

Обзор гриля Broil King Keg 5000.

Модель [Broil King Keg](#) появилась из линии продукции Bubba Keg. Компания Broil King приобрела эту линейку коптильных грилей и превратила ее в собственную уникальную линию продукции. У Broil King Keg, или «ВКК 5000» есть также младший брат - Broil King Keg 2000. Грилю Broil King Keg 5000 в стиле камадо есть, что предложить любителям барбекю. Прочная, но в то же время легкая конструкция, доступная цена и прекрасный внешний дизайн не оставят вас равнодушными, как не оставили меня. Я не мог дождаться, когда же смогу попробовать свой камадо, мне не терпелось посмотреть, чем он отличается от 45-сантиметрового [BGE](#) и других грилей в стиле камадо.

Обзор критериев гриля Broil King Keg



Обзор гриля broil king keg 5000

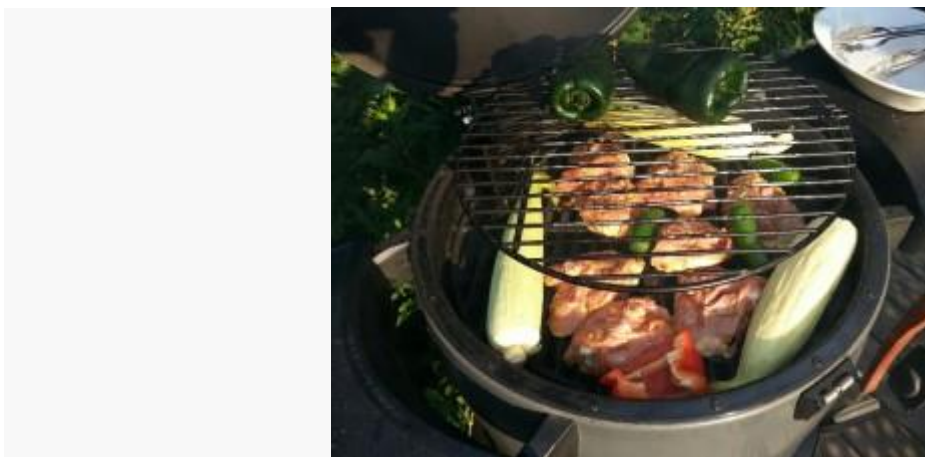
Доставка и упаковка гриля Broil King Keg

Гриль ВКК 5000 поставляется в одной большой коробке, надежно упакован и защищен от ударов и встрясок. Все на своем месте и прочно закреплено. Более того, в отличие от BGE или Joe, данная модель не очень тяжелая. **Оценка: 10 из 10**

Инструкции и легкая сборка Broil King Keg

Гриль ВКК 5000 поставляется в одной коробке, но прекрасно помещается на грузовой платформе моего пикапа средних размеров. Уже через полчаса вы установите Keg 5000, и он будет готов к работе. Инструкции просты и понятны, для сборки не требуется никаких специальных инструментов или навыков. **Оценка: 10 из 10**

Дизайн, конструкция и качество производства Broil King Keg



Обзор гриля broil king keg 5000

Здесь начинается самое интересное. ВКК 5000 заметно отличается от других грилей в стиле Камадо, с которыми мне приходилось работать. Вместо громоздких керамических огнеупорных материалов, варочная камера ВКК 5000 представляет собой хорошо изолированную стальную оболочку с двойными стенками. Здесь вы не найдете колец из огнеупорного кирпича в угольном камине, как у традиционных грилей на керамической основе. Снаружи гриль имеет приятную отделку краской «металлик», которая смотрится просто потрясающе. Повторюсь, варочная камера очень надежно изолирована. Что касается экономичного типа угольной печки, то я никогда ничего подобного не видел. Нижние воздухозаборники до нелепости маленькие. Осмелюсь предположить, что они втягивают 1/8 часть воздушного потока, который обычно использует ВГЕ. Нижний воздухозаборник представляет собой небольшое колесико, которое при повороте образует очень маленькое отверстие. Верхние лепестковые клапаны почти такие же, как у популярных моделей грилей в стиле камадо, но будьте осторожны – не меняйте их положение, когда крышка открыта. Нижние и верхние воздухозаборники очень чувствительны и работают превосходно, хотя, возможно, и немного туговато. Должен сказать, до сих пор не понимаю, как огню хватает воздуха, чтобы разгораться, но он разгорается, да еще как. Расход топлива очень эффективный, даже не верится. Используя в половину меньше угля, чем другие грили в стиле камадо, эта модель дает такое же количество тепла и жара, причем, на такой же период времени. Нижний воздухозаборник прикреплен к нижнему выдвигающемуся ящику. Этот ящик служит удобным зольником и корпусом воздухозаборника.



Обзор гриля broil king keg 5000

Этот зольник заметно упрощает процесс очистки гриля от золы, и мне это нравится. Крышка легкая (опять же, без керамики), открывается тоже легко, т.к. пружины на ней принимают на себя часть нагрузки. На крышке есть усиленная прокладка, обеспечивающая герметичность гриля. Колесики – стандартные пластиковые, ничего особенного. Двухсторонние подносы представляют собой съемные пластиковые подносы, которые прикрепляются к прочным ручкам, с помощью которых вы можете передвигать гриль. Так как в конструкции не использовалась тяжелая керамика, вы можете передвигать Broil King Keg 5000 самостоятельно, практически не прилагая усилий. Можно приобрести адаптер для прицепа. Двое мужчин легко погрузят ВКК 5000 на платформу вашего пикапа/прицепа. Крышку можно зафиксировать на время транспортировки. Этот гриль можно брать с собой в путешествия, на вечеринки за городом и в коттеджах. Между прочим, огромный плюс. Решетки гриля 45 см сделаны из прочного чугуна под углом и имеют два положения в варочной камере – верхнее и нижнее. В комплекте также есть вращающаяся решетка для второго уровня. Фантастическое преимущество, которое идет стандартом. Так вы можете готовить еду сразу на двух уровнях. На грилях Камадо других марок такое не всегда найдешь. Большинство грилей типа Камадо имеет какой-нибудь инструмент или устройство для чистки и снятия решеток. Здесь подобные «захваты» и щипцы не нужны. В комплекте данной модели есть некий гибрид щипцов для захвата решетки и прибора для уборки золы, который работает просто на ура. Аксессуары вполне стандартные: рассекатели, камни для пиццы, крышка. Пицца, приготовленная на Broil King, просто потрясающая. Крышка представляет собой прочную тяжелую крышку, но она **ВОНЯЕТ**. Это было огромным минусом. Никогда не сталкивался с подобной проблемой раньше. Ушла неделя, чтобы все проветрить. Фу. **Оценка: 9 из 10**

Легкость применения Broil King Keg



Обзор broil king keg 5000

Гриль использует меньше угля, а значит, меньше золы и пепла, соответственно, вам меньше убирать. С помощью специального инструмента для уборки золы вы почистите область решетки в два счета. А вот для того, чтобы привыкнуть к регулировке температуры, придется приготовить пару-тройку блюд. Правильные настройки можно вычислить только методом проб и ошибок. В мире Камадо это высококачественный гоночный автомобиль. С помощью качественного кускового угля вы нагреете гриль до 400°C в мгновение ока. Если хотите вести этот автомобиль на «скорости» ниже 150°C, не забудьте перекрыть воздух, когда температура будет на 10°C ниже требуемой. В противном случае будет довольно сложно остудить гриль. Познакомьтесь с воздушными клапанами, поймите, как они работают, и тогда приготовление на гриле Камадо станет для вас одним удовольствием. Как и большинство качественных Камадо, эта модель герметична. Закончив приготовление, закройте крышку и блокируйте воздушные клапаны, чтобы потушить огонь. Так вы сможете повторно использовать оставшиеся угли. **Оценка: 10 из 10**

Надежность и прочность гриля Broil King Keg 5000

Решетки гриля прослужат вам целую вечность. Подозреваю, что прокладка прослужит, как минимум, два года плотного использования. Колеса довольно дешевые, но ведь подобные вещи не нужно перекатывать с места на место каждый день. Варочная камера из стали, так что прослужит много лет. Внешнее покрытие гриля качественное и также прослужит долго. Верхний воздушный клапан если и не водонепроницаемый, то, как минимум, близок к этому. Он сделан из покрытого слоем краски чугуна, который не поддается коррозии или ржавчине. Подносы прочные, хотя ничего особенного. Я бы сказал, что ВКК 5000 прослужит минимум 10 лет, даже если большую часть времени проведет в дороге на моем прицепе. *Буду признателен о любом мнении о прочности данного продукта. **Оценка: 10 из 10**

Жарка на гриле Broil King Keg 5000

Как я уже говорил, это Porsche 911 в мире Камадо. Жарить на гриле легко, как в верхнем, так и в нижнем положении решетки. **Оценка: 10 из 10**

Тушение и томление с грилем Broil King Keg 5000

Какие бы опровержения вы ни нашли в Интернете, медленное приготовление пищи на малом огне – не такая уж и сложная задача. Говорят, что гриль Broil King Keg не подходит для медленного или длительного приготовления пищи. На самом деле, вам просто нужно следовать одному простому правилу: перекрывайте воздух за 10°C до требуемой температуры. Как и другие грили Камадо, Кег очень чувствителен.

Разница заключается лишь в том, что вы оставляете 3 мм пространства на верхнем клапане. Вам будет казаться, что это потушит огонь, но это не так. Готовить продолжительное время на малом огне довольно просто. Опять же, многие скажут вам, что этот гриль камадо не предназначен для длительных приготовлений пищи. Скажем, дольше 8 часов. Что ж, я вам скажу, что это неправда. Используйте правильное количество угля, нагревайте до нужной температуры, и вы сможете готовить хоть 10 часов, а то и больше, если будете осторожны. Превосходно. **Оценка: 9 из 10**



Сцепное устройство broil king keg 5000

Цена Broil King Keg 5000

Вы получите Камадо, в котором есть все, что вам нужно, чтобы начать приготовление любимых блюд. Вам не придется покупать дополнительные аксессуары. Распылитель и камни для пиццы (если у вас их еще нет в хозяйстве) очень качественные. За дополнительную сумму вы сможете приобрести сцепное устройство для перевозки гриля. Broil King Keg стоит вложенных в него денег до последнего цента. **Оценка: 10 из 10**

Гарантия на гриль Broil King Keg 5000

10 лет на корпус, 2 года на все остальное.

Вердикт для Broil King Keg 5000

Лично у меня в данный момент есть 4 гриля и барбекю, а за свою жизнь я работал с кучей других. От грилей с поддонами до WSM и парочке неоднозначных моделей, которые обычно выдыхаются уже через пару месяцев. ВКК 5000 прослужит долго. Мне нравится его эффективность, легкий вес и легкость в применении. Мне также нравится его внешний вид и, конечно же, вкус приготовленной на нем еды. Я даже готов признать, что это лучший гриль камадо, которым я когда-либо пользовался. Модель ВКК 2000 дешевле и меньше по размерам. Но я бы порекомендовал немного добавить и приобрести КЕГ 5000, если у вас большая семья или много друзей. Это того стоит. Одобряю этот продукт. Broil King хорош!