

BROIL KING[®] KEG

Wydaje się, że wszyscy wiedzą na czym polega grillowanie. Co nowego można pokazać w tej dziedzinie?

Wieloletnie doświadczenie poparte doskonałą reputacją zaowocowało powstaniem najlepszego urządzenia do grillowania. Unikalna budowa urządzenia, jego zdolność do zatrzymywania ciepła sprawiają, że potrawy na nim grillowane zyskają zupełnie nowe smaki i aromaty.

ZAGROŻENIE

- **Grill węglowy Keg można używać jedynie na świeżym powietrzu. W przypadku stosowania grilla w zamkniętym pomieszczeniu mogą wytworzyć się trujące opary niebezpieczne dla zdrowia i życia.**
- **Nigdy nie wolno dodawać podpałki w płynie do grilla gdy węgiel jest już rozgrzany**
- **Nie wolno zostawiać samych dzieci i zwierząt w pobliżu rozpalonego grilla**
- **Nie wolno przenosić rozpalonego grilla**
- **Nie wolno zostawiać łatwo palnych materiałów w odległości 1,5 metra od grilla**
- **Nie wolno używać grilla, jeżeli wszystkie elementy nie są zamontowane**
- **Nie wolno wymiatać popiołu, jeżeli węgiel się całkowicie nie wypalił i nie wygasł**
- **Nie wolno używać grilla w czasie silnych wiatrów**

OSTRZEŻENIE

- **Trzymać grilla w pionowej pozycji**
- **Zawsze używać pojemnik na popiół i ruszt na węgiel**
- **Nigdy nie dotykać rusztów, gdy grill jest rozgrzany**
- **Zawsze używaj rękawicy ochronnej na dłonie podczas grillowania lub zamykania/otwierania wentylatorów**
- **Zawsze używaj narzędzi z długimi, odpornymi na wysoka temperaturę rączkami**
- **Podczas gaszenia węgla, pokrywa i wentylatory muszą być zamknięte. Nigdy do gaszenia węgla nie stosować wody.**

Niezastosowanie się do powyższych zagrożeń i ostrzeżeń może spowodować poważne dla zdrowia i życia konsekwencje.



Unikalny kształt Broil King® Keg został perfekcyjnie zaprojektowany dla efektywnego grillowania konwekcyjnego.

Dwie stalowe ściany wypełnione izolacją niwelują utratę ciepła tym samym zwiększając efektywność grillowania



Naturalny węgiel drzewny

W grillu węglowym Broil King® Keg można stosować zarówno tradycyjny węgiel drzewny jak i brykiety. Jednakże, aby grill Keg pracował bardziej wydajnie zaleca się używania 100% naturalnych twardych bryłek węglowych. Naturalny węgiel nie zawiera żadnych substancji chemicznych, dodatków czy sztucznych wypełniaczy. To oznacza, że temperatura węgla podczas grillowania jest wyższa, grillowanie jest czystsze a węgiel wypala się niemalże całkowicie w porównaniu z tradycyjnym brykietem.



Podpałka

Polecamy zastosować podpałkę zapałkową. Umożliwia ona zapalenie węgla drzewnego bez stosowania dodatkowych płynnych podpałek.

BROIL KING® KEG- przepalanie przed sezonem

Przed pierwszym użyciem ruszty z grilla należy dokładnie przemyć ciepłą wodą z dodatkiem mydła. Następnie wysuszyć delikatnym ręcznikiem. Rusztu nie wolno suszyć ciepłym powietrzem i myć w zmywarkach.

Kiedy ruszt jest już całkowicie suchy, zaleca się nasmarowanie rusztu olejem spożywczym.

Następnym krokiem jest rozgrzanie grilla do temperatury ok 200°C przez około godzinę. Jak każde nowe urządzenie tego typu, Broil King® Keg został fabrycznie zakonserwowany przed szkodliwym działaniem czynników zewnętrznych, dlatego przed pierwszym użyciem należy go przepalić, pozbawi to grilla „zapachu nowości”.

OSTRZEŻENIE

Należy zachować ostrożność przy otwieraniu pokrywy, zwłaszcza gdy wentylatory są zamknięte. Stopniowo otwierać wentylatory, tak aby całe gorące powietrze skumulowane wewnątrz grilla powoli przez nie uleciało.

BROIL KING® KEG

Krok 1:

Ustaw dolne i górne wentylatory w pozycji 5, nastąpi maksymalny dopływ powietrza do ognia.

Krok 2:

Otwórz pokrywę, wyjmij dwa ruszty, wsyp ok 0,5- 0,8 kg naturalnego węgla drzewnego na ruszt umieszczony na spodzie grilla. Węgiel nie może zakrywać otworów na dnie grilla, gdyż mogłoby to zablokować przepływ powietrza.

Krok 3:

Rozpal podpałkę

Krok 4:

Podpal węgiel przed zamknięciem pokrywy

Krok 5:

Umieść ruszt na właściwym miejscu i zamknij pokrywę.

Jeżeli chcemy uniknąć przypalenia potraw, wystarczy ustawić wentylatory z pozycji 5 na niższą. Wówczas temperatura w grillu spadnie do 120°C.



Multi-tool

- **Bezpieczne i łatwe przesuwanie wentylatorów górnych i dolnych**
- **Wymywanie i przesuwanie żeliwnego rusztu**
- **Wygrzebywanie popiołu**



Wskaźnik temperatury umieszczony na pokrywie grilla pozwala sprawdzić jak wysoka temperatura jest wewnątrz. Górne i dolne wentylatory pozwalają regulować temperatura wewnątrz grilla. Im bardziej otwarte wentylatory, tym

przepływ powietrza jest większy i temperatura wzrasta.

GRILOWANIE W NISKIEJTEMPERATURZE

Gdy chcemy grillować potrawy w niskiej temperaturze nie przekraczającej 150°C, wówczas należy ustawić wentylatory w pozycji 1 lub zero.

GRILOWANIE

Wysokość rusztu żeliwnego

Żeliwny ruszt można ustawić w dwóch pozycjach w zależności od tego, co chcemy grillować. Ruszt żeliwny umieszczony na niższym poziomie idealnie nadaje się do grillowania całego indyka, pieczeni lub dużych kawałków mięsa. Do grillowania mniejszych porcji ruszt należy umieścić na wyższym poziomie. Pozycję rusztu można łatwo ustawić za pomocą Multi-tool. Należy upewnić się, czy narzędzie jest idealnie dopasowane do wcięcia w żeliwnym ruszcie.

Ruszt chromowany

Można go umieścić nad rusztem żeliwnym, dzięki specjalnej nóżce. Łatwo się odchyła na boki ułatwiając dostęp do rusztu żeliwnego. Wówczas ruszt żeliwny podczas grillowania musi znajdować się na niższej wysokości.

Gaszenie grilla

Jeżeli chcemy całkowicie zgasić grilla, należy pozamykać dolne i górne wentylatory. Brak dostępu powietrza spowoduje stopniowe wygaszanie się płomienia.

Ponowne rozpalanie

Jeżeli chcemy ponownie rozpaścić grilla, możemy użyć niewypalony węgiel, jeżeli jest jeszcze dobry. Nie należy czyścić rusztu po każdym grillowaniu, gdyż pozostałe na nim tłuszcze i soki z potrawy idealnie go konserwują.

Broil King[®] Keg można przez wiele lat użytkować, przy minimalnej dbałości o niego.

Wystarczy jedynie pod koniec sezonu wyczyścić żeliwny ruszt drucianą szczotką i umyć ciepłą wodą z mydłem oraz wytrzeć do sucha. Następnie wystarczy natłuścić ruszt olejem spożywczym. Taka konserwacja zapewni maksymalną ochronę przed rdzewieniem.

Rusztów nie należy myć w zmywarkach i suszyć ciepłym powietrzem.

Popiół wygrzebujemy szerszą końcówką multi-tool, gdy grill nie jest już rozgrzany a węgiel całkowicie wygasł.



ROZWIŃ SWOJE DOŚWIADCZENIA I CIESZ SIĘ Z PRZYJEMNOŚCI GRILOWANIA

Marka Broil King® stała się synonimem jakości w dziedzinie grilli gazowych. Teraz mamy przyjemność rozszerzenia tej tradycji poprzez przedstawienie nowego grillu węglowego Broil King® Keg.

W przeciwieństwie do większości ceramicznych grilli, korpus Broil King®Keg wykonany jest z podwójnych ścianek, z wytrzymałej wysokiej jakości stali, wypełnionych izolacją.

Ten zaawansowany technologicznie projekt bardzo dobrze utrzymuje ciepło wewnątrz, a grillowanie konwekcyjne jest gwarancją najlepszych rezultatów.

Broil King® Keg zapewnia niezwykłą kontrolę temperatury i łatwość użytkowania. Jest idealny do gotowania wolnego w niskiej temperaturze. Wystarczy tylko dodać węgiel, poczekać aż grill się nagrzeje do wymaganej temperatury i można spokojnie usiąść i poczekać, resztę zrobi za nas Keg.

Nieważne czy jesteś zapalonym entuzjastą grilli gazowego, Broil King® Keg na pewno spełni twoje oczekiwania. Jest to bardzo wydajny grill w stylu konwekcji, który daje wyjątkowe wyniki w grillowaniu.



Keg wyposażony jest w ruszt wykonany z wysokiej jakości żeliwa, idealny do pieczenia steków, czy też żeberek.



Zamykana pokrywa oraz rączka z otwieraczem do butelek.



Górny wentylator wykonany jest z wysokiej jakości żeliwa, pozwala na łatwe kontrolowanie temperatury. Dołączony multi-tool pozwala na bezpieczne i łatwe otwieranie, czy też zamykanie otworów wentylacyjnych, które podczas grillowania mogą być naprawdę gorące.



Dolny wentylator wykonany jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej, można nim regulować temperaturę na dnie beczki. Przez rozsuwany otwór można łatwo wymieść popiół za pomocą wielofunkcyjnego multi-tool.



Konstrukcja wózka wykonana została z bardzo wytrzymałej, wysokiej jakości stali nierdzewnej. Duże gumowe kółka ułatwiają przemieszczanie grilla w dowolne miejsce. Natomiast duża stalowa rama wózka utrzymuje grilla w stabilnej pozycji.



Jeżeli potrzebna jest Ci dodatkowa przestrzeń do przygotowania potraw, idealnie sprawdzą się tutaj zdejmowane wytrzymałe na wysoką temperaturę półki. Wykonane z twardego, ciężkiego materiału z dodatkowym wieszakiem na akcesoria, idealne do utrzymywania podręcznych rzeczy.