono robuste agli urti. Come la versione in ghisa da dove derivano, queste griglie hanno due lati, uno è indicato per una rigatura della bistecca perfetta e l'altro lato è scanalato per catturare i succhi e proteggere le marinature dalle alte temperature.

## REGAL™ COMMERCIAL CONTRACT

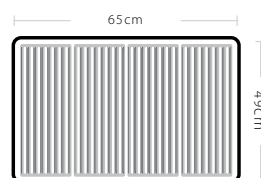
La serie Regal™ Commercial è stata progettata per un uso professionale: ristorazione, catering o per chi desidera uno stile minimal. Realizzato totalmente in acciaio inox AISI 304 con ruote rinforzate per movimentazioni frequenti, griglie in acciaio inossidabile forgiato è facile da pulire ed estremamente robusto. I piani laterali sono smontabili per accostare più barbecue all'occorrenza.

### REGAL™ COMMERCIAL S510



Griglia in fusione di acciaio Inox

### REGAL™ COMMERCIAL S410



Griglia in fusione di acciaio Inox



### REGAL™ COMMERCIAL S510

Cinque bruciatori Dual-Tube™ da Kw.16  
Kit gas metano (optional)  
Camera di cottura in acciaio Inox Aisi 304  
Telaio interamente in acciaio Inox Aisi 304  
Ampi ripiani laterali asportabili In acciaio Inox Aisi304  
Barre aromatizzanti Flav-R-Wave™ in acciaio inox  
Bruciatore brevettato con 10 anni di garanzia  
Valvole progressive per 180° Linear-Flow™  
Termometro a sonda Accu-Temp™  
Sistema di accensione elettronica Sure-Lite™  
5.670 cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
Griglie primarie in acciaio Inox forgiate 81cm x 49cm  
Griglia in acciaio smaltato secondo piano 81x21  
Coperchio coibentato in acciaio Inox Aisi 304  
Ingombro totale chiuso L160 - P65 - H128  
Ingombro totale aperto L160 - P75 - H145  
Peso kg.91



### REGAL™ COMMERCIAL S410

Quattro bruciatori Dual-Tube™ da Kw.13.2  
Kit gas metano (optional)  
Camera di cottura in acciaio Inox Aisi 304  
Telaio interamente in acciaio Inox Aisi 304  
Ampi ripiani laterali asportabili in acciaio Inox Aisi 304  
Barre aromatizzanti Flav-R-Wave™ in acciaio inox  
Bruciatore brevettato con 10 anni di garanzia  
Valvole progressive per 180° Linear-Flow™  
Termometro a sonda Accu-Temp™  
Sistema di accensione elettronica Sure-Lite™  
4.550 cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
Griglie primarie in acciaio Inox forgiate 65cm x 49cm  
Griglia in acciaio smaltato secondo piano 65x21  
Coperchio coibentato in acciaio Inox Aisi 304  
Ingombro totale chiuso L143 - P65 - H128  
Ingombro totale aperto L143 - P75 - H145  
Peso kg.78



# BARBECUE BARON™

LINEA DUAL-TUBE™

LIMITATA  
GARANZIA A VITA SULLA FUSIONE

**10 ANNI**  
GARANZIA  
SUI BRUCIATORI

**2 ANNI**  
GARANZIA  
SU PARTI E VERNICIATURA





## BARON™ 590

Questo linea è la più diffusa sul mercato mondiale. La versione con cinque bruciatori in acciaio inox Dual-Tube™, con oltre 5.320 cmq di superficie di cottura, permette di cucinare vari tipi di cibi contemporaneamente. E' dotato di girarrosto e fornello laterale e manopole illuminate a LED di serie. Il grande e profondo braciere in alluminio è perfetto per cotture indirette di arrostiti, pollame o pesci interi. Questi barbecue hanno entusiasmato gli utilizzatori in tutto il mondo per la facilità con cui si ottengono sempre grandi risultati.



### GRIGLIE DI COTTURA IN GHISA

Le griglie in ghisa dei barbecue Broil King® sono reversibili. Da un lato sono appuntite per concentrare il calore e abbrustolire i cibi in cottura, dall'altro sono scanalate per raccogliere i succhi che rendono i cibi morbidi e gustosi.



### BRUCIATORE GIRARROSTO

Il bruciatore dedicato per la cottura al girarrosto è realizzato in tubo di acciaio inossidabile con i fori per la fiamma su tutta la lunghezza. Cio' permette di ottenere una temperatura omogenea in ogni punto del girarrosto.



### PIANI LATERALI PIEGHEVOLI

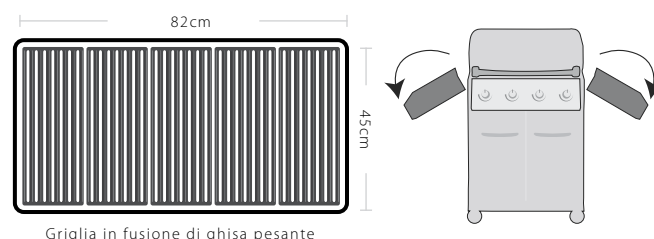
I piani laterali sono prodotti con robusto acciaio inox Aisi 430. Entrambi si possono piegare con facilità anche in presenza del fornello e si possono asportare.



## BARON™ 590 LED NERO / BARON™ S590 LED INOX

- Cinque bruciatori Dual-Tube™ da Kw.15.5
- Bruciatore per fornello laterale da Kw.2.7
- Bruciatore per girarrosto kw.4.4 con kit girarrosto elettrico
- Camera di cottura in fusione di alluminio
- Kit gas metano (optional)
- Ampi ripiani laterali pieghevoli in acciaio Aisi 430
- Barre aromatizzanti Flav-R-Wave™ in acciaio inox
- Bruciatore brevettato con 10 anni di garanzia
- Valvole progressive per 180° Linear-Flow™ illuminate a LED
- Termometro a sonda Accu-Temp™
- Sistema di accensione elettronica Sure-Lite™
- 5.320 cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali
- Griglie primarie in ghisa pesante smaltata da 83cm x 43cm
- Griglia in acciaio smaltato secondo piano 83x21
- Ingombro totale chiuso L163 - P58 - H117
- Ingombro totale aperto L163 - P66 - H146
- Ingombro con i piani laterali abbassati cm.110
- Versione Inox: coperchio e porte in acciaio inox Aisi 430
- Peso kg.85

## BARON™ 500 SERIES



Griglia in fusione di ghisa pesante



# BARBECUE BARON™

## LINEA DUAL-TUBE™

LIMITATA  
GARANZIA A VITA SULLA FUSIONE

10 ANNI  
GARANZIA  
SUI BRUCIATORI

2 ANNI  
GARANZIA  
SU PARTI E VERNICIATURA



### BARRE AROMATIZZANTI FLAV-R-WAVE™

Coprono totalmente la superficie del vano per ottimizzare il rendimento e conferire al cibo il migliore gusto barbecue



### ALLOGGIO INTERNO DELLA BOMBOLA

La sistemazione della bombola nel vano del carrello è comoda da utilizzare e la protegge. Può contenere bombole fino a 10kg.



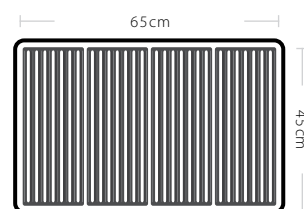
### MANOPOLE ILLUNINATE A LED

Le luci nelle manopole di regolazione facilitano la lettura della posizione durante l'uso notturno del barbecue creando un piacevole effetto scenografico.

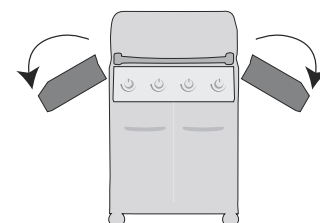
## BARON™ 400 SERIES

I modelli con quattro con quattro bruciatori in acciaio inox Dual-Tube™ sono i più selezionati dai consumatori di tutto il mondo, possono cucinare vari tipi di cibi contemporaneamente mantenendo un ingombro contenuto. Con oltre 4.000cmq di superficie di cottura, il grande e profondo braciere in alluminio è perfetto per cotture indirette di arrosti, pollame o pesci interi. Questi barbecue hanno entusiasmato gli utilizzatori in tutto il mondo per la facilità con cui si ottengono sempre grandi risultati. Tutte le versioni sono dotate di manopole illuminate a LED.

### BARON™ 400 SERIES



Griglia in fusione di ghisa pesante





### BARON™ 490 LED NERO / BARON™ S490 LED INOX

Quattro bruciatori Dual-Tube™ da Kw.11.4  
 Bruciatore per fornello laterale da Kw.2.7  
 Bruciatore per girarrosto kw.4.4 con kit girarrosto elettrico  
 Camera di cottura in fusione di alluminio  
 Kit gas metano (optional)  
 Ampi ripiani laterali pieghevoli in acciaio Aisi 430  
 Barre aromatizzanti Flav-R-Wave™ in acciaio inox  
 Bruciatore brevettato con 10 anni di garanzia  
 Valvole progressive per 180° Linear-Flow™illuminate a LED  
 Termometro a sonda Accu-Temp™  
 Sistema di accensione elettronica Sure-Lite™  
 4.150 cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
 Griglie primarie in ghisa pesante smaltata da 65cm x 43cm  
 Griglia in acciaio smaltato secondo piano 65x21  
 Ingombro totale chiuso L146 - P58 - H117  
 Ingombro totale aperto L146 - P66 - H146  
 Ingombro con i piani laterali abbassati cm.92  
 Versione inox: coperchio e porte in acciaio inox Aisi 430  
 Peso Kg.74



### BARON™ 440 LED NERO

Quattro bruciatori Dual-Tube™ da Kw.11.4  
 Bruciatore per fornello laterale da Kw.2.7  
 Kit gas metano (optional)  
 Camera di cottura in fusione di alluminio  
 Ampi ripiani laterali pieghevoli in acciaio Aisi 430  
 Barre aromatizzanti Flav-R-Wave™ in acciaio inox  
 Bruciatore brevettato con 10 anni di garanzia  
 Valvole progressive per 180° Linear-Flow™illuminate a LED  
 Termometro a sonda Accu-Temp™  
 Sistema di accensione elettronica Sure-Lite™  
 4.150 cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
 Griglie primarie in ghisa pesante smaltata da 65cm x 43cm  
 Griglia in acciaio smaltato secondo piano 65x21  
 Ingombro totale chiuso L146 - P58 - H117  
 Ingombro totale aperto L146 - P66 - H146  
 Ingombro con i piani laterali abbassati cm.92  
 Peso Kg.69



### BARON™ 420 LED NERO

Quattro bruciatori Dual-Tube™ da Kw.11.4  
 Camera di cottura in fusione di alluminio  
 Kit gas metano (optional)  
 Ampi ripiani laterali pieghevoli in acciaio Aisi 430  
 Barre aromatizzanti Flav-R-Wave™ in acciaio inox  
 Bruciatore brevettato con 10 anni di garanzia  
 Valvole progressive per 180° Linear-Flow™illuminate a LED  
 Termometro a sonda Accu-Temp™  
 Sistema di accensione elettronica Sure-Lite™  
 4.150 cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
 Griglie primarie in ghisa pesante smaltata da 65cm x 43cm  
 Griglia in acciaio smaltato secondo piano 65x21  
 Ingombro totale chiuso L146 - P58 - H117  
 Ingombro totale aperto L146 - P66 - H146  
 Ingombro con i piani laterali abbassati cm.92  
 Peso Kg. 68



# BARBECUE SIGNET™

## LINEA DUAL-TUBE™

LIMITATA  
**GARANZIA A VITA SULLA FUSIONE**

**10 ANNI**  
GARANZIA  
SUI BRUCIATORI

**2 ANNI**  
GARANZIA  
SU PARTI E VERNICIATURA



### CAMERA DI COTTURA IN FUSIONE DI ALLUMINIO

Realizzata in fusione di alluminio per una migliore ritenzione del calore con il coperchio coibentato e rivestito con acciaio inox Aisi 430.



### ROBUSTE RUOTE DI GRANDI DIMENSIONI

Le due ruote grandi agevolano gli spostamenti più lunghi, le due ruote piroettanti con freno facilitano i piccoli spostamenti.



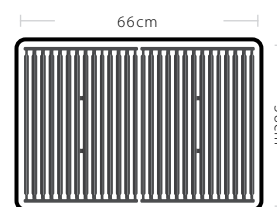
### PIANI LATERALI PIEGHEVOLI

I piani laterali sono prodotti con robusto acciaio inox. Entrambi si possono piegare con facilità anche in presenza del fornello.

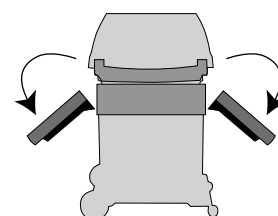
## SIGNET™ 390

Il barbecue Signet™ è il classico barbecue Canadese ideale per la famiglia e per qualche ospite in più. La serie Signet è prodotta da Broil King® da parecchi anni e ora con il nuovo look è ancora più accattivante. Realizzato con braci e coperchio in fusione di alluminio a prova di ruggine e tre bruciatori Dual-Tube™ ideali per qualsiasi tipologia di cottura. Il basamento in resina, resistente alla intemperie è dotato di due ruote grandi e due ruote piroettanti con blocco, molto pratico per chi prevede spostamenti anche su terreni non pavimentati. I robusti piani laterali pieghevoli sono in acciaio inox con porta attrezzi integrati. Le porte anteriori agevolano l'accesso alla bombola. E' disponibile a richiesta un kit omologato per il funzionamento a metano.

### SIGNET™ 390



Griglia in fusione di ghisa pesante





### SIGNET™ 390

3 Bruciatori principali Dual-Tube™ da 11.4 kw Garanzia 10 anni

Fornello laterale da 2.7 kw

Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.4 kW con kit girarrosto elettrico

Camera di cottura in fusione di alluminio

Coperchio coibentato in acciaio inox Aisi 430

Kit gas metano (optional)

4.150cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali

Griglia di cottura principale 66x38cm

Griglia secondo piano 64x25cm

Griglie in fusione di ghisa pesante smaltate

Ingombro totale chiuso L158 - P 56 - H 122cm

Ingombro totale aperto L158 - P 72 - H 146cm

Lunghezza barbecue con piani abbassati 82cm

con porta bombola interno

Peso Kg.67



Il bruciatore a infrarosso è un accessorio applicabile a tutta la gamma Broil King®, sulle linee Imperial, Regal e Baron si può installare semplicemente su altre linee occorre un kit adattatore. Va ricordato che i barbecue Broil King® sono dotati di grande potenza e i risultati di rigatura che si ottengono con il bruciatore a infrarosso si possono ottenere anche all'interno del barbecue.



# BARBECUE MONARCH™

## LINEA DUAL-TUBE™

LIMITATA  
GARANZIA A VITA SULLA FUSIONE

10 ANNI  
GARANZIA  
SUI BRUCIATORI

2 ANNI  
GARANZIA  
SU PARTI E VERNICIATURA



### GRIGLIE DI COTTURA IN GHISA

Le griglie in ghisa dei barbecue Broil King® sono reversibili. Da un lato sono appuntite per concentrare il calore e abbrustolire i cibi in cottura, dall'altro sono scanalate per raccogliere i succhi che rendono i cibi morbidi e gustosi.



### PIANI LATERALI PIEGHEVOLI

I piani laterali sono prodotti con robusto acciaio di colore nero resistente alla ruggine. Entrambi si possono piegare con facilità anche in presenza del fornello.



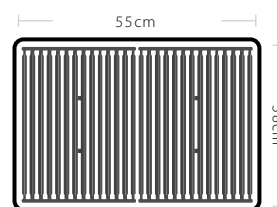
### ACCENSIONE SURE-LITE™

Il sistema di accensione Sure-Lite™ consente di avere il barbecue pronto per cucinare con un solo click.

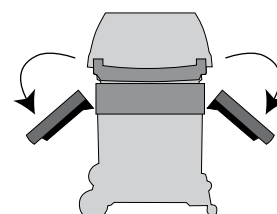
## MONARCH™

Il barbecue serie Monarch™ 300 è veramente interessante. Notoriamente Broil King® produce barbecue per tutti i budget. Con questo modello, anche se di dimensioni ridotte, puoi apprezzare la grande qualità che ha reso Broil King® famosa nel mondo. Anche questa serie è realizzata con bruciere e coperchio in fusione di alluminio a prova di ruggine e tre bruciatori Dual-Tube™ ideali per realizzare qualsiasi tipologia di cottura. I robusti piani laterali pieghevoli sono in acciaio con porta attrezzi integrati. La grande porta anteriore facilita l'accesso alla bombola. E' disponibile a richiesta in kit omologato per il funzionamento a metano.

### MONARCH™ SERIES



Griglia in fusione di ghisa pesante





### MONARCH™ 390

3 Bruciatori principali Dual-Tube™ da 8.8 kw Garanzia 10 anni  
Fornello laterale da 2.7 kw  
Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.4 kW con kit girarrosto elettrico  
Camera di cottura in fusione di alluminio  
Coperchio coibentato in acciaio inox Aisi 430  
Kit gas metano (optional)  
3.378cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
Griglia di cottura principale 58x38cm  
Griglia secondo piano 52x25cm  
Griglie in fusione di ghisa pesante smaltate  
Ingombro totale chiuso L132 - P 56 - H 122cm  
Ingombro totale aperto L132 - P 72 - H 146cm  
Lunghezza barbecue con piani abbassati 75cm  
con porta bombola interno  
Peso Kg.58



### MONARCH™ 340

3 Bruciatori principali Dual-Tube™ da 8.8 kw Garanzia 10 anni  
Fornello laterale da 2.7 kw  
Camera di cottura in fusione di alluminio  
Coperchio coibentato in acciaio inox Aisi 430  
Kit gas metano (optional)  
3.378cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
Griglia di cottura principale 58x38cm  
Griglia secondo piano 52x25cm  
Griglie in fusione di ghisa pesante smaltate  
Ingombro totale chiuso L132 - P 56 - H 122cm  
Ingombro totale aperto L132 - P 72 - H 146cm  
Lunghezza barbecue con piani abbassati 75cm  
con porta bombola interno  
Peso Kg.49



### MONARCH™ 320

3 Bruciatori principali Dual-Tube™ da 8.8 kw Garanzia 10 anni  
Camera di cottura in fusione di alluminio  
Coperchio coibentato in acciaio inox Aisi 430  
Kit gas metano (optional)  
3.378cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
Griglia di cottura principale 58x38cm  
Griglia secondo piano 52x25cm  
Griglie in fusione di ghisa pesante smaltate  
Ingombro totale chiuso L132 - P 56 - H 122cm  
Ingombro totale aperto L132 - P 72 - H 146cm  
Lunghezza barbecue con piani abbassati 75cm  
con porta bombola interno  
Peso Kg.46



# LINEA SINGLE-TUBE™



La serie di barbecue che rientrano nella gamma Single-Tube hanno prestazioni molto buone e la stessa caratteristica di costruzione di tutti i barbecue Broil King® anche se costruiti con materiali più leggeri e con finiture più semplici.

# BARBECUE CROWN™

## LINEA SINGLE-TUBE™



**Broil King®**  
 Great Barbecues Every Time



## CROWN™

I barbecue serie Crown™ BroilKing®, sono barbecue di medie dimensioni, ottimi per la famiglia con soluzioni tecniche che permettono di mantenere costi contenuti senza rinunciare alla qualità del barbecue e della cottura. Anche questa serie è realizzata con bruciere e in fusione di alluminio con coibentazione a prova di ruggine e bruciatori a tubo ideali per realizzare qualsiasi tipologia di cottura. I robusti piani laterali pieghevoli sono in acciaio e in resina con porta attrezzi. La grande porta anteriore facilita l'accesso alla bombola.



### GRIGLIE DI COTTURA IN GHISA

La ghisa è il miglior materiale per realizzare le griglie per la cottura al barbecue, ottima ritenzione del calore per avere una marcatura della carne eccellente.



### PIANI LATERALI PIEGHEVOLI

I piani laterali sono prodotti (nelle versioni 340) con robusto acciaio resistente alla ruggine e (nelle versioni 320) in resina pratica e resistente. Entrambi si possono piegare con facilità, tutti dotati di ganci portautensili.



### BRUCIATORE SINGLE-TUBE

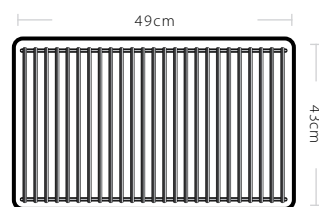
Il bruciatore è fabbricato con ottimo acciaio inox è realizzato con due file di fori laterali che daranno una doppia fiamma e una ottima distribuzione del calore



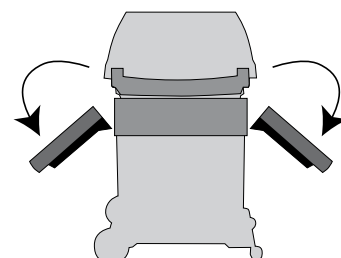
## CROWN™ 340

- 3 Bruciatori principali monotubo a doppia linea di fuoco da 8.8 kw
- Piani laterali robusti in acciaio pieghevoli
- Fornello laterale da 2.7 kw
- 3.050 cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali
- Griglia di cottura principale 49x43cm
- Griglia secondo piano 49x21cm
- Griglie in fusione di ghisa smaltate
- Ingombro totale chiuso L132 - P 56 - H 120cm
- Ingombro totale aperto L132 - P 72 - H 144cm
- Lunghezza barbecue con piani abbassati 75cm con porta bombola interna
- Peso kg.57

## CROWN™ S SERIES



Griglia in fusione di ghisa





# BARBECUE ROYAL™

## LINEA SINGLE-TUBE™

LIMITATA  
**GARANZIA A VITA SULLA FUSIONE**

<b>5 ANNI</b>	<b>2 ANNI</b>
GARANZIA SUI BRUCIATORI	GARANZIA SU PARTI E VERNICIATURA

**Broil King®**  
Great Barbecues Every Time



**BRACIERE E COPERCHIO IN FUSIONE DI ALLUMINIO**  
L'alluminio è un materiale che garantisce una ottima ritenzione del calore fondamentale per avere eccellenti cotture in più all'interno del coperchio è stato inserita una protezione che aiuta ulteriormente la conservazione del calore. Ottima resistenza alla corrosione.



**VALVOLE LINEAR FLOW™**  
Le valvole del gas Linear Flow™ a regolazione progressiva garantiscono il perfetto controllo della temperatura all'interno del barbecue.



**ACCENSIONE SURE-LITE™**  
Il sistema di accensione Sure-Lite™ consente di avere il barbecue pronto per cucinare con un solo click.

## ROYAL™

I barbecue Royal™ sono costruiti sulla struttura del più titolato Monarch con la differenza che alcune parti sono in versione più semplice e leggera. Ottimo rapporto qualità prezzo. Dotato di piani laterali pieghevoli e alloggiamento per bombola commerciale.



### ROYAL™ 340

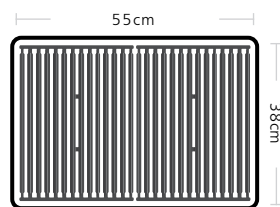
3 Bruciatori principali da 8.8 kw Garanzia 5 anni  
Fornello laterale da 2.7 kw  
3.378cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
Griglia di cottura principale 58x38cm  
Griglia secondo piano 52x25cm  
Griglie in fusione di ghisa smaltate  
Ingombro totale chiuso L132 - P 56 - H 122cm  
Ingombro totale aperto L132 - P 72 - H 146cm  
Lunghezza barbecue con piani abbassati 75cm  
con porta bombola interno  
Peso kg.45



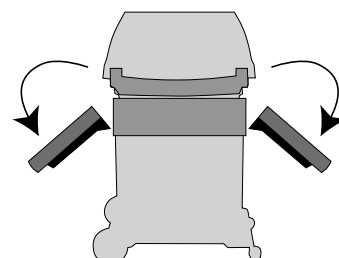
### ROYAL™ 320

3 Bruciatori principali da 8.8 kw Garanzia 5 anni  
Piani laterali in resina  
3.378cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
Griglia di cottura principale 58x38cm  
Griglia secondo piano 52x25cm  
Griglie in fusione di ghisa smaltate  
Ingombro totale chiuso L132 - P 56 - H 122cm  
Ingombro totale aperto L132 - P 72 - H 146cm  
Lunghezza barbecue con piani abbassati 75cm  
con porta bombola interno  
Peso kg.43

### ROYAL™ SERIES



Griglia in fusione di ghisa



# BARBECUE GEM™

## LINEA SINGLE-TUBE™

LIMITATA  
**GARANZIA A VITA SULLA FUSIONE**

<b>5 ANNI</b>	<b>2 ANNI</b>
GARANZIA SUI BRUCIATORI	GARANZIA SU PARTI E VERNICIATURA

**Broil King**  
Great Barbecues Every Time



## GEM™

Il barbecue serie Gem™ 330 / Gem™ 310. Il Barbecue Gem™ è il più piccolo della famiglia Broil King, questo non significa che le sue prestazioni non siano ad altissimo livello. Braciere e coperchio in fusione di alluminio con coibentazione a prova di ruggine e tre bruciatori ideali per realizzare qualsiasi tipologia di cottura. I robusti piani laterali pieghevoli sono in acciaio (versione 330) o in resina (versione 310) con porta attrezzi integrati. Porta bombola con accesso posteriore.



### GRIGLIE DI COTTURA IN GHISA

La ghisa è il miglior materiale per realizzare le griglie per la cottura al barbecue, ottima ritenzione del calore per avere una marcatura della carne eccellente.



### PIANI LATERALI PIEGHEVOLI

I piani laterali sono prodotti (nelle versioni 330) con robusto acciaio resistente alla ruggine e (nelle versioni 310) in resina pratica e resistente. Entrambi si possono piegare con facilità, tutti dotati di ganci portautensili.



### BRACIERE E COPERCHIO IN FUSIONE DI ALLUMINIO CON RIVESTIMENTO IN ACCIAIO

L'alluminio è un materiale che garantisce una ottima ritenzione del calore, fondamentale per avere eccellenti cotture. La parte principale esterna è rivestita in acciaio inox creando una intercapedine coibentante. Ottima resistenza alla corrosione.



### GEM™ 330

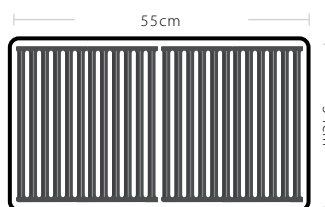
3 Bruciatori principali monotubo a doppia linea di fuoco da 6.9 kw  
Fornello laterale da 2.7 kw  
Piani laterali pieghevoli in acciaio  
2.775 cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
Griglia di cottura principale 55x34cm  
Griglia secondo piano 47x20cm  
Griglie in fusione di ghisa smaltate  
Ingombro totale chiuso L125 - P 54 - H 112cm  
Ingombro totale aperto L125 - P 70 - H 140cm  
Lunghezza barbecue con piani abbassati 67cm con porta bombola interno  
Peso kg,26



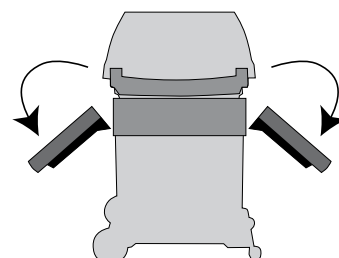
### GEM™ 310

3 Bruciatori principali monotubo a doppia linea di fuoco da 6.9 kw  
Piani laterali pieghevoli in resina  
2.775 cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
Griglia di cottura principale 55x34cm  
Griglia secondo piano 47x20cm  
Griglie in fusione di ghisa smaltate  
Ingombro totale chiuso L125 - P 54 - H 112cm  
Ingombro totale aperto L125 - P 70 - H 140cm  
Lunghezza barbecue con piani abbassati 67cm con porta bombola interno  
Peso kg,23

### GEM™ SERIES



Griglia in fusione di ghisa





# IMPERDIBILE!

**Barbecue Surprise** è il libro di ricette dell'Accademia dei Signori del Barbecue

**Indispensabile per preparare gustosi piatti sempre perfetti!**

Pane, pasta, verdure, pesce, carne, dolci... **tutto cucinato al barbecue!**



Ordina una copia dal tuo rivenditore o scrivi a [info@broilking.it](mailto:info@broilking.it)



## PANE DI CASA

Chef Pasquale Falanga

Ingredienti 4 porzioni:

farina da pane, 1 kg	sale, 15 g
acqua, 350 g	olio extra vergine di oliva, 1 cucchiaio
lievito di birra, 25 g	latte, 120g

Disponiamo la farina a fontana, aggiungiamo il sale, l'olio, sbricioliamo il cubetto di lievito in poca acqua tiepida e lo versiamo al centro.

Aggiungiamo l'acqua poco per volta, iniziamo a mescolare con un cucchiaio e proseguiamo a mano. Lavoriamo a lungo e con forza l'impasto fino a quando non acquista elasticità.

Sistemiamo la pasta ottenuta in una terrina e con un coltello pratichiamo un'incisione a forma di croce. Copriamo e lasciamo lievitare per almeno un'ora, fino a quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume. Preriscaldiamo il barbecue a 200°C e lo predisponiamo per la cottura indiretta.

Poniamo l'impasto sull'apposito piano in terracotta leggermente infarinato e lo cuociamo sulla griglia. Chiudiamo il coperchio avendo cura di aprirlo il meno possibile, così da mantenere costante la temperatura all'interno del barbecue e consentire una corretta lievitazione e cottura.

Occorrono circa 60-80 minuti per arrivare a 97°C al cuore e ottenere un buon pane fragrante, ben cotto all'interno.

lievitazione, 60 minuti  
cottura indiretta, 60-80 minuti

## RISO CREMOSO ALLO ZAFFERANO con asparagi e bacon croccante

Chef Pasquale Falanga

Ingredienti 4 porzioni:

riso Carnaroli, 400 g	cipolla, ½
asparagi, 1 mazzo	parmigiano grattugiato, 100 g
formaggio squacquerone o stracchino, 100 g	vino bianco, 1 bicchiere
bacon, 4 fette	brodo vegetale, 1 l
burro, 50 g	pistilli di zafferano, q.b.
	sale e pepe, q.b.

Preriscaldiamo il barbecue a temperatura media e lo predisponiamo per la cottura diretta.

Grigliamo le punte degli asparagi per 10 minuti e, a cottura completata, li tagliamo a rondelle.

Nel frattempo mettiamo sulla griglia mezza cipolla con la buccia rivolta verso il basso e la cuociamo per 10 minuti. Al termine della cottura la sbucciamo e la tritiamo finemente al coltello.

Mettiamo un tegame da forno nel barbecue, versiamo il riso e lo riscaldiamo per una leggera tostatura. Sfumiamo con il vino bianco e uniamo tutto il brodo caldo, una noce di burro, le rondelle di asparagi, la cipolla tritata e cuociamo per 15-18 minuti.

Grigliamo per alcuni minuti le fette di bacon appoggiate su un foglio di carta forno, fino a quando non diventano croccanti.

Togliamo il riso dal barbecue e aggiungiamo lo squacquerone, i pistilli di zafferano, il parmigiano e regoliamo di sale e pepe.

Mantechiamo con una noce di burro e serviamo con le fette di bacon grigliate.

cottura diretta  
asparagi, 10 minuti  
cipolla, 10 minuti  
riso, 15-18 minuti



## TRANCIO DI TONNO con verdure croccanti

Chef Simone Ropa

Ingredienti 4 porzioni:

tonno, trancio da 600 g	finocchio, 1
peperone rosso, 1	senape di Digione, 40 g
peperone giallo, 1	lamponi, 80 g
zucchine, 2	sale grosso e pepe macinato, q.b.
	olio extra vergine d'oliva, q.b.

Insaporiamo il tonno con un pizzico di sale grosso.

Tagliamo le verdure a julienne e le condiamo con il pepe, la senape e due cucchiaini di olio.

Preriscaldiamo il barbecue a calore medio e lo predisponiamo per la cottura diretta.

Ungiamo leggermente la griglia e cuociamo il trancio di tonno per 6 minuti girandolo a metà cottura.

Lasciamo riposare 3 minuti, poi tagliamo con delicatezza il trancio a fette e lo serviamo con le verdure alla senape e i lamponi.

cottura diretta, 6 minuti





# ELEMENTI COMPONENTI IMPERIAL

Linea completa di elementi  
per realizzare una cucina all'aperto  
totalmente in acciaio inox AISI 304







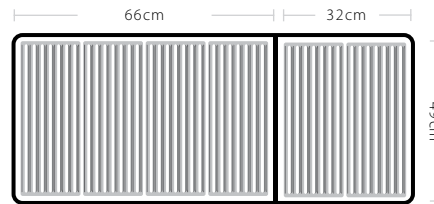
# BARBECUE DA INCASSO



## BARBECUE DA INCASSO E MOBILI CONTENITORE

Una linea completa di barbecue a GPL o a METANO completata da moduli componibili per creare il supporto che voi andrete a personalizzare con il rivestimento che meglio si adatta alle vostre esigenze. Progettati per contenere anche frigorifero o freezer, lavello o lavastoviglie.

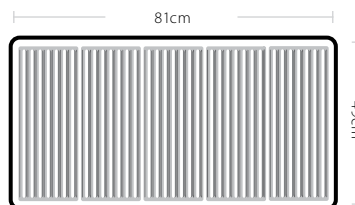
### BARBECUE IMPERIAL™ XLS



Griglia in fusione di acciaio inox

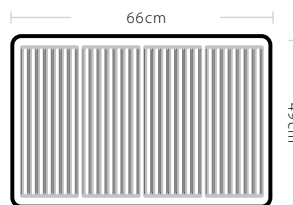


### BARBECUE IMPERIAL™ 590/570



Griglia in fusione di acciaio inox

### BARBECUE IMPERIAL™ 490/470

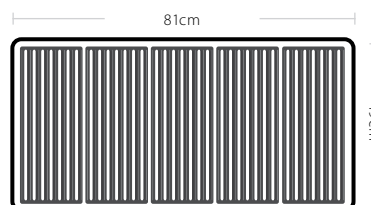


Griglia in fusione di acciaio inox

## BARBECUE REGAL DA INCASSO:

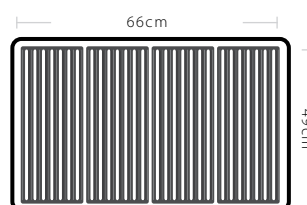
Disponibili presso tutti i rivenditori Broil King Italia.

### BARBECUE REGAL™ 520



Griglia in fusione di ghisa pesante

### BARBECUE REGAL™ 420



Griglia in fusione di ghisa pesante



### MANOPOLE LUMINOSE A LED

Un led azzurro ti aiuterà nella gestione notturna. Le versioni Imperial sono dotate di illuminazione anche interna al barbecue.



### LECCARDA RACCOGLIGRASSO

Totalmente in acciaio inossidabile e ad estrazione frontale, la parte preposta alla raccolta dei grassi è asportabile con facilità per la pulizia.



Fornello laterale a gas

### IMPERIAL™ 690 da incasso

Sei bruciatori da 17.6 kw brevettati DualTube™ garanzia 10 anni  
Fornello laterale da 2.7 kw  
Bruciatore girarrosto da 4.4 kw con kit girarrosto elettrico  
Due camere di cottura completamente separate  
Kit gas metano (optional)  
Barre aromatizzanti Flav-R-Wave™ in acciaio inox  
Bruciatore brevettato con 10 anni di garanzia  
Valvole progressive per 180° Linear-Flow™ illuminate a LED  
Luci interne al barbecue per le cotture notturne  
Termometro a sonda Accu-Temp™  
Sistema di accensione elettronica Sure-Lite™  
6.650 cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
2 griglie secondo piano smaltate 65x21+30x21  
Griglia grande primaria 65x49cm in fusione di acciaio INOX  
Griglia piccola primaria 30x49cm in fusione di acciaio INOX  
Coperchio coibentato in acciaio Inox Aisi 304  
Dimensioni ingombro 115x65cm.



Fornello laterale a gas

### IMPERIAL™ 590 da incasso

Cinque bruciatori da 16.1 kw brevettati DualTube™ garanzia 10 anni  
Fornello laterale da 2.7 kw  
Bruciatore girarrosto da 4.4 kw con kit girarrosto elettrico  
Kit gas metano (optional)  
Barre aromatizzanti Flav-R-Wave™ in acciaio inox  
Bruciatore brevettato con 10 anni di garanzia  
Valvole progressive per 180° Linear-Flow™ illuminate a LED  
Luci interne al barbecue per le cotture notturne  
Termometro a sonda Accu-Temp™  
Sistema di accensione elettronica Sure-Lite™  
5.650cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
Griglia secondo piano smaltate 81x21  
Griglia primaria 81x49cm in fusione di acciaio INOX  
Coperchio coibentato in acciaio Inox AISI 304  
Dimensioni ingombro 96x65 cm.

### IMPERIAL™ 570 da incasso

Ha le stesse caratteristiche del 590 senza il fornello laterale



Fornello laterale a gas

### IMPERIAL™ 490 da incasso

Quattro bruciatori da 13.2 kw brevettati DualTube™ garanzia 10 anni  
Fornello laterale da 2.7 kw  
Bruciatore girarrosto da 4.4 kw con kit girarrosto elettrico  
Kit gas metano (optional)  
Barre aromatizzanti Flav-R-Wave™ in acciaio inox  
Bruciatore brevettato con 10 anni di garanzia  
Valvole progressive per 180° Linear-Flow™ illuminate a LED  
Luci interne al barbecue per le cotture notturne  
Termometro a sonda Accu-Temp™  
Sistema di accensione elettronica Sure-Lite™  
5.650cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
Griglia secondo piano smaltate 66x21  
Griglia primaria 66x49cm in fusione di acciaio INOX  
Coperchio coibentato in acciaio Inox AISI 304  
Dimensioni ingombro 80 x 65 cm.

### IMPERIAL™ 470 da incasso

Ha le stesse caratteristiche del 490 senza il fornello laterale



### REGAL™ 520 da incasso nero

Cinque bruciatori Dual-Tube™ da Kw.16.1  
Kit gas metano (optional)  
Barre aromatizzanti Flav-R-Wave™ in acciaio inox  
Bruciatore brevettato con 10 anni di garanzia  
Valvole progressive per 180° Linear-Flow™ illuminate a LED  
Termometro a sonda Accu-Temp™  
Sistema di accensione elettronica Sure-Lite™  
5.650 cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
Griglie primarie in ghisa pesante smaltata 81cm x 49cm  
Griglia in acciaio smaltato secondo piano 81x21  
Coperchio coibentato in acciaio smaltato nero.  
Dimensioni ingombro 96x65cm.



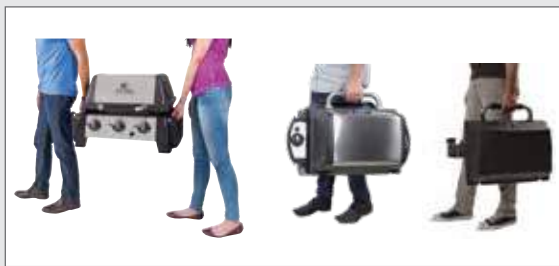
### REGAL™ 420 da incasso nero

Quattro bruciatori Dual-Tube™ da Kw.13.2  
Kit gas metano (optional)  
Barre aromatizzanti Flav-R-Wave™ in acciaio inox  
Bruciatore brevettato con 10 anni di garanzia  
Valvole progressive per 180° Linear-Flow™ illuminate a LED  
Termometro a sonda Accu-Temp™  
Sistema di accensione elettronica Sure-Lite™  
4.550 cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
Griglie primarie in ghisa pesante smaltata 65cm x 49cm  
Griglia in acciaio smaltato secondo piano 65x21  
Coperchio coibentato in acciaio smaltato nero.  
Dimensioni ingombro 80x65cm.



# BARBECUE PORTA-CHEF™

**5 ANNI** GARANZIA SU CAMERA DI COTTURA  
**2 ANNI** GARANZIA SU PARTI E VERNICIATURA



## PORTATILE

Dal balcone al patio al giardino al campeggio o ovunque tu decida di cucinare con il Porta-Chef™ sarà un successo.



## VALVOLE LINEAR FLOW™

Le valvole del gas Linear Flow™ a regolazione progressiva garantiscono il perfetto controllo della temperatura all'interno del barbecue.



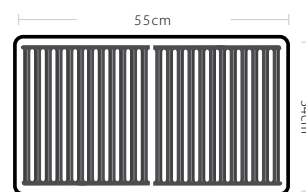
## GRIGLIE DI COTTURA IN GHISA

La ghisa è il miglior materiale per realizzare le griglie per la cottura al barbecue, ottima ritenzione del calore per avere una marcatura della carne eccellente.

## BARBECUE LINEA PORTA-CHEF™

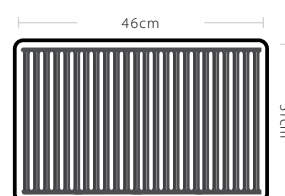
Una linea completa per chi desidera utilizzare il barbecue anche in movimento, l'ultimo nato il modello 320 consente di replicare la stesse cotture che è possibile fare con un grande barbecue solo riducendo le quantità. Il sistema a 3 bruciatori è lo stesso dei grandi barbecue. Tutti i modelli possono essere utilizzati in appoggio su un tavolo o su qualsiasi piano, sono anche dotati di gambe per l'utilizzo autonomo.

## PORTA-CHEF™ 320



Griglia in ghisa

## PORTA-CHEF™ 120



Griglia in ghisa



### PORTA-CHEF™ 320

3 Bruciatori principali monotubo a doppia linea di fuoco da 5.25 kw  
2.775 cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
Griglia di cottura principale 55x34cm  
Griglia secondo piano 47x20cm  
Griglie in fusione di ghisa smaltate  
Ingombro totale chiuso L105 - P 50 - H 104cm  
Ingombro totale aperto L105 - P 70 - H 135cm  
Lunghezza barbecue con piani abbassati 70cm  
Raccoglitore per i grassi estraibile  
Gambe smontabili integrate nella carenatura  
Peso Kg.23



### CARRELLO PER PORTA-CHEF™ 320

Carrello di stazionamento per Porta-Chef™ 320  
Trasforma il barbecue portatile in un perfetto barbecue per il balcone in città  
Realizzato in acciaio verniciato con le stesse caratteristiche dei barbecue.



### PORTA-CHEF™ 120

Bruciatori monotubo a doppia linea di fuoco da 4.10 kw  
2.115 cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
Griglia di cottura principale 46x31cm  
Griglia secondo piano 47x20cm  
Griglie in fusione di ghisa smaltate  
Ingombro totale chiuso L110 - P 45 - H 94cm  
Ingombro totale aperto L110 - P 55 - H 120cm  
Lunghezza barbecue con piani piegati 74cm  
Gambe smontabili integrate nella carenatura  
Peso Kg.18



# KAMADO BARBECUE KEG™



## GHIERA DI REGOLAZINE IN GHISA

Il regolatore a ghiera superiore è in pesante ghisa e permette di controllare in modo preciso la temperatura. Il multi-strumento permette di aprire e chiudere la ghiera con facilità. In questo modo è possibile fare cotture lente a bassa temperatura o veloci ad alta temperatura.



## GRIGLIA IN GHISA PESANTE

IL KEG è dotato di una pesante griglia di cottura in ghisa, perfetta per ottenere bistecche perfette con una marcatura per contatto eccellente.



## CONTENITORE PORTACENERE CON REGOLATORE D'ARIA ROTO-DRAFT™

Permette di ottenere un perfetto controllo della temperatura. Con l'attrezzo multiuso in dotazione è possibile controllare il flusso dell'aria. Dopo aver cucinato, è facile aprire il cassetto portaceneri estraibile per effettuare una facile pulizia.

La cottura con un barbecue Kamado è una importante evoluzione della cottura a carbone che utilizza oltre il 90% di energia convettiva. Il risultato sarà una straordinaria morbidezza dei cibi con una spettacolare crosticina all'esterno. Con solo 200g di carbonella si possono cucinare molti chili di carne.

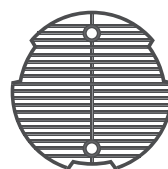


## BARBECUE KEG™ 5000

- Cottura diretta e indiretta
- Cottura smoker
- Doppia parete in acciaio perfettamente coibentata
- Apertura facilitata del coperchio
- Griglia di cottura in ghisa
- Griglia secondaria in acciaio
- Termometro di precisione
- Sistema di aerazione in ghisa posto sul coperchio
- Sistema di tiraggio in acciaio posto sul fondo del braciere
- Ripiani laterali facilmente asportabili
- Ruote di grandi dimensioni per un facile trasporto
- Garanzia 10 anni sul braciere e 2 anni sulla verniciatura e altre parti

## KEG SERIES

48cm



Griglia in fusione di ghisa pesante

# AFFUMICATORI VERTICALI



## GRIGLIE DI COTTURA PESANTI IN ACCIAIO INOX

L'affumicatore Broil King® Smoke™ è fornito con 4 griglie in acciaio inox regolabili. Con 100 litri di volume disponibile di capacità di cottura, vi è abbondanza di spazio per affumicare più varietà di cibi contemporaneamente.



## LECCARDA RIBALTABILE

La leccarda ribaltabile in acciaio inossidabile consente il carico e lo scarico senza sgocciolare sul pavimento.



## REGOLATORI ROTO-DRAFT™

Regolatori in fusione di alluminio. Consentono un preciso controllo della temperatura regolando il flusso dell'aria che circola nella camera di cottura.

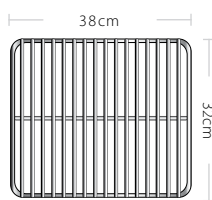
Affumicatori di nuova generazione completamente coibentati e con il terminale superiore in fusione di alluminio per garantire la massima stabilità della temperatura. Una sofisticata tecnologia rivolta ad ottenere un aroma insuperabile dei nostri cibi. Ripiani e accessori interni in acciaio inox.



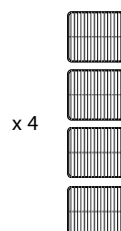
## VERTICAL SMOKER A GAS

- Bruciatore in acciaio inox da 4,4 kw
- Accensione elettronica
- 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 un sistema di chiusura ermetico
- Maniglie ad alta resistenza
- Termometro per il controllo della temperatura posto sull'anta frontale superiore
- 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 arrostiti
- 16 ganci in acciaio inox
- 1 ampia vaschetta per legnetti affumicatoria
- 1 ampia vaschetta per l'acqua
- Apribottiglie
- 4 ganci porta attrezzi
- 4 piedi completi di 2 ruote per facilitare gli spostamenti

## VERTICAL SMOKER



Griglia in acciaio inox



Supporto Rib Rack e per arrosto



BROIL KING™ PELLET SERIES



# NUOVE FRONTIERE PER CUCINARE O AFFUMICARE

Linea Barbecue a Pellet



**TEMPERATURE  
PREIMPOSTATE O  
PERSONALIZZABILI**



**GRIGLIE  
PESANTI  
PER OTTIMI  
RISULTATI**



**COTTURA  
GIRARROSTO  
ECCELLENTE  
DI SERIE**



**INTERAMENTE  
REALIZZATO CON  
MATERIALI ROBUSTI  
E RESISTENTI**

Premendo semplicemente un tasto è possibile affumicare diversi tipi di carne, come il brisket o le costine, cuocere una pizza e una bistecca alla perfezione, cucinare un arrosto con il girarrosto in dotazione e molto altro. Il barbecue è alimentato a pellet di legno naturale al 100% e il cibo in cottura assume un gusto di affumicatura. Questo schermo di controllo digitale di facile utilizzo permette di impostare la temperatura da 98 °C per cotture indirette low and slow fino a 315°C per la cottura diretta. Costruiti in acciaio spesso 2mm, questi barbecue altamente performanti sono destinati a durare a lungo. Vi presentiamo i nostri barbecue premium a pellet Broil King®. Barbecue a pellet: progettati per ottenere la massima versatilità di cottura e il miglior aroma.



# BROIL KING™ PELLET SERIES



## GRIGLIE IN GHISA SMALTATE

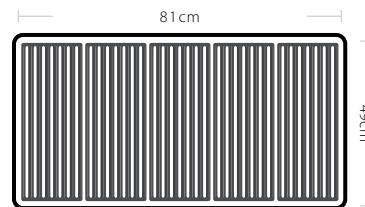
Le griglie in ghisa Broil King sono reversibili. un lato è a punta per ottenere la classica marcatura della griglia sulla bistecca, mentre l'altro lato è scanalato per catturare e trattenere i succhi in eccesso durante le cotture lente.



## PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE

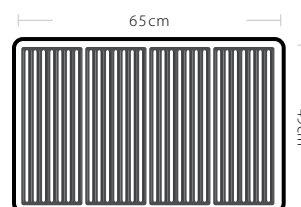
Dotato di una APP collegata, WiFi e Bluetooth® per mantenere il controllo del barbecue a pellet Broil King® con la punta delle dita. Visualizza le temperature correnti e da raggiungere costantemente con le due sonde per il cibo e il rivelatore di temperatura interno. Tre pulsanti integrati a impostazione rapida consentono di selezionare facilmente il tipo di cottura diretta, indiretta o affumicatura, variazioni da 10 gradi per volta o più precisi di 1 grado per scatto. Lo schermo ultraluminoso e retroilluminato è progettato per essere semplice da leggere di giorno o di notte ed inclinato per facilitare la lettura.

## REGAL™ PELLET 500



Griglia in fusione di ghisa pesante

## REGAL™ PELLET 400



Griglia in fusione di ghisa pesante



### REGAL™ PELLET 500

Cinque Griglie in ghisa pesante reversibili  
Kit Girarrosto Premium di serie  
Camera di cottura in acciaio  
Robusto telaio con grandi ruote resistenti  
Chiusura ermetica del coperchio  
Pannello di controllo digitale resistente alle intemperie  
Controllo remoto da APP  
Camera di combustione ad alta resistenza in grado di raggiungere oltre 316°C  
Ampio ripiano laterale con portaoggetti in acciaio Inox  
Barra aromatizzante di acciaio inox da oltre 2mm di spessore  
Deflettori longitudinali per convogliare le ceneri ed evitare che raggiungano il cibo.  
Sistema rapido di pulizia della cenere  
Serbatoio da kg.9 di pellet  
Due sonde connesse direttamente al pannello di controllo  
Comignolo ad uscita radiale regolabile  
5.470 cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
Griglie in fusione di ghisa pesante smaltate di 81cm x 49cm  
Griglia in acciaio smaltato secondo piano 61x21  
Ingombro totale chiuso L152 - P72 - H128  
Ingombro totale aperto L152 - P72 - H164  
Peso kg.125



### REGAL™ PELLET 400

Quattro Griglie in ghisa pesante reversibili  
Kit Girarrosto Premium di serie  
Camera di cottura in acciaio  
Robusto telaio con grandi ruote resistenti  
Chiusura ermetica del coperchio  
Pannello di controllo digitale  
Controllo remoto da APP  
Camera di combustione ad alta resistenza in grado di raggiungere oltre 316°C  
Ampio ripiano laterale con portaoggetti in acciaio Inox  
Barra aromatizzante di acciaio inox da oltre 2mm di spessore  
Deflettori longitudinali per convogliare le ceneri ed evitare che raggiungano il cibo.  
Sistema rapido di pulizia della cenere  
Serbatoio da kg.9 di pellet  
Due sonde connesse direttamente al pannello di controllo  
Comignolo ad uscita radiale regolabile  
4.320 cm<sup>2</sup> di superficie di cottura totali  
Griglie primarie in ghisa pesante smaltata 65cm x 49cm  
Griglia in acciaio smaltato secondo piano 45x21  
Ingombro totale chiuso L132 - P72 - H128  
Ingombro totale aperto L132 - P72 - H164  
Peso kg.102



DA OLTRE 15 ANNI  
LA PRIMA SCUOLA  
DI BARBECUE  
IN ITALIA

## Si fa presto a dire barbecue.

Per ottenere il massimo dal tuo barbecue con la garanzia di grigliate perfette è sufficiente seguire alcune indicazioni.

I corsi dell'**Accademia dei Signori del Barbecue** sono ideati per permettere di vedere, imparare e gustare in un'atmosfera conviviale che solo il barbecue riesce a ricreare.

**Barbecue easy:** questa sezione del corso, tenuta da **Gianni Guizzardi**, direttore della scuola, riguarda l'utilizzo pratico del barbecue, la parte tecnica, le informazioni necessarie per cucinare in completa sicurezza e affidabilità. Vengono illustrate le differenti **tecniche di cottura**, le caratteristiche dei barbecue a **legna**, a **carbone** e a **gas**, l'accensione e la manutenzione.

**Barbecue gourmet:** maestri **chef** si avvicinano alle lezioni e propongono passo passo un intero menù alla griglia, **dall'antipasto** al dessert, interamente cucinato sul barbecue. La fantasia degli chef non ha limiti e gli ingredienti prendono vita grazie a questo tipo di cottura in forme gustose e inaspettate, per esempio le paste ripiene grigliate, il pane, la pizza oltre a pesci, verdure e molto altro.

Durante le lezioni una sezione è dedicata ai **grandi classici**: la fiorentina, la salsiccia, gli arrostiti tradizionali, il pollo, il pesce, le verdure, le costine di maiale.



*L'Accademia*  
DEI **SIGNORI DEL BARBECUE**  
SCUOLA di BARBECUE

[www.isignoridelbarbecue.com](http://www.isignoridelbarbecue.com)



## POLLO ARROSTO ALLA BIRRA

Preparazione: 10 minuti

### Ingredienti:

- 1 pollo intero piuttosto grosso (circa 2,5 kg)
- 1 lattina di birra
- Sale aromatizzato, tipo Roast Condiment
- Rosmarino fresco
- 3 spicchi di aglio a fettine
- Sale e pepe



### SUPPORTO POLLO IMPERIAL

Broil King® # 69133

Supporto per pollame con contenitore può contenere una lattina di birra o direttamente il liquido che preferisci, birra, vino, succhi o marinate.

### Preparazione e cottura

Condisci il pollo all'esterno e all'interno con il sale aromatico. Togli un po' di birra dalla lattina e inserisci le fettine d'aglio e qualche rametto di rosmarino.

Sistema la lattina di birra sul vassoio base in acciaio inox. Inserisci il cono e il piano forato. Sistema il pollo sul cono e aggiungi verdure, erbe aromatiche e spezie tutto intorno. Versa altra birra, acqua o succhi di frutta per cuocere le verdure al vapore e contemporaneamente insaporire la carne. Sistema il pollo nel supporto sulla griglia del barbecue e chiudi il coperchio.

Cuoci il pollo per circa due ore, calcolando 35 - 40 minuti per kg di carne, fino a quando la temperatura interna del petto non raggiunge 77°C.



## LA VERA PIZZA NAPOLETANA (di Francesco Bedocchi)

### Ingredienti:

- |   |   |
|---|---|
| 1kg di farina tipo 0                      | 600g di polpa di pomodoro                 |
| 20g di semola rimacinata(per lo spolvero) | 400g di mozzarella                        |
| 12g di lievito di birra (mezzo cubetto)   | 200g di scamorza                          |
| 600g di acqua                             | origano e basilico, possibilmente freschi |
| 20g di sale                               | pizzico di zucchero                       |
| 50g di olio di oliva EVO                  | pizzico di sale                           |

### Procedimento

1. Mescola la farina col sale, che in questo modo non sarà a contatto con il lievito. A parte mescola l'acqua e sciogli il lievito di birra.
2. Versa la farina sul tagliere e amalgama con i liquidi, fino a rendere l'impasto morbido ed elastico.
3. Dividi in parti da 300g e fai lievitare per 4 ore a temperatura ambiente coprendo l'impasto fino al raddoppio del volume.
4. Stendi l'impasto con le mani per non interrompere la lievitazione.
5. Sistema una pizza sulla paletta ben infarinata con la semola, aggiungi il pomodoro, l'olio d'oliva, un pizzico di sale, l'origano, il basilico, la mozzarella e la scamorza.
6. Fai riscaldare (a 260/280°C) la pietra refrattaria sul barbecue. Appoggia la pizza servendoti dell'apposita paletta. Chiudi il coperchio del barbecue e cuoci per circa 8/10 minuti.
7. Controlla che il fondo della pizza sia colorito. A questo punto la pizza è pronta. Togli dal barbecue e lascia riposare per alcuni minuti prima di servire.
8. Procedi con le altre pizze. Potrai liberare la tua fantasia e aggiungere o sostituire ingredienti come salsiccia, verdure grigliate, salame piccante o altro secondo il tuo gusto.



### SET COTTURA PER PANE E PIZZA

Broil King® # 69815

Realizzato in acciaio inox e pietra refrattaria, completo di paletta in legno.

Dimensioni Ø 340mm





*L'Accademia*  
DEI SIGNORI DEL BARBECUE

Ricevi suggerimenti  
e ricette via email

Ricette originali e gustose per accendere la tua voglia di barbecue e di cibi sani, pronti in pochi minuti.

Suggerimenti pratici per creare ricette collaudate dai nostri chef, per assaporare i cibi in un'atmosfera conviviale e rilassata tra amici e in famiglia.

Consigli utili sui vari tipi di cottura: indiretta per cibi di grandi dimensioni o con più grassi e diretta per cibi di minor spessore o con meno grassi; informazioni come cucinare pane, pizza, verdure e pesci.

Una speciale sezione è dedicata ai consigli sui condimenti e sulle attrezzature di ultima generazione per destreggiarsi con il metodo più antico per cucinare.

Curiosità dal mondo del barbecue e storie sulla cottura alla brace completano le informazioni.

Si tratta di un piacevole appuntamento che ti aiuterà ad organizzare una serata con un gruppo di amici, un brunch domenicale in famiglia, un barbecue party per il compleanno dei ragazzi oppure una cenetta a due.

Il tuo barbecue ti aspetta con soluzioni infinite e gustose.

Iscriviti alla  
**NEWS**  
**RICETTE**  
ricettario on line  
[www.broilking.it](http://www.broilking.it)

**Broil King®**  
Great Barbecues Every Time



**Broil King®** **Broil King®**  
SMOKE ACCESSORI

