



2024

CATALOGO GENERALE

Broil King

martinsen®

Broil King®

Great Barbecues Every Time

La famiglia Witzel, proprietaria del marchio Broil King, ha da sempre concentrato la sua attenzione verso la realizzazione di prodotti di qualità, curandone in modo particolare le capacità di cottura e dedicando la massima attenzione alla qualità dei materiali impiegati.

I barbecue sono progettati e realizzati negli stabilimenti canadesi e statunitensi di proprietà della OMC.

Il Made in North America, per un barbecue a gas, è sinonimo di ricerca, sviluppo e qualità.

Per il personale dei nostri stabilimenti produrre barbecue non è solo un lavoro, essendo anche grandi utilizzatori ognuno collabora al miglioramento dei prodotti.

Alla Onward Manufacturing Company fa capo tutta la produzione di barbecue ed accessori. La sede principale è a Waterloo, nello stato canadese dell'Ontario, dove nei primi anni 70 è iniziata la produzione dei barbecue.

Attualmente sono in funzione quattro diverse unità produttive: due a Waterloo in Ontario, dove vengono realizzati i prodotti storici dell'azienda, contraddistinti dal classico braciere in fusione di alluminio.

La terza ad Huntington nello stato americano dell'Indiana dove, grazie ad una nuova linea di porcellanatura e lavorazione dell'acciaio, vengono prodotte le linee con il braciere in acciaio e alluminio.

La quarta nello stato americano del Tennessee, dove sorge anche l'impianto di fonderia e finitura delle fusioni in alluminio.

Questo assetto produttivo fa capire come la filosofia aziendale sia rivolta allo sviluppo di barbecue di qualità, fabbricati in moderni stabilimenti e con impianti molto avanzati.

Tutto questo consente di realizzare i prodotti più adatti alle esigenze dei vari mercati.

Nella gamma Broil King possiamo così trovare barbecue ampi e sofisticati, adatti ad un utilizzatore esigente che richiede costante innovazione e cotture all'avanguardia.

Allo stesso tempo la gamma Broil King propone barbecue di consolidata esperienza in grado di soddisfare ogni livello di utilizzatore.

La ditta OMC, grazie alla sua organizzazione ed ai continui controlli sulla produzione è in grado di assicurare ai suoi prodotti una straordinaria "Lifetime Warranty".



1

CAMERA DI COTTURA A COIBENTAZIONE OTTIMALE

La camera di cottura è realizzata in alluminio, acciaio inox e acciaio smaltato. L'utilizzo di questi materiali di alta qualità e il design unico permettono di ottimizzare la distribuzione del calore, per garantire una cottura omogenea e perfetta. La camera include sempre due piani di cottura, il principale più vicino ai bruciatori e il secondario posto sopra al principale.

2

GRIGLIE DI COTTURA PER UNA RIGATURA PERFETTA

Il particolare design, unito all'alta qualità delle griglie in fusione di acciaio forgiato o in ghisa, garantisce una ritenzione ottimale del calore, il quale viene trasmesso al cibo in modo uniforme. Tutte le griglie si possono usare da entrambi i lati: uno è dedicato alla rigatura perfetta, mentre l'altro è l'ideale per i cibi marinati.

3

FLAV-R-WAVE™. OVVERO, UN INCREDIBILE AROMA

La copertura integrale della superficie garantisce una perfetta vaporizzazione dei succhi di cottura, eliminando i grassi in eccesso e conferendo al cibo il classico gusto barbecue. Il particolare design permette, inoltre, una distribuzione omogenea del calore.

5 MOTIVI PER SCEGLIERE UN BARBECUE BROIL KING®

4 BRUCIATORE SISTEMA BREVETTATO DUAL-TUBE™

Il bruciatore è interamente realizzato in acciaio inox di alta qualità. Il particolare sistema a doppio tubo e a doppia erogazione del gas produce due linee di fuoco uniformi che percorrono tutta la lunghezza del bruciatore. I bruciatori indipendenti facilitano la gestione sia della cottura diretta che di quella indiretta.

5 VALVOLE DI CONTROLLO PER LA TEMPERATURA PERFETTA

Le valvole permettono il perfetto controllo della temperatura all'interno del barbecue, grazie alla loro regolazione infinitesimale e alla rotazione possibile di 180°. Per molti modelli è disponibile un kit di trasformazione per l'utilizzo del barbecue con gas metano.





Il meglio, dovete ancora vederlo.

Tante novità in arrivo per il nuovo anno, sarete felici di aver scelto Broil King.



Broil King®



IMPERIAL S 690

101.997883

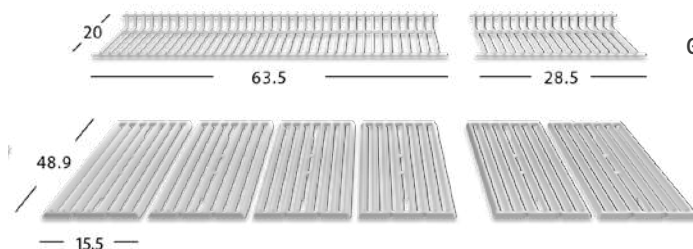


- Sei bruciatori Dual Tube™ da 18.00 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw
- Sei griglie in fusione di acciaio inox
- Ripiani laterali fissi in acciaio inox AISI 304

Ingombro totale coperchio chiuso: L 194 cm - P 65 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 194 cm - P 75 cm - H 145 cm

Peso del barbecue: 145 kg



Griglia secondaria in acciaio inox

Griglia principale in acciaio inox

Prezzo fai da te: € 5.399,00

Prezzo servito: € 5.699,00

CARATTERISTICHE



LUCI MANOPOLE

Le luci inserite nelle manopole di regolazione hanno lo scopo di facilitare la lettura della posizione



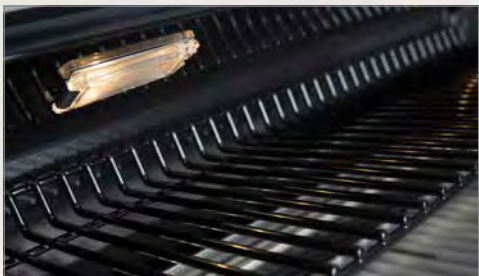
FLAV-R-WAVE™

La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione



BRUCIATORE POSTERIORE

Diffusione del calore ideale per le cotture al girarrosto o per cottura della pizza ad alta temperatura



LUCI INTERNE

Alloggiate all'interno della camera di cottura e alimentate a 220 Volt illuminano le griglie



GRIGLIE DI COTTURA

In fusione di acciaio inox permettono una ritenzione del calore ottimale e non necessitano di manutenzione



BRUCIATORI DUAL-TUBE™

In acciaio inox AISI 304 di alta qualità, producono un elevato calore uniforme.



CASSETTI INFERIORI

Comodo mobiletto con cassetti per alloggiare gli accessori di cottura



FORNELLO LATERALE

Ideale per rendere il barbecue una vera e propria estensione della cucina di casa



ACCENSIONE ELETTRONICA

Facilita la fase di accensione di tutti i bruciatori e del fornello laterale





REGAL S 590

102.998383



Prezzo fai da te: € 2.999,00

Prezzo servito: € 3.249,00

- Cinque bruciatori Dual Tube™ da 16.20 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 5.20 kw
- Cinque griglie in ghisa pesante trattata
- Ripiani laterali fissi in acciaio inox AISI 304

Ingombro totale coperchio chiuso: L 160 cm - P 65 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 160 cm - P 75 cm - H 145 cm

Peso del barbecue: 97 kg



REGAL S 490

102.996383



Prezzo fai da te: € 2.699,00

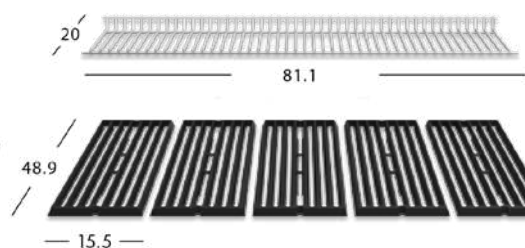
Prezzo servito: € 2.949,00

- Quattro bruciatori Dual Tube™ da 14.65 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw
- Quattro griglie in ghisa pesante trattata
- Ripiani laterali fissi in acciaio inox AISI 304

Ingombro totale coperchio chiuso: L 143 cm - P 65 cm - H 128 cm

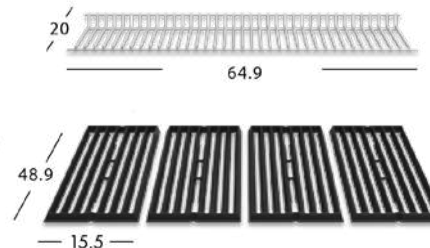
Ingombro totale coperchio aperto: L 143 cm - P 75 cm - H 145 cm

Peso del barbecue: 85 kg



Griglia secondaria
in acciaio inox

Griglia principale
in ghisa



Griglia secondaria
in acciaio inox

Griglia principale
in ghisa

CARATTERISTICHE



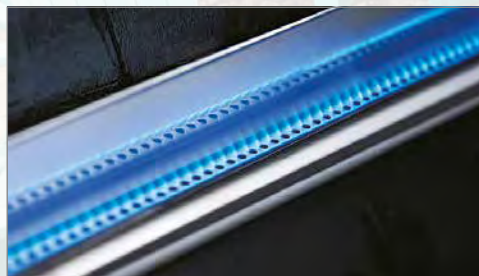
LUCI MANOPOLE

Le luci inserite nelle manopole di regolazione hanno lo scopo di facilitare la lettura della posizione



BRUCIATORI DUAL-TUBE™

In acciaio inox AISI 304 di alta qualità, producono un elevato calore uniforme



BRUCIATORE POSTERIORE

Diffusione del calore ideale per le cotture al girarrosto o per cottura della pizza ad alta temperatura



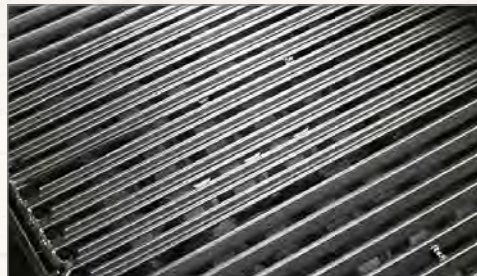
FORNELLO LATERALE

Ideale per rendere il barbecue una vera e propria estensione della cucina di casa



CAMERA DI COTTURA

È completamente realizzata in acciaio inox AISI 304 e le pareti laterali sono in fusione di alluminio



GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI

Eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale





REGAL S 510 Commercial

102.886153



- Cinque bruciatori Dual Tube™ da 16.20 kw
- Griglie in fusione di acciaio Inox
- Ripiani laterali asportabili in acciaio inox

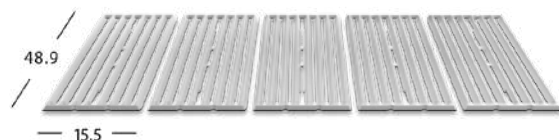
Ingombro totale coperchio chiuso: L 160 cm - P 65 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 160 cm - P 75 cm - H 145 cm

Peso del barbecue: 91 kg



Griglia secondaria
in acciaio inox



Griglia principale
in ghisa

Prezzo fai da te: € 2.999,00

Prezzo servito: € 3.249,00

CARATTERISTICHE



AMPI RIPIANI D'APPOGGIO

Carrello e ripiani completamente in acciaio inox
AISI 304



RUOTA PIROETTANTE PROFESSIONALE

Carrello con ruote piroettanti professionali in acciaio



FLAV-R-WAVE™

La copertura integrale della camera di cottura garantisce
una ottimale aromatizzazione



AMPIA LECCARDA RACCOGLIGRASSO
Leccarda raccogligrasso estraibile frontalmente



GRIGLIE DI COTTURA
Realizzate in fusione di acciaio inox permettono una ritenzione del calore ottimale



RUOTA DI GRANDI DIMENSIONI
Ideale per frequenti spostamenti su terreni non omogenei



CAMERA DI COTTURA
È completamente realizzata in acciaio inox AISI 304 e le pareti laterali sono in fusione di alluminio



BRUCIATORI DUAL-TUBE™
In acciaio inox AISI 304 di alta qualità, producono un elevato calore uniforme



ACCENSIONE ELETTRONICA
Facilita la fase di accensione di tutti i bruciatori e del fornello laterale



LIMITATA

GARANZIA A VITA SULLA FUSIONE

10 ANNI GARANZIA SUI BRUCIATORI	2 ANNI GARANZIA SU PARTI E VERNICIATURA
--	--





**Mobile
LIMOUSINE inox**
con lavello e miscelatore

232.200-02



- Mobile appendice applicabile al lato destro del barbecue
- Anta in acciaio inox

Ingombro totale: L 70 cm - P 60 cm - H 93 cm

Prezzo fai da te: € 1.799,00

Prezzo servito: € 1.999,00



**Mobile
LIMOUSINE inox**

232.201-02



- Mobile appendice applicabile al lato destro del barbecue
- Anta in acciaio inox

Ingombro totale: L 70 cm - P 60 cm - H 93 cm

Prezzo fai da te: € 1.499,00

Prezzo servito: € 1.699,00



LINEA BLACK

Caratteristiche strutturali della linea

LUCI MANOPOLE

Le luci inserite nelle manopole di regolazione hanno lo scopo di facilitare la lettura della posizione



GIRARROSTO INCLUSO

Barbecue dotato di asta, forche e motore 220 volt per girarrosto



CAMERA DI COTTURA

È completamente realizzata in acciaio inox AISI 304 e le pareti laterali sono in fusione di alluminio



FLAV-R-WAVE™

La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione



BRUCIATORI DUAL-TUBE™

I bruciatori con tecnologia Dual-Tube™, in acciaio inox AISI 304 di alta qualità, producono un elevato calore uniforme.



GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI

Griglie di cottura in ghisa pesante per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale.



PORTABOTTIGLIE LATERALI

Piani laterali dotati di pratici portabottiglie adatti sia per salse e marinade che per bottiglie di birra. Attenzione a non confonderle!



FORNELLO LATERALE

Ideale per rendere il barbecue una vera e propria estensione della cucina di casa



ACCENSIONE

L'accensione elettronica facilita la fase di accensione di tutti i bruciatori e del fornello laterale



BRUCIATORE POSTERIORE

Per una diffusione del calore ideale per le cotture al girarrosto o per cottura della pizza ad alta temperatura





REGAL 690

102.997283



Prezzo fai da te: € 3.999,00

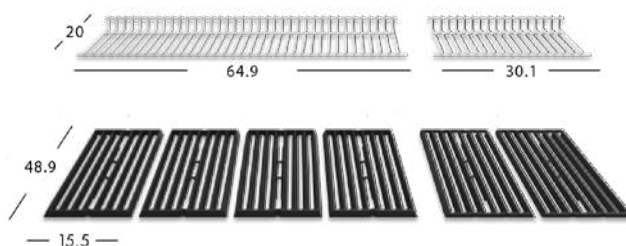
Prezzo servito: € 4.249,00

- Sei bruciatori Dual Tube™ da 18.00 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw
- Sei griglie in ghisa pesante trattata
- Ripiani laterali fissi in acciaio inox AISI 304

Ingombro totale coperchio chiuso: L 184 cm - P 65 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 184 cm - P 75 cm - H 145 cm

Peso del barbecue: 125 kg



Griglia secondaria
in acciaio inox

Griglia principale
in ghisa



REGAL 590

102.998283



Prezzo fai da te: € 2.899,00

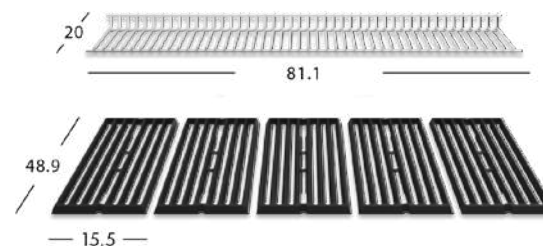
Prezzo servito: € 3.149,00

- Cinque bruciatori Dual Tube™ da 16.20 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 5.20 kw
- Cinque griglie in ghisa pesante trattata
- Ripiani laterali fissi in acciaio inox AISI 304

Ingombro totale coperchio chiuso: L 160 cm - P 65 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 160 cm - P 75 cm - H 145 cm

Peso del barbecue: 97 kg



Griglia secondaria
in acciaio inox

Griglia principale
in ghisa



REGAL 490

102.996283



Prezzo fai da te: € 2.599,00

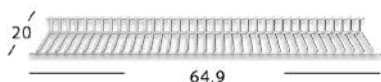
Prezzo servito: € 2.849,00

- Quattro bruciatori Dual Tube™ da 14.65 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw
- Quattro griglie in ghisa pesante trattata
- Ripiani laterali fissi in acciaio inox AISI 304

Ingombro totale coperchio chiuso: L 143 cm - P 65 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 143 cm - P 75 cm - H 145 cm

Peso del barbecue: 85 kg



Griglia secondaria
in acciaio inox



Griglia principale
in ghisa

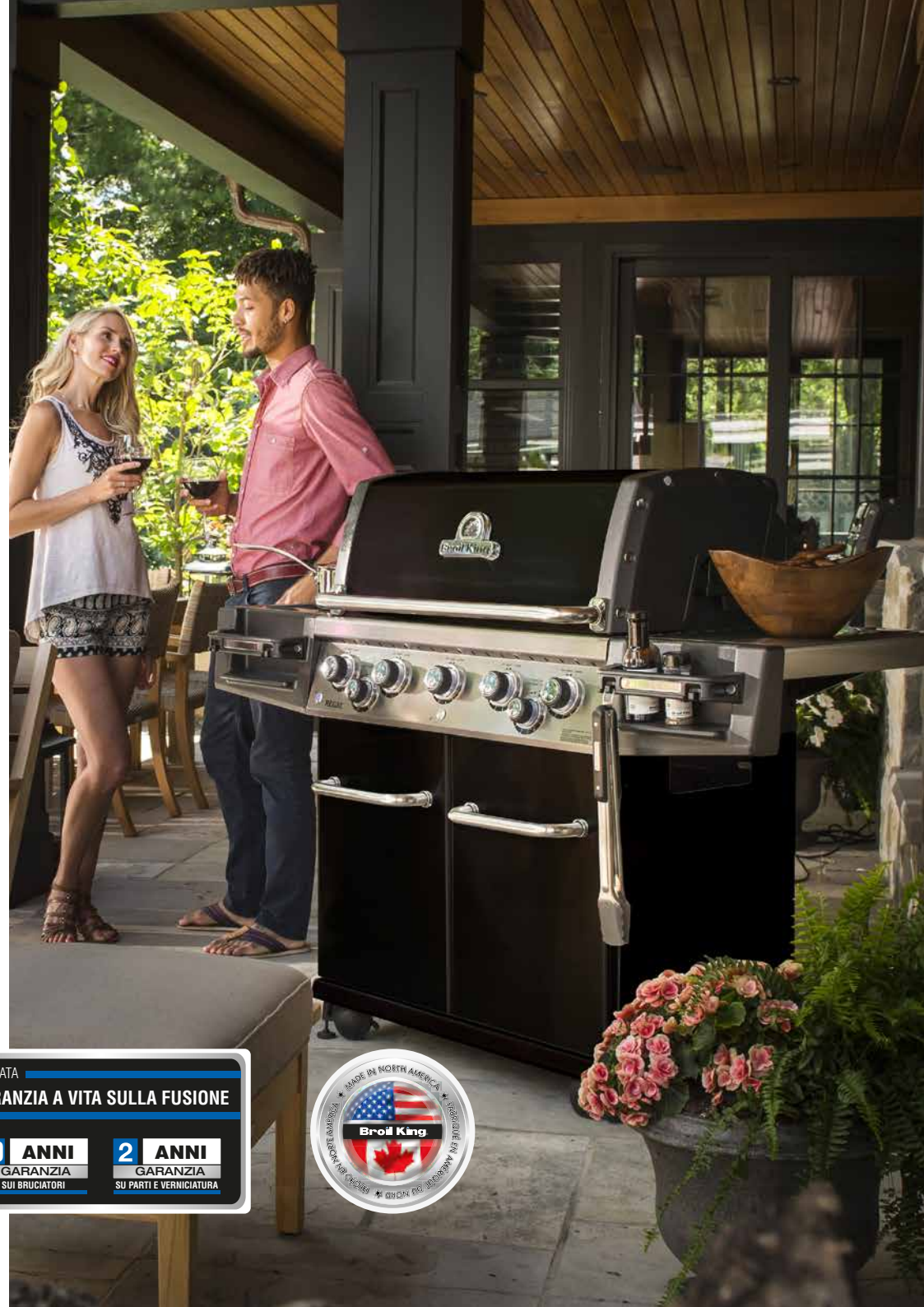


KIT GAS METANO

LIMITATA
GARANZIA A VITA SULLA FUSIONE

10 ANNI
GARANZIA
SUI BRUCIATORI

2 ANNI
GARANZIA
SU PARTI E VERNICIATURA





**Mobile
LIMOUSINE nero**
con lavello e miscelatore

232.200-01



- Mobile appendice applicabile al lato destro del barbecue
- Anta nera

Ingombro totale: L 70 cm - P 60 cm - H 93 cm

Prezzo fai da te: € 1.699,00

Prezzo servito: € 1.899,00



**Mobile
LIMOUSINE nero**

232.201-01



- Mobile appendice applicabile al lato destro del barbecue
- Anta nera

Ingombro totale: L 70 cm - P 60 cm - H 93 cm

Prezzo fai da te: € 1.399,00

Prezzo servito: € 1.599,00



LINEA BARON

Caratteristiche strutturali della linea

CAMERA DI COTTURA

Completamente realizzata in fusione di alluminio Therma-Cast™ per una ritenzione del calore ottimale



SISTEMA RACCOGLIGRASSO

Un vassoio accessibile frontalmente permette di raccogliere i residui delle cotture. Molto pratico per controlli frequenti



ALLOGGIO INTERNO BOMBOLA

Vano per contenere bombole fino a 10 kg. La pratica posizione permette di poter accedere alla bombola facilmente senza essere sempre visibile



RIPIANI LATERALI IN ACCIAIO AISI 430

I piani laterali sono pieghevoli e asportabili. Progettati per ottimizzare gli ingombri. Nuovo sistema di bloccaggio rapido.



FLAV-R-WAVE™

La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione



BRUCIATORI DUAL-TUBE™

I bruciatori con tecnologia Dual-Tube™, in acciaio inox AISI 304 di alta qualità, producono un elevato calore uniforme.



GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI

Griglie di cottura in ghisa pesante per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale



LUCI MANOPOLE

Le luci inserite nelle manopole di regolazione hanno lo scopo di facilitare la lettura della posizione





BARON S 490 IR

103.875983



Prezzo fai da te: € 1.999,00

Prezzo servito: € 2.199,00

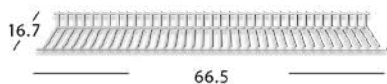
- Quattro bruciatori Dual Tube™ da 11.40 kw
- Bruciatore a infrarossi laterale
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw
- Quattro griglie in ghisa pesante trattata
- Realizzato in acciaio inox AISI 430

Ingombro totale coperchio chiuso: L 146 cm - P 58 cm - H 117 cm

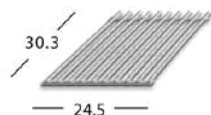
Ingombro totale coperchio aperto: L 146 cm - P 66 cm - H 146 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 92 cm

Peso del barbecue: 74 kg



Griglia secondaria
in acciaio inox



Griglia principale
in ghisa



BARON S 490

103.875383



Prezzo fai da te: € 1.899,00

Prezzo servito: € 2.099,00

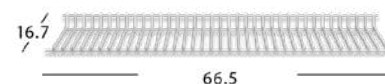
- Quattro bruciatori Dual Tube™ da 11.40 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw
- Quattro griglie in ghisa pesante trattata
- Realizzato in acciaio inox AISI 430

Ingombro totale coperchio chiuso: L 146 cm - P 58 cm - H 117 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 146 cm - P 66 cm - H 146 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 92 cm

Peso del barbecue: 74 kg



Griglia secondaria
in acciaio inox



Griglia principale
in ghisa



LIMITATA

GARANZIA A VITA SULLA FUSIONE

10 ANNI GARANZIA SUI BRUCIATORI	2 ANNI GARANZIA SU PARTI E VERNICIATURA
--	--





BARON 590

103.876283



Prezzo fai da te: € 1.999,00

Prezzo servito: € 2.199,00

- Cinque bruciatori Dual-Tube™ da 15.5 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw
- Cinque griglie in ghisa pesante trattata

Ingombro totale coperchio chiuso: L 163 cm - P 58 cm - H 117 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 163 cm - P 66 cm - H 146 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 110 cm

Peso del barbecue: 85 kg



Griglia secondaria
in acciaio inox



Griglia principale
in ghisa



BARON 490

103.875283



Prezzo fai da te: € 1.749,00

Prezzo servito: € 1.949,00

- Quattro bruciatori Dual Tube™ da 11.40 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw
- Quattro griglie in ghisa pesante trattata

Ingombro totale coperchio chiuso: L 146 cm - P 58 cm - H 117 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 146 cm - P 66 cm - H 146 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 92 cm

Peso del barbecue: 74 kg



Griglia secondaria
in acciaio inox



Griglia principale
in ghisa



BARON 440

103.875263



Prezzo fai da te: € 1.599,00

Prezzo servito: € 1.799,00

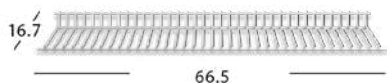
- Quattro bruciatori Dual Tube™ da 11.40 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Quattro griglie in ghisa pesante trattata
- Ripiani laterali pieghevoli in acciaio Inox AISI 430

Ingombro totale coperchio chiuso: L 146 cm - P 58 cm - H 117 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 146 cm - P 66 cm - H 146 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 92 cm

Peso del barbecue: 69 kg



Griglia secondaria
in acciaio inox



Griglia principale
in ghisa



BARON 420

103.875253



Prezzo fai da te: € 1.499,00

Prezzo servito: € 1.699,00

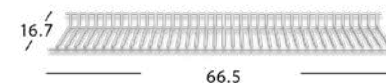
- Quattro bruciatori Dual Tube™ da 11.40 kw
- Quattro griglie in ghisa pesante trattata
- Ripiani laterali pieghevoli in acciaio Inox AISI 430

Ingombro totale coperchio chiuso: L 146 cm - P 58 cm - H 117 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 146 cm - P 66 cm - H 146 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 92 cm

Peso del barbecue: 68 kg



Griglia secondaria
in acciaio inox



Griglia principale
in ghisa

LINEA CROWN

Caratteristiche strutturali della linea

CAMERA DI COTTURA

Completamente realizzata in fusione di alluminio Therma-Cast™ per una ritenzione del calore ottimale



SISTEMA RACCOGLIGRASSO

Un vassoio accessibile frontalmente permette di raccogliere i residui delle cotture. Molto pratico per controlli frequenti



ACCENSIONE ELETTRONICA

L'accensione elettronica permette di accendere tutti i bruciatori in modo facile e veloce



RIPIANI LATERALI

I piani laterali sono pieghevoli e asportabili. Progettati per ottimizzare gli ingombri. Nuovo sistema di bloccaggio rapido.



FLAV-R-WAVE™

La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione



BRUCIATORI DUAL-TUBE™

I bruciatori con tecnologia Dual-Tube™, in acciaio inox AISI 304 di alta qualità, producono un elevato calore uniforme.



GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI

Griglie di cottura in ghisa pesante per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale



VALVOLE GAS

Le valvole hanno una regolazione infinitesimale e permettono così il perfetto controllo della temperatura





CROWN 410

107.865953

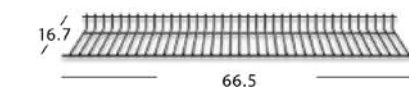


- Quattro bruciatori Dual Tube™ da 11,40 kw
- Quattro griglie in ghisa pesante trattata

Ingombro totale coperchio chiuso: L 136 cm - P 58 cm - H 117 cm
 Ingombro totale coperchio aperto: L 136 cm - P 66 cm - H 146 cm
 Larghezza barbecue con piani abbassati: 92 cm
 Peso del barbecue: 68 kg

Prezzo fai da te: € 1.049,00

Prezzo servito: € 1.199,00



Griglia secondaria
in acciaio inox



Griglia principale
in ghisa



CROWN 310

107.864953

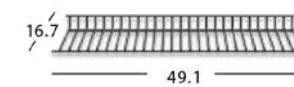


- Tre bruciatori Dual Tube™ da 8,80 kw
- Tre griglie in ghisa pesante trattata

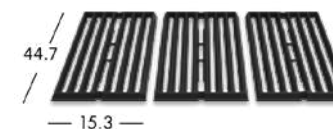
Ingombro totale coperchio chiuso: L 118 cm - P 58 cm - H 117 cm
 Ingombro totale coperchio aperto: L 118 cm - P 66 cm - H 146 cm
 Larghezza barbecue con piani abbassati: 76 cm
 Peso del barbecue: 55 kg

Prezzo fai da te: € 949,00

Prezzo servito: € 1.099,00



Griglia secondaria
in acciaio inox



Griglia principale
in ghisa



LIMITATA
GARANZIA A VITA SULLA FUSIONE

10 ANNI
GARANZIA
SUI BRUCIATORI

2 ANNI
GARANZIA
SU PARTI E VERNICIATURA



LINEA CLASSIC

Caratteristiche strutturali della linea

CAMERA DI COTTURA

Realizzata in fusione di alluminio per una ritenzione del calore ottimale ed estremamente durevole nel tempo



ALLOGGIO PER BOMBOLA

Vano per contenere bombole fino a 10 kg. La pratica posizione permette di poter accedere alla bombola facilmente senza essere in piena vista



RUOTE DI GRANDI DIMENSIONI

Agevolano gli spostamenti più lunghi. Due ruote più piccole, con rotazione a 360°, permettono di posizionare il barbecue senza sollevarlo



FLAV-R-WAVE™

La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione



BRUCIATORI DUAL-TUBE™

I bruciatori con tecnologia Dual-Tube™, in acciaio inox AISI 304 di alta qualità, producono un elevato calore uniforme.



GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI

Griglie di cottura in ghisa pesante per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale.



RIPIANI LATERALI

Piani laterali pieghevoli progettati per ottimizzare gli ingombri



ACCENSIONE

L'accensione elettronica facilita la fase di accensione di tutti i bruciatori e del fornello laterale





SIGNET 390

105.946883



Prezzo fai da te: € 1.199,00

Prezzo servito: € 1.349,00

- Tre bruciatori Dual Tube™ da 11.40 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw
- Due griglie in ghisa pesante trattata

Ingombro totale coperchio chiuso: L 144 cm – P 60 cm – H 124 cm

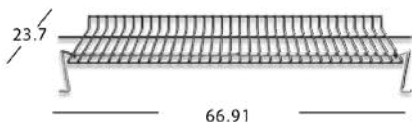
Ingombro totale coperchio aperto: L 144 cm – P 80 cm – H 148 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 82 cm

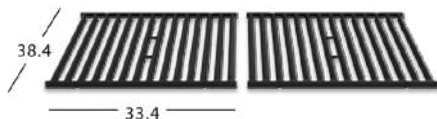
Peso del barbecue: 67 kg



KIT GAS METANO



Griglia secondaria
in acciaio inox



Griglia principale
in ghisa



MONARCH 390

106.834283



Prezzo fai da te: € 1.099,00

Prezzo servito: € 1.249,00

- Tre bruciatori Dual Tube™ da 8.80 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw
- Due griglie in ghisa pesante trattata

Ingombro totale coperchio chiuso: L 132 cm - P 56 cm - H 122 cm

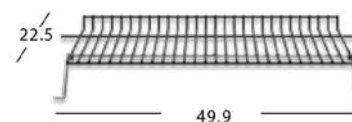
Ingombro totale coperchio aperto: L 132 cm - P 72 cm - H 146 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 75 cm

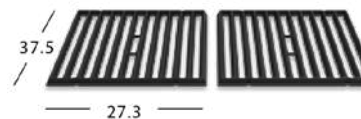
Peso del barbecue: 58 kg



KIT GAS METANO



Griglia secondaria
in acciaio inox



Griglia principale
in ghisa



MONARCH 340

106.834263



Prezzo fai da te: € 999,00

Prezzo servito: € 1.149,00

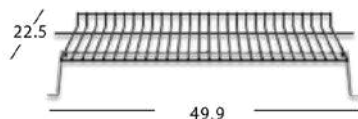
- Tre bruciatori Dual Tube™ da 8.80 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Due griglie in ghisa pesante trattata

Ingombro totale coperchio chiuso: L 132 cm - P 56 cm - H 122 cm

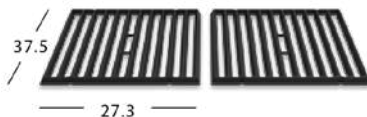
Ingombro totale coperchio aperto: L 132 cm - P 72 cm - H 146 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 75 cm

Peso del barbecue: 49 kg



Griglia secondaria
in acciaio inox



Griglia principale
in ghisa



MONARCH 320

106.834253



Prezzo fai da te: € 899,00

Prezzo servito: € 1.049,00

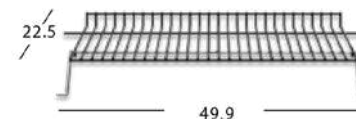
- Tre bruciatori Dual Tube™ da 8.80 kw
- Due griglie in ghisa pesante trattata

Ingombro totale coperchio chiuso: L 132 cm - P 56 cm - H 122 cm

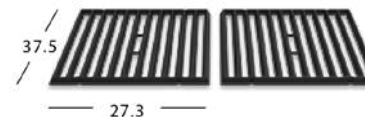
Ingombro totale coperchio aperto: L 132 cm - P 72 cm - H 146 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 75 cm

Peso del barbecue: 46 kg



Griglia secondaria
in acciaio inox



Griglia principale
in ghisa

LINEA COMPATTI E PORTATILI

Caratteristiche strutturali della linea

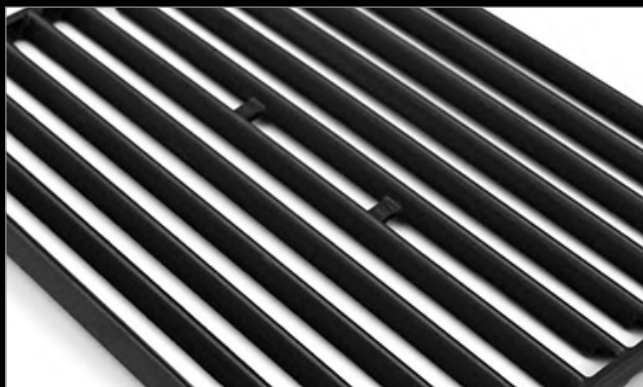
CAMERA DI COTTURA

Realizzata in fusione di alluminio per una ritenzione del calore ottimale ed estremamente durevole nel tempo



GRIGLIE IN GHISA TRATTATA

La griglia di cottura è in ghisa trattata, il materiale migliore per ottenere ottimi risultati di cottura



ACCENSIONE

L'accensione elettronica facilita la fase di accensione di tutti i bruciatori e del fornello laterale.



BRUCIATORE SINGLE-TUBE™

Il bruciatore tubolare Single-Tube™ è realizzato in acciaio inox AISI 430 con doppia linea di fuoco



FLAV-R-WAVE™

La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione



VALVOLE GAS

Le valvole hanno una regolazione infinitesimale e permettono così il perfetto controllo della temperatura



LIMITATA

GARANZIA A VITA SULLA FUSIONE

10 ANNI GARANZIA SUI BRUCIATORI	2 ANNI GARANZIA SU PARTI E VERNICIATURA
--	--





GEM 310

109.814153



- Tre bruciatori tubolari da 6.90 kw
- Due griglie in ghisa trattata
- Ripiani laterali pieghevoli

Ingombro totale coperchio chiuso: L 117 cm - P 54 cm - H 112 cm
 Ingombro totale coperchio aperto: L 117 cm - P 70 cm - H 140 cm
 Larghezza barbecue con piani abbassati: 67 cm
 Peso del barbecue: 23 kg

Prezzo fai da te: € 499,00

Prezzo servito: € 599,00



PORTACHEF 320

110.952653



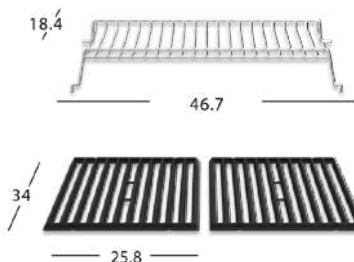
- Tre bruciatori tubolari da 6.00 kw
- Griglia di cottura in ghisa trattata
- Gambe sfilabili e facili da riporre

Ingombro totale in modalità di trasporto: L 70 cm - P 49 cm - H 49 cm
 Ingombro totale coperchio chiuso: L 105 cm - P 50 cm - H 104 cm
 Ingombro totale coperchio aperto: L 105 cm - P 70 cm - H 135 cm
 Larghezza barbecue con piani abbassati: 70 cm
 Peso del barbecue: 23 kg

Prezzo fai da te: € 499,00

Prezzo servito: € 599,00

Dimensioni superfici di cottura
 GEM 310 e PORTACHEF 320



Griglia secondaria
 in acciaio inox

Griglia principale
 in ghisa

CARRELLO PORTACHEF 320

110.902500



- Trasforma il barbecue portatile in un barbecue perfetto per il balcone in città.
- Utilizzabile come barbecue da appoggio

Prezzo fai da te: € 269,00



Il PORTACHEF
ha gambe facilmente estraibili.

Senza le gambe,
può essere utilizzato comodamente
su un tavolo o su un qualsiasi altro
piano d'appoggio.



IMPERIAL S 670 da incasso



- Sei bruciatori Dual Tube™ da 18.00 kw
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw
- Sei griglie in fusione di acciaio inox

Ingombro totale coperchio chiuso: L 115 cm - P 65 cm
Ingombro totale coperchio aperto: L 115 cm - P 75 cm
Dimensioni della griglia di cottura principale: 98 x 49 cm
Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 85
Peso del barbecue: kg 96

121.997073 GPL

Prezzo servito: € 5.099,00

121.997076 Metano

Prezzo servito: € 5.199,00

IMPERIAL S 570 da incasso



- Cinque bruciatori Dual Tube™ da 16.20 kw
- Cinque griglie in fusione di acciaio inox
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 5,20 kw

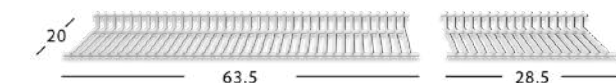
Ingombro totale coperchio chiuso: L 96 cm - P 65 cm
Ingombro totale coperchio aperto: L 96 cm - P 75 cm
Dimensioni della griglia di cottura principale: 82 x 49 cm
Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 85
Peso del barbecue: kg 59

121.998073 GPL

Prezzo servito: € 4.099,00

121.998076 Metano

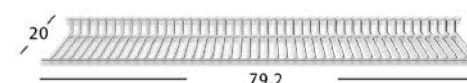
Prezzo servito: € 4.199,00



Griglia secondaria
in acciaio inox



Griglia principale
in acciaio inox



Griglia secondaria
in acciaio inox



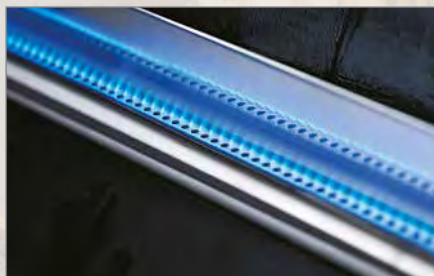
Griglia principale
in acciaio inox

CARATTERISTICHE DEI MODELLI



LUCI MANOPOLE

Le luci inserite nelle manopole di regolazione hanno lo scopo di facilitare la lettura della posizione



BRUCIATORE POSTERIORE

Descrizione



LUCI INTERNE

Alloggiate all'interno della camera di cottura e alimentate a 220 Volt illuminano le griglie



GRIGLIE DI COTTURA

Sono realizzate in fusione di acciaio inox per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale





REGAL 570 da incasso



122.886673 GPL

Prezzo servito: € 2.799,00

122.886676 Metano

Prezzo servito: € 2.899,00

- Cinque bruciatori Dual Tube™ da 16.20 kw
- Cinque griglie in ghisa pesante trattata
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 5.20 kw
- Dimensione della griglia di cottura principale 82 x 49 cm

Ingombro totale coperchio chiuso: L 96 cm - P 65 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 96 cm - P 75 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 82 x 49 cm

Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 60

Peso del barbecue: kg 55

REGAL 470 da incasso



122.885673 GPL

Prezzo servito: € 2.499,00

122.885676 Metano

Prezzo servito: € 2.599,00

- Quattro bruciatori Dual Tube™ da 14.65 kw
- Quattro griglie in ghisa pesante trattata
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 5.20 kw
- Dimensione della griglia di cottura principale 66 x 49 cm

Ingombro totale coperchio chiuso: L 80 cm - P 65 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 80 cm - P 75 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 49 cm

Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 60

Peso del barbecue: kg 52



Griglia secondaria
in acciaio inox



Griglia principale
in ghisa



Griglia secondaria
in acciaio inox



Griglia principale
in acciaio inox



REGAL 420 da incasso



122.985653 GPL

Prezzo servito: € 2.199,00

122.985656 Metano

Prezzo servito: € 2.299,00

- Quattro bruciatori Dual Tube™ da 14.65 kw
- Quattro griglie in ghisa pesante trattata
- Dimensione della griglia di cottura principale 66 x 49 cm

Ingombro totale coperchio chiuso: L 80 cm - P 65 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 80 cm - P 75 cm

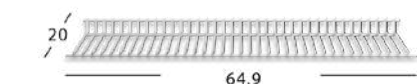
Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 49 cm

Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 60

Peso del barbecue: kg 52



KIT GAS METANO



Griglia secondaria
in acciaio inox



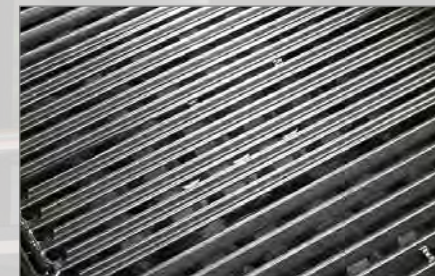
Griglia principale
in acciaio inox

CARATTERISTICHE DEI MODELLI



CAMERA DI COTTURA

È completamente realizzata in acciaio inox AISI 304 e le pareti laterali sono in fusione di alluminio



GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI

Griglie di cottura in ghisa pesante per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale.



LUCI MANOPOLE

Le luci inserite nelle manopole di regolazione hanno lo scopo di facilitare la lettura della posizione



BRUCIATORI DUAL-TUBE™

I bruciatori con tecnologia Dual-Tube™, in acciaio inox AISI 304 di alta qualità, producono un elevato calore uniforme





BARON 520 da appoggio o incasso

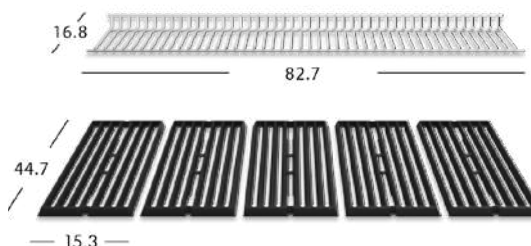
123.876653 GPL



- Cinque bruciatori Dual-Tube™ da 13.2 kw
- Camera di cottura in fusione di alluminio Thermacast™
- Cinque griglie in ghisa pesante trattata

Ingombro totale coperchio chiuso: L 88 cm - P 58 cm - H 56 cm
Ingombro totale coperchio aperto: L 88 cm - P 66 cm - H 85 cm
Dimensioni della griglia di cottura principale: 83 x 43 cm
Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 60
Peso del barbecue: 59kg

Prezzo servito: € 1.699,00



Griglia secondaria
in acciaio inox

Griglia principale
in ghisa



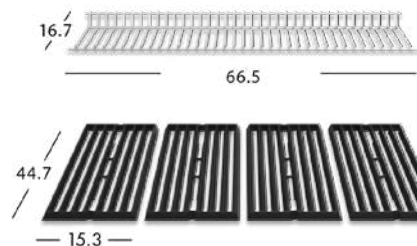
BARON 420 da appoggio o incasso

123.875653 GPL



- Quattro bruciatori Dual-Tube™ da 11.4 kw
- Camera di cottura in fusione di alluminio Thermacast™
- Quattro griglie in ghisa pesante trattata

Ingombro totale coperchio chiuso: L 71 cm - P 58 cm - H 56 cm
Ingombro totale coperchio aperto: L 71 cm - P 66 cm - H 85 cm
Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 43 cm
Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 60
Peso del barbecue: 54 kg



Griglia secondaria
in acciaio inox

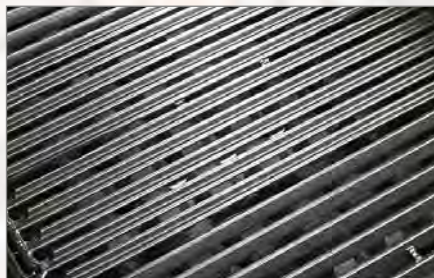
Griglia principale
in acciaio inox

CARATTERISTICHE DEI MODELLI



CAMERA DI COTTURA

È completamente realizzata in acciaio inox AISI 304 e le pareti laterali sono in fusione di alluminio



GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI

Griglie di cottura in ghisa pesante per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale.



LUCI MANOPOLE

Le luci inserite nelle manopole di regolazione hanno lo scopo di facilitare la lettura della posizione



BRUCIATORI DUAL-TUBE™

I bruciatori con tecnologia Dual-Tube™, in acciaio inox AISI 304 di alta qualità, producono un elevato calore uniforme



LIMITATA

GARANZIA A VITA SULLA FUSIONE

10 ANNI
GARANZIA
SUI BRUCIATORI

2 ANNI
GARANZIA
SU PARTI E VERNICIATURA





Fornello S200 da incasso

224..803763 GPL



Prezzo servito: € 1.199,00

- Due bruciatori (potenza totale 7,8 kw)
- Due supporti in ghisa pesante trattata per pentole
- Valvole con tecnologia Linear Flow™
- Accensione elettronica
- Manopole retroilluminate a LED blu



Elementi componibili REGAL



Modulo base con anta in acciaio

205.900200

Dimensioni: L 60 cm - P 60 cm - H 90 cm



Prezzo € 730,00



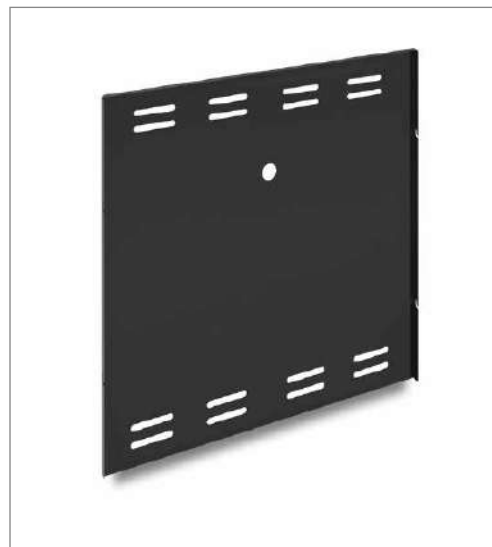
Modulo base

205.900100

Dimensioni: L 60 cm - P 60 cm - H 90 cm



Prezzo: € 510,00



Schiena e base per modelli a 6 bruciatori

205.900700

Dimensioni: L 110 cm - P 60 cm - H 80 cm

Prezzo € 320,00

Schiena e base per modelli a 5 bruciatori

205.900600

Dimensioni: L 91,5 cm - P 60 cm - H 80 cm

Prezzo € 240,00

Schiena e base per modelli a 4 bruciatori

205.900500

Dimensioni: L 75 cm - P 60 cm - H 80 cm

Prezzo € 170,00



Schiena per frigorifero per modelli da 60 cm

205.900400

Dimensioni: L 66 cm - H 80 cm

Prezzo: € 100,00



REGAL PELLET 500 X • Temperatura minima costante: 94° C | Temperatura massima: 316° C

114.496915



- Cinque griglie in ghisa pesante trattata
- Consumo stimato da 0,3 kg/h a 1,5 kg/h

Ingombro totale coperchio chiuso: L 152 cm - P 72 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 152 cm - P 72 cm - H 164 cm

Dimensioni del piano laterale: 40 x 33 cm

Peso del Barbecue: 125 kg

Prezzo fai da te: € 2.549,00

Prezzo servito: € 2.749,00



Griglia secondaria
in acciaio inox



Griglia principale
in ghisa

CARATTERISTICHE



GRIGLIE GHISA PESANTE REVERSIBILI

Per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale



CAMERA DI COMBUSTIONE

Camera di combustione ad alta resistenza in grado di raggiungere oltre i 316° C



SERBATOIO DEL PELLET

Capacità di ca. 10 kg. Possibilità di svuotare il pellet e sostituirlo con altre tipologie di Pellet



CONTROLLO REMOTO DA APP

Bluetooth® e WiFi per impostare temperature e livelli di finitura senza essere nelle vicinanze



RIPIANO FRONTALE PIEGHEVOLE

Ripiano pieghevole dotato di quattro ganci per appendere utensili



KIT GIRARROSTO PREMIUM INCLUSO

Con il girarrosto si ottiene il massimo aroma dalla cottura. La vaporizzazione unita all'affumicatura



PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE

Per controllare le cotture attraverso display luminoso e di grandi dimensioni orientato verso l'utente



RUOTA PIROTTANTE

Coppia di ruote girevoli a 360° e bloccabili



SONDA CONTROLLO TEMPERATURA

Due sonde connesse direttamente con il pannello di controllo e con l'App in remoto



SISTEMA DI PULIZIA

Sistema in grado di pulire a fondo la camera di combustione al termine della cottura



SENSORE SERBATOIO

Sensore ottico con avviso acustico del Pellet in esaurimento





REGAL PELLET 400

114.495055



Prezzo fai da te: € 2.199,00

Prezzo servito: € 2.399,00

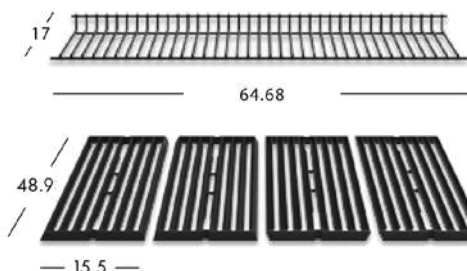
- Temperatura minima costante: 94° C | Temperatura massima: 316° C
- Quattro griglie in ghisa pesante trattata
- Consumo stimato da 0,3 kg/h a 1,5 kg/h

Ingombro totale coperchio chiuso: L 132 cm - P 72 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 132 cm - P 72 cm - H 164 cm

Dimensioni del piano laterale: 40 x 33 cm

Peso del Barbecue: 102 kg



Griglia secondaria
in acciaio inox

Griglia principale
in ghisa

CARATTERISTICHE



GRIGLIE GHISA PESANTE REVERSIBILI

Per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale



CAMERA DI COMBUSTIONE

Camera di combustione ad alta resistenza in grado di raggiungere oltre i 316° C



SERBATOIO DEL PELLET

Capacità di ca. 10 kg. Possibilità di svuotare il pellet e sostituirlo con altre tipologie di Pellet



CONTROLLO REMOTO DA APP

Bluetooth® e WiFi per impostare temperature e livelli di finitura senza essere nelle vicinanze



KIT GIRARROSTO PREMIUM INCLUSO

Con il girarrosto si ottiene il massimo aroma dalla cottura. La vaporizzazione unita all'affumicatura.



PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE

Per controllare le cotture attraverso display luminoso e di grandi dimensioni orientato verso l'utente



SONDA CONTROLLO TEMPERATURA

Due sonde connesse direttamente con il pannello di controllo e con l'App in remoto



SISTEMA DI PULIZIA

Sistema in grado di pulire a fondo la camera di combustione al termine della cottura



RIPIANO LATERALE FISSO

Pratico ripiano laterale posto alla sinistra del barbecue





CROWN PELLET 400

114.493055



Prezzo fai da te: € 1.599,00

Prezzo servito: € 1.799,00

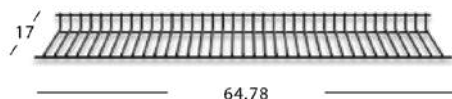
- Temperatura minima costante: 94° C | Temperatura massima: 316° C
- Griglie in ghisa pesante trattata
- Consumo stimato da 0,3 kg/h a 1,5 kg/h

Ingombro totale coperchio chiuso: L 133 cm - P 67 cm - H 112 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 133 cm - P 67 cm - H 152 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 64 x 44 cm

Peso del Barbecue: 61 kg



Griglia secondaria
in acciaio smaltato



Griglia principale
in ghisa

CARATTERISTICHE



GRIGLIE GHISA PESANTE REVERSIBILI

Per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale



CAMERA DI COMBUSTIONE

Camera di combustione ad alta resistenza in grado di raggiungere oltre i 316° C



SERBATOIO DEL PELLETT

Capacità di ca. 10 kg. Possibilità di svuotare il pellet e sostituirlo con altre tipologie di Pellet



CONTROLLO REMOTO DA APP

Bluetooth® e WiFi per impostare temperature e livelli di finitura senza essere nelle vicinanze



SONDA CONTROLLO TEMPERATURA

Due sonde connesse direttamente con il pannello di controllo e con l'App in remoto



PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE

Per controllare le cotture attraverso display luminoso e di grandi dimensioni orientato verso l'utente



RIPIANO INFERIORE

Pratico ripiano d'appoggio posto nella parte inferiore del barbecue



SISTEMA DI PULIZIA

Sistema in grado di pulire a fondo la camera di combustione al termine della cottura





OFFSET 500

112.958050

**Affumicatore
professionale per
utenti avanzati**



Prezzo fai da te: € 1.449,00

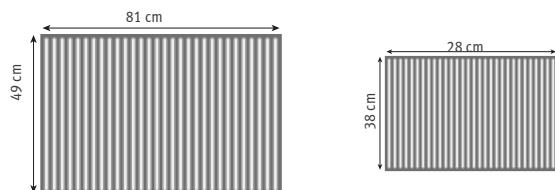
Prezzo servito: € 1.599,00

- Struttura in acciaio spessore 2 mm
- Verniciatura epossidica ad alta temperatura
- Ripiano frontale asportabile
- Porte con maniglie in acciaio
- Griglie di cottura in ghisa trattata e Griglia portacarbone
- Termometro per il controllo della temperatura
- Ghiere per la regolazione del tiraggio
- Ruote di grandi dimensioni
- Apribottiglie

Dimensioni: L 152 cm - P 66 cm - H 133 cm

Superficie primaria di cottura: 81 x 49 cm + 38 x 28 cm

Superficie griglia laterale: 38 x 28 cm



OFFSET 400

112.955050

**Affumicatore
professionale per
utenti avanzati**



Prezzo fai da te: € 1.299,00

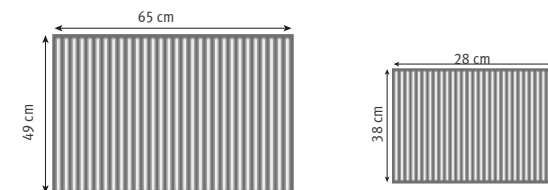
Prezzo servito: € 1.449,00

- Struttura in acciaio spessore 2 mm
- Verniciatura epossidica ad alta temperatura
- Ripiano frontale asportabile
- Porte con maniglie in acciaio
- Griglie di cottura in ghisa trattata e Griglia portacarbone
- Termometro per il controllo della temperatura
- Ghiere per la regolazione del tiraggio
- Ruote di grandi dimensioni
- Apribottiglie

Dimensioni: L 127 cm - P 66 cm - H 133 cm

Superficie primaria di cottura: 65 x 49 cm

Superficie griglia laterale: 38 x 28 cm



CARATTERISTICHE



GRIGLIE E CAMERA

Le griglie e la camera di cottura sono in acciaio



GRIGLIA PORTACARBONE

Griglia realizzata in acciaio inox dotata di robuste maniglie integrate



SISTEMA DI AERAZIONE

Sistema di aerazione in ghisa posto a fianco della camera di cottura



CONTROLLO DEL FLUSSO

Canale d'aspirazione rialzato rispetto alla camera di cottura per migliorarne i flussi d'aria e d'affumicatura



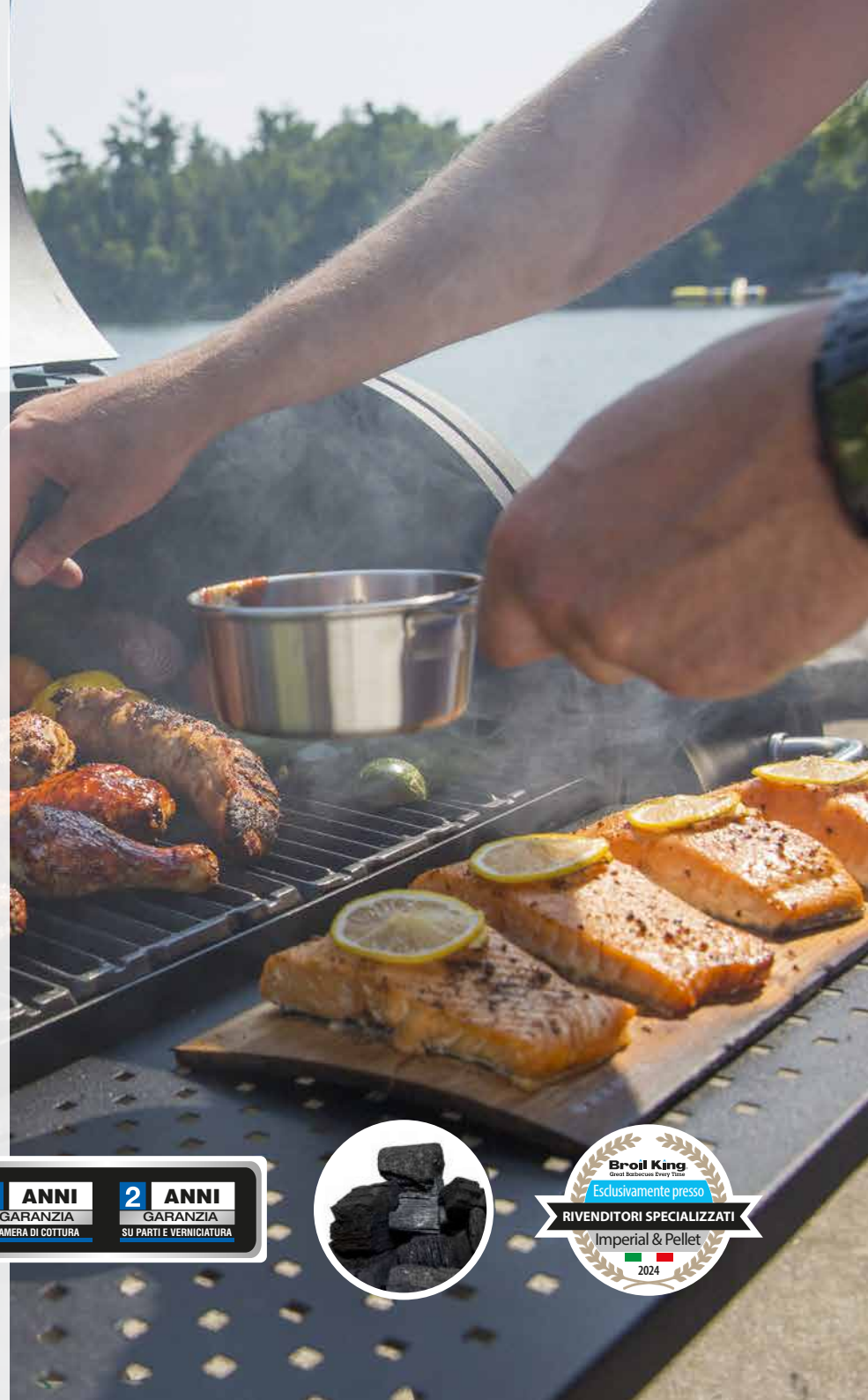
RACCOGLICENERE

Vassoio raccoglisceneri in acciaio inox estraibile lateralmente anche durante la cottura



APRIBOTTIGLIE

Apribottiglie posto a lato del barbecue





AFFUMICATORE A GAS verticale

113.923613

- Bruciatore in acciaio inox da 4,4 kw
- Accensione elettronica e valvola gas a regolazione infinitesimale per il perfetto controllo della temperatura
- Struttura in acciaio a doppia parete
- Verniciatura epossidica ad alta temperatura
- Doppia anta frontale, completa di guarnizione e chiavistello per una chiusura ermetica, con maniglie ad alta resistenza
- Termometro per il controllo della temperatura
- Ghiera in alluminio per la regolazione del tiraggio
- Vaschetta ripiegabile per la raccolta dei grassi
- 4 griglie in acciaio inox 38 x 32 cm regolabili in altezza
- 1 supporto in acciaio inox per costine ed arrosti
- 1 ampia vaschetta per legnetti affumicatura
- 1 ampia vaschetta per l'acqua
- 4 ganci porta attrezzi
- 4 piedi completi di 2 ruote per facilitare gli spostamenti

Dimensioni: L 72 cm - P 65 cm - H 123 cm

Superficie totale di appoggio e cottura: 4.968 cm²

Peso dell'affumicatore: 43 kg



Prezzo fai da te: € 1.250,00

Prezzo servito: € 1.350,00

CARATTERISTICHE DEI MODELLI



ACCENSIONE ELETTRONICA

Facilita la fase di accensione di tutti i bruciatori e del fornello laterale



VALVOLE GAS

Hanno una regolazione infinitesimale e permettono così il perfetto controllo della temperatura



BRUCIATORE A GAS



martinsen®

DESIGN SCANDINAVO, SPIRITO NORDICO.

Nel lontano 1973, la famiglia Martinsen ebbe un'intuizione: unire alla tradizione danese di cucinare all'aperto la progettazione e la costruzione dei migliori sistemi di cottura al barbecue. È così che hanno visto la luce i barbecue Martinsen, costruiti con i materiali più adatti alla gestione del calore, e più resistenti al freddo e alle intemperie.

Barbecue nati in Danimarca, performanti, durevoli e dalle linee essenziali. Barbecue dal design scandinavo e dallo spirito nordico.



CARATTERISTICHE



BRACIERE INTERNO

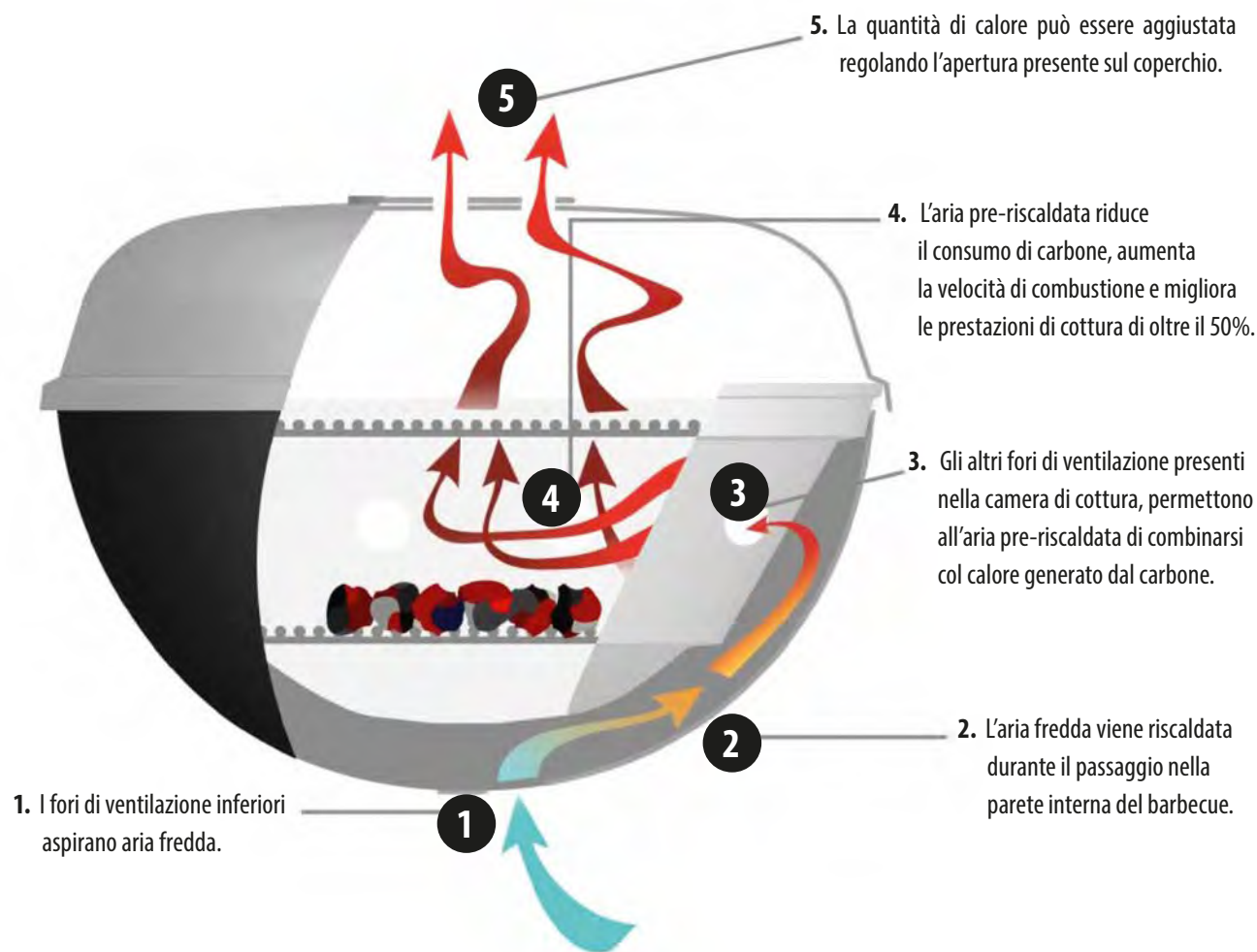
Il doppio braciere interno estraibile in acciaio inox permette una completa pulizia dalla cenere residua all'interno



REGOLAZIONE DELL'ARIA E TERMOMETRO

Coperchio con pratica e precisa regolazione dell'aria e termometro della camera di cottura integrato

Il flusso dell'aria nei barbecue martinsen®





58 TALL

119.109502



- Braciere in acciaio inox AISI 304
- Struttura in acciaio e alluminio
- Braciere esterno in alluminio
- Griglia di cottura in acciaio inox

Altezza piano cottura: 87 cm

Altezza totale: 107 cm

Diametro griglia principale: 55 cm

Ingombro totale: 74 x 79 cm

Prezzo: € 529,00



58 CLASSIC

119.109001



- Braciere in acciaio inox AISI 304
- Struttura in acciaio e alluminio
- Braciere esterno in alluminio
- Griglia di cottura in acciaio inox

Altezza piano cottura: 77 cm

Altezza totale: 99 cm

Diametro griglia principale: 55 cm

Ingombro totale: 60 x 63 cm

Prezzo: € 349,00



45 TRAVEL

119.109008



- Braciere in acciaio inox AISI 304
- Struttura in acciaio e alluminio
- Braciere esterno in alluminio
- Griglia di cottura in acciaio inox

Altezza piano cottura: 32 cm

Altezza totale: 49 cm

Diametro griglia principale: 40 cm

Ingombro totale: 55 x 45 cm

Prezzo: € 249,00



design scandinavo, spirito nordico





58 TABLE

119.109600



Prezzo: € 699,00

- Braciere in acciaio inox AISI 304
- Struttura in acciaio e alluminio
- coppia di ruote per movimentazione
- Braciere esterno in alluminio
- Griglia di cottura in acciaio inox

Altezza piano cottura: 87 cm

Altezza totale: 109 cm

Diametro griglia principale: 55 cm

Ingombro totale: L 109 x P 77 cm



58 KITCHEN

119.170100



Prezzo: € 999,00

- Braciere in acciaio inox AISI 304
- Struttura in acciaio e alluminio
- Piano di preparazione in granito 62 x 62 cm
- Braciere esterno in alluminio
- Griglia di cottura in acciaio inox

Altezza piano cottura: 87 cm

Altezza totale: 109 cm

Diametro griglia principale: 55 cm

Ingombro totale: L 140 x P 70 cm



martinsen®



72 FIRE

119.110000



Prezzo: € 259,00

- Braciare in acciaio inox AISI 304
- Struttura in acciaio e alluminio
- Braciare esterno in alluminio
- Griglia di cottura disponibile come accessorio

Altezza: 40 cm

Diametro interno braciare: 55 cm

Ingombro totale: L 78 x P 74 cm





72 FIRE BLOCK

119.100100



Prezzo: € 259,00

- Braciere in acciaio inox AISI 304
- Struttura in acciaio e alluminio
- Braciere esterno in alluminio
- Griglia di cottura disponibile come accessorio

Altezza: 40 cm

Diametro interno braciere: 55 cm

Ingombro totale: diametro 72 cm







Broil King®

Great Barbecues Every Time

ACCESSORI ORIGINALI

*La qualità
fa la differenza*

VASSOI, WOK e PIASTRE



705.69818 | VASSOIO WOK IMPERIAL

MATERIALE Acciaio Inox ad elevato spessore

FUNZIONALITÀ Ideale per cotture di verdure. Le robuste maniglie e la particolare conformazione del fondo conferiscono un'elevata rigidità

DIMENSIONI 420 x 250 mm

MASTER PACK: 4 **PREZZO € 64,90**



705.69712 | VASSOIO PIANO IMPERIAL

MATERIALE Acciaio Inox ad elevato spessore

FUNZIONALITÀ Ideale per cotture dirette di cibi di piccole dimensioni. Le robuste maniglie e la particolare conformazione del fondo conferiscono una elevata rigidità

DIMENSIONI 480 x 340 mm

MASTER PACK: 4 **PREZZO € 59,90**



705.69822 | VASSOIO WOK STRETTO

MATERIALE Realizzato in acciaio inox.

FUNZIONALITÀ Un vassoio di medie dimensioni, progettato per cotture dirette di cibi piccoli. Utilizzabile come contenitore con il vassoio piano stretto

DIMENSIONI 370 x 160 mm

MASTER PACK: 4 **PREZZO € 29,90**



705.69722 | VASSOIO PIANO STRETTO

MATERIALE Realizzato in acciaio inox

FUNZIONALITÀ Un vassoio di medie dimensioni, progettato per cotture dirette di cibi piccoli. Utilizzabile come coperchio con il vassoio wok stretto

DIMENSIONI 370 x 160 mm

MASTER PACK: 4 **PREZZO € 24,90**



705.69819 | VASSOIO MICROFORATO

MATERIALE Realizzato in acciaio inox

FUNZIONALITÀ Il particolare fondo microforato permette di cucinare cibi di piccolissime dimensioni senza che cadano nel barbecue

DIMENSIONI 440 x 300 mm

MASTER PACK: 3 **PREZZO € 59,90**



705.69720 | VASSOIO PIANO PLUMA

MATERIALE Realizzato in acciaio inox.

FUNZIONALITÀ Ideale per cotture dirette di cibi di piccole dimensioni. La particolare conformazione del fondo conferisce un'elevata rigidità

DIMENSIONI 450 x 330 mm

MASTER PACK: 4 **PREZZO € 29,90**



705.11250 | PIASTRA IN GHISA PRO

MATERIALE Ghisa pesante trattata

FUNZIONALITÀ Per cotture avanzate come le carni mazzate utilizzabile su fornelli laterali o sulle griglie

DIMENSIONI 280 x 320 mm

MASTER PACK: 1

PREZZO € 74,90



705.69122 | PIASTRA STRETTA

MATERIALE Realizzata in acciaio inox 3 mm di spessore.

FUNZIONALITÀ Piastra applicabile sulla griglia per la cottura di uova, formaggi e toast

DIMENSIONI 380 x 175 mm

MASTER PACK: 4

PREZZO € 49,90



705.69710 | PENTOLA WOK CON COPERCHIO

MATERIALE Realizzata in ghisa porcellanata

FUNZIONALITÀ La ghisa pesante porcellanata rende il wok ideale per tutte le cotture in cui è necessaria una distribuzione del calore ottimale, es. risotti, polenta, marmellate e pasta risottata. Completa di coperchio in vetro temperato

DIMENSIONI Diametro 360 mm

MASTER PACK: 2

PREZZO € 149,90



705.63106 | LECCARDA IN ACCIAIO INOX

MATERIALE Realizzata in acciaio inox.

FUNZIONALITÀ Teglia per cotture o per raccogliere i liquidi, facile da pulire, utilizzabile con maniglia per griglie 705.60745

DIMENSIONI 340 x 260 x 38 mm

MASTER PACK: 6

PREZZO € 39,90



705.69820 | VASSOIO WOK PLUMA

MATERIALE Realizzato in acciaio inox

FUNZIONALITÀ Ideale per cotture di verdure. La particolare conformazione del fondo conferisce un'elevata rigidità

DIMENSIONI 300 x 330 mm

MASTER PACK: 4

PREZZO € 34,90



PIASTRE IN GHISA DI MISURA ESATTA

MATERIALE Ghisa pesante trattata

FUNZIONALITÀ Piastra reversibile per cottura di uova, formaggi e toast; dotata di lato liscio e rigato.

DIMENSIONI	MODELLO	Prezzo
320 x 490 mm	705.11239 per serie Imperial e Regal	€ 89,90
320 x 430 mm	705.11242 per serie Baron e Crown	€ 79,90
320 x 380 mm	705.11221 per serie Signet e Royal XL	€ 84,90
280 x 380 mm	705.11223 per serie Monarch e Royal	€ 79,90
260 x 330 mm	705.11237 per serie Porta-Chef e Gem	€ 74,90

MASTER PACK: 1



705.69617 | CAST WOK BARON

705.69618 | CAST WOK IMPERIAL REGAL

MATERIALE Ghisa pesante trattata

FUNZIONALITÀ La profondità del contenitore permette una cottura lenta e omogenea, anche di grandi quantità di cibo. La vicinanza della base del recipiente al bruciatore permette di ottenere molto calore, ben distribuito.

DIMENSIONI **Imperial, Regal:** 320 x 490 mm

Baron: 320 x 430 mm

MASTER PACK: 1 **PREZZO € 69,90**

MASTER PACK: 1 **PREZZO € 79,90**



705.69900 | COOKING DOME - CUPOLA IN GHISA

MATERIALE Realizzata in ghisa pesante trattata

FUNZIONALITÀ Ideale per concentrare il calore convettivo durante la cottura con la piastra. Cupola applicabile su piastra in ghisa Plancha (705.11342), pietra pizza rettangolare Baron Fit (705.69842). PESO: 5 kg

DIMENSIONI H 120 x L 330 x P 390 mm

MASTER PACK: 2

PREZZO € 89,90



705.11342 | PIASTRA GHISA PLANCHA

MATERIALE Realizzata in ghisa pesante trattata

FUNZIONALITÀ Piastra con bordi su tre lati e canale di raccolta liquidi nella parte frontale compatibile con barbecue della serie Imperial, Regal, Baron e Crown.

PESO: 5,3 kg

DIMENSIONI 320 x 450 mm

MASTER PACK: 1

PREZZO € 89,90

SUPPORTI, CASSERUOLE, SPIEDI



705.62602 | SUPPORTO RIB-RACK IMPERIAL

MATERIALE Acciaio inox 10 e 5 mm di spessore

FUNZIONALITÀ Per ottenere la cottura perfetta delle costine.

Fino a 7 strisce di costine

DIMENSIONI P 385 x L 218 x H 102 mm

MASTER PACK: 4

PREZZO € 59,90



705.64233 | SUPPORTO MULTIFUNZIONE

MATERIALE Realizzato in acciaio inox

FUNZIONALITÀ Supporto utilizzabile come porta costine, supporto per arrosti o supporto spiedini. Dotato di 6 spiedini lunghi a doppia asta.

DIMENSIONI P 390 x L 350 x H 95 mm

MASTER PACK: 3

PREZZO € 49,90



705.63110 | STACK-A-RACK

MATERIALE Acciaio inox

FUNZIONALITÀ Set di due griglie impilabili in acciaio inox

DIMENSIONI h 6,8 cm

MASTER PACK: 6

PREZZO € 39,90



705.69616 | RIB ROASTER - CASSERUOLA ALLUMINIO

MATERIALE Alluminio di elevato spessore, riutilizzabile

FUNZIONALITÀ Utilizzabile con Rib Roaster in ghisa, per facilitarne la pulizia. Concavità nel fondo per mantenere il cibo sollevato durante la cottura, ideale per cotture di carni con tempi lunghi

DIMENSIONI 460 x 193 x 160 mm

MASTER PACK: 6

PREZZO € 29,90



705.69610 | MULTI ROASTER - CASSERUOLA LARGA

MATERIALE Ghisa pesante trattata

FUNZIONALITÀ Realizzata interamente in ghisa trattata.

Il peso del coperchio permette di mantenere l'umidità all'interno del contenitore. Sul fondo è presente una griglia in acciaio, fondamentale per mantenere il cibo elevato e non a contatto con i grassi di cottura. Ideale per le cotture di carni con tempi lunghi a bassa temperatura, come brisket. PESO: 13 kg

DIMENSIONI 7,62 x 33 x 44,5 cm

MASTER PACK: 1

PREZZO € 179,90



705.69615 | RIB ROASTER - CASSERUOLA COSTINE

MATERIALE Ghisa pesante trattata

FUNZIONALITÀ Realizzata interamente in ghisa trattata. Il peso del coperchio permette di mantenere l'umidità all'interno del contenitore. Sul fondo è presente una griglia in acciaio, fondamentale per mantenere il cibo elevato e non a contatto con i grassi di cottura. Ideale per le cotture di carni con tempi lunghi a bassa temperatura.

PESO: 8 kg

DIMENSIONI 460 x 193 x 160 mm

MASTER PACK: 1

PREZZO € 149,90



705.64152 | SUPPORTO PER ALETTE E COSCE

MATERIALE Realizzato in acciaio inox.

FUNZIONALITÀ Dotato di leccarda in acciaio con maniglie e supporto con gambe pieghevoli

DIMENSIONI 380 x 178 x 142 mm

MASTER PACK: 3

PREZZO € 39,90



705.65070 | CONTENITORE GRIGLIA PREMIUM

MATERIALE Griglia in acciaio, Impugnatura in resina

FUNZIONALITÀ Contenitore con griglia in acciaio ideale per girare i cibi. Dotato di manico staccabile.

DIMENSIONI 250 x 300 x 60 mm

MASTER PACK: 3

PREZZO € 39,90



705.69133 | SUPPORTO POLLO IMPERIAL

MATERIALE	Realizzato in acciaio Inox
FUNZIONALITÀ	Dotato di maniglie robuste. Il recipiente centrale ideato per contenere le marinate funge da sostegno per cucinare il pollo
DIMENSIONI	287 x 234 x 122 mm
MASTER PACK: 4	PREZZO € 59,90



705.69132 | SUPPORTO POLLO PLUMA

MATERIALE	Realizzato in acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Supporto per il pollo alla birra in cui inserire la lattina
DIMENSIONI	178 x 208 mm
MASTER PACK: 4	PREZZO € 24,90



705.64233 | SUPPORTO MULTIFUNZIONE

MATERIALE	Realizzato in acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Supporto utilizzabile come porta costine, supporto per arrostiti o supporto spiedini. Dotato di 6 spiedini lunghi a doppia asta.
DIMENSIONI	390 x 350 x 95 mm
MASTER PACK: 3	PREZZO € 49,90



705.64875 | CESTO PER GIRARROSTO

MATERIALE	Acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Cesto per cottura al girarrosto ideale per caldarroste, verdure e alette di pollo (non contemporaneamente)
DIMENSIONI	410 x 160 mm
MASTER PACK: 4	PREZZO € 89,90



705.69138 | SUPPORTO SPIEDINI A DOPPIA ASTA

MATERIALE	Acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Supporto dotato di 4 spiedini a doppia asta orientabili a doppia posizione
DIMENSIONI	297 x 227 x 76 mm
MASTER PACK: 4	PREZZO € 34,90



705.64049 | SET 4 SPIEDINI A DOPPIA ASTA CORTI

MATERIALE	Acciaio Inox 3 mm di spessore
FUNZIONALITÀ	Spiedini corti a doppia asta
DIMENSIONI	305 mm di lunghezza
MASTER PACK: 6	PREZZO € 18,90

PIZZA

Broil King®



705.69814 | PIETRA PER PANE E PIZZA IMPERIAL

MATERIALE Pietra Refrattaria

FUNZIONALITÀ Pietra refrattaria di maggiore spessore per una maggiore ritenzione del calore

DIMENSIONI Diametro 380 mm - Spessore 15 mm

MASTER PACK: 4

PREZZO € 54,90



705.69842 | PIETRA PIZZA RETTANGOLARE

MATERIALE Pietra Refrattaria

FUNZIONALITÀ Pietra refrattaria per pane, pizza e dolci

DIMENSIONI Baron fit - 33,5 x 48 x 5 cm

MASTER PACK: 4

PREZZO € 69,90



705.69800 | PALA PER PIZZA PREMIUM

MATERIALE Acciaio inox

FUNZIONALITÀ Pala per pizza in acciaio, dotata di lama anteriore per facilitare l'utilizzo. Impugnatura pieghevole con grip in silicone

DIMENSIONI 648 x 274 mm

MASTER PACK: 4

PREZZO € 39,90



705.69810 | TAGLIAPIZZA A LAMA ROTANTE

MATERIALE Acciaio inox

FUNZIONALITÀ Tagliapizza a rotella

DIMENSIONI 26,5 x 14 x 4,2 cm

MASTER PACK: 6

PREZZO € 34,90



705.69816 | SET COTTURA PANE E PIZZA IMPERIAL

MATERIALE Acciaio Inox, Pietra Refrattaria, Legno

FUNZIONALITÀ Per cucinare la pizza come nelle migliori pizzerie. Il bordo posto nella parte posteriore impedisce alla pizza di cadere sulla griglia. Dotata di robuste maniglie di acciaio inox. Pietra con lato liscio per pizza e lato rigato per pane

DIMENSIONI Pala 756 x 335 mm

Pietra diametro 340 mm, spessore 11 mm

MASTER PACK: 4

PREZZO € 129,90

SISTEMA DI COTTURA PULITA

Per cucinare in modo pratico, veloce e pulito senza compromettere il gusto e gli aromi.

- **PULITO:**

raccoglie tutti i grassi e i liquidi in eccesso senza sporcare le griglie.

- **GUSTOSO**

mantenere il cibo sollevato aumenta la capacità di aromatizzazione sulla superficie.

- **PRATICO**

per passare rapidamente da cottura indiretta a cottura diretta senza pulire il barbecue, è sufficiente togliere il contenitore e impostare la nuova temperatura di cottura desiderata.

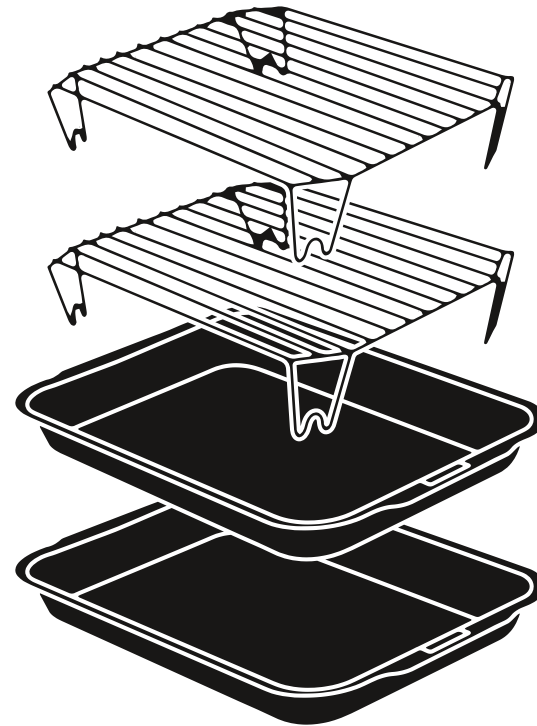




Broil King®

KIT COTTURA PULITA

Studiato in collaborazione con Signori del Barbecue



405.6301 | KIT COTTURA PULITA SDB

FUNZIONALITÀ

Un set di due griglie impilabili in acciaio inox + due leccarde in acciaio inox

1 CONFEZIONE Stack-a-Rack 2 griglie impilabili da h 68 mm

2 LECCARDE inox Broil King L 340 x P 260 x H 38 mm

MASTER PACK: 2

PREZZO € 99,90

POSATERIE



705.64070 | FORCHETTA PULLED PORK

MATERIALE Acciaio inox di elevato spessore

FUNZIONALITÀ Forchetta per sfilare il pulled pork

DIMENSIONI 211 x 70 mm

MASTER PACK: 4

PREZZO € 29,90



705.64004 | SET POSATE IMPERIAL 4 PEZZI

MATERIALE Acciaio Inox spesso 1.2 mm, Impugnatura in resina premium

FUNZIONALITÀ Impugnatura premium in resina. Composto da pinza, spatola, pennello e spazzola

DIMENSIONI 480 mm di lunghezza

MASTER PACK: 4

PREZZO € 89,90



705.64036 | PINZA BARON PRECISION 30CM

705.64037 | PINZA BARON PRECISION 40CM

MATERIALE Acciaio Inox, Impugnatura in resina

FUNZIONALITÀ Impugnatura in resina. Pinza sagomata per avere una presa sul cibo facilitata e più precisa

DIMENSIONI 406 mm di lunghezza

MASTER PACK: 6

PREZZO € 17,90

MASTER PACK: 6

PREZZO € 19,90



705.64003 | SET POSATE BARON 4 PEZZI

MATERIALE Acciaio Inox, Impugnatura in resina

FUNZIONALITÀ Impugnatura in resina. Composto da pinza, spatola, pennello e spazzola

DIMENSIONI 450 mm di lunghezza

MASTER PACK: 6

PREZZO € 59,90



705.64001 | SET POSATE PORTACHEF

MATERIALE Posate in acciaio inox, tagliere in teflon, contenitore in resina e fascette in silicone

FUNZIONALITÀ Set posate 4 pezzi Baron, coltello da cucina, contenitore per marinare o per riporre le posate dopo l'uso, tagliere in teflon reversibile con funzione di coperchio, fascette in silicone per fissaggio.

Il set si inserisce perfettamente all'interno del Porta Chef 320 e di tutti i barbecue

DIMENSIONI 480 x 300 x 75 mm

MASTER PACK: 4

PREZZO € 89,90



705.64012 | PINZA IMPERIAL

MATERIALE Acciaio Inox, Impugnatura in resina

FUNZIONALITÀ Impugnatura premium in resina. Pinza con lato piatto da utilizzare anche come spatola

DIMENSIONI 480 mm di lunghezza

MASTER PACK: 6 **PREZZO € 24,90**



705.64030 | SPATOLA BARON SUPERFLIPPER

MATERIALE Acciaio Inox, Impugnatura in resina

FUNZIONALITÀ Spatola con lama lunga per una maggiore capacità di carico

DIMENSIONI 445 mm di lunghezza

MASTER PACK: 6 **PREZZO € 18,90**



705.64031 | SPATOLA BARON

MATERIALE Acciaio Inox, Impugnatura in resina

FUNZIONALITÀ Spatola con lama di lunghezza standard

DIMENSIONI 445 mm di lunghezza

MASTER PACK: 6 **PREZZO € 14,90**



705.64032 | PINZA BARON

MATERIALE Acciaio Inox, Impugnatura con inserti in silicone

FUNZIONALITÀ Pinza con lato piatto utilizzabile anche come spatola

DIMENSIONI 450 mm di lunghezza

MASTER PACK: 6 **PREZZO € 19,90**



705.64010 | SPATOLA IMPERIAL SUPERFLIPPER

MATERIALE Acciaio Inox spesso 1.2 mm, Impugnatura in resina premium

FUNZIONALITÀ Spatola con lama lunga per una maggiore capacità di carico.

Dotata di apribottiglie

DIMENSIONI 480 mm di lunghezza

MASTER PACK: 6 **PREZZO € 26,90**



705.64011 | SPATOLA IMPERIAL

MATERIALE Acciaio Inox spesso 1.2 mm, Impugnatura in resina premium

FUNZIONALITÀ Spatola con lama di lunghezza standard. Dotata di apribottiglie

DIMENSIONI 457 mm di lunghezza

MASTER PACK: 6 **PREZZO € 23,90**

SELEZIONE ACCESSORI



705.68422 | TAGLIERE

MATERIALE Fibra di legno

FUNZIONALITÀ Lavabile in lavastoviglie

DIMENSIONI 310 x 445 x 10 mm

MASTER PACK: 6 **PREZZO € 59,90**



705.60945 | OLIATORE SPRAY INOX

MATERIALE Corpo in Acciaio Inox, pompetta resina

FUNZIONALITÀ Adatto sia per cibo che per proteggere le griglie

DIMENSIONI 230 x 60 mm

MASTER PACK: 4 **PREZZO € 24,90**



705.64013 | PENNELLO IMPERIAL

MATERIALE Acciaio Inox spesso 1.2 mm, Impugnatura in resina premium

FUNZIONALITÀ Testa con setole di silicone, ideale per applicare olio e marinade.

Materiale resistente fino a 250°C

DIMENSIONI 457 mm di lunghezza

MASTER PACK: 6 **PREZZO € 24,90**



705.61495 | SIRINGA PER MARINATE

MATERIALE Corpo in Acciaio Inox, camera e stantuffo in resina

FUNZIONALITÀ Siringa dotata di due aghi: diffusore e iniettore per marinare

DIMENSIONI 44 ml di capacità

MASTER PACK: 4 **PREZZO € 29,90**



705.60522 | KIT GIRARROSTO PREMIUM 220 VOLT

MATERIALE Acciaio cromato

FUNZIONALITÀ Dotato di compensatore di peso

DIMENSIONI 838 mm

MASTER PACK: 1 **PREZZO € 119,90**



705.68429 | TAGLIERE IMPERIAL

705.68428 | TAGLIERE BARON

MATERIALE Bamboo

DIMENSIONI Imperial: 450 x 320 mm - Baron: 390 x 260 mm

MASTER PACK: 4 **PREZZO € 59,90**

MASTER PACK: 4 **PREZZO € 49,90**



705.61490 | SET PER MARINATE

MATERIALE Acciaio Inox, Impugnatura in resina, silicone

FUNZIONALITÀ Testa con setole di silicone, ideale per applicare olio e marinade.

Materiale resistente fino a 250°C

DIMENSIONI Pennello: 255 mm | Contenitore 250 ml

MASTER PACK: 6 **PREZZO € 24,90**



705.60745 | MANIGLIA PER GRIGLIE E ACCESSORI

MATERIALE Acciaio Inox, Impugnatura in resina

FUNZIONALITÀ Accessorio essenziale per sollevare agevolmente griglie e accessori

DIMENSIONI 267 mm di lunghezza

MASTER PACK: 6 **PREZZO € 14,90**



705.60974 | GUANTO ERGONOMICO

MATERIALE	Fibra aramidica, gomma siliconica
FUNZIONALITÀ	Guanto con eccezionale grip e dexterità per poter maneggiare pinze ed utensili senza subire scottature da parte dell'aria calda del barbecue
DIMENSIONI	Taglia unica
MASTER PACK: 4	PREZZO € 19,90



705.60528 | COPPIA DI GUANTI IN PELLE

MATERIALE	Crosta di pelle
FUNZIONALITÀ	Ideali per maneggiare accessori con maniglie
DIMENSIONI	Taglia unica
MASTER PACK: 6	PREZZO € 39,90



705.60975 | GREMBIULE PREMIUM

MATERIALE	Lo stesso delle coperture Broil King Original
FUNZIONALITÀ	Offre la massima protezione dall'unto. Completo di tasche per termometri e utensili, con apribottiglie integrato
DIMENSIONI	Taglia unica
MASTER PACK: 4	PREZZO € 34,90



705.64935 | SET COLTELLI DA CARNE (4 PEZZI)

MATERIALE	Acciaio Inox di alta qualità, manici in bachelite
FUNZIONALITÀ	Set di 4 coltelli con lama ibrida con parte liscia e seghettata
DIMENSIONI	243 mm di lunghezza
MASTER PACK: 6	PREZZO € 29,90

Broil King®



705.60009 | TAPPETINO IN SILICONE

MATERIALE	Silicone
FUNZIONALITÀ	Protegge la superficie dei piani laterali del barbecue da graffi e unto
DIMENSIONI	350 x 275 mm
MASTER PACK: 6	PREZZO € 29,90



TAPPETINO IN SILICONE MAGNETICO

MATERIALE	Silicone e magneti	
FUNZIONALITÀ	Protegge la superficie dei piani laterali del barbecue da graffi e unto	
DIMENSIONI	MODELLO	Prezzo
280 x 350 mm	705.60007	€ 49,90
	per serie Regal/Imperial	
220 x 350 mm	705.60008	€ 39,90
	per serie Crown	
MASTER PACK: 6		



705.62475 | PRESSA PER HAMBURGER DELUXE

MATERIALE	Resina
FUNZIONALITÀ	Per pressare perfettamente hamburger con pezzature che variano da 110 g a 210 g
DIMENSIONI	diametro 14,5 cm - H 4,2 cm
MASTER PACK: 6	PREZZO € 29,90



705.64006 | CAVATAPPI BROIL KING

MATERIALE	Acciaio
FUNZIONALITÀ	cavatappi
DIMENSIONI	17 x 7,5 x 3,5 cm
MASTER PACK: 6	PREZZO € 9,90



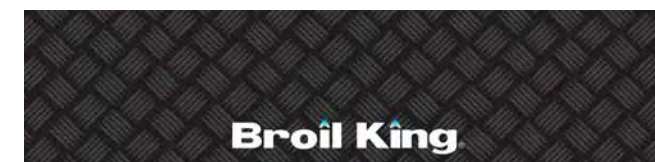
705.69600 | BUTCHER PAPER

MATERIALE	Carta per uso all'interno del barbecue per cotture a bassa temperatura
FUNZIONALITÀ	Perfetta per avvolgere tagli di carne durante cotture lunghe mantenendo l'umidità all'interno della carne
DIMENSIONI	Rotolo da 45 m - L 45 cm
MASTER PACK: 6	PREZZO € 49,90



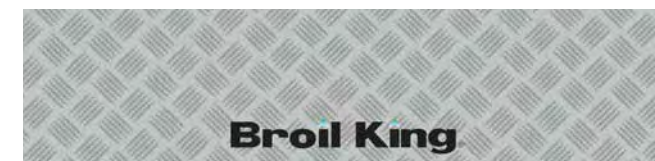
705.64039 | RASCHIETTO PER ACCIAIO E GHISA

MATERIALE	Acciaio e manico in resina
FUNZIONALITÀ	Per pulire la plancia in ghisa (705.11342)
DIMENSIONI	25 x 10 x 2 cm
MASTER PACK: 6	PREZZO € 9,90



905.990611 | SALVAPAVIMENTO

MATERIALE	Realizzato in Plastica (Nero)
FUNZIONALITÀ	Protezione del pavimento
DIMENSIONI	180 x 90 cm
MASTER PACK: 1	PREZZO € 74,90



905.990610 | SALVAPAVIMENTO

MATERIALE	Realizzato in Plastica (Argento)
FUNZIONALITÀ	Protezione del pavimento
DIMENSIONI	180 x 90 cm
MASTER PACK: 1	PREZZO € 89,90



705.60938 | LAMPADA ORIENTABILE CON TIMER

MATERIALE Corpo in resina

FUNZIONALITÀ Lampada composta da due strisce di luce COB orientabili e timer integrato. Un ottimo aiuto per ottenere la bistecca perfetta. Utilizzabile solo sui modelli con il maniglione del coperchio in tubolare d'acciaio

DIMENSIONI 254 mm

MASTER PACK: 6

PREZZO € 74,90



705.60934 | LAMPADA LED (FISSAGGIO ELASTICO)

MATERIALE Corpo in Resina, Rivestimento in elastomero

FUNZIONALITÀ Lampada con due LED da fissare al maniglione del coperchio

DIMENSIONI 125 x 75 mm

MASTER PACK: 6

PREZZO € 29,90



705.60936 | LAMPADA LED (ASPORTABILE)

MATERIALE Corpo in Resina, lampada asportabile

FUNZIONALITÀ Lampada con due LED da fissare al maniglione del coperchio Broil King da 32 mm

DIMENSIONI 125 x 75 mm

MASTER PACK: 6

PREZZO € 34,90



705.61935 | TERMOMETRO DIGITALE DA TAVOLO

MATERIALE Sonde in acciaio Inox, corpo in resina

FUNZIONALITÀ Termometro con display retroilluminato dotato di doppia sonda con rilevamento delle temperature indipendente, timer e modalità temperatura target

DIMENSIONI 127 mm

MASTER PACK: 6

PREZZO € 59,90



705.61825 | TERMOMETRO DIGITALE ISTANTANEO

MATERIALE Sonda in acciaio Inox, corpo in resina

FUNZIONALITÀ Termometro con display retroilluminato con sonda singola con lettura della temperatura istantanea

DIMENSIONI 203 mm

MASTER PACK: 6

PREZZO € 29,90



705.64009 | APRIBOTTIGLIE

MATERIALE Acciaio Inox, Impugnatura in resina

FUNZIONALITÀ Piccolo apribottiglie dalle sembianze di una spatola

DIMENSIONI 120 mm

MASTER PACK: 12

PREZZO € 9,90

AFFUMICATURA E AROMATIZZAZIONE



705.60190 | SCATOLA PER AFFUMICATURA PREMIUM

MATERIALE Acciaio Inox, manici in acciaio spesso 10 mm

FUNZIONALITÀ Dotata di maniglie robuste. Progettata per essere appoggiata sulle barre di acciaio al di sotto delle griglie. E' possibile regolare l'apertura dei fori sul coperchio

DIMENSIONI 200 x 90 x 33 mm

MASTER PACK: 4

PREZZO € 49,90



705.60185 | SCATOLA PER AFFUMICATURA PLUMA

MATERIALE Acciaio inox

FUNZIONALITÀ Scatola per affumicatura con coperchio apribile e fori di dimensioni fisse

DIMENSIONI 295 x 81 x 33 mm

MASTER PACK: 4

PREZZO € 24,90



705.60181 | SCATOLA PER AFFUMICATURE CON PELLET

MATERIALE Acciaio inox

FUNZIONALITÀ Scatola per affumicatura con coperchio apribile e fori di dimensioni fisse utilizzabile con attrezzo sollevagriglie

DIMENSIONI 310 x 64 x 31 mm

MASTER PACK: 6

PREZZO € 29,90



705.63280 | TAVOLETTA DI COTTURA CEDRO

MATERIALE	100% legno di cedro canadese
FUNZIONALITÀ	2 Pezzi. Tavoletta in legno molto delicata ideale per aromatizzare il salmone durante la cottura
DIMENSIONI	190 x 380 mm
MASTER PACK: 6	PREZZO € 19,90



705.63290 | TAVOLETTA DI COTTURA ACERO

MATERIALE	100% legno di acero canadese
FUNZIONALITÀ	2 Pezzi. Tavoletta in legno ideale per aromatizzare carni durante la cottura
DIMENSIONI	190 x 380 mm
MASTER PACK: 6	PREZZO € 24,90



705.63200 | LEGNETTI MESQUITE

705.63220 | LEGNETTI HICKORY

705.63230 | LEGNETTI MELO

MATERIALE	100% legno
FUNZIONALITÀ	Legnetti aromatizzanti
PESO	900 g circa
MASTER PACK: 6	PREZZO € 14,90
MASTER PACK: 6	PREZZO € 14,90
MASTER PACK: 6	PREZZO € 16,90



705.63946 | SESSOLA PER PELLETT

MATERIALE	Acciaio INOX con manico in resina
FUNZIONALITÀ	Per raccogliere e misurare la quantità di pellet. Dotata di fori per rimuovere la polvere in eccesso ed avere una combustione più pulita.
CAPENZA	700g
MASTER PACK: 1	PREZZO € 24,90

Broil King®



705.60685 | RIPIANO FRONTALE PIEGHEVOLE REGAL PELLET 500

705.60684 | RIPIANO FRONTALE PIEGHEVOLE REGAL PELLET 400

FUNZIONALITÀ	Ripiano frontale con 4 punti di aggancio
MASTER PACK: 1	PREZZO € 129,90
MASTER PACK: 1	PREZZO € 119,90



705.66900 | CONTENITORE PELLETT

MATERIALE	In resina
FUNZIONALITÀ	Contiene un sacco da 9 kg di pellet Broil King.
DIMENSIONI	35 cm x 42 cm x 15 cm
MASTER PACK: 1	PREZZO € 39,90

705.63920 | PELLET ALIMENTARE: HICKORY

705.63921 | PELLET ALIMENTARE: MESQUITE

705.63923 | PELLET ALIMENTARE: MELO

705.63930 | PELLET SMOKE MASTER'S BLEND

MISCELA SELEZIONATA PER AFFUMICARE

705.63939 | PELLET GRILLER'S SELECT BLEND

MISCELA SELEZIONATA PER ALTE TEMPERATURE

MATERIALE Pellet Naturali certificati per cotture

FUNZIONALITÀ Varie tipologie di Pellet adatte per ogni situazione:
cotture dirette oltre i 300°C o lunghe affumicature a bassa temperatura

PESO Sacchetti da 9 kg

MASTER PACK: 6 PER TIPO

PREZZO € 29,90





HICKORY: il piu' iconico tra gli aromi BBQ. Il pellet Hickory conferisce un gusto corposo e persistente, spesso associato a bacon e speck. Questo aroma robusto e' molto adatto a tagli di grosse dimensioni per cotture Low&Slow. Ideale per selvaggina, manzo e maiale.

705.63920



MESQUITE: Il pellet Mesquite esprime al meglio le sfumature piccanti e speziate della cucina Southern. Profumato e ricco di note molto interessanti si abbina bene con manzo, selvaggina, agnello e maiale

705.63921



MELO BIOLOGICO: Il pellet di melo conferisce al cibo un profumo molto delicato e leggermente fruttato con note dolci. Molto adatto con pizza, pollame, verdure e maiale.

705.63923



SMOKE MASTER'S BLEND: Acero | Hickory | Ciliegio - Una selezione di pellet molto diffusa in ambito di competizioni di BBQ. Questa miscela conferisce al cibo note di dolcezza pur mantenendo il corpo del fumo di Hickory. Caratteristiche aromatiche molto ben bilanciate per i cibi cotti al barbecue. Molto adatta per manzo, pollame e maiale.

705.63930



GRILLER'S SELECT BLEND: Acero | Quercia | Ciliegio - Questa miscela di pellet conferisce una delicata affumicatura con leggere note di dolcezza, con l'intento di non prevaricare sui cibi delicati. Ottima per utilizzo quotidiano. Molto adatta per pizza, verdure, pesce, pollame, manzo e maiale.

705.63939



PULIZIA ORDINARIA



705.65229 | SPAZZOLA CON SETOLE LUNGHE INOX

MATERIALE Manico in legno, Para spruzzi in gomma

FUNZIONALITÀ Spazzola con setole in acciaio lunghe 4,5 cm per raggiungere anche i punti più difficili

DIMENSIONI 50,5 x 5,5 x 7 cm

MASTER PACK: 6

PREZZO € 29,90



705.65228 | SPAZZOLA CON SETOLE LUNGHE IN PALMYRA

MATERIALE Manico in legno, Para spruzzi in gomma

FUNZIONALITÀ Spazzola con setole naturali in Palmyra lunghe 4,5 cm per raggiungere anche i punti più difficili

DIMENSIONI 50,5 x 5,5 x 7 cm

MASTER PACK: 6

PREZZO € 24,90



705.64038 | SPAZZOLA BARON PALMYRA

705.64658 | RICAMBIO SPAZZOLA 3 PZ

MATERIALE Setole in Palmyra naturale, impugnatura in resina

FUNZIONALITÀ Le setole in Palmyra naturale permettono la corretta pulizia con la temperatura limitata a 230°C. Due ricambi in dotazione.

DIMENSIONI 447 x 65 mm

MASTER PACK: 6

PREZZO € 29,90

MASTER PACK: 6

PREZZO € 19,90



705.65641 | SPAZZOLA LARGA A "T" IN ACCIAIO INOX

MATERIALE Setole in acciaio, impugnatura in resina

FUNZIONALITÀ Le setole in acciaio morbido poste a 360 gradi facilitano la pulizia tra le griglie e negli angoli.

DIMENSIONI 478 x 170 mm

MASTER PACK: 6

PREZZO € 19,90



705.65648 | SPAZZOLA LARGA A "T" IN PALMYRA

MATERIALE Setole in Palmyra naturale, impugnatura in resina

FUNZIONALITÀ Le setole in Palmyra naturale permettono la corretta pulizia con la temperatura limitata a 230°C

DIMENSIONI 447 x 165 mm

MASTER PACK: 6

PREZZO € 19,90

PULIZIA STRAORDINARIA/MANUTENZIONE

Broil King®



705.65900 | KIT PULIZIA PELLET E GAS

MATERIALE Utensile in acciaio, impugnatura in resina

FUNZIONALITÀ Necessario per mantenere efficiente la funzionalità del barbecue a pellet

DIMENSIONI 340 x 350 mm

MASTER PACK: 6

PREZZO € 34,90



705.65335 | RASCHIETTO IN LEGNO

MATERIALE Legno

FUNZIONALITÀ Permette di asportare le incrostazioni più resistenti senza danneggiare le griglie di cottura.

DIMENSIONI 450 x 94 mm

MASTER PACK: 6

PREZZO € 24,90



705.64310 | KIT PULIZIA BRUCIATORI

MATERIALE Spazzola e raschietto Inox, spazzola Venturi in nylon

FUNZIONALITÀ Per una ottimale pulizia dei bruciatori e dei raccordi aria-gas

DIMENSIONI Asta Venturi flessibile di 533 mm

MASTER PACK: 6

PREZZO € 19,90

PULIZIA DELLE GRIGLIE

La Palmyra è una fibra naturale.

È consigliabile spazzolare le griglie di cottura dopo aver preriscaldato il barbecue.

Per evitare che i residui caldi sulla superficie delle griglie possano sporcarvi è importante spazzolare le griglie sempre verso la parte posteriore del barbecue.



PREVENZIONE PULIZIA

Il modo più facile ed efficace per pulire il barbecue è non sporcarlo.



705.50420 | LECCARDA LARGA

MATERIALE Alluminio

FUNZIONALITÀ Utile per raccogliere i grassi e mantenere il barbecue pulito.

DIMENSIONI 320 x 260 mm (3 pezzi)

MASTER PACK: 12

PREZZO € 9,90



705.50419 | LECCARDA STRETTA

MATERIALE Alluminio

FUNZIONALITÀ Fondamentale per raccogliere i grassi e mantenere il barbecue pulito. Dimensione studiata per i modelli Imperial, Regal e Baron

DIMENSIONI 350 x 150 mm (3 pezzi)

MASTER PACK: 10

PREZZO € 8,90



705.56415 | LECCARDA RACCOGLI GRASSO BARON

MATERIALE Alluminio

DIMENSIONI 190 x 130 mm

(confezione 3 pezzi)

MASTER PACK: 10

PREZZO € 5,90



705.50416 | LECCARDA RACCOGLI GRASSO

MATERIALE Alluminio

DIMENSIONI 140 x 120 mm

(confezione 10 pezzi)

MASTER PACK: 10

PREZZO € 7,90



705.50417 | LECCARDA PER BARBECUE PELLET

MATERIALE Alluminio

DIMENSIONI 120 x 145 x H 55 mm

(confezione 3 pezzi)

MASTER PACK: 10

PREZZO € 6,90



705.63106 | LECCARDA IN ACCIAIO INOX

MATERIALE Realizzato in acciaio inox.

FUNZIONALITÀ Teglia per cotture o per raccogliere i liquidi, facile da pulire, utilizzabile con maniglia per griglie 705.60745

DIMENSIONI 337 x 254 x h 38 mm

MASTER PACK: 6

PREZZO € 39,90

BRUCIATORI A INFRAROSSI



705.18673 | BRUCIATORE A INFRAROSSI A GPL

MATERIALE Telaio in acciaio, bruciatore ceramico con griglia in acciaio inox da 9 mm

FUNZIONALITÀ Kit per la sostituzione del fornello laterale di un barbecue Broil King

MASTER PACK: 1 **PREZZO € 319,90**

705.18679 | KIT ADATTATORE PER MONTAGGIO BRUCIATORE A INFRAROSSI SU MONARCH O SIGNET

MASTER PACK: 1 **PREZZO € 39,90**



GRIGLIE



GRIGLIE INOX FORGIATA REVERSIBILE

705.11249 per Imperial e Regal 1 pezzo

MASTER PACK: 1 **PREZZO € 119,90**

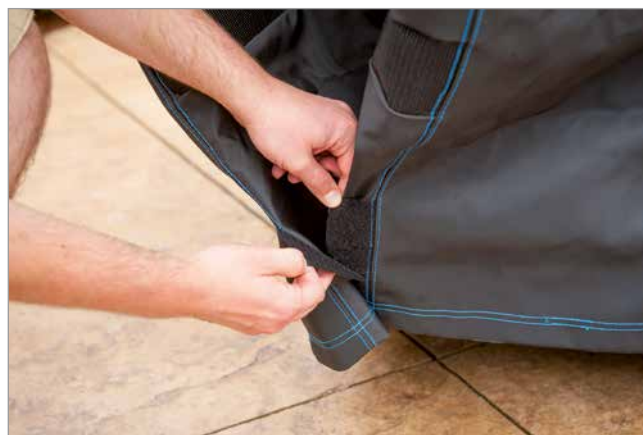




COPERTURE INVERNALI

La **copertura** per il barbecue deve essere applicata solo ed esclusivamente durante l'inverno; il suo utilizzo garantisce maggiore longevità al barbecue, ma deve essere utilizzata correttamente.

L'uso della **copertura** con temperature elevate (maggiori di 20°C) provoca la formazione di vapore all'interno del barbecue, stimolando l'ossidazione.



COPERTURE ORIGINALI BROIL KING®

Realizzate in poliestere traspirante 900D. Complete di maniglie e velcro di chiusura

Broil King®

705.68490	Copertura Imperial XL 690	PREZZO € 179,90	705.67420	Copertura Portachef e Gem (chiuso)	PREZZO € 39,90
705.68492	Copertura Imperial 590	PREZZO € 169,90	705.68590	Copertura incasso Imperial 690	PREZZO € 149,90
705.68491	Copertura Imperial 490	PREZZO € 139,90	705.68592	Copertura incasso Imperial 590, 570	PREZZO € 139,90
705.68490	Copertura Regal XL 690	PREZZO € 179,90	705.68591	Copertura incasso Imperial 490, 470	PREZZO € 129,90
705.68492	Copertura Regal 590	PREZZO € 169,90	705.68592	Copertura incasso Regal 570, 520	PREZZO € 139,90
705.68491	Copertura Regal 490, 440, 420	PREZZO € 139,90	705.68591	Copertura incasso Regal 470, 420	PREZZO € 129,90
705.68488	Copertura Baron 590	PREZZO € 139,90	705.67065	Copertura Regal Pellet 400	PREZZO € 119,90
705.68487	Copertura Baron 490, 440, 420	PREZZO € 129,90	705.67069	Copertura Regal Pellet 500	PREZZO € 129,90
705.68487	Copertura Signet 390 e Crown 410	PREZZO € 129,90	705.67064	Copertura Crown Pellet 400	PREZZO € 89,90
705.68470	Copertura Monarch 390, 340, 320	PREZZO € 119,90	705.KA5535	Copertura KEG	PREZZO € 89,90
705.68470	Copertura Crown 310 e Gem 310	PREZZO € 119,90	705.67240	Copertura Affumicatore Verticale	PREZZO € 39,90

RUB CLASSICA con tappo dosatore

412.6201 PULLED PORK

Il famoso maiale sfilacciato

CONFEZIONE 350 g

Master pack: 4

PREZZO € 18,90

412.6203 CARNI ROSSE

Il caro vecchio manzo

CONFEZIONE 350 g

Master pack: 4

PREZZO € 19,90

412.6202 CARNI BIANCHE

L'immane pollo e affini

CONFEZIONE 300 g

Master pack: 4

PREZZO € 16,90

412.6204 COSTINE

L'osso con la carne intorno

CONFEZIONE 250 g

Master pack: 4

PREZZO € 16,90



RUB ITALIANA con tappo dosatore

412.6411 MEDITERRANEA

Dal bel Paese con furore

CONFEZIONE 250 g

Master pack: 4

PREZZO € 14,90

412.6413 PESCE

Il pescato fresco di giornata

CONFEZIONE 250 g

Master pack: 4

PREZZO € 16,90

412.6412 SOTTOBOSCO

I frutti più pregiati

CONFEZIONE 300 g

Master pack: 4

PREZZO € 19,90

412.6414 BISTECCA

Il sapore d'Italia

CONFEZIONE 120 g

Master pack: 4

PREZZO € 16,90





SALI AROMATIZZATI con tappo dosatore

412.6621
SALAMOIA
"Signori del Barbecue"

CONFEZIONE 300 g
Master pack: 4
PREZZO € 16,90

412.6623
SALE PIRAMIDALE ROSA

CONFEZIONE 250 g
Master pack: 4
PREZZO € 21,90

412.6622
SALE AFFUMICATO
PICCANTE CON PAPRIKA

CONFEZIONE 400 g
Master pack: 4
PREZZO € 32,90

412.6624
SALE PIRAMIDALE AFFUMICATO

CONFEZIONE 250 g
Master pack: 4
PREZZO € 32,90



martinsen®



719.120001 | TOP PER FIRE E FIRE BLOCK

MATERIALE	Acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Copertura di protezione del braciere per utilizzo anche come piano d'appoggio
DIMENSIONI	Ø 720 mm
MASTER PACK: 1	PREZZO € 99,90



719.120155 | COPPIA DI CONTENITORI PER CARBONE

MATERIALE	Acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Per cottura indiretta in barbecue a carbone
MASTER PACK: 1	PREZZO € 22,90



735.7025 | CARBON-LITE

FUNZIONALITÀ	Mattonelle in carbone vegetale pronte per l'accensione
PESO	340 gr
MASTER PACK: 36	PREZZO € 1,90



719.130143 | COPERTURA 58 CLASSIC

€ 54,90

719.130144 | COPERTURA 58 TALL

€ 64,90

719.170201 | COPERTURA 58 TABLE

€ 74,90

719.120000 | COPERTURA FIRE - FIRE BLOCK

€ 49,90

FUNZIONALITÀ Copertura contro le intemperie

MASTER PACK: 1



719.120004 | CANESTRO ACCENDITORE PER CARBONE

MATERIALE	Acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Per cottura indiretta in barbecue a carbone
MASTER PACK: 4	PREZZO € 22,90



719.150000 | BRIQUETTE CARBONE

FUNZIONALITÀ Carbone con certificazione FSC

PESO 5 kg

MASTER PACK: 6

PREZZO € 19,90



719.150001 | CARBONE DI LEGNA

FUNZIONALITÀ Carbone con certificazione FSC

PESO 5 kg

MASTER PACK: 6

PREZZO € 22,90



719.150111 | ACCENDITORE IN PASTIGLIE

FUNZIONALITÀ Non leggi più il giornale cartaceo? Ecco le pastiglie

DIMENSIONI 72 unità

MASTER PACK: 10

PREZZO € 5,90



I NOSTRI LIBRI.

840.7923

BARBECUE FACILE

Le tecniche fondamentali e più di 60 ricette facili e gustose per ogni occasione.

Prezzo: € 24,00

Master pack: 4



840.7921

BARBECUE SURPRISE

Ricettario dove Tutti i piatti presenti nel volume sono stati cucinati al barbecue, fotografati e assaggiati.

- 75 ricette di 12 diversi Chef
- I consigli del nutrizionista
- L'esperienza dello Chef stellato.
- La scuola di cotture dell'Accademia dei Signori del Barbecue
- Non solo carne....ricette per un menù dal pane al dessert
- Il corretto utilizzo del barbecue e le diverse tecniche di cottura per non sbagliare

Prezzo: € 33,00

Master pack: 4



840.7924

BARBECUE FACILE PESCE

Non un semplice ricettario, ma l'indispensabile guida per la cucina di mare al barbecue

Prezzo: € 25,00

Master pack: 4



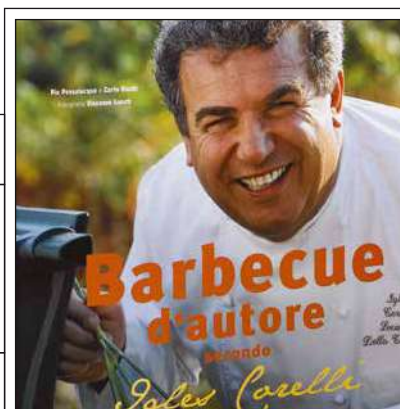
839.103

BARBECUE D'AUTORE

Ricettario che contiene un'ampia scelta di piatti da cucinare al barbecue del Maestro Igles Corelli il primo chef stellato italiano a credere nella cottura al barbecue anche per interpretarne la cucina gourmet.

Prezzo: € 37,00

Master pack: 1





Casalecchio di Reno (BO)

Tel. 051 613 32 57

info@guizzard-distribution.com

broilking.it | signoridelbarbecue.com | martinsen-bbq.it