

by Char-Broil

# CHAR-BROIL

## MAGASINET

### TRU-Infrared™ Technology

Patenteret grillsystem giver op  
til 50 % saftigere grillmad

### Nye highlights

Vores SMART⚡E &  
Professional POWER EDITION

### Come together

Din perfekte grillaften

Char-Broil

Char-Broil

Char-Broil

[www.charbroil.dk](http://www.charbroil.dk)



# E⚡NOVATION



SMART⚡E



SCAN & BLIV FORBÅNSET

Med et enkelt klik får du den ægte grilloplevelse.

# FYR & FLAMME

## Grill bare løs

**H**vad er bedre, end at være i gang med at grille hele dagen? Rigtigt: intet! I vores nye magalog kan du læse alt om grilning, som er værd at vide – og endnu mere end det! Vores Char-Broil BBQ Brothers tager dig med på et kulinarisk eventyr: Du finder lækre opskrifter og insidertips fra og med side 50. Profiter af deres førsteklasses BBQ-knowhow og bliv nemt en professionel griller, helt efter mottoet: »Grill bare løs«. Med Char-Broil BBQ Guide som praktisk app, kan du nu grille løs endnu hurtigere: Her finder du enkle tips om samlingen og rengøringen af din grill, inklusive lækre grillopskrifter – alt det, som Char-Bro hjertet begærer! Du vil have mere? Så får du mere! Magalog 2023 sørger for en høj ekstraværdi for alle Char-Bros. Opdag

Char-Broil's innovation, den næste generation af elektriske grill. Med et enkelt klik får du den ægte grilloplevelse. Den nye SMART-E på side 28. Fra og med side 54 finder du vores store sortiment af tilbehør, lige fra rygeovne og til grillovertræk. Du vil også gerne være bæredygtig, når du griller? Se vores tips fra og med side 18. En perfekt grillaften skal planlægges - men hvordan gør du det bedst? Kig forbi fra og med side 20. Du vil gerne brillere med den passende viden om steaks? Det er nemt, for fra og med side 14 finder du de mest populære kødudskæringer, samt hvordan de tilberedes. Vi forvandler dig til den absolutte kødeksperter! Klar til den ultimative grill knowhow? Vi ønsker dig masser af læse- og grillglæde.



#THEHEATISON



# INDHOLD



## GRILL BÆREDYGTIGT

Vi viser dig, hvordan du bliver bæredygtig med din grill!

18



## BEEF CUTS

Hvilket stykke kød kommer egentlig fra hvilken del af koen? Du finder svaret fra og med side 14

14

## TRU-INFRARED<sup>™</sup> TECHNOLOGY

8

## CHAR-BROIL TEKNOLOGI

Sådan fungerer vores patenterede varme



## ABOUT US 6

Her er vi, og det står vi for

## TRU-INFRARED<sup>™</sup> 8

Endnu mere saftig grillmad med vores patenterede teknologi

## TRU-INFRARED<sup>™</sup> 10

Oversigt over alle grill

## FIND DIN GRILL 12

Sammenligning af vores gasgrill

## BEEF CUTS 14

Alle former for steaks

## BEEF CUTS 16

Overblik over de lækreste udkæringer

## GRILL BÆREDYGTIGT 18

Tips & tricks

## PERFEKT GRILLAFTEN 20

Organisationen skal være på plads - hvordan bliver festen perfekt?

## COMMUNITY 22

Vores Char-Bro community - bliv også en del af det!

## HYBRID 24

Gas eller kul? Hybrid!

## VORES GRILL 26

Alle serier, alle grill, alle oplysninger, du har brug for

## SMART-E 28

Vores nye el-grill med elektrisk power

## ULTIMATE OUTDOOR KØKKEN 30

Det sociale rum til din have



54

## LÆKKERT UDSTYR

Med vores passende Char-Broil tilbehør har du styr på udstyret!



66

## SÅDAN RYGER DU

Vi viser dig, hvordan du giver din grillmad den lækre røgsmag



56

## MADE2MATCH

Individuelt tilbehør til din grill og dine behov



NYT

28

Oplev vores nye SMART-E

## PROFESSIONAL PRO LINE 32

Din professionelle og førsteklasses gasgrill

## PROFESSIONAL CORE LINE 34

Kun det bedste til professionelle

## PROFESSIONAL POWER EDITION LINE 36

Mere power til din gasgrill

NYT

## PERFORMANCE PRO LINE 38

En til det hele

## PERFORMANCE CORE LINE 40

Din perfekte BBQ-start

## CONVECTIVE LINE 42

Solid og robust: Den klassiske gasgrill

## ALL-STAR 44

Vores grill der kan det hele

## GAS2COAL 2.0 46

Den ene grill, der kan begge dele

## SPECIAL GRILL 48

Røg & gløder? Eller hellere mobil nydelse?

## OPSKRIFTER 50

BBQ-opskrifter til din næste grillaften

## APP 52

Vores Char-Broil BBQ Guide hjælper, hvor den kan

## TILBEHØR 54

Alt, hvad Char-Bro hjertet begærer

## INDHOLDSFORTEGNELSE 74

Oversigt over alle produkter

# ABOUT US

## A GRILLION years of innovation

At grille er vores passion – og det har det været siden 1948! Inspireret af et lille skridt for menneskeheden, er det vores erklærede mål, at kickstarte en BBQ-revolution: Med vores innovative **TRU-Infrared™ Technology** har vi fundet en mulighed for, at forhindre ukontrolleret høje stikflammer samt fordele temperaturen på risten på en særlig ensartet måde. I dag designes og udvikles vores Char-Broil-grill af et særligt team i USA, og som samlet set har mere end 425 års

brancheerfaring: Vi kan altså ikke kun brillere med vores erfaring, men kan også garantere bedste kvalitet takket være løbende tests: I vores Char-Broil Engineering Test Lab tester vi alle produkter omhyggeligt. Takket være denne udførlige kvalitetskontrol kan vi bringe nogle af de mest moderne grill på markedet, og nu er vores emballage også blevet endnu mere miljøvenlig! I den forbindelse sparer vi op til 100 % flamingo og bruger udelukkende FSC-certificeret karton. Cool?

**1948**

### The heat is on

Den første Char-Broil trækulsgill i støbejern er allerede en stor succes i 1940'erne.

**2006**

### Hello TRU-Infrared™

Char-Broil bringer den innovative **TRU-Infrared™ Technology** på markedet. Det gør grillmaden 50 % mere saftig, og gasforbruget er samtidig sænket markant sammenlignet med hidtidige gasgrill.

**2016**

### Char-Broil BBQ Guide app

Samling af grill? Du kan være helt rolig, for med Char-Broil BBQ Guide appen og trin-for-trin vejledningen, bliver samlingen af din grill så let som en leg.

**2023**

### The future of the electric BBQ

Den nye SMART-E elektriske grill imponerer med fuld elektrisk E-Power, præcis temperaturregulering, AUTO-CLEAN funktion og **TRU-Infrared™ Technology**. Den næste generations BBQ.

**2021**

### Hot branding

Den nye **Professional PRO Line** overbeviser med vores hotteste keramisk Sear-burner med temperaturer op til 900 °C, der skaber en perfekt grillet steak.

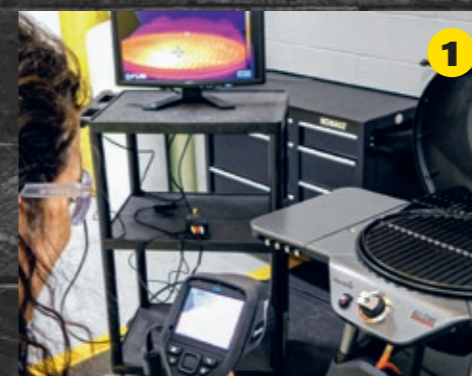


## Garanteret grillglæde



På baggrund af vores erfaring og tests kan vi garantere kvaliteten – du får fx op til ti års garanti på dine nye brændere i rustfrit stål på flere modeller! Vi står 100 % bag vores produkter. Hvis du af en eller anden grund ikke er tilfreds, så finder vi den rigtige løsning for dig. Du kan nemt og bekvemt kontakte vores kundeservice på vores hjemmeside. Du finder alle yderligere oplysninger om garanti på [charbroil.dk](http://charbroil.dk).

## Omfattende kvalitetssikring



**1 FLIR TEMP TEST**  
Testen med varmbilledkameraet viser, hvordan varmen fordeler sig på apparatet og grillristen

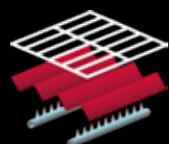
**2 VINDTEST**  
Måling efter testen i vindrummet med vindhastigheder på op til 65 km/t

Char-Broil Engineering Test Lab i USA hjælper med at teste alle vores outdoor madlavningsprodukter – både gas, el og trækul. Laboratoriet er udstyret med det mest moderne testudstyr, heriblandt et FLIR-varmebilledsystem, korrosionskamre, et QUV-accelereret UV-testapparat og et vindrum, hvor maskinen kan skabe vindstød på mere end 65 km/t.

I vores Test Lab gennemfører specialister alle udviklings-, certificerings-, sikkerheds- og pålidelighedstests, inden vores produkter går i serieproduktion. Takket være denne omfattende kvalitetskontrol, er vi i stand til at fremstille nogle af de mest avancerede grill på markedet. I øvrigt med op til ti års garanti på specielle dele.

# GRILL, SAFTIGT SOM ALDRIG FØR.

## TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY



DEN PATENTEREDE VARME FRA CHAR-BROIL:  
VARMEN FORDELER SIG JÆVNT OG  
FORHINDRER GRILLMADEN I AT TØRRE UD.



**NEM AT RENGØRE**  
VARMEFORDELINGSPLADEN BESKYTTER FIREBOXEN  
MOD FEDT OG SNAVS.



**MERE SPARSOM I BRUG**  
DET PERFEKTE SAMMENSPIL MELLEM VARMEKILDE,  
VARMEFORDELINGSPLADE OG RIST GØR TRU-INFRARED™  
GRILL MARKANT MERE SPARSOMME I BRUG END ANDRE.

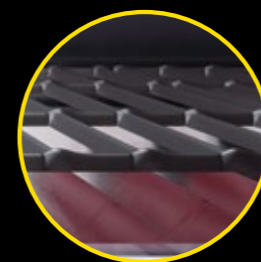


KOMBINATION AF ALLE ELEMENTER =  
TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

## Patenteret varme fra Char-Broil – TRU-Infrared™ Technology

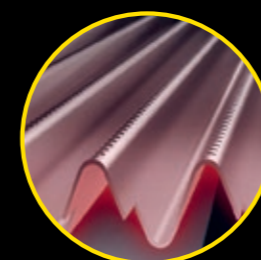
Hjertet i den patenterede TRU-Infrared™ Technology er den enestående varmfordelingsplade. Den fordeler varmen jævnt over hele risten, og sørger for, at grillmaden bliver endnu mere saftig. Desuden reducerer den effektive teknik energiforbruget, og på grund af den særlige opsætning, er varmfordelingsplade, grillrist og firebox meget nemme at rengøre. Varmefordelingspladen forhindrer ukontrolleret opblussen af flammer, som brænder grillmaden. Som et resultat bliver dit kød grillet jævnt, og op til 50% saftigere.

## Detaljer om teknologien



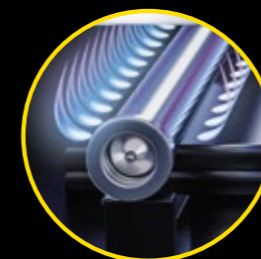
### 3. Grillristen

Varmen fra den patenterede varmfordelingsplade fordeles over hele grillristen, opvarmer den grillede mad jævnt og sikrer et 50% saftigere resultat.



### 2. Varmefordelingspladen

Den enestående varmfordelingsplade absorberer varme nedefra, omdanner den til TRU-Infrared™ varme og fordeler den jævnt til risten. Fedt og saft drypper på varmfordelingspladen, og holder fireboxen rent. Grillsaften fordamper på varmfordelingspladen, og gives direkte tilbage til maden, der grilles.



### 1. Varmekilden

Tænd for grillen! Nu bliver simpel varme til patenteret varme.



Opdag  
TRU-Infrared™ Technology.

# OVERBLIK OVER ALLE CHAR-BROIL GRILL

MED **TRU-INFRARED™** TECHNOLOGY

LÆKRE OPSKRIFTER  
TIL TRU-INFRARED™  
GRILL FINDER DU  
PÅ CHARBROIL.DK

## Professional POWER EDITION Line

NYT

Alt, hvad du behøver – lige ved hånden! Med vores Professional POWER EDITION i det moderne matsorte look bliver dine grilldrømme til virkelighed. Takket være vores patenterede TRU-Infrared™ Technology bliver din grillmad op til 50% saftigere. En kraftig keramisk Sear-burner booster din grill med ekstra power og når temperaturer på op til 900°C. Dine bøffer får lynhurtigt en dejlig sprød skorpe. En passende stegeplade følger med til små mængder grillmad.



Professional POWER EDITION 3

Professional POWER EDITION 4



## SMART-E

NYT

SMART-E er fremtiden inden for elektriske grill. Den leverer maksimal varme helt uden gas eller kul men med elektrisk E-POWER. Det betyder, at den når op på 370 °C og via SMART PRECISION har du den fulde temperaturkontrol. Takket være den innovative TRU-Infrared™ Technology bliver grillmad mere saftig end nogensinde før. Desuden klarer AUTO-CLEAN funktionen rengøringen for dig.



SMART-E

## Professional PRO Line

Ekstra varm, ekstra komfortabel, ekstra alsidig – Professional PRO har bare alt. Udstyret med vores TRU-Infrared™ Technology, så din grillmad bliver op til 50 % saftigere end. Den keramiske Sear-burner i siden sørger for ekstra power med temperaturer på op til 900°C!



Professional PRO S 2

Professional PRO S 3

Professional PRO S 4

## Performance PRO Line

Performance PRO grillen er en kompakt mellemklassegrill, hvor du ikke skal give afkald på noget. Ud over vores TRU-Infrared™ Technology, er Performance PRO-grillens udstyrs-highlights en ekstra stegeplade af støbejern og det innovative Chef's Delite-system (fås fra og med PRO S 3), inklusiv en grillbakke af rustfrit stål, som udvider tilberedelsesmulighederne og sørger for grænseløs grillnydelse.



Performance PRO S 2

Performance PRO S 3

Performance PRO S 4

## All-Star

Vores universelle grill! Både som bordgrill eller på balkonen, med gas, kul eller elektrisk - vores All-Star er ikke kun fleksibel, men har også en høj ydelse: Naturligvis med vores TRU-Infrared™ Technology!



120 B-Gas

120 B-Electric

## Kettleman & Grill2Go

Med vores Kettleman kan du rigtig fyre op under dine trækul og du har samtidig vores TRU-Infrared™ grillsystem! Undervejs sørger vores Grill2Go for mere saftigt kød!



Kettleman

Grill2Go

## Professional CORE Line

Du stiller store krav til din grill og lægger vægt på meget plads og komfort? Så er den alsidige Professional CORE den helt rigtige til dig! Med sit all black-look er denne TRU-Infrared™ grill et ægte blikfang.



Professional CORE B 2

Professional CORE B 3

Professional CORE B 4

## Performance CORE Line

Performance CORE er den perfekte grill til at starte med. Takket være vores innovative TRU-Infrared™ Technology fordeles varmen jævnt – således bliver din grillmad op til 50% saftigere og enhver grillaften bliver en stor succes! Takket være vores MADE2MATCH-system, kan det solide grundudstyr i sort design nemt udvides, så det opfylder alle dine ønsker.



Performance CORE B 2

Performance CORE B 3



Performance CORE B 3 Cart

Performance CORE B 4

## Ultimate outdoor køkken

Det ultimative outdoor køkken! Ud over forarbejdning og komfort på højeste niveau, overbeviser Ultimate 3200 med de bedste grilloplevelser takket være vores patenterede TRU-Infrared™ Technology.



Ultimate 3200

# FIND DIN GRILL!

# SAMMENLIGNING AF VORES GASGRILL MED

TRU-INFRARED™  
TECHNOLOGY

## PROFESSIONAL PRO LINE

## PROFESSIONAL POWER EDITION LINE

## PROFESSIONAL CORE LINE

## SMART-E

## PERFORMANCE PRO LINE

## PERFORMANCE CORE LINE



S 2

S 3

S 4



POWER EDITION 3

POWER EDITION 4



B 2

B 3

B 4



SMART-E



S 2



S 3



S 4



B 2



B 3



B 3 Cart



B 4

Din professionelle gasgrill i premiumklassen med 900°C keramisk Sear-burner og specialudstyr, som løfter dig op på dit næste BBQ-niveau.

Din kraftfulde førsteklases gasgrill i matsort look med 900°C keramisk Sear-burner

Din førsteklases gasgrill med meget plads og komfort, som gør dig til professionel griller

Din førsteklases elektriske grill med AUTO CLEAN funktion

Din alsidige gasgrill i den kompakte mellemklasse, med hvilken din BBQ-oplevelse bliver grænseløs

Din startup-gasgrill i den kompakte mellemklasse, med hvilken din BBQ altid lykkes

Bedømmelse	PLUS			PLUS		PLUS			PLUS				PLUS			
Grillflade	47,8 x 44,5 cm	61,5 x 44,5 cm	77,2 x 44,5 cm	47,8 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	57 x 39 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 brændere	2	3	4	3	4	2	3	4		2	3	4	2	3	3	4
Grillriste	Porcelænsemaljerede støbejernsriste	Porcelænsemaljerede støbejernsriste	Porcelænsemaljerede støbejernsriste	Porcelænsemaljerede støbejernsriste & ekstra stegeplade	Porcelænsemaljerede støbejernsriste & ekstra stegeplade	Porcelænsemaljerede støbejernsriste	Porcelænsemaljerede støbejernsriste	Porcelænsemaljerede støbejernsriste	Grillriste i rustfrit stål	Porcelænsemaljerede støbejernsriste & ekstra stegeplade	Porcelænsemaljerede støbejernsriste & ekstra stegeplade	Porcelænsemaljerede støbejernsriste & ekstra stegeplade	Porcelænsemaljerede støbejernsriste	Porcelænsemaljerede støbejernsriste	Porcelænsemaljerede støbejernsriste	Porcelænsemaljerede støbejernsriste
Brødhylde	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SureFire® tænding	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sear-burner	✓	✓	✓	✓	✓											
Sidebrænder						✓	✓				✓	✓				
Låg	Ekstra højt låg i rustfrit stål med lågtermometer	Ekstra højt låg i rustfrit stål med lågtermometer	Ekstra højt låg i rustfrit stål med lågtermometer	Ekstra højt stållåg med lågtermometer	Ekstra højt stållåg med lågtermometer	Ekstra højt emaljeret stållåg med lågtermometer	Ekstra højt emaljeret stållåg med lågtermometer	Ekstra højt emaljeret stållåg med lågtermometer	Stållåg	Højt låg i rustfrit stål med lågtermometer	Højt låg i rustfrit stål med lågtermometer	Højt låg i rustfrit stål med lågtermometer	Emaljeret stållåg med lågtermometer	Emaljeret stållåg med lågtermometer	Emaljeret stållåg med lågtermometer	Emaljeret stållåg med lågtermometer
Sidebord	Kan foldes ned i venstre side	Kan foldes ned i venstre side		Kan foldes ned i venstre side		Kan foldes ned i venstre og højre side			Kan foldes ned i venstre og højre side	Kan foldes ned i venstre og højre side			Kan foldes ned i venstre og højre side			
Drejknapper	Ergonomisk formet med automatisk LED-lys	Ergonomisk formet med automatisk LED-lys	Ergonomisk formet med automatisk LED-lys	Ergonomisk formet	Ergonomisk formet	Ergonomisk formet med automatisk LED-lys	Ergonomisk formet med automatisk LED-lys	Ergonomisk formet med automatisk LED-lys	Digitalt display med drejknop for præcis regulering af temperaturen	Ergonomisk formet med LED-lys	Ergonomisk formet med LED-lys	Ergonomisk formet med LED-lys	Ergonomisk formet	Ergonomisk formet	Ergonomisk formet	Ergonomisk formet
Regulator med nanometer	✓	✓	✓													
MADE2MATCH	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
GEAR TRAX®	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Flaskeåbner	✓	✓	✓			✓	✓	✓		✓	✓	✓				

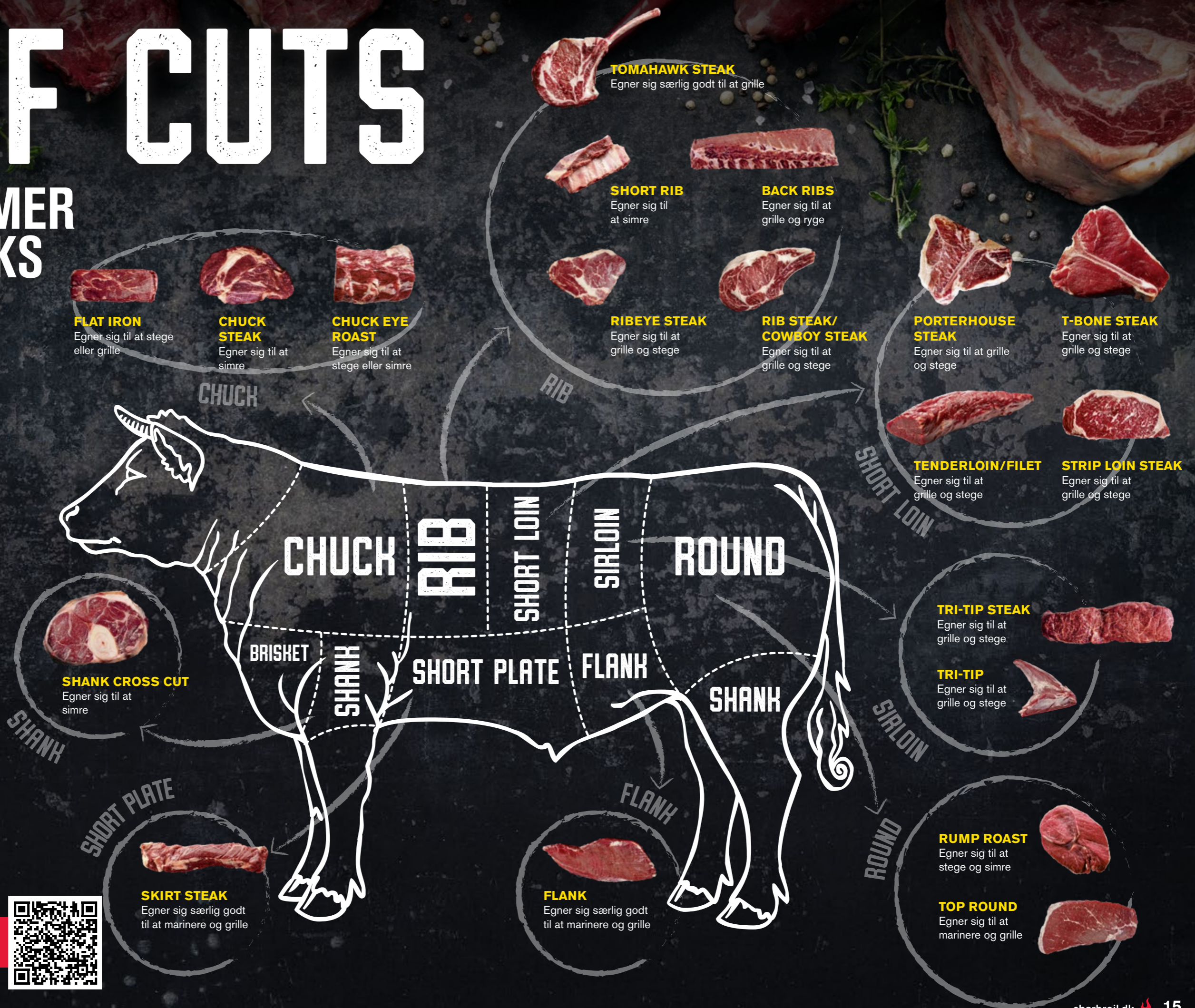


# BEEF CUTS

## ALLE FORMER FOR STEAKS

I opskrifter fra USA støder man ofte på mange forskellige betegnelser af kødstykker – mange af dem kender du måske, men nogle er selv for en ægte Char-Bro det rene volapyk.

Det hænger sammen med, at oksekød udskæres helt anderledes end i Danmark, og nogle udskæringer kender vi slet ikke hos os. Vi har derfor lavet en beef cuts-ordliste, der hjælper jer med, at tilberede jeres steaks på den rigtige måde ved den næste barbecue.



Du finder lækre opskrifter med oksekød online på [charbroil.dk](http://charbroil.dk)



# DE MEST POPULÆRE BEEF CUTS



For en ægte Char-Bro er alle steaks unikke! Amerikanske udskæringer adskiller sig meget fra vores europæiske. For at du helt præcist ved, hvad der kendetegner din steak, samt hvilken del af koen, den kommer fra, viser vi dig her et udvalg af de mest populære amerikanske cuts:



## T-BONE STEAK

Vægt: ca. 500 til 800 g

T-bonesteaken er en ægte klassiker. Den kommer fra den forreste del af okseryggen, og er kendetegnet ved en t-formet knogle, der adskiller roastbeefen fra fileten. Når kødet grilles, bør kødets kerntemperatur ikke overskride 53°C.



## TOMAHAWKSTEAK

Vægt: ca. 1000 til 1400 g

Tomahawksteaken består af ribeysteak-udskæringen, suppleret af et stort ribben. Steakens tykkelse afhænger her af tykkelsen af dette ribben. Kødet har en god marmorering og en intensiv smag. Med afkortet ribben, kaldes steaken også for cowboysteak.



## RIBEYE

Vægt: ca. 200 til 500 g og op til 4 cm tyk

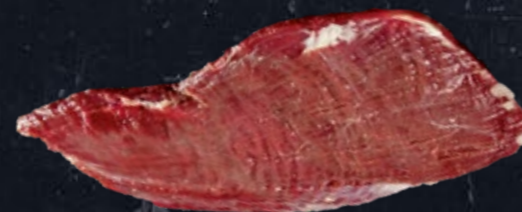
Ribeysteaken skæres af den forreste del af koens ryg. Udskæringen fik sit navn pga. longissimus dorsi – også kaldet „Eye of Round“ – der er en muskel, der ligger inde i entrecoten. Dette muskelkød indrammes i en sådan grad af fedtvæv, at det ser ud som et øje. Andre betegnelser: Østrig – rostbraten/hohe rippe; Frankrig – entrecôte.



## PORTERHOUSE STEAK

Vægt: ca. 900 g

Den forholdsvis store porterhousesteak stammer fra okseryggen. Den må ikke forveksles med T-bone steaken, den har godt nok også en såkaldt T-knogle, men den har et markant større filetstykke. En vaskeægte porterhouse bør være 4-8 cm tyk og mindst veje et pund.



## FLANK STEAK

Vægt: ca. 700 til 1000 g

Flanksteaken har maksimalt en tykkelse på 3 cm og stammer fra koens nedre del af maven. Pga. den relativt lave fedtprocent, bør dette kød grilles ved høj varme på begge sider i få minutter. Efter det har hvilet, er det bedst at skære det i tynde skiver på tværs af kødfibrene, så det ikke bliver sejt.



## STRIP STEAK/RUMPSTEAK

Vægt: ca. 200 til 400 g

Man betegner de enkelte steaks, der skæres ud af den forreste del af roastbeefen, der er området mellem entrecoten og hoften, som stripsteaks. Karakteristisk for stripsteaken er den fine marmorering og den brede, gennemgående fedtkant. Andre betegnelser: Tyskland – rumpsteak; Storbritannien – striploin/short loin.



## TENDERLOIN/FILET

Vægt: ca. 150 til 250 g

Musklen, som tenderloinen udskæres af, kommer fra den indvendige del af koens lænd, der ikke belastes så meget. Kødet er særlig magert og har fine kødfibre. Under tilberedningen bør en kerntemperatur på 53°C ikke overskrides. Andre betegnelser: USA – filet-steak; Østrig – lungenbraten.

# GRILL BÆREDYGTIGT

Der er ikke mange temaer, der er mere højaktuelle, end bæredygtighed. Denne udvikling vil vi gerne støtte, og derfor vil vi gerne vise dig, hvordan en ægte Char-Broil kan grille!

## GAS, KUL ELLER ELEKTRISK?

For hver dag der går, bliver bæredygtighed mere og mere vigtigt. Der findes i dag bæredygtige alternativer inden for stort set et hvilket som helst område, hvorved alle kan gøre noget godt for miljøet. Men hvordan er det egentlig med grilning? Hos os er der nu også et endnu mere bæredygtigt alternativ: Den nye elektriske grill SMART-E. Energibesparelsen i forhold til en klassisk gasgrill ligger her på mere end 40 %. Hvis du samtidig bruger grøn strøm, er du med helt fremme på den bæredygtige grillbølge.

## BÆREDYGTIG TILBEREDNING - HVAD SKAL DER GRILLES?

I forhold til selve grillmaden, kan den også være bæredygtig. Men hvordan gør man det bedst? Prøv så vidt muligt at vælge lokalt kød og fisk, for derved kan der spares meget skadelig CO<sub>2</sub>-udledning. Hvis du foretrækker grøntsager, så køb sæsonbetonet og helst lokalt. Grillede grøntsager smager ikke kun godt, men udleder også ca. 98 % mindre CO<sub>2</sub> end oksekød under produktionen.



## HVILKE GRØNTSAGER EGNER SIG TIL GRILLEN?

Rige på vitaminer, vegetariske og billige – friske grøntsager på grillen har længe været et ligeværdigt alternativ til kød! Grillede grøntsager giver også maden farve som sundt og velsmagende tilbehør. Næsten enhver grøntsag er velegnet til at grille. Med vores GRILL+® spid kan du kombinere flere varianter med hinanden og tilføje endnu mere variation til dine retter.



Grøntsager kan marineres og simre, men de kan også sautes ved god varme. Skær de grillede grøntsager i lige strimler eller tern. Således kan du grille forskellige typer på cirka samme tid. Grøntsager, der indeholder vand, som f.eks. courgetter eller tomater, kan hurtigt blive overkogte. Grill disse kort og varmt, og ikke for længe. Du kan tilberede mange typer grøntsager direkte på grillen. Hvis der siver for meget væske ud, anbefaler vi at bruge en grillpande eller en stegeplade.

Grillede grøntsager med lignende tilberedningstid grilles bedst sammen. Jo mere fugt grøntsagerne har, desto mere varme kan de klare! Kartofler lykkes bedst over længere tid og ved lave temperaturer. Når du tilbereder saftige tomater, kan du derimod skrue op for grillen.

## HVORDAN GRILLER JEG PÅ EN ELEKTRISK GRILL?

Den helt ægte grillfeeling kommer kun fra ild, gløder og røg? Det mener vi ikke! Det er lige meget for grillmaden, om den er opvarmet med gas, kul eller el – du smager ikke forskellen.

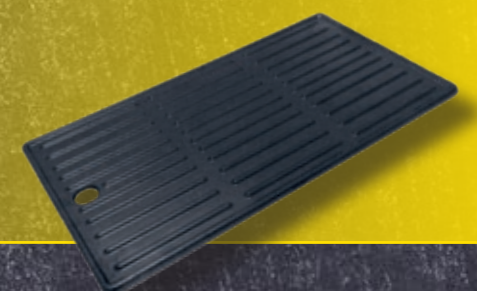
SMART-E, Char-Broil's innovation i 2023, garanterer maksimal varme op til 370 °C, helt uden kul eller gas.

Sæt blot stikket i og grill løs! Takket være SMART PRECISION teknologien kan du også indstille og opretholde lave temperaturer fra 90 °C meget præcist – f.eks. til tilberedning af fisk eller grøntsager. På brødhylden kan du også tilberede din grillmad indirekte og dermed særligt skånsomt. Vores tip: Grill steaken hårdt ved 350 °C, og lad den herefter simre på brødhylden, indtil du har opnået den ønskede tilberedning.



### HOT TIP

Sølvpapir er en miljøsynder. Så undgå så vidt muligt, at bruge sølvpapirbakker og sølvpapir til at pakke grøntsager og ost ind i. I stedet kan du blot lægge grillkartofler direkte på risten eller benytte en af de passende Char-Broil stegeplader. De er også super velegnede til spejlæg eller pandekager!





# DIN PERFEKTE GRILLAFTEN

Hvad er bedre end at tilbringe en lun sommeraften sammen med venner og familie ved grillen? Rigtigt: intet!

Hvor meget forberedelse har jeg virkelig brug for, hvad er bedst at smide på grillen, så alle bliver mætte, og hvilken dekoration passer ind? Vi svarer på alle disse spørgsmål og giver dig tips til en perfekt grillaften.

## SAVE THE DATE!

Tidspunktet for det næste grillparty er på plads, men gæsterne har endnu ikke fået besked? En invitation skal der til, uafhængigt af, om

der er tale om venner, familie, kolleger eller forretningspartnere. Men hvordan? Et grillparty er altid en afslappet begivenhed. Og sådan bør invitationen også se ud. Hvis du gerne vil vække forventningens glæde, kan du selv lave et kort med en kort tekst, klokkeslæt og adresse. Man kan nemt skabe sådanne kort ved at bruge designskabeloner fra internettet, som udskrives eller sendes som foto – helt ukompliceret og alligevel individuelt. OBS!



### HOT TIP

Dekoration er vigtig for omgivelserne. Men her gælder: Mindre er ofte mere! Bordet bør ikke være fuldt dekoreret, så der er nok plads til service, salater m.m. Et par store stearinlys sørger for et varmt lys, især når det om aftenen langsomt bliver mørkt.

Bed altid om at få svar på om folk kommer samt hvor mange!

## PAS PÅ, VARM!

### RIGTIG OPVARMNING

Både med gas, kul eller begge dele:

Grillen skal være ordentligt varm, før du smider grillmaden på grillristen. På den måde kan grillaromaerne rigtig folde sig ud, hvilket skaber den ægte grillsmag. Derfor: varm op i god tid. Alt afhængigt af mængden, tager det ca. 20-30 minutter, før kullene er ordentligt varme. Gasgrillen er her en del hurtigere, men her tager det også ca. 10 minutter, før grillristen har nået den rigtige temperatur. Om din grill har nået den rigtige temperatur, kan du se med Char-Broils lågtermometer eller på SMART-E's digitale display.

## DRINKS

Til en god BBQ er det ikke længere nok med en kølig øl. Klassikeren erstattes ofte med vin. Men en hjemmelavet limonade af vand med frisk eller dybfrossen frugt, evt. med agurk og mynte, er også en dejlig forfriskning.

## GOD GRILLMAD – HVAD ER HEMMELIGHEDEN?

Den ultimative grillnydelse hænger selvfølgelig sammen med grillmadens

kvalitet. Derfor bør du sørge for at bruge lækkert kød samt friske og helst sæsonbetonede grøntsager. Det er allerbedst, hvis du køber kød, fisk og pølser hos din slagter.

Hvis du godt kan lide at grille kød, bør du være opmærksom på, at det kød du køber har den rigtige fedtmarmorering, så steaken bliver dejlig saftig på grillen. Fedtkanter bør helst grilles med og først skæres væk efter du har grillet kødet. Det er klart, at alt det, der smides på grillen, er i fokus ved en barbecue, men tilbehøret bør også passe til. Salater, brød og dips hører egentlig til alle BBQ. Mod forventning kan de fleste salater også forberedes i forvejen, selv dagen før. For her gælder: Det, der smager godt, må man godt!

## SÅDAN GRILLER DANSKERNE

Danskere elsker bare hotdogs – og de er også lækre på grillen. Da havet er så tæt på, lander fisk og skaldyr også ofte på grillristen. Men store stege, der steges ved indirekte varme i lang tid, er også meget populære i vores lille, yndige land. Danmark uden hotdogs – glem det! Derfor smides pølser også på grillen, hvorefter de får selskab af ristede løg og syltet agurk i et pølsebrød.



# BLIV EN #CHARBRO!

Char-Bro communityet vokser dag for dag. For os er grilning en way of life – vi elsker god mad og fælles oplevelser.

Bliv en del af vores verden ved at dele dit eget #Charbro-øjeblik med os. Tag et foto af dit personlige grill-øjeblik, og upload det på din sociale mediekanal med hashtag #Charbro og marker @charbroil\_danmark. Og det bedste ved det er: Med lidt held bliver du som ægte #Charbro offentliggjort i vores næste magalog med dit billede og kontonavn. Derudover har du chance for at vinde en Grill2Go inkl. bæretaske.



@einefraulerntgrillen



@butchertimo

GEVINSTCHANCE:  
GRILL2GO  
PLUS BÆRETASKE



@daVadderGrillt

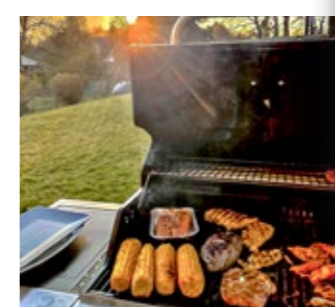
VI GLÆDER  
OS OVER DINE  
KREATIVE  
SNAPSHOTS!



@wacholdermann



@defive



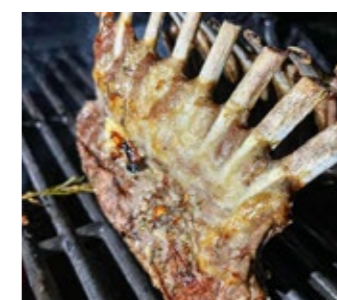
@richtertom0705



@lukas.latko



@kev\_prow45



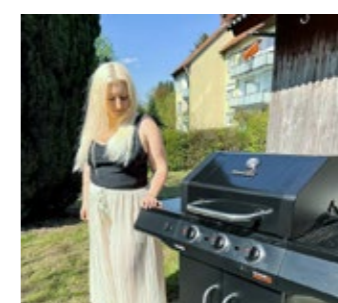
@bbq1971



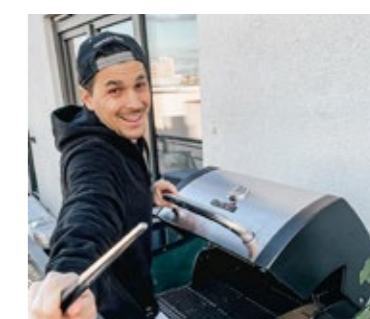
@philipennoschmitz



@zicoramic



@mara\_dardes



@mabue95



@rallekj  
@oliverbjerrehuus  
@ichaelolesenvmd  
@ madsbo\_highonlife

Følg os nu på vores  
sociale mediekkanaler:



Char-Broil  
Danmark



charbroil-  
danmark



Char-Broil  
Danmark

# GAS ELLER KUL? HYBRID!

## EN GRILL – ALLE MULIGHEDER

For alle, der ikke kan vælge mellem gas- eller kulgrill, har Char-Broil den ultimative løsning: **Hybridgrill.**

Nu finder du komforten ved en gasgrill, når det skal gå hurtigt, kombineret med den rigtige smag af trækul, i endnu flere Char-Broil grill.

## HYBRID POWER TECHNOLOGY

For nu kan du ikke blot forvandle vores Gas2Coal hybridgrill til en trækulgrill på 60 sekunder, men også opvarme din Professional PRO, CORE og POWER EDITION med ægte ild takket være **MADE2MATCH kulbakken.** Alle muligheder i en enkelt grill!



KULBAKKE

GASBRÆNDER

MED DEN PATENTEREDE HYBRIDLØSNING FRA CHAR-BROIL ER DER ENDELIG EN LØSNING, HVOR MAN HVERKEN MÅ UNDVÆRE DEN RØGEDE SMAG ELLER GASSENS HURTIGHED.



PÅ 60  
SEKUNDER  
FRA GAS- TIL  
TRÆKULSGRILL

## Hvad er en hybridgrill, og hvordan bruger jeg den?

**Skal det være en gas- eller kulgrill?** Her skilles vandene. Men det gode er: Du er slet ikke nødt til at beslutte dig, for med en hybridgrill forbinder du begge varianter med hinanden, og kan til enhver tid selv afgøre, hvordan du ønsker at tilberede din grillmad.

**Gas2Coal 2.0 210 (2 brændere) 330 (3 brændere):** Fjern risten og læg den til side. Tag kulbakken ud af skuffen og læg den i grillen. Fordel trækul i et ensartet lag, og indsæt grillristen igen. Kullene tænder du nemt med gasbrænderne, helt uden nogen form for optændingsmidler.

**Gas2Coal 2.0 440 (4 brændere):** Den er sågar udstyret med to kulbakker, så du enten kan vælge kun at grille med kul eller med kul og gas samtidig.

**Professional PRO, CORE & POWER EDITION:** Med MADE2MATCH kulbakke forvandler du vores high-class gasgrill til en hybridgrill på bare 60 sekunder. Indsæt ganske enkelt bakken, så er gasgrillen allerede en trækulgrill.

**Fordel:** En grill, to systemer – uafhængigt af, om du ønsker at grille med gas eller trækul. Du opvarmer kullene hurtigere, og du kan samtidig nemt og sikkert ombygge grillen med få greb.



**HOT TIP**  
Så er der ild!

Brug gasbrænderne på din hybridgrill til at fyre op for kullene. På 10 - 15 minutter er kullene klar til at grille.

## GAS2COAL 2.0

Vores Gas2Coal 2.0 grill kan forvandles til trækulgrill på 60 sekunder. Med Gas2Coal 2.0 440 kan du sågar grille med gas og kul samtidig.



## MADE2MATCH

Takket være MADE2MATCH kulbakke kan du nu også forvandle din Professional PRO, CORE og POWER EDITION gasgrill til en hybrid!



# GRILL BARE LØS!

Overblik over vores grill

---

## SMART-E

Side 28

---

## ULTIMATE OUTDOOR KØKKEN

Side 30

---

## PROFESSIONAL PRO S LINE

Side 32

---

## PROFESSIONAL CORE B LINE

Side 34

---

## PROFESSIONAL POWER EDITION

Side 36

---

## PERFORMANCE PRO S LINE

Side 38

---

## PERFORMANCE CORE B LINE

Side 40

---

## CONVECTIVE LINE

Side 42

---

## ALL-STAR

Side 44

---

## GAS2COAL 2.0

Side 46

---

## SPECIAL GRILL

Side 48





100 % E-Power **NYT**

# SMART-E

Med et enkelt klik får du den ægte grilloplevelse. Den nye SMART-E

### TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

Char-Broils patenterede varme fordeles jævnt, og giver op til 50% saftigere grillmad.

### E-POWER TECHNOLOGY

Maksimal varme op til 370 °C helt uden kul eller gas

### SMART PRECISION TECHNOLOGY

Med drejeknappen kan temperaturen på SMART-E indstilles mellem 90 °C og 370 °C så præcis som aldrig før



### GRILLRISTE & VARMEFORDELINGSPLADER

Stor grillflade med grillriste i rustfrit stål lige over varmefordelingspladernes åbninger sørger for perfekte grillstriber

### MADE2MATCH

Kan udvides individuelt med separat tilbehørssystem



### OPBEVARINGSRUM

Stort skab med indvendige hylder

### DISPLAY

Stort display til den digitale temperaturkontrol

### AUTO CLEAN

Mindre arbejde, mere tid. Perfekt og let rengøring

### HJUL

Optimal bevægelighed med fire fleksible hjul. Står sikkert takket være bremselåsning på to af hjulene.



SMART-E

til 4-6 personer | Grillflade: 57 x 39 cm

- **Digitalt display** for præcis temperaturkontrol (90-370 °C)
- **Flerfarvet lysring** viser status
- **Sideborde, der kan folde ned**, sørger for ekstra plads og pladsbesparende opbevaring
- **Praktisk opbevaringsskab** med indvendige hylder
- **Hjul med bremser** giver nem mobilitet

### Veludstyret

Vores nye SMART-E er godt klædt på til din næste grillaften:



**Stik**  
Udstyret med en ekstra lang ledning på 3m er du også fleksibel med din elektriske grill.



**Sideborde, der kan folde ned**  
Du vil gerne have masser af plads, men samtidig også en pladsbesparende opbevaring? Så er SMART-E med sine sideborde, der kan folde ned, det helt rigtige for dig.



**Brødhylde**  
Din grillmad har forskellige tilberedningstider? Det er ikke noget problem! SMART-E har en brødhylde af rustfrit stål.



### STEGEPLADE

Med den porcelænsemaljerede stegeplade, der fås separat, kan du også grille små mængder grillmad på SMART-E. Så er det let som en leg med rejer, grøntsager og spejlæg!



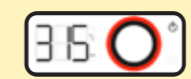
Du finder flere opskrifter til SMART-E online.

### OVERBLIK OVER SMART-E FUNKTIONER

Vores nye SMART-E har mange smarte funktioner. Vi forklarer dig her de vigtigste funktioner:



**TÆND/SLUK**  
Du aktiverer nemt grillen ved at trykke på powerknappen - uden lang forberedelse.



**INDSTILLING AF TEMPERATUR**  
Ved at trykke og herefter dreje drejeknappen, kan temperaturen vælges præcist i små trin på 5 °C. Under opvarmningen farves lysringen rød og pulserer, indtil den ønskede temperatur er opnået. Temperaturvisningen skifter under opvarmningen mellem den aktuelle og den ønskede temperatur. Sænkningen af temperaturen vises med blåt.



**AUTO CLEAN**  
AUTO CLEAN funktionen giver dig mulighed for en nem og hurtig rengøring. Når du trykker AUTO CLEAN-symbolet på displayet, så starter pyrolysen. Så snart rengøringen er afsluttet, slukker grillen automatisk.





GAS

Perfekte elementer til dit udendørsområde

# ULTIMATE OUTDOOR KØKKEN



## KVALITET TYPE 304

Kabinet af rustfrit stål i høj kvalitet af typen 304 med maksimal rust- og korrosionsbeskyttelse sørger for lang levetid



## FLEKSIBILITET

Det modulære outdoor køkken gør det nemt og bekvemt at flytte det sociale midtpunkt udenfor. Takket være indbyggede hjul på modulet, er det nemt at flytte hele køkkenet



## FORARBEJDNING

Forarbejdning i høj kvalitet, der holder til stor belastning



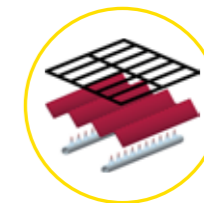
## DESIGN

Smart design sørger for høj brugervenlighed



TRU-INFRARED™  
TECHNOLOGY

Char-Broils patenterede varme fordeles jævnt og giver op til 50% saftigere grillmad.



## Ultimate 3200

Grillflade: 61 x 43,5 cm

- Tre førsteklasses **brændere i rustfrit stål**
- Riste af **porcelænsemaljeret støbejern**
- **Firebox** fremstillet i et stykke
- **Halogenlys** i grillen
- **Drejeknapper** med **rødt LED-lys**



## GODT BESKYTTET



Formsyet overtræk der passer til Ultimate 3200





Din professionelle og førsteklasses gasgrill

# PROFESSIONAL PRO LINE

Med keramisk Sear-burner og specialudstyr, der løfter dig op på det næste BBQ-niveau

## TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

Char-Broils patenterede varme fordeles jævnt, og giver op til 50% saftigere grillmad.

**RISTE**  
Af porcelæns-emaljeret støbejern

**BRÆNDERE**  
Højtydende brændere af maksimalt varmebestandigt rustfrit stål

**MADE2MATCH**  
Kan udvides individuelt med separat tilbehørssystem



**HOLDER & REGULATOR M. MANOMETER**  
Større holder også til 11 kg. gasflaske, regulator med manometer

## VARMEFORDDELINGSPLADER

Af langtidsholdbart rustfrit stål

**RUSTFRIT STÅLLÅG**  
Robust og ekstra højt rustfrit stållåg med lågtermometer

**KERAMISK SEAR-BURNER**  
Denne brænder når op på temperaturer på 900 °C



**FIREBOX**  
I et stykke

**DREJEKNAPPER MED LED-LYS**  
Forkromede drejeknapper med rødt LED-lys



Professional PRO S 2

til 2-4 personer | Grillflade: 47,8 x 44,5 cm

- **To højtydende brændere** af rustfrit stål for maksimal varme
- **Elektronisk SureFire™ tænding** gør det muligt at tænde for brænderne, ved at trykke på en knap – helt uden brug af tændstik
- **Sidebord, der kan foldes ned** (til venstre), sørger for ekstra plads og pladsbesparende opbevaring
- **Indbygget flaskeåbner**
- **Brødhylde** En udtagelig rist til at holde grillmaden varm
- **Stor låge** af rustfrit stål
- **Fire** drejhjul (to med lås)



Professional PRO S 3

til 4-6 personer | Grillflade: 61,5 x 44,5 cm

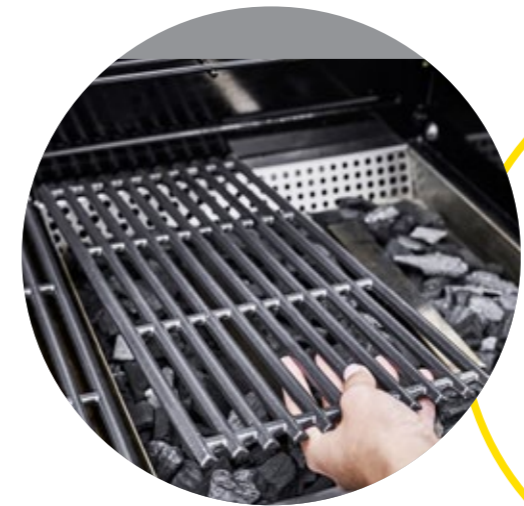
- **Tre højtydende brændere** af rustfrit stål for maksimal varme
- **Elektronisk SureFire™ tænding** gør det muligt at tænde for brænderne, ved at trykke på en knap – helt uden brug af tændstik
- **Sidebord, der kan foldes ned** (til venstre), sørger for ekstra plads og pladsbesparende opbevaring
- **Indbygget flaskeåbner**
- **Brødhylde** En udtagelig rist til at holde grillmaden varm
- **Stor låge** af rustfrit stål
- **Fire** drejhjul (to med lås)



Professional PRO S 4

til > 6 personer | Grillflade: 77,2 x 44,5 cm

- **Fire højtydende brændere** af rustfrit stål for maksimal varme
- **Elektronisk SureFire™ tænding** gør det muligt at tænde for brænderne, ved at trykke på en knap – helt uden brug af tændstik
- **Indbygget flaskeåbner**
- **Brødhylde** En udtagelig rist til at holde grillmaden varm
- **Stor låge** af rustfrit stål
- **Fire** drejhjul (to med lås)



## HYBRID POWER TECHNOLOGY

Med MADE2MATCH kulbakken kan du nemt forvandle din Professional PRO til en hybridgrill. Fjern blot riste og varmfordelingsplader, indsæt kulbakken og fyld kul i bakken, læg ristene på igen og tænd for brænderen.



GAS

Kun det bedste til professionelle

# PROFESSIONAL CORE LINE

Den Premiumklasses gasgrill med meget plads og komfort, som gør dig til professionel grillkok

## TRU-INFRARED TECHNOLOGY

Char-Broils patenterede varme fordeles jævnt, og giver op til 50% saftigere grillmad.

## GRILLRISTE & VARMEFORDELINGSPLADER

Af porcelænsemaljeret støbejern og langtidsholdbart rustfrit stål

## BRÆNDERE

Højtydende brændere af maksimalt varmebestandigt rustfrit stål

## MADE2MATCH

Kan udvides individuelt med separat tilbehørssystem



## HOLDER

Større holder også til 11 kg gasflaske



## STÅLLÅG

Ekstra højt emaljeret stållåg med endcaps og lågtermometer

## FIREBOX

1 et stykke

## DREJEKNAPPER MED LED-LYS

Drejeknapper med forkromerede hætter og rødt LED-lys

## HURTIG MONTERING

Formonterede komponenter sørger for hurtigere montering



Professional CORE B 2

til 2-4 personer | Grillflade: 47,8 x 44,5 cm

- **To højtydende brændere** af rustfrit stål for maksimal varme
- **SureFire® elektronisk tænding** gør det muligt at tænde for brænderen, ved at trykke på en knap – uden brug af tændstik
- **Sideborde**, der kan foldes ned
- Stor låge i **lakeret stål**
- **Indbygget flaskeåbner**
- Fire **drejehjul** (to med lås)



Professional CORE B 3

til 4-6 personer | Grillflade: 61,5 x 44,5 cm

- **Tre højtydende brændere** af rustfrit stål for maksimal varme
- **SureFire® elektronisk tænding** gør det muligt at tænde for brænderen, ved at trykke på en knap – uden brug af tændstik
- **Sidebrænder** og praktisk **sidebord**
- **Indbygget flaskeåbner**
- Store låger i **lakeret stål**
- Fire **drejehjul** (to med lås)



Professional CORE B 4

til > 6 personer | Grillflade: 77,2 x 44,5 cm

- **Fire højtydende brændere** af rustfrit stål for maksimal varme
- **SureFire® elektronisk tænding** gør det muligt at tænde for brænderen, ved at trykke på en knap – uden brug af tændstik
- **Sidebrænder** og praktisk **sidebord**
- **Indbygget flaskeåbner**
- Store låger i **lakeret stål**
- Fire **drejehjul** (to med lås)



## HYBRID POWER TECHNOLOGY

Med MADE2MATCH kulbakken (side 57) kan du forvandle Professional CORE til en hybridgrill.

## RYGNING

Med den skræddersyede MADE2MATCH rygeboks til Professional PRO, CORE og POWER EDITION kan du virkelig pifte din grillmad op. Der er også 3 typer af Char-Broil rygefis i forskellige smagsretninger.

Læs mere på side 66/67



Din professionelle og førsteklasses gasgrill med POWER **NYT**

# PROFESSIONAL POWER EDITION LINE

Din kraftfulde førsteklasses gasgrill i matsort look med 900°C keramisk Sear-burner

## TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

Char-Broils patenterede varme fordeles jævnt, og giver op til 50% saftigere grillmad.



## LÅGTERMOMETER

Overvåger opvarmningen og viser den indvendige temperatur i låget



## STÅLLÅG

Ekstrahøjt stållåg med endcaps

## KERAMISK SEAR-BURNER

Denne brænder når op på temperaturer på 900 °C



## STEGEPLADE

Ekstra stegerplade af støbejern



## HOLDER

Større holder også til 11 kg gasflaske



## ELEKTRONISK SUREFIRE® TÆNDING

Gør det muligt at tænde for brænderne, ved at trykke på en knap – helt uden brug af tændstik



## GRILLRISTE & VARMEFORDDELINGS-PLADER

Porcelænsemaljerede støbejernsriste og varmekfordelingsplader i rustfrit stål

## BRÆNDERE

Af maksimalt varmebestandigt rustfrit stål



## MADE2MATCH

Kan udvides individuelt med separat tilbehørssystem (se til højre)



## POWER EDITION 3

til 4–6 personer | Grillflade: 61,5 x 44,5 cm

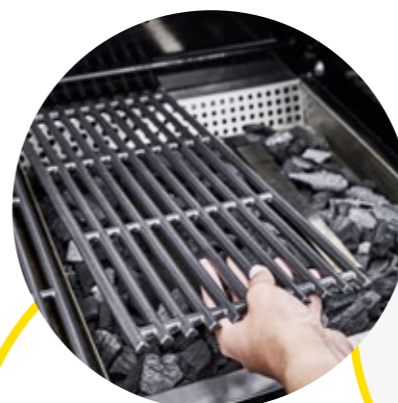
- **Tre højtstående brændere** af rustfrit stål for maksimal varme
- **Sidebord** sørger for ekstra plads
- **Brødhyld** hjælper med at holde grillmad varm i længere tid
- **Store låger** af overfladebehandlet stål
- Fire **drejehjul** (to med lås)
- **Matsort stålkonstruktion** i høj kvalitet, som er nem at samle



## POWER EDITION 4

til 4–6 personer | Grillflade: 61,5 x 44,5 cm

- **Fire højtstående brændere** af rustfrit stål for maksimal varme
- **Sidebord** sørger for ekstra plads
- **Brødhyld** hjælper med at holde grillmad varm i længere tid
- **Store låger** af overfladebehandlet stål
- Fire **drejehjul** (to med lås)
- **Matsort stålkonstruktion** i høj kvalitet, som er nem at samle

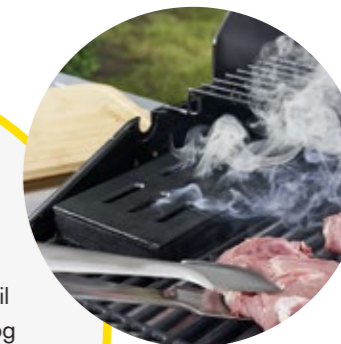


## HYBRID POWER TECHNOLOGY

Med MADE2MATCH kulbakken (side 57) kan du forvandle Professional POWER til en hybridgrill.

## RYGNING

Med den skræddersyede MADE2MATCH rygeboks til Professional PRO, CORE og POWER EDITION kan du virkelig pifte din grillmad op. Der er også 3 typer af Char-Broil rygefis i forskellige smagsretninger.



Læs mere på side 66/67



En til det hele

# PERFORMANCE PRO LINE

Din alsidige gasgrill i den kompakte mellemklasse, med hvilken din BBQ-oplevelse bliver grænseløs

## TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

Char-Broils patenterede varme fordeles jævnt, og giver op til 50% saftigere grillmad.

## LÅGTERMOMETER

Overvåger opvarmningen og viser den indvendige temperatur i låget



## RUSTFRIT STÅLLÅG

Robust rustfrit stållåg med endcaps



## STEGEPLADE & CHEF'S DELITE SYSTEM

Ekstra stegeplade af støbejern og grillbakke af 100% rustfrit stål



## DREJEKNAPPER

Sorte drejeknapper med forkromerede hætter og rødt LED-lys



## MADE2MATCH

Kan udvides individuelt med separat tilbehørssystem

## GRILLRISTE & VARMEFORDELINGSPLADER

Porcelænsemaljerede støbejernsriste og varmfordelingsplader i rustfrit stål



## BRÆNDERE

Af maksimalt varmebestandigt rustfrit stål



## ELEKTRONISK SUREFIRE® TÆNDING

Gør det muligt at tænde for brænderne, ved at trykke på en knap – helt uden tændstik



Performance PRO S 2

til 2–4 personer | Grillflade: 45 x 43,5 cm

- **To** højtydende brændere af rustfrit stål for maksimal varme
- **Sideborde, der kan foldes ned**, sørger for ekstra plads og pladsbesparende opbevaring
- **Indbygget flaskeåbner**
- **Stor låge** af rustfrit stål med ergonomisk formede, lodrette håndtag
- Fire **drejehjul** (to med lås)
- Holder til **5 kg gasflaske**



Performance PRO S 3

til 4–6 personer | Grillflade: 54,3 x 43,5 cm

- **Tre** højtydende brændere af rustfrit stål for maksimal varme
- **Sidebrænder** og praktisk sidebord
- **Indbygget flaskeåbner**
- **Store låger** af rustfrit stål med ergonomisk formede, lodrette håndtag
- Fire **drejehjul** (to med lås)
- Holder til **5 kg gasflaske**



Performance PRO S 4

til > 6 personer | Grillflade: 63 x 43,5 cm

- **Fire** højtydende brændere af rustfrit stål for maksimal varme
- **Sidebrænder** og praktisk sidebord
- **Indbygget flaskeåbner**
- **Store låger** af rustfrit stål med ergonomisk formede, lodrette håndtag
- Fire **drejehjul** (to med lås)
- Holder til **5 kg gasflaske**



## STEGEPLADE & CHEF'S DELITE SYSTEM

En ekstra stegeplade af støbejern og en grillbakke af 100% rustfrit stål følger allerede med sammen med vores Performance PRO (3 og 4 brændere)! Nu er alt klar til spejlæg og rejer på grillen!



GAS

Din perfekte BBQ-start

# PERFORMANCE CORE LINE

Din begynder gasgrill i den kompakte mellemklasse med hvilken din grilning altid lykkes

## TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

Char-Broils patenterede varme fordeles jævnt, og giver op til 50% saftigere grillmad.

## LÅGTERMOMETER

Overvåger opvarmningen og viser den indvendige temperatur i låget

## STÅLLÅG

Rustfrit stållåg med endcaps

## BRØDHYLDE

En udtagelig rist til at holde grillmaden varm

## DESIGN

Nyt design med stålkonstruktion af høj kvalitet, som er hurtigt at samle

## MADE2MATCH

Kan udvides individuelt med separat tilbehørssystem

## GRILLRISTE & VARMEFORDELINGSPLADER

Porcelænsemaljerede støbejernsriste og varme fordelingsplader i rustfrit stål

## BRÆNDERE

Af maksimalt varmebestandigt rustfrit stål

## ELEKTRONISK SUREFIRE® TÆNDING

Gør det muligt at tænde for brænderne, ved at trykke på en knap – helt uden tændstik



Performance CORE B 2

til 2–4 personer | Grillflade: 45 x 43,5 cm

- **To højtydende brændere af rustfrit stål for maksimal varme**
- Foldbare **Sideborde**
- **Stor låge** af lakeret stål med ergonomisk formet, lodret håndtag
- Fire **drejehjul** (to med lås)
- Holder til **5 kg gasflaske**



Performance CORE B 3

til 4–6 personer | Grillflade: 54,3 x 43,5 cm

- **Tre højtydende brændere af rustfrit stål for maksimal varme**
- Praktiske **sideborde** for ekstra opbevaringsplads
- **Store låger** af lakeret stål med ergonomisk formet, lodret håndtag
- Fire **drejehjul** (to med lås)
- Holder til **5 kg gasflaske**



Performance CORE B 4

til &gt; 6 personer | Grillflade: 63 x 43,5 cm

- **Fire højtydende brændere af rustfrit stål for maksimal varme**
- Praktiske **sideborde** for ekstra opbevaringsplads
- **Store låger** af lakeret stål med ergonomisk formet, lodret håndtag
- Fire **drejehjul** (to med lås)
- Holder til **5 kg gasflaske**



Performance CORE B 3 Cart

til 4–6 personer | Grillflade: 54,3 x 43,5 cm

- **Tre højtydende brændere af rustfrit stål for maksimal varme**
- Praktiske **sideborde** for ekstra opbevaringsplads
- **To stærke hjul** sørger for stabilitet og nem mobilitet



Performance POWER EDITION 3

til 4–6 personer | Grillflade: 54,3 x 43,5 cm

- **Tre højtydende brændere af rustfrit stål for maksimal varme**
- Praktiske **sideborde** for ekstra opbevaringsplads
- **Keramisk Sear-burner**: Denne brænder når op på temperaturer på 900 °C
- **Store låger** af lakeret stål med ergonomisk formet, lodret håndtag
- Fire **drejehjul** (to med lås)
- Opbevaring til 5 kg gasflaske
- **Mat sort stålramme** af høj kvalitet til nem montering



GAS

Den klassiske gasgrill

# CONVECTIVE LINE

## LÅGTERMOMETER

Overvåger opvarmningen og viser den indvendige temperatur i låget

## BRÆNDERE

Brænder i høj kvalitet af rustfrit stål

## BRØDHYLDE

Udtagelig rist til at holde maden varm

## GRILLRISTE

Porcelænsmaaljerede støbejernsriste

## UDTAGELIG FEDTBASSE

For en nemmere rengøring

## FLAMMETÆMMERE

Af maksimalt varmebestandigt rustfrit stål

## ELEKTRONISK TÆNDING

Når du trykker på knappen, skaber den en gnist, der antænder brænderen



Convective 210 B

til 2-4 personer | Grillflade: 41,5 x 47 cm

- **To** højtydende **brændere af rustfrit stål**
- Bredt temperaturinterval og **præcis regulering** af madlavningen
- Praktiske **sideborde**
- **To kraftige hjul** sørger for stabilitet og nem mobilitet



Convective 310 B

til 4-6 personer | Grillflade: 58 x 47 cm

- **Tre** højtydende **brændere af rustfrit stål**
- Bredt temperaturinterval og **præcis regulering** af madlavningen
- Praktiske **sideborde**
- **To kraftige hjul** sørger for stabilitet og nem mobilitet



Convective 410 B

til > 6 personer | Grillflade: 65 x 47 cm

- **Fire** højtydende **brændere af rustfrit stål**
- Bredt temperaturinterval og **præcis regulering** af madlavningen
- Praktiske **sideborde**
- **To kraftige hjul** sørger for stabilitet og nem mobilitet



Convective 440 S

til > 6 personer | Grillflade: 65 x 47 cm

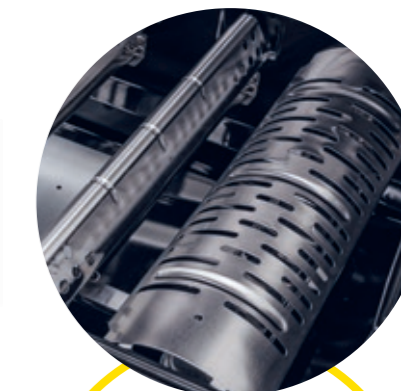
- **Fire** højtydende **brændere af rustfrit stål**
- **Sidebrænder**
- **Store låger** af rustfrit stål
- **Fire** drejhjul (to med lås) sørger for mobilitet



Convective 640 B

til > 6 personer | Grillflade: 89 x 47 cm

- **Fem** højtydende **brændere af rustfrit stål**
- **Sear-zone**, hurtig opnåelse af høje temperaturer og Searing-effekt, uden at grillmaden brænder på eller tørrer ud
- **Sidebrænder**
- **Store låger** af lakeret stål



## SEAR-ZONE

Sørger for en Searing-effekt uden at grillmaden brænder på



Alsidig og med høj ydelse: vores universalgrill

# ALL-STAR

## VARMEFORDDELINGSPLADE

Af langtidsholdbart rustfrit stål

### TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

Char-Broils patenterede varme fordeles jævnt, og giver op til 50% saftigere grillmad.

**GRILLRIST**  
Porcelænsmaaleret støbejernsrist

**MOBIL GRILL**  
Aftagelig grill og separat stel for maksimal mobilitet



**FIRE HJUL**  
For god bevægelighed, to af dem med lås

**ROBUST LÅG**  
Ekstra højt, af støbt aluminium

**SIDEBORDE**  
Sideborde, der kan folde ned, inklusiv praktisk kroge (kompatibel med Gear Trax® tilbehørsanordning, fås separat)

**OPLYST DREJEKNAP**  
Til nem regulering af temperaturen



All-Star 120 B-Gas

til 2-4 personer | Grillflade: 45 cm diameter

- Højtydende brænder af rustfrit stål
- Elektronisk SureFire® tænding
- Fastgørelsessystem til innovativt All-Star tilbehør



## ALSIDIG OG MOBIL

All-Star kan benyttes på mange forskellige måder og kan udvides, præcis som du ønsker det. Takket være den aftagelige ramme bliver All-Star til en bordgrill.



## ALL-STAR KØLETASKE

All-Star køletasken passer perfekt på All-Star hylden, og holder også dine drikkevarer kolde, mens du griller. Også ideel til at tage med!

Læs mere på side 61



All-Star 120 B-Electric

til 2-4 personer | Grillflade: 45 cm diameter

- Kraftigt varmeelement
- Kompakt og pladsbesparende – ideel til balkonen
- Fastgørelsessystem til innovativt All-Star tilbehør





HYBRID

Den ene grill, der kan begge dele

# GAS2COAL 2.0 LINE

## HYBRID POWER TECHNOLOGY

Fra gas til kul på mindre end 60 sekunder



### LÅGTERMOMETER

Overvåger opvarmningen og viser den indvendige temperatur i låget



### BRØDHYLDE

En udtagelig rist til at holde grillmaden varm

### BRÆNDERE & FLAMMETÆMMERE

Af maksimalt varmebestandigt rustfrit stål



### GRILLRISTE

Porcelænsemaljeret støbejernsrist



### ELEKTRONISK TÆNDING

Når du trykker på knappen, skaber den en gnist, der antænder brænderen



### PATENTERET KULBAKKE

Af rustfrit stål



Gas2Coal 2.0 210

til 2-4 personer | Grillflade: 44,1 x 43,5 cm

- **To** højtstående **brændere i rustfrit stål** med flammestæmmere for maksimal varme
- **En patenteret kulbakke** af rustfrit stål
- **Adgangsklap** til gasflasken
- **Grillrist-løfter** med holder på grillen
- **Regulator** med **manometer**
- **Indbygget flaskeåbner**
- **To** kraftige hjul sørger for stabilitet og nem mobilitet



Gas2Coal 2.0 330

til 4-6 personer | Grillflade: 64,2 x 43,5 cm

- **Tre** højtstående **brændere i rustfrit stål** med flammestæmmere for maksimal varme
- **En patenteret kulbakke** af rustfrit stål
- **Sidebrænder**
- **Adgangsklap** til gasflasken
- **Grillrist-løfter** med holder på grillen
- **Regulator** med **manometer**
- **Indbygget flaskeåbner**
- **To** kraftige hjul sørger for stabilitet og nem mobilitet

### REGULATOR MED MANOMETER

Viser hvor meget, der er i gasflasken



Gas2Coal 2.0 440

til > 6 personer | Grillflade: 85 x 43,5 cm

- **Fire** højtstående **brændere i rustfrit stål** med flammestæmmere for maksimal varme
- **To patenterede kulbakker** af rustfrit stål
- **Sidebrænder**
- **Grillrist-løfter** med holder på grillen
- **Regulator** med **manometer**
- **Indbygget flaskeåbner**
- **Fire** stabile **støbejernsriste**
- **Fire drejehjul** (to med lås)



### GAS & KUL

Med Gas2Coal 2.0 440 kan du nu grille med gas og kul samtidig. Ønsker du kun at grille med kul? Det er helt fint, for denne grill har to kulbakker.

Læs mere på side 24



Røg & gløder? Eller hellere mobil nydelse?

# SPECIAL GRILL

## LÅGTERMOMETER

Overvåger opvarmningen og viser den indvendige temperatur i låget

## TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

Char-Broils patenterede varme fordeles jævnt, og giver op til 50% saftigere grillmad.

## ROBUST GRILL

Bund og låg i støbt alu-minium med hængsler i rustfrit stål

## KLAR TIL BRUG

Klar til brug med det samme, med gasdåse og skrueventil (type EN417) op til 500 g

## TRANSPORT

Store håndtag til nem transport

## TÆNDING

Sikker piezotænding på højre ben

## BRÆNDER

Højtydende brænder med lavt forbrug

## GRILLRISTE & VARMEFORDELINGSPLADE

I et stykke, af rustfrit stål

Grill2Go X200

Til 1-2 personer | Grillflade: 44 x 28 cm

**HIGHTECH**  
Kompakt og digital: High-tech smoker til komfortabel rygning og madlavning

**OVERBLIK OVER DET HELE**  
Smart rygning gennem overvågning af kerntemperaturen eller rumtemperaturen

**RISTE**  
Fire justerbare grillriste af rustfrit stål

**SMAG**  
Smag af ægte træ takket være brug af træflis eller træpiller (fås separat) i rygeboksen

**FEDTBASSE**  
Udtagelig fedtbasse: hurtigere og nemmere rengøring

**TÆTLUKKET**  
Stor lås i rustfrit stål med røgtætning

**RYGEKAMMER**  
Patenteret rygeboks: rygning i op til 8 timer

**Digital Smoker**  
Grillflade: 4 riste, hver især på 38 x 31 cm



Kettleman

Grillflade: 52 cm diameter



Big Easy

Grillflade: 88 x 44 cm

- **TRU-Infrared™ Technology:** Grill, saftigt som aldrig før: Char-Broils patenterede varme fordeles jævnt, og giver op til 50% saftigere grillmad.
- **Lågtermometer:** Overvåger opvarmningen og viser den indvendige temperatur i låget
- **Emaljeret grillrist,** nem at rengøre
- **Askebakke** Nemt tilgængelig askebakke sørger for en komfortabel rengøring
- **Temperaturregulering:** Særlig stort 360 °C-luftindtag sørger for en nemmere regulering af temperaturen
- **Lås:** Lås forrest sikrer grillen under transport

- **TRU-Infrared™ Technology:** Grill, saftigt som aldrig før: Char-Broils patenterede varme fordeles jævnt, og giver op til 50% saftigere grillmad.
- **3-i-1:** Rygning af kød, stegning af kylling eller grilning af steaks, uden olie og ekstra fedt
- **Grillkurv** med plads til op til 11 kg kød
- **Smag** af ægte træ takket være brug af træflis eller træpiller i den forreste rygeboks (træflis og træpiller fås separat)
- **Udstyr** med fire spareribskroge og to holdere til kyllingelår
- **Stegetermometer** medfølger. Følg temperaturen i maden

# KØD, GRØNTSAGER OG ÆG FRA GRILLEN

OPSKRIFTER TIL DIN NÆSTE GRILLAFTEN MED E-POWER

## »THE ITALIAN VEGGIE-TOAST« – MED GRØNTSAGSSALSA FRA GRILLRISTEN

### INGREDIENSER

- 4 skiver hvedesurdejsbrød (fingertykke skiver)
- 2 courgetter
- 2 auberginer
- 2 bøftomater
- 2 gule peberfrugter
- 1 rødløg
- 1 helt røget hvidløg
- en smule koldpresset olivenolie
- havsalt
- friskkværnet sort peber

### SOM TOPPING

- merian eller oregano
- græsk basilikum (små blade)
- fennikelurt eller dild
- 200g Parmigiano Reggiano (stykke)

### TILBEREDNING

1 Forvarm grillen til ca. 300-350 °C. Halver derefter courgetterne, løg, peberfrugter, aubergine og bøftomater, læg dem på den varme grill, og

svits dem på alle sider. Hav is i maven – det skal se forkullet ud til sidst! Halver det røgede hvidløg og læg det også på risten med snitfladerne nedad. Det behøver ikke at blive sort, men det gør ikke noget.

2 Når grøntsagerne er pænt sorte på ydersiden, vil de også være kogte og bløde indeni. Nu kan du skrabe frugtkødet ud, og således trække det af det forkullede skind. (Det sorte skind fjernes.) Dette fungerer bedst med en spiseske eller bagsiden af en kniv. Fjern også kernerne fra peberfrugterne.

3 Tag det grillede hvidløg af grillen og skub feddene ud af hvidløget.

4 Skær brødet i skiver og grill det på begge sider ved ca. 280 °C, indtil det er sprødt.

5 Hak i mellemtiden grøntsagerne groft sammen med lidt røget hvidløg, bland godt sammen og smag til med salt og peber.

6 Tag nu det sprøde brød af grillen og anret grøntsagssalsaen på det.

7 Nu til toppingen: Alt efter din smag, så tilsæt et par flager salt ovenpå, friskrevet parmesan, et skvæt olivenolie, friske krydderurter og... Buon Appetito!



### TILBEREDNINGSTEMPERATURER FOR GRØNTSAGER:

- 50-120 °C Kartofler
- 120-200 °C Broccoli, blomkål, græskar
- 200-350 °C vandholdige grøntsager som tomater og courgetter

## »BEST STEAK & EGGS IN THE WORLD« – MED SPEJLÆG FRA STEGEPLADEN

### INGREDIENSER

- 2 rib eye steaks (3 cm tykke, eller i ét stykke)
- 2 store (melede) kartofler
- 2 økologiske æg
- 800g hestebønner (dybfrost eller dåse/ glas)
- 3 farvede pepperoni (store chilipebere)
- havsalt
- friskkværnet sort peber
- en smule koldpresset olivenolie

### GRILL-RUB:

- 3 spsk. stødt havsalt
- 1 spsk. brunt rørsukker
- 1 spsk. hvidløgpulver
- 1 spsk. cayennepeber
- 1 spsk. anisfrø
- 1 spsk. korianderfrø

### TIL SALSAEN:

- 2 bøftomater
- 2 rødløg
- 3 limefrugter
- lidt hvidløg

### TILBEREDNING

- 1 Forvarm først grillen til ca. 270 °C. "Pil" hestebønnerne ved at fjerne skallen, da denne ikke bliver blød under tilberedningen.
- 2 Vask kartoflerne og skær dem i 1x1 cm tern med skrællen på. Krydr derefter generøst med grillrubben
- 3 Til salsaen hakkes først en tomat, chilipebere, løg og hvidløg fint, tilsæt lidt limeskal og limesaft og smag til med salt og peber.
- 4 Salt bøfferne let og læg dem derefter på grillristene, der er forvarmet til 270 °C. De skal grilles i cirka 4-6 minutter på hver side. Halver en tomat, og grill den ligeledes kort.
- 5 Læg imens kartoffelternene på stegepladen med lidt olivenolie.
- 6 Når kartoflerne begynder at blive møre, lægges hestebønnerne også på stegepladen. Tilsæt lidt olivenolie, peber og salt.
- 7 Og, færdige? Vend bøfferne!
- 8 Lige før bøfferne er færdige (efter ca. 4-6 minutter pr. side)

tages bønner og kartofler af stegepladen.

- 9 Slå derefter æggene ud på stegepladen og krydr med lidt rub. Tip: Pas på, at der ikke kommer krydderi på æggeblommen – det vil ødelægge den typiske smag.
- 10 Nu er det tid til bøfferne: tag dem væk fra grillen. Lad dem hvile i 3 minutter. Bland imens hestebønnerne med tomat salsaen og smag til.
- 11 Skær bøffen ud og server med den grillede tomat, kartoflerne i tern og bønnetomatsalsaen. Spejlæggenes føjes til som kronen på værket. Nu et skvæt olivenolie og lidt friskkværnet sort peber... Lækker! Velbekomme!



# CHAR-BROIL BBQ GUIDE

Appen til alle Char-Bros. Bare praktisk, bare lækkert! Vi har også lavet vores BBQ Guide efter dette motto! Her finder du alt det, som dit Char-Bro hjerte begærer, lige fra A til Z! Med din mobile grillguide har du alle oplysninger lige ved hånden, både på din tablet og din smartphone!

## HELT FANTASTISK!



I vores app finder du den interaktive monteringsvejledning for din grill!  
Download gratis nu!

## + opskrifter

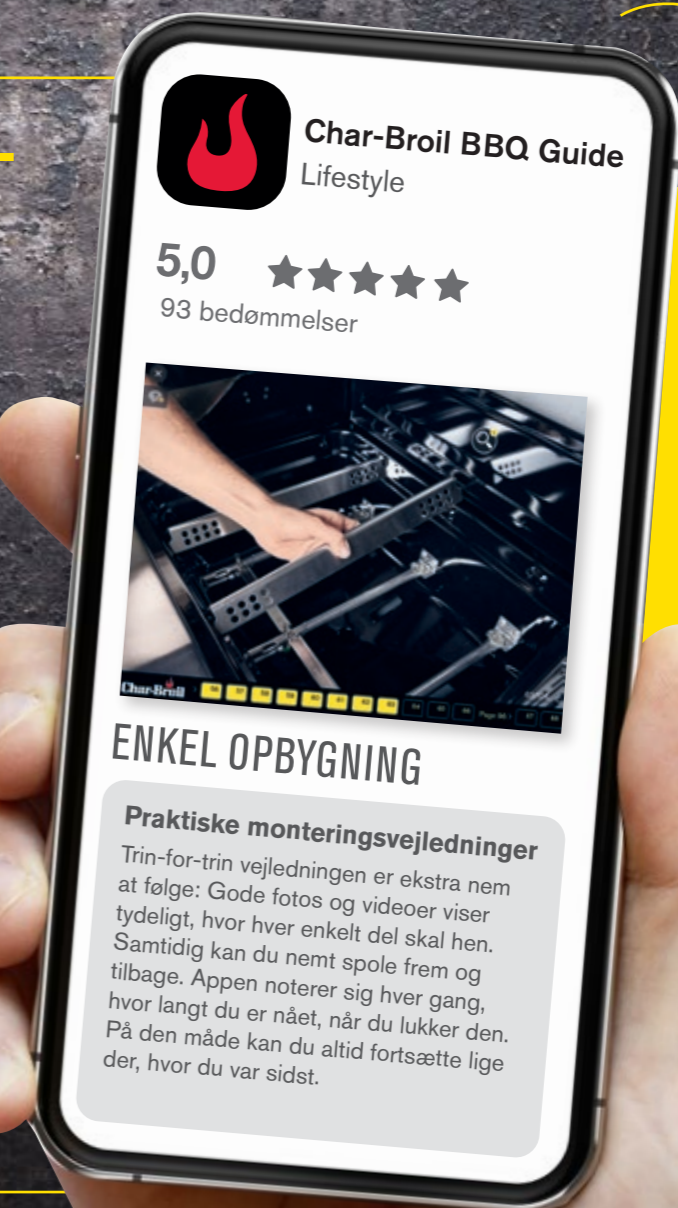
Lækker inspiration: Du finder også lækre grilopskrifter i vores BBQ Guide med enkle trin for trin-tekster. Prøv noget nyt eller forvandl din grill til en rygeovn. Med vores passende tilbehør lykkes alle opskrifter for dig!

## + rengøringstips

Irriterende rengøring af grillen? I appen finder du rengøringsvideoer, hvor du nemt får forklaret og vist, hvordan du bedst får din grillmakker til at blive ren igen – for efter grillning er jo som bekendt før grillning! Varmt eller koldt? Her finder du de rigtige redskaber til den varme og kolde rengøring!

## + monterings- vejledninger

Du har endelig fået din nye baby og kan slet ikke vente med at grille løs? Stop, der er en detalje, du har glemt: Samlingen af din nye grilljuvel. Men bare rolig – for med vores Char-Broil BBQ Guide går samlingen nu endnu hurtigere. Det er ikke kun de mange formonterede dele, der hjælper, men også trin-for-trin vejledningen med fotos og videoer, der gør det endnu nemmere for dig, at komme i gang med at grille så hurtigt som muligt. Download appen nu, så samlingen af din grill bliver let som en leg!



DOWNLOAD  
GRATIS NU!



Laden im  
App Store

JETZT BEI  
Google Play



# ALT, HVAD DU HAR BRUG FOR

Det perfekte tilbehør for nem grilning

---

## MADE2MATCH TILBEHØRSSYSTEM

Side 56

---

## GRILL+<sup>®</sup> TILBEHØRSSYSTEM

Side 58

---

## GEAR TRAX<sup>®</sup> TILBEHØRSSYSTEM

Side 60

---

## ALL-STAR TILBEHØR

Side 61

---

## GRILLBESTIK

Side 62

---

## TING DER HOLDER

Side 63

---

## STEGEPLADER

Side 64

---

## RYGNING

Side 66

---

## PIZZA & MERE

Side 68

---

## SMÅ HJÆLPERE

Side 69

---

## RENGØRING

Side 70

---

## OVERTRÆK

Side 72

Skræddersyet &amp; individuelt

# MADE2MATCH TILBEHØRSSYSTEM

MADE2MATCH tilbehør er blevet skabt, så du kan opgradere din grill og konfigurere den individuelt. MADE2MATCH tilbyder **praktisk og innovativt tilbehør** til den intelligente opbevaring og muligheder for ekstra funktionalitet. Med MADE2MATCH kan du

virkelig udstyre din grill **individuelt** og udvide den, så den passer perfekt til dine ønsker og behov. Eksklusivt til Professional PRO & POWER EDITION, Performance PRO & CORE Line og Gas2Coal 2.0 Line.



## MADE2MATCH Indvendige hylder

Varenr.: 140073

- Indvendige hylder for ekstra opbevaringsplads i grillen
- Til Professional PRO, CORE & POWER EDITION med 3-4 brændere



## MADE2MATCH Opbevaringsboks

Varenr.: 140072

- En boks med udtagelig inder-væg til tilbehør som stegeplader & pizzasten
- Nem fastgørelse til grillens yderside



## MADE2MATCH Multihylde

Varenr.: 140074

- Grillbord for ekstra arbejdsflade
- Med skærebræt, køkkenrulleholder og plads til affaldsposer
- Uden skærebræt kan det bruges som holder til MADE2MATCH køletasken



## Gas2Coal Indvendige hylder

Varenr.: 140079

- Indvendige hylder for ekstra opbevaringsplads i grillen
- Til Gas2Coal 2.0 440



## MADE2MATCH Rygeboks

Varenr.: 140071

- Med indbyggede fødder, så du kan fastgøre rygeboks på sin plads
- Røghuller i siden sørger for de bedste rygeresultater
- Passer til Professional PRO, CORE og POWER EDITION



## MADE2MATCH Kulbakke

Varenr.: 140070

- Kulbakke med innovativt Air Flow-system for ensartet varmfordeling
- Hurtig og enkel ombygning
- Passer til Professional PRO, CORE og POWER EDITION



## MADE2MATCH Køletaske

Varenr.: 140080

- Kan bruges sammen med multihylden og er også ideel til at tage med
- Holder maden frisk og drikkevarerne kolde



Ubegrænsede muligheder

# GRILL+® TILBEHØRSSYSTEM

Både rygning, bagning og dampning: GRILL+® tilbehørssystemet støtter dig i alle »grillsituationer«. GRILL+® tilbehørsserien er lavet af **langtidsholdbart rustfrit stål**, og for at gøre rengøringen nem, er den **egnet til at komme i opvaskemaskinen**. På den måde har du glæde af dit GRILL+® tilbehør i mange år.

Med bradepanden som udgangspunkt har du **uendelig mange kombinationsmuligheder**. Alle GRILL+® tilbehørsdele kan kombineres med bradepanden. På den måde kan du skridt for skridt udvide dit personlige GRILL+® tilbehørssystem. Kan også bruges i ovnen.

**MIX & MATCH**

Kan kombineres perfekt med hinanden: De enkelte elementer fra GRILL+® tilbehørssystemet kan perfekt integreres i bradepanden.



## GRILL+® grillbakke

Både dampning, stegning og skånsom grilning af grillmaden direkte på risten. GRILL+® grillbakken støtter dig, når du griller, og skåner samtidig miljøet. Hvem har også brug for aluminiumsbakker, når man kan servere kulinariske lækkerier fra grillen med den praktiske grillbakke.



## GRILL+® kurve

GRILL+® kurvene kan bruges på mange forskellige måder, når du griller. Enten i kombination med bradepanden eller direkte på risten. Det er kun din fantasi, der sætter grænser.



## GRILL+® Bradepande og skærebret

Varenr.: 140014

- Udgangspunkt for kombinationen med andre GRILL+® produkter
- Skærebret af bambus



## GRILL+® Grillbakke

Varenr.: 140015

- Små slidser forhindrer, at grillmaden falder ned



## GRILL+® Kurve

Varenr.: 140016

- Pakke med 2 kurve
- Ideel til små stykker grillmad



## GRILL+® Spidsæt

Varenr.: 140019

- Pakke med 4 spid
- Indbygget spade for nem fjernelse af grillmaden fra spiddene



## GRILL+® Kyllingeholder

Varenr.: 140018

- Med kop, der sørger for mere smag til grillkyllingen



## GRILL+® Multirack

Varenr.: 140020

- Aftagelige ben giver mange forskellige muligheder: til kød, fisk og kylling



## GRILL+® Spareribs- og stegholder

Varenr.: 140017

- Sæt ganske enkelt spareribsene i holderen
- Perfekt til at lave en steg, når den vendes om

For maksimal støtte, når du griller

## GEAR TRAX® TILBEHØRSSYSTEM

Størstedelen af **Char-Broil gasgrill** har forborede huller til **GEAR TRAX® tilbehørssystemet**. Skab dit køkkenområde, så det opfylder dine individuelle ønsker, med holdere og kroge til at hænge dine grillredskaber op – for **maksimal effektivitet og bekvemmelighed**. Sørg med tilbehør som Gear Trax® combo-sættet for, at dit sidebord altid er ordentligt ryddet op.

### GEAR TRAX® ANORDNING

Ved hjælp af de små huller i sideborde, er det meget nemt for dig at montere dine nye hjælpere



All-Star tilbehøret lever virkelig op til sit navn

## ALL-STAR TILBEHØR



### ALL-STAR TILBEHØR

Køleskabet er altid med  
Køleboksen holder også dine  
drikkevarer dejligt kolde, mens  
du griller – perfekt til en varm  
sommeraften!



#### GEAR TRAX® Combo-sæt

Varenr.: 140026

- Fire kroge + krydderikurv med fastgørelsesmateriale



#### GEAR TRAX® Ophængskroge

Varenr.: 140025

- Pakke med 4 stk.
- Med krogene har du altid dit grillbestik lige ved hånden



#### GEAR TRAX® Redskabsholder

Varenr.: 140077

- Ideel til brugte grillredskaber, når du griller
- Kan fyldes med vand for en nem forudgående rengøring



#### GEAR TRAX® Flaskeholder med oplukker

Varenr.: 140078

- Af langtidsholdbart rustfrit stål til 0,33l-0,5l flasker



#### All-Star Hylde

Varenr.: 140390

- Grillbord for ekstra arbejdsflade
- Med skærebræt, køkkenrulleholder og plads til affaldsposer
- Uden skærebræt kan det bruges som holder til All-Star køletasken



#### All-Star Køletaske

Varenr.: 140391

- Passer ideelt sammen med All-Star hylde
- Holder friske varer godt kølet ned



#### All-Star Rotisserie

Varenr.: 140389

- Komplet rotisserie til All-Star inklusive spid, spidgaffler, beslag og motor



#### All-Star Kulbakke

Varenr.: 140392

- Forvandl gasgrillen til en kulgrill på mindre end 30 sekunder
- Inklusiv løftehåndtag en kulgrill på mindre end 30 sekunder



Lige ved hånden

## GRILLBESTIK

COMFORT  
GRIP SERIE

- Komfortgrebene sørger for, at bestikket ligger godt og sikkert i hånden
- Af rustfrit stål
- Egnede til opvaskemaskine



**Comfort Grip**  
Paletkniv

Varenr.: 140597



**Comfort Grip**  
Grillbestik med 2 dele

Varenr.: 140543



**Comfort Grip**  
gaffel

Varenr.: 140598



**Comfort Grip**  
Grilltang

Varenr.: 140584



HOT TIP

**Nemme at genkende!**  
Vores Comfort Grip-serie genkender du ved de røde greb!



**Comfort Grip**  
marinade børste

Varenr.: 140585



Grillpincet

Varenr.: 140091  
▪ Designet til at håndtere små stykker grillmad



Grilltang

Varenr.: 140586  
▪ Med soft-greb



Grillbestik med 3 dele

Varenr.: 140545

- Grillbestik med paletkniv, gaffel og tang



Premium 3-delt tangsæt

Varenr.: 140571



Kødsaks

Varenr.: 140024

- Perfekt til kød og fjerkræ



Marinadesprøjte

Varenr.: 140529

- To forskellige nåle medfølger

Bliv grillmester

## TING DER "HOLDER"



Premium Rotisserie

Varenr.: 140103

- Komplet rotisserie inklusiv spid i 4 dele, spidgaffler, beslag og motor i rustfrit stål
- Længde op til 95 cm



Universal Rotisserie

Varenr.: 140550

- Passer på de fleste grill med 2-4 brændere



Premium kebabsæt

Varenr.: 140587

- Forhindrer maden i at brænde fast på risten



Finmasket kurv til rotisserie

Varenr.: 140773



Bakke i rustfrit stål

Varenr.: 140582



Alubakke - lille

Varenr.: 140556



Alubakke - stor

Varenr.: 140557



Stegholder - stor

Varenr.: 140570



Holder til 'kylling på dåse'

Varenr.: 140776



Kyllingeholder

Varenr.: 140562



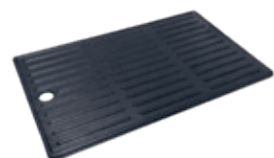
Stegholder - lille

Varenr.: 140577



Perfekt til små stykker grillmad

# STEGEPLADER



**Stegeplade til grill med 4 brændere**

Varenr.: 140007

- Mål: 43 x 26 cm
- Passer på:  
Alle Professional Lines med 4 brændere



**Stegeplade til grill med 3 brændere**

Varenr.: 140008

- Mål: 43 x 21 cm
- Passer på:  
Ultimate 3200  
Professional Line med 3 brændere  
Gas2Coal Lines  
Performance med 2-3 brændere  
Advantage med 2-3 brændere



**Stegeplade til grill med 2 brændere**

Varenr.: 140012

- Mål: 43 x 24 cm
- Passer på:  
Professional Line med 2 brændere  
Performance med 4 brændere



**Universal stegeplade**

Varenr.: 140573

- Mål: 38 x 38 cm
- Passer på:  
Alle med 2-6 brændere



Vores Performance PRO Line samt POWER EDITION modeller har allerede en passende stegeplade, der som er inklusiv.



**SMART-E Stegeplade**

Varenr.: 140119

- Mål: 38,8 x 16,6 cm
- Af porcelænsemaljeret stål med høje sider



**Stegeplade til sidebrændere**

Varenr.: 140515

- Mål: 37 x 25 x 13 cm
- Passer på:  
Alle sidebrændere og Sear-burners



**Stegeplade til Convective**

Varenr.: 140031

- Mål: 46 x 17 cm
- Passer på:  
Alle Convective Lines



Hvis grillen på et tidspunkt er fuld: På sidebrænderen kan du også nemt tilberede rejer m.m. takket være støbejernspladen.

Få mere ud af din grillmad

# RYGNING



## Rygeflis Hickory

Varenr.: 140553

- Kraftig sødlig „bacon“-aroma



## Rygeflis Mesquite

Varenr.: 140554

- Når op på høje temperaturer og udvikler en krydret aroma



## Rygeflis Apple

Varenr.: 140555

- Mild, sød og frugtagtig aroma



## Rygeboks af støbejern

Varenr.: 140551

- Låget forhindrer, at træet begynder at brænde



## Rygeboks af rustfrit stål

Varenr.: 140552

- Sørger for den perfekte røg



## MADE2MATCH rygeboks

Varenr.: 140071

- Med indbyggede fødder, så du kan fastgøre rygeboksen på sin plads
- Røghuller i siden sørger for de bedste røgresultater



HOT TIP



## Mesquite

Når op på høje temperaturer under forbrændingen og udvikler en krydret aroma. Den er særlig egnet til rødt kød, ost og en lang rygning.



## Apple

Vores æbletræ har en meget mild, sød og frugtagtig aroma, der passer ideelt til kylling, okse, svin, vilde fugle og nogle former for fisk og skaldyr.



## Hickory

Back to the bacon: Hickorytræ har en kraftig og sødlig „bacon“-aroma, der passer fremragende til okse, svin og vildt.



## Trin for trin til perfekt rygning

Rygning er meget nemmere end du tror! Man kan stort set **ryge alt** – det, der smager godt, må man godt! Ikke kun den velkendte laks, men også andre former for grillmad kan med fordel ryges. Gennem rygningen kan du tilføje prikken over i'et og give enhver form for grillmad en god røgsmag. Sådan gør du:



1. Fyld de Char-Broil rygeflis, som du vælger, i din rygeboks.



2. Placer så rygeboksen i siden af grillen og tænd for alle brændere. Luk herefter låget.



3. Kontroller efter ca. **15-20 minutter**, om der er kommet nok røg. Luk evt. låget igen.



4. Hvis der er kommet nok røg, så placer blot **grillmaden direkte ved siden af** på grillen og luk låget.



5. Varmen fra brænderen tilbereder **din grillmad perfekt** og røgen giver den en **intensiv smag!**



Char-Broil rygeflis har den perfekte størrelse til hurtigt at skabe røg – således bliver rygning så let som en leg.

Væk din indre pizzabager

# PIZZA



## Rund pizzasten

Varenr.: 140574

- 38 cm diameter
- Ideel til sprød pizza fra grillen



## Sæt med rund pizzasten

Varenr.: 140513

- 38 cm diameter
- Rund pizzasten med træspade



## Sæt med firkantet pizzasten

Varenr.: 140787

- 40 x 35 cm
- Firkantet pizzasten med træspade



## Pizza-skærer

Varenr.: 140774

Altid godt beskyttet

# HANDSKER & FORKLÆDE



## Grillhandsker af læder

Varenr.: 140518

- Beskytter hænder og håndled
- En størrelse



## Aramid grillhandsker

Varenr.: 140519

- Skridsikker for maksimal sikkerhed
- Materiale: Aramidblanding
- En størrelse



## Grillhandske

Varenr.: 140113

- Beskytter din hånd mod varme
- En størrelse



## Grillforklæde

Varenr.: 140517

- Med justerbar halsrem, lommer og rygbånd

Praktisk

# SMÅ HJÆLPERE



## Magnetisk tilbehørholder

Varenr.: 140760

- Det vigtigste grilludstyr lige ved hånden
- Ideel til vores Comfort



## Lampe til greb

Varenr.: 140034

- Høj lysstyrke, også i de lange grillnætter
- Bruger tre AAA-batterier (følger ikke med)



## Vindskærm Sear-burner

Varenr.: 140060

- Grill med ekstrem varme på trods af vind
- Med supplerende spidstativ til GRILL+® spid
- Kan foldes sammen, så der spares plads ved opbevaring



## Digitalt termometer

Varenr.: 140537

- Med digitalt display
- Pladsbesparende da termometer er foldbart



## Adaptersæt Danmark

Varenr.: 140530

- Dansk adapter til brug af en stor gasflaske samme med Grill2Go



## Trådløst digitalt Termometer

Varenr.: 140558



## Sokkel til Digital Smoker

Varenr.: 140764

- Forhøjer Digital Smoker med 40 cm og sørger således for en nemmere adgang



## Stegetermometre

Varenr.: 140546

- Fire termometre, så du altid rammer den rigtige temperatur

Ren magi

# RENGØRING

## VARMT ELLER KOLDT?



Vores Cool-Clean børster egner sig kun til rengøringen af **kolde riste**. Til rengøring af varme riste findes Hot-Clean erstatningshoved til vores Premium grillbørste!



### Cool-Clean Premium grillbørste

Varenr.: 140533

- Kraftige nylonbørster med Cool-Clean teknologi
- Ideel til rengøring af grillristene
- Med børster, der kan udskiftes



### Cool-Clean 360° Grillbørste

Varenr.: 140001

- 360° børste, der også renser grillens indre perfekt
- Bløde børster med Cool-Clean teknologi



### Hot & Cool-Clean grillbørste

Varenr.: 140044

- Børste med to hoveder til rengøring af varme og kolde grill
- Aftagelige børster, der nemt kan udskiftes



### Cool-Clean grillbørste

Varenr.: 140789

- Robust og rustfri
- Renser effektivt



### Ristrens

Varenr.: 140040

- Fjerner fedt og fastbrændte rester på risten
- Biologisk nedbrydelig



### Grillrens

Varenr.: 140039

- Fjerner fedt og fastbrændt kulstøv
- Egner sig til flader af rustfrit stål, emalje og aluminium
- Kun til udvendigt brug



### Flyverustfjerner

Varenr.: 140115

- Fjerner og forebygger ny flyverust
- Spray på og tør af med en fugtig svamp – færdig!

NYT



### Hot-Clean erstatnings-hoved til Premium Grillbørste

Varenr.: 140041

- Erstatningshoved af cedertræ til Premium grillbørste og Hot & Cool Clean Brush
- Perfekt rengøring, også af varme grillriste



### Erstatningshoved til Cool-Clean Premium Grillbørste

Varenr.: 140534

- Nem udskiftning af hovedet
- Passer også til Hot & Cool-Clean grillbørste



### Hot-Clean erstatnings-hoved ståluld

Varenr.: 140045

- Fjerner fedt og fastbrændte rester på risten
- Reservehoved til Premium grillbørste og Hot & Cool Clean grillbørste



HOT TIP

Ren magi:

Vores **innovative førsteklases børster** består af røde, kraftige nylonbørster. Selv efter 15.000 anvendelser (laborrietest) renser de uden at falde af. Traditionelle børster løsner sig ofte fra børsten, de er svære at se og sundhedsskadelige, hvis de havner i grillmaden.



## Sådan kommer det til at skinne...

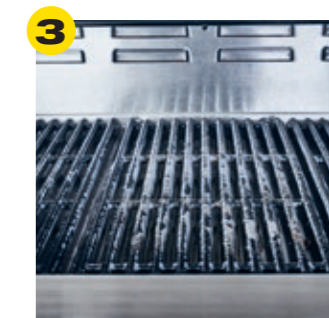
Alle elsker at grille. Men når det handler om rengøringen, kan det være svært at finde en frivillig. Med **rengøringstilbehøret fra Char-Broil** er grillristen ren på få minutter og klar til brug igen. Den **ideelle rengøring** viser vi dig her, og der er få skridt – på den måde bliver rengøringen næsten til en ren fornøjelse.



**1** Du er færdig med at grille, men hvad nu? Rens den kolde rist omhyggeligt med **Cool-Clean grillbørsten**.



**2** Sprøjt en god mængde **Char-Broil ristrens** på alle flader.



**3** Lad ristrensen virke i **10 minutter**.



**4** Fjern rengøringsmidlet og resterne fra risten med en fugtig klud – **færdig!**



Altid godt beskyttet

## GRILLOVERTRÆK & TASKER

VORES  
PREMIUM  
OVERTRÆK

- Ekstrem kraftig og holdbar takket være det indfarvede førsteklases polyester-materiale
- Skræddersyet design for den bedst mulige beskyttelse

### FLERE OPLYSNINGER

Du finder alt om mål og materiale her eller på [charbroil.dk](http://charbroil.dk):



**Premium overtræk til grill med 2 brændere**

Varenr.: 140003



**Premium overtræk til grill med 3 brændere**

Varenr.: 140004



**Premium overtræk til grill med 4 brændere**

Varenr.: 140005



**Overtræk til grill med 2 brændere**

Varenr.: 140384

- Overfladebehandlet med regnafvisende PVC



**Overtræk til grill med 3-4 brændere**

Varenr.: 140766

- Overfladebehandlet med regnafvisende PVC



**Ekstra stort overtræk**

Varenr.: 140385

- Overfladebehandlet med regnafvisende PVC

DEN PASSENDE  
BESKYTTELSE TIL  
ENHVER GRILL



**Ultimate 3200 overtræk**

Varenr.: 140383



**All-Star overtræk**

Varenr.: 140388



**Digital Smoker overtræk**

Varenr.: 140763



**Kettleman overtræk**

Varenr.: 140759



**Grill2Go X200 transporttaske**

Varenr.: 140692



**HOT TIP**

**Grill2Go X200 transporttasken** har ud over komforthåndtagene også praktiske lommer til tilbehør.



**SMART-E overtræk**

Varenr.: 140118

Vores nye SMART-E grillcovertræk er særlig rivefast takket være polyestervæv. Trykknapper og velcrobånd sørger for en optimal pasform – uafhængigt af, om sidebordene er foldet op eller ned. Polyethylen-belægningen giver en særlig høj beskyttelse mod fugt.

Produkt navn	EAN	VAREN R	FARVE	STØRRELSE GRILLAREAL I CM	STØRRELSE I CM MONTERET H X B X D	VÆGT I KG	ANTAL BRÆNDERE	YDELSE HOVED BRÆNDERE (KW)	YDELSE SIDE-BRÆNDERE (KW)	SIDEHENVISNING
<b>Gas</b>										
Ultimate 3200	4260547594165	140 906	Rustfrit stål	61 x 43,5	120 x 100,3 x 67,3	96	3	6,6		S. 30 / 31
Professional PRO S 2	4260547594370	140 919	Rustfrit stål	47,8 x 44,5	124,7 x 120 x 54	47	2	6,15	3,52	S. 32 / 33
Professional PRO S 3	4260547594387	140 920	Rustfrit stål	61,5 x 44,5	120,9 x 134 x 54	56	3	7,03	3,52	S. 32 / 33
Professional PRO S 4	4260547594394	140 921	Rustfrit stål	77,2 x 44,5	120,9 x 145,5 x 54	67	4	9,38	3,52	S. 32 / 33
Professional CORE B 2	4260547594325	140 914	Sort	47,8 x 44,5	124,7 x 120 x 54	44	2	6,15		S. 34 / 35
Professional CORE B 3	4260547594332	140 915	Sort	61,5 x 44,5	120,9 x 134 x 54	54	3	7,48	3,8	S. 34 / 35
Professional CORE B 4	4260547594349	140 916	Sort	77,2 x 44,5	120,9 x 145,5 x 54	67	4	9,38	3,8	S. 34 / 35
Professional Power Edition 3	4260657727217	140 984	Sort	61,5 x 44,5	120,9 x 134 x 54	61,5	3	7,47	3,52	S. 36 / 37
Professional Power Edition 4	4260657729594	140 985	Sort	77,2 x 44,5	120,9 x 145,5 x 54	66	4	9,38	3,52	S. 36 / 37
Performance PRO S 2	4260657724667	140 966	Rustfrit stål	45 x 43,5	115,3 x 113 x 57,3	37	2	6,16	3,22	S. 38 / 39
Performance PRO S 3	4260657724674	140 951	Rustfrit stål	54,3 x 43,5	115,3 x 119,3 x 57,3	43	3	7,91	3,22	S. 38 / 39
Performance PRO S 4	4260657724681	140 967	Rustfrit stål	63 x 43,5	115,3 x 127 x 57,3	47	4	8,68	3,22	S. 38 / 39
Performance CORE B 2	4260657724582	140 942	Sort	45 x 43,5	115,3 x 113 x 57,3	34	2	6,16		S. 40 / 41
Performance CORE B 3	4260657724605	140 944	Sort	54,3 x 43,5	115,3 x 119,3 x 57,3	37	3	7,91		S. 40 / 41
Performance CORE B 3 Cart	4260657724599	140 943	Sort	54,3 x 43,5	115,3 x 119,3 x 63,5	32	3	7,91		S. 40 / 41
Performance POWER EDITION 3	4260657729846	140 988	Sort	54,3 x 43,5	115,3 x 119,3 x 57,3	47	3	9,23	3,52	S. 40 / 41
Performance CORE B 4	4260657724612	140 945	Sort	63 x 43,5	115,3 x 128 x 57,3	42	4	8,68		S. 40 / 41
Convective 210 B	5709193840213	140 840	Sort	41,5 x 47	114,3 x 111 x 66,3	28,5	2	7		S. 42 / 43
Convective 310 B	5709193840312	140 849	Sort	58 x 47	114,3 x 128 x 66,3	34,5	3	10,5		S. 42 / 43
Convective 410 B	5709193840244	140 843	Sort	65 x 47	114,3 x 134 x 66,3	37	4	10,5		S. 42 / 43
Convective 440 S	5709193840251	140 846	Rustfrit stål	65 x 47	114,3 x 134 x 62,2	42	4	10,5	3	S. 42 / 43
Convective 640 B	4260547593373	140 847	Sort	89 x 47	115 x 158,6 x 63,8	50	6	<sup>20</sup> (15,3+4,7)	3	S. 42 / 43
Grill2Go X200	5709193402008	140 691	Gråt støbt aluminium	44 x 28	34,5 x 60,2 x 40	9	1.	2,7		S. 48
The Big Easy	5709193020400	140678	Sort	38,5	92 x 59 x 59,4	23,5	1	5,3		S. 49
All-Star 120 B-Gas	4260547593298	140 881	Sort	Diameter 45	110,1 x 101,3 x 64,6	29	1	3,8		S. 44 / 45

Produkt navn	EAN	VAREN R	FARVE	STØRRELSE GRILLAREAL I CM	STØRRELSE I CM MONTERET H X B X D	VÆGT I KG	ANTAL BRÆNDERE	YDELSE HOVED BRÆNDERE (KW)	YDELSE SIDE-BRÆNDERE (KW)	SIDEHENVISNING
<b>Gas/trækul</b>										
Gas2Coal 2.0 210	4260547594424	140 924	Sort	44,1 x 43,5	116,8 x 114 x 62,9	37	2	8,2		S. 46 / 47
Gas2Coal 2.0 330	4260547594431	140 925	Sort	64,2 x 43,5	116,8 x 134 x 62,9	46	3	10,1	3,5	S. 46 / 47
Gas2Coal 2.0 440	4260547594448	140 926	Sort	85 x 43,5	116,8 x 155 x 62,9	64	4	15,2	3,5	S. 46 / 47

### Trækul

Kettleman	5709193090199	140 756	Sort	Diameter 52	99 x 66 x 66	18				S. 49
-----------	---------------	---------	------	-------------	--------------	----	--	--	--	-------

### Elektrisk

SMART-E	4260657724971	140 959	Sort	57 x 39	114,2 x 121 x 54,5	39	3			S. 28 / 29
All-Star 120 B-Electric	4260547593311	140 891	Sort	Diameter 45	110,1 x 101,3 x 64,6	29,5	1	2,2		S. 44 / 45
Digital Smoker 2.0	4260547594196	140 908	Rustfrit stål	38 x 31 (4x)	82,55 x 46 x 41,9	26,5	1	0,8		S. 49



### SMART-E

- 5 år på varmeelement
- 2 år på grillriste og varmfordelingsplader
- 2 år på alle andre dele

### ULTIMATE 3200

- 10 år på brænderne i rustfrit stål
- 5 år på støbejernsriste & varmfordelingsplader
- 2 år på alle andre dele

### PROFESSIONAL POWER LINE

- 10 år på brænderne i rustfrit stål
- 3 år på støbejernsriste & varmfordelingsplader
- 2 år på alle andre dele

### PROFESSIONAL PRO LINE

- 10 år på brænderne i rustfrit stål
- 3 år på støbejernsriste & varmfordelingsplader
- 2 år på alle andre dele

### PROFESSIONAL CORE LINE

- 10 år på brænderne i rustfrit stål
- 3 år på støbejernsriste & varmfordelingsplader
- 2 år på alle andre dele

### PERFORMANCE PRO LINE

- 5 år på brænderne i rustfrit stål
- 2 år på alle andre dele

### PERFORMANCE CORE LINE

- 5 år på brænderne i rustfrit stål
- 2 år på alle andre dele

### ALL-STAR GAS

- 10 år på brænderne i rustfrit stål
- 3 år på støbejernsrist & varmfordelingsplade
- 2 år på alle andre dele

### ALL-STAR ELECTRIC

- 5 år på varmeelementet
- 3 år på støbejernsrist & varmfordelingsplade
- 2 år på alle andre dele

### GAS2COAL 2.0 LINE

- 5 år på brænderne i rustfrit stål
- 2 år på alle andre dele



**Char-Broil**