



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

CHICKEN, CHILI PEPPER AND CORIANDER PIZZA

- 3 tablespoons olive oil
- 12 ounces boneless chicken
- 1 bunch green onions, sliced
- 1 fresh red chili pepper, seeded and chopped
- 1 red pepper, cut into thin strips
- 4 ounces mushrooms, sliced
- 3 tablespoons fresh coriander, chopped
- 1 12" Pizza crust (fresh or premade)
- 1 tablespoon chili oil
- 6 ounces shredded mozzarella cheese
- salt and pepper to taste
- additional toppings as desired

Brush chicken breasts with olive oil, season with salt, pepper and chilies. Place on grill on medium, and turn only once until breasts are cooked thoroughly. Use the direct grilling method. Slice thinly.

Place whole red peppers on grill to cook until hot, yet not completely cooked. Cool slightly, then thinly slice the peppers, green onions, and mushrooms, and other desired toppings. Toss with remaining olive oil, red chili, coriander and salt and pepper. Pour out excess oil, cover, and set aside.

Brush the pizza crust with chili oil. Place chicken evenly over the crust, then sprinkle with vegetables and top with shredded mozzarella cheese.

Cook pizza on a preheated grill stone for 5-10 minutes or until the base is crisp and golden and the cheese is bubbling.

Refer to grill stone instructions.

Slice and serve hot.

PIZZA AU POULET AVEC POIVRE DE CAYENNE ET CORIANDRE

- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 340 grammes (12 oz) de poitrines de poulet désossées
- 1 botte d'oignons verts, tranchés
- 1 piment chili frais, épépiné et haché
- 1 poivron rouge, coupé en fines lanières
- 113 grammes (4 oz) de champignons, tranchés
- 45 ml (3 c. à soupe) de coriandre fraîche, hachée
- 1 croûte à pizza de 30,48 cm (12 po) (fraîche ou déjà préparée)
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de chili
- 170 grammes (6 oz) de fromage mozzarella, râpé
- Sel et poivre au goût
- Autres garnitures selon vos goûts

Brossez les poitrines de poulet avec l'huile d'olive, assaisonnez avec le sel, le poivre et les poivrons. Préchauffez le gril à feu moyen et faites cuire les poitrines en les tournant seulement une fois. Faites griller directement sur la grille. Tranchez finement les poitrines.

Placez le poivron rouge en entier sur la grille et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il soit chaud, mais pas entièrement cuit. Laissez-le refroidir un peu; puis tranchez en fines lanières le poivron, les oignons verts, les champignons et les autres ingrédients que vous avez sélectionnés. Mélangez avec le restant d'huile d'olive, le piment chili, le sel et le poivre. Enlevez l'excès d'huile, couvrir et mettez de côté.

Brossez la croûte à pizza avec l'huile de chili. Déposez le poulet uniformément sur la croûte puis y déposer les légumes et le fromage mozzarella.

Faites cuire la pizza sur une pierre pour gril préchauffée pendant 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et croustillante et que le fromage bouillonne.

Vous réferez aux instructions de la pierre pour gril.

Coupez et servez chaud.

PIZZA DE POLLO, CHILES Y CILANTRO

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 12 onzas (240 gramos) de pollo sin hueso
- 1 atado de cebolla de verdeo, cortada en rebanadas
- 1 chile rojo fresco, sin semillas y picado
- 1 pimiento rojo, cortado en juliana fina
- 4 onzas (115 gramos) de champiñones, cortados en rebanadas
- 3 cucharadas de cilantro fresco picado
- 1 12" prepizza (fresca o pre-hecha)
- 1 cucharada de aceite de chile
- 6 onzas (170 gramos) de queso mozzarella rallado
- Sal y pimienta a gusto
- Ingredientes adicionales según se desee

Pincele las pechugas de pollo con aceite de oliva, condimente con sal, pimienta y chile. Colóquelas en la parrilla a calor mediano, y dé vuelta sólo cuando las pechugas estén bien cocidas. Utilice el método de calor directo. Corte en finas porciones.

Coloque los pimientos rojos sobre la parrilla hasta que estén calientes, pero no cocidos por completo. Deje enfriar por unos minutos, y luego corte en rebanadas finas los pimientos, la cebolla de verdeo y los champiñones, y cualquier otro ingrediente que desee agregar. Mezcle con el restante aceite de oliva, los chiles y el cilantro, y condimente con sal y pimienta. Retire el exceso de aceite, cubra, y aparte.

Pincele la parte de arriba de la pizza con aceite de chile. Coloque el pollo de manera pareja sobre la pizza, luego los vegetales y finalice con el queso mozzarella.

Cocine la pizza en la parilla precalentada por un lapso de 5 a 10 minutos o hasta que la base esté crocante y dorada y el queso comience a burbujear.

Consulte las instrucciones de la parrilla de piedra.

Corte en porciones y sirva caliente.

HUHN, CHILI-SCHOTEN UND KORIANDER-PIZZA

- 3 EL Olivenöl
- 350 g Hühnerfilets
- 1 Bund grüne Zwiebeln, in Scheiben
- 1 frische rote Chili-Schote, entkernt und gewürfelt
- 1 rote Paprika, in dünne Streifen geschnitten
- 100 g Pilze in Scheiben
- 3 EL frischer Koriander, gehackt
- 1 30 cm Pizza (fertig oder frisch)
- 1 EL Chiliöl
- 150 g zerbröselter Mozzarella-Käse
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Weitere beliebige Zutaten

Hühnerfilets mit Oliveöl bestreichen, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Auf mittlerer Stufe auf den Grill legen und nur einmal wenden bis sie gut gar sind. Direkte Grillmethode verwenden. In dünne Scheiben schneiden.

Die ganzen roten Paprika auf dem Grill anbraten, nicht völlig durchgaren. Paprika leicht abkühlen lassen und mit grünen Zwiebeln und Pilzen und den anderen Zutaten in dünne Scheiben schneiden. Mit dem restlichen Olivenöl, rotem Chili, Koriander, Salz und Pfeffer mischen. Überflüssiges Öl abgießen, zudecken und beiseite stellen.

Pizza mit Chiliöl bestreichen. Huhn und Gemüse gleichmäßig auf der Pizza verteilen und mit dem zerbröselten Mozzarella-Käse bestreuen.

Pizza auf vorgeheiztem Grillstein etwa 5 -10 Minuten backen bzw. bis sie eine knusprig goldene Kruste hat und der Käse Blasen wirft.

Befolgen Sie die Grillstein-Anleitung.

Schneiden und warm servieren.



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

69816 STONE GRILL SET

COOKING METHOD

Set your grill to medium-high using all of the burners. The stone can be used with either the direct, or indirect cooking method. For higher heat, use the direct cooking method.

Preheat the stone on the grill, and place the pizza on the stone with the wooden pizza peel provided. To prevent sticking while making a fresh pizza, flour the peel and place the dough on the peel before dressing it. Slide the pizza from the peel onto the hot stone.

For best results, cook thin-crust fresh pizzas at high setting on the stone support or around 600°F on your grill thermometer. Use the Medium-High reading on the stone support for thicker-crust fresh pizzas, or the 500°F setting of your grill. Add a light dusting of flour to the stone to help prevent the dough from sticking.

For frozen or premade pizzas, use the directions on the package.

CARE AND WASHING INSTRUCTIONS

To clean the stone, hand wash with a mild detergent. Dry thoroughly.

The pizza peel can be washed by hand with warm water and a mild detergent. Dry thoroughly after washing. Application of a natural mineral oil to help make it moisture resistant.

69816 ENSEMBLE DE PIERRE DE CUISSON

MÉTHODE DE CUISSON

Réglez la température du gril à moyen-élevé en utilisant tous les brûleurs. La pierre peut être employée pour cuire de façon directe ou indirecte. Pour atteindre des températures plus élevées, utilisez la méthode directe.

Préchauffez la pierre sur le gril et placez la pizza sur la pierre en utilisant la pelle à enfourner fournie. Pour éviter que la pizza colle, dans le cas où il s'agit d'une pizza à pâte fraîche, enfarinez généreusement la pelle à enfourner et placez la pâte sur la pelle à enfourner avant de la garnir. Glissez délicatement la pizza sur la pierre chaude.

Pour de meilleurs résultats, cuire les pizzas fraîches à croûte mince sur la pierre à un réglage plus élevé, ou approximativement 315,55°C (600°F) (température indiquée par le thermomètre de votre gril). Utilisez la pierre à température moyenne-élevée pour les pizzas fraîches à croûte plus épaisse, ou à une température de gril de 260°C (500°F). Ajoutez une fine couche de farine sur la pierre afin d'éviter que la pâte n'y colle.

Pour les pizzas congelées ou préparées, suivez les directions sur l'emballage.

DIRECTIVES D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

Pour nettoyer la pierre, nettoyez-la à la main en utilisant un détergent doux. Laissez sécher complètement.

La pelle à enfourner peut être lavée à la main en utilisant un détergent doux et de l'eau tiède. Laissez sécher complètement après le nettoyage. Appliquez de l'huile minérale naturelle afin d'assurer que la pelle à enfourner demeure résistante à l'humidité.

69816 JUEGO DE PIEDRA PARA ASAR

MÉTODO DE COCCIÓN

Ajuste su parrilla a medio-alto usando todos los quemadores. La piedra se puede usar con los métodos de cocción directa o indirecta. Para mayor calor, use el método de cocción directa.

Precaliente la piedra en la parrilla y coloque la pizza sobre la piedra con la paleta de madera incluida. Para evitar que se pegue al hacer una pizza fresca, coloque un poco de harina en la paleta y coloque la masa en la paleta antes de agregarle los ingredientes. Deslice la pizza desde la paleta hacia la piedra caliente.

Para obtener los mejores resultados, cocine las pizzas delgadas y crocantes a alta temperatura en el soporte de la piedra o a unos 600 grados F en el termómetro de su parrilla. Para pizzas frescas más gruesas, use una temperatura media-alta, o unos 500 grados F en el termómetro de su parrilla. Agregue una leve capa de harina en la piedra para evitar que se pegue la masa.

Para pizzas congeladas o pre-hechas, siga las indicaciones del paquete.

INSTRUCCIONES PARA MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Para limpiar la piedra, lávela a mano con un detergente suave. Séquela completamente.

La paleta se puede lavar a mano con un detergente suave y agua caliente. Séquela bien después de lavarla. Colocación de un aceite mineral natural para impermeabilizarla.

69816 STEINGRILL-SET

GRILLMETHODEN

Stellen Sie Ihren Grill mit allen Brennern auf mittel-hoch ein. Der Stein kann mit der direkten und indirekten Methode verwendet werden. Für größere Hitze, verwenden Sie die direkte Methode.

Heizen Sie den Stein auf dem Grill vor und platzieren die Pizza mit der mitgelieferten Pizzaschaufel darauf. Um das Kleben einer frischen Pizza zu vermeiden, bestäuben Sie die Schaufel mit Mehl und legen den Teig vor dem Belegen auf die Schaufel. Schieben Sie die Pizza von der Schaufel auf den heißen Stein.

Für beste Ergebnisse backen Sie eine dünne frische Pizza auf hoher Stufe in der Steinhalterung bzw. bei ca. 600°F Grillthermometer. Eine dickere, frische Pizza backen Sie auf mittlerer Stufe in der Steinhalterung bzw. der 500°F Einstellung Ihres Grills. Bestäuben Sie den Stein leicht mit Mehl, um ein Kleben des Teigs zu verhindern.

Folgen Sie bei einer tiefgefrorenen oder Fertigpizza der Anleitung auf der Packung.

WARTUNGS- UND REINIGUNGSANWEISUNGEN

Waschen Sie den Stein mit einem milden Spülmittel. Trocknen Sie ihn sorgfältig.

Die Pizzaschaufel kann mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel von Hand gewaschen werden. Trocknen Sie diese nach dem Waschen sorgfältig. Das Auftragen von natürlichem Mineralöl hilft, diese nassfest zu machen.