

Pellets vs. gasol: Vilken grill är rätt för dig?

Den stora debatten mellan kolgrillar och gasolgrillar är väletablerad och har pågått i många år, men det finns en ny motståndare på altanen, pelletsgrillen. Pelletsgrillar kombinerar det bästa av två världar med digital kontroll och fokus på bekvämlighet och smak. Pelletsgrillar har tagit grillmarknaden med storm men gasolgrillar är fortfarande altanens kung. Här är fyra anledningar att älska antingen gasol eller pellets innan du förbinder dig till din nästa grill. Vi är här för att hjälpa dig hitta dina drömmars grill.



4 anledningar att älska gasolgrillar:

- 1. Prestanda** – Gasolgrillar kan nå en brännande temperatur på några minuter. De erbjuder också exakt temperaturkontroll när du grillar. Du behöver inte vänta, bara starta upp den, förvärm snabbt, borsta av och börja grilla. Gasolgrillarna från Broil King gör det enkelt att få de perfekta grillränderna och den ultimata förångningen, varje gång. För prestanda behöver du kraft och våra gasolgrillar har mycket kraft. Tänk på din gasolgrill som den pålitliga arbetshästen måndag till fredag och som levererar toppprestanda när du snabbt vill få en god grillad måltid utan att behöva göra en show av det.
- 2. Variation** – Gasolgrillar kommer i en mängd olika priser och storlekar. Vi erbjuder allt från portabla campinggrillar till en professionell serie med inbyggnadsgrillar. Vi erbjuder grillar från 1 till 6 brännare tillsammans med en rad funktioner. Allt du behöver göra är att välja rätt grill utifrån ditt utrymme och din livsstil. Kom ihåg, oavsett vilken Broil King du väljer så tummar vi inte på kvaliteten, även om en 3-brännars grill är mindre än vår största serie, så är den gjord av samma tunga kvalitetsmaterial. Med ett snyggt och distinkt utseende, noggrant skulpterade kurvor, kompletterar Broil Kings gasolgrillar alla utomhusmiljöer.
- 3. Tillbehör** – Gasolgrillar kommer med extra tillbehör! Som sidobrännare, infraröd sidobrännare eller rotisserie. Förmågan att sjuda sås, steka grönsaker eller koka majs på sidobrännaren kan inte förbises. Frigör värdefullt utrymme i ditt kök, håller värmen utomhus, sätter inte igång brandlarmet, helt enkelt – flytta ditt kök utomhus! Har du en grill med en infraröd sidobrännare? Gör dig redo att hänföra din familj och vänner, personligen eller på Instagram. Infraröda sidobrännare är roliga och kan bryna upp till 900 °C! Om du aldrig har upplevt grillning med rotisserie vet du inte vad du saknar, den bästa grillupplevelsen du kan ha kommer ifrån ett rotisserie. Kom ihåg att fler tillbehör innebär fler grillmöjligheter.
- 4. Grillsystemet** – Broil King gasolgrillar är tillverkade för att utföra och ge dig oöverträffad mångsidighet i matlagningen utomhus. Med det legendariska Broil King grillsystemet kan du tillaga nästan allt du vill och hur du vill på grillen. Du kan få perfekt grillade köttbitar, rotiserigrilla kyckling eller större köttstycken och baka samt göra efterrätter. Varje del av grillsystemet är utformad och konstruerad för ett visst ändamål och när de kombineras, är resultatet helt enkelt enastående. Det går inte att ta miste på den härliga grillsmaken du får med en Broil King.

4 anledningar att älska pelletsgrillar:

1. **Smak** – Smak är anledningen till att vi köper en grill men pelletsgrillar levererar även röksmak. Experimentera med våra pelletssmaker, blanda och matcha för att skapa dina egen signaturpelletsblandning. Vår Äpple pellets tillsammans med en antydning av Smoke Master's Blend är en personlig favorit. Precis rätt mängd sött och salt, fantastiskt med fläsk, smashed burgars och biff! Vi erbjuder totalt fem olika pelletsblandningar som ger dig obegränsade smakmöjligheter.
2. **Kontroll** – Digital temperaturreglering, kontrollera och justera temperaturerna på den digitala kontrollpanelen eller med en app via WiFi/Bluetooth®. Den bakgrundsbelysta LED-skärmen är ett måste för matlagning över natten. Varje Broil Kingpelletsgrill har en inbyggd timer, stoppur och två integrerade termometrar så att du vet när maten är klar! Inget mer öppna locket för att se om middagen är klar, bara se på kontrollpanelen. Ställ in den och glöm är den perfekta beskrivningen för en pelletsgrill.
3. **Bryning** – Varje Broil King pelletsgrill kommer med kraftiga tvåsidiga grillgaller i gjutjärn. Eftersom pelletsgrillar måste förvärmas som en ugn, måste värmen bibehållas för att ge bra grillränder. Tunga grillgaller bibehåller värmen bättre för de perfekta ränderna. Bryning handlar inte bara om värnehållning utan också om att generera, dessa pelletsgrillar blir varma när de behöver för bättre strålningsvärme och mer förångning. Köp inte bara en pelletsgrill som kan röka, köp en som kan röka, bryna och allt däremellan.
4. **Mångsidighet** – Om du letar efter en grill som gör allt, leta inte längre, spana in Broil Kings pelletsgrillar; de är utformade för att göra det lätt att grilla! Med bara en knapptryckning på en av våra tre bekväma förinställda snabbstartsknapparna kan du röka revben som en pitmaster, baka paj, rotisseriegrilla en kyckling och grilla hamburgare eller biffar. Regal-seriens pelletsgrillar levereras med ett premium rotisserieset. Med en pelletsgrill är det så enkelt, låt grillen reglera tillagningen medan du finjusterar dina smaker.

TLDR - too long; didn't read, läs sammanfattningen nedan:

Gasolgrillar:

1. Mer bekvämlighet när du grillar en snabb måltid.
2. Fler former, storlekar och prispunkter som passar alla trädgårdar, uteplatser eller campingplatser.
3. Många tillbehör som en sidobrännare, infraröd sidobrännare och rotisserieset.
4. Designad för smak, grillsmaken som sker av förångning.

Pelletsgrillar:

1. Mer röksmak och en mängd olika pelletsblandningar för att utforska nya smakmöjligheter.
2. Digital kontroll och prestanda.
3. Kan nå höga temperaturer för att grilla den perfekta biffen!
4. Mångsidighet att kunna röka, ugnsgrilla och grilla.

Oavsett vilken Broil King du väljer, så finns det verkligen inget dåligt val, det handlar bara om att göra rätt val för dig. Happy Grilling! Och välkommen till Broil King- familjen!

