



**FAITES PLUS**



**ASSORTIMENT 2022**

**Broil King®**



## Spare ribs

### Ingrédients

- 4 ribs
- 4 c. à soupe de sirop d'érable
- 4 c. à soupe de sauce à huître (Sauce orientale)
- 2 c. à soupe de moutarde
- Herbes pour barbecue
- 2 c. à soupe ketchup
- une pincée de poivre cayenne
- herbes de Provence
- 2 canettes de bière 33cl
- 20 cl de jus de pommes

### Préparation

Assaisonnez les ribs avec les épices à barbecue.

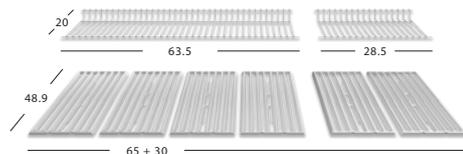
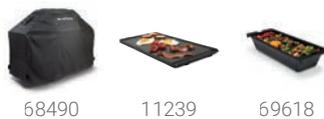
Versez les 2 canettes de bière et le jus de pommes dans le Broil King Rib Roaster.

Mettez ensuite la grille en bas du Rib Roaster et placez y les 4 ribs. Mettez le Rib Roaster avec couvercle dans le barbecue pendant 2 heures à 150°C.

En attendant, vous pouvez préparer la marinade pour la suite de la recette. Mélangez les cuillères de sirop d'érable, la sauce à huître, la moutarde et le ketchup avec le poivre de Cayenne et les herbes de Proven.

Après 2 heures de cuisson, sortez les côtes du Roaster et placez les sur les grilles de cuisson. Badigeonnez les avec la marinade et laissez cuire encore 15 minutes jusqu'à ce que la marinade soit caramélisée. Tournez les ribs régulièrement et mettez la marinade sur les 2 côtés.





## Imperial™ S 690 IR / 690

17.6 kW Brûleurs Principaux

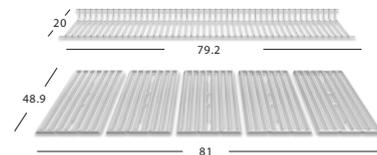
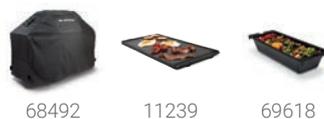
6 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

3.1 kW Brûleur Latéral Infrarouge OU 2.7 kW Brûleur Latéral

193 x 124 x 63 cm (lxhxp)

€ 4.999,00 - €4.499,00



## Imperial™ S 590 IR

16 kW Brûleurs Principaux

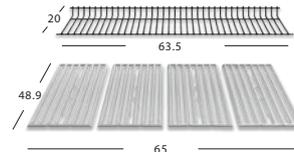
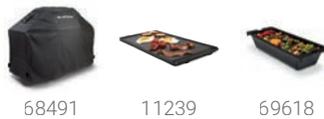
5 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

3.1 kW Brûleur Latéral Infrarouge

159 x 124 x 63 cm (lxhxp)

€ 4.199,00



## Imperial™ S 490

13.2 kW Brûleurs Principaux

4 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

2.7 kW Brûleur Latéral

143 x 124 x 63 cm (lxhxp)

€ 3.649,00



Grille en fonte d'innox - reversible



Lumières intégrées dans le four



Brûleur infrarouge au S690 IR & S590IR



Tiroirs de rangement dans le chariot



## Moules aux frites

(1 personne)

### Ingrédients

- 1 kg de moules
- 1 grosse carotte
- 1 oignon
- 2 céleri
- 1 gousse d'ail
- 6 brins de persil
- 3 brins de thym
- 1 feuille de laurier
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 c. à soupe de moutarde
- 2 c. à soupe de mayonnaise
- 300 gr de frites au four

### Préparation

Rincez les moules 3 fois dans l'eau et placez-les dans le Rib Roaster. Lavez les légumes et épluchez les carottes. Épluchez les oignons, coupez-les en rondelles et coupez les légumes en cubes. Attachez les brins de thym, le persil et les feuilles de laurier avec de la ficelle de cuisine.

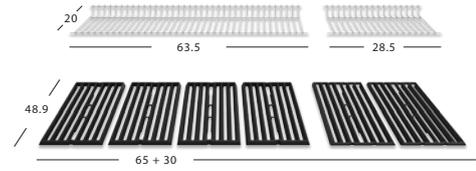
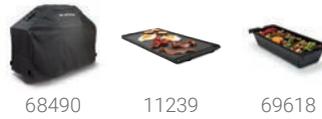
Ajoutez maintenant les légumes, les herbes, l'ail émincé et le beurre dans le Rib Roaster avec les moules. Mettez le couvercle sur le Rib Roaster et laissez cuire à la vapeur pendant 10 à 15 minutes.

Placer les frites au four dans le panier pour tournebroche. Posez-le sur la broche et laissez tourner le panier jusqu'à ce que les frites soient croustillantes. Mélanger la mayonnaise avec la moutarde. Lorsque les moules sont prêtes, ajoutez une cuillère à soupe de jus des moules au mélange de moutarde et de mayonnaise.

Servir dans une assiette creuse avec les frites dans un bol séparé.



Panier Pour  
Tournebroche  
64875



**Regal™ 690**

17.6 kW Brûleurs Principaux

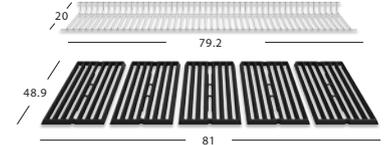
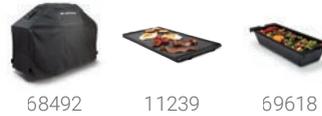
6 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

2.7 kW Brûleur Latéral

193 x 124 x 63 cm (lxhxp)

€3.499,00



**Regal™ 590**

16 kW Brûleurs Principaux

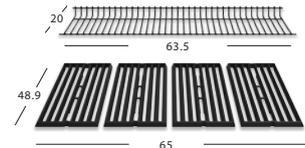
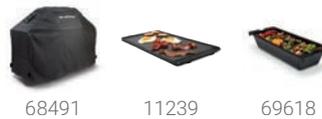
5 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

2.7 kW Brûleur Latéral

159 x 124 x 63 cm (lxhxp)

€ 2.499,00



**Regal™ 490**

13.2 kW Brûleurs Principaux

4 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

2.7 kW Brûleur Latéral

143 x 124 x 63 cm (lxhxp)

€ 2.199,00



Grille en fonte d'acier - reversible



Tourne-broche avec brûleur rôtisserie



Boutons de contrôle rétro-éclairés



Brûleur latéral en fonte



## Chicons au jambon et fromage

### Ingrédients

- 4 chicons
- 300 gr d'Emmental râpé
- 300 ml de lait
- 80 gr de beurre
- 80 gr de farine
- 4 tranches de Maredsous
- 4 tranches de jambon
- Noix de muscade
- Poivre
- Sel

### Préparation

Nettoyez les chicons, retirez le morceau dur du bas. Appliquez un peu d'huile d'olive sur les chicons avec le pinceau et assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade. Grillez les chicons à 180°C avec le couvercle fermé, environ cinq minutes des deux côtés. Roulez les chicons dans le fromage et le jambon.

Faire fondre le beurre dans une casserole en fonte et ajouter la farine en remuant. Laissez sécher le mélange en remuant avec le fouet. Si vous sentez l'odeur de biscuit, mélangez le lait en remuant. Continuez à remuer jusqu'à ce que la sauce bouille. Si la sauce est trop épaisse, vous pouvez ajouter un peu plus de lait.

Retirez la casserole du feu et ajoutez 200 gr de fromage râpé et remuez jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Assaisonnez la sauce avec du poivre, du sel et de la noix de muscade et éventuellement du jus de citron.

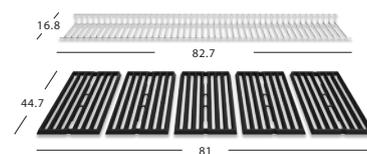
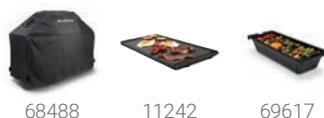
Placer les rouleaux de chicons dans la minipoêle en fonte et versez la sauce jusqu'à ce que les rouleaux soient couverts. Répartissez le reste du fromage râpé sur le dessus.

Griller le tout pendant 15 minutes sous le brûleur rôtisserie avec le couvercle fermé. Tournez la poêle toutes les 3 à 4 minutes pour que le plat se colore et cuise uniformément.

**Broil King**  
Great Barbecues Every Time



Poêle en Fonte  
69700



**Baron™ S 590 IR / 590**

15.5 kW Brûleurs Principaux

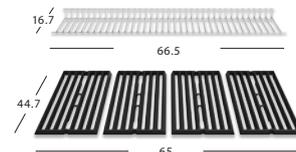
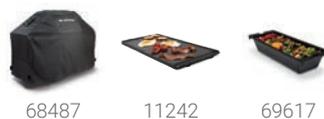
5 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

3.1 kW Brûleur Latéral Infrarouge OU 2.7 kW Brûleur Latéral

161 x 116 x 61 cm (lxhxp)

€ 1.949,00 - € 1.699,00



**Baron™ S 490 IR / 490**

12.4 kW Brûleurs Principaux

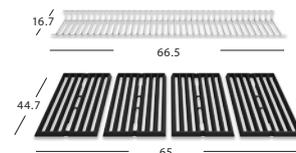
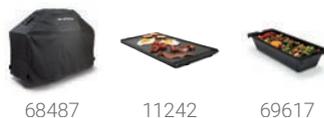
4 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

3.1 kW Brûleur Latéral Infrarouge OU 2.7 kW Brûleur Latéral

145 x 116 x 61 cm (lxhxp)

€ 1.749,00 - € 1.499,00



**Baron™ 440**

12.4 kW Brûleurs Principaux

4 Brûleurs Dual-Tube™

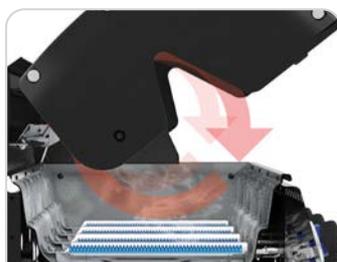
2.7 kW Brûleur Latéral

143 x 124 x 63 cm (lxhxp)

€ 1.299,00



Brûleur infrarouge au S590 IR & S490IR



Cuve en fonte d'aluminium



Tablettes latérales rabattables



Boutons de contrôle rétro-éclairés



Pierre pour Pizza  
avec Pelle  
69816

## Focaccia

### Ingrédients

- 2 tasses de farine
- 15 gr levure fraîche
- 1 tasse d'eau chaud
- 1 c. à café de sucre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de sel
- Huile d'olive
- Tomates cerises
- Feuilles de romarin frais
- Sel grossièrement moulu

### Préparation

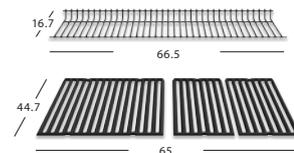
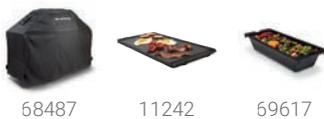
Mélangez la levure avec le sucre et ajoutez 1/4 de verre d'eau et 1 cuillère à soupe de farine. Remuez bien, couvrez et mettez dans un endroit chaud pendant 10 minutes.

Ajoutez ensuite le reste de l'eau, la farine, le sel et une cuillère à soupe d'huile à la pâte. Remuez avec une cuillère jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Ajoutez le reste de l'huile d'olive. Vous pouvez également frotter l'huile d'olive sur vos mains pour faciliter le pétrissage de la pâte. La pâte finie doit être uniforme, élastique et un peu collante. Ne pas saupoudrer de farine pour qu'il ne devienne pas dur.

Couvrez la pâte et mettez-la de côté dans un endroit chaud pendant 1 heure. Placez ensuite la pâte sur une planche farinée, pétrissez-la brièvement et façonnez-la en un disque rond et plat. Saupoudrez généreusement la pelle à pizza de farine (cela empêchera la pâte de coller). Retournez la pâte et enfoncez-y les tomates cerises coupées en deux. Couvrez et laissez reposer 30 minutes de plus.

Allumez le barbecue et placez-y la pierre à pizza. Chauffez le barbecue avec tous les brûleurs à température moyenne. Lorsque le barbecue atteint 250°C, diminuez les brûleurs du milieu en position basse. Saupoudrez la pierre de farine et laissez glisser la pâte de la pelle à pizza. Faites des entailles dans la pâte avec vos doigts et versez-y de l'huile d'olive. Saupoudrez de feuilles de romarin et de sel.

Faites cuire au four pendant 15 minutes.



**Crown™ 440**

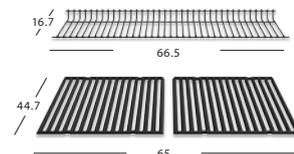
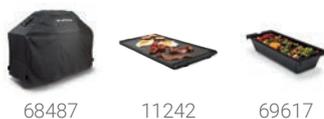
12.4 kW Brûleurs Principaux

4 Brûleur Tube™

2.7 kW Brûleur Latéral

142 x 116 x 58 cm (lxhxp)

€ 999,00



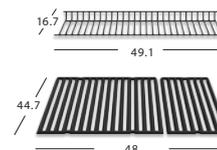
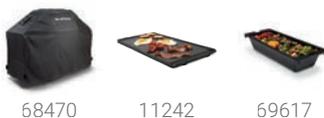
**Crown™ 410**

12.4 kW Brûleurs Principaux

4 Brûleur Tube™

142 x 116 x 58 cm (lxhxp)

€ 749,00



**Crown™ 310**

9.3 kW Brûleurs Principaux

3 Brûleur Tube™

143 x 124 x 63 cm (lxhxp)

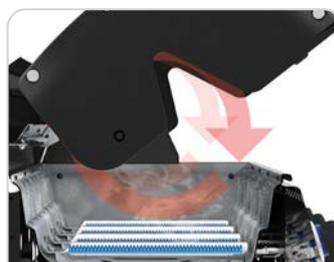
€ 649,00



Grille en fonte d'acier - reversible



Armoire pour bouteille de gaz



Cuve en fonte d'aluminium



Tablettes latérales rabattables



## Boudin avec pomme et pain d'épices

### Ingrédients

- 1 boudin blanc
- 1 boudin noir
- 1 pomme
- 8 tranches de pain d'épice
- 75 gr de sucre
- 25 ml d'eau
- 30 gr de beurre salé
- 50 ml de crème fraîche

### Préparation

Coupez les deux boudins en 10 tranches et découpez 10 morceaux ronds dans le pain d'épices et des tranches de pomme. Nous les emplirons plus tard.

Ajoutez 25 ml d'eau et 75 gr de sucre dans la casserole en acier inoxydable et mettez-la sur le brûleur latéral à feu moyen. Lorsque le sucre commence à fondre, ajoutez 30 gr de beurre. Lorsque le beurre a fondu, ajoutez 50 ml de crème fraîche. Continuez à remuer jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur dorée. Puis mettez le brûleur latéral au minimum pour garder le caramel chaud.

Ajoutez un peu de beurre sur la plaque de cuisson et faites griller les pommes, le pain d'épices et le boudin blanc jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées des deux côtés. Lorsqu'ils sont prêts, placez le boudin noir sur la plaque de cuisson. Il suffit de le réchauffer.

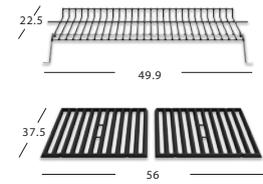
Empilez le pain d'épices, le boudin noir, la pomme et le boudin blanc et recouvrez d'une couche de caramel chaud et sucré.

Ce délicieux snack est prêt à être servi.



Plaque de Cuisson  
Selon le modèle

## Série Monarch™ | Fiable



### Monarch™ 390 / 320

8.8 kW Brûleurs Principaux

3 Brûleurs Dual-Tube™

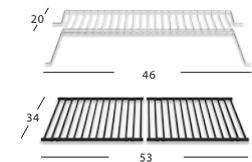
3.5 kW Brûleur Rôtisserie (Monarch 390)

2.7 kW Brûleur Latéral (Monarch 390)

142 x 124 x 56 cm (lxhxp)

€ 1.099,00 - € 799,00

## Série Gem™ | Compact



### Gem™ 310 / BK™ 310

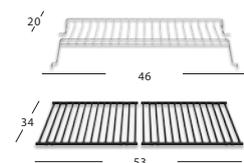
6.9 kW Brûleurs Principaux

3 Brûleurs Tube™

122,5 x 108 x 53,3 cm (lxhxp)

€ 499,00 - € 399,00

## Série Porta-Chef™ | Compact



### Porta-Chef™ 320 / Chariot comme option

6 kW Brûleurs Principaux

3 Brûleurs Tube™

4 Pieds Détachables

€ 449,00 + € 199,00



Grille de cuisson en fonte d'acier



Allumage électronique



Tablettes latérales rabattables



Armoire pour bouteille de gaz



## Lanières de poulet au curry rouge

### Ingrédients

- 2 c. à soupe huile de riz
- 600 gr filets de poulet
- 1 poivron rouge
- 3 gousses d'ail
- 1 échalote
- 2 c. à soupe de sauce d'huître
- 2 c. à soupe de sauce poisson
- 1 c. à soupe de pâte de curry
- 2 c. à soupe de sucre brun
- 4 oignons de printemps
- 100 gr noix de cajou grillées, non salé
- Poivre
- Sel

### Préparation

Faites chauffer la poêle à Fajita sur les grilles du barbecue à 200°C.

Coupez le poivron en lamelles et hachez finement l'ail et l'échalote. Coupez les oignons de printemps en rondelles.

Mettez l'huile dans la poêle et ajoutez la pâte de curry, le poivron, l'ail, l'échalote et le poulet. Assaisonnez avec du sel et du poivre et faites cuire pendant quelques minutes.

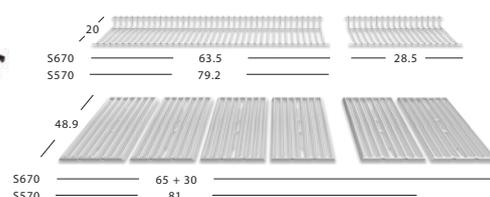
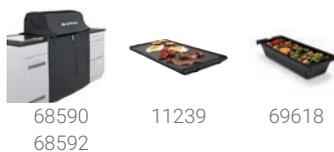
Ajouter la sauce de poisson, la sauce d'huître et le sucre brun et faire sauter jusqu'à ce que le sucre commence à caraméliser légèrement.

Retirez la poêle à fajita du barbecue. Ajoutez les noix de cajou. Incorporez-les au mélange et parsemez les oignons de printemps.

Servez la poêle à Fajita sur la table.



Poêle Fajita  
69470



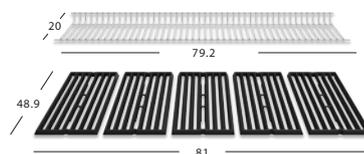
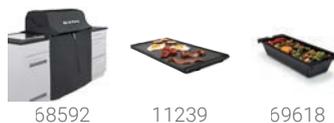
## Imperial™ S 670 / S 570

17.6 / 16 kW Brûleurs Principaux

6 / 5 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

€ 4.399,00 - € 3.499,00



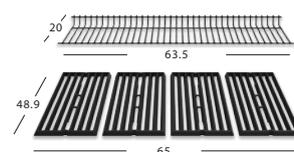
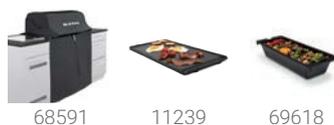
## Regal™ 570 / 520

16 kW Brûleurs Principaux

5 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie sur Regal 570

€ 2.499,00 - € 2.199



## Regal™ 470 / 420

13.2 kW Brûleurs Principaux

4 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie sur Regal 470

€ 2.199,00 - € 1.899,00



Récupérateur de graisse coulissant



Grille en fonte d'inox - série Imperial



Grille en fonte d'acier - série Regal



Boutons de contrôle rétro-éclairés

## BROIL KING fournit la technologie...

### Vous créez les plats délicieux!

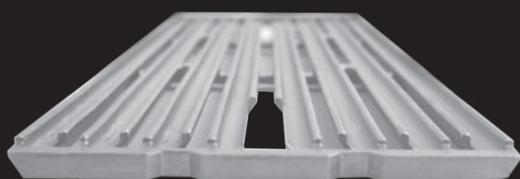
Voulez-vous cuisiner low & slow ou hot & fast? La **cuve bien fermée d'un barbecue Broil King** maintient la température stable. Pas d'entrée d'air froid et, si nécessaire, rapidement à haute température.

Avec les **robinets de gaz réglables en continu**, vous réglez avec plus de précision la température de votre barbecue.

Nos **brûleurs brevetés DUAL-TUBE** vous offrent un contrôle parfait de la température et une répartition uniforme de la chaleur de l'avant vers l'arrière.

Les **répartiteurs de chaleur FLAV-R-WAVE** couvrent toute la surface de cuisson et offrent ainsi **plus de saveur de barbecue**.

BROIL KING a **des grilles de cuisson réversibles en fonte d'acier** dans la plupart des modèles. Choisissez le côté pointu pour les belles et fines lignes de saisie. Choisissez le côté rainuré pour contenir les marinades et pour griller des plats plus délicats.



**CÔTE POINTE**

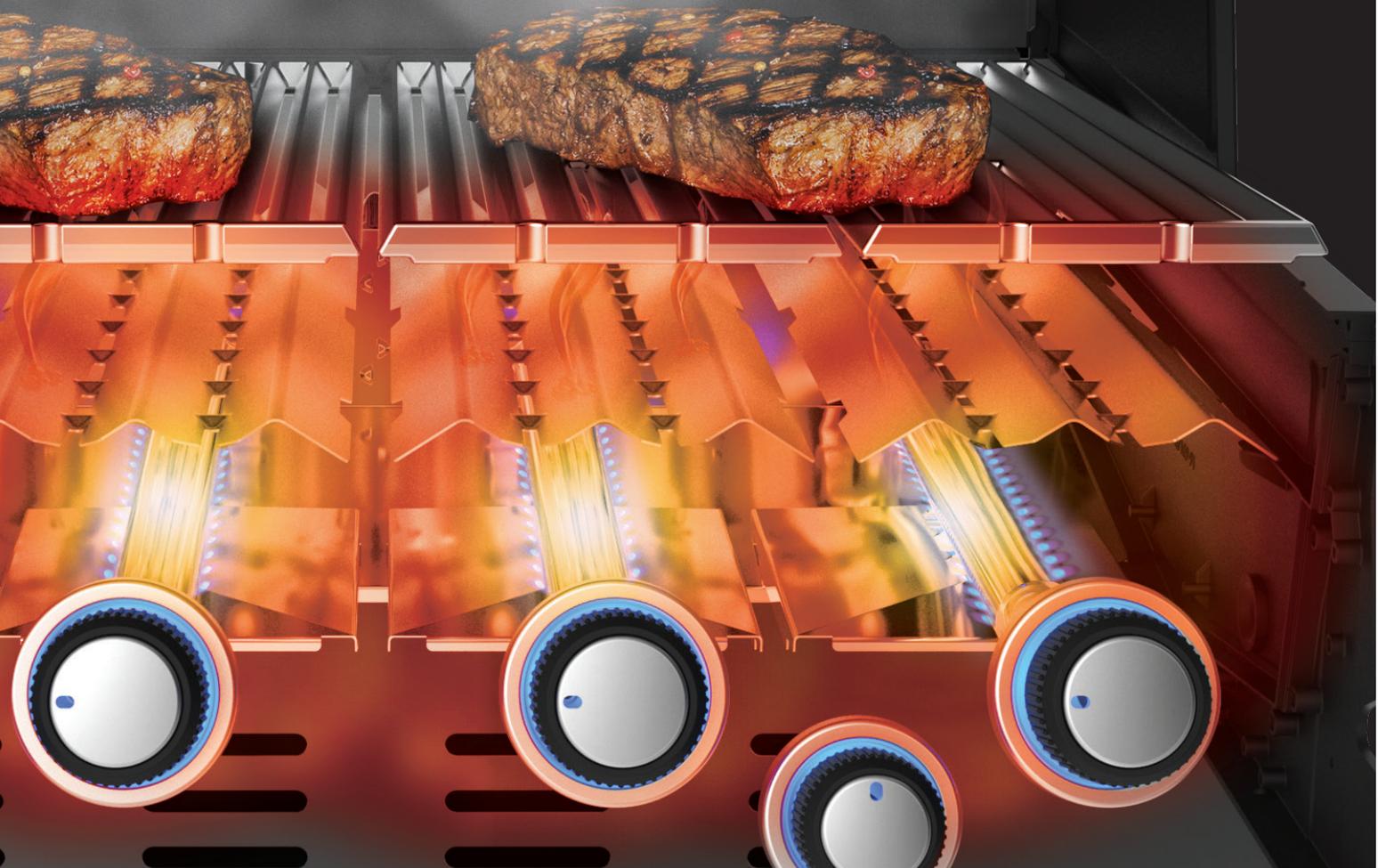
Quadrillage steakhouse

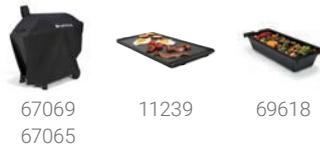


**CÔTE RAINURE**

Plus de goût







**Regal™ 500 / 400**

Commande numérique précise avec bouton rotatif

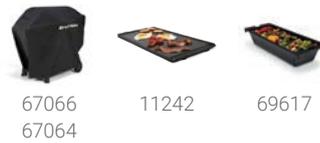
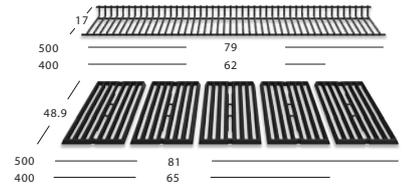
Tournebroche premium avec moteur électrique

Couvercle double paroi avec fermeture

Cheminée avec régulation d'air

Tablette latéral amovible

€ 2.199,00 - € 1.999,00

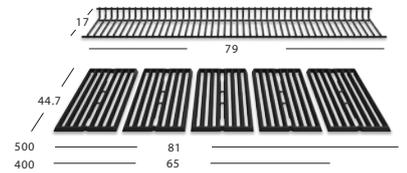


**Crown™ 500 / 400**

Trémie pour 8 kg de pellets

Commande numérique simple et précise

€ 1.549,00 - € 1.349,00



Panneau de commande Regal Pellet



Panneau de commande Crown Pellet



Trois raccourcis pratiques



Application Pratique Téléchargez l'application gratuite pour la télécommande.



Deux sondes à viande de luxe



Grille en fonte d'acier - reversible



Cendrier amovible



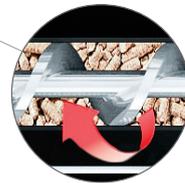
Pieds réglables



**Construction extra robuste**  
L'acier épais et le couvercle à double paroi retiennent la chaleur pour une cuisson uniforme et efficace.



**Grilles de cuisson en fonte extra épais**  
Conserve la chaleur pour le quadrillage steakhouse.



**Vis sans fin durable avec moteur puissant**  
Fournit automatiquement les pellets du réservoir au pot de combustion pour une chaleur précise et constante.



**Cendrier amovible**  
Facile à enlever pour un nettoyage facile



**Pot agiteur**  
Tamiser rapidement les cendres dans le cendrier



**Pot de combustion extra large**  
Peut gérer de grandes quantités de pellets pour atteindre des très hautes températures.





€ 29,00 | 63946 Pelle Pour Pellets



€ 7,95 | 50417 Récupérateurs De Graisse Alu Barbecue Pellet (3pcs)



€ 32,00 | 65900 Set d'Entretien Barbecue



€ 39,00 | 66900 Boîte De Stockage Pellets



€ 19,95 | 50440 Pellet Liner (6pcs)



€ 45,00 | 61900 Kit De Remplacement Sondes De Temperature



€ 135,00 | 60666 Tournebroche Avec Moteur Barbecue Pellets

Le barbecue parfait commence avec le bon combustible.

Les Premium Pellets de barbecue sont spécialement conçus pour être utilisés avec les barbecues à pellets de Broil King®.



100%  
NATURAL

NO ADDITIVES



€ 24,95 | 63930

Smoke Master's Blend  
Erable | Hickory | Cerise

Une sélection de pellets, populaire auprès des championnats de barbecue. Ce mélange offre des notes de douceur combinées à une fumée de hickory complète. Ajoute une saveur de fumée équilibrée aux aliments grillés.



€ 24,95 | 63939

Griller's Select Blend  
Erable | Chêne | Cerise

Ce mélange de pellets offre une fumée plus légère et légèrement sucrée, idéale pour ne pas surcharger les arômes naturels. Un excellent choix comme pellet quotidienne.





€ 145,00 | 60685 Table De Travail Pellet 500



€ 135,00 | 60684 Table De Travail Pellet 400



€ 155,00 | 60690 Roues Pivotantes Barbecues A Pellets



€ 45,00 | 60007 Protection Tablette De Côté En Silicone - Regal Pellet Magnétique 27 x 35 cm



€ 40,00 | 60008 Protection Tablette De Côté En Silicone - Crown Pellet Magnétique 21,5 x 35 cm



€ 24,95 | 63920

### Hickory Hickory

La saveur de barbecue la plus iconic. L'hickory offre une forte saveur de fumée, associée au bacon ou au jambon fumé. Cette fumée robuste fonctionne bien avec les gros morceaux de viande.



€ 24,95 | 63921

### Mesquite Blend Mesquite | Chêne

Découvrez l'arôme fumé du sud avec des nuances épicées. Les granulés Mesquite ajoutent une saveur exceptionnelle à tout ce que vous jetez sur votre barbecue.



€ 24,95 | 63923

### Apple Blend Apple | Chêne

C'est un excellent choix pour tous ce que vous voulez fumer. La saveur fumée est douce et fruitée avec une douceur subtile.





€ 69,00 | 69133 Chicken Roaster Avec Poêle  
28,7 x 23,4 x 12,2 cm



€ 19,95 | 69132 Chicken Roaster  
17,8 x 20,8 cm



€ 45,00 | 64152 Support Pour Ailes De Poulet  
38 x 17,8 x 14,2 cm



€ 9,95 | 50419 Récupérateurs De Graisse Alu  
3pcs - 35.5 x 15 x 3.8 cm

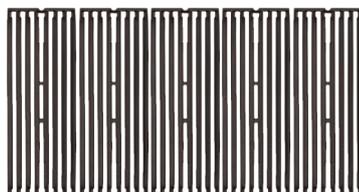


€ 9,95 | 50420 Récupérateurs De Graisse Alu  
3pcs - 32.5 x 26 x 3.8 cm



€ 45,00 | 63106 Récupérateur De Graisse Inox  
33,7 x 25,4 x 3,8 cm

## SURFACE DE CUISSON MODULABLE



## MULTITUDE D'ACCESSOIRES



€ 14,95 | 64049 Brochettes Doubles  
Set de 4 - 30,5 cm



€ 29,00 | 69138 Rack A Kebab  
30,5 x 20,3 x 5,5 cm



€ 39,00 | 65070 Double Grille Inox



Exact Fit Plaques De Cuisson

11250	Brûleur latéral	€ 99,00
11239	Imperial™, Regal™	€ 115,00
11242	Baron™, Crown™	€ 110,00
11223	Monarch™	€ 110,00
11237	Porta-Chef™, Gem™	€ 99,00
11220	Sovereign™	€ 110,00
11221	Signet™	€ 115,00

## LE PETIT DEJEUNER EST PRET!





€ 139,00 | 69615 Rib Roaster En Fonte  
44,7 x 17,7 x 17,7 cm



€ 99,00 | 69618 Exact Fit Wok En Fonte  
Imperial / Regal



€ 89,00 | 69617 Exact Fit Wok En Fonte  
Baron / Sovereign



€ 29,95 | 69822 Wok Troué En Inox Etroit  
36,8 x 16,5 x 8,9 cm



€ 24,95 | 69722 Plaque De Cuisson Trouée  
36,8 x 16,5 x 1,9 cm



€ 52,50 | 69122 Plaque De Cuisson Inox  
37,3 x 15,9 x 3,8 cm



€ 69,00 | 69818 Wok Profond Troué  
42,2 x 24,6 x 8 cm



€ 39,00 | 69820 Wok Troué En Inox  
38,6 x 32,5 x 7,6 cm

**IN-GRILL**

ACCESSOIRES  
EXACT-FIT



**ON-GRILL**

ACCESSOIRES  
PEU ENCOMBRANTS



€ 69,00 | 69712 Plaque De Cuisson Trouée  
32,5 x 47,7 x 5,3 cm



€ 39,00 | 69720 Plaque De Cuisson Trouée  
47,2 x 29 cm



€ 69,00 | 62602 Support Pour Côtes Et Rôtis  
38,5 x 21,8 x 10,2 cm



€ 49,00 | 64233 Multi Rack, Rôtis  
Côtes, Piques



€ 279,00 | 18673 Kit De Brûleur Latéral  
Infrarouge



€ 29,00 | 60009 Protection Tablette De Côté  
En Silicone - 34,9 x 27,3 cm



€ 45,00 | 60528 Gants En Cuir  
1 pair



€ 24,95 | 60974 Gant Barbecue  
1 pcs



€ 36,00 | 60975 Tablier



€ 35,00 | 60936 Lampe LED



€ 75,00 | 60938 Lampe Deluxe Avec Timer



## Le vaporisateur d'huile Broil King, pratique pendant et après le barbecue!

Le wok et les plaques de cuisson perforés en acier inoxydable spécialement conçus par Broil King, évitent des aliments déshydratés et collants.

Pour préparer insouciant vos légumes sur votre barbecue, vous pouvez mettre une couche d'huile sur les légumes lors de la cuisson grâce au vaporisateur d'huile pratique.

Il est important **d'entretenir correctement votre barbecue** après chaque usage. Vous pouvez le faire facilement par **pyrolyse**.

1. Réglez tous les brûleurs au maximum et laissez chauffer le four à 350°C - 400°C.
2. Laissez brûler pendant 10 minutes.
3. Eteignez les brûleurs et laissez refroidir le barbecue.
4. Une fois refroidies, nettoyez les grilles avec une brosse de nettoyage.
5. Protégez les grilles d'une couche d'huile d'olive. C'est très facile avec le vaporisateur d'huile Broil King.



€ 24,95 | 60945



€ 32,00 | 64070 Griffes De Viande



€ 22,95 | 61495 Seringue A Marinade



€ 21,95 | 61490 Set Pinceau  
+ Pot De Graissage



€ 59,00 | 61935 Thermomètre Digitale



€ 28,50 | 61825 Thermomètre Digitale Rapide



€ 24,95 | 61138 Mini Thermomètres  
Set de 4



€ 65,00 | 68429 Planche A Découper Imperial  
45 x 31,1 cm



€ 49,00 | 68428 Planche A Découper Baron  
39,3 x 25,4 cm



€ 32,00 | 64935 Set Couteaux Pour Steak



€ 129,00 | 69710 Wok En Fonte  
ø 53,50 cm



€ 45,00 | 69470 Poêle Fajita  
43,9 x 19,6 cm



€ 49,00 | 69700 Poêle Mini En Fonte



€ 7,95 | 64009 Ouvre Bouteilles



60009 - Protection Tablette De Côté En Silicone



€ 95,00 | 64004 Set Ustensiles Premium

4pcs



€ 65,00 | 64003 Set Ustensiles Baron

4pcs



€ 95,00 | 64001 Set Ustensiles Porta-Chef

7pcs



€ 24,50 | 64010 Spatule Premium XL

46,5 cm - Pelle = 20 x 10 cm



€ 22,50 | 64011 Spatule Premium

48 cm - Pelle = 13 x 10 cm



€ 22,50 | 64012 Pince Premium XL

48 cm



€ 16,50 | 64030 Spatule Baron XL

44,5 cm



€ 14,95 | 64031 Spatule Baron

44,5 cm



€ 16,50 | 64032 Pince Baron XL

45 cm



€ 15,95 | 64037 Pince De Précision Baron L

40,5 cm



€ 15,50 | 64036 Pince De Précision Baron M

30,5 cm



€ 19,95 | 64013 Pinceau Premium

45,7 cm

Porta-Chef portable avec accessoires dans une boîte de rangement. Uniquement pour le transport.



€ 59,00 | 60190 Boîte Fumeur Inox Premium



€ 23,50 | 60185 Boîte Fumeur En Inox



€ 24,95 | 60181 Boîte Fumeur Pellet



€ 12,95 | 63230 Copeaux De Bois Pomme



€ 18,50 | 63280 Planches A Griller En Cèdre  
Set de 2



€ 12,95 | 63220 Copeaux De Bois Hickory



€ 23,50 | 63290 Planches A Griller En Erable  
Set de 2



€ 119,00 | 69816 Pierre Pour Pizza  
Avec Pelle



€ 55,00 | 69814 Pierre Pour Pizza 2cm



€ 42,50 | 69800 Pelle Pour Pizza Inox





€ 99,00 | 64875 Panier Pour Tournebroche



€ 16,50 | 50500 Mega Griffes Inox



€ 21,50 | 50502 Griffes Pour Tournebroche  
Set de 2



€ 135,00 | 60522 Tournebroche Avec Moteur 220V



€ 95,00 | 60508 Tournebroche Avec Moteur A Pilles



€ 135,00 | 60666 Tournebroche Barbecue Pellets



**Housses Premium Barbecues Au Gaz**

68490	Imperial™, Regal™ 600	€ 175,00
68492	Imperial™, Regal™ 500	€ 165,00
68491	Imperial™, Regal™ 400	€ 145,00
68488	Baron™ 500, Sovereign™	€ 139,00
68487	Baron™, Crown™ 400, Signet	€ 139,00
68470	Baron™, Crown™, Monarch 300	€ 99,00

**Housses Select Barbecues Au Gaz**

67488	Baron™ 500, Sovereign™	€ 99,00
67487	Baron™, Crown™ 400, Signet	€ 89,00
67470	Baron™, Crown™, Monarch 300	€ 79,00
67420	Gem™ 300, Porta-Chef™ 300	€ 49,00
67240	Smoke™ Vertical Smoker	€ 49,00

**Housses Barbecues A Pellets**

67069	Pellet Regal™ 500	€ 149,00
67065	Pellet Regal™ 400	€ 129,00
67066	Pellet Crown™ 500	€ 89,00
67064	Pellet Crown™ 400	€ 79,00





€ 19,95 | 65225 Brosse De Nettoyage En Bois  
44,7 x 7,6 cm



€ 24,95 | 64014 Brosse De Nettoyage Premium  
48,9 cm



€ 16,50 | 64034 Brosse De Nettoyage Baron  
44,7 x 7,6 cm



€ 29,00 | 65229 Brosse De Nettoyage XXL  
50,8 cm



€ 27,50 | 65335 Grattoir Barbecue En Bois  
45,7 cm



€ 14,95 | 65641 Brosse De Nettoyage XL  
47,8 x 20,3 cm



€ 32,00 | 65900 Set d'Entretien Barbecue



€ 19,95 | 62381 Nettoyant Pour Barbecue  
710 ml



€ 15,90 | 64310 Set Entretien Pour Brûleurs



€ 19,95 | 62391 Crème Polish Barbecue  
236 ml



Récupérateurs De Graisse Aluminium



€ 19,95 | 62386 Nettoyant Pour Inox  
710 ml



50416	Universel 10 pcs	€ 14,95
56415	Baron™ 3 pcs	€ 9,95
50417	Pellet™ 3 pcs	€ 7,95



Regal™ S510 Catering € 2.899,00

16 kW Brûleurs Principaux

5 Brûleurs Dual-Tube™

Grilles De Cuisson En Fonte d'Inox

Chariot Durable Pour Transport Fréquent



## Découvrez la polyvalence de votre barbecue Broil King lors de nos ateliers !

Votre barbecue Broil King offre des possibilités infinies pour créer des plats uniques et délicieux. D'une simple pizza, d'un steak savoureux aux noisettes grillées.

Découvrez tout lors de **nos ateliers Broil King**. Un chef préparera avec vous divers plats, de l'apéritif au dessert, et se tient prêt à répondre à toutes vos questions.

Achetez-vous un nouveau Broil King en 2022 ? Alors profitez **d'une remise de 50%** sur l'atelier 'Découverte Broil King'.

Info et inscription via [www.barbecuebroilking.be/fr/workshops-info](http://www.barbecuebroilking.be/fr/workshops-info)



**Broil King**  
Great Barbecues Every Time

[www.barbecuebroilking.be](http://www.barbecuebroilking.be)  
[www.barbecuebroilking.nl](http://www.barbecuebroilking.nl)  
[www.barbecuebroilking.lu](http://www.barbecuebroilking.lu)

Votre revendeur:



Prix valables jusqu'au 31/08/2022 ou jusque épuisement de stock.  
Prix et spécifications sous réserve de modifications et améliorations de produits.