Big Green Egg
Big Green Egg.

Timp de calitate acasă.

The Evergreen Since '74

Big Green Egg

Revista Oficiala de Produs

2022

Despre Big Green Egg
4 Cum funcționează Big Green Egg
5 Secretul din spatele Big Green Egg
7 Cea mai bună ceramică și detalii inovatoare

Modelele
8 Ce model vi se potrivește cel mai bine
9 Elemente de bază importante pentru un început ușor
10 Cele șapte modele diferite

Posibilități nelimitate de gătit
14 Versatilitatea unui kamado
16 Tehnici de gătit și rețete
52 Sistemul EGGspander

O bucătărie completă în aer liber
26 Standuri și mese
28 Spațiu de lucru modular EGG

Noțiuni de bază pentru EGG-ul dvs
32 Cărbune: cel mai bun combustibil
34 Totul despre lemnul de afumat

Inspirație
30 Bucătari & Big Green EGG
38 Următoarea Generație De Bucătari
42 E Iarnă. Să mergem afară.
46 Carte de Instrucțiuni

48 Accesorii
62 Sfaturi de întreținere
68 Piese de schimb
71 Mereu alături de EGG
72 Elemente pentru fani
79 Alăturați-vă Societății Big Green Egg

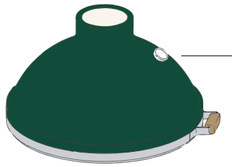
Adresați-vă dealerului dvs. Big Green Egg pentru sfaturi!
Dacă aveți întrebări sau dacă doriți doar să aflați mai multe despre Big Green Egg sau colecția noastră impresionantă de accesorii, dealerii recunoscuți Big Green Egg au toată expertiza necesară pentru a vă sfătui în mod corespunzător.
Site-ul nostru **biggreenegg.eu** listează dealerul cel mai apropiat de dvs.

Big Green Egg explicat

Calitate solidă. Ceramică superioară.
Cuptor serios în aer liber!

REGGULATOR
Ajustați, pentru a regla fluxul de aer și a controla precis temperatura.

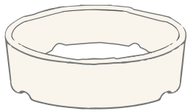
CAPAC CU COȘ DE FUM
O cupolă ceramică cu coș de fum care poate fi deschisă și închisă cu ușurință din cauza mecanismului cu arc. Materialul ceramic dispune de un strat de protecție, de glazură dublu. Proprietățile izolante, de reținere a căldurii ale materialul ceramic creează un flux de aer în interiorul EGG-ULUI, asigurându-se că felurile de mâncare sunt gătite uniform și cu gust.



INDICATOR DE TEMPERATURĂ
Oferă citiri precise ale temperaturii interne. Monitorizați progresul gătitului fără a deschide EGG.

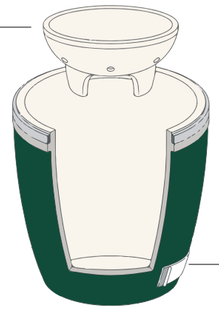
GRILAJUL DIN OȚEL INOXIDABIL
Grilajul din oțel inoxidabil este utilizat ca suprafață de gătit primară pentru grătar și prăjire.

INEL DE FOC
Stă pe partea de sus a cutiei de foc, oferind loc pentru difuzorul de căldură și grilajele de gătit.



GRĂTAR
Stă în interiorul cutiei de foc. Perforat pentru a permite fluxul de aer prin EGG și orice cenușă să cadă, pentru îndepărtarea ușoară după gătit.

CUTIE DE FOC
Cutia de foc se sprijină în baza ceramică și trebuie umplută cu cărbune. Deoarece cutia de foc este echipată cu deschideri sofisticate și funcționează cu orificiile de aerisire din partea de jos a EGG-ului, debitul de aer este constant și optim atunci când reggulatorul și ușa de tiraj sunt deschise.



BAZĂ
Ceramică izolată rezistentă. Glazurarea previne ciobirea și decolorarea.

UȘĂ PENTRU TIRAJ
Funcționează în combinație cu reggulatorul, reglând alimentarea cu aer de intrare pentru a controla temperatura. De asemenea, permite îndepărtarea ușoară a cenușii.

ÎNȚELEPCIUNE ANTICĂ ȘI TEHNOLOGIE INOVATOARE

Pentru a afla mai multe despre ideea din spatele Big Green Egg, trebuie să călătoriți înapoi în timp multe secole. Cu mai mult de 3.000 de ani în urmă a fost deja folosit în Asia de Est ca un cuptor tradițional de lut cu lemne. Aici a fost descoperit, îmbrățișat și luat de japonezi, care se referă cu dragoste la el ca "kamado", adică cuptor sau șemineu. Soldații americani au descoperit kamado în Japonia la începutul secolului trecut și l-au luat acasă ca un suvenir. De-a lungul timpului, modelul antic a fost rafinat în Atlanta (Georgia, SUA) în conformitate cu cunoștințele contemporane, tehnologiile de producție și materialele inovatoare. Chiar și tehnologia ceramică revoluționară de la NASA a contribuit la realizarea acestui aparat excepțional de gătit în aer liber: Big Green Egg.

SECRETUL DIN SPATELE BIG GREEN EGG

Japonezii, americanii, europenii: toți cei care au gustat preparate făcute la un Big Green Egg raman pentru totdeauna fani din cauza unui gust nemaipomenit. Care este secretul din spatele EGG-ULUI? Este de fapt, o combinație de mai multe lucruri. Este ceramica care reflectă căldura, generând un flux de aer care face ingredientele și felurile de mâncare excepțional de fragede. Este circulația perfectă a aerului, care asigură că mâncarea se gătește uniform și la temperatura potrivită. Și este faptul că temperatura poate fi controlată și menținută până la cel mai bun grad. Ca urmare a calității înalte a ceramicii termoizolante, chiar și temperaturile exterioare nu afectează temperatura din interiorul EGG-ului. Și, nu în ultimul rând, aspectul său spectaculos!

CALITATE PE TOT PARCURSUL VIEȚII

La Big Green Egg susținem pe deplin produsul nostru. De aceea dăm consumatorilor o garanție pe viață cu privire la materialele și structura tuturor părților ceramice ale EGG-ULUI. Este confecționat dintr-un material ceramic de foarte bună calitate. Acest material are proprietăți izolante excepționale și face EGG-ul, în combinație cu diferitele sale părți brevetate, destul de unic. Ceramica poate rezista la temperaturi extreme și la fluctuații ale temperaturii. Puteți folosi într-adevăr EGG-ul de numeroase ori fără nici o pierdere a calității. Deci nu este chiar atât de ciudat că noi, întreaga companie, stăm în spatele EGG-ului nostru.

Cea mai bună ceramică
Detalii inovatoare

La prima vedere, se pare că nu există nici o diferență între acest Big Green Egg și modelul pe care l-am introdus în 1974. Cu toate acestea, aparențele sunt înșelătoare. De atunci avem implementate destul de multe de inovații tehnologice, și vom continua să facem acest lucru. Pentru că nu vrem doar să fie cel mai bun kamado astăzi, dar și în viitor.

Controlul exact al temperaturii

Fabricat in America

NASA

Ceramica de cea mai înaltă calitate inovata de NASA

Ușor de aprins și gata în doar 15 minute

Vezi cum este fabricat Big Green Egg?

Dvs. și Big Green Egg; vă potriviți!

Ca mâncare, există un lucru pe care îl știți sigur: cu un Big Green Egg veți aduce un kamado de calitate premium în casa dvs. (Oh bine, în grădina dvs. sau pe terasa sau balconul dvs.). În plus față de grătar, Big Green Egg este perfect pentru coacerea, afumarea, aburirea și gătitul (lent). Pentru că un EGG este mai mult decât un grătar, este o bucătărie completă în aer liber, în care puteți coace pizza, afuma pește, găti carne lent și să faceți tot felul de lucruri pe care le puteți face și într-un cuptor obișnuit. Posibilitățile culinare ale Big Green Egg sunt nelimitate. Deci, întrebarea nu este de ce vreți un EGG, ci care dintre cele 7 modele vi se potrivește cel mai bine. Din acest motiv, noi am dat o scurtă descriere a modelelor. Descoperiți singur că există întotdeauna un EGG potrivit, indiferent cât de mică sau mare este familia dvs., cercul dvs. de prieteni, și grădina (sau terasa)!

Colecția esențială Big Green Egg:

Un început ușor

Mai ales pentru un novice în gătirea cu EGG, am compus un pachet de pornire care conține cele mai importante elemente de bază. Acest lucru are, de asemenea, grijă de lista de dorințe de ziua dvs.

Big Green Egg | Cuib & Maner Integrat | Starterul De Carbune | Gratar Din Fonta
Spatula Pentru Cenusa | convEGGtor-ul | Coșul Convectorului | Cărbune 100% Natural

2XL

Mare, mai mare, cel mai mare. Big Green Egg 2XL este cel mai mare membru al familiei Big Green Egg și cel mai mare kamado disponibil pe piață. Totul despre acest model este impresionant: greutatea, dimensiunea, înălțimea și suprafața de gătit. 2XL sare în ochi în orice mod posibil. Și cu o performanță pe măsură. Cu ajutorul unui suport EGG Nest și a unui maner Nest Handler, 2XL poate fi încă ușor mutat. Și datorită unui mecanism inteligent de balamale, este ușor să deschideți EGG-ul. Mărinimos în dimensiuni și posibilități culinare, dar fără să-și dea aere.

Specificații
Gril: Ø 73 cm
Suprafață de gătit: 4.185 cm2
Greutate totală: 170 kg
Înălțime: 90 cm

Cod 120939

XLarge

Aveți o familie și / sau un grup de prieteni mare? Gătiți profesional? Sau faceți catering pentru grupuri mari? Atunci, Big Green Egg XLarge este complicele perfect. Acesta vă va permite să serviți ingrediente gustoase gătite și feluri de mâncare la o mulțime de oameni simultan. Cu o suprafață de gătit de 61 de centimetri, bucăți mari de carne, pește sau mai multe pizza nu mai sunt o fantezie, ci o realitate. Și dacă 61 de centimetri este doar un pic prea mic? Extindeți doar suprafața de gătit cu grilajele speciale de gătit cu 2 și 3 niveluri disponibile pentru XLarge și ridicați nivelul gătitului.

Specificații
Gril: Ø 61 cm
Suprafață de gătit: 2.919 cm2
Greutate totală: 99 kg
Înălțime: 78 cm

Cod 117649

Prețurile pot fi găsite pe site-ul nostru. Scanați codul QR sau vizitați
biggreenegg.eu/ro/lista-de-preturi

Large

Big Green Egg Large este cel mai popular model al familiei Big Green Egg. Puteți pregăti cu ușurință toate felurile de mâncare preferate și cele ale familiei și prietenilor dvs. pe suprafața de gătit a lui, toate în același timp, dacă este necesar, deoarece Large oferă suficient spațiu pentru a găti pentru 8 persoane. Și cu tot spațiul disponibil, este foarte ușor să pregătiți meniuri all-inclusive cu trei feluri. Vreți să obțineți maximul de la EGG? Atunci, Large ar fi o potrivire perfectă pentru dvs., deoarece este modelul cu cele mai multe accesorii potrivite. Acesta este motivul pentru care acest multifuncțional a primit numele Large, deoarece posibilitățile sunt extinse.

Specificații
Gril: Ø 46 cm
Suprafață de gătit: 1.688 cm2
Greutate totală: 73 kg
Înălțime: 84 cm

Cod 117632

Pachete de start

2XL

- EGG
- Cuib & Maner Integrat
- Semi-Piatra De Convector
- Coșul Convectorului
- Carbunele 9 kg
- Starterul De Carbune
- Spatula Pentru Cenusa

XLarge

- EGG
- Cuib & Maner Integrat
- convEGGtor-ul
- Coșul Convectorului
- Carbunele 9 kg
- Starterul De Carbune
- Spatula Pentru Cenusa

Pachete de start

Large

- EGG
- Cuib & Maner Integrat
- convEGGtor-ul
- Coșul Convectorului
- Carbunele 9 kg
- Starterul De Carbune
- Spatula Pentru Cenusa

Medium

Big Green Egg Medium este suficient de compact pentru a se potrivi cu o grădină mică în oraș, o terasă sau un balcon și totuși este suficient de mare pentru a găti pe gril, a afuma, a găti sau a coace pentru 6 până la 8 persoane. Cu un Medium în grădina dvs., puteți invita foarte ușor familia sau prietenii să vă bucurați de mâncare minunată împreună. Acesta este unul dintre motivele pentru care acest EGG este unul dintre cele mai populare modele ale noastre. Cu convEGGtor potrivit și piatră de copt, puteți converti imediat Big Green Egg Medium într-un cuptor de pizza în care puteți coace cele mai bune pizza făcute vreodată. Acesta poate fi un Medium, dar cu siguranță nu este mediocru!

Specificații
Gril: Ø 40 cm
Suprafață de gătit: 1.264 cm2
Greutate totală: 51 kg
Înălțime: 72 cm

Cod 117625

MiniMax

Deși dimensiunea sa poate să nu fie impresionantă, Big Green Egg MiniMax mai mult decât compensează acest lucru cu performanțele sale. Este cu doar 7 centimetri mai înalt decât Big Green Egg Mini, dar are o suprafață de gătit mult mai mare, comparabilă cu cea a Big Green Egg Small. Acest lucru vă va oferi mai mult decât suficient spațiu pentru a găti pentru 4 până la 6 persoane. Plănuiți o ieșire? Nu trebuie să fiți un halterofil profesionist pentru a duce MiniMax, deoarece cântărește doar 35 de kilograme. Aceasta nu va fi o problemă dacă utilizați suportul pentru EGG, care este inclus ca accesoriu standard!

Specificații
Gril: Ø 33 cm
Suprafață de gătit: 855 cm2
Greutate totală: 35 kg
Înălțime: 50 cm

Inclusiv Purtător de EGG
Cod 119650

Small

Doar cei care au o grădină se bucură de privilegiul de a găti în aer liber? Categoric nu! Big Green Egg Small este colegul de apartament favorit al oamenilor de la oraș cu un balcon sau terasă mică. Small poate fii compact, dar puteți găti cu ușurință mese care sunt din afara acestei lumi pentru 4 până la 6 persoane. Deoarece grilul Small este plasat mai jos decât cel al MiniMax, Small este mai potrivit pentru preparate mai mari, deși suprafața de gătit a ambelor este aceeași. Big Green Egg Small poate fi mic, dar performanța sa este mare!

Specificații
Gril: Ø 33 cm
Suprafață de gătit: 855 cm2
Greutate totală: 36 kg
Înălțime: 61 cm

Cod 117601

Mini

Big Green Egg Mini este cel mai mic și mai ușor membru al Familiei Big Green Egg. Este ideal pentru camping sau pentru a face o excursie cu barca sau un picnic. Sau doar folosiți-l acasă, pe masă. Dar să fim sinceri aici; odată ce ați achiziționat acest model de EGG, probabil că veți dori să îl luați oriunde mergeți. Datorită greutății sale, Mini este foarte ușor de transportat. Și chiar mai ușor de transportat dacă achiziționați un purtător de EGG pentru Mini al dvs. De obicei gătiți pentru 2 până la 4 persoane? Atunci, acest cuptor prietenos cu călătoriile și ușor ar fi modelul ideal de Big Green Egg.

Specificații
Gril: Ø 25 cm
Suprafață de gătit: 507 cm2
Greutate totală: 17 kg
Înălțime: 43 cm

Cod 117618

Mini EGG Carrier
Cod 116451

Pachete de start

Medium

- EGG
- Cuib & Maner Integrat
- convEGGtor-ul
- Coșul Convectorului
- Carbunele 4,5 kg
- Starterul De Carbune
- Spatula Pentru Cenusa

MiniMax

- EGG (EGG Carrier Mini inclus).
- convEGGtor-ul
- Carbunele 4,5 kg
- Starterul De Carbune
- Spatula Pentru Cenusa

Small

- EGG
- Cuibul
- convEGGtor-ul
- Carbunele 4,5 kg
- Starterul De Carbune
- Spatula Pentru Cenusa

Mini

- EGG
- EGG Carrier
- convEGGtor-ul
- Carbunele 4,5 kg
- Starterul De Carbune
- Spatula Pentru Cenusa

Afumare, frigere, gătire la abur, coacere, grătar.

**O nouă zi, un nou fel de mâncare.
Pentru totdeauna.**

VERSATILITATEA UNUI BIG GREEN EGG...

Big Green Egg are un interval de temperatură de 60°C - 350°C, astfel încât să puteți încerca tot felul de tehnici de gătit. Grătarul, afumatul, prăjirea, aburirea, coacerea sau gătitul lent; este ușor pe Big Green Egg. De la friptura T-bone la grătar sau ribeye, la un curry vegetarian sau o tocană madrilenă. Gătiți stridii aburite, carpaccio afumat cu paie, supă de pui asiatică sau un quiche de legume bine umplut. Nimic nu este prea ciudat! Și apoi, desigur, este timpul de degustare... Arome pure și oneste, cu un parfum și un gust caracteristic de neegalat.
Cu un Big Green Egg, o lume nouă se va deschide pentru dvs. Împingeți-vă limitele culinare și surprindeți-vă pe dvs. și pe oaspeții dvs. Lăsați-vă creativitatea să curgă și bucurați-vă!

...TOT ANUL!

Fie că este vorba de frig sau de o adevărată zi caniculară; EGG-ul este pentru fiecare sezon, pe tot parcursul anului. Dacă credeți că grătarul este doar pentru vară: gândiți-vă din nou! Asta se schimbă datorită Big Green Egg. La urma urmei, de ce v-ați bucura de kamado doar câteva luni, când îl puteți folosi 365 de zile pe an? Ceramica unică, izolatoare, înseamnă că vremea de afară este irelevantă. Temperatura în EGG este la fel de stabilă ca totdeauna, și nu i-ar putea păsa de ploaie sau zăpadă.

BUCURAȚI-VĂ DE EXPERIENȚA GUSTULUI SUPREM ÎMPREUNĂ

Un Big Green Egg va ține o viață; puteți continua să modificați la nesfârșit ingredientele și mâncărurile dvs. cu un rezultat deosebit de gustos. Bucurați–vă de viața bună împreună - despre asta este vorba cu Big Green Egg. Înconjurat de familie, prieteni și persoane dragi și de cele mai delicioase feluri de mâncare pe care le-ați gustat vreodată; din asta sunt făcute momente de neuitat. Pregătirea rețetelor preferate sau crearea de feluri de mâncare noi pe EGG. Posibilitățile sunt nesfârșite: încercați-le pe toate și dați-vă mână liberă creativității! Faceți acel antricot suculent, acea bucată superbă de pește cu o crustă sărată, tocană consistentă, pâine crocantă și pizza cu crusta perfectă sau acel desert delicios. Ce veți pregăti mai întâi?

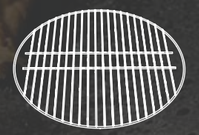
Citiți mai multe despre diferitele tehnici de gătit și accesorii în următoarele câteva pagini și aflați ce posibilități are de oferit Big Green Egg.

Aruncați o privire la videoclipurile cu rețete de pe YouTube și @Big Green Egg Romania

Să începem... să coacem pizza!

Accesorii necesare

Piatra De Copt



Grila Din Oțel Inoxidabil

convEGGtor-ul

convEGGtor-ul: de la EGG la cuptor

Folosind convEGGtor-ul ceramic ca un scut termic ceramic înseamnă că nu încălzește cărbunele ingredientele direct, și puteți converti Big Green Egg într-un cuptor în cel mai scurt timp. În combinație cu piatra de copt, puteți face cele mai gustoase pizza din toate timpurile cu o bază crocantă autentică.

Mai multe informatii la pagina 50

Sfat: de ce să nu încercați și să coaceți pâine, prăjituri sau brownies. Posibilitățile sunt nelimitate!

Pizza Margherita

Cantitate: 4 bucăți

BLAT
500 g făină (tip 00), plus suplimentar pentru presărare la întinderea aluatului
7 g drojdie uscată
290 g apă
2 linguri ulei de măsline
10 g sare

SOS DE ROȘII
1 ceapă șalotă
1 cățel de usturoi
200 g roșii cherry
4 măsline negre, fără sâmburi
4 frunze de busuioc
2 linguri ulei de măsline
2 linguri ketchup de roșii

TOPPING
½ Ceapă
16 mini bile de mozzarella
32 măsline negre, fără sâmburi
12 linguri parmezan ras
4 crenguțe de busuioc

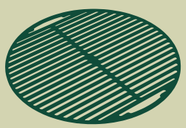
ACCESORII
Grilaj din oțel inoxidabil
Cuptor Olandez Verde
convEGGtor
Piatră De Copt
Paletă de pizza din aluminiu
Tăietor De Pizza Compact

PREGĂTIRE ÎN AVANS
1. Pentru aluat, amestecați făina și drojdia într-un bol. Turnați apă și ulei de măsline și începeți frământarea. Când ingredientele sunt bine amestecate, adăugați sarea și frământați până când aluatul este flexibil și elastic.
2. Împărțiți aluatul în 4 porții egale și rotiți-le în bile prin plierea laturilor în jos. Așezați bilele de aluat pe un tocător, acoperiți-le cu folie de plastic sau un prosop de bucătărie curat și lăsați aluatul să crească cel puțin 1 oră.
3. Între timp, aprindeți cărbune în Big Green Egg și încălziți la o temperatură de 180°C cu grilajul din oțel inoxidabil. Asigurați-vă că ați umplut EGG-ul cu cărbune suficient, deoarece în curând veți coace la o temperatură ridicată. Curățați și tocați fin șalota și usturoiul pentru sos. Înjumătățiți roșiile cherry și tăiați fin măslinele. Tăiați frunzele de busuioc în fâșii subțiri.

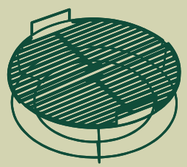
PREGĂTIRE
1. Încălziți uleiul de măsline pentru sos în Cuptorul Olandez Verde pe grill. Adăugați șalota și usturoiul și prăjiți până când șalota este translucidă.
2. Amestecați ketchup-ul, roșiile cherry, măslinele și busuiocul în amestecul de șalotă și lăsați sosul să fiarbă timp de 4-5 minute, închizând capacul EGG-ului după fiecare acțiune.
3. Scoateți cuptorul olandez din EGG și condimentați sosul de roșii după gust cu sare și piper. Lăsați sosul să se răcească. Scoateți grilajul, puneți convEGGtor-ul și înlocuiți grilajul. Puneți piatra de copt pe grill și aduceți EGG-ul la o temperatură de 275-300°C. Încălziți piatra de copt cel puțin 20 de minute, astfel încât să fie foarte fierbinte.
4. Între timp, curățați ceapa pentru topping și tăiați-o în inelele de ceapă înjumătățite subțiri. Tăiați bilele de mini mozzarella în jumătate. Între timp, pe o suprafață de lucru presărată generos cu făină, întindeți o bilă de aluat la o grosime de aproximativ 3 milimetri. Pentru a vă asigura că aluatul dvs. nu se lipește, puteți mai întâi să rostogoliți bilele dvs. de aluat prin făina de pe suprafața de lucru. În timp ce întindeți aluatul, continuați să-l întoarceți cu un sfert, astfel încât să obțineți o formă frumoasă, rotundă. Folosiți-vă mâinile pentru a face marginea crustei de pizza un pic mai groasă decât partea de jos.
5. Puneți 4 linguri de sos de roșii pe crusta de pizza și întindeți-l în cercuri cu partea rotunjită a lingurii. Păstrați marginea mai groasă fără sos. Distribuiți un sfert din inelele de ceapă înjumătățite, 8 bile înjumătățite de mini mozzarella și 8 măsline negre peste sosul de roșii și presărați cu 3 linguri de parmezan ras. Presărați pe paleta de pizza din aluminiu cu făină. Folosiți paleta de pizza din aluminiu pentru a transfera pizza pe piatra de copt, închideți capacul EGG-ului și coaceți pizza timp de 8-10 minute până când este crocantă și coaptă. Între timp, întindeți a doua minge de aluat și adăugați ingredientele în același mod. Îndepărtați frunzele de pe crenguțele de busuioc.
6. Scoateți pizza din EGG și presărați un sfert din frunzele de busuioc. Tăiați pizza în felii folosind tăietor de pizza compact și serviți-o imediat. Între timp, coaceți următoarea pizza în același mod și, din nou, pregătiți următoarea pizza.

Să începem sa... facem grătar pe grilaj de fontă

Semnele de grătar perfecte: pe niveluri diferite



Înapoi la grătarul de bază: calea ușoară cu grilaj din fontă plasată pe inelul de foc. Asigurați-vă semnele de grătar și reacțiile maillard (caramelizarea proteinelor), oferind alimentelor dvs. un sfert de rotație pe gril.



Grătar la înălțime mare: și păstrarea alimentelor în contact cu grătarul pentru mai mult timp. Creați mai mult spațiu între cărbune și produsul Dvs. cu grilajul pe coș, astfel încât să puteți coace pe grătar bucățile de carne mai groase pentru mai mult timp. Căldura din fontă continuă să ofere același efect de grătar.

Sfat: grilajul din fontă este o necesitate reală pentru îmbunătățirea parfumurilor, culorilor și aromelor ingredientelor.

Gătiți invers costița de vită cu ierburi proaspete

Aruncați o privire la videoclipurile cu rețete de pe YouTube și @Big Green Egg Romania

Accesorii necesare

Gratar Din Fonta

Porții: 2 persoane

INGREDIENTE

1 costiță de vită
3 crenguțe de cimbru
2 crenguțe de rozmarin
1 lingură ulei de măsline
piper, după gust
sare de mare, după gust
ulei de floarea soarelui, pentru ungere

ACCESORII

convEGGtor
Grilaj din oțel inoxidabil
Termometru la distanță cu sondă dublă
Grilaj din Fontă
Termometru Instant Digital

PREGĂTIREA ÎN AVANS

1. Aprindeți cărbunele în Big Green Egg și încălziți, cu deflectorul convEGGtor la o temperatură de 160°C.
2. Așezați costița de vită pe suprafața de lucru. Îndepărtați frunzele de pe crenguțele de cimbru și de rozmarin și tocați-le fin. Frecați costița de vită pe ambele părți cu uleiul de măsline și presărați cu sare de mare și piper, după gust, iar apoi și cu cimbru și rozmarin.
3. Plasați convEGGtor-ul și grilajul din oțel inoxidabil, dacă este necesar, utilizați coșul pentru convEGGtor; temperatura EGG-ului va scădea la aproximativ 120°C, mențineți această temperatură.

PREGĂTIRE

1. Așezați costița de vită pe grill și introduceți vârful termometrului la distanță cu sondă dublă în interiorul cărnii. Închideți capacul EGG-ului și setați temperatura termometrului interior la 47 °C.
2. Scoateți costița de vită din EGG o dată ce temperatura setată pentru interior a fost atinsă. Acoperiți ușor cu folie de aluminiu. Scoateți grilajul și convEGGtor-ul și puneți grilajul din fontă în EGG. Închideți capacul EGG-ului și aduceți temperatura lui la 220 °C.
3. Ungeți grătarul fierbinte cu ulei de floarea soarelui folosind un tampon de hârtie de bucătărie. Așezați costița de vită pe grill și închideți capacul EGG-ului. Gătiți pe grill costița de vită aproximativ 2 minute.
4. Rotiți costița de vită 90 de grade și gătiți-o pe grill încă 2 minute pentru a crea un model frumos de grătar. Întoarceți costița de vită și gătiți pe grill încă 2 x 2 minute, până când carnea a atins o temperatură a interiorului de 52-55°C. Cel mai simplu mod de a verifica temperatura interiorului este cu Termometru cu citire instantanee, care indică numărul de grade în câteva secunde.
5. Scoateți costița de vită din Big Green Egg. Acoperiți carnea ușor cu folie de aluminiu și lăsați să se odihnească timp de 10 minute înainte de a o tăia.

Să începem cu... stir fry

Sfat: ungeti wok-ul cu hârtie de bucătărie și o picătură de ulei. Pentru cele mai bune rezultate, wok-ul dvs. ar trebui să fie foarte fierbinte. Asta înseamnă că ar trebui să amestecați restul uleiului cu produsul dvs. sau să adăugați uleiul și produsul dvs. în wok în același timp, pentru a preveni arderea uleiului.

Aruncați o privire la videoclipurile cu rețete de pe YouTube și @Big Green Egg Romania

Fidea la tigaie cu creveți king

Porții: 2 persoane

INGREDIENTE
CREVEȚI KING
12-16 creveți king (ușor de curățat)
1 ardei roșu capia dulce
1 ceapă roșie
1 cățel de usturoi
1 ceapă verde
1 ardei iute roșu spaniol
100 ml ulei de arahide
400 g fidea gătită
2 crenguțe de coriandru
1 lime

MARINADĂ
1½ linguri sos de stridii
1½ linguri sos de fasole neagră
1½ linguri sos de soia
1½ linguri sirop de ghimbir

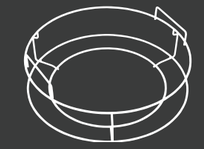
ACCESORII
Coș convEGGtor
Wok grill din oțel carbon

PREGĂTIRE ÎN AVANS
1. Aprindeți cărbune în Big Green Egg și încălziți, cu convEGGtor-ul in interior la o temperatură de 220°C.
2. Între timp, amestecați toate ingredientele pentru marinadă împreună. Curățați crevetii king (puneți carapacele deoparte) și amestecați-i cu marinada.
3. Scoateți cotorul de la ardeiul capia și tăiați pulpa în fâșii. Curățați ceapa roșie și tăiați-o în jumătăți de inele. Curățați și tăiați subțire cățelul de usturoi. Tăiați ceapa verde și ardeiul iute în inele subțiri.

PREGĂTIRE
1. Puneți wokul din oțel carbon în coșul convEGGtor și închideți capacul EGG-ului. Preîncălziți wok-ul timp de câteva minute până când este fierbinte.
2. Turnați uleiul de arahide în wok și adăugați carapacele pe care le-ați pus deoparte. Închideți capacul oului și coaceți cojile timp de 2-4 minute; acest lucru va face uleiul extra gustos.
3. Scoateți wok-ul din ou și turnați uleiul printr-o sită. Puneți din nou wokul și turnați uleiul cernut. Scoateți crevetii king din marinadă și puneți-i în wok (păstrați marinada) și adăugați ardeiul, ceapa roșie și usturoiul. Închideți capacul EGG-ului și lăsați să se gătească timp de aprox. 3 minute.
4. Turnați marinada pe care ați pus-o deoparte în wok cu ingredientele și adăugați fidele, ceapa verde și ardeiul iute. Gătiți până când noodles sunt fierbinți; continuați să amestecați amestecul și închideți capacul EGG-ului după fiecare acțiune.
5. Scoateți wok-ul din EGG. Se toacă fin frunzele de coriandru și lime în felii. Se toarnă fidelele in boluri frumoase, se garnisește cu o felie de lime și se presară cu coriandru.

Accesorii necesare

Wokul Din Oțel Carbon



Coșul Convectorului

Kamado-ul dvs. este ideal pentru acțiune wok!

Puneți grătarul din oțel Carbon în coșul convEGGtor, iar EGG dvs. este pregătit pentru o noua tehnică de gătit în cel mai scurt timp. Un strop de ulei, temperaturi ridicate fantastice și cele mai proaspete ingrediente; vă veți potrivi în curând la orice piață alimentară. Păstrați cupola închisă cât mai mult posibil: fluxul de aer din kamado va oferi o gătire uniformă și delicioasă.

pagina 55

pagina 50

Burtă de porc gătită lent

Sfat: pentru cele mai bune rezultate de afumare, selectați așchii de lemn pentru perioade scurte de afumare, iar bucățile de lemn mai mari pentru sesiuni mai lungi. Dacă doriți să știți despre afumare, consultați pagina 34.

Porții: 4 persoane

INGREDIENTE

1 kg burtă de porc, fără șorici
2 căței de usturoi
1 crenguță de cimbru
1 crenguță de rozmarin
½ linguriță de piper negru măcinat
1 lingură fulgi de sare de mare
1 linguriță semințe de chimen măcinat
1 lingură ulei de măsline
2 frunze de dafin

ACCESORII

convEGGtor
Tavă rotundă pentru picurare
Grilaj din oțel inoxidabil
Termometru la distanță cu sondă dublă

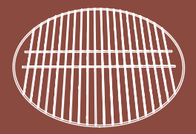
PREGĂTIRE ÎN AVANS

1. Aprindeți cărbunele în Big Green Egg și încălziți-l, cu convEGGtor-ul, cu tava rotundă pentru picurare și grilajul din oțel inoxidabil în partea de sus în interior, la o temperatură de 120°C.
2. Între timp, faceți tăieturi în cruce în stratul de grăsime de pe burta de porc. Se curăță și se toacă mărunt usturoiul. Rupeți frunzele de cimbru și pe acelea de rozmarin și tocați-le fin. Se amestecă piperul cu sarea și semințele de chimen măcinat.
3. Ungeți burta de porc peste tot cu uleiul de măsline și presărați amestecul de condimente. Apăsați condimentele în carne ferm. Așezați carnea pe blatul de lucru cu partea de grăsime în sus. Presărați stratul de grăsime cu usturoi și ierburi, presându-le în grăsime. Înfigeți capetele frunzelor de dafin în stratul de grăsime.

PREGĂTIRE

1. Așezați burta de porc pe grill cu partea de grăsime în sus. Introduceți vârful termometrului la distanță cu sondă dublă în centrul cărnii și închideți capacul EGG-ului. Setați temperatura interioară a termometrului la 85°C. Lăsați carnea să se gătească 1½-2 ore până când această temperatură interioară a fost atinsă.
2. Scoateți burta de porc gătită lent din Big Green Egg și tăiați carnea în felii frumoase.

Accesorii necesare



Grila Din Oțel Inoxidabil

convEGGtor-ul

Să începem cu... sesiuni de gătit care durează ore

Aruncați o privire la videoclipurile cu rețete de pe YouTube și @Big Green Egg Romania

Scăzut și lent: la ce setare?

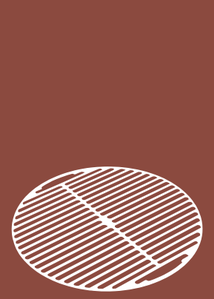
Pregătirea este simplă, lăsați timpul să facă toată munca, iar rezultatele uimitoare vă vor uimi. Dar care este setarea ideală? Puteți opta pentru gătit lent cu convEGGtor, sau puneți două pietre jumătate convEGGtor în coșul convEGGtor. Diferența este în funcție de dimensiunea suprafeței indirecte pe care o creați și de temperaturile corespunzătoare:

Coșul Convectorului +
2x jumătate piatră convEGGtor =
70°C – 180°C

convEGGtor-ul
(cu sau fără Coșul Convectorului) =
80°C – 350 °C

Să începem cu... și mai multe tehnici de gătit

Aruncați o privire la videoclipurile cu rețete de pe YouTube și @Big Green Egg Romania

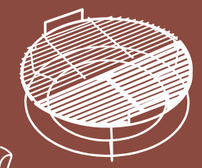


Gratar Din Fonta

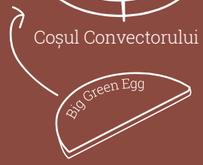
convEGGtor-ul

Gatit Indirect
Gătirea pe grătar a unui pui pe piele fără a-l întoarce de la început până la sfârșit sau ingrediente delicate, cum ar fi legumele, dar totuși cu semne superbe de grătar? Cu grătar indirect, aveți un contact maxim cu grilajul din fontă și vă asigurați că proteinele produsului dvs. se caramelizează mai lent.

Semi-Grila Din Oțel Inoxidabil
Semi- Gratar Din Fonta

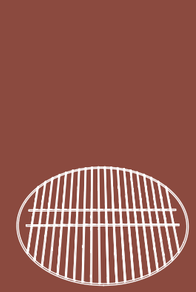


Coșul Convectorului



Semi-Piatra de Convector

Gătit pe mai multe zone
Gătiți pe grătar o bucată mare de carne și apoi lăsați-o să gătească și mai mult indirect. Sau serviți un număr mare de burgeri dintr-o dată cât ai clipi. Sfatul bucătarului: coaceți saté direct pe grătar și puneți frigăruile să stea în secțiunea indirectă. Fără lemn, carbonizat pe delicatesele dvs. deosebite la grătar.

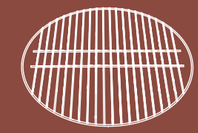


Grila Din Oțel Inoxidabil

convEGGtor-ul

Prăjire indirectă la temperaturi ridicate
O șuncă sărată sau file de porc prăjit. Dați-le o aromă minunată prăjită cu grătarul din oțel inoxidabil și convEGGtor-ul la o temperatură ridicată, fără a arde produsul. Aerul cald din EGG colorează produsul la perfecțiune.

Cuptorul Verde Olandez



Grila Din Oțel Inoxidabil

convEGGtor-ul

Gătirea
Sfat: mai întâi, gătiți pe grătar produsul pe grătarul din fontă pentru o aromă suplimentară de prăjire, apoi lăsați-l să fiarbă în cuptorul olandez. Nu puneți capacul tigăii în timpul gătirii. În acest fel, Big Green Egg închis oferă mâncărurilor dvs. o aromă maximă.

Încercați-le pe toate și lăsați-vă creativitatea liberă.

De la EGG la bucătărie completă în aer liber

Fiecare Big Green Egg merită cea mai bună cazare. Aceasta este pentru a-l proteja, pentru a-l muta în siguranță, dacă este necesar, și pentru a profita la maximum de el. După ce ați ales modelul care vi se potrivește, puteți începe să construiți. Transformați EGG-ul în bucătăria perfectă în aer liber, oferindu-i o bază solidă, inclusiv spațiu de lucru și spațiu de depozitare.

Prețurile pot fi găsite pe site-ul nostru. Scanați codul QR sau vizitați
biggreenegg.eu/ro/lista-de-preturi

Portable Nest
Minimax Cuib Portabil
Dacă te duci la camping, intr-un parc sau la o petrecere pe plajă, nu există nici un motiv să nu faci asta cu stil. Luați pur și simplu dvs. MiniMax-ul cu dvs., dar în cuibul sau portabil (Portable Nest for MiniMax EGG). Doar desfa-surati-l și aparatul dvs. multifuncți-onal de gătit în aer liber va sta la o înălțime de gătit confortabilă (baza este de 60 cm!). Gata? Apoi, pur și simplu pliați și plecati!

MiniMax 120649

IntEGGrated Nest+Handler
Cuib & Maner Integrat
Așa e, aici, la Big Green Egg, facem două într-una! Cuibul & manerul integrat combină două mari produse într-o singură creație fantastică. Un cuib puternic și stabil și un instrument util pentru deplasarea în siguranță a EGG-ului datorită roților sale mari. Cuib + transport; și toate acestea într-un design elegant.

2XL	121011
XLarge	121158
Large	120175
Medium	122285

Nest
Cuibul
Fiecare Big Green Egg se simte acasa intr-un cuib de ou (Nest). Cand plasati EGG-ul in cadru, il puteti vedea cum creste. Deoarece este pozitionat putin mai sus, va fi la inaltimea de lucru ideala. Spatele tau va fi recunoscator. Nestul EGG-ului este fabricat din otel acoperit cu pulbere, iar cele 4 roti robuste ale acestuia faciliteaza miscarea.

XLarge	301079
Large	301000
Medium	302007
Small	301062

Table Nest
Masa Cuibulu
Atunci cand utilizati masa pentru EGG, e ca si cum plasati Big Green Egg pe un piedestal. Acesta a fost conceput special pentru a va sustine EGG-ul si pentru a va proteja masa, insula de gatit sau bucataria in aer liber, construita individual, impotriva eliberarii caldurii. Un EGG nu trebuie plasat niciodata direct pe o suprafata din lemn.

2XL	115638
XLarge	113238
Large	113214
Medium	113221

Nest Utility Rack
Raftul Nest Utility
Unde puneți convEGGtor-ul dvs. atunci când nu-l utilizați? În noul Big Green Egg Raft Nest Utility, desigur! Puteți atașa această soluție de stocare temporară la EGG Nest sau la Nest+Handler integrat. Și are mai mult decât suficientă forță pentru a vă susține piatra de copt. Un accesoriu puternic.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small 122704

Acacia Wood EGG Mates
Plansele Laterale Din Lemn De Salcam
Masutele laterale din lemn de salcam (Acacia Wood EGG Mates) sunt un accesoriu minunat pentru Egg-ul dvs.. Ele va pun la îndemână ingredientele și instrumentele pentru dvs., fiind realizate din salcam durabil. Acest tip de lemn de esență tare, este utilizat în principal pentru mobilier de înaltă calitate. Ușor de ridicat și de pliat și rezistente la căldură. Fabulos!

XLarge	121134	MiniMax	121844
Large	121127	Small	120663
Medium	120670		

Eucalyptus Wood Table
Masă din lemn de eucalipt
Vă place un stil natural în grădina dvs. și căutați o masă frumoasă pentru Big Green Egg pentru a se potrivi cu tema dvs.? Fiecare masă din lemn de eucalipt este unică, cu granulație naturală și nuanțe speciale de culoare. Această masă realizată manual este construită din scânduri solide din lemn de esență tare de eucalipt, un tip durabil de lemn cu un aspect frumos. Masa din lemn de eucalipt vă va transforma Big Green Egg-ul într-o bucătărie completă în aer liber, cu mult spațiu pentru accesorii și vase. Așezați întotdeauna EGG-ul într-un suport metalic (Table Nest) pentru a asigura o circulație suficientă a aerului. Masa nu include EGG-ul, suportul (Table Nest) sau roțile (Caster Kit).

160x80x80 cm	
XLarge	127631
150x60x80 cm	
Large	127624

Caster Kit
2 stuks 120410

EGG-spațiu de lucru modular.

Deoarece nici Roma nu a fost construită într-o zi, ar trebui să vă acordați timp pentru a vă personaliza și bucătăria în aer liber 100%. Aveți un Big Green Egg Large sau XLarge poate cu un MiniMax alături de el? Începeți cu cadrul și extindeți-l încet cu cadre de expansiune, inserții și alte suplimente. Să-l facem mai mare!

EGG Spațiu de lucru modular este un fel de Lego® pentru adulți. Este proiectat astfel încât toate componentele să poată fi combinate și puteți continua să vă extindeți.

Dacă doriți o suprafață mare de lucru, acest sistem modular este la fel de versatil ca EGG-ul în sine. Configurația sau stilul spațiului dvs. de lucru în aer liber pot fi, de asemenea, adaptate pentru a vă satisface gustul și cerințele.

EGG Frame
Carcasa EGG
76x88x77 cm
2XL 121837

76x76x77 cm
XLarge 120229
Large 120212
Medium 122193

Caster Kit nu este inclus.

1 Adăugați un modul de expansiune.

Expansion Frame
Carcasa extinsa
76x76x77 cm
120236

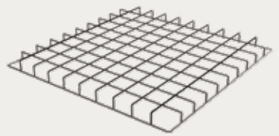
Expansion Cabinet
Dulap de expansiune
76x76x77 cm
122247
Cu excepția inserției din lemn de salcâm

2

Caster Kit
Set De Blocare Roti
10 cm - 2x
120410

Tool Hooks
Cârlige Pentru Unelte
25 cm
120281

3 Personalizați cu inserții.



Stainless Steel Grid Insert
Insert din otel inoxidabil
120243

Acacia Wood Insert
Insert din lemn de Acacia
120250

Stainless Steel Insert
Insert din inox
127365

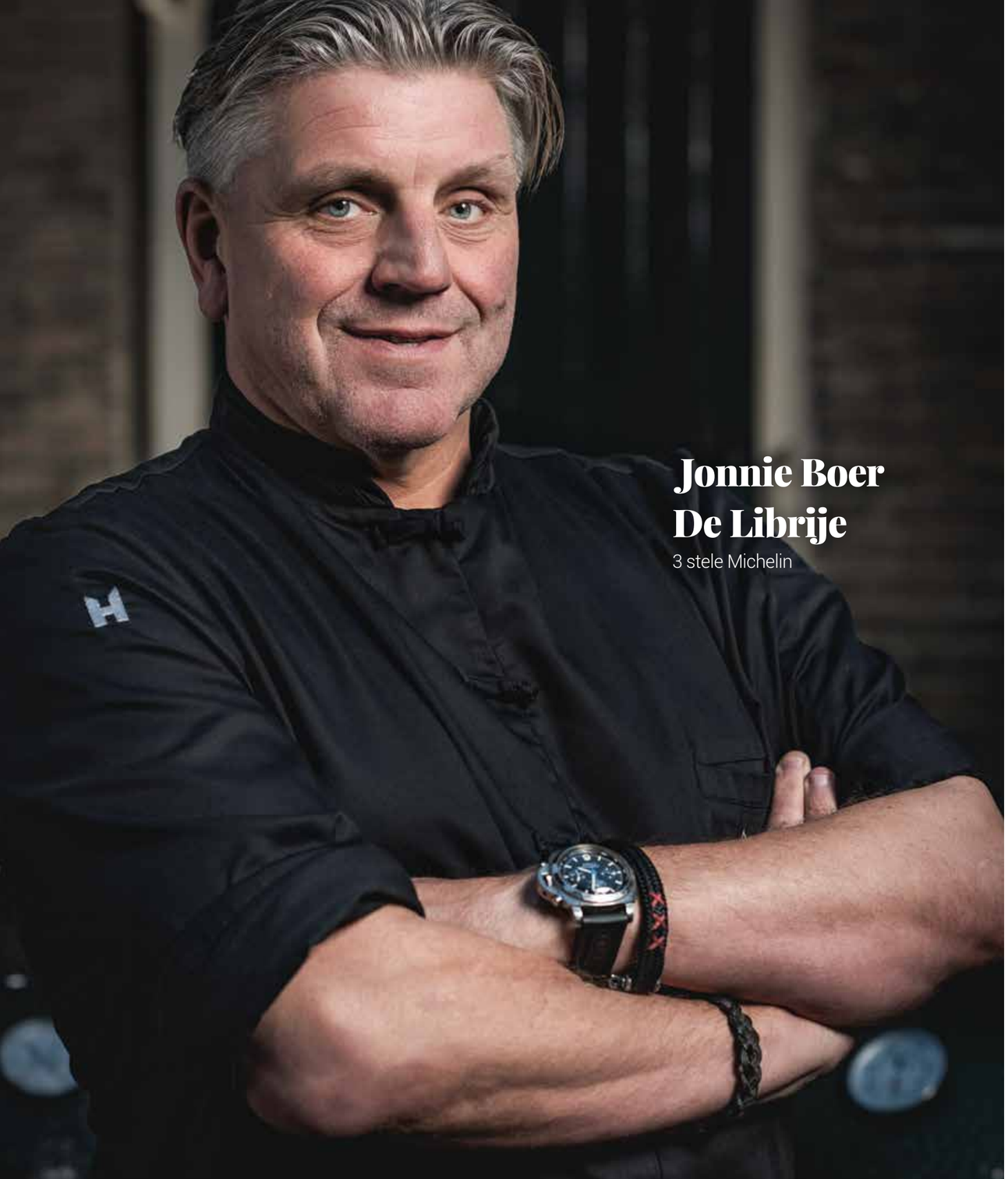
Distressed Acacia Wood Insert
Inserție din lemn de salcâm vechi
120267

4 Upgrade cu instrumente suplimentare.

3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace
Pachet de accesorii din 3 piese pentru spațiul de lucru modular EGG
Cum recunoașteți un bucătar la Big Green Egg cu experiență? După o stație de lucru organizată. Cu acest pachet de accesorii din 3 piese, aveți totul aproape și mâinile libere pentru EGG. Depozitați ustensilele și ierburile în suportul de depozitare, agățați o rolă de hârtie de bucătărie/prosop textil pe suportul pentru prosop, iar cenușa intră în tava de utilitate. Instalare elegantă!

126948

Prețurile pot fi găsite pe site-ul nostru. Scanați codul QR sau vizitați **biggreenegg.eu/ro/lista-de-preturi**



Bucătari & Big Green EGG

Făcuți unul pentru celălalt

Oriunde găsești Big Green Egg; un lucru nu se schimbă niciodată. Primirea călduroasă a bucătarilor de top, bucatari cu stele Micheline, creatori geniali care au devenit celebrii prin gătire inovatoare și împingerea limitelor a ceea ce este posibil în gastronomie. Ei au descoperit că prepararea celor mai frumoase ingrediente proaspete (de sezon) pe EGG a dus la o componentă suplimentară; aroma caracteristică a EGG-ULUI. Combinatia ia de creatia progresive și arsenalul larg de tehnici de gătit pe care EGG-ul le are de oferit pare a fi o combinatie câștigătoare. Big Green Egg a fost făcut mare de ambasadorii noștri. Bucătarii cu stele Michelin, cum ar fi Jonnie Boer, ne-au pus (literalmente) pe hartă și le-au oferit gurmanzilor posibilitatea de a descoperi și acea aromă unică a Big Green Egg. Numai din acest motiv, bucătarii de top merită o stea în ceea ce ne privește.

Cărbune Big Green Egg: Alegeți-vă aroma

Cheia succesului pentru un fel de mâncare gustoasă și baza pentru sesiunea de gătit este utilizarea cărbunelui de cea mai bună calitate. În timp ce rezultatul depinde parțial de tipul de cărbune utilizat, un lucru este sigur: aroma ingredientelor gătite cu cărbune este de neegalat.

Big Green Egg cărbune este certificat FSC, 100% Carbune natural, și provine din gard viu de fag si fag. Acest tip de lemn asigură o bază neutră, astfel încât pentru fiecare noua sesiune de gătit, puteți crea propriul amestec de gust ideal. Acest lucru ar putea include aroma extra de fum, un dram de hicori, cireșe, mere sau pecan. Adăugarea de așchii sau bucăți de lemn Big Green Egg înseamnă că orice aromă alegeți, veți pune întotdeauna un fel de mâncare uluitor pe masă.

Cărbunele 100% natural (fără ingrediente chimice, arome și parfumuri) este produs în Europa din reziduuri de lemn sau arbori cultivați special în păduri gestionate durabil. Pentru fiecare copac tăiat, unul nou este plantat în locul său. În bucăți foarte mari ardeți încet, nu creați fum inutil și – spre deosebire de multe alte tipuri de cărbune - cenușă remarcabil de puțină. Acest fantastic lemn de esență tare pur are un timp de ardere minunat de lung. Asta e bine când carnea de porc înăbușită se gătește încet.

100% Natural Charcoal
Cărbune 100% Natural
Fiecare sesiune de gătit începe cu combustibilul potrivit. Cărbunele nostru 100% natural cu marca de calitate FSC este exact ceea ce aveți nevoie. Acest cărbune Big Green Egg provine din fag și gard viu de fag și are un timp de ardere extrem de lung. Pentru o atingere suplimentară de fum, adăugați așchii sau bucăți de lemn Big Green Egg la cărbune, după gust.

Cărbunele Big Green Egg vine în saci de 9 și 4.5 kilograme. Cărbunele din pungile de 4,5 kilograme este puțin mai mic. Făcându-l perfect pentru utilizarea în modele de EGG mai mici.

9 kg	666298
4,5 kg	666397

Charcoal Starters
Starterul De Carbune
Este ideal pentru a incepe aprinderea cu Starterul de carbune (Charcoal Starters) atunci cand gatiti pe EGG. Puteti sa va aprindeti in siguranta carbunele in Big Green Egg, deoarece nu contine lichide inflamabile sau aditivi chimici. Aceste startere de aprindere sunt fabricate din fibre de lemn comprimate pentru a evita orice gust sau miros de petrol.

24x 120922

Charcoal EGGniter
Aprinzator De Carbuni Reincarcabil Cu Gaz Eggniter
Brand nou și deja indispensabil pentru fiecare EGGer aprinzatorul de carbuni ecologici reincarcabil Big Green Egg EGGniter (Refillable Butane Charcoal EGGniter®) este un amestec puternic de arzător reglabil și suflantă. Aprinzi si amplifici focul in carbune in cateva minute. Acest starter BBQ este rapid, ușor și sigur. Draga, poti sa faci focul!

120915

Afumați în EGG-ul dvs.? vorbim despre dependență...

Tehnica de afumare ia gătitul la Big Green EGG într-o dimensiune cu totul noua. Odată ce ați gustat acea aromă caracteristică frumoasă și ușor de lemn, veți fi un fan pe viață. Cu ajutorul câtorva instrumente veți stăpâni rapid afumarea. Optați pentru scânduri de grătar din lemn pentru a vă pune ingredientele dvs. pe ele. Mai întâi înmuiați cedrul sau scândura de arin în apă, înainte de a o pune în EGG. Căldura combinată cu umiditatea este ceea ce creează efectul de fum. Adăugați o notă suplimentară la felurile dvs. de mâncare folosind așchii de lemn originale. Se amestecă așchii de lemn (înmuiate) cu cărbunele sau se presară o mână peste el. În funcție de mâncărurile pe care le pregătiți, puteți opta fie pentru nuc, nuci pecan, măr, cireș sau stejar. Noi în sortimentul nostru sunt bucățile de lemn 100% natural. Aceste bucăți de lemn robust au fost testate pe scară largă și aprobate de bucătari de top. Datorită dimensiunii lor, acestea sunt foarte potrivite pentru sesiunile mai lungi și mai lente. Optați pentru mar, stejar, nuc sau Mesquite și treceți la următorul nivel gastronomic.

Măr

Pește, carne de porc, carne albă și păsări de curte, cum ar fi pui și curcan.

Cireșe

Pește, miel, tot felul de vânat, rață și carne de vită.

Nuci Pecan

Alimente afumate picante, în special mâncăruri clasice americane de grătar.

Nuc

Fructe, nuci, carne de vită și toate tipurile de vânat.

Mesquite

Carne de vită, carne de porc condimentată și vânat. Adesea folosit pentru carnea de porc și de vită înăbușită.

Sfat: combinați Big Green Egg 100% cărbune natural după propriul gust cu așchii și bucăți de lemn. Piesele neutre de cărbune înseamnă că a crea un gust de mâncare diferit la fiecare sesiune de gătit nu poate fi mai ușor.

Wood Chips
Aschii De Lemn

Fiecare mare bucatar are propriul sau stil. Dati tuturor platourilor dumneavoastra o aroma caracteristica de fum cu ajutorul chipsurilor originale de lemn. Amestecati aschiile de lemn (Wood Chips) (inmuiate) in carbunele dumneavoastra sau presarati un pumn de cenusa peste ele. Sau ambele! Totul este o chestiune de gust. Acelasi lucru se aplica tipului de aschii pe care le puteti alege: nuc, stejar, pecan, aroma de mere sau cirese.

Inhoud - 2,9 L

Nuc	113986
Nuci Pecan	113993
Măr	113962
Cireșe	113979
Stejar	127372

Wood Chunks
Bucati Din Lemn

Testate pe Big Green Egg-uri de mari bucatari. Aceasta gama premium de vreascuri 100% din lemn natural este perfecta pentru afumat si va continua sa adauge o aroma incantatoare si bogata care ramane in timp. Optati pentru mar, stejar, nuc sau mesquite si adaugati un nou gust la tot ceea ce pregatiti pe Big Green Egg.

Inhoud - 9 L

Măr	114617
Nuc	114624
Mesquite	114631
Stejar	127389

Wooden Grilling Planks
Plancheta De Lemn Pentru Gratar

Folosind placile pentru gratar (Wooden Grilling Planks) din lemn puteti sa va ridicati bucataria la nivelul urmator. Asezati ingredientele pe placuta (inmuiata in apa) si apoi asezati scandura pe grila Big Green Egg-ului. Umiditatea va crea un efect de fum. Aveti posibilitatea sa alegeti dintre placi de cedru sau arin, fiecare adaugand gustul sau particular. Placile din lemn pot fi folosite de mai multe ori.

Cedru - 2x	
28 cm	116307
Anin - 2x	
28 cm	116291

Stejar - o aromă nouă!

Stejar

Potrivit pentru toate tipurile de bucăți mari de carne, în special carne de vită. Perfect pentru piept.

Sfat: placa de grătar este de asemenea excelentă pentru combinarea cu fructe, ciuperci, piept de rață sau alte tipuri de pește.

Să începem cu... scânduri de grătar din lemn

Aruncați o privire la videoclipurile cu rețete de pe YouTube și @Big Green Egg Romania

Bomboane de somon gătite pe lemn de cedru.

Pentru 10 bomboane

INGREDIENTE
400 g file de somon fără piele (spinare)
2 cepe verzi
1 ardei iute roșu spaniol
1/3 lime
2 crenguțe de coriandru
100 ml sos de soia Tomasu
1 linguriță de pastă de wasabi
10 felii de ghimbir murat
(gari, toko)
1 lingura maioneza kewpie (toko)

ACCESORII
Placa din lemn (cedru)
Termometru Instant Digital

PREGĂTIRE ÎN AVANS
1. Tăiați fileul de somon în 10 cuburi de dimensiuni similare. Tăiați ceapa de primăvară în inele subțiri. Eliminați cotorul și semințele de la ardeiul iute și tăiați pulpa în inele subțiri. Tăiați lime în felii. Rupeți frunzele de pe 1 crenguță de coriandru și tocați-le fin.
2. Pentru marinadă, amestecați sosul de soia și pasta de wasabi. Păstrați 10 inele de ceapă verde și ardeiul iute separat (păstrați-le la frigider) și amestecați restul cu feliile de lime și coriandrul tocat fin în marinadă. Rotiți cuburile de somon prin amestec și lăsați-le să se marineze la frigider timp de 2 ore.

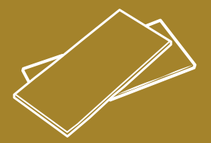
PREGĂTIRE
1. Înmuiați placa din lemn de cedru în multă apă timp de 30 de minute. Aprindeți cărbunele în Big Green Egg și aduceți grătarul la o temperatură de 170 °C.
2. Îndepărtați placa de cedru uscată și puneți cuburile de somon pe ea. Așezați placa pe grilaj și închideți capacul EGG-ului. Lăsați somonul să se afume timp de 8-10 minute până când a atins o temperatură interioară de 55 °C; puteți măsura acest lucru cu termometrul instant digital. Între timp, rupeți frunzele de pe a doua crenguță de coriandru și tăiați-le în fâșii subțiri, scurgeți feliile de ghimbir.
3. Scoateți placa de cedru din EGG și stropiți cu maioneză peste somon. Garnisiți cu ardei iute, ceapă verde, ghimbir murat și coriandru.

Plăci de grătar din lemn: "EGG" moduri de utilizare a acestora

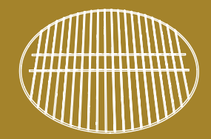
Gătit & aburire: așezați scândurile îmbibate cu produsul dvs. pe gril. Aburul eliberat înseamnă că ingredientul dvs. absoarbe aroma dulce de cedru.

Afumarea și prăjirea: lăsați scândura înmuiată să se usuce pe grilajul dvs. și apoi așezați ingredientul. Lemnul de cedru se va arde la bază, dând mâncării dvs. o aromă frumoasă.

Accesorii necesare



Plancheta De Lemn Pentru Gratar



Grila Din Oțel Inoxidabil

INTERVIURI CU JULIËN VAN LOO & JIMMIE BOER

URMĂTOAREA GENERAȚIE

Text Inge van der Helm | **Fotografii** Sven ter Heide

Ambii bărbați au urmat pașii taților lor de succes. A fost aceasta o consecință logică sau o alegere conștientă? Tinerii bucătari Juliën van Loo și Jimmie Boer își împărtășesc experiențele și viziunile despre a fi un bucătar profesionist pe drumul către vârf.

Ca adolescent, Restaurantul Parkheuvel era deja locul preferat al lui Juliën van Loo pentru a mânca cu părinții săi. În 2006, au preluat restaurantul și acum este o afacere de familie în care Van Loo junior (31 de ani) a reușit să-și realizeze potențialul. Presiunea este ridicată într-un restaurant cu stele Michelin, dar acest lucru îl încurajează pe Juliën să scoată tot ce este mai bun din el în fiecare zi.

Este un avantaj sau un dezavantaj că tatăl tău este un bucătar bine-cunoscut?
"Întotdeauna mi-a fost greu și mi-a fost frică că voi primi tratament preferențial atunci când am aplicat pentru locuri de muncă. Uneori, chiar am folosit un nume diferit. A trebuit să încep de jos, la fel ca toți ceilalți tipi de vârsta mea. Acesta a fost unul dintre avantajele de a merge la muncă în Australia; nimeni nu știa cine eram."

De ce ai ales această profesie?
"Mi-a plăcut. S-a terminat bine în cele din urmă, dar am avut suișurile și coborâșurile mele. Au fost momente când nu îmi mai plăcea. La un moment dat, nu mai voiam să gătesc la nivel de Stea Michelin. M-am dus să muncesc în altă parte și mi-au spus cum să pun pesmet pe șnițele. Dar nu mi-a plăcut deloc. Tata mi-a sugerat să mă întorc acasă în Parkheuvel. După 1 an jumătate, m-am dus să lucrez în Australia pentru un an."

Ce îți place cel mai mult la munca ta?
"Totul, dar mai ales presiunea. Desigur, nu este întotdeauna distractiv la momentul respectiv, dar după aceea această realizare este un sentiment bun."

Care este cel mai important lucru pe care l-ai învă at de la tatăl tău?
"Aroma este cel mai important aspect. Puteți garnisi un fel de mâncare la perfecțiune, dar nu este gata, dacă nu are un gust bun."

Ce bucătar admiri și de ce?
"Tatăl meu, desigur, este modelul meu culinar. Și Peter Gilmore de la restaurantele Bennelong and Quay unde am lucrat în Sydney. El a spus de multe ori că trebuie să fii capabil să gătești bine fără trufe și caviar, ceea ce am crezut că a fost destul de cool."

Cât de importantă a fost munca în străinătate?
"Foarte importantă. Acolo, m-am confruntat cu viziuni diferite de la mai mulți chefi. Întâlnești modalități de a face lucruri pe care nu le-ai fi făcut niciodată și invers. De exemplu, bucătarul din Australia a fost foarte dur când ceva nu mergea bine. El te-ar fi chemat apoi la biroul său pentru a vorbi despre problemă după serviciu. A făcut asta foarte bine."

Aveți un ingredient sau un fel de mâncare preferat?
În prezent, mâncarea mea preferată este porumbelul Anjou, care este inspirat din timpul petrecut în Australia. Acolo am gustat prima dată prune umeboshi, prune japoneze murate. Am vazut că sunt delicioase. Acolo, le-am folosit cu prepeliță, aici cu porumbel Anjou, cremă de castane și nuci de macadamia. Când sunt acasă, îmi place să mănânc cicoare cu șuncă și brânză - asta are un gust minunat."

Care este mâncarea dvs. preferată gătită în Big Green Egg?
"O jumătate de homar la grătar; aroma la grătar este cu adevărat delicioasă în combinație cu aroma dulce a homarului. Și legume, cum ar fi prazul întreg sau ceapa. Dacă le prăjiți și apoi faceți o cremă din miezul lor, veți fi uimiți de aromă."

Ce obiective doriți să atingeți?
"Am standarde foarte înalte. Dacă ceva pe o farfurie nu este chiar corect, trebuie să încep din nou. În viitor, vreau să păstrez cele două stele Michelin ale Parkheuvel și în cele din urmă, aș dori să obțin chiar un standard mai ridicat. Ar fi incredibil dacă s-ar întâmpla asta!"

Pașaport Juliën van Loo

Data Nașterii: 28 Noiembrie 1990
Fiul lui Erik și Anja van Loo
Lucrează în: Restaurant Parkheuvel * * (Rotterdam)
Hobby-uri: culturism, alergare

Jimmie Boer are doar 22 de ani și e încă la începutul carierei sale. Chiar înainte de a se naște, părinții lui au cumpărat restaurantul De Librije, unde Jimmie și-a început cariera ca spălător de vase. În prezent, urmează la Academia Cas Spijkers, un curs foarte apreciat de pregătire a bucătarilor pentru tinerele talente. Jimmie frecventează școala o zi pe săptămână; pe lângă aceasta, lucrează în Restaurantul Ciel Bleu din Amsterdam.

Ce vă aminti i despre munca parintilor dvs. în industria restaurantelor?
"Deseori ieșeam la masă. Dar m-am simțit, de asemenea, un pic trist dacă nu erau acasă când mă duceam la culcare. Odată, chiar am mers pe jos până la De Librije noaptea pentru că nu puteam dormi."

Este un avantaj sau un dezavantaj că tatăl dvs. este un bucătar bine-cunoscut?
"Unul dintre avantaje este că am crescut bucurându-mă de mâncare bună. Părinții mei m-au învățat pe mine și pe sora mea asta. Nu văd niciun dezavantaj. Mai presus de toate, mă bucur pentru ei că au atât de mult succes. Nu mă privește direct, eu doar îmi fac treaba mea."

Ce vă place cel mai mult la munca dvs.?
"Când e weekend, ha, ha. Îmi place foarte mult vibrația din bucătărie și ideea că suntem cu toții împreună. Și gătitul este pur și simplu minunat."

Ce bucătar admirati și de ce?
"Michel van der Kroft de la Restaurant 't Nonnetje unde am lucrat în Harderwijk. Este un maestru al tehnicilor clasice de gătit și este foarte pasionat de această profesie."

Cât de important este pentru dvs. să lucrati în alte restaurante decât cel al parintilor dvs.?
"Foarte important. Toate aceste restaurante funcționează pe linii diferite și poți învăța de la fiecare chef. Michel m-a învățat cum să lucrez cu mare atenție la detalii și am învățat, de asemenea, o mulțime de tehnici clasice de gătit de la el. Stilul de gătit al lui Sidney Schutte de la Spectrum, unde am lucrat ulterior, este foarte Asiatic. Poți învăța multe de la el. Acum, la Ciel Bleu, iar descopăr noi abilități."

În ce restaurant va-ti dori să lucrați o zi?
"Mai multe: El Celler de Can Roca din Girona, Noma din Copenhaga și într-un restaurant cu stele Michelin din America, ceea ce cred că ar fi foarte cool. Sunt foarte curios cum gătesc acolo, pentru că America nu are prea multă cultură alimentară"

Care este mâncarea dvs. preferată gătită în Big Green Egg?
"O bucată frumoasă de carne. Dar oferă și legumelor o aromă excelentă. Încercați să aruncați pe ele țelină și apoi să faceți o cremă cu ea."

Ce obiective doriti să atingeti?
"Când fac ceva, întotdeauna vreau să fiu cel mai bun - și în bucătărie. Nu vreau să fiu orice bucătar. În cele din urmă, aș dori să am propria mea afacere; acesta a fost întotdeauna visul meu. Dar mai întâi, vreau să devin un bucătar bun, să știu ce vrea oaspetele și să învăț cum să conduc o afacere. Dacă poți găti bine și nu ai abilități de afaceri, ai o problemă. Și invers. Voi vedea mai târziu dacă vreau să gătesc la nivel de stele Michelin."

Pașaport Jimmie Boer

Data Nașterii: 9 Martie 2000
Fiul lui Jonnie și Thérèse Boer
Lucrează în: Restaurant Ciel Bleu ** (Amsterdam)
Hobby-uri: Kick boxing, culturism, snow-boarding, festivale

E frig.
Să mergem afară.

E iarnă. E timpul de gătit.

Fie că este însorit sau ninge: puteți gătii pe EGG în fiecare sezon, pe tot parcursul anului. Grătarul este doar pentru vară? Mai gândiți-vă! Big Green Egg schimbă toate conditiile. Pentru că de ce te-ai bucura de EGG doar câteva luni pe an, în timp ce poți face acest lucru 365 de zile pe an?

Grătarul iarna e super
Datorită materialului ceramic unic, izolant, temperatura exterioară nu contează. Temperatura din interiorul Big Green Egg este mai stabilă ca niciodată, și rămâne neafectată de ploaie sau zăpadă. E timpul pentru grătar și iarna! Vă doriți o tocană delicioasă de iarnă, o friptură copioasă sau o supă bine garnisită și abia așteptați să organizați un grătar iarna pentru prieteni sau familie? Vă vom oferi câteva inspirații gustoase și câteva sfaturi utile.

Ingredientele perfecte pentru o seară de iarnă
Mai ales în timpul lunilor de iarnă, există diverse ingrediente de sezon și feluri de mâncare care au un gust și mai bun atunci când sunt preparate în Big Green Egg. De exemplu: varză de Bruxelles și legume rădăcinoase, cum ar fi sfeclă roșie și țelină. Și, bineînțeles, nu uitați carnea de vânat. Ce ziceți de o bucată frumoasă de vânat, fazan, iepure sau mistreț? Ingredientele perfecte pentru mâncarea plăcută și reconfortantă în serile reci de iarnă.

Scăzut și lent este calea de urmat
Pe vreme rece și rea, în mod evident, preferați să stați în interior în fața șemineului cu un pahar bun de vin și o pătură moale din lână. Sau dacă dați o petrecere, vreți să puteți discuta cu oaspeții dvs. Nici o problemă! Alegeți feluri de mâncare pe care le puteți pregăti în avans, care au un timp de gătit mai lung și nu necesită multă intervenție. În acest fel, vă puteți relaxa și lăsați Big Green Egg să facă toată munca pentru dvs. Lăsați un gât de porc, o bucată de burtă de porc sau altă bucată frumoasă de carne să se gătească scăzut și lent timp de ore. Și în cele din urmă bucurați-vă de o masă delicioasă. Acesta este modul în care gătitul lent devine gătit pe zăpadă!

Prăjirea sau coacerea legumelor
Prăjirea legumelor produce, de asemenea, un rezultat delicios în Big Green Egg și se află în aceeași categorie de gătit scăzut și lent. În acest fel, puteți pune cu ușurință o masă completă de iarnă pe masă. Sau pregătiți o tocană, cu care nu puteți greși niciodată. Prăjiți ingredientele în Cuptorul olandez, se adaugă lichidul și se lasă să se fiarbă. Prognoza meteo promite o zi de iarnă uscată și însorită? Atunci, puteți începe, de asemenea, să faceți grătar, să coaceți sau sa abordati o rețeta provocatoare de iarna. În acest fel, vă puteți bucura de aerul proaspăt cu Big Green Egg.

Cele mai delicioase rețete de iarnă
Dornici de a începe? Consultați site-ul nostru pentru sugestii de rețete gustoase sau citiți atent Cartea de Instrucțiuni, cea mai completă Biblie de gătit pe Big Green Egg.

Împărtășiți rezultatele dvs. culinare cu noi pe social media folosind hashtag-urile #wintergrilling #snowcooking și asigurați-vă că etichetați Big Green Egg.

Modus Operandi

MAI MULT DE
300 DE REȚETE

904 PAGINI

4,6 KILOGRAME

Rețetele

66x Carne
65x Pește, fructe de mare și crustacee
45x Legume
33x Noțiuni de bază
30x Păsări de curte
24x Produse de patiserie
22x Pâine și paste făinoase
13x Vânat
13x Fructe

Comentarii Modus Operandi

"FANTASTIC, absolut FAN-TAS-TIC"

"Aceasta este o carte minunată. Un lucru este sigur - am de gând să fac o mulțime din aceste rețete!"

"Carte foarte atractivă, cu o mulțime de rețete și fotografii frumoase. Într-un cuvânt - grozav!"

"Carte de referință fantastică, am învățat atât de mult din ea deja."

"Super! Înlocuiește toate celelalte cărți BBQ într-una"

Big Green Egg Modus Operandi
Modus Operandi, o carte spectaculoasă ca nici o alta, este absolut necesară pentru fanii adevărați ai Big Green Egg. Este un manual, o sursă de inspirație, o călătorie de descoperire cu fiecare fel de mâncare și ingredient imaginabil, fiecare tehnică de gătit, un sfat practic și un truc de care aveți nevoie pentru a obține ce e mai bun de la Big Green Egg dvs. Modus Operandi vine și cu o cutie de depozitare minunată și este o publicație pe care veți dori cu siguranță să o aveți în casa dvs.

English 904 pagini 818177

Nu mai sunt necesare mâini suplimentare.

Pentru fiecare iubitor de mâncare, Big Green Egg este Sfântul Graal. Și cu cât mai des îl folosiți, cu atât mai fericit veți fi de toate posibilitățile, rezultatele și reacțiile. Vreți să ridicați ștacheta și mai sus, creați mai multă suprafață de gătit sau să faceți lucrurile mai ușoare pentru dvs.? Atunci mergi în oraș. cu imensa noastră colecție de accesorii.

Prețurile pot fi găsite pe site-ul nostru. Scanați codul QR sau vizitați **biggreenegg.eu/ro/lista-de-preturi**

EGGmitt
Manusile Eggmitt
Draga mea, te rog aprinde focul (dar foloseste o manusa EGGmitt). Aceasta manusa cu manseta suplimentara va protejeaza mana stanga sau dreapta pana la o temperatura de 246 ° C. Ea are bumbac moale pe interior si fibre rezistente la foc la exterior, tipul de accesorii pe care il folosesc, de asemenea, si cei din aviatie. Imprimarea cu silicon asigura o aderenta excelenta.

O marime 117090

Silicone Grilling Mitt
Manusa Din Silicon
Manusa din silicon (Silicone Grilling Mitt) este una complet rezistenta la apa, care asigura o aderenta anti-alunecare datorita imprimarii siliconului. Manseta si captuseala sunt fabricate dintr-un poliester moale din bumbac. Poate rezista la temperaturi de pana la 232 ° C.

O marime 117083

Stainless Steel Tool Set
Set De Instrumente Din Oțel Inoxidabil

Set	127655
Spatula Lată	127426
Spatula	127662
Perie	127679

Silicone Tipped Tongs
Clesti Cu Manere Siliconate

40 cm	116864
30 cm	116857

Cast Iron Grid Lifter
Clestele Gratar Fonta
Coborâți Clestele (Cast Iron Grid Lifter), rotiți un sfert de rotație, prindeti și ridicați! Ridicarea grilei fierbinți, pentru a plasa sau a scoate convectorul, este o muncă fierbinte. Cu toate acestea, mânerul Clestele va avea grijă de aceasta pentru tine. Plăcuța aflată sub maner vă protejează mâinile împotriva oricărui aer fierbinte.

127341

Grid Gripper
Clestele De Gratar
Pentru o prindere fermă a gratarului Big Green Egg, ar trebui să utilizați Clestele de gratar (Grid Gripper). Acesta va face mai ușor ridicarea grilajului, plasarea sau scoaterea convectorul, de exemplu, sau pentru a scoate grila și a curăța. Este, de asemenea, instrumentul ideal pentru ridicarea, golirea și înlocuirea tavitelor de scurgere. Și toate astea, fără a vă murdări mâinile.

118370

Instrumente de bucătărie la îndemână.

Butcher Paper
Hârtie De Măcelar
Vă place să pregătiți bucăți mari de carne în Big Green Egg? Atunci acest accesoriu este cu adevărat o necesitate pentru dvs. Împachetarea cărnii în hârtie de măcelar previne orice pierdere de umiditate și vă menține gâtul de porc sau de vită delicios, suculent și fraged. Hârtia măcelarului vă ajută să mențineți cu ușurință o temperatură constantă în EGG, deoarece nu reflectă căldura ca folia de aluminiu. Fibrele naturale ale hârtiei permit cărnii să respire și adaugă o aromă de fum și o "coajă" crocantă.

127471

Bamboo Skewers
Bete De Bambus
25 cm - 25x 117465

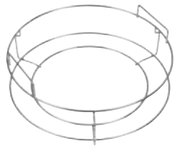
Knife Set
Set De Cuțite
117687

Measuring Cups
Cupele De Masurare
4x 119551

Kitchen Shears
Foarfece De Bucatarie
120106

convEGGtor®
convEGGtor-ul®
ConvEGGtor-ul functioneaza ca o bariera naturala intre vasele dumneavoastra si focul deschis al Big Green Egg-ului. Designul special al convectorului asigura un debit de aer bun si o conductivitate excelenta a caldurii. Caldura indirecta care trece prin scutul de caldura din ceramica transforma EGG-ul intr-un cuptor exterior in aer liber. Acest lucru este ideal pentru gatit la foc scazut si lent, in cazul in care ingredientele sunt gatite usor la o temperatura mica.

XLarge	401052	MiniMax	116604
Large	401021	Small	401045
Medium	401038	Mini	114341



convEGGtor Basket
Coșul Convectorului
SFAT DIN INTERIOR! Coșul convEGGtor este un lift. Utilizați - l pentru a plasa convEGGtor-ul dvs. în EGG - sau scoateți-l pur și simplu, rapid, în condiții de siguranță. Suportul de conEGGtor este parte din sistemul EGGspander. Pentru mai multe informatii, va rugam mergeti la pagina 52.

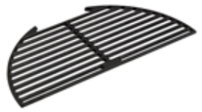
2XL	119735
XLarge	121196
Large	120724
Medium	127242

Baking Stone
Piatra De Copt
Pizza, paine spelta, focaccia sau o placinta de mere delicioasa: puteti sa va porniti propria brutarie folosind piatra de coacere. Puneti piatra pe gratarul Big Green EGG si veti termina cu paine delicioasa cruda si pizza cu o baza crocanta.

XLarge	401274	Medium, MiniMax, Small
Large	401014	401007

Cast Iron Grid
Gratar Din Fonta
Vrei sa faci un grătar pe Big Green Egg? Atunci un grilaj din fontă este indispensabil! Singura modalitate de a obține acele dungi strălucitoare de grătar sau un model perfect de grătar este prin utilizarea unui grilaj din fontă. Nu doar că arată mai frumos, dar oferă și mult mai multă aromă, culoare și gust ingredientului tău. Fonta absoarbe căldura mai ușor și mai rapid, o reține mai mult timp și o eliberează uniform produsului dumneavoastră. In plus, este un material durabil care va rezista toata viata si este extrem de usor de intretinut.

Large	122957	MiniMax	122971
Medium	126405	Small	



Half Cast Iron Grid
Semi-Gratar Din Fonta
Sunteți un griller serios? Folosind o jumătate de grilă din fontă, puteți pregăti file de somon, fripturi de vită și legume care vor fi demne de invidiat. Perfect lăcuit în exterior, super moale în interior. Jumătate din suprafața de gătit, dar gustul complet!

XLarge	121233
Large	120786

Half convEGGtor Stone
Semi-Piatra de Convector
Semi-piatra de convector este foarte versatilă. Poate fi folosita ca strat intermediar, împreună cu coșul de convector, dacă doriți să gătiți direct și indirect în același timp sau poate fi folosita ca un scut convectiv complet prin plasarea a două pietre una lângă cealalta.

2XL	120960
XLarge	121820
Large	121035
Medium	127273

Half Cast Iron Plancha
Placa Grill Din Fonta - Jumatate
O placă din fontă cu rol dublu: puteți gati ingrediente delicate sau mai mici pe partea cu nervuri, în timp ce partea netedă este ideală pentru clătite, creveți sau ouă. Încă iti mai ramane o jumătate disponibilă. Are cineva vreo altă dorință?

XLarge	122995
Large	122988

Half Perforated Grid
Semi-Grila Perforata
Va plac ingredientele delicioase de mare precum pește și fructe de mare? Pastrati-le intacte cu grila de gătit perforată. De asemenea, este ideal pentru legumele tocate sau sparanghel, de exemplu.

XLarge	121240
Large	120717

Sistem EGGspander

Posibilități infinite de gătit.

L XL

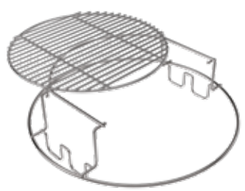
Dezlănțuiți-vă creativitatea culinară cu cele 5 piese din Kit-ulEGGspander. Acest sistem inteligent facilitează o mare varietate de setări de gătit care vă vor permite să obțineți ce e mai bun din dvs. și EGG-ul dvs. Acest set bine gândit constă dintr-un grătar Multi-nivel din doua părți un coș convEGGtor și 2 jumătăți de grill din oțel inoxidabil - ceea ce face kit-ul EGGspander pachetul de bază perfect pentru toți pasionații de EGG-uri.

Dacă toate aceste setări diferite încă nu sunt suficient de provocatoare pentru dvs., avem multe alte accesorii suplimentare în gama noastră. Permiteți ca tehnicile dvs. preferate de gătit să determine ce suplimentele sunt indispensabile pentru dvs.

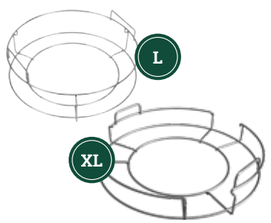
Prețurile pot fi găsite pe site-ul nostru. Scanați codul QR sau vizitați
biggreenegg.eu/ro/lista-de-preturi

5-Piece EGGspander Kit
Set De 5 Piese Extensibile EGG

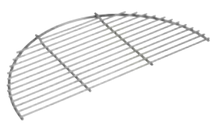
XLarge 121226
Large 120762



2-Piece Multi Level Rack
Etaj Cu Nivel Multiplu De 2 Piese
XLarge 121219
Large 120755

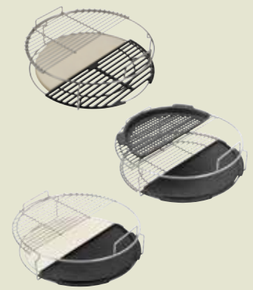


1-Piece convEGGtor Basket
Coș Convector Dintr-O Bucată
XLarge 121196
Large 120724

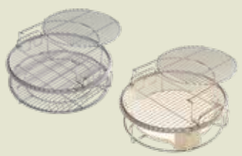


Half Stainless Steel Grid
Semi-Grila Din Oțel Inoxidabil
XLarge 121202
Large 120731

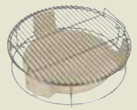
Selectarea tehnicilor de gătit.



Gătit cu mai multe Zone (direct și indirect)
EGGspander face posibilă gătirea directă și indirectă în același timp.

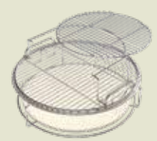


Gătit pe mai multe niveluri
Oferă o capacitate extinsă de gătit atunci când gătiți mai multe alimente simultan sau când gătiți pentru grupuri mari. Grilajul de gătit de sus alunecă înapo pentru un acces ușor la mâncarea dvs.



coș convEGGtor
Facilitează plasarea ușoară și convenabilă și îndepărtarea convEGGtor-ului. Coșul ține, de asemenea, Wok-ul din oțel Carbon pentru cele mai bune feluri de mâncare în wok.

Pizza Și Coacere
Transformați EGG într-un cuptor de pizza pentru cea mai bună pizza cu convEGGtor și o piatră de copt. Utilizați suportul cu mai multe niveluri pentru a vă extinde coacerea.



Scăzut & Lent
Utilizați setul EGGspander din 5 piese cu doua jumătăți de pietre de copt pentru preparate gătite scăzut și lent perfect. Ore lungi la o temperatură scăzută pentru cele mai bune rezultate.

Preferatul bucătarului

Cast Iron Skillet
Tigaie Din Fontă
Cu tigaia din fontă, nu contează cât timp aveți la dispoziție. Această ustensilă polivalentă din fontă este perfectă pentru a sigila rapid carnea sau pentru a o lăsa să se înăbușească ori să se fiarbă ore în șir. Puteți face fripturi de mușchi, rendang indonezian, cartofi gratinați sau o caserolă de carne. Timp liber? De asemenea, puteți pregăti un desert minunat, cum ar fi o plăcintă sau o clafoutis cu prune în tigaia din fontă. Tigaia din fonta pentru MiniMax și tava din placa pentru grătar din fontă pentru MiniMax se potrivesc perfect. Aici grătarul va funcționa ca un capac pentru tigaia dvs.

2XL, XLarge, Large		De la MiniMax mai departe	
Ø36 cm	127846	Ø27 cm	127839

Cast Iron Satay Grill
Tigaie Fonta Cu Gril
Satay este prietenul tuturor pentru Big Green Egg. Prin urmare, acest Grill a venit la momentul potrivit. Marinați și puneti pe bat ingredientele preferate și le puneți pe jumătate de grătar special conceput. Nu se vor misca, nu vor fi gatite pe jumatate sau arsuri, doar gătit frumos și uniform, Satay … sau kebab, sau yakitori. Indiferent cum simțiți!

Large	700485

Cast Iron Plancha
Placă pentru grătar din fontă
Ai uneori ingrediente care cad prin golurile din grilaj atunci când gătești în Big Green Egg? Pentru aceasta, gama noastră include grătarul cu plancha din fontă. Puteți găti ingrediente mici și delicate pe partea cu nervuri a acestei plăci din fontă și clătite sau ouă pe partea netedă. Puteți utiliza placa pentru grătar pentru MiniMax ca capac pentru tigaia din fontă (MiniMax).

2XL, XLarge, Large		De la MiniMax mai departe	
Ø35 cm	127860	Ø26 cm	127863

Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush
Oala De Marinare Din Fonta Si Pensula De Lustruire
Puteti sa incalziti sosurile si marinatele sau sa topiti untul rapid si usor in Oala de marinare din fonta a Egg-ului. Pensula de silicon se potriveste perfect manerului pentru a impiedica transformarea mesei intr-o mizerie. Vreti sa va folositi Oala de marinare din fonta in EGG? Nu uitati sa indepartati pensula de lustruit.

2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small	
Ø 12 cm	127822

Green Dutch Oven
Cuptorul Verde Olandez
Cuptorul verde olandez (Green Dutch Oven) pentru Big Green Egg este un ajutor de nadejde! Acesta, emailat fiind, pregateste si coace diverse fripturi si bunataturi. Deci, destul de multifuncional! Capacul cuptorului verde olandez poate fi folosit separat ca o tigaie putin adanca sau chiar ca una pentru prajituri si deserturi. Cuptorul verde olandez este disponibil atat in versiunea rotunda, cat si in cea ovala.

Oval - 5.2 L: 2XL, XLarge, Large
35 cm 117670

Round - 4 L: 2XL, XLarge, Large
Ø23 cm 117045

Cast Iron Dutch Oven
Cuptor Olandez Din Fonta
Acest cuptor din fonta (Cast Iron Dutch Oven) poate fi folosit pentru aproape orice. Este ideal pentru fripturi, tocanita, supe si mancaruri unice. Fonta distribuie caldura pe toata tava si capacul greu al cuptorului olandez din fonta va impiedica evacuarea lichidului. Sau utilizati-l fara capac pentru a va da toate ingredientele aroma unica din Big Green Egg. Indiferent de optiunea pe care o alegeti, carnea fiarta va ramane incantatoare si suculenta. Curios? Intoarce-te in aproximativ 4 ore …

5.2 L: 2XL, XLarge, Large, Medium
Ø27 cm 127877

Carbon Steel Grill Wok
Wokul Din Oțel Carbon
Big Green Egg este foarte versatil și se aplică de asemenea la gătit cu un wok. Cu grila Wok din oțel carbon cu spatula de bambus (Carbon Steel Grill Wok with Bamboo Spatle), puteți stăpâni fiecare tehnică culinară. Fundul său plat îl face stabil pe fiecare suprafață de gătit. Și îl puteți folosi cu ușurință în combinație cu EGGspander. Sunteți gata să gatiti?

XLarge, Large	Ø40 cm	120779

Fire Bowl
Bol de foc
Cum îndepărtați cenușa din EGG-ului răcit fără să bâjbâiți sau să vă murdăriți mâinile? Aceasta este misiunea noilor boluri de foc din oțel inoxidabil. Agățați-l peste o coș și filtrați cenușa din cărbunele stins. Acesta asigură un flux de aer maxim, permițându-vă să începeți rapid. Poți să mă ridici! Bolurile de foc 2XL și XL sunt împărțite în doua compartimente separate pentru a acoperi cele doua zone din EGG.

2XL	122698	Medium	122667
XLarge	122681	MiniMax	122650
Large	122674		

Instant Read Thermometer
Termometru cu citire instantanee

Vrei friptura bine făcută sau mediu? Termometrul cu citire instantanee Big Green Egg măsoară temperatura interioară atât de precis încât chiar și gătitul bine făcut nu mai este o presupunere norocoasă. Pentru că nu doriți să risipiți prea multă căldură din Big Green Egg, puteți citi temperatura (până la 232°C) în 3 până la 4 secunde. Și dacă rotiți termometrul cu citire instantanee Big Green Egg în timp ce măsurați temperatura, afișajul se va întoarce împreună cu acesta. Husă utilă inclusă.

119575

Instant Read Thermometer with Bottle Opener
Termometru cu citire instantanee cu deschizător de sticle

Pentru un bucătar la EGG, sincronizarea este totul. Acest lucru face ca termometrul instant Big Green Egg să fie arma dvs. (secretă) în lupta împotriva ingredientelor ne sau prea gătite. Veți ști exact temperatura cărnii, peștelui sau păsării de curte în patru secunde. Cât de fierbinte pentru piciorul de miel? Verificați lista de ajutor cu temperaturile dorite pe verso. Gradul de perfecțiune a fost atins! E timpul pentru o bere bine meritată? Acest instrument util, de asemenea, dublează ca un deschizător de sticle.

127150

Quick-Read Thermometer
Termometru Cu Citire Rapidă

În mod oficial, se numește termometrul alimentar digital rapid cu citire rapida Big Green Egg. Ceea ce spune foarte mult. În câteva secunde, citiți digital temperatura picioarelor de miel sau puiul umplut. Precizie inalta (până la 300 ° C!). Dimensiunea de buzunar e foarte utilă, iar mânerul funcționează ca o carcasă de depozitare.

120793

Dual Probe Remote Thermometer
Termometru Wireless Cu Sonda Dubla

Informatia inseamna putere. Termometru wireless cu sonda dubla masoara (Dual Probe Remote Thermomete) cu precizie temperatura ingredientelor dumneavoastra. pana la cel mai inalt grad, precum si temperatura interioara a egg-ului dumneavoastra. Sonda duala are si un receptor pe care il pastrati cu dumneavoastra. Dupa atingerea temperaturii dorite, receptorul va va alerta automat (pana la o distanta de 91 de metri).

116383

EGG Genius
Acest dispozitiv tehnic verifică și monitorizează temperatura EGG-ULUI dvs. și o trimite pe smartphone-ul sau tableta dvs. În acest fel, vă puteți bucura de ceva băutură gustoasă uitându-vă în acele zile reci de iarnă în timp ce gătiți lent la gradul exact. EGG Genius asigură un flux de aer constant, permițându-vă să continuați să gătiți la o temperatură constantă. Veți primi o notificare dacă temperatura din EGG este fie prea mare, fie prea mică. Același lucru este valabil și atunci când stați să mâncați. Puteți chiar să inspectați Statisticile sesiunilor anterioare ale EGG-ULUI.

121059

Extindeți-vă EGG Genius cu opțiuni suplimentare:
Monitorizarea diferitelor feluri de mâncare din carne în același timp în EGG cu opțiunile de extindere prin EGG Genius. Utilizați până la trei sonde pentru carne simultan! Sonde suplimentare pentru carne cu cablu Y pot fi cumparate separat.

Sondă suplimentară pentru carne
121363

Cablu Y suplimentar
121387

Aveți nevoie de o listă de ajutor?

O serie de temperaturi medii sunt enumerate alături.

SFATURI:
- Măsurați întotdeauna la cea mai groasă parte a cărnii sau a peștelui
- Asigurați - vă că nu străpungeți osul, deoarece această temperatură poate diferi
- Permiteți o creștere a temperaturii interioare cu 2-3 °C atunci când lăsați carnea să se odihnească după gătire

Carne de vită medie	52/54 °C
Miel mediu	60/62 °C
Vânat mediu	52/55 °C
File de porc	70 °C
Păsări De Curte	72/75 °C
Pește Alb	65 °C
Somon	50/52 °C

Aluminum Pizza Peel
Lopata Din Aluminiu

Puteti recunoaste brutarul de pizza autentic prin atitudinea sa fata de sine si prin instrumentele profesioniste pe care le manuieste. De aceea, ar trebui sa folositi Lopata din aluminiu (Aluminium Pizza Peel) pentru a aluneca cu usurinta pizza dumneavoastra de casa pe piatra de coacere fierbinte in Big Green Egg. Complimente di tutti! Garantat!

127761

Compact Pizza Cutter
Taietor Compact De Pizza

Noi credem in impartirea echitabila! Ceea ce se aplica si la pizza. Dar cum poti taia o pizza corect, elegant si in siguranta? Prin utilizarea taietor-ului compact de pizza (Compact Pizza Cutter), bineinteles! Acest taietor profesionist de pizza are un maner din plastic care se asaza confortabil in mana si va protejeaza palma. Si cu roata din otel inoxidabil, puteti taia fara efort o pizza in felii egale. Prego!

118974

Flexible Grill Light
Lumină Flexibilă Pentru Grătar

Ah, luminează-mi EGG-ul! Noua lumină flexibilă pentru grătar este asistentul ideal pentru lumină flexibilă care strălucește oriunde doriți. Această lumină LED inteligentă este echipată cu un gât flexibil și o bază cu magnet foarte puternic. Puteți fixa cu ușurință suportul de montare liber la banda sau colegii EGG-ului dvs. Luminile aprinse? Acțiune!

122940

Chef's Flavor Injector
Injector De Aroma

Injectorul de aroma (Chef's Flavor Injector) este un instrument unic pentru adăugarea de gusturi rafinate la carnea păsărilor de curte. Acest ac asigură faptul că marinadele pătrund complet în miezul cărnii, făcând-o mai tandra și mai sănătoasa. Misiune indeplinita!

119537

Meat Claws
Ghearele Pentru Carne

Ia-ți ghearele, adica ghearele Big Green Egg pentru carnea (Meat Claws) de porc lent gătită și scoate-o de pe gratar fără efort. Carnea de porc este, de ani de zile, favorită pe Egg, iar cu aceste gheare pentru carne poți să iti faci treaba în cel mai scurt timp. Ele sunt, de asemenea, extrem de utile pentru manipularea bucăților mari de carne.

Set 114099

Pigtail Meat Flipper
Tepusa Pentru Carne

Am umbla chiar si prin foc pentru a pune mâinile pe Tepusa pentru carne (Pigtail Meat Flipper). Acest cârlig inteligent de carne este ideal pentru intoarcerea rapidă și ușoară a bucăților de carne și păsări de curte (cum ar fi fripturi și picioare de pui). Cârligul din oțel inoxidabil lung vă permite chiar să răsturnați la temperaturi extrem de ridicate, fără a fi prea aproape de foc si fara deteriorarea ingredientelor.

48 cm 201515

Flexible Skewers
Frigaruile Flexibile

Atunci cand utilizati Frigaruile flexibile (Flexible Skewers), pregatirea Satay-ului sau a altor preparate speciale este floare la ureche. Aceste frigarui flexibile pentru gratar permit o fragezire rapida a bucatilor de carne, peste, pasari de curte si legume, fara riscul de a ceda ceva pe cealalta parte. Gata? Imbibati-le in marinada pentru o scurta perioada de timp pentru a adauga o aroma in plus.

68 cm - 2x 201348

Deep Dish Baking Stone
Platoul De Copt Din Piatra

Aceasta piatra de coacere garanteaza o distributie perfecta a caldurii, rezultand in quiches, tarte, lasagna si chiar pizza gustoase. Piatra ceramica cu marginea ridicata asigura ca toate alimentele dumneavoastra. coapte se prepara in mod uniform si se obtine o culoare maro auriu de invidiat la suprafata lor. Crema in interior, crocanta la exterior!

2XL, XLarge, Large
112750

Beer Can Chicken Roaster
Suport pui prăjit cu doză de bere

Puiul prăjit cu bere este un clasic american în care un pui este așezat peste o doză de bere deschisă, pe jumătate plină. În timp ce puiul se gătește, berea din cutie emană abur, păstrând puiul super moale și suculent în interior. Sună dificil? Categoric nu, cu puiul prăjit pe doza de bere! Fixați cutia de bere în suportul robust de sârmă metalică și împiedicați căderea cutiei.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
127754

Ceramic Poultry Roaster
Roaster Ceramic Pentru Pui

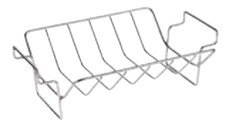
Acesta transformă un pui gustos într-un pui absolut delicios. Puneți un pui întreg sau un curcan pe Roaster-ul ceramic (Ceramic Poultry Roaster) și veți obține o piele maronie aurie și crocantă în exterior, si delicios de suculentă în interior. Doriți să adăugați o aromă suplimentară? Umpleți suportul ceramic cu niște bere, vin, cidru și / sau condimente. Rezultatul? Perfectiunea pura.

Pui 119766
Curcan 119773

Vertical Poultry Roaster
Roaster Vertical Pentru Pui

Dă puiul intreg sau pieptul de pui pe mana Roaster-ului vertical (Vertical Poultry Roaster) al Big Green Egg-ului tău. Roaster-ul vertical din oțel inoxidabil ține puiul sau curcanul într-o poziție verticală, astfel încât să se poată uleia cu propria grăsime. Acest lucru face carnea incredibil de suculentă în interior, creând o crustă gustoasă și crocantă la exterior.

Pui 117458
Curcan 117441



Ribs and Roasting Rack
Suport pentru coaste la gratar

Acest accesoriu de prajire multifunctional este ideal pentru gatit fripturi mari. In pozitie verticala este un rack V, potrivit pentru bucati mari de carne sau pasari de curte (umplute) care trebuie sa se gateasca incet. Cand il intoarceti, devine rackul ideal pentru gatitul de coaste. Ceea ce da rezultate excelente aici este fluxul constant de aer in jurul rack-ului. O necesitate absoluta pentru carnivori!

2XL, XLarge, Large
117564

Medium, Small
117557

Drip Pan
Tigaie pentru picurare

Tigaia pentru picurare Big Green Egg colectează picurii, lichidul și resturile, prevenind ca acestea să ajungă pe cărbune sau pe convEGGtor. Umplerea tăvii de aluminiu cu o cantitate mică de apă va crește nivelul de umiditate din EGG, făcând mâncărurile și mai suculente.

Rotundă
Ø 27 cm 117403

Dreptunghiulară
35 x 26 cm 117397

Disposable Drip Pans
Tăvite Pentru Picurare

Un bucătar adevărat nu se teme de un pic de grăsime. La urma urmei, adaugă aroma la orice fel de mâncare. Curățenia, însă, este o poveste diferită. Cu Tăvite pentru picurare Big Green Egg puteți colecta grăsimea. Aceste tavite din aluminiu sunt proiectate să se potrivească cu convectorul. Grătar fără să vă murdăriți mâinile!

XLarge - 5x 120892
Large - 5x 120885

Medium, MiniMax,
Small - 5x 120878

Grill Rings
Inele Pentru Grill

Utilizarea inelelor de gratar (Grill Rings) va impiedica rasturnarea ardeilor tai (umpluti), a rosilor sau a cepei in timpul gatitului. Motivul este ca aceste inele din otel inoxidabil vin cu un bolt pentru a va asigura ferm legumele si fructele. Bobina de conducere a caldurii din mijlocul inelului de grill asigura o gatire rapida si uniforma a ingredientelor.

3x 002280

9 sfaturi de întreținere pentru Big Green Egg.

Un Big Green Egg va dura o viață dacă îl folosiți și îl îngrijiți în mod corespunzător. Doriți să știți cum să vă intretineti EGG-UL? Iată câteva sfaturi și trucuri utile:

1 Înainte de a porni EGG-ul pentru o nouă sesiune de gătit, asigurați-vă că utilizați întotdeauna instrumentul de cenușă pentru a îndepărta excesul de cenușă rămas din cărbunele utilizat anterior.

2 Lăsați întotdeauna un strat subțire de cenușă în partea de jos a Big Green Egg. Acest lucru blochează ușor fluxul de aer, astfel încât temperatura să crească încet și împiedică ceramica să se încălzească prea repede.

3 Înlocuiți garnitura de pâslă atunci când este necesar. Acest lucru asigură o bună protecție a ceramicii și previne "aerul fals".

4 Utilizați accesorii cum ar fi coșul convEGGtor și elevatorul de grill pentru a plasa ușor componentele în Big Green Egg. Acest lucru vă împiedică să "scăpați" convEGGtor-ul și grilajele de gătit în Big Green Egg-ul dvs. fierbinte, ceea ce poate provoca daune.

5 Toate temperaturile de peste 300°C nu sunt necesare la gătit (chiar și pentru pizza) și cresc riscul de deteriorare a ceramicii.

Să păstrăm focul arzând.

6 A curăța Big Green Egg-ul la o temperatură ridicată nu este niciodată necesar și vă sfătuim cu tărie să nu faceți acest lucru! A devenit EGG-ul gras și doriți să-l împrospătați sau să eliminați petele de pe convEGGtor-ul dvs.? Aduceți temperatura în Big Green Egg la 250 de grade, așezați convEGGtor-ul cu partea murdară orientată spre cărbune și lăsați-l timp de 30 de minute. Acest lucru va arde excesul de grăsime în siguranță. Ceramica nu va deveni din nou albă, acest lucru nu este necesar.

7 Big Green Egg nu a fost folosit de ceva vreme sau a stat în ploaie? Aprindeți-l ușor și lăsați-l la 100°C timp de 60 de minute. Este important ca să se permită o evaporare a oricărei umidități, care poate s-a infiltrat în ceramică. Dacă faceți acest lucru direct la o temperatură ridicată, ceramica se poate sparge.

8 Cărbunele poate fi stins după o sesiune de gătit și folosit din nou data viitoare. Dacă nu ați folosit EGG-ul pentru o vreme, este mai bine să-l umpleți cu cărbune nou, deoarece cărbunele păstrează și umiditatea.

9 Asigurați-vă că Big Green Egg este întotdeauna plasat pe picioare, de exemplu pe un suport (Table Nest) sau pe un purtător de EGG. Nu îl așezați niciodată direct pe o suprafață închisă, nici măcar pe o piatră rezistentă la căldură. Este important să lăsați spațiu între partea inferioară a bazei ceramice și suprafața de dedesubt pentru a crea o bună circulație a aerului, iar EGG-ul dvs. sa poate dispersa în mod corespunzător căldura de la bază.

Pentru această generație și pentru următoarea. Păstrați EGG dvs. în formă perfectă.

Un EGG este pentru o viață. Și dacă îl mențineți bine, va asigura, de asemenea, multe amintiri minunate pentru următoarea generație. De asemenea, important; felurile dvs. de mâncare au gust mai bun și EGG va păstra aspectul său frumos. Vă temeți? Produsele afișate alături vor face toată munca grea pentru dvs. și există câteva sfaturi utile de întreținere care pot fi găsite pe site-ul nostru. Aveți grijă!

Ash Tool
Spatula Pentru Cenusa
Spatula pentru cenușă are de fapt o funcție dublă: puteți îndepărta foarte ușor cenușa din Big Green Egg cu ea, dar o puteți utiliza și pentru a împrăștia uniform cărbunele înainte de aprinderea egg-ului. Cel mai bun partener al acestui instrument practic este Tavita de îndepărtare a cenușii.

2XL
XLarge 119490

Large
Medium 119506

MiniMax
Small 119513
Mini

Ash Removal Pan
Tavita De Îndepărtare A Cenușii
Cărbunele lasa cenușă in urma. Dacă scoateți cenușa cu spatula și o colectați în Tavita de îndepărtare a cenușii (Ash Removal Pan), aerul va patrunde din nou liber in egg-ul dvs.. Aveți nevoie de oxigen și de fluxul de aer pentru a vă încălzi rapid EGG-ul la temperatura potrivită și pentru a menține acea temperatură. Lopata de cenușă se potriveste perfect in golul usitei de pe egg pentru a impiedica orice scurgere!

2XL, XLarge, Large, Medium
106049

Grid Cleaner
Peria Pentru Gratar
A face gratar este distractiv, cu excepția faptului că grăsimile și resturile de alimente arse se pot lipi de grila Egg-ului dvs.. Puteți curăța rapid și ușor gratarul, utilizând aceasta perie pentru gratar (Grid Cleaner). Datorită mânerului său extins, nu trebuie să așteptați până când Egg-ul și grillul s-au răcit.

201324

SpeediClean™ Long handle Scrubber
SpeediClean™ perie cu mâner lung
Acest instrument de curățare extrem de puternic, realizat din fibre naturale de lemn, înseamnă că firele de metal enervante și rătăcite sunt de domeniul trecutului. O perie ecologică și rezistentă la căldură, cu mâner lung, deci nu trebuie să așteptați ca EEGG-ul să se răcească.

127129
Cap de înlocuire-2x 127143

SpeediClean™ Dual Brush Scrubber
Perie dublă SpeediClean™
Amintiri despre o seară Big Green Egg de neuitat: un gril de grătar plin de grăsime și un fir de mozzarella pe piatra de Pizza. Peria dublă SpeediClean înseamnă reducerea la jumătate a timpului de curățare, dublând în același timp efectul fără pată. Bonus Feel-good: fibrele naturale de lemn ale acestui model înseamnă că nu mai există peri de oțel rătăciți pe grilul dvs.

127136
Cap de înlocuire-2x 127143

Diamond-Coated Nylon Bristle Grid Scrubber
Perie de grill cu peri din nylon acoperit cu diamant
Plăcerea optimă cu Big Green Egg merge mână în mână cu o întreținere bună și grilaje de gătit curate. Așa, sunteți sigur de cele mai bune rezultate la fiecare sesiune de gătit. Iar cu peria de curățare potrivită este foarte ușor! Peria de grill Big Green Egg cu peri din nylon acoperit cu diamant are un mâner lung pentru degetele mai puțin rezistente la foc, iar perii săi rezistenți sunt confecționați dintr-un material atent selectat. Să începem!

127310

Prețurile pot fi găsite pe site-ul nostru. Scanați codul QR sau vizitați
biggreenegg.eu/ro/lista-de-preturi

Cel mai tare lucru la gătitul în aer liber.

Huse pentru EGG .

Grindină sau caniculă? Păstrați Big Green Egg ca nou, folosind o husă de EGG. Acest strat protector de ventilație de calitate superioară poate rezista la orice tip de vreme. Puteți să-l puneți cu ușurință și să-l scoateți și datorită fixării cu Velcro se potrivește fiecărui EGG ca o mănușă. Designul negru elegant, cu logo-ul recunoscut Big Green Egg, arată bine pe fiecare EGG.

HUSE PENTRU EGG	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
Cuib & maner integrat		126528	126528		126467	126467	126535
EGG Carrier	126511			126511			
Minimax Cuib Portabil				126528			
Cadru modular EGG			126467		126450	126450	126450
Cadru modular EGG + Cadru de expansiune			126474		126474	126474	
Masă din lemn de eucalipt					126498	126474	
Capac tip cupolă pentru EGG în masă					126504	126504	

EGGmat
Deci nu ți-ai încorporat EGG-ul într-o bucătărie sau într-o bucătărie în aer liber, dar l-ai pus în grădină sau pe balcon. Dacă asa e, EGGmat va proteja zona înconjurătoare de căldură, pete și mucegai. Inca o chestie: EGGmat este fabricat din materiale complet reciclate, ceea ce îl face extrem de ecologic.

76x107 cm
117502

Piese de schimb

Tel-Tru Temperature Gauge
Indicator De Temperatură Tel-Tru
Un termometru este inclus cu fiecare Big Green Egg. Dacă în cele din urmă se strică după mulți ani de utilizare, ați putea comanda Indicatorul de temperatură Tel-Tru. Puneți termometrul în capacul EGG-ului dvs. și veți ști cât de cald este în interior, fără a fi nevoie să deschideți capacul și să pierdeți căldură. Indicatorul de temperatură Tel-Tru este disponibil în 2 dimensiuni și afișează temperaturi care variază de la 50°C la 400°C.

8 cm	117250
5 cm	117236

Gasket Kit
Set De Garnituri
După ce ați folosit intens Big Green Egg pentru o lungă perioadă de timp, marginile de pâslă de pe marginea superioară a bazei ceramice și partea inferioară a capacului ceramic cu coș de fum în cele din urmă se vor uza. Deoarece această margine protejează ceramica și asigură circulația perfectă a aerului, ar fi inteligent să o înlocuiți destul de regulat. Puteți faceți acest lucru cu ușurință folosind acest kit de garnitură. Rola de pâslă este autoadezivă și atașarea este auto-explicativă.

2XL*, XLarge, Large	Medium, MiniMax, Small, Mini
113726	113733

* Kitul de înlocuire a garniturii pentru 2XL necesită 2

Cast Iron Grate
Grătar Din Fontă
Stă în interiorul cutiei de foc. Perforate pentru a permite fluxului de aer să circule prin EGG și orice cenușă să cadă, pentru îndepărtare ușoară după gătit.

2XL	114716	MiniMax	103055
XLarge	112644		
Large	103055	Small	103079
Medium	103062	Mini	

Dome
Cupola
O cupolă ceramică cu coș de fum care poate fi deschisă și închisă cu ușurință din cauza mecanismului cu arc. Materialul ceramic prezintă un strat protector, de glazură dublu. Proprietățile izolante, de reținere a căldurii ale materialului ceramic creează un flux de aer în EGG, asigurându-se că felurile de mâncare sunt gătite uniform și cu gust.

2XL	114433	MiniMax	401144
XLarge	112668	Small	
Large	401120		
Medium	401137	Mini	112224

Fire ring
Inel de foc
Stă pe partea de sus a cutiei de foc, oferind loc pentru difuzorul de căldură și grătare de gătit.

2XL	120977	Medium	401243
XXL	114457	MiniMax	115607
XLarge	401212	Small	401250
Large	401229	Mini	112194

Fire box
Cutie de foc
Cutia de foc se sprijină pe baza ceramică și trebuie umplută cu cărbune. Cum cutia de foc este echipată cu deschideri sofisticate și funcționează cu orificiile de aerisire din partea de jos a EGG-ULUI, fluxul de aer este constant și optim atunci când reggulatorul și ușa de tiraj sunt deschise.

2XL	120984	Medium	401182
XXL	114440	MiniMax	115591
XLarge	112637	Small	401199
Large	401175	Mini	112187

Base
Bază
Ceramică izolată foarte rezistentă Glazura previne ruperea și decolorarea.

2XL	120946	Medium	401083
XXL	114426	MiniMax	115577
XLarge	112620	Small	401090
Large	401076	Mini	401106

rEGGulator
rEGGulatorul
rEGGulatorul nou și robust poate fi setat foarte precis. Este fabricat din fontă durabilă cu un mâner rece din silicon, permițându-vă să măriți sau micșorați alimentarea cu aer fără a vă arde degetele. Am tratat deja regulatorul de aer cu un strat care împiedică coroziunea, astfel încât să-l puteți lăsa pe EGG după utilizare.

2XL, XLarge, Large, Medium	117847
MiniMax, Small	117854
Mini	103017

* regulatorul de temperatură pentru Modelul Mini este un capac tip margareta și este diferit de imaginea prezentată aici.

Rain Cap
Capac de ploaie
Există întotdeauna o șansă de ploaie în timp ce utilizați EGG-ul. Ca un utilizator entuziast de EGG nu veți lăsa aceasta să vă oprească, dar nu vreți picături de ploaie nici în Big Green Egg. Capacul de ploaie de la Big Green Egg servește ca o umbrelă pentru regulatorul de aer. Capacul de ploaie poate fi utilizat numai în combinație cu reggulatorul.

2XL, XLarge, Large, Medium	MiniMax, Small
120748	121042

Band Assembly Kit
Kit De Asamblare Bandă
Sistem patentat "ușor de ridicat". Operația ingenioasă permite capacul ceramic să fie deschis și închis folosind o forță minimă.

2XL	121271	MiniMax Small	126870
XLarge	117908		
Large	117984		
Medium	120021	Mini	117922

Disponibil numai pentru dimensiunea Large 126931

Kit-ul de upgrade
La fel ca nou

REGGULATOR
rEGGulatorul patentat este extrem de precis și confortabil de utilizat datorită mânerului izolat termic.

KIT DE ASAMBLARE BANDĂ
Sistemul patentat "ușor de ridicat" permite deschiderea și închiderea capacului ceramic cu o forță minimă.

INDICATOR DE TEMPERATURĂ
Termometru dom de dimensiuni XL, pentru o imagine de ansamblu mai bună a temperaturii, cu sticlă rezistentă la șocuri.

SET DE GARNITURI
Garnitură noua de înaltă tehnologie, rezistentă la cele mai ridicate temperaturi.

Continuați întotdeauna să gătiți pe EGG.
Garanție Big Green Egg

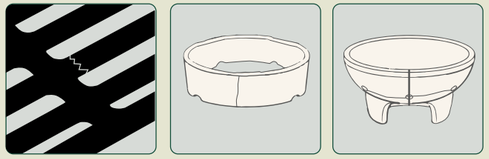
Big Green Egg înseamnă calitate. Procesul nostru de producție a fost perfecționat de-a lungul timpului și fiecare Big Green Egg este inspectat temeinic înainte de a părăsi fabrica noastră, astfel încât să putem garanta că este cel mai bun de acest gen. Calitatea înaltă care corespunde cu brandul Big Green Egg este, de asemenea, o caracteristică a garanției. Obțineți o garanție pe viață pentru materialul și construcția tuturor pieselor ceramice și o garanție extinsă pentru toate celelalte piese. În acest fel puteți continua întotdeauna să gătiți pe Big Green Egg.

Pentru această generație și pentru următoarea.
Suntem verzi pentru totdeauna.
Ceramica se dilată atunci când se încălzește și se contractă atunci când se răcește, ceea ce poate duce la daune materiale. Deși deteriorarea poate părea a fi un defect, în majoritatea cazurilor este inofensivă. Înlocuirea, în acest caz, este inutilă și, prin urmare, un pic de risipă. Sustenabilitatea este un principiu important și vă puteți bucura de Big Green Egg pentru o viață întreagă. Ar trebui, desigur, să vă asigurați că EGG-ul dvs. este bine întreținut, astfel încât să rămână întotdeauna în stare foarte bună! Pentru că este mai bine să preveniți decât să înlocuiți. Veți găsi sfaturi de întreținere **la pagina 62**.

Să vă faceți griji sau să nu vă faceți griji
Din fericire, nu este întotdeauna necesar să reparați deteriorarea sau să înlocuiți o parte. Unele semne de deteriorare sunt pur cosmetice și nu afectează performanța Big Green Egg. Cu toate acestea, unele tipuri de daune chiar afectează performanța EGG-ului. Luați măsuri prompte și asigurați-vă că descoperiți acest lucru la timp, astfel încât dvs. și distribuitorul dvs. să puteți găsi o soluție eficientă cât mai repede posibil. Aflați dacă este necesar să reparați daunele sau să înlocuiți o piesă.

Când să vă faceți griji | daune de performanță

Când să nu vă faceți griji | daune cosmetice



1

Fanii EGG-ului reuniți! Alăturați-vă comunității. Vizitați magazinul nostru pentru fani.

Adevăratul fan al EGG-ULUI va ieși întotdeauna în evidență datorită pasiunii sale pentru mâncare și pentru că preferă să-și petreacă timpul în fața Big Green Egg. Și totuși, hanoracul și șosetele sale pot să-l dea de gol. Puteți găsi aceste și alte idei de cadouri originale în magazinul nostru pentru fani pe **fanshop.biggreenegg.eu**.

2

3

4

5

6

7

8

9

Big Green Egg Books.

Big Green Egg Modus Operandi
Cartea de Instrucțiuni, o carte spectaculoasă ca nici o alta, este absolut necesară pentru fanii adevărați ai Big Green Egg. Este un manual, o sursă de inspirație, o călătorie de descoperire cu fiecare fel de mâncare și ingredient imaginabil, fiecare tehnică de gătit, un sfat practic și un trucc de care aveți nevoie pentru a obține ce e mai bun de la Big Green Egg Egg-ul dvs. Cartea de Instrucțiuni vine și cu o cutie de depozitare minunată și este o publicație pe care veți dori cu siguranță să o aveți în casa dvs.

English 904 pagini 818177

Cartea Big Green Egg
Fiecare Egg considera Cartea Big Green Egg (The Big Green Egg Book) ca și Biblia sa culinară. Această carte compusă cu gust, cu prefață de șeful olandez de top, Jonnie Boer, descrie toate tehnicile de gătit care pot fi aplicate într-un EGG: coacere, prăjire, gratare, afumat și gătit lent. Aceasta acoperă atât pregătirile de bază, cât și rețetele oarecum mai provocatoare, care vă vor inspira să faceți cele mai bune mancaruri.

English 116680

1. Hanorac Pace Dragoste EGG
2. Tricou Fără EGG nici o poveste
3. Tricou EGG
4. Șorț De Pânză
5. Șapcă Șofer Golf
6. Tricou Polo Golf
7. Pulover Supradimensionat Iubitori De Homar
8. Tricou Pui și EGG
9. Tricou Evergreen Din '74
10. Șorț copii (până la 12 ani)
11. Șorț Vintage

10

11

12. Deschizător de sticle magnetic
13. Recipiente sare și piper
14. Hanorac cu fermoar
15. Hanorac
16. Tricou Evergreen
17. Vacu Vin
18. Căciulă
19. Prosop de plajă
20. Salopetă Visează Măreț
21. Big Green Egg Pușculiță
22. Hanorac Din ' 74
23. Tricou Să creăm amintiri
24. Tricou Să creăm amintiri
25. Cana Email
26. Geanta Sport Retro
27. Dl. EGGhead Jucărie De Pluș
28. Hanorac Să creăm amintiri

Ești îmbracat pentru gratăreală pe EGG?

fanshop.biggreenegg.eu

Inventat pentru cei cu bun gust.

E timpul spectacolului.

Antricot
Pui cu doză de bere
Porc înăbușit
Supă de dovleac
Cotlet de miel
Pizza
Bomboane de somon afumat
Cartofi Hasselback

& și multe, multe altele...

O sursă excelentă de videoclipuri inspirationale pentru fanii noștri de EGG, toate acestea putând fi găsite pe canalul nostru YouTube Big Green Egg. De la cele mai delicioase videoclipuri cu rețete până la filme după evenimente atmosferice și videoclipuri utile. Cu adevărat tot ce trebuie să știți despre Big Green Egg. Întindeți-vă, relaxați-vă și urmăriți câteva videoclipuri cu EGG!

Nu vreți să pierdeți nimic?
Accesați canalul nostru Big Green Egg și abonați-vă gratuit. În acest fel, veți primi o notificare de fiecare dată când este disponibil un videoclip nou.

@Big Green Egg Romania

Colophon

Concept, design și realizare
Big Green Egg Europe B.V.

DTP
Manon van Dijk, Eline Spruit

Text
Else Sodderland, Inge van der Helm, Yvonne Berkhout, Caroline Ludwig, Iris Buddingh'

Bucătari
Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Juliën van Loo, Jimmie Boer

Fotografii
Sven ter Heide, Femque Schook, Robert Peek
Robertas Daskevicius

BIGGREENEGG.EU

FSC www.fsc.org MIX Paper from responsible sources FSC® C114590

print production www.natureoffice.com/DE-842-KQ8KMDT carbon neutral through CO2 offsetting

Copyright © 2022 Big Green Egg Europe. Toate drepturile rezervate. Cu excepția cazului în care se indică altfel, toate materialele de pe aceste pagini sunt supuse drepturilor de autor ale Big Green Egg Europe B.V. Toate drepturile rezervate. Nici o parte din aceste pagini, fie text sau imagini, nu pot fi utilizate în alte scopuri decât cele ale Big Green Egg Europe B.V. Reproducerea, modificarea, stocarea într-un sistem de recuperare și retransmiterea, sub orice formă și prin orice mijloace, fie electronic, mecanic sau de altă natură, altele decât cele pentru utilizarea personală, este astfel strict interzisă fără permisiunea scrisă..

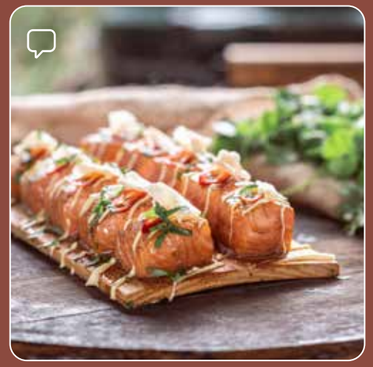
În timp ce acest catalog a fost compilat cu cea mai mare grijă, Big Green Egg Europe B.V. nu poate în nici un fel garanta corectitudinea sau integralitatea informațiilor. Nu pot fi derivate drepturi din informațiile furnizate și Big Green Egg Europe B. V. nu este în nici un fel răspunzător pentru consecințele utilizării acestor informații. *ROv1.012022*

Big Green Egg®, EGG® și convEGGtor® sunt mărci comerciale sau mărci comerciale înregistrate ale Big Green Egg Inc.c.

biggreeneggromania

Big Green Egg Romania

Big Green Egg Romania



INTRAȚI ON-LINE ȘI ALĂTURAȚI-VĂ BIG GREEN EGG SOCIETY

#BigGreenEgg #TheEvergreen

Sunteți un novice sau un bucătar cu EGG experimentat? Deveniți membru al societății noastre și fiți la curent cu cele mai recente știri și cele mai inspirate bloguri. Găsiți cele mai gustoase rețete de la ușor la provocator, și de a descoperiți noi modalități de a interacționa cu alți pasionați de EGG-URI. Salutăm iubitorii de carne, fanatici de pește, vegetarieni, vegani și flexitarienii deopotrivă, și, desigur, cei mai tineri membri ai familiei. Urmați-ne pe canalele de social media și asigurați-vă că nu pierdeți niciodată nimic!

Acesta este Big Green Egg

Big Green Egg este cel mai popular kamado făcut din cea mai bună ceramică. Am creat amintiri frumoase din 1974 și vom continua să facem acest lucru. Big Green Egg este originalul. **Mereu verde.**

BIGGREENEGG.EU