

by Char-Broil.

CHAR-BROIL

MAGASIN

TRU-Infrared™

Patenterat grillsystem
för upp till 50 %
saftigare mat

Nya Highlights

Våra Performance PRO &
Performance CORE Line

Pimp your Grill

Upptäck MADE2MATCH &
Gear Trax®

Char-Broil

www.charbroil.eu



—LET'S—
just
BARBECUE



BRÖD UTAN
KORV
ÄR SOM ATT
GRILLA UTAN
TRU-INFRARED™
GRILLSYSTEM

Den nya
Performance PRO S-linjen.

Med TRU-Infrared™ grillsystem för upp
till 50% saftigare mat.



Char-Broil

ELD. & LÅGOR

Let's just barbecue!

Vad kan vara bättre än att bara grilla hela dagen? Just precis: exakt ingenting! I vår nya Magalog hittar du allt som är värt att veta om grillning – och mer ändå! Våra Char-Broil BBQ Brothers tar med oss på ett kulinariskt äventyr: Läckra recept och insider-tips hittar du på sidan 50 och framåt. Ta del av de bådas enastående grillkunskaper, så blir du lätt till ett äkta grillproffs som följer vårt motto: Let's just barbecue! Med den praktiska appen Char-Broil BBQ Guide kan du nu börja grilla ännu snabbare: Här hittar du enkla tips kring temat montering och rengöring av din grill plus läckra grillrecept – allt som ett Char-Bro-hjärta kan begära! Vill du ha mer? Du får mer! Vår nya Magalog 2022 ger äkta



Med våra Char-Broil
BBQ Brothers

mervärde för alla Char-Bros. Allt från rökar till grillöverdrag hittar du på sidan 54 och framåt bland våra mångsidiga tillbehör. Den perfekta grillvågen fångar du med våra läckra Surf & Turf-recept på sidan 18 och framåt. Har du aldrig varit i New York? Då får du följa med oss på sidan 20 så ska vi visa dig hur du kan uppfinna hot dogen på nytt. När du väl har samlat en mängd receptinspiration vill du kanske briljera med passande kunskaper kring temat nötkött? Inga problem, för på sidan 14 och framåt får du en överblick över de mest omtyckta styckningsdetaljerna från nöt. Vi gör dig till en riktig köttkännare! Är du redo för det ultimata grill-vetandet? Vi önskar mycket nöje med läsningen och grillningen.

#THEHEATISON



INNEHÅLL



HOT DOGS

Vi visar dig hot-dog-varianter från hela världen – men huvudsaken är: Det ska vara saftigt!



20



BEEF CUTS

Varifrån kommer alla köttbitarna egentligen? Svaret hittar du på sidan 14 och framåt

14

TRU-INFRARED[™] GRILLSYSTEM



8

TEKNOLOGIN FRÅN CHAR-BROIL

Så fungerar vårt patenterade grillsystem



OM OSS 6

Real American BBQ – det är det vi står för, det är det vi är

TRU-INFRARED[™] 8

Ännu saftigare mat med vårt patenterade grillsystem

TRU-INFRARED[™] 10

Alla grillar i överblick

HITTA DIN GRILL 12

Våra gasolgrillar i jämförelse

BEEF CUTS 14

Steaks av alla de slag

BEEF CUTS 16

De läckraste styckningsdetaljerna i översikt

FOR THE OCEAN LOVERS 18

Surf & Turf på ett annat sätt

HOT DOGS 20

Från Chili Dog till viltkorv – korv för alla smaker!

COMMUNITY 22

Vårt Char-Bro Community – bli en del av vårt community du också!

HYBRID 24

Gasol eller kol? Hybrid!

VÅRA GRILLAR 26

Alla serier, alla grillar, all information du behöver

UTOMHUSKÖKET ULTIMATE 28

Den sociala mittpunkten i din trädgård

PROFESSIONAL PRO LINE 30

Din proffs-gasolgrill i premiumklassen



54

PIMP YOUR GRILL

Med våra passande Char-Broil-tillbehör är du rustad för allt!



NY



66

SÅ RÖKER MAN

Vi visar hur du ger din grillmat den där speciella rökiga smaken



56

MADE2MATCH

Individuella tillbehör för din grill och dina behov



34

Upptäck våra nya serier Performance PRO och CORE Line

NY

PROFESSIONAL CORE LINE 32

Bara det bästa för riktiga proffs

PERFORMANCE PRO LINE 34

En för allt

PERFORMANCE CORE LINE 36

Din perfekta introduktion till BBQ

CONVECTIVE LINE 38

Solid och robust: Den klassiska gasolgrillen

ALL-STAR 40

Vår allkonstnär

GAS2COAL 2.0 42

Grillen som kan båda jobben

PERFORMANCE CHARCOAL 44

GRILL SPECIALS 46

Rök och glöd? Eller hellre mobil njutning?

SMOKER 48

Så lätt kan det vara att röka mat!

RECEPT 50

BBQ-recept för din nästa grillsäsong

APP 52

Vår Char-Broil BBQ Guide hjälper till med det mesta

TILLBEHÖR 54

Allt som ett Char-Bro-hjärta kan begära

REGISTER 74

Översikt över alla produkter

OM OSS

En GRILJON år av innovationer

Grillning är vår passion – och det har det varit ända sedan 1948! Vår innovation var ett litet steg för mänskligheten, men en stor inspiration för oss att starta en äkta grillrevolution: med vårt innovativa **grillsystem TRU-Infrared™** hittade vi ett sätt att grilla helt utan uppblussande flammor och med perfekt kontroll över temperaturen. Idag designas och utvecklas våra Char-Broil-grillar av ett kärnteam i USA som får stöd av en världsomspännande support med sammanlagt över 425 års branschfarenhet: Men vi har inte bara

vår långa erfarenhet att vara stolta över, vi garanterar dessutom bästa möjliga kvalitet genom ständiga tester: I vårt testlabb på ingenjörsvdelningen på Char-Broil testas alla produkter grundligt. Tack vare de omfattande kvalitetskontrollerna kan vi lansera några av marknadens mest nytänkande och avancerade grillar – nu även i ännu miljövänligare förpackningar! Vi har slutat använda upp till 100 % av allt frigolit och vi använder nu enbart FSC-certifierade kartonger. Coolt, eller hur?

1948

The heat is on

Den första kolgrillen av gjutjärn från Char-Broil blev en riktig hit redan på 1940-talet.

2006

Adjö uppblussande flammor

Efter nog med bränd och torr mat från grillen lanserade Char-Broil det innovativa **grillsystemet TRU-Infrared™** på marknaden. På så vis blir maten upp till 50 % saftigare och gasolförbrukningen sänks med upp till 30 %.

2021

Hett grillmärke

Vår nya **Professional PRO Line** imponerar med vår hetaste Sear-brännare med temperaturer på upp till 900 °C för stekar med perfekta grillmärken.

2016

Appen Char-Broil BBQ Guide

Montera grillen? Inga problem, med steg-för-steg-instruktionerna i appen Char-Broil BBQ Guide går monteringen som en dans.



Garanterad grillglädje



Genom erfarenhet och tester kan vi garantera kvaliteten – på dina nya brännare av rostfritt stål t.ex. får du upp till tio års garanti! Vi står för våra produkter till 100 %. Om det av någon anledning skulle hända att du inte är nöjd så hittar vi alltid en lösning som passar dig. Du når vår kundtjänst utan problem via vår webbplats. All information kring temat garantier hittar du på charbroil.dk

Omfattande kvalitetssäkring



1 FLIR-TEMPERATUR-TEST

Hur värmen sprider sig över komponenter och grillgaller visar testet med hjälp av en värmekamera

2 VINDTUNNELTEST

Mätning efter testet i vindtunneln med vindhastigheter på upp till 65 km/h

Testlabbet på Char-Broils ingenjörsvdelning i USA hjälper till med att testa alla våra produkter – oavsett om de använder gasol, el eller träkol. Labbet är utrustat med den senaste tekniken, bland annat en FLIR-värmekamera, korrosionskammare, en QUV-accelererad UV-testare och en vindtunnel som skapar vindar som är starkare än 65 km/h.

I vårt testlabb utför våra experter alla tester som behövs för utvecklingsarbetet, certifieringarna, säkerhets och hållbarhetskontrollerna innan våra produkter börjar serietillverkas. Tack vare dessa omfattande kvalitetskontroller kan vi tillverka några av marknadens mest nytänkande och avancerade grillar. För övrigt med upp till tio års garanti på enskilda komponenter.

TRU-INFRARED™ GRILLSYSTEM VÅR FRAMGÅNGS- GARANTI

1 GRILLSYSTEM = 5 FÖRDELAR

UPP TILL
50%
SAFTIGARE
MAT



100%

100% jämnt
fördelad värme

Inga
uppblossande
flammar



Låg förbrukning

Enkel
rengöring



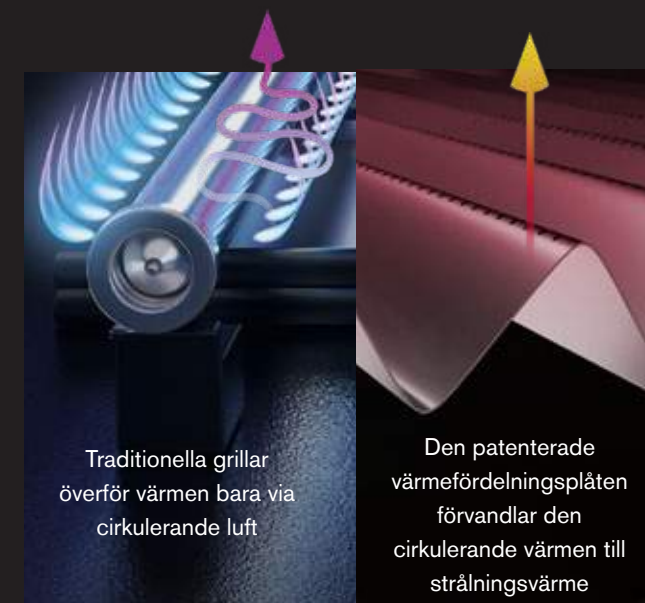
Hur fungerar grillsystemet TRU-Infrared™?

Hemligheten bakom grillsystemet TRU-Infrared™ ligger i hur värmen överförs. Traditionella grillar arbetar bara med konvektiv värmeöverföring via cirkulerande luft för att tillaga maten. Värmen överförs genom luften och maten tillagas av den cirkulerande värmen.

Grillar med TRU-Infrared™ arbetar i stället med infraröd värme, alltså utan att först värma upp luften, så att värmen överförs direkt till maten jämnt fördelad i form av strålning. På så vis kan vem som helst få perfekta grillresultat – utan några som helst grillkunskaper.

Hur löser Char-Broil-grillarna värmeproblemet?

Hemligheten ligger i hur värmen överförs. Grillsystemet TRU-Infrared™ förvandlar den cirkulerande värmen till strålningsvärme, som sedan avges till maten direkt och jämnt fördelat. Luftcirkulationen i grillen blir mindre, vilket förhindrar att maten på grillen blir för torr.



Traditionella grillar
överför värmen bara via
cirkulerande luft

Den patenterade
värmefördelningsplåten
förvandlar den
cirkulerande värmen till
strålningsvärme

Hur får jag mitt kött saftigt då?

Det patenterade grillsystemet TRU-Infrared™ fungerar genom ett perfekt avstämt samspel mellan de kraftfulla brännarna av rostfritt stål i brännkammaren och de överliggande värmefördelningsplåtarna av rostfritt stål och gjutjärnsgallren längst upp. Tack vare värmefördelningsplåten blir det inga kalla och för varma ställen i grillen, utan värmen fördelas jämnt över hela grillen och avges direkt till maten på grillen. Safterna stängs inne och köttet blir saftigt och mört.



Upptäck vår
framgångs-
garanti med vårt
grillsystem
TRU-Infrared™.

ALLA CHAR-BROIL-GRILLAR

MED **TRU-INFRARED™** GRILLSYSTEM I ÖVERBLICK

LÄCKRA RECEPT
MED TRU-INFRARED™
GRILLSYSTEMET HITTAR
DU PÅ CHARBROIL.EU

SIDAN 28

Utomhusköket Ultimate

Det ultimata utomhusköket! Ultimate 3200 imponerar med förstklassig tillverkningskvalitet och komfort och ger även de bästa grillresultaten med vårt patenterade grillsystem TRU-Infrared™.



3200

SIDA 30

Professional PRO Line

Extra varm, extra komfortabel, extra mångsidig – Professional PRO har allt helt enkelt. Den är utrustad med vårt grillsystem TRU-Infrared™, så att din mat förblir upp till 50 % saftigare inuti. Extra power får du från den kraftfulla Sear-brännaren av keramik på sidan, som når temperaturer på upp till 900 °C!



S 2

S 3

S 4



SIDA 32

Professional CORE Line

Förväntar du dig mycket av din grill samtidigt som du vill ha mycket plats och hög komfort? Då är vår mångsidiga grill Professional CORE precis vad du behöver! Med sin stilrena design helt i svart är denna TRU-Infrared™-grill riktigt snygg att titta på.



B 2

B 3

B 4

SIDA 34

Performance PRO Line

Performance PRO är en kompakt grill i mellanklassen med vilken du inte behöver avstå från något. Förutom grillsystemet TRU-Infrared™ har Performance PRO även imponerande tillbehör som en extra stekplatta av gjutjärn och vårt innovativa Chef's Delite System inklusive en grillpanna av rostfritt stål, som ger ökade matlagningsmöjligheter och gränslös grillnjutning.



S 2

S 3



S 4

SIDA 36

Performance CORE Line

Performance CORE är den perfekta grillen för nybörjare. Tack vare vårt innovativa grillsystem TRU-Infrared™ fördelas värmen jämnt så maten blir upp till 50 % saftigare och grillfesten blir riktigt lyckad! Du får en solid basutrustning i svart design som du lätt kan bygga ut precis som du själv vill med tillbehören i vårt MADE2MATCH-system.



B 2

B 3



B 3 Cart

B 4

SIDA 46

Kettleman & Grill2Go

Med vår Kettleman kan du hetta upp kolet riktigt ordentligt samtidigt som du använder vårt grillsystem TRU-Infrared™! När du är ute och reser får du saftigare kött med vår Grill2Go!



Kettleman

Grill2Go

SIDA 40

All-Star

Vår universalgrill! Som bordsgrill eller på balkongen, med gasol, kol eller el, vår All-Star är inte bara flexibel, den levererar också: självklart med vårt grillsystem TRU-Infrared™!



120 Gas

120 Electric

HITTA DIN GRILL!

VÅRA GASOLGRILLAR MED **TRU-INFRARED GRILLSYSTEM** I JÄMFÖRELSE

PROFESSIONAL PRO LINE

PROFESSIONAL CORE LINE

PERFORMANCE PRO LINE

PERFORMANCE CORE LINE



S 2

S 3

S 4



B 2

B 3

B 4



S 2

S 3

S 4



B 2

B 3

B 3 Cart

B 4

Din proffs-gasolgrill i premiumklassen med en högeffektiv Sear-brännare på 900 °C och med specialutrustning, som tar dig till nästa BBQ-nivå

Din gasolgrill i premiumklassen med mycket plats och hög komfort, som gör dig till ett grillproffs

Den mångsidiga gasolgrillen för dig i den kompakta mellanklassen som ger dig gränslösa BBQ-upplevelser

Din första gasolgrill i den kompakta mellanklassen, som gör att din BBQ alltid lyckas

Betyg



PLUS



PLUS



PLUS



Grillyta

47,8 x 44,5 cm

61,5 x 44,5 cm

77,2 x 44,5 cm

47,8 x 44,5 cm

61,5 x 44,5 cm

77,2 x 44,5 cm

45 x 43,5 cm

54,3 x 43,5 cm

63 x 43,5 cm

45 x 43,5 cm

54,3 x 43,5 cm

54,3 x 43,5 cm

63 x 43,5 cm

TRU-Infrared™



Antal brännare

2

3

4

2

3

4

2

3

4

2

3

3

4

Grillgaller

Porslinsmaljerade gjutjärnsgaller

Porslinsmaljerade gjutjärnsgaller

Porslinsmaljerade gjutjärnsgaller

Porslinsmaljerade gjutjärnsgaller

Porslinsmaljerade gjutjärnsgaller

Porslinsmaljerade gjutjärnsgaller

Porslinsmaljerade gjutjärnsgaller & extra stekplatta

Porslinsmaljerade gjutjärnsgaller & extra stekplatta

Porslinsmaljerade gjutjärnsgaller & extra stekplatta

Porslinsmaljerade gjutjärnsgaller

Porslinsmaljerade gjutjärnsgaller

Porslinsmaljerade gjutjärnsgaller

Porslinsmaljerade gjutjärnsgaller

Varmhållningsgaller



SureFire®-tändning



Sear-brännare



Sidobrännare



Lock

Extra högt lock av rostfritt stål med termometer i locket

Extra högt lock av rostfritt stål med termometer i locket

Extra högt lock av rostfritt stål med termometer i locket

Extra högt ställlock med termometer i locket

Extra högt ställlock med termometer i locket

Extra högt ställlock med termometer i locket

Högt lock av rostfritt stål med lock-termometer

Högt lock av rostfritt stål med lock-termometer

Högt lock av rostfritt stål med lock-termometer

Högt, lackerat ställlock med termometer i locket

Högt, lackerat ställlock med termometer i locket

Högt, lackerat ställlock med termometer i locket

Högt, lackerat ställlock med termometer i locket

Sidobord

Fällbar till vänster

Fällbar till vänster

Fällbar till vänster och höger

Fällbar till vänster och höger

Fällbar till vänster och höger

Vred

Ergonomisk design med automatisk belysning

Ergonomisk design med automatisk belysning

Ergonomisk design med automatisk belysning

Ergonomisk design med automatisk belysning

Ergonomisk design med automatisk belysning

Ergonomisk design med automatisk belysning

Ergonomisk design med belysning

Ergonomisk design med belysning

Ergonomisk design med belysning

Ergonomisk design

Ergonomisk design

Ergonomisk design

Ergonomisk design

Gasolnivåmätare



MADE2MATCH



Gear Trax®



Kapsylöppnare



BEEF CUTS

STEAKS AV ALLA DE SLAG

I receptsamlingar från USA stöter man ofta på olika namn på styckningsdelarna - många av dem har alla säkert redan hört någon gång, men somligt är även för en äkta Char-Bro rena rappakaljan.

Det beror på att nötkött styckas helt annorlunda i USA jämfört med i Sverige, vilket innebär att vi inte ens har vissa styckningsdetaljer. Vi har därför gjort en ordlista med Beef Cuts som hjälper dig att tillaga din steak på rätt sätt nästa gång du gör en Real American Barbecue.



Läckra recept för nötkött hittar du online på charbroil.eu



USA:S POPULÄRASTE BEEF CUTS

För en äkta Char-Bro är ingen steak den andra lik! Särskilt amerikanska styckningsdetaljer är väldigt olika de europeiska. För att du ska veta exakt vad du har för en steak och från vilken del av nötdjuret den kommer, visar vi dig här ett urval av de populäraste amerikanska styckningsdetaljerna:



PORTERHOUSE STEAK

Vikt: ca 900 g

En Porterhouse Steak är jämförelsevis stor och kommer från nötdjurets rygg. Den får inte förväxlas med T-Bone Steak, för även om den också har ett så kallat T-ben, så har den också en mycket större filédel än vad en T-Bone Steak har. En tvättäkt Porterhouse ska vara 4-8 cm tjock och väga minst ett pund.



FLANK STEAK/FLANKSTEK

Vikt: ca 700 till 1000 g

En Flank Steak är högst 3 cm tunn och kommer från källappen, dvs. muskelpaketet på utsidan av nötdjurets mage. På grund av den relativt låga fetthalten bör denna bit grillas i några få minuter vid hög temperatur på båda sidor. När köttet fått vila bör det helst skäras i tunna skivor tvärs över fibrerna, så att det inte blir segt.



T-BONE STEAK

Vikt: ca 500 till 800 g

T-Bone Steak är en riktig klassiker. Den kommer från främre delen av nötdjurets rygg och känns igen på det T-formade benet, som skiljer ryggbiffsdelen från filén. När den grillas bör köttets kärntemperatur inte överskrida 53 °C.



STRIP STEAK/RYGGBIFF

Vikt: ca 200 till 400 g

Strip Steaks kallar man de enskilda skivorna som man skär ut från främre delen av ryggbiffen, i området mellan entrecoten och låret. Karakteristiskt för en Strip Steak är den fina marmoreringen och den breda, genomgående kappan. Andra namn: i Tyskland: Rumpsteak; i Storbritannien: Striploin/Short Loin.



RIB-EYE/ENTRECOTE

Vikt: ca 200 till 500 g och upp till 4 cm tjock

En Rib-Eye Steak skärs ut ur den främre delen av nötdjurets rygg. Namnet kommer förmodligen från den inre muskeln (longissimus dorsi) som sitter mitt i entrecoten. Denna muskel omges av fettvävnad, vilket gör att det ser ut som ett öga. Andra namn: i Österrike – Rostbraten/ Hohe Rippe; i Frankrike – Entrecôte.



TENDERLOIN/ OXFILÉ

Vikt: ca 150 till 250 g

Muskeln som en Tenderloin skärs ut ur sitter i svanken på nötdjuret på insidan av ryggraden och används mycket lite av djuret. Köttet är extra magert och har fina muskelfibrer. Under tillagningen bör kärntemperaturen inte överskrida 53 °C. Andra namn: i USA – Filet-Steak; i Österrike – Lungenbraten.



TOMAHAWK-STEAK

Vikt: ca 1000 till 1400 g

En tomahawk-steak är samma skiva som en entrecote, fast den har ett långt revben som sitter kvar. Skivans tjocklek beror på hur tjockt benet som sitter kvar är. Köttet är väl-marmorerat och övertygar med sin intensiva smak. Om revbenet är avkortat kallas denna steak även för Cowboy Steak.



FOR THE OCEAN LOVERS

SURF & TURF

Vad är surf & turf, varifrån kommer det och hur uppstod den här kombinationen?

När man hör surf & turf tänker man direkt på en blandning av fisk och kött. Men egentligen består den klassiska klassisk surf & turfen av skaldjur och kött – närmare bestämt av hummerstjärt och oxfilé. Därav även namnet som ju syftar på både hav och land. Enligt legenden uppstod rätten på 1960-talet på den amerikanska atlantkusten. Närmare bestämt på "Michael's House of Steaks" i delstaten New York. På den första menyn kunde man välja mellan steak och hummer

eller räkor. Inte bara hummer utan även skaldjur i allmänhet har alltid ansetts som en särskild delikatess. För att uppvärdera en läcker steak brukade man i Amerika ofta beställa in en hummersvans eller räkor också på restaurangen, som statussymbol. Så kom det sig att rätten tog sig in på menyerna, först i New York och sedan över hela världen.



HETT TIPS Stekplatta

Har du sett våra stekplattor? De passar till alla våra grillar, så du byter bara ut ett av grillgallren mot stekplattan. Det är perfekt för små grillbitar, som räkor eller hummerstjärtar. Testa själv!



Surf & Turf: Lax, räkor och oxfilé-tataki

FLER
LÄCKRA RECEPT
FINNS PÅ SIDAN
50 OCH FRAMÅT

INGREDIENSER

- 1 mittparti av en argentinsk oxfilé
- Havssalt
- svartpeppar från pepparkvarnen
- 1 liten ingefärsknöl
- 2 limefrukter
- 1 msk ljus sojasås
- 1 skvätt sesamolja
- 1 skvätt mirin (japanskt kryddrisvin)
- 1 gul paprika
- 2 st. laxfiléer från Costa
- 8 st. Pacific Prawns från Costa

EGGERTS ALL-TIME-FAVORITE-RUB:

- 3 delar havssalt, grovmalet
- 1 del brunt rösocker
- 1 del vitlökspulver
- 1 del cayennepeppar
- 1 del anisfrön
- 1 del korianderfrön
- En skvätt olivolja, extra vergine

SÅ HÄR GÖR DU

- 1 Läg i en stekplatta på ena sidan av grillen och värm upp hela grillen. Börja med att krydda oxfilén med havssalt och svartpeppar och ställ den åt sidan. Blanda alla rub-ingredienterna och stöt dem i en mortel.
- 2 Dela paprikan i fyra delar, ta bort kärnorna och lägg dem direkt med skinnet nedåt på grillgallret. Grilla oxfilén snabbt på alla sidor på stekplattan och ställ den åt sidan igen.
- 3 Salta laxfilén och krydda räkorna med Eggerts rub. Grilla laxen från undersidan på stekplattan, men vänd den inte. Den är färdig när den fortfarande är lätt glasartad på ovansidan. Stek



räkorna också på stekplattan, droppa över lite olivolja och ta bort dem från stekplattan.

- 4 När paprikan blivit svart tar du bort den från grillgallret och lägger den i en skål och täcker över den. Skär oxfilén i tunna skivor och lägg upp den på ett fat. Marinera det hela med lite nyriven

ingefära, lite rivet skal och saft från en limefrukt samt lite sojasås och mirin. Till sist avrundar du med några droppar sesamolja över det hela, sedan drar du bort skinnet från paprikan och skär den i småbitar och fördelar dem över tatakin. Fördela lite "pulled lax", servera räkorna och smaklig måltid!

ALLT OM HOT DOGS

Hot dogens historia

Hot dogs hör till amerikanska fotbolls- och basketmatcher på samma sätt som varmkorven hör hemma på svenska fotbollsläktare. Men en tvättakta amerikansk hot dog har dock inte mycket gemensamt längre med det danska originalet! Här gäller följande: Allt är tillåtet, bara det smakar gott! Men hur uppstod denna traditionsrika rätt egentligen och vad kom först: den danska eller den amerikanska hot dogen? I själva verket har den amerikanska hot dogens uppkomst inte mycket med den danska hot

dogen att göra. För den amerikanska hot dogens ursprung kan spåras tillbaka till tyska immigranter. På 1800-talet tog de med sig den goda gamla klassiska wienerkorven över Atlanten till Coney Island, där den såldes tillsammans med ett vitt bröd. Men hur hamnade korven i brödet? Enligt legenden hände det sig att en korvförsäljare i New York fick slut på handskena som kunden brukade få tillsammans med den varma korven. Korven landade då strax i brödet – och så föddes den första äkta hot dogen från New York.



Hot Dogen internationellt

Amerika: Hot dogs i vilda kombinationer är inte ovanligt i Amerika. En saftig Chili Dog anses här snarast som en klassisk variant. En typisk hot dog med korv i bröd, ketchup, senap och färsk lök kan man köpa i praktiskt taget varenda gathörn.

Danmark: I vår höga nord finns det två slags hot dogs: Den klassiska med bostongurka, rostad lök, senap och ketchup och den så kallade franska hot dogen, där den traditionellt röda kokta korven sticks in i brödet från sidan. Denna serveras oftast bara med senap eller ketchup.

Tyskland: Här sticker man gärna en läcker bratwurst eller till och med en "Käsekrainer" i brödet i stället för den klassiska wienerkorven. Lite medelstark senap eller ketchup till det – sen är det klart! I norra Tyskland kalasas man hellre på den klassiska danska hot dogen.

Vild hot dog med chipotlekräm, cheddarost och äppel-dill-salsa

I samarbete med Waldgourmet



INGREDIENSER

- 4 vildsvinskorvar från Waldgourmet

TILL CHIPOTLEKRÄMEN:

- ca 40 ml mjölk med 3,5 % fett
- ca 160 ml vegetabilisk olja
- havssalt
- brunt rörsocker
- saften från 1 limefrukt
- chipotle-chili efter egen smak
- ca 160 g riven cheddarost
- 1-2 medelstora silverlökar

TILL ÄPPEL-DILL-SALSAN:

- 1 Granny Smith-äpple
- lite färsk dill
- 1 skvätt äppelcidervinäger
- 1 msk kallpressad olivolja
- 1 nypa salt

SÅ HÄR GÖR DU

- 1 Låt grillen bli varm först och dela lökarna i 2 halvor.
- 2 Grilla korven och lägg lökhalvorna med snittytan nedåt på grillen och skär upp brödet.
- 3 Ta en mixerbehållare och tillsätt alla ingredienserna till chipotlekrämen förutom oljan i den. Medan du mixar droppar du sedan i oljan, så får du en krämig majonnäs. Till sist skär du dina chipotle-chilin i småbitar och tillsätter dem i majonnäsen.
- 4 Till salsan skär du äpplet i småbitar och marinerar med en skvätt vinäger och olja plus en nypa salt och en nypa socker. Sedan plockar du dillen från stjälkarna och tillsätter den.
- 5 Bred chipotlekräm på det uppskurna brödet, lägg den grillade korven i brödet och strö cheddarost över den. Grovhacka löken och lägg den också i brödet. Och till sist toppar du det hela med äppel-dill-salsan. Smaklig måltid!

Eldig mat!

Gillar du kryddig mat? Runda av ditt bästa hot dog-recept med denna Tabasco® Sriracha Sauce.



En video om receptet hittar du här:



BLI EN #CHARBRO!

Vårt Char-Bro-community växer dag för dag. För oss är grillning en livsstil – vi gillar god mat och gemensamma upplevelser.

Bli en del av vårt community genom att dela ditt eget #Charbro-moment med oss. Ta ett foto på ditt personliga grill-moment och lägg upp det på sociala medier med hashtaggen #Charbro. Men det bästa med det hela är: med lite tur publiceras du som en äkta Char-Bro i vårt nästa nummer av Magalog med foto och ditt kontos användarnamn. Dessutom har du chans att vinna en av tre Grill2Go med transportväska.



@einefraulerntgrillen



@butchertimo



@daVadderGrillt

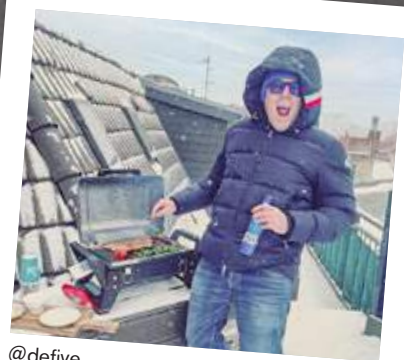
VINSTCHANS:
3 x GRILL2GO
PLUS
TRANSPORTVÄSKA



VI SER FRAM EMOT
DINA KREATIVA
ÖGONBLICKSBILDER!



@manuhollaus



@defive



@richtertom0705



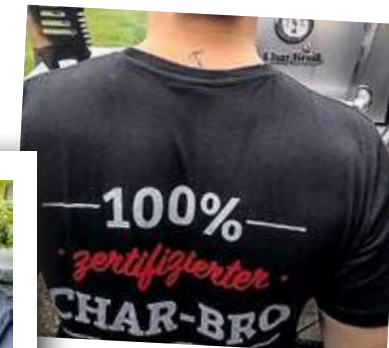
@brutzelkoenig



@this.is.thilo



@nikbackspin



@philippenoschmitz



@dieGartenküche



@fleischglueck
@der_pschorr



@mabue95



@rallekj
@oliverbjerrehuus
@ichaelolesenvmd
@madsbo_highonlife

Följ oss på våra
sociala mediekkanaler:



Char-Broil
Deutschland



charbroil_
deutschland



Char-Broil
Germany

GASOL ELLER KOL? HYBRID!

EN GRILL – ALLA MÖJLIGHETER

För alla som tvekar mellan gasogrill och kolgrill har Char-Broil den perfekta lösningen: **hybridgrillar.**

Det bekväma med en gasogrill (när det måste gå undan lite) kombinerat med den rätta smaken från träkol får du nu i ännu

fler grillar från Char-Broil. För nu kan du inte bara förvandla våra Gas2Coal-hybridgrillar till en kolgrill på 60 sekunder, utan med **MADE2MATCH kolträget** kan du även hetta upp din Professional PRO med äkta eld. Alla möjligheter i en enda grill!

»MED DEN PATENTERADE HYBRID-LÖSNINGEN FRÅN CHAR-BROIL FINNS DET ÄNTLIGEN EN LÖSNING SOM GÖR ATT MAN VARKEN MÅSTE AVSTÅ FRÅN RÖKIGA AROMER ELLER GASOLENS SNABBHET.«
BBQ Brothers



PÅ 60
SEKUNDER
FRÅN GASOLGRILL
TILL KOLGRILL

Vad är en hybridgrill och hur använder jag den?

Ska det vara en gasol- eller kolgrill? Det är definitivt en fråga som det råder delade meningar om. Men det bästa är: Du behöver inte ens bestämma dig, för med en hybridgrill får du båda varianterna, så att du varje gång du ska grilla kan bestämma hur du vill laga din mat.

Gas2Coal 2.0 210 (2 brännare) 330 (3 brännare): Ta bort grillgallret och lägg det åt sidan. Ta ut kolträget ur facket och lägg det i grillen. Fördela grillkolet jämnt och sätt tillbaka grillgallret. Tänd kolet enkelt och lätt med gasolbrännarna, helt utan tändvätska. Det patenterade kolträget ger garanterat jämn värme utan upp-blossande flammor.

Gas2Coal 2.0 440 (4 brännare): Den här grillen har till och med två koltråg, så att du antingen kan grilla med bara kol eller med kol och gasol samtidigt.

Professional PRO och CORE: Med vårt nya MADE2MATCH kolträget förvandlar du vår högklassiga gasogrill till en hybridgrill på mindre än 30 sekunder. Bara sätt i kolträget så blir din gasogrill till en kolgrill direkt.

Fördelen: En grill, två system – det spelar ingen roll om du vill grilla med kol eller gasol. Kolet blir varmt snabbare och grillen går säkert och lätt att ställa om med några få handgrepp.



HETT TIPS Tänt var det här!

Använd gasolbrännarna i din hybridgrill för att tända kolet. Efter några få minuter glöder kolet jämnt och fint.

GAS2COAL 2.0

På 60 sekunder förvandlas våra Gas2Coal 2.0 grillar till en kolgrill. Och med Gas2Coal 2.0 440 kan du till och med grilla samtidigt med gasol och kol.



MADE2MATCH

Med vårt nya MADE2MATCH kolträget kan du nu förvandla din Professional PRO och CORE-gasogrill till en hybridgrill också!



LET'S JUST BARBECUE!

Översikt över våra grillar

UTOMHUSKÖKET ULTIMATE

Sida 28

PROFESSIONAL PRO LINE

Sida 30

PROFESSIONAL CORE LINE

Sida 32

PERFORMANCE PRO LINE

Sida 34

PERFORMANCE CORE LINE

Sida 36

CONVECTIVE LINE

Sida 38

ALL-STAR

Sida 40

GAS2COAL 2.0

Sida 42

PERFORMANCE CHARCOAL

Sida 44

GRILL SPECIALS

Sida 46

SMOKER

Sida 48





GAS

Perfekta moduler för din uteplats

UTOMHUSKÖKET ULTIMATE

KVALITET AV TYP 304

Den högkvalitativa stommen av rostfritt stål av typ 304 med maximalt rost- och korrosionsskydd ger stabilitet och lång hållbarhet



FLEXIBELT

Med det modulära utomhusköket flyttar man lätt ut hemmets sociala mittpunkt till uteplatsen. De integrerade hjulen på modulerna gör att hela köket går lätt att flytta



UP TO 10 YEARS
WARRANTY



DESIGN

Den smarta designen gör den mycket användarvänlig



PERFEKT ANSLUTNING

Med hörnmodulen går det lätt att ansluta Ultimate 3200 och Entertainment till varandra



TILLVERKNINGSKVALITET

Hög tillverkningskvalitet som tål starka påfrestningar

3200 18.990 SEK (listpris)

Grillyta: 61 x 43,5 cm

- Tre högklassiga, **uppåtriktade brännare av rostfritt stål**
- Grillgaller av **porlinsmaljerat gjutjärn**
- **Sluten brännkammare** i ett stycke av högklassigt rostfritt stål
- Halogenlampor **på insidan av locket**
- **Vred** av pressgjuten zink med **röd belysning**



TRU-INFRARED GRILLSYSTEM

För enklare grillning och lättare rengöring



Entertainment 18.990 SEK (listpris)

- **Bänkskiva** av grå granit
- Fullt fungerande **diskbänk med vattenkran**
- **Omfattande extrautrustning**: integrerad skärbräda, uttagbar isbox och utdragbar sophink
- Infällt **dubbeluttag** för att ansluta små köksmaskiner



BÄNSKIVA

Av grå granit



Hörnmodul 8.990 SEK (listpris)

- **Sätter samman Ultimate 3200 och Entertainment** till ett hörnkök
- **Bänkskiva** av grå granit
- Ger extra **arbetsyta**
- **Förvaringsutrymme** inuti modulen
- Förvaringsutrymmet nås genom två **ståldörrar** på baksidan



Din proffs-gasolgrill i premiumklassen

PROFESSIONAL PRO LINE

Med en Sear-brännare på 900 °C och specialutrustning, som tar dig till nästa BBQ-nivå

TRU-INFRARED GRILLSYSTEM

För enklare grillning och lättare rengöring

VÄRMEFÖRDELNINGSPÅLAR

Av rostfritt stål som håller länge

LOCK AV ROSTFRITT STÅL
Robust och extra högt lock av rostfritt stål med termometer i locket

SEAR BURNER 900°C

900 °C SEAR-BRÄNNARE
Innovativ och högeffektiv brännare av keramik som når upp till 900 °C vid brännaren

GRILLGALLER
Av porlinsmaljerat gjutjärn

BRÄNNARE
Uppåtriktade, kraftfulla brännare av maximalt värmebeständigt rostfritt stål

MADE2MATCH
Bygg på din grill som du vill med det separata tillbehörssystemet

SLUTEN BRÄNNKAMMARE
I ett stycke

VRED MED BELYSNING
Förkromade ABS-vred i ergonomisk design med röd belysning

HÅLLARE & GASOLNIVÅMÄTARE
Större hållare även för en gasolflaska på 11 kg, regulator med gasolnivåmätare

UP TO 10 YEARS WARRANTY



S 2 7.990 SEK (listpris)

för 2-4 personer | Grillyta: 47,8 x 44,5 cm

- **Två högeffektiva brännare** med låg förbrukning av rostfritt stål för maximal värme
- **SureFire® elektronisk tändning** som gör att grillen kan tändas med en knapptryckning – helt utan öppen låga
- **Fällbart sidobord** (till vänster) som ger extra avställningsyta och sparar plats när grillen förvaras
- **Integrerad kapsylöppnare**
- **Avtagbart varmhållningsgaller** hjälper till att hålla maten varm längre
- **Stor dörr** av rostfritt stål
- **Fyra hjul** (varav två låsbara)



S 3 9.990 SEK (listpris)

för 4-6 personer | Grillyta: 61,5 x 44,5 cm

- **Tre högeffektiva brännare** med låg förbrukning av rostfritt stål för maximal värme
- **SureFire® elektronisk tändning** som gör att brännarna kan tändas med en knapptryckning – helt utan öppen låga
- **Fällbart sidobord** (till vänster) som ger extra avställningsyta och sparar plats när grillen förvaras
- **Integrerad kapsylöppnare**
- **Avtagbart varmhållningsgaller** hjälper till att hålla maten varm längre
- **Stora dörrar** av rostfritt stål
- **Fyra hjul** (varav två låsbara)



S 4 11.990 SEK (listpris)

för 4-6 personer | Grillyta: 77,2 x 44,5 cm

- **Fyra högeffektiva brännare** med låg förbrukning av rostfritt stål för maximal värme
- **SureFire® elektronisk tändning** som gör att brännarna kan tändas med en knapptryckning – helt utan öppen låga
- **Fällbart sidobord** (till vänster) som ger extra avställningsyta och sparar plats när grillen förvaras
- **Integrerad kapsylöppnare**
- **Avtagbart varmhållningsgaller** hjälper till att hålla maten varm längre
- **Stora dörrar** av rostfritt stål
- **Fyra hjul** (varav två låsbara)



900 °C SEAR-BRÄNNARE

Sear-brännaren är ett högeffektivt värmesystem från Char-Broil som ger unika grillaromer och krispig stekyta genom att målinriktat överföra högre värme



Bara det bästa för riktiga proffs

NY

PROFESSIONAL CORE LINE

Din gasolgrill i premiumklassen med mycket plats och hög komfort som gör dig till ett grillproffs

TRU-INFRARED GRILLSYSTEM

För enklare grillning och lättare rengöring

GRILLGALLER & VÄRMEFÖRDELNINGSPÅTAR

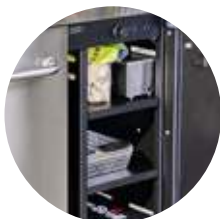
Av porslinsmaljerat gjutjärn och rostfritt stål som håller länge

BRÄNNARE

Uppåtriktade högeffektiva brännare av maximalt värmebeständigt rostfritt stål

MADE2MATCH

Bygg på din grill som du vill med det separata tillbehörssystemet



HÅLLARE

Stor hållare även för en gasolflaska på 11 kg



STÅLLOCK

Robust och extra högt stållock med termometer i locket

SLUTEN BRÄNNKAMMARE

I ett stycke

VRED MED BELYSNING

Ergonomiskt designade ABS-vred med förkromade ändskydd och röd belysning



LÄTT ATT MONTERA

Förmonterade komponenter ger kortare monterings tid



B 2 5.990 SEK (listpris)

för 2-4 personer | Grillyta: 47,8 x 44,5 cm

- **Två högeffektiva brännare** med låg förbrukning av rostfritt stål för maximal värme
- **SureFire® elektronisk tändning** som gör att brännarna kan tändas med en knapptryckning – helt utan öppen låga
- **Fällbara sidobord** ger extra avställningsyta och sparar plats när grillen förvaras
- **Integrerad kapsylöppnare**
- **Stor dörr** av ytbehandlat stål
- **Fyra hjul** (varav två låsbara)



B 3 8.690 SEK (listpris)

för 4-6 personer | Grillyta: 61,5 x 44,5 cm

- **Tre högeffektiva brännare** med låg förbrukning av rostfritt stål för maximal värme
- **SureFire® elektronisk tändning** som gör att brännarna kan tändas med en knapptryckning – helt utan öppen låga
- **Sidobrännare** och praktiskt sidobord
- **Integrerad kapsylöppnare**
- **Stora dörrar** av ytbehandlat stål
- **Fyra hjul** (varav två låsbara)



B 4 9.990 SEK (listpris)

för 4-6 personer | Grillyta: 77,2 x 44,5 cm

- **Fyra högeffektiva brännare** med låg förbrukning av rostfritt stål för maximal värme
- **SureFire® elektronisk tändning** som gör att brännarna kan tändas med en knapptryckning – helt utan öppen låga
- **Sidobrännare** och praktiskt sidobord
- **Integrerad kapsylöppnare**
- **Stora dörrar** av ytbehandlat stål
- **Fyra hjul** (varav två låsbara)



MADE2MATCH RÖKLÅDA

MADE2MATCH Smoker
Lådan har tagits fram exklusivt för produktserierna Professional PRO & CORE Line. De integrerade stiftarna fixerar lådan där den står och det tvådelade locket gör det lätt att fylla på rökflis direkt på grillen.

Mer om detta på sidan 57



En för allt

NY

PERFORMANCE PRO LINE

Den mångsidiga gasolgrillen för dig i den kompakta mellanklassen som ger dig gränslösa BBQ-upplevelser

TRU-INFRARED[®] GRILLSYSTEM

För enklare grillning och lättare rengöring

TERMOMETER I LOCKET
För att övervaka uppvärmningen och kontrollera grilltemperaturen inuti

LOCK AV ROSTFRITT STÅL
Robust lock av rostfritt stål med ändskydd

STEKPLATTA & CHEF'S DELITE SYSTEM
Extra stekplatta av gjutjärn och grillpanna av 100 % rostfritt stål

GRILLGALLER & VÄRMEFÖRDELNINGSPÅTAR
Porslinsmaljerade gjutjärnsgaller och värmefördelningsplåtar av rostfritt stål

BRÄNNARE
Av maximalt värmebeständigt rostfritt stål i en sluten brännkammare

SUREFIRE[®] ELEKTRONISK TÄNDNING
Brännaren kan tändas med en knapptryckning – helt utan öppen låga

VRED
Svarta ABS-vred med förkromade ändskydd och röd belysning

MADE2MATCH
Bygg på din grill som du vill med det separata tillbehörssystemet



S 2 4.990 SEK (listpris)

för 2-4 personer | Grillyta: 45 x 43,5 cm

- **Två högeffektiva brännare** med låg förbrukning av rostfritt stål för maximal värme
- **Fällbara sidobord** ger extra avställningsyta och sparar plats när grillen förvaras
- **Integrerad kapsylöppnare**
- **Stor dörr** av rostfritt stål med ergonomiskt designade, vertikala handtag
- Fyra **hjul** (varav två låsbara)
- Hållare för **gasolflaska på 5 kg**



S 3 6.990 SEK (listpris)

för 4-6 personer | Grillyta: 54,3 x 43,5 cm

- **Tre högeffektiva brännare** med låg förbrukning av rostfritt stål för maximal värme
- **Sidobrännare** och praktiskt sidobord
- **Integrerad kapsylöppnare**
- **Stora dörrar** av rostfritt stål med ergonomiskt designade, vertikala handtag
- Fyra **hjul** (varav två låsbara)
- Hållare för **gasolflaska på 5 kg**



S 4 8.490 SEK (listpris)

för > 6 personer | Grillyta: 63 x 43,5 cm

- **Fyra högeffektiva brännare** med låg förbrukning av rostfritt stål för maximal värme
- **Sidobrännare** och praktiskt sidobord
- **Integrerad kapsylöppnare**
- **Stora dörrar** av rostfritt stål med ergonomiskt designade, vertikala handtag
- Fyra **hjul** (varav två låsbara)
- Hållare för **gasolflaska på 5 kg**



STEKPLATTA & CHEF'S DELITE SYSTEM

En extra stekplatta av gjutjärn och en grillpanna av 100 % rostfritt stål följer med i leveransen av vår nya Performance PRO! Så nu kan du se fram emot stekta ägg och räkor från grillen!





Din perfekta introduktion till BBQ

NY

PERFORMANCE CORE LINE

Din första gasgrill i den kompakta mellanklassen, som gör att din BBQ alltid lyckas

TRU-INFRARED[®] GRILLSYSTEM

För enklare grillning och lättare rengöring

TERMOMETER I LOCKET

För att övervaka uppvärmningen och kontrollera grilltemperaturen inuti



STÅLLOCK

Robust lock av emaljerat stål med ändskydd



VARMHÅLLNINGSGALLER

Ett avtagbart galler som håller maten varm

GRILLGALLER & VÄRMEFÖRDELNINGSPÅTAR

Galler av porlinsmaljerat gjutjärn och värmefördelningsplåtar av rostfritt stål



BRÄNNARE

Brännare av rostfritt stål i sluten brännkammare



SUREFIRE[®] ELEKTRONISK TÄNDNING

Brännaren kan tändas med en knapptryckning – helt utan öppen låga



DESIGN

Ny design med högkvalitativ stålkonstruktion som går lätt att montera



MADE2MATCH

Bygg på din grill som du vill med det separata tillbehörssystemet



CORE B 2 3.999 SEK (listpris)

för 2-4 personer | Grillyta: 45 x 43,5 cm

- **Två** uppåtriktade **högeffektiva brännare** med låg förbrukning av rostfritt stål för maximal värme
- Fällbara **sidobord**
- **Stor dörr** av ytbehandlat stål med ergonomiskt designat, vertikalt handtag
- Fyra **hjul** (varav två låsbara)
- Hållare för **gasolflaska på 5 kg**



CORE B 3 5.490 SEK (listpris)

för 4-6 personer | Grillyta: 54,3 x 43,5 cm

- **Tre** uppåtriktade **högeffektiva brännare** med låg förbrukning av rostfritt stål för maximal värme
- Praktiska **sidobord** som ger extra avställningsyta
- **Stora dörrar** av ytbehandlat stål med ergonomiskt designade, vertikala handtag
- Fyra **hjul** (varav två låsbara)
- Hållare för **gasolflaska på 5 kg**



CORE B 4 6.490 SEK (listpris)

för > 6 personer | Grillyta: 63 x 43,5 cm

- **Fyra** uppåtriktade **högeffektiva brännare** med låg förbrukning av rostfritt stål för maximal värme
- Praktiska **sidobord** som ger extra avställningsyta
- **Stora dörrar** av ytbehandlat stål med ergonomiskt designade, vertikala handtag
- Fyra **hjul** (varav två låsbara)
- Hållare för **gasolflaska på 5 kg**



CORE B 3 Cart 4.490 SEK (listpris)

för 4-6 personer | Grillyta: 54,3 x 43,5 cm

- **Tre** uppåtriktade **högeffektiva brännare** med låg förbrukning av rostfritt stål för maximal värme
- Praktiska **sidobord** som ger extra avställningsyta
- **Två kraftiga hjul** som gör grillen stabil och lätt att flytta

TRU-INFRARED[®] GRILLSYSTEM



Vår nya grillserie Performance CORE Line är också utrustad med vårt patenterade grillsystem TRU-Infrared[™]. Och våra grillgaller av ytbehandlat gjutjärn ger bättre värmelagring och perfekta grillränder!





Den klassiska gasolgrillen

CONVECTIVE LINE

TERMOMETER I LOCKET

Med den kan du kan övervaka uppvärmningen och kontrollera grilltemperaturen inuti

BRÄNNARE

Högkvalitativa brännare av rostfritt stål

GRILLGALLER

Av porslinsemaljerat gjutjärn

SKYDDSSKÖLDAR

Av maximalt värmebeständigt rostfritt stål

VARMHÅLLNINGSGALLER

Ett avtagbart galler, för att rosta bröd eller för matlagning med indirekt värme

AVTAGBAR FETTBRICKA

För enklare rengöring

ELEKTRISK TÄNDNING

Tryck på en knapp så skapas en gnista som tänder brännaren



210 B 3.190 SEK (listpris)

för 2-4 personer | Grillyta: 41,5 x 47 cm

- **Två** kraftfulla **brännare av rostfritt stål**
- Brett temperaturområde och **exakt reglering** av tillagningsprocessen
- Praktiska **sidobord**
- **Två kraftiga hjul** gör grillen stabil och lätt att flytta



310 B 3.890 SEK (listpris)

för 4-6 personer | Grillyta: 58 x 47 cm

- **Tre** kraftfulla **brännare av rostfritt stål**
- Brett temperaturområde och **exakt reglering** av tillagningsprocessen
- Praktiska **sidobord**
- **Två kraftiga hjul** gör grillen stabil och lätt att flytta



410 B 4.290 SEK (listpris)

för > 6 personer | Grillyta: 65 x 47 cm

- **Fyra** kraftfulla **brännare av rostfritt stål**
- Brett temperaturområde och **exakt reglering** av tillagningsprocessen
- Praktiska **sidobord**
- **Två kraftiga hjul** gör grillen stabil och lätt att flytta



440 S 5.690 SEK (listpris)

för > 6 personer | Grillyta: 65 x 47 cm

- **Fyra** kraftfulla **brännare av rostfritt stål**
- **Sidobrännare**
- **Stora dörrar** av rostfritt stål
- **Fyra** hjul (två låsbara) gör grillen mobil



640 B 7.490 SEK (listpris)

för > 6 personer | Grillyta: 89 x 47 cm

- **Fem** uppåtriktade, kraftfulla **brännare av rostfritt stål**
- **Sear-zon** som snabbt når höga temperaturer och Searing-effekten utan att maten blir vidbränd eller torr
- **Sidobrännare**
- **Stora dörrar** av rostfritt stål



SEAR-ZON

Ger utmärkt Searing-effekt utan att bränna vid maten



Mångsidig och kraftfull: vår universal-

ALL-STAR

VÄRMEFÖRDELNINGSPLÅT
Av rostfritt stål som håller länge

TRU-INFRARED[®] GRILLSYSTEM
För enklare grillning
och lättare rengöring

GRILLGALLER
Av porslins-
maljerat gjutjärn

MOBIL GRILL
Avtagbar grill och
separat stativ för
maximal mobilitet



FYRA HJUL
För bättre rörlighet,
två av hjulen är låsbara

ROBUST LOCK
Extra högt, av pressgjutet
aluminium

SIDOBORD
Fällbara sidobord
inklusive en praktisk
kroklist (kompatibel
med tillbehörssystemet
Gear Trax[®] som kan
beställas separat)

**BELYST
KONTROLLVRED**
För enkel reglering
av temperaturen



120 Gas 6.490 SEK (listpris)

för 2-4 personer | Grillryta: 45 cm i diameter

- Energieffektiv **högeffektsbrännare** av rostfritt stål
- **SureFire[®]** elektronisk tändning
- **Fästsystem** för innovativa All-Star-tillbehör



MÅNGSIDIG OCH MOBIL

All-Star kan användas till mycket och byggs på med tillbehör helt efter din egen smak. Genom det avtagbara stativet förvandlas All-Star till en bordsgrill.



ALL-STAR KYLVÄSKA

All-Star kylväskan passar perfekt i hyllan till All-Star och håller dina drycker kalla medan du grillar. Den är också perfekt att ta med sig!

Mer om detta på sidan 61



120 Electric 6.990 SEK (listpris)

för 2-4 personer | Grillryta: 45 cm i diameter

- **Starkt värmeelement** för härlig grillning
- **Kompakt och platsbesparande** – perfekt för balkongen
- **Fästsystem** för innovativa All-Star-tillbehör



HYBRID

Grillen som kan båda jobben

GAS2COAL 2.0 LINE



HYBRIDGRILL

Från gasol till kol på under 60 sekunder



TERMOMETER I LOCKET

För att övervaka uppvärmningen och kontrollera grilltemperaturen inuti



VARMHÅLLNINGSGALLER

Ett avtagbart galler som håller maten varm



BRÄNNARE OCH SKYDDSSKÖLDAR

Av maximalt värmebeständigt rostfritt stål



GRILLGALLER

Av porslinsmaljerat gjutjärn



ELEKTRISK TÄNDNING

Tryck på en knapp så skapas en gnista som tänder brännaren



PATENTERAT KOLFAT

Av rostfritt stål



Gas2Coal 2.0 210 4.990 SEK (listpris)

för 2-4 personer | Grillyta: 44,1 x 43,5 cm

- **Två** effektstarka **brännare av rostfritt stål** med skyddssköldar för maximal värme
- **Ett patenterat kolfat** av rostfritt stål
- **Åtkomstlucka** till gasolflaskan
- **Grillgaller-lyftare** med fäste på grillen
- **Regulator** med **nivåmätare**
- **Integrerad kapsylöppnare**
- **Två** kraftiga hjul gör grillen stabil och lätt att flytta



Gas2Coal 2.0 330 5.990 SEK (listpris)

för 4-6 personer | Grillyta: 63 x 43,5 cm

- **Tre** effektstarka **brännare av rostfritt stål** med skyddssköldar för maximal värme
- **Ett patenterat kolfat** av rostfritt stål
- **Sidobrännare**
- **Åtkomstlucka** till gasolflaskan
- **Grillgaller-lyftare** med fäste på grillen
- **Regulator** med **nivåmätare**
- **Integrerad kapsylöppnare**
- **Två** kraftiga hjul gör grillen stabil och lätt att flytta

REGULATOR MED NIVÅMÄTARE



Visar mängden gasol i flaskan



Gas2Coal 2.0 440 7.990 SEK (listpris)

för > 6 personer | Grillyta: 84,9 x 43,5 cm

- **Fyra** effektstarka **brännare av rostfritt stål** med skyddssköldar för maximal värme
- **Två patenterade kolfat** av rostfritt stål
- **Sidobrännare**
- **Grillgaller-lyftare** med fäste på grillen
- **Regulator** med **nivåmätare**
- **Integrerad kapsylöppnare**
- **Fyra** stabila **gjutjärnsgaller**



GASOL OCH KOL



Med vår nya Gas2Coal 2.0 440 kan du nu till och med grilla samtidigt med både gasol och kol! Vill du bara grilla med kol? Inga problem, för den här grillen har två kolfat.

Mer om detta på sidan 24



Innovativ kolgrill med extra fina detaljer

PERFORMANCE CHARCOAL



KOLTRÅG
Patenterat kolfat för mindre tändlågor och mindre kolförbrukning

VENTILATION
Stora ventilationsluckor på sidorna för optimal styrning av luftcirkulationen

SIDOBORD
Stora sidobord för extra avställningsplats

BRÄNNKAMMARE
Brännkammare med extern vev för individuell höjdställning

LÄTT ÅTKOMLIG
Lätt åtkomlig dörr för enkel rengöring

KRAFTIGA HJUL
Två kraftiga hjul gör grillen stabil och flyttbar

STYRHJUL
Två låsbara styrhjul

Charcoal 3500 4.490 SEK (listpris)

Grillyta: 72,5 x 48 cm | > 6 personer



KOLTRÅG
Patenterat kolfat för mindre tändlågor och mindre kolförbrukning

VENTILATION
Stora ventilationsluckor på sidorna för optimal styrning av luftcirkulationen

SIDOBORD
Stora sidobord för extra avställningsplats

BRÄNNKAMMARE
Brännkammare med extern vev för individuell höjdställning

LÄTT ÅTKOMLIG
Lätt åtkomlig dörr för enkel rengöring

KRAFTIGA HJUL
Två kraftiga hjul gör grillen stabil och flyttbar

Charcoal 2600 2.890 SEK (listpris)

Grillyta: 53,5 x 48 cm | 4-6 personer





Rök och glöd? Eller hellre mobil njutning?

GRILL SPECIALS

TRU-INFRARED GRILLSYSTEM

För enklare grillning och lättare rengöring



TERMOMETER I LOCKET
För att övervaka uppvärmningen och kontrollera grilltemperaturen inuti



TEMPERATUR-REGLERING
Extra stort 360° luftintag för enklare temperaturreglering



LÅS
Låset på framsidan säkrar grillen under transporten



STORA HJUL
Gör den lättare att flytta runt huset, i trädgården eller på balkongen



GRILLGALLER
Emaljerat grillgaller, lätt att rengöra



ASKUPPSAMLARE
Lättåtkomlig askupsamlare gör rengöringen komfortabel

Kettleman 2.990 SEK (listpris)

Grillyta: 52 cm i diameter

TRU-INFRARED GRILLSYSTEM

För enklare grillning och lättare rengöring



GRILLGALLER & VÄRMEFÖRDELNINGSPÅL
I ett stycke, av rostfritt stål



BRÄNNARE
Högeffektiv brännare med låg förbrukning

Grill2Go 2.490 SEK (listpris)

För 1-2 personer | Grillyta: 44 x 28 cm

TERMOMETER I LOCKET
Med den kan du övervaka uppvärmningen och kontrollera grilltemperaturen inuti



ROBUST GRILLSKÅL
Grillskål av gjuten aluminium och lock med lås av rostfritt stål



KLAR ATT ANVÄNDAS
Kan användas direkt med gasolbehållare med skruvventil (typ EN417) på upp till 500 g



TRANSPORT
Stora handtag underlättar transporten



SKYDD
Säker piezo-tändning på högra benet

TRU-INFRARED GRILLSYSTEM

För enklare grillning och lättare rengöring



3-I-1
Rök kött, rosta kyckling eller grilla stekar, utan olja och utan extra fett



GRILLKORG
Grillkorg med justerbara hållare med plats för upp till 11 kg kött

The Big Easy 3.990 SEK (listpris)

Grillyta: 38,5 cm i diameter



LEAVE-IN TERMOMETER
Integrerad leave-in termometer



UTRUSTNING
Med fyra krokar för revben och två kycklingbenshållare



SMÅK
Smak av äkta trä med träflis eller pellets (träflis och pellets kan köpas separat) i den främre röklådan



Så lätt kan det vara att röka mat!

SMOKER

TERMOMETER I LOCKET
För lättare temperaturkontroll

SKORSTEN
En skorsten som reglerar värme- och rökfördelningen och ger mer kontroll via flera luftspjäll

LÄTTÅTKOMLIG
Stor lucka för lättare påfyllning av trä

GRILLGALLER
Emaljerat grillgaller

SKYDDAD
Cool-Touch-handtag skyddar händerna

MER PLATS
Stora avställningsytor

BRÄNNKAMMARE
"Offset"-brännkammare för att sköta elden

HJUL
Stora hjul gör det lätt att flytta smokern

Oklahoma Joe's 6.990 SEK (listpris)

Grillyta: 88 x 44 cm

HIGH-TECH
Kompakt och digital: en high-tech-rökugn för bekväm rökning och tillagning

FULL KOLL
Smart rökning med övervakning av temperaturen i röskåpet eller i kärnan

SMAK
Smak av äkta trä med träflis eller pellets (kan köpas separat) i röklådan

GRILLGALLER
Fyra grillgaller av rostfritt stål

VÄL FÖRSLUTEN
Stor låsmekanism av rostfritt stål med röktätning

FETTBRICKA
Uttagbar fettbricka: snabbare och enklare att rengöra

RÖKKAMMARE
Patenterad röklåda: upp till åtta timmars rökning

Digital Smoker 5.990 SEK (listpris)

Grillyta: 4 grillgaller på 38 x 31 cm



STATIV TILL DIGITAL SMOKER

Passar perfekt under Digital Smoker och höjer upp den ca 40 cm till en bättre arbetshöjd

Mer om detta på sidan 69

KÖTT, FISK ELLER GRÖNSAKER

RECEPT FÖR KOMMANDE GRILLSÄSONG



CHICKEN DELIGHT

INGREDIENSER

- 4 Kikok kycklingbröst
- 2 nävar mangold
- 50 g torkade tomater
- 1 medelstor rödlök
- 100 g Provolone
- Tabasco Sriracha
- Havssalt
- lite riven muskotblomma
- lite brunt socker
- Olivolja, extra vergine

TILL "EGGERTS ALL-TIME-FAVORITE RUB":

- 3 delar havssalt, grovmalet
- 1 del brunt rösocker
- 1 del vitlökspulver
- 1 del cayennepeppar
- 1 del anisfrön
- 1 del korianderfrön

Här hittar du videon!



SÅ HÄR GÖR DU

- 1 Först blandar du alla rub-ingredienterna och stöter dem i en mortel. Sedan gnider du in kycklingbrösten med lite olja och sedan gnider du in dem med rikligt med rub och låter dem stå i 10 minuter.
- 2 Koka upp vatten på sidobrännaren ha kallt vatten till hands för att kyla av med. Salta det kalla och det kokande vattnet. Blanchera mangolden i ca 20 sekunder och kyl sedan snabbt av det i kallvattnet, helst i isvatten. Sedan plockar du av bladen från stjälkarna. Skär lökarna och de torkade tomaterna i grova skivor.
- 3 Värm upp grillen till 200 °C. Börja grilla kycklingbrösten. Använd en stektermometer för att grilla kycklingbrösten tills temperaturen i kärnan når upp till 84 °C. Samtidigt lägger du mangolden tillsammans med löken och de torkade tomaterna och



HETT TIPS

Chef's Delite System är inte bara perfekt för tillagningen, du kan även servera rätten direkt i formen!

den rivna Provolone-osten och kryddorna i din Chef's Delite och stänger locket till grillen. Om du vill kan du skära mangoldstjälkarna i stora bitar och lägga dem också på grillen. Efter ca 6 minuter vänder du på kycklingbrösten och stänger locket igen.

- 4 Så snart temperaturen

i kärnan når 84 °C borde grönsakerna också vara färdiga. Låt köttet vila i 3 minuter innan du skär upp det. Tranchera kycklingbrösten och lägg upp dem tillsammans med grönsakerna, den smälta osten och stjälkarna och tillsätt en skvätt Tabasco Sriracha och njut av en härlig måltid!

THE EYE OF THE TIGER

INGREDIENSER

- 500 g argentinsk entrecote i skivor
- 1 rödlök
- 60 g blue cheese, t.ex. gorgonzola eller stiltonost
- 2 salladslökar
- Havssalt
- svartpeppar från pepparkvarnen

SÅ HÄR GÖR DU

- 1 Låt Sear-brännaren bli varm och förvärm grillen indirekt. På en gasogrill med 3-brännaren låter du brännaren i mitten vara avstängd och på en gasogrill med 2 brännare ställer du in en av brännarna på ca 185 °C.
- 2 Dela rödlöken på mitten och lägg den med skalet på med snittytan nedåt på grillen.

Förgrilla steken på Sear-brännaren i ca 90 sekunder på varje sida. Sedan flyttar du över den till grillen och lägger den på grillgallret som värms upp indirekt. Sätt eventuellt in en kötttermometer i mitten av steken. Tryck ur de rostade lökarna ur skalet och dela på lökarna med kniven om det behövs. Fördela lökarna över steken och sedan fördelar du din blue cheese över den. Till sist saltar du lite med havssalt. Stäng locket igen. Efter 4-6 minuter borde temperaturen i stekens kärna ligga på ca 52-55 °C och osten borde ha smält ut fint.

- 3 Låt alltihop vila i ca 4 minuter. Sedan trancherar du köttet och avrundar med salt och peppar från kvarnen. Smaklig måltid!



CHAR-BROIL BBQ GUIDE

Appen för alla Char-Bros. Läckert helt enkelt, helt enkelt amerikanskt – enkelt helt enkelt! Enligt det mottot har vi tagit fram vår BBQ Guide! Här hittar du allt från a som i All-Star till ö som i överdrag – allt som ett Char-Bro-hjärta kan begära! Med din mobila grillguide har du alltid all information till hands, på surfplattan eller mobilen!

ABSOLUTELY AWESOME!



I vår app hittar du en interaktiv monteringsanvisning till din grill! Ladda ner den gratis!

+ recept

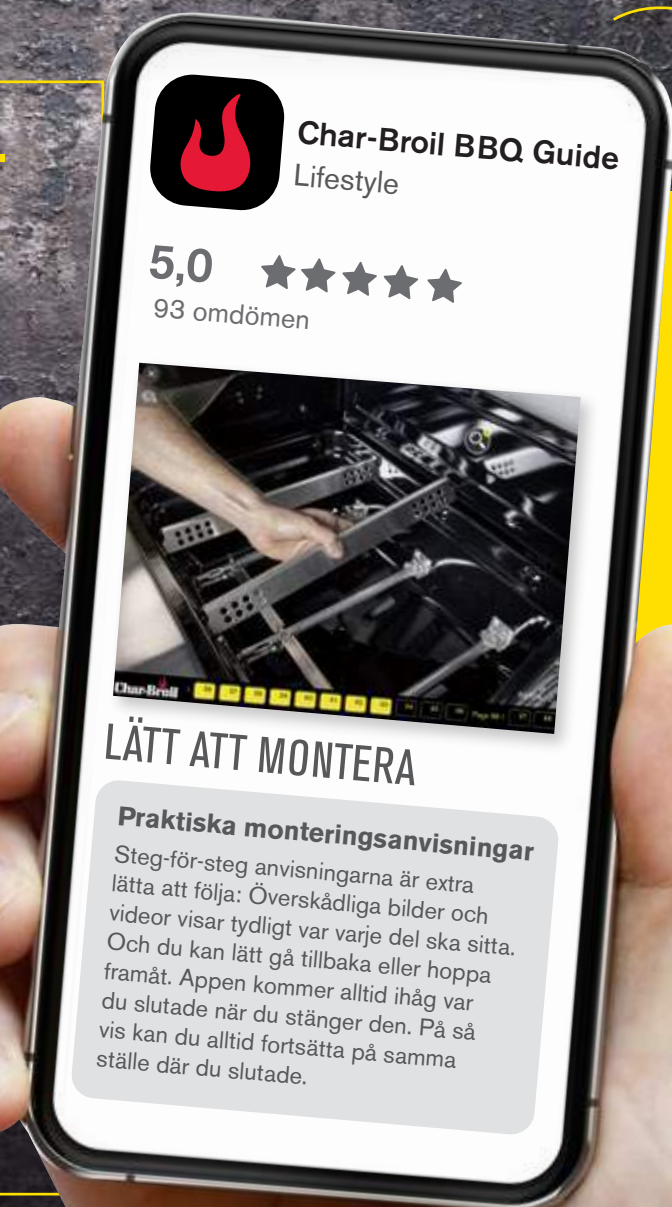
Läcker inspiration: Enkla steg-för-steg-anvisningar för läckra grillrecept hittar du också i vår BBQ Guide. Testa något nytt eller förvandla din grill till en smoker. Med våra passande tillbehör lyckas du med varje recept!

+ rengöringstips

Jobbigt att rengöra grillen? I appen hittar du rengöringsvideor med lättbegripliga förklaringar som visar dig hur du får din älskling ren igen – för efter grillningen är ju som bekant samtidigt före grillningen! Varmt eller kallt? Här hittar du rätt verktyg både för varm och kall rengöring!

+ Monteringsanvisningar

Har du äntligen fått din nya baby och vill inget hellre än att bara börja grilla? Sakta i backarna, en sak får du inte glömma: att montera din nya klenod. Men oroa dig inte – med vår Char-Broil BBQ Guide går monteringen ännu snabbare än förut. De många förmonterade delarna är en god hjälp, och det är även steg-för-steg-anvisningarna med bilder och videor, som gör det ännu lättare för dig att komma igång med grillningen så snabbt som möjligt. Ladda ner appen direkt och gör monteringen av din grill till en barnlek!



LADDA NER
DEN GRATIS!



Laden im
App Store

JETZT BEI
Google Play

ALLT DU BEHÖVER

Perfekta tillbehör som förenklar grillningen

MADE2MATCH

Sida 56

GRILL+®

Sida 58

GEAR TRAX®

Sida 60

ALL-STAR TILLBEHÖR

Sida 61

GRILLREDSKAP

Sida 62

GRILLSPETT MED MERA

Sida 63

STEKPLATTOR

Sida 64

RÖKNING

Sida 66

PIZZA MED MERA

Sida 68

SMÅ HJÄLPREDOR

Sida 69

RENGÖRING

Sida 70

GRILLÖVERDRAG

Sida 72



Skräddarsytt & individuellt

MADE2MATCH

Tillbehören MADE2MATCH har utvecklats för att du ska kunna rusta upp din grill och konfigurera den som du själv vill. MADE2MATCH erbjuder **praktiska och innovativa tillbehör** för intelligent förvaring och valmöjligheter för extra funktioner. Med

MADE2MATCH kan du verkligen utrusta din grill helt **individuellt** och bygga på den enligt dina egna önskemål och behov. Exklusivt för produktserierna Professional PRO & CORE Line, Performance PRO & CORE Line och Gas2Coal 2.0 Line.



799 SEK (listpris)

MADE2MATCH Förvaringshylla

Artikel-nr: 140073

- Förvaringshylla för extra förvaringsutrymme i grillen
- För Professional PRO & CORE med 3-4 brännare



699 SEK (listpris)

MADE2MATCH Förvaringsbox

Artikel-nr: 140072

- En box med uttagbar invändig vägg för tillbehör som stekplattor & pizzasten
- Går lätt att fästa på grillens utsida



649 SEK (listpris)

MADE2MATCH Multifunktionshylla

Artikel-nr: 140074

- Grillhylla för extra förvaringsutrymme
- Med skärbräda och hållare för hushållspapper och soppåse
- Utan skärbräda fungerar den som hållare för MADE2MATCH kylväskan



649 SEK (listpris)

MADE2MATCH Förvaringshylla

Artikel-nr: 140079

- Förvaringshylla för extra förvaringsutrymme i grillen
- Till Gas2Coal 2.0 440



499 SEK (listpris)

MADE2MATCH Röklåda

Artikel-nr: 140071

- Med integrerade stift för att fästa röklådan där den ska sitta
- Rököppningar på sidorna ger optimala rökningresultat

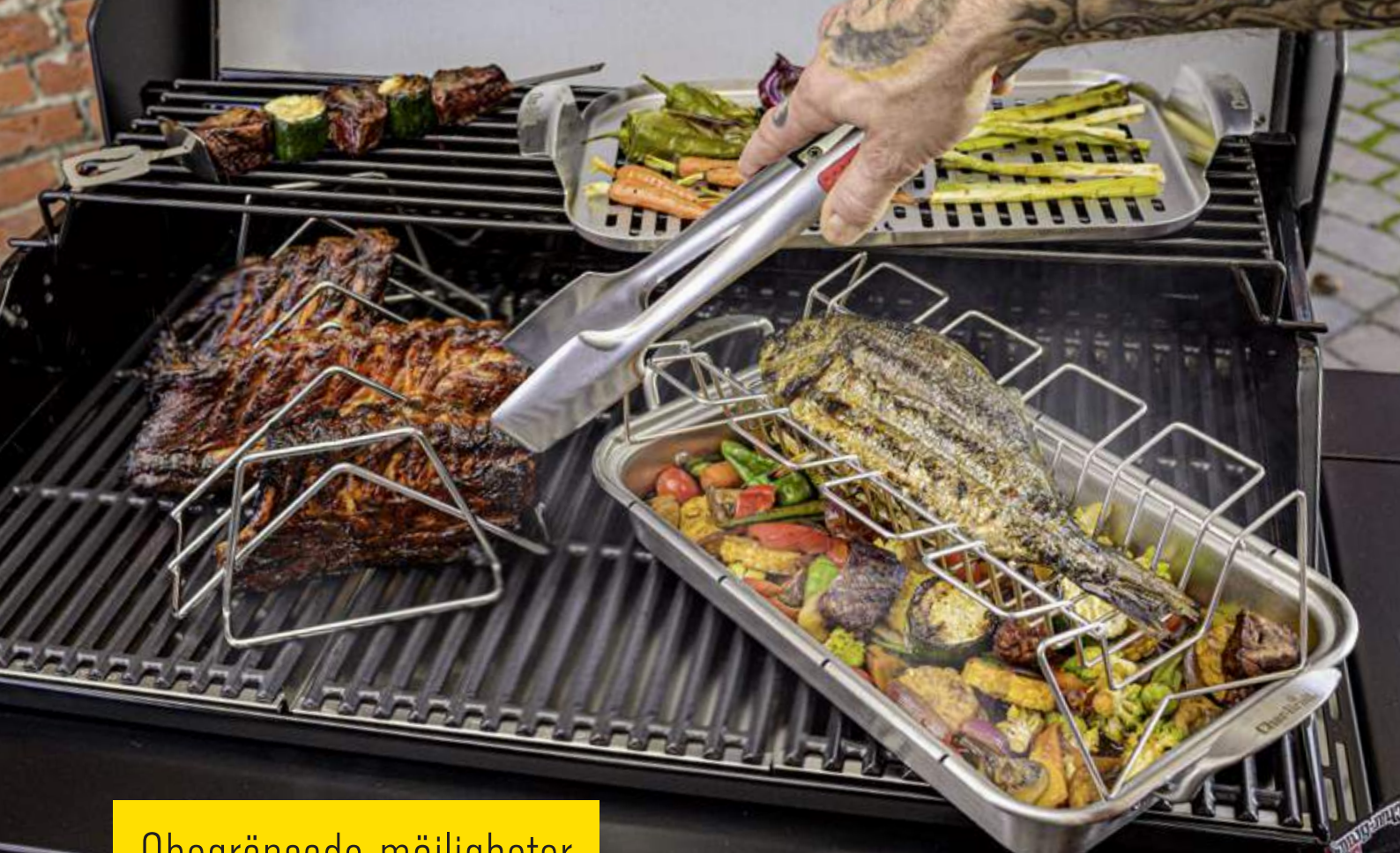


350 SEK (listpris)

MADE2MATCH koltråg

Artikel-nr: 140070

- Koltråg med innovativt Air Flow System som ger jämn värmefördelning
- Snabb och lätt omställning – från gasol till kol på mindre än 30 sekunder
- Passar Professional



Obegränsade möjligheter

TILLBEHÖRSSYSTEMET GRILL+®

Vill du röka, baka eller ångkoka? Tillbehörssystemet GRILL+® hjälper dig i alla "grilllagen". Tillbehörsserien GRILL+® är tillverkad av **hållbart rostfritt stål** och för att underlätta rengöringen **går den att diska i diskmaskin**. Så får du nytta av dina GRILL+®-tillbehör länge.

Med grillformen som bas har du **oändliga kombinationsmöjligheter**. Alla GRILL+®-tillbehör delar kan kombineras med grillformen. På så sätt kan du också stegvis utöka ditt personliga GRILL+®-tillbehörssystem.

MIX & MATCH

Perfekta att kombinera: De enskilda delarna i tillbehörsserien GRILL+® kan integreras perfekt i ugnformen.



GRILL+® grillpanna

Vill du bräsa, steka eller grilla maten skonsamt direkt på grillgallret? GRILL+® grillpannan hjälper dig med grillningen och skonar även miljön. Vem behöver aluminiumformar när man kan servera kulinariska mästerverk från grillen med den praktiska grillpannan.



GRILL+® korgar

GRILL+® korgarna kan användas till mycket när man grillar. I kombination med ugnformen eller direkt på grillgallret. Det är bara fantasin som sätter gränserna.



649 SEK (listpris)

GRILL+® ugnform och skärbräda

Artikel-nr: 140014

- Basen för att kombinera fler GRILL+® artiklar
- Skärbräda av bambu

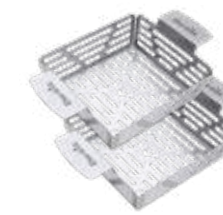


299 SEK (listpris)

GRILL+® grillpanna

Artikel-nr: 140015

- Små skårar som förhindrar att maten trillar igenom



349 SEK (listpris)

GRILL+® korgar

Artikel-nr: 140016

- 2-pack med korgar
- Perfekt för små grillbitar



149 SEK (listpris)

GRILL+® grillspett

Artikel-nr: 140019

- 4-pack med grillspett
- Med avskjutare för att lättare få av maten från grillspetten



149 SEK (listpris)

GRILL+® kycklinghållare för beer-can chicken

Artikel-nr: 140018

- Få in mer smak i kycklingen med en bägare



349 SEK (listpris)

GRILL+® Multifunktionsinsats

Artikel-nr: 140020

- Avtagbara ben för mångsidig användning: för kött, fisk och kycklingvingar



199 SEK (listpris)

GRILL+® Revbens- och stekhållare

Artikel-nr: 140017

- Ställ bara revbenen i hållaren
- Vänd på den så blir den perfekt för att tillaga stek

För maximal support under grillningen

GEAR TRAX®

Gasolgrillar från Char-Broil har förborrade hål för Gear Trax®-systemet. Du kan gestalta ditt matlagingsyta helt efter dina egna önskemål med hållare och knoppar för att hänga upp dina grillverktyg – **för maximal effektivitet och bekvämlighet**. Med tillbehör som Gear Trax® kombi-set håller du sidobordet fritt från prylar.



GEAR TRAX®-SYSTEMET



Med de små hålen i sidobordet monterar du dina nya hjälpredor hur enkelt som helst



449 SEK (listpris)

Gear Trax® kombi-set

Artikel-nr: 140026

- Fyra krokare + kryddhylla med fästmaterial



119 SEK (listpris)

Gear Trax® krokare

Artikel-nr: 140025

- 4-pack
- Med krokarna har du alltid dina grillredskap inom räckhåll



449 SEK (listpris)

Gear Trax® redskapsbehållare

Artikel-nr: 140077

- Perfekt för att lägga använda grillverktyg i under grillningen
- Kan fyllas med vatten för att underlätta rengöringen



349 SEK (listpris)

Gear Trax® flaskhållare och -öppnare

Artikel-nr: 140078

- Av hållbart rostfritt stål för flaskor på 0,33-0,5 l



499 SEK (listpris)

Hylla till All-Star

Artikel-nr: 140390

- Grillhylla för extra förvaringsutrymme
- Med skärbräda, hushållspappershållare och hållare för soppåse
- Utan skärbrädan fungerar hyllan som hållare för All-Star kylväskan



549 SEK (listpris)

All-Star kylväska

Artikel-nr: 140391

- Passar perfekt i hylla till All-Star
- Håller färska livsmedel välkylda



1.790 SEK (listpris)

All-Star universal rotisseri

Artikel-nr: 140389

- Roterar kontinuerligt genom den integrerade motorn
- Bästa möjliga grillresultat på litet utrymme



949 SEK (listpris)

All-Star koltråg

Artikel-nr: 140392

- Förvandla din gasolgrill till en kolgrill på mindre än 30 sekunder

All-Star-tillbehören lever definitivt upp till sitt namn

TILLBEHÖR TILL ALL-STAR



TILLBEHÖR TILL ALL-STAR



Ta kylskåpet med dig

Kylväskan håller dina drycker härligt kalla även under grillningen – perfekt för heta sommarkvällar!

I en handvändning

GRILLREDSKAP

COMFORT
GRIP SERIEN

- Komforthandtagen gör att redskapen ligger skönt och säkert i handen
- Av rostfritt stål
- Tål att diskas i diskmaskin



179 SEK (listpris)

Comfort Grip
Grillspade

Artikel-nr: 140597



349 SEK (listpris)

Comfort Grip
Redskapsset i 2 delar

Artikel-nr: 140543



419 SEK (listpris)

Comfort Grip
Redskapsset 3 delar

Artikel-nr: 140767



179 SEK (listpris)

Comfort Grip
Tång med låsmekansim

Artikel-nr: 140584



179 SEK (listpris)

Comfort Grip
gaffel

Artikel-nr: 140598



HETT TIPS

Lätt att känna igen!
Du känner lätt igen vår serie
Comfort Grip på det röda
handtaget!



229 SEK (listpris)

Tweezer Tongs

- Artikel-nr: 140091
- Designad för att hantera små grillbitar



349 SEK (listpris)

Nybörjarset 3 delar

Artikel-nr: 140768

- Nybörjarset med grilltång, grillspade och grillborsten Cool Clean



299 SEK (listpris)

Redskapsset 3 delar

Artikel-nr: 140545

- Grillredskapsset med grillspade, gaffel och grilltång



149 SEK (listpris)

Tång med
låsmekansim

- Artikel-nr: 140586
- Med soft-grip



399 SEK (listpris)

Marinadinjektor

- Artikel-nr: 140529
- Med två injektionsnålar för enkel eller dubbel injektion

Bli en grillmästare

GRILLSPETT MED MERA



2.590 SEK (listpris)

Premium rotisseriset

Artikel-nr: 140103

- Med elmotor
- Passar till: Professional PRO och CORE



949 SEK (listpris)

Universal Rotisseri

Artikel-nr: 140550

- Passar på de flesta grillar med 2-4 brännare



269 SEK (listpris)

Grillspett med hållare

Artikel-nr: 140587

- Förhindrar att grillspetten glider omkring på grillgallret



139 SEK (listpris)

Form i rostfritt stål

Artikel-nr: 140582



119 SEK (listpris)

Aluminiumform

Artikel-nr: 140556



169 SEK (listpris)

Aluminiumform XL

Artikel-nr: 140557





Perfekt för små grillbitar

STEKPLATTOR



599 SEK (listpris)

Stekplatta till grillar med 4 brännare

Artikel-nr: 140007

- Mått: 43 x 26 cm
- Passar till: Alla Professional med 4 brännare



599 SEK (listpris)

Stekplatta till grillar med 3 brännare

Artikel-nr: 140008

- Mått: 43 x 21 cm
- Passar till: Ultimate 3200
Alla Professional med 3 brännare
Alla Gas2Coal



599 SEK (listpris)

Stekplatta till grillar med 2 brännare

Artikel-nr: 140012

- Mått: 43 x 24 cm
- Passar till: Professional med 2 brännare
Professional DoubleHeader



649 SEK (listpris)

Universalstekplatta

Artikel-nr: 140573

- Mått: 38 x 38 cm
- Passar till: Alla grillar med 2–6 brännare



699 SEK (listpris)

Stekplatta i gjutjärn

Artikel-nr: 140515

- Mått: 37 x 25 x 13 cm
- Passar till: alla sidobrännare och Sear-brännare

Praktiska plattor

Grillen och grillgallret brukar höra ihop som ler och långhalm. Men för små grillbitar är de flesta grillgaller inte särskilt lämpliga. Därför har vi våra **Char-Broil-stekplattor**, som passar på alla våra modeller. Med dem fixar du lätt räkor,

grönsaker, bacon och till och med stekta ägg. Våra gjutjärnsstekplattor är räfflade på ena sidan och släta på den andra, så att du fortfarande får de **typiska grill-märkena**.



Vår nya serie Performance PRO Line har redan en passande stekplatta som följer med i leveransen.



Och om det skulle bli fullt på grillen, så kan du tack vare gjutjärnsplattan lätt tillaga räkor med mera på sidobrännaren.

Få ut mer av din grillmat

RÖKNING



119 SEK (listpris)

Rökflis hickory

Artikel-nr: 140553

- Starkt söttaktig "Bacon"-arom



119 SEK (listpris)

Rökflis mesquite

Artikel-nr: 140554

- När höga temperaturer och utvecklar en syrlig arom



119 SEK (listpris)

Rökflis äpple

Artikel-nr: 140555

- Mild, söttaktig och fruktig arom



229 SEK (listpris)

Röklåda av gjutjärn

Artikel-nr: 140551

- Locket förhindrar att träet börjar brinna



229 SEK (listpris)

Röklåda av Rostfritt stål

Artikel-nr: 140552

- Ger den perfekta röken



499 SEK (listpris)

MADE2MATCH röklåda

Artikel-nr: 140071

- Med integrerade stift för att fästa röklådan där den ska sitta
- Rököppningar på sidorna ger optimala rökingsresultat



HETT TIPS



Mesquite

När mycket höga temperaturer vid förbränningen och utvecklar en syrlig arom. Passar särskilt bra till rött kött, ost och långa rökingsprocesser.



Apple

Vårt äppelträd har en mycket mild, söt och fruktig arom, som passar perfekt till fågel, nöt, gris, vildfågel och vissa fiskar och skaldjur.



Hickory

Rör på fläsket! Hickoryträ har en starkt söttaktig "bacon"-arom som passar utmärkt till nöt, gris och viltkött.

Steg för steg till rökarlyckan

Rökning är mycket enklare än du tror! Man kan i princip **röka vad som helst** – allt är tillåtet, bara det smakar gott! Inte bara den gamla klassiska laxen går bra, du kan även röka annan grillmat. När du röker kan du ge vilken grillmat som helst det där lilla extra med en härligt rökig ton. Så här gör du:



1 Fyll din röklåda med **valfritt rökflis** från Char-Broil.



2 Sedan placerar du **röklådan vid grillens ena sida** och tänds alla brännarna. Sedan stänger du locket.



3 Efter ca **15–20 minuter** kontrollerar du om det bildats tillräckligt med rök. Stäng locket igen om det behövs.



4 När det har bildats tillräckligt med rök lägger du bara **grillmaten direkt bredvid** röklådan på grillen och stänger locket.



5 **Värmen från brännaren tillagar din mat perfekt** och röken ger den en **intensiv smak!**



Rökflisen från Char-Broil har exakt rätt storlek för att bilda rök snabbt – så blir rökningen till en barnlek.

Släpp fram din inre pizzabagare

GRILL- OCH PIZZASTENAR



349 SEK (listpris)

Pizzasten

Artikel-nr: 140574

- 38 cm i diameter
- Perfekt för knapriga pizzor från grillen



479 SEK (listpris)

Pizzaset

Artikel-nr: 140513

- 38 cm i diameter
- Set med pizzasten och spade av trä



699 SEK (listpris)

Set med rektangulär Pizzasten

Artikel-nr: 140787

- 40 x 35 cm
- Set med pizzasten och spade av trä

Skyddad i alla väder

HANDSKAR OCH FÖRKLÄDEN



349 SEK (listpris)

Grillhandskar i läder

Artikel-nr: 140518

- Skyddar händerna och handlederna mot max. 100 °C
- En storlek passar alla



449 SEK (listpris)

Högeffektiva grillhandskar

Artikel-nr: 140519

- Tål temperaturer upp till max. 350 °C
- Halkfria för maximal säkerhet
- Material: Aramid-blandning



149 SEK (listpris)

Grillvante

Artikel-nr: 140013

- Skyddar din hand mot värme upp till max. 250 °C
- En storlek passar alla



229 SEK (listpris)

Grillförkläde

Artikel-nr: 140517

- Med justerbar nackrem och ryggremmar
- Med 3 fickor

Praktiskt

SMÅ HJÄLPREDOR



329 SEK (listpris)

Magnetisk redskapshållare

Artikel-nr: 140760

- Håller alltid de viktigaste grillredskapen inom räckhåll
- Perfekt för vår serie Comfort Grip



319 SEK (listpris)

Lampa för grillhandtag

Artikel-nr: 140034

- Hög ljusstyrka, även under långa grillkvällar
- Använder tre AAA-batterier (ingår inte)



549 SEK (listpris)

Vindskydd till Sear-brännare

Artikel-nr: 140060

- Grilla med extrem värme även när det blåser, med Professional PRO Line och Performance POWER Edition
- Med extra spetthållare GRILL+® grillspetten
- Kan fällas ihop för plats sparande förvaring



299 SEK (listpris)

Digital termometer

Artikel-nr: 140537

- Med digital display
- Den infällbara mekanismen sparar plats



249 SEK (listpris)

Leave-in termometer

Artikel-nr: 140546

- Fyra termometrar, så att du alltid får rätt temperatur



990 SEK (listpris)

Stativ till Digital Smoker

Artikel-nr: 140764

- Höjer upp din Digital Smoker med 40 cm, vilket gör den lättare att arbeta med

Rent och snyggt

RENGÖRING

VARMT ELLER KALLT?



Våra Cool-Clean-borstar är bara till för att rengöra **kalla grillgaller**. För att rengöra **varma grillgaller** har vi vår Hot-Clean-borste som utbytbar borsthuvud!



229 SEK (listpris)

Cool-Clean premium grillborste

Artikel-nr: 140533

- Kraftiga nylonborst med Cool-Clean-teknologi
- Perfekt för att rengöra grillgaller
- Med utbytbara borsthuvuden



159 SEK (listpris)

Cool-Clean 360° grillborste

Artikel-nr: 140001

- 360° borste, som rengör perfekt även inuti grillen
- Mjuka borst med Cool-Clean-teknologi



369 SEK (listpris)

Hot & Cool Clean grillborste

Artikel-nr: 140044

- Borste med två huvuden för rengöring av varma och kalla grillar
- Avtagbara och lättbytta huvuden för miljövänlig hållbarhet



119 SEK (listpris)

Cool-Clean grillborste

Artikel-nr: 140789

- Robust och rostfri
- Rengör effektivt



199 SEK (listpris)

Gallerrengöring

Artikel-nr: 140040

- Avlägsnar fett och fastbrända rester från grillgallret
- Biologiskt nedbrytbar



199 SEK (listpris)

Grillrengöring

Artikel-nr: 140039

- Avlägsnar fett och koldammsavlagringar
- Lämplig för ytor av rostfritt stål, emalj och aluminium



149 SEK (listpris)

Hot-Clean ersättningshuvud till premium grillborsten

Artikel-nr: 140041

- Ersättningshuvud av cederträ till premium grillborsten och Hot & Cool Clean grillborsten
- Rengör även heta grillgaller perfekt



129 SEK (listpris)

Hot-Clean ersättningsborste stålull

Artikel-nr: 140045

- Avlägsnar fett och fastbrända rester från grillgallret
- Ersättningsborste till premium grillborsten Hot & Cool Clean grillborsten



119 SEK (listpris)

Cool-Clean premium ersättningsborste grillborste

Artikel-nr: 140534

- Huvudet går lätt att byta



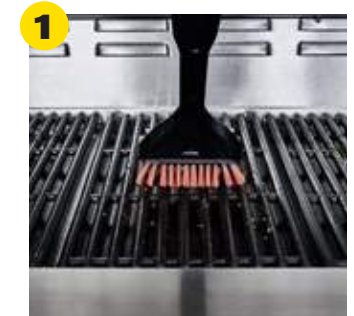
HETT TIPS

Rent och snyggt: Våra **innovativa premium-borstar** består av röda, kraftiga nylonborst. Till och med efter 15 000 användningar (testat i labb) rengör de utan att gå av eller trilla av. Traditionella borstar tappas ofta borsten, och de är svåra att upptäcka och skadliga för hälsan om de hamnar i maten.



Så blir det skinande rent

Alla älskar att grilla. Men när det ska rengöras är det sällan någon anmäler sig frivilligt. Med **rengöringstillbehören från Char-Broil** blir grillgallret rent och redo att användas igen på bara några minuter. Den **perfekta rengöringen** visar vi dig här i några få steg – så blir rengöringen nästan ett rent nöje.



1 Vad göra när man grillat färdigt? Rengör det kalla grillgallret med **Cool-Clean grillborsten** noga.



2 Spruta på **gallerrengöringen från Char-Broil** i rikliga mängder över en stor yta.



3 Låt gallerrengöringen verka i **10 minuter**.



4 Använd en fuktig trasa för att avlägsna gallerrengöraren tillsammans med matresterna från grillgallret – **klart!**



Skyddad i alla väder

GRILLÖVERDRAG OCH VÄSKOR

VÅRA
PREMIUM-
ÖVERDRAG

- Extremt starkt och hållbart tack vare det substansfärgade premium-polyester-materialet
- Skräddarsydd design för bästa möjliga skydd



890 SEK (listpris)

Premium
grillöverdrag
till grillar med
2 brännare

Artikel-nr: 140003



990 SEK (listpris)

Premium
grillöverdrag
till grillar med
3 brännare

Artikel-nr: 140004



1.149 SEK (listpris)

Premium
grillöverdrag
till grillar med
4 brännare

Artikel-nr: 140005



469 SEK (listpris)

grillöverdrag till grillar
med 2 brännare

Varenr.: 140384

- Med regnavvisande ytlager



589 SEK (listpris)

grillöverdrag till grillar
med 3-4 brännare

Artikel-nr: 140766

- Med regnavvisande ytlager



649 SEK (listpris)

Extra brett
Grillöverdrag

Artikel-nr: 140385

- Med regnavvisande ytlager

PASSANDE
SKYDD TILL
VARJE GRILL



699 SEK (listpris)

Ultimate Entertainment
grillöverdrag

Artikel-nr: 140382



699 SEK (listpris)

Ultimate 3200
Grillöverdrag till
gasgrill

Artikel-nr: 140383



469 SEK (listpris)

All-Star
grillöverdrag

Artikel-nr: 140388



349 SEK (listpris)

Digital Smoker
grillöverdrag

Artikel-nr: 140763



349 SEK (listpris)

Kettleman
grillöverdrag

Artikel-nr: 140759



549 SEK (listpris)

Oklahoma Joe
grillöverdrag

Artikel-nr: 140505



1.190 SEK (listpris)

Grill2Go
transportväska

Artikel-nr: 140692

MER INFORMATION



Allt om mått och material hittar
du här eller på charbroil.co.uk:



HETT TIPS

Grill2Go transportväskan
har förutom bekväma handtag även
praktiska fickor för tillbehör.

Produktens namn	EAN	MODELL	FÄRG	STORLEK PRIMÄRT GRILLGALLER I CM	STORLEK I CM MONTERAD H X B X D	VIKT I KG	ANTAL BRÄNNARE	EFFEKT HUVUDBRÄNNARE (KW)	EFFEKT SIDBRÄNNARE (KW)	SE SIDAN
Gasol										
Ultimate 3200	4260547594165	140 906	Rostfritt stål	61 x 43 cm	120 x 100,3 x 67,3	135	3	6,6		s. 28–29
Ultimate Entertainment	4260547593731	140905	Rostfritt stål		123,5 x 127 x 63,5	130				s. 28–29
Ultimate hörmodul	4260657723660	140930	Svart		90 x 97 x 55	44				s. 28–29
Professional PRO S 2	4260547594370	140 919	Rostfritt stål	47,8 x 44,5	124,7 x 120 x 54	40	2	6,15		s. 30–31
Professional PRO S 3	4260547594387	140 920	Rostfritt stål	61,5 x 44,5	120,9 x 134 x 54	50	3	7,48	3,52	s. 30–31
Professional PRO S 4	4260547594394	140 921	Rostfritt stål	77,2 x 44,5	120,9 x 134 x 54	50	4	9,38	3,52	s. 30–31
Professional CORE B 2	4260547594325	140 914	Svart	47,8 x 44,5	124,7 x 120 x 54	44	2	6,15		s. 32–33
Professional CORE B 3	4260547594332	140 915	Svart	61,5 x 44,5	120,9 x 134 x 54	54	3	7,48	3,8	s. 32–33
Professional CORE B 4	4260547594349	140 916	Svart	77,2 x 44,5	120,9 x 134 x 54	54	4	9,38	3,8	s. 32–33
Performance PRO S 2	4260657724667	140 966	Rostfritt stål	45 x 43,5	115,3 x 113 x 57,3	44	2	6,16		s. 34–35
Performance PRO S 3	4260657724674	140 951	Rostfritt stål	54,3 x 43,5	115,3 x 119,3 x 57,3	54	3	7,91	3,22	s. 34–35
Performance PRO S 4	4260657724681	140 967	Rostfritt stål	63 x 43,5	115,3 x 127 x 57,3	61	4	8,68	3,22	s. 34–35
Performance CORE B 2	4260657724582	140 942	Svart	45 x 43,5	115,3 x 113 x 57,3	54	2	6,16		s. 36–37
Performance CORE B 3	4260657724605	140 944	Svart	54,3 x 43,5	115 x 119,3 x 57,3	67	3	7,91		s. 36–37
Performance CORE B 3 Cart	4260657724599	140 943	Svart	54,3 x 43,5	115,3 x 119,3 x 63,5	31	3	7,91		s. 36–37
Performance CORE B 4	4260657724612	140 945	Svart	63 x 43,5	128 x 57,3 x 115,3	41	4	8,68		s. 36–37
Convective 210 B	5709193840213	140 840	Svart	41,5 x 47	114,3 x 111 x 66,3	28,4	2	7		s. 38–39
Convective 310 B	5709193840312	140 849	Svart	58 x 47	114,3 x 128 x 66,3	34,5	3	10,5		s. 38–39
Convective 410 B	5709193840244	140 843	Svart	65 x 47	114,3 x 134 x 66,3	36,7	4	14,7		s. 38–39
Convective 440 S	5709193840251	140 846	Rostfritt stål	65 x 47	114,3 x 134 x 62,2	41,6	4	10,5	3	s. 38–39
Convective 640 B	4260547593373	140 847	Svart	89 x 47	115 x 158,6 x 63,8	50	6	20 (15,3+14,7)	3	s. 38–39
Grill2Go	5709193402008	140 691	Gjutjärn-aluminium	44 x 28	34,5 x 60,2 x 40	9	1	2,7		s. 47
The Big Easy	5709193020400	140 678	Svart	Diameter 38,5	92 x 59 x 59,4	23,5	1	5,3		s. 47
All-Star 120	4260547593298	140 881	Svart	Diameter 45	110,1 x 101,3 x 64,6	28,7	1	3,8		s. 40–41

Produktens namn	EAN	MODELL	FÄRG	STORLEK PRIMÄRT GRILLGALLER I CM	STORLEK I CM MONTERAD H X B X D	VIKT I KG	ANTAL BRÄNNARE	EFFEKT HUVUDBRÄNNARE (KW)	EFFEKT SIDBRÄNNARE (KW)	SE SIDAN
Gasol/kol										
Gas2Coal 2.0 210	4260547594424	140 924	Svart	44,1 x 43,5	116,8 x 114 x 62,9	36,4	2	8,2		s. 42–43
Gas2Coal 2.0 330	4260547594431	140 925	Svart	63 x 43,5	116,8 x 134 x 62,9	48	3	10,1	3,5	s. 42–43
Gas2Coal 2.0 440	4260547594448	140 926	Svart	84,9 x 43,5	117,3 x 155 x 60,7	65	4	15,2	3,5	s. 42–43
Träkol										
Kettleman	5709193090199	140 756	Svart	Diameter 52	99 x 66 x 66	18,12				s. 46
Oklahoma Joe's Smoker Grill	5709193020455	140 755	Svart	88 x 44	134,6 x 144,8 x 85,1	83,38				s. 48
Performance Charcoal 2600	5709193094449	140 724	Svart	53,5 x 48	108 x 121,2 x 71,6	30				s. 44–45
Performance Charcoal 3500	5709193090052	140 725	Svart	72,5 x 48	114,8 x 146,3 x 71,6	42				s. 44–45
Elektriskt										
All-Star 120 Electric	4260547593311	140 891	Svart	Diameter 45	110,1 x 101,3 x 64,6	29,5	1	2,2		s. 40–41
Digital Smoker	4260547594196	140 908	Rostfritt stål	38 x 31 (4x)	82,55 x 46 x 41,9	26,5	1	0,8		s. 49



ULTIMATE 3200

- 10 år på brännarna av rostfritt stål
- 5 år på gjutjärnsgaller och värmefördelningsplåtar
- 2 år på alla andra komponenter

PROFESSIONAL PRO LINE

- 10 år på brännarna av rostfritt stål
- 3 år på gjutjärnsgaller och värmefördelningsplåtar
- 2 år på alla andra komponenter

PROFESSIONAL CORE LINE

- 10 år på brännarna av rostfritt stål
- 3 år på gjutjärnsgaller och värmefördelningsplåtar
- 2 år på alla andra komponenter

PERFORMANCE PRO LINE

- 5 år på brännarna av rostfritt stål
- 2 år på alla andra komponenter

PERFORMANCE CORE LINE

- 5 år på brännarna av rostfritt stål
- 2 år på alla andra komponenter

ALL-STAR GAS

- 10 år på brännarna av rostfritt stål
- 3 år på gjutjärnsgaller och värmefördelningsplåtar
- 2 år på alla andra komponenter

ALL-STAR ELECTRIC

- 5 år på värmeelementet
- 3 år på gjutjärnsgaller och värmefördelningsplåtar
- 2 år på alla andra komponenter

GAS2COAL 2.0 LINE

- 5 år på brännarna av rostfritt stål
- 2 år på alla andra komponenter



Char-Broil[®]