

by Char-Broil

CHAR-BROIL

MAGASINET

TRU-Infrared™

Patenteret grillsystem
giver op til 50%
saftigere grillmad

Nye highlights

Vores Performance PRO &
Performance CORE Line

Lækkert udstyr

Opdag MADE2MATCH &
Gear Trax®

Char-Broil

www.charbroil.dk



— SA —
· er det ·
GRILLTID



**HOTDOG UDEN
PØLSE**
ER SOM
GRILL UDEN
TRU-INFRARED™
GRILLSYSTEM

Den nye
Performance PRO S Line.

Med TRU-Infrared™ Grillsystem får
du op til 50% saftigere grillmad.



Char-Broil

FYR & FLAMME

Grill bare løs

Hvad er bedre, end at være i gang med at grille hele dagen? Rigtigt: Intet! I vores nye magalog kan du læse alt om grillning, 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 51. Profiter af brødrenes førsteklases BBQ-knowhow og bliv nemt til en professionel griller 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 2022 sørger for en høj ekstraværdi for alle Char-Bros.



Med vores Char-Broil
BBQ Brothers

Fra og med side 54 finder du alt vores alsidige tilbehør, lige fra rygeovne og til grillovertræk. Du indfanger den perfekte grillbølge med vores lækre Surf & Turf opskrifter fra og med side 18. Du har aldrig været i New York? Så kan du fra og med side 20 komme med os, så viser vi dig, hvordan du kan genopfinde hotdoggen. Nu har du fået masser af inspiration til opskrifter, og ønsker at brillere med den passende viden om temaet kød? Det er nemt, for fra og med side 14 finder du et overblik over de mest populære kødudskæringer. Vi forvandler dig til den absolutte kødekspert! Klar til den ultimative grill knowhow? Vi ønsker dig masser af læse- og grillglæde.

#THEHEATISON



INDHOLD

HOTDOGS

Vi viser dig forskellige hotdog-varianter fra hele verden – det afgørende: Den skal bare være saftig!



20



BEEF CUTS

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

14



8

CHAR-BROIL TEKNOLOGI

Sådan fungerer vores patenterede grillsystem

TRU-INFRARED™ GRILLSYSTEM



ABOUT US

6

Real American BBQ – her er vi, og det står vi for

TRU-INFRARED™

8

Endnu mere saftig grillmad med vores patenterede grillsystem

TRU-INFRARED™

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 udsækninger

FOR THE OCEAN LOVERS

18

Surf & turf på en anden måde

HOTDOGS

20

Fra chilidoggen og til vildsvinepølsen – her er noget for enhver!

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, som du har brug for

ULTIMATE OUTDOOR KØKKEN

28

Det sociale rum til din have

PROFESSIONAL PRO LINE

30

Din professionelle gasgrill i Premiumklassen



54

LÆKKERT UDSYR

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



34

Opdag vores nye Performance PRO og CORE Line



PROFESSIONAL CORE LINE 32

Kun det bedste til professionelle

PERFORMANCE PRO LINE 34

En til det hele

PERFORMANCE CORE LINE 36

Din perfekte BBQ-start

ADVANTAGE LINE 38

Innovative gasgrill med ekstra fine detaljer

CONVECTIVE LINE 40

Solid og robust:
Den klassiske gasgrill

ALL-STAR 42

Vores grill, der kan det hele

GAS2COAL 2.0 44

Den ene grill, der kan begge dele

SPECIAL GRILL 46

Røg & gløder?
Eller hellere mobil nydelse?

RØG & GLØDER 48

Så nemt er det at ryge!

OPSKRIFTER 50

BBQ-opskrifter til din næste grillaften

APP 52

Vores Char-Broil BBQ Guide hjælper, hvor den kan

TILBEHØR 54

Alt, hvad Char-Broil 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™ grillsystem** har vi fundet en måde at grille helt uden opblussende flammer og med præcis kontrol over temperaturen.

I dag designs og udvikles vores Char-Broil-grill af et særligt team i USA, som også leverer kundeservice til hele verden, 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.

2021

Hot branding

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

2006

Goodbye opblussen

Efter at have oplevet forbrændt og tør grillmad, bragte Char-Broil det innovative **TRU-Infrared™ grillsystem** på markedet. Herved bliver grillmaden op til 50% mere saftig og gasforbruget sænkes med op til 30%.

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.



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! Vi står 100 % bag vores produkter. Du kan nemt og bekvemt kontakte vores kundeservice på vores hjemmeside. Du finder alle andre oplysninger om garanti på **charbroil.dk**

Omfattende kvalitetssikring



1



2

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.

TRU-INFRARED™

GRILLSYSTEM

DEN UNIKKE

SUCCESGARANTI

1 GRILLSYSTEM = 5 FORDELE



100 % jævn
varmefordeling

Ingen
opblussen



Mere sparsom
i brug



Nem
rengøring

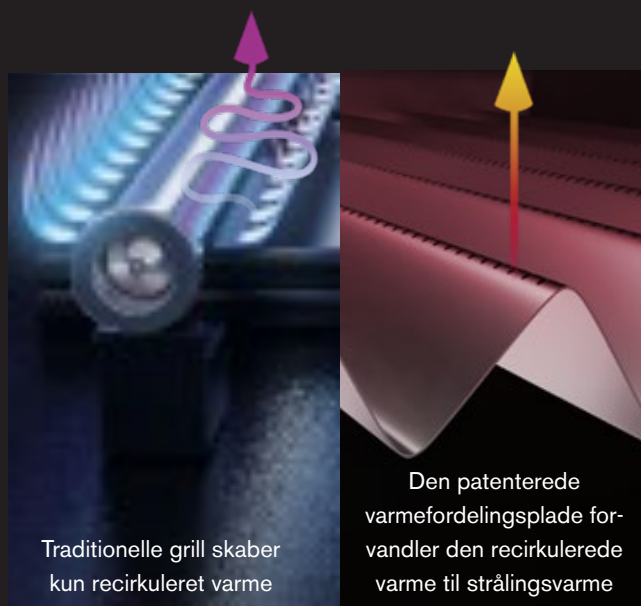


Hvordan fungerer TRU-Infrared™ Grillsystemet?

Hemmeligheden bag TRU-Infrared™ grillsystemet er typen af varmeoverførsel. Traditionelle grill arbejder kun med konvektiv luftcirkulation, hvor med grillmaden tilberedes. Varmen overføres her gennem luften og grillmaden tilberedes vha. den recirkulerede varme. I modsætning hertil, arbejder TRU-Infrared™ grill med infrarød varme - det er altså ikke luften, der opvarmes først, da varmen i stedet videregives ensartet vha. stråling direkte til grillmaden. Sådan kan enhver trylle perfekt grillmad frem – også uden den store grillviden.

Hvordan løser Char-Broil grill varmeproblemet?

Hemmeligheden er varmeoverførslen. TRU-Infrared™ grillsystemet forvandler den recirkulerede varme til strålingsvarme, som så afgives direkte og ensartet til grillmaden. Luftcirkulationen mindskes og det forhindrer unødvendig udtørring af grillmaden.



Traditionelle grill skaber kun recirkuleret varme

Den patenterede varmefordelingsplade forvandler den recirkulerede varme til strålingsvarme

Hvordan bliver mit kød nu dejlig mørt?

Det patenterede TRU-Infrared™ grillsystem fungerer vha. et perfekt afstemt sammenspil mellem de højtydende brændere i rustfrit stål, der er placeret i brændkammeret, de varmefordelingsplader i rustfrit stål, der befinder sig lige ovenover, samt de riste af støbejern, der ligger ovenpå dem.

Takket være varmefordelingspladen opstår der ingen varme eller kolde steder, da der er en jævn varmefordeling på grilloverfladen, som videregives direkte til grillmaden. Fugtighed lukkes inde og grillmaden bliver saftig og mør.



Opdag den unikke succesgaranti for vores TRU-Infrared™ grillsystem.

ALLE CHAR-BROIL GRILL MED **TRU-INFRARED™** GRILLSYSTEM OVERBLIK OVER

SIDE 28

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™ grillsystem.



3200

LÆKRE OPSKRIFTER
MED TRU-INFRARED™
GRILLSYSTEM FINDER
DU PÅ CHARBROIL.DK

SIDE 30

Professional PRO Line

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



S 2

S 3

S 4



SIDE 32

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.



B 2

B 3

B 4

Performance PRO Line

Performance PRO grillen er en kompakt mellemklasse grill hos hvilken du ikke skal give afkald på noget. Ud over vores TRU-Infrared™ grillsystem er Performance PRO-grillens udstyrs-highlights en ekstra stegeplade af støbejern og det innovative Chef's Delite-system, inklusiv en grillbakke af rustfrit stål, som udvider tilberedelsesmulighederne og sørger for grænseløs grillnydelse.



S 2



S 3



S 4

Performance CORE Line

Performance CORE er den perfekte grill til nybegyndere. Takket være vores innovative TRU-Infrared™ grillsystem fordeles varmen jævnt – sådan bliver din grillmad op til 50% saftigere og enhver grillaften bliver en stor succes! Takket være vores MADE2MATCH-system, kan vores sorte grill nemt udvides, så det opfylder alle dine ønsker.



B 2



B 3



B 3 Cart



B 4

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

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™ grillsystem!



120 Gas



120 Electric

FIND DIN GRILL!

SAMMENLIGNING AF VORES GASGRILL MED TRU-INFRARED GRILLSYSTEM

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 professionelle gasgril i premiumklassen med 900°C højeffektiv Sear-brænder og specialudstyr, som løfter dig op på dit næste BBQ-niveau

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

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

Din nybegyndergasgrill i den kompakte mellemklasse, med hvilken din BBQ altid lykkes

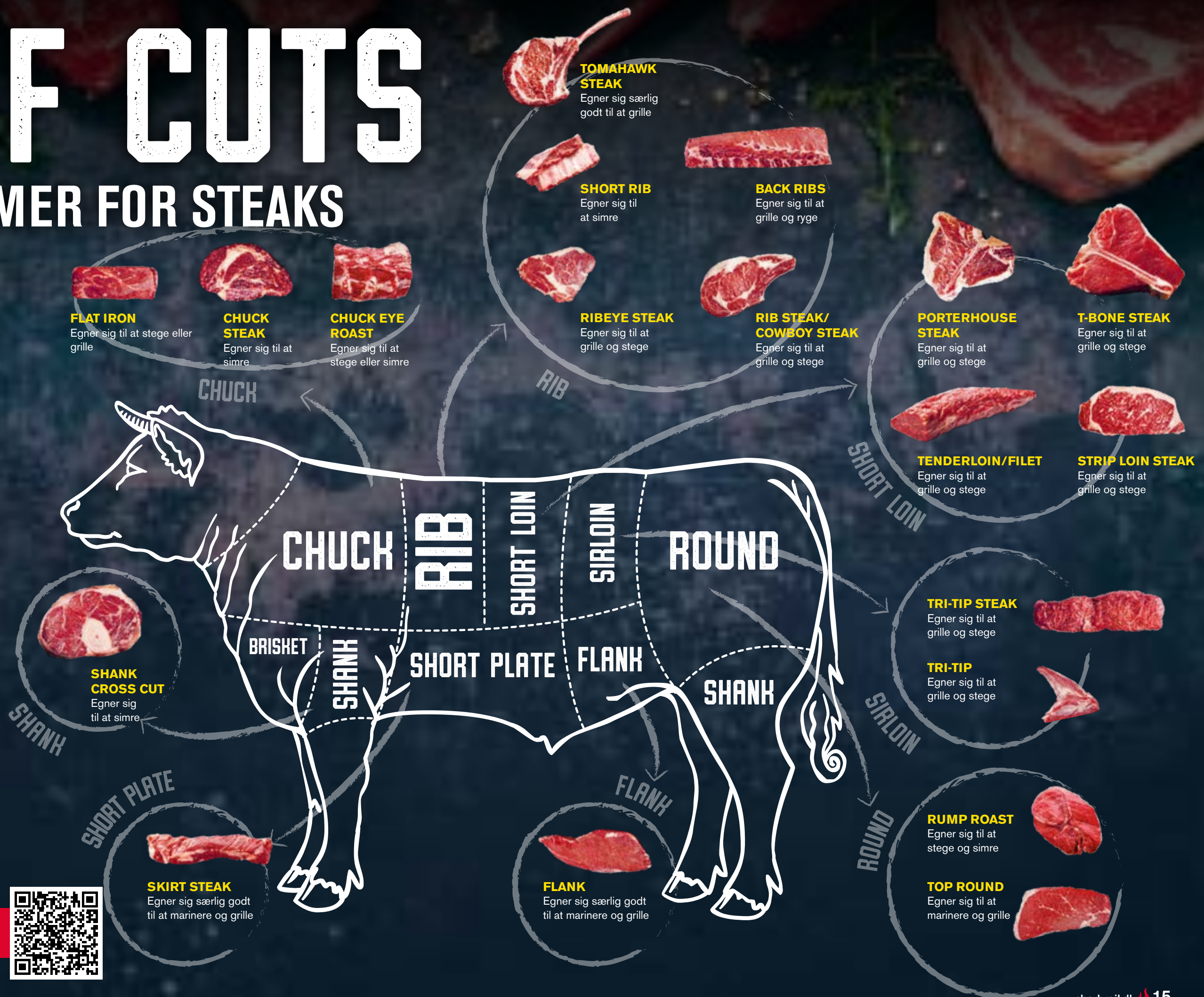
Bedømmelse	PLUS	PLUS	PLUS										
Grillflade	47,8 x 44,5 cm	61,5 x 44,5 cm	77,2 x 44,5 cm	47,8 x 44,5 cm	61,5 x 44,5 cm	77,2 x 44,5 cm	45 x 43,5 cm	54,3 x 43,5 cm	63 x 43,5 cm	45 x 43,5 cm	54,3 x 43,5 cm	54,3 x 43,5 cm	63 x 43,5 cm
TRU-Infrared™	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Antal brændere	2	3	4	2	3	4	2	3	4	2	3	3	4
Riste	Porcelænsemaljerede støbejernsriste	Porcelænsemaljerede støbejernsriste	Porcelænsemaljerede støbejernsriste	Porcelænsemaljerede støbejernsriste	Porcelænsemaljerede støbejernsriste	Porcelænsemaljerede støbejernsriste	Porcelænsemaljerede støbejernsriste & ekstra stegeplade	Porcelænsemaljerede støbejernsriste & ekstra stegeplade	Porcelænsemaljerede støbejernsriste & ekstra stegeplade	Porcelænsemaljerede støbejernsriste	Porcelænsemaljerede støbejernsriste	Porcelænsemaljerede støbejernsriste	Porcelænsemaljerede støbejernsriste
Varmerist	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SureFire® tænding	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sear-brænder	✓	✓	✓										
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 stållåg med lågtermometer	Højt låg i rustfrit stål med lågtermometer	Højt låg i rustfrit stål med lågtermometer	Højt låg i rustfrit stål med lågtermometer	Højt, lakeret stållåg med lågtermometer	Højt, lakeret stållåg med lågtermometer	Højt, lakeret stållåg med lågtermometer	Højt, lakeret stållåg med lågtermometer
Sidebord	Kan klappes ned i venstre side	Kan klappes ned i venstre side		Kan klappes ned i venstre og højre side			Kan klappes ned i venstre og højre side			Kan klappes ned i venstre og højre side			
Drejeknapper	Ergonomisk formet med automatisk LED-lys	Ergonomisk formet med automatisk LED-lys	Ergonomisk formet med automatisk LED-lys	Ergonomisk formet med automatisk LED-lys	Ergonomisk formet med automatisk LED-lys	Ergonomisk formet med automatisk LED-lys	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 manometer	✓	✓	✓										
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 real american barbecue.



Du finder lækre opskrifter med oksekød online på 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:



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.



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.



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.



RIBEYE

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

Ribeyesteaken skæres af den forreste del af koens ryg. Udsækningen 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.



TENDERLOIN/FILET

Vægt: ca. 150 til 250 g

Musklen, som tenderloinen udsækres 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 kernetemperatur på 53°C ikke overskrides. Andre betegnelser: USA – filet-steak; Østrig – lungenbraten.



TOMAHAWKSTEAK

Vægt: ca. 1000 til 1400 g

Tomahawksteaken består af ribeyesteak-udsækningen, 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.

FOR THE OCEAN LOVERS

SURF & TURF

Hvad er surf & turf, hvor kommer det fra og hvordan opstod denne kombination?

Ved surf & turf tænker alle først på en blanding af kød og fisk. Men den klassiske surf & turf består egentlig af skaldyr og kød – og mere præcist hummerhale og oksefilet. Derfor også navnet med vand og jord.

Man mener, at retten opstod i 1960'erne på den amerikanske Atlanterhavskyst. Nærmere bestemt i "Michael's House of Steaks" i delstaten New York. Dengang var den første menu med steak og hummer eller rejer.

Det er ikke kun hummer, men også skaldyr, der altid er blevet anset som en særlig delikatesse. Så for at opgradere en lækker steak, blev der i USA's restauranter gerne bestilt hummerhale eller rejer som supplement og som statussymbol. Således opstod retten som menu på spisekort og senere i resten af verden.



HOT TIP **Stegeplade**

Kender du allerede vores stegeplade? De passer til alle vores grill, og du kan blot udskifte en af ristene med stegeplade. Perfekt egnet til små portioner grillmad, som fx rejer eller hummerhale. Prøv det!



DU FINDER
FLERE LÆKRE
OPSKRIFTER FRA OG
MED SIDE 51

Surf & turf: Laks, rejer & oksefilet-tataki

INGREDIENSER

- 1 midterstykke argentinsk oksefilet
- havsalt
- sort peber fra kværnen
- 1 lille stykke ingefær
- 2 lime
- 1 spsk. lys sojasovs
- 1 stænk sesamolie
- 1 stænk mirin (japansk risvin)
- 1 gul peberfrugt
- 2 stk. laksefilet
- 8 stk. Store rejer

EGGERTS ALL TIME FAVORITE-RUB:

- 3 dele kværnet havsalt
- 1 del brunt rørsukker
- 1 del hvidløgpulver
- 1 del cayennepeber
- 1 del anisfrø
- 1 del korianderfrø
- stænk olivenolie, extra virgin

TILBEREDNING

- 1 Placer stegeplade i grillens ene side og opvarm hele grillen. Krydr først oksefileten med havsalt og peber og stil den kort til side. Bland alle ingredienserne til rubben sammen og knus dem i en morter.
- 2 Skær peberfrugten i kvarte, fjern kernerne og læg dem direkte på risten med skindsiden nedad. Grill oksefileten på alle sider på stegeplade, og stil den igen til side.
- 3 Salt laksefileten og krydr rejerne med Eggerts rub. Grill laksens underside på stegeplade, vend ikke. Den er færdig, når den er en smule gennemsigtig på oversiden. Grill også



rejerne på stegeplade, kom lidt olivenolie på og fjern fra pladen.

- 4 Når peberfrugten er blevet blanket, fjernes den fra risten, og kommes i en skål, som tildækkes. Skær nu oksefileten i tynde skiver og placer dem på en tallerken. Mariner det hele med lidt friskrevet ingefær, limeskal og -saft

samt lidt sojasovs og mirin. Kom til sidst et par dråber sesamolie på, fjern skindet fra peberfrugten, skær den i små stykker og fordel den på tatakien. Fordel også lidt pulled laks og rejer, velbekomme!

ALT OM HOTDOGS

Hotdoggens historie

Hotdoggen hører til amerikanske football- eller baseballkampe som stadionpølsen hører til en fodboldkamp i Danmark. Men en vaskeægte amerikansk hotdog har ikke meget tilfælles med den originale danske hotdog! For her gælder: Det, der smager godt, må man godt! Men hvordan er denne traditionelle ret overhovedet opstået, og hvilken var den første: den danske eller amerikanske hotdog? I virkeligheden har den amerikanske hotdogs opståen ikke meget at gøre med den danske. For den amerikanske

hotdogs oprindelse kan i virkeligheden føres tilbage til tyske indvandrere. I det 19. århundrede bragte de gode wienerpølser med over Atlanterhavet til Coney Island, hvor de så blev solgt sammen med lyst brød. Men hvordan landede pølsen i brødet? Historien er, at en pølsesælger i New York løb tør for handsker, der blev brugt til at spise pølserne med. Derfor blev pølserne nødt til at komme i brødet – og så var den første ægte New York hotdog født.



Internationale hotdogs

Amerika: I USA er det helt normalt med vilde kombinationer i hotdoggen. Således er fx en saftig chili-dog nærmest en klassiker her. En typisk hotdog med pølse i brød, ketchup, sennep og friske løg kan man dog finde på stort set ethvert gadehjørne.

Danmark: I Danmark er der to former for hotdogs: Den klassiske med agurk, (ristede) løg, sennep, remoulade og ketchup, og den såkaldte franske hotdog, hvor den varme pølse kommes i brødet. Den serveres normalt blot med sennep, ketchup eller klassikeren, fransk hotdogdressing.

Tyskland: I stedet for den klassiske wienerpølse, kommer der her ofte også sprøde stegte pølser eller sågar en ostepølse i brødet. Så mangler der blot lidt middelstærk sennep eller ketchup – færdig! I Nordtyskland er det mest de klassiske danske hotdogs, der bliver spist.

Vild hotdog med chipotlecreme, cheddarost og æble-dild-salsa

I samarbejde med tyske Waldgourmet



INGREDIENSER

- 4 vildsvine-grillpølser fra Waldgourmet

TIL CHIPOTLECREMEN:

- ca. 40 ml sødmælk
- ca. 160 ml planteolie
- havsalt
- brunt rørsukker
- limesaft fra 1 lime
- chipotle-chilier efter smag
- ca. 160 g revet cheddarost
- 1-2 mellemstore hvide løg

TIL ÆBLE-DILD-SALSAEN:

- 1 Granny Smith-æble
- lidt frisk dild
- 1 stæk æbleeddike
- 1 spsk. koldpresset olivenolie
- 1 knivspids salt
- 1 knivspids sukker, brunt

TILBEREDNING

- 1 Opvarm først grillen og skær løgene i 2 halvdele.
- 2 Grill pølsen, læg også de halve løg på grillen med skærefladen nedad, og flæk bollen.
- 3 Kom alle ingredienserne til chipotlecremen, bortset fra olien, i en skål. Pisk alt sammen og kom olien i lidt efter lidt, indtil du har en cremet mayonnaise. Skær til sidste chipotlechilierne i små stykker og kom dem i mayonnaisen.
- 4 For at lave salsaen, så skær æblet i små stykker og mariner med et stæk eddike og olie samt en knivspids salt og sukker. Pluk herefter dilden og kom den også i.
- 5 Smør den flækkede bolle med chipotlecreme, kom den grillede pølse i bollen og drys med cheddarost. Hak løget groft og kom det også i bollen. Kom til sidst æble-dild-salsaen ovenpå. Velbekomme!

Gør det hot!

Du kan godt lide det hot? Skab en mere raffineret version af din yndlings hotdog-opskrift med Tabasco® Sriracha Sauce.



Videoen til opskriften finder du her:



BLIV EN #CHARBRO!

Char-Bro communityet vokser dag for dag. For os er grillning 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 det bedste ved det er: Med lidt held bliver du som ægte #Charbro offentliggjort i vores næste magalog med dit billede og kononavn. Derudover har du chance for at vinde en af tre Grill2Go inkl. bæretaske.



@einefraulerntgrillen



@butchertimo



@daVadderGrillt

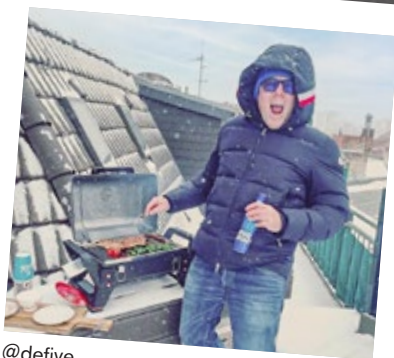
**GEVINSTCHANCE:
3 x GRILL2GO
PLUS BÆRETASKE**



**VI GLÆDER
OS OVER DINE
KREATIVE
SNAPSHOTS!**



@manuhollaus



@defive



@richtertom0705



@brutzelkoenig



@this.is.thilo



@nikobackspin



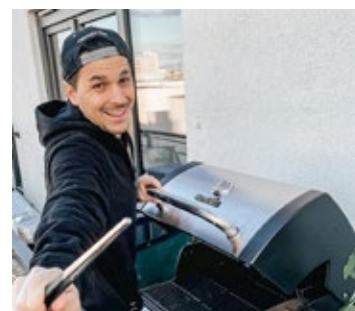
@philippenoschmitz



@dieGartenküche



@fleischglueck
@der_pschorr



@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.

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

»MED DEN PATENTEREDE HYBRIDLØSNING FRA CHAR-BROIL ER DER ENDELIG EN LØSNING, HVOR MAN HVERKEN MÅ UNDVÆRE DEN LÆKRE RØGSMAG ELLER GASSENS HURTIGHED.«

BBQ Brothers





**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 grillstarter.

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: Med den nye MADE2MATCH kulbakke forvandler du vores high-class grill til en hybridgrill på bare 30 sekunder. Indsæt ganske enkelt bakken, så er gasgrillen allerede en trækulsgrill.

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 få minutter gløder alle dine kul.

GAS2COAL 2.0

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



MADE2MATCH

Takket være den nye MADE2MATCH kulbakke kan du nu også forvandle din Professional PRO/CORE gasgrill til en hybrid!





GRILL BARE LØS!

Overblik over vores grill

ULTIMATE OUTDOOR KØKKEN

Side 28

PROFESSIONAL PRO LINE

Side 30

PROFESSIONAL CORE LINE

Side 32

PERFORMANCE PRO LINE

Side 34

PERFORMANCE CORE LINE

Side 36

ADVANTAGE LINE

Side 38

CONVECTIVE LINE

Side 40

ALL-STAR

Side 42

GAS2COAL 2.0

Side 44

SPECIAL GRILL

Side 46

RØG OG GLØDER

Side 48



PROFESSIONAL PRO
TRU-INFRARED



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® GRILLSYSTEM

For nemmere grilning
og rengøring



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 gasgril i Premiumklassen

PROFESSIONAL PRO LINE

Med 900° højeffektiv Sear-burner og specialudstyr, som løfter dig op på dit næste BBQ-niveau

TRU-INFRARED[®] GRILLSYSTEM

For nemmere grilning
og nem rengøring

GRILLRISTE

Af porcelæn-
semaljeret
støbejern

BRÆNDERE

Højtydende
brændere af
maksimalt varme
bestandigt
rustfrit stål

MADE2MATCH

Kan udvides individuelt med
separat tilbehørssystem



HOLDER & REGULATOR M. MANOMETER

Større holder også til 11kg gasflaske,
regulator med manometer

VARMEFORDDELINGSPLADER

Af langtidsholdbart rustfrit stål

RUSTFRIT STÅLLÅG

Robust og ekstra højt
rustfrit stållåg med
lågtermometer

**SEAR
BURNER**
900°

900°C SEAR-BURNER

Innovativ, keramisk
og højtydende
Sear-burner, der når
op til 900°C ved
brænderen

FIREBOX

I et stykke

DREJEKNAPPER MED LED-LYS

Forkromede drejeknapper
med rødt LED-lys





S 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 – helt uden brug af tændstik
- **Sidebord, der kan klappes ned** (i venstre side), sørger for ekstra plads og pladsbesparende opbevaring
- **Indbygget flaskeåbner**
- **Stor låge** af rustfrit stål



S 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 – helt uden brug af tændstik
- **Sidebord, der kan klappes ned** (i venstre side), sørger for ekstra plads og pladsbesparende opbevaring
- **Indbygget flaskeåbner**
- **Store låger** af rustfrit stål



S 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 – helt uden brug af tændstik
- **Indbygget flaskeåbner**
- **Store låger** af rustfrit stål



900°C SEAR-BURNER



Sear-burneren er et højtydende Char-Broil varmesystem, der sørger for enestående grillsmag og en sprød skorpe takket være målrettet og øget varmeoverførsel





Kun det bedste til professionelle

PROFESSIONAL CORE LINE

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

TRU-INFRARED[®] GRILLSYSTEM

For nemmere grilning og nem rengøring

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 emaileret stållåg med endcaps og lågtermometer

FIREBOX

I et stykke

DREJEKNAPPER MED LED-LYS

Drejeknapper med forkromerede hætter og rødt LED-lys



HURTIG MONTERING

Formonterede komponenter sørger for hurtigere montering



B 2

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

- **To højtstående brændere** i 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 klappes ned
- Stor låge i **lakeret stål**
- **Indbygget flaskeåbner**
- Fire **drejehjul** (to med lås)



B 3

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

- **Tre højtstående brændere** i 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)



B 4

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

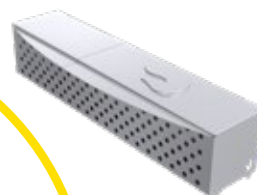
- **Fire højtstående brændere** i rustfrit stål for maksimal varme
- **SureFire® elektronisk tænding** gør det muligt at tænde for brænderen, ved at trykke på en knap – uden brug af tændstik
- **Sidebrænder** og praktisk **sidebord**
- **Indbygget flaskeåbner**
- Store låger i **lakeret stål**
- Fire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



MADE2MATCH RYGEBOKS



MADE2MATCH rygeboks er eksklusivt udviklet til Professional PRO & CORE serien. De indbyggede fødder holder boksen fast på sin plads, og det todelte låg sørger for en nem efterfølgende påfyldning af rygeflis direkte på grillen.



Læs mere
på side
57



En til det hele

NYT

PERFORMANCE PRO LINE

Din alsidige gasgrill i den kompakte mellemklasse med hvilken dine grilloplevelser bliver grænseløse

TRU-INFRARED[®] GRILLSYSTEM

For nemmere grilning
og nem rengøring

LÅGTERMOMETER

Overvåger opvarmningen og kontrollerer
den indvendige grilltemperatur

RUSTFRIT STÅLLÅG

Robust rustfrit stål
med endcaps

STEGEPLADE & CHEF'S DELITE SYSTEM

Ekstra stegeplade af
støbejern og grillbakke af
100% rustfrit stål

GRILLRISTE & VARMEFORDE- LINGSPLADER

Porcelæsemaljerede
støbejernsriste og
varmefordelingsplader
i rustfrit stål

BRÆNDERE

Af maksimalt
varmebestandigt rustfrit
stål

SUREFIRE[®] ELEKTRONISK TÆNDING

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

DREJEKNAPPER

Sorte drejeknapper med
forkromerede hætter og
rødt LED-lys

MADE2MATCH

Kan udvides individuelt
med separat tilbehørs-
system





S 2

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

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



S 3

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

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



S 4

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

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



STEGEPLADE & CHEF'S DELITE SYSTEM



En ekstra stegeplade af støbejern og en grillbakke af 100% rustfrit stål følger med sammen med vores nye Performance PRO! Nu er alt klar til æg og skaldyr på grillen!



Din perfekte BBQ-start

NYT

PERFORMANCE CORE LINE

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

TRU-INFRARED[™] GRILLSYSTEM

For nemmere grilning
og nem rengøring

GRILLRISTE & VARMEFORDE- LINGSPLADER

Af porcelænsemaljeret
støbejern og varmekor-
reteringsplader af rustfrit stål

BRÆNDERE

Brændere i rustfrit stål

SUREFIRE[®] ELEKTRONISK TÆNDING

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

LÅGTERMOMETER

Overvåger opvarmningen og kontrollerer
den indvendige grilltemperatur

STÅLLÅG

Emaljeret stållåg med
endcaps

BRØDHYLDE

En udtagelig rist til at
holde grillmaden varm

DESIGN

Nyt design med stål-
konstruktion af høj kvalitet,
som er hurtigt at samle

MADE2MATCH

Kan udvides individuelt med
separat tilbehørssystem





CORE B 2

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

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



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 døre** af lakeret stål med ergonomisk formede, lodrette håndtag
- Fire **drejehjul** (to med bremse)
- Holder til **5 kg gasflaske**



CORE B 4

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

- **Fire højtydende brændere** af rustfrit stål for maksimal varme
- Praktiske **sideborde** for ekstra opbevaringsplads
- **Store døre** af lakeret stål med ergonomisk formede, lodrette håndtag
- Fire **drejehjul** (to med bremse)
- Holder til **5 kg gasflaske**



CORE B 3 Cart

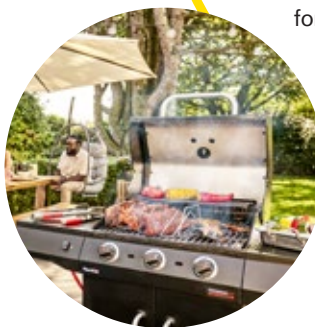
til 4-6 personer | Grillflade: 54,3 x 43,5 cm

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

TRU-INFRARED™ GRILLSYSTEM



Vores nye Performance CORE Line er også udstyret med vores patenterede TRU-Infrared™ grillsystem. Og vores riste af porcelænsmaaljeret støbejern sørger for en stærkere varmelagring og perfekte grillstriber!





Innovative gasgrill med ekstra fine detaljer

ADVANTAGE LINE

TRU-INFRARED[®] GRILLSYSTEM

For nemmere grilning
og rengøring

BRØDHYLDE

Udtagelig rist til at holde
maden varm

STEGEPLADE

Af støbejern



GRILLRISTE & VARMEFØRDE- LINGSPLADER

I et stykke af
emaljeret stål

BRÆNDERE & FLAMMETÆMMERE

Højtydende brændere
samt flammetæmmere
i rustfrit stål

SUREFIRE[®] ELEKTRONISK TÆNDING

Gør det muligt at tænde for
brænderen, ved at trykke på
tændknappen - helt uden
brug af tændstik



KOMFORTHÅNDTAG

Greb med isolerende
soft grip



225 S

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

- **To højtstående brændere** i rustfrit stål
- **En** emaljeret rist samt **en** stegeplade i støbejern
- **Sideborde**, der kan klappes ned
- **Stor låge** af rustfrit stål
- Fire **drejehjul** (to med lås)



345 S

til 4–6 personer | Grillflade: 67,9 x 43,5 cm

- **Tre højtstående brændere** i rustfrit stål
- **To** emaljerede riste samt **en** stegeplade i støbejern
- **Sidebrænder** og praktisk **sidebord**
- **Store låger** af rustfrit stål
- Fire **drejehjul** (to med lås)



445 S

til > 6 personer | Grillflade: 74 x 43,5 cm

- **Fire højtstående brændere** i rustfrit stål
- **To** emaljerede riste samt **en** stegeplade i støbejern
- **Sidebrænder** og praktisk **sidebord**
- **Store låger** af rustfrit stål
- Fire **drejehjul** (to med lås)



PREMIUM OVERTRÆK



Sørg for god beskyttelse af din grill mod vejr og vind med vores førsteklasses grillovertræk



Læs mere
på side 72



Den klassiske gasgrill

CONVECTIVE LINE

LÅGTERMOMETER

Overvåger opvarmningen og kontrollerer den indvendige grilltemperatur



BRÆNDERE

Brændere i høj kvalitet af rustfrit stål



GRILLRISTE

Af porcelænsemaljeret støbejern



BRØDHYLDE

Udtagelig rist til at holde maden varm



FLAMMETÆMMERE

Af maksimalt varmebestandigt rustfrit stål



UDTAGELIG FEDTBASSE

For en nem rengøring



ELEKTRONISK TÆNDING

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



210 B

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

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



310 B

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

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



410 B

til > 6 personer | Grillflade: 65 x 47 cm

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



640 B

til > 6 personer | Grillflade: 89 x 47 cm

- **Fem** højtydende **brændere i 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



GAS



ELEKTRIK

Alsidig og med høj ydelse: vores universalgrill

ALL-STAR

VARMEFORDDELINGSPLADE

Af langtidsholdbart rustfrit stål

TRU-INFRARED® GRILLSYSTEM

For nemmere grilning
og nem rengøring

GRILLRIST

Af porcelænsemal-
jeret støbejern

ROBUST LÅG

Ekstra højt, af støbt aluminium

MOBIL GRILL

Aftagelig grill og
separat stel for maksimal
mobilitet



SIDEBORDE

Sideborde, der kan
klappes ned, inklusiv
praktiske kroge
(kompatibel med
Gear Trax® tilbehørs-
anordning, fås separat)

FIRE HJUL

For god bevægelighed, to af
dem med bremse

DREJEKNAP MED LED-LYS

Til nem regulering af tempe-
raturen



120 Gas

til 2-4 personer | Grillflade: 45 cm diameter

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



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



ALSIDIG OG MOBIL



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



120 Electric

til 2-4 personer | Grillflade: 45 cm diameter

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



Den ene grill, der kan begge dele

GAS2COAL 2.0 LINE



HYBRIDGRILL

Fra gas til kul på mindre end 60 sekunder



LÅGTERMOMETER

Overvåger opvarmningen og kontrollerer den indvendige grilltemperatur



BRÆNDERE & FLAMMETÆMMERE

Af maksimalt varmebestandigt rustfrit stål



BRØDHYLDE

En udtagelig rist til at holde grillmaden varm



GRILLRISTE

Af porcelænsemailjeret støbejern



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 flammestæmper 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: 63 x 43,5 cm

- **Tre** højtstående **brændere i rustfrit stål** med flammestæmper 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: 84,9 x 43,5 cm

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



GAS & KUL



Med den nye 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

TRU-INFRARED[®] GRILLSYSTEM

For nemmere grilning
og rengøring



STEGETERMOMETER MEDFØLGER

Følg temperaturen i maden



UDSTYR

Med fire spareribskroge og
to holdere til kyllingelår



3-I-1

Rygning af kød,
stegning af kylling eller
grilning af steaks, uden
olie og ekstra fedt



GRILLKURV

Grillkurv med plads
til op til 11 kg kød



SMAG

Smag af ægte træ takket være
brug af træflis eller træpiller i
den forreste rygeboks (træflis
og træpiller fås separat)

Big Easy

Grillflade: 38,5 cm diameter

TRU-INFRARED[®] GRILLSYSTEM

For nemmere grilning
og nem rengøring

LÅGTERMOMETER

Overvåger opvarmningen og
kontrollerer den indvendige
grilltemperatur

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

GRILLRIST & VARMEFORDE- LINGSPLADE

I et stykke,
af rustfrit stål

TRANSPORT

Store håndtag til den
nemme transport

BRÆNDER

Højtydende brænder med
lavt forbrug

Grill2Go

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

TÆNDING

Sikker piezotænding
på højre ben

Passende tilbehør



Adaptersæt Danmark

Varenr.: 140530

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



Grill2Go transporttaske

Varenr.: 140692

- Skræddersyet bæretaske med komforthåndtag og
ekstra lommer til nøgler, smartphone & m.m.



Så nemt er det at røge!

RØG & GLØDER

TRU-INFRARED[®] GRILLSYSTEM

For nemmere grilning
og nem rengøring



LÅGTERMOMETER

Overvåger opvarmningen
og kontrollerer den indvendige
grilltemperatur



TEMPERATUR- REGULERING

Særlig stort 360°-luftind-
tag sørger for en nemmere
regulering af temperaturen



LÅS

Lås forrest
sikrer grillen
under
transport



GRILLRIST

Emaljeret grillrist,
nem at rengøre



ASKEBAKKE

Nemt tilgængelig
askebakke sørger for en
komfortabel rengøring



STORE HJUL

For nem mobilitet ved
huset, i haven og på
balkonen



Kettleman

Grillflade: 52 cm diameter

HIGHTECH

Kompakt og digital: High-tech røgovnen til komfortabel rygning og madlavning

OVERBLIK OVER DET HELE

Smart rygning gennem overvågning af kerntemperaturen eller rumtemperatur

RISTE

Fire justerbare riste af rustfrit stål

SMAG

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

TÆTLUKKET

Stor lås i rustfrit stål med røgtætning

FEDTBÄKKE

Udtagelig fedtbakke: hurtigere og nemmere rengøring

RYGEKAMMER

Patenteret rygeboks: rygning i op til 8 timer

Digital Smoker

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



SOKKEL TIL DIGITAL SMOKER

Passer præcis under Digital Smoker, og sørger for nemmere adgang gennem en forhøjelse på ca. 40 cm



Læs mere
på side 69

KØD, FISK ELLER GRØNTSAGER

OPSKRIFTER TIL DIN
NÆSTE GRILLAFTEN



CHICKEN DELIGHT

INGREDIENSER

- 4 fileter fra god landkylling
- 2 håndfulde bladbeder
- 50 g tørrede tomater
- 1 mellemstort rødløg
- 100 g Provolone
- Tabasco Sriracha
- havsalt
- lidt muskatnød, revet
- lidt brunt sukker
- olivenolie, extra virgin

TIL „EGGERTS

ALL TIME FAVORITE-RUB“:

- 3 dele havsalt, kværnet
- 1 del brunt rørsukker
- 1 del hvidlødspulver
- 1 del cayennepeber
- 1 del anisfrø
- 1 del korianderfrø

TILBEREDNING

1 For at lave rubben, så bland og knus først alle ingredienser i morteren. Gnid herefter kyllingefileterne ind i lidt olie, kom rigtig rub på og stil dem til side i 10 minutter.

2 Bring vand i kog vha. sidebrænderen og hold koldt vand klar til afkølingen. Salt begge dele. Blancher bederne i ca. 20 sekunder og køl dem herefter af i koldt vand - isvand er her optimalt. Løsn herefter bladene fra stilkene. Skær løg og tørrede tomater i grove stykker.

3 Forvarm grillen til 200° C. Grill kyllingefileterne. Opvarm kyllingefileterne til 84°C vha. et stegetermometer. Kom samtidig bederne, løgene, de tørrede tomater, den revne provolone samt krydderierne i Chef's Delite og luk grillens låg. Hvis du ønsker det, så skær bedernes stilke i store stykker og kom dem også på grillen. Vend kyllinge-



HOT TIP

Chef's Delite systemet er ikke kun optimalt til tilberedning, du kan også servere din ret direkte i bakken!

fileterne efter ca. 6 minutter og luk låget igen.

4 Så snart kerntemperaturen på 84°C er nået, bør grøntsagerne også være færdige. Lad kødet hvile i 3 minutter

inden det skæres ud. Skær kyllingefileterne i skiver og anret med grøntsagerne, stilkene samt den smeltede ost og kom et godt stæk Tabasco Sriracha på, velbekomme!



Her er videoen!



THE EYE OF THE TIGER

INGREDIENSER

- 500 g argentinsk entrecôte i steaks
- 1 rødløg
- 60 g blåskimmelost, fx gorgonzola eller stilton
- 2 forårsløg
- havsalt
- sort peber fra kværnen

TILBEREDNING

1 Forvarm Sear-burneren og forvarm grillen indirekte. Ved en gasgrill med 3 brændere skal du holde midten fri, og ved en gasgrill med 2 brændere skal du indstille den ene af de to sider til ca. 185°C.

2 Halver rødløget, og læg det med skrællen på med

snitfladen nedad på grillen. Forgrill steaken på Sear-burneren i ca. 90 sekunder på hver side. Placer den derefter over grillen og på den indirekte opvarmede rist. Brug evt. et stegetermometer. Tryk de stegte løg ud af skrællen, og skær dem om nødvendigt groft igen med kniven. Fordel så løget på steaken, og kom herefter blåskimmelost ovenpå. Tilsæt til sidst lidt havsalt. Luk låget igen. Efter 4-6 minutter skal steaken have en kerntemperatur på ca. 52-55°C, og blåskimmelosten være pænt smeltet.

3 Lad så det hele hvile i ca. 4 minutter. Skær derefter kødet ud og krydr med salt og friskkværnet peber. Velbekomme!

CHAR-BROIL BBQ GUIDE

Appen til alle Char-Bros. Ganske enkelt lækkert og amerikansk, og ganske enkelt enkelt! 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

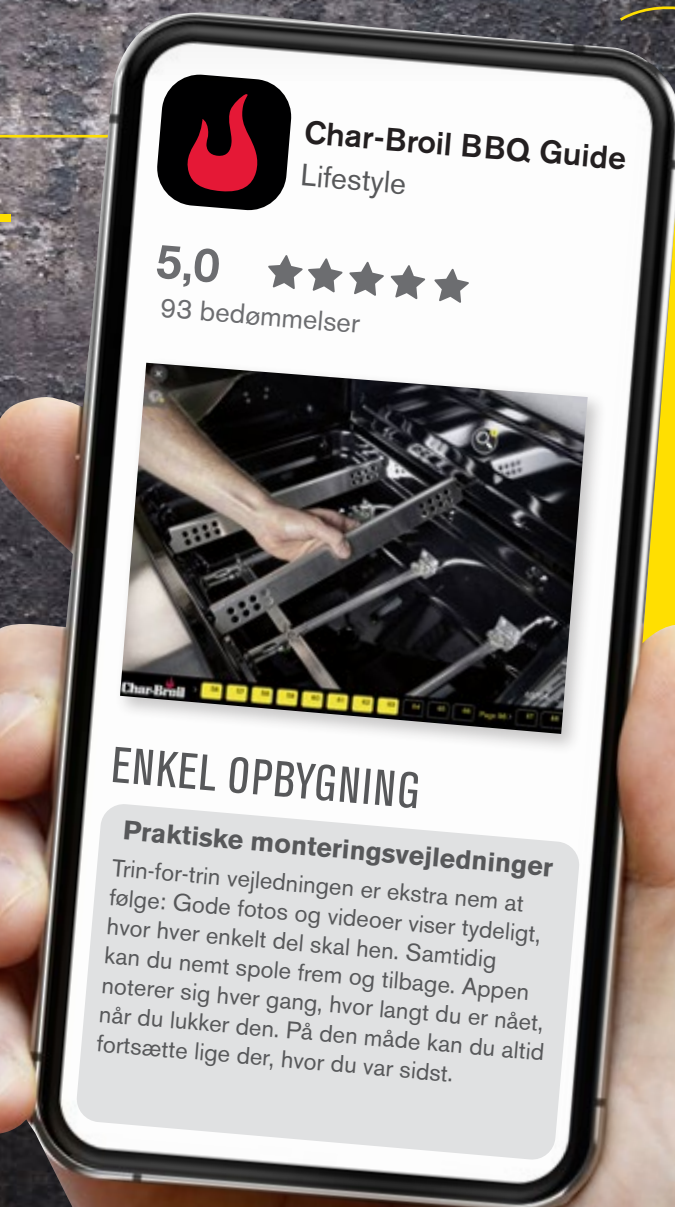
Lækker inspiration: Du finder også lækre grilopskrifter i vores BBQ Guide med enkle trin for trin-tekster. Prøv noget nyt eller forvandl din grill til en rygeovn. Med vores passende tilbehør lykkes alle opskrifter for dig!

+ 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 grilning er jo som bekendt før grilning! 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!





ALT, HVAD DU HAR BRUG FOR

Det perfekte tilbehør for nem grilning

MADE2MATCH

Side 56

GRILL+® TILBEHØRSSYSTEM

Side 58

GEAR TRAX®

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 & individuelt

MADE2MATCH

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 & CORE Line, Performance PRO & CORE Line og Gas2Coal 2.0 Line.



MADE2MATCH Indvendig reol

Varenr.: 140073

- Indvendig reol for ekstra opbevaringsrum i grillen
- Til Professional PRO & CORE med 3-4 brændere



MADE2MATCH Opbevaringsboks

Varenr.: 140072

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



MADE2MATCH Multihylde

Varenr.: 140074

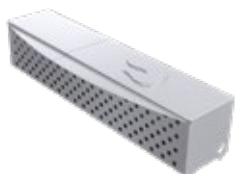
- Grillbord for ekstra arbejdsflade
- Med skærebræt, køkkenrulleholder og plads til affaldsposer
- Uden skærebræt kan det bruges som holder til MADE2MATCH køletasken



MADE2MATCH
Indvendig reol

Varenr.: 140079

- Indvendig reol for ekstra opbevaringsrum i grillen
- Til Gas2Coal 2.0 440

**MADE2MATCH**
Rygeboks

Varenr.: 140071

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



MADE2MATCH
Kulbakke

Varenr.: 140070

- Kulbakke med innovativt Air Flow-system for ensartet varmfordeling
- Hurtig og enkel ombygning – fra gas til kul på 30 sekunder



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 brandepanden som udgangspunkt har du **uendelig mange kombinationsmuligheder**. Alle GRILL+[®] tilbehørsdele kan kombineres med brandepanden. 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+[®] tilbehørsserien kan perfekt integreres i bradepanden.





GRILL+® grillbakke

Både dampning, stegning og skånsom grilning af grillmaden direkte på risten. GRILL+® grillpanden 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 skærebræt

Varenr.: 140014

- Udgangspunkt for kombinationen med andre GRILL+® produkter
- Skærebræt 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 bæger, 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 spareribsen i holderen
- Perfekt til at lave en steg, når den vendes om

For maksimal støtte, når du griller

GEAR TRAX®

Størstedelen af Char-Broil gasgrill har forborede huller til Gear Trax® systemet. 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



Combo-sæt til Gear Trax®

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 & -åbner

Varenr.: 140078

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

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!



All-Star Hylde

Varenr.: 140390

- Hylde til 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 hylden
- Holder friske varer godt kølet ned



All-Star Rotisserie

Varenr.: 140389

- Komplet rotisserie til All-Star inklusiv spid, spidgafler, beslag og motor



All-Star Kulbakke

Varenr.: 140392

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

Lige ved hånden

GRILLBESTIK

COMFORT GRIP SERIE

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



Comfort Grip
Paletkniv

Varenr.: 140597



Comfort Grip
Grillbestik med 2 dele

Varenr.: 140543



Comfort Grip
Grilltang

Varenr.: 140584



Comfort Grip
gaffel

Varenr.: 140598



Comfort Grip
marinadeske & børste

Varenr.: 140542



Comfort Grip
marinade børste

Varenr.: 140585



Grillpincet

Varenr.: 140091

- Designet til at håndtere små stykker grillmad



Premium 3-delt tangsæt

Varenr.: 140571



Marinadesprøjte

Varenr.: 140529

- 2 forskellige nåle medfølger



Grillbestik med 3 dele

Varenr.: 140545

- Grillbestik med paletkniv, gaffel og tang



Grilltang

Varenr.: 140586

- Med soft-greb



Kødsaks

Varenr.: 140024

- Perfekt til kød og fjerkræ



Dobbelt kebabspid

Varenr.: 140561

- Pakke med 8 stk.

Bliv grillmester

TING DER "HOLDER"



Premium rotisserie

Varenr.: 140103

- Komplet rotisserie inklusiv spid i 4 dele, spidgafler, 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



Dobbelt burgerpresser

Varenr.: 140539



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: Professional med 4 brændere



Stegeplade til grill med 3 brændere

Varenr.: 140008

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



Stegeplade til grill med 2 brændere

Varenr.: 140012

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



Universal stegeplade

Varenr.: 140573

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



Stegeplade til Convective

Varenr.: 140031

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



Stegeplade til sidebrænder

Varenr.: 140515

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

Praktiske plader

En grill og dens rist hører normalt sammen som pot og pande. Ved små stykker grillmad er de fleste riste dog uegnede. Derfor er der **Char-Broil stegeplader**, der passer på stort set alle vores modeller. Dermed kan du me-

get nemt trylle skaldyr, grøntsager, bacon eller æg frem. For at det **typiske grill-branding** ikke går tabt, har vores stegeplader af støbejern riller på den ene side, mens de er glatte på den anden side.



Vores nye Performance PRO Line har allerede en passende stegeplade, som er inklusiv.



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:



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



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



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



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



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

PIZZASTEN



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 i læder

Varenr.: 140518

- Beskytter hænder og håndled
- En størrelse



Aramid grillhandsker

Varenr.: 140519

- Skridsikker for maksimal sikkerhed
- Materiale: Aramidblanding



Grillhandske

Varenr.: 140013

- Beskytter din hånd mod varme
- En størrelse



Grillforklæde

Varenr.: 140517

- Med justerbar halsrem, rygbånd og lomme

Praktisk

SMA HJÆLPERE



Magnetisk tilbehørsholder

Varenr.: 140760

- De vigtigste grillredskaber lige ved hånden
- Ideel til vores Comfort Grip-serie



Lampe til greb

Varenr.: 140034

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



Vindskærm Sear-burner

Varenr.: 140060

- Grill med ekstrem varme på trods af vind med Professional PRO Line
- Med supplerende spydstativ til GRILL+® spyd
- Kan klappes sammen, så der spares plads ved opbevaring



Digitalt termometer

Varenr.: 140537

- Med digitalt display
- Pladsbesparende da termometer er foldbart



Stegetermometre

Varenr.: 140546

- Fire termometre, så du altid rammer den rigtige temperatur



Adaptersæt Danmark

Varenr.: 140530

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



Sokkel til Digital Smoker

Varenr.: 140764

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



Trådløst digitalt termometre

Varenr.: 140558



Regulator med slange

Varenr.: 140503

- Komplet sæt med regulator, slange og spændebånd

Ren magi

RENGØRING

VARMT ELLER KOLDT?



Vores Cool-Clean børster egner sig kun til rengøringen af **kolde riste**. Til rengøringen af **varme riste** har vi Hot-Clean børsten som skiftehoved!



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, er mere bæredygtige



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



Hot-Clean erstatningshoved til Premium grillbørste

Varenr.: 140041

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



Hot-Clean erstatningshoved ståluld

Varenr.: 140045

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



Erstatningshoved til Cool-Clean Premium grillbørste

Varenr.: 140534

- Nem udskiftning af hovedet



HOT TIP

Ren magi:

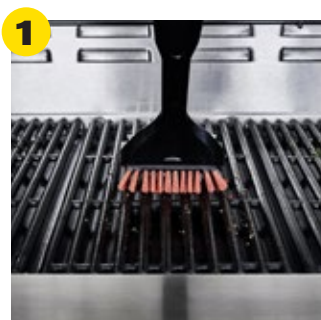
Vores **innovative førsteklases børster** består af røde, kraftige nylonbørster. Selv efter 15.000 anvendelser (laboratorietest) renser de uden at falde af.

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.



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



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



Lad ristrensen virke i **10 minutter**.



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



Altid godt beskyttet

OVERTRÆK & TASKER

**VORES
PREMIUM
OVERTRÆK**

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



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



**The Big Easy
overtræk**

Varenr.: 140506



**Grill2Go
transporttaske**

Varenr.: 140692



HOT TIP

Grill2Go transporttaske
har ud over komforthåndtagene også
praktiske lommer til tilbehør.

FLERE OPLYSNINGER



Du finder alt om mål og
materiale her eller på charbroil.dk:



Produktnavn	EAN	VARENr.	FARVE	STØRRELSE GRILLAREAL I CM	STØRRELSE I CM MONTERET H X B X D	VÆGT I KG	ANTAL BRÆN- DERE	YDELSE HOVED- BRÆN- DER (KW)	YDELSE SIDE- BRÆN- DER (KW)	SIDEHENVIS- NING
Gas										
Ultimate 3200	4260547594165	140 906	Rustfrit stål	61 x 43	120 x 100,3 x 67,3	135	3	6,6		S. 28 / 29
Professional PRO S 2	4260547594370	140 919	Rustfrit 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	Rustfrit 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	Rustfrit stål	77,2 x 44,5	120,9 x 145,5 x 54	67	4	9,38	3,52	S. 30 / 31
Professional CORE B 2	4260547594325	140 914	Sort	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	Sort	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	Sort	77,2 x 44,5	120,9 x 145,5 x 54	67	4	9,38	3,8	S. 32 / 33
Performance PRO S 2	4260657724667	140 966	Rustfrit 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	Rustfrit 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	Rustfrit 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	Sort	45 x 43,5	115,3 x 113 x 57,3	54	2	6,16		S. 36 / 37
Performance CORE B 3 Cabinet	4260657724605	140 944	Sort	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	Sort	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	Sort	63 x 43,5	128 x 57,3 x 115,3	41	4	8,68		S. 36 / 37
Advantage 225 S	4260547593427	140 893	Rustfrit stål	44 x 43	113 x 111 x 59,4	35,1	2	6,15		S. 38 / 39
Advantage 345 S	4260547593434	140 894	Rustfrit stål	68 x 43	115,5 x 137,5 x 59,4	42	3	9,23	2,9	S. 38 / 39
Advantage 445 S	4260547593441	140 895	Rustfrit stål	74 x 43	115,5 x 144 x 59,5	47,4	4	10,5	2,9	S. 38 / 39
Convective 210 B	5709193840213	140 840	Sort	41,5 x 47	114,3 x 111 x 66,3	28,4	2	7		S. 40 / 41
Convective 310 B	5709193840312	140 849	Sort	58 x 47	114,3 x 128 x 66,3	34,5	3	10,5		S. 40 / 41
Convective 410 B	5709193840244	140 843	Sort	65 x 47	114,3 x 134 x 66,3	36,7	4	14,7		S. 40 / 41
Convective 640 B	4260547593373	140 847	Sort	89 x 47	115 x 158,6 x 63,8	50	6	20	3	S. 40 / 41
Grill2Go	5709193402008	140 691	Gråt støbt aluminium	44 x 28	34,5 x 60,2 x 40	9	1	2,7		S. 47
The Big Easy	5709193020400	140678	Sort	38,5	92 x 59 x 59,4	23,5	1	5,3		S. 46
All-Star 120	4260547593304	140 881	Sort	Diameter 45	110,1 x 101,3 x 64,6	28,7	1	3,8		S. 42 / 43

Produktnavn	EAN	VARENr.	FARVE	STØRRELSE GRILLAREAL I CM	STØRRELSE I CM MONTERET H X B X D	VÆGT I KG	ANTAL BRÆN- DERE	YDELSE HOVED- BRÆN- DER (KW)	YDELSE SIDE- BRÆN- DER (KW)	SIDEHENVIS- NING
Gas/trækul										
Gas2Coal 2.0 210	4260547594424	140 924	Sort	44,1 x 43,5	116,8 x 114 x 62,9	36,4	2	8,2		S. 44 / 45
Gas2Coal 2.0 330	4260547594431	140 925	Sort	63x 43,5	116,8 x 134 x 62,9	48	3	10,1	3,5	S. 44 / 45
Gas2Coal 2.0 440	4260547594448	140 926	Sort	84,9 x 43,5	117,3 x 155 x 60,7	65	4	15,2	3,5	S. 44 / 45

Trækul										
Kettleman	5709193090199	140 756	Sort	Diameter 52	99 x 66 x 66	18,12				S. 48

Elektrisk										
All-Star 120 Electric	4260547593311	140 891	Sort	Diameter 45	110,1 x 101,3 x 64,6	29,5	1	2,2		S. 42 / 43
Digital Smoker	4260547594196	140 908	Rustfrit stål	38 x 31 (4x)	82,55 x 46 x 41,9	26,5	1	0,8		S. 49



Vores garanti



ULTIMATE 3200

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

PROFESSIONAL PRO LINE

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

PROFESSIONAL CORE LINE

- 10 år på brænderne i rustfrit stål
- 3 år på støbejernsriste & varmemfordelingsplader
- 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

ADVANTAGE 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 & varmemfordelingsplade
- 2 år på alle andre dele

ALL-STAR ELECTRIC

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

GAS2COAL 2.0 LINE

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

