



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

STIR-FRIED VEGETABLES

These vegetables are partly stir-fried, and partly roasted, resulting in tasty, caramelized morsels.

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 2 cups broccoli, cut into small florets | 1 teaspoon Asian chili sauce |
| 2 cups cauliflower, cut into small florets | 1 tablespoon lime juice |
| 1 red bell pepper, cut into 1-inch pieces | 1 tablespoon oyster sauce |
| 1 zucchini, sliced ¼" thick | 1 tablespoon honey |
| 1 cup carrots, sliced on the diagonal | 1 clove garlic, pressed |
| 1 cup sugar snap peas, strings removed | 1 tablespoon fresh ginger, grated |
| 3 green onions, sliced sharply on the diagonal | 1 teaspoon kosher salt |
- FOR THE MARINADE**
- | | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| 2 tablespoons canola oil | 2 tablespoons fresh cilantro, chopped |
| 1 tablespoon sesame oil | 2 tablespoons toasted sesame seeds |

Prepare all the vegetables and place in a large bowl. In a small bowl, whisk together the marinade ingredients. Pour the marinade over the vegetables and toss to coat evenly.

Preheat barbecue on HIGH, placing the deep dish grill wok on the cooking grids. Use the direct grilling method.

Brush or spray the grill wok liberally with vegetable oil. Place all of the vegetables into the wok, and stir briefly, then close the lid of the grill.

Continue to toss the vegetables with tongs every minute, until the vegetables are tender-crisp and starting to brown, about 10 minutes. Keep the lid closed when not turning the veggies.

Remove from the grill and place in serving dish. Sprinkle with chopped cilantro and toasted sesame seeds. Serve hot.

LÉGUMES SAUTÉS

Ces légumes sont partiellement sautés et partiellement rôtis. Le résultat, un plat savoureux avec des morceaux de légumes caramélisés.

- | | |
|--|---|
| 500 ml (2 tasses) de brocoli, coupé en petit fleurons | 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de sésame |
| 500 ml (2 tasses) de chou fleur, coupé en petit fleurons | 5 ml (1 c. à thé) de sauce chili Asiatique |
| 1 poivron rouge, coupé en morceaux de 2,54 cm (1 po) | 15 ml (1 c. à soupe) de jus de lime |
| 1 courgette, en tranches de 0,65 cm (¼ po) d'épaisseur | 15 ml (1 c. à soupe) de sauce aux huîtres |
| 250 ml (1 tasse) de carottes, tranchées en diagonale | 15 ml (1 c. à soupe) de miel |
| 250 ml (1 tasse) de pois mangetouts, les fils enlevés | 1 gousse d'ail, pressée |
| 3 oignons verts, tranchés en diagonale | 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais, râpé |
- POUR LA MARINADE**
- | | |
|--|----------------------------------|
| 30 ml (2 c. à soupe) d'huile de canola | 5 ml (1 c. à thé) de sel kascher |
|--|----------------------------------|
- POUR LA GARNITURE**
- | | |
|---|--|
| 30 ml (2 c. à soupe) de coriandre fraîche, hachée | |
| 30 ml (2 c. à soupe) de graines de sésame, grillées | |

Préparez tous les légumes et placez-les dans un grand bol.

Dans un petit bol, fouettez tous les ingrédients de la marinade. Versez la marinade sur les légumes et mélangez-les pour les recouvrir uniformément.

Préchauffez le gril à feu ÉLEVÉ et placez le wok sur les grilles de cuisson. Faites griller directement sur la grille.

Brossez ou vaporisez une bonne couche d'huile végétale dans le wok.

Déposez tous les ingrédients dans le wok, mélangez les légumes brièvement et fermez le couvercle du gril.

Continuez à mélanger tous les légumes avec des pinces à chaque minute, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et croquants et qu'ils commencent à brunir; environ 10 minutes. Gardez le couvercle du gril fermé lorsque vous ne tournez pas les légumes.

Retirez du feu et déposez dans un plat de service. Saupoudrez avec la coriandre hachée et les graines de sésame grillées. Servez chaud.

VEGETALES SALTEADOS

Estos vegetales se saltean y asan, lo que resulta en sabrosos y caramelizados bocados.

- | | |
|---|--|
| 2 2 tazas de brócoli, en pequeñas flores | 1 cucharadita de salsa asiática de chile |
| 2 2 tazas de coliflor, en pequeñas flores | 1 cucharada de jugo de lima |
| 1 morrón rojo pequeño, cortado en trozos de 1 pulgada | 1 cucharada de salsa de ostras |
| 1 zucchini, cortado en rebanadas de ¼" de espesor | 1 cucharadas de miel |
| 1 taza de zanahorias, cortada en juliana | 1 diente de ajo, aplastado |
| 1 taza de guisantes dulces, sin nevaduras | 1 cucharada de jengibre fresco, rallado fino |
| 3 cebollas de verdeo, cortadas en juliana | 1 cucharadita de sal kosher |
- PARA LA MARINADA**
- | | |
|----------------------------------|--|
| 2 cucharadas de aceite de canola | 2 cucharadas de cilantro fresco picado |
| 1 cucharada de aceite de sésamo | 2 cucharadas de semillas de sésamo tostado |

Prepare todos los vegetales y colóquelos en un tazón grande.

En un tazón pequeño, mezcle todos los ingredientes de la marinada. Coloque la marinada sobre los vegetales y mezcle para que esparcir la marinada de manera pareja.

Precaliente la parrilla en HIGH (ALTO) y coloque el wok directamente sobre la parrilla. Utilice el método de calor directo.

Coloque con un pincel o rocíe la rejilla con aceite vegetal.

Coloque todos los vegetales en el wok, y saltee por unos minutos; luego cierre la tapa.

Haciendo uso de una pinza, siga mezclando los vegetales cada minuto, hasta que los mismos estén crocantes y se comiencen a poner de color marrón, aproximadamente a los 10 minutos. Mantenga la tapa cerrada mientras los vegetales están ahí.

Retire de la parrilla y colóquelos en una fuente. Coloque por encima cilantro picado y semilla de sésamo tostadas. Sirva caliente.

GEBRATENES GEMÜSE

Das Gemüse wird zum Teil gebraten und teilweise zu leckeren, karamellisierten Stücken gebacken.

- | | |
|---|---------------------------------|
| 2 Tassen Broccoli, in kleinen Stücken | 1 TL asiatische Chilisauce |
| 2 Tassen Blumenkohl, in kleinen Stücken | 1 EL Limonensaft |
| 1 rote Paprikaschote, in 3 cm Streifen | 1 EL Austernsauce |
| 1 Zucchini, in 1 cm Scheiben | 1 EL Honig |
| 1 Tasse Möhren, in Scheiben | 1 Knoblauchzehe, gepresst |
| 1 Tasse Zuckererbsen, Fäden entfernen | 1 EL frischer Ingwer, geraspelt |
| 3 grüne Zwiebeln, in Scheiben geschnitten | 1 TL koscheres Salz |
- FÜR DIE MARINADE**
- | | |
|--------------|----------------------------------|
| 2 EL Rapsöl | 2 EL frischer Koriander, gehackt |
| 1 EL Sesamöl | 2 EL geröstete Sesamkörner |

Gemüse zubereiten und in eine große Schüssel geben.

Zutaten der Marinade in einer kleinen Schüssel verrühren. Marinade über das Gemüse gießen und gut durchmischen.

Grill auf HÖCHSTER Stufe vorheizen und tiefen Grill-Wok auf den Rost stellen. Direkte Grillmethode verwenden.

Grill-Wok satt mit Öl einpinseln oder besprühen.

Gemüse in den Wok geben, kurz anbraten und danach den Grill schließen.

Gemüse in Minutenabständen mit der Grillzange umrühren bis es leicht braun und kross ist, etwa 10 Minuten. Grill geschlossen halten, wenn nicht umgerührt wird.

Gemüse vom Grill nehmen und in eine Servierschüssel geben. Mit dem gehackten Koriander und gerösteten Sesamkörner bestreuen. Heiß 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

69818 DEEP DISH GRILL WOK

DIRECT GRILLING

The direct grilling method involves cooking the food on the grids directly over the flame.

We recommend direct grilling for most single-serving items such as steaks, chops, burgers, kebabs and vegetables, or any other quick-cooking foods.

Direct grilling in a wok, or grill topper is recommended for delicate items such as fish and seafood, as well as smaller items such as chopped vegetables and small pieces of meat.

Place wok directly on grids over medium-high heat.

CARE AND WASHING INSTRUCTIONS

Coat with light oil to prevent food from sticking.

Hand wash with a mild detergent and warm water, or place in dishwasher.

69818 WOK PROFOND POUR GRIL

CUISSON PAR CHALEUR DIRECTE

La méthode de cuisson par chaleur directe est une méthode par laquelle les aliments sont cuits sur une grille située directement au-dessus des flammes.

Nous recommandons cette méthode pour la cuisson de la plupart des aliments destinés à être consommés par une personne, donc de formats plus réduits, tels que les biftecks et les côtelettes, les hamburgers, les brochettes de viandes et de légumes, ainsi que tous autres aliments à cuisson rapide.

Il est recommandé d'utiliser un wok ou tous autres outils de cuisson lors de la cuisson d'aliments délicats, tels que les poissons ou les fruits de mer, ainsi que les aliments coupés plus finement, tels que des légumes ou de la viande émincée.

Placez le wok directement sur la grille de cuisson à feu moyen-élevé.

DIRECTIVES D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

Couvrir la surface du wok d'huile légère afin que les aliments n'y collent pas.

Lavez à la main en utilisant un détergent doux et de l'eau tiède, ou placez dans le lave-vaisselle.

69818 WOK PROFUNDO PARA PARRILLA

ASADO DIRECTO

El método de asado directo implica cocinar la comida en las rejillas directamente sobre la llama.

Recomendamos asado directo para la mayoría de las porciones individuales como filetes, chuletas, hamburguesas, brochetas y verduras o para cualquier otra comida de cocción rápida.

Se recomienda el asado directo en un wok o una bandeja para parrilla en el caso de artículos delicados como el pescado y los mariscos, así también como para trozos pequeños como verduras picadas y pequeños trozos de carne.

Coloque el wok directamente sobre las rejillas con temperatura media-alta.

INSTRUCCIONES PARA MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Recúbralo con aceite liviano para evitar que se pegue la comida.

Lávalo a mano con un detergente suave y agua caliente, o colóquelo en el lavavajillas.

69818 TIEFER GRILL-WOK

DIREKT GRILLEN

Bei der direkten Grillmethode wird das Grillgut direkt über der Flamme auf dem Rost gegrillt.

Wir empfehlen das Direktgrillen für die meisten Einzelportionen, wie Steaks, Kottlets, Burgers, Kebabs und Gemüse, bzw. jedes andere schnellgarende Gericht.

Für empfindliche Gerichte, wie Fisch und Meeresfrüchte sowie kleine Stücke z.B. Gemüsescheiben oder kleine Fleischstücke empfehlen wir das Direktgrillen im Wok oder Grillaufsatz.

Stellen Sie den Wok direkt auf den Rost bei mittlerer Hitze.

WARTUNGS- UND REINIGUNGSANWEISUNGEN

Bestreichen Sie das Grillgut leicht mit Öl damit es nicht klebt.

Waschen Sie mit mildem Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine.