Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:07

Link do produktu: https://salongrilli.pl/broil-king-grill-weglowy-crown-kettle-57-cm-401110-p-2454.html



Broil King grill węglowy CROWN KETTLE 57 CM (401110)

Cena	**1 299,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**401110**
Kod EAN	**062703011103**

Opis produktu

Opis produktu · Broil King 401110

Broil King Crown Kettle 57 cm - grill węglowy z systemem Do More

Broil King Crown Kettle 57 cm to grill węglowy typu kettle dla osób, które cenią smak ognia, ale chcą czegoś więcej niż podstawowego rusztu nad żarem. Duża powierzchnia grillowania, pokrywa z termometrem, regulacja przepływu powietrza oraz kompatybilność z akcesoriami Do More sprawiają, że ten model dobrze sprawdzi się zarówno przy klasycznym grillowaniu, jak i przy bardziej kreatywnym gotowaniu w ogrodzie.

Najważniejsze cechy w skrócie

- ruszt główny o średnicy 57 cm,
- ruszt ze stali szlachetnej AISI 201,
- system Do More pod akcesoria,
- termometr Accu-Temp w pokrywie,
- regulacja przepływu powietrza Roto-Draft,
- możliwość grillowania bezpośredniego i pośredniego,
- otwór na sondę do pomiaru temperatury,
- mobilna konstrukcja z kołami transportowymi.

Broil King Crown Kettle 57 cm 401110 - klasyczny grill węglowy typu kettle z dużym rusztem i pokrywą.

Grill węglowy do klasyki i do eksperymentów

Crown Kettle 57 cm daje to, czego wiele osób szuka w grillu węglowym: aromat żaru, wysoką temperaturę i charakterystyczny smak potraw przygotowywanych nad ogniem. Jednocześnie nie jest to najprostszy grill, który ogranicza się tylko do kiełbasy i karkówki.

Dzięki zamkniętej konstrukcji możesz grillować pod pokrywą, dopiekać większe kawałki mięsa, przygotowywać kurczaka, żeberka, warzywa, burgery, a po dobraniu akcesoriów także pizzę, dania z płyty żeliwnej czy potrawy z woka.

System Do More - największa przewaga Crown Kettle 57 cm

W tym modelu ruszt nie jest tylko powierzchnią do położenia mięsa. System Do More pozwala wyjąć środkową część rusztu i wykorzystać kompatybilne akcesoria. To ważne, jeśli chcesz, żeby grill węglowy był czymś więcej niż sprzętem na kilka

prostych potraw.

W praktyce oznacza to większą swobodę gotowania. Na jednym grillu możesz przygotować klasyczne mięso z rusztu, burgery na płycie, warzywa z planchy, potrawy z woka albo pizzę na kamieniu. To rozwiązanie dla osób, które chcą rozwijać grillowanie krok po kroku.

System Do More pozwala lepiej dopasować grill do potrawy i rozbudować go o praktyczne akcesoria.

Lepsza kontrola temperatury i żaru

W grillu węglowym bardzo ważna jest kontrola dopływu powietrza. Broil King Crown Kettle 57 cm ma regulowany otwór Roto-Draft w pokrywie oraz analogowy termometr Accu-Temp, dzięki czemu łatwiej obserwować temperaturę wewnątrz grilla.

To przydatne zwłaszcza wtedy, gdy nie grillujesz wszystkiego bezpośrednio nad najmocniejszym żarem. Przy kurczaku, żeberkach, większych kawałkach mięsa czy pieczeniu pod pokrywą stabilniejsza temperatura ma duże znaczenie dla efektu końcowego.

Grillowanie strefowe - mniej przypaleń, więcej kontroli

Jednym z najważniejszych sposobów pracy na grillu węglowym jest podział na strefy. Część żaru możesz ułożyć tak, aby uzyskać mocną strefę do przypiekania, a drugą część rusztu zostawić do spokojniejszego dopiekania pod pokrywą.

Strefa bezpośrednia

Do burgerów, kiełbasy, szaszłyków, warzyw i szybkiego przypiekania mniejszych kawałków mięsa.

Strefa pośrednia

Do kurczaka, żeberek, większych kawałków mięsa i potraw, które potrzebują łagodniejszego ciepła.

Zamknięta konstrukcja z pokrywą pozwala grillować nie tylko szybko nad żarem, ale też spokojniej i bardziej świadomie.

Jakie akcesoria warto dobrać?

Jeśli chcesz wykorzystać potencjał Crown Kettle 57 cm, warto dobrać akcesoria, które realnie ułatwią pracę i zwiększą liczbę potraw, jakie możesz przygotować na grillu.

- **Komin do rozpalania węgla** - ułatwia szybkie i równe przygotowanie żaru.
- **Płyta żeliwna lub plancha** - idealna do burgerów, jajek, bekonu, warzyw, krewetek i mniejszych składników.
- **Kamień do pizzy** - pozwala wykorzystać wysoką temperaturę pod pokrywą do pizzy, podpłomyków i pieczywa.
- **Żeliwny wok** - sprawdzi się do warzyw, dań jednogarnkowych i gotowania bez wracania do kuchni.
- **Termometr z sondą** - pomaga kontrolować temperaturę mięsa bez ciągłego podnoszenia pokrywy.
- **Pokrowiec i akcesoria do czyszczenia** - pomagają utrzymać grill w dobrym stanie przez dłuższy czas.

Czy warto dokupić pierścień kulinarny?

Jeżeli planujesz korzystać z Crown Kettle 57 cm szerzej niż tylko do klasycznego grillowania, pierścień kulinarny będzie bardzo dobrym rozszerzeniem. Pozwala wygodniej piec pizzę, pracować na wyższym poziomie rusztu i rozbudować grill o rożen obrotowy.

Nie jest to akcesorium konieczne na start, ale jeżeli lubisz eksperymentować i chcesz z grilla węglowego zrobić bardziej uniwersalną kuchnię ogrodową, warto je rozważyć.

Crown Kettle 57 cm to dobry wybór dla osób, które chcą klasycznego smaku węgla i możliwości rozbudowy grilla o dodatkowe techniki gotowania.

Dla kogo jest Broil King Crown Kettle 57 cm?

Ten grill będzie dobrym wyborem dla osób, które lubią grillowanie na węglu, mają ogród lub taras i chcą sprzętu, który pozwoli im przygotować coś więcej niż szybkie kiełbaski. Sprawdzi się przy rodzinnych spotkaniach, klasycznym BBQ, burgerach, warzywach, pizzy i gotowaniu z akcesoriami.

Jeżeli zależy Ci głównie na szybkim uruchomieniu grilla po pracy i minimalnej obsłudze, wygodniejszy może być grill gazowy.

Jeżeli jednak cenisz smak żaru i chcesz mieć porządny kettle 57 cm z możliwością rozbudowy, Crown Kettle jest bardzo ciekawą propozycją.

Specyfikacja techniczna

- **Model:** Broil King Crown Kettle 57 cm
- **Numer katalogowy:** 401110
- **Typ:** grill węglowy typu kettle z pokrywą
- **Średnica rusztu:** 57 cm
- **Materiał rusztu:** stal szlachetna AISI 201
- **System rusztu:** Do More, wyjmowana sekcja środkowa
- **Regulacja powietrza:** Roto-Draft w pokrywie
- **Termometr:** analogowy Accu-Temp w pokrywie
- **Wymiary grilla:** 118 cm wysokości, 58 cm szerokości, 70 cm głębokości
- **Wysokość rusztu:** 88 cm
- **Gwarancja:** 10 lat na pokrywę i piekarnik, 5 lat na ruszty ze stali szlachetnej, 2 lata na pozostałe elementy

Przed zakupem warto potwierdzić aktualne warunki gwarancji oraz dostępność produktu.

Detale konstrukcyjne wpływają na komfort pracy: pokrywa, wentylacja, wysokość rusztu i stabilność grilla.

Potrzebujesz pomocy z doborem grilla?

W SalonGrilli pomagamy dobrać grill do realnego sposobu gotowania: dla ilu osób grillujesz, jak często, co najczęściej przygotowujesz i czy chcesz rozwijać zestaw o pizzę, burgery, płytę żeliwną, wok albo BBQ pod pokrywą.

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