



BIG GREEN EGG

Big Green Egg.

OPEN FLAVOUR™



**CZ****Obsah**

| | |
|------------------------|---|
| Historie Big Green Egg | 2 |
| Naše modely | 3 |
| Základní potřeby | 4 |
| Příslušenství | 4 |
| Návod k použití | 5 |
| Grilování | 6 |
| Uzení | 6 |
| Pečení | 7 |
| Pro inspiraci | 8 |
| Údržba | 8 |
| Záruka | 9 |

**SI****Vsebina**

| | |
|------------------------------|----|
| Zgodovina žara Big Green Egg | 20 |
| Modeli | 21 |
| Osnovne potrebščine | 22 |
| Dodatna oprema | 22 |
| Uporaba | 23 |
| Pečenje na žaru | 24 |
| Dimljenje | 24 |
| Peka | 25 |
| Navdih | 26 |
| Vzdrževanje | 26 |
| Garancija | 27 |

**PO****Spis treści**

| | |
|------------------------|----|
| Historia Big Green Egg | 10 |
| Modele | 11 |
| Zestaw podstawowy | 12 |
| Akcesoria | 12 |
| Pierwsze kroki | 13 |
| Grillowanie | 14 |
| Wędzenie | 14 |
| Pieczenie | 15 |
| Inspiracje | 16 |
| Konserwacja | 16 |
| Gwarancja | 17 |

**SK****Obsah**

| | |
|------------------------|----|
| História Big Green Egg | 28 |
| Modely | 29 |
| Základné požiadavky | 30 |
| Příslušenstvo | 30 |
| Uvedenie do prevádzky | 31 |
| Grilovanie | 32 |
| Údenie | 32 |
| Pečenie | 33 |
| Inšpirácia | 34 |
| Údržba | 34 |
| Záruka | 35 |

HISTORIE BIG GREEN EGG®

Big Green Egg byl vyvinut na základě 3000 let staré asijské metody pečení v hliněné peci. V Japonsku, kde se již po staletí v kuchyni vydatně používá takzvané kamado, pobývaly v 50. letech tisíce amerických vojáků. Poté, co ochutnali lahodné, šťavnaté pokrmy připravené touto metodou, si uvědomili, jaký potenciál tento hliněný hrnec nabízí, a přivezli jej do Spojených států.

Společnost Big Green Egg zahájila svou činnost v Atlantě v americkém státě Georgia v roce 1974. Nejprve se zabývala dovozem japonských a čínských hliněných pecí. V souvislosti s americkým vesmírným programem bylo v 70. letech vyvinuto mnoho nových materiálů. Přísné bezpečnostní normy společnosti NASA například vyžadovaly pro použití ve vesmírných letech vysoce odolné druhy keramiky. Ve firmě Big Green Egg zkoumali druhy keramiky a glazury, které NASA vyvinula, a zjistili, že se výborně hodí pro výrobu moderních zdokonalených verzí osvědčené pece kamado.

Přírodní hlína a běžné druhy keramiky nejsou tak pevné, trvanlivé a odolné proti vlivům počasí a nemají takové tepelně-izolační vlastnosti jako keramika vyvinutá společností NASA, kterou pro výrobu Big Green Egg používáme. Tu můžete minimálně sto tisíckrát zahřát na vysokou teplotu, aniž by její kvalita utrpěla.

Big Green Egg se vyrábí v Mexiku, tedy v zemi s ohromující tradicí zpracování keramiky, známé úžasnými výrobními metodami.

Ve vysoce moderních a technologicky výborně vybavených halách tak naše kuchyňské přístroje vyrábějí pečliví a zkušení odborníci. Než výrobek Big Green Egg továrnu opustí, musí projít ještě poslední velmi důkladnou kontrolou. Továrna je certifikovaná normou ISO 9001 UL, takže splňuje vysoké požadavky na kvalitu v tomto průmyslovém odvětví.

Propojením principu tradiční hliněné pece s unikátním vysoce odolným keramickým materiálem a díky nejmodernějším výrobním procesům vzniká unikátní přístroj na přípravu rozličných pokrmů. Vaření venku nyní získává zcela nový rozměr, neboť jako majitel Big Green Egg můžete takto trávit příjemné chvíle po celý rok. Díky vysoce odolné keramice nemá venkovní teplota na vnitřní teplotu v EGG® vůbec žádný vliv. V Big Green Egg tak můžete v létě i v zimě připravit dozlatova ugrilované, jemné maso, výtečné ryby ve slané krustě, smažené plody moře či vydatný guláš, křupavý chléb, lahodnou pizzu i vynikající dezerty.

NAŠE MODELY

Všechny modely Big Green Egg jsou standardně vybaveny popelníkem s nerezovými regulačními dvířky, nerezovým grilovacím roštem, odolným venkovním teplověrem a multifunkčním regulačním litinovým komínkem. Keramický materiál má na povrchu tvrdou dvojitou vrstvu glazury pro ideální ochranu proti větru a dešti. Keramika Big Green Egg je tak chráněna proti všem povětrnostním podmínkám, avšak pokud jej zrovna nepoužíváte, kovové části vajíčka doporučujeme přikrývat. Pro tyto účely vyrábíme praktické ochranné potahy pro vajíčka velikosti MiniMax až 2XL.

Mini

Vajíčko velikosti Mini je opatřeno systémem dvojitého zavěšení. Váží 17 kg, výborně se tedy hodí na cesty. Můžete jej s sebou vzít do kempu, na loď či kamkoliv jinam. Jako volitelné příslušenství je k němu k dostání stabilní trojnožka sloužící jako podstavec. S ní můžete Mini postavit třeba i na zahradní stůl, který není odolný proti vysokým teplotám. Rošt má průměr 23 centimetrů, takže se tento model hodí pro přípravu pokrmů pro dvě až čtyři osoby. Pomocí vhodného pizza stojanu convEGGtor® můžete pokrmy připravit metodou nepřímého pečení a na pořádné grilování nabízíme litinový rošt. Model Mini je oblíbený nejen u běžných zákazníků, ale používají ho i v profesionálních kuchyních pro přípravu malých pokrmů à la carte.

MiniMax

Model MiniMax™ je o pouhých 7 cm vyšší než model Mini, ale průměr roštu má stejný jako model Small. Malý MiniMax je díky tomu také maximálně výkonný. Díky využitelné ploše až 855 cm² můžete MiniMax použít pro přípravu jídla až pro šest osob. Také k modelu MiniMax se vyrábí vhodný pizza stojan convEGGtor a litinový rošt. Díky své malé výšce se jedná o ideální stolní model, a jelikož i jeho váha není závratná, váží 35 kg, můžete MiniMax využít i jako přenosný přístroj. MiniMax je vybaven systémem dvojitého zavěšení a standardně je vybaven čtyřnohým podstavcem, který má dva úchyty. Proto je tento multifunkční model ideální pro využití venku i uvnitř!

Small

Model Small je vybaven pružinovým systémem, díky kterému se keramické víko otevírá i zavírá snadno jednou rukou. Bytelný podstavec má kolečka, takže můžete vajíčko snadno přemísťovat po hladkém povrchu. Abyste vytvořili prostor navíc například pro odložení talíře, je možné model Small rozšířit pomocí přídatných odkládacích desek. Small váží 36 kg a s roštem o průměru 33 cm sice patří mezi kompaktní modely, ale i přesto se hodí pro přípravu jídel až pro šest osob. Bez problémů na něm upečete celé kuře a při nepřímém pečení (použijete-li pizza stojan convEGGtor k vytvoření pečící trouby) můžete na roštu najednou připravovat dvě až tři kila masa.

Medium

Díky roštu o průměru 38 centimetrů je model Medium naprosto univerzální. Můžete na něm například grilovat lahodné maso či zdravou zeleninu, udit ryby a také v litinovém kotlíku Dutch Oven připravovat výtečné pokrmy z jednoho hrnce. Čekáte osm hostů? S modelem Big Green Egg Medium snadno připravíte ta nejlahodnější jídla i pro takovýto počet osob. Připravujete-li maso pomocí nepřímého pečení, vejde se ho na rošt modelu Medium čtyři až šest kilogramů, ale samozřejmě můžete grilovat i menší porce. Pro modely Medium je k dostání široká paleta příslušenství. Pomocí convEGGtoru a plochého pečícího kamene můžete v Big Green Egg například upéct ten nejlahodnější chléb i pizzu s tak křupavým těstem, jako byste ji pekli přímo v kamenné peci. Díky pevnému pojízdnému podstavci můžete model Medium vážící 51 kg snadno a rychle přesouvat. Pro optimální manipulaci a ještě lepší pohyblivost je navíc možné namontovat tahač. Model Medium můžete rozšířit dřevěnými bočními odkládacími deskami.

Large

K modelu Large se vyrábí ohromná škála různého příslušenství. Například pomocí jediného grilovacího nástavce můžete využitelnou plochu roštu znatelně zvětšit. Rovněž model Large můžete rozšířit stojanem convEGGtor pro nepřímé pečení a pečícím kamenem, díky nimž upečete třeba i ohromný bochník chleba nebo pizzu pro celou rodinu. Large je nejenom velice všestranným pomocníkem, který má dostatečnou kapacitu pro každodenní použití. Navíc jej využijete i při různých zahradních oslavách a své hosty můžete překvapit lahodnými dobrotami připravenými ve vajíčku. Díky roštu o průměru 46 cm máte dostatečný prostor pro přípravu různých surovin zároveň. Můžete tedy podávat mnoho rozličných jídel. Kousek ryby se totiž bude pěkně opékat hned po boku zeleniny. Chcete pro změnu něco dobrého upéct? Použijte stojan convEGGtor a suroviny jednoduše položte na rošt.

Máte chuť na lahodnou španělskou paellu? Pro tyto účely byla speciálně vyvinuta grilovací pánev Paella.

Také model Large lze díky dvojitému pružinovému systému snadno otevírat i zavírat jednou rukou a stejně jako model Medium jej lze opatřit podstavcem s tahačem, přídatnými deskami či robustním pracovním stolem. Large váží 73 kg a obzvláště se tedy hodí pro stálé zabudování jako součást venkovní kuchyně.

XLarge

XLarge má všechny výhody modelu Large. Liší se však obrovským roštem o průměru 61 centimetrů. Můžete na něm opékat pizzu velikosti XL či dlouhé bagety, několik (nadívaných) kuřat nebo dokonce i několik krocanů najednou, nebo opékat i velké druhy ryb v celku. Bez grilovacího nástavce se na modelu XLarge může vejít až 15 kg masa, proto je ideální pro ty z nás, kteří grilují s fanatickou pravidelností. Tento model vajíčka se často využívá i na zahrádkách restaurací a používají jej profesionální cateringové firmy. Extra bytelný podstavec bez problémů unese XLarge i s jeho 99 kilogramy. Chcete-li si k němu pořádit příslušenství, vyrábí se i pro XLarge dřevěné odkládací desky. Jelikož se ale XLarge nejčastěji používá pro vaření pro mnoho lidí, je nejpraktičtější zabudovat ho jako součást stabilní pracovní plochy.

2XL

2XL je největším členem této rodiny vajíček. Jeho rošt má průměr 74 centimetrů a celkovou plochu 4.336 cm², nabízí tedy opravdu více než dostatek místa pro přípravu různých surovin i pokrmů najednou. Samozřejmě i 2XL je stejně všestranný jako ostatní modely Big Green Egg. Protože je k němu k dostání i příslušný pizza stojan convEGGtor, můžete také 2XL využít pro širokou škálu různých způsobů přípravy jídla, jako je grilování, pečení, vaření, dušení, uzení i pomalé vaření. Ovládání teploty je stejně jednoduché a přesné, jako tomu je běžný konzument i profesionál zvyklý u ostatních modelů Big Green Egg. Proto je model 2XL ohromný nejen svou velikostí, ale hlavně také svými výkony.



Mini

Průměr roštu: ø 25 cm
Plocha na vaření: 507 cm²
Hmotnost: 17 kg

MiniMax

Průměr roštu: ø 33 cm
Plocha na vaření: 855 cm²
Hmotnost: 35 kg

Small

Průměr roštu: ø 33 cm
Plocha na vaření: 855 cm²
Hmotnost: 36 kg

Medium

Průměr roštu: ø 38 cm
Plocha na vaření: 1140 cm²
Hmotnost: 51 kg

Large

Průměr roštu: ø 46 cm
Plocha na vaření: 1688 cm²
Hmotnost: 73 kg

XLarge

Průměr roštu: ø 61 cm
Plocha na vaření: 2919 cm²
Hmotnost: 99 kg

2XL

Průměr roštu: ø 74 cm
Plocha na vaření: 4336 cm²
Hmotnost: 192 kg

ZÁKLADNÍ POTŘEBY

Premium Organic Lump Charcoal

Pro výsledek chuť připravovaných pokrmů, dosažení správné teploty i její udržení je velice důležité i kvalitní dřevěné uhlí. Dřevěné uhlí Big Green Egg se skládá z dokonalé směsi 80 % dubového a 20 % ořechového dřeva! Naše dřevěné uhlí se vyrábí ve velkých kusech, které hoří dlouho a zanechávají extrémně málo popela.



Big Green Egg Charcoal Starters

K zapálení dřevěného uhlí v Big Green Egg potřebujete pouze 3 kusy pevných podpalovačů. Tento přírodní pevný podpalovač neobsahuje žádné chemikálie a nezanechává žádný zápach ani pachů.



Ash Tool

Pohrabáč je jedním ze základních příslušenství, je užitečný ze dvou praktických důvodů: Slouží k prohrabání vychladlého uhlí v topeništi a zároveň k odstranění popela skrz spodní dvířka.

Ash Removal Pan

Kvalitní dřevěné uhlí zanechává v keramickém ohništi překvapivě málo popela. Zbytky lze snadno odstranit pomocí spodních dvířek pomocí pohrabáče a lopatky na popel. Lopatka na popel zapadá do otvoru spodních dvířek (u 2XL, Xlarge, Large a Medium modelů), tím eliminuje téměř na nulu případný nepořádek při čištění. Do ČR dovážíme jen na objednání.

Stainless Steel Mesh Grill Scrubber

Použitím čističe s nerezovou drátěnkou, který se dále vyznačuje obzvláště dlouhou rukojetí, vyčistíte váš rošt v momentě. Na rozdíl od drátěného kartáče nehrozí při pravidelném používání riziko odpadávání štětin. To proto, že práci zastane patentovaná nerezová houba-drátěnka. Je už opotřebovaná? Stačí ji vyměnit a čistič bude jako nový!

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Big Green Egg je výjimečný nejenom možnostmi, které nabízí, a vysoce kvalitním provedením samotných vajíček 'EGG', ale také neobyčejně širokým výběrem různého příslušenství. Podle toho, jakého kulinárního výsledku chcete docílit, můžete své Big Green Egg vybavit rozličnými doplňky. V současné době nabízíme přes 130 různých druhů příslušenství. Níže naleznete menší ukázkou z naší široké nabídky. Komplettní nabídku příslušenství najdete na stránce biggreenegg.eu



Cast Iron Griddle Half Moon

Tato vysoce užitečná litinová pečicí deska má dvě možná využití, jelikož je z jedné strany hladká a z druhé vroubkovaná. Hladká strana je vhodná například pro přípravu palačinek, lívanečků nebo volských ok, na vroubkované straně zase můžete opéct dokonalé toasty či ogrilovat choulostivé rybí maso. Půlkruhová litinová deska zakrývá pouze polovinu roštu, zároveň tedy na roštu můžete grilovat další suroviny.

Baking Stone

Umístíte pečicí kámen spolu se stojanem convEGGtor na rošt Big Green Egg a můžete si snadno upéct třeba vynikající chléb s křupavou kůrkou nebo pizzu s autentickou italskou strukturou těsta. Tento praktický kámen je dále dostupný i v půlkruhové variantě-poloviční pečicí kámen. To je plochý kámen (vyrábí se pro velikosti Large a XLarge), na kterém můžete například opékat bagety, zatímco vedle se griluje maso, nebo na něj postavíte hrnec či již hotové pokrmy a udržovat je tak teplé.



Cast Iron Grid

Tento litinový rošt zajistí různým druhům masa a drůbeže, ale i zeleniny, charakteristickou chuť grilování a také krásnou grilovací mřížku na povrchu.

Vertical Chicken Roaster & Round Drip Pan

Pomocí nástavce na kuře snadno získáte dokonalé grilované kuře nebo krocana. Drůbež zůstane šťavnatá, protože se díky pozici nastojato polévá vlastním stékajícím tukem. Dosáhnete tak dokonalé chuti a lahodně křupavé kůžičky. Stojan na kuře umístíte ideálně na odkapávací kulatý pekáček, aby tuk neodkapával na dřevěné uhlí.



Wooden Grilling Planks

Dřevěná prkénka dodávají surovinám, jako je maso či ryby, více chuti a aroma. Surovinu umístíte na prkénko (které jste předtím namočili do vody) a položte na rošt. Díky tomu, že prkénko nasálo vlhkost, vytváří efekt uzení. K dosažení rozličných chuťových variací se dřevěná grilovací prkénka vyrábí ve variantách cedr a olše.



convEGGtor

Keramický stojan convEGGtor funguje jako tepelný štít, který brání pokrmům v přímém kontaktu s teplem. Jelikož tak teplo působí nepřímo, dochází k efektu trouby. Jedná se o ideální způsob přípravy pro všechny pokrmy, které se běžně připravují v troubě, či pro přípravu jemných surovin, pro vaření za nízkých teplot či při použití litinového kotlíku Dutch Oven (dřívější názvy: Plate Setter, Pizza stojan).

NÁVOD K POUŽITÍ

Abyste mohli Big Green Egg co nejlépe využívat, uvádíme níže stručný návod včetně detailnějšího popisu tří nejpoužívanějších metod na přípravu pokrmů. Níže popsané postupy si zažijete již po několika použitích Big Green Egg.

Pro dosažení nejlepšího výsledku doporučujeme k podpalování používat kusové dřevěné uhlí nejlepší kvality, jako je např. naše Dřevěné uhlí Premium (viz kapitola Základní potřeby). Oproti uhlí a briketám hoří dřevěné uhlí rychleji, čistěji a s menším množstvím odpadu. Při použití briket je těžší udržovat teplotu pod kontrolou a vajíčko se může ucpat.

Big Green Egg můžete využít pro mnoho různých metod přípravy, když po rozpálení vajíčka případně použijete různé doplňky. Big Green Egg tak oceníte při grilování, opékání, vaření, dušení, uzení či při pomalém vaření.

Takto Big Green Egg rozpálíte

1. Naplňte keramické ohniště po okraj dřevěným uhlím. Vložte do něj 3 kusy podpalovačů Big Green Egg.
2. Regulační popelník vespod vajíčka úplně otevřete a zapalte pevné podpalovače. Víko nechte otevřené. Díky velkému přísunu vzduchu se dřevěné uhlí rychleji rozžhává.
3. Po 10-15 minutách, když podpalovače dohoří, na vajíčko případně instalujte potřebné doplňky podle toho, jaký pokrm zamýšlíte připravit.
4. Víko zavřete a umístěte na něj litinový regulační komínek. Nastavte teplotu.

Pozor! Když je Big Green Egg rozpálený, snažte se nechávat víko co nejvíce zavřené, abyste zachovávali požadovanou teplotu.

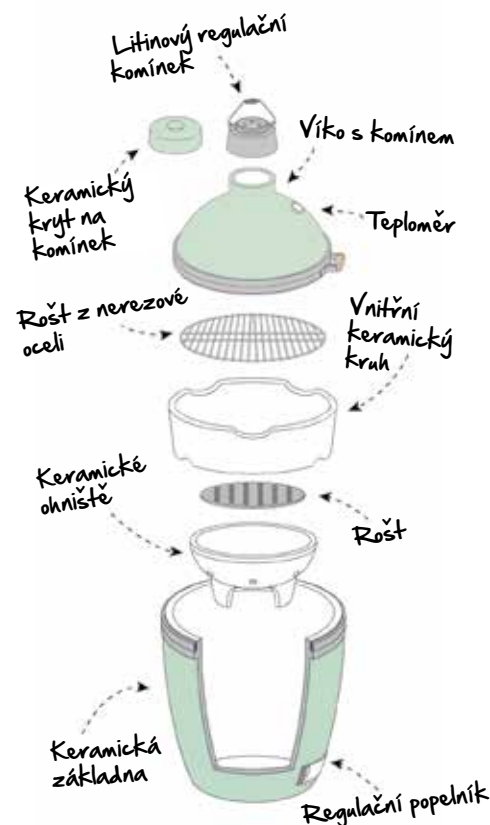
Ovládání teploty

Popelník (regulační vzduchový ventil) určuje zhruba rozsah teploty (a hlavně její maximum) a regulační komínek teplotu upřesňuje tak, že ji můžete nastavit na stupeň přesně.

Ovládání teploty vyžaduje jistý cvik. Je teplota příliš nízká? Zajistěte větší přísun vzduchu tím, že více otevřete popelník. Aby teplota rychle narostla, otevřete regulační komínek zhruba do poloviny, do půlměsíce. Jakmile docílíte požadované teploty, komínek uzavřete, ale nechte na něm otevřené drobné průduchy. Teplota tak bude stabilní. Chcete-li, aby teplota poklesla, zavřete spodní popelník a průduchy v regulačním komínku uzavřete na polovinu.

Tím, že otevřete víko, teplota ve vajíčku neklesne. Naopak, protože k dřevěnému uhlí pronikne více vzduchu, bude hořet ještě intenzivněji.

POZOR! Aby vše bylo bezpečné, je důležité otvírat víko při vyšších teplotách pomalu a ve dvou fázích: nejprve víko pozvedněte zhruba o 5 centimetrů, aby mohlo vajíčko nasát chladnější vzduch a vypustit horký vzduch. Pak teprve víko zcela otevřete.



Teploty a doba přípravy

Tento přehled Vám ukáže teploty a doby přípravy nejběžnějších metod použití Big Green Egg.

| Metoda přípravy | Váha | Teplota Big Green Egg | Teplota surovin | Doba přípravy (přibližně) |
|--|-----------|-----------------------|-----------------|---------------------------|
| Přímé grilování | | | | |
| Ovoce a zeleniny | 20-100 g | 220°C | - | 2-5 Min. |
| Plodů moře | 20-100 g | 220°C | 55°C | 13 Min. |
| Ryb | 150-250 g | 220°C | 55°C | 13 Min. |
| Côte de boeuf | 1 kg | 230-250°C | 52-58°C | 16-20 Min. |
| Rib eye steak | 100-250 g | 220°C | 50-68°C | 5-10 Min. |
| Jehněčí kotletky | 100-250 g | 220°C | 50-68°C | 5-10 Min. |
| Kuře | 150-250 g | 150°C | 77°C | 16-20 Min. |
| Kachní prsa | 300 g | 190-200°C | 54°C | 6-8 Min. |
| Pečené brambory | - | 150°C | - | 2-3 Hod. |
| Pečená zelenina | - | 150°C | - | 2-3 Hod. |
| Příprava pomocí nepřímého tepla | 2-5 kg | 120°C | 65°C | 4 Hod. |
| Vepřové kotlety | 2-5 kg | 120°C | 55°C | 3 Hod. |
| Jehněčí kýta | 2-5 kg | 120°C | 48°C | 1,5 Hod. |
| Hovězí zadní | 1,5 kg | 180°C | 77°C | 75-90 Min. |
| Celé kuře | 250 g | 180°C | 77°C | 35 - 45 Min. |
| Kuřecí stehna | 250 g | 180°C | 77°C | 16 - 20 Min. |
| Kuřecí prsa | | | | |
| Uzení | 2-5 kg | 90°C | 65°C | 8-9 Hod. |
| Vepřové kotlety | 1-3 kg | 90°C | 48°C | 1,5 Hod. |
| Hovězí zadní | 180 g | 90°C | 50°C | 20-25 Min. |
| Losos | | | | |
| Dušení | 2-8 kg | 150°C | - | 3-4 Hod. |
| Masový guláš | 1-5 kg | 150°C | - | 20 Min. |
| Zeleninová směs | | | | |
| Pečení na kameni | - | 250°C | - | 6-10 Min. |
| Pizza (tloušťka korpusu 2-3 mm) | - | 200°C | - | 10 Min. |
| Teplý čokoládový dort | | | | |

Po použití

Po použití můžete vajíčko snadno uhasit tím, že uzavřete popelník a také zcela uzavřete regulační komínek, nebo ho (ideálně) nahradíte keramickým krytem. Zhruba po 20 minutách dřevěné uhlí zcela vyhasne. Při dalším použití můžete zbylé dřevěné uhlí jednoduše opětovně zapálit. Zbylé uhlíky prohrábněte tyčí, aby popel propadl

dospodu, doplňte novým dřevěným uhlím a Big Green Egg zapalte. Po uzavření rozpáleného vajíčka jej dalších 20 minut otevřete velice pomalu a opatrně. Náhlý přísun velkého množství kyslíku by při rychlém otevření vedl ke vzniku velkého plamene v důsledku exploze zplodin (tzv. backdraft).



GRILOVÁNÍ

Tato kapitola popisuje grilování surovin při vysoké teplotě. Získáte tak pokrmy na povrchu krásně křupavé a uvnitř překvapivě měkké a šťavnaté.

Rozpalte vajíčko podle návodu v kapitole Návod k použití a přiveďte ho na požadovanou teplotu. Jak bylo popsáno výše, na dřevěné uhlí rozmístíte 3 kusy pevného podpalovače. Podpalovače zapalte a počkejte, dokud zcela neshoří, aby vznikla rovnoměrná vrstva žhavého dřevěného uhlí. Poté otevřete regulační komínek do půlměsíce a spodní popelník do poloviny a rozpalte vajíčko na teplotu zhruba 225 °C. Jakmile této teploty dosáhnete, přivřete regulační komínek na zhruba čtvrtinu. Pokud je teplota moc vysoká, úplně uzavřete regulační komínek a otevřete jeho průduchy a regulační popelník na spodku keramické základny uzavřete na třetinu.

Základní nerezový rošt se pro grilování ryb a masa výtečně hodí. Avšak pro dosažení nejlepšího výsledku u červeného masa a drůbeže doporučujeme použít litinový rošt (viz kapitolu Příslušenství). Díky němu získáte nejkrásnější charakteristickou grilovací mřížku.

Na suroviny, které se chystáte grilovat, nepoužívejte olej, nebo je potřete pouze malým množstvím. Když použijete oleje jen trochu nebo nepoužijete žádný, bude grilování nejen chutnou, ale také zdravou metodou vaření. Příliš velké množství oleje také může způsobit vznik kouře.

Aby se suroviny na rošt nelepily nebo se pak netrhaly, musí být rošt předem velmi dobře rozpálený. Poté, co surovinu poprvé položíte na rošt, ji vždy nechce minimálně jednu minutu v klidu ležet. Není potřeba s ní neustále hýbat.

Je důležité víko po každém nezbytném úkonu opět zavřít, i když se Vám to bude zdát zvláštní.

Konvekční teplo, které uvnitř vajíčka pod víkem vzniká (je tvořeno teplem vznikajícím prouděním vzduchu a odražením tepla, které vzniká na keramickém povrchu), zajišťuje rovnoměrné ideální grilování surovin, a díky malinkým průduchům zůstávají potraviny krásně šťavnaté, neboť jimi uniká jen minimální množství vlhkosti. Když grilujete, nikdy nezaplňujte surovinami rošt úplně celý. Mohl by se totiž udusit plamen a výsledek by nebyl tak povedený. Využívejte maximálně dvě třetiny až tři čtvrtiny roštu, aby tak mohl vzduch kolem potravin cirkulovat a rozložení teploty bylo optimální. Pro rovnoměrné opečení a propečení je to velice důležité.

Než budete ogrilované maso rozkrajovat, nechte ho vždy minimálně 5 minut odpočívat na teplém místě nebo pod hliníkovou fólií. Šťávy uvnitř masa tím získají čas na rovnoměrné rozdělení a při krájení tedy zbytečně nevytečou.

Už jste s grilováním skončili? V ideálním případě rošt ihned okartáčujte a otřete masným hadříkem nebo kuchyňskou utěrkou. Budete tak mít rošt příště připravený k okamžitému použití.



UZENÍ

Big Green Egg se velice dobře hodí pro uzení surovin i pokrmů. Můžete své hosty příjemně překvapit charakteristickou vůní a jemnou chutí zatepla uzzených pokrmů.

Pro uzení v Big Green Egg doporučujeme použít Pizza stojan convEGGtor. Níže uvedený návod platí pro všechny modely.

Rozehřejte samotné vajíčko bez Pizza stojanu podle návodu uvedeného v kapitole Návod k použití na teplotu mezi 100 °C a 150 °C. Pizza stojan convEGGtor vložený do vajíčka funguje jako teplotní štít. Pokaždé snižte teplotu pod víkem o 50 °C až 75 °C.

Pro dosažení nejlepších výsledků používejte tzv. dřevěné štěpky, nepoužívejte piliny. Než do vajíčka položíte Pizza stojan convEGGtor, rozsypte přímo na rozžhavené dřevěné uhlí hrst štěpek namočených do vody. Pokud chcete udit déle než 30 minut, rozsypte na celé ohniště větší množství štěpek. Díky těmto štěpkám vzniká kouř, který potravinám nebo pokrmu dodá specifickou chuť a vůni.





PEČENÍ

Použitím dvou doplňků, pizza stojanu convEGGtor a pečicího kamene, snadno změňte svůj Big Green Egg v kamennou pec. Díky jednoduchosti, s jakou na vajíčku můžete upéct chléb nebo pizzu, si vaření venku ještě více zamilujete.

Pro rozpálení použijte 3 kusy podpalovače. Rozložte podpalovače na dřevěné uhlí tak, aby byly vždy minimálně 10 cm od vnitřního kruhu. Jakmile podpalovač shoří, vložte do vajíčka convEGGtor.

Abyste dosáhli rovnoměrné vysoké teploty, otevřete popelník na keramické základně minimálně ze tří čtvrtin a regulační komínek otevřete úplně. Nyní zahřejte vajíčko i s pizza stojanem convEGGtor minimálně na 200 °C. Bude to trvat zhruba 30 minut.

Pokud pečete chleba, regulační komínek uzavřete při teplotě okolo 200 °C na půlměsíc (přesná teplota závisí na typu chleba). Při pečení pizzy držte teplotu na 250 °C. Jakmile této požadované teploty dosáhnete, udržujte ji tím, že uzavřete regulační komínek.

Před pečením chleba či pizzy si Big Green Egg sestavte následovně: do vnitřku vajíčka vložte pizza stojan nožkami nahoru a na něj případně umístěte odkapávací nádobku s malou vrstvičkou vody (je to praktické mj. pro poslední vykynutí

chleba na pečícím kameni). Do vajíčka vložte nerezový rošt a na něj poté umístěte pečící kámen. Pizzu můžete případně péci také tak, že vložíte pizza stojan convEGGtor do vajíčka nožkami dolů a pečící kámen položíte rovnou na něj. Oběma způsoby dosáhnete vynikajících výsledků. Pečete-li při vysokých teplotách, doporučujeme umístit pečící kámen do vajíčka deset minut předtím, než na kámen položíte těsto na chleba či pizzu. Kámen se totiž může hezky vyhřát a spodní strana chleba nebo pizzy se hned nespálí.

Poté, co je Vaše pizza nebo chléb upečený, doporučujeme z bezpečnostních důvodů nechat pizza stojan convEGGtor a Pizza pečící kámen vychladnout v uzavřeném vajíčku. Tyto doplňky se totiž při pečení mohou zahřát až na 400 °C.

DUŠENÍ

Slibujeme Vám, že takový guláš jako v litinovém kotlíku – Dutch Oven jinde nepřipravíte. Stačí v konci odklopit pokličku, přihodit hrst dřevěných štěpků, nechat natáhnout vůni kouře do guláše Stejně tak různá ragů, zapečené pokrmy, mexické fazole apod. Stačí jen snížit teplotu na mírné probublávání pokrmu a zbytek zvládne Big Green Egg.

Poté do Big Green Egg ihned položte Pizza stojan convEGGtor nožkami nahoru. Na ně položte odkapávací nádobu a nakonec na ni do vajíčka vložte rošt. Odkapávací nádobka zachytává případné unikající šťávy a bílkoviny, které by jinak mohly keramický povrch convEGGtoru opálit a poškodit. Pokud chcete podpořit rovnoměrné propékání, umístěte do odkapávací nádoby menší množství vody, která se poté bude odpařovat.

Délka uzení a teplota surovin/pokrmů závisí na druhu suroviny, její váze a osobních chuťových preferencích.

Různé druhy uzenářského dřeva se s některými surovinami kombinují lépe a dodávají jim lepší chuť. Zde naleznete několik příkladů takovýchto kombinací:

- Jablůň: Ryby, vepřové maso, bílé maso a drůbež (kuře, krůta).
- Třešeň: Ryby, jehněčí, všechny druhy zvěřiny, kachna a hovězí maso.
- Pekan: Pikantní uzené pokrmy, hlavně klasická americká grilovaná jídla.
- Ořešák: Ovoce, ořechy, hovězí maso a všechny druhy zvěřiny.



PRO INSPIRACI

Možnosti kulinářského využití Big Green Egg jsou nekonečné. Můžete se bezplatně přihlásit k odběru newsletteru Big Green Egg, ve kterém Vás rádi inspirováme k přípravě těch nejlahodnějších pokrmů v tomto vajíčku. Mnozí majitelé Big Green Egg si tak mohou užívat radosti z vaření se stále novými recepty a menu, která jsme pečlivě sestavili. Tyto recepty a menu, ve kterých využijete rozličné kuchařské metody, popisujeme krok za krokem. Naučíte se tak optimálně využívat všech výhod a možností svého vajíčka a můžete se nechat plně inspirovat k novým kulinářským pokusům. Pokud se tedy k odběru newsletteru přihlásíte, budete automaticky každý měsíc dostávat ty nejlahodnější recepty vytvořené speciálně pro využití Big Green Egg přímo do své mailové schránky. Čtyřikrát za rok vydáváme speciál, ve kterém se blíže zaměřujeme právě na různé kuchařské metody. Hledáte další kulinářskou inspiraci? Na stránce biggreenegg.eu naleznete nespočet dalších božských receptů.

K odběru newsletteru se můžete přihlásit na biggreenegg.eu

Mějte přehled díky Twitteru a Facebooku!

Na naší facebookové stránce a Twitteru se dozvíte kromě novinek a akcí také tipy na používání Vašeho vajíčka. Pokud máte nějaké dotazy, můžete je položit našim expertům na Big Green Egg na Facebooku „Big Green Egg Europe“ a Twitteru @biggreeneggeu. Chcete se pochlubit jídlem, které jste na svém Big Green Egg připravili, nebo se chcete podělit o tipy s dalšími uživateli? Podělte se o svou zkušenost s Big Green Egg na:



Big Green Egg Europe



@biggreeneggeu

Big Green Egg Europe Vám přeje mnoho radosti z vaření!



ÚDRŽBA

Doporučujeme, abyste si své Big Green Egg nechali nainstalovat Vaším distributorem. Pokud tomu tak ale nebude, můžete si vajíčko nainstalovat i sami podle přiloženého návodu krok za krokem. Na stránce biggreenegg.eu naleznete navíc i praktické video. K instalaci Big Green Egg a k výměně filcového těsnění, ke kterému za nějaký čas dojde, potřebujete jen několik kusů nářadí: křížový šroubovák a klíče na matice vel. 11, 13 a 15.

Přímo po zakoupení a zhruba jeden měsíc poté, co vajíčko začnete používat, Vám doporučujeme všechny matice na vajíčku zkontrolovat a utáhnout. Dlouhé šrouby na obručích, které obepínají keramické víko a základnu, musí být utaženy tak těsně, až budou lehce ohnuté.

Vaše vajíčko může stát venku po celý rok, jeho keramický materiál je odolný vůči veškerým povětrnostním podmínkám. Na ochranu kovových částí ve chvílích, kdy ho nepoužíváte, však doporučujeme vychladlé vajíčko zakrývat speciálním ochranným potahem, který se k tomuto účelu vyrábí. Při delším nepoužívání se ujistěte, že ve vajíčku nezůstaly žádné zbytky jídel. Zbytky odstraníte tak, že vajíčko zahřejete na teplotu zhruba 300 °C. Počkejte, až se zbytky jídel spálí, a nechte pak vajíčko úplně vychladnout. Zcela otevřete spodní regulátor vzduchu a sejměte litinový komínek nebo keramický kryt z víka (můžete ho uložit třeba na rošt uvnitř vajíčka). Předejete tak tvoření plísní. Poté zakryjte vajíčko ochranným obalem. Pokud by se přesto ve vajíčku vytvořila plíseň, odstraníte ji tak, že vajíčko jednou rozpálíte.

Pohyblivé kovové části udržte v dobrém stavu tím, že je několikrát za rok nastříkáte WD40 nebo silikonovým sprejem. Také doporučujeme pravidelně ošetřovat regulační litinový komínek rostlinným olejem.

Výměna filcového těsnění

Podle toho, jak často budete Big Green Egg používat, budete jednou za čas muset vyměnit filcové těsnění na základně a víku vajíčka. Zabráníte tím nechtěnému pronikání vzduchu do vajíčka. Udělejte si na to čas a pusťte se v klidu do práce dle následujících pokynů:

Potřebujete:

- Originální těsnění Big Green Egg (samolepicí filc)
- Klíč č. 13
- Nůž na koberce nebo škrabku na barvu
- Hadřík nebo houbičku na nádobí
- Aceton

1. Sundejte keramický kryt nebo regulační komínek. Uvolněte klíčem šrouby vrchní obruče, opatrně nadzvedněte víko a položte ho vzhůru nohama na zabezpečený povrch. Ujistěte se, že víko nemůže spadnout!
2. Uvolněte spodní obruč a postavte keramickou základnu na podstavec nebo na stůl.
3. Nožem na koberce či škrabkou na barvu odstraňte co nejvíce starého filcového těsnění. Zbytky filce a lepidla odstraňte hadříkem či houbičkou napuštěnou acetonem.
4. Počkejte minimálně hodinu, než aceton vyprchá.
5. Na okraj základny i víka pečlivě nalepte nové (samolepicí) filcové těsnění. Dbejte, aby spoje filcového těsnění na základně a na víku nebyly na stejném místě a nechejte filc na vnějším okraji raději trochu přesahovat, než aby přesahoval dovnitř vajíčka (protože by vevnitř při používání shořel). Nelepte filc úplně natěsně, nechte ho raději trochu volnější. Až se vajíčko zahřeje, mohl by se totiž trochu srazit. Na spojích filc pečlivě odřežte.
6. Big Green Egg znovu sestavte. Přidržte obruč kolem základny a šrouby utáhněte téměř na maximum. Opatrně nasadte víko do vrchní obruče a šrouby utáhněte téměř na maximum. Zkontrolujte, zda sedí víko a obruče rovně, případně je opatrně narovnejte, a všechny šrouby napevno utáhněte.



ZÁRUKA

Big Green Egg je první výrobce keramických přístrojů na vaření na dřevěné uhlí, který si natolik stojí za kvalitou svých výrobků, že na ně poskytuje omezenou doživotní záruku. A tento systém udržuje již po celá desetiletí.

Než vajíčko EGG opustí továrnu, prochází ještě poslední přísnou kontrolou. Dále je v současnosti ke každému Big Green Egg dodáván certifikát, který zaručuje, že má výrobek nejvyšší možnou kvalitu ve své kategorii. K tomu navíc Big Green Egg ještě svým zákazníkům poskytuje nejlepší zákaznický a záruční servis ve své třídě. Abyste mohli využívat výhod tohoto rozšířeného záručního systému, zaregistrujte si své vajíčko online na stránce biggreenegg.eu. Tento proces zvládnete rychle v několika krocích. Také si dobře uschovejte doklad o koupi.

Kompletní záruční podmínky naleznete na stránce biggreenegg.eu



Copyright © 2018 Big Green Egg Europe. Všechna práva vyhrazena. Pokud není uvedeno jinak, jsou všechny materiály uvedené v této publikaci chráněny autorskými právy společnosti Big Green Egg Europe B.V. Žádná část této publikace, ať už se jedná o text či vyobrazení, nesmí být použita jinak než pro účely společnosti Big Green Egg Europe B.V. Proto je její reprodukování, úpravy, ukládání v elektronické formě či poskytování jakýmkoliv způsobem nebo v jakékoliv podobě (elektronické, fyzické či jiné) pro jiné než osobní použití bez předchozího písemného souhlasu přísně zakázáno. Obsah této publikace byl sestaven velice pečlivě. Přesto se Big Green Egg Europe nemůže žádným způsobem zaručit za správnost nebo úplnost těchto informací. Všechna práva na zde poskytnuté informace jsou vyhrazena a Big Green Egg Europe nenesou žádnou odpovědnost za následky uplatnění těchto informací.

Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor® a MiniMax™ jsou chráněnými názvy nebo registrovanými obchodními značkami společnosti Big Green Egg Inc.

Big Green Egg je certifikovaný v souladu s evropskými nařízeními. Big Green Egg tedy splňuje naprosto všechna kritéria pro bezpečnost (potravin) a kvalitu (viz Nařízení Evropského parlamentu a Rady 1935/2004 ze dne 13. ledna 1976, normu UNE-EN 1860-1:2003+A1: 2006 a 11309/13/5932).





HISTORIA BIG GREEN EGG®

Big Green Egg nawiązuje do azjatyckich pieców glinianych, jakie budowano już 3 tys. lat temu. W Japonii, gdzie od stuleci nieodzownym wyposażeniem kuchni jest tak zwany piec „kamado”, w latach 50. XX w. stacjonowały tysiące amerykańskich żołnierzy. Amerykańscy wojskowi, którzy mieli okazję posmakować pysznych, soczystych potraw, dostrzegli potencjał charakterystycznego glinianego naczynia i postanowili zabrać je ze sobą do Stanów Zjednoczonych.

Historia Big Green Egg rozpoczyna się w 1974 r. w Atlancie, w stanie Georgia (USA). Początkowo firma sprowadzała do Stanów oryginalne japońskie i chińskie piece gliniane. Jednak dzięki amerykańskiemu programowi rozwoju technologii kosmicznych w latach 70. powstało wiele nowych materiałów. Surowe normy bezpieczeństwa NASA wymagały między innymi wysokiej jakości ceramiki do użytku podczas lotów kosmicznych. Firma Big Green Egg zbadała ceramikę i glazury opracowane przez NASA i odkryła, że doskonale nadają się one do stworzenia nowoczesnej, ulepszonej wersji starożytnego pieca kamado.

Ceramika opracowana przez NASA i użyta do produkcji Big Green Egg charakteryzuje się wytrzymałością, trwałością, odpornością na warunki atmosferyczne i izolacją termiczną, jakich naturalna glina czy zwyczajna ceramika nie są w stanie zagwarantować. Materiał ceramiczny wykorzystany w piecu Big Green Egg może być podgrzewany sto tysięcy razy bez utraty swoich właściwości.

Piece Big Green Egg wytwarzane są w Meksyku – kraju o imponującej historii w dziedzinie ceramiki, słynącym ze znakomitych metod produkcji. Nasze piece wytwarzane są ze szczególną starannością przez doświadczonych rzemieślników w nowoczesnych, nieskazitelnie czystych zakładach produkcyjnych. Przed opuszczeniem fabryki każdy piec Big Green Egg poddawany jest bardzo szczegółowej kontroli końcowej. Fabryka posiada certyfikat ISO 9001 UL, co oznacza, że spełnia najwyższe normy jakości obowiązujące w tej branży.

Połączenie koncepcji tradycyjnego pieca glinianego z zastosowaniem wyjątkowej, wysokiej jakości ceramiki przy wsparciu nowoczesnych technologii pozwoliło stworzyć wyjątkowe urządzenie kuchenne. Gotowanie pod gołym niebem zyskuje dzięki niemu zupełnie nowy wymiar, a każdy posiadacz pieca Big Green Egg może czerpać radość z jego zalet przez okrągły rok. Dzięki wysokiej jakości ceramice temperatura zewnętrzna nie ma żadnego wpływu na temperaturę wewnątrz pieca EGG®. Latem czy zimą, z pomocą Big Green Egg możesz śmiało przyrządzać wspaniale wypieczone, delikatne mięsa, rozpluwające się w ustach ryby w solnej panierce, smażone owoce morza, gęste, rozgrzewające dania jednogarnkowe, chrupiące chleby i pizze na kruchym spodzie, a nawet lekkie jak chmurka desery.

MODELE

Wszystkie piece Big Green Egg są standardowo wyposażone w zawór powietrzny i ruszt ze stali nierdzewnej, odporny na warunki atmosferyczne termometr oraz wielofunkcyjny żeliwny szyber. Zewnętrzna powierzchnia ceramiczna pokryta jest wyjątkowo wytrzymałą podwójną glazurą, zabezpieczającą przed wiatrem i warunkami atmosferycznymi. Ceramika wykorzystana w piecach Big Green Egg jest dzięki temu odporna na działanie warunków atmosferycznych, jednak zalecamy osłanianie metalowych części pieca, gdy nie jest on w użyciu. Dla modeli od MiniMax po 2XL dostępne są praktyczne pokrowce ochronne.

Mini

Model Mini wyposażony jest w podwójny mechanizm zawiasów. Za sprawą niewielkiej wagi – 17 kg – ten model pieca EGG doskonale sprawdzi się na campingu, łódce lub gdziekolwiek indziej. Dodatkowym elementem wyposażenia jest solidny trójnóg pełniący rolę podstawy. Dzięki solidnej podstawie model Mini można postawić bezpośrednio na ogrodowym stole, nawet jeżeli nie jest on żaroodporny. Średnica rusztu wynosi 23 cm, dlatego model ten jest odpowiedni do przygotowywania posiłków dla 2-4 osób. Dystans ceramiczny convEGGtor® pozwoli zastosować technikę pośredniego gotowania, zaś prawdziwym miłośnikom grillowania z pewnością przyda się żeliwny ruszt Cast Iron Grid. Mini cieszy się dużą popularnością nie tylko wśród amatorów sztuki kulinarnej; jest równie chętnie używany przez profesjonalne kuchnie do przygotowania małych dań „à la carte”.

MiniMax

Model MiniMax™ jest wyższy od wersji Mini jedynie o 7 centymetrów, jednak średnica rusztu zapewnia funkcjonalność modelu Small. Czyli to MiniMax niewielkim piecem z ogromnymi możliwościami. Z powierzchnią roboczą wielkości 855 cm² model ten doskonale sprawdzi się podczas przyrządzania posiłku nawet dla sześciu osób. Także i w tym przypadku piec można uzupełnić o dystans ceramiczny convEGGtor i żeliwny ruszt Cast Iron Grid. Dzięki niewielkiej wysokości MiniMax będzie idealnym modelem stołowym, a jego stosunkowo mała waga (35 kg) pozwoli używać go również jako pieca przenośnego. Piec standardowo wyposażono w podwójny mechanizm zawiasów oraz praktyczną czworonożną podstawę z dwoma uchwytami. Ten wszechstronny model jest zatem doskonałym wyborem zarówno dla domowych kucharzy, jak i miłośników kuchni pod chmurką!

Small

Model Small wyposażony jest w mechanizm sprężynowy, który umożliwi bezproblemowe otwieranie i zamykanie ceramicznej pokrywę jedną ręką. Dzięki solidnej podstawie na kółkach piec można bez trudu przesuwac po płaskiej nawierzchni. Dodatkowym wyposażeniem dla modelu Small są półki boczne, które zapewnią dodatkową przestrzeń, np. na położenie talerza. Waga modelu Small wynosi 36 kg, natomiast średnica rusztu to 33 cm, co zapewnia kompaktowe rozmiary, a z drugiej strony pozwala na przyrządzanie potraw nawet dla sześciu osób. Upieczenie całego kurczaka nie będzie żadnym problemem, a korzystając z funkcji gotowania pośredniego (tworząc piekarnik przy użyciu podstawki convEGGtor), przyrządzisz za jednym razem nawet trzy kilogramy mięsa.

Medium

Model Medium, z rusztem o średnicy 38 cm, daje duże pole do popisu. Możesz grillować na nim wspaniałe mięsa i zdrowe warzywa, wędzić ryby lub przyrządzać sycące dania jednogarnkowe, z użyciem naczyń żaroodpornego lub bez. Szykujesz posiłek dla ośmiu osób? Z modelem Medium zaserwujesz im najsmaczniejsze potrawy, jakie można przygotować w piecu Big Green Egg. W opcji gotowania pośredniego możesz upiec 4-6 kg mięsa, choć model Medium doskonale nadaje się także do grillowania mniejszych porcji. Do tego modelu oferujemy szeroki wybór akcesoriów dodatkowych. Przy użyciu podstawki convEGGtor i kamienia do pieczenia Baking Stone w Big Green Egg upieczesz wspaniały chleb i wyśmienitą pizzę o równie kruchym i chrupiącym spodzie jak w przypadku oryginalnego pieca kamiennego. Dzięki solidnej podstawie na kółkach manewrowanie piecem Medium o wadze 51 kg jest szybkie i proste. Montaż dodatkowego uchwytu Handler zagwarantuje optymalny chwyt i lepszą mobilność pieca. Model Medium można uzupełnić również o drewniane półki boczne.

Large

Model Large oferuje wyjątkowo szeroką gamę akcesoriów. Dodatkowe ruszty wielopoziomowe pozwalają znacząco powiększyć przestrzeń do przyrządzania potraw. Model ten można uzupełnić dystansem ceramicznym convEGGtor do gotowania pośredniego oraz kamieniem do pieczenia Baking Stone, za pomocą którego upieczesz chrupiący chleb lub dużą pizzę dla całej rodziny. Uniwersalny rozmiar modelu Large doskonale nadaje się do codziennego użytku, a przy tym jest na tyle duży, że z powodzeniem sprawdzi się podczas przyjęcia w ogrodzie. Ruszt o średnicy 46 cm zapewnia wystarczająco dużo miejsca na ułożenie obok siebie wielu różnych składników, co pozwoli zaskoczyć gości bardzo zróżnicowanym menu.

Bez obaw możesz jednocześnie przyrządzić rybę, a obok niej warzywa. Masz ochotę upiec dla odmiany potrawę jak z pieca? Wystarczy, że umieścisz naczynie na dystansie ceramicznym convEGGtor ustawionym na ruszcie. A jeśli marzy ci się sycąca hiszpańska paella, możesz przyrządzić ją na specjalnej patelni Paella Grill Pan!

Model Large wyposażony jest w podwójny mechanizm sprężynowy, co pozwala na otwieranie i zamykanie jedną ręką. Podobnie jak w przypadku modelu Medium można uzupełnić go o podstawę z uchwytem Handler, półki boczne czy solidny blat roboczy. Model Large o wadze 73 kg doskonale nadaje się do wyposażenia kuchni polowej.

XLarge

Model XLarge, poza wszelkimi zaletami modelu Large, dysponuje potężnym rusztem o średnicy 61 cm. Ten rozmiar umożliwi upieczenie olbrzymiej pizzy czy długich bagietek, kilku (nadziejanych) kurczaków, a nawet kilku indyków czy dużych gatunków ryb jednocześnie. Nawet bez dodatkowego rusztu wielopoziomowego model XLarge pomieści około 15 kg mięsa, co czyni go najlepszym przyjacielem prawdziwego miłośnika grillowania. Ten model pieca EGG jest chętnie używany w ogródkach restauracyjnych i przez profesjonalne firmy cateringowe. Masywna podstawa modelu XLarge bez trudu dźwiga jego wagę 99 kg. Również ten piec można uzupełnić o dodatkowe drewniane półki boczne. A ze względu na jego częste zastosowanie w przyrządzaniu potraw dla dużych grup, warto wyposażyć go w niezwykle praktyczny, solidny blat roboczy.

2XL

Model 2XL to największy członek rodziny pieców Big Green Egg. Ruszt o średnicy ok. 74 cm zapewni powierzchnię roboczą równą 4336 cm², na której można przyrządzić całą masę składników i potraw jednocześnie. Model 2XL jest rzeczą jasną równie wszechstronny jak pozostałe piece Big Green Egg. Dzięki specjalnie dopasowanym akcesoriom, takim jak dystans ceramiczny convEGGtor, model 2XL doskonale sprawdzi się przy wszelkich możliwych technikach kulinarnych, tj. grillowaniu, pieczeniu, gotowaniu, duszeniu, wędzeniu czy tzw. powolnym gotowaniu. Podobnie jak w przypadku pozostałych modeli Big Green Egg i w tym piecu zarówno profesjonalści, jak i amatorzy będą mogli bez trudu i z dużą dokładnością kontrolować temperaturę. Innymi słowy, model 2XL to nie tylko wielkie rozmiary, ale i możliwości.



Mini
Średnica rusztu: ø 25 cm
Powierzchnia robocza: 507 cm²
Waga: 17 kg

MiniMax
Średnica rusztu: ø 33 cm
Powierzchnia robocza: 855 cm²
Waga: 35 kg

Small
Średnica rusztu: ø 33 cm
Powierzchnia robocza: 855 cm²
Waga: 36 kg

Medium
Średnica rusztu: ø 38 cm
Powierzchnia robocza: 1140 cm²
Waga: 51 kg

Large
Średnica rusztu: ø 46 cm
Powierzchnia robocza: 1688 cm²
Waga: 73 kg

XLarge
Średnica rusztu: ø 61 cm
Powierzchnia robocza: 2919 cm²
Waga: 99 kg

2XL
Średnica rusztu: ø 74 cm
Powierzchnia robocza: 4336 cm²
Waga: 192 kg

ZESTAW PODSTAWOWY

Premium Organic Lump Charcoal

Używanie odpowiedniego węgla ma decydujący wpływ na smak potraw, a także na uzyskanie i utrzymanie prawidłowej temperatury. Węgiel drzewny Premium Organic Lump Charcoal składa się w 80% z dębu, a w 20% z orzecha włoskiego - a to oznacza zestaw doskonały! Duże kawałki węgla palą się długo i pozostawiają niewielką ilość popiołu.



Big Green Egg Charcoal Starters

Do rozpalenia węgla drzewnego Big Green Egg wystarczą 3 kawałki rozpałki. Nasza naturalna rozpałka nie zawiera dodatków chemicznych, jest bezzapachowa i nie wpływa na smak potraw.

Ash Tool

Wygarniacz do Popiołu jest poręczny z dwóch przyczyn: może być używany do usunięcia popiołu z bazy oraz służyć jako pogrzebacz.

Ash Removal Pan

Naturalny Węgiel Drzewny Premium pozostawia zaskakująco mało popiołu w ceramicznej bazie. Pozostałości są łatwe do usunięcia przez dolne drzwiczki za pomocą Wygarniacza i Szufelki do Popiołu. Szufelka do Popiołu pasuje idealnie do otworu otwartych dolnych drzwiczek (w modelach 2XL, XLarge, Large i Medium), zmniejszając szanse zrobienia bałaganu do zera.

Stainless Steel Mesh Grill Scrubber

Przy użyciu Stalowej Skrobaczki do Grilla, która charakteryzuje się specjalną, długą rączką, możesz wyjątkowo szybko wyczyścić ruszt twojego EGGa. W przeciwieństwie do drucianych szczotek nie ma ryzyka, że włosie zacznie wypadać przy regularnym użytkowaniu. Dzieje się tak, ponieważ opatentowana gąbka ze stali nierdzewnej wykonuje całą pracę. Prawie zużyta? Po wymianie gąbki, Stalowa Skrobaczka do Grilla będzie jak nowa!

AKCESORIA

Big Green Egg to nie tylko szeroki wachlarz możliwości i doskonała jakość wykonania. Równie niepowtarzalny jest bogaty asortyment elementów uzupełniających. W zależności od aspiracji kulinarnych możesz wyposażyć swój piec Big Green Egg w całą gamę akcesoriów. Obecnie dostępnych jest około 130 różnego rodzaju przyrządów i gadżetów. Poniżej przedstawiamy niewielką część naszej szerokiej oferty. Całość można znaleźć pod adresem biggreenegg.eu



Cast Iron Grid

Żeliwny ruszt nadaje potrawom charakterystyczny smak i piękny wzór odcisnięty na kawałkach mięsa, drobiu, a także warzywach.

Vertical Chicken Roaster & Round Drip Pan

Stojak Vertical Chicken Roaster pozwala na łatwe przyrządzenie idealnie wypieczonego kurczaka lub indyka. Mięso zachowuje swoją soczystość dzięki pionowej pozycji, która gwarantuje, że drób piecze się we własnym sosie. W ten sposób mięso zyskuje niezrównany smak, a jego skórka staje się chrupiąca. Zalecamy umieszczanie stojaka Vertical Chicken Roaster w naczyniu Drip Pan Round, by zapobiec ociekaniu tłuszczu na węgiel.



Cast Iron Griddle Half Moon

Ta wyjątkowo praktyczna żeliwna płyta jest płaska z jednej strony i żebrowana z drugiej, dzięki czemu jest dwufunkcyjna. Strona płaska służy do smażenia naleśników, blinów czy jaj, natomiast strona żebrowana doskonale nadaje się do grillowania kanapek czy delikatnych filetów rybnych. Ponieważ płyta Cast Iron Griddle Half Moon zajmuje tylko połowę rusztu, na drugiej możesz jednocześnie grillować inne składniki.



Wooden Grilling Planks

Deski do pieczenia Wooden Grilling Planks wzbogacają smak i zapach mięsa i ryb. Po namoczeniu deski w wodzie połów na niej składniki, a następnie umieść na ruszcie. Wilgoć wchłonięta przez drewno da efekt wędzenia w dymie. Dla nadania potrawom różnych nut zapachowych oferujemy deski z drewna cedrowego i olchowego.

Baking Stone

Wystarczy umieścić kamień Baking Stone wraz z dystansem ceramicznym convEGGtor na ruszcie pieca Big Green Egg, aby bez najmniejszego wysiłku upiec wspaniały chrupiący chleb lub pizzę na prawdziwie kruchym spodzie. Ten praktyczny kamień, dostępny także w wersji Half Moon Baking Stone (do modelu Large i XLarge), pozwoli podpiec bułki w czasie grillowania mięsa lub utrzymać ciepło już przygotowanych potraw.



convEGGtor

Dystans ceramiczny convEGGtor to osłona termiczna, dzięki której przygotowana potrawa nie ma bezpośredniego kontaktu ze źródłem ciepła. Ponieważ ciepło nie działa bezpośrednio, uzyskamy efekt piekarnika. Jest to doskonały sposób na pieczenie potraw, gotowanie delikatnych składników, duszenie w niskiej temperaturze czy też zastosowanie wraz z brylantową Cast Iron Dutch Oven.

PIERWSZE KROKI

Przy pomocy poniższego krótkiego poradnika, zawierającego kilka przydatnych wskazówek dotyczących trzech najczęściej stosowanych metod kulinarnych, pragniemy pomóc ci optymalnie wykorzystać możliwości, jakie daje Big Green Egg. Po kilkukrotnym użyciu pieca wiele spośród tych wskazówek stanie się dla ciebie oczywistych.

Aby uzyskać optymalne rezultaty, zalecamy palenie w piecu Big Green Egg najlepszej jakości węglem drzewnym, takim jak Premium Organic Lump Charcoal (zob. rozdział Zestaw podstawowy). W porównaniu z drewnem czy brykietem węgiel drzewny spala się szybko, czysto i pozostawia niewiele odpadów. Korzystając z brykietów, znacznie trudniej jest kontrolować temperaturę, a ponadto może dojść do zatkania pieca.

Big Green Egg pozwala na zastosowanie różnych technik kulinarnych, dlatego po rozpaleniu w piecu należy przygotować odpowiednią konfigurację, ewentualnie z użyciem dodatkowych akcesoriów. W ten sposób piec Big Green Egg znakomicie sprawdzi się podczas grillowania, pieczenia, gotowania, duszenia, wędzenia czy powolnego gotowania.

Rozpalanie Big Green Egg

1. Napełnij komorę paleniska węglem drzewnym do krawędzi. Rozłóż na nim 3 kawałki rozpałki Big Green Egg Charcoal Starters.
2. Całkowicie rozsuń dolne drzwiczki popielnika i zapal rozpałkę. Pokrywę pozostaw otwartą. Duża ilość tlenu umożliwi szybsze wyżarzenie węgla.
3. Po 10-15 minutach, gdy rozpałka się wypali, umieść akcesoria w odpowiedniej konfiguracji dla wybranej techniki kulinarnej.
4. Zamknij pokrywę i załóż szyber. Ustaw temperaturę.

Uwaga! Po rozpaleniu w piecu EGG staraj się możliwie najrzadziej otwierać pokrywę.

Regulacja temperatury

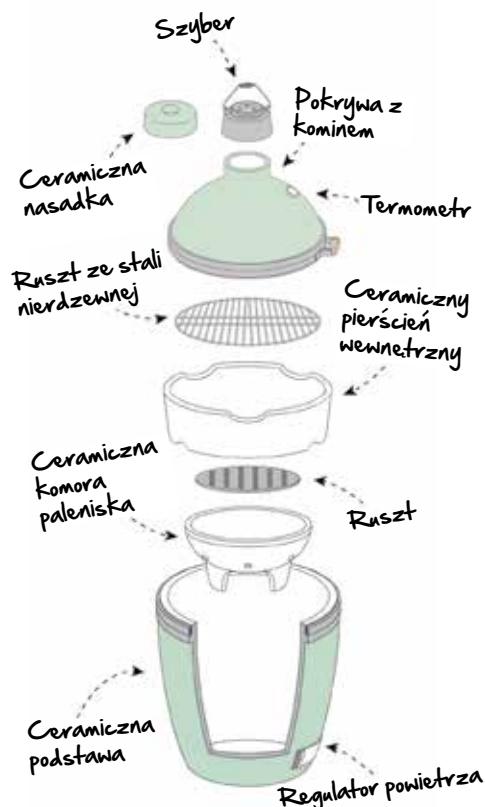
Dolna zasuwka (regulator powietrza) służy do wprowadzania dużych zmian temperatury (zwłaszcza w górnych granicach), natomiast

szyber do dokładniejszych regulacji, pozwalających dopasować temperaturę wewnątrz pieca co do stopnia.

Regulacja temperatury wymaga nieco wprawy. Jeżeli temperatura jest zbyt niska, zwiększ dopływ powietrza, otwierając drzwiczki popielnika nieco szerzej. Aby szybko podnieść temperaturę, otwórz szyber na przykład do połowy. Po uzyskaniu odpowiedniej temperatury zamknij szyber, ale upewnij się, że otwory wylotowe szybra są całkowicie otwarte. Jest to ustawienie stacjonarne. Aby obniżyć temperaturę, zamknij drzwiczki popielnika, a otwory w szybrze zostaw otwarte do połowy.

Nie obniżysz temperatury, otwierając pokrywę pieca EGG, ponieważ w ten sposób do wnętrza przedostanie się więcej tlenu, powodując intensywniejsze spalanie węgla.

UWAGA! Ze względów bezpieczeństwa przy wysokiej temperaturze bardzo ważne jest, by otwierając pokrywę ostrożnie, w dwóch etapach: na początek należy ją rozszczelnić na ok. 5 cm, by zimne powietrze mogło dostać się do środka, a gorące wydostać na zewnątrz. Dopiero po chwili można całkowicie otworzyć pokrywę.



Temperatury i czas przygotowania

Oto wykaz zalecanych temperatur i czasu przygotowania dla najpopularniejszych zastosowań pieca Big Green Egg.

| Zastosowanie | Waga | Temperatura pieca | Temperatura wewnętrzna | Przybliżony czas |
|---------------------------------|-----------|-------------------|------------------------|------------------|
| Grillowanie bezpośrednie | | | | |
| Grillowanie warzyw i owoców | 20-100 g | 220°C | - | 2-5 Min. |
| Grillowanie owoców morza | 20-100 g | 220°C | 55°C | 13 Min. |
| Grillowanie ryby | 150-250 g | 220°C | 55°C | 13 Min. |
| Kotlet wołowy z kostką | 1 kg | 230-250°C | 52-58°C | 16-20 Min. |
| Stek Rib Eye | 100-250 g | 220°C | 50-68°C | 5-10 Min. |
| Kotletyki jagnięce | 100-250 g | 220°C | 50-68°C | 5-10 Min. |
| Kurczak | 150-250 g | 150°C | 77°C | 16-20 Min. |
| Pierś z kaczki | 300 g | 190-200°C | 54°C | 6-8 Min. |
| Pieczony ziemniaki | - | 150°C | - | 2-3 Godz. |
| Pieczony warzywa korzeniowe | - | 150°C | - | 2-3 Godz. |
| Gotowanie pośrednie | | | | |
| Karkówka | 2-5 kg | 120°C | 65°C | 4 Godz. |
| Udziec jagnięcy | 2-5 kg | 120°C | 55°C | 3 Godz. |
| Comber wołowy | 2-5 kg | 120°C | 48°C | 1,5 Godz. |
| Cały kurczak | 1,5 kg | 180°C | 77°C | 75-90 Min. |
| Udło z kurczaka | 250 g | 180°C | 77°C | 35 - 45 Min. |
| Pierś z kurczaka | 250 g | 180°C | 77°C | 16 - 20 Min. |
| Wędzenie | | | | |
| Karkówka | 2-5 kg | 90°C | 65°C | 8-9 Godz. |
| Comber wołowy | 1-3 kg | 90°C | 48°C | 1,5 Godz. |
| Łosoś | 180 g | 90°C | 50°C | 20-25 Min. |
| Duszenie | | | | |
| Gulasz | 2-8 kg | 150°C | - | 3-4 Godz. |
| Warzywne ragoût | 1-5 kg | 150°C | - | 20 Min. |
| Pieczenie na kamieniu | | | | |
| Pizza (spód 2-3 mm) | - | 250°C | - | 6-10 Min. |
| Ciasto czekoladowe na ciepło | - | 200°C | - | 10 Min. |

Po użyciu

Po użyciu piec EGG można z łatwością wygasić, zasuwając drzwiczki popielnika w ceramicznej podstawie i całkowicie zamykając szyber, a najlepiej zastępując go ceramiczną nakładką. Węgiel ulegnie pełnemu wygaszeniu po upływie ok. 20 minut. Przy następnej okazji pozostały węgiel można wykorzystać ponownie, na nowo

go rozpalając. Po prostu wymieszaj węgiel pogrzebaczem w celu strącenia popiołu, dosyp świeżego węgla i rozpal swój piec Big Green Egg. Wysoce nierozsądne jest szybko otwieranie pokrywy w ciągu 20 minut po zamknięciu gorącego pieca. Nagły dopływ tlenu może wzniecić silny płomień (tzw. efekt ognistego poddmuchu).



GRILLOWANIE

Ten rozdział poświęciliśmy grillowaniu produktów w wysokiej temperaturze. Efektem będzie cudownie krucha skórka i niezwykle delikatne wnętrze potrawy.

Rozpal w piecu EGG do uzyskania odpowiedniej temperatury, jak opisano w rozdziale „Pierwsze kroki”. W tym celu umieść na węglu 3 kawałki rozpałki. Podpal je i poczekaj, aż całkowicie się wypali, a węgiel zamieni się w równomierną, żarzącą masę. Rozgrzej piec do temperatury ok. 225°C, przymykając do połowy zarówno szyber, jak i dolny regulator powietrza. Po uzyskaniu właściwej temperatury przymknij szyber, pozostawiając otwór wielkości jednej czwartej. Jeżeli temperatura jest zbyt wysoka, zamknij szyber, pozostawiając całkowicie otwarte otwory wylotowe, a regulator powietrza w ceramicznej podstawie zamknij do jednej trzeciej.

Standardowy ruszt ze stali nierdzewnej doskonale nadaje się do grillowania ryb i mięsa. Jednak dla uzyskania optymalnych rezultatów do pieczenia czerwonego mięsa i drobiu zalecamy użycie żeliwnego rusztu Cast Iron Grid (zob. rozdział „Akcesoria”). Dzięki niemu na powierzchni powstanie apetyczny, typowy dla grillowania odciśnięcie żeberek.

Przyrządzane produkty pokryj niewielką warstwą oleju lub nie dodawaj go wcale. Ograniczona ilość tłuszczu czyni grillowanie nie tylko wysmienitą, ale i zdrową metodą przyrządzania potraw. Zbyt duża ilość oleju może spowodować pojawienie się intensywnego dymu.

Przed rozpoczęciem grillowania upewnij się, że ruszt jest rozgrzany. Układając składniki na rozgrzanym ruszcie, unikniesz przywierania. Po umieszczeniu składników na ruszcie zaczekaj przynajmniej minutę, zanim je przesuniesz lub obrócisz. Nieustanne przesuwanie składników nie jest konieczne.

Choć grillowanie przy zamkniętej pokrywie może ci się wydawać nienaturalne, ważne jest, by po każdej czynności ją zamknąć.

Ciepło konwekcyjne (powstałe na skutek przepływu powietrza i odbijania ciepła od powierzchni ceramicznej) we wnętrzu kopuły gwarantuje, że przyrządzone składniki będą równomiernie wypieczone, a dzięki małym otworom utrata wilgoci będzie niewielka, co pozwoli zachować naturalną soczystość produktu.

Podczas grillowania nigdy nie przeładuj rusztu, ponieważ może to zdławić żar w palenisku, przez co efekt końcowy będzie niedoskonały. Wykorzystuj nie więcej niż dwie trzecie do trzech czwartych powierzchni rusztu, aby gorące powietrze mogło swobodnie cyrkulować wokół produktu, a rozkład temperatury pozostał optymalny. To kluczowy warunek równomiernego pieczenia.

Przed pokrojeniem upieczonego mięsa zawsze pozwól mu odpocząć w ciepłym miejscu lub pod folią aluminiową przez przynajmniej 5 minut. W ten sposób soki zostaną równomiernie rozprowadzone i nie wyciekną podczas krojenia.

Po zakończeniu pieczenia najlepiej natychmiast wyczyść ruszt, a następnie przetrzyj go nasączoną w oleju ściereczką lub papierowym ręcznikiem. Dzięki temu następnym razem ruszt będzie od razu gotowy do użytku.



WĘDZENIE

Big Green Egg doskonale nadaje się do wędzenia produktów i potraw. Charakterystyczny aromat i subtelny smak wędzonych na gorąco potraw będzie miłą niespodzianką dla ciebie i gości.

Podczas wędzenia w piecu Big Green Egg zalecamy korzystanie z dystansu ceramicznego convEGGtor. Poniższy opis ma zastosowanie do wszystkich modeli.

Rozpal w piecu EGG do temperatury 100°C do 150°C, jak opisano w rozdziale „Pierwsze kroki”, nie umieszczając na ruszcie dystansu ceramicznego convEGGtor. Dystans ceramiczny zadziała jak osłona termiczna. Użycie dystansu ceramicznego spowoduje spadek temperatury w komorze o 50-75°C, niezależnie od warunków.

Dla uzyskania optymalnych rezultatów użyj zrębków drzewnych zamiast wiórów czy trocin. Przed umieszczeniem dystansu ceramicznego convEGGtor rozrzuć garść zrębków drzewnych na powierzchni żarzącego się węgla. Jeżeli planujesz wędzić dłużej niż przez 30 minut, rozsyp więcej zrębków po całym palenisku. Użycie zrębków drzewnych uwolni dym, który nada przyrządzanym potrawom specyficzny smak i aromat.





PIECZENIE

Przy użyciu dwóch akcesoriów: dystansu ceramicznego convEGGtor i kamienia do pieczenia Baking Stone w prosty sposób zamienisz swój piec Big Green Egg w najprawdziwszy piec kamienny. Łatwość, z jaką możesz upiec pizzę czy chleb w piecu EGG, dodatkowo umili i urozmaici gotowanie na świeżym powietrzu.

Do rozpalenia użyj 3 kawałków rozpalaki. Rozrzuć kawałki równomiernie na powierzchni węgla, zachowując minimalny dystans 10 cm od pierścienia wewnętrznego. Po wypaleniu się rozpalaki umieść w piecu dystans ceramiczny convEGGtor.

Aby uzyskać odpowiednio wysoką temperaturę, rozsuń drzwiczki popielnika co najmniej na trzy czwarte długości i całkowicie otwórz szyber. Następnie rozgrzej piec, z dystansem ceramicznym convEGGtor w środku, do temperatury co najmniej 200°C. Zajmie to około 30 minut.

Do pieczenia chleba przymknij szyber do połowy przy temperaturze ok. 200°C (dokładna temperatura zależy od typu wypiekanego chleba). Do pieczenia pizzy rozgrzej piec do temperatury 250°C i nieznacznie przymknij szyber aż do uzyskania stałej temperatury.

Do pieczenia chleba lub pizzy przygotuj piec Big Green Egg w następujący sposób: Umieść dystans ceramiczny convEGGtor na pierścieniu nóżkami do góry. Na dystansie warto ustawić naczynie Drip Pan z cienką warstwą wody (ułatwi to wyrastanie ciasta chlebowego na kamieniu do pieczenia Baking Stone). Następnie załóż ruszt ze stali nierdzewnej, a na nim ułóż kamień do pieczenia Baking Stone. Innym sposobem na pieczenie pizzy jest ustawienie dystansu ceramicznego convEGGtor na pierścieniu nóżkami do dołu, a następnie umieszczenie kamienia do pieczenia Baking Stone bezpośrednio na nim. Obie metody dają znakomite rezultaty.

Podczas pieczenia w wysokich temperaturach zalecamy podgrzewanie kamienia do pieczenia Baking Stone w piecu przez 10 minut przed ułożeniem na nim ciasta. W ten sposób kamień uzyska odpowiednią temperaturę, a spód chleba lub pizzy nie przypiecze się zbyt szybko.

Ze względów bezpieczeństwa po zakończeniu wypiekania chleba lub pizzy warto jest pozostawić dystans ceramiczny convEGGtor i kamień do pieczenia Baking Stone w zamkniętym piecu aż do momentu ostudzenia. Elementy te podczas pieczenia mogą rozgrzać się do temperatury 400°C.

Następnie umieść w piecu dystans ceramiczny convEGGtor nóżkami do góry. Na nim ułóż ociekacz, a następnie ruszt. Do ociekacza będą sływały ewentualne soki i białko, które w przeciwnym razie przypaliłyby się lub zakrzepły na dystansie ceramicznym convEGGtor. Do ociekacza wlej odrobinę wody, aby wytworzyć niewielką ilość pary, dzięki której przyrządzana potrawa będzie się równomiernie wypiekać.

Długość wędzenia i temperatura zależne są od rodzaju i wagi produktu, a także od indywidualnych upodobań.

Pewne gatunki drewna wędzarniczego komponują się z określonymi produktami lepiej, a z innymi gorzej. Oto kilka wskazówek:

- Jabłoni: Ryby, wieprzowina, białe mięso i drób, np. kurczak i indyk.
- Wiśnia: Ryby, jagnięcina, wszelkiego rodzaju dziczyzna, kaczka i wołowina.
- Orzesznik: Pikantne wędzone potrawy, zwłaszcza klasyczne amerykańskie potrawy z grilla.
- Orzech włoski: Owoce, orzechy, wołowina i wszystkie rodzaje dziczyzny.



INSPIRACJE

Możliwości kulinarne pieca Big Green Egg są nieograniczone. Za pośrednictwem biuletynu Big Green Egg, do którego bezpłatnej subskrypcji serdecznie zapraszamy, pragniemy zainspirować cię do przyrządzania w piecu EGG najsmaczniejszych potraw. Wielu posiadaczy Big Green Egg odczuwa coraz większą frajdę z gotowania dzięki naszym starannie skomponowanym menu i przepisom. Przepisy, w których prezentujemy wiele różnych technik kulinarnych, pokazują, jak przyrządzić potrawę krok po kroku. Dzięki nim szybko nauczysz się w pełni korzystać z walorów i możliwości, jakie oferuje piec EGG. Zaczepniesz z nich także wiele inspiracji. Po przystąpieniu do subskrypcji, co miesiąc na twoją skrzynkę mailową trafiać będą najlepsze przepisy opracowane specjalnie z myślą o przygotowaniu w piecu Big Green Egg. Ponadto cztery razy w roku otrzymasz biuletyn specjalny, dodatkowo poświęcony różnego rodzaju technikom kulinarnym. Potrzebujesz więcej

kulinarnych inspiracji? Całe mnóstwo smakowitych przepisów znajdziesz pod adresem biggreenegg.eu.

Aby przystąpić do subskrypcji biuletynu, odwiedź stronę biggreenegg.eu

Dołącz do nas również na Twitterze i Facebooku!

Oprócz kampanii i najnowszych wiadomości dotyczących Big Green Egg, tą drogą udostępniamy wskazówki dotyczące użytkowania pieca EGG. Jeśli chcesz zadać pytanie jednemu z ekspertów Big Green Egg, możesz to zrobić za pośrednictwem Facebooka 'Big Green Egg Europe' i Twittera @biggreeneggeu. Jeżeli rozpira cię duma z powodu potrawy przyrządzonej w piecu Big Green Egg lub chcesz podzielić się cennymi wskazówkami z innymi użytkownikami, możesz to zrobić za pośrednictwem Big Green Egg Experience:



Big Green Egg Europe



@biggreeneggeu

Big Green Egg Europe życzy przyjemności z gotowania!



KONSERWACJA

Zaleca się, by instalacja pieca Big Green Egg została przeprowadzona przez dystrybutora. Jeżeli jednak zamierzasz zamontować piec EGG samodzielnie, stosuj się krok po kroku do poniższej instrukcji. Na stronie biggreenegg.eu znajdziesz ponadto praktyczny film instruktażowy. Do montażu pieca Big Green Egg, a także po jakimś czasie do wymiany filcowej uszczelki, potrzebować będziesz jedynie kilku narzędzi: śrubokrętu krzyżakowego i kluczy w rozmiarach 11, 13 i 15.

Bezpośrednio po zakupie oraz około miesiąc od rozpoczęcia użytkowania zalecamy sprawdzenie i dokręcenie wszystkich nakrętek w piecu EGG. Długie śruby pasów naciągowych, obejmujących ceramiczną kopułę i podstawę, możesz przy tym dokręcić bardzo ciasno, aż do lekkiego odgięcia.



Piec EGG może cały rok spędzić na zewnątrz - jego ceramiczna powierzchnia jest odporna na wszelkiego rodzaju warunki pogodowe. Między użyciami zalecamy założyć na schłodzony piec EGG specjalny pokrowiec, co zapewni ochronę jego metalowych elementów. Jeżeli przez dłuższy czas nie będziesz korzystać z pieca, zadбай, by nie pozostały w nim żadne resztki żywności. Usuń je, rozpalając w piecu EGG do temperatury ok. 300 °C. Zaczekaj, aż resztki ulegną spaleni i pozostaw piec do całkowitego ochłodzenia. Otwórz całkowicie dolną zasuwę, pamiętając, by nie kłaść żeliwnego szybaka lub ceramicznej nakładki na kopule (możesz położyć je na ruszcie wewnątrz pieca EGG). W ten sposób zapobiegiesz rozwojowi pleśni. Następnie załóż pokrowiec. Jeżeli jednak w piecu EGG pojawi się pleśń, problem ten z łatwością rozwiąże jedna sesja opalania w wysokiej temperaturze.

Idealny stan ruchomych części metalowych zachowasz poprzez spryskanie ich kilka razy w roku środkiem WD40 lub smarem silikonowym. Ponadto zalecamy od czasu do czasu przetrzeć żelazny szyber olejem roślinnym.

Wymiana filcowej uszczelki

W zależności od częstotliwości korzystania z pieca Big Green Egg, od czasu do czasu konieczna będzie wymiana filcowej uszczelki podstawy i pokrywy pieca. Pozwoli to uniknąć przedostawania się powietrza do wnętrza pieca przez szczeliny. Wykonaj tę czynność starannie i bez pośpiechu, zgodnie z poniższą instrukcją:

Będą ci potrzebne:

- Zestaw uszczelek Big Green Egg Gasket Kit (uszczelka filcowa samoprzylepna)
- Klucz o rozmiarze 13
- Nożyk introligatorski i/lub skrobak
- Ściereczka lub gąbka
- Aceton

1. Zdejmij ceramiczną nasadkę lub szyber. Użyj klucza do poluzowania nakrętek na górnej opasce z systemem sprężynowym. Ostrożnie unieś pokrywę i umieść ją do góry dnem na powierzchni ochronnej. Upewnij się, że pokrywa nie spadnie!
2. Odkręć dolną opaskę naciągową i postaw ceramiczną podstawę na stojaku lub na blacie stołu.
3. Przy pomocy nożyka introligatorskiego lub skrobaka usuń możliwie jak najwięcej starego filcu. Pozostałą część filcu i kleju usuń za pomocą ściereczki lub gąbki nasączonej acetonem.
4. Zaczekaj co najmniej godzinę, aż aceton wywietrzeje.
5. Starannie przyklej nową (samoprzylepną) uszczelkę do krawędzi podstawy i pokrywy. Upewnij się, że miejsca łączenia uszczelki na obu krawędziach nie znajdują się dokładnie w tym samym położeniu. Lepiej jeżeli uszczelka wychodzi nieznacznie na zewnątrz krawędzi niż do środka (gdzie może spłonąć). Nie przyklejaj uszczelki zbyt ciasno, pozostaw nieco luzu. Pod wpływem temperatury może dojść do jej skurczenia. Przytnij starannie filc w miejscu łączenia.
6. Ponownie zamontuj elementy pieca Big Green Egg. Przytrzymując opaskę naciągową na podstawie, przykręć nakrętki, pozostawiając odrobinę luzu. Ostrożnie umieść pokrywę w górnej opasce i przykręć nakrętki niemal do końca. Upewnij się, że pokrywa i opaski są równo ułożone, w razie potrzeby dostosowując ich położenie. Mocno dokręć wszystkie nakrętki.

GWARANCJA

Big Green Egg to wiodący światowy producent ceramicznych pieców zasilanych węglem drzewnym. Mamy absolutne zaufanie do jakości naszego produktu, dlatego oferujemy dożywotnią ograniczoną gwarancję. Nasz system gwarancyjny funkcjonuje w takiej postaci już od dziesiątek lat. Każdy piec Big Green Egg przed opuszczeniem fabryki poddawany jest bardzo szczegółowej kontroli. Ponadto do każdego pieca Big Green Egg dołączamy certyfikat, który gwarantuje najwyższą jakość produktu w swojej klasie. Big Green Egg oferuje także najlepszą obsługę klienta i wsparcie gwarancyjne. Aby móc w pełni korzystać z naszej wszechstronnej gwarancji, zarejestruj swój produkt pod adresem biggreenegg.eu. Proces ten przebiega w kilku prostych krokach. Pamiętaj także, by zachować dowód zakupu.

Pełna treść warunków gwarancji znajduje się na stronie biggreenegg.eu



Copyright © 2018 Big Green Egg Europe. Wszelkie prawa zastrzeżone. Wszystkie materiały zawarte w niniejszej publikacji chronione są prawem autorskim Big Green Egg Europe B.V., o ile nie wskazano inaczej. Żaden fragment tekstu ani obraz zawarty w niniejszej publikacji nie może być wykorzystywany do jakiegokolwiek innego celu niż Big Green Egg Europe B.V. W związku z tym surowo zabronione jest powielanie, zmienianie, przechowywanie w zautomatyzowanych bazach danych lub udostępnianie, w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób, elektronicznie, mechanicznie itp., w celach innych niż na użytek prywatny, bez uprzedniego uzyskania pisemnej zgody. Treść niniejszej publikacji przygotowano z dochowaniem wszelkiej staranności. Mimo to Big Green Egg Europe w żaden sposób nie może zagwarantować poprawności i kompletności zawartych w niej informacji. Informacje te nie stanowią podstawy do roszczenia jakichkolwiek praw. Big Green Egg Europe nie ponosi odpowiedzialności za skutki wykorzystania tych informacji.

Big Green Egg posiada certyfikat zgodny z europejskimi przepisami. W związku z tym Big Green Egg spełnia wszystkie kryteria obowiązujące w dziedzinie bezpieczeństwa i jakości (żywności) (patrz dyrektywa 1935/2004 z dnia 13 stycznia 1976, UNE-EN 1860-1:2003+A1: 2006 i 11309/13/5932).









ZGODOVINA ŽARA BIG GREEN EGG®

Big Green Egg temelji na obliki več kot 3000 let starih azijskih glinenih peči. V 50. letih 20. stoletja je bilo na tisoče pripadnikov ameriške vojske nameščenih na Japonskem, kjer se tako imenovani »kamado« v kuhinji intenzivno uporablja že več stoletij. Ameriški vojaki so okusili te slastne, sočne jedi, prepoznali potencial značilne glinene posode in jo prinesli domov v Združene države.

Podjetje Big Green Egg je bilo ustanovljeno leta 1974 v Atlanti (Georgia, ZDA). Na začetku je uvažalo japonske in kitajske glinene peči. Nato pa se je v 70. letih pojavilo veliko novih materialov, ki so jih razvili za potrebe ameriškega vesoljskega programa. Nasini strogi varnostni standardi so za uporabo pri poletih v vesolje med drugim zahtevali visokokakovostno keramiko. Podjetje Big Green Egg je raziskalo te keramične materiale in premaze, ki jih je razvila Nasa, ter odkrilo, da so idealni za sodobno, izpopolnjeno različico starodavnega kamada.

Naravna glina in običajna keramika nista tako močni, vzdržljivi, odporni na vremenske vplive in toplotno izolativni kot keramika, ki jo je razvila Nasa in se uporablja za izdelavo žara Big Green Egg. Keramični material žara Big Green Egg je mogoče segreti najmanj sto tisočkrat, ne da bi to vplivalo na njegovo kakovost.

Big Green Egg je izdelan v Mehiki, državi z bogato zgodovino keramičarstva, znanega po svojih odličnih proizvodnih metodah.

Te naprave za kuhanje skrbno izdelujejo zelo izkušeni obrtniki v sodobnih, brezhibnih proizvodnih obratih. Preden žar Big Green Egg zapusti tovarno, mora prestati zelo podroben končni pregled. Tovarna ima potrjeno ISO 9001 UL, kar pomeni, da izpolnjuje najvišja merila kakovosti, ki veljajo v industriji.

Edinstvena naprava za kuhanje je nastala z združitvijo značilnosti tradicionalne glinene peči in edinstvene, visokokakovostne keramike ter s pomočjo sodobne tehnologije. Kuhanju na prostem daje povsem novo razsežnost, ki zagotavlja, da boste kot lastnik žara Big Green Egg lahko v hrani uživali celo leto. Zaradi visokokakovostne keramike zunanja temperatura nima nobenega učinka na temperaturo znotraj žara EGG®. Z žarom Big Green Egg lahko poleti in pozimi pripravite čudovito zapečeno, mehko meso in slastne ribe v skorji iz soli, sotirane morske sadeže in krepko enolončnico, hrustljav kruh in pice s hrustljavim testom ali rahle sladice.

MODELI

Vsi modeli žarov Big Green Egg so standardno opremljeni z vratci za zrak iz nerjavnega jekla, rešetko iz nerjavnega jekla, termometrom, odpornim na vremenske vplive, ter večfunkcijskim litoželeznim nastavkom za pretok zraka. Keramika ima na zunanji strani izredno vzdržljiv dvojni sloj glazure za optimalno zaščito pred vremenom in vetrom. Keramika žara Big Green Egg je zato odporna na vse vremenske pogoje. Vendar je priporočljivo, da žar, ko ga ne uporabljate, prekrijete s pokivalom in tako zaščitite njegove kovinske dele. Praktična zaščitna pokrivala so na voljo za vse velikosti, od modela MiniMax do 2XL.

Mini

Model Mini je opremljen s sistemom dveh tečajev. Ta EGG tehta 17 kilogramov, zato je posebno primeren, da ga vzamete s seboj na kampiranje, čolin in še kam. Kot dodatna oprema je na voljo robusten trinožnik, ki služi kot podnožje. To čvrsto podnožje omogoča, da svoj model Mini postavite na vrtno mizo, tudi če ni odporna na toploto. Premer rešetke je 23 centimetrov, tako da je model primeren za pripravo jedi za dve do štiri osebe. S pomočjo priloženega keramičnega delilnika convEGGtor® lahko kuhate posredno, za pravo peko na žaru pa je na voljo litoželezna mreža. Model Mini ni priljubljen le pri potrošnikih, ampak se uporablja tudi v mnogih profesionalnih kuhinjah za manjše jedi po naročilu.

MiniMax

Model MiniMax™ je samo 7 cm višji od modela Mini, ima pa rešetko enakega premera kot model Small. Zato je MiniMax majhen model s kar največjo zmogljivostjo. Zaradi celih 855 cm² kuhlalne površine lahko MiniMax uporabljate za pripravo jedi za do šest oseb. Tudi za model MiniMax sta na voljo keramični delilnik convEGGtor in litoželezna mreža. Zaradi majhne višine je to idealen namizni model, zaradi sorazmerno majhne teže 35 kilogramov pa lahko MiniMax tudi prenašate. Model MiniMax se odpira s sistemom dveh tečajev in je standardno opremljen s priročnim štirinožnim podstavkom z dvema ročajema. Ta večfunkcijski model je zato pridobitev za piknike in dom!

Small

Model Small je opremljen s sistemom vzmeti, ki omogoča preprosto odpiranje in zapiranje keramičnega pokrova z eno roko. Na robustnem podnožju so nameščena kolesca, zato lahko žar EGG preprosto premikate po ravnih površinah. Če želite več prostora, na primer za odlaganje krožnikov, je mogoče model Small po želji razširiti s stranskima policama. Model Small tehta 36 kilogramov in je z rešetko premera 33 centimetrov sicer kompakten model, ki pa je kljub temu primeren za pripravo obroka za do šest oseb. Zlahka spečete tudi celega piščanca, pri posrednem kuhanju (če s keramičnim delilnikom convEGGtor ustvarite pečico) pa lahko na rešetki hkrati pripravite dva do tri kilograme mesa.

Medium

Z rešetko premera 38 centimetrov je model Medium vsestranski. Med drugim lahko na žaru spečete slastno meso ali zdravo zelenjavo, dimate ribe ali pripravite okusno enolončnico, naj bo to v podpeki ali kako drugače. Osem gostov na kosilu? Z modelom Medium jim zlahka postrežete najokusnejše jedi z žara Big Green Egg. V modelu Medium lahko s posrednim kuhanjem pripravite štiri do šest kilogramov mesa, seveda pa lahko na žaru spečete tudi manjše porcije. Za model Medium je na voljo široka izbira dodatne opreme. Keramični delilnik convEGGtor in ploska keramična plošča vam omogočata speči odličen kruh. Pice, pripravljene na žaru Big Green Egg, pa imajo enako hrustljivo testo kot pice, spečene v pristni krušni peči. Model Medium tehta 51 kg, vendar ga je mogoče zlahka in hitro prestavljati s pomočjo čvrstega podnožja na kolesih. Za še boljši prijem in večjo mobilnost lahko na žar EGG namestite ročaj. Model Medium je mogoče razširiti z lesenima stranskima policama.

Large

Za model Large je na voljo izredno široka izbira dodatne opreme. Tako lahko z eno od dvignjenih rešetak, ki so na voljo, občutno razširite kuhlalno površino. Tudi model Large lahko razširite s keramičnim delilnikom convEGGtor za posredno kuhanje in plosko keramično ploščo, na kateri lahko spečete kar velik hlebec kruha ali veliko družinsko pico. Poleg vsestranskosti je model Large dovolj zmogljiv ne samo za vsakdanjo uporabo, ampak tudi za pripravo okusne hrane za goste na vrtni zabavi. Na rešetki s premerom kar 46 centimetrov je dovolj prostora za pripravo različnih živil hkrati. Zato je lahko vaša postrežba jedi nadvse pestra.

Tako se druga ob drugi preprosto pečeta riba in zelenjava. Želite za spremembo pripraviti jed iz pečice? V kombinaciji s keramičnim delilnikom convEGGtor pekač samo postavite na rešetko. Ali pa pomislite na slastno špansko paeljo, za katero smo razvili posebno ponev. Sistem dveh vzmeti omogoča preprosto odpiranje in zapiranje modela Large z eno roko, zanj pa so, kot pri modelu Medium, na voljo tudi podnožje z ročajem, stranski polici in močna delovna miza. Model Large tehta 73 kg in je zato izredno primeren tudi za vgradnjo v letno kuhinjo.

XLarge

Model XLarge ima vse prednosti modela Large. Razlika med njima je zelo velika površina rešetke s premerom celih 61 centimetrov. Tako lahko na tem žaru pečete ogromne pice ali podolgovat francoski kruh, več (nadevanih) piščancev in celo nekaj puranov hkrati; ali pa v enem kosu pripravite tudi velike ribe. Brez dvignjene rešetke je v modelu XLarge prostora za približno petnajst kilogramov mesa, zato je idealen za največje navdušence nad žarom. Ta EGG pogosto uporabljajo mojstri žara na terasah restavracij in profesionalni dobavitelji pripravljene hrane. Izjemno močno podnožje modela XLarge brez težav nosi težo 99 kg. Če želite širšo površino, so tudi za model XLarge na voljo lesene stranske police. Ker se model XLarge večinoma uporablja za kuhanje za veliko število ljudi, je še bolj praktično, če ga postavite v močno delovno mizo.

2XL

Model 2XL je največji član družine. S premerom kar 74 centimetrov premere rešetke s skupno površino 4.336 cm² in s tem ogromno prostora za istočasno pripravo sestavin in jedi. Model 2XL je seveda prav tako vsestranski kot drugi modeli žara Big Green Egg. Ker je med dodatno opremo na voljo tudi ustrezen keramični delilnik convEGGtor, je model 2XL idealen za najrazličnejše tehnike priprave hrane, na primer pečenje na žaru, peka, kuhanje, dušenje, dimljenje in počasno kuhanje. Uravnavanje temperature je za kupca in profesionalnega uporabnika prav tako preprosto in natančno, kot je tega vajen pri drugih modelih žarov Big Green Egg. Zato model 2XL ni velik le z vidika zunanosti, temveč tudi učinkovitosti.



Mini

Rešetka: ø 25 cm
Kuhlalna površina: 507 cm²
Teža: 17 kg



MiniMax

Rešetka: ø 33 cm
Kuhlalna površina: 855 cm²
Teža: 35 kg



Small

Rešetka: ø 33 cm
Kuhlalna površina: 855 cm²
Teža: 36 kg



Medium

Rešetka: ø 38 cm
Kuhlalna površina: 1140 cm²
Teža: 51 kg



Large

Rešetka: ø 46 cm
Kuhlalna površina: 1688 cm²
Teža: 73 kg



XLarge

Rešetka: ø 61 cm
Kuhlalna površina: 2919 cm²
Teža: 99 kg



2XL

Rešetka: ø 74 cm
Kuhlalna površina: 4336 cm²
Teža: 192 kg

OSNOVNE POTREBŠČINE

Premium Organic Lump Charcoal

Uporaba pravega oglja je zelo pomembna za okus jedi, ki jih nameravate pripraviti, ter za doseg in ohranjanje ustrezne temperature. Oglje Big Green Egg je sestavljeno iz 80 % hrasta in 20 % belega ameriškega oreha – popolna mešanica! Veliki kosi oglja gorijo dolgo in pustijo zelo malo pepela.



Big Green Egg Charcoal Starters

Za vžig oglja v žaru Big Green Egg potrebujete le 3 kocke za prižiganje. Te naravne kocke za prižiganje ne vsebujejo kemičnih snovi in ne oddajajo vonja in okusa.



Ash Tool

Grebljica za pepel je priročna iz dveh praktičnih razlogov: lahko se uporablja za odstranjevanje pepela z dna ali kot grebljica za oglje.

Ash Removal Pan

Premium organsko oglje pušča presenetljivo malo pepela, ki se nalaga v keramični bazi. Pepel se enostavno odstrani skozi vratca s pomočjo grebljice ter smetišnice za pepel. Smetišnica se odlično prilega odprtini vrat (pri modelih 2XL, XLarge, Large in Medium) ter zmanjšuje možnosti za ustvarjanje nereda.

Stainless Steel Mesh Grill Scrubber

Pripomoček ima dolg ročaj, ki omogoča hitro in enostavno čiščenje mreže v vašem žaru. Zaščitna mrežica je narejena iz nerjavečega jekla, zato med drgnjenjem ne pride do odpadanja nitk, kot se to običajno dogaja pri navadnih krpicah. Ob pretirani uporabi lahko zamenjate nastavek z novo zaščitno mrežico.

DODATNA OPREMA

Big Green Egg se ne odlikuje samo po možnostih uporabe in odlični kakovosti samega žara EGG. Edinstvena je tudi široka ponudba dodatne opreme. Glede na svoje kulinarne potrebe lahko žar Big Green Egg razširite z veliko dodatne opreme. Trenutno je na voljo več kot 130 različnih pripomočkov. Našteta dodatna oprema je le izbor iz naše obsežne ponudbe dodatkov. Celotno ponudbo najdete na strani biggreenegg.eu



Cast Iron Griddle Half Moon

Ta zelo praktična litoželezna plošča ima dve funkciji, saj ima ravno in narebreno stran. Ravna stran je idealna za pripravo palačink, blinov ali jajc, medtem ko je narebrena stran popolna za tople sendviče ali tanke ribje fileje. Ker polovična litoželezna plošča zavzame le pol rešetke, lahko hkrati na žaru spečete tudi druge sestavine.

Baking Stone

Če plosko keramično ploščo položite na rešetko žara Big Green Egg, v kombinaciji s keramičnim delilnikom med drugim brez truda spečete okusen, hrustljivo zapečen kruh in pico s pristnim hrustljivim testom. Ta priročna plošča je na voljo tudi kot polovična keramična plošča v obliki polmeseca (na voljo za modela Large in XLarge) za peko žemljic, medtem ko lahko na primer hkrati na žaru pečete meso ali ohranjate temperaturo že pripravljenih jedi.



Cast Iron Grid

Litoželezna mreža da vašim jedem značilen okus pečenja na žaru in pusti privlačen črtast vzorec na živilih, kot sta meso in perutnina, pa tudi zelenjava.

Vertical Chicken Roaster & Round Drip Pan

Navpično stojalo za piščanca omogoča preprosto pripravo popolno pečenega piščanca ali purana. Sokovi se ohranijo, ker se perutnina zaradi navpičnega položaja poliva z lastno maščobo. Tako je okus še izrazitejši, koža pa postane slastno hrustljava. Priporočamo, da navpično stojalo za piščanca postavite v okroglo odcejalno posodo, ki preprečuje kapljanje maščobe na oglje.



Wooden Grilling Planks

Lesene deščice za pečenje na žaru poudarijo okus in armo mesa in rib. Sestavine položite na deščico, ki ste jo pred tem pomočili v vodo, nato pa deščico položite na rešetko. Vlaga, ki jo vpije les, ustvari učinek dimljenja. Za različne poudarke okusa so na voljo deščice za žar iz cedrovina in jelša.



convEGGtor

Keramični delilnik convEGGtor je toplotni ščit, ki skrbi, da živila ne pridejo v neposreden stik z izvorom toplote. Ker je toplota le posredna, delilnik ustvari učinek pečice. To je idealen način za pripravo vseh jedi iz pečice, kuhanje občutljivih sestavin, kuhanje pri nizki temperaturi in pripravo jedi s posodo za podpeko.

UPORABA

S kratkimi navodili, ki vsebujejo natančen opis treh najpogostejših metod kuhanja, bi vam radi pripomogli do optimalne uporabe vašega žara Big Green Egg. Po nekajkratni uporabi žara Big Green Egg vam bo veliko spodaj opisanih postopkov prišlo v navado.

Za najboljše rezultate vam svetujemo, da žar Big Green Egg prižgite z razsutim ogljem prvega razreda, na primer z našim premium naravnim ogljem (glejte poglavje Osnovne potrebščine). Oglje gori hitro in čisto ter v primerjavi z lesom ali briketi za seboj pusti malo ostankov. Pri uporabi briketov je težje nadzirati temperaturo in EGG se lahko zamaši.

Big Green Egg lahko uporabljate za veliko tehnik kuhanja tako, da po vžigu s pomočjo dodatne opreme ustvarite zeleno postavitev. Tako lahko žar Big Green Egg uporabljate za pečenje na žaru, peko, kuhanje, dušenje, dimljenje ali počasno kuhanje.

Prižiganje žara Big Green Egg

1. Keramično kurišče z ogljem napolnite do roba. Nanj položite 3 kocke za prižiganje Big Green Egg.
2. Vratca za trak na spodnjem delu odprite do konca in prižgite kocke za prižiganje. Pokrov pustite odprt. Zaradi velike količine kisika bo oglje hitro zažarelo.
3. Ko po 10–15 minutah kocke za prižiganje dogorijo, v žar vstavite dodatno opremo za zeleno postavitev, odvisno od tega, kaj nameravate pripraviti.
4. Zaprite pokrov in vstavite nastavek za pretok zraka. Nastavite temperaturo

Pozor! Ko je žar Big Green Egg prižgan, čim manj odpirajte pokrov, da ohranite zeleno temperaturo.

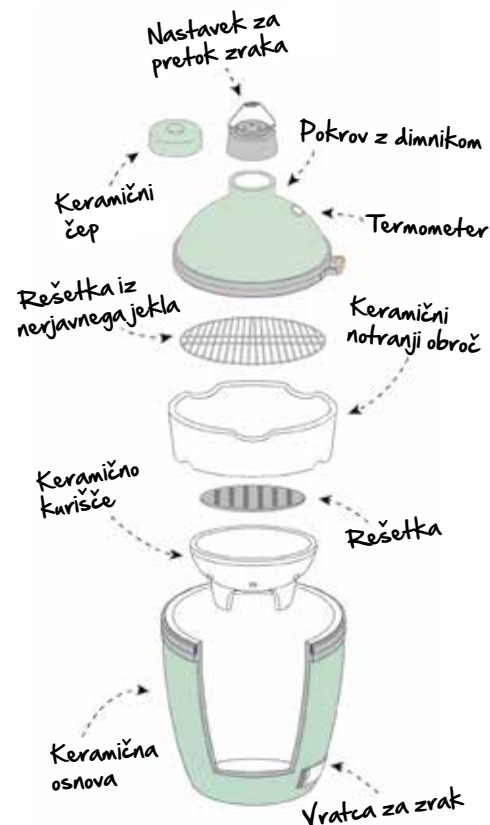
Uravnavanje temperature

Spodnja vratca za zrak so namenjena grobemu določanju temperaturnega območja (zlasti zgornje meje), nastavek za pretok zraka pa natančni nastavitvi. To omogoča, da temperaturo v žaru EGG nastavite na stopinjo natančno.

Za uravnavanje temperature je potrebno nekaj vaje. Je temperatura prenizka? Povečajte dovod zraka, tako da nekoliko bolj odprete vratca za zrak. Če želite temperaturo povišati hitro, na primer do polovice odprite nastavek za pretok zraka. Ko dosežete pravo temperaturo, nastavek zaprite; vendar pri tem pazite, da bodo odprtine v nastavku povsem odprte. To je stalen položaj. Če želite temperaturo znižati, nekoliko zaprite spodnja vratca za zrak in do polovice zaprite odprtine v nastavku.

EGG se ne bo ohladil, če odprete pokrov, saj to povzroči še večji dotok kisika do oglja, ki se zato še bolj razžari.

POZOR! Zaradi varnosti je pri visokih temperaturah pomembno, da pokrov previdno odprete v dveh korakih: najprej pokrov dvignite za približno pet centimetrov, da lahko mrzli zrak vstopi v žar EGG in vroči zrak uide ven. Nato pokrov odprite do konca.



Temperature in časi

V preglednici so prikazani temperature in časi za jedi, ki se pogosto pripravljajo na žaru Big Green Egg.

| Priprava | Teža | Temperatura žara Big Green Egg | Temperatura jedra | Čas (pribl.) |
|-----------------------------------|-----------|--------------------------------|-------------------|--------------|
| Neposredno pečenje na žaru | | | | |
| Zelenjava in sadje na žaru | 20-100 g | 220°C | - | 2-5 Min. |
| Lupinarji | 20-100 g | 220°C | 55°C | 13 Min. |
| Riba na žaru | 150-250 g | 220°C | 55°C | 13 Min. |
| Goveja rebra | 1 kg | 230-250°C | 52-58°C | 16-20 Min. |
| Kotlet | 100-250 g | 220°C | 50-68°C | 5-10 Min. |
| Jagnečji kotlet | 100-250 g | 220°C | 50-68°C | 5-10 Min. |
| Piščanec | 150-250 g | 150°C | 77°C | 16-20 Min. |
| Račje prsi | 300 g | 190-200°C | 54°C | 6-8 Min. |
| Praženje krompirja | - | 150°C | - | 2-3 Ure |
| Praženje gomoljnic | - | 150°C | - | 2-3 Ure |
| Neposredna priprava | | | | |
| Vratovina | 2-5 kg | 120°C | 65°C | 4 Ure |
| Jagnečje stegno | 2-5 kg | 120°C | 55°C | 3 Ure |
| Goveji križ | 2-5 kg | 120°C | 48°C | 1.5 Ure |
| Cel piščanec | 1,5 kg | 180°C | 77°C | 75-90 Min. |
| Cel piščanec | 250 g | 180°C | 77°C | 35 - 45 Min. |
| Piščančje bedro | 250 g | 180°C | 77°C | 16 - 20 Min. |
| Piščančje prsi | | | | |
| Dimljenje | 2-5 kg | 90°C | 65°C | 8-9 Ure |
| Vratovina | 1-3 kg | 90°C | 48°C | 1.5 Ure |
| Goveji križ | 180 g | 90°C | 50°C | 20-25 Min. |
| Losos | | | | |
| Dušenje | | | | |
| Mesna enolončnica | 2-8 kg | 150°C | - | 3-4 Ure |
| Zelenjavna enolončnica | 1-5 kg | 150°C | - | 20 Min. |
| Peka na plošči | | | | |
| Pica (testo 2–3 mm) | - | 250°C | - | 6-10 Min. |
| Topla čokoladna torta | - | 200°C | - | 10 Min. |

Po uporabi

Po uporabi lahko žar EGG preprosto ugasnete tako, da zaprete vratca za zrak v keramični osnovi in povsem zaprete nastavek za pretok zraka ali pa ga (raje) zamenjate s keramičnim čepom. Oglje bo popolnoma ugasnilo v približno 20 minutah. Preostalo oglje lahko ponovno prižgete pri naslednji uporabi. Z grebljico pomešajte

ostanek oglja, tako da pepel pade na tla, nato pa dosujete novo oglje in prižgete žar Big Green Egg. Odsvetujemo vam, da pokrov prehitro odprete v prvih 20 minutah po tem, ko zaprete vroč žar EGG. Nenaden dotok kisika lahko razplamti velik plamen (t. i. ognjeni udar).



PEČENJE NA ŽARU

V tem poglavju je opisano pečenje na žaru pri visokih temperaturah. Tako pripravljene jedi bodo na površini čudovito hrustljave, znotraj pa presenetljivo mehke.

Žar EGG segrejte do zelene temperature, kot je opisano v poglavju Uporaba izdelka. Kot je bilo že opisano, po oglju razporedite tri kocke za prižiganje. Prižgite kocke in počakajte, da povsem dogorijo, tako da oglje enakomerno žari. Zdaj žar EGG segrejte do približno 225 °C, tako da nastavek za pretok zraka in spodnja vratca za zrak odprete do polovice. Ko je ta temperatura dosežena, nekoliko zaprite nastavek za pretok zraka, da bo odprt samo za četrtno. Če je temperatura previsoka, popolnoma zaprite nastavek za pretok zraka, odprite njegove odprtine in do tretjine zaprite vratca za zrak v keramični osnovi.

Standardna rešetka iz nerjavnega jekla je idealna za pripravo rib in mesa. Za najboljši rezultat pri pripravi rdečega mesa in perutnine pa vam priporočamo litoželezno mrežo (glejte poglavje Dodatna oprema). Ta rešetka poskrbi za najlepši, značilni črtasti vzorec pečenja na žaru.

Živila premažite z zelo majhno količino olja ali pa sploh ne. Če uporabite malo maščobe ali nič, pečenje na žaru ni le okusen, ampak tudi zdrav način priprave hrane. Poleg tega lahko preveč olja povzroči neprijeten dim.

Poskrbite, da bo rešetka v žaru EGG dobro segreta. Vroča rešetka preprečuje, da bi se živila prišla in/ali raztrgala. Ko živilo položite na rešetko, vedno počakajte najmanj eno minuto, preden ga premaknete ali obrnete. Nenehno premikanje živila ni potrebno.

Čeprav se vam zdi nenaravno, da bi pekli na žaru pri zaprtem pokrovu, je pomembno, da pokrov po vsakem posegu v žar zaprete.

Konvekcijska toplota (toplota, ki jo tvorita zračni tok in odboj) pod pokrovom zagotavlja, da se jed speče enakomerno, majhne odprtine pa poskrbijo, da uide le malo vlage. Zato hrana ostane sočna. Pri pečenju na žaru z živilni nikoli ne zapolnite vse rešetke. To lahko zaduši oglje v kurišču, jed pa se slabo zapeče. Uporabite največ dve tretjini do tri četrtnine rešetke, tako da lahko vroči zrak kroži okrog živil in je temperatura optimalno porazdeljena. To je bistvenega pomena za enakomerno pečenje.

Preden pečeno meso razrežete, naj vedno vsaj 5 minut počiva na toplem ali pod aluminijasto folijo. Tako imajo sokovi čas, da se dobro porazdelijo po mesu in se med rezanjem ne izgubijo.

Ste peko na žaru končali? Najbolje je, da rešetko takoj očistite in obrišete z mastno krpo ali papirnato brisačo. Tako bo rešetka naslednjič takoj pripravljena za uporabo.



DIMLJENJE

Big Green Egg je idealen za dimljenje živil in jedi. Značilni vonj in nežni okus toplih dimljenih jedi bosta prijetno presenetila vaše goste.

Pri dimljenju v žaru Big Green Egg vam svetujemo uporabo keramičnega delilnika convEGGtor. Spodnji opis velja za vse modele.

Prižgite žar EGG, kot je opisano v poglavju Uporaba izdelka, a brez keramičnega delilnika convEGGtor. Segrejte ga do temperature med 100 °C in 150 °C. Ko vstavite keramični delilnik convEGGtor, ta deluje kot toplotni ščit. Keramični delilnik convEGGtor poskrbi, da temperatura pod pokrovom ne glede na okoliščine pade na 50 °C do 75 °C.

Za najboljši rezultat uporabite lesne sekance in ne sekancev za dimljenje ali žagovine. Preden namestite keramični delilnik convEGGtor, po oglju potresite pest lesenih sekancev, ki jih prej namočite v vodi. Če boste živila dimili več kot 30 minut, po celotnem kurišču potresite več lesenih sekancev. Lesni sekanci tvorijo dim, ki vašim sestavinam ali jedem da poseben okus in vonj.





PEKA

Z dvema dodatkom, s keramičnim delilnikom convEGGtor in ploško keramično ploščo, lahko svoj Big Green Egg preprosto spremenite v krušno peč. Ker lahko pico in kruh spečete tako preprosto, EGG zagotavlja še večji užitek in pestrost pri kuhanju na prostem.

Vzemite 3 kocke za prižiganje oglja. Kocke razporedite po oglju, tako da so najmanj deset centimetrov oddaljene od notranjega obroča. Takoj ko kocke za prižiganje dogorijo, v žar EGG vstavite keramični delilnik convEGGtor.

Da bi dosegli ravno prav visoko temperaturo, odprite vratca za zrak v keramični osnovi vsaj do treh četrtin, nastavek za pretok zraka pa do konca. Zdaj segrejte žar EGG s keramičnim delilnikom convEGGtor do najmanj 200 °C. To traja približno 30 minut.

Ko temperatura doseže 200 °C (točna temperatura je odvisna od vrste kruha), za peko kruha nastavek za pretok zraka zaprite do polovice. Za peko pice žar segrejte do 250 °C in nekoliko zaprite nastavek za pretok zraka, da dosežete stabilno temperaturo.

Za peko kruha in pic žar Big Green Egg pripravite po naslednjem postopku: Keramični delilnik convEGGtor namestite na notranji obroč z nožicami navzgor in nanj po možnosti položite odcejalno posodo z nekaj vode (to med drugim pomaga pri zadnjem vzhajanju kruha na ploški keramični plošči). V žar EGG vstavite rešetko iz nerjavnega jekla in nanjo položite ploško keramično ploščo. Pico lahko spečete tudi tako, da keramični delilnik convEGGtor postavite na notranji obroč z nožicami navzdol in ploško keramično ploščo položite neposredno nanj. Oba načina se odlično obneseta.

Če boste pekli pri višjih temperaturah, vam svetujemo, da ploško keramično ploščo najprej deset minut segrevate v žaru EGG, šele nato nanjo položite testo za kruh ali pico. Tako bo plošča segreta na pravo temperaturo in se spodnja stran kruha ali skorja pice ne bo hitro zažgala.

Svetujemo vam, da naj se iz varnostnih razlogov keramični delilnik convEGGtor in ploška keramična plošča po peki kruha ali pice ohladita v zaprtem žaru EGG. Med peko lahko namreč dosežeta temperaturo 400 °C.

Keramični delilnik convEGGtor nato z nožicami navzgor vstavite v žar Big Green Egg. Nanj položite odcejalno posodo, nato pa v žar EGG vstavite še rešetko. Odcejalna posoda bo prestregla sokove in beljakovine, ki bi lahko na keramičnem delilniku convEGGtor zgoreli ali se vžgali v njegovo površino. V odcejalno posodo vlijte malo vode, da ustvarite paro, ki poskrbi za še enakomernije kuhanje.

Trajanje dimljenja in temperatura sredice sta odvisna od vrste in teže živila ter vašega osebnega okusa.

Različne vrste lesa za dimljenje so po okusih posameznim sestavinam bližje kot drugim. Tu je nekaj smernic:

- Jablana: Svinjina, belo meso in perutnina, na primer piščanec in puran.
- Češnja: Ribe, jagnjetina, vse vrste divjačine, raca in govedina.
- Pekanov oreh: Začinjene dimljene jedi, zlasti običajne ameriške jedi na žaru.
- Oreh: Sadje, oreščki, govedina in vse vrste divjačine.



NAVDIH

Kulinarične možnosti, ki jih nudi Big Green Egg, so brezmejne. Z novicami podjetja Big Green Egg, na katere se lahko brezplačno prijavite, bi vas radi navdihnili za pripravo najokusnejših jedi na vašem žaru EGG. S temi skrbno sestavljenimi meniji in recepti veliko lastnikov žara Big Green Egg vedno bolj uživa v kuhanju. Recepti, ki vključujejo različne tehnike kuhanja, so opisani natančno po korakih. Naučili se boste, kako kar najbolje izkoristiti prednosti in možnosti, ki jih nudi vaš EGG, obenem pa boste dobili veliko zamisli. Po prijavi boste vsak mesec na svoj elektronski naslov samodejno prejeli najokusnejše recepte, ki so sestavljeni posebej za pripravo hrane na žaru Big Green Egg. Štirikrat letno vam bomo poslali »poslastico«, ki se posebej osredotoča na različne tehnike kuhanja. Želite še več kulinaričnih zamisli? Veliko slastnih receptov lahko najdete na strani biggreenegg.eu.

Na novice se lahko prijavite na strani biggreenegg.eu

Ostanite na tekočem prek Facebooka in Twitterja.

Poleg akcij in najnovejših novic o žarih Big Green Egg lahko na naši strani na Facebooku najdete tudi nasvete za uporabo svojega žara EGG. Če želite našim strokovnjakom za Big Green Egg postaviti vprašanje, lahko to storite prek Facebooka »Big Green Egg Europe« in Twitterja @biggreeneggeu. Ste ponosni na jed, ki ste jo sami pripravili s svojim žarom Big Green Egg, ali pa imate namig za druge uporabnike? Svojo izkušnjo z žarom Big Green Egg lahko delite na strani:



Big Green Egg Europe



@biggreeneggeu

Podjetje Big Green Egg Europe vam želi veliko užitka pri kuhanju!



VZDRŽEVANJE

Priporočamo vam, da vam žar Big Green Egg namesti vaš prodajalec. Če tega ne stori, lahko EGG sestavite tudi sami tako, da po korakih sledite priloženim navodilom. Na strani biggreenegg.eu je tudi priročen video z navodili. Za namestitev žara Big Green Egg in za menjavo zaščitnega traku (po določenem obdobju) ne potrebujete veliko orodja: izvijač s križnim nastavkom in viličaste ključke velikosti 11, 13 in 15.

Svetujemo vam, da pri žaru EGG takoj po nakupu in približno en mesec po prvi uporabi preverite vse matice in jih privijete. Dolge vijake napenjalnih trakov, ki objemajo keramični pokrov in keramično osnovo, lahko pri tem zategnete tako močno, da se nekoliko ukrivijo.

Vaš EGG lahko celo leto ostane na prostem, saj keramika ni občutljiva na različne vremenske pogoje. Da bi zaščitili kovinske dele, pa vam svetujemo, da ohlajeni EGG za čas, ko ga ne uporabljate, pokrijete s temu namenjenim prekrivalom. Če žara Big Green Egg ne uporabljate dlje časa, poskrbite za to, da v njem ne boste pustili ostankov hrane. Ostanke odstranite tako, da EGG prižgete do temperature pribl. 300 °C. Počakajte, da ostanki zgorejo, nato pa naj se EGG popolnoma ohladi. Popolnoma odprite spodnja vrata za zrak in v pokrov ne vstavite litoželeznega nastavka za pretok zraka ali keramičnega čepa (lahko ju položite na rešetko v žaru EGG). Tako boste preprečili pojav plesni. Nato žar EGG pokrijte z zaščitnim pregrinjalom. Če se v žaru EGG kljub temu nepričakovano razvije plesen, jo preprosto odstranite tako, da žar nekajkrat močno zakurite.

Optimalno stanje premikajočih se kovinskih delov lahko vzdržujete tako, da jih nekajkrat letno popršite s sredstvom WD40 ali silikonskim pršilom. Poleg tega vam svetujemo, da litoželezni nastavek za pretok zraka redno mažete z rastlinskim oljem.

Menjava zaščitnega traku

Zaščitni trak na osnovi in pokrovu žara EGG morate občasno zamenjati, kar je odvisno od pogostosti uporabe žara Big Green Egg. Tako boste preprečili dotok zraka skozi vrzel. Vzemite si čas in zaradi varnosti upoštevajte naslednja navodila:

Potrebovali boste:

- tesnilni komplet Big Green Egg (samolepilni zaščitni trak)
- natični ključ 13
- tehnični nož in/ali strgalom za barvo
- krpo ali gobo
- aceton

1. Odstranite keramični čep ali nastavek za pretok zraka. Z viličastim ključem odvijte matice na zgornjem napenjalnem traku. Previdno dvignite pokrov in ga obrnjenega položite na varno površino. Poskrbite, da pokrov ne more pasti!
2. Odvijte spodnji napenjalni trak in keramično osnovo pustite v stojalu ali na mizi.
3. S tehničnim nožem in/ali strgalom za barvo odstranite čim več starega traku. S krpo ali gobo in acetonom odstranite ostanke zaščitnega traku in lepila.
4. Počakajte najmanj eno uro, da aceton izhlapi.
5. Na rob osnove in pokrova previdno prilepite nov (samolepilni) zaščitni trak. Pazite, da spoji na osnovi in pokrovu niso na povsem istem mestu. Bolje je, da zaščitni trak nekoliko visi navzven kot navznoter (ker se sicer pri uporabi zažge). Zaščitnega traku ne prilepite pretesno, ampak ohlapneje. Med segrevanjem se lahko še malo skrči. Zaščitni trak gladko odrežite pri spoju.
6. Ponovno sestavite žar Big Green Egg. Držite napenjalni trak na osnovi in matice privijte skoraj do konca. Pokrov previdno namestite v zgornji napenjalni trak in matice privijte skoraj do konca. Preverite, ali je pokrov poravnat z napenjalnima trakovima, in jih po potrebi previdno poravnajte. Nato trdno privijte vse matice.



GARANCIJA

Big Green Egg je vodilni proizvajalec keramičnih žarov na oglje na svetu. V kakovost svojega izdelka verjamemo tako trdno, da zanj nudimo omejeno doživljenjsko garancijo. Gre za sistem garancije, ki velja že več desetletij. Preden EGG zapusti tovarno, ga temeljito pregledamo. Poleg tega je zdaj vsak žar Big Green Egg opremljen s potrdilom, ki zagotavlja najboljšo kakovost izdelka te vrste. Podjetje Big Green Egg strankam nudi tudi najboljše storitve in garancijsko podporo. Da bi lahko izkoristili to široko garancijo, morate svoj žar EGG najprej prijaviti na spletni strani biggreeneegg.eu. Postopek opravite v nekaj korakih. Poleg tega na varnem mestu shranite potrdilo o nakupu.

Celotne garancijske pogoje si lahko ogledate na strani biggreeneegg.eu



Avtorske pravice © 2018 Big Green Egg Europe. Vse pravice pridržane. Razen če je navedeno drugače, so vsi materiali v tej publikaciji zaščiteni z avtorskimi pravicami podjetja Big Green Egg Europe B.V. Nobenega dela te publikacije, niti besedila niti slike, ni dovoljeno uporabljati za nikakršen namen razen za namen podjetja Big Green Egg Europe B.V. Zato je vsako razmnoževanje, spreminjanje, shranjevanje v samodejno podatkovno datoteko v kakršni koli obliki in na kakršen koli način, elektronsko, mehansko ali drugače, ki ni namenjeno osebni uporabi, brez predhodnega pisnega soglasja najstrožje prepovedano. Vsebinski te publikacije smo pripravili z največjo mogočo mero skrbi. Kljub temu podjetje Big Green Egg Europe ne more odgovarjati za pravilnost ali popolnost informacij. Iz navedenih informacij ne morejo izhajati pravice in podjetje Big Green Egg Europe ni odgovorno za posledice uporabe informacij.

Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor® in MiniMax™ so blagovne znamke oziroma registrirane blagovne znamke podjetja Big Green Egg Inc.

Žari Big Green Egg imajo potrdilo za skladnost z evropskimi predpisi. Tako žari Big Green Egg več kot izpolnjujejo vsa merila, določena na področju varnosti in kakovosti (živil) (glejte direktivo 1935/2004 z dne 13. januarja 1976, UNE-EN 1860-1:2003+A1: 2006 in 11309/13/5932).





HISTÓRIA BIG GREEN EGG®

Big Green Egg vychádza z viac než tritisícročného ázijského dizajnu hlinenej pece. V päťdesiatych rokoch boli tisíce Američanov nasadené v Japonsku, kde sa v kuchyni stáročia intenzívne využívalo takzvané kamado. Americkí vojaci ochutnali delikátne a šťavnaté pokrmy, uvedomili si potenciál tejto charakteristickej hlinenej nádoby a priniesli ju do Spojených štátov.

Spoločnosť Big Green Egg otvorila svoje brány v roku 1974 v Atlante, štáte Georgia (USA). Pôvodne začala dovážať japonské a čínske hlinené pece. Vďaka americkému vesmírnemu programu však bolo v sedemdesiatych rokoch vyvinutých veľa nových materiálov. Prísne bezpečnostné požiadavky NASA vyžadovali pre lety do vesmíru okrem iného veľmi kvalitné druhy keramiky. Spoločnosť Big Green Egg preskúmala keramikou a glazúry vyvinuté spoločnosťou NASA a zistila, že sú mimoriadne vhodné, aby ako moderný, sofistikovaný variant nahradili starodávnu hlinenú pec kamado.

Prírodný íl a bežné druhy keramiky sú menej pevné, trvanlivé a odolné voči poveternostným podmienkam a majú nižšie tepelnoizolačné vlastnosti než keramikou vyvinutá NASA, z ktorej je vyrobená pec Big Green Egg. Keramikou Big Green Egg môže byť zohriata najmenej stotisíckrát bez straty kvality.

Big Green Egg sa vyrába v Mexiku, krajine s imponujúcou históriou v oblasti keramiky, ktorá je známa pre svoje vynikajúce výrobné vlastnosti. V moderných, bezchybných výrobných halách vyrábajú tieto varné zariadenia s maximálnou dôslednosťou skúsení remeselníci. Skôr než Big Green Egg opustí závod, prejde ešte poslednou, veľmi dôkladnou kontrolou. Závod je držiteľom certifikátu kvality ISO 9001 UL a vďaka tomu spĺňa najvyššie požiadavky na kvalitu, ktoré platia pre toto odvetvie.

Tým, že kombinuje princíp tradičnej hlinenej pece s unikátnou, vysoko kvalitnou keramikou a výroba prebieha pomocou moderných technológií, vzniká jedinečné varné zariadenie. Vďaka nemu získava varenie v exteriéri nový rozmer, z ktorého budete mať ako majiteľa pece Big Green Egg radosť po celý rok. Vonkajšia teplota nemá vďaka vysoko kvalitnej keramike nijaký vplyv na teplotu v peci EGG®. V peci Big Green Egg si môžete v lete aj v zime pripraviť lahodné grilované jemné mäso alebo chutnú rybu v slanej kruste, restované morské plody a sýty mäsový pokrm so zeleninou, chrumkavý chlieb a pizzu s chrumkavým cestom či delikátne dezerty.

MODELY

Všetky modely Big Green Eggs sú štandardne vybavené antikorovým vzduchovým ventilom, antikorovým grilovacím roštom, teplomerom odolným voči poveternostným podmienkam a multifunkčným krytom. Keramika je na vonkajšej strane vybavená veľmi silnou dvojitou glazúrou na optimálnu ochranu proti poveternostným vplyvom. Keramika Big Green Egg je vďaka tomu odolná voči všetkým poveternostným podmienkam, odporúča sa však medzi jednotlivými použitiami zakrývať kovové súčasti EGG. Pre modely MiniMax až 2XL sú k dispozícii praktické ochranné obaly.

Mini

Model Mini je vybavený systémom dvojitých závesov. Tento model EGG má hmotnosť 17 kilogramov, vďaka čomu je mimoriadne vhodný na použitie v kempingu, na lodi či inom mieste. Dodatočným príslušenstvom je stabilná trojnožka, ktorá slúži ako základňa. S touto pevnou základňou si môžete model Mini postaviť na stôl, aj keď nie je tepelne odolný. Rošt má priemer 23 centimetrov, vďaka čomu je tento model vhodný na varenie pre dve až štyri osoby. Pomocou vhodného convEGGtor môžete nepriamo variť a na skutočné grilovanie je k dispozícii liatinový rošt. Model Mini je populárny nielen medzi spotrebiteľmi, ale používa sa aj v profesionálnych kuchyniach na prípravu menších jedál à la carte.

MiniMax

Model MiniMax™ je len o 7 cm vyšší než model Mini, priemer roštu je však rovnaký ako v prípade modelu Small. Vďaka tomu je MiniMax malým modelom s maximálnym výkonom. Vďaka varnej ploche približne 855 cm² môže byť model MiniMax použitý na varenie až pre šesť osôb. Aj pre model MiniMax je k dispozícii convEGGtor a liatinový rošt. No vďaka malej výške je to ideálny stolný model a vďaka relatívne nízkej hmotnosti 35 kilogramov sa dá MiniMax používať zároveň ako prenosný model. Model MiniMax je vybavený systémom dvojitých závesov a štandardne k nemu patrí praktický podstavec so štyrmi nohami s dvoma držadlami. Tento multifunkčný model je teda prínosom pre dom aj záhradu!

Small

Model Small je vybavený pružinovým systémom, vďaka ktorému bez námahy otvoríte a zatvoríte keramický vrchnák jednou rukou. Pevná základňa je umiestnená na kolieskach, takže môžete EGG ľahko presúvať po hladkom povrchu. Ak potrebujete väčší priestor, napríklad na odloženie taniera, dá sa model Small v prípade potreby rozšíriť pomocou prídavných stolíkov. Model Small má hmotnosť 36 kilogramov a s priemerom roštu 33 centimetrov je napriek svojej kompaktnosti vhodný na varenie pre šesť osôb. Nie je problém upiecť celé kurča a pri nepriamom pečení (keď s pomocou convEGGtor vytvoríte pec), môžete na rošte pripravovať naraz dva až tri kilogramy mäsa.

Medium

Medium je s priemerom roštu 38 cm mimoriadne univerzálnym modelom. Môžete s ním okrem iného grilovať chutné mäso či zdravú zeleninu, údiť ryby v liatinovej peci Cast Iron Dutch Oven či bez nej alebo pripraviť skvelý dusený mäsový pokrm so zeleninou. Máte osem hostí? Pri použití modelu Medium im v Big Green Egg pripravíte jednoducho tie najchutnejšie pokrmy. Model Medium je pri nepriamom pečení vhodný na približne štyri až šesť kilogramov mäsa, môžete však, samozrejme, grilovať aj menšie porcie. Pre model Medium je k dispozícii široký sortiment príslušenstva. Tak môžete pomocou convEGGtor a kameňa na pečenie upiecť napríklad najchutnejší chlieb a pizza z Big Green Egg bude mať také chrumkavé cesto, akoby bola upečená v tradičnej kamennej peci. Vďaka pevnej pojazdnej základni sa dá model Medium s hmotnosťou 51 kilogramov rýchlo a bez námahy premiestňovať. Pre ešte lepšiu manipuláciu je zároveň možné namontovať držadlo. Model Medium sa dá rozšíriť o drevené bočné stolíky.

Large

Model Large má mimoriadne široký sortiment príslušenstva. Pomocou jedného z dostupných grilovacích nastavcov sa dá napríklad výrazne zväčšiť varná plocha. Aj model Large sa dá rozšíriť pomocou convEGGtor na nepriame pečenie. Pomocou kameňa na pečenie môžete podľa požiadaviek upiecť veľký chlieb či rodinnú pizzu. Okrem všestrannosti nemá model Large len dostatočnú kapacitu na každodenné použitie, ale EGG vám zaistí aj skvelé pochúťky pre hostí počas záhradnej slávnosti. Rošt s priemerom 46 centimetrov poskytuje dostatočný priestor na prípravu rôznych surovín vedľa seba. Vďaka tomu môžete servirovať veľmi rozmanité jedlá.

Kúsok ryby a zelenina sa proste upečú vedľa seba. Chcete pre zmenu pripraviť chutný zapečený pokrm? V kombinácii s convEGGtor ho jednoducho položíte na rošt. Alebo si predstavte napríklad chutnú španielsku paellu, na ktorú je špeciálne vyvinutá grilovacia panvica Paella Grill Pan.

Aj model Large je vybavený dvojitým pružinovým systémom, vďaka ktorému ho otvoríte a zatvoríte jednou rukou a tak ako model Medium môže byť vybavený základňou s držiakom, bočnými stolíkmi alebo robustnou pracovnou doskou. S hmotnosťou 73 kilogramov je model Large zároveň mimoriadne vhodný na zabudovanie do vonkajšej kuchyne.

XLarge

Model XLarge disponuje všetkými výhodami modelu Large. Rozdiel je v obrovskom povrchu roštu, ktorý má priemer približne 61 centimetrov. Môžete v ňom piecť pizzu veľkosti XL alebo veľké bagety, viac (plnených) kurčiat, dokonca aj niekoľko moriakov naraz alebo veľké druhy rýb. Model XLarge poskytuje bez grilovacieho nastavca miesto na približne pätnásť kilogramov mäsa, a preto je ideálny pre vášnivých milovníkov grilovania. Tento model EGG často využívajú terasy reštaurácií či profesionálni dodávatelia stravovacích služieb. Extra pevná základňa modelu XLarge bez problémov unesie svojich 99 kilogramov. V prípade požadovaného rozšírenia sú k dispozícii drevené bočné stolíky aj pre model XLarge. Vzhľadom na to, že model XLarge sa používa väčšinou na varenie pre veľa ľudí, je tento model mimoriadne praktický s pevnou pracovnou doskou.

2XL

Model 2XL je najväčším členom rodiny. S priemerom 74 cm má rošt celkovú plochu 4336 cm², vďaka čomu tento model poskytuje veľmi veľa miesta na súčasnú prípravu príloh a jedál. Model 2XL je, samozrejme, rovnako všestranný ako ostatné modely Big Green Egg. Vzhľadom na to, že je k dispozícii okrem iného aj príslušný convEGGtor, dá sa model 2XL použiť na rôzne kuchárske techniky, ako je grilovanie, pečenie, varenie, dusenie, údenie či pomalé varenie. Regulácia teploty je rovnako jednoduchá a presná, ako je spotrebiteľ zvyknutý pri ostatných modeloch Big Green Egg. Vďaka tomu je model 2XL veľký nielen svojim vzhľadom, ale aj výkonom.



Mini
Priemer roštu: ø 25 cm
Plocha na varenie: 507 cm²
Hmotnosť: 17 kg



MiniMax
Priemer roštu: ø 33 cm
Plocha na varenie: 855 cm²
Hmotnosť: 35 kg



Small
Priemer roštu: ø 33 cm
Plocha na varenie: 855 cm²
Hmotnosť: 36 kg



Medium
Priemer roštu: ø 38 cm
Plocha na varenie: 1140 cm²
Hmotnosť: 51 kg



Large
Priemer roštu: ø 46 cm
Plocha na varenie: 1688 cm²
Hmotnosť: 73 kg



XLarge
Priemer roštu: ø 61 cm
Plocha na varenie: 2919 cm²
Hmotnosť: 99 kg



2XL
Priemer roštu: ø 74 cm
Plocha na varenie: 4336 cm²
Hmotnosť: 192 kg

ZÁKLADNÉ OŽIADAVKY

Premium Organic Lump Charcoal

Používanie dobrého dreveného uhlia je veľmi dôležité pre chuť pripravovaných produktov a na dosiahnutie a udržanie správnej teploty. Drevené uhlie Big Green Egg je perfektná zmes. Skladá sa zo zmesi 80 % dubového dreva a 20 % dreva z bieleho orecha (hickory)! Veľké kusy dreva horia pomaly a tvoria extrémne málo popola.



Big Green Egg Charcoal Starters

Na zapálenie dreveného uhlia v peci Big Green Egg stačia 3 podpaľovače. Tieto prírodné podpaľovače neobsahujú chemické prímеси a sú bez zápachu či chuti.

Ash Tool

Náradie na popol je praktické príslušenstvo z dvoch dôvodov. Môžete ho použiť ako kutáč na prehrabanie uhlia a zároveň ním vyškrabať popol cez spodné dvierka.

Ash Removal Pan

Prémiové 100% organické uhlie Big Green Egg produkuje prekvapivo veľmi málo popola. Zvyšky je možné jednoducho odstrániť cez spodné dvierka použitím kutáča a lopatky na popol. Lopatka dokonale zapadne do okraja dvierok, čím sa totálne eliminuje riziko neporiadku pri vyberaní popola.

Stainless Steel Mesh Grill Scrubber

Použitím nerezovej drôtenky s dlhou rúčkou môžete behom chvíľky vyčistiť vaše rošty. V porovnaní s klasickou kefou máte istotu, že vám jednotlivé štetinky nepovypádajú. Toto všetko zabezpečuje patentovaná špongia z nerezovej ocele. Je už špongia opotrebovaná? Vymeňte ju a čistič bude fungovať ako nový!

PRÍSLUŠENSTVO

Big Green Egg sa vyznačuje nielen možnosťami a vynikajúcou kvalitou samotných pecí EGG. Prínajmenšom rovnako jedinečný je širokým sortimentom príslušenstva. Podľa vašich kulinárskych ambícií môžete rozšíriť Big Green Egg o množstvo príslušenstva. Momentálne je k dispozícii viac než stotridsať kusov príslušenstva. Nižšie je uvedený stručný výber z rozsiahlej ponuky. Kompletný sortiment nájdete na biggreenegg.eu



Cast Iron Grid

Táto liatinová mriežka zaisťuje charakteristickú chuť grilovaných jedál a krásny vzor mriežky na mäse a hydine, ale aj na zelenine.

Vertical Chicken Roaster & Round Drip Pan

S vertikálnym pekáčom na kurča je veľmi jednoduché upiecť perfektné kurča či moriaka. Mäso zostane šťavnaté, pretože hydina sa sama podlieva vlastným tukom vďaka zvislej polohe. Chuť bude výraznejšia a koža chutne chrumkavá. Odporúčame umiestniť vertikálny pekáč na kurča do okrúhlej odkvapkávacej misky, aby sa zabránilo odkvapkávaniu tuku na drevené uhlie.



Cast Iron Griddle Half Moon

Táto vysoko funkčná liatinová platňa na pečenie má dvojakú funkciu, pretože má hladkú aj rebrovanú stranu. Hladká strana je ideálna napríklad na prípravu palacínok, blinov alebo vajec, zatiaľ čo na rebrovanej strane pripravíte dokonalé sendviče alebo ugrilujete krehké rybie filety. Pretože liatinová polkruhová platňa pokrýva len polovicu roštu, môžete medzitým grilovať na rošte ďalšie suroviny.



Wooden Grilling Planks

Drevené grilovacie dosky dodávajú surovinám ako sú mäso či ryby lepšiu chuť a arómu. Položte surovinu na dosku (namočenú vo vode) na rošte. V dôsledku vlhkosti v doske vznikne dymový efekt. Pre rôzne chuťové akcenty sú drevené grilovacie dosky k dispozícii v prevedeniach céder a jelša.

Baking Stone

Keď položíte na rošt Big Green Egg kameň na pečenie v kombinácii s convEGGtor, upečiete veľmi jednoducho okrem iného skvelý chlieb s chrumkavou kôrkou a pizzu s autentickým, chrumkavým cestom. Tento praktický kameň je k dispozícii aj ako kameň na pečenie v tvare polmesiaca, to znamená ako polovica kameňa na pečenie (k dispozícii pre modely Large a XLarge), napríklad na dopečenie sendvičov, zatiaľ čo pritom grilujete mäso, alebo na udržiavanie teploty panvice či hotových jedál.



convEGGtor

Keramicový convEGGtor je tepelným štítom, ktorý zabezpečí, aby jedlo neprichádzalo do priameho kontaktu s teplom. Vďaka nepriamemu pôsobeniu tepla vzniká efekt pece. Ide o ideálny spôsob prípravy pre všetky pokrmy z pece, prípravu delikátnych surovín, prípravu jedál pri nízkej teplote a pri použití liatinovej pece Cast Iron Dutch Oven.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY

Na základe nižšie uvedeného stručného návodu vrátane podrobného popisu troch najbežnejších spôsobov prípravy vám radi pomôžeme s optimálnym využívaním pece Big Green Egg. Po niekoľkých použitíach Big Green Egg vám bude veľa informácií z nižšie uvedeného návodu samozrejímavých.

Pre najlepší výsledok vám odporúčame zapalať Big Green Egg baleným dreveným uhlím prvotriednej kvality, ako je prémiové organické balené drevené uhlie (pozri kapitolu Základné požiadavky). Drevené uhlie horí rýchlo a čisto a produkuje málo odpadu v porovnaní s drevom a briketami. Pri použití brikiet je ťažšie udržať stabilnú teplotu a EGG sa môže upchať.

Big Green Egg sa dá po zapálení EGG využívať na mnoho spôsobov prípravy jedál, prípadne je možné pomocou príslušenstva vytvoriť špecifické nastavenie. Týmto spôsobom môžete Big Green Egg používať na grilovanie, pečenie, varenie, dusenie, údenie alebo pomalé pečenie.

Ako zapáliť Big Green Egg

1. Naplňte keramické ohnisko až po okraj dreveným uhlím. Položte naň 3 podpaľovače Green Egg Charcoal Starters.
2. Úplne otvorte vzduchový ventil pod základňou a zapáľte podpaľovače. Vrchnák nechajte otvorený. Vďaka veľkému objemu kyslíka bude drevené uhlie rýchlo horieť.
3. Po 10 - 15 minútach, keď podpaľovače zhoria, použite príslušenstvo pre požadované nastavenie, podľa toho, čo sa chystáte pripravovať.
4. Zatvorte veko a nasadte multifunkčný kryt. Nastavte teplotu.

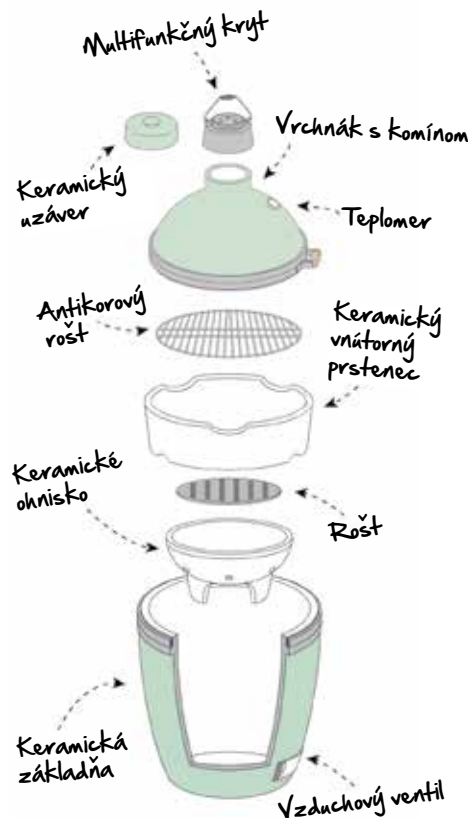
Pozor! Vrchnák Big Green Egg treba nechať po zapálení pokiaľ možno zatvorený, aby sa udržala požadovaná teplota.

Nastavenie teploty

Spodná zásuvka (vzduchový ventil) určuje približný rozsah teploty (konkrétne hornú hranicu) a multifunkčný kryt teplotu mierne reguluje, takže ju môžete nastaviť s presnosťou na stupeň.

Nastavenie teploty vyžaduje určitú prax. Je teplota príliš nízka? Pootvorením vzduchového ventilu zabezpečíte zvýšený prívod vzduchu. Pre rýchle zvýšenie teploty otvorte multifunkčný kryt napríklad do tvaru polmesiaca. Keď dosiahnete požadovanú teplotu, zatvorte multifunkčný kryt, ale dbajte na to, aby boli otvory v kryte otvorené. Toto je stacionárna poloha. Keď chcete znížiť teplotu, mierne uzavrite vzduchový ventil v spodnej časti a dopoly uzavrite otvory v multifunkčnom kryte. EGG sa nevychladí, keď otvoríte kryt, práve naopak, k uhlíu začne prúdiť viac kyslíka, a preto bude horieť intenzívnejšie.

POZOR! V súvislosti s bezpečnosťou je dôležité, aby ste pri vyšších teplotách otvárali veko pokojne a v dvoch krokoch: najskôr nadvihnite veko približne o 5 centimetrov, aby sa do EGG dostalo trochu chladného vzduchu a vypustíte horúci vzduch. Až potom otvorte vrchnák úplne.



Teploty a časy

V tomto prehľade nájdete tepotu a čas pre jednotlivé najbežnejšie spôsoby prípravy v Big Green Egg.

| Príprava | Hmotnosť | Teplota Big Green Egg | Teplota jadra | Čas (cca) |
|-------------------------------|-----------|-----------------------|---------------|--------------|
| Priame grilovanie | | | | |
| Grilovanie zeleniny a ovocia | 20-100 g | 220°C | - | 2-5 min. |
| Grilovanie morských plodov | 20-100 g | 220°C | 55°C | 13 min. |
| Grilovanie rýb | 150-250 g | 220°C | 55°C | 13 min. |
| Côte de boeuf (Cowboy steak) | 1 kg | 230-250°C | 52-58°C | 16-20 min. |
| Steak z vysokej roštenky | 100-250 g | 220°C | 50-68°C | 5-10 min. |
| Jahňacie kotlety | 100-250 g | 220°C | 50-68°C | 5-10 min. |
| Hydina | 150-250 g | 150°C | 77°C | 16-20 min. |
| Kačacie prsia | 300 g | 190-200°C | 54°C | 6-8 min. |
| Opečené zemiaky | - | 150°C | - | 2-3 hod. |
| Opečená koreňová zelenina | - | 150°C | - | 2-3 hod. |
| Nepriame pečenie | | | | |
| Bravčová krkovička | 2-5 kg | 120°C | 65°C | 4 hod. |
| Jahňacie stehno | 2-5 kg | 120°C | 55°C | 3 hod. |
| Hovädzí vrchný šál (frikando) | 2-5 kg | 120°C | 48°C | 1,5 hod. |
| Celé kurča | 1,5 kg | 180°C | 77°C | 75-90 min. |
| Kuracie stehno | 250 g | 180°C | 77°C | 35 - 45 min. |
| Kuracie prsia | 250 g | 180°C | 77°C | 16 - 20 min. |
| Údenie | | | | |
| Bravčová krkovička | 2-5 kg | 90°C | 65°C | 8-9 hod. |
| Hovädzí vrchný šál (frikando) | 1-3 kg | 90°C | 48°C | 1,5 hod. |
| Losos | 180 g | 90°C | 50°C | 20-25 min. |
| Dusenie | | | | |
| Dusené mäso | 2-8 kg | 150°C | - | 3-4 hod. |
| Dusená zelenina | 1-5 kg | 150°C | - | 20 min. |
| Pečenie na kameni | | | | |
| Pizza (základ 2 - 3 mm) | - | 250°C | - | 6-10 min. |
| Teplá čokoládová torta | - | 200°C | - | 10 min. |

„Po použití“

EGG možno po použití uhasiť jednoducho uzavretím vzduchového ventilu keramickej základne a úplným zatvorením multifunkčného krytu alebo výmenou za keramický uzáver (odporúčané). Približne po 20 minútach sa drevené uhlie celkom uhasí. Pri ďalšom použití môžete zvyšné drevené uhlie jednoducho znovu

zapáliť. Zvyšné uhlie prehrabte kutáčom, tak aby popol spadol dole, doplňte novým uhlím a zapáľte Big Green Egg.

Do 20 minút po zatvorení horúceho EGG neodporúčame rýchlo otvoriť vrchnák. Náhly prísun kyslíka môže zapríčiniť veľké plamene (takzvaný spätný ťah).



GRILOVANIE

Táto kapitola sa zameriava na grilovanie prísad pri vysokej teplote. Výsledkom bude chrumkavá kôrka a prekvapivo mäkké vnútro.

Zapáľte EGG, ako je uvedené v kapitole Uvedenie do prevádzky a nastavte požadovanú teplotu. Na drevené uhlie rozmiestnite 3 podpaľovače, ako je opísané vyššie. Zapáľte podpaľovače a počkajte, kým celkom nezhoria, tak aby vznikla rovnomerná masa žeravého uhlia. Potom nastavte teplotu v EGG približne na 225 °C tak, že multifunkčný kryt nastavíte do tvaru polmesiaca a spodný vzduchový ventil otvoríte dopoly. Keď dosiahnete uvedenú teplotu, mierne zatvorte multifunkčný kryt, tak aby bol otvorený len do štvrtiny. Ak sa teplota príliš zvýši, multifunkčný kryt celkom zatvorte, nechajte otvorené len otvory v kryte a vzduchový ventil v spodnej časti zatvorte do dvoch tretín.

Štandardný antikorový rošt je mimoriadne vhodný na grilovanie rýb a mäsa. Aby ste však dosiahli najlepšie výsledky pri červenom mäse a hydine, odporúčame použitie liatinového grilovacieho roštu Cast Iron Grid (pozri kapitolu Príslušenstvo). Dosiahnete tak ten najkrajší, charakteristický vzor mriežky.

Grilované prísady potrite malým množstvom oleja alebo grilujte celkom bez oleja. Vďaka použitiu malého množstva tuku, prípadne grilovaniu bez tuku, je príprava mäsa nielen chutná, ale aj

zdravšia. Prívelké množstvo oleja môže navyše nepríjemne dymiť.

Dbajte na to, aby bol rošt v EGG dobre predhriaty. Horúci rošt zabráni pripáleniu či potrhaniu prísad. Po prvom kontakte s roštom nechajte prísadu položenú na rošte aspoň jednu minútu. Nie je potrebné neustále ju premiestňovať.

Aj keď vám bude pripadať neprirozené grilovať so zatvoreným vekom, je dôležité, aby ste po každom úkone vrchnák zatvorili.

Konvekčné teplo vnútri vrchnáka (teplo, ktoré vzniká prúdením vzduchu a odrazom tepla na keramickom povrchu) zabezpečuje rovnomerné grilovanie pokrmu a malé vzduchové otvory zaisťujú, aby unikalo len minimum vlhkosti, takže si jedlo zachová šťavnatosť.

Pri grilovaní nikdy nezaplňte prísadami celý rošt. Môže dôjsť k uduseniu ohňa a výsledkom bude menej kvalitné jedlo. Používajte maximálne dve tretiny až tri štvrtiny roštu, tak aby mohol horúci vzduch cirkulovať okolo jedla, čo zaisťuje optimálne rozloženie teploty. To má zásadný význam pre rovnomerné pečenie.

Grilované mäso nechajte pred naporcovaním vždy aspoň 5 minút odpočívať na teplom mieste alebo pod alobalom. Mäsová šťava tak získa dost času, aby sa dobre rozložila a nevytiekla počas krájania.

Hotovo? Vykefujte rošt najlepšie hneď po skončení grilovania a utrite ho naolejovanou handričkou alebo papierovou utierkou. Týmto spôsobom bude rošt rovno pripravený na ďalšie grilovanie.



ÚDENIE

Big Green Egg je mimoriadne vhodný na údenie výrobkov a jedál. Vašich hostí príjemne prekvapíte charakteristickou vôňou a jemnou chuťou teplých údených pokrmov.

Na údenie s Big Green Egg odporúčame použitie convEGGtor. Nižšie uvedený popis platí pre všetky modely.

Zapáľte EGG, ako je uvedené v kapitole Uvedenie do prevádzky bez convEGGtor a nastavte teplotu na 100 až 150 °C. ConvEGGtor slúži po nasadení ako tepelný štít. Použitie convEGGtor za každých okolností zabezpečuje, že teplota vo vrchnáku bude klesať o 50 až 75 °C.

Pre najlepší výsledok odporúčame použitie takzvaných Wood Chips (drevenej štiepky) a nie drviny či pilín. Pred nasadením convEGGtor rozsypte za hrsť drevenej štiepky namočenej vo vode priamo na žeravé uhlie. Ak chcete údiť viac než 30 minút, rozsypte po celom ohnisku viac drevenej štiepky. Použitím tejto drevenej štiepky vznikne dym, ktorý dodá prísadám či jedlám typickú chuť a vôňu.





PEČENIE

Vďaka dvom kusom príslušenstva, convEGGtor a kameňu na pečenie Baking Stone, zmeníte Big Green Egg celkom jednoducho na kamennú pec. Ľahkosť, s akou sa dá v EGG upiecť chlieb či pizza, dodáva príprave jedál vonku ešte viac zábavy a rozmanitosti.

Pri zapalovaní použite 3 podpaľovače. Podpaľovače rozmiestnite na uhlie, dbajte však na vzdialenosť minimálne desať centimetrov od vnútorného prstenca. Po spálení podpaľovačov položte do EGG convEGGtor.

Aby ste dosiahli správnu teplotu, otvorte vzduchový ventil keramickej základne minimálne do dvoch tretín a nastavte multifunkčný kryt do polohy mesiaca v splne (celkom otvorený). EGG s convEGGtor potom zohrejte na 200 °C, čo trvá približne 30 minút.

Keď chcete piecť chlieb, zatvorte multifunkčný kryt pri teplote približne 200 °C do polohy polmesiaca (presná teplota závisí od druhu chleba). Pre pizzu udržiavajte teplotu 250 °C a trochu privrite multifunkčný kryt, až kým nedosiahnete stabilnú teplotu.

Na pečenie chleba a pizze nastavte Big Green Egg nižšie uvedeným spôsobom: Položte convEGGtor nožičkami nahor na vnútorný prstenec a naň prípadne položte odkvapkávaciú panvicu naplnenú malým množstvom vody (je to praktické okrem iného pre posledné vykysnutie chleba na kameni na pečenie). Potom položte do EGG antikorový rošt a naň kameň na pečenie. Pizzu možno piecť pri použití convEGGtor aj v polohe s nožičkami nadol na vnútornom prstenci a na ňom priamo položenom kameni na pečenie. Obe spôsoby fungujú skvele.

Pri pečení pri vyšších teplotách odporúčame umiestniť kameň na pečenie do EGG desať minút pred vložením chlebového cesta alebo pizze. Kameň sa vďaka tomu dobre zohreje, a tak sa spodok chleba či pizze nepripáli.

Po upečení chleba alebo pizze z bezpečnostných dôvodov odporúčame nechať convEGGtor v uzavretom EGG a kameň na pečenie nechať vychladnúť. Počas pečenia môžu kamene dosiahnuť teplotu až 400 °C.

Potom položte do Big Green Egg priamo convEGGtor, nožičkami nahor. Naň postavte odkvapkávaciú nádobu a nakoniec položte do EGG rošt. Odkvapkávacia nádoba zachytí prípadné šťavy a bielkoviny, ktoré by sa inak mohli pripáliť na keramike convEGGtor. Trocha vody v odkvapkávacej nádobe vytvorí malé množstvo pary, ktorá prospieva rovnomernému upečeniu.

Čas údenia a teplota jadra závisia od druhu výrobku, hmotnosti a osobného vkusu.

Rôzne druhy dreva na údenie sa hodia na rôzne prísady. Nižšie nájdete niekoľko zásad:

- jablň: ryba, bravčové mäso, biele mäso a hydina, ako je kurča či moriak
- čerešňa: ryba, jahňacina, všetky druhy diviny, kačacie mäso a hovädzie mäso
- pekanový orech: korenisté údené jedlá, najmä americké klasické grilované pokrmy
- vlašský orech: ovocie, orechy, hovädzie mäso a všetky druhy diviny.



INŠPIRÁCIA

Kulinárske možnosti, ktoré ponúka Big Green Egg, sú nekonečné. V bulletine Big Green Egg, k odoberaniu ktorého sa môžete bezplatne prihlásiť, vás budeme radi inšpirovať k príprave najchutnejších jedál vo vašom EGG. Veľa majiteľov Big Green Egg má neustále veľa radosti z varenia podľa našich starostlivo zostavených menu a receptov. Menu a recepty, v ktorých sa využívajú rôzne techniky prípravy, sú popísané krok za krokom. Naučíte sa optimálne využívať kvality a možnosti vášho EGG a získate množstvo inšpirácie. Ak sa prihlásite k odberu, mesačne vám budú automaticky chodiť do emailovej schránky najchutnejšie recepty, ktoré sú vyvinuté špeciálne pre Big Green Egg. Štyrikrát ročne vám pošleme špeciálne vydanie, v ktorom sa mimoriadna pozornosť venuje rôznym technikám prípravy jedál. Chcete ešte viac kulinárskych inšpirácií? Na biggreenegg.eu nájdete množstvo vynikajúcich receptov.

K odberu bulletinu sa môžete prihlásiť prostredníctvom biggreenegg.eu

Buďte v obraze cez Facebook a Twitter

Okrem akcií a noviniek o Big Green Egg nájdete na našich stránkach na Facebooku a Twitteri aj tipy na používanie EGG. Ak máte záujem položiť otázku jednému z našich expertov na Big Green Egg, môžete tak spraviť cez Facebook 'Big Green Egg Europe' a Twitter '@biggreeneggeu'. Ste hrdí na jedlo, ktoré ste pripravili na svojom Big Green Egg alebo máte tipy pre užívateľov? Podelte sa o svoje skúsenosti s Big Green Egg na:



Big Green Egg Europe



@biggreeneggeu

Big Green Egg Europe vám praje veľa radosti z varenia!



ÚDRŽBA

Odporúčame vám nechať inštaláciu Big Green Egg na vášho predajcu. V opačnom prípade môžete EGG inštalovať aj sami, ak budete postupovať podľa jednotlivých krokov v priloženom návode. Na biggreenegg.eu nájdete aj praktické inštruktážne video. Ak chcete inštalovať Big Green Egg a neskôr vymeniť filcové tesnenie, potrebujete len niekoľko kusov náradia: krížový skrutkovač a nástrčné kľúče vo veľkostiach 11, 13 a 15.

Bezprostredne po zakúpení a približne mesiac po uvedení do prevádzky odporúčame skontrolovať všetky matice EGG a dotiahnuť ich. Dlhé skrutky

napínacích popruhov, ktoré obopínajú keramický vrchnák a keramickú základňu, môžu byť pritom dotiahnuté tak pevne, až sa mierne zakrivia.

Vaše EGG môže po celý rok stáť vonku, keramika nie je háklivá na rôzne poveternostné podmienky. Na ochranu kovových prvkov sa odporúča vychladnuté EGG medzi jednotlivými použitiami zakryť špeciálnym ochranným obalom. Ak sa Big Green Egg dlhšie nepoužíva, je dôležité dbať na to, aby v ňom nezostali zvyšky jedla. Odstráňte ich tak, že EGG zoehrejete na teplotu približne 300 °C. Počkajte, kým sa zvyšky spália, a potom nechajte EGG vychladnúť. Celkom otvorte spodnú zásuvku a nedávajte liatinový multifunkčný kryt ani keramický uzáver na veko (môžete ich položiť na rošt v EGG). Zabráňte tak tvorbe plesne. Následne zakryte EGG ochranným obalom. Ak sa napriek tomu vytvorí v EGG pleseň, dá sa jednoducho odstrániť po niekoľkých zapnutiach pri vysokých teplotách.

Pohyblivé kovové súčasti udržiňte v optimálnej kondícii tak, že ich niekoľkokrát ročne nastriekate WD40 alebo silikónovým sprejom. Okrem toho odporúčame ošetrovať liatinový multifunkčný kryt pravidelne rastlinným olejom.

Výmena filcového tesnenia

Podľa frekvencie používania Big Green Egg je potrebné občas vymieňať filcové tesnenie základne a vrchnáka vášho EGG. Zabráňte tak nepríjemnému zápachu. Nájdite si na to dostatok času, postupujte bezpečne a podľa nižšie uvedených pokynov:

Potrebuje:

- súpravu na tesnenie Big Green Egg (samolepiaci filc)
- nástrčný kľúč 13
- orezávač a/alebo škrabku
- handričku alebo drôtenku
- acetón

1. Odstráňte keramický uzáver alebo multifunkčný kryt. Povoľte matice horného napínacieho popruhu pomocou kľúča, zdvihnite opatrne kryt a položte ho dnom nahor na ochrannú podložku. Zabráňte pádu krytu!

2. Povoľte spodný napínací popruh a postavte keramickú základňu do držiaka alebo na stôl.

3. Pomocou orezávača a/alebo škrabky zoškrabte čo najväčšiu časť starého filcu. Zvyšky filcu a lepidla odstráňte pomocou handričky alebo drôtenky a acetónu.

4. Počkajte aspoň hodinu, kým sa acetón neodparí.

5. Nový (samolepiaci) filc dôkladne položte na okraj základne a vrchnáka. Dbajte na to, aby sa spoje základne a vrchnáka nedotýkali v rovnakom mieste a radšej nechajte filc na vonkajšej strane trochu viac prevísať ako na vnútornej strane (inak by pri používaní zhorel). Usilujte sa nelepiť filc príliš napnutý, dbajte na určitú vôľu. Pri zohriatí sa môže trochu zmrštiť. Filc pri spoji dôkladne orežte.

6. Big Green Egg znovu poskladajte. Obopnite základňu napínacím popruhom a matice takmer úplne dotiahnite. Opatrne nasadte vrchnák do vrchného napínacieho popruhu a matice takmer úplne dotiahnite. Skontrolujte, či vrchnák aj napínacie popruhy dobre sedia, v prípade potreby ich opatrne poposúvajte a dotiahnite všetky matice napevno.



ZÁRUKA

Big Green Egg je celosvetovo prvým výrobcom keramických varných zariadení na drevené uhlie, ktorý si je taký istý kvalitou svojho výrobku, že poskytuje obmedzenú doživotnú záruku. Záručný systém udržiavame už desaťročia.

Skôr než EGG opustí závod, prechádza dôslednou kontrolou. Okrem toho je každé Big Green Egg v súčasnosti vybavené certifikátom, ktorý zaručuje, že výrobok má najvyššiu kvalitu vo svojej kategórii. Navyše ponúka Big Green Egg najlepší zákaznícky servis vo svojej triede a záručnú podporu svojim zákazníkom. Aby ste mohli využívať túto rozšírenú záruku, zaregistrujte svoje EGG prostredníctvom biggreenegg.eu. Na registráciu stačí len niekoľko krokov. Okrem toho vás žiadame, aby ste si dobre uchovali doklad o kúpe.

Úplnú verziu záručných podmienok nájdete na biggreenegg.eu



Copyright © 2018 Big Green Egg Europe. Všetky práva vyhradené. Ak nie je uvedené inak, všetky materiály v tejto publikácii sú chránené autorským právom Big Green Egg Europe B.V. Žiadna časť tejto publikácie, či už text alebo obrázok, nemôže byť použitá na akýkoľvek iný účel než pre Big Green Egg Europe B.V. Preto je rozmnožovanie, úpravy, ukladanie v automatickom databázovom súbore alebo poskytovanie v akejkoľvek forme či akýmkoľvek spôsobom, elektronicky, mechanicky alebo iným spôsobom na inú než osobnú potrebu bez predchádzajúceho písomného súhlasu prísne zakázané. Obsahu tejto publikácie bola venovaná najväčšia možná pozornosť. Napriek tomu nemôže spoločnosť Big Green Egg Europe v žiadnom prípade zodpovedať za správnosť či úplnosť informácií. Poskytnuté informácie nemôžu byť právne záväzné a spoločnosť Big Green Egg Europe nenesie zodpovednosť za následky používania týchto informácií.

Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor® a MiniMax™ sú známky chránené registráciou a registrované obchodné značky spoločnosti Big Green Egg Inc.

Big Green Egg je certifikovaný v rámci európskej legislatívy. Vďaka tomu spĺňa Big Green Egg všetky požadované kritériá v oblasti bezpečnosti (potravín) a kvality (pozri rozhodnutie 1935/2004 zo dňa 13. januára 1976, UNE-EN 1860-1:2003+A1:2006, a 11309/13/5932).



OPEN FLAVOUR™

