

Big Green Egg®



Quality time at Home.



The
Evergreen
Since '74



Oficjalny Katalog Produktów 2022

14



34



56



22



Big Green Egg

4 Jak działa Big Green Egg

5 Sekret Big Green Egga

7 Najlepsza ceramika i innowacyjne
szczegóły

Modele

8 Który model jest dla Ciebie najlepszy

9 Niezbędne podstawy na łatwy start

10 Siedem różnych modeli

Nieskończone możliwości kulinarne

14 Wszechstronność kamado

16 Techniki i przepisy kulinarne

52 EGGspander System

Kompletna kuchnia zewnętrzna

26 Stojaki i stoliki

28 Modułowa przestrzeń robocza EGG

Pierwsze kroki z EGG-iem

32 Węgiel drzewny: najlepsze paliwo

34 Wszystko o drewnie do wędzenia

Inspiracja

30 Szeffowie kuchni i Big Green Egg

38 Nowe pokolenie szefów kuchni

42 Jest zimno. Chodźmy na zewnątrz

46 Księga Modus Operandi

48 Akcesoria

62 Wskazówki dotyczące konserwacji

68 Części zamienne

71 Always keep on EGGing

72 Gadżety dla fanów

79 Dołącz do społeczności
Big Green Egg

55

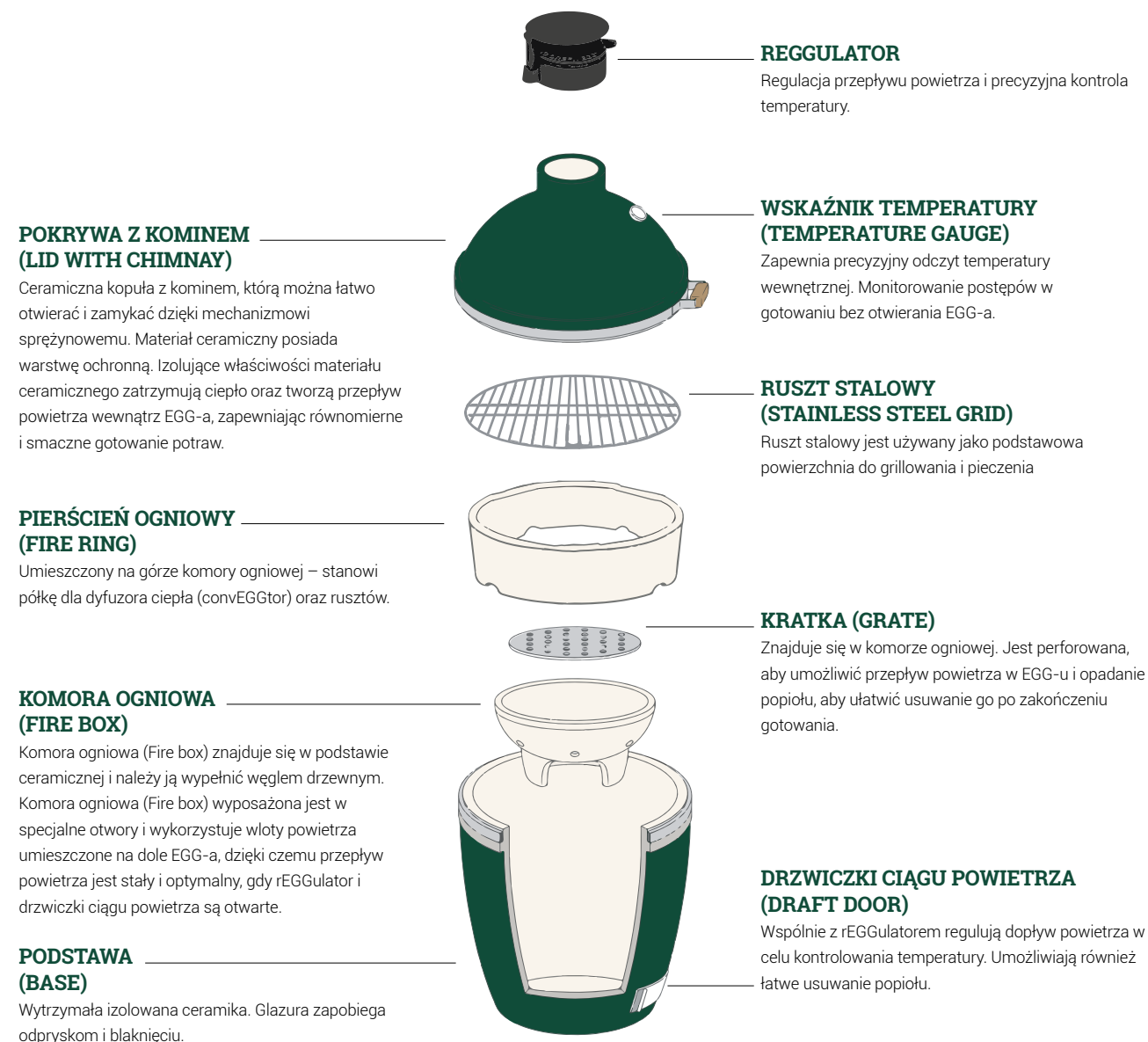


Zapytaj swojego dealera Big Green Egg o poradę!

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania lub po prostu chcesz dowiedzieć się więcej na temat naszych produktów Big Green Egg lub naszej imponującej kolekcji akcesoriów, autoryzowani dealerzy Big Green Egg posiadają odpowiednią wiedzę, aby udzielić Ci potrzebnych wskazówek. Na naszej stronie internetowej biggreenegg.eu/pl znajduje się lista najbliższych dealerów w Twojej lokalizacji.

Na czym polega Big Green Egg

Solidna jakość i doskonała ceramika.



PRADAWNA WIEDZA I INNOWACYJNA TECHNOLOGIA

Aby dowiedzieć się więcej na temat koncepcji, jaka przyświecała twórcom Big Green Egg-a, musimy cofnąć się w czasie o wiele wieków. Ponad 3000 lat temu rozwiązanie tego typu było już stosowane w Azji Wschodniej w postaci tradycyjnego pieca glinianego opalanego drewnem. Właśnie tam odkryto i zaczęto stosować tę technikę, której Japończycy nadali miłą dla ucha nazwę „kamado”, oznaczającą palenisko. Amerykańscy żołnierze odkryli kamado w Japonii na początku ubiegłego wieku i zabrali je do domu jako pamiątkę. Z biegiem czasu ten starodawny model został udoskonalony w USA w Atlancie w stanie Goergia z wykorzystaniem współczesnej wiedzy, technologii produkcji i innowacyjnych materiałów. Podczas tworzenia wyjątkowego ceramicznego grilla Big Green Egg wykorzystano nawet rewolucyjną technologię ceramiczną od NASA.

TAJEMNICA KRYJĄCA SIĘ W BIG GREEN EGG-u

Nieźrównany smak potraw przygotowanych w ceramicznym grillu Big Green Egg sprawia, że wszyscy, którzy ich spróbowali, natychmiast stają się jej miłośnikami – zarówno w Japonii, Ameryce, jak i w Europie. Na czym polega sekret ceramicznego grilla EGG? Jest to tak naprawdę kombinacja kilku rzeczy. To ceramika, która odbija ciepło, generując przepływ powietrza, sprawiając, że składniki i potrawy stają się wyjątkowo delikatne. To doskonała cyrkulacja powietrza, która zapewnia, że potrawy gotują się równomiernie oraz w odpowiedniej temperaturze. To także możliwość ścisłego kontrolowania i utrzymywania temperatury na określonym poziomie. Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości ceramiki termoizolacyjnej nawet temperatury zewnętrzne nie mają wpływu na temperaturę wewnątrz EGG-a. I – co nie mniej ważne – jego efektowny wygląd!

JAKOŚĆ NA CAŁE ŻYCIE

Oferujemy pełne wsparcie produktów Big Green Egg. Dlatego zapewniamy klientom gwarancję na materiały i konstrukcję wszystkich ceramicznych części EGG-a. Jest wykonana z materiału ceramicznego bardzo wysokiej jakości. Materiał ten posiada wyjątkowe właściwości izolacyjne i sprawia, że EGG, w połączeniu z różnymi opatentowanymi częściami, to naprawdę unikatowy produkt. Ceramika jest odporna na ekstremalne temperatury i wahania temperatury. EGG-a można używać naprawdę bardzo wiele razy bez żadnej utraty jakości. Dlatego nie dziwi nikogo, że cała nasza Firma stoi murem za ceramicznymi grillami EGG.



Najlepsza ceramika Innowacyjne szczegóły

Na pierwszy rzut oka wydaje się, że różnica między obecnym Big Green Egg a modelem, który wprowadziliśmy w 1974 roku, jest niewielka. Jednak pozory mylą. Od tego czasu wdrożyliśmy wiele innowacji technologicznych i nadal będziemy to robić. Ponieważ chcemy być nie tylko najlepszym kamado dzisiaj, ale także w przyszłości. Spójrz na innowacje Big Green Egg na naszej stronie internetowej.



Dokładna kontrola
temperatury



Wyprodukowane
w Amerykach



Najwyższa jakość
ceramiki opracowana
przez NASA



Gotowy do użycia
od rozpalenia po
15 minutach



**Wiesz, jak powstają
ceramiczne grille
Big Green Egg?**

Ty i Big Green Egg – para doskonała!

Medium
baw się dobrze
z rodziną i
przyjaciółmi

Large
wszechstronny
na każdą
okazję

MiniMax

poręczny model
stołowy

XLarge
nigdy więcej
nie zabraknie
Ci miejsca

Small
skromny
rozmiar,
doskonała
wydajność

2XL
idealny dla
bardzo dużych
grup

Mini
zabierzesz go
gdziekolwiek

Niezbędna kolekcja Big Green Egg: — Łatwy start

Specjalnie dla początkujących użytkowników grilla EGG przygotowaliśmy pakiet startowy zawierający najważniejsze podstawowe elementy. W ten sposób możesz również zadbać o swoją listę życzeń urodzinowych.

Big Green Egg | IntEGGrated Nest+Handler | Podpalka do węgla drzewnego | Ruszt żeliwny
Pogrzebacz | convEGGtor | kosz na convEGGtor | 100% Naturalny węgiel drzewny



2XL

Duży, większy, największy. Big Green Egg 2XL to największy członek rodziny Big Green Egg oraz największy grill kamado dostępny na rynku. Wszystkie cechy tego modelu są imponujące: waga, rozmiar, wysokość i powierzchnia do gotowania. Model 2XL przyciąga wzrok pod każdym względem. Zaś jego wydajność jest równie wspaniała co wygląd. IntEGGrated Nest+Handler (podstawa z uchwytem) umożliwia łatwe przemieszczanie ceramicznego grilla 2XL. Praktyczny mechanizm zawiasowy ułatwia otwieranie EGG-a. Wspaniałe rozmiary i możliwości kulinarne w bezpretensjonalnym wydaniu.



Ceny można znaleźć na naszej stronie internetowej. Zeskanuj kod QR lub wejdź

biggreenegg.eu/pl/oficjalny-cennik

Dane techniczne
Ruszt: Ø 73 cm
Powierzchnia do gotowania: 4.185 cm²
Waga całkowita: 170 kg
Wysokość: 90 cm
Ilość osób: + 24

Kod 120939



XLarge

Masz dużą rodzinę i/lub wielu przyjaciół? Gotujesz profesjonalnie? A może zajmujesz się cateringiem dla dużych grup? Big Green Egg XLarge będzie dla Ciebie idealnym współnikiem. Dzięki niemu możesz serwować wspaniałe ugotowane składniki i potrawy wielu osobom jednocześnie. Dzięki powierzchni gotowania wynoszącej 61 centymetrów możliwe staje się gotowanie dużych kawałków mięsa, ryb lub kilku pizz naraz. A jeśli 61 centymetrów to odrobinę za mało? Wystarczy rozszerzyć powierzchnię gotowania za pomocą 5-częściowego zestawu EGGspander dla modelu XLarge, dzięki któremu możesz gotować na jeszcze wyższym poziomie.

Dane techniczne
Ruszt: Ø 61 cm
Powierzchnia do gotowania: 2.9195 cm²
Waga całkowita: 99 kg
Wysokość: 78 cm
Ilość osób: + 16

Kod 117649



Large

Big Green Egg Large to najpopularniejszy model z rodziny Big Green Egg. Powierzchnia do gotowania modelu Large umożliwia ugotowanie wszystkich ulubionych potraw dla rodziny i przyjaciół w tym samym czasie, jeśli będzie taka potrzeba, ponieważ zapewnia wystarczająco dużo miejsca na potrawy dla 8 osób. Cała ta przestrzeń pozwala na łatwe przygotowanie pełnego, trzydaniowego menu. Chcesz w pełni wykorzystać możliwości swojego ceramicznego grilla EGG? Model Large będzie dla Ciebie idealny, ponieważ pasuje do niego najwięcej akcesoriów. Ten uniwersalny model nosi nazwę Large, ponieważ oferuje tak wielkie możliwości.

Dane techniczne
Ruszt: Ø 46 cm
Powierzchnia do gotowania: 1.688 cm²
Waga całkowita: 73 kg
Wysokość: 84 cm
Ilość osób: + 10

Kod 117632

Pakiet startowy

2XL

- EGG
- Integrated Nest+Handler 2XL
- Kosz na convEGGtor 2XL
- 2x Półokrągły kamień convEGGtor 2XL
- Aluminiowa łopata do pizzy
- Uchwyt do podnoszenia rusztów żeliwnych
- Naturalny węgiel drzewny 9 kg
- Podpałka do węgla drzewnego
- Pogrzebacz
- Szufelka do popiołu

XLarge

- EGG
- Integrated Nest+Handler XL
- convEGGtor XL
- Kosz na convEGGtor XL
- Kamień do pieczenia XL
- Aluminiowa łopata do pizzy
- 2x Półruszt żeliwny XL
- Uchwyt do podnoszenia rusztów żeliwnych
- Naturalny węgiel drzewny 9 kg
- Podpałka do węgla drzewnego
- Pogrzebacz
- Szufelka do popiołu

Pakiet startowy

Large

- EGG
- Integrated Nest+Handler L
- convEGGtor L
- Kosz na convEGGtor L
- Kamień do pieczenia L
- Aluminiowa łopata do pizzy
- Ruszt żeliwny L
- Uchwyt do podnoszenia rusztów żeliwnych
- Naturalny węgiel drzewny 9 kg
- Podpałka do węgla drzewnego
- Pogrzebacz
- Szufelka do popiołu



Medium

Ceramiczny grill Big Green Egg Medium jest wystarczająco kompaktowy, aby zmieścić się w małym ogrodzie miejskim, patio lub na balkonie, lecz jest zarazem wystarczająco duży, aby przygotować grillowane, wędzone, duszone lub pieczone potrawy dla 6 do 8 osób. Z modelem Medium w ogrodzie możesz spokojnie zaprosić rodzinę i znajomych na wspólny posiłek. To jeden z powodów, dla których ten ceramiczny grill EGG jest jednym z naszych najpopularniejszych modeli. Za pomocą pasującego convEGGtora i kamienia do pieczenia (Baking Stone) możesz błyskawicznie przekształcić ceramiczny grill Big Green Egg Medium w piec do pizzy, w którym upieczesz swoją najwspanialszą pizzę. Może i jest to tylko rozmiar Medium, ale na pewno nie jest przeciętny!

Dane techniczne
Ruszt: Ø 40 cm
Powierzchnia do gotowania: 1.264 cm²
Waga całkowita: 51 kg
Wysokość: 72 cm
Ilość osób: 6-8

Kod 117625

MiniMax

Mimo niezbyt imponujących rozmiarów model MiniMax zdecydowanie nadrabia wydajnością. Jest tylko 7 centymetrów wyższy od modelu Big Green Egg Mini, ale ma znacznie większą powierzchnię gotowania, porównywalną z modelem Big Green Egg Small. Dzięki temu uzyskujemy przestrzeń, która w zupełności wystarcza do gotowania dla 4 do 6 osób. Planujesz mały wypad? Model MiniMax waży tylko 35 kilogramów, więc nie musisz być siłaczem, żeby zabrać go ze sobą. Z łatwością sobie poradzisz, jeśli zabierzesz nosidełko EGG Carrier, które jest dołączone jako standardowe akcesorium. Dodaj przenośną podstawę (Portable Nest) i podstawki z drewna akacjowego (Acacia Wood Egg Mates), a będziesz mógł gotować na wygodnej wysokości kiedy tylko zechcesz.

Dane techniczne
Ruszt: Ø 33 cm
Powierzchnia do gotowania: 855 cm²
Waga całkowita: 35 kg
Wysokość: 50 cm
Ilość osób: 4-6

Zawiera EGG Carrier
Kod 119650

Small

Czy gotowanie na świeżym powietrzu jest zarezerwowane dla posiadaczy dużych ogrodów? Oczywiście, że nie! Big Green Egg Small to ulubiony kompan ludzi z miasta, którzy muszą zadowolić się balkonem lub małym patio. Model Small może i jest kompaktowy, ale z łatwością przyrządzisz na nim niesamowite posiłki dla 4–6 osób. W modelu Small ruszt jest umieszczony niżej niż w modelu MiniMax, toteż model Small bardziej nadaje się do większych potraw, choć powierzchnia do gotowania w obu jest taka sama. Big Green Egg Small może być mały, ale nadrabia wysoką wydajnością!

Dane techniczne
Ruszt: Ø 33 cm
Powierzchnia do gotowania: 855 cm²
Waga całkowita: 36 kg
Wysokość: 61 cm
Ilość osób: 4-6

Kod 117601

Mini

Big Green Egg Mini to najmniejszy i najlżejszy członek rodziny Big Green Egg. Idealnie nadaje się na kemping, wycieczkę łodzią lub piknik. Możesz również używać go w domu, na stole. Ale nie ma co ukrywać, że gdy już będziesz mieć ten model EGG-a, pewnie będziesz chcieć wszędzie go zabierać ze sobą. Jego niska waga sprawia, że jest bardzo łatwy w transporcie. Przenoszenie stanie się jeszcze łatwiejsze, gdy dokupisz do niego nosidełko EGG (Egg carrier). Zwykle gotujesz dla 2 do 4 osób? Ten lekki i praktyczny w podróży model Big Green Egg będzie dla Ciebie idealny.

Dane techniczne
Ruszt: Ø 25 cm
Powierzchnia do gotowania: 507 cm²
Waga całkowita: 17 kg
Wysokość: 43 cm
Ilość osób: 2-4

Kod 117618

EGG Carrier Mini
Kod 116451

Pakiet startowy

Medium

- EGG
- Integrated Nest+Handler M
- convEGGtor M
- Kosz na convEGGtor M
- Kamień do pieczenia M, MX, S
- Aluminiowa łopata do pizzy
- Ruszt żeliwny M

- Uchwyt do podnoszenia rusztów żeliwnych
- Naturalny węgiel drzewny 9 kg
- Podpałka do węgla drzewnego
- Pogrzebacz
- Szufelka do popiołu

MiniMax

- MiniMax Big Green Egg (zawiera EGG Carrier)
- Portable Nest MX
- convEGGtor MX
- Kamień do pieczenia M, MX, S
- Aluminiowa łopata do pizzy
- Ruszt żeliwny S, MX

- Uchwyt do podnoszenia rusztów żeliwnych
- Naturalny węgiel drzewny 9 kg
- Podpałka do węgla drzewnego
- Pogrzebacz

Small

- EGG
- Nest S
- convEGGtor S
- Kamień do pieczenia M, MX, S
- Aluminiowa łopata do pizzy
- Ruszt żeliwny S, MX
- Uchwyt do podnoszenia rusztów żeliwnych

- Naturalny węgiel drzewny 9 kg
- Podpałka do węgla drzewnego
- Pogrzebacz
- Szufelka do popiołu

Mini

- EGG
- EGG Carrier MN
- convEGGtor MN
- Naturalny węgiel drzewny 9 kg
- Podpałka do węgla drzewnego
- Pogrzebacz
- Szufelka do popiołu

Wędź, piecz, gotuj na parze, wypiekaj, grilluj.

Nowy dzień, nowa potrawa. Na zawsze.



WSZECHSTRONNY BIG GREEN EGG...

Zakres temperatury w Big Green Eggu wynosi od 70° C do 350° C, więc możesz wypróbować wszystkie techniki gotowania. Grillowanie, wędzenie, smażenie, duszenie, pieczenie lub powolne gotowanie; to bułka z masłem na twoim Big Green Eggu. Od grillowanych steków T-bone lub ribeye po wegetariańskie curry i gulasz madrycki. Ostrygi gotowane na parze, carpaccio wędzone na słomie, azjatycki rosół z kury lub bogato nadziewany warzywny kisz. Nic nie jest zbyt wyszukane! A potem oczywiście czas na degustację ... Naturalny i nieskażony smak o niezrównanym, charakterystycznym aromacie. Big Green Egg otworzy przed tobą nowy świat. Przekraczaj kulinarne granice, zaskakuj siebie i swoich gości. Pozwól ponieść się kreatywności i ciesz się!

...PRZEZ CAŁY ROK!

Niezależnie od tego, czy jest mróz, czy upał; EGG jest na każdy sezon, przez cały rok. Jeśli myślisz, że grilluje się tylko w lecie: zastanów się jeszcze raz! To wszystko się zmienia dzięki Big Green Egg. W końcu dlaczego miałbyś cieszyć się swoim kamado tylko przez kilka miesięcy, skoro możesz go używać przez 365 dni w roku? Wyjątkowa, izolująca ceramika sprawia, że pogoda na zewnątrz jest nieistotna. Temperatura w EGGu jest jak zawsze stabilna i ani deszcz, ani śnieg się nie liczą.

DZIELENIE SIĘ WRAŻENIAMI NAJLEPSZEGO SMAKU

Big Green Egg to produkt na całe życie; możesz bez końca mieszać składniki i potrawy, uzyskując wyjątkowo smakowite rezultaty. Wspólne cieszenie się życiem – o to właśnie chodzi w Big Green Egg. W otoczeniu rodziny, przyjaciół i bliskich oraz najznakomitszych potraw, jakich kiedykolwiek próbowałeś; tak powstają niezapomniane chwile. Przygotowując swoje ulubione potrawy lub tworząc nowe przepisy na swoim EGGu. Możliwości są nieograniczone: wypróbuj je wszystkie i uwolnij swoją kreatywność! Spróbuj ten soczysty antrykot, ten wspaniały kawałek ryby ze słoną skórą, obfity gulasz, chrupiący chleb, doskonale wypieczoną pizzę lub przepyszny deser. Co zamierzasz najpierw przygotować?

Przeczytaj więcej o różnych technikach gotowania i akcesoriach na kolejnych stronach i dowiedz się, jakie możliwości oferuje Big Green Egg.



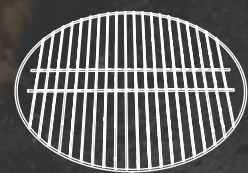
Obejrzyj filmy z przepisami na YouTube
@Big Green Egg Polska

Zaczniemy ... pieczenie pizzy!

Akcesoria



Kamień do pieczenia



Ruszt stalowy



convEGGtor

convEGGtor: od EGGa do pieca

Używanie ceramicznego convEGGtora jako ceramicznej osłony termicznej oznacza, że węgiel drzewny nie podgrzewa składników bezpośrednio, a Big Green Egg można szybko przekształcić w piec. W połączeniu z kamieniem do pieczenia możesz przygotować najsmaczniejszą pizzę o prawdziwie chrupiącym cieście.

Strona 50



Wskazówka: dlaczego by nie spróbować pieczenia chleba, ciast czy brownie. Możliwości są nieskończone!

Pizza Margherita

Ilość porcji: 4

CIASTO

500 g mąki (typ 00) plus do oprószania
7 g suszonych drożdży
290 g wody
2 łyżki oliwy z oliwek
10 g soli

SOS POMIDOROWY

1 szalotka
1 ząbek czosnku
200 g pomidorków koktajlowych
4 czarne oliwki, bez pestek
4 listki bazylii
2 łyżki oliwy z oliwek
2 łyżki keczupu pomidorowego

DODATKI

½ cebuli
16 kulek mini mozzarelli
32 czarne oliwki bez pestek
12 łyżek startego parmezanu
4 gałązki bazylii

AKCESORIA

Ruszt ze stali nierdzewnej
Green Dutch Oven
convEGGtor
Kamień do pieczenia
Aluminiowa łopata do pizzy
Kompaktowy nóż do pizzy

PRZYGOTOWANIE

1. By przygotować ciasto, wymieszaj w misce mąkę i drożdże. Wlej wodę i oliwę z oliwek i zacznij ugniatać. Gdy składniki są dobrze wymieszane, dodaj sól i wyrabiaj, aż ciasto będzie sprężyste i elastyczne.
2. Podziel ciasto na 4 równe porcje i uformuj z nich kulki, zawijając brzegi w dół. Ułóż kulki ciasta na desce do krojenia, przykryj folią lub czystym ręcznikiem kuchennym i pozwól ciastu wyrastać przez co najmniej 1 godzinę.
3. W międzyczasie rozpal węgiel drzewny w Big Green Egg z rusztem ze stali nierdzewnej w środku i nagrzej do temperatury 180°C. Upewnij się, że napełniłeś EGGa wystarczającą ilością węgla drzewnego, ponieważ wkrótce będziesz piec w wysokiej temperaturze. Obierz i drobno posiekaj szalotkę i czosnek do sosu. Pomidory koktajlowe przekrój na pół i drobno posiekaj oliwki. Pokrój liście bazylii w cienkie paski.

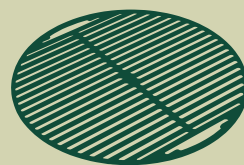
PRZYZRĄDZANIE

1. By zrobić sos, rozgrzej oliwę z oliwek w Green Dutch Oven na ruszcie. Dodaj szalotkę i czosnek i smaż, aż szalotka będzie półprzezroczysta.
2. Wymieszaj ketchup, pomidorki koktajlowe, oliwki i bazylię z szalotką i duś sos przez 4-5 minut, zamykając pokrywę EGGa po każdym działaniu.
3. Wyjmij Dutch Oven z EGGa i dopraw sos pomidorowy do smaku solą i pieprzem. Pozostaw sos do ostygnięcia. Wyjmij ruszt, włóż convEGGtor i z powrotem ruszt. Umieść kamień do pieczenia na ruszcie i rozgrzej EGGa do temperatury 275-300°C. Nagrzej kamień do pieczenia przez co najmniej 20 minut, aby był bardzo gorący.
4. W międzyczasie obierz cebulę i pokrój w cienkie półkrążki. Przekrój kulki mini mozzarelli na pół. W międzyczasie na blacie obficie oprószonym mąką rozwałkuj jedną kulkę ciasta na grubość około 3 milimetrów. Aby upewnić się, że ciasto nie będzie się kleić, możesz najpierw przetoczyć kulkę ciasta przez mąkę na blacie. Podczas wałkowania ciasta obracaj je o jedną czwartą, aby uzyskać ładny, okrągły kształt. Rękami uformuj krawędź pizzy, aby był nieco grubszy niż spód.
5. Nałóż 4 łyżki sosu pomidorowego na ciasto i rozprowadź w koło zaokrągloną stroną łyżki. Grubszą krawędź pozostaw bez sosu. Dodaj jedną czwartą przekrojonych na pół krążków cebulowych, 8 przepołowionych kulek mini mozzarelli i 8 czarnych oliwek na sos pomidorowy i posyp 3 łyżkami startego parmezanu. Posyp łopatą do pizzy mąką. Użyj łopaty, aby zsunąć pizzę na kamień do pieczenia, zamknij pokrywę EGGa i piecz pizzę przez 8-10 minut, aż będzie chrupiąca i gotowa. W międzyczasie rozwałkuj drugą kulkę ciasta i dodaj składniki w ten sam sposób. Zerwij liście z gałązek bazylii.
6. Wyjmij pizzę z EGGa i posyp jedną czwartą liści bazylii. Pokrój pizzę na kawałki za pomocą kompaktowego noża do pizzy i od razu podawaj. W międzyczasie w ten sam sposób upiecz kolejną pizzę i przygotuj następną.



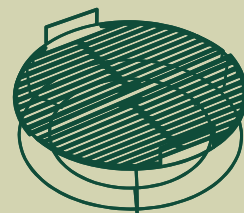
Zaczniemy... grillowanie na żeliwie

Idealne grillowanie: na różnych poziomach



Powrót do klasycznego grillowania:

łatwy sposób, z żeliwnym rusztem umieszczonym na pierścieniu ogniowym (fire ring). Zadbaj o charakterystyczne ślady grillowania i reakcje Maillarda (czyli karmelizację białek), obracając potrawę o 45 stopni na ruszcie.



Grillowanie na dużej wysokości:

i dłuższe utrzymywanie potraw na grillu. Stwórz więcej miejsca między węglem a potrawą, kładąc ruszt na koszu, co pozwala dłużej grillować grubsze kawałki mięsa. Ciepło z żeliwa nadal daje ten sam efekt grilla.

Côte de Boeuf metodą reverse sear (odwróconego smażenia)



Obejrzyj filmy z przepisami na YouTube
@Big Green Egg Polska

Wskazówka: żeliwny ruszt to
niezbędny element dla nadania
twoim potrawom lepszego
smaku, koloru i aromatu.

Akcesoria



Ruszt żeliwny

Ilość porcji: 2

SKŁADNIKI

1 côte de boeuf (antrykot z kością)
3 gałązki tymianku
2 gałązki rozmarynu
1 łyżka oliwy z oliwek
pieprz, według uznania
sól morską, według uznania
olej słonecznikowy, do natłuszczenia

AKCESORIA

convEGGtor
Ruszt ze stali nierdzewnej
Termometr bezprzewodowy z
dwoma sondami
Ruszt żeliwny
Termometr natychmiastowy

PRZYGOTOWANIE

1. Rozpal węgiel drzewny w Big Green Egg i podgrzej go do temperatury 160°C.
2. Połóż antrykot na swojej powierzchni roboczej. Oderwij liście i igły z gałązek tymianku i rozmarynu i drobno posiekaj. Antrykot natrzyj z obu stron oliwą z oliwek, posyp solą, pieprzem oraz tymiankiem i rozmarynem.
3. Umieść convEGGtor i ruszt ze stali nierdzewnej, w razie potrzeby użyj kosza na convEGGtor; temperatura w EGGu spadnie do około 120°C, utrzymuj tę temperaturę.

PRZYRZĄDZANIE

1. Umieść antrykot na ruszcie i wbij szpilkę termometru bezprzewodowego z dwiema sondami do wnętrza mięsa. Zamknij pokrywę EGGa i ustaw temperaturę termometru w rdzeniu na 47°C.
2. Po osiągnięciu ustawionej temperatury rdzenia wyjmij antrykot z EGGa. Przykryj luźno folią aluminiową. Wyjmij ruszt i convEGGtor i umieść żeliwny ruszt w EGGu.

- Zamknij pokrywę EGGa i podnieś temperaturę w EGGu do 220 °C.
3. Nasmaruj gorący ruszt olejem słonecznikowym, używając zwiniętego papierowego ręcznika. Umieść antrykot na ruszcie i zamknij pokrywę EGGa. Grilluj antrykot przez około 2 minuty.
4. Obróć antrykot o ćwierć obrotu i grilluj przez kolejne 2 minuty, aby uzyskać ładny wzór grilla. Przewróć antrykot i grilluj przez kolejne 2 x 2 minuty, aż mięso osiągnie temperaturę wewnętrzną 52-55°C. Temperaturę w środku najprościej zmierzyc termometrem z natychmiastowym odczytem, który wskazuje liczbę stopni w ciągu kilku sekund.
5. Wyjmij antrykot z Big Green Egga. Mięso przykryj luźno folią aluminiową i odstaw na 10 minut przed pokrojeniem.

Zaczniemy... smażenie w ruchu

Wskazówka: przygotuj wok ręcznikiem papierowym z kroplą oleju. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, twój wok powinien być bardzo gorący. Najlepiej zmieszać resztę oleju ze składnikami lub dodać olej i składniki do woka w tym samym czasie, aby zapobiec spaleniu oleju.

Smażony makaron z krewetkami królewskimi



Ilość porcji: 2

SKŁADNIKI KREWETKI KRÓLEWSKIE

12-16 krewetek królewskich (easy peel)
1 czerwona słodka papryka szpiczasta
1 czerwona cebula
1 ząbek czosnku
1 zielona cebulka
1 czerwona hiszpańska papryczka chili
100 ml oleju arachidowego
400 g ugotowanego makaronu udon
2 gałązki kolendry
1 limonka

MARYNATA

1 ½ łyżki sosu ostrygowego
1 ½ łyżki sosu z czarnej fasoli
1 ½ łyżki sosu sojowego
1 ½ łyżki syropu imbirowego

AKCESORIA

Kosz na convEGGtor
Wok ze stali węglowej

PRZYGOTOWANIE

1. Rozpal węgiel drzewny w Big Green Egg z koszem na convEGGtor i podgrzej do temperatury 220°C.
2. W międzyczasie wymieszaj wszystkie składniki marynaty. Obierz krewetki królewskie (skorupki odłóż na bok) i wymieszaj je z marynatą.
3. Usuń tonygę ze słodkiej szpiczastej papryki i pokrój miąższ w paski. Czerwoną cebulę obierz i pokrój w półkółki. Ząbek czosnku obierz i pokrój w cienkie plasterki. Zieloną cebulkę i papryczkę chilli pokrój w cienkie krążki.

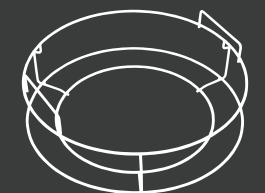
PRZYZRZĄDZANIE

1. Umieść wok ze stali węglowej w koszu na convEGGtor i zamknij pokrywę EGGa. Nagrzewaj wok przez kilka minut, aż zrobi się gorący.
2. Wlej olej arachidowy do woka i dodaj odłożone skorupki z krewetek. Zamknij pokrywę EGGa i piecz skorupki przez 2-4 minuty; dzięki temu olej będzie wyjątkowo aromatyczny.
3. Wyjmij wok z EGGa i przelej olej przez sito. Włóż woka ponownie i wlej przefiltrowany olej. Wyjmij krewetki królewskie z marynaty i włóż je do woka (zachowaj marynatę) i dodaj paprykę, czerwoną cebulę i czosnek. Zamknij pokrywę EGGa i gotuj przez ok. 3 minuty.
4. Wlej odstawioną marynatę do woka ze składnikami i dodaj makaron, zieloną cebulkę i papryczkę chilli. Gotuj, aż makaron będzie gorący; mieszaj całość od czasu do czasu i zamykaj pokrywę EGGa za każdym razem.
5. Wyjmij wok z EGGa. Drobno posiekaj liście kolendry i limonkę na ósemki. Przełóż makaron do ładnych miseczek, udekoruj kawałkiem limonki i posyp kolendrą.

Akcesoria



Wok ze stali węglowej



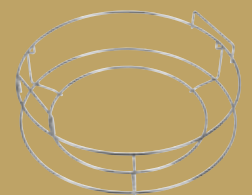
Kosz na convEGGtor

Twój EGG jest idealny do pracy z wokiem!

Umieść wok (Carbon Steel Grill Wok) w koszu na convEGGtor i Twój EGG jest gotowy do nowej techniki gotowania w mgnieniu oka. Odrobina oleju, fantastycznie wysokie temperatury i najświeższe składniki; szybko odnalazłbyś się na każdym bazarze smakoszy. Przymknij kopułę najbardziej jak to możliwe; przepływ powietrza w twoim kamado zagwarantuje równomierne i pyszne gotowanie.



Strona 55



Strona 50



Obejrzyj filmy z przepisami na YouTube
@Big Green Egg Polska

Boczek wieprzowy wolno gotowany



Wskazówka: aby uzyskać najlepsze wyniki wędzenia, wybierz wióry drewniane (Wood Chips) przy krótszym wędzeniu, a większe zrębki drewniane (Wood Chunks) dla dłuższych sesji. Jeśli chcesz dowiedzieć się więcej o wędzeniu, przejdź na stronę 34.

Ilość porcji: 2

SKŁADNIKI

- 1 kg boczku wieprzowego bez skóry
- 2 ząbki czosnku
- 1 gałązka tymianku
- 1 gałązka rozmarynu
- ½ łyżki grubo zmielonego czarnego pieprzu
- 1 łyżka gruboziarnistych płatków soli morskiej
- 1 łyżeczka mielonego kminku
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 2 liście laurowe

AKCESORIA

- convEGGtor
- Okrągła taca na soki
- Ruszt ze stali nierdzewnej
- Termometr bezprzewodowy z dwiema sondami

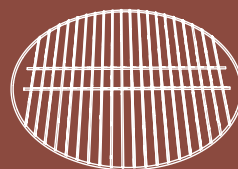
PRZYGOTOWANIE

- Rozpal węgiel drzewny w Big Green Egg, w środku umieść convEGGtor i na nim okrągłą tacę na soki i ruszt ze stali nierdzewnej, rozgrzej do temperatury 120°C.
- W międzyczasie warstwę tłuszczu na boczku natnij na krzyż. Obierz i drobno posiekaj czosnek. Zerwij liście tymianku i igły rozmarynu i drobno posiekaj. Wymieszaj pieprz z solą i zmielonym kminkiem.
- Posmaruj boczek oliwą z oliwek i posyp mieszką przypraw. Natrzyj mięso. Połóż mięso na blacie, tłustą stroną do góry. Warstwę tłuszczu posyp czosnkiem i ziołami i natrzyj nimi tłuszcz. Wbij liście laurowe do warstwy tłuszczu.

PRZYZRĄDZANIE

- Połóż boczek na ruszcie tłustą stroną do góry. Wbij szpilkę termometru z podwójną sondą do środka mięsa i zamknij pokrywę EGGa. Ustaw temperaturę rdzenia na 85°C. Piecz mięso przez 1½-2 godzin, aż do osiągnięcia tej temperatury rdzenia.
- Wyjmij wolno gotowany boczek wieprzowy z Big Green Egg i pokrój mięso w ładne plastry.

Akcesoria



Ruszt stalowy



convEGGtor

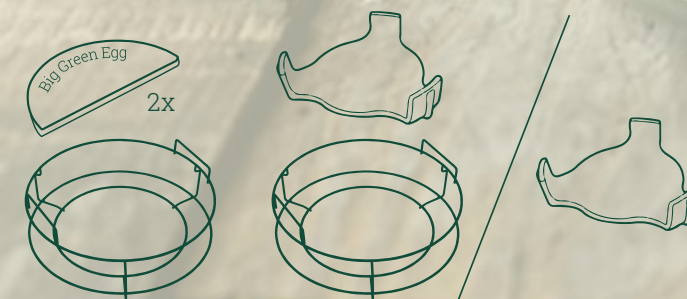
Zaczniemy... wielogodzinne sesje gotowania



Obejrzyj filmy z przepisami na YouTube @Big Green Egg Polska



Low & slow: w jakim ustawieniu?

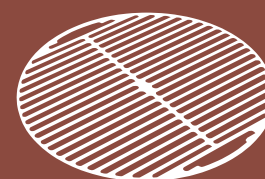


Przyrządzanie jest proste, niech czas wykona całą pracę, a niesamowite rezultaty cię zadziwią. Ale jakie jest idealne ustawienie? Możesz zdecydować się na powolne gotowanie z użyciem convEGGtora lub dwoma półokrągłymi kamieniami convEGGtora w koszu na convEGGtor. Różnica sprowadza się do wielkości tworzonej pośredniej powierzchni i odpowiadającej jej temperaturze:

kosz na convEGGtor +
2x półokrągły kamień convEGGtora =
70°C – 180°C

convEGGtor
(z lub bez kosza na convEGGtor) =
80°C – 350 °C

Zaczniemy z... jeszcze wieloma technikami gotowania



Ruszt żeliwny

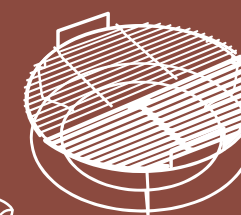


convEGGtor

Grillowanie pośrednie

Grillowanie kurczaka „na płasko” na skórce bez odwracania go od początku do końca lub delikatnych składników, takich jak warzywa, ale nadal ze wspaniałymi śladami grillowej kratki? Grillowanie pośrednie zapewnia maksymalny kontakt z żeliwnym rusztem oraz wolniejszą karmelizację białek.

Półruszt stalowy
Półruszt żeliwny



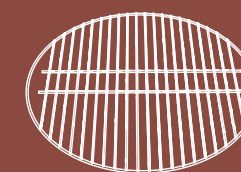
Kosz na convEGGtor



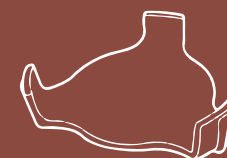
Półokrągły kamień
convEGGtora

Gotowanie wielostrefowe

Grillowanie dużego kawałka mięsa, a następnie jeszcze dłuższe pieczenie pośrednie. Lub duża ilość burgerów naraz w mgnieniu oka. Wskazówka szefa kuchni: saté grilluj bezpośrednio, a patyczki pozostaw w części pośredniej.



Ruszt stalowy



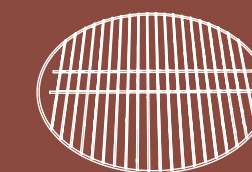
convEGGtor

Pieczenie pośrednie w wysokiej temperaturze

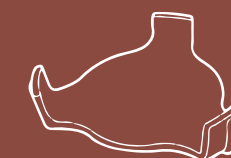
Solona szynka lub pieczeń wieprzowa. Nadaj im wspaniały smak pieczenia, używając stalowego rusztu (Stainless Steel Grid), convEGGtora i wysokiej temperatury, bez przypalenia potrawy. Gorące powietrze w EGGu nada jedzeniu perfekcyjny kolor.



Brytfanna (Dutch Oven)



Ruszt stalowy



convEGGtor

Gotowanie

Wskazówka: najpierw grilluj produkt na ruszcie żeliwnym, aby uzyskać dodatkowy smak pieczenia, a następnie pozwól mu się dusić w brytfannie (Dutch Oven). Zdejmij pokrywkę podczas duszenia. W ten sposób zamknięty Big Green Egg wydobędzie z Twojego dania maksimum smaku.

Wypróbuj je wszystkie i uwolnij swoją kreatywność.



Od EGGa do kompletnej kuchni zewnętrznej

Każdy Big Green Egg zasługuje na najlepsze miejsce – aby go chronić, bezpiecznie przemieścić w razie potrzeby i maksymalnie wykorzystać jego możliwości. Po wybraniu odpowiedniego modelu możesz zacząć tworzyć. Przekształć swój EGG w idealną kuchnię outdoorową, dając mu solidną podstawę, przestrzeń roboczą i miejsce do przechowywania.



Ceny można znaleźć na naszej stronie internetowej. Zeskanuj kod QR lub wejdź biggreenegg.eu/pl/oficjalny-cennik



Portable Nest Przenośna podstawa do MiniMax

Jeśli wybierasz się na camping, do parku lub na plażę, nie musisz rezygnować z dobrego stylu. Wykorzystaj przenośną podstawę (Portable Nest) i po prostu zabierz ze sobą swój grill MiniMax. Podstawę wystarczy rozłożyć, aby stworzyć wielofunkcyjną przestrzeń do gotowania w plenerze. Podstawa rozkłada się do komfortowej wysokości 60 cm. Koniec gotowania? Złóż podstawę i ruszaj w drogę!

MiniMax 120649



Nest

Każdy Big Green Egg na podstawie (EGG Nest) czuje się jak w ciepłym gniazdku. Kiedy umieścisz swojego EGGa w ramie, zobaczysz, jak się rozrośnie. Ponieważ będzie wtedy umieszczony nieco wyżej, będzie na wysokości idealnej do pracy. Twoje plecy będą Ci wdzięczne. Podstawa (EGG Nest) jest wykonana ze stali powlekanej proszkowo, a jej przemieszczanie ułatwiają cztery solidne kółka.

XLarge 301079
Large 301000
Medium 302007
Small 301062



IntEGGrated Nest+Handler

Dokładnie tak! W Big Green Egg łączymy dwie rzeczy w jedną. Model intEGGrated Nest+Handler łączy dwa fantastyczne produkty w jeden. Solidna, stabilna podstawa, wygodny uchwyt oraz duże, wytrzymałe kółka pozwalają na bezpieczne przemieszczanie grilla EGG. Podstawa + transport, za którymi kryje się elegancki design.

2XL 121011
XLarge 121158
Large 120175
Medium 122285



Table Nest

Używając podstawy Table Nest, dosłownie stawiasz Big Green Egg na piedestale. Została ona specjalnie zaprojektowana, aby podtrzymywać EGGa i chronić stół, wyspę kuchenną lub samodzielnie zbudowaną kuchnię na świeżym powietrzu przed uwalnianym ciepłem. Nigdy nie umieszczaj Big Green Egga bezpośrednio na drewnianej powierzchni.

2XL 115638
XLarge 113238
Large 113214
Medium 113221



Nest Utility Rack Wieszak na akcesoria

Gdzie umieścić convEGGtor, gdy go nie używasz? Oczywiście, w nowym wieszaku na akcesoria Big Green Egg! Możesz przymocować ten tymczasowy schowek do podstawy na EGGa (EGG Nest lub IntEGGrated Nest+handler). Jest wystarczająco wytrzymały, by powiesić w nim kamień do pieczenia. Silny okaz.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small 122704



Acacia Wood EGG Mates Podstawki EGG z drewna akacjowego

Nowe podstawki EGG z drewna akacjowego są wspianiałym dodatkiem do ceramicznego grilla Big Green Egg. Poręczne stoliki boczne na składniki i przybory są wykonane z drewna akacjowego pozyskiwanego w zrównoważony sposób. Ten gatunek drewna o efektownym wyglądzie jest wykorzystywany głównie do produkcji mebli wysokiej klasy. Są łatwe do rozłożenia i złożenia, a także odporne na działanie wysokiej temperatury. Wyglądają wspaniale!

XLarge 121134
Large 121127
Medium 120670

MiniMax 121844
Small 120663



Eucalyptus Wood Table Stół z drewna eukaliptusowego

Lubisz naturalny styl w swoim ogrodzie i szukasz pięknego stołu Big Green Egg, który będzie do niego pasował? Każdy stół z drewna eukaliptusowego jest niepowtarzalny dzięki naturalnemu usłojeniu i odmiennym odcieniom barwy. Ten ręcznie robiony stół jest wykonany z litych desek z twardego drewna eukaliptusowego, trwałego gatunku drewna o pięknym wyglądzie. Stół z drewna eukaliptusowego pozwala zmienić Big Green Egg w kompleksową kuchnię na świeżym powietrzu z dużą ilością miejsca na akcesoria i naczynia. Zawsze umieszczaj EGGa na podstawie Table Nest, aby zapewnić właściwą cyrkulację powietrza. Stół nie zawiera EGGa, podstawy Table Nest ani kółek (Caster Kit).

160x80x80 cm
XLarge 127631

150x60x80 cm
Large 127624



Caster Kit 120410



Modułowa przestrzeń robocza dla EGGa.

Ponieważ Rzym też nie został zbudowany w ciągu jednego dnia, powinieneś poświęcić trochę czasu, aby w 100% spersonalizować swoją kuchnię na zewnątrz. Rozpocznij od ustawienia ramy i powoli rozszerz ją za pomocą regałów, półek i innych dodatków. Zrobmy to większe!

System został zaprojektowany w taki sposób, aby wszystkie elementy można było łączyć ze sobą oraz mieć możliwość rozbudowy.

Jeśli potrzebujesz dużej powierzchni roboczej, ten modułowy system jest tak samo wszechstronny jak sam EGG. Konfigurację oraz twój styl miejsca pracy na zewnątrz można również dostosować do własnych upodobań i wymagań.



EGG Frame Rama na EGGa		76x76x77 cm
	XLarge	120229
	Large	120212
2XL	Medium	122193
		121837

1 Dodaj moduły, aby rozszerzyć zakres możliwości.



Expansion Frame
Rama do rozbudowy
76x76x77 cm
120236



Expansion Cabinet
Szafka do rozbudowy
76x76x77 cm
122247
Z wyłączeniem półki z drewna akacjowego

2

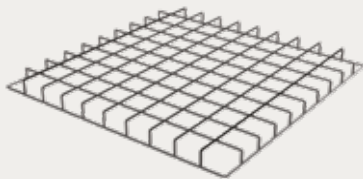


Caster Kit
Zestaw kółek samonastawnych
10 cm
120410



Tool Hooks
Haki na przybory
25 cm
120281

3 Dostosuj za pomocą wkładek.



Stainless Steel Grid Insert
Kratka ze stali nierdzewnej
120243



Acacia Wood Insert
Wkładka z drewna akacjowego
120250



Stainless Steel Insert
Wkładka ze stali nierdzewnej
127365



Distressed Acacia Wood Insert
Wkładka z postarzanego drewna akacjowego
120267

4 Zwiększ możliwości dodatkowymi przyborami



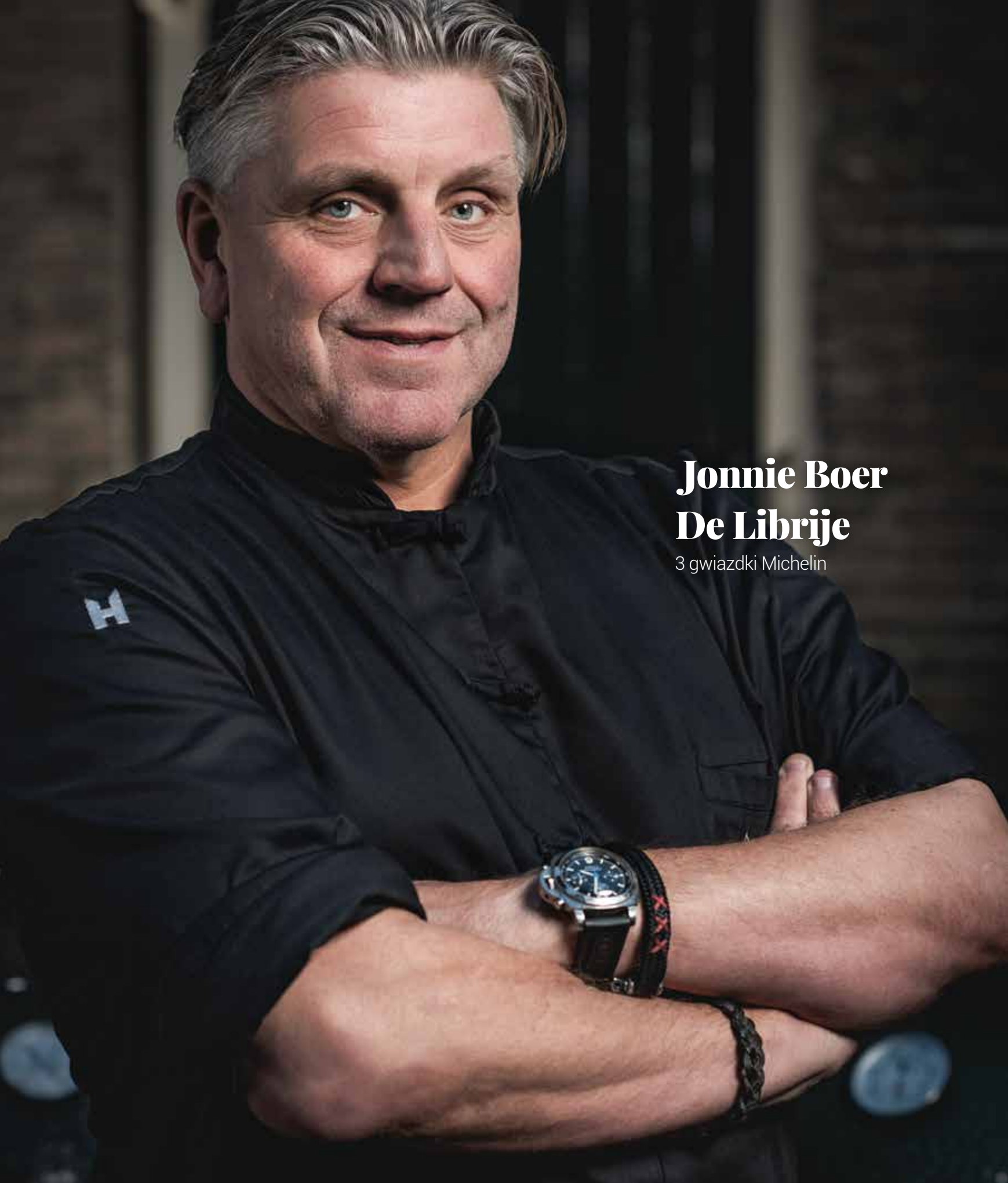
3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace 3-częściowy zestaw akcesoriów do modułowej przestrzeni roboczej dla EGGa

Po czym rozpoznasz doświadczonego użytkownika Big Green EGG? Po zorganizowanym stanowisku pracy. Dzięki temu 3-częściowemu zestawowi akcesoriów masz wszystko pod ręką. Twoje ręce są wolne do pracy na EGGu. Przechowuj przybory i zioła w stojaku (Storage Rack), zawieś rolkę ręczników papierowych na wieszaku (Towel Holder), a popiół wsymp do tacy (Utility Tray). Eleganckie zestawienie!

126948



Ceny można znaleźć na naszej stronie internetowej. Zeskanuj kod QR lub wejdź biggreenegg.eu/pl/oficjalny-cennik

A portrait of chef Jonnie Boer, a middle-aged man with grey hair and a slight smile, wearing a black chef's jacket with a small 'H' logo on the sleeve. He has his arms crossed and is wearing a watch and a bracelet on his left wrist.

Jonnie Boer De Librije

3 gwiazdki Michelin

Szefowie kuchni i Big Green Egg

Stworzeni dla siebie

Gdziekolwiek znajdziesz ceramiczne grille Big Green Egg, jedna rzecz zawsze będzie taka sama. Zawsze spotkasz się z ciepłą reakcją najlepszych szefów kuchni, nagradzanych gwiazdkami Michelin oraz kreatywnych mistrzów, którzy zyskali sławę dzięki innowacyjnemu podejściu do gotowania i przecieraniu nowych szlaków gastronomicznych. Odkryli oni, że przygotowanie najwspanialszych świeżych (sezonowych) składników na ceramicznym grillu EGG pozwala uzyskać dodatkowy efekt – charakterystyczny smak EGG. Połączenie twórczych kreacji i szerokiego arsenału technik kulinarnych, które oferuje ceramiczny grill EGG, to prawdziwie zwycięska kombinacja. Nazwa Big Green Egg zyskała rozgłos dzięki naszym ambasadorom. Szefowie kuchni nagradzani gwiazdkami Michelin tacy jak Jonnie Boer rozślawili naszą markę oraz dali miłośnikom dobrej kuchni okazję do odkrycia wyjątkowego smaku potraw z ceramicznego grilla Big Green Egg. Naszym zdaniem tylko z tego powodu szefowie kuchni zasługują na gwiazdkę.



Węgiel drzewny Big Green Egg: Wybierz swój smak



Kluczem do sukcesu smacznej potrawy i podstawą gotowania jest używanie najlepszej jakości węgla drzewnego. Chociaż wynik tylko częściowo zależy od rodzaju użytego węgla, to jedno jest pewne: smak potraw przyrządzanych na węglu drzewnym jest niezrównany.

Węgiel drzewny Big Green Egg posiada certyfikat FSC, jest w 100% naturalnym węglem drzewnym i pochodzi z drzewa buku i grabu. Ten rodzaj drewna gwarantuje neutralną podstawę, więc podczas każdej nowej sesji gotowania możesz stworzyć własną doskonałą mieszankę smaków. Może to być ekstra dymny aromat, posmak orzecha, wiśni, jabłka lub hikory. Dodanie wiórów (Wood Chips) lub zrębków drewnianych Big Green Egg (Wood Chunks) oznacza, że niezależnie od wybranego smaku zawsze postawisz na stole oszałamiające danie.

W 100% naturalny węgiel drzewny (bez składników chemicznych, aromatów i substancji zapachowych) jest produkowany w Europie z resztek drewna lub drzew specjalnie uprawianych w lasach zarządzanych w sposób zrównoważony. Za każde ścięte drzewo sadzi się nowe. Bardzo duże kawałki palą się powoli, nie wydzielają niepotrzebnego dymu i – w przeciwieństwie do wielu innych rodzajów węgla drzewnego – wytwarzają mało popiołu. To fantastyczne, doskonale twarde drewno ma niesamowicie długi czas palenia. To dobrze dla Twojej wolno gotowanej wieprzowiny pulled pork.



100% Natural Charcoal 100% naturalny węgiel drzewny

Każda sesja gotowania zaczyna się od odpowiedniego paliwa. Nasz w 100% naturalny węgiel drzewny ze znakiem jakości FSC jest dokładnie tym, czego potrzebujesz. Ten węgiel drzewny Big Green Egg pochodzi z drzewa bukowego i grabu i ma wyjątkowo długi czas palenia. Aby uzyskać bardziej dymny aromat, dodaj wióry (Wood Chips) lub zrębki (Wood Chunks) Big Green Egg do węgla drzewnego, do smaku.

Węgiel Big Green Egg dostępny jest w 9 i 4,5 kilogramowych workach. Węgiel drzewny w 4,5-kilogramowych workach jest nieco mniejszy. Dzięki temu idealnie nadaje się do mniejszych modeli EGG.

9 kg	666298
4,5 kg	666397



Charcoal Starters Podpałka do węgla drzewnego

Gotując z EGGiem, rozpalisz jego ogień, używając podpałki do węgla drzewnego. Możesz bezpiecznie rozpałać węgiel drzewny w swoim grillu Big Green Egg – podpałka nie zawiera żadnych palnych płynów ani dodatków chemicznych. Te podpałki są wytwarzane ze sprasowanych włókien drzewnych, aby do dań nie przechodził przenikliwy smak lub zapach ropy naftowej.

24 podpałki 120922

Charcoal EGGniter Zapalarka butanowa EGGniter

To zupełnie nowe akcesorium niezbędne dla każdego miłośnika grillowania na EGG-u. Zapalarka butanowa EGGniter do węgla drzewnego to praktyczne połączenie regulowanej zapalarki i dmuchawy. Dzięki niej możesz rozpałać i podsycić ogień w węglach w zaledwie kilka minut. To szybki, łatwy w użyciu i bezpieczny sposób na rozpalenie grilla. Rozpal mój ogień, mała!

120915



Wędzenie w ceramicznym grillu EGG? Można się uzależnić...



Dzięki technice wędzenia Big Green Egg pozwala osiągnąć zupełnie nowy wymiar smaku. Kiedy już spróbujesz tego charakterystycznego dymnego i lekko drzewnego smaku, staniesz się jego miłośnikiem na całe życie. Za pomocą kilku narzędzi błyskawicznie opanujesz sztukę wędzenia. Wybierz drewniane deski do grillowania, aby umieścić na nich swoje składniki. Najpierw namocz deskę cedrową lub olchową w wodzie, zanim umieścisz ją w grillu EGG. Dymny efekt powstaje w wyniku działania ciepła w połączeniu z wilgocią. Dodaj dodatkowy akcent do swoich potraw, używając oryginalnych wiórów drewnianych. Wymieszaj wióry drzewne (namoczone) z węglem drzewnym lub wysyp garść. W zależności od przygotowywanych potraw możesz zdecydować się na drewno orzesznika, jabłoni, wiśni lub dębu. Nowością w naszym asortymencie są w 100% naturalne zrębki drewniane. Te solidne kawałki drewna zostały gruntownie sprawdzone i zatwierdzone przez najlepszych szefów kuchni. Dzięki swoim rozmiarom doskonale nadają się na dłuższe sesje powolnego gotowania w niskiej temperaturze. Wybierz drewno jabłoni, orzesznika, jadalnego lub dębu, aby osiągnąć nowy poziom mistrzostwa kulinarnego.



Wood Chips Wióry drewniane

Każdy szef kuchni używający grilla Big Green Egg ma swój własny styl. Nadaj swoim potrawom charakterystyczny dymny smak, używając oryginalnych wiórów drewnianych. Zmieszaj zwilżone wióry drewniane z węglem drzewnym lub wysyp je na żar. Albo jedno i drugie; to wszystko kwestia gustu. To samo dotyczy rodzaju wiórów drewnianych, które możesz wybrać — może to być hickory, pekan, jabłoń lub wiśnia. Wióry drewniane są idealne do krótkiego podwędzania.

Zawartość - 2,9L	
Hickory - orzech biały	113986
Pecan	113993
Jabłoń	113962
Wiśnia	113979
Dąb	127372



Wood Chunks Zrębki drewniane

Dokładnie przetestowane przez szefów kuchni Big Green Egg. Ta najwyższej jakości seria 100% naturalnych zrębków drewnianych jest idealna do wędzenia — nadaje długo utrzymujący się wspaniały aromat i bogaty smak. Wybierz jabłoń, hickory lub mesquite i dodaj nowy wymiar smaku wszystkim daniam, które przygotowujesz na Big Green Egg. Zrębki drewniane są doskonałe do długiego, wolnego wędzenia w niższej temperaturze.

Zawartość - 9L	
Jabłoń	114617
Hickory	114624
Mesquite	114631
Dąb	127389



Wooden Grilling Planks Drewniane deski do grillowania

Dzięki naszym drewnianym deskom do grillowania możesz wznieść swoją kuchnię na wyższy poziom. Umieść składniki na nasączonej wodą desce, a następnie połóż ją na ruszcie Big Green Egg. Wilgoć stworzy efekt dymu. Można wybrać deski do grillowania z drewna cedrowego lub olchowego. Każda z nich nada potrawom własny, specyficzny aromat. Drewniane deski do grillowania mogą być używane kilka razy.

Cedr - 2x	
28 cm	116307
Olcha - 2x	
28 cm	116291

Jabłko



Ryby, wieprzowina, białe mięso i drób, takie jak kurczak i indyk.

Wiśnia



Ryby, jagnięcina, wszelkiego rodzaju dziczyzna, kaczka i wołowina.

Pekan



Pikantne wędzone potrawy, zwłaszcza klasyczne amerykańskie dania z grilla.

Hickory



Owoce, orzechy, wołowina i wszystkie rodzaje dziczyzny.

Mesquite



Wołowina, sezonowana wieprzowina i dziczyzna. Często używane do szarpanej wieprzowiny i mostka.

DĄB – nowy aromat!

Dąb



Odpowiedni do dużych kawałków każdego rodzaju mięsa, zwłaszcza wołowiny. Idealny do mostka.



Wskazówka: mieszaj według własnego uznania 100% naturalny węgiel drzewny Big Green Egg z wiórami i zrębami drewnianymi. Neutralny aromat węgla drzewnego sprawia, że tworzenie różnych smaków podczas każdego gotowania nie może być łatwiejsze.

Wskazówka: deska grillowa świetnie sprawdza się również z owocami, grzybami, pierśią z kaczki lub różnymi gatunkami ryb.



Wypróbujmy... Drewniane deski do grillowania



Obejrzyj filmy z przepisami na YouTube
@Big Green Egg Polska

Łosoś gotowany na drewnie cedrowym

Porcja na 10 kawałków

SKŁADNIKI

400 g fileta z łososia bez skóry (połędwica)
2 dymki
1 czerwona hiszpańska papryczka chili
1/3 limonki
2 gałązki kolendry
100 ml sosu sojowego (Tomasu)
1 łyżeczka pasty wasabi
10 plasterków marynowanego imbiru (gari, toko)
1 łyżka majonezu kewpie (toko)

AKCESORIA

Drewniana cedrowa deska do grillowania
Ruszt stalowy
Termometr natychmiastowy

PRZYGOTOWANIE

1. Pokrój filet z łososia na 10 kostek o podobnej wielkości. Dymkę pokroić w cienkie krążki. Usunąć łodygę i pestki z papryczki chili i miąższ pokrój w cienkie krążki. Pokrój limonkę na plasterki. Usuń liście z 1 gałązki kolendry i drobno posiekaj.

2. Do marynaty wymieszaj sos sojowy i pastę wasabi. Zachowaj 10 krążków cebuli

dymki i papryczki chili (i oddzielnie trzymaj je w lodówce), a resztę wymieszaj z plasterkami limonki i drobno posiekaną kolendrą w marynacie. Zmieszaj kostki łososia z miksturą i pozostaw do marynowania w lodówce na 2 godziny.

PRZYZRZĄDZANIE

1. Namocz drewnianą deskę do grillowania w dużej ilości wody przez 30 minut. Rozpal węgiel drzewny w Big Green Egg i podgrzej wraz z rusztem do temperatury 170 ° C.

2. Osusz deskę grillową i połóż na niej kostki łososia. Umieść deskę na ruszcie i zamknij pokrywkę EGGa. Pozwól łososiowi się wędzić przez 8-10 minut, aż osiągnie temperaturę wewnętrzną 55 ° C; można to zmierzyć za pomocą termometru cyfrowego z natychmiastowym odczytem. W międzyczasie usuń listki z drugiej gałązki kolendry i pokrój w cienkie paseczki. Odcedź plasterki imbiru.

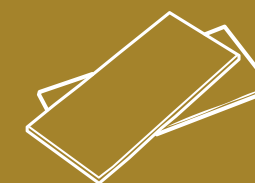
3. Zdejmij deskę do grillowania z EGGa i spryskaj majonezem łososia. Udekoruj papryczką chili, szczypiorkiem, marynowanym imbirem i kolendrą.

Drewniane deski do grillowania: dwa sposoby ich wyko- rzystania

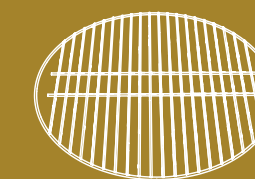
Gotowanie i gotowanie na parze: umieść namoczone deski z produktem na ruszcie. Uwalniająca się para sprawi, że składnik wchłonie słodki smak drzewa cedrowego.

Wędzenie i pieczenie: pozwól namoczonej desce wyschnąć na ruszcie, a następnie umieść składnik. Osmolone z dołu drewno cedrowe nada jedzeniu wędzony posmak.

Akcesoria



Drewniane deski do grillowania



Ruszt stalowy



Obaj mężczyźni poszli w ślady swoich odnoszących sukcesy ojców. Czy była to logiczna konsekwencja czy świadomy wybór? Młodzi kucharze Juliën van Loo i Jimmie Boer dzielą się swoimi doświadczeniami i wizjami o byciu szefem kuchni na drodze na szczyt.



Już gdy był nastolatkiem, restauracja Parkheuvel była ulubionym miejscem Juliëna van Loo na wspólny posiłek z rodzicami. W 2006 roku przejęli restaurację i obecnie jest to firma rodzinna, w której Van Loo junior (31) realizuje swój potencjał. W restauracji wyróżnionej gwiazdką Michelin presja jest wysoka, ale to tylko motywuje Juliëna do dawania z siebie wszystkiego, co najlepsze.

To zaleta czy wada, że Twój ojciec jest znanym szefem kuchni?

„Zawsze było to dla mnie trudne i bałem się preferencyjnego traktowania, kiedy starałem się o pracę. Czasami używałem nawet innego nazwiska. Musiałem zacząć od samego dołu, tak jak wszyscy inni faceci w moim wieku. To było jedną z zalet wyjazdu do pracy w Australii; nikt nie wiedział, kim jestem.”

Dlaczego wybrałeś ten zawód?

„Podobał mi się. Ostatecznie wyszło dobrze, ale miałem swoje wzloty i upadki. Były chwile, kiedy naprawdę nie miałem już na to ochoty. Przyszedł moment, w którym nie chciałem już gotować na poziomie ocenianym gwiazdkami Michelin. Poszedłem do innej pracy, gdzie mówili mi, jak panierować sznycle. Ale to nie dawało mi żadnej przyjemności. Mój tata zaproponował powrót do domu, do Parkheuvel. Po 1,5 roku wyjechałem na rok do pracy w Australii.”

Co najbardziej lubisz w swojej pracy?

„Wszystko, ale przede wszystkim ciśnienie. Oczywiście wtedy nie zawsze jest fajnie, ale późniejsze spełnienie jest wspaniałym uczuciem.”

Jaka jest najważniejsza rzecz, której nauczyłeś się od swojego ojca?

„To, że smak jest najważniejszy. Możesz perfekcyjnie ugarniować danie, ale nie jest gotowe, jeśli nie smakuje dobrze.”

Którego szefa kuchni podziwiasz i dlaczego?

„Mojego tatę, oczywiście, to on jest moim kulinarnym wzorem do naśladowania. I Peter Gilmore z restauracji Bennelong i Quay, w których pracowałem w Sydney. Często powtarzał, że trzeba umieć dobrze gotować bez trufli i kawioru, co moim zdaniem było całkiem niezłe.”

ROZMOWA Z JULIËNEM

Jak istotna była praca za granicą?

„Bardzo istotna. Tam spotkałem się z różnymi podejściami kilku szefów kuchni. Natrafiasz na sposoby robienia rzeczy, których sam nigdy byś nie zrobił i na odwrót. Na przykład szef kuchni w Australii był naprawdę nieustępliwy, gdy coś poszło nie tak. Wzywał Cię potem po serwisie do swojego biura, by to omówić. Robił to naprawdę dobrze.”

Masz ulubiony składnik lub danie?

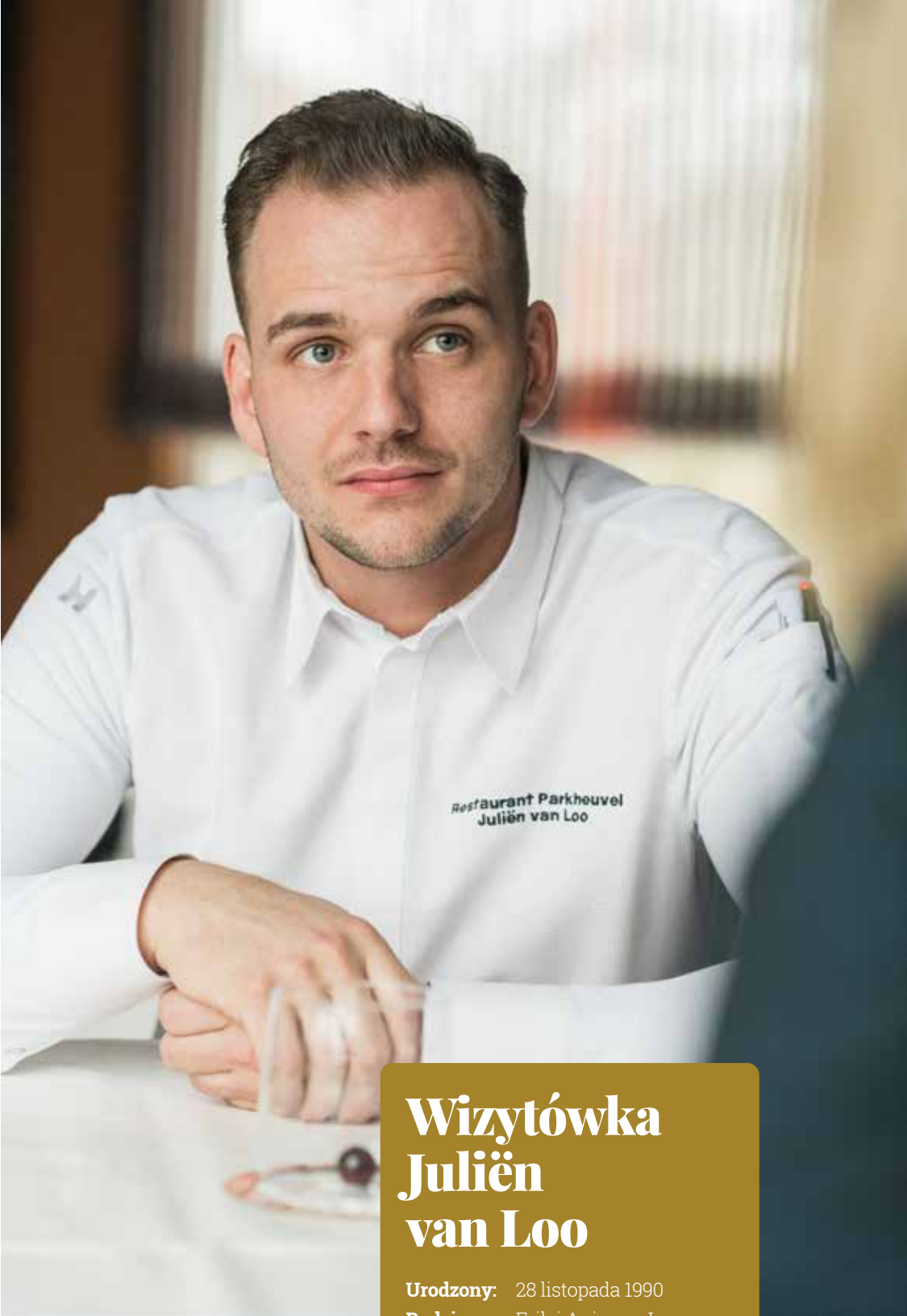
“Obecnie moim ulubionym daniem jest gołąb Anjou, który inspirowany jest moim pobytem w Australii. To tam po raz pierwszy spróbowałem śliwek umeboshi, japońskich kiszonych śliwek. Były pyszne. Tam podawaliśmy je z przepiórkami, tutaj z gołębiem Anjou, kremem kasztanowym i orzechami macadamia. W domu lubię jeść cykorię z szynką i serem – świetnie smakuje.”

Co najbardziej lubisz gotować w Big Green Egg?

“Grillowane połówki homara; grillowy aromat jest naprawdę wspaniały w połączeniu ze słodkim smakiem homara. Także warzywa, takie jak por lub cebula w całości. Jeśli je upieczesz, a następnie zrobisz z nich krem, będziesz zachwycony smakiem.”

Jakie cele chcesz osiągnąć?

„Mam bardzo wysokie wymagania. Jeśli coś na talerzu nie jest do końca w porządku, muszę zacząć od nowa. W przyszłości chcę utrzymać dwie gwiazdki Michelin dla Parkheuvel, a ostatecznie chciałbym osiągnąć jeszcze wyższy poziom. Byłoby niesamowicie, gdyby tak się stało!”



Wizytówka Juliën van Loo

Urodzony: 28 listopada 1990
Rodzice: Erik i Anja van Loo
Pracuje w: Restauracja Parkheuvel** (Rotterdam)
Hobby: podnoszenie ciężarów, bieganie

Jimmie Boer ma dopiero 22 lata i wciąż jest na początku swojej kariery. Jeszcze zanim się urodził, jego rodzice kupili restaurację De Librije, w której Jimmie rozpoczął karierę, zmywając naczynia. Obecnie uczęszcza do Akademii Casa Spijkersa, prowadzącej renomowane szkolenia na szefów kuchni dla młodych talentów. Jimmie chodzi do szkoły raz w tygodniu, a przy tym pracuje w restauracji Ciel Bleu w Amsterdamie.

Co pamiętasz z pracy rodziców w branży restauracyjnej?

„Często wychodziliśmy na obiad. Ale też czułem się trochę smutny, gdy nie było ich w domu, kiedy szedłem spać. Jednej nocy nawet przeszedłem pieszo całą drogę do De Librije, ponieważ nie mogłem spać.”

To zaleta czy wada, że Twój ojciec jest znanym szefem kuchni?

„Jedną z zalet jest to, że dorastałem, czerpiąc przyjemność z dobrego jedzenia. Oczywiście, nauczyli tego mnie i moją siostrę rodzice. Tak naprawdę nie widzę żadnych wad. Przede wszystkim cieszę się, że odnoszą tak wielkie sukcesy. Mnie to nie dotyczy, po prostu robię swoje.”

Co najbardziej lubisz w swojej pracy?

„Gdy jest weekend, ha ha. Naprawdę podoba mi się atmosfera w kuchni i poczucie, że wszyscy jesteśmy w tym razem. A gotowanie jest po prostu cudowne”.

Którego szefa kuchni podziwiasz i dlaczego?

“Michela van der Kroft z restauracji 't Nonnetje, w której pracowałem w Harderwijk. Jest mistrzem klasycznych technik gotowania i pasjonatem swojego zawodu.”

Jak ważna jest dla ciebie praca w restauracjach innych niż tej od Twoich rodziców?

„Bardzo ważna. Wszystkie te restauracje działają według różnych zasad i możesz uczyć się od każdego szefa kuchni. Michel nauczył mnie, jak pracować z wielką dbałością o szczegóły, nauczyłem się od niego także wielu klasycznych technik gotowania. Styl gotowania Sidneya Schutte ze Spectrum, w którym później pracowałem, jest bardzo azjatycki. Można się od niego wiele nauczyć. Teraz w Ciel Bleu również odkrywam nowe umiejętności.”

W której restauracji chciałbyś pracować przez jeden dzień?

„W kilku: El Celler de Can Roca w Gironie, Noma w Kopenhadze i w restauracji z gwiazdką

Michelin w Ameryce, to byłoby naprawdę fajne. Jestem bardzo ciekawy, jak tam gotują, ponieważ Ameryka raczej nie ma swojej kultury kulinarnej.”

Co najbardziej lubisz gotować w Big Green Egg?

„Ładny kawałek mięsa. Ale warzywom też nadaje wspaniały smak. Polecam dorzucić seler, a potem zrobić z niego krem.”

Jakie cele chcesz osiągnąć?

„Kiedy coś robię, zawsze chcę być najlepszy – także w kuchni. Nie chcę być byle kucharzem. Kiedyś chciałbym prowadzić swój własny biznes, to zawsze było moim marzeniem. Ale najpierw, chciałbym zostać dobrym szefem kuchni, wiedzieć czego chce gość i nauczyć się prowadzenia działalności. Jeśli dobrze gotujesz, ale nie masz żadnych umiejętności biznesowych, masz problem. I odwrotnie. Później zobaczę, czy chcę gotować na poziomie gwiazdek Michelin.”

Wizytówka Jimmie Boer

Urodzony: 9 marca 2000
Rodzice: Jonnie i Thérèse Boer
Pracuje w: Restauracja Ciel Bleu ** (Amsterdam)
Hobby: kickboxing, siłownia, snowboard, festiwale





It's cold.
Let's go outside.



*Wintertime.
Cookingtime.*

Bez względu na to, czy jest słonecznie, czy pada śnieg: możesz działać na EGGu w każdym sezonie, przez cały rok. Grilluje się tylko w lecie? Pomyśl jeszcze raz! Big Green Egg wszystko zmienia. Dlaczego miałbyś cieszyć się swoim EGGiem tylko przez kilka miesięcy w roku, kiedy możesz to robić 365 dni w roku?

Grillowanie zimą jest gorące

Dzięki unikalnemu, izolacyjnemu materiałowi ceramicznemu temperatura na zewnątrz nie ma znaczenia. Temperatura wewnątrz Big Green Egg jest jak zawsze stabilna i nie ma na nią wpływu deszcz ani śnieg. Czas na zimowe grillowanie! Czy nasza Ci już ochota na pyszny zimowy gulasz, gorącą pieczeń lub gęstą zupę i nie możesz się doczekać, by urządzić zimowego grilla dla rodziny i przyjaciół? Damy Ci kilka smacznych inspiracji i trochę przydatnych wskazówek.

Idealne składniki na zimowy wieczór

Zwłaszcza w miesiącach zimowych dostępne są różne sezonowe składniki i potrawy, które smakują jeszcze lepiej, gdy są przyrządzane w Big Green Egg. Na przykład: kapusta kiszona lub brukselka i warzywa korzeniowe, takie jak burak, kapusta i seler. I, oczywiście, nie zapomnij o mięsie z dziczyzny. Co powiesz na piękny kawałek sarniny, bażanta, królika, zająca lub dzika? Idealne składniki na przyjemny, krzepiący posiłek podczas mroźnych zimowych wieczorów.



Low & Slow to jest to

W zimną i niesprzyjającą pogodę oczywiście wolisz spędzić czas przed kominkiem z kieliszkiem dobrego wina, pod miękkim, polarowym kocem. A jeśli urządzasz imprezę, chcesz móc rozmawiać ze swoimi gośćmi. Nie ma problemu! Wybierz dania, które możesz przygotować z wyprzedzeniem, które mają dłuższy czas gotowania i nie wymagają dużej uwagi. W ten sposób możesz się zrelaksować i pozwolić, by Big Green Egg wykonał za Ciebie całą pracę. Niech karkówka, boczek lub inny ładny, duży kawałek mięsa piecze się w niskiej temperaturze przez kilka godzin. A na koniec dostaniesz przepyszną potrawę. Dlatego "slow cooking" jest idealne na zimę!

Pieczenie lub duszenie warzyw

Pieczenie warzyw w Big Green Egg również daje wyśmienity rezultat i należy do tej samej kategorii co gotowanie low & slow. W ten sposób z łatwością podasz do stołu kompletny zimowy posiłek. Lub przygotuj gulasz, który nigdy nie może wyjść źle. Składniki usmaż w rondlu Dutch Oven, dodaj płyn i gotuj na wolnym ogniu. Czy prognoza pogody obiecuje suchy i słoneczny zimowy dzień? Więc możesz również grillować, upiec coś czy zmierzyć się z którymś bardziej wymagającym, zimowym przepisem. W ten sposób możesz cieszyć się czasem spędzonym na świeżym powietrzu z Big Green Egg.

Najsmaczniejsze zimowe przepisy

Chcesz już zacząć działać? Zajrzyj na naszą stronę internetową po wskazówki na smaczne przepisy lub zanurz się w Modus Operandi, prawdziwą biblię gotowania Big Green Egg.



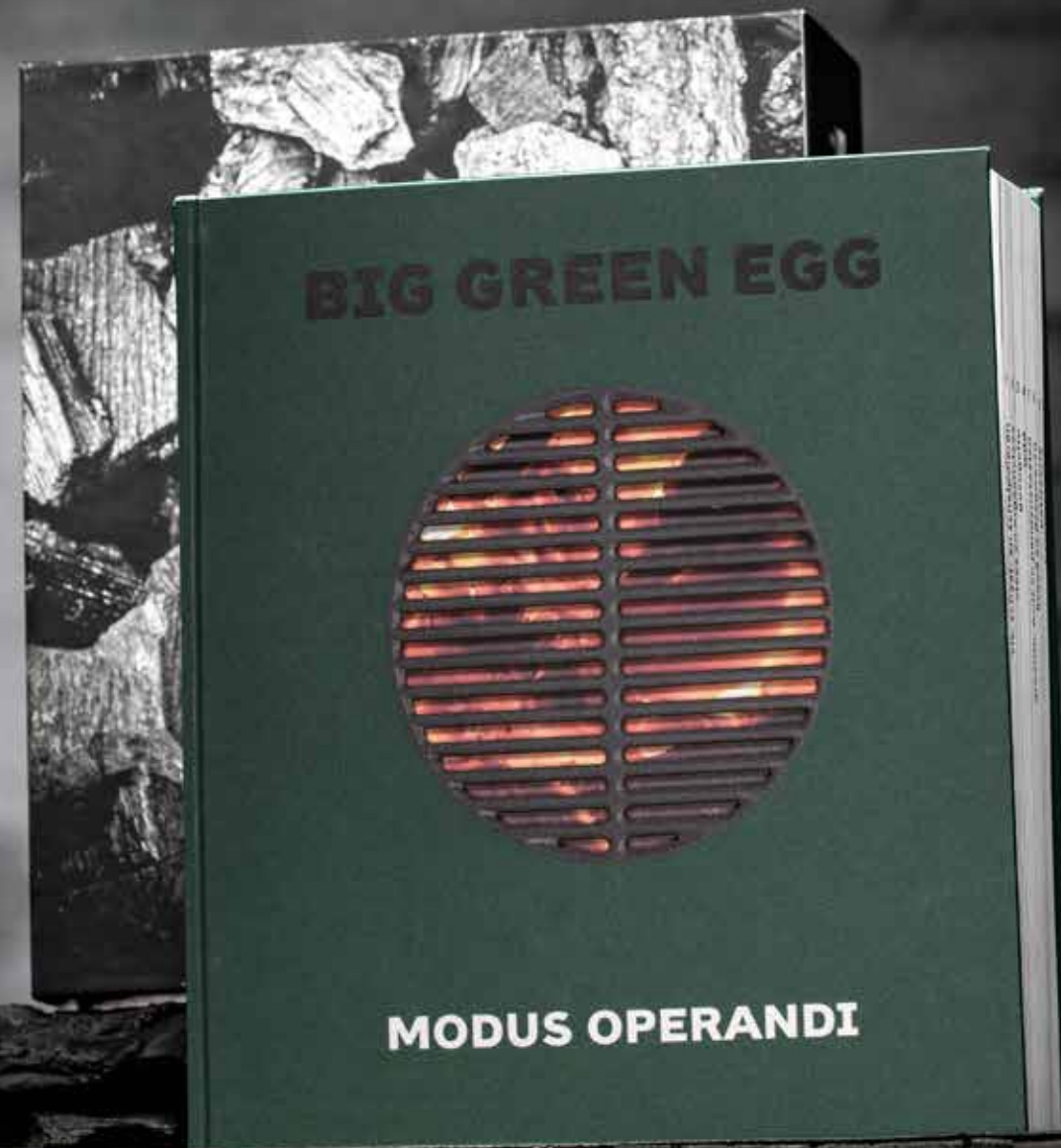
Podziel się z nami swoim kulinarnym osiągnięciem w mediach społecznościowych, używając hashtagów #wintergrilling #snowcooking i koniecznie oznacz Big Green Egg.

Modus Operandi

PONAD
300
PRZEPISÓW

904
STRONY

4,6
KILOGRAMA



Przepisy

66x Mięso
65x Ryby, owoce morza i skorupiaki
45x Warzywa
33x Przepisy bazowe
30x Drób
24x Ciasta
22x Pieczywo i makaron
13x Dzikizna
13x Owoce

Modus Operandi Recenzje



„FANTASTYCZNA, absolutnie FAN-TAS-TYCZ-NA”

„To cudowna książka. Jedno jest pewne – zrobię dużo tych potraw!”

"Bardzo atrakcyjna książka z mnóstwem fajnych przepisów i zdjęć. Jednym słowem – super!"

"Fantastyczna fachowa książka, wiele się już z niej nauczyłem"

„Super! Zastępuje wszystkie inne książki o grillowaniu za jednym podejściem”

Big Green Egg Modus Operandi

Modus Operandi, spektakularna książka jak żadna inna, to pozycja obowiązkowa dla prawdziwych fanów Big Green Egg. Jest to podręcznik, źródło inspiracji, podróż odkrywająca każdą możliwą potrawę i składnik, każdą technikę gotowania, z praktycznymi wskazówkami i sposobami, których potrzebujesz, aby uzyskać z Big Green Egg to, co najlepsze. Razem z Modus Operandi otrzymujesz jeszcze praktyczny podręcznik i ochronne etui. To publikacja, którą zdecydowanie chcesz mieć w swoim domu!

Język angielski 818177

Dodatkowe
ręce do
pomocy
nie będą
potrzebne.



Ceny można znaleźć
na naszej stronie
internetowej. Zeskanuj
kod QR lub wejdź
biggreenegg.eu/pl/
oficjalny-cennik



EGGmitt

Chodź kochanie, rozpal mnie... ale włóż rękawicę (EGGmitt). Ta wyjątkowo długa rękawica do grillowania chroni lewą lub prawą rękę przed temperaturami sięgającymi 246°C. W środku jest wyłożona miękką bawełną, a z zewnątrz powleczone ognioodpornym włóknem stosowanym również w przemyśle lotniczym. Silikonowy wzór zapewnia pewny chwyt.

Jeden rozmiar 117090



Silicone Grilling Mitt
Silikonowa rękawica do grilla

Silikonowa rękawica do grilla jest w pełni wodoodporna i zapewnia pewny chwyt bez poślizgu dzięki wzorowi z nadlanego silikonu. Mankiet i podszewka są wykonane z miękkiej bawełny z dodatkiem poliestru. Rękawica silikonowa może wytrzymywać temperatury do 232°C.

Jeden rozmiar 117083

Dla każdego miłośnika jedzenia Big Green Egg jest świętym Graalem. A im częściej go używasz, tym będziesz bardziej zadowolony z wszystkich jego możliwości, wyników i reakcji. Czy chcesz podnieść poprzeczkę jeszcze wyżej, stworzyć więcej powierzchni do gotowania, by ułatwić sobie życie? Zaszalej z naszą ogromną kolekcją akcesoriów.



Stainless Steel Tool Set
Zestaw narzędzi ze stali nierdzewnej

Zestaw	127655
Szeroka szpatuła	127426
Szpatuła	127662
Pędzelek	127679



Silicone Tipped Tongs
Szczypce z końcówkami silikonowymi

40 cm	116864
30 cm	116857



Cast Iron Grid Lifter
Uchwyt do podnoszenia rusztów żeliwnych

Opuść uchwyt między pręty rusztu, przekręć o ćwierć obrotu, zacisnij i podnieś. Podnoszenie gorącego i ciężkiego rusztu żeliwnego z grilla Big Green Egg, na przykład aby włożyć lub wyjąć convEGGtor, to igranie z ogniem. Mimo to poręczny uchwyt do podnoszenia rusztów żeliwnych szybko cię wyręczy. Blacha pod rączką uchwytu do podnoszenia rusztów żeliwnych chroni twoje dłonie przed unoszącym się gorącym powietrzem.

127341



Grid Gripper
Obcęgi do podnoszenia rusztów

Aby mocno uchwycić ruszt grilla Big Green Egg, najlepiej użyć specjalnych obcęgi. Ułatwi to podnoszenie rusztu, na przykład w celu umieszczenia lub wyjęcia convEGGtora albo zdjęcia i wyczyszczenia rusztu. Jest to również idealne narzędzie do podnoszenia, opróżniania i wymiany gorących tac na spływające soki. A wszystko to bez brudzenia rąk.

118370

Praktyczne
przybory kuchenne



Bamboo Skewers
Patyczki bambusowe do szaszłyków
25 cm - 25x 117465

Knife Set
Zestaw noży
117687

Measuring Cups
Miarki kuchenne
4x 119551

Kitchen Shears
Nożyce kuchenne
120106

Butcher Paper
Papier rzeźniczy

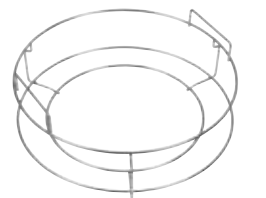
Czy lubisz przyrządzać duże kawałki mięsa w Big Green Egg? W takim razie to jest akcesorium, które musisz mieć. Zawinięcie mięsa w papier rzeźniczy zapobiega utracie wilgoci i sprawia, że karkówka wieprzowa lub wołowa jest smaczna, soczysta i delikatna. Papier rzeźniczy pomaga łatwo utrzymać stałą temperaturę w EGGu, ponieważ nie odbija ciepła jak folia aluminiowa. Naturalne włókna papieru pozwalają mięsu oddychać i nadają wędzony smak i chrupiącą „skórkę”.

127471



convEGGtor®
convEGGtor pełni funkcję naturalnej bariery między potrawami a otwartym ogniem w twoim grillu Big Green Egg. Specjalna konstrukcja zapewnia dobry przepływ powietrza i doskonałą przewodność cieplną. Przekazywane pośrednio ciepło przechodzące przez ceramiczną osłonę termiczną zmienia EGGa w prawdziwy piec w ogrodzie. Jest to idealne rozwiązanie dla powolnego gotowania w niskiej temperaturze, w której składniki są delikatnie gotowane.

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



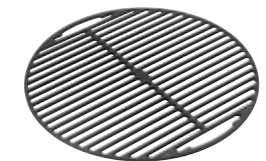
convEGGtor Basket
Kosz na convEGGtor
PRAKTYCZNA PORADA! Kosz na convEGGtor doskonale sprawdza się jako winda. Za jego pomocą możesz umieścić convEGGtor w ceramicznym grillu EGG oraz wyjąć go – łatwo, szybko i bezpiecznie. Kosz na convEGGtor jest częścią systemu EGGspander. Więcej informacji znajdziesz na stronie 52.

2XL	119735	Large	120724
XLarge	121196	Medium	127242



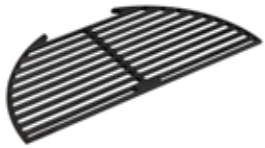
Baking Stone
Kamień do pieczenia
Pizza, chleb orkiszowy, focaccia czy pyszna szarlotka – możesz uruchomić własną domową piekarnię, wystarczy tylko kamień do pieczenia. Umieść kamień na ruszcie swojego grilla Big Green Egg, a upieczesz pyszny, chrupki chleb lub pizzę z chrupiącym spodem.

XLarge	401274	Medium, MiniMax, Small	
Large	401014	401007	



Cast Iron Grid
Ruszt żeliwny
Będziesz grillować na swoim Big Green Egg? W takim razie ruszt żeliwny jest niezbędny! Jedynym sposobem na uzyskanie tych wspaniałych grillowych kresek lub doskonałej grillowej kratki jest użycie rusztu. To nie tylko pięknie wygląda, ale także zapewnia znacznie więcej aromatu, koloru i smaku Twojej potrawie. Żeliwo szybciej i łatwiej pochłania ciepło, zatrzymuje je dłużej i równomiernie uwalnia. Ponadto jest to trwały materiał, który przetrwa całe życie i jest niezwykle łatwy w utrzymaniu.

Large	122957	MiniMax	122971
Medium	126405	Small	



Half Cast Iron Grid
Półruszt żeliwny
Jesteś prawdziwym grillmasterem? Używając półrusztu żeliwnego, przyrządzisz steki z łososia, steki wołowe oraz warzywa z godnym pozazdroszczenia grillowym wzorem. Perfekcyjnie przypieczone z zewnątrz, bardzo delikatne w środku. Połowa powierzchni, ale pełnia smaku.

XLarge	121233	Large	120786
--------	--------	-------	--------



Half convEGGtor Stone
Półokrągły kamień convEGGtora
Półokrągły kamień convEGGtora to wyjątkowo wszechstronne akcesorium. Można go używać jako warstwy pośredniej wraz z koszem na convEGGtor, jeśli chcesz gotować metodą pośrednią i bezpośrednią jednocześnie, lub także można go wykorzystać jako pełną osłonę konwekcyjną poprzez ułożenie dwóch obok siebie.

2XL	120960
XLarge	121820
Large	121035
Medium	127273



Half Cast Iron Plancha
Półokrągła żeliwna płyta Plancha
Żeliwna płyta dwustronna: możesz grillować delikatne lub mniejsze składniki po żebrowanej stronie, a na gładkiej stronie upiec naleśniki lub jajka sadzone. Nadal masz do dyspozycji połowę. Czy ktoś ma jeszcze jakieś życzenia?

XLarge	122995
Large	122988



Half Perforated Grid
Półruszt perforowany
Lubisz delikatne składniki z EGG-a, takie jak owoce morza i ryby? Perforowany półruszt pozwala zachować je w nienaruszonym stanie. Idealnie sprawdza się również do drobno posiekanych warzyw takich jak szparagi.

XLarge	121240
Large	120717





EGGspander System

Niekończące się możliwości gotowania.



Uwolnij swoją kulinarną kreatywność dzięki 5-częściowemu zestawowi EGGspander. Ten inteligentny system zapewnia szeroką gamę ustawień gotowania, które pozwolą Ci czerpać jak najwięcej ze swojego EGGa. Ten przemyślany zestaw składa się z dwuczęściowego stojaka wielopoziomowego, kosza na convEGGtor oraz dwóch półrusztów ze stali nierdzewnej - dzięki czemu zestaw EGGspander jest idealnym pakietem podstawowym dla wszystkich entuzjastów EGG.

Jeśli wszystkie te różne konfiguracje wciąż nie są dla Ciebie wystarczająco trudne, w naszej ofercie znajduje się wiele innych dodatkowych akcesoriów. Dostęp do twoich ulubionych technik gotowania pozwala nam specyzować jakie dodatkowe akcesoria są dla Ciebie niezbędne.

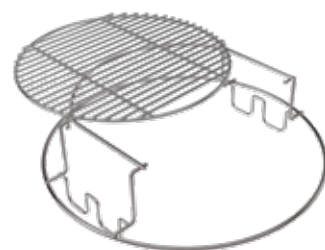


Ceny można znaleźć na naszej stronie internetowej. Zeskanuj kod QR lub wejdź biggreenegg.eu/pl/oficjalny-cennik

5-Piece EGGspander Kit 5-częściowy zestaw EGGspander

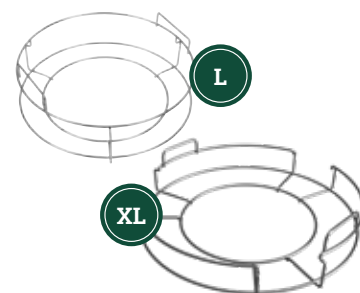


XLarge	121226
Large	120762



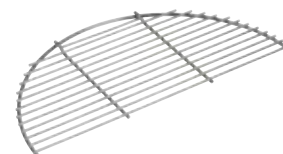
2-Piece Multi Level Rack Dwuczęściowy stojak wielopoziomowy

XLarge	121219
Large	120755



1-Piece convEGGtor Basket Kosz na convEGGtor

XLarge	121196
Large	120724

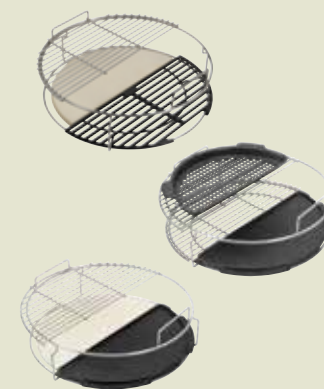


Half Stainless Steel Grid Półruszt ze stali nierdzewnej

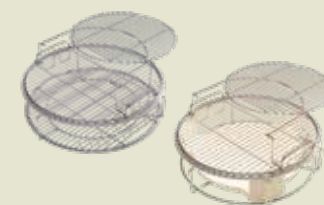
XLarge	121202
Large	120731



Wybrane techniki gotowania.



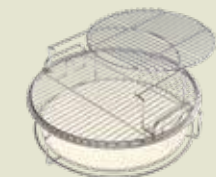
Gotowanie wielostrefowe (bezpośrednie i pośrednie)
EGGspander daje możliwość gotowania bezpośredniego i pośredniego.



Gotowanie wielopoziomowe
Oferuje większą powierzchnię podczas jednego gotowania. Da nam możliwość kilku dań jednocześnie podczas gotowania dla dużych grup. Górny ruszt do gotowania przesuwamy w bok dając łatwy dostęp do jedzenia.



Pizza i pieczenie
Zamień swojego Egg-a w piec do pizzy, aby uzyskać najlepszą pizzę. Zrobisz to dzięki elementom: convEGGtor i Baking Stone. Użyj stojaka wielopoziomowego (Multi Level Rack), aby rozszerzyć swoje pieczenie.



Low & Slow
Użyj 5-częściowego zestawu EGGspander Kit oraz dwóch półokrągłych kamieni na convEGGtor do idealnego ustawienia do Low & Slow. Wiele godzin w niskiej temperaturze daje najlepsze rezultaty.



Szef kuchni poleca



Cast Iron Skillet Żeliwny rondel

Z rondlem żeliwnym nie jest ważne, ile masz czasu. To wszechstronne żeliwne naczynie jest doskonałe, by szybko zamknąć pory mięsa lub dusić je przez wiele godzin. Można przyrządzać steki z polędwicy, indonezyjski rendang i różne zapiekanki, na przykład ziemniaczane. Masz trochę czasu? W żeliwnym rondlu można również przygotować pyszne desery, takie jak owoce zapiekane pod delikatnym ciastem lub clafoutis. Żeliwny rondel oraz żeliwna płyta plancha dla modelu MiniMax to idealne połączenie. W tym przypadku płyta będzie służyła jako pokrywka na rondel.

2XL, XLarge, Large
Ø36 cm 127846

Dla MiniMax i pozostałych
Ø27 cm 127839



Cast Iron Satay Grill Ruszt żeliwny do satayów

Satay to potrawa, którą polubi każdy właściciel ceramicznego grilla Big Green Egg. Ten żeliwny ruszt do satayów to wspaniały dodatek, który pojawił się w samą porę. Zamarynuj i ponadziej swoje ulubione składniki oraz umieść je na specjalnie zaprojektowanym półokrągłym ruszcie. Bez chwiejnych, na wpół ugotowanych lub płonących szaszłyków, same idealnie i równomiernie upieczone sataye... albo kebaby lub yakitori. Na co tylko masz ochotę!

Large 700485



Cast Iron Plancha Żeliwna płyta Plancha

Czy zdarza Ci się, że podczas grillowania w Big Green Egg coś spada przez szczeliny w ruszcie? Dlatego w naszej ofercie jest żeliwna płyta typu plancha. Na żebrowanej stronie tej żeliwnej płyty można grillować małe, delikatne kawałki, a na gładkiej stronie smażyć naleśniki lub jajka. Można używać płyty dla rozmiaru MiniMax jako pokrywki do żeliwnego rondla (MiniMax).

2XL, XLarge, Large
Ø35 cm 127860

Dla MiniMax i pozostałych
Ø26 cm 127863



Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush Żeliwny rondel do sosów z pędzelkiem kuchennym

W żeliwnym rondelku do sosów położonym na ruszcie Big Green Egg możesz podgrzewać sosy i marynaty lub szybko i łatwo topić masło. Silikonowy pędzelek kuchenny doskonale pasuje do uchwytu — w ten sposób unikniesz bałaganu na stole. Chcesz włożyć żeliwny rondel do swojego EGGa? Tylko nie zapomnij zdjąć pędzelka.

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



Green Dutch Oven

Brytfanna (Green Dutch Oven) do grilli Big Green Egg to zawodnik wagi ciężkiej. Ta emaliowana, żeliwna brytfanna może służyć do duszenia, smażenia, gotowania i pieczenia. Nieprawdopodobnie wszechstronna! Pokrywa brytfanny może być również używana osobno, jako płytka patelnia, a nawet jako forma do ciast i deserów. Brytfanna (Green Dutch Oven) jest dostępna w wersji okrągłej i owalnej.

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

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



Cast Iron Dutch Oven

Tego wielofunkcyjnego naczynia żeliwnego można używać prawie do wszystkiego. Brytfanna żeliwna Big Green Egg (Cast Iron Dutch Oven) jest idealna do gulaszy, smażonych ziemniaków z mięsem i kapustą (typowy angielski bubble and squeak), zup i dań jednogarnkowych. Żeliwo rozprzodza ciepło na całe naczynie, a ciężka pokrywa brytfanny zapobiega wyciekaniu płynu. Możesz też gotować w niej bez pokrywy, aby nadać twoim potrawom wyjątkowy aromat z grilla Big Green Egg. Bez względu na to, co wybierzesz, duszone mięso pozostanie rozkosznie soczyste i delikatne. Jesteś ciekawy? To wróć za jakieś 4 godziny...

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



Carbon Steel Grill Wok Wok ze stali węglowej z bambusową szpatułką

Ceramiczny grill Big Green Egg jest bardzo wszechstronny i umożliwia również gotowanie w woku. Mając wok do grilla ze stali węglowej z bambusową szpatułką, możesz bez problemu opanować każdą technikę kulinarną. Płaskie dno sprawia, że jest stabilny na każdej powierzchni do gotowania. I można go łatwo używać w połączeniu koszem na convEGGtor. Gotowy na woka?

XLarge, Large Ø40 cm 120779



Fire Bowl Misa ogniowa

Jak usunąć popiół z ochłodzonego EGG-a bez rozsypywania i pobrudzenia sobie rąk? To zadanie dla nowych mis ogniowych (Fire Bowls) ze stali nierdzewnej. Powieś ją nad pojemnikiem i przefiltruj popiół ze zgaszonego węgla drzewnego. Zapewnia maksymalny przepływ powietrza, dzięki czemu proces przebiega bardzo szybko. Możesz mnie podnieść! Misy ogniowe Fire Bowls 2XL i XL są podzielone na dwie oddzielne komory, które obejmują dwie strefy EGG-a.

2XL	122698	Medium	122667
XLarge	122681	MiniMax	122650
Large	122674		





Instant Read Thermometer
Termometr natychmiastowy

Jaki poziom wysmażenia steka lubisz? Rare czy medium? Termometr natychmiastowy Big Green Egg precyzyjnie mierzy temperaturę wewnątrz steka, dzięki czemu z łatwością osiągniesz nawet wysmażenie medium rare. Nie można pozwolić, aby zbyt wiele ciepła uciekło z ceramicznego grilla Big Green Egg, dlatego temperaturę (do 232°C) można odczytać już w 3–4 sekundy. A jeśli podczas pomiaru temperatury obrócisz termometr natychmiastowy Big Green Egg, wyświetlacz obróci się wraz z Tobą. W zestawie praktyczne, atrakcyjne etui.

119575



Instant Read Thermometer with Bottle Opener
Termometr natychmiastowy z otwieraczem do butelek
Dla użytkownika EGGa czas jest wszystkim. To sprawia, że termometr do szybkiego odczytu Big Green Egg jest (tajną) bronią w walce z niedogotowanymi lub rozgotowanymi składnikami. W ciągu czterech sekund poznasz dokładną temperaturę mięsa, ryb lub drobiu. Jak gorący ma być udziec jagnięcy? Sprawdź ściągawkę z pożądanymi temperaturami na odwrocie. Stopień doskonałości został osiągnięty! Czas na zasłużone piwo? To pomocne narzędzie służy również jako otwieracz do butelek.

127150



Quick-Read Thermometer
Termometr do szybkiego odczytu

Jego oficjalna nazwa to „cyfrowy termometr Big Green Egg do szybkiego odczytu temperatury potraw”. To właściwie wszystko wyjaśnia. W ciągu kilku sekund pokazuje cyfrowy odczyt temperatury nogi jagnięcej czy nadziewanego kurczaka. Z dokładnością do stopnia (do 300°C)! Jest poręczny – mieści się w kieszeni, a uchwyt służy dodatkowo jako etui.

120793



Dual Probe Remote Thermometer
Zdalny termometr z dwiema sondami
Informacja to władza. Zdalny termometr z dwiema sondami precyzyjnie (z dokładnością do jednego stopnia) mierzy temperaturę we wnętrzu składników oraz temperaturę we wnętrzu grilla Big Green Egg. Termometr ten ma 2 sondy oraz odbiornik, który można nosić ze sobą. Po osiągnięciu żądanej temperatury, odbiornik o zasięgu 91 metrów automatycznie cię o tym powiadomi.

116383



EGG Genius
To urządzenie sprawdza i monitoruje temperaturę w EGG-u i wysyła informację na smartfon lub tablet użytkownika. Dzięki temu możesz spokojnie oglądać ulubione programy telewizyjne w chłodne zimowe dni, gdy Twoje potrawy wolno się pieką do określonego stopnia. EGG Genius zapewnia stały przepływ powietrza, dzięki czemu można kontynuować gotowanie w stałej temperaturze. Otrzymujesz powiadomienia, jeśli temperatura w Twoim EGG-u będzie zbyt wysoka albo zbyt niska oraz kiedy potrawa jest gotowa do podania do stołu. Można nawet przeglądać statystyki z poprzednich sesji z EGG-em. Aplikacja do EGG Genius jest w języku angielskim.

121059



Rozszerz swój EGG Genius o dodatkowe opcje:

Monitorowanie różnych dań mięsnych jednocześnie w Twoim EGGu dzięki dodatkowym opcjom EGG Genius. Użyj nawet trzech sond do mięsa naraz! Dodatkowe sondy do mięsa z kablem Y można zakupić osobno.

Dodatkowa sonda do mięsa
121363

Dodatkowy kabel Y
121387

Potrzebujesz ściągawki?

Poniżej lista kilku średnich temperatur.

WSKAZÓWKI:

- Zawsze mierz w najgrubszej części mięsa lub ryby
- Uważaj, aby nie przebić kości, ponieważ ta temperatura może się różnić
- Pozwól na wzrost temperatury w środku o 2-3 ° C, gdy mięso odpoczywa po gotowaniu

Wołowina medium	52/54 °C
Jagnięcina medium	60/62 °C
Dziczyzna medium	52/55 °C
Polędwica wieprzowa	70 °C
Drób	72/75 °C
Ryba biała	65 °C
Łosoś	50/52 °C



Aluminum Pizza Peel
Aluminiowa łopata do pizzy

Prawdziwego mistrza pizzy można rozpoznać po pewności siebie i profesjonalnych narzędziach. To dlatego powinienes używać aluminiowej łopatki do pizzy, aby sprawnie wsuwać swoje domowe pizze na gorący kamień do pieczenia w Big Green Egg. Gratulacje od wszystkich, tutti contenti! Gwarantowane!

127761



Compact Pizza Cutter
Kompaktowy nóż do pizzy

Wierzmy, że dzielenie może być sprawiedliwe! Dotyczy to także pizzy. Ale jak pokroić pizzę sprawiedliwie, starannie i bezpiecznie? Oczywiście kompaktowym nożem do pizzy Big Green Egg! Ten profesjonalny nóż do pizzy ma plastikową rękojeść, która wygodnie leży w dłoni i ją chroni. A kółko ze stali nierdzewnej może bez wysiłku kroić pizzę na równe porcje. Prego.

118974



Flexible Grill Light
Elastyczna lampa do grilla

Rzuć trochę światła na swojego EGG-a! Nowe elastyczne oświetlenie grilla to idealny pomocnik, który zapewni Ci oświetlenie zawsze, gdy tego potrzebujesz. Ta inteligentna lampa LED wyposażona jest w elastyczną szyjkę i podstawę z silnym magnesem. Poluzowany wspornik montażowy można z łatwością przymocować do opaski lub podstawek ceramicznego grilla EGG. Światła? Akcja!

122940



Chef's Flavor Injector
Strzykawka do marynat

Jedyna w swoim rodzaju strzykawka do marynat (Chef's Flavor Injector) od Big Green Egg to wyjątkowe narzędzie do nadawania smaku mięsom i drobiowi. Ta igła do nadziewania zapewnia, że marynaty będą wnikać głęboko do środka mięsa, które będzie wtedy delikatniejsze i bardziej soczyste. I zrobione.

119537



Meat Claws
Szpony do mięsa

Wbij swoje szpony... no... twoje szpony do mięsa w wolno-pieczoną wieprzowinę i bez wysiłku ją poszarp. Szarpana wieprzowina jest od dawna popisowym daniem z Egg Big Green, a z tymi szponami do mięsa możesz ją poszarpać w mgnieniu oka. Są one również wyjątkowo przydatne przy pracy z dużymi kawałkami mięsa.

Zestaw 114099



Pigtail Meat Flipper
Spiralny hak do odwracania mięsa

Za tym spiralnym hakiem do odwracania mięsa poszlibyśmy w ogień. Ten sprytny hak do mięsa jest idealny, by szybko i łatwo odwracać plastry mięsa i drobiu, takie jak steki, udka i kotlety z kurczaka. Ten długi hak ze stali nierdzewnej pozwala odwracać mięso nawet w bardzo wysokich temperaturach bez konieczności zbytniego zbliżenia się do ognia czy ryzyka uszkodzenia składników.

48 cm 201515



Flexible Skewers
Elastyczne patyczki stalowe do szaszłyków

Z elastycznymi patyczkami stalowymi do szaszłyków, przygotowywanie indonezyjskich satay czy szaszłyków z innych składników jest proste jak bułka z masłem. Te elastyczne patyczki do szaszłyków umożliwiają szybkie nabijanie kawałków mięsa, ryb, drobiu czy warzyw bez obawy, że coś z nich spadnie z drugiej strony. Jesteś gotowy? Zanurz je na chwilę w marynacie, aby nadać im jeszcze więcej smaku.

68 cm - 2x 201348



Deep Dish Baking Stone
Głęboki kamień do pieczenia

Głęboki kamień do pieczenia zapewnia idealny rozkład temperatur, w wyniku czego powstają mistrzowskie quiche, tarty, lasagne, a nawet pizze. Ten ceramiczny kamień z podwyższonym brzegiem sprawi, że wszystkie potrawy będą dopieczone równomiernie i nabiorą tego godnego pozazdrosczenia złotego koloru... Kremowe w środku, chrupiące na zewnątrz.

2XL, XLarge, Large 112750





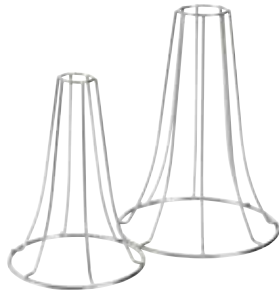
Beer Can Chicken Roaster
Stojak do kurczaka na puszcze
Beer Can Chicken to amerykański klasyk, w którym kurczaka umieszcza się na otwartej, do połowy pełnej puszcze piwa. Gdy kurczak się piecze, piwo w puszcze wydziela parę, dzięki czemu kurczak jest wyjątkowo delikatny i soczysty w środku. Brzmi trudno? Zdecydowanie nie ze stojakiem do kurczaka na puszcze! Zaciska on puszkę piwa w sztywnym metalowym uchwycie z drutu i zapobiega przewróceniu się puszki.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
127754



Ceramic Poultry Roaster
Ceramiczny stojak do pieczenia drobiu
To zmienia smaczego kurczaka w kurczaka absolutnie przepyszego. Ułóż całego kurczaka lub indyka na naszym ceramicznym stojaku do pieczenia drobiu — będzie miał wtedy chrupiącą, złotobrązową skórę, lecz w środku będzie wspaniale soczysty. Chcesz dodać jeszcze więcej smaku i aromatu? Wlej do ceramicznego stojaka trochę piwa, wina lub cydru, możesz też dodać przyprawy. A wynik? Czysta doskonałość.

kurczaka 119766
indyka 119773



Vertical Poultry Roaster
Stojak do pieczenia drobiu
Zapewnij swojemu poulet noir czy kurczakowi z Bresse dumne miejsce w Big Green Egg na stojaku do pieczenia drobiu. Stojak do pieczenia drobiu ze stali nierdzewnej utrzymuje kurczaka lub indyka pionowo, aby mógł piec się we własnym tłuszczu. Dzięki temu mięso jest niezwykle soczyste w środku, ale jednocześnie ma smaczną i chrupiącą skórę. I co, brzmi dobrze?

kurczaka 117458
indyka 117441



Ribs and Roasting Rack
Stojak do grillowania
Ten wielofunkcyjny stojak do grillowania żeberk i pieczeni jest idealny do przygotowywania dużych pieczeni. W normalnym położeniu jest to kosz nadający się świetnie do dużych kawałków mięsa lub nadziewanego drobiu, które muszą piec się powoli. Po odwróceniu staje się idealnym stojakiem do pieczenia żeberk. Powietrze stale opływające kosz przekłada się na świetne wyniki pieczenia. Absolutnie niezbędny dla mięsożerców.

2XL, XLarge, Large
117564



Medium, Small
117557

Drip Pan
Taca na soki
Taca na soki Big Green Egg zbiera spływające soki, płyny i resztki, nie pozwalając, by spadały na węgiel drzewny lub convEGGtor. Jeżeli należysz do aluminiowej tacy na soki trochę wody, para sprawi, że powietrze w EGGu będzie bardziej wilgotne, a twoje potrawy będą jeszcze bardziej soczyste.

Okrągła
Ø 27 cm 117403

Prostokątna
35 x 26 cm 117397



Disposable Drip Pans
Jednorazowe tace ociekowe
Prawdziwy kucharz nie boi się odrobiny tłuszczu. W końcu to on dodaje smaku do każdego dania. Jednak sprzątanie go to zupełnie inna historia. Jednorazowe tace ociekowe Big Green Egg ułatwiają zbieranie tłuszczu. Te jednorazowe aluminiowe tace ociekowe zostały zaprojektowane tak, aby pasowały do convEGGtora. Grillowanie bez brudzenia sobie rąk.

XLarge - 5x 120892 Medium, MiniMax,
Large - 5x 120885 Small - 5x 120878



Grill Rings
Obręcze ze stali nierdzewnej
Okrągłe obręcze do grilla zapobiegają przewracaniu się (nadziewanych) papryk, pomidorów czy cebuli podczas grillowania. A to dlatego, że te podstawki ze stali nierdzewnej mają szpikulec, który mocno utrzymuje nabite na niego warzywa i owoce. Umożliwiający przenikanie ciepła okrągły otwór w środku podstawki zapewnia szybkie i równomierne przyrządzanie składników.

3x 002280



9 wskazówek jak dbać o Big Green Egg.

Big Green Egg przetrwa całe wieki, jeśli będziesz go właściwie używać i pielęgnować. Chcesz wiedzieć, jak dbać o Big Green Egg? Oto kilka przydatnych porad i trików:



1 Przed rozpaleniem EGGa do kolejnego gotowania, pamiętaj o użyciu pogrzebacza do usunięcia nadmiaru popiołu po wcześniej spalonym węglu drzewnym.

2 Zawsze zostawiaj cienką warstwę popiołu na dnie Big Green Egg. To nieznacznie blokuje przepływ powietrza, dzięki czemu temperatura rośnie powoli, co zapobiega zbyt szybkiemu nagrzewaniu się ceramiki.



3 W razie potrzeby wymień filcową uszczelkę. Zapewnia to dobrą ochronę ceramiki i chroni przed „fałszywym powietrzem”.

4 Używaj akcesoriów, takich jak kosz na convEGGtor i uchwyt do podnoszenia rusztu, aby delikatnie umieszczać komponenty w Big Green Egg. Zapobiegają konieczności „upuszczania” convEGGtora i rusztów do gorącego Big Green Egga, co może spowodować uszkodzenia.



5 Każda temperatura powyżej 300°C jest niepotrzebna dla gotowania (nawet w przypadku pizzy) i zwiększa ryzyko uszkodzenia ceramiki.



Let's keep the fire burning.

6 Wypalanie Big Green Egg w wysokiej temperaturze nigdy nie jest konieczne i zdecydowanie odradzamy! Czy Twój EGG się zatłuścił i chcesz go odświeżyć lub usunąć plamy z convEGGtora? Doprowadź temperaturę w Big Green Egg do 250 stopni, umieść convEGGtor brudną stroną skierowaną w stronę węgla drzewnego i pozostaw na 30 minut. To bezpiecznie spali nadmiar tłuszczu. Ceramika nie stanie się ponownie biała; to nie jest konieczne.



7 Czy Twój Big Green Egg nie był używany przez jakiś czas lub stał na deszczu? Rozpal delikatnie i pozostaw w 100°C na 60 minut. Ważne jest, aby wilgoć, która mogła wsiąknąć w ceramikę, powoli odparowała. Jeśli zrobisz to bezpośrednio w wysokiej temperaturze, ceramika może pęknąć.

8 Węgiel drzewny można zgasić po jednej sesji gotowania i użyć ponownie następnym razem. Jeśli nie używałeś EGGa przez jakiś czas, lepiej jest napełnić go nowym węglem drzewnym, ponieważ węgiel drzewny również zatrzymuje wilgoć.



9 Upewnij się, że Big Green Egg stoi zawsze na podstawie, na przykład na Table Nest lub w EGG Carrier. Nigdy nie umieszczaj go bezpośrednio na zamkniętej powierzchni, nawet na żaroodpornej płycie. Ważne jest, aby pozostawić przestrzeń między spodem podstawy ceramicznej a powierzchnią poniżej, aby zapewnić dobrą cyrkulację powietrza, wtedy EGG będzie mógł prawidłowo rozpraszać ciepło z podstawy.



Dla naszego pokolenia i kolejnych. Zachowaj swojego EGG-a w doskonałej formie.

EGG będzie Ci towarzyszyć przez całe życie. A jeśli będziesz go dobrze konserwować, zapewni niezwykle wspomnienia również następnemu pokoleniu. Ważne jest również to, że dzięki temu potrawy będą smakować lepiej, a EGG zachowa swój dobry wygląd. Masz obawy? Produkty zaprezentowane obok wykonają za Ciebie całą pracę, zaś na naszej stronie internetowej można znaleźć kilka przydatnych wskazówek dotyczących konserwacji. Dbaj o niego!



Ash Tool Pogrzebacz

Pogrzebacz spełnia tak naprawdę dwie funkcje: można nim bardzo łatwo wygarniać popiół z grilla Big Green Egg, a także równomiernie rozkładać węgiel drzewny przed rozpaleniem EGGa. To praktyczne narzędzie to najlepszy kompan szufelki do popiołu.

2XL, XLarge	119490
Large, Medium	119506
MiniMax, Small, Mini	119513



Ash Removal Pan Szufelka do popiołu

Węgiel drzewny pozostawia popiół. Usuając popiół przy pomocy pogrzebacza i zbierając go do szufelki usprawnisz swobodny przepływ powietrza w twoim grillu Big Green Egg. Tlen oraz odpowiedni przepływ powietrza są potrzebne, aby szybko rozgrzać EGGa do właściwej temperatury i ją utrzymywać. Szufelka do popiołu doskonale pasuje do zasuw dolnego wywietrznika, dzięki czemu nic się nie będzie rozsypywać.

2XL, XLarge, Large, Medium	106049
----------------------------	--------



Grid Cleaner Czyścik do rusztów

Gotowanie z EGGiem daje dużo radości, ale do rusztu mogą przywierać resztki jedzenia i zapieczony tłuszcz. Tym czyścikiem do rusztów Cooking Grid Cleaner można szybko i łatwo zdrapać je do czysta. Dzięki długiej ręczce nie musisz czekać, aż EGG i ruszt ostygną.

201324



SpeediClean™ Long handle Scrubber Skrobak do czyszczenia rusztu z długim uchwytem SpeediClean™

To wyjątkowo skuteczne narzędzie do czyszczenia wykonane z naturalnych włókien drzewnych oznacza, że irytujące, zbląkane metalowe włosie należy już do przeszłości. Ekologiczny i odporny na ciepło skrobak z długą rączką – dzięki czemu nie musisz czekać, aż EGG ostygnie.

	127129
2x zapasowe podkładki szorujące	127143



SpeediClean™ Dual Brush Scrubber Podwójna szczotka do czyszczenia rusztu SpeediClean™

Wspomnienia z niezapomnianego wieczoru Big Green Egg: ruszt pokryty tłuszczem i ciągnąca się mozzarella na kamieniu do pizzy. Podwójna szczotka SpeediClean skraca o połowę czas czyszczenia i podwaja efekt nieskazitelności. Dodatkową przyjemność: naturalne włókna drzewne tego produktu oznaczają, że na ruszcie nie znajdziesz już lubiącego wypadać metalowego włosia.

	127136
2x zapasowe podkładki szorujące	127143



Diamond-Coated Nylon Bristle Grid Scrubber Skrobak do rusztu z powlekanym diamentem nylonowym włosiem

Czerpanie największej przyjemności z Big Green Egg idzie w parze z właściwą konserwacją i czystymi rusztami do gotowania. Aby mieć pewność najlepszych rezultatów z każdej sesji gotowania. A z odpowiednią szczotką do czyszczenia jest to bułka z masłem! Big Green Egg skrobak do rusztu z powlekanym diamentem nylonowym włosiem ma długą rączką specjalnie dla mniej wytrzymałych na ogień palców, a wytrzymałe włosie jest wykonane ze starannie wyselekcjonowanego materiału. No to zaczynamy!

127310



Ceny można znaleźć na naszej stronie internetowej. Zeskanuj kod QR lub wejdź biggreenegg.eu/pl/oficjalny-cennik



The hottest thing in outdoor cooking.

Pokrowce EGG.

Grad czy upał? Pokrowce EGG sprawia, że Twój ceramiczny grill Big Green Egg będzie wyglądał jak nowy. Ta najwyższej jakości wentylacyjna warstwa ochronna jest odporna na wszelkie warunki atmosferyczne. Można ją z łatwością założyć i zdjąć, a dzięki zapięciu na rzep pasuje do każdego EGG-a jak ulał. Stylowy czarny design z dobrze widocznym logo Big Green Egg wygląda świetnie na każdym ceramicznym grillu EGG.



POKROWCE EGG	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
IntEGGrated Nest+Handler lub Nest		126528	126528		126467	126467	126535
EGG Carrier	126511			126511			
Przenośna podstawa do grilla MiniMax				126528			
Modułowa Rama na EGGa			126467		126450	126450	126450
Modułowa Rama na EGGa + Rama do rozbudowy			126474		126474	126474	
Stół z drewna eukaliptusowego					126498	126474	
Pokrowiec na kopułę EGGa w ramie					126504	126504	



EGGmat
Może nie wbudowałeś swojego EGGa w kuchenny blat lub kuchnię ogrodową i zamiast tego stoi w ogrodzie lub na tarasie. Jeśli tak, mata (EGGmat) będzie chronić otoczenie przed gorącem, plamami i wykwitami pleśni. Ciekawostka: (EGGmat) jest wykonana w całości z materiałów pochodzących z recyklingu, dzięki czemu jest wyjątkowo przyjazna dla środowiska.

76x107 cm
117502





Części zamienne



Tel-Tru Temperature Gauge Wskaźnik temperatury Tel-Tru

Każdy Big Green Egg posiada w zestawie termometr. Jeśli w końcu wyzionie ducha po wielu latach użytkowania, możesz zamówić wskaźnik temperatury Tel-Tru. Umieść termometr kopułkowy w pokrywie EGG-a, aby zawsze wiedzieć, jaka temperatura panuje wewnątrz, bez konieczności otwierania pokrywy i utraty ciepła. Wskaźnik temperatury Tel-Tru jest dostępny w 2 rozmiarach i wyświetla temperatury w zakresie od 50°C do 400°C.

8 cm	117250
5 cm	117236



Gasket Kit Zestaw uszczelek

Po długotrwałym intensywnym użytkowaniu Big Green Egg-a filcowe krawędzie na górnej krawędzi ceramicznej podstawy i dno ceramicznej pokrywy z kominem wcześniej czy później się zużyją. Ponieważ ta krawędź chroni ceramikę i zapewnia doskonałą cyrkulację powietrza, warto ją regularnie wymieniać. Możesz to łatwo zrobić samemu, korzystając z tego zestawu uszczelek. Rolka filcowa jest samoprzylepna, a jej mocowanie nie wymaga dodatkowego objaśnienia.

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

* Zestaw do wymiany uszczelki dla 2XL wymaga 2



Cast Iron Grate Żeliwny ruszt na węgiel drzewny

Znajduje się w komorze ogniowej. Jest perforowany, aby umożliwić przepływ powietrza w cceramicznym grillu EGG i opadanie popiołu, aby ułatwić usuwanie go po zakończeniu gotowania.

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



Dome Kopuła

Ceramiczna kopuła z kominem, którą można łatwo otwierać i zamykać dzięki mechanizmowi sprężynowemu. Materiał ceramiczny posiada podwójną warstwę ochronną. Izolujące właściwości materiału ceramicznego zatrzymują ciepło oraz tworzą przepływ powietrza wewnątrz EGG-a, zapewniając równomierne i smaczne gotowanie potraw.

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



Fire ring Pierścień ogniowy

Umieszczony na górze komory ogniowej – stanowi półkę dla dyfuzora ciepła oraz rusztów.

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



Fire box Komora ogniowa

Komora ogniowa znajduje się w podstawie ceramicznej i należy ją wypełnić węglem drzewnym. Komora ogniowa wyposażona jest w specjalne otwory i wykorzystuje wloty powietrza umieszczone na dole EGG-a, dzięki czemu przepływ powietrza jest stały i optymalny, gdy rEGGulator i drzwiczki ciągu powietrza są otwarte.

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



Base Podstawa

Wytrzymała izolowana ceramika. Glazura zapobiega odpryskom i blaknięciu.

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



Dostępny tylko
dla Large 126931



rEGGulator

Całkowicie nowy, wytrzymały rEGGulator umożliwia wyjątkowo precyzyjną regulację. Wykonany jest z wytrzymałego żeliwa z chłodnym silikonowym uchwytem, dzięki czemu możesz zwiększać lub zmniejszać dopływ powietrza bez poparzenia palców. Regulator powietrza jest już pokryty powłoką zapobiegającą korozji, dzięki czemu można pozostawić go na ceramicznym grillu EGG po użyciu.

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

* regulator temperatury dla Mini ma formę nakładki (daisy wheel) i różni się od pokazanego na zdjęciu.



Rain Cap

Osłona przeciwdeszczowa

Podczas używania ceramicznego grilla EGG zawsze jest ryzyko deszczu. Zapaleni użytkownicy EGG-a się tym nie zniechęcają, choć lepiej nie dopuścić, by krople deszczu wpadły do środka. Osłona przeciwdeszczowa Big Green Egg to swoisty parasol dla regulatora przepływu powietrza. Osłona przeciwdeszczowa może być używana tylko w połączeniu z rEGGulatorem.

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



Band Assembly Kit

Zestaw do montażu opaski

Opatentowany system „easy to lift”. Dzięki pomysłowemu rozwiązaniu otwieranie i zamykanie pokrywy ceramicznej wymaga bardzo niewiele siły.

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

Zestaw modernizacyjny

Tak dobry jak nowy



REGGULATOR

Opatentowany rEGGulator jest niezwykle dokładny i wygodny w użyciu dzięki izolowanemu termicznie uchwytowi.



WSKAŹNIK TEMPERATURY

Termometr kopułkowy w rozmiarze XL, zapewniający lepsze rozeznanie temperatury, z odpornym na wstrząsy szkłem.



ZESTAW DO MONTAŻU OPASKI

Opatentowany system „easy to lift” umożliwia otwieranie i zamykanie ceramicznej pokrywy przy użyciu znikomej siły.



ZESTAW USZCZELEK

Nowa, zaawansowana technologicznie uszczelka, odporna na najwyższe temperatury.

Always keep on EGGing.

Gwarancja na Big Green Egg



Big Green Egg oznacza jakość. Nasz proces produkcji z biegiem czasu doszedł do perfekcji, a każdy Big Green Egg jest dokładnie sprawdzany przed opuszczeniem naszej fabryki, możemy więc zagwarantować, że jest najlepszy w swoim rodzaju. Wysoka jakość, która cechuje Twój Big Green Egg, jest również cechą gwarancji. Otrzymujesz dożywotnią gwarancję na materiał i konstrukcję wszystkich części ceramicznych oraz rozszerzoną gwarancję na wszystkie inne części. W ten sposób zawsze możesz gotować w swoim Big Green Egg.

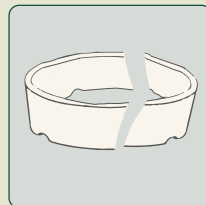
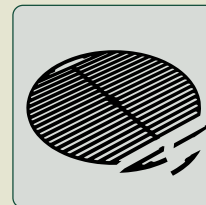
For this generation and the next. We are green forever.

Ceramika rozszerza się, gdy się nagrzewa i kurczy, gdy stygnie, co może prowadzić do skaz materiału. Choć skazy mogą wydawać się wadą, w większości przypadków są nieszkodliwe. Wymiana w takim przypadku jest zbędna i byłaby niepotrzebnym marnotrawstwem. Zrównoważony rozwój to ważna zasada i swoim Big Green Eggiem możesz cieszyć się przez całe życie. Powinieneś oczywiście dbać o swojego EGGa, aby zawsze pozostawał w doskonałej kondycji! Bo lepiej zapobiegać niż wymieniać. Wskazówki dotyczące utrzymania znajdziesz na **stronie 62**.

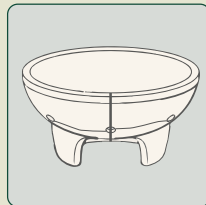
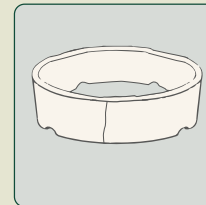
Martwić się czy nie martwić

Na szczęście nie zawsze jest konieczna naprawa lub wymiana części. Niektóre ślady użytkowania są czysto kosmetyczne i nie wpływają na sprawność twojego Big Green Egg. Jednak niektóre rodzaje uszkodzeń mają wpływ na funkcjonowanie Twojego EGGa. Podejmij natychmiastowe działania i upewnij się, by zgłosić to na czas, abyście Ty i Twój sprzedawca mogli jak najszybciej znaleźć skuteczne rozwiązanie. Sprawdź, czy konieczna jest naprawa uszkodzenia lub wymiana części.

Kiedy się martwić | strata sprawności



Kiedy się nie martwić | uszkodzenia kosmetyczne





1

Zjednoczeni fani Egg-a. Dołącz do społeczności. Odwiedź nasz sklep dla Fanów.

Prawdziwego miłośnika EGGa zawsze można poznać po jego pasji do jedzenia i tym, że woli spędzać czas przy ceramicznym grillu Big Green Egg. Ale może go też zdradzić jego bluza z kapturem i skarpety. Te i inne oryginalne pomysły na prezent można znaleźć w naszym sklepie dla Fanów na stronie fanshop.biggreenegg.eu.



2

3



4

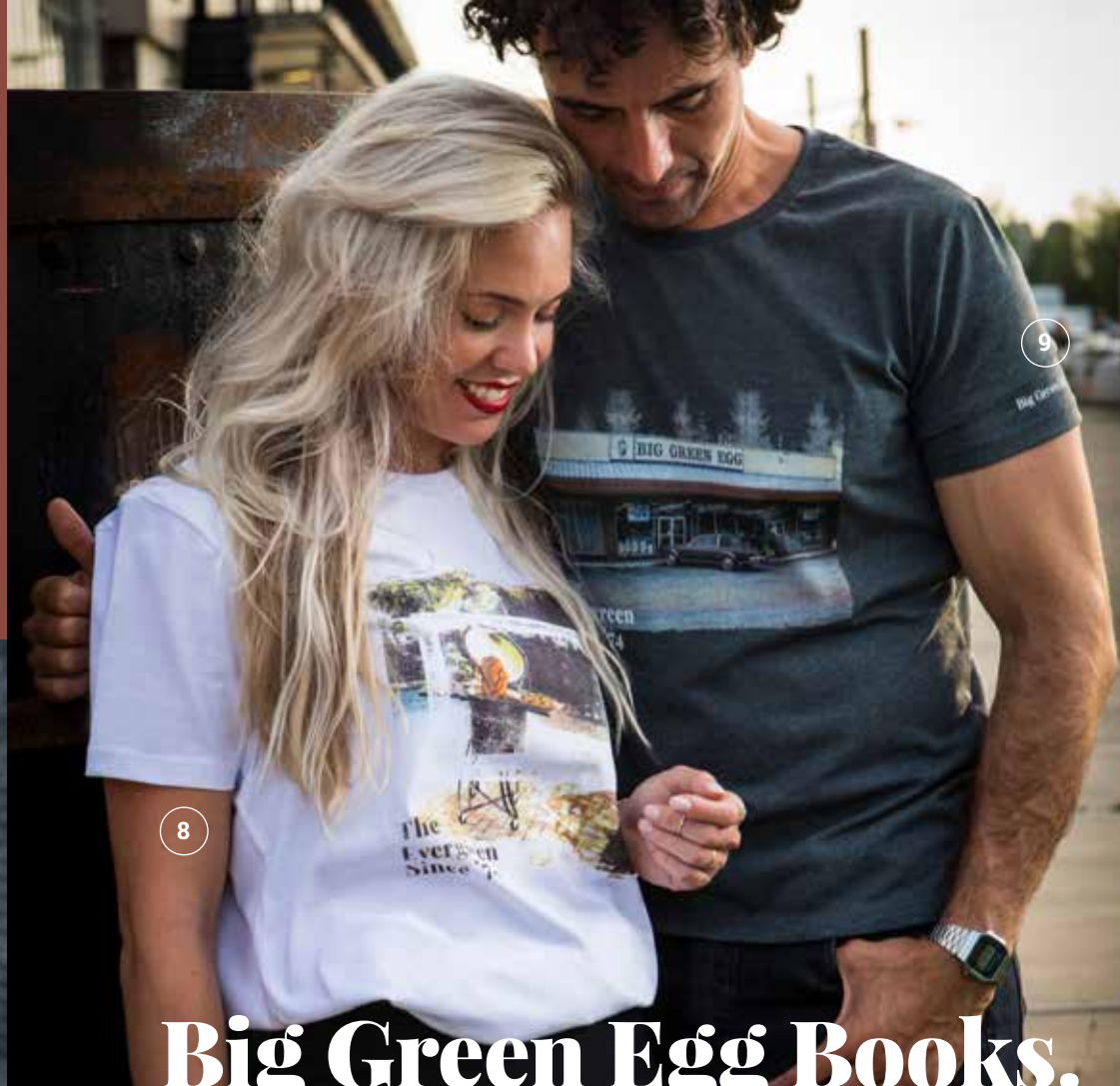


5

6



7



8

9

Big Green Egg Books.



The Big Green Egg Book

Każdy fan jedzenia z grillu Big Green Egg uważa książkę kucharską (The Big Green Egg Book) za swoją kulinarną biblię. Ta napisana ze smakiem książka z przedmową holenderskiego szefa kuchni Jonnie'ego Boera opisuje wszystkie techniki gotowania, które można zastosować w EGGu: pieczenie ciast i mięs, duszenie, grillowanie, wędzenie i powolne gotowanie. Zawiera ona zarówno przepisy podstawowe jak i takie, które są większym wyzwaniem – będą one dla Ciebie inspiracją w kulinarnych podróżach.

Język angielski 116680



Big Green Egg Modus Operandi

Modus Operandi, spektakularna księga jak żadna inna, to pozycja obowiązkowa dla prawdziwych fanów Big Green Egg. Jest to podręcznik, źródło inspiracji, podróż odkrywająca każdą możliwą potrawę i składnik, każdą technikę gotowania, z praktycznymi wskazówkami i sposobami, których potrzebujesz, aby uzyskać z Big Green Egg to, co najlepsze. Razem z Modus Operandi otrzymujesz jeszcze praktyczny podręcznik i ochronne etui. To publikacja, którą zdecydowanie chcesz mieć w swoim domu!

Język angielski 904 strony 818177

1. Bluza z kapturem Peace Love EGGs
2. T-shirt No EGG No Story
3. T-shirt EGG
4. Fartuch płócienny
5. Pokrowiec na kije golfowe
6. Koszulka Polo Golf
7. Sweter Lobster Lovers
8. T-Shirt Chicken & EGG
9. T-Shirt The Evergreen Since '74
10. Fartuch dziecięcy (do 12 r.ż.)
11. Fartuch Vintage



10

11





Masz odpowiedni strój do grillowania na EGG-u?
fanshop.biggreenegg.eu



- 12. Otwieracz do butelek z magnesem
- 13. Solniczka i pieprznica
- 14. Bluza z kapturem na zamek
- 15. Bluza z kapturem
- 16. T-shirt Evergreen
- 17. Vacu Vin do chłodzenia wina
- 18. Czapka Beanie
- 19. Ręcznik plażowy
- 20. Śpioszki Dream Big

- 21. Skarbonka Big Green Egg
- 22. Bluza z kapturem Since '74
- 23. T-shirt Let's Create Memories
- 24. T-shirt Let's Create Memories
- 25. Kubek emaliowany
- 26. Torba sportowa Retro
- 27. Maskotka Mr EGGhead
- 28. Bluza z kapturem Let's Create Memories

Stworzony dla
tych z dobrym
smakiem.

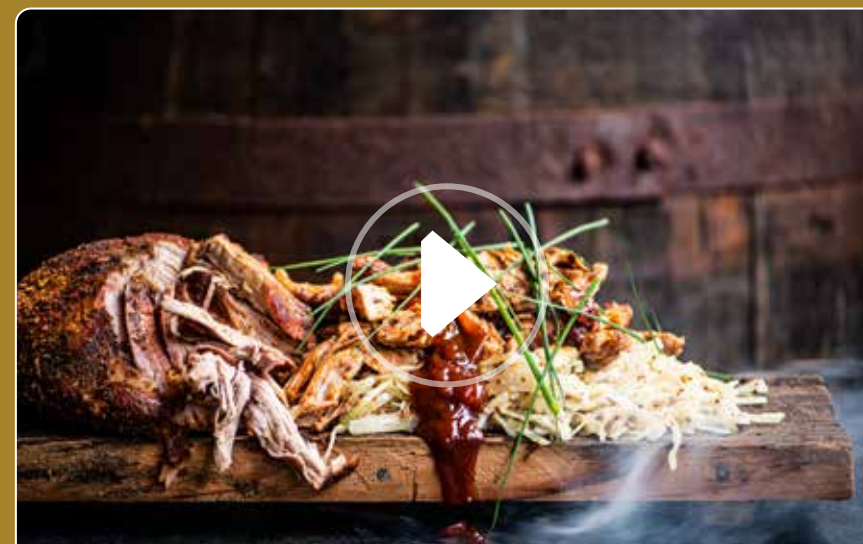
It's showtime.



Żeberka
Kurczak na puszcze piwa
Pulled pork
Zupa dyniowa
Żeberka jagnięce
Pizza
Wędzone kawalki łososia
Ziemniaki Hasselback

i wiele, wiele więcej...

Świetne źródło inspirujących filmów dla naszych fanów EGGa, z których wszystkie można znaleźć na naszym kanale Big Green Egg na YouTube. Od filmów ze smakowitymi przepisami po nastrojowe relacje z eventów i przydatne filmy instruktażowe. Naprawdę wszystko, co musisz wiedzieć o Big Green Egg. Usiądź wygodnie, zrelaksuj się i obejrzyj kilka EGGowych filmów!



Nie chcesz niczego przegapić?
Wejdź na nasz kanał Big Green Egg i zasubskrybuj się za darmo. W ten sposób otrzymasz powiadomienie za każdym razem, gdy pojawi się nowy film.

@Big Green Egg Polska





Stopka redakcyjna

Pomysł, projekt i realizacja
Big Green Egg Europe B.V.

DTP
Manon van Dijk, Eline Spruit

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

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

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

BIGGREENEGG.EU/PL



Copyright © 2022 Big Green Egg Europe. Wszelkie prawa zastrzeżone. O ile nie wskazano inaczej, wszystkie materiały znajdujące się na tych stronach są chronione prawem autorskim Big Green Egg Europe B.V. Wszelkie prawa zastrzeżone. Żadna część tych stron, zarówno tekst, jak i obrazy, nie może być wykorzystywana do innych celów niż na potrzeby Big Green Egg Europe B.V. Reprodukacja, modyfikacja, przechowywanie w systemie wyszukiwania i retransmisja, w jakiegokolwiek formie i za pomocą jakichkolwiek środków, elektronicznych, mechanicznych lub innych, w celach innych niż użytek osobisty bez uprzedniej pisemnej zgody są surowo wzbronione.

Niniejszy katalog został opracowany z największą starannością, jednak Big Green Egg Europe B.V. nie może w żaden sposób zagwarantować poprawności lub kompletności informacji. Dostarczone informacje nie mogą być podstawą do roszczenia jakichkolwiek praw, a Big Green Egg Europe B.V. nie ponosi żadnej odpowiedzialności za konsekwencje wykorzystania tych informacji.

PLV1.012022

©COPYRIGHT BIG GREEN EGG INC. WSZYSTKIE PRAWA ZASTRZEŻONE. Big Green Egg®, EGG®, MiniMaxEGG® and convEGGtor® są znakami towarowymi lub zarejestrowanymi znakami towarowymi firmy Big Green Egg Inc.



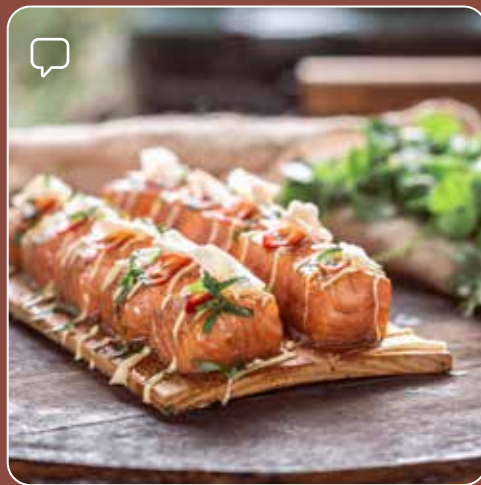
biggreeneggpoland



Big Green Egg Poland



Big Green Egg Polska



DOŁĄCZ DO INTERNETOWEJ SPOŁECZNOŚCI BIG GREEN EGG

#BigGreenEgg #TheEvergreen

Jesteś nowicjuszem czy doświadczonym użytkownikiem EGG-a? Zostań członkiem naszej społeczności i bądź na bieżąco z najnowszymi wiadomościami i najbardziej inspirującymi blogami. Znajdź najsmaczniejsze przepisy, od łatwych do będących wyzwaniem, i odkryj nowe sposoby interakcji z innymi miłośnikami EGG. Zapraszamy zarówno mięsożerców, wegetarian, wegan i fleksitarian, jak i oczywiście najmłodszych członków rodziny. Śledź nasze media społecznościowe i upewnij się, że niczego nie przegapisz!



Oto Big Green Egg

Big Green Egg jest najpopularniejszym grillem kamado, stworzonym z najlepszych materiałów ceramicznych.

Tworzymy piękne wspomnienia od 1974 roku i nie zamierzamy przestawać. Big Green Egg to wzorzec kamado.

To Evergreen.