

by Char-Broil

# CHAR-BROIL

## MAGASIN

### TRU-Infrared™ Technology

Patenterad värme för upp till  
50 % saftigare mat

### Nya Highlights

Vår SMART⚡E &  
Professional POWER EDITION

### Come together

Din perfekta grillkväll

Char-Broil

Char-Broil

Char-Broil

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



# E⚡NOVATION



SMART⚡E



SKANNA OCH FÖRVÄNAS

Endast en knapptryckning bort för en äkta grillupplevelse.



# ELD. & LÅGOR

## Let's just barbecue!

**V**ad kan vara bättre än att bara grilla hela dagen? Just precis: ingenting! I vår nya Magalog hittar du allt som är värt att veta om grillning – och mer ändå! Våra Char-Broil BBQ Brothers tar med dig på ett kulinariskt äventyr: Läckra recept och insider-tips hittar du på sidan 16 och framåt. Ta del av de bådas enastående grillkunskaper, så blir du ett äkta grillproffs som följer vårt motto: Bara att grilla! Med den praktiska appen Char-Broil BBQ Guide kommer du snart igång med grillningen: Här hittar du enkla tips kring temat montering och rengöring av din grill plus läckre grillrecept – allt som ett Char-Bro-hjärta kan begära! Vill du ha mer? Du får mer! Vår nya Magalog 2023 ger äkta mervärde för alla Char-Bros. Upptäck den innovativa Char-Broil, nästa

generations elgrill. Endast en knapptryckning bort för en äkta grillupplevelse. Nya SMART-E på sidan 28. Allt från rökning till grillöverdrag hittar du på sidan 54 och framåt bland våra mångsidiga tillbehör. Visst vill du väl även ta hänsyn till hållbarheten när du grillar? Kolla in våra tips på sidan 18 och framåt. Den perfekta grillkvällen behöver planeras – men vad ska man tänka på? Ta en titt på sidan 20. Du vill kanske briljera med passande kunskaper kring temat nötkött? Inga problem, för på sidan 14 och framåt hittar du de mest omtyckta styckningsdetaljerna från nöt och hur de tillagas på bästa möjliga sätt. Vi gör dig till en riktig köttkännare! Är du redo för det ultimata grill-vetandet? Vi önskar mycket nöje med läsningen och grillningen.



#THEHEATISON





# INNEHÅLL



## GRILLA HÅLLBART

Vi visar hur du använder grillen på ett hållbart sätt!

18



## BEEF CUTS

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

14



8

## CHAR-BROIL-TEKNIK

Så fungerar vår patenterade värme



TRU-INFRARED  
TECHNOLOGY

## OM OSS 6

Det är det vi står för, det är det vi är

## TRU-INFRARED™ 8

Ännu saftigare mat med vår patenterade teknik

## TRU-INFRARED™ 10

Alla grillar i överblick

## HITTA DIN GRILL 12

Våra gasolgrillar i jämförelse

## BEEF CUTS 14

Steaks av alla de slag

## BEEF CUTS 16

De läckraste styckningsdetaljerna i översikt

## HÅLLBAR GRILLNING 18

Knep och knåp

## PERFEKTA GRILLKVÄLLEN 20

Ordning och reda är allt – hur gör man för att få det perfekta partyt?

## COMMUNITY 22

Vår Char-Bro Community – gå med du också!

## HYBRID 24

Gasol eller kol? Hybrid!

## VÅRA GRILLAR 26

Alla serier, alla grillar, all information som du behöver

## SMART-E 28

Vår nyhet med elström

NY

## UTOMHUSKÖKET ULTIMATE 30

Den sociala mittpunkten i din trädgård



54

## PIMP YOUR GRILL

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



66

## SÅ RÖKER MAN

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

56

## MADE2MATCH

Individuella tillbehör för din grill och dina behov



NY  
28

Upptäck våra nya  
SMART-E

## PROFESSIONAL PRO LINE 32

Din proffs-gasolgrill i premiumklassen

## PROFESSIONAL CORE LINE 34

Bara det bästa för riktiga proffs

## PROFESSIONAL POWER EDITION LINE 36

Mer power för din BBQ

NY

## PERFORMANCE PRO LINE 38

En för allt

## PERFORMANCE CORE LINE 40

Din perfekta introduktion till BBQ

## CONVECTIVE LINE 42

Solid och robust: Den klassiska gasolgrillen

## ALL-STAR 44

Vår universalgrill

## GAS2COAL 2.0 46

Grillen som kan båda jobben

## GRILL SPECIALS 48

Rök och glöd? Eller hellre mobil njutning?

## CHARCOAL GRILLS 50

Innovativ kolgrill med extra fina detaljer

## APP 52

Vår Char-Broil BBQ-guide hjälper till med det mesta

## TILLBEHÖR 54

Allt som ett Char-Bro-hjärta kan begära

## REGISTER 74

Översikt över alla produkter



# OM OSS

## A GRILLION years of innovation

Grillning är vår passion – och det har det varit ända sedan 1948! Vår innovation var ett litet steg för mänskligheten, men en stor inspiration för oss att starta en äkta grillrevolution: Med vår innovativa **TRU-Infrared™-teknik** har vi hittat på ett sätt att förhindra plötsligt uppflammande lågor och fördela temperaturen särskilt jämnt på grillgallret. Idag designas och utvecklas våra Char-Broil-grillar av ett kärnteam i USA som får stöd av en världsomspännande support med än 425 år i branschen: Men vi har inte bara vår

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

**1948**

### The heat is on

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

**2006**

### Hello TRU-Infrared™

Char-Broil lanserar den innovativa **TRU-Infrared™-tekniken** på marknaden. Med den här tekniken blir maten på grillen 50 % saftigare med betydligt mindre gasolförbrukning jämfört med traditionella grillar.

**2016**

### Appen Char-Broil BBQ Guide

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

**2023**

### Framtidens eldrivna BBQ.

Den nya SMART-E elgrillen övertygar med fullständig E-Power, exakt temperaturstyrning, AUTO-CLEAN-läge och **TRU-Infrared™-teknik**. Nästa generationens BBQ.

**2021**

### Hett grillmärke

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



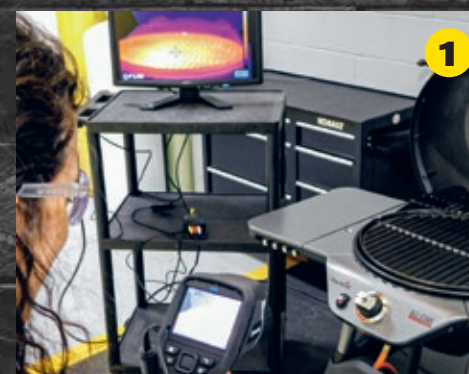
## Garanterad grillglädje



Av erfarenhet och genom tester kan vi säkra kvaliteten

– på din nya brännare av rostfritt stål får du till exempel upp till 10 års garanti! Vår står bakom våra produkter till 100 %. Om det av någon anledning skulle hända att du inte är nöjd så hittar vi alltid en lösning som passar dig. Du når vår kundtjänst utan problem via vår webbplats. All information om garantier hittar du på [charbroil.se](https://charbroil.se).

## Omfattande kvalitetssäkring



### 1 FLIR-TEMPERATUR-TEST

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

### 2 VINDTUNNELTEST

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

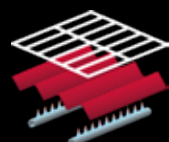
Testlabbet på Char-Broils ingenjörssavdelning i USA hjälper till med att testa alla våra produkter – oavsett om de använder gasol, el eller träkol. Labbet är utrustat med den senaste tekniken, bland annat en FLIR-värmekamera, korrosionskammare, en QUV-accelererad UV-testare och en vindtunnel som skapar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

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



# GRILLA. SAFTIGARE ÄN NÅGONSIN.

TRU-INFRARED™  
TECHNOLOGY



CHAR-BROILS PATENTERADE VÄRME:  
FÖRDELAS JÄMNT OCH SKYDDAR  
GRILLPRODUKTERNA MOT UTTORKNING.



ENKEL RENGÖRING  
VÄRMEFÖRDELNINGSPLÅTEN SKYDDAR  
BRÄNNKAMMAREN MOT FETT OCH  
SMUTS.



MER EKONOMISK I FÖRBRUKNING  
DET PERFEKTA SAMSPELET MELLAN VÄRMEKÄLLA, VÄRMEFÖR-  
DELNINGSPLÅT OCH GRILLGALLER GÖR ATT TRU-INFRARED™-  
GRILLAR FÖRBRUKAR MINDRE ENERGI ÄN ANDRA.

VÄRMEKÄLLA

GRILL-  
GALLER

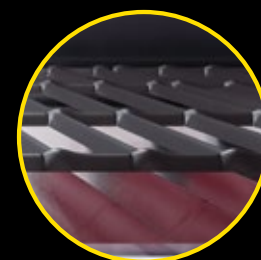
VÄRMEFÖRDEL-  
NINGSPLÅT

KOMBINATION AV ALLA  
KOMPONENTER =  
TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

## Patenterad värme från Char-Broil – TRU-Infrared™ Technology

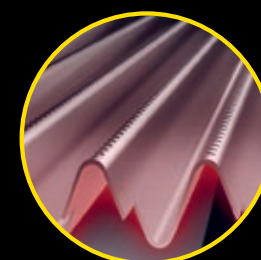
Den viktigaste komponenten som patenterade TRU-Infrared™ Technology har är den enastående värmefördelningsplattan. Den fördelar värmen jämnt över hela gallret och ser till att du får upp till 50 % saftigare mat. Dessutom reduceras förbrukningen med den här effektiva tekniken och tack vare den speciella konstruktionen är det ingen match att rengöra värmefördelningsplattan, gallret eller brännkammaren.

## Tekniken i detalj



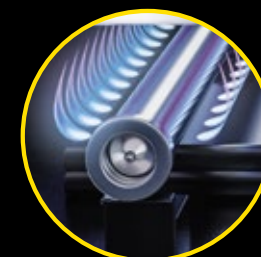
### 3. Gallret

Hela gallret, värmer grillprodukterna jämnt och säkerställer ett 50 % saftigare resultat.



### 2. Värmefördelningsplattan

Den enastående värmefördelningsplattan absorberar värme underifrån, omvandlar den till TRU-Infrared™ värme och fördelar den jämnt på gallret. Fett och saft droppar på värmefördelningsplattan så att brännkammaren hålls ren. Grillsaft avdunstar på värmefördelningsplattan och återförs direkt till grillprodukterna.



### 1. Värmekälla

Slå på grillen! Nu förvandlas enkel värme till patenterad värme.



Upptäck vår  
TRU-Infrared™ Technology.



# ALLA CHAR-BROIL- GRILLAR I KORTHET

LÄCKRA RECEPT  
FÖR TRU-INFRARED™  
-GRILLAR HITTAR DU PÅ  
CHARBROIL.SE

TRU-INFRARED™  
TECHNOLOGY

## Professional POWER EDITION Line

NY

Allt i, allt på – allt som behövs. Med vår Professional POWER EDITION i modern mattsvart design kommer dina grilldrömmar att gå i uppfyllelse. Tack vare vår patenterade TRU-Infrared™ Technology får du upp till 50 % saftigare mat. En kraftfull keramisk sear-brännare garanterar extra effekt och når temperaturer på upp till 900 °C. Detta garanterar en krispig skorpa på varje biff på nolltid. För mindre grillprodukter kan du använda den medföljande grillplattan.



Professional  
POWER EDITION 3

Professional  
POWER EDITION 4



## Professional PRO S Line

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



Professional  
PRO S 2

Professional  
PRO S 3

Professional  
PRO S 4

## SMART-E

NY

SMART-E är framtidens eldrivna BBQ. Den ger maximal värme helt och hållet utan gasol eller kol med fullständigt eldriven E-POWER. Detta betyder att den uppnår till 370 °C och genom SMART PRECISION har du full koll på temperaturen. Tack vare den innovativa TRU-Infrared™-tekniken blir maten saftigare än någonsin. Dessutom underlättas rengöringen med AUTO-CLEAN-läget.



SMART-E

## Performance PRO Line

Performance PRO är en kompakt grill i mellanklassen med vilken du inte behöver avstå från något. Förutom TRU-Infrared™ Technology har Performance PRO även imponerande tillbehör som en extra grillplatta av gjutjärn och vårt innovativa Chef's Delite System (kan beställas från PRO S 3) inklusive en grillpanna av rostfritt stål, som ger ökade matlagingsmöjligheter och gränslös grillnjutning.



Performance  
PRO S 2

Performance  
PRO S 3

Performance  
PRO S 4

## All-Star

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



120 B-Gas

120 B-Electric

## Kettleman & Grill2Go

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



Kettleman

Grill2Go

## Professional CORE Line

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



Professional  
CORE B 2

Professional  
CORE B 3

Professional  
CORE B 4

## Performance CORE Line

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



Performance  
CORE B 2

Performance  
CORE B 3



Performance  
CORE B 3 Cart

Performance  
CORE B 4

## Ultimate outdoor køkken

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



Ultimate  
3200



# HITTA DIN GRILL!

VÅRA GASOLGRILLAR MED

TRU-INFRARED™  
TECHNOLOGY

I JÄMFÖRELSE

|                     | PROFESSIONAL PRO LINE                                                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   | PROFESSIONAL POWER EDITION LINE                                                           |                                                                                   | PROFESSIONAL CORE LINE                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                     |                                                                                     | SMART-E                                                                             | PERFORMANCE PRO LINE                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     | PERFORMANCE CORE LINE                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |                                                      |  |  |          |  |                                                                                                                                                                                |  |  |  |                     |  |  |    |  |  |  |
|                     | S 2                                                                                                                                   | S 3                                                                               | S 4                                                                               | POWER EDITION 3                                                                           | POWER EDITION 4                                                                   | B 2                                                                                                                                                                                                                                                               | B 3                                                                                 | B 4                                                                                 | SMART-E                                                                             | S 2                                                                                                    | S 3                                                                                 | S 4                                                                                 | B 2                                                                                   | B 3                                                                                 | B 3 Cart                                                                            | B 4                                                                                 |
|                     | Din proffs-gasolgrill i premiumklassen med en keramisk sear-brännare på 900 °C och specialutrustning, som tar dig till nästa BBQ-nivå |                                                                                   |                                                                                   | Din kraftfulla gasolgrill i premiumklass i mattsvart design med 900 °C sear-brännare      |                                                                                   | Din gasolgrill i premiumklassen med mycket plats och hög komfort, som gör dig till ett grillproffs                                                                                                                                                                |                                                                                     |                                                                                     | Din elgrill med AUTO CLEAN-läge i premiumklass                                      | Den mångsidiga gasolgrillen för dig i den kompakta mellanklassen som ger dig gränslösa BBQ-upplevelser |                                                                                     |                                                                                     | Din första gasolgrill i den kompakta mellanklassen, som gör att din BBQ alltid lyckas |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Betyg               | <br>PLUS                                             |                                                                                   |                                                                                   | <br>PLUS |                                                                                   | <br><br> |                                                                                     |                                                                                     |  |                     |  |  |    |  |  |  |
| Grillyta            | 47,8 x 44,5 cm                                                                                                                        | 61,5 x 44,5 cm                                                                    | 77,2 x 44,5 cm                                                                    | 47,8 x 44,5 cm                                                                            | 77,2 x 44,5 cm                                                                    | 47,8 x 44,5 cm                                                                                                                                                                                                                                                    | 61,5 x 44,5 cm                                                                      | 77,2 x 44,5 cm                                                                      | 57 x 39 cm                                                                          | 45 x 43,5 cm                                                                                           | 54,3 x 43,5 cm                                                                      | 63 x 43,5 cm                                                                        | 45 x 43,5 cm                                                                          | 54,3 x 43,5 cm                                                                      | 54,3 x 43,5 cm                                                                      | 63 x 43,5 cm                                                                        |
| TRU-Infrared™       | ✓                                                                                                                                     | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                         | ✓                                                                                 | ✓                                                                                                                                                                                                                                                                 | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                                      | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                     | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |
| Antal brännare      | 2                                                                                                                                     | 3                                                                                 | 4                                                                                 | 3                                                                                         | 4                                                                                 | 2                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3                                                                                   | 4                                                                                   |                                                                                     | 2                                                                                                      | 3                                                                                   | 4                                                                                   | 2                                                                                     | 3                                                                                   | 3                                                                                   | 4                                                                                   |
| Grillgaller         | Porslinsemaljerade gjutjärnsgaller                                                                                                    | Porslinsemaljerade gjutjärnsgaller                                                | Porslinsemaljerade gjutjärnsgaller                                                | Porslinsemaljerade gjutjärnsgaller och extra grillplatta                                  | Porslinsemaljerade gjutjärnsgaller och extra grillplatta                          | Porslinsemaljerade gjutjärnsgaller                                                                                                                                                                                                                                | Porslinsemaljerade gjutjärnsgaller                                                  | Porslinsemaljerade gjutjärnsgaller                                                  | Gallersystem i rostfritt stål                                                       | Porslinsemaljerade gjutjärnsgaller och extra grillplatta                                               | Porslinsemaljerade gjutjärnsgaller och extra grillplatta                            | Porslinsemaljerade gjutjärnsgaller och extra grillplatta                            | Porslinsemaljerade gjutjärnsgaller                                                    | Porslinsemaljerade gjutjärnsgaller                                                  | Porslinsemaljerade gjutjärnsgaller                                                  | Porslinsemaljerade gjutjärnsgaller                                                  |
| Varmhållningsgaller | ✓                                                                                                                                     | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                         | ✓                                                                                 | ✓                                                                                                                                                                                                                                                                 | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                                      | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                     | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |
| SureFire®-tändning  | ✓                                                                                                                                     | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                         | ✓                                                                                 | ✓                                                                                                                                                                                                                                                                 | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |                                                                                     | ✓                                                                                                      | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                     | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |
| Sear-brännare       | ✓                                                                                                                                     | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                         | ✓                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Sidobrännare        |                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |                                                                                     |                                                                                                        | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |                                                                                       |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Lock                | Extra högt lock av rostfritt stål med termometer i locket                                                                             | Extra högt lock av rostfritt stål med termometer i locket                         | Extra högt lock av rostfritt stål med termometer i locket                         | Extra högt stållock med termometer i locket                                               | Extra högt stållock med termometer i locket                                       | Extra högt stållock med termometer i locket                                                                                                                                                                                                                       | Extra högt stållock med termometer i locket                                         | Extra högt stållock med termometer i locket                                         | Stållock                                                                            | Högt lock i rostfritt stål med termometer i locket                                                     | Högt lock i rostfritt stål med termometer i locket                                  | Högt lock i rostfritt stål med termometer i locket                                  | Högt, lackerat stållock med termometer i locket                                       | Högt, lackerat stållock med termometer i locket                                     | Högt, lackerat stållock med termometer i locket                                     | Högt, lackerat stållock med termometer i locket                                     |
| Sidobord            | Fällbart till vänster                                                                                                                 | Fällbart till vänster                                                             |                                                                                   | Fällbart till vänster                                                                     |                                                                                   | Fällbart till vänster och höger                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     | fällbart till vänster och höger                                                     | Fällbart till vänster och höger                                                                        |                                                                                     |                                                                                     | Fällbart till vänster och höger                                                       |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Vred                | Ergonomisk design med automatisk belysning                                                                                            | Ergonomisk design med automatisk belysning                                        | Ergonomisk design med automatisk belysning                                        | Ergonomisk design                                                                         | Ergonomisk design                                                                 | Ergonomisk design med automatisk belysning                                                                                                                                                                                                                        | Ergonomisk design med automatisk belysning                                          | Ergonomisk design med automatisk belysning                                          | Digitales display med vred för exakt temperaturreglering                            | Ergonomisk design med belysning                                                                        | Ergonomisk design med belysning                                                     | Ergonomisk design med belysning                                                     | Ergonomisk design                                                                     | Ergonomisk design                                                                   | Ergonomisk design                                                                   | Ergonomisk design                                                                   |
| Gasolnivåmätare     | ✓                                                                                                                                     | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |                                                                                           |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| MADE2MATCH          | ✓                                                                                                                                     | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                         | ✓                                                                                 | ✓                                                                                                                                                                                                                                                                 | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                                      | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                     | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |
| GEAR TRAX®          | ✓                                                                                                                                     | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                         | ✓                                                                                 | ✓                                                                                                                                                                                                                                                                 | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                                      | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                     | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |
| Kapsylöppnare       | ✓                                                                                                                                     | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |                                                                                           |                                                                                   | ✓                                                                                                                                                                                                                                                                 | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |                                                                                     | ✓                                                                                                      | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |                                                                                       |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |

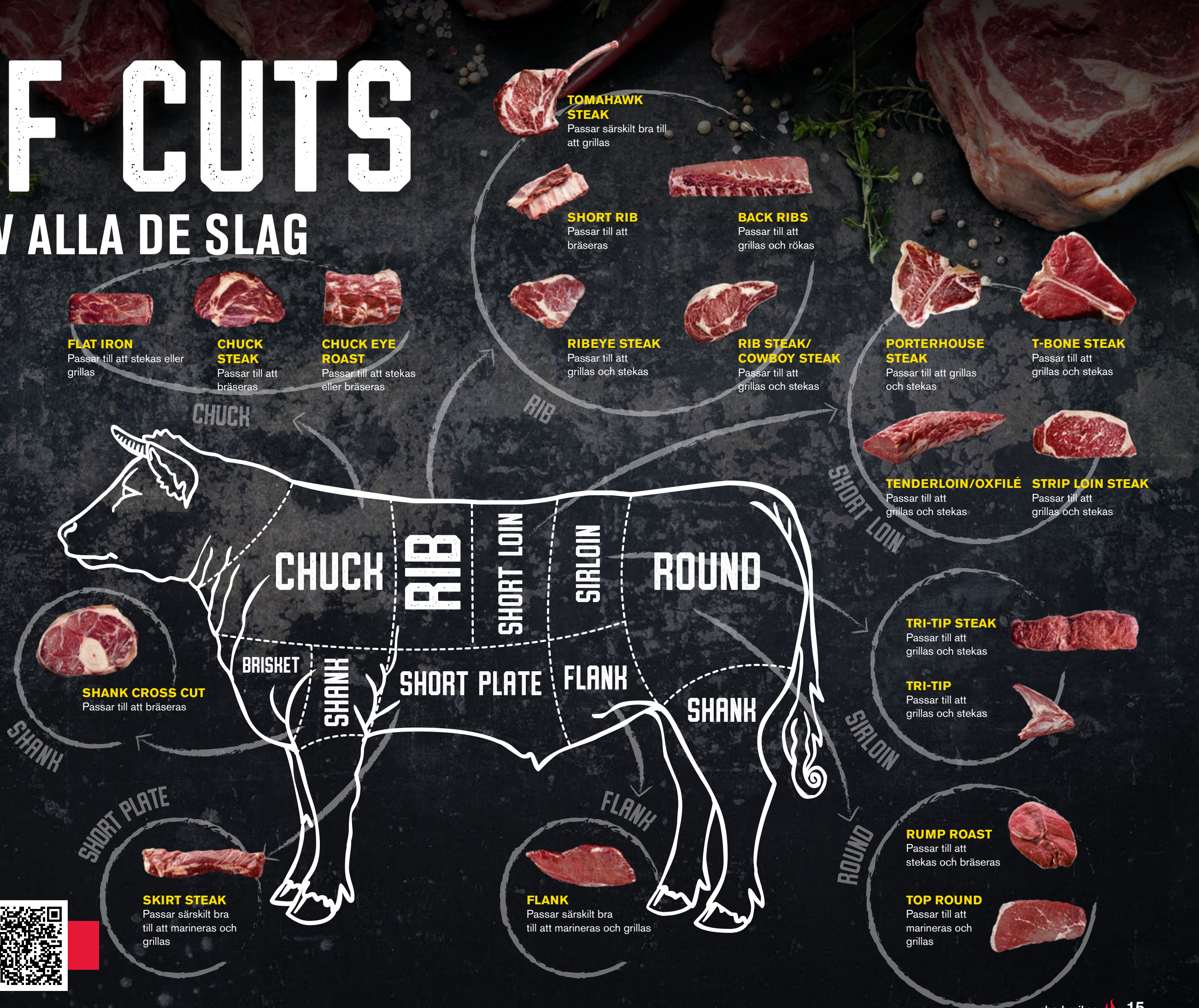


# BEEF CUTS

## STEAKS AV ALLA DE SLAG

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

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



Läckra recept för nötkött hittar du online på [charbroil.se](http://charbroil.se)





# USA:S POPULÄRASTE BEEF CUTS



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



## T-BONE STEAK

Vikt: ca 500 till 800 g

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



## TOMAHAWK-STEAK

Vikt: ca 1 000 till 1 400 g

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



## RIB-EYE/ENTRECOTE

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

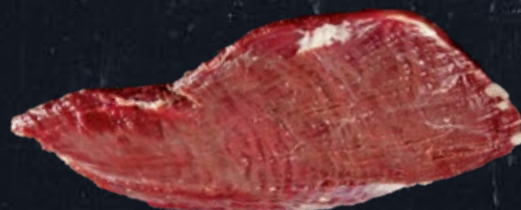
En Rib-Eye Steak skärs ut ur den främre delen av nötdjurets rygg. Namnet kommer förmodligen från den inre muskeln (longissimus dorsi) som sitter mitt i entrecoten. Denna muskel omges av fettvävnad, vilket gör att det ser ut som ett öga. Andra namn: i Österrike – Rostbraten/Hohe Rippe; i Frankrike – Entrecôte.



## PORTERHOUSE STEAK

Vikt: ca 900 g

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



## FLANK STEAK/FLANKSTEK

Vikt: ca 700 till 1000 g

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



## STRIP STEAK/RYGGBIFF

Vikt: ca 200 till 400 g

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



## TENDERLOIN/OXFILET

Vikt: ca 150 till 250 g

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



# HÅLLBAR GRILLNING

Få ämnen är idag mer aktuella än frågor om hållbarhet. Och detta går naturligtvis inte heller oss obemärkt förbi och därför vill vi illustrera hur hållbart man kan grilla på en äkta Char-Bro!

## GASOL, KOL ELLER ELEKTRICITET?

Idag blir frågor om hållbarhet allt viktigare. På så gott som alla områden finns det idag hållbara alternativ så att alla kan göra något för miljön. Men hur förhåller det sig egentligen med grillning? Även hos oss finns det nu ett nytt och hållbarare alternativ: Den nya smarta, eldrivna SMART-E-grillen. Den energi som man sparar jämfört med en traditionell gasolgrill ligger i det här fallet på över 40 %. Och om man dessutom använder sig av ekoström går man verkligen i bräschen för hållbar grillning.

## PUTTRA HÅLLBART – VAD HAMNAR PÅ GRILLEN?

Men även när det gäller maten som ska grillas kan man hålla ett öga på hållbarheten. Men hur gör man det på bästa sätt? När det gäller kött och fisk ska man ta fasta på att produkterna är närodlat, på så sätt sparar man in på många skadeverkande CO<sub>2</sub>-utsläpp. Den som gillar att grilla grönsaker bör tänka på vad det är säsong för och helt köpa närodlat. Grönsaker från grillen smakar inte bara extra gott, utan släpper också ut ca 98 % mindre andel CO<sub>2</sub> vid produktionen än traditionella köttprodukter.



## VILKA GRÖNSAKER ÄR LÄMPLIGA ATT GRILLA?

Vitaminrika, vegetariska och prisvärda – att grilla färska grönsaker har sedan länge varit ett likvärdigt alternativ till kött! Men grillade grönsaker är samtidigt ett nyttigt och gott tillbehör. I princip går det att grilla alla slags grönsaker. Med våra GRILL+®-spett kan du kombinera flera olika sorter med varandra och på så sätt variera dina rätter ännu mer.

Grönsaker kan marineras och tillagas långsamt, men även stekas på hög värme. Skiva grönsakerna i jämna strimlor eller bitar. Därmed kan du även grilla olika sorter ungefär lika länge. Grönsaker som innehåller mycket vatten, till exempel zucchini eller tomater kan snabbt stekas sönder. Därför ska dessa grillas på hög värme och inte för länge. Många grönsakssorter kan du tillaga direkt på grillgaller. Om för mycket vätska ändå sipprar ut rekommenderas användning av en grillpanna eller grillplatta.

Grillgrönsaker med liknande tillagningstider ska helst grillas tillsammans. Ju fuktigare grönsakerna är, desto mer värme behöver man. Potatis lyckas man bäst med om de tillagas under en längre tid och vid låg temperatur. Om du däremot tillagar saftiga tomater kan du vrida upp grillen på högsta steget.



## HUR GRILLAR MAN PÅ EN ELGRILL?

Är det så att äkta grillkänsla bara kan uppstå med eld, glöd och rök? Så ser inte vi på saken! För grillprodukten spelar det ingen roll om uppvärmningen sker med gasol, kol eller elektricitet – du kommer inte att märka någon skillnad på smaken.

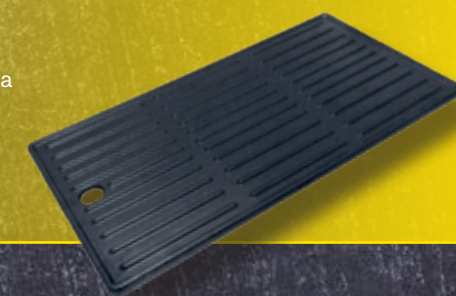
SMART-E, Char-Broil-innovationen 2023, garanterar upp till 370 °C maxvärme helt utan kol eller gasol.

Du behöver bara sätta i kontakten och sätta igång! Med SMART PRECISION-tekniken kan du även ställa in lägre temperaturer från 90 °C mycket exakt och bibehålla dem – till exempel för att tillaga fisk eller grönsaker. På varmhållningsgallret kan du dessutom grilla dina grillprodukter indirekt och därmed på ett särskilt skonsamt sätt. Vårt tips: Halstra en biff vid 350 °C och låt den sedan dra på varmhållningsgallret tills den önskade grilltemperaturen har nåtts.



### HETT TIPS

Aluminiumfolie kan också vara en verklig miljöbov. Med andra ord ska du helst avstå från aluminiumformar eller att veckla in grönsaker och ost i aluminiumfolie. I stället kan du bara lägga grillpotatis direkt på grillgaller eller använda en lämplig Char-Broil-grillplatta. Dessa kan också utan vidare användas för stekt ägg eller pannkakor!







# DEN PERFEKTA GRILLKVÄLLEN

## GRILLKVÄLL

Finns det något bättre än en ljum sommarkväll som tillbringas med familjen och i glada vänners lag kring grillen? Precis: ingenting!

Hur mycket behöver jag egentligen förbereda, vad är bäst att grilla så att alla blir mätta och hur ska dekorationen se ut? Vi svarar på alla de här frågorna och kommer med tips för den perfekta grillaftonen.

### SKRIV NER DATUMET!

Datumet för nästa grillfest är nedskrivet, men gästerna vet ännu inget om den spänning som väntar. Oavsett om det är för nära och kära eller för kolleger och affärspartners måste en inbjudan skickas ut.

Men hur? En grillfest är alltid en avslappnad tillställning. Och det borde avspeglas i inbjudan. Den som vill ta ut lite glädje i förskott skapar ett eget kort med en kort text, klockslag och adress. Den här typen av kort skapar man enkelt på webben med en förutbestämd design, skriver ut eller skickar i form av ett foto på ett enkelt, men ändå personligt sätt. Glöm inte! Det är bäst att be om svar och få reda på om någon annan följer med, det underlättar vid planeringen!



### ETT HETT TIPS

Inredningen spelar roll för stämningen. Tänk på: Ju mindre, desto bättre! Fyll inte bordet med för många prydnadssaker så att det finns plats för tallrikar, bestick och sallader. Ett par stora stearinljus ger ett varmt sken och det gäller ju även när mörkret börjar falla in allt tidigare på kvällarna.

## SE UPP, MYCKET VARMT! HETTA UPP PÅ RÄTT SÄTT

Oavsett om du använder gasol, kol eller både och:

Grillen måste vara riktigt varm innan grillprodukterna kommer i kontakt med gallret. På det här sättet kan de bekanta grillsmakerna, som utgör själva grillsmaken, träda fram. Det som gäller är alltså: Värm upp i god tid. Beroende på mängden behöver kol cirka 20–30 minuter för att bli genomglödd. Med gasolgrillen går det däremot lite snabbare, men även i det här fallet behöver gallret cirka 10 minuter tills det har nått lagom temperatur. Med hjälp av Char-Broil-locktermometer ser du om grillen redan har nått rätt temperatur eller om du använder en SMART-E med hjälp av den digitala displayen.

## DRINKAR

Nuförtiden räcker det inte med att servera en kall öl vid grillningen. Den traditionella drycken byts ofta ut mot vin. Även en egentillverkad lemonad av vatten med färskä eller djupfrysta frukter eller varför inte med gurka och mynta blir en god förfriskning till maten.

## ”Best Steak & Eggs in the World” – med stekta ägg från grillplattan

### INGREDIENSER

- 2 Rib Eye Steaks (vardera 3 cm tjock eller åt gången)
- 2 stora potatisar (mjöliga)
- 2 ekologiska ägg
- 800 g favabönor (på burk eller i glas)
- 3 färgglada peperoni (stora chiliskidor)
- Havssalt
- Svartpeppar från kvarnen
- En del kallpressad olivolja

### TILL ”EGGERTS ALL TIME FAVORITE GRILL-RUB”:

- 3 msk krossat havssalt
- 1 msk brunt rörsocker
- 1 msk vitlökspulver
- 1 msk cayennepeppar
- 1 msk anisfrö
- 1 msk korianderfrö

### TILL ”EGGERTS ALL TIME FAVORITE GRILL-RUB”:

- 2 biffomater
- 2 rödlökar
- 3 lime
- En aning vitlök

### SÅ HÄR GÖR DU

- 1 Börja med att förvärma grillen. ”Skala av” favabönorna, det vill säga ta bort skalet eftersom det inte blir mjukt under tillagningen.
- 2 Tvätta potatisen och skär den i ca 1 x 1 cm stora tärningar med skalet på. Krydda sedan generöst med Grill-Rub.
- 3 Börja med att hacka en tomat, peperoni, lök och vitlök i små bitar för salsan, tillsätt lite riven lime och limesaft och smaka av med salt och peppar.
- 4 Salta biffarna lätt och lägg de sedan på grillgallret som har förvärmats. De ska grillas

ca 4–6 minuter på varje sida. Halvera en tomat och grilla den något.

5 Stänk sedan lite olivolja på potatistärningarna på grillplattan.

6 När potatistärningarna så småningom blir genomstekta läggs även favabönorna på grillplattan. Tillsätt lite olivolja, peppar och salt.

7 Och nu då, allting klart? Glöm inte att vända på biffarna!

8 Strax innan biffarna är klara (efter ca 4–6 min per sida) ska man ta bort bönorna och potatistärningarna från grillplattan.

9 Slå sedan äggen på grillplattan och krydda med lite Rub. Tips: Se upp så att du inte kryddar på äggulan – annars får du inte fram den typiska smaken.

10 Och nu är det dags att ta biffarna från grillen. Låt köttet vila i 3 minuter. Blanda under tiden favabönorna med tomat-salsan och smaka av.

11 Skär upp biffen tillsammans med den grillade tomaten, och lägg upp med potatistärningarna och bön-tomatsalsan. De stekta äggen blir kronan på verket. Tillsätt ytterligare ett stänk olivolja och lite svartpeppar från kvarnen ... Läckert! Smaklig måltid!



I Sverige älskar man att grilla, även vid dåligt väder. Därför har flera svenskar införskaffat ett grillskydd så att man även kan grilla när det regnar.

### Typiskt svenskt

Fisk och skaldjur är mycket populära i Sverige. Men även vilt som rådjur läggs inte sällan på grillen. Korv hör inte heller till ovanligheterna. De svenska korvarna äts ofta i kombination med bostongurka eller svensk ättiksgurka, något som har introducerats av tyska gästarbetare.



# BLI EN #CHARBRO!

Vårt Char-Bro-community växer dag för dag. För oss är grillning en livsstil – vi gillar god mat och gemensamma upplevelser. Bli en del av vårt community genom att dela ditt eget #Charbro-moment med oss. Ta ett foto på din egen grill-stund och lägg upp det på sociala medier med hashtaggen #Charbro. Och det bästa av allt: Med lite tur publiceras du som en äkta Char-Bro i vårt nästa nummer av Magalog med foto och ditt kontos användarnamn. Dessutom har du chans att vinna en Grill2Go med transportväska.



@einefraulerntgrillen



@butchertimo

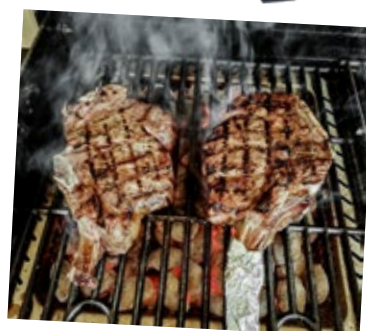


@daVadderGrillt

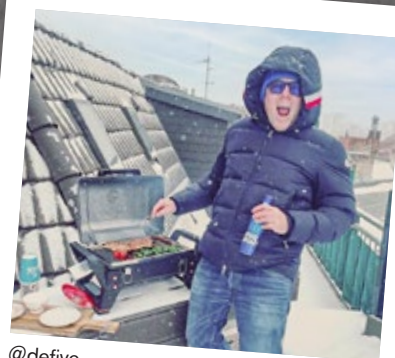
VINSTCHANS:  
GRILL2GO  
PLUS  
TRANSPORTVÄSKA



VI SER FRAM  
EMOT DINA  
KREATIVA  
ÖGONBLICKSBILDER!



@wacholdermann



@defive



@richtertom0705



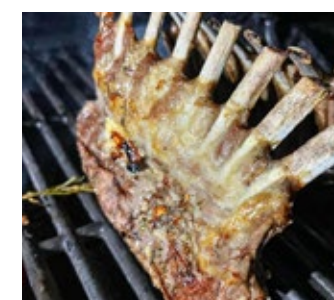
@lukas.latko



@philipennoschmitz



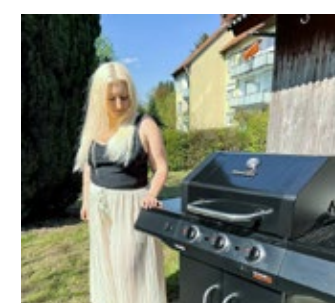
@kev\_prow45



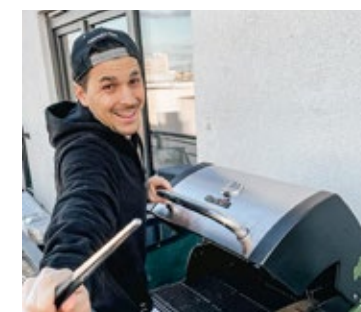
@bbq1971



@zicoramic



@mara\_dardes



@mabue95



@rallekj  
@oliverbjerrehuus  
@ ichaelolesenvmd  
@ madsbo\_highonlife

Följ oss på våra  
sociala mediekkanaler:



Char-Broil  
Deutschland



charbroil\_  
deutschland



Char-Broil  
Germany



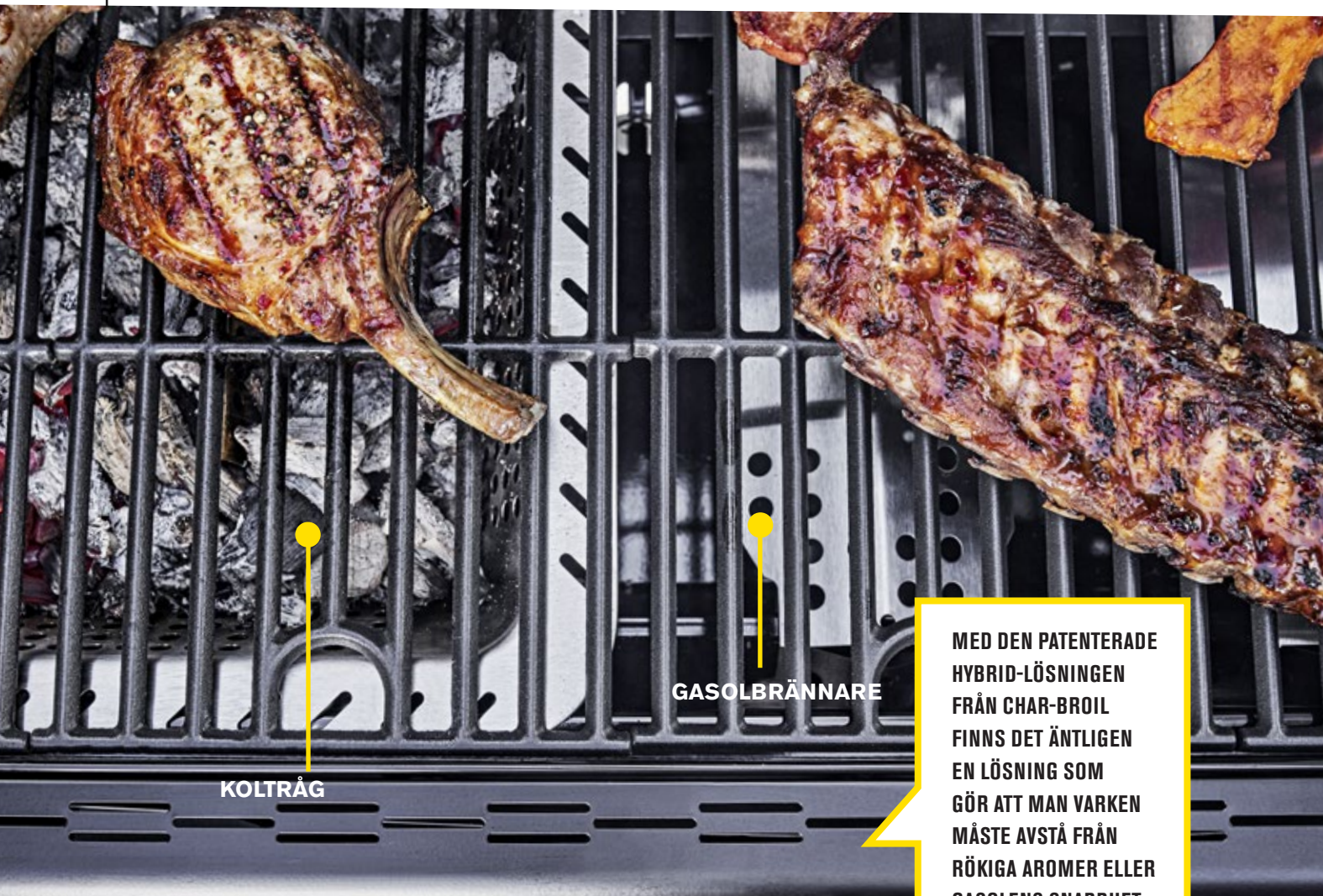
# GASOL ELLER KOL? HYBRID!

## EN GRILL – ALLA MÖJLIGHETER

För alla som tvekar mellan gasogrill och kolgrill har Char-Broil den perfekta lösningen: **hybridgrillar**. Det bekväma med en gasogrill (när det måste gå undan lite) kombinerat med den rätta smaken från träkol får du nu i ännu fler grillar från Char-Broil.

## HYBRID POWER TECHNOLOGY

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



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



## Vad är en hybridgrill och hur använder jag den?

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

### Gas2Coal 2.0 210 (2 brännare) 330 (3 brännare):

Ta bort grillgallret och lägg det åt sidan. Ta ut kolträget ur facket och lägg det i grillen. Fördela grillkolet jämnt och sätt tillbaka grillgallret. Tänd kolet enkelt och lätt med gasolbrännarna, helt utan tändvätska. Det patenterade kolträget ger garanterat jämn värme utan uppblossande flammor.

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

**Professional PRO, CORE & POWER EDITION:** Med vårt MADE2MATCH-koltråg förvandlar du vår högklassiga gasogrill till en hybridgrill på mindre än 30 sekunder. Bara sätt i kolträget så blir din gasogrill till en kolgrill direkt.

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



### HETT TIPS Tänt var det här!

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

## GAS2COAL 2.0

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



## MADE2MATCH

Med vårt MADE2MATCH koltråg kan du nu förvandla din Professional PRO-, CORE- och POWER EDITION-gasogrill till en hybridgrill också!





# BARA ATT GRILLA!

## Översikt över våra grillar

### SMART-E

Sida 28

### ULTIMATE UTMHUSKÖK

Sida 30

### PROFESSIONAL PRO LINE

Sida 32

### PROFESSIONAL CORE LINE

Sida 34

### PROFESSIONAL POWER EDITION

Sida 36

### PERFORMANCE PRO LINE

Sida 38

### PERFORMANCE CORE LINE

Sida 40

### CONVECTIVE LINE

Sida 42

### ALL-STAR

Sida 44

### GAS2COAL 2.0

Sida 46

### GRILL SPECIALS

Sida 48

### CHARCOAL GRILLS

Sida 50







100 % E-Power

NY

# SMART-E

Endast en knapptryckning bort för en äkta grillupplevelse. Nya SMART-E

TRU-INFRARED™  
TECHNOLOGY

Char-Broils patenterade värme fördelas jämnt för upp till 50 % saftigare grillmat

E-POWER  
TECHNOLOGY

Maximal värme upp till 370 °C helt utan kol eller gasol

SMART PRECISION  
TECHNOLOGY

Med vredet kan du ställa in temperaturen på SMART-E mellan 90 °C och 370 °C och mer exakt än någonsin.

**GRILLGALLER OCH VÄRMEFÖRDELNINGSPÅTAR**

Stor grillyta av rostfritt stål direkt över värmefördelningsöppningar ger perfekta grillränder.

**MADE2MATCH**

Ställ in och bygg ut grillen som du vill med hjälp av tillbehör



**FÖRVARINGSUTRYMME**

Stort skåp med invändig hylla

**DISPLAY**

Stor display för digital temperaturkontroll

**AUTO CLEAN**

Mindre arbete, mer tid. Perfekt rengöring utan så mycket jobb

**HJUL**

Optimal rörlighet med fyra flexibla hjul. Stabilitet tack vare bromsar.



**SMART-E** 8.999,00 SEK (listpris)

för 4–6 Personer | Grillyta: 57 x 39 cm

- **Digital manöverpanel** för exakt temperatur (90–370 °C)
- **Flerfärgad lysring** för statusindikeringen
- **Fällbara sidobord** ger extra avställningsyta och sparar plats när grillen förvaras
- **Praktiskt förvaringsskåp** med invändig hylla
- **Justerbara styrehjul** för mycket rörlighet

## Alltid redo

Med vår nya SMART-E är du alltid väl förberedd för nästa eldrivna BBQ:



### Kontakt

Tack vare den 3 m extralånga kabeln kan du alltid använda elgrillen med stor flexibilitet.



### Fällbara sidobord

Du behöver tillräckligt stor avställningsyta, men också kunna förvara prylarna utan att det tar för mycket plats? I så fall är SMART-E med de fällbara sidoborden rätt lösning för dig.



### Varmhållningsgaller

Har grillprodukterna olika tillagningstider? Inga problem! SMART-E har ett varmhållningsgaller av rostfritt stål.



## GRILLPLATTA

Med hjälp av den porslinsmaljerade grillplattan av stål, som kan beställas separat, kan du även grilla små produkter på SMART-E-grillen. Detta betyder att du kan grilla räkor, grönsaker eller steka ägg utan problem.



Fler recept för SMART-E finns på webben.

## SMART-E FUNKTIONER I KORTHET

Vår nya Smart-E har flera praktiska funktioner. Här berättar vi om de viktigaste lägena:



### SLÅ PÅ/STÄNGA AV

Genom att trycka på Strömbrytaren aktiverar du grillen – utan någon lång förberedelsestid.



### STÄLLA IN TEMPERATUREN

Genom att trycka och sedan vrida på vredet kan temperaturen ställas in på steg om exakt 5 °C. Vid uppvärmningen färgas lysringen röd och pulserar tills önskad temperatur har uppnåtts. Under uppvärmningen växlar temperaturindikeringen mellan den aktuella och önskade temperaturen. Vid nedreglering av temperaturen visas förloppet med blå färg.



### AUTO CLEAN

Med AUTO CLEAN-läget rengör du enkelt och snabbt. När man trycker på AUTO CLEAN-symbolen på displayen startar pyrolysen. Så fort rengöringen har slutförts stängs grillen av automatiskt.





Perfekta moduler för din uteplats

# UTOMHUSKÖKET ULTIMATE

## KVALITET AV TYP 304

Char-Broils patenterade värme fördelas jämnt för upp till 50 % saftigare grillmat



## FLEXIBELT

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



## DESIGN

Den smarta designen gör den mycket användarvänlig



## PERFEKT ANSLUTNING

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



## TILLVERKNINGSKVALITET

Hög tillverkningskvalitet som tål starka påfrestningar

## Ultimate 3200

18.999 SEK (listpris)

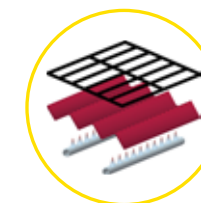
4-6 Personer | Grillyta: 61 x 43,5 cm

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



## TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

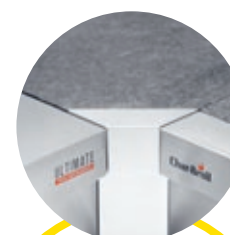
Char-Broils patenterade värme fördelas jämnt för upp till 50 % saftigare grillmat



## Entertainment

18.999 SEK (listpris)

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



## BÄNSKIVA

Av grå granit



## Hörnmodul

8.999 SEK (listpris)

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





Din proffs-gasolgrill i premiumklassen

# PROFESSIONAL PRO LINE

Med en keramisk sear-brännare och specialutrustning, som tar dig till nästa BBQ-nivå

## TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

Char-Broils patenterade värme fördelas jämnt för upp till 50 % saftigare grillmat

## VÄRMEFÖRDELNINGSPÅTAR

Av rostfritt stål som håller länge

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

**KERAMISK SEAR-BRÄNNARE**  
Denna brännare av keramik når upp till 900 °C

**SEAR BURNER**  
900°

**GRILLGALLER**  
Av porslinsmaljerat gjutjärn

**BRÄNNARE**  
Uppåtriktade, kraftfulla brännare av maximalt värmebeständigt rostfritt stål

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



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

UP TO 10 YEARS WARRANTY

**SLUTEN BRÄNNKAMMARE**  
I ett stycke

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



**Professional PRO S 2** 8.599 SEK (listpris)

- för 2–4 personer | Grillyta: 47,8 x 44,5 cm
- **Två högeffektiva brännare** med låg förbrukning av rostfritt stål för maximal värme
  - **Elektronisk SureFire® tändning** gör att brännaren kan tändas med en knapptryckning – helt utan öppen låga
  - **Fällbart sidobord** (till vänster) som ger extra avställningsyta och sparar plats när grillen förvaras
  - **Integrerad kapsylöppnare**
  - **Avtagbart varmhållningsgaller** hjälper till att hålla maten varm längre
  - **Stor dörr** av rostfritt stål
  - **Fyra** hjul (varav två låsbara)

**Professional PRO S 3** 9.999 SEK (listpris)

- för 4–6 personer | Grillyta: 61,5 x 44,5 cm
- **Tre högeffektiva brännare** med låg förbrukning av rostfritt stål för maximal värme
  - **Elektronisk SureFire® tändning** gör att brännaren kan tändas med en knapptryckning – helt utan öppen låga
  - **Fällbart sidobord** (till vänster) som ger extra avställningsyta och sparar plats när grillen förvaras
  - **Integrerad kapsylöppnare**
  - **Avtagbart varmhållningsgaller** hjälper till att hålla maten varm längre
  - **Stor dörr** av rostfritt stål
  - **Fyra** hjul (varav två låsbara)

**Professional PRO S 4** 11.990 SEK (listpris)

- för 4–6 personer | Grillyta: 77,2 x 44,5 cm
- **Fyra högeffektiva brännare** med låg förbrukning av rostfritt stål för maximal värme
  - **SureFire® elektronisk tändning** som gör att brännarna kan tändas med en knapptryckning – helt utan öppen låga
  - **Integrerad kapsylöppnare**
  - **Avtagbart varmhållningsgaller** hjälper till att hålla maten varm längre
  - **Stora dörrar** av rostfritt stål
  - **Fyra** hjul (varav två låsbara)



## HYBRID POWER TECHNOLOGY

Med MADE2MATCH koltråg är det ingen match att omvandla din Professional PRO till en hybridgrill. Det enda du behöver göra är att ta bort värmefördelningsplåtarna, sätta in koltråget med kall kol, lägga på gallret igen och tända brännaren.





Bara det bästa för riktiga proffs

# PROFESSIONAL CORE LINE

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



**Professional CORE B 2**

5.999 SEK (listpris)

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

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



**Professional CORE B 3**

8.999 SEK (listpris)

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

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

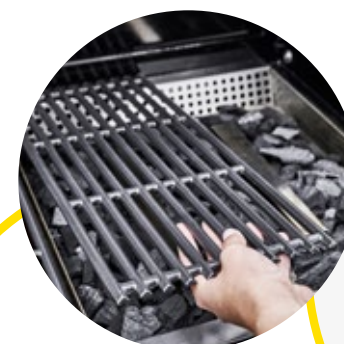


**Professional CORE B 4**

9.999 SEK (listpris)

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

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



## HYBRID POWER TECHNOLOGY

Med MADE2MATCH-kolfatet (s. 57) kan du förvandla Professional CORE till en hybridgrill.

## RÖKNING

Med den skräddarsydda MADE2MATCH-röklådan för Professional PRO, CORE och POWER EDITION får grillmaten det där lilla extra. Det finns också tre olika sorters rökfäls med olika smakinriktningar.



Mer om detta på sidan 66/67





Din proffs-gasolgrill i premiumklassen med POWER **NY**

# PROFESSIONAL POWER EDITION LINE

Din kraftfulla gasolgrill i premiumklass i mattsvart design med 900 °C keramisk sear-brännare

## TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

Char-Broils patenterade värme fördelas jämnt för upp till 50 % saftigare grillprodukter

## GRILLGALLER & VÄRMEFÖRDELNINGSPÅTAR

Porslinsmaljerade gjutjärnsgaller och värmefördelningsplåtar av rostfritt stål

## TERMOMETER I LOCKET

För att övervaka uppvärmningen och kontrollera grilltemperaturen inuti

## STÅLLOCK

Extra högt stållock med ändskydd

SEAR BURNER 900°

## KERAMISK SEAR-BRÄNNARE

Denna brännare av keramik når upp till 900 °C

## BRÄNNARE

Av maximalt värmebeständigt rostfritt stål i en sluten brännkammare

## MADE2MATCH

Bygg på din grill som du vill med det separata tillbehörssystemet (se höger)

## ELEKTRONISK SUREFIRE® -TÄNDNING

Brännaren kan tändas med en knapptryckning – helt utan öppen låga

## GRILLPLATTA

Extra grillplatta av gjutjärn

## HÅLLARE

Stor hållare även för gasolflaskor på 11 kg



## POWER EDITION 3

9.499 SEK (listpris)

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

- **Tre högeffektiva brännare** med låg förbrukning av rostfritt stål för maximal värme
- **Fällbart sidobord** (till vänster) som ger extra avställningsyta och sparar plats när grillen förvaras
- **Varmhållningsgaller** hjälper till att hålla maten varm längre
- **Stor dörr** av ytbehandlat stål
- Fyra **hjul** (varav två låsbara)
- Högkvalitativ och lättmonterad **konstruktion i matt svart stål**

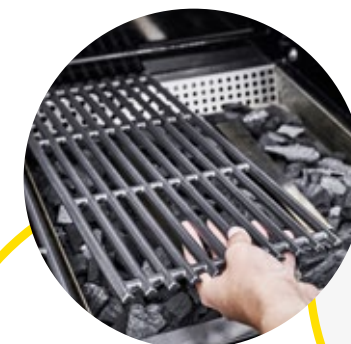


## POWER EDITION 4

10.999 SEK (listpris)

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

- **Fyra högeffektiva brännare** av rostfritt stål för maximal värme
- **Varmhållningsgaller** hjälper till att hålla maten varm längre
- **Stora dörrar** av ytbehandlat stål
- Fyra **hjul** (varav två låsbara)
- Högkvalitativ och lättmonterad **konstruktion i matt svart stål**



## HYBRID POWER TECHNOLOGY

Med MADE2MATCH-kolfatet (s. 57) kan du förvandla Professional POWER till en hybridgrill.

## RÖKNING

Med den skräddarsydda MADE2MATCH-röklådan för Professional PRO, CORE och POWER EDITION får grillmaten det där lilla extra. Det finns också tre olika sorters rökfäris med olika smakinriktningar.



Mer om detta på sidan 66/67





En för allt

# PERFORMANCE PRO LINE

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

## TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

Char-Broils patenterade värme fördelas jämnt för upp till 50 % saftigare grillmat

## TERMOMETER I LOCKET

För att övervaka uppvärmningen och kontrollera grilltemperaturen intuitivt

## LOCK AV ROSTFRITT STÅL

Robust lock av rostfritt stål med ändskydd

## GRILLPLATTA & CHEF'S DELITE SYSTEM

Extra grillplatta av gjutjärn och grillpanna av 100 % rostfritt stål

## GRILLGALLER & VÄRMEFÖRDELNINGSPÅTAR

Porslinsmaljerade gjutjärnsgaller och värmefördelningsplattor av rostfritt stål

## BRÄNNARE

Av maximalt värmebeständigt rostfritt stål i en sluten brännkammare

## ELEKTRONISK SUREFIRE® -TÄNDNING

Brännaren kan tändas med en knapptryckning – helt utan öppen låga

## VRED

Svarta ABS-vred med förkromade ändskydd och röd belysning

## MADE2MATCH

Bygg på din grill som du vill med det separata tillbehörssystemet



Performance PRO S 2 4.999 SEK (listpris)

- för 2–4 personer | Grillyta: 45 x 43,5 cm
- **Två högeffektiva brännare** med låg förbrukning av rostfritt stål för maximal värme
- **Fällbara sidobord** ger extra avställningsyta och sparar plats när grillen förvaras
- **Integrerad kapsylöppnare**
- **Stor dörr** av rostfritt stål med ergonomiskt designade, vertikala handtag
- Fyra **hjul** (varav två låsbara)
- Hållare för **gasolflaska på 5 kg**



Performance PRO S 3 6.999 SEK (listpris)

- för 4–6 personer | Grillyta: 54,3 x 43,5 cm
- **Tre högeffektiva brännare** med låg förbrukning av rostfritt stål för maximal värme
- **Sidobrännare** och praktiskt sidobord
- **Integrerad kapsylöppnare**
- **Stora dörrar** av rostfritt stål med ergonomiskt designade, vertikala handtag
- Fyra **hjul** (varav två låsbara)
- Hållare för **gasolflaska på 5 kg**



Performance PRO S 4 8.499 SEK (listpris)

- för > 6 personer | Grillyta: 63 x 43,5 cm
- **Fyra högeffektiva brännare** med låg förbrukning av rostfritt stål för maximal värme
- **Sidobrännare** och praktiskt sidobord
- **Integrerad kapsylöppnare**
- **Stora dörrar** av rostfritt stål med ergonomiskt designade, vertikala handtag
- Fyra **hjul** (varav två låsbara)
- Hållare för **gasolflaska på 5 kg**



## GRILLPLATTA & CHEF'S DELITE SYSTEM

En extra grillplatta av gjutjärn och en grillpanna av 100 % rostfritt stål följer med i leveransen av vår Performance PRO (från S 3)! Se fram emot stekta ägg och räkor från grillen!







Din perfekta introduktion till BBQ

# PERFORMANCE CORE LINE

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

## TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

Char-Broils patenterade värme fördelas jämnt för upp till 50 % saftigare grillmat

## GRILLGALLER & VÄRMEFÖRDELNINGSPÅTAR

Porslinsmaljerade gjutjärnsgaller och värme-fördelningsplåtar av rostfritt stål

## BRÄNNARE

Brännare av rostfritt stål i sluten brännkammare

## SUREFIRE® TÄNDNING

Brännaren kan tändas med en knapptryckning – helt utan öppen låga

## TERMOMETER I LOCKET

För att övervaka uppvärmningen och kontrollera grilltemperaturen inuti

## STÅLLOCK

Robust lock av rostfritt stål med ändskydd

## VARMHÅLLNINGSGALLER

Ett avtagbart galler som håller maten varm

## DESIGN

Ny design med högkvalitativ stålkonstruktion som går lätt att montera

## MADE2MATCH

Bygg på din grill som du vill med det separata tillbehörssystemet



### Performance CORE B 2

4.399 SEK (listpris)

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

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



### Performance CORE B 3

5.999 SEK (listpris)

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

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



### Performance CORE B 4

6.999 SEK (listpris)

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

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



### Performance CORE B 3 Cart

4.999 SEK (listpris)

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

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



### Performance POWER 3

7.999 SEK (listpris)

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

- **Tre** uppåtriktade **högeffektiva brännare** med låg förbrukning av rostfritt stål för maximal värme
- **Keramisk Sear-Brännare:** Denna brännare av keramik når upp till 900 °C
- **Stilren look** i mattsvart stål
- **Inklusive Grillöverdrag:** Skyddar din grill mot väder och vind
- **Inklusive Stekplatta:** För mer omväxling i grillningen





Den klassiska gasolgrillen

# CONVECTIVE LINE

## TERMOMETER I LOCKET

För att övervaka uppvärmningen och kontrollera grilltemperaturen inuti

## BRÄNNARE

Högkvalitativa brännare av rostfritt stål

## GRILL-GALLER

Porslinsemaljerat gjutjärns-galler

## VARMHÅLLNINGS-GALLER

Avtagbart galler, för att rosta bröd eller för matlagning med indirekt värme

## SKYDDSSKÖLDAR

Av maximalt värmebeständigt rostfritt stål

## AVTAGBAR FETTBRICKA

För enklare rengöring

## ELEKTRISK TÄNDNING

Tryck på en knapp så skapas en gnista som tänder brännaren



**Convective 210 B** 3.299 SEK (listpris)

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

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



**Convective 310 B** 3.999 SEK (listpris)

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

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



**Convective 410 B** 4.399 SEK (listpris)

för > 6 personer | Grillyta: 65 x 47 cm

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



**Convective 440 S** 5.999 SEK (listpris)

för > 6 personer | Grillyta: 65 x 47 cm

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



**Convective 640 B** 7.999 SEK (listpris)

för > 6 personer | Grillyta: 89 x 47 cm

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



## SEAR-ZON

Ger utmärkt Searing-effekt utan att bränna vid maten





Mångsidig och kraftfull: vår universalgrill

# ALL-STAR

## VÄRMEFÖRDELNINGSPLÅT

Av rostfritt stål som håller länge

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

Char-Broils patenterade värme fördelas jämnt för upp till 50 % saftigare grillmat

### GRILLGALLER

Porslinsmaljerat gjutjärnsgaller

### MOBIL GRILL

Avtagbar grill och separat stativ för maximal mobilitet



### FYRA HJUL

För bättre rörlighet, två av hjulen är låsbara

### ROBUST LOCK

Extra högt, av pressgjutet aluminium

### SIDOBORD

Fällbara sidobord inklusive en praktisk kroklist (kompatibel med tillbehörssystemet Gear Trax<sup>®</sup> som kan beställas separat)

### BELYST KONTROLLVRED

För enkel reglering av temperaturen



**All-Star 120 B-Gas** 6.499 SEK (listpris)

för 2–4 personer | Grillyta: 45 cm i diameter

- Högeffektiva brännare med låg förbrukning av rostfritt stål
- **Elektronisk SureFire<sup>®</sup>-tändning**
- **Fästsystem** för innovativa All-Star-tillbehör



### MÅNGSIDIG OCH MOBIL

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



**All-Star 120 B-Electric** 6.999 SEK (listpris)

för 2–4 personer | Grillyta: 45 cm i diameter

- **Starkt värmeelement** för härlig grillning över 300 °C
- **Kompakt och platssparande** – perfekt för balkongen
- **Fästsystem** för innovativa All-Star-tillbehör





Grillen som kan båda jobben

# GAS2COAL 2.0 LINE

## HYBRID POWER TECHNOLOGY

Från gasol till kol på  
under 60 sekunder

## BRÄNNARE OCH SKYDDSSKÖLDAR

Av maximalt värme  
beständigt rostfritt stål

## GRILLGALLER

Porslins emaljerat  
gjutjärnsgaller

## ELEKTRISK TÄNDNING

Tryck på en knapp så skapas en  
gnista som tänder brännaren



## TERMOMETER I LOCKET

För att övervaka  
uppvärmningen  
och kontrollera grill-  
temperaturen inuti



## VARMHÅLLNINGSGALLER

Ett avtagbart galler som håller  
maten varm



## PATENTERAT KOLFAT

Av rostfritt stål



**Gas2Coal 2.0 210** 5.399 SEK (listpris)

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

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



**Gas2Coal 2.0 330** 6.399 SEK (listpris)

för 4–6 personer | Grillyta: 64,2 x 43,5 cm

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



**Gas2Coal 2.0 440** 8.499 SEK (listpris)

för > 6 personer | Grillyta: 85 x 43,5 cm

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



## GASOL OCH KOL



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

Mer om detta  
på sidan  
24





Rök och glöd? Eller hellre mobil njutning?

# GRILL SPECIALS

**TERMOMETER I LOCKET**  
För att övervaka uppvärmningen och kontrollera grilltemperaturen inuti

**TRU-INFRARED™  
TECHNOLOGY**

Char-Broils patenterade värme fördelas jämnt för upp till 50 % saftigare grillmat

**GRILLGALLER & VÄRMEFÖRDEL-  
NINGSPLÅT**  
I ett stycke,  
av rostfritt stål

**BRÄNNARE**  
Högeffektiv brännare  
med låg förbrukning

**SKYDD**  
Säker piezo-tändning  
på högra benet

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

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

**TRANSPORT**  
Stora handtag  
underlättar transporten

**Grill2Go X200 2.699 SEK (listpris)**

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

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

**GRILLGALLER**  
Fyra grillgaller  
av rostfritt stål

**FETTBRICKA**  
Uttagbar fettbricka:  
snabbare och enklare  
att rengöra

**FULL KOLL**  
Smart rökning med övervakning av  
temperaturen i rökskåpet eller i kärnan

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

**VÄL FÖRSLUTEN**  
Stor låsmekanism av rostfritt  
stål med röktätning

**RÖKKAMMARE**  
Patenterad röklåda: upp till  
åtta timmars rökning

**Digital Smoker 5.999 SEK (listpris)**

Grillyta: 4 grillgaller på 38 x 31 cm



**Big Easy 3.999 SEK (listpris)**

Grillyta: 52 cm i diameter

- **TRU-Infrared™ Technology:** Char-Broils patenterade värme fördelas jämnt för upp till 50 % saftigare grillmat
- **Leave-in termometer:** Integrerad leave-in termometer
- Med fyra krokar för revben och två kycklingbenshållare
- **Smak** av äkta trä med träflis eller pellets (träflis och pellets kan köpas separat) i den främre röklådan
- **Grillkorg** med justerbara hållare med plats för upp till 11 kg kött
- **3-I-1:** Rök kött, rosta kyckling eller grilla stekar, utan olja och utan extra fett



**Oklahoma Joe's 6.999 SEK (listpris)**

Grillyta: 88 x 44 cm

- **Termometer i locket:** För lättare temperaturkontroll
- **Lätt åtkomlig:** Stor lucka för lättare påfyllning av trä
- Emaljerat grillgaller
- **Brännkammare:** "Offset"-brännkammare för att sköta elden
- **Hjul:** Stora hjul gör det lätt att flytta smokern
- **Mer plats:** Stora avställningsytor
- **Skyddad:** Cool-Touch-handtag skyddar händerna
- **Skorsten:** En skorsten som reglerar värme- och rök-fördelningen och styrs med hjälp av flera luftspjäll





Innovativ kolgrill med extra fina detaljer

# CHARCOAL GRILLS



**Kettleman** 2.999 SEK (listpris)

Grillyta: 52 cm i diameter



**Charcoal 2600** 3.299 SEK (listpris)

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

- **Koltråg** Patenterat kolfat för mindre tändlågor och mindre kolförbrukning
- **Sidobord** Stora sidobord för extra avställningsplats
- **Brännkammare** Brännkammare med extern vev för individuell höjdinställning
- **Kraftiga hjul** Två kraftiga hjul gör grillen stabil och flyttbar
- **Ventilation** Stora ventilationsluckor på sidorna för optimal styrning av luftcirkulationen
- **Lätt åtkomlig** Lätt åtkomlig dörr för enkel rengöring



**Charcoal 3500** 4.990 SEK (listpris)

> 6 personer | 72,5 x 48 cm

- **Koltråg** Patenterat kolfat för mindre tändlågor och mindre kolförbrukning
- **Sidobord** Stora sidobord för extra avställningsplats
- **Brännkammare** Brännkammare med extern vev för individuell höjdinställning
- **Kraftiga hjul** Två kraftiga hjul gör grillen stabil och flyttbar
- **Ventilation** Stora ventilationsluckor på sidorna för optimal styrning av luftcirkulationen
- **Lätt åtkomlig** Lätt åtkomlig dörr för enkel rengöring



## PIZZASTEN

Med den skräddarsydda Char-Broil pizzastenen kan du också enkelt skapa en krispig pizza på grillen.



# CHAR-BROIL BBQ GUIDE

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

## ABSOLUTELY AWESOME!



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

## + recept

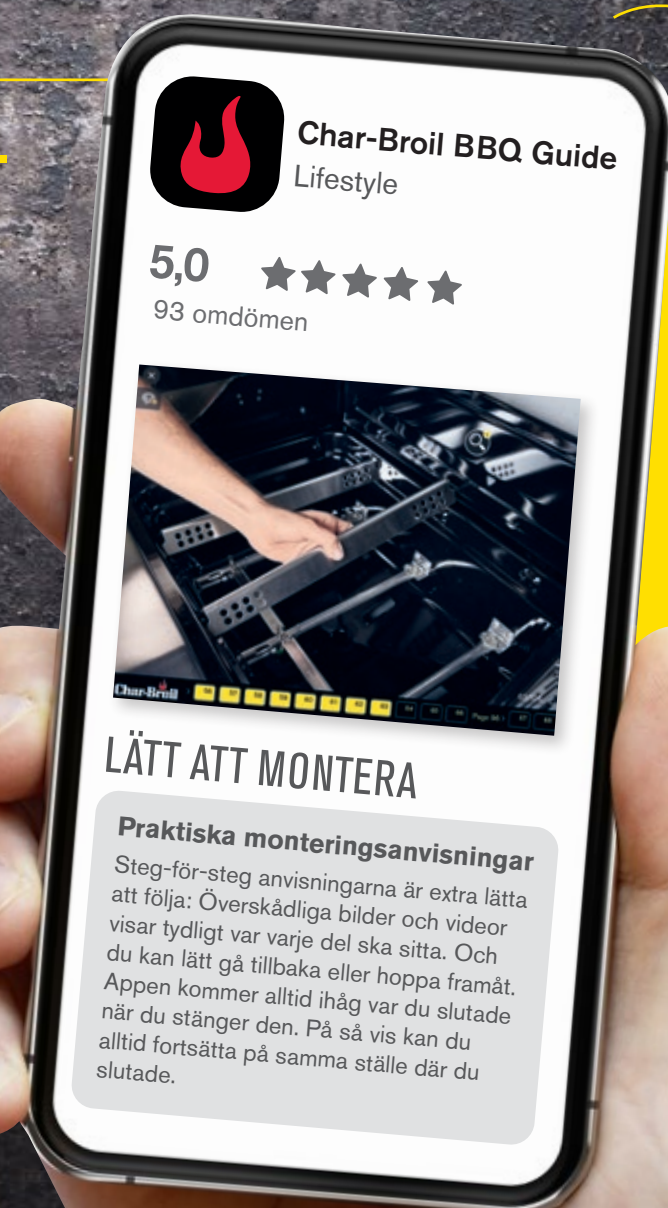
Läcker inspiration: Enkla steg-för-steg-anvisningar för läckra grillrecept hittar du också i vår BBQ Guide. Testa något nytt eller förvandla din grill till en smoker. Med våra passande tillbehör lyckas du med varje recept!

## + rengöringstips

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

## + Monterings- anvisningar

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



LADDA NER  
DEN GRATIS!



Laden im  
App Store

JETZT BEI  
Google Play



# ALLT DU BEHÖVER

Perfekta tillbehör som förenklar grillningen

---

## MADE2MATCH

Sida 56

---

## GRILL+®

Sida 58

---

## GEAR TRAX®

Sida 60

---

## ALL-STAR TILLBEHÖR

Sida 61

---

## GRILLREDSKAP

Sida 62

---

## GRILLSPETT MED MERA

Sida 63

---

## GRILLPLATTOR

Sida 64

---

## RÖKNING

Sida 66

---

## PIZZA MED MERA

Sida 68

---

## SMÅ HJÄLPREDOR

Sida 69

---

## RENGÖRING

Sida 70

---

## GRILLÖVERDRAG

Sida 72





Skräddarsytt &amp; individuellt

# MADE2MATCH-TILLBEHÖRSYSTEM

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

**individuellt** och bygga på den enligt dina egna önskemål och behov. Exklusivt för produktserierna Professional PRO, CORE & POWER EDITION, Performance PRO & CORE Line och Gas2Coal 2.0 Line.



799 SEK (listpris)

## MADE2MATCH Förvaringshylla

Artikelnr: 140073

- Förvaringshylla för extra förvaringsutrymme i grillen
- För Professional PRO, CORE & POWER EDITION med 3–4



699 SEK (listpris)

## MADE2MATCH Förvaringsbox

Artikelnr: 140072

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



649 SEK (listpris)

## MADE2MATCH Multifunktionshylla

Artikelnr: 140074

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



649 SEK (listpris)

## Gas2Coal Förvaringshylla

Artikelnr: 140079

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



499 SEK (listpris)

## MADE2MATCH Röklåda

Artikelnr: 140071

- Med integrerade stift för att fästa röklådan där den ska sitta
- Rököppningar på sidorna ger optimala rökningresultat
- Passar till Professional PRO, CORE und POWER EDITION



599 SEK (listpris)

## MADE2MATCH Koltråg

Artikelnr: 140070

- Koltråg med innovativt Air Flow System som ger jämn värmefördelning
- Snabbare och lätt omställning
- Passar till Professional PRO, CORE und POWER EDITION



549 SEK (listpris)

## MADE2MATCH Kylväska

Artikelnr: 140080

- Kan fästas i multifunktionshyllan och är även perfekt att ta med sig
- Håller maten fräsch och dryckerna kalla





Obegränsade möjligheter

# TILLBEHÖRSSYSTEMET GRILL+®

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

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

**MIX & MATCH**

Perfekta att kombinera: De enskilda delarna i tillbehörssystemet GRILL+® kan integreras perfekt i ugnnsformen.



## Tillbehör



### GRILL+® grillpanna

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



### GRILL+® korgar

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



649 SEK (listpris)

### GRILL+® ugnnsform och skärbräda

Artikelnr: 140014

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



299 SEK (listpris)

### GRILL+® grillpanna

Artikelnr: 140015

- Små skårar som förhindrar att maten trillar igenom



349 SEK (listpris)

### GRILL+® korgar

Artikelnr: 140016

- 2-pack med korgar
- Perfekt för små grillbitar



149 SEK (listpris)

### GRILL+® grillspett

Artikelnr: 140019

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



149 SEK (listpris)

### GRILL+® kycklinghållare för beer-can chicken

Artikelnr: 140018

- Få in mer smak i kycklingen med en bägare



349 SEK (listpris)

### GRILL+® Multifunktionsinsats

Artikelnr: 140020

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



199 SEK (listpris)

### GRILL+® Revbens- och stekhållare

Artikelnr: 140017

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



För maximalt stöd under grillningen

# GEAR TRAX® TILLBEHÖRSYSTEM

Gasolgrillar från Char-Broil har förborrade hål för GEAR TRAX®-tillbehörssystem. Du kan gestalta din matlagningssyta helt efter dina egna önskemål med hållare och knoppar för att hänga upp dina grillverktyg – **för maximal effektivitet och bekvämlighet.** Med tillbehör som GEAR TRAX® kombiset håller du sidobordet fritt från prylar.

## GEAR TRAX®- SYSTEMET



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



All-Star-tillbehören lever definitivt upp till sitt namn

# TILLBEHÖR TILL ALL-STAR



## TILLBEHÖR TILL ALL-STAR



### Ta kylskåpet med dig

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



449 SEK (listpris)

### GEAR TRAX®- kombi-set

Artikelnr: 140026

- Fyra krokar + kryddhylla med fästmaterial



119 SEK (listpris)

### GEAR TRAX®- krokar

Artikelnr: 140025

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



449 SEK (listpris)

### GEAR TRAX®- redskapsbehållare

Artikelnr: 140077

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



349 SEK (listpris)

### GEAR TRAX®- flaskhållare och -öppnare

Artikelnr: 140078

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



499 SEK (listpris)

### Hylla till All-Star

Artikelnr: 140390

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



1.790 SEK (listpris)

### All-Star rotisserie

Artikelnr: 140389

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



949 SEK (listpris)

### All-Star-koltråg

Artikelnr: 140392

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



I en handvändning

## GRILLREDSKAP

COMFORT  
GRIP-SERIEN

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



179 SEK (listpris)

Comfort Grip  
Grillspade

Artikelnr: 140597



349 SEK (listpris)

Comfort Grip  
Redskapsset i 2 delar

Artikelnr: 140543



419 SEK (listpris)

Comfort Grip  
Redskapsset 3 delar

Artikelnr: 140767



179 SEK (listpris)

Comfort Grip  
Tång med låsmekanism

Artikelnr: 140584



## HETT TIPS

## Lätt att känna igen!

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



229 SEK (listpris)

## Pincettång

Artikelnr: 140091

- Designad för att hantera små grillbitar



149 SEK (listpris)

Tång med  
låsmekansim

Artikelnr: 140586

- Med soft-grip



399 SEK (listpris)

## Marinadinjektor

Artikelnr: 140529

- Med två injektionsnålar



349 SEK (listpris)

## Nybörjarset 3 delar

Artikelnr: 140768

- Nybörjarset med grilltång, grillspade och grillborsten Cool Clean



299 SEK (listpris)

## Redskapsset 3 delar

Artikelnr: 140545

- Grillredskapsset med grillspade, gaffel och grilltång

Bli en grillmästare

## GRILLSPETT MED MERA



2.590 SEK (listpris)

## Premium rotisseriset

Artikelnr: 140103

- Med elmotor
- Passar till: Professional PRO och CORE



949 SEK (listpris)

## Universal Rotisseries

Artikelnr: 140550

- Passar på de flesta grillar med 2-4 brännare



269 SEK (listpris)

## Grillspett med hållare

Artikelnr: 140587

- Förhindrar att grillspetten glider omkring på grillgallret



139 SEK (listpris)

## Form i rostfritt stål

Artikelnr: 140582



169 SEK (listpris)

## Aluminiumform XL

Artikelnr: 140557

- 10-pack

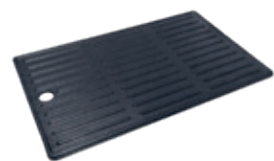






Perfekt för små grillbitar

# GRILLPLATTOR



599 SEK (listpris)

**Grillplatta till  
grillar med 4 brännare**

Artikelnr: 140007

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

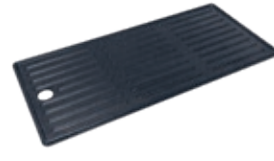


599 SEK (listpris)

**Grillplatta till  
grillar med 3 brännare**

Artikelnr: 140008

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



599 SEK (listpris)

**Grillplatta till  
grillar med 2 brännare**

Artikelnr: 140012

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



649 SEK (listpris)

**Universalgrillplatta**

Artikelnr: 140573

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



749 SEK (listpris)

**Grillplatta SMART-E**

Artikelnr: 140119

- Mått: 38,8 x 16,6 cm
- Av porslinsmaljerat stål  
med uppdragna sidor



699 SEK (listpris)

**Grillplatta i gjutjärn**

Artikelnr: 140515

- Mått: 37 x 25 x 13 cm
- Passar till:  
Alla sidobrännare och  
sear-brännare

## Praktiska plattor

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

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



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



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



Få ut mer av din grillmat

# RÖKNING



119 SEK (listpris)

## Rökflis hickory

Artikelnr: 140553

- Starkt söttaktig "bacon"-arom



119 SEK (listpris)

## Rökflis mesquite

Artikelnr: 140554

- När höga temperaturer och utvecklar en syrlig arom



119 SEK (listpris)

## Rökflis äpple

Artikelnr: 140555

- Mild, söttaktig och fruktig arom



229 SEK (listpris)

## Röklåda av gjutjärn

Artikelnr: 140551

- Locket förhindrar att träet börjar brinna



229 SEK (listpris)

## Röklåda av Rostfritt stål

Artikelnr: 140552

- Ger den perfekta röken



499 SEK (listpris)

## MADE2MATCH röklåda

Artikelnr: 140071

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



HETT TIPS



## Mesquite

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



## Apple

Vårt äppelträ har en mycket mild, söt och fruktig arom, som passar perfekt till fågel, nöt, gris, vildfågel och vissa fiskar och skaldjur. Rör på fläsket!



## Hickory

Hickory trä har en starkt söttaktig "bacon"-arom som passar utmärkt till nöt, gris och viltkött.

## Steg för steg till rökarlyckan

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



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



Sedan placerar du **röklådan på sidan på grillgallret** och tänds alla brännarna. Sedan stänger du locket.



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



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



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



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



Släpp fram din inre pizzabagare

# GRILL- OCH PIZZASTENAR



349 SEK (listpris)

## Pizzasten

Artikelnr: 140574

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



479 SEK (listpris)

## Pizzastensset

Artikelnr: 140513

- 38 cm i diameter
- Set med pizzasten med slät och räfflad sida och pizzaspade av trä



699 SEK (listpris)

## Set med rektangulär pizzasten

Artikelnr: 140787

- 40 x 35 cm
- Pizzasten av kordierit med pizzaspade av trä

Skyddad i alla väder

# HANDSKAR OCH FÖRKLÄDEN



349 SEK (listpris)

## Grillhandskar i läder

Artikelnr: 140518

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



399 SEK (listpris)

## Högeffektiva grillhandskar

Artikelnr: 140519

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



149 SEK (listpris)

## Grillvante

Artikelnr: 140112

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



229 SEK (listpris)

## Grillförkläde

Artikelnr: 140517

- Med justerbar nackrem och ryggremmar

Praktiskt

# SMÅ HJÄLPREDOR



329 SEK (listpris)

## Magnetisk redskapshållare

Artikelnr: 140760

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



319 SEK (listpris)

## Lampa för grillhandtag

Artikelnr: 140034

- Stark belysning även under långa grillnätter
- Behöver tre AAA-batterier (ingår ej)



549 SEK (listpris)

## Vindskydd till Sear-brännare

Artikelnr: 140060

- Grilla med extrem värme även när det blåser
- Med extra spetthållare GRILL+® grillspetten
- Kan fällas ihop för platssparande förvaring



299 SEK (listpris)

## Digital termometer

Artikelnr: 140537

- Med digital display
- Den infällbara mekanismen sparar plats



990 SEK (listpris)

## Stativ till Digital Smoker

Artikelnr: 140764

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



Rent och snyggt

## RENGÖRING

## VARMT ELLER KALLT?



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



229 SEK (listpris)

## Cool-Clean premium grillborste

Artikelnr: 140533

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



159 SEK (listpris)

## Cool-Clean 360° grillborste

Artikelnr: 140001

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



119 SEK (listpris)

## Cool-Clean grillborste

Artikelnr: 140789

- Robust och rostfri
- Rengör effektivt



149 SEK (listpris)

## Hot-Clean-ersättningshuvud till premium grillborsten

Artikelnr: 140041

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



119 SEK (listpris)

## Cool-Clean premium ersättningsborste grillborste

Artikelnr: 140534

- Huvudet går lätt att byta



199 SEK (listpris)

## Gallerrengöring

Artikelnr: 140040

- Avlägsnar fett och fastbrända rester från grillgallret
- Biologiskt nedbrytbar



199 SEK (listpris)

## Grillrengöring

Artikelnr: 140039

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



199 SEK (listpris)

## Flygrostborttagare

Artikelnr: 140115

- Tar bort och förebygger bildandet av ny flygrost
- Spreja, torka av med en fuktig tvättsvamp – klart!



## HETT TIPS

## Rent och snyggt:

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



## Så blir det skinande rent

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



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



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



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



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





Skyddad i alla väder

# GRILLÖVERDRAG OCH VÄSKOR

## VÅRA PREMIUM-ÖVERDRAG

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



890 SEK (listpris)

**Premium**  
grillöverdrag  
till grillar med  
2 brännare

Artikelnr: 140003



990 SEK (listpris)

**Premium**  
grillöverdrag  
till grillar med  
3 brännare

Artikelnr: 140004



1.149 SEK (listpris)

**Premium**  
grillöverdrag  
till grillar med  
4 brännare

Artikelnr: 140005

## MER INFORMATION



Allt om mått och material hittar du här eller på [charbroil.se](http://charbroil.se):



469 SEK (listpris)

grillöverdrag  
till grillar med  
2 brännare

Artikelnr: 140384

- Med regnavvisande ytlager



589 SEK (listpris)

grillöverdrag  
till grillar med  
3-4 brännare

Artikelnr: 140766

- Med regnavvisande ytlager



649 SEK (listpris)

Extra brett  
grillöverdrag

Artikelnr: 140385

- Med regnavvisande ytlager

PASSANDE SKYDD  
TILL VARJE GRILL



699 SEK (listpris)

Ultimate Entertainment  
grillöverdrag

Artikelnr: 140382



699 SEK (listpris)

Ultimate 3200  
Grillöverdrag till  
gasolgrill

Artikelnr: 140383



469 SEK (listpris)

All-Star  
grillöverdrag

Artikelnr: 140388



349 SEK (listpris)

Digital Smoker  
grillöverdrag

Artikelnr: 140763



349 SEK (listpris)

Kettleman  
grillöverdrag

Artikelnr: 140759



549 SEK (listpris)

Oklahoma Joe  
grillöverdrag

Artikelnr: 140505



1.190 SEK (listpris)

Grill2Go X200  
transportväska

Artikelnr: 140692



HETT TIPS

Grill2Go X200-transportväskan har förutom bekväma handtag även praktiska fickor för tillbehör.



999 SEK (listpris)

**SMART-E**  
Grillöverdrag

Artikelnr: 140118

Vårt nya SMART-E grillöverdrag är särskilt tåligt tack vare polyestertyget. Tryckknappar och kardborrband ger den optimala passformen – oavsett om sidoborden är in- eller utfällda. Särskilt starkt skydd mot fukt och väta tack vare polyetenbeläggningen.



| Produktens namn              | EAN           | ART. NUMMER | FÄRG                | STORLEK PRIMÄRT GRILLGALLER I CM | STORLEK I CM MONTERAD H X B X D | VIKT I KG | ANTAL BRÄN-NARE | EFFEKT HUVUD-BRÄN-NARE (KW) | EFFEKT SIDA-BRÄN-NARE (KW) | SE SIDAN |
|------------------------------|---------------|-------------|---------------------|----------------------------------|---------------------------------|-----------|-----------------|-----------------------------|----------------------------|----------|
| Gasol                        |               |             |                     |                                  |                                 |           |                 |                             |                            |          |
| Ultimate 3200                | 4260547594165 | 140 906     | Rostfritt stål      | 61 x 43,5                        | 120 x 100,3 x 67,3              | 96        | 3               | 6,6                         |                            | S. 30/31 |
| Ultimate Entertainment       | 4260547593731 | 140 905     | Rostfritt stål      |                                  | 123,5 x 127 x 63,5              | 92        |                 |                             |                            | S. 30/31 |
| Ultimat hörnmodul            | 4260657723660 | 140 930     | Svart               |                                  | 90 x 97 x 55                    | 44        |                 |                             |                            | S. 30/31 |
| Professional PRO S 2         | 4260547594370 | 140 919     | Rostfritt stål      | 47,8 x 44,5                      | 124,7 x 120 x 54                | 47        | 2               | 6,15                        | 3,52                       | S. 32/33 |
| Professional PRO S 3         | 4260547594387 | 140 920     | Rostfritt stål      | 61,5 x 44,5                      | 120,9 x 134 x 54                | 56        | 3               | 7,48                        | 3,52                       | S. 32/33 |
| Professional PRO S 4         | 4260547594394 | 140 921     | Rostfritt stål      | 77,2 x 44,5                      | 120,9 x 145,5 x 54              | 63        | 4               | 9,38                        | 3,52                       | S. 32/33 |
| Professional CORE B 2        | 4260547594325 | 140 914     | Svart               | 47,8 x 44,5                      | 124,7 x 120 x 54                | 43        | 2               | 6,15                        |                            | S. 34/35 |
| Professional CORE B 3        | 4260547594332 | 140 915     | Svart               | 61,5 x 44,5                      | 120,9 x 134 x 54                | 53        | 3               | 7,48                        | 3,8                        | S. 34/35 |
| Professional CORE B 4        | 4260547594349 | 140 916     | Svart               | 77,2 x 44,5                      | 120,9 x 145,5 x 54              | 61        | 4               | 9,39                        | 3,8                        | S. 34/35 |
| Professional POWER EDITION 3 | 4260657727217 | 140 984     | Svart               | 61,5 x 44,5                      | 120,9 x 134 x 54                | 61,5      | 3               | 7,47                        | 3,52                       | S. 36/37 |
| Professional POWER EDITION 4 | 4260657729594 | 140 985     | Svart               | 77,2 x 44,5                      | 120,9 x 145,5 x 54              | 66        | 4               | 9,38                        |                            | S. 36/37 |
| Performance PRO S 2          | 4260657724667 | 140 966     | Rostfritt stål      | 45 x 43,5                        | 115,3 x 113 x 57,3              | 37        | 2               | 6,16                        | 3,22                       | S. 38/39 |
| Performance PRO S 3          | 4260657724674 | 140 951     | Rostfritt stål      | 54,3 x 43,5                      | 115,3 x 119,3 x 57,3            | 43        | 3               | 7,91                        | 3,22                       | S. 38/39 |
| Performance PRO S 4          | 4260657724681 | 140 967     | Rostfritt stål      | 63 x 43,5                        | 115,3 x 127 x 57,3              | 47        | 4               | 8,68                        | 3,22                       | S. 38/39 |
| Performance CORE B 2         | 4260657724582 | 140 942     | Svart               | 45 x 43,5                        | 115,3 x 113 x 57,3              | 34        | 2               | 6,16                        |                            | S. 40/41 |
| Performance CORE B 3         | 4260657724605 | 140 944     | Svart               | 54,3 x 43,5                      | 115,3 x 119,3 x 57,3            | 37        | 3               | 7,91                        |                            | S. 40/41 |
| Performance CORE B 3 Cart    | 4260657724599 | 140 943     | Svart               | 54,3 x 43,5                      | 115,3 x 119,3 x 63,5            | 32        | 3               | 7,91                        |                            | S. 40/41 |
| Performance CORE B 4         | 4260657724612 | 140 945     | Svart               | 63 x 43,5                        | 115,3 x 128 x 57,3              | 42        | 4               | 8,68                        |                            | S. 40/41 |
| Performance POWER EDITION 3  | 4260657724728 | 140 956     | Svart               | 54,3 x 43,5                      | 115,3 x 119,3 x 57,3            | 47        | 3               | 9,23                        | 3,52                       | S. 40/41 |
| Convective 210 B             | 5709193840213 | 140 840     | Svart               | 41,5 x 47                        | 114,3 x 111 x 66,3              | 28,5      | 2               | 7                           |                            | S. 42/43 |
| Convective 310 B             | 5709193840312 | 140 849     | Svart               | 58 x 47                          | 114,3 x 128 x 66,3              | 34,5      | 3               | 10,5                        |                            | S. 42/43 |
| Convective 410 B             | 5709193840244 | 140 843     | Svart               | 65 x 47                          | 114,3 x 134 x 66,3              | 37        | 4               | 10,5                        |                            | S. 42/43 |
| Convective 440 S             | 5709193840251 | 140 846     | Rostfritt stål      | 65 x 47                          | 114,3 x 134 x 62,2              | 42        | 4               | 10,5                        | 3                          | S. 42/43 |
| Convective 640 B             | 4260547593373 | 140 847     | Svart               | 89 x 47                          | 115 x 158,6 x 63,8              | 50        | 6               | 20<br>(15,3+14,7)           | 3                          | S. 42/43 |
| Grill2Go X200                | 5709193402008 | 140 691     | Gjutjärn-alu-minium | 44 x 28                          | 34,5 x 60,2 x 40                | 9         | 1               | 2,7                         |                            | S. 48    |
| The Big Easy                 | 5709193020400 | 140 678     | Svart               | Diameter 38,5                    | 92 x 59 x 59.4                  | 23.5      | 1               | 5.3                         |                            | S. 49    |
| All-Star 120 B-Gas           | 4260547593298 | 140 881     | Svart               | Diameter 45                      | 110,1 x 101,3 x 64,6            | 29        | 1               | 3,8                         |                            | S. 44/45 |

| Produktens namn  | EAN           | ART. NUMMER | FÄRG  | STORLEK PRIMÄRT GRILLGALLER I CM | STORLEK I CM MONTERAD H X B X D | VIKT I KG | ANTAL BRÄN-NARE | EFFEKT HUVUD-BRÄN-NARE (KW) | EFFEKT SIDA-BRÄN-NARE (KW) | SE SIDAN |
|------------------|---------------|-------------|-------|----------------------------------|---------------------------------|-----------|-----------------|-----------------------------|----------------------------|----------|
| Gasol/träkol     |               |             |       |                                  |                                 |           |                 |                             |                            |          |
| Gas2Coal 2.0 210 | 4260547594424 | 140 924     | Svart | 44,1 x 43,5                      | 116,8 x 114 x 62,9              | 36        | 2               | 8,2                         |                            | S. 46/47 |
| Gas2Coal 2.0 330 | 4260547594431 | 140 925     | Svart | 64,2 x 43,5                      | 116,8 x 134 x 62,9              | 46        | 3               | 10,1                        | 3,5                        | S. 46/47 |
| Gas2Coal 2.0 440 | 4260547594448 | 140 926     | Svart | 85 x 43,5                        | 116,8 x 155 x 62,9              | 64        | 4               | 15,2                        | 3,5                        | S. 46/47 |

Träkol

|                             |               |         |       |             |                      |    |  |  |  |       |
|-----------------------------|---------------|---------|-------|-------------|----------------------|----|--|--|--|-------|
| Kettleman                   | 5709193090199 | 140 756 | Svart | Diameter 52 | 99 x 66 x 66         | 18 |  |  |  | S. 50 |
| Oklahoma Joe's Smoker Grill | 5709193020455 | 140 755 | Svart | 88 x 44     | 134,6 x 144,8 x 85,1 | 84 |  |  |  | S. 49 |
| Performance Charcoal 2600   | 5709193094449 | 140 724 | Svart | 53,5 x 48   | 108 x 121,2 x 71,6   | 30 |  |  |  | S. 51 |
| Performance Charcoal 3500   | 5709193090052 | 140 725 | Svart | 72,5 x 48   | 114,8 x 146,3 x 71,6 | 42 |  |  |  | S. 51 |

Elektrisk

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

 **Vår garanti**



SMART-E

- 5 år på värmeelement
- 2 år på grillgaller och värmefördelningsplåtar
- 2 år på alla övriga komponenter

ULTIMATE 3200

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

PROFESSIONAL CORE LINE

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

PROFESSIONAL POWER LINE

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

PROFESSIONAL PRO LINE

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

PERFORMANCE PRO LINE

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

PERFORMANCE CORE LINE

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

ALL-STAR GAS

- 10 år på brännarna av rostfritt stål
- 3 år på gjutjärnsgaller och värmefördelningsplåt
- 2 år på alla övriga komponenter

ALL-STAR ELECTRIC

- 5 år på värmeelementet
- 3 år på gjutjärnsgaller och värmefördelningsplåt
- 2 år på alla övriga komponenter

GAS2COAL 2.0 LINE

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



**Char-Broil**