Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:23

Link do produktu: https://salongrilli.pl/broil-king-keg-kamado-ique-zestaw-51-420150-420155eu-p-2463.html



# Broil King KEG KAMADO IQUE (ZESTAW-51 420150 + 420155EU)

| | |
|---|---|
| Cena | **12 999,00 zł** |
| Dostępność | **Na zamówienie** |
| Czas wysyłki | **5 dni** |
| Numer katalogowy | **ZESTAW-51 420150 + 420155EU** |

## Opis produktu

## 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