



ESPEGARD

**BÅLBRENNER
PILAR II**

OPPGRADERT FAVORITT!



ESPEGARD®

Ute i skogen, rundt et varmt bål. Her tentes vår idé om Espeward
Bålpanne – førstevalget for grilling og bålkos blant mange nordmenn gjennom
mer enn 20 år. Vi slår et slag for å nyte det enkle, gode livet utendørs.

Derfor utvikler vi bærekraftige friluftspordukter som tar uteopplevelsen til nye
høyder og skaper gode minner. Siste skudd på stammen er våre bålbreunere,
som gir et ekstra varmt og flott bål.

mer tid ute

MAT OG KOS UNDER ÅPEN HIMMEL

Hils på neste generasjon rentbrennende bålbreennere fra Espegard. Vi har tatt det beste fra originalene og gjort dem enda bedre. Resultatet er mer varme, mindre røyk og enda flere muligheter til å lage mat over bålet. Pilar-serien bygger på Espegards rentbrennende teknologi, som utnytter veden bedre og gir en renere forbrenning

MED PILAR PREMIUM II ER GRILLTÅRN INKLUDERT

Grilltårnet gir deg flere muligheter i matlagingen. Her kan du tilpasse grillhøyden etter hva slags mat du lager og hvor mye varme du ønsker. Sving enkelt maten bort fra flammene når du trenger det – for å legge på eller ta av maten eller gi grillingen en liten pause.

Pilar blir et naturlig samlingspunkt på terrassen og i hagen – laget i velkjent Espegard-kvalitet for utendørs bruk året rundt.

VARME FAKTA:

- **Samlingspunkt for mat og hygge:**
Perfekt for grilling og sosialt samvær ute.
- **Fleksibelt grilltårn:**
Juster høyden etter hvor mye varme du ønsker, og sving maten vekk fra flammene for bedre kontroll.
- **Tilpass etter dine behov:**
Et bredt utvalg av tilbehør kan kombineres med Pilar og Pilar Premium II – blant annet gnistfanger, sidebord, trekk og lokk. Tilpass bålbreenneren etter din bruk og uteplass.
- **Ren forbrenning:**
Gir en mer effektiv forbrenning med høyere varme og mindre røyk enn tradisjonelle bål.
- **Solid kvalitet for helårsbruk:**
Robust konstruksjon i emaljert og rustfritt stål – laget for lang levetid utendørs.
- **Trygg bruk på treunderlag:**
Dobbel bunn med kaldluftinntak sørger for lavere temperatur under bålbreenneren. Dette beskytter igjen underlaget den settes på.



BÅLBRENNER
PILAR PREMIUM II & PILAR II



MATLAGING PÅ BÅLBRENNER

Når bålbreinneren tennes, handler det ikke bare om varme, men om gode måltider og hyggelige stunder rundt bålet. Med fleksibelt grilltårn og annet praktisk tilbehør blir bålbreinneren et allsidig utekjøkken der du kan grille, steke og lage mat på din egen måte.

7793

Grilltårn Pilar II

Grilltårn gjør Pilar II om til et bålkjøkken i en fei. Med justerbar høyde og svingfunksjon er det lett å tilpasse varmen. (Følger med Pilar Premium II)



786

Steikehelle i støpejern med bein

Med denne støpejernspanna kan du lage herlig wok i en fei over bålet.



7764

Sidebord Pilar

To praktiske sidebord i lyst treverk som enkelt hektes på kanten til Pilar. Det er plass til fire slike bord rundt ildstedet.



828

Steikepanne

Liten og praktisk støpejernspanne med ekstra langt skaft av tre, til bruk på bålbreinner og bålpanne.



825

Grillsett

Består av grillklype, steikespade og tranchergaffel. Laget i børstet, rustfritt stål med håndtak av tre. Kommer i skinnnetui.



5062

Grillrist Bålbreinner 50

Grillrist som passer til bålbreinner 50. Beinene kan enkelt slås i sammen. Laget i rustfritt stål.



7209

Bålhansker

Varmebestandig hanske for bruk på varme overflater. Laget av semsket skinn i kraftig kvalitet, med komfortabelt innerför.



WRAPS PÅ STEKEPLATE

Saftige wraps med sprø salat og frisk lime – en enkel favoritt rundt bålet.

Ingredienser (4 pers)

- 2–4 stk kyllingfilet
- 4 stk tortillalefser
- 2 stk avokado
- 1 knippe salat (4–8 store blader eller tilsvarende)
- Salt og pepper
- Til servering:
- Dressing eller balsamico
- Sesamfrø
- 1 lime

Slik gjør du:

Del kyllingfiletene på langs og stek dem på stekeplaten til de er gyldne og gjennomstekte, og krydre med salt og pepper. Varm tortillaene lett. Fyll med salat, oppskåret avokado og kylling. Topp med dressing, sesamfrø og en skvis lime. Rull sammen og nyt ute i det fri.





TAPAS PÅ SPYD

Vi slår et slag for en ekte klassiker! Fargerike grillspyd gjør bålkvelden både enkel og smakfull.

Ingredienser

- Kjøttdeig (formet til små boller)
- Sjampinjong
- Gul paprika
- Squash
- Småtomater
- Rødløk
- God olje blandet med dine favorittkrydder (vi bruker nykvernet salt og pepper).

Slik gjør du:

Tre kjøtt og grønnsaker på grillspyd. Grill over glør på rist – vend jevnlig til kjøttet er gjennomstekt og grønnsakene har fått fine grillmerker. Pensle på krydderoljen underveis. Server rett fra grillen mens de fortsatt er varme.

Tips:

Det er lov å bruke ferdige kjøttboller fra butikken, hvis man ønsker et enda mer lettvint alternativ.

SPRØ BÅLMÜSLI I STEKEPANNE

Lun, hjemmelaget müsli som smaker ekstra godt med frisk yoghurt og bær.

Ingredienser (ca. 4 pers)

- 1 dl havregryn
- 1 dl nøtter
- 1 dl solsikkefrø
- 1 dl gresskarkjerner
- 1 dl honning
- Til servering:
- Yoghurt
- Friske bær

Slik gjør du:

Rist havregryn, nøtter og frø i en tørr stekepanne over bålet. Tilsett honning mot slutten og rør til alt er lett karamellisert. Server med yoghurt og topp med friske bær.

Tips:

Bland sammen de tørre ingrediensene i en boks eller et glass på forhånd, så sparer du både tid og emballasje ute i hagen.

PRODUKTER OG TILBEHØR



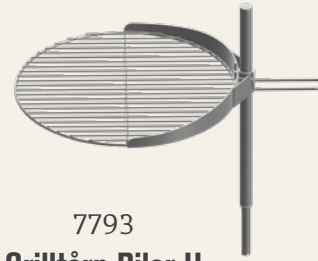
7795

Bålbranner Pilar Premium II med Grilltårn

Rentbrennende ildsted i sort, smakfullt design som passer inn i alle utemiljø. Bålbranner Pilar Premium II er en oppgradert versjon som kombinerer vakre flammer, høy varme og fleksible grillmuligheter – i ett og samme produkt.

Dette gir et lettfyrt, varmt og tilnærmet røykfritt bål. Ildstedet har smart oppbevaringsrom for bålved i sokkelen og askeskuff for enkel tømning av aske.

Pilar Premium II med understell er 63 cm høy og 47.5 cm bred.



7793

Grilltårn Pilar II

Gjør Pilar II om til et bålkjøkken i en fei. Med justerbar høyde og svingfunksjon er det lett å tilpasse varmen. Kun til Pilar II



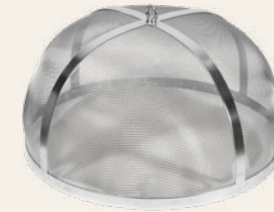
7790

Bålbranner Pilar II

Stilig, rentbrennende ildsted i kompakt og plasseringsvennlig design. Bålbranner Pilar II er laget i svartemaljert og rustfritt stål, beregnet for helårsbruk. Designet med smart askeskuff for enkel tømning av aske.

Kan utvides med grilltårn for matlaging og annet tilbehør for sikkerhet og oppbevaring.

Pilar II er 42 cm høy og 47.5 cm bred.



7757

Gnistløkk Pilar 50

Gir en tryggere ramme for bålet. Dette er tilbehøret du virkelig får bruk for.



7759

Lokk Pilar 50

Beskytter Bålbranneren mot regn og snø når den ikke er i bruk.



5071

Varmereflektor 50

Sprer varmen horisontalt, slik at alle rundt bålet får en lun og behagelig opplevelse.



7788

Bålbrennertrekk 50

Trekket passer til alle Bålbranner 50-modeller, og kan enkelt tilpasses ulike høyder.

3. Den oppvarmede luften strømmer inn gjennom hullene langs toppkanten og antenner de uforbrente røygassene over bålet, som gir betydelig mindre røyk.

2. På vei opp mellom veggene varmes luften kraftig opp mot toppen av ildstedet.

1. Frisk luft trekkes inn gjennom åpningene nederst på bålbreneren og fordeles i to luftstrømmer: Den ene føres inn gjennom bunnplaten og gir oksygen til bålet, mens den andre ledes opp mellom de doble veggene.



DET RENTBRENNENDE PRINSIPPET

Et bål ryker gjerne fordi veden er fuktig, temperaturen for lav eller lufttilførselen for dårlig. Da blir forbrenningen ufullstendig. Våre bålbrenerne bygger derfor på en totrinnsprosess med primær- og sekundærforbrenning.

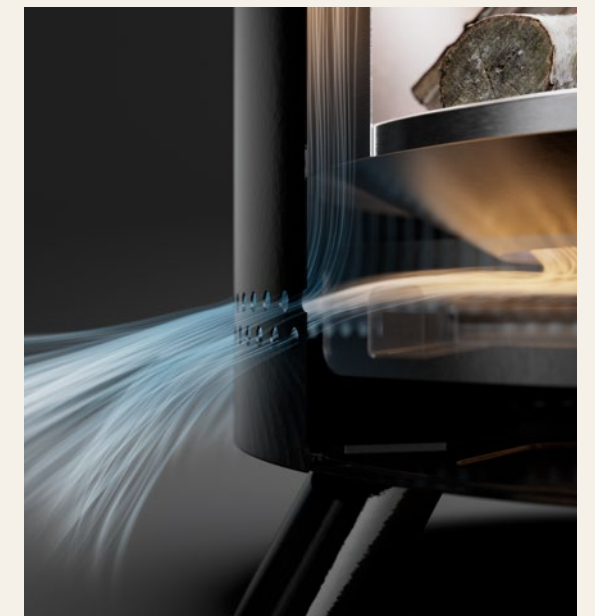
Frisk luft strømmer inn nede langs kanten av ildstedet. Veden varmes opp og brenner ved hjelp av oksygenet, samtidig som det dannes brennbare gasser og røyk. Dette er primærforbrenningen – det vanlige bålet. I sekundærforbrenningen blandes de uforbrente røygassene med forvarmet luft og antennes. Slik utnyttes mer av energien i veden og røykutslippet reduseres. Det samme prinsippet brukes i moderne vedovner.

Bålbreneren er med andre ord skapt for maksimal bålkos, fordi det gir et varmt og tilnærmet røykfritt bål med høye, vakre flammer.

Bålbreneren består av en forbrenningsenhet med doble vegger, ekstra bunnplate, askeskuff, bein (Pilar II) eller sokkel (Pilar Premium II) og en toppring. Askeskuffen samler effektivt opp smuss, glør og aske. Den fungerer også som beskyttelse mot strålevarme for alle underlag, sammen med bunnplaten. Ildstedet er også et perfekt sted å grille. Fyr godt til du får lave flammer og mange glør. Mat jevnlig men forsiktig under grillingen.



For best effekt, stable veden ut mot veggene. Da kommer den rentbrennende effekten raskere i gang.





ESPEGARD



espegard.no