Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:09

Link do produktu: https://salongrilli.pl/broil-king-grill-gazowy-baron-590-irp-shadow-z-palnikiem-bocznym-na-podczerwien-modul-pellet-zesta-p-2465.html



Broil King Grill hybrydowy (gazowy + pelletowy) Baron 590 IRP Shadow z palnikiem bocznym na podczerwień + moduł Pellet (ZESTAW-50 678183PL + 675005EU)

Cena	**12 599,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**ZESTAW-50 678183PL + 675005EU**

Opis produktu

Broil King Grill gazowy Baron 590 IRP Shadow z palnikiem bocznym na podczerwień + moduł Pellet (ZESTAW-50 678183PL + 675005EU) - pełna swoboda grillowania

Grill hybrydowy **Baron™ 590 IRP Shadow Broil King** to nowoczesne urządzenie, które redefiniuje sposób grillowania, łącząc w sobie **moc gazu i aromat pelletu drzewnego.** Dzięki tej unikalnej konstrukcji nie musisz wybierać między szybkością a smakiem - możesz korzystać z obu technologii w jednym grillu, dopasowując sposób przygotowywania potraw do swoich potrzeb, czasu i okazji.

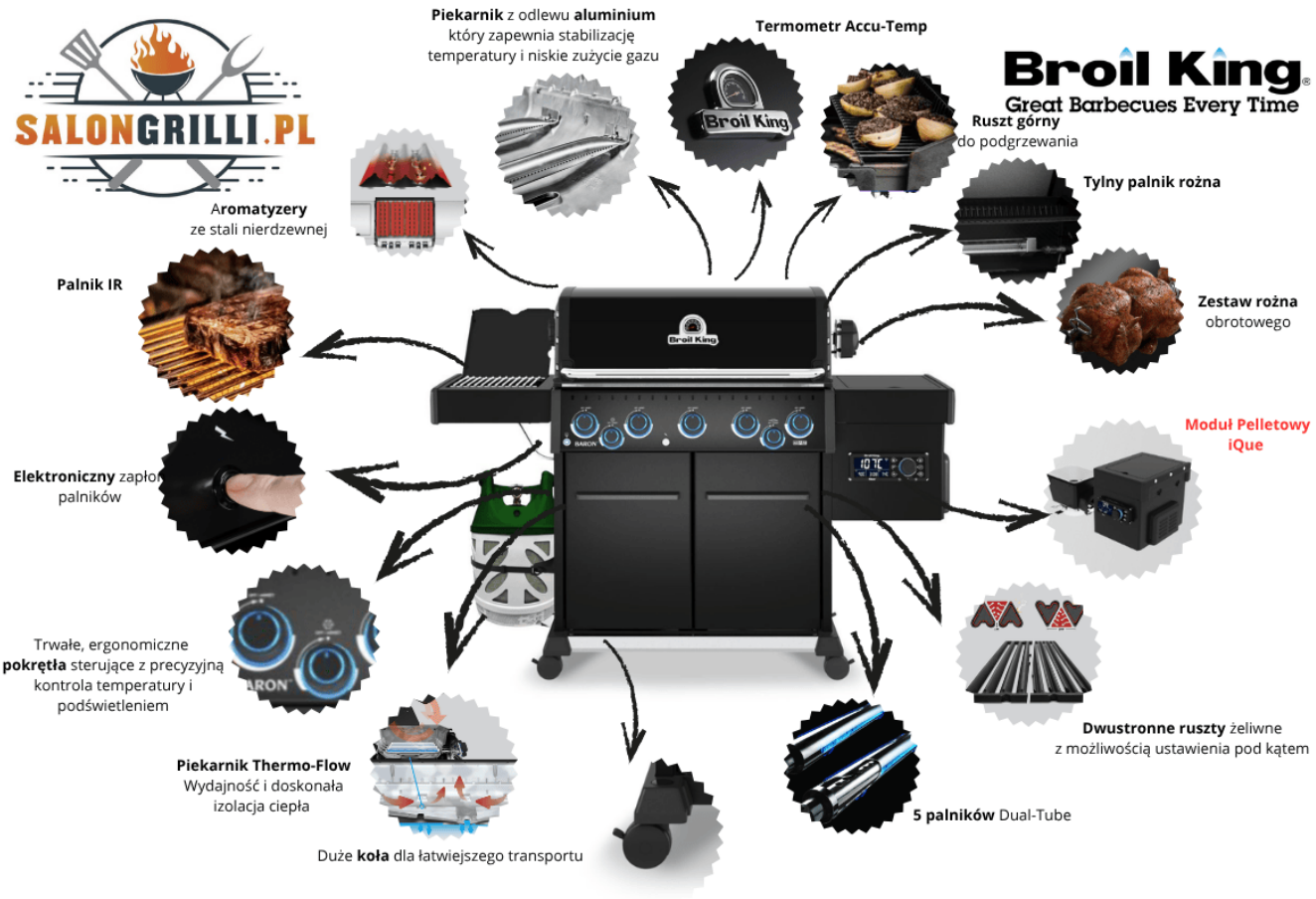
Palniki gazowe **Dual-Tube™** zapewniają szybkie nagrzewanie i wysoką temperaturę, idealną do grillowania steków, burgerów czy warzyw, natomiast moduł pelletowy umożliwia prowadzenie długiego procesu wędzenia metodą **Low & Slow**, pozwalając uzyskać soczyste mięso o głębokim, dymnym aromacie. To rozwiązanie sprawia, że grill doskonale sprawdzi się zarówno podczas codziennego grillowania, jak i przy bardziej wymagających technikach BBQ, takich jak przygotowanie mostka wołowego, żeberek czy szarpanej wieprzowiny.

Zaawansowany system sterowania temperaturą pozwala na jej **precyzyjną regulację nawet co do 1°C**, co daje pełną kontrolę nad procesem grillowania. Dodatkowo grill oferuje możliwość zdalnego monitorowania i sterowania za pomocą **Wi-Fi oraz Bluetooth**, dzięki czemu możesz kontrolować temperaturę i przebieg przygotowywania potraw bez konieczności ciągłego podchodzenia do urządzenia. To połączenie tradycyjnego grillowania z nowoczesną technologią, które znacząco zwiększa komfort użytkowania.

Grill wyposażono w **ciężkie, dwustronne ruszty żeliwne Flav-R-Cast™**, które doskonale magazynują ciepło i zapewniają równomierne grillowanie na całej powierzchni. Pozwalają one uzyskać idealne przypieczenie oraz zachować soczystość potraw, niezależnie od wybranej techniki przygotowania.

Model Shadow wyróżnia się także nowoczesnym wyglądem - **matowa powłoka Black Knight** nadaje mu elegancki, profesjonalny charakter, a **podświetlane pokrętła LED** zwiększają komfort użytkowania i podkreślają styl urządzenia, szczególnie podczas grillowania po zmroku. Solidna konstrukcja oraz wysokiej jakości materiały gwarantują trwałość i odporność na warunki atmosferyczne.

Baron™ 590 IRP Shadow to grill dla osób, które oczekują maksymalnej wszechstronności, precyzji i wygody. To prawdziwe centrum outdoor cookingu, które pozwala grillować, piec i wędzić – zawsze z doskonałym efektem.



Główne cechy:

Grill hybrydowy (gaz + pellet)

System smokera:

- Zdalna kontrola i sterowanie smokerem za pomocą aplikacji Broil King iQue™
- Elektroniczny panel sterowania z elektronicznym termometrem Accu-Temp™ i pokrętłem do regulacji temperatury
- Zdefiniowane przyciski | Grillowanie - 315°C | Pieczenie - 176°C | Wędzenie - 107°C |
- Regulator PID (proporcjonalno - całkująco - różniczkujący)
- Moduł Wi-Fi (2,4 gHz) i Bluetooth
- 3 sondy - 2 sondy do pomiaru temperatury mięsa, 1 sonda do pomiaru temperatury w grillu
- Zasobnik na pellet o pojemności 8,15 kg
- Wygodny i łatwy w czyszczeniu zbiornik na popiół i tłuszcz pod piekarnikiem

System palników:

- 13,2 kWh - Palniki Dual-Tube™
- 3,1 kWh - Palnik na podczerwień IR i rusztem ze stalowych prętów 8 mm
- 4,4 kWh - Palnik rożna z zestawem rożna obrotowego, prętem, kolcami oraz silnikiem elektrycznym

System grillowania:

- **Do more** - możliwość wymiany rusztów na dedykowane akcesoria
- 5 dwustronnych rusztów żeliwnych. 3 sposoby ułożenia rusztów (również pod kątem)
- Rozmiar głównego rusztu - 81 x 44 cm
- Górny ruszt z prętów ze stali szlachetnej ze ścianką z tyłu
- Rozmiar górnego rusztu - 81 x 17 cm
- 5 aromatyzerów Flav-R-Wave™ ze stali szlachetnej

- 5 palników Dual-Tube™ (10 rzędów płomieni)
- Zawory Linear-Flow™ z kontrolą pokręteł 180 stopni
- Piekarnik z technologią Roll-On™
- Analogowy termometr piekarnika, Deluxe Accu-Temp™

Elektronika:

- Intensywne niebieskie oświetlenie LED w pokrętłach Sensi-Touch™ - 3 x bateria AA
- Zapalarka na baterię Sure-Lite™ - 1 x bateria AA
- Dwukierunkowy silnik rożna - Kabel zasilający 230V
- Dedykowana aplikacja Broil King iQue™ dostępna w AppStore i Sklepie Play

Wykończenie:

- **Nowa czarna matowa farba Black Knight**
- Pokrywa piekarnika zbudowana z 2 arkuszy stali szlachetnej pokryta emalią porcelanową. Ściany boczne piekarnika wykonane z odlewu aluminium, zakończone czarnymi ćwiekami
- Półki boczne i elementy szafki wykonane z galwanizowanej stali, malowane matową farbą Black Knight
- Składane półki boczne z możliwością blokady EZ-Lift™ z 4 haczykami na akcesoria
- Wymiary półki bocznej 46 x 35 cm
- W lewej półce kuchenka na podczerwień z klapką, w prawej półce **wok Baron #69826**. Możliwość demontażu modułu pelletowego iQue Baron™ 500 i przerobienie grilla na gazowy. Półki zakończone solidnym tworzywem sztucznym
- Szafka grilla z podwójnymi drzwiami dostosowuje się do sposobu grillowania - podczas korzystania z modułu pelletowego mieści jego elementy, a po demontażu 11 kg butlę gazową z kołnierzem, a nawet **organizer akcesoriów do szafki #61365**
- Minimalistyczne i estetyczne uchwyty szafki
- Kółka obrotowe o śr. 7,6 cm z blokadą - możliwość wymiany na **zestaw kółek Heavy Duty #17720**
- Wąż i Reduktor 37mbar z zabezpieczeniem EFV zamontowany fabrycznie

**Specyfikacja techniczna modelu o numerze 678183PL+675005EU (Baron™ 590 IRP Shadow)*

Wymiary grilla:

- Wysokość - 121 cm
- Szerokość - 161 cm
- Głębokość - 61 cm



Wymiary półki bocznej:

- Szerokość - 35 cm
- Głębokość - 46 cm

Wymiary rusztu głównego oraz górnej półki:

- Ruszt - 81 x 44 cm
- Górna półka - 80 x 17 cm



Seria Baron - perfekcyjna kontrola i wyższy poziom grillowania

Seria Baron marki Broil King to propozycja dla osób, które oczekują **jeszcze większej precyzji, wydajności i komfortu grillowania**. To linia stworzona z myślą o wymagających użytkownikach, którzy chcą wynieść swoje grillowanie na wyższy poziom - zarówno pod względem technologii, jak i jakości wykonania.

Grille z serii Baron wyróżniają się **solidną, dopracowaną konstrukcją** oraz eleganckim, nowoczesnym designem. Charakterystyczne wykończenie i dbałość o detale podkreślają ich **premium charakter**, a zastosowane materiały gwarantują **trwałość i niezawodność przez lata**.

Największą zaletą serii Baron jest **doskonała kontrola temperatury i równomierne rozprowadzanie ciepła**, co pozwala osiągnąć perfekcyjne efekty grillowania niezależnie od rodzaju potraw. Duża powierzchnia robocza oraz zaawansowane systemy grillowania umożliwiają jednoczesne przygotowanie wielu dań – od soczystych mięs po delikatne warzywa.

Przemyślana ergonomia, funkcjonalne rozwiązania i wygodne strefy robocze sprawiają, że korzystanie z grilla jest intuicyjne i komfortowe. Seria Baron to idealne połączenie **mocy, precyzji i wszechstronności**, które spełni oczekiwania zarówno ambitnych amatorów, jak i prawdziwych pasjonatów grillowania.

To wybór dla tych, którzy szukają **grilla gazowego klasy premium**, oferującego najwyższą jakość wykonania, zaawansowane możliwości i styl, który doskonale wpisuje się w nowoczesne przestrzenie ogrodowe.


OFF / ARRÊT
OFF / ARRÊT
OFF / ARRÊT

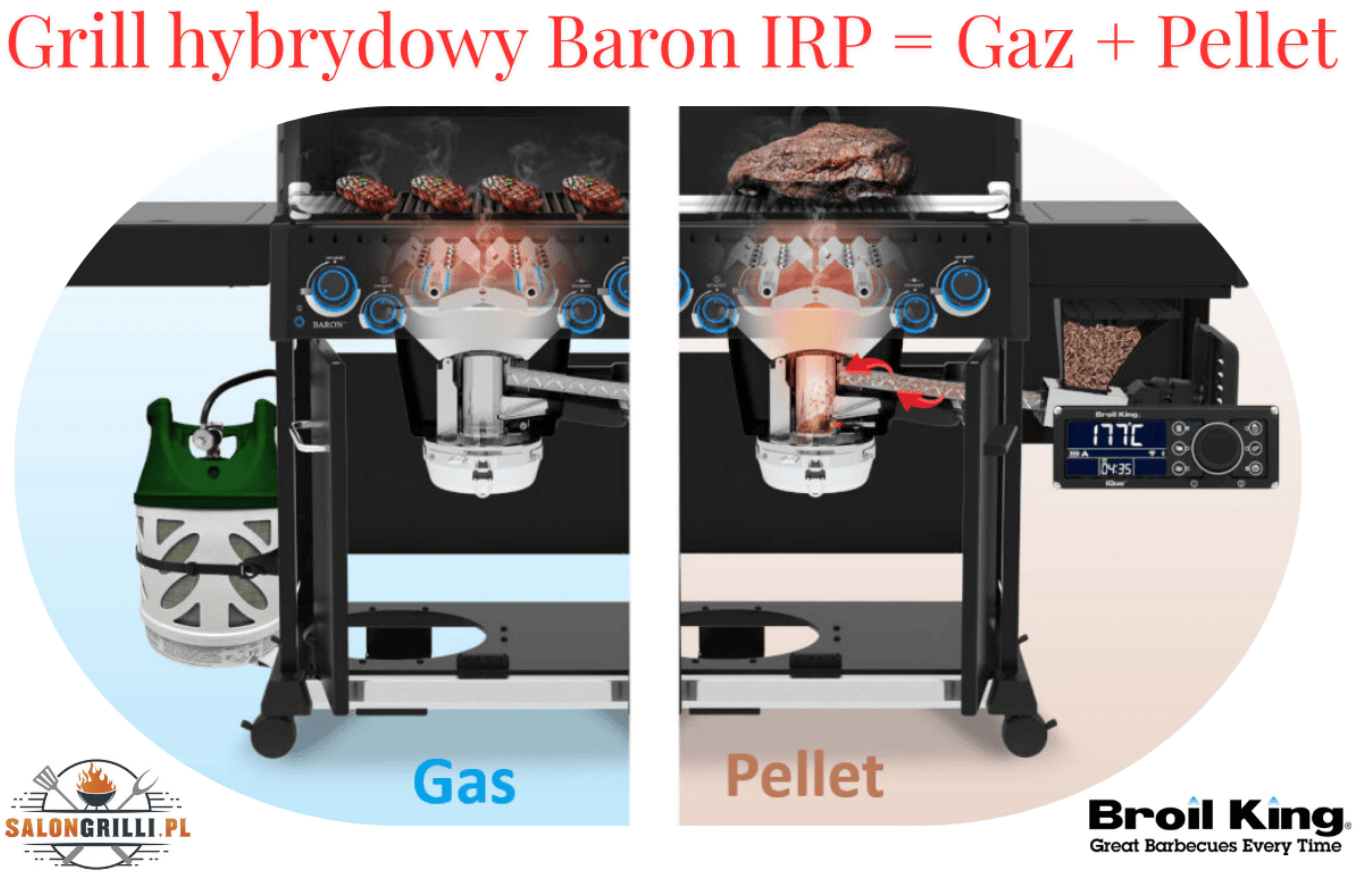
System Do More - maksymalne możliwości grillowania

System Do More w grillach Broil King to innowacyjne rozwiązanie, które zamienia klasyczny grill w prawdziwą, wszechstronną kuchnię ogrodową. Jego idea opiera się na możliwości d**owolnej konfiguracji rusztów i akcesoriów**, dzięki czemu możesz dostosować powierzchnię grillowania dokładnie do swoich potrzeb.

Kluczową cechą systemu jest możliwość **zamiany pojedynczych elementów rusztu na dedykowane akcesoria** - takie jak płyta żeliwna, wok, brytfanna czy inne moduły. Każdy z nich idealnie pasuje w miejsce rusztu, co zapewnia stabilność oraz równomierne rozprowadzanie ciepła podczas grillowania.

Dzięki systemowi Do More możesz przygotowywać **różnorodne potrawy jednocześnie** - grillować mięso, smażyć warzywa, dusić potrawy w woku czy nawet piec śniadania, bez potrzeby korzystania z dodatkowych urządzeń. To rozwiązanie znacząco zwiększa funkcjonalność grilla i skraca czas przygotowywania posiłków.

Modułowa konstrukcja oraz szeroki wybór akcesoriów sprawiają, że grill Broil King z systemem Do More daje niemal **nieograniczone możliwości kulinarne**. To idealne rozwiązanie dla osób, które chcą eksperymentować, rozwijać swoje umiejętności i cieszyć się pełną swobodą grillowania - każdego dnia.



Grill hybrydowy z modułem pelletowym w zestawie - inteligentne wędzenie i pełna kontrola

Grill hybrydowy z wbudowanym modułem pelletowym to jedno z najbardziej zaawansowanych rozwiązań dostępnych w tej klasie urządzeń. To właśnie dzięki niemu grill staje się prawdziwą hybrydą, łączącą klasyczne grillowanie gazowe z **precyzyjnym wędzeniem i pieczeniem metodą low & slow**. Sercem systemu jest **inteligentny sterownik z regulatorem PID**, który na bieżąco monitoruje temperaturę i automatycznie kontroluje podawanie pelletu oraz pracę wentylatora. Efekt to **stabilna temperatura z dokładnością do 1°C**, niezależnie od warunków zewnętrznych.

Duży **zbiornik na pellet o pojemności 8,15 kg** pozwala na wielogodzinną, nieprzerwaną pracę bez konieczności uzupełniania paliwa. Dzięki temu możesz przygotowywać wymagające potrawy BBQ, takie jak żeberka czy mostek wołowy, bez ciągłego nadzoru - grill sam zadba o odpowiednie warunki.

Moduł pelletowy oferuje również **zdalne sterowanie przez Wi-Fi (2,4 GHz) oraz Bluetooth**, umożliwiając pełną kontrolę z poziomu aplikacji **Broil King iQue™**. W zestawie znajdują się **3 profesjonalne sondy temperatury** – dwie do pomiaru wewnątrz mięsa oraz jedna do monitorowania temperatury w komorze grillowej. Dzięki temu masz stały wgląd w proces przygotowywania potraw i możesz reagować w czasie rzeczywistym.

Intuicyjny panel sterowania z czytelnym wyświetlaczem (widocznym nawet w pełnym słońcu) oferuje **3 tryby szybkiego wyboru**:

- **wędzenie (107°C)**
- **pieczenie (176°C)**
- **grillowanie (315°C)**

Dodatkowo możesz precyzyjnie dostosować parametry pracy do wybranej techniki - od intensywnego grillowania po długie, powolne BBQ.

Pellet drzewny nie tylko dostarcza ciepła, ale przede wszystkim nadaje potrawom **głęboki, naturalny aromat dymu**, którego nie da się uzyskać na tradycyjnym grillu gazowym. Dzięki temu grill hybrydowy z modułem pelletowym w zestawie to idealne rozwiązanie dla osób, które chcą odkryć pełnię możliwości nowoczesnego grillowania i wędzenia.

Dwustronne ruszty żeliwne - pełna kontrola nad grillowaniem

Ruszty w grillach zostały zaprojektowane z myślą o maksymalnej wszechstronności i perfekcyjnych efektach grillowania. Ich **dwustronna konstrukcja** pozwala dopasować powierzchnię do rodzaju przygotowywanej potrawy, dając Ci pełną kontrolę nad smakiem i strukturą dań.

- **Strona stożkowa (diamentowy wzór)** - Idealna do intensywnego obsmażania mięs i steków. Skoncentrowane punkty styku z rusztem tworzą charakterystyczny, restauracyjny wzór grillowania, a wysoka temperatura szybko zamyka soki wewnątrz mięsa, zapewniając soczyste wnętrze i idealnie przypieczoną powierzchnię.
- **Strona rynienkowa** - Specjalne rowki skutecznie odprowadzają nadmiar tłuszczu, ograniczając ryzyko zapłonów i przypaleń. To doskonały wybór do delikatniejszych potraw - ryb, warzyw czy marynowanych mięs - gdzie liczy się kontrola nad tłuszczem i równomierne pieczenie.

Wykonane z solidnego żeliwa ruszty doskonale akumulują i oddają ciepło, gwarantując stabilną temperaturę oraz równomierne grillowanie na całej powierzchni. To rozwiązanie, które łączy profesjonalne efekty, bezpieczeństwo i wygodę użytkowania - niezależnie od tego, co trafia na Twój ruszt

Perfekcyjny wzór diamentów dzięki stronie stożkowej rusztu

Specjalnie zaprojektowana **stożkowa (spiczasta) strona rusztu** pozwala uzyskać charakterystyczny, restauracyjny **wzór diamentów na powierzchni mięsa**. Skoncentrowane punkty styku z potrawą zapewniają intensywne przypieczenie dokładnie tam, gdzie trzeba, tworząc wyraźne, estetyczne ślady grillowania.

Dzięki wysokiej temperaturze i odpowiedniemu ułożeniu potrawy możesz w prosty sposób wykonać klasyczny efekt krzyżowego grillowania – wystarczy obrócić stek o 90 stopni w trakcie pieczenia. Efekt? Idealnie zarysowana kratka, która nie tylko świetnie wygląda, ale także podkreśla smak i profesjonalny charakter przygotowanego dania.

To rozwiązanie dla tych, którzy chcą, aby ich potrawy smakowały jak z najlepszej restauracji - i równie efektownie się prezentowały.

Strona rynienkowa - kontrola tłuszczu podczas grillowania

Ruszty od strony rynienkowej zostały zaprojektowane tak, aby skutecznie działać **podczas naturalnego wytapiania się tłuszczu z potraw**. W trakcie grillowania, gdy mięso oddaje soki i tłuszcz, specjalne rowki przechwytują ich nadmiar i kierują go z dala od bezpośredniego kontaktu z płomieniem.

Dzięki temu ograniczona zostaje ilość spalającego się tłuszczu, co zmniejsza ryzyko nagłych zapłonów oraz nadmiernego dymienia. Proces grillowania staje się bardziej stabilny i przewidywalny, a potrawy zachowują swój naturalny smak bez goryczy powstającej w wyniku spalania tłuszczu.

To rozwiązanie, które działa dokładnie wtedy, kiedy jest najbardziej potrzebne - w momencie wytapiania się tłuszczu z mięsa - zapewniając czystsze, bezpieczniejsze i bardziej kontrolowane grillowanie.

Możliwość ułożenia rusztów pod kątem



Możliwość ustawienia rusztów pod kątem - lepsza kontrola i czystsze grillowanie

Grille Broil King oferują praktyczną funkcję **układania rusztów pod kątem**, która znacząco wpływa na komfort i efektywność grillowania. Dzięki specjalnej konstrukcji możesz ustawić ruszty w pozycji rynienkowej, co pozwala na jeszcze sprawniejsze odprowadzanie tłuszczu oraz soków powstających podczas przygotowywania potraw.

W takim ustawieniu **soki i tłuszcz szybciej spływają do tacki ociekowej**, ograniczając ich kontakt z palnikami. To nie tylko zmniejsza ryzyko przypaleń i powstawania nadmiernego dymu, ale również ułatwia utrzymanie grilla w czystości.

Rozwiązanie to docenią zarówno początkujący użytkownicy, jak i bardziej zaawansowani miłośnicy grillowania, którzy cenią sobie **większą kontrolę nad procesem przygotowywania potraw oraz wygodę użytkowania.**

Palniki Dual-Tube - maksymalna moc i równomierne ciepło

Palniki **Dual-Tube** to opatentowana technologia marki Broil King, która zapewnia wyjątkowo równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni grillowania. Każdy palnik zbudowany jest z dwóch współpracujących ze sobą rur - jednej wewnętrznej i jednej zewnętrznej - dzięki czemu płomień rozchodzi się równomiernie od przodu aż po tył komory grillowej.

W praktyce oznacza to brak tzw. „zimnych stref”, stabilną temperaturę oraz pełną kontrolę nad procesem grillowania. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz steki, burgery, ryby czy warzywa - każda część rusztu nagrzewa się równomiernie, co przekłada się na perfekcyjne efekty kulinarne.

Palniki Dual-Tube wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej, co gwarantuje ich trwałość, odporność na korozję oraz długą żywotność. To rozwiązanie, które łączy wydajność, precyzję i niezawodność - dokładnie to, czego oczekujesz od profesjonalnego grilla gazowego.

Trzy palniki Dual-Tube - równomierne ciepło w całej komorze grillowej

Grill został wyposażony w **trzy palniki Dual-Tube**, które odpowiadają za maksymalnie równomierne rozprowadzanie ciepła w całej komorze piekarnika. Dzięki podwójnej konstrukcji każdej tuby płomień prowadzony jest zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz palnika, co eliminuje zimne strefy i zapewnia stabilną temperaturę od przodu do tyłu rusztu.

Efektem jest **jednolite wypełnienie ciepłem całego piekarnika grilla**, niezależnie od miejsca ułożenia potraw. Steki,

burgery, warzywa czy większe kawałki mięsa pieką się równomiernie, bez konieczności częstego przekładania. To rozwiązanie gwarantuje pełną kontrolę nad grillowaniem, większą wydajność oraz perfekcyjne rezultaty przy każdym użyciu.

Grillowanie strefowe - pełna kontrola temperatury i maksymalna wszechstronność

Możliwość **grillowania strefowego** to jedna z najważniejszych funkcji nowoczesnego grilla gazowego. Dzięki niezależnie sterowanym palnikom możesz stworzyć w komorze grillowej różne strefy temperatur - od bardzo wysokiej do intensywnego obsmażania, po niższą do wolniejszego dopiekania lub podtrzymywania ciepła.

W praktyce oznacza to, że na jednej części rusztu możesz przygotowywać soczyste steki w wysokiej temperaturze, a na drugiej delikatnie grillować warzywa, ryby czy dopiekać większe kawałki mięsa metodą pośrednią. To idealne rozwiązanie podczas przygotowywania kilku potraw jednocześnie – bez kompromisów w jakości.

Grillowanie strefowe pozwala również stosować technikę „sear & roast” - najpierw intensywnie obsmażyć mięso w wysokiej temperaturze, a następnie przenieść je do chłodniejszej strefy, aby osiągnąć perfekcyjny stopień wysmażenia. Dzięki temu masz pełną kontrolę nad procesem grillowania i możesz uzyskać profesjonalne efekty w domowych warunkach.



Podświetlane pokrętła Sensi-Touch - pełna kontrola nawet po zmroku

Grille z serii Baron zostały wyposażone w **podświetlane pokrętła Sensi-Touch™ z intensywnym niebieskim oświetleniem LED**, które nie tylko podkreślają nowoczesny design urządzenia, ale przede wszystkim zwiększają komfort i precyzję obsługi.

Wyraźne, **niebieskie podświetlenie LED** pozwala z łatwością kontrolować ustawienia grilla nawet po zmroku lub przy słabym oświetleniu. Dzięki temu możesz grillować bez ograniczeń - niezależnie od pory dnia.

Pokrętła Sensi-Touch™ zostały zaprojektowane tak, aby zapewnić **intuicyjną i płynną regulację mocy palników**, co przekłada się na lepszą kontrolę temperatury i perfekcyjne efekty grillowania.

System zasilany jest przez **3 baterie AA**, co eliminuje konieczność podłączania grilla do źródła prądu i zapewnia pełną mobilność urządzenia.

To rozwiązanie, które łączy **funkcjonalność, bezpieczeństwo i efektowny wygląd**, sprawiając, że grill Baron prezentuje

się wyjątkowo stylowo – także po zmroku.

Zawory Linear-Flow - precyzyjna kontrola temperatury w grillach Broil King

Grille gazowe Broil King wyposażone są w zawory **Linear-Flow** oraz pokrętła **180° Sensi-Touch**, które wspólnie tworzą system umożliwiający niezwykle dokładną kontrolę temperatury podczas grillowania. Zawory, ukryte pod panelem sterowania, odpowiadają za rozprowadzanie gazu do palników oraz regulację jego przepływu. To właśnie ilość dostarczanego gazu decyduje o wielkości płomienia, a tym samym o temperaturze wewnątrz grilla.

Kontrola temperatury na tarasie jest znacznie trudniejsza niż w kuchni. Na warunki grillowania wpływają bowiem czynniki zewnętrzne, takie jak wiatr, temperatura powietrza czy nawet opady deszczu. Dlatego tak ważne jest, aby regulacja mocy palników była płynna i przewidywalna.

Zawory **Linear-Flow** zostały precyzyjnie skalibrowane dla każdego modelu grilla Broil King tak, aby wraz z przekręcaniem pokrętła moc palnika rosła w sposób liniowy. Oznacza to, że zwiększając ustawienie pokrętła stopniowo i równomiernie podnosisz temperaturę – bez nagłych skoków mocy. Dzięki temu łatwiej utrzymać zarówno bardzo wysoką temperaturę do intensywnego grillowania, jak i niską do powolnego pieczenia.

Drugim elementem systemu są pokrętła 180° **Sensi-Touch**, które obracają się w zakresie aż 180°. Większy zakres obrotu pozwala na dokładniejsze ustawienie mocy palnika niż w przypadku standardowych pokręteł o zakresie 90°. Dodatkowo pokrętła posiadają gumową nakładkę, dzięki czemu są wygodne w dotyku i łatwe do obsługi nawet wtedy, gdy dłonie są tłuste podczas grillowania.

W wyższych modelach grilli Broil King pokrętła są także podświetlane, co ułatwia grillowanie po zmroku. Natężenie światła wzrasta wraz z mocą płomienia, dzięki czemu można szybko sprawdzić ustawienie palników nawet przy słabym oświetleniu.

Podsumowując, zawory **Linear-Flow** oraz pokrętła **180° Sensi-Touch** tworzą spójny system regulacji temperatury, który pozwala grillować z większą precyzją i osiągać powtarzalne, doskonałe rezultaty za każdym razem.

Aromatyzery Flav-R-Wave - intensywniejszy smak grillowanych potraw

System **Flav-R-Wave** marki Broil King to charakterystyczne stalowe aromatyzery umieszczone nad palnikami, które pełnią kilka ważnych funkcji podczas grillowania. Ich zadaniem jest nie tylko ochrona palników, ale przede wszystkim nadawanie potrawom intensywnego, grillowego aromatu.

Podczas grillowania tłuszcz oraz soki z potraw skapują na rozgrzane elementy **Flav-R-Wave**. W kontakcie z gorącą stalą natychmiast odparowują, tworząc aromatyczną parę, która unosi się z powrotem do potraw. Dzięki temu mięso, ryby czy warzywa zyskują charakterystyczny smak grillowania, który trudno uzyskać w tradycyjnej kuchni.

Aromatyzery pełnią również funkcję **równomiernego rozprowadzania ciepła** w komorze grilla. Specjalnie zaprojektowany kształt stalowych elementów sprawia, że ciepło z palników jest rozpraszane po całej powierzchni rusztu, co pomaga ograniczyć powstawanie gorących punktów i zapewnia bardziej stabilną temperaturę.

Dodatkowo system **Flav-R-Wave** chroni palniki przed bezpośrednim kontaktem z tłuszczem i resztkami jedzenia, co zmniejsza ryzyko zapłonu tłuszczu oraz pomaga utrzymać grill w lepszym stanie przez dłuższy czas.

Dzięki aromatyzerom **Flav-R-Wave** grille Broil King oferują nie tylko wysoką wydajność, ale również wyjątkowy smak potraw - dokładnie taki, jakiego oczekuje się od prawdziwego grillowania.

Piekarnik Thermo-Flow i Roll-ON



SALONGRILLI.PL

Broil King
Great Barbecues Every Time

Piekarnik Thermo-Flow - równomierne pieczenie w grillach Broil King

System **Thermo-Flow** zastosowany w grillach gazowych Broil King odpowiada za prawidłową cyrkulację gorącego powietrza wewnątrz piekarnika grilla. Dzięki odpowiednio zaprojektowanej konstrukcji komory grillowania ciepło rozprowadzane jest równomiernie, co pozwala uzyskać stabilną temperaturę i idealne warunki do grillowania oraz pieczenia.

W tradycyjnych grillach gazowych ciepło często koncentruje się w jednym miejscu, powodując powstawanie gorących i chłodniejszych stref. System **Thermo-Flow** eliminuje ten problem poprzez odpowiednie ukształtowanie piekarnika oraz pokrywy grilla. Powietrze swobodnie krąży wokół potraw, co sprawia, że jedzenie nagrzewa się równomiernie z każdej strony.

Dużą rolę odgrywa również konstrukcja pokrywy oraz tylne otwory wentylacyjne, które wspomagają naturalny przepływ powietrza. Nadmiar gorącego powietrza może swobodnie wydostawać się z komory, co stabilizuje temperaturę i zapobiega jej gwałtownym wahaniom. Dzięki temu grill działa podobnie jak piekarnik konwekcyjny.

System **Thermo-Flow** sprawdza się szczególnie podczas grillowania pośredniego oraz pieczenia większych kawałków mięsa, takich jak kurczak, żeberka czy pieczeń. Równomierne rozprowadzanie ciepła pozwala uzyskać soczyste wnętrze potrawy i idealnie przypieczoną powierzchnię.

W rezultacie piekarnik **Thermo-Flow** zapewnia stabilną temperaturę, efektywną cyrkulację powietrza oraz doskonałe warunki do przygotowywania różnorodnych potraw na grillu - od klasycznych steków po dania wymagające długiego pieczenia.

Tylny gazowy palnik rożna



Tylny palnik gazowy rożna - większe możliwości grillowania

Grill **Broil King Royal 390** wyposażony jest w **tylny palnik gazowy przeznaczony do pracy z rożnem obrotowym**. Palnik umieszczony z tyłu komory grilla zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła podczas powolnego obracania się potrawy na rożnie.

Dzięki temu rozwiązaniu możliwe jest przygotowanie idealnie wypieczonych mięs, takich jak **kurczak z rożna, karkówka, pieczenie czy większe kawałki mięsa**. Ciepło działa od tyłu, co pozwala na delikatne i równomierne opiekanie potrawy, bez przypalania jej od spodu.

Tylny palnik do rożna pozwala uzyskać **chrupiącą skórkę na zewnątrz i soczyste wnętrze**, a sam grill zyskuje dodatkową funkcjonalność, umożliwiając przygotowanie potraw w stylu rotisserie.

Zestaw rożna obrotowego w zestawie



Zestaw rożna obrotowego w komplecie

Grill **Broil King Royal 390** wyposażony jest w **zestaw rożna obrotowego z napędem elektrycznym**, który znajduje się w standardowym wyposażeniu urządzenia. Dzięki temu możliwe jest przygotowywanie soczystych i równomiernie wypieczonych potraw bez konieczności dokupowania dodatkowych akcesoriów.

Elektryczny silnik automatycznie obraca rożen, zapewniając **stałe i równomierne pieczenie mięsa ze wszystkich stron**. To idealne rozwiązanie do przygotowania kurczaka z rożna, większych pieczeni, karkówki czy innych kawałków mięsa wymagających powolnego opiekania.

Zestaw rożna w połączeniu z tylnym palnikiem gazowym pozwala wykorzystać pełny potencjał grilla i przygotować potrawy w stylu rotisserie – z chrupiącą skórką na zewnątrz i soczystym wnętrzem.

Termometr Deluxe Accu-Temp - precyzyjna kontrola temperatury

Grille Broil King wyposażone są w **termometr Deluxe Accu-Temp**, który umożliwia dokładne monitorowanie temperatury wewnątrz piekarnika grilla. Jest on umieszczony w pokrywie urządzenia, dzięki czemu pozwala na bieżąco kontrolować warunki panujące podczas grillowania bez konieczności otwierania pokrywy i utraty ciepła.

Duża, czytelna tarcza termometru została zaprojektowana tak, aby była łatwa do odczytania nawet z większej odległości. Skala temperatury pozwala szybko sprawdzić, czy grill osiągnął odpowiedni poziom nagrzania do bezpośredniego grillowania, pieczenia pośredniego lub powolnego przygotowywania potraw.

Termometr **Deluxe Accu-Temp** pomaga utrzymać stabilną temperaturę podczas przygotowywania różnych dań - od steków wymagających wysokiej temperatury, po pieczenie większych kawałków mięsa, które potrzebują długiego i równomiernego nagrzewania.

Dzięki precyzyjnemu pomiarowi temperatury użytkownik ma pełną kontrolę nad procesem grillowania, co przekłada się na **lepsze efekty kulinarne oraz powtarzalność przygotowywanych potraw.**

Górny ruszt - praktyczne wsparcie podczas grillowania

Grill wyposażony jest w **górny ruszt**, który stanowi niezwykle praktyczne uzupełnienie głównej powierzchni grillowania.

Element ten zwiększa funkcjonalność grilla i pozwala jeszcze lepiej zarządzać przygotowywanymi potrawami.

Górny ruszt doskonale sprawdza się do **podgrzewania gotowych potraw**, utrzymywania ich w odpowiedniej temperaturze lub delikatnego dopiekania składników. Można na nim również przygotowywać produkty wymagające niższej temperatury, takie jak pieczywo, warzywa czy ser.

Dodatkowa przestrzeń grillowania jest szczególnie przydatna podczas przygotowywania większej liczby dań jednocześnie. **Dzięki niej możesz efektywnie wykorzystać całą powierzchnię grilla**, oddzielając potrawy wymagające intensywnego grillowania od tych, które potrzebują jedynie podtrzymania ciepła.

W praktyce górny ruszt znacząco zwiększa wygodę grillowania i pomaga lepiej kontrolować cały proces przygotowywania potraw.

Kółka dla łatwiejszego transportu



Koła - wygodny transport grilla

Grill wyposażony jest w **solidne koła**, które znacząco ułatwiają jego przemieszczanie. Dzięki nim możesz bez problemu przesunąć urządzenie w dowolne miejsce na tarasie, w ogrodzie czy na działce.

Duża średnica kół sprawia, że grill łatwo pokonuje różne powierzchnie - od kostki brukowej, przez drewniany taras. Stabilna konstrukcja zapewnia płynne prowadzenie urządzenia oraz komfort podczas transportu.

To praktyczne rozwiązanie pozwala **szybko zmienić miejsce grillowania**, ustawić grill w bardziej osłoniętym miejscu przy silniejszym wietrze lub wygodnie schować go po zakończeniu grillowania.

Dzięki dużym kołom grill pozostaje mobilny i wygodny w codziennym użytkowaniu, niezależnie od warunków i miejsca, w którym z niego korzystasz.

Tacka ociekowa - czystość i wygoda podczas grillowania

Grill został zaprojektowany w taki sposób, aby **tłuszcze oraz soki powstające podczas grillowania były skutecznie odprowadzane do tacki ociekowej**. Specjalnie zaprojektowany system odprowadzania sprawia, że nadmiar tłuszczu spływa z powierzchni grillowania bezpośrednio do pojemnika znajdującego się pod piekarnikiem grilla.

Dzięki temu rozwiązaniu wnętrze grilla pozostaje **czystsze, a ryzyko nadmiernego zapłonu tłuszczu jest ograniczone**. Wszystkie zanieczyszczenia trafiają w jedno miejsce, co znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w dobrym stanie.

Tacka ociekowa jest **łatwo dostępna i prosta do opróżnienia**, dzięki czemu czyszczenie grilla po zakończonym grillowaniu zajmuje znacznie mniej czasu.

To praktyczne rozwiązanie zwiększa komfort użytkowania oraz pozwala **utrzymać grill w czystości nawet podczas intensywnego grillowania**.



O marce Broil King

Broil King – Najlepsze Grille Gazowe i Akcesoria do Grillowania

Broil King to uznana na całym świecie marka, oferująca **grille gazowe najwyższej jakości**, które spełniają oczekiwania zarówno amatorów, jak i profesjonalistów grillowania. Dzięki **innowacyjnym technologiom**, takim jak **Flav-R-Wave™** i **Dual-Tube™ Burners**, produkty Broil King gwarantują perfekcyjne wypieki mięs, warzyw i ryb. Niezależnie od tego, czy planujesz grillowanie w ogrodzie, na tarasie czy podczas wyjazdu, grille Broil King zapewniają niezawodność, trwałość i niezrównany smak potraw. **Odwiedź SalonGrilli w Częstochowie**, gdzie nasi eksperci pomogą Ci wybrać idealny grill gazowy i akcesoria.

Zajrzyj także na nasze **media społecznościowe** oraz **kanał na YouTube „SalonGrilli”**, gdzie pokazujemy, jak grillować na **grillach marki Broil King**, dzielimy się poradami i inspiracjami na każdą okazję.

Historia i misja marki Broil King

Marka Broil King została założona w latach 80. XX wieku w Kanadzie z myślą o stworzeniu **grilli gazowych**, które łączą niezrównaną jakość z funkcjonalnością. Przez lata Broil King stał się synonimem niezawodności i wszechstronności w świecie grillowania. Dzięki ciągłym inwestycjom w badania i rozwój firma wprowadza innowacje, które rewolucjonizują rynek. Misją Broil King jest umożliwienie każdemu grillmasterowi, zarówno amatorowi, jak i profesjonaliście, czerpania radości z perfekcyjnego grillowania.

Dlaczego warto wybrać Broil King?

- **Innowacyjne technologie grillowania** – takie jak **Flav-R-Wave™**, zapewniające równomierne rozprowadzanie ciepła i nadające potrawom niepowtarzalny smak.
- **Wytrzymałe materiały** – solidna stal nierdzewna oraz żeliwne ruszty gwarantują trwałość na lata.
- **Wszechstronność oferty** – od przenośnych grilli gazowych po zaawansowane zestawy grillowe.
- **Akcesoria klasy premium** – szczotki, kosze do warzyw, termometry, płyty żeliwne i wiele więcej.

W grillach gazowych marki Broil King, smak i aromat potraw to zasługa innowacyjnego systemu aromatyzerów **Flav-R-Wave™**, które odpowiadają za proces odparowywania soków, tłuszczów i marynat skapujących z grillowanych potraw. To właśnie odparowane substancje, bogate w oleje, cukry i proteiny, wracają do mięsa, warzyw czy ryb, nadając im niezrównany aromat i soczystość. Warto podkreślić, że smak potraw nie zależy od rodzaju zasilania grilla, a od jakości składników i zastosowanej technologii odparowywania.



Najpopularniejsze Modele Grilli Broil King

Baron
Idealny do rodzinnych spotkań i większych przyjęć. Wyposażony w cztery palniki, boczny palnik do gotowania oraz system Flav-R-Wave™, który zapewnia równomierne grillowanie i doskonały smak potraw.

Royal
Kompaktowy i łatwy w obsłudze, idealny dla początkujących grillmasterów. Doskonale sprawdza się w mniejszych przestrzeniach, takich jak tarasy i balkony.

Signet
Model dla bardziej zaawansowanych użytkowników. Oferuje dużą powierzchnię rusztu oraz palnik rotacyjny, idealny do grillowania drobiu.

Monarch
Praktyczny i uniwersalny grill, który świetnie sprawdza się w ogrodzie. Wyposażony w trzy palniki oraz żeliwne ruszty do intensywnego grillowania.

Imperial
Luksusowy grill gazowy o wyjątkowej wydajności. Oferuje przestronną powierzchnię grillowania, system szuflad na akcesoria oraz elegancki design.

Porta-Chef
Lekki i przenośny grill gazowy, idealny na wyjazdy i pikniki. Dzięki kompaktowym rozmiarom możesz zabrać go wszędzie.



Akcesoria Broil King

W asortymencie Broil King znajdziesz wszystko, czego potrzebujesz do pełnego wykorzystania swojego grilla:

- **Szczotki do czyszczenia** – solidne szczotki odporne na wysokie temperatury, które pomagają utrzymać grill w idealnej kondycji.
- **Kosze do warzyw i ryb** – ułatwiają przygotowanie delikatnych składników, zapewniając ich równomierne upieczenie.
- **Płyty żeliwne** – doskonałe do grillowania steków, warzyw i owoców morza.
- **Termometry** – precyzyjne urządzenia do kontroli temperatury w czasie grillowania.
- **Pokrowce ochronne** – chronią grille przed warunkami atmosferycznymi.

Jakie Rezultaty Osiągniesz z Grillami Broil King?

Perfekcyjnie grillowane steki
Dzięki innowacyjnym palnikom i systemowi rozprowadzania ciepła, Twoje steki będą idealnie soczyste w środku i chrupiące na zewnątrz.

Zdrowe i smaczne warzywa
Grill Broil King umożliwia przygotowanie warzyw bez dodatku tłuszczu, zachowując ich naturalny smak i wartości odżywcze.

Pizza na grillu? Czemu nie!
Dzięki bocznym palnikom i kamieniom do pizzy możesz przygotować chrupiącą pizzę o smaku jak z włoskiej pizzerii.

Praktyczność i wygoda
Łatwość czyszczenia, precyzyjna kontrola temperatury oraz trwałość sprawiają, że grillowanie staje się prawdziwą przyjemnością.



Opinie klientów o produktach Broil King

Zakup grilla Broil King Royal Shadow 390 to była świetna decyzja! Grill jest solidnie wykonany, łatwy w obsłudze.

Marek

★★★★★

Grill Broil King Baron 490 okazał się idealnym rozwiązaniem do przygotowywania pizzy! Dzięki tylnemu palnikowi i równomiernemu rozprowadzaniu ciepła mogłem uzyskać chrupiące ciasto jak z prawdziwego pieca do pizzy.

Katarzyna Walas

★★★★★

Dowiedz się więcej i zacznij grillować jak profesjonalista!

Odwiedź nasz **SalonGrilli w Częstochowie**, gdzie nasi eksperci odpowiedzą na każde pytanie, pokażą funkcje grilli Broil King i pomogą Ci dobrać idealny model. Zapraszamy także do odkrywania naszych przepisów oraz porad, takich jak 10 Trików na Perfekcyjne Grillowanie Steków. Grillowanie na najwyższym poziomie zaczyna się tutaj!

Dane kontaktowe producenta:

Broil King, Zwierzyniecka, 37-500 Jarosław, Polska, e-mail: pytania@broilking.pl, telefon: +48 16 623 61 72