Dane aktualne na dzień: 22-10-2026 02:26

Link do produktu: https://salongrilli.pl/broil-king-grill-gazowy-royal-320-shadow-824253sdwpl-p-1675.html

Broil King Grill gazowy Royal 320 Shadow (824253SDWPL)

Cena	**2 699,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**824253SDWPL**
Kod EAN	**0062703118291**

Opis produktu

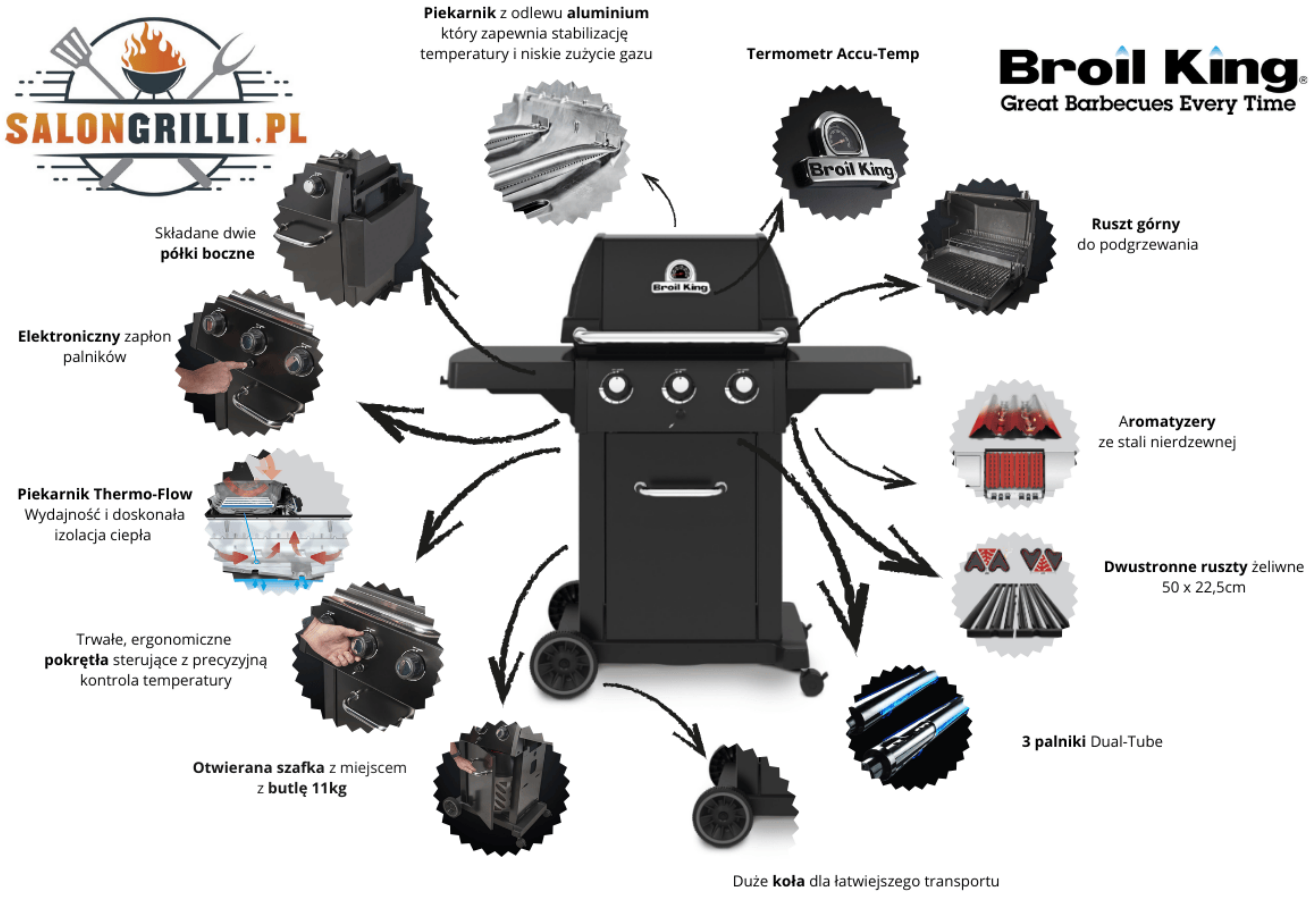
Broil King Grill gazowy Royal 320 Shadow (824253SDWPL)

Grill gazowy **Broil King Royal 320 Shadow (824253SDWPL)** to solidny i funkcjonalny **grill gazowy ogrodowy**, który łączy elegancki design z wydajnością charakterystyczną dla kanadyjskiej marki Broil King. Wykończenie w nowoczesnej, czarnej stylistyce Shadow sprawia, że grill doskonale prezentuje się na tarasie lub w ogrodzie, a jednocześnie oferuje parametry, które spełnią oczekiwania zarówno początkujących, jak i bardziej wymagających miłośników grillowania.

Model Royal 320 Shadow został wyposażony w trzy palniki **Dual-Tube** o łącznej mocy 8,8 kW. Technologia Dual-Tube polega na zastosowaniu podwójnej rury w każdym palniku, co zapewnia równomierny płomień na całej długości rusztu. Dzięki temu grill gazowy Broil King gwarantuje stabilne rozprowadzanie ciepła, eliminując tzw. zimne strefy i umożliwiając perfekcyjne grillowanie mięsa, ryb, warzyw oraz burgerów. System zaworów **Linear-Flow** pozwala na precyzyjną regulację temperatury, a wbudowany w pokrywę termometr umożliwia stałą kontrolę procesu grillowania bez konieczności podnoszenia pokrywy.

Duża powierzchnia grillowania o wymiarach 55 × 38 cm została wyposażona w ciężkie, dwustronne **żeliwne ruszty**, które doskonale akumulują i oddają ciepło. To właśnie one odpowiadają za charakterystyczne ślady grillowania oraz soczystość potraw. Grill gazowy Royal 320 Shadow pozwala przygotować pełnowartościowy posiłek dla rodziny i gości, sprawdzając się zarówno podczas codziennego grillowania, jak i większych spotkań w ogrodzie.

Broil King Royal 320 Shadow to wydajny **grill gazowy na propan**, który zapewnia szybkie nagrzewanie, równomierne pieczenie i łatwą kontrolę temperatury. To doskonały wybór dla osób szukających trwałego, funkcjonalnego i estetycznego grilla gazowego do ogrodu, który oferuje świetny stosunek jakości do ceny oraz niezawodność na wiele sezonów grillowych.



Główne cechy:

Moc palników w grillu:

- 8,8 kWh - Palniki Dual-Tube™

System grillowania:

- 2 dwustronne ruszty żeliwne
- Rozmiar głównego rusztu - 55 x 38 cm
- Górny ruszt z prętów ze stali pokrytej spiekiem chromu ze ścianką z tyłu
- Rozmiar górnego rusztu - 50 x 22,5 cm
- 3 aromatyzery Flav-R-Wave™ ze stali szlachetnej
- 3 palniki Dual-Tube™ (6 rzędów płomieni)
- Zawory Linear-Flow™ z kontrolą pokręteł 180 stopni
- Analogowy termometr piekarnika, Deluxe Accu-Temp™ (0 - 400°C)

Elektronika:

- Zapalarka na baterię Sure-Lite™ - 1 x bateria AA

Wykończenie:

- 3 wygodne pokrętła do regulacji mocy palników
- Pokrywa piekarnika to aluminiowy odlew pokryty płaszczem z galwanizowanej malowanej stali
- Elementy szafki wykonane z galwanizowanej stali, malowane czarną, matową farbą proszkową Black Knight
- Półki boczne wykonane z solidnego i trwałego tworzywa sztucznego
- Składane półki boczne z 4 haczykami na akcesoria
- Wymiary półki bocznej 47 x 38 cm
- Szafka grilla posiada pojedyncze drzwi i mieści 11 kg butlę gazową z kołnierzem
- Minimalistyczny i estetyczny uchyt szafki
- Dwa duże koła o śr. 18 cm do transportu i dwa małe koła o śr. 6,4 cm z blokadą
- Wąż i Reduktor 37mbar z zabezpieczeniem EFV zamontowany fabrycznie

Styl, który wpisuje się w każdą przestrzeń!

SALONGRILLI.PL

Broil King
Great Barbecues Every Time

Seria Royal - ponadczasowy styl i elegancja

Seria **Royal** to połączenie **nowoczesnego designu** z **uniwersalną estetyką**, która doskonale odnajdzie się w każdej przestrzeni - od minimalistycznego tarasu po klasyczny ogród. Głęboka, czerń nadaje grillom wyrazisty, a zarazem subtelny charakter, podkreślając ich solidność i dbałość o detale.

Prosta, dopracowana linia konstrukcji sprawia, że grille z serii Royal prezentują się lekko i nowocześnie, jednocześnie emanując **trwałością i prestiżem**. To sprzęt, który nie tylko spełnia swoje funkcje użytkowe, ale również stanowi stylowy element aranżacji przestrzeni.

Seria Royal została stworzona z myślą o osobach, które cenią **estetykę, wysoką jakość wykonania i harmonijne dopasowanie do otoczenia** - bez kompromisów między wyglądem a funkcjonalnością.

Składane półki boczne

Funkcjonalne półki boczne - więcej przestrzeni i pełna wygoda grillowania

Półki boczne w grillach Royal Shadow zostały zaprojektowane z myślą o maksymalnej wygodzie użytkowania. Stanowią praktyczną, dodatkową przestrzeń roboczą, na której bez problemu odłożysz przygotowane do grillowania potrawy, talerze, akcesoria czy ulubione przyprawy - wszystko w zasięgu ręki.

Każda półka została wyposażona w **dwa solidne haczyki**, umożliwiające wygodne zawieszenie szczypiec, łopatki czy innych narzędzi grillowych. Dzięki temu zachowasz porządek i sprawnie zorganizujesz swoją przestrzeń podczas grillowania.

Funkcja **łatwego składania półek** pozwala szybko zmniejszyć szerokość grilla, co ułatwia jego przechowywanie i dopasowanie do mniejszych tarasów lub ogrodów. To praktyczne rozwiązanie, które łączy funkcjonalność, ergonomię i oszczędność miejsca - dokładnie tak, jak oczekujesz od serii Royal Shadow.

Dwustronny ruszt żeliwny

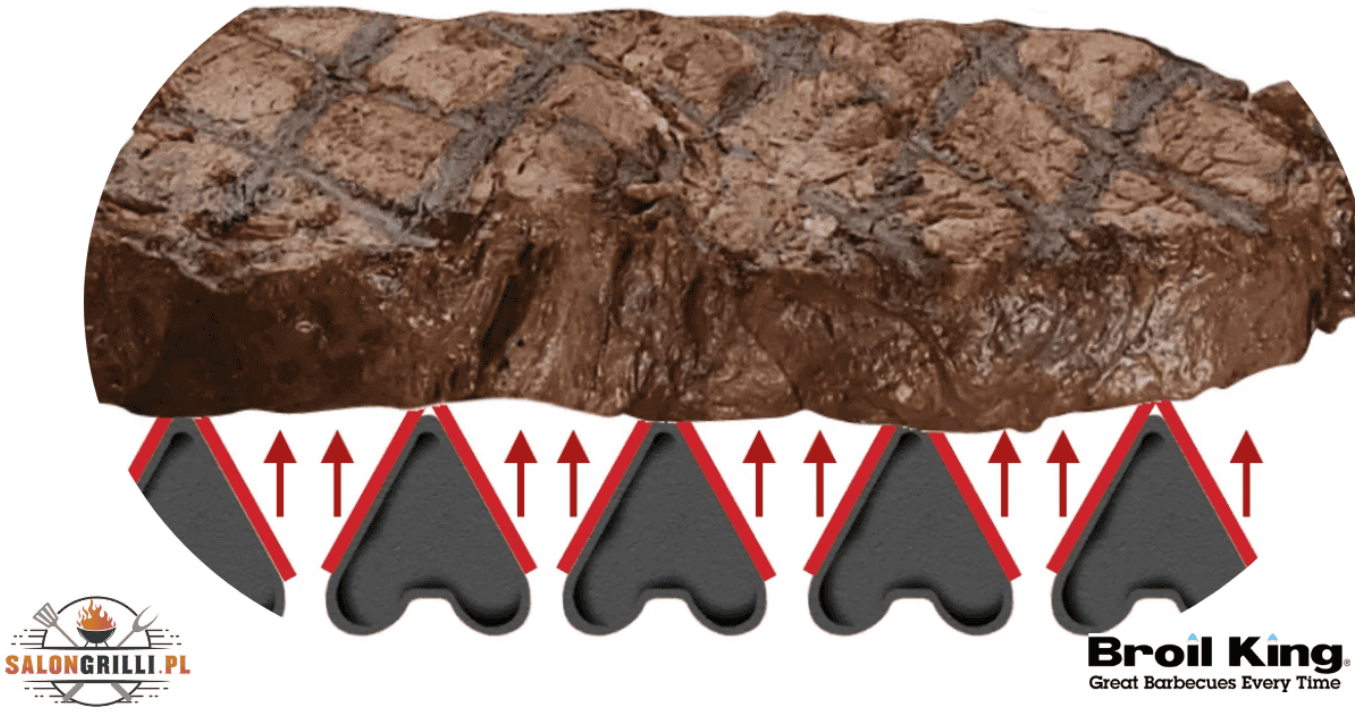
Dwustronne ruszty żeliwne – pełna kontrola nad grillowaniem

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

Stek z idealnymi diamentami



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 nad tłuszczem

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.

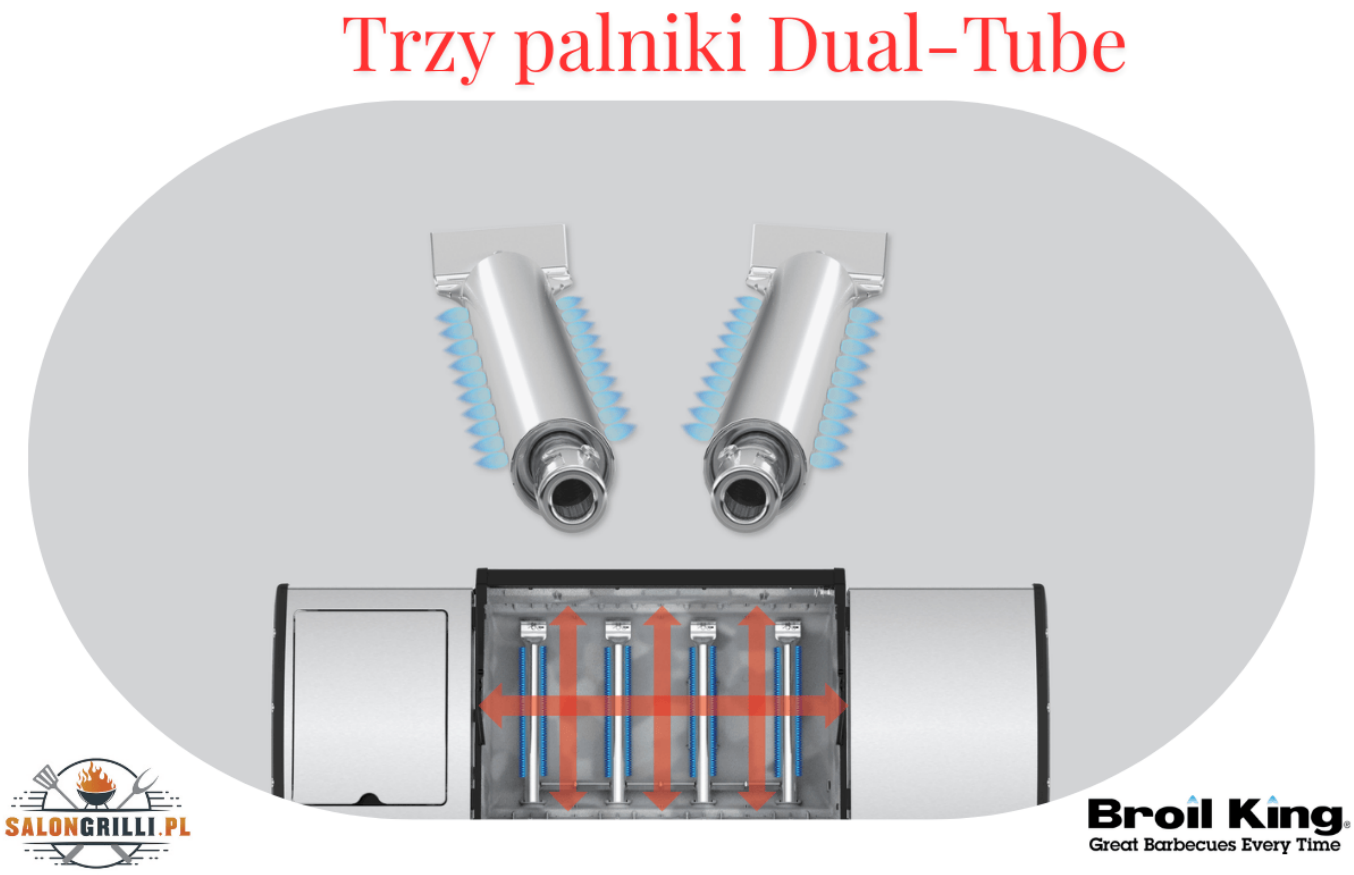
Palniki Dual-Tube

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.

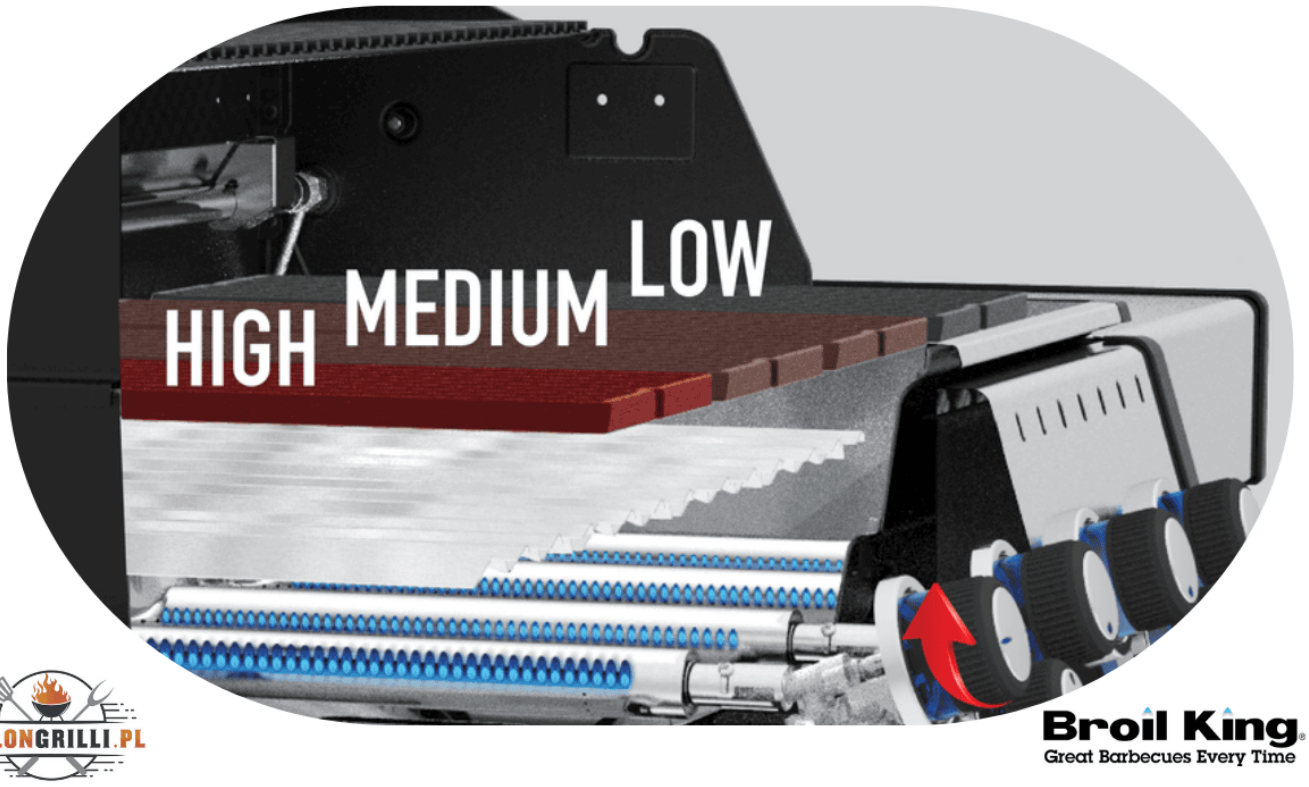


Trzy palniki Dual-Tube - równomierne ciepło w całej komorze grillowej

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.

Możliwość grillowania strefowego



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.

Wygodne pokrętła

SALONGRILLI.PL

Broil King
Great Barbecues Every Time

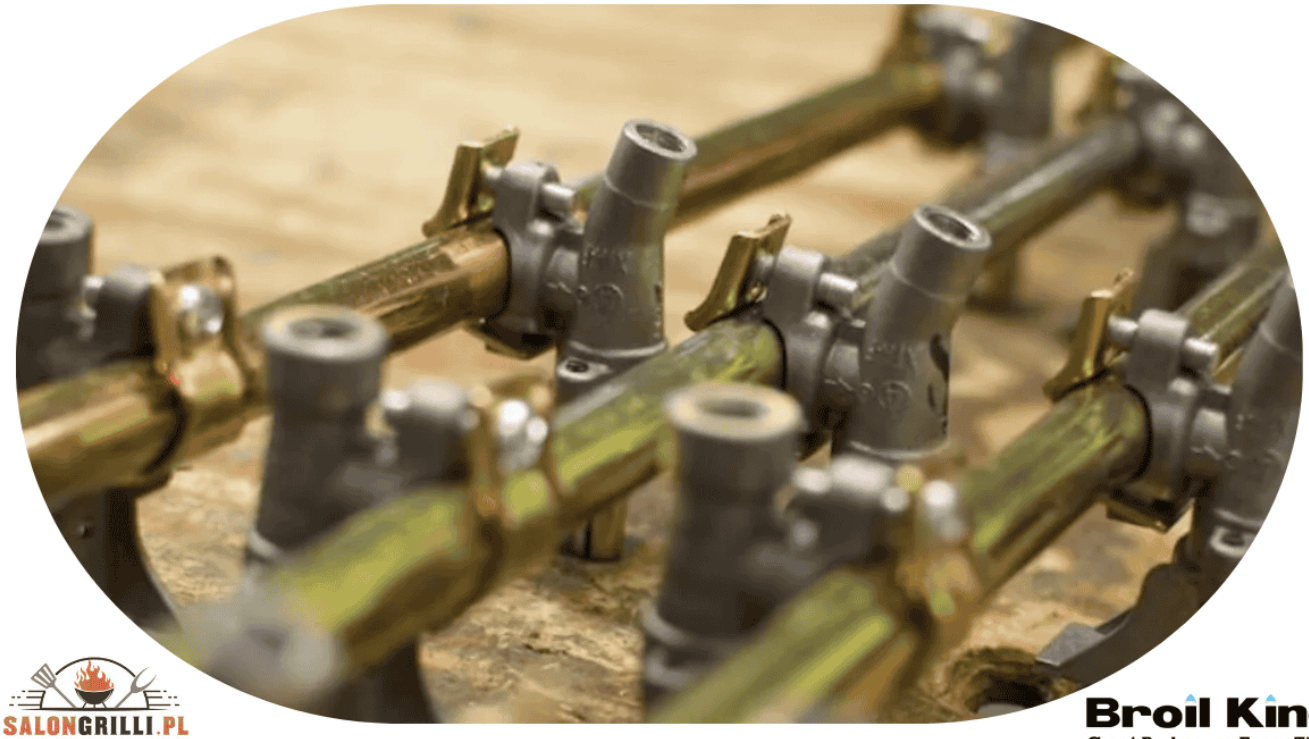
Ergonomiczne pokrętła z czytelną skalą mocy

Grill został wyposażony w **wygodne, ergonomiczne pokrętła**, które zapewniają intuicyjną i precyzyjną obsługę urządzenia. Ich solidna konstrukcja oraz odpowiedni opór podczas regulacji pozwalają na płynne i dokładne ustawienie mocy palników - nawet jedną ręką.

Każde pokrętło posiada **wyraźną podziałkę**, dzięki której od razu widać, w którym położeniu palnik pracuje z maksymalną mocą, a w którym ustawiony jest na niższą temperaturę. Jasne oznaczenia ułatwiają szybkie dopasowanie intensywności płomienia do rodzaju przygotowywanej potrawy - od intensywnego obsmażania po delikatne dopiekanie.

To rozwiązanie zwiększa komfort użytkowania i daje pełną kontrolę nad temperaturą, pozwalając grillować pewnie, precyzyjnie i bez zgadywania.

Zawory Linear Flow



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.

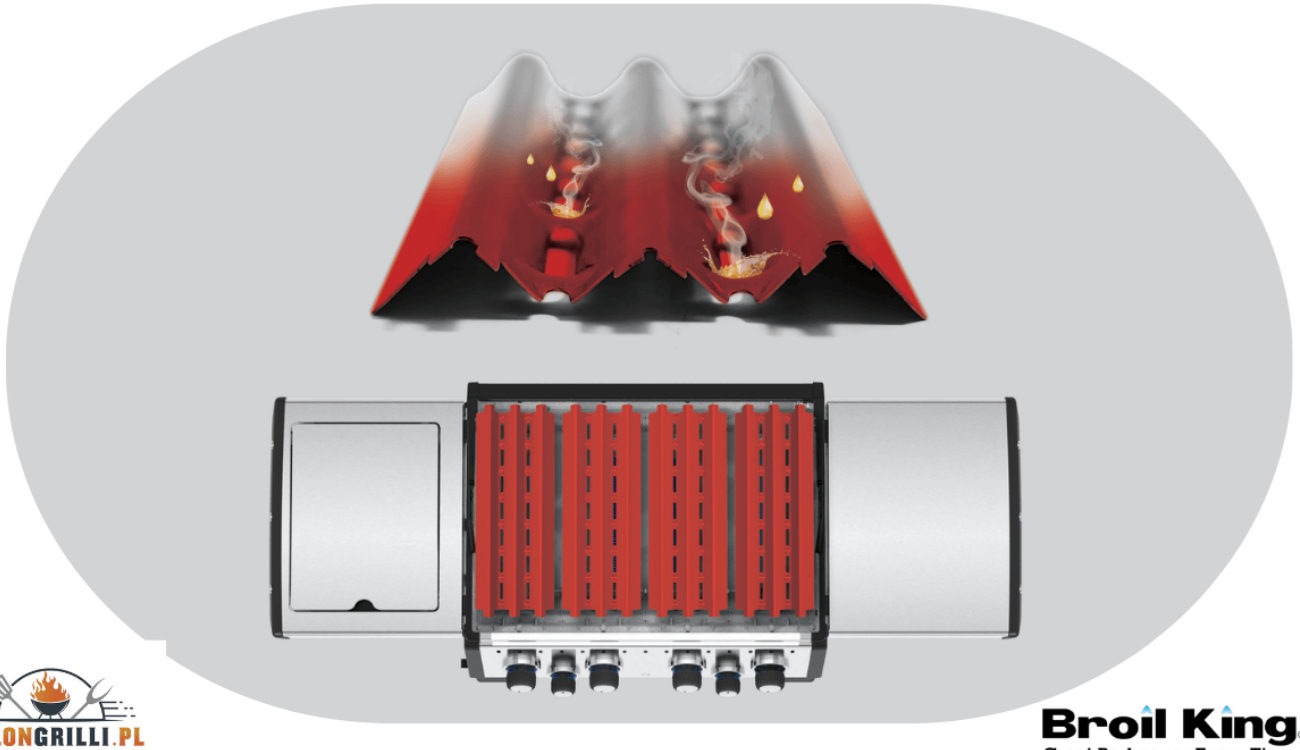
Zawory **Linear-Flow** zostały precyzyjnie skalibrowane dla każdego modelu grilla Broil King tak, aby wraz z przekręcaniem pokrętła moc palnika rosła w sposób liniowy. Oznacza to, że zwiększając ustawienie pokrętła stopniowo i równomiernie podnosisz temperaturę – bez nagłych skoków mocy. Dzięki temu 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



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.

Piekarnika Thermo-Flow

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.

Możliwość rozbudowy o rożen

Możliwość montażu rożna - jeszcze więcej możliwości grillowania

Grill został zaprojektowany tak, aby umożliwić **łatwy montaż rożna obrotowego**, który znacząco rozszerza możliwości przygotowywania potraw. Dzięki temu możesz przygotować nie tylko klasyczne potrawy z rusztu, ale również soczyste pieczenie obracające się powoli nad źródłem ciepła.

Rożen pozwala na **równomierne pieczenie mięsa z każdej strony**, ponieważ potrawa obraca się w trakcie grillowania. Dzięki temu tłuszcz i soki naturalnie rozprowadzają się po całej powierzchni mięsa, co sprawia, że potrawa pozostaje soczysta w środku, a na zewnątrz tworzy się apetyczna, chrupiąca skórka.

To idealne rozwiązanie do przygotowywania **kurczaka, karkówki, dużych kawałków mięsa, pieczeni czy kebaba**. Powolne obracanie sprawia, że mięso piecze się równomiernie bez konieczności ciągłego obracania i kontrolowania.

Dzięki możliwości montażu rożna grill zyskuje funkcję **pełnoprawnego piekarnika ogrodowego**, który pozwala przygotowywać bardziej zaawansowane potrawy i zaskakiwać gości efektownymi daniami prosto z grilla.

Termometr Deluxe Accu-Temp

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.**

Szafka na butlę z gazem

Miejsce na butlę gazową w szafce grilla

Grille gazowe Broil King zostały zaprojektowane z myślą o wygodzie użytkowania, dlatego w dolnej szafce urządzenia znajduje się **dedykowane miejsce na butlę gazową.** Dzięki temu butla może być bezpiecznie i estetycznie przechowywana wewnątrz konstrukcji grilla.

Umieszczenie butli w szafce pozwala zachować **porządek na tarasie lub w ogrodzie**, ponieważ wszystkie elementy instalacji gazowej są ukryte w obudowie urządzenia. Dodatkowo rozwiązanie to chroni butlę przed przypadkowym uszkodzeniem oraz wpływem czynników zewnętrznych.

Specjalnie zaprojektowana konstrukcja szafki zapewnia **stabilne ustawienie butli oraz łatwy dostęp do zaworu**, co ułatwia jej podłączanie i wymianę. Dzięki temu grill pozostaje w pełni funkcjonalny i gotowy do pracy, a jednocześnie prezentuje się estetycznie i nowocześnie.

W rezultacie grill Broil King oferuje nie tylko wysoką wydajność grillowania, ale również **praktyczne i wygodne rozwiązania konstrukcyjne**, które zwiększają komfort codziennego użytkowania.

Górna półka – praktyczne rozwiązanie

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.

Duże kółka dla łatwiejszego transportu

Duże koła - wygodny transport grilla

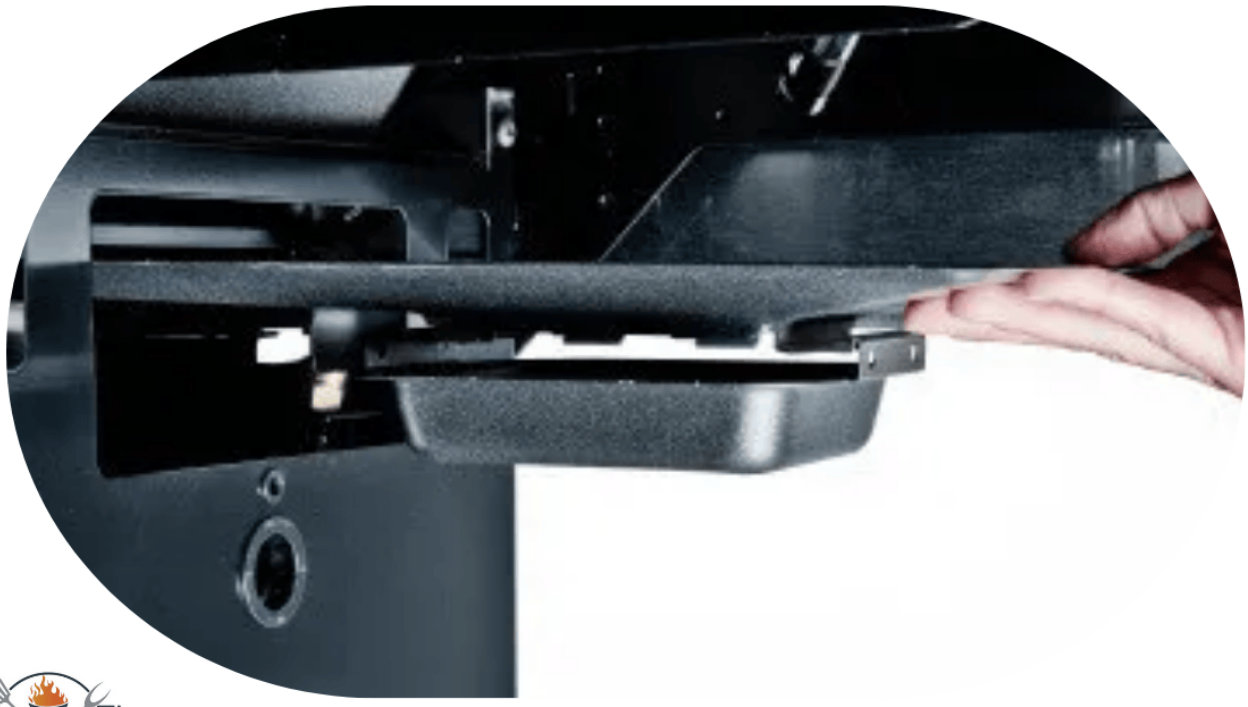
Grill wyposażony jest w **duże, solidne koła**, które znacząco ułatwiają jego przemieszczanie. Dzięki nim możesz bez problemu przesunąć urządzenie w dowolne miejsce na tarasie, w ogrodzie czy na działce.

Duża średnica kół sprawia, że grill łatwo pokonuje różne powierzchnie - od kostki brukowej, przez drewniany taras, aż po trawę. 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 na tłuszcz



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**.

Michał Mirowski - grillowanie w praktyce

Nazywam się Michał Mirowski i na co dzień zajmuję się grillowaniem oraz testowaniem grilli marki Broil King. Pracuję z nimi bardzo często, przygotowując różne potrawy – od szybkich, codziennych obiadów po większe grillowania dla rodziny i znajomych.

Jedną z rzeczy, które szczególnie cenię w grillach Broil King, jest doskonałe utrzymywanie temperatury. Solidna konstrukcja piekarnika i szczelna pokrywa sprawiają, że grill nagrzewa się szybko i utrzymuje stabilne warunki przez cały czas grillowania. Dzięki temu mogę precyzyjnie kontrolować proces przygotowywania potraw.

Ogromną rolę odgrywają również aromatyzery Flav-R-Wave™, które są dokładnie rozmieszczone nad palnikami. Kiedy tłuszcz i soki z potraw spadają na ich powierzchnię, odparowują i wracają do jedzenia w postaci aromatycznej pary. To właśnie dzięki temu potrawy z grilla mają intensywny, charakterystyczny smak grillowania.

Z mojego doświadczenia wynika także, że grille Broil King są bardzo wydajne i zużywają stosunkowo mało gazu. Dzięki szczelnej konstrukcji ciepło nie ucieka z piekarnika, a grill pracuje efektywnie nawet przy dłuższym grillowaniu.

To grille, które świetnie sprawdzają się zarówno do codziennego przygotowywania posiłków, jak i podczas większych spotkań i rodzinnych imprez. Duża powierzchnia grillowania, stabilna temperatura i niezawodność sprawiają, że mogę na nich przygotować jedzenie dla kilku osób, ale też bez problemu obsłużyć większą grupę gości.

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