

Broil King®

Assortiment Benelux 2025



Broil King iQue. The king that serves for you.

Puissance et Performance pour d'Excellentes Saveurs

Le système de cuisson légendaire de Broil King est conçu pour maximiser la rétention de chaleur et vaporiser les jus afin de créer d'excellentes saveurs.



1. Grilles de Cuisson Flav-R-Cast™

Choisissez **le côté pointu** pour obtenir de belles lignes de saisie. Choisissez **le côté rainuré** pour contenir les marinades et griller les plats plus délicats. Les deux côtés évaporent les jus et transfèrent la chaleur de manière optimale pour **une saveur barbecue parfaite**.

3. Brûleurs Dual-Tube™

Nos brûleurs brevetés DUAL-TUBE vous offrent un contrôle parfait de la température ainsi qu'une **répartition uniforme de la chaleur** d'avant en arrière et de gauche à droite.

2. Flav-R-Waves™

Couvrent toute la surface de cuisson et ajoutent ainsi **une meilleure saveur de barbecue**. Meilleur rayonnement infrarouge à haute température, meilleure chaleur de convection et évaporation maximale des jus de viande.

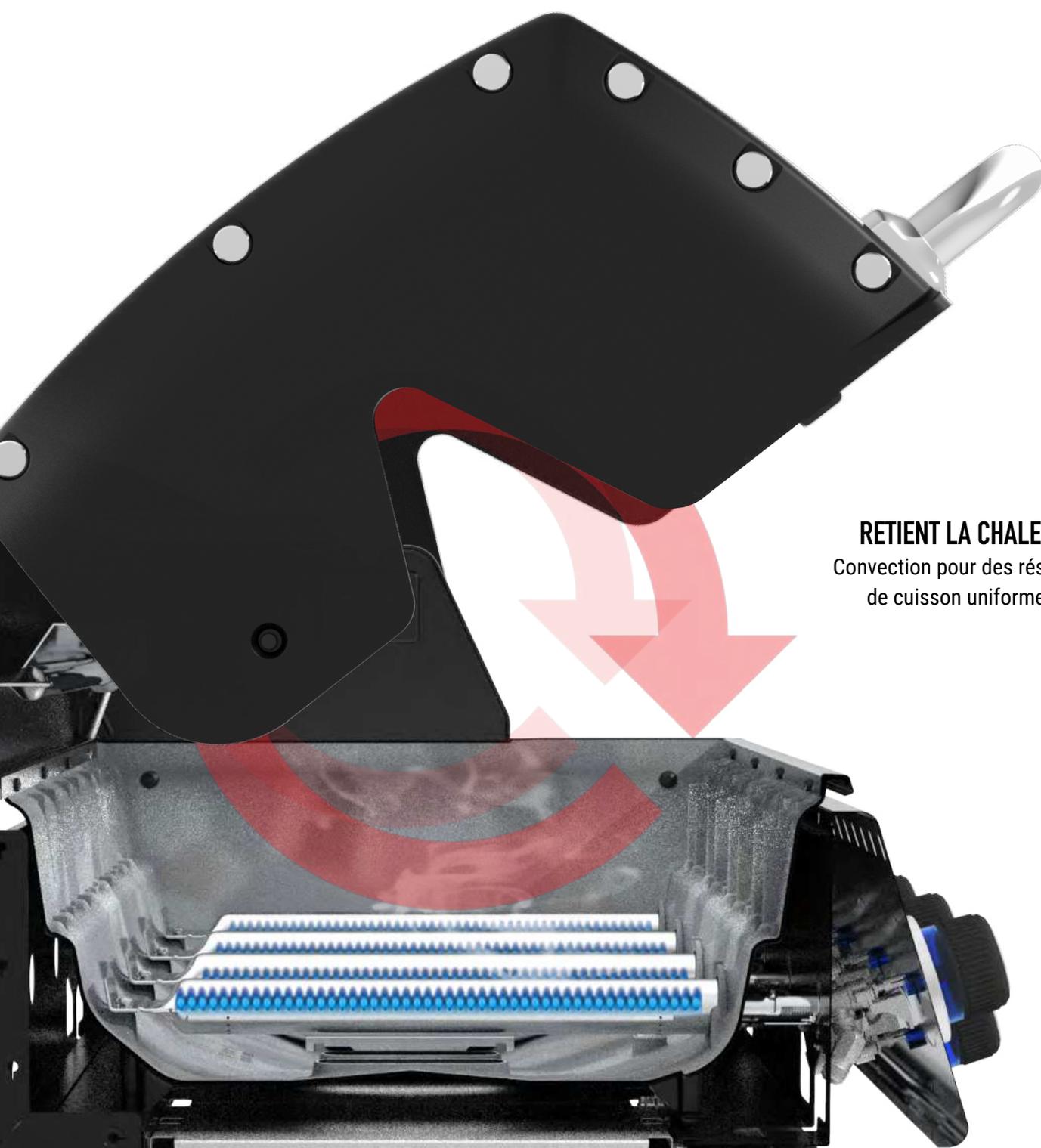
4. Cuve Thermo-Flow™

Un feu doux et lent ou un feu chaud et rapide? La cuve bien fermée d'un barbecue Broil King **maintient la température stable**. Pas d'aspiration d'air froid et si nécessaire, la température peut être portée rapidement à un niveau très élevé.



Cuve de Barbecue Thermo-Flow™ Epais et Durable pour une Rétention de Chaleur Incroyable

Fabriqués en fonte d'aluminium et en acier inoxydable de haute qualité, ce cuve de barbecue offre une excellente conservation de la chaleur. Le cuve de barbecue est conçu pour assurer une chaleur uniforme et une rétention de la chaleur pour un contrôle précis.



RETIENT LA CHALEUR

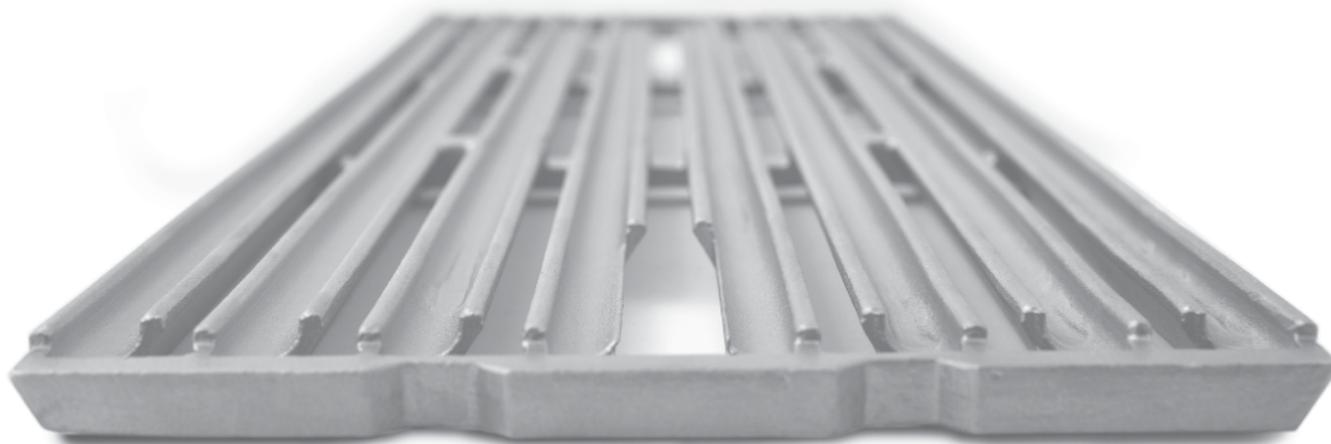
Convection pour des résultats de cuisson uniformes.



Grilles de Cuisson Flav-R-Cast™ Ultra-Premium

Voici le nec plus ultra des grilles de cuisson, qui offre une excellente rétention de la chaleur et un pouvoir de saisie exceptionnel pour conserver les jus et la saveur. Les grilles robustes ont deux côtés. L'une est pointue et permet de saisir les aliments avec précision, tandis que l'autre présente des rainures pour contenir les marinades et griller les plats plus délicats. Les grilles sont en fonte d'acier.

Les séries Imperial™ et Regal™ Catering sont équipées de ces grilles en fonte d'innox. Ces grilles ont l'avantage d'être incassables et plus faciles à entretenir.



CÔTÉ POINTU
Quadrillage
Steakhouse

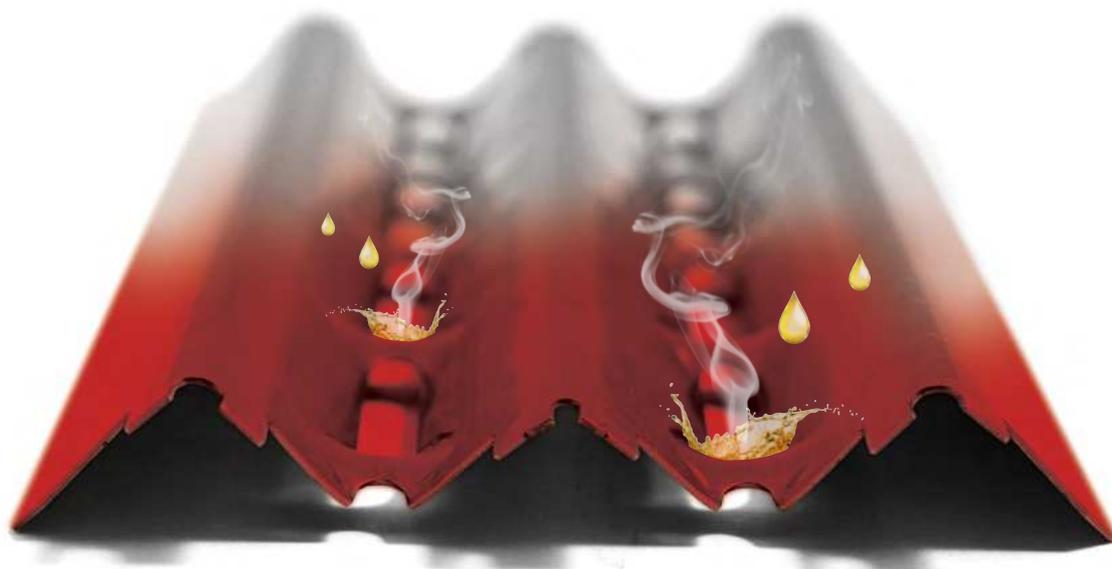


CÔTÉ RAINURÉ
Meilleur goût

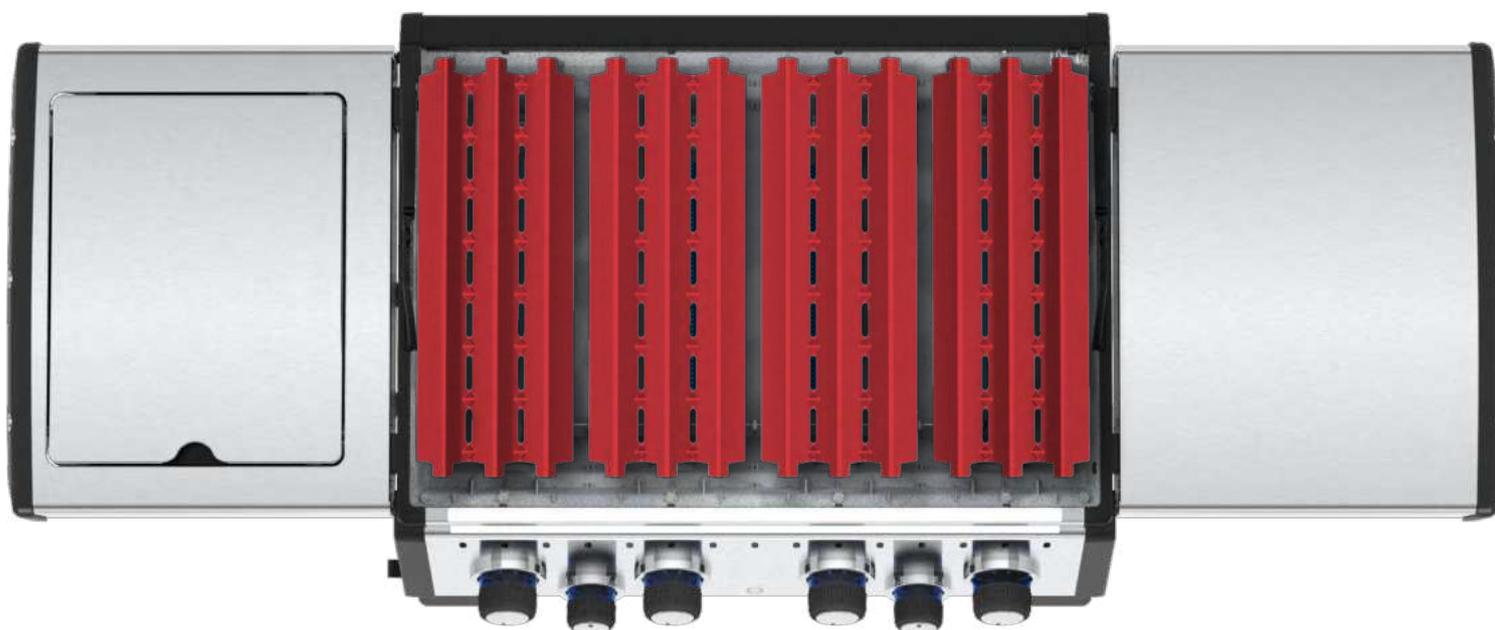


Diffuseurs de Chaleur Flav-R-Wave™ en Acier Inoxydable 304

Les Flav-R-Waves™ en acier inoxydable sont un élément indispensable dans tout les barbecues à gaz Broil King. Ils couvrent toute la surface de cuisson, sont chauffés par les brûleurs et assurent une répartition homogène de la chaleur, même infrarouge. Les jus de viande s'y évaporent, ce qui renforce la saveur du barbecue. Peu ou pas de graisse ne coule vers le récupérateur de graisse, aucune saveur n'est perdue. L'entretien est simple.



PLUS DE GOÛT DE BARBECUE



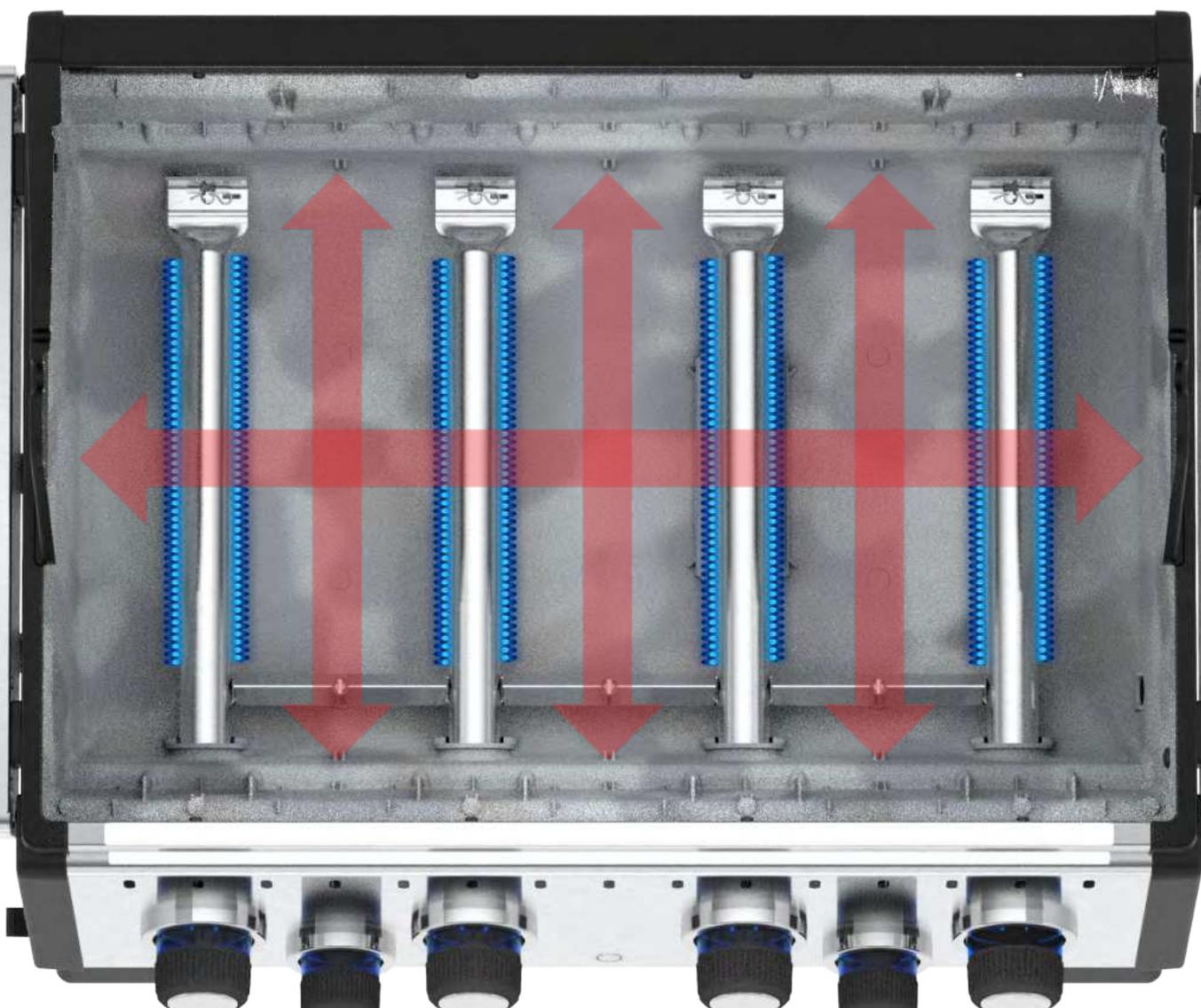
Brûleurs Dual-Tube™ Brevetés

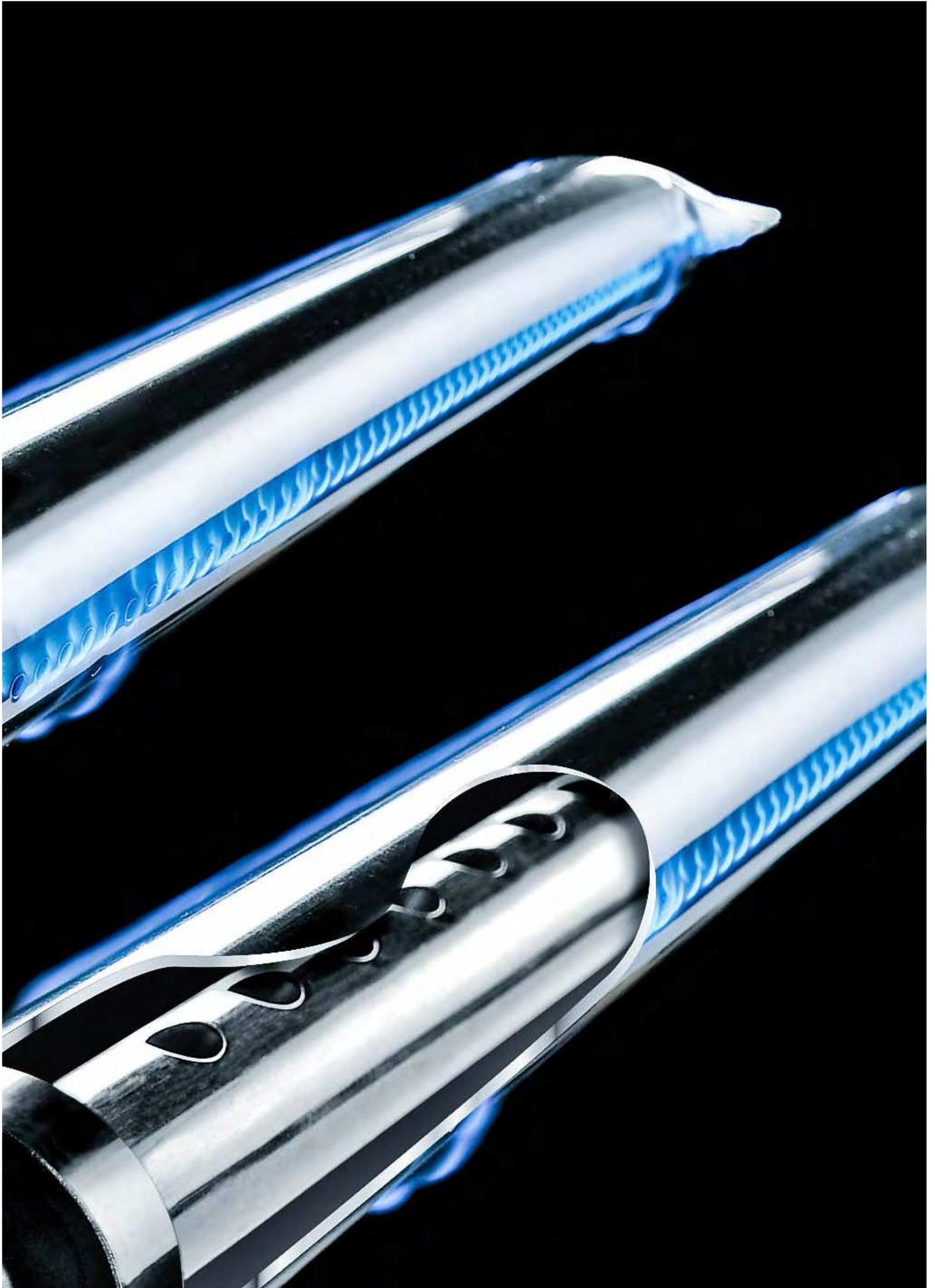
Deux Flamme pour Deux Fois plus de Performances

Les brûleurs Dual-Tube™ brevetés de Broil King sont fabriqués en acier inoxydable robuste de haute qualité. Ces brûleurs Dual-Tube de grand diamètre offrent deux rangées de flammes latérales et assurent une répartition homogène de la chaleur d'avant en arrière et de gauche à droite.

2 RANGÉES DE FLAMMES PAR BRÛLEUR

Chaleur uniforme ~ d'avant en arrière et de gauche à droite





Découvrez la Polyvalence de Votre Barbecue Broil King Lors de Nos Ateliers

Votre barbecue Broil King offre des possibilités infinies pour créer des plats uniques et délicieux. Un hamburger, un steak cuit à la perfection ou une pizza italienne avec un délicieux moelleux comme dessert. Rien n'est impossible.

Découvrez tout lors de **notre atelier découverte Broil King**. Un chef préparera avec vous divers plats, de l'apéritif au dessert, et se tient prêt à répondre à toutes vos questions.

Achetez-vous un nouveau Broil King en 2024? Profitez alors **d'une remise de €100,00** sur l'atelier '**Découverte Broil King DUO**'.

Info et inscription via <https://www.barbecuebroilking.be/fr/ateliers/>



Inscrivez-vous
à notre atelier!





BUILT-IN

Le meilleur choix pour votre cuisine extérieure. La gamme Broil King Built In offre un style unique. Nous proposons une sélection de barbecues Imperial, Regal et Baron qui s'adaptent à votre cuisine d'extérieur sur mesure. Les brûleurs latéraux disponibles séparément peuvent être intégrés en fonction de votre design.



Découvrez plus



Broil King® Imperial™ S 670 Built-in

17.6 kW Brûleurs Principaux

6 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

113,88 x 65,41 x 63,47 cm (lxpxh)

€ 4.499,00 (tournebroche inclus)

S 200 Brûleur Latérale Built-in

7.6 kW Brûleurs latérales

2 brûleurs, contrôlés individuellement

Boutons de commande lumineux

Deux grilles en fonte durables

45 x 63 x 32,3 cm (lxpxh)

€ 999,00



S 100 Brûleur Latérale Built-in

3.8 kW Brûleur latérale

Brûleur avec contrôle individuelle

Grille en fonte durable

38 x 51,4 x 9,6 cm (lxpxh)

€ 349,00

S 100 IR Brûleur Latérale Built-in

2.9 kW Brûleur latérale infrarouge

Brûleur avec contrôle individuelle

Grille en acier inoxydable de 8 mm

38 x 51,4 x 9,6 cm (lxpxh)

€ 549,00



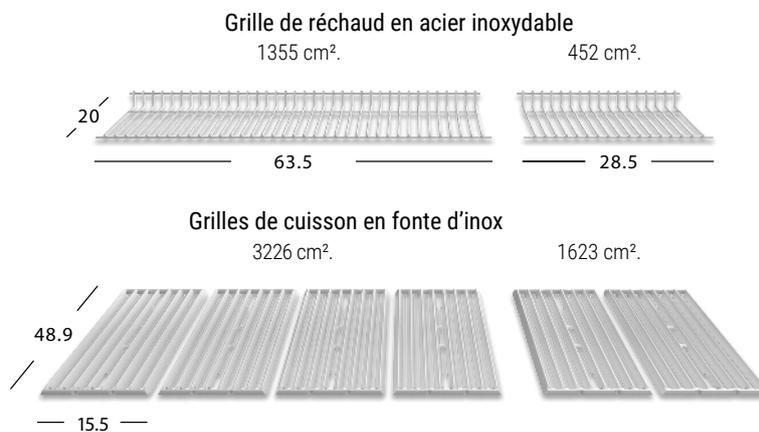
Broil King

Broil King

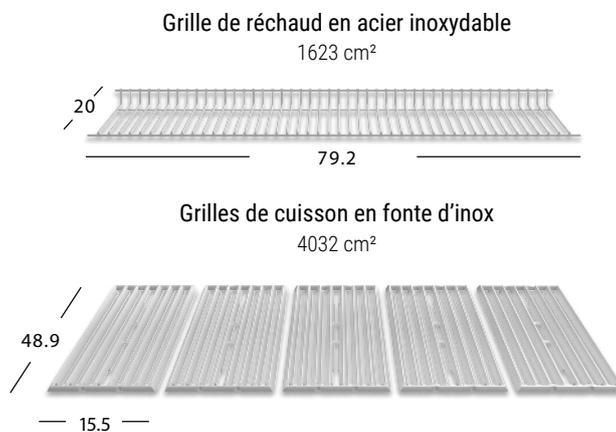
OFF / ARRÊT

La Série Imperial™ Built-In | Surface de cuisson

Série Imperial™ 600 BI | 6645 cm² Surface de cuisson totale



Série Imperial™ 500 BI | 5645 cm² Surface de cuisson totale



La Série Imperial™ Built-In | Caractéristiques

Grilles en Fonte d'Inox - Reversible



Grille de Réchaud en Acier Inoxydable



Brûleur Rôtisserie et Tournebroche



Brûleurs Dual-Tube™



Cuve Barbecue en Acier Inoxydable



Cadre de Montage à Double Paroi



Boutons de Contrôle Rétro-Eclairés



Lumières Intégrées Dans Le Four



Flav-R-Waves en Acier Inoxydable™



Poignées en Acier Inoxydable



Récupérateur de Graisse Coulissant



Allumage Electronique





Regal™ 570 Built-in

16 kW Brûleurs Principaux

5 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

95,1 x 68,5 x 62,5 cm (lxpxh)

€ 2.599,00 (tournebroche inclus)



Regal™ 470 Built-in

13.2 kW Brûleurs Principaux

4 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisseries

78,9 x 68,5 x 62,5 cm (lxpxh)

€ 2.299,00 (tournebroche inclus)



Regal™ 520 Built-in

16 kW Brûleurs Principaux

5 Brûleurs Dual-Tube™

95,1 x 68,5 x 62,5 cm (lxpxh)

€ 2.299,00



Regal™ 420 Built-in

13.2 kW Brûleurs Principaux

4 Brûleurs Dual-Tube™

78,9 x 68,5 x 62,5 cm (lxpxh)

€ 1.999,00

La Série Regal™ Built-in | Caractéristiques

Grilles en Fonte d'Acier- Reversible



Flav-R-Waves en Acier Inoxydable™



Brûleur Rôtisserie et Tournebroche



(Uniquement sur les modèles x70)

Brûleurs Dual-Tube™



Cuve Barbecue en Acier Inoxydable



Grille de Réchaud en Acier Inoxydable



Boutons de Contrôle Rétro-Eclairés



Récupérateur de Graisse Coulissant



Allumage Electronique



Poignées en Acier Inoxydable

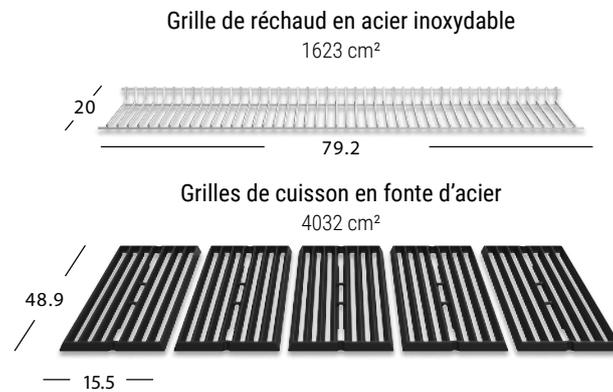


Cadre de Montage à Double Paroi

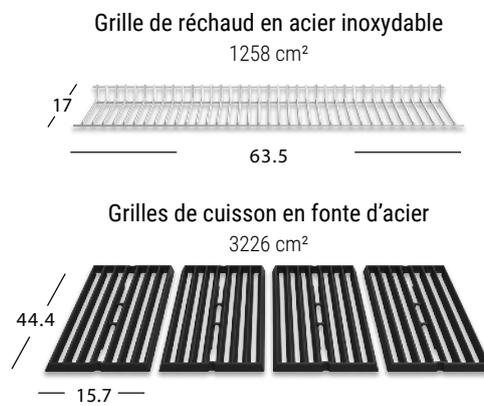


La série Regal™ Built-in | Surface de cuisson

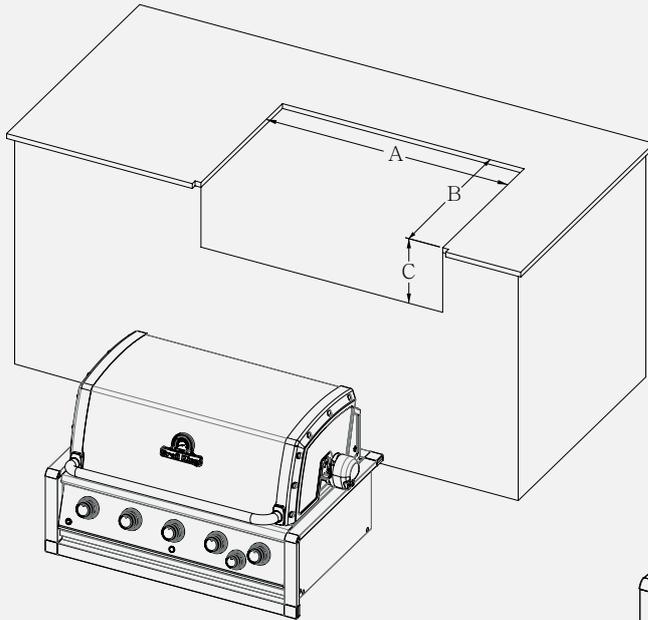
Série Regal™ 500 BI | 5655 cm² Surface de cuisson totale



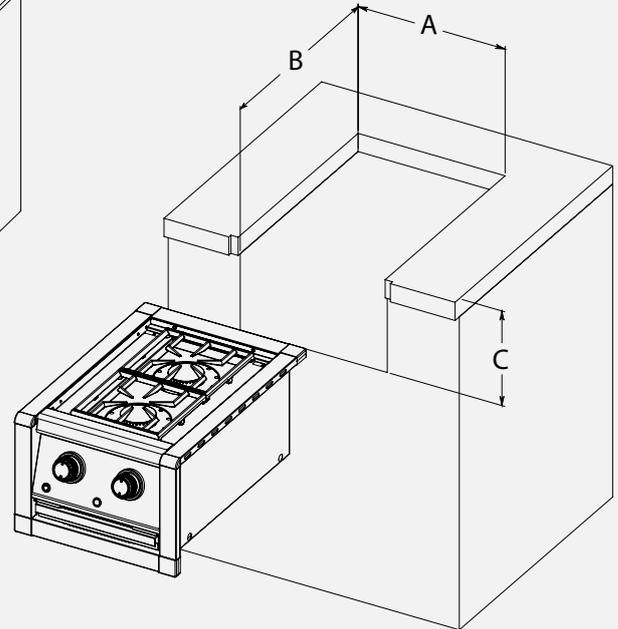
Série Regal™ 400 BI | 4483 cm² Surface de cuisson totale



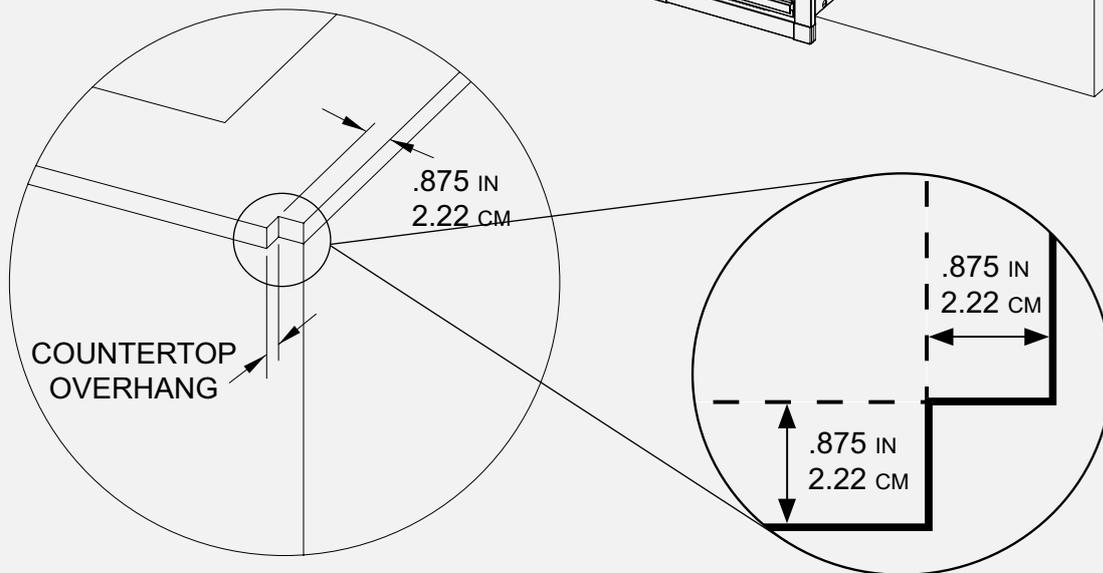
BROIL KING® IMPERIAL™ 590 BUILT-IN



BROIL KING® IMPERIAL™ S 200 RANGE BURNER



COUNTERTOP NOTCH DETAIL



DIMENSIONS DE DECOUPE POUR BARBECUES ENCASTRABLES			
	A	B	C
IMPERIAL™ 600	110.80 CM	59.00 CM	28.00 CM
IMPERIAL™ / REGAL™ 500	92.00 CM	59.00 CM	28.00 CM
IMPERIAL™ / REGAL™ 400	75.80 CM	59.00 CM	28.00 CM
BARON™ 520	88.30 CM	46.40 CM	26.00 CM
BARON™ 420	72.10 CM	46.40 CM	26.00 CM
IMPERIAL™ S200	41.20 CM	59.00 CM	28.00 CM
IMPERIAL™ S100	29.50 CM	52.50 CM	

Les barbecues encastrables Baron peuvent être suspendus entre le plan de travail ou être posés sur le plan de travail.



Baron™ 520 BI

11.7 kW Brûleurs Principaux

5 Brûleurs Dual-Tube™

95,1 x 68,5 x 62,5 cm

€ 1.499,00

Baron™ 420 BI

11.7 kW Brûleurs Principaux

4 Brûleurs Dual-Tube™

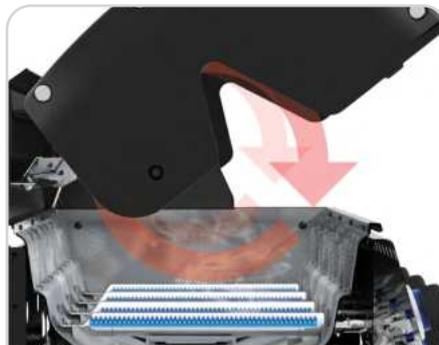
78,9 x 68,5 x 62,5 cm

€1.199,00

Grilles réversibles et inclinables



Cuve Barbecue en Fonte d'Aluminium



Poignées en Acier Inoxydable

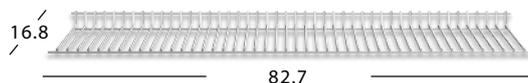


La Série Baron™ Built-in | Surface de cuisson

Baron™ 500 | 5032 cm² Surface de cuisson totale

Grille de réchaud en acier inoxydable

1355 cm²



Grilles de cuisson en fonte d'acier

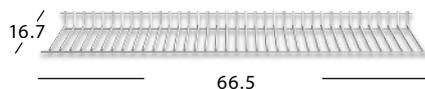
3677 cm²



Baron™ 400 | 4064 cm² Surface de cuisson totale

Grille de réchaud en acier inoxydable

1097 cm²



Grilles de cuisson en fonte d'acier

2968 cm²





IQUE

La Révolution Digitale en Barbecue. iQue est le pilote automatique de votre barbecue. iQue contrôle chaque préparation. iQue est un contrôle connecté. iQue est un contrôle précis. La puissance et les performances de Broil King sont devenues encore plus intelligentes.

Avec iQue, vous réglez la température souhaitée et le barbecue fait le travail. De cette façon, vous pouvez être assuré d'obtenir des résultats parfaits et un barbecue low & slow est beaucoup plus facile. Contrôlez le barbecue à distance via l'application iQue.



Découvrez plus





Deux sondes à viande de luxe pour des résultats de température interne



Les lumières LED s'allume en rouge jusqu'à ce que la température correcte soit atteinte.

La puissance et les performances **Broil King**® sont encore plus

Températures Prédéfinies Simples



Smoke
107°C



Roast
177°C



Grill
315°C

Contrôlez la température et surveillez le processus de cuisson via votre smartpone



Sélectionnez et changez les couleurs de vos boutons de contrôle LED



Imperial™ QS 690 IR

iQue Contrôle Innovative

17.6 kW Brûleurs Principaux

6 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

3.1 kW Brûleur Latéral Infrarouge

178 x 63 x 125 cm (lpxh)

€ 5.999,00 (tournebroche inclus)



Imperial™ QS 590 IR

iQue Contrôle Innovative

16 kW Brûleurs Principaux

5 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

3.1 kW Brûleur Latéral Infrarouge

159 x 63 x 125 cm (lpxh)

€ 4.999,00 (tournebroche inclus)



Regal™ Q 590 IR

iQue Contrôle Innovative

16 kW Brûleurs Principaux

5 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

3.1 kW Brûleur Latéral Infrarouge

159 x 63 x 125 cm (lpxh)

€ 3.599,00 (tournebroche inclus)



Regal™ Q 490 IR

iQue Contrôle Innovative

13.2 kW Brûleurs Principaux

4 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

3.1 kW Brûleur Latéral Infrarouge

143 x 63 x 125 cm (lpxh)

€ 2.999,00 (tournebroche inclus)

La Série iQue™ | Caractéristiques

Grilles en Fonte d'Inox - Reversible



(Sur les modèles Imperial)

Grilles en Fonte d'Acier - Reversible



(Sur les modèles Regal)

Brûleur Rôtisserie et Tournebroche



Dual-Tube™ Branders



Cuve Barbecue en Acier Inoxydable



Grille d'attente en Acier Inoxydable



Brûleur Latéral Infrarouge



Boutons de Contrôle Multicolores LED



Lumières Intégrées Dans Le Four



Allumage Electronique



Tablettes Latérales Avec Crochets

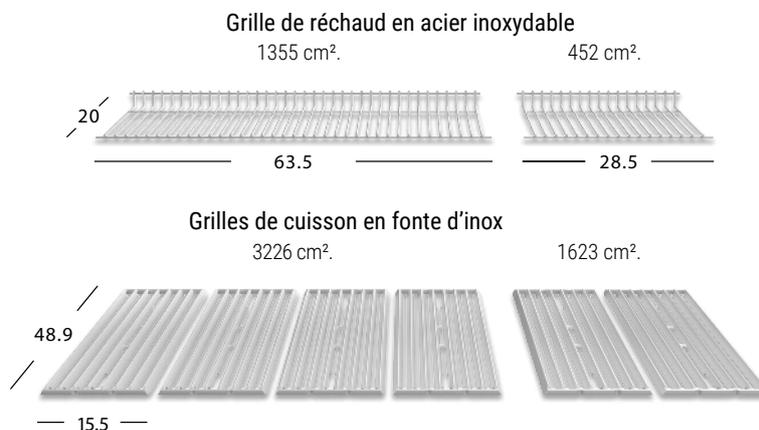


iQue Panneau de Contrôle

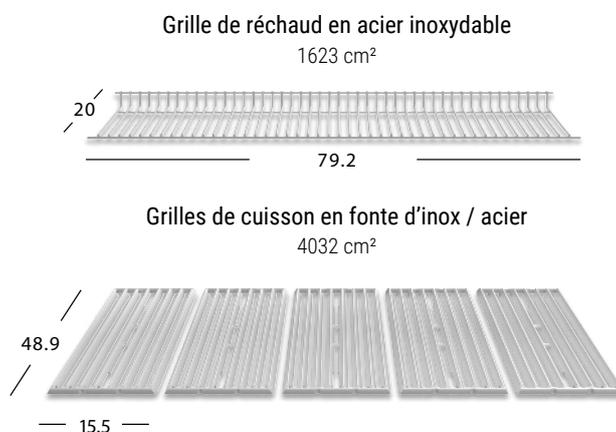


La Série iQue™ | Surface de cuisson

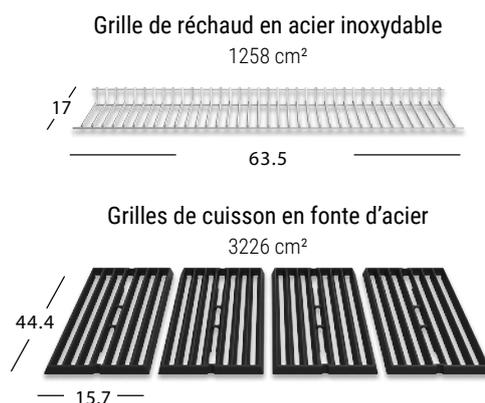
Série Imperial™ Q 600 | 6645 cm² Surface de cuisson totale



Série Imperial™ / Regal™ Q 500 | 5645 cm² Surface de cuisson totale



Série Regal™ Q 400 | 4483 cm² Surface de cuisson totale







REGAL™

Le divertissement familial est la raison d'être de Broil King®. La série Regal™ est conçue pour vous aider à préparer de délicieux plats qui seront certainement le succès de la fête. Les caractéristiques qui ont fait de nous le leader du marché sont évidentes, dès l'instant où vous voyez la forme et la finition jusqu'au moment où vous ressentez les excellentes performances du barbecue. Pour le chef en plein air qui vit pour faire plaisir: la série Broil King® Regal™.



Découvrez plus





Regal™ 590

16 kW Brûleurs Principaux

5 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

2.7 kW Brûleur Latéral

159 x 63 x 125 cm (lpxh)

€ 2.599,00 (tournebroche inclus)



Regal™ 490

13.2 kW Hoofdbranders

4 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

2.7 kW Brûleur Latéral

143 x 63 x 125 cm (lpxh)

€ 2.299,00 (tournebroche inclus)

La Série Regal™ | Caractéristiques

Grilles en Fonte d'Acier- Reversible



Brûleur Latéral en Fonte d'Acier



Brûleur Rôtisserie et Tournebroche



Brûleurs Dual-Tube™



Cuve Barbecue en Acier Inoxydable



Eclairage LED pour Poignée Inclus



Poignées en Acier Inoxydable



Allumage Electronique



Grille d'attente en Acier Inoxydable



Tablette de Côté avec Porte-Epices



Roues Pivotantes Robustes avec Frein

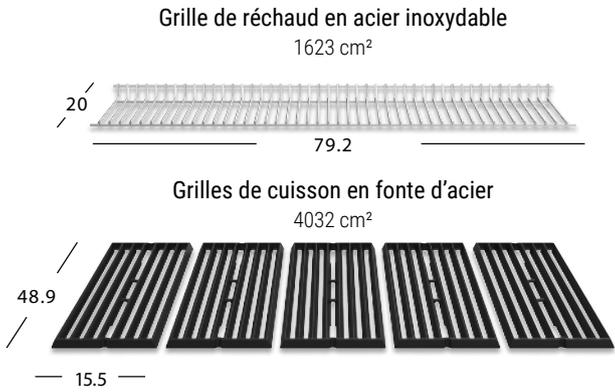


Boutons de Contrôle Rétro-Eclairés

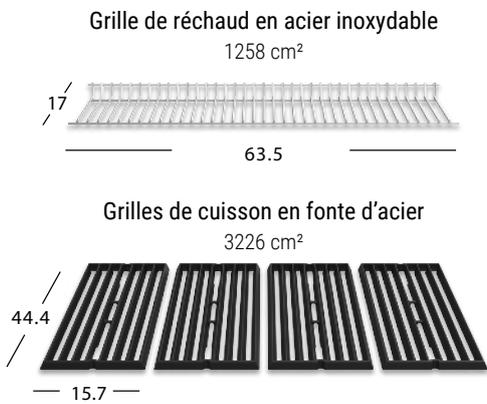


De Regal™ Series | Surface de cuisson

Regal™ 590 | 5655 cm² Surface de cuisson totale



Regal™ 490 | 4483 cm² Surface de cuisson totale







BARON™

La série Broil King® Baron est le complément parfait à chaque jardin ou terrasse. Ces barbecues sont équipés d'une cuve Therma-Cast™ avec une garantie à vie limitée, de grilles de cuisson professionnelles en fonte et d'une grille d'attente en acier inoxydable. En plus, il y a un brûleur latéral (infrarouge) puissant et un brûleur rôtisserie pratique avec tournebroche (sauf pour le Baron 440). D'autres caractéristiques supplémentaires incluent des tablettes de côtés rabattables, un système de graisse accessible et de jolis boutons de contrôle rétro-éclairés. Ces barbecues sont conçus pour une expérience de barbecue ultime.



Découvrez plus





Baron™ S 590 IR

13.2 kW Brûleurs Principaux

5 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

3.1 kW Brûleur Latéral Infrarouge

161 x 61 x 116 cm (lxpxh)

€ 1.999,00 (tournebroche inclus)



Baron™ S 490 IR

11.4 kW Brûleurs Principaux

4 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

3.1 kW Brûleur Latéral Infrarouge

145 x 61 x 116 cm (lxpxh)

€ 1.849,00 (tournebroche inclus)



Baron™ 590

13.2 kW Brûleurs Principaux

5 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

2.7 kW Brûleur Latéral

161 x 61 x 116 cm (lxpxh)

€ 1.699,00 (tournebroche inclus)



Baron™ 490

11.4 kW Brûleurs Principaux

4 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

2.7 kW Brûleur Latéral

145 x 61 x 116 cm (lxpxh)

€ 1.549,00 (tournebroche inclus)

NEW



Baron™ 490 Shadow

11.4 kW Brûleurs Principaux

4 Brûleurs Dual-Tube™

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

2.7 kW Brûleur Latéral

145 x 61 x 116 cm (lpxh)

€ 1.549,00 (tournebroche inclus)



Baron™ 440

11.4 kW Brûleurs Principaux

4 Brûleurs Dual-Tube™

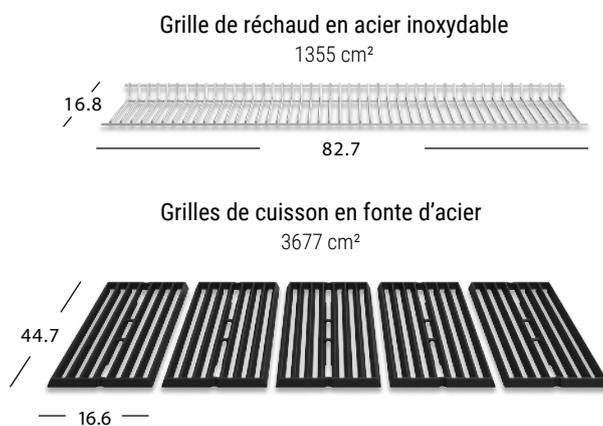
2.7 kW Brûleur Latéral

145 x 61 x 116 cm (lpxh)

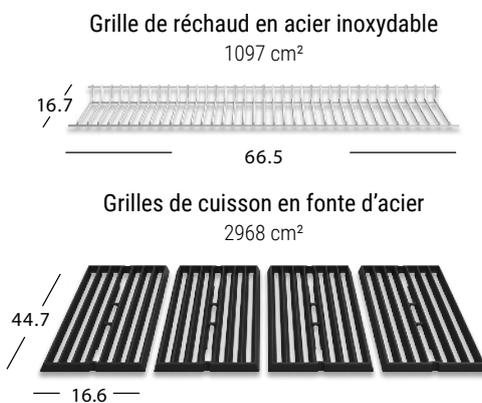
€ 1.399,00

La Série Baron™ | Surface de cuisson

Série Baron™ 500 | 5032 cm² Surface de cuisson totale



Série Baron™ 400 | 4064 cm² Surface de cuisson totale



La Série Baron™ | Caractéristiques

Grilles en Fonte d'Acier- Reversible



Brûleur Latéral Infrarouge



(Sur les modèles en inox)

Brûleur Rôtisserie et Tournebroche



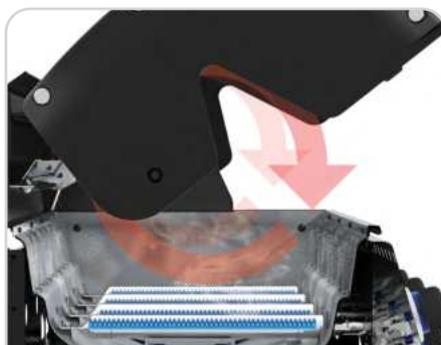
(Sauf Baron 440)

Brûleur Latéral en Fonte d'Acier



(Sur les modèles noirs)

Cuve Barbecue en Fonte d'Aluminium



Grille de'attente en Acier Inoxydable



Roues Pivotantes Robustes avec Frein



Bac à Graisse Facilement Accessible



Grilles réversibles et Inclinables



Tablettes Latérales Rabattables



Boutons de Contrôle Rétro-Eclairés



Allumage Electronique





CROWN™

Conçu pour la performance et la polyvalence. La série Crown™ offre performances et polyvalence avec un look contemporain. Le système de cuisson Broil King est équipé avec des grilles de cuisson en fonte pour saisir le steak parfait. Ils peuvent également être inclinés pour drainer l'excès de jus et éviter des flammes. Les Flav-R-Waves™ en acier inoxydable évaporent les jus, apportant une grande saveur à vos repas. De puissants brûleurs tubulaires avec doubles flammes fournissent deux fois plus de chaleur par brûleur. La gamme polyvalente Crown™ est conçue pour la performance et un excellent rapport qualité-prix.



Découvrez plus





Crown™ 480

11.4 kW Brûleurs Principaux

4 Brûleurs Dual-Tube

4.4 kW Brûleur Rôtisserie

2.7 kW Brûleur Latéral

145 x 61 x 116 cm (lxpxh)

€ 1.099,00



Crown™ 440

11.4 kW Brûleurs Principaux

4 Brûleurs Tube en Acier Inoxydable

2.7 kW Brûleur Latéral

145 x 61 x 116 cm (lxpxh)

€ 1.099,00



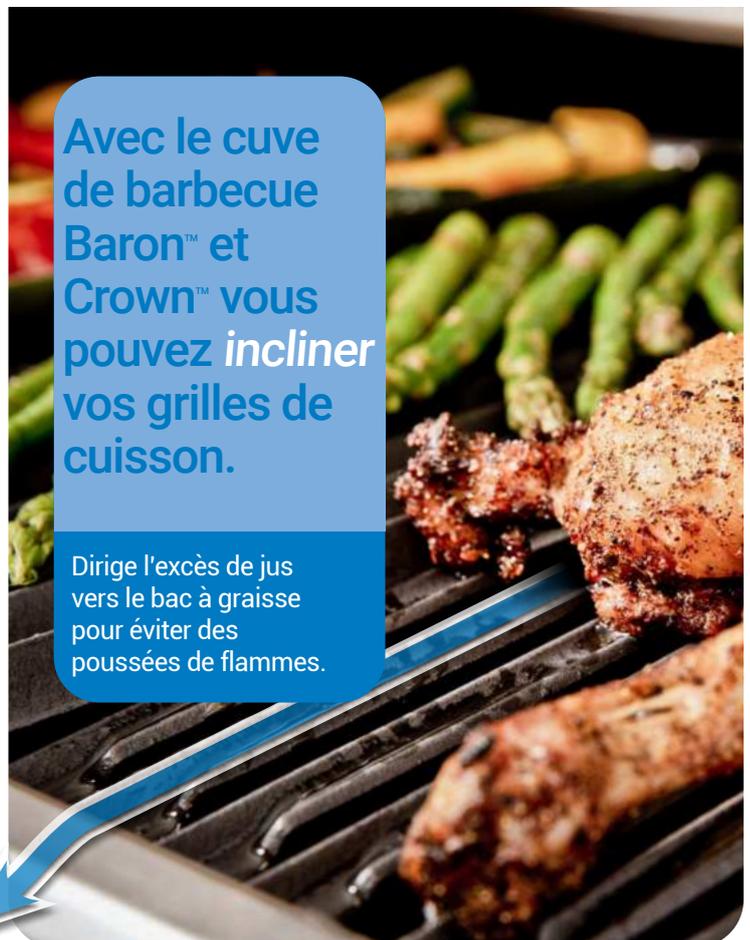
Crown™ 410

11.4 kW Brûleurs Principaux

4 Brûleurs Tube en Acier Inoxydable

145 x 61 x 116 cm (lxpxh)

€ 899,00



Avec le cuve de barbecue Baron™ et Crown™ vous pouvez *incliner* vos grilles de cuisson.

Dirige l'excès de jus vers le bac à graisse pour éviter des poussées de flammes.

La Série Crown™ | Caractéristiques

Grilles en Fonte d'Acier- Reversible

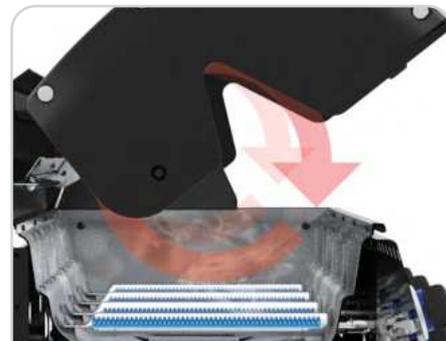


Brûleur Latéral en Acier Inoxydable



(Uniquement sur Crown 440)

Cuve Barbecue en Fonte d'Aluminium



Contrôle Précis



Poignées en Acier Inoxydable



Crochets à Outils



Roues Pivotantes Robustes avec Frein



Bac à Graisse Facilement Accessible



Grilles réversibles et Inclinables



Tablettes Latérales Rabattables



Allumage Electronique

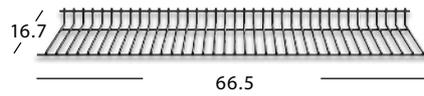


La Série Crown™ | Surface de cuisson

Série Crown™ 400 | 4064 cm² Surface de cuisson totale

Grille de réchaud émaillée

1097 cm²



Grilles de cuisson en fonte d'acier

2968 cm²







ROYAL™ SHADOW

La série Broil King® Royal™ Shadow est idéale pour les familles disposant d'un espace limité sans sacrifier la solidité ou l'apparence du barbecue. Dotés de fonctionnalités exceptionnelles et construits pour une longue durée de vie, ces barbecues offrent des performances incroyables.



Découvrez plus





Royal™ 390 Shadow

8.8 kW Brûleurs Principaux

3 Brûleurs Dual-Tube™

3.5 kW Brûleur Rôtisserie

2.7 kW Brûleur Latéral

132 x 56 x 119 cm (lpxph)

€ 799,00 (tournebroche inclus)

Royal™ 340 Shadow

8.8 kW Brûleurs Principaux

3 Brûleurs Dual-Tube™

2.7 kW Brûleur Latéral

132 x 56 x 119 cm (lpxph)

€ 599,00



La Série Royal™ Shadow | Caractéristiques

Grilles en Fonte d'Acier- Reversible



Brûleur Latéral en Acier Inoxydable



Brûleur Rôtisserie et Tournebroche



Brûleurs Dual-Tube™



Cuve Barbecue en Fonte d'Aluminium



Crochets à Outils



Roues et Roulettes Robustes



Grande Grille de Réchaud



Armoire pour Bouteille de Gaz



Tablettes Latérales Rabattables



Contrôle Précis

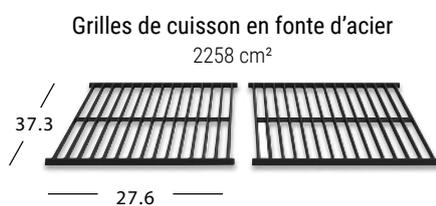
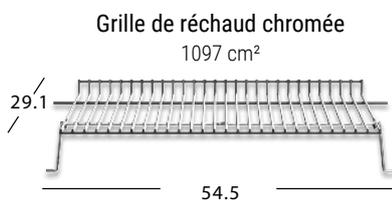


Allumage Electronique



La série Royal™ | Surface de cuisson

Série Royal™ 300 | 3356 cm² Surface de cuisson totale







GEM & PORTA-CHEF™

Des performances pour tous les budgets. Broil King® propose des barbecues pour tous les budgets, sans faire de compromis sur la qualité exceptionnelle. La cuve du barbecue Gem & Porta-Chef est en fonte d'aluminium qui retient parfaitement la chaleur. Les puissants brûleurs tubulaires avec flammes des deux côtés assurent une répartition homogène de la chaleur. Les robinets à gaz actionnés avec précision permettent d'obtenir des résultats précis.

Vous aimez faire un barbecue en déplacement? Le Porta-Chef est ce qu'il vous faut. Les pieds détachables permettent d'emporter facilement le barbecue avec vous pour un délicieux barbecue n'importe où.



Découvrez plus



Découvrez plus





Gem™ 310

6.9 kW Brûleurs Principaux

3 Brûleurs Tube en Acier Inoxydable

126 x 53 x 108 cm (lxpxh)

€499,00



Porta-Chef™ 320

6 kW Brûleurs Principaux

3 Brûleurs Tube en Acier Inoxydable

115 x 52 x 104 cm (lxpxh)

€399,00



Porta-Chef™ 320 Cart

Construction en Acier Durable

Deux Grandes Roues

€ 199,00

La Série Gem™ & Porta-Chef™ | Caractéristiques

Grilles en Fonte d'Acier



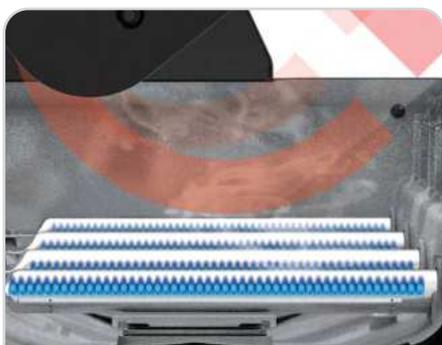
Brûleurs Tube en Acier Inoxydable



Flav-R-Waves en Acier Inoxydable™



Cuve Barbecue en Fonte d'Aluminium



Poignées en Acier Inoxydable



Crochets à Outils



Roues Robustes



Tablettes Latérales Rabattables



Support pour Bouteille de Gaz



(Uniquement sur Gem 310)

Contrôle Précis



Allumage Electronique



Pieds Détachables



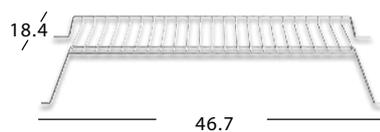
(Uniquement sur Porta-Chef 320)

Gem™ & Porta-Chef™ | Surface de cuisson

Série Gem™ & Porta-Chef™ | 2806 cm² Surface de cuisson totale

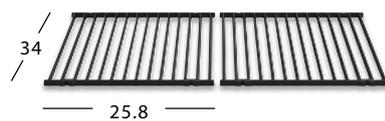
Grille de réchaud chromée

871 cm²



Grilles de cuisson en fonte d'acier

1935 cm²







PELLET™

Avec un barbecue à pellets de Broil King, vous apportez de véritables explosions de saveur à votre table. Cet appareil vous permet de griller, fumer, cuire et rôtir de manière authentique, tout en bénéficiant de fonctionnalités modernes. Profitez de l'expérience gustative ultime des ingrédients cuits lentement.

Découvrez les caractéristiques uniques et le fonctionnement d'un barbecue à pellets Broil King.



Découvrez plus



Contrôle Ultime | Le Display Digitale

Trois boutons pré-réglés



 Smoke
107°C



 Roast
177°C

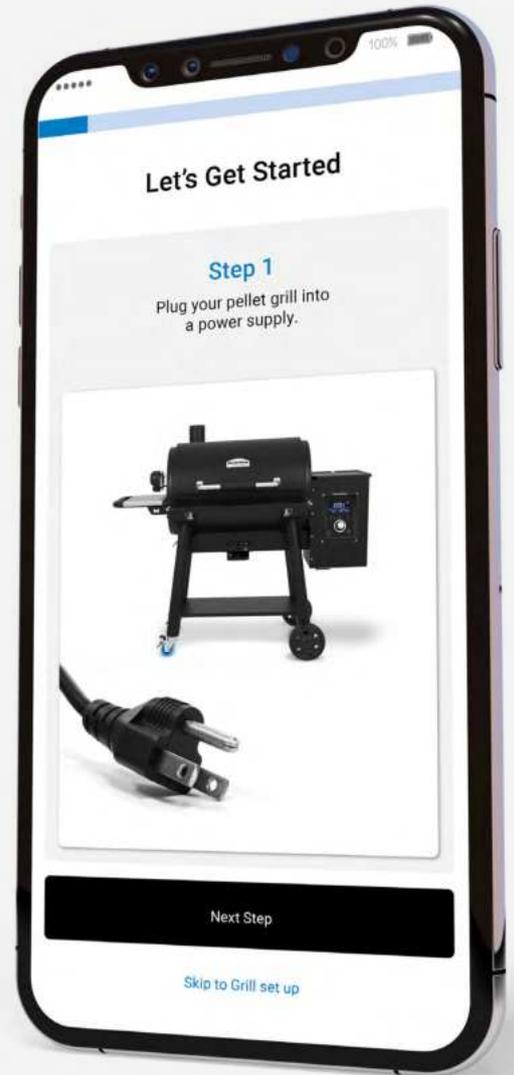


 Grill
316°C



Installation Facile

Associer Votre Smartphone à Votre Barbecue



Contrôle Digitale iQue™

Téléchargez l'application gratuite BK et contrôlez votre barbecue à distance.



Contrôle de Température iQue™

Tournez, appuyez ou réglez sans fil la température exacte pour des résultats de cuisson constants.



Minuterie et Chronomètre

Programmez et réglez la minuterie pour la cuisson parfaite.



Deux Sondes de Température

Gardez un œil sur la température interne de vos aliments sur le barbecue et désormais aussi sur la rôtissoire !



Regal™ Pellet 500

Commande numérique précise avec bouton rotatif

Tournebroche premium avec moteur électrique

Couvercle double paroi avec fermeture

Cheminée avec régulation d'air

Surface de cuisson: 48,9 x 81 cm

€ 2.199,00 (tournebroche inclus)



Regal™ Pellet 400

Commande numérique précise avec bouton rotatif

Tournebroche premium avec moteur électrique

Couvercle double paroi avec fermeture

Cheminée avec régulation d'air

Surface de cuisson: 48,9 x 65 cm

€ 1.999,00 (tournebroche inclus)



Crown™ Pellet 500

Commande numérique simple et précise

Surface de cuisson: 44,7 x 81 cm

€ 1.549,00



Crown™ Pellet 400

Commande numérique simple et précise

Surface de cuisson: 44,7 x 65 cm

€ 1.349,00

Le Barbecue à Pellets Expliqué



Construction Extra Robuste
L'acier épais et le couvercle à double paroi retiennent la chaleur pour une cuisson uniforme et efficace.

Grille de Cuisson en Fonte Extra Epais
Conserve la chaleur pour le quadrillage steakhouse.

Vis sans Fin Durable avec Moteur Puissant
Fournit automatiquement les pellets du réservoir au pot de combustion pour une chaleur précise et constante.

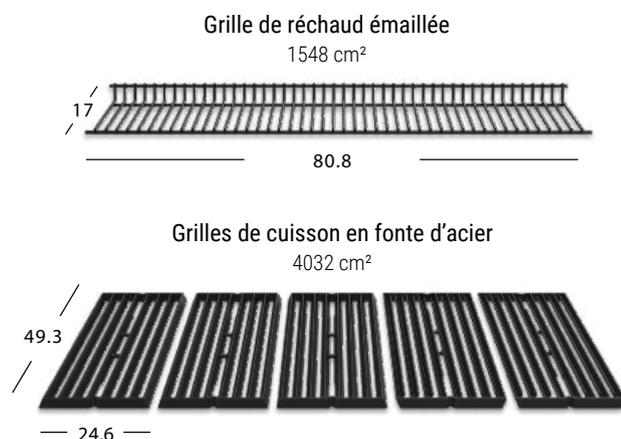
Pot de Combustion Extra Large
Peut gérer de grandes quantités de pellets pour atteindre des très hautes températures.

Cendrier Amovible
Facile à enlever pour un nettoyage facile.

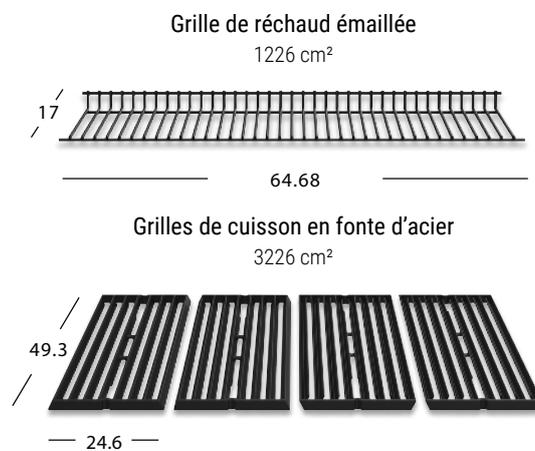
Pot Agiteur
Tamiser rapidement les cendres dans le cendrier.

La Série aux Pellets | Surface de cuisson

Regal™ Pellet 500 | 5580 cm² Surface de cuisson totale



Regal™ Pellet 400 | 4,451 cm² Surface de cuisson totale

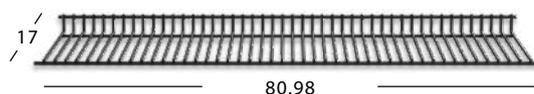


La Série aux Pellets | Surface de cuisson

Crown™ Pellet 500 | 5161 cm² Surface de cuisson totale

Grille de réchaud émaillée

1548 cm²



Grilles de cuisson en fonte d'acier

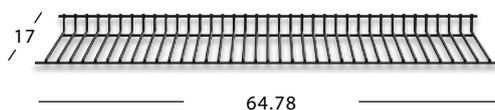
3613 cm²



Crown™ Pellet 400 | 4129 cm² Surface de cuisson totale

Grille de réchaud émaillée

1226 cm²



Grilles de cuisson en fonte d'acier

2903 cm²



KEG

Conçu pour la performance et la fiabilité. Développez votre expérience de barbecue et profitez de véritables performances de cuisson avec un goût de barbecue authentique. Le Broil King® Keg™ breveté est un barbecue au charbon de bois innovant conçu pour emprisonner la chaleur, créant ainsi un four à convection thermique très efficace qui offre des performances de cuisson supérieures.



Découvrez plus





€ 115,00 | KA5535 Housse KEG 5000

Keg 5000

Grilles de Cuisson en Fonte d'Acier

Grille de Réchaud Pivotante Chromée

Construction en Acier à Double Paroi

Réglage de l'Air en Haut et en Bas

104 x 70 x 119 cm (lpxh)

€ 1.499,00



€ 99,00 | KA5533 Poêle Profond pour Distribution de Chaleur

Grilles de Cuisson en Fonte d'Acier et Grille de Réchaud Chromée



Base en Acier avec Roues



Construction en Acier à Double Paroi



Réglage d'Air Roto-Draft™ en Fonte



Réglage d'Air Roto-Draft™



Cendrier Amovible



La Série Keg™ | Surface de cuisson

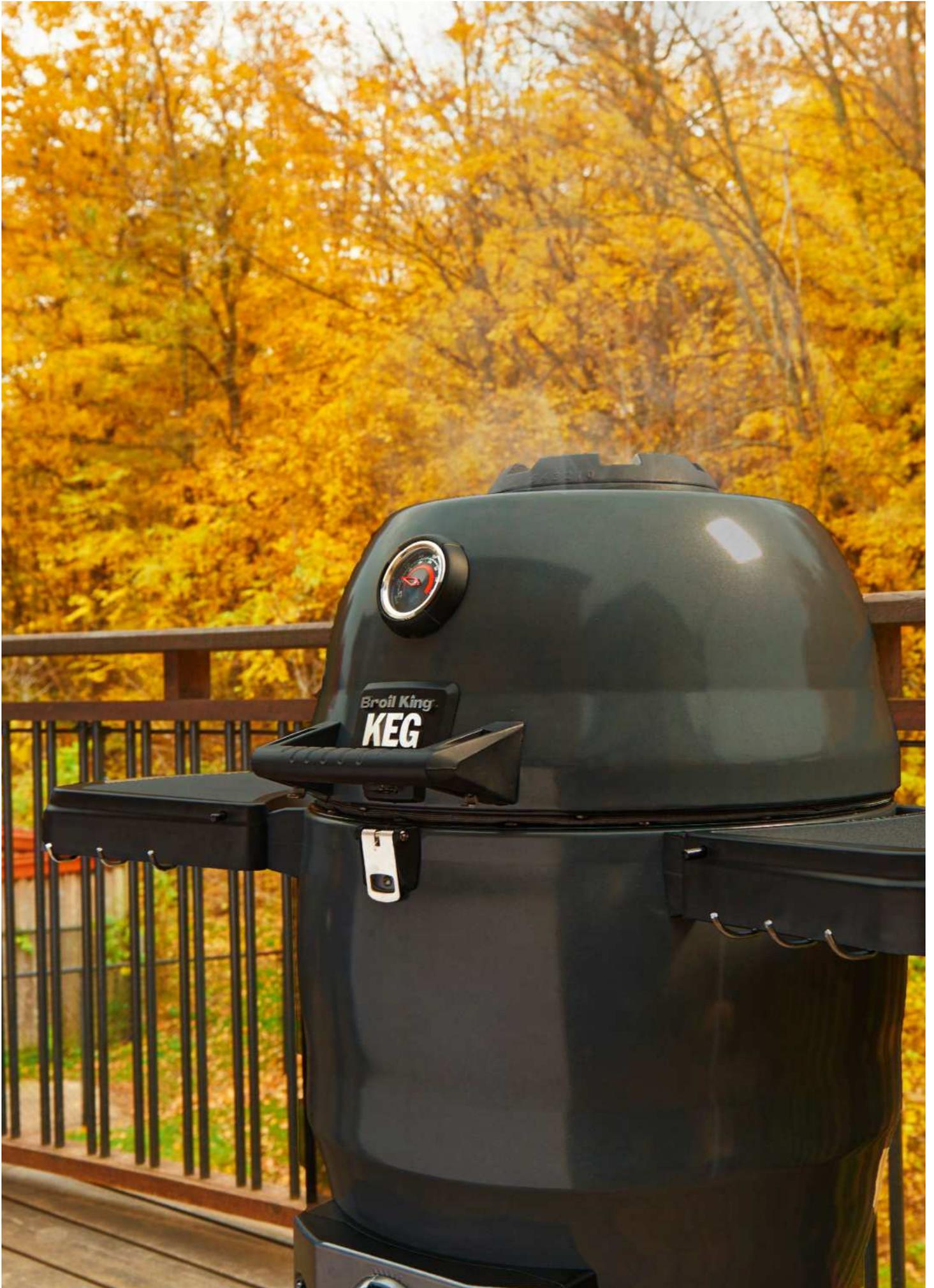
Keg 5000 | 3097 cm² Surface de cuisson totale

Grille de réchaud chromée
1290 cm²



Grilles de cuisson en fonte d'acier
1806 cm²







CHARBON DE BOIS

Un incontournable pour les fanatiques du charbon de bois. Ces fumoirs au charbon de bois sont conçus d'après les fumoirs traditionnels des états du sud de l'USA. Ils sont exceptionnellement bien conçus. L'acier de 2 mm d'épaisseur retient la chaleur pour un contrôle précis de la température. Ces fumoirs sont un incontournable pour ceux qui aiment fumer authentiquement.



Découvrez plus





Cuisson Indirect

Remplissez la petite chambre avec du charbon de bois et de bois pour fumer des viandes.



Regal™ Offset 500

Grilles de Cuisson en Fonte d'Acier

Construction en Acier de 2mm

Table de Travail Amovible

142 x 66 x 133 cm (lpxh)

€ 1.399,00

Regal™ Offset 400

Grilles de Cuisson en Fonte d'Acier

Construction en Acier de 2mm

Table de Travail Amovible

127 x 66 x 133 cm (lpxh)

€ 1.199,00

Cuisson Direct

Remplissez les récipients de charbon de bois pour créer une source de chaleur directe pour griller un steak, un poulet et des légumes.



Regal™ Charcoal 400

Grilles de Cuisson en Fonte d'Acier

Construction en Acier de 2mm

Table de Travail Amovible

81 x 66 x 133 cm (lpxh)

€ 899,00

Barbecues au Charbon de Bois | Caractéristiques

Grille en Fonte d'Acier- Reversible



Construction Robuste en Acier



Réglage de l'Air Roto-Draft™



Chambre de Combustion Offset



Conteneurs de Charbon Accessibles



Table de Travail Amovible



Crochets à Outils



2 Tiroirs à Cendres en Inox



Thermomètre Premium



Grandes Roues Solides



Etagère Robuste

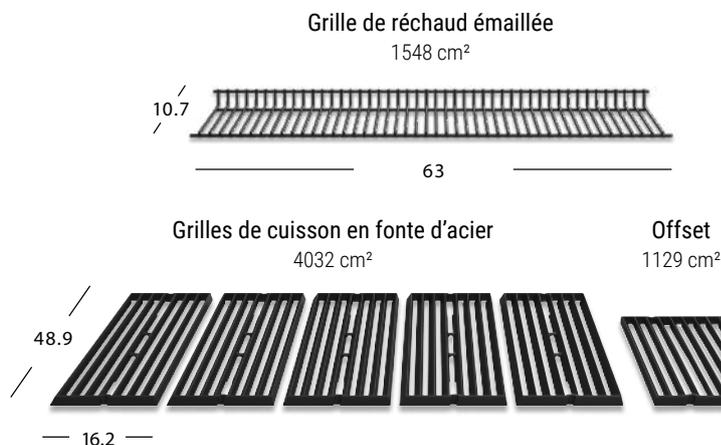


Ouvre-bouteille

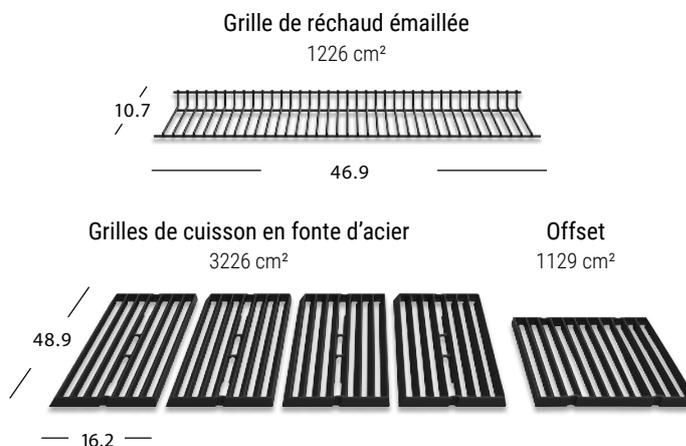


La Série au Charbon de Bois | Surface de cuisson

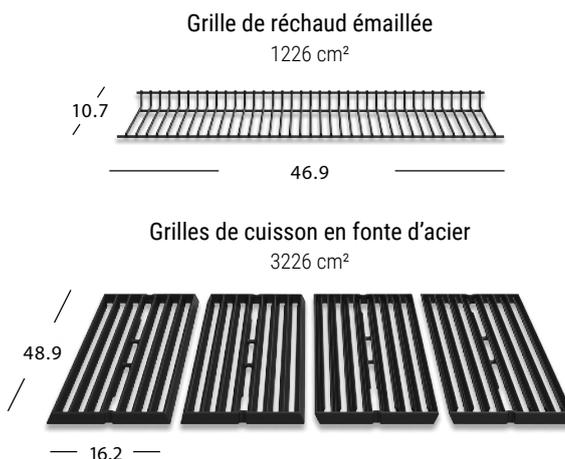
Regal™ Offset 500 | 6709 cm² Surface de cuisson totale



Regal™ Offset 400 | 5580 cm² Surface de cuisson totale

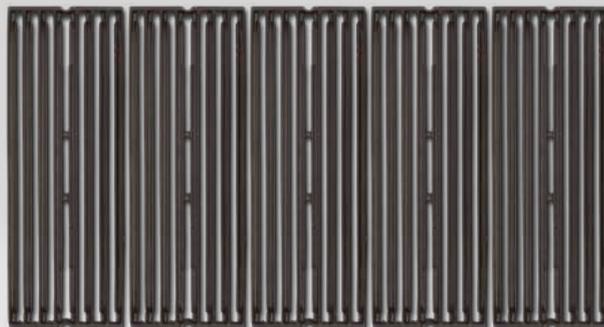


Regal™ Charcoal 400 | 4451 cm² Surface de cuisson totale

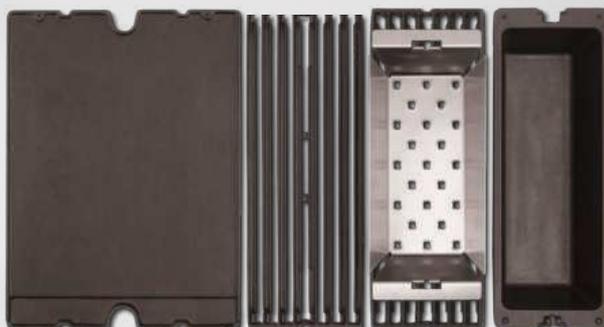




1. SURFACE DE CUISSON MODULABLE



2. MULTITUDE D'ACCESSOIRES



3. LE PETIT DEJEUNER EST PRET!



FAITES EN PLUS

Planifiez des repas complets et préparez-les sur votre barbecue Broil King®. Tout cela est possible grâce à nos accessoires haut de gamme parfaitement ajustés et intelligemment conçus. Un barbecue, des centaines de possibilités. C'est votre espace barbecue, alors n'hésitez pas et profitez-en. Nos accessoires de barbecue haut de gamme transforment votre barbecue en appareil de cuisson ultime. Des accessoires essentiels vers des accessoires plus spécifiques, Broil King a tout ce dont vous avez besoin !



Découvrez plus



Do More | Utilisation optimale de votre barbecue



€ 35,00 | 69822 Wok Troué en Inox Etroit
36,8 x 16,5 x 8,9 cm



Compatible
60745



€ 29,95 | 69722 Plaque de Cuisson Trouée
36,8 x 16,5 x 1,9 cm

Compatible
60745



€ 59,00 | 69122 Plaque de Cuisson Inox
37,3 x 15,9 x 3,8 cm



€ 75,00 | 69818 Wok Profond Troué
42,2 x 24,6 x 8 cm



€ 45,00 | 69820 Wok Troué en Inox
38,6 x 32,5 x 7,6 cm



€ 75,00 | 62602 Support Pour Côtes et Rôtis
38,5 x 21,8 x 10,2 cm



€ 75,00 | 69712 Plaque de Cuisson Trouée
32,5 x 47,7 x 5,3 cm



€ 45,00 | 69720 Plaque de Cuisson Trouée
47,2 x 29 cm



€ 55,00 | 64233 Multi Rack, Rôtis
Côtes, Piques



€ 49,00 | 63110 Stack-a-Rack
22,50 x 29 cm
Set de 2 grilles multifonctions
en acier inoxydable



€ 45,00 | 65070 Double Grille Inox



€ 35,00 | 69138 Rack à Brochettes
30,5 x 20,3 x 5,5 cm

Compatible
60745



€ 75,00 | 69133 Support de cuisson Poulet
avec plat
28,7 x 23,4 x 12,2 cm



€ 24,95 | 69132 Support de cuisson Poulet
17,8 x 20,8 cm



€ 49,00 | 64152 Support pour Ailes de Poulet
38 x 17,8 x 14,2 cm



€ 159,00 | 69615 Rib Roaster en Fonte
44,7 x 17,7 x 17,7 cm



€ 115,00 | 69618 Exact Fit Wok en Fonte
Imperial / Regal



€ 99,00 | 69617 Exact Fit Wok en Fonte
Baron / Sovereign



€ 229,00 | 69610 Multi Roaster



€ 149,00 | 69710 Wok en Fonte
ø 53,50 cm



€ 49,00 | 69470 Poêle Fajita
43,9 x 19,6 cm



€ 45,00 | 63106 Récupérateur de Graisse Inox
33,7 x 25,4 x 3,8 cm



€ 9,95 | 50420 Récupérateurs de Graisse Alu
3pcs - 32.5 x 26 x 3.8 cm



€ 9,95 | 50419 Récupérateurs de Graisse Alu
3pcs - 35.5 x 15 x 3.8 cm



€ 299,00 | 18673 Kit de Brûleur Latéral
Infrarouge



€ 99,00 | 61365 Rack d'Accessoire pour
Chariot



€ 35,00 | 61100 Support Epices et Accessoires
Baron & Crown



Fumer | Tous est question de goût



€ 65,00 | 60190 Boîte Fumeur Inox Premium



€ 24,95 | 60185 Boîte Fumeur en Inox



€ 29,95 | 60181 Boîte Fumeur Pellet



€ 14,95 | 63220 Copeaux de Bois Hickory



€ 14,95 | 63230 Copeaux de Bois Pomme



€ 19,95 | 63280 Planches à Griller en Cèdre
Set de 2



€ 9,95 | 63330 Pellets Smoke Master's Blend
1,4 kg



€ 59,00 | 69600 Papier Boucher
45 cm x 45 mètre



€ 24,95 | 63290 Planches à Griller en Erable
Set de 2



€ 9,95 | 63323 Pellets Apple Blend
1,4 kg



€ 35,00 | 64070 Griffes de Viande



€ 9,95 | 63320 Pellets Hickory Blend
1,4 kg



€ 29,95 | 63930

Smoke Master's Blend
Erable | Hickory | Cerise



€ 29,95 | 63939

Griller's Select Blend
Erable | Chêne | Cerise

Pellet | Tout pour le fumeur



€ 29,95 | 63946 Pelle Pour Pellets



€ 7,95 | 50417 Récupérateurs De Graisse Alu Barbecue Pellet (3pcs)



€ 35,00 | 65900 Set d'Entretien Barbecue



€ 45,00 | 66900 Boîte De Stockage Pellets



€ 19,95 | 50440 Pellet Liner (6pcs)



€ 49,00 | 61900 Kit De Remplacement Sondes De Temperature



€ 49,00 | 60007 Protection Tablette De Côté Regal Pellet - Magnétique
27 x 35 cm



€ 45,00 | 60008 Protection Tablette De Côté Crown Pellet - Magnétique
21,5 x 35 cm



€ 139,00 | 60666 Tournebroche Avec Moteur Barbecue Pellets



€ 159,00 | 60685 Table De Travail Pellet 500



€ 149,00 | 60684 Table De Travail Pellet 400



€ 169,00 | 60690 Roues Pivotantes Barbecues Pellets



€ 29,95 | 63920

Hickory
Hickory



€ 29,95 | 63921

Mesquite Blend
Mesquite | Chêne



€ 29,95 | 63923

Apple Blend
Pomme | Chêne

Vive L'Italie | Pizza



€ 99,00 | 69900 Dôme de Cuisson



€ 39,00 | 69810 Trancheuse à Pizza Deluxe
45,7 cm



€ 49,00 | 69800 Pelle pour Pizza Inox



€ 79,00 | 69842 Pierre à Pizza Baron
45,7 cm



€ 65,00 | 69814 Pierre pour Pizza 2cm



€ 139,00 | 69816 Pierre pour Pizza avec Pelle

Tournebroche | Pour un goût encore plus juteux



Compatible
60745

€ 115,00 | 64875 Panier pour Tournebroche



€ 89,95 | 64838 Set de Brochettes
pour Tournebroche



€ 59,00 | 50500 Mega Griffes Inox



€ 139,00 | 60522 Tournebroche - Moteur 220V
Barbecues à Gaz



€ 139,00 | 60666 Tournebroche - Moteur 220V
Pellet & Charbon de bois



€ 24,95 | 50502 Griffes pour Tournebroche
Set de 2

Accessoires Barbecue | Les essentiels



€ 99,00 | 64004 Set Ustensiles Premium
4 pcs



€ 69,00 | 64003 Set Ustensiles Baron
4 pcs



€ 99,00 | 64001 Set Ustensiles Porta-Chef
7 pcs



€ 29,95 | 64010 Spatule Premium XL
46,5 cm - Pelle = 20 x 10 cm



€ 24,95 | 64011 Spatule Premium
48 cm - Pelle = 13 x 10 cm



€ 24,95 | 64012 Pince Premium XL
48 cm



€ 19,95 | 64030 Spatule Baron XL
44,5 cm



€ 18,95 | 64031 Spatule Baron
44,5 cm



€ 18,95 | 64032 Pince Baron XL
45 cm



€ 19,95 | 64013 Pinceau Premium
45,7 cm



€ 19,95 | 64037 Pince de Précision Baron L
40,5 cm



€ 18,95 | 64036 Pince de Précision Baron M
30,5 cm



€ 39,00 | 64935 Set Couteaux pour Steak



€ 12,95 | 60745 Poignée pour Grille



€ 9,95 | 64009 Ouvre Bouteilles

Accessoires Barbecue | Les essentiels



€ 29,95 | 60009 Protection Tablette De Côté En Silicone



€ 49,00 | 60528 Gants en Cuir
1 pair



€ 29,95 | 60974 Gant Barbecue
1 pcs



€ 39,00 | 60936 Lampe LED



€ 89,00 | 60938 Lampe Deluxe avec Timer



€ 39,00 | 60975 Tablier



€ 29,95 | 60945 Vaporisateur d'Huile



€ 24,95 | 61495 Seringue à Marinade



€ 24,95 | 61490 Set Pinceau
+ Pot de Graissage



€ 99,00 | 68422 Planche en Fibre De Bois
45 x 31 cm



€ 69,00 | 68429 Planche à Découper Imperial
45 x 31,1 cm



€ 59,00 | 68428 Planche à Découper Baron
39,3 x 25,4 cm



€ 18,95 | 64049 Brochettes Doubles
Set de 4 - 30,5 cm



Accessoires Barbecue | Les essentiels



€ 19,95 | 62475 Presse à Burger
ø11 cm - 3 épaisseurs



€ 7,95 | 62470 Papier pour Presse à Burger
100 pcs



€ 149,00 | 61939 Thermomètre iQue



€ 69,00 | 61935 Thermomètre Digitale



€ 35,00 | 61825 Thermomètre Digitale Rapide



€ 29,95 | 61138 Mini Thermomètres
Set de 4

Plaques de cuisson | Pour plus des possibilités



€ 115,00 | 11250 Plaque de Cuisson
Brûleur Latéral



Plaques de Cuisson Exact Fit

11239	Imperial™, Regal™	€ 139,00
11242	Baron™, Crown™	€ 129,00
11223	Royal™, Monarch™	€ 119,00
11237	Gem™, Porta-Chef™	€ 115,00



Entretien | Gardez votre barbecue propre



€ 22,95 | 65225 Brosse de Nettoyage en Bois
44,7 x 7,6 cm



€ 24,95 | 64014 Brosse de Nettoyage Premium
48,9 cm



€ 18,95 | 64034 Brosse de Nettoyage Baron
44,7 x 7,6 cm



€ 29,95 | 65229 Brosse de Nettoyage XXL
50,8 cm



€ 29,95 | 65335 Grattoir Barbecue en Bois
45,7 cm



€ 16,95 | 65641 Brosse de Nettoyage XL
47,8 x 20,3 cm



€ 35,00 | 65900 Set d'Entretien Barbecue



€ 23,95 | 62381 Nettoyant pour Barbecue
710 ml



€ 12,95 | 64039 Grattoir pour Plancha



€ 23,95 | 62391 Crème Polish Barbecue
236 ml



€ 17,95 | 64310 Set Entretien Pour Brûleurs



€ 23,95 | 62386 Nettoyant pour Inox
710 ml

Protection | Une housse pour votre barbecue



Housses Premium Exact-Fit



68490	Imperial™, Regal™ 600	€ 199,00
68492	Imperial™, Regal™ 500	€ 189,00
68491	Imperial™, Regal™ 400	€ 179,00
68488	Baron™ 500	€ 169,00
68487	Baron™, Crown™ 400™	€ 159,00
68470	Crown™, Royal™, Mon. 300	€ 149,00
67069	Regal™ Pellet / Offset 500	€ 159,00
67065	Regal™ Pellet / Offset 400	€ 139,00



Housses Select Exact-Fit



67488	Baron™ 500	€ 119,00
67487	Baron™, Crown™ 400	€ 109,00
67470	Crown™, Royal™, Mon. 300	€ 99,00
67420	Gem™ 300, Porta-Chef™ 320	€ 55,00
67066	Crown™ Pellet 500	€ 109,00
67064	Crown™ Pellet 400	€ 99,00

Entretien | Pièces de rechange



Récupérateurs de Graisse Aluminium

50416	Universel 10 pcs	€ 14,95
56415	Baron™ 3 pcs	€ 9,95
50417	Pellet™ 3 pcs	€ 7,95



Brûleurs

18633	Imperial / Regal	€ 45,00
18631	Baron™	€ 39,00
18629	Monarch / Royal Sovereign / Signet	€ 29,95



Flav-R-Wave distributeurs de chaleur

18433	Imperial / Regal	€ 29,95
18431	Baron™	€ 24,95
18429	Monarch / Royal Sovereign / Signet	€ 24,95



€ 39,00 | 17060 Kit d'Allumage Universel
Pour modèles avec bouton d'allumage inox



€ 39,00 | 17065 Kit d'Allumage Universel
Pour modèles avec bouton d'allumage intégré



€ 17,50 | 18013 Thermomètre pour couvercle

THE GRILL THAT'S MADE FOR FLAVOUR

FAIT POUR LE GOÛT

Broil King[®]
Great Barbecues Every Time

Prix valables jusqu'au 31/08/2025 ou jusque épuisement de stock.

Prix et spécifications sous réserve de modifications et améliorations de produits.