Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:51

Link do produktu: https://salongrilli.pl/broil-king-grill-gazowy-crown-310-864053pl-p-623.html



Broil King Grill Gazowy Crown 310 (864053PL)

Cena	**3 799,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**864053PL**
Kod EAN	**0062703111780**

Opis produktu


Broil King
CROWN
Broil King

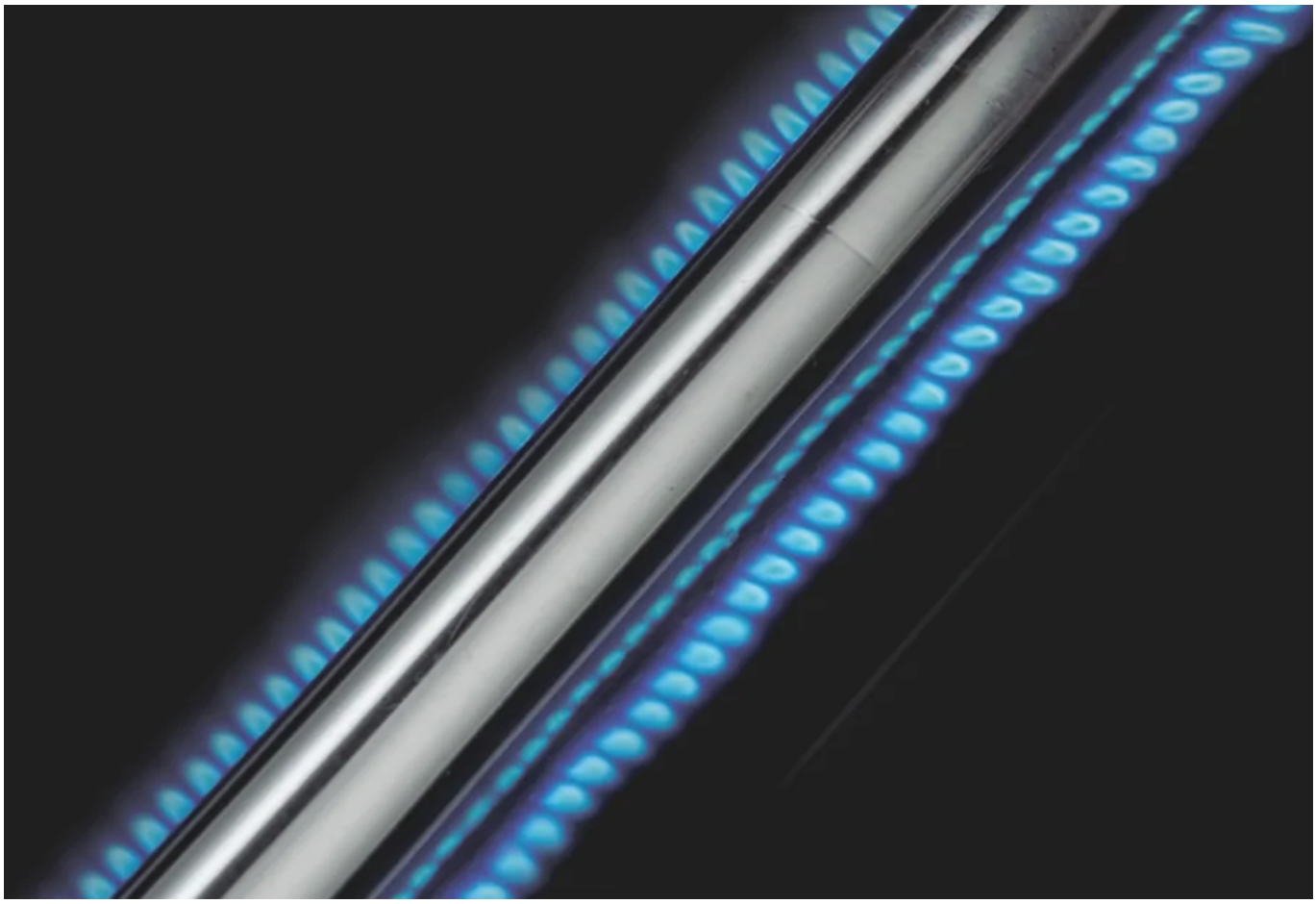
Piekarnik Therma-Cast

Piekarnik Therma-Cast to nowe rozwiązanie opracowane przez markę Broil King, które zastąpiło konstrukcję Dura-Built. Dno piekarnika zostało wykonane w całości z jednego odlewu aluminium – wysokiej jakości materiał chroni sprzęt przed rdzewieniem i zapewnia trwałość na wiele sezonów. Piekarnik w tym modelu jest objęty 25-letnią gwarancją! Piekarnik pomaga równomiernie rozprowadzić ciepło oraz chroni palniki przed czynnikami zewnętrznymi, takimi jak wiatry czy chłód.



Palniki Dual-Tube

Palniki nazywane są sercem każdego grilla. 3 palniki Dual-Tube o łącznej mocy **8,8** kW w grillu gazowym Broil King Crown 310 są wykonane z trwałej i odpornej stali szlachetnej. Każdy palnik posiada otwory po obu stronach, co znacznie zwiększa liczbę płomieni oraz poprawia rozprowadzanie ciepła.



Dwustronny ruszt żeliwny

Dwustronny ruszt żeliwny to charakterystyczny znak marki Broil King. Strona rynienkowa doskonale sprawdzi się podczas grillowania tłustszych dań, takich jak karkówka, boczek czy długo marynowane mięso. Podczas grillowania marynata i soki z mięsa gromadzą się w kanalikach i zostają odprowadzone do krawędzi piekarnika, co zapobiega przypalaniu. W tym samym czasie wilgoć wydostająca się z jedzenia, zostaje odparowana i tym samym nadaje daniom niepowtarzalny smak.



To ustawienie rusztu charakteryzuje się również niewielkimi odstępami (zaledwie 6 mm) między poszczególnymi żeberkami. Małe odległości sprawiają, że grillowanie jest znacznie prostsze – nie ma ryzyka tego, że między żeberka wpadną drobne kawałki warzyw, owoców morza czy mięsa. Również łatwiej nam grillować potrawy, które łatwo się rozpadają np. burgery.

Ruszt Broil King możemy także odwrócić na stronę stożkową. Jej dachowa konstrukcja również pozwala odparowować tłuszcze, marynaty i soki, które wyciekną z grillowanych dań. Dzięki temu nasze potrawy mają charakterystyczny smak BBQ. Dodatkowo uzyskujemy charakterystyczny kształt odbitej kratki, a niewielka powierzchnia, która styka się z kawałkiem mięsa zapobiega przypaleniu i zapewnia ogromną moc. Powierzchnia, która odbiera od palników ciepło jest kilka razy większa od powierzchni przekazującej je do potraw. Takie rozwiązanie sprawia, że strona stożkowa to idealna pozycja do grillowania steków w wysokiej temperaturze.



Aromatyzery Flav-R-Wave™

To właśnie aromatyzery Flav-R-Wave mają wpływ na unikalny smak potraw z grilla Broil King Crown 310. 3 aromatyzery znajdują się pod żeliwnym rusztem i nad palnikami tubowymi. Wpływają na równomierne rozprowadzanie ciepła oraz odparowują soki, tłuszcze i marynaty. Ponadto utrzymują temperaturę w piekarniku, ułatwiając grillowanie z otwartą pokrywą oraz zapobiegają przypaleniu potraw.



Zawory Linear Flow

Zawory Linear Flow to gwarancja płynnego wzrostu temperatury, pełnią one funkcję dostarczania do palników i regulowania przepływu gazu. Ma to bardzo ważne znaczenie, kiedy grillujemy w trudnych warunkach atmosferycznych. Zawory wraz z pokrętłami zapewniają precyzyjną kontrolę temperatury na grillu – podczas zmiany położenia pokrętła moc palnika rośnie lub spada proporcjonalnie.



Specyfikacja dla modelu Crown™ 310:

- 3 opatentowane palniki Dual-Tube™ ze stali szlachetnej o łącznej mocy 8,8 kW.
- 3 żeliwne dwustronne ruszty, 2 865 cm2 powierzchni rusztu głównego
- Możliwość ułożenia rusztów pod kątem
- Wymiar rusztów 48 x 44 cm
- Górny ruszt ze stalowych prętów powlekanych spiekiem ceramicznym ze ścianką z tyłu o rozmarach 48 x 17 cm
- 2 865 cm2 powierzchni rusztu głównego wykonanego z żeliwa
- Aromatyzery Flav-R-Wave™ wykonane ze stali szlachetnej
- Dno piekarnika wykonane w całości z jednego odlewu aluminium.
- 3 wygodne pokrętła możliwością regulacji temperatury o 180°
- Zapalarka Sure-Lite™
- Precyzyjny termometr Deluxe Accu-Temp™
- Pokrywa z technologią Roll-On™
- Pokrywa pokryta emalią porcelanową ze ściankami wykonanymi z odlewu aluminium.
- Cztery obrotowe kółka 7,6 cm z możliwością blokady.
- Wyjmowana od przodu tacka na tłuszcz z wymienną tacką #56415.
- Elementy grilla pokryte epoksydową farbą proszkową w kolorze czarnym Black Knight.

- Szafka z miejscem na 11 kg butlę z gazem, wkładaną od tyłu.
- Składane i łatwe do ściągnięcia półki z możliwością blokady EZ-Lift.
- Zawory Linear-Flow™ zapewniające płynną kontrolę temperatury.
- Wąż gazowy i reduktor 37mbar z zabezpieczeniem EFV mocowany fabrycznie.

Okres gwarancji na poszczególne podzespoły:

- Elementy pokrywy pokrytej emalią porcelanową 25 lat
- Elementy piekarnika z odlewu aluminium 25 lat
- Żeliwne ruszty 2 lata
- Aromatyzer Flav-R-Wave 3 lata
- Palniki 10 lat
- Pozostałe elementy oraz farba 2 lata

Warunkiem udzielenia gwarancji jest rejestracja produktu w ciągu 30 dni od daty zakupu, dokonana za pośrednictwem formularza znajdującego się na stronie internetowej www.broilking.pl/rejestracja. Do rejestracji konieczne jest posiadanie dowodu zakupu produktu (paragon, faktura) na terenie Polski.

Oferowany przez nas produkt jest przystosowany do polskich norm i ciśnienia gazu, co zostało potwierdzone certyfikatem unijnym CE. Wszystkie grille gazowe marki Broil King produkowane są w USA i Kanadzie w celu zapewnienia najwyższej jakości. Wykwalifikowani pracownicy dokonują rygorystycznych kontroli jakości oraz szczelności systemu w celu zapewnienia bezpiecznych w użyciu urządzeń, aby każdy mógł cieszyć się czasem spędzonym przy grillu.

Wszystkie grille gazowe Broil King® są Reddi-Bilt™, czyli wstępnie zmontowane, co powoduje ze czas potrzebny na ich montaż jest skrócony. Jednocześnie wszystkie komponenty odpowiedzialne za doprowadzenie gazu zostały zmontowane w fabryce, co gwarantuje szczelność instalacji oraz bezpieczeństwo.

Liczba palników: **3**
Typ kuchenki bocznej: **Brak**
Palnik rożna: **NIE**
Rożno w cenie: **NIE**
Rodzaj rusztu głównego: **Żeliwny**

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