



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

ROASTED ROOT VEGETABLES

- 1 bay leaf
- ½ cup white wine
- 6 small onions - peeled and quartered
- 2 baby turnips - peeled and cut into 1" cubes
- 1 cup of baby carrots
- 6 small red potatoes - quartered
- 2 leeks - cleaned and cut into ½" pieces
- 3 parsnips - peeled and cut into ½" pieces
- 12 Brussels sprouts
- 2 tbsps extra virgin olive oil
- Thyme, rosemary and parsley - chopped

Toss the vegetables with olive oil and spices in a bowl until thoroughly coated.

Roast in wok on preheated barbecue for 20 minutes directly at medium high heat (350°F - 400°F / 177°C - 204°C), turning several times, until nicely browned, occasionally add a splash of wine throughout the cooking process to add flavor and moisture.

Reduce heat to low and continue to roast vegetables in wok on the warming rack until tender, turning occasionally.

LÉGUMES-RACINES RÔTIS

- 1 feuille de laurier
- 125 ml (½ tasse) de vin blanc
- 6 petits oignons - pelés et coupés en quartiers
- 2 petits navets, pelés et coupés en cubes de 2,54 cm (1 po)
- 250 ml (1 tasse) de minis carottes
- 6 petites pommes de terre rouges - coupées en quartiers
- 2 poireaux - nettoyés et coupés en morceaux de 1,27 cm (½ po)
- 3 panais - pelés et coupés en morceaux de 1,27 cm (½ po)
- 12 choux de Bruxelles
- 30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive extra vierge
- thym, romarin et persil hachés - une poignée

Mélangez les légumes avec l'huile d'olive et les épices dans un bol jusqu'à ce qu'ils soient entièrement enrobés.

Faites rôtir dans un wok sur un barbecue préchauffé pendant 20 minutes à feu moyen (177°C à 204°C / 350°F à 400°F), tout en tournant régulièrement jusqu'à ce que le tout soit bien doré; au cours de la cuisson, ajoutez occasionnellement un peu de vin blanc pour ajouter de la saveur et de l'humidité.

Réduisez le feu à bas et poursuivez le rôtissage des légumes dans le wok, en les retournant de temps à autre, sur une grille de réchaud jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

VIANDAS ASADAS

- 1 hoja de laurel
- ½ taza de vino blanco
- 6 cebollas pequeñas - peladas y cortadas en cuartos
- 2 nabos miniatura - pelados y cortados en cubos de 1"
- 1 taza de mini zanahorias
- 6 papas rojas pequeñas - en cuartos
- 2 puerros - limpios y cortados en trocitos de ½"
- 3 chirivías - peladas y cortadas en trocitos de ½"
- 12 coles de Bruselas
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

Mezcle las verduras con aceite de oliva y especias en un tazón hasta que estén bien recubiertas.

Cócinelas en un Wok en la parrilla precalentada durante 20 minutos directamente a fuego mediano/alto (350°F - 400°F / 177°C - 204°C), dándolas vuelta varias veces hasta que estén bien doradas. Agregue ocasionalmente un chorrito de vino durante el proceso de cocción para agregar sabor y humedad.

Baje el fuego y siga cocinando las verduras en el Wok sobre el estante para calentar hasta que estén tiernos, dándolos vuelta de vez en cuando.

GEBRATENES WURZELGEMÜSE

- 1 Lorbeerblatt
- 120 ml Weißwein
- 6 kl. Zwiebeln – geschält und geviertelt
- 2 kl. Rüben – geschält und in 2,5 cm große Würfel geschnitten
- 250 g kl. Möhren
- 6 kl. rote Kartoffeln - geviertelt
- 2 Stangen Lauch – gewaschen und in 13 mm große Stücke geschnitten
- 3 Pastinaken – geschält und in 13 mm große Stücke geschnitten
- 12 Rosenkohl
- 2 EL natives Olivenöl extra
- Thymian, Rosmarin und Petersilie – zerhacken

Das Gemüse mit Olivenöl und Gewürzen gut in einer Schüssel vermischen.

Auf dem vorgeheizten Grill 20 Minuten lang in einem Wok bei mittlerer Hitze (177°C - 204°C) direkt anbraten und mehrmals wenden bis das Gemüse gut gebräunt ist. Während des Garens ab und zu mit Wein bespritzen, um Geschmack und Feuchtigkeit zu verleihen.

Die Hitze auf niedrig stellen und das Gemüse weiterhin im Wok auf dem Warmhalterost braten bis es weich ist und ab und zu wenden.



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

69820 GRILL WOK

DIRECT GRILLING

The direct grilling method involves cooking 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.



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

69820 WOK POUR BARBECUE

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.



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

69820 WOK 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.



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

69820 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.