



Big Green Egg

Quality Time at Home.



The
Evergreen
Since '74



Edytorial

Witamy w świecie Big Green Egg. Świecie wypełnionym smakiem, doznaniem, zabawą z rodziną i przyjaciółmi oraz ogromną liczbą możliwości. Czy jesteś gotowy na tę pełną smaków odkrywczą podróż?

Rozważasz zakup Big Green Egga lub może masz już jednego i myślisz o poszerzeniu swojej „rodziny” EGGów? Być może zastanawiasz się również, jakie akcesoria są dostępne, aby poszerzyć swoją listę życzeń, lub szukasz przydatnych wskazówek i praktycznych porad? To i wiele, wiele więcej można znaleźć w nowym Katalogu Produktów, poprzez którego inspirujemy i motywujemy do jak najlepszego wykorzystania swojego EGGa.

Poznaj całą rodzinę EGGa i najwyższą jakość naszej wyjątkowej ceramiki. Dowiedz się, jak zbudowany jest Big Green Egg i jakie funkcje pełnią różne części. W końcu, kiedy znasz wszystkie tajniki Big Green Egg, wiesz, dlaczego „The Evergreen od '74” jest najlepszym kamado w swojej klasie, dlaczego idealnie do niego pasujesz i który model jest dla Ciebie najlepszy.

Czekając, by wewnątrz wieprzowego boczku osiągnęło odpowiednią temperaturę, albo tarta lub wegetariański quiche pieczone w EGGu nabiorą pięknego, złocistego koloru, masz czas na przejrzanie tego magazynu produktowego. Zawarte w nim przepisy z pewnością zainspirują Cię do kolejnej sesji kulinarnej. Technika gotowania jest szczegółowo wyjaśniona dla każdego przepisu, dzięki czemu możesz odkryć jeszcze więcej smacznych możliwości oferowanych przez Big Green Egg.

Poza wszystkimi akcesoriami z odpowiednim objaśnieniem, zobaczysz także wybraną część naszych gadżetów dla fanów – wspaniałe prezenty, by je otrzymać lub podarować. Dowiesz się, jak istotne jest używanie dobrego węgla drzewnego oraz jak wiórki i zrębki drewniane mogą nadać wyjątkowego i zaskakującego aromatu Twoim potrawom i ich składnikom. Wybitni szefowie kuchni i prawdziwi smakosze zapraszają do swoich kuchni i wyjaśniają, dlaczego Big Green Egg jest ważnym elementem ich gotowania. Na koniec dzielimy się różnymi kanałami, przez które dostarczamy inspiracji, abyś mógł doskonalić swoje umiejętności i nadal zaskakiwać i zachwycać swoich gości najsmaczniejszymi posiłkami przyrządzonymi w Big Green Egg. Dołącz do rodziny!

Team Big Green Egg

Jesteś gotowy?



18



26

Oficjalny Katalog Produktów

24

Big Green Egg

6 Jak działa Big Green Egg

7 Sekret Big Green Egga

9 Najlepsza ceramika i innowacyjne szczegóły

Modele

10 Który model jest dla Ciebie najlepszy

11 Niezbędne podstawy na łatwy start

12 Siedem różnych modeli

Nieskończone możliwości kulinarne

17 Wszechstronność kamado

18 Techniki i przepisy kulinarne

44 EGGspander System

Kompletna kuchnia zewnętrzna

34 Stojaki i stoliki

36 Modułowa przestrzeń robocza EGG

Pierwsze kroki z EGG-iem

38 Węgiel drzewny: najlepsze paliwo

40 Wszystko o drewnie do wędzenia

Inspiracja

30 365 DNI BIG GREEN EGG

- Każdy dzień to sezon.

32 Rozmowa z Mateuszem Wojnarem

66 Rozmowa z Michałem Fabiszewskim

70 Power on the EGG

42 Akcesoria

58 Wskazówki dotyczące konserwacji

62 Części zamienne

65 Always keep on EGGing

76 Gadżety dla fanów

83 Dołącz do społeczności Big Green Egg



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.

POKRYWA Z KOMINEM (LID WITH CHIMNEY)

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

PIERŚCIEŃ OGNIOWY (FIRE RING)

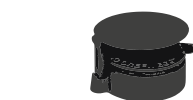
Umieszczony na górze komory ogniowej – stanowi półkę dla dyfuzora ciepła (convEGGtor) oraz rusztów.

KOMORA OGNIOWA (FIRE BOX)

Komora ogniowa (Fire box) znajduje się w podstawie ceramicznej i należy ją wypełnić węglem drzewnym. Komora ogniowa (Fire box) 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.

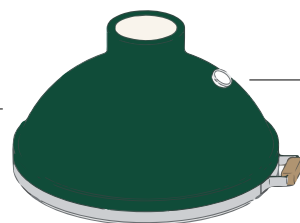
PODSTAWA (BASE)

Wytrzymała izolowana ceramika. Glazura zapobiega odpryskom i blaknięciu.



REGGULATOR

Regulacja przepływu powietrza i precyzyjna kontrola temperatury.



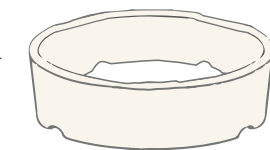
WSKAŹNIK TEMPERATURY (TEMPERATURE GAUGE)

Zapewnia precyzyjny odczyt temperatury wewnętrznej. Monitorowanie postępów w gotowaniu bez otwierania EGG-a.



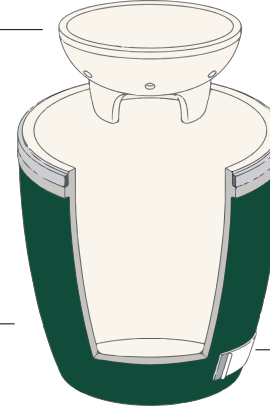
RUSZT STALOWY (STAINLESS STEEL GRID)

Ruszt stalowy jest używany jako podstawowa powierzchnia do grillowania i pieczenia



KRATKA (GRATE)

Znajduje się w komorze ogniowej. Jest perforowana, aby umożliwić przepływ powietrza w EGG-u i opadanie popiołu, aby ułatwić usuwanie go po zakończeniu gotowania.



DRZWICZKI CIĄGU POWIETRZA (DRAFT DOOR)

Wspólnie z rEGGulatorem regulują dopływ powietrza w celu kontrolowania temperatury. Umożliwiają również łatwe usuwanie popiołu.



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 rozwijanie 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 Georgia z wykorzystaniem współczesnej wiedzy, technologii produkcji i innowacyjnych materiałów. Podczas tworzenia wyjątkowego ceramicznego grilla Big Green Egg wykorzystano nawet rewolucyjną technologię ceramiczną od NASA.

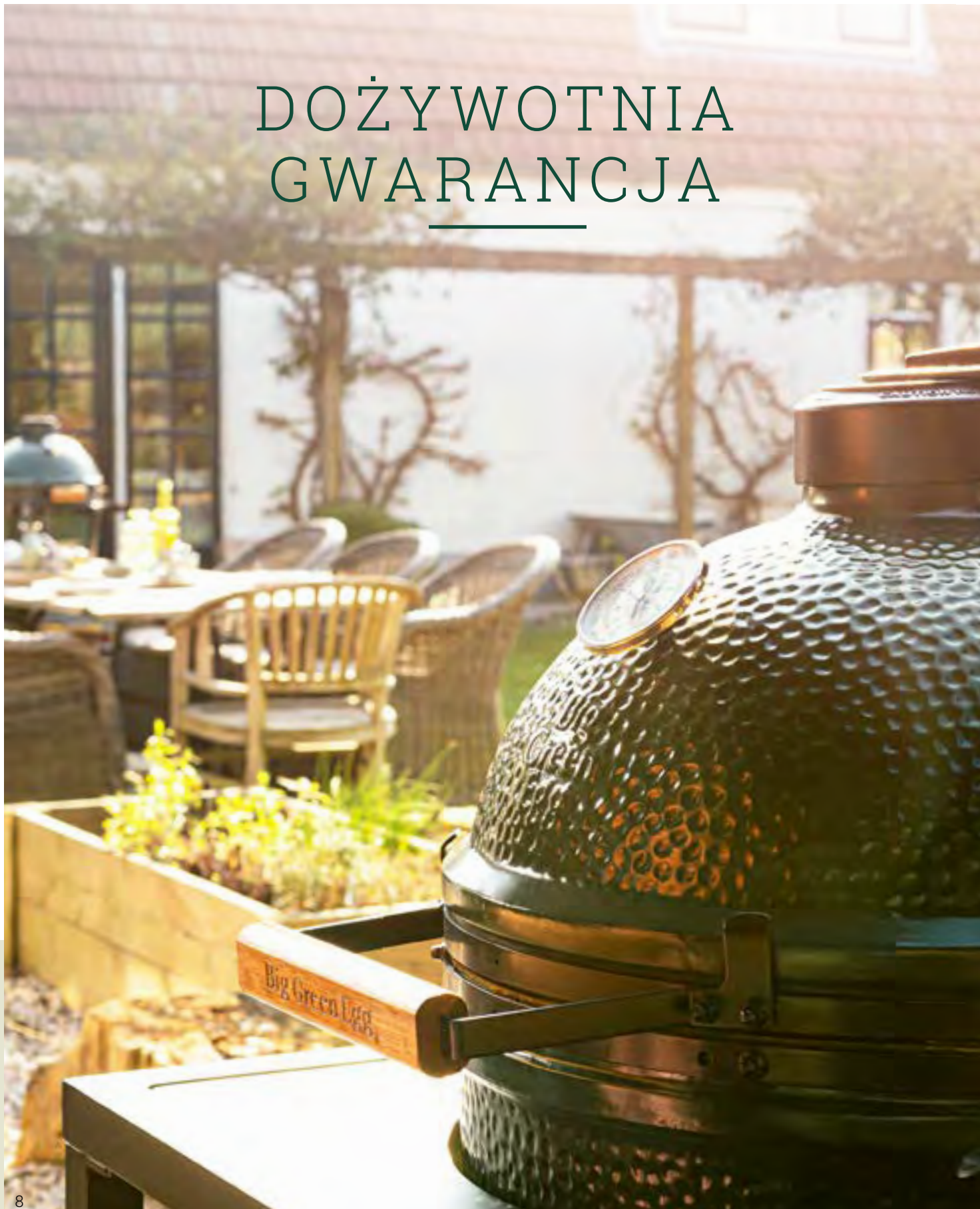
TAJEMNICA KRYJĄCA SIĘ W BIG GREEN EGG-u

Niezrównany 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 wahanie 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.

DOŻYWOTNIA GWARANCJA



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!

Prawdziwi smakosze mogą być pewni jednego – że ceramiczny grill Big Green Egg to doskonałej jakości piec kamado dla Twojego domu (to znaczy ogrodu, tarasu lub balkonu). Oprócz grillowania Big Green Egg doskonale nadaje się również do pieczenia, wędzenia, wędzenia i (powolnego) gotowania.. EGG to coś więcej niż tylko grill – to kompletne urządzenie do gotowania na świeżym powietrzu, w którym można upiec pizzę, wędzić ryby, wolno piec mięso i robić wiele innych rzeczy, podobnie jak w zwykłym piekarniku. Możliwości kulinarne Big Green Egg-a są nieograniczone. Nie chodzi więc o to, czy potrzebujesz Big Green Egg-a, ale o to, który z 7 modeli najbardziej Ci odpowiada. Z tego powodu przedstawiamy krótki opis modeli. Przekonaj się, że zawsze znajdziesz odpowiedni model EGG-a, bez względu na liczebność rodziny oraz wielkość ogrodu (lub tarasu)!

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.





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, trzydniowego 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
- Łopata do pizzy ze stali nierdzewnej
- 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
- Łopata do pizzy ze stali nierdzewnej
- 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
- Łopata do pizzy ze stali nierdzewnej
- 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 też po prostu używać go w domu, na stole, w nosidełku EGG Carrier. Ale nie ma co ukrywać, że gdy już będziesz mieć ten model EGG-a, pewnie będziesz chciał 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
- Łopata do pizzy ze stali nierdzewnej
- 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
- Łopata do pizzy ze stali nierdzewnej
- 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
- Łopata do pizzy ze stali nierdzewnej
- 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.

Szlachetny chleb



BAKE BAKE BAKE BAKE BAKE BAKE BAKE BAKE BAKE BAKE

Ilość: 2 Bochenki

SKŁADNIKI ZACZYN

40 g letniej wody
3 g świeżych drożdży
40 g mąki wysokobiałkowej

CIASTO

210 g mąki wysokobiałkowej
5 g soli drobnoziarnistej
12 g świeżych drożdży
12 g zimnego masła
12 g miodu
115 g letniej wody

NADZIENIE

70 g startego kandyzowanego imbiru
70 g kandyzowanej pomarańczy
70 g rodzynek

GLAZURA

100 g miodu
100g whisky
2 łyżki kandyzowanej pomarańczy

AKCESORIA

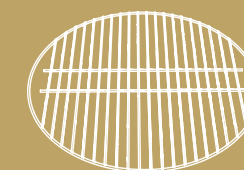
convEGGtor
Ruszt ze stali nierdzewnej
Kamień do pieczenia
Żeliwny rondelak do sosów

Zacznijmy ... pieczenie!

Potrzebne akcesoria



Kamień do pieczenia



Ruszt ze stali nierdzewnej



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 42



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



PRZYGOTOWANIE

1. Na zaczyn wlej do miski letnią wodę, dodaj pokruszone drożdże i mieszaj, aż do rozpuszczenia. Wymieszaj z mąką, przykryj miskę folią spożywczą i odstaw do wyrośnięcia na około 2 godziny.
2. Po 2 godzinach dodaj składniki na ciasto i przy użyciu haczykowej końcówki miksera wyrabiaj ciasto na średnich obrotach przez około 6-7 minut, aby uzyskać jędrne, elastyczne ciasto; oczywiście ciasto można również wyrabiać ręcznie. Ciasto jest gotowe, jeśli podczas rozciągania możesz oderwać niewielką, cienką warstwę.
3. Dodaj wszystkie składniki nadzienia do ciasta, niech robot kuchenny pracuje dalej, aż wszystkie składniki dobrze zmieszają się z ciastem. Przykryj miskę folią spożywczą i pozwól, ciastu wyrastać przez około 30 minut.
4. Podziel ciasto na 2 równe porcje i uformuj z nich szpiczaste bułeczki. Połóż je bokiem na blacie, przykryj czystą, lekko zwilżoną ściereczką i odstaw na 50 minut.

PRYZRĄDZANIE

1. Rozpal węgiel drzewny w Big Green Egg z convEGGtorem i rusztem ze stali nierdzewnej i rozgrzej do temperatury 210°C.
2. Umieść kamień do pieczenia na ruszcie. Połóż niewypieczone chlebki bokiem na kamieniu do pieczenia i natnij wzdłuż boku ostrym nożem. Zamknij pokrywę EGGa; umieszczenie kamienia do pieczenia obniży temperaturę do około 190°C. Piecz bochenki przez 30-40 minut aż upieką się na złoty kolor.
3. Wyjmij bochenki z EGGa i pozostaw do ostygnięcia na kratce. W międzyczasie wyjmij kamień do pieczenia z EGGa. Aby uzyskać glazurę, wymieszaj miód i whisky w żeliwnym rondelku do sosów, a następnie umieść rondelak na ruszcie i zamknij pokrywę EGGa. Zagotuj i zredukuj, aż glazura będzie ładna i gęsta.
4. Posmaruj bochenki mieszanką miodu i whisky i posyp kandyzowaną pomarańczą.

Zacznijmy...
rewelacyjna
przystawka



Pieczony batat z grillowanymi szparagami



Potrzebne
akcesoria



Ruszt żeliwny

Ilość: 4 Osoby

SKŁADNIKI BATATY

- 2 duże bataty
- 1 ząbek czosnku
- 1 gałązka tymianku
- 1 gałązka rozmarynu
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 4 filety anchois
- 4 gałązki rzeżuchy

SOS ŚMIETANOWO-ZIOŁOWY

- 6 gałązek szczypiorku
- 2 łyżki gęstej śmietany

SZPARAGI

- 12 zielonych szparagów
- 1 łyżka oliwy z oliwek

AKCESORIA

- Ruszt żeliwny

PRZYGOTOWANIE

1. Rozpal węgiel drzewny w Big Green Egg z żeliwnym rusztem i rozgrzej do temperatury 180°C. W międzyczasie umyj bataty i osusz je. Połóż każdego batata na arkuszu folii aluminiowej.

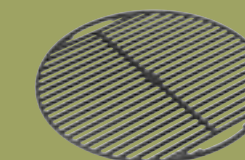
2. Obierz i rozdrobnij ząbek czosnku. Zerwij liście tymianku i rozmarynu. Wymieszaj czosnek i zioła z oliwą z oliwek. Bataty skrop oliwą z ziołami i zawiń w folię.

PRZYRZĄDZANIE

1. Połóż zawinięte w folię bataty na ruszcie Big Green Egg. Zamknij pokrywę i pozwól im się piec przez ok. 35 minut. W międzyczasie, na sos śmietanowo-ziołowy, posiekaj drobno szczypiorek i wymieszaj z gęstą śmietaną, dodając sól i pieprz do smaku. Odetnij twarde końcówki szparagów.
2. Wyjmij bataty z Big Green Egg. Posmaruj szparagi oliwą z oliwek, posyp solą i pieprzem. Umieść szparagi na ruszcie i grilluj przez 1–1½ minuty. Odwróć szparagi i grilluj przez kolejne 1–1½ minuty. Po każdej czynności zamykaj pokrywę EGGa. W międzyczasie, ostrożnie zdejmij folię aluminiową z batatów.
3. Potnij bataty wzdłuż na pół i dodaj na wierzch połowę łyżki śmietany z ziołami. Umieść 3 szparagi i anchois na każdej połówce batata. Udekoruj rzeżuchą.

Pieczenie w Twoim EGGu? Tak!

Szukasz prostego, ale efektownego dodatku, który możesz przygotować na Big Green Egg? W takim razie ten przepis jest idealny! To połączenie pieczonych batatów i grillowanych szparagów z kamado z sosem śmietankowo-ziołowym. Mimo, że proces pieczenia i grillowania jest niezwykle prosty, efekt końcowy jest spektakularny dzięki dopieszczeniu przez Big Green Egg i kombinacji smaków!



Strona 42

Zacznijmy...
wspaniale makrele



RADA: Dobrze smakuje z sosem antybioise lub świeżym majonezem.

Pieczona makrele

Ilość: 3 Osoby

SKŁADNIKI MAKRELA

- 3 surowe makrele
- ½ główki świeżego czosnku
- ½ cytryny ekologicznej
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 3 gałązki tymianku
- 3 gałązki rozmarynu

AKCESORIA

- convEGGtor
- Ruszt ze stali nierdzewnej
- Półruszt perforowany
- Termometr natychmiastowy

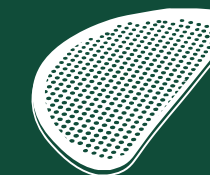
PRZYGOTOWANIE

1. Rozpal węgiel drzewny w Big Green Egg z convEGGtorem i rusztem ze stali nierdzewnej i rozgrzej do temperatury 200°C.
2. Rozetnij brzuch każdej makreli i usuń wnętrzności. Dobrze opłucz jamę brzuszną oraz zewnętrzną część makreli pod zimną bieżącą wodą i osusz rybę. Zrób około 6 do 8 nacięć z każdej strony makreli.
3. Pokrój czosnek i cytrynę na kawałki.

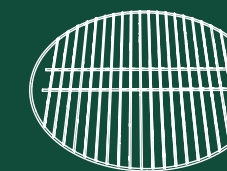
PRZYGOTOWANIE

1. Natrzyj skórę każdej makreli oliwą z oliwek i posyp do smaku drobną solą morską i białym pieprzem. Połóż makrelę na półruszcie perforowanym i włóż gałązki tymianku, rozmarynu, czosnek i kawałki cytryny między makrele.
2. Umieść półruszt perforowany na stalowym ruszcie i zamknij pokrywę EGGa. Pozwól makreleom piec się przez około 15 minut, aż temperatura w ich wnętrzu wyniesie 65°C; możesz to zmierzyć za pomocą termometru natychmiastowego.
3. Wyjmij makrele z Big Green Egg. Podawaj z wybranymi dodatkami lub dodaj do innej potrawy.

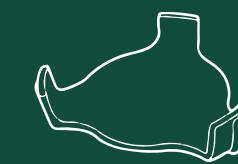
Potrzebne akcesoria



Półruszt perforowany



Ruszt ze stali nierdzewnej



convEGGtor

Zaczniemy z...jeszcze wieloma technikami gotowania



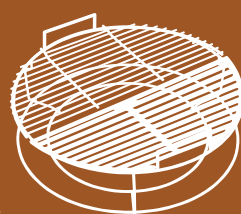
Ruszt żeliwny



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

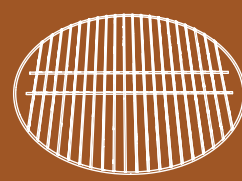


Kosz na convEGGtor



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

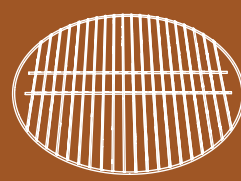


convEGGtor

Pieczenie pośrednie w wysokiej temperaturze
Solona szynka lub pieczeń wieprzowa. Nadaj im wspaniały smak pieczeni, 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.



odkryj
nasze nowe
akcesorium
Rożen

L XL

Rotisserie Rożen

Pyszny kurczak pieczony na węglu drzewnym, słodki i soczysty ananas, wspaniała rolada lub domowy gyros bądź kebab z rożna? Od teraz możesz z łatwością przygotować wszystkie te potrawy samodzielnie w Big Green Egg przy pomocy Rożna, fantastycznego nowego dodatku do Big Green Egg. Możliwości są nieograniczone. Twoje składniki będą stale skrapiane tłuszczem i/lub uwalnianymi sokami, dającymi jeszcze więcej smaku. Możesz używać Rożna z convEGGtorem lub bez, w zależności od tego, co gotujesz i jaka jest temperatura w EGGu.



XLarge 128553
Large 128546

Max. waga 17 kg.

Po prostu połóż obręcz na ceramicznej podstawie i umieść pręt rożna w obręczy. Następnie zamknij pokrywkę EGGa, aby, jak zawsze, doskonale kontrolować temperaturę EGGa oraz połączyć zalety EGGa i rożna. Twoje jedzenie będzie idealnie wypieczone dzięki przepływowi powietrza w EGGu, ceramicie odbijającej ciepło i obracaniu się rożna. Obręcz rożna jest wykonana ze stali powlekanej, a pręt i kolce ze stali nierdzewnej. Rożen jest obracany przez cichy, ale mocny silnik 220–240 V, który zapewnia bardzo równomierne obroty.





Tekst Yvonne Berkhout

365 DNI BIG GREEN EGG Każdy dzień to sezon.



Nieprzemijająca jakość i kontrola temperatury przez cały rok, bez względu na warunki.

Całoroczne gotowanie na świeżym powietrzu to jedna z wielu technik gotowania, które sprawiają, że Big Green Egg jest tak wyjątkowy. Wszystko za sprawą materiałów użytych do wykonania tego systemu gotowania na świeżym powietrzu. Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości ceramiki termoizolacyjnej, temperatury zewnętrzne nie wpływają na temperaturę wewnątrz EGGa. Niezależnie od warunków pogodowych, Twoje danie zawsze będzie właściwie ugotowane, w temperaturze wymaganej przez metodę kulinarną. Nie może się nie udać! To ceramika Big Green Egg, która odbija ciepło, wywołując cyrkulację powietrza, która zapewnia równomierne gotowanie składników. Ceramika Big Green Egg jest unikalna w swojej branży i została opracowana częściowo przez NASA. Proces produkcji odbywa się w Ameryce Północnej, podlegając najsurowszym standardom jakości, co tłumaczy wyjątkowo wysoką jakość. Ceramika ta ma doskonałe właściwości izolacyjne, wytrzymuje ekstremalne temperatury oraz wahania temperatur.

W Big Green Egg możesz gotować codziennie, przez cały rok. I bądźmy szczerzy, dla prawdziwego EGGera nie ma sezonów.

Każdy dzień to sezon! Czy grilla używasz tylko wtedy, gdy pogoda się ociepla? Pomyśl jeszcze raz! W końcu, dlaczego miałbyś cieszyć się swoim Big Green Egg tylko przez kilka miesięcy, kiedy możesz go używać 365 dni w roku? Różne techniki gotowania sprawiają, że Big Green Egg jest niezwykle wszechstronny. To z kolei sprawia, że niezwykle łatwo można dostosować posiłki do warunków otoczenia i jeść sezonowe potrawy. Nie tylko zróżnicowane, ale także wysoce zbilansowane! No i... sezonowe składniki to często prawdziwe smakołyki. Więc na co czekasz?



Zacznijmy od... produktów sezonowych

Wczesną wiosną możesz rozkoszować się najsmaczniejszymi produktami sezonowymi. Gdy Twój ogród właśnie zaczyna budzić się do życia, możesz przygotować swój ulubiony wegetariański przepis. Rozpalaj, jest wiosna! Długie letnie wieczory to idealny czas na spędzanie czasu z rodziną i przyjaciółmi. Te pogawędki wokół EGGa przy drinku, delektowanie się różnymi smaczными przekąskami i smakołykami. Jesień wspaniale zbiega się z sezonem na dziczyznę. Czas, na który warto czekać i wspaniały moment, by naprawdę zabłysnąć. Przyrządź wykwintną, wspaniałą porcję dziczyzny. Nie jest to coś, co można często jeść, ale jest prawdziwą atrakcją na stole. Zima to ulubiona pora roku niektórych EGGerów i doskonale rozumiemy, dlaczego. Czy może być coś bardziej nastrojowego niż rozpalanie węgla w miętucim szaliku i przytulnie ciepłej czapce, gdy gruba warstwa śniegu pokrywa ziemię? Przygotuj pyszny gulasz, syczącą zupę lub ogromny kawałek mięsa, używając techniki low & slow. Pozwól, aby Big Green Egg wykonał swoją pracę, podczas gdy Ty delektujesz się lampką wina w domu przy kominku.



“W kuchni daję z siebie 100%”

Rozmowa z Mateuszem Wojnarem

Dobry człowiek – doradca kulinarny i szef kuchni w firmie Godkowie.

Absolwent Zespołu Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Cieszynie. Po zdobyciu doświadczenia w restauracji we Francji, został szefem kuchni w hotelu Mercure w Cieszynie. Aktualnie prowadzi własną działalność cateringową „Smak pasji” oraz pracuje jako szef kuchni w firmie Aramark w Ostrawie (Czechy).

Kocha pracę z ogniem. Wielu osobom jest znany w branży, a te niejednokrotnie przekonały się, że jego spokój i pozytywne nastawienie przekładają się na walory smakowe serwowanych przez niego dań.



1. Jaka wygląda Twoja historia prowadząca do wybrania zawodu kucharza?

Moja droga do zawodu kucharza zaczęła się w sumie od dziecka. Jako mały chłopiec bardzo ciekawiły mnie dania przygotowywane w domu. Technikum Gastronomiczne w Cieszynie, które ukończyłem, dało mi możliwość wyjazdu do Francji, gdzie swoje pierwsze szlify w kuchni stawiałem w restauracji L'enfant du pays. Wyjazd ten umocnił moją miłość do kuchni. Narodził się we mnie smak oraz pasja do gotowania.

2. Brałeś udział w wielu kulinarnych wydarzeniach i przedsięwzięciach – masz swoje ulubione?

Miałem w swoim życiu wiele wspaniałych kulinarnych wydarzeń. Razem z firmą Godkowie Grille mieliśmy możliwość przygotowania wspaniałego eventu dla tygodnika Forbes w salonie BMW Sikora w Mikołowie. Była to niesamowita gala, połączona z wykwintną kuchnią, w obecności żywego ognia na paleniskach Ofyr, jak i Big Green Egg. Smak potraw, zapach drewna i atmosfera panująca podczas wieczornej kolacji pozostanie na pewno w pamięci niejednego gościa tamtego wydarzenia.

Jednym z moich kolejnych ulubionych wspomnień kulinarnych jest spektakl „Dzientelmeni od kuchni”. Razem z innymi szefami kuchni oraz moim przyjacielem Michałem Fabiszewskim przygotowaliśmy spektakl dla pań na deskach teatru z okazji Dnia Kobiet. Było to niesamowite wydarzenie, gdzie smak połączył się z chwilą niezapomnianych wrażeń oraz przyjemności. Pamiętam, że jednym z dań, jakie wtedy przygotowaliśmy było carpaccio z kaczki wędzonej w Big Green Egg.

3. Co lubiłeś jeść, gdy byłeś dzieckiem?

Jako dziecko nie byłem za bardzo wybredny... Ale dobrze wspominam i zawsze zjadałem wszystko, co było na stołku, czyli grysik na mleku, pierogi leniwe z cukrem i masłem oraz cynamonem.

4. Co sprawia Ci największą przyjemność w Twojej pracy, a co jest najtrudniejsze?

Człowiek cały czas dąży do perfekcji, ale nikt z nas taki nie jest. Staram się na co dzień robić zawsze wszystko jak najlepiej i dawać z siebie 100%. Może nie każdy o tym wie, ale zawód kucharza to nie jest łatwa praca i bywają takie dni, kiedy człowiek po prostu ma dość. Jednak najlepszą motywacją dla mnie jest satysfakcja gości. Słyszając ich pełne zadowolenia opinie, wiem, że kroczę dobrą drogą i taki jest mój cel. Kuchnia to życie, a uśmiech i entuzjazm daje mi siłę na dalsze działanie i udoskonalanie swoich technik kulinarnych w innych dziedzinach kuchni.

5. Jakich składników lub przypraw używasz najczęściej?

Kluczowe dla mnie są sól, pieprz, majeranek i kminek. Nie wyobrażam sobie dań w kuchni bez majeranku i kminku. Natomiast potrawy wykańczam zawsze świeżymi ziołami, takimi jak pietruszka, koperek, kolendra czy seler. Mam słabość do świeżych ziół i nie wyobrażam sobie potrawy bez nich.

6. Co najbardziej lubisz przyrządzać w Big Green Egg?

Zdecydowanym mistrzostwem dla mnie jest łosoś wędzony w Big Green Egg. Z dodatkami jedynie soli, wykończony sosem holenderskim – choć i bez niego smakuje fenomenalnie. Ten przyrządzony w Eggu łosoś, wędzony w niskiej temperaturze, zachwycał już niejednego smakosza, a co więcej, bardzo chwala go osoby, które zazwyczaj nie przepadają za rybami!

7. Którego szefa kuchni podziwiasz i dlaczego?

Moim faworytem w kuchni jest Karol Okrasa. To szef kuchni, który prowadzi wspaniałą restaurację w centrum Warszawy. W swoim programie kulinarnym łamie stereotypy w kuchni i przyrządza wspaniałe dania na tonie natury. Coś niesamowitego – zarówno dla podniebienia, jak i dla oka. Jak sam mawia – trzeba szanować każdy składnik, skupić się na jego wartości, a przyrządzona potrawa odwdzięczy się smakiem i niezapomnianą chwilą!

8. Masz jakieś kulinarne marzenie, które chciałbyś spełnić?

Fascynuje mnie Tajlandia. Kuchnia tajska jest bez przesady uważana za jedną z najlepszych na świecie. Tajemnicą tego sukcesu jest z pewnością doskonały balans smaków – idealne połączenie słodkiego z kwaśnym, słonym i gorzkim. Moim marzeniem jest wyjazd do Bangkoku, by zgłębić tajniki dań przyrządzanych na prawdziwie naturalnych składnikach. Przepadam za tajską kuchnią i uwielbiam ją przenosić na potrawy, które sam przyrządzam w Big Green Egg.

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. Po prostu zabierz ze sobą swój MiniMax w nosidełku EGG Carrier. Rozłóż tę przenośną podstawę Portable Nest, by Twoje wielofunkcyjne urządzenie go gotowania w plenerze znalazło się na wygodnej do gotowania 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.

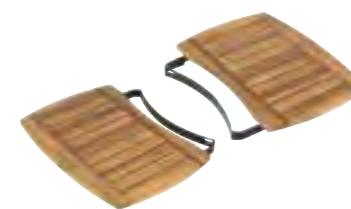
2XL 115638
XLarge 113238
Large 113214
Medium 113221



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. W wieszaku na akcesoria Big Green Egg będzie bezpieczny!

2XL, XLarge, Large, Medium, Small 122704



Acacia Wood EGG Mates Podstawki EGG z drewna akacjowego

Nowe podstawki EGG z drewna akacjowego są wspianym 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 150x60x80 cm
XLarge 127631 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 rozbuduj ją o dodatkowe moduły, wkładki i inne dodatki. Powiększmy to!

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		76x76x77 cm	
2XL	121837	XLarge	120229
		Large	120212
		Medium	122193

1 Dodaj moduły, aby rozszerzyć zakres możliwości.



Expansion Frame
Rama do rozbudowy
76x76x77 cm
120236



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

2

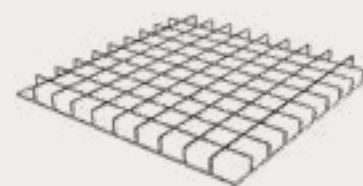


Caster Kit
Zestaw kółek samonastawnych
10 cm
120410



Tool Hooks
Haki na przybory
25 cm
120281

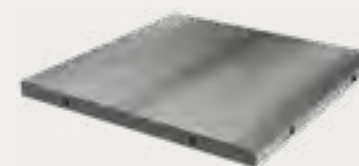
3 Dostosuj za pomocą wkładek.



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

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

Niezbędnik każdego EGGera. 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 zrebki 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, jadaloszynu lub dębu, aby osiągnąć nowy poziom mistrzostwa kulinarnego.

Hikora



Owoce, orzechy, wołowina i wszystkie rodzaje dziczyzny.

Pekan



Pikantne wędzone potrawy, zwłaszcza klasyczne amerykańskie dania z grilla.

Jabłko



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

Wiśnia



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

Dąb



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

Mesquite



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



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 hikora, pekan, jabłoń lub wiśnia. Wióry drewniane są idealne do krótkiego podwędzania.

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



Wood Chunks Zrebki drewniane

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

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

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



Wooden Grilling Planks Drewniane deski do grillowania

Dzięki naszym drewnianym deskom do grillowania możesz wzniesić 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.

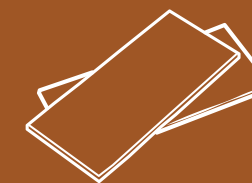
Cedr - 2x	
28 cm	116307
Olcha - 2x	
28 cm	116291

Drewniane deski do grillowania: dwa sposoby ich wykorzystania

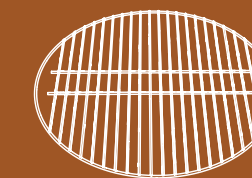
Gotowanie i gotowanie na parze: umieść namoczone deski z produktem na ruszcie. Uwalniana para dodaje posmak Twoim składnikom

Wędzenie i pieczenie: pozwól namoczonej desce wyschnąć na ruszcie, a następnie umieść składnik. Spód deski będzie się osmalał, nadając jedzeniu wędzony posmak.

Potrzebne akcesoria



Drewniane deski do grillowania



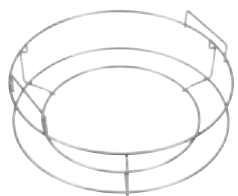
Ruszt stalowy



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 44.

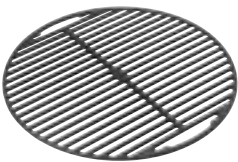
2XL	119735	Large	120724
XLarge	121196	Medium	127242



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.

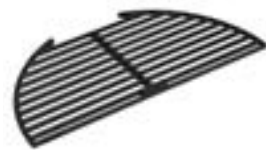
XLarge	401274	Medium, MiniMax, Small	
Large	401014	401007	



Cast Iron Grid Ruszt żeliwny

Będziesz grillować na swoim Big Green Eggu? 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.

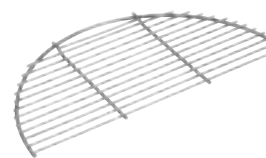
Large	122957	MiniMax	122971
Medium	126405	Small	
		Mini	128195



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	Medium	128058
Large	120786		



Half Stainless Steel Grid Półruszt ze stali nierdzewnej

Dowiedz się, jak wycisnąć więcej z Big Green Egg, próbując nowych technik gotowania! Dzięki półokrągłym akcesoriom od Big Green Egg możliwości są nieograniczone. Półruszt ze stali nierdzewnej możesz umieścić w koszu na convEGGtor. Przygotuj jedzenie na dwóch poziomach, gotując jednocześnie w Twoim Big Green Egg metodą bezpośrednią i pośrednią, z wykorzystaniem półokrągłego kamienia do pieczenia.

XLarge	121202	Medium	128065
Large	120731		



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	Large	121035
XLarge	121820	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.

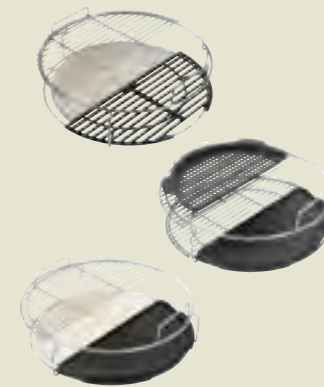
Jeśli wszystkie te różne konfiguracje wciąż nie są dla Ciebie wystarczająco trudne, w naszej ofercie znajduje się wiele innych dodatkowych akcesoriów. Dostęp do twoich ulubionych technik gotowania pozwala nam specyzować jakie dodatkowe akcesoria są dla Ciebie niezbędne.



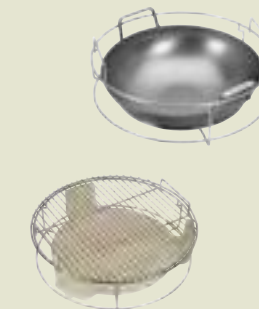
Ceny można znaleźć na naszej stronie internetowej. Zeskanuj kod QR lub wejdź biggreenegg.eu/pl/oficjalny-cennik



Wybrane techniki gotowania.



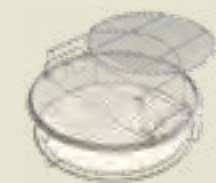
Gotowanie wielostrefowe (bezpośrednie i pośrednie)
EGGspander daje możliwość gotowania bezpośredniego i pośredniego.



Kosz na convEGGtor
Ułatwia łatwe i wygodne umieszczanie i usuwanie convEGGtor-a. Ten kosz służy do podtrzymywania również wok-a ze stali węglowej (Carbon Steel Wok), który zapewnia najlepsze dania z woka.

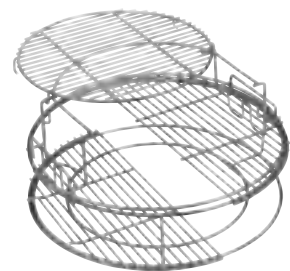


Pizza i pieczenie
Zamień swojego Egg-a w piec do pizzy, aby uzyskać najlepszą pizzę. Zrobisz to dzięki elementom: convEGGtor i Baking Stone. Użyj stojaka wielopoziomowego (Multi Level Rack), aby rozszerzyć swoje pieczenie.

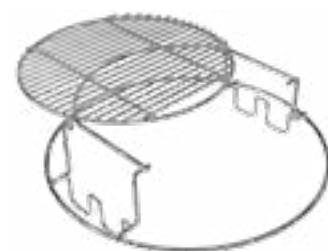


Low & Slow
Użyj 5-częściowego zestawu EGGspander Kit oraz dwóch półokrągłych kamieni na convEGGtor do idealnego ustawienia do Low & Slow. Wiele godzin w niskiej temperaturze daje najlepsze rezultaty.

5-Piece EGGspander Kit 5-częściowy zestaw EGGspander

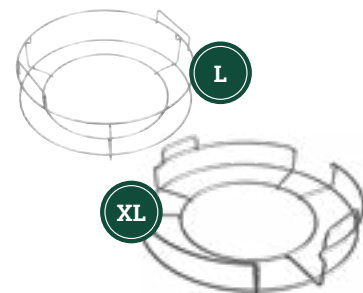


XLarge 121226
Large 120762



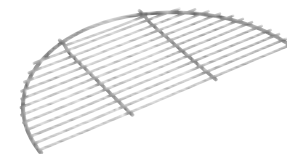
2-Piece Multi Level Rack Dwuczęściowy stojak wielopoziomowy

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

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 pokrywa na rondel.

2XL, XLarge, Large
Ø36 cm 127846

Dla MiniMax i większych
Ø27 cm 127839



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 rozprowadza 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



Cast Iron Grill Press Żeliwna prasa do grilla

Smash burger to prawdziwy amerykański klasyk. Ciekawi Cię to? Nowe akcesorium Żeliwna prasa do grilla od Big Green Egg ułatwia samodzielne przyrządzenie tego burgera w Twoim kamado. Prasa do grilla sprawia, że burger jest przyjemnie chrupki na zewnątrz, a jednocześnie wspaniale soczysty w środku.

127648



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 pokrywy do żeliwnego rondla (MiniMax).

2XL, XLarge, Large
Ø35 cm 127860

Dla MiniMax i większych
Ø26 cm 127853



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

W żeliwnym rondelku do sosów możesz podgrzewać sosy i marynaty lub szybko i łatwo topić masło na ruszcie Big Green Egg. 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.

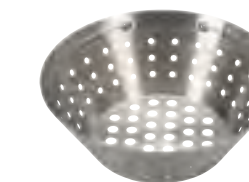
2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small
Ø 12 cm 127822



Carbon Steel Grill Wok Wok ze stali węglowej z bambusową szpatułką

Ceramiczny grill Big Green Egg jest bardzo wszechstronny i umożliwi 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 kosztem na convEGGtor. Gotowy na woka?

XLarge, Large Ø40 cm 120779



Fire Bowl Misa ogniowa

Jak usunąć popiół z ochłodzonego EGG-a bez rozsypania 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



Dodatkowe ręce do pomocy nie będą potrzebne.

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.



1. 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

2. Cast Iron Grid Lifter Uchwyt do podnoszenia rusztów żeliwnych

Opuść uchwyt między pręty rusztu, przekręć o ćwierć obrotu, zaciśnij 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

3. 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

4. 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 powleczona ognioodpornym włóknem stosowanym również w przemyśle lotniczym. Silikonowy wzór zapewnia pewny chwyt.

Jeden rozmiar 117090

5. 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 podszywka są wykonane z miękkiej bawełny z dodatkiem poliestru. Rękawica silikonowa może wytrzymać temperatury do 232°C.

Jeden rozmiar 117083



Praktyczne przybory kuchenne



Silicone Tipped Tongs Szczypce z końcówkami silikonowymi

40 cm 116864
30 cm 116857

Bamboo Skewers Patyczki bambusowe do szaszłyków

25 cm - 25x 117465

Knife Set Zestaw noży

117687

Stainless Steel Tool Set Zestaw narzędzi ze stali nierdzewnej

Zestaw 127655
Szeroka szpatuła 127426
Szpatuła 127662
Pędzelek 127679

Measuring Cup Miarki kuchenne

4x 119551

Kitchen Shears Nożyce kuchenne

120106



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



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



Potrzebujesz ściągawki?

Poniżej lista kilku średnich temperatur.

Wołowina medium	52/54 °C
Jagnięcina medium	54/57 °C
Dziczyzna medium	54/56 °C
Polędwica wieprzowa	70 °C
Drób	72/75 °C
Ryba biała	62/65 °C
Łosoś	45/50 °C

1. 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

2. 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

3. 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

4. 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



Bluetooth Dome Thermometer Termometr z bluetooth do kopuły

Czy możesz używać swojego EGGa po ciemku i jednocześnie kontrolować temperaturę? Możesz, to całkiem proste dzięki podświetlanemu wyświetlaczowi tego termometru na bluetooth z możliwością ładowania i korzystania z niego przez telefon i za pomocą bezpłatnej aplikacji. Termometr ma zakres od 0 do 450°C i możesz ustawić na nim alerty temperatury lub timer.

127358

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



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



Stworzony dla niezliczonych rodzinnych chwil



Stainless Steel Pizza Peel **Łopata do pizzy ze stali nierdzewnej**

Prawdziwego mistrza pizzy można rozpoznać po pewności siebie i profesjonalnych narzędziach. To dlatego powinieneś używać aluminiowej łopaty 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
52



Flexible Grill Light **Elastyczna lampa do grilla**

Rzucić trochę światła na swojego EGG-a! Elastyczna lampa do grilla to idealny pomocnik, który zapewni Ci oświetlenie zawsze, gdy tego chcesz. 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



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.

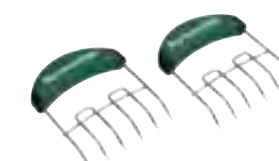
68 cm - 2x 201348



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 Ø 36 cm 112750



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



Popularne



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 smacznego kurczaka w kurczaka absolutnie przepyszny. 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 przyprawę. 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



Grill Rings
Obrożce ze stali nierdzewnej

Okrągłe obrożce 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



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 należesz 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, Small - 5x 120878



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 Removal Pan Szufelka do popiołu

Węgiel drzewny pozostawia popiół. Usuwanie popiołu przy pomocy pogrzebacza i zbieranie go do szufelki usprawni 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 zasuwki dolnego wywietrznika, dzięki czemu nic się nie będzie rozsypywać.

2XL, XLarge, Large, Medium
106049



Ash Tool Pogrzebacz

Pogrzebacz spełnia tak naprawdę dwie funkcje: można nim bardzo łatwo wygarnąć 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	119490	MiniMax	
XLarge		Small	119513
Large	119506	Mini	
Medium			



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.

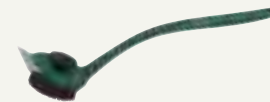
201324



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



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, zblakane metalowe włosie należy już do przeszłości. Ekologiczny i odporny na ciepło skrobak z długą rączką – dzięki czemu nie musisz czekać, aż EGG ostygnie.

2x zapasowe
podkładki szorujące

127129
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. Dodatkowa przyjemność: naturalne włókna drzewne tego produktu oznaczają, że na ruszcie nie znajdziesz już lubiącego wypadać metalowego włosia.

2x zapasowe
podkładki szorujące

127136
127143



Charcoal Storage Bag Torba na węgiel drzewny

Chcesz, aby Twój węgiel był czysty i suchy? Przechowuj go w torbie na węgiel drzewny, mogącej pomieścić do 9 kg węgla drzewnego. Ta wodoodporna torba jest wykonana z solidnego i wytrzymałego poliestru, posiada schowek oraz zapinane, zwijane zamknięcie typu roll-top.

128201



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

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°C, umieść convEGGtor brudną stroną skierowaną w stronę węgla drzewnego, zamknij pokrywę i pozostaw tak EGGa 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 nappełnić 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.

The hottest thing in outdoor cooking.



Pokrowce EGG.

Grad czy upał? Pokrowce EGG sprawiają, 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
1 IntEGGrated Nest+Handler lub Nest		126528	126528		126467	126467	126535
2 EGG Carrier	126511			126511			
3 Przenośna podstawa do grilla MiniMax				126528			
4 Modułowa Rama na EGGa			126467		126450	126450	126450
5 Modułowa Rama na EGGa + Rama do rozbudowy			126474		126474	126474	
6 Stół z drewna eukaliptusowego					126498	126474	
7 Pokrowiec na kopułę EGGa w ramie					126504	126504	



EGGmat

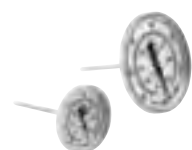
Może nie wbudowałeś swojego EGGa w kuchenny blat lub kuchnię ogrodową i zamiast tego stoi w ogrodzie lub na tarasie. Jeśli tak, mata (EGGmat) będzie chronić otoczenie przed gorącem, plamami i wykwitami pleśni. Ciekawostka: (EGGmat) jest wykonana w całości z materiałów pochodzących z recyklingu, dzięki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

Ø 8 cm	117250
Ø 5 cm	117236



Gasket Kit Zestaw uszczelkek

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 zużywają. Ponieważ ta krawędź chroni ceramikę i zapewnia doskonałą cyrkulację powietrza, warto ją regularnie wymieniać. Możesz to łatwo zrobić samemu, korzystając z tego zestawu uszczelkek. Rolka filcowa jest samoprzylepna, a jej mocowanie nie wymaga dodatkowego objaśnienia.

2XL*, XLarge, Large	113726	Medium, MiniMax, Small, Mini	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 ceramicznym grillu EGG i opadanie popiołu, aby ułatwić usuwanie go po zakończeniu gotowania.

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



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	401144
XLarge	112668	Small	
Large	401120		
Medium	401137	Mini	112224



Fire ring Pierścień ogniowy

Umieszczony na górze komory ogniowej – stanowi półkę dla convEGGtora (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



rEGGulator

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	126870
XLarge	117908	Small	
Large	117984		
Medium	120021	Mini	117922

Dostępny tylko dla Large 126931

Zestaw modernizacyjny

Tak dobry jak nowy



REGGULATOR

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



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.

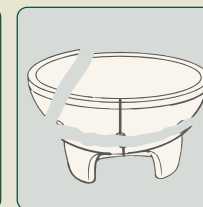
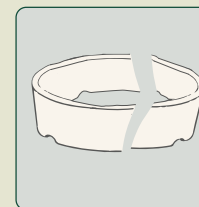
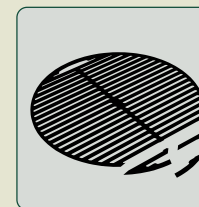
For this generation and the next. We are green forever.

Ceramika rozszerza się, gdy się nagrzewa i kurczy, gdy stygnie, co może prowadzić do skaz materiału. Chociaż 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 58**.

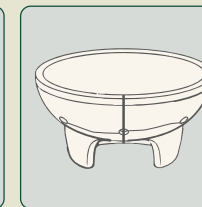
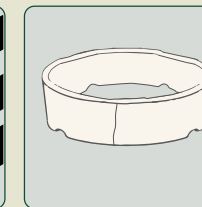
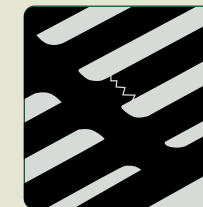
Martwić się czy nie martwić

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



Michał Fabiszewski

Ambasador marki OFYR i partner marek:
Opa & Muurikka i Big Green Egg w Polsce.

„Szeff kuchni to nie zawód, to styl życia”

Rozmowa z Michałem Fabiszewskim

Ambasador marki OFYR i partner marek: Opa & Muurikka i Big Green Egg w Polsce. Podróżnik, Master Chef, Global Chef, doradca kulinarny i wykładowca akademicki, ambasador polskiej kuchni w USA. Doświadczenie zdobywał pod okiem Wojciecha Modesta Amaro w Atelier Amaro. Gotował na 5 kontynentach. Obecnie główny szef kuchni w Sodexo Polska. Szanuje tradycje kulinarne i naturalne produkty.

1. Jaka wygląda Twoja historia prowadząca do wybrania zawodu kucharza?

Szukam w głowie czegoś, co w psychologii nazywane jest „błysk”. To taki moment, w którym człowiek doznaje olśnienia, uświadamia sobie oczywiste rzeczy, których wcześniej nie dostrzegał. Znajduje jedynie dużo wspomnień i smaków z dzieciństwa. Smak świeżego chleba smarowanego nożem, kani smażonej na płycie pieca opalanego olszyną czy smak marchewki prosto z pola, otartej jedynie z piachu rękawem. Lubię myśleć, że to wtedy narodziło się moje kulinarne JA. Kucharzem się nie zostaje, kucharzem się nie bywa, kucharzem się jest i staje się nim na nowo każdego dnia. Szeff kuchni to nie zawód, to styl życia. Wykuty ciężką pracą i okupiony wieloma poświęceniami w kuźni talentu, która nosi nazwę „kuchnia”. To ciężkie środowisko, kształtujące wyjątkowo silne charaktery. W byciu kucharzem chodzi o pasję. Pasja rodzi profesjonalizm, profesjonalizm daje jakość, a jakość to doskonałość, której nie da się osiągnąć, lecz do której trzeba dążyć. Jakość to sposób myślenia, który powoduje, że stosuje się i bez przerwy poszukuje się najlepszych rozwiązań. Jakość to to, co sprawia, że danie jest daniem, którym jest... Mojej kuchni i jej historii nie można zmierzyć w kategoriach tradycji lub nowoczesności. Powinniście jej doświadczyć i odnaleźć w niej czułość kucharza...

2. Brałeś udział w wielu kulinarnych wydarzeniach i przedsięwzięciach – masz swoje ulubione?

Mam naturę szefa kuchni, dla mnie każdy nowy dzień, każdy nowy gość, każdy talerz to nowa opowieść i nowe wydarzenie kulinarne. Hołduję maksymie „jesteś tak dobry, jak Twój ostatni talerz, jesteś tak silny, jak najsłabsze ogniwo Twojego zespołu”. Wydarzeniem, które jednakże kształtowało moje pierwsze kroki na kulinarnym szlaku, niewątpliwie była praca w pierwszej polskiej gwiazdkowej restauracji. Ten czas bardzo uporządkował moją rzeczywistość. Wspominam młodego faceta, pełnego entuzjazmu, pasji i zapału. Oto właśnie zakończył przygodę w największym kulinarnym show telewizyjnym, jakim bez wątpienia jest MasterChef. Z tytułem Polskiego viceMasterchefa stałem przed drzwiami legendarnej restauracji. To był pierwszy dzień reszty mojego życia. Życia, które tamtego dnia zmieniło się diametralnie, życia, które tamtego dnia, JA zmieniłem.

3. Co lubiłeś jeść, gdy byłeś dzieckiem?

Najprościej byłoby odpowiedzieć, że nic. To byłaby najszczerza odpowiedź, bo będąc dzieckiem lubiłem cukierki, które dziadek miał w kredensie. Kto pamięta smak raczków, kukulek czy miętusów? Gdyby ktoś zapytał, co musiałem jeść, wówczas kilka aspektów przemilczałbym. Dziś mogę opowiedzieć o tym, co miałem SZANSĘ jeść jako dziecko. Popeniłem o tym już wiele opowieści, pokazując smaki mojego dzieciństwa. Gdy zamknę oczy, wspominam domowy chleb, maczany w lodowatej wodzie ze studni i posypany cukrem. Wiem, że to brzmi abstrakcyjnie, ale to moje najsmaczniejsze i najszcześliwsze wspomnienie z dzieciństwa, o którym jeszcze nigdy, nikomu nie opowiedziałem... ale może kiedyś.

4. Co sprawia Ci największą przyjemność w Twojej pracy, a co jest najtrudniejsze?

Ludzie. Czynnikiem ludzki jest zarówno najprzyjemniejszą, jak i najtrudniejszą częścią mojej pracy. Ludzie w rozumieniu: goście, ale także ludzie w rozumieniu: współpracownicy. Każdy człowiek to osobna historia, budząca ciekawość, intrygująca, rodząca fascynację. Każda napotkana osoba jest wyzwaniem, lekcją, sprawdzianem lub prezentem. Suma moich doświadczeń, poznanych ludzi i wydanych talerzy każe mi wierzyć, że to, co robię ma sens. Ogromną radość sprawia mi

tworzenie jedzenia. Tworzenie przez wielkie T. Jestem zarówno twórcą, jak i tworzywem. Gdy tworzę nowe menu czy nowe dania w bardzo naturalny sposób stają się one pokłosiem moich doświadczeń, a te najczęściej przypisane są do konkretnych Twarzy. Ludzie mają na nas ogromny wpływ. Uwiercie mi na słowo i otaczajcie się wspaniałymi ludźmi. Jeśli ktoś chce zostać wspaniałym kucharzem, powinien pracować z najlepszymi kucharzami. To jest dokładnie to, co ja zrobiłem.

5. Jakich składników lub przypraw używasz najczęściej?

W kuchni szukam prawdy. Kocham, gdy prosiak smakuje prosiakiem, kogut kogutem, a papierówka nie jest idealnego kształtu jak z chińskiej fabryki zabawek. Natura stała się moim terroir, a ja i moja kuchnia staliśmy się nieodłączną częścią natury. Sztuką w moim zawodzie jest wziąć kawałek brzucha prosiaka, taki zupełnie najtańszy, i zrobić z niego danie, które stanie się rolls royce'm w karcie dań. Moja kuchnia zaczyna się w kurniku, oborze, na polu i w lesie, tam znajduję prawdziwe i najlepsze produkty. Kocham zapach świeżych ziół, które z wdzięcznością oddają swój aromat w moich daniach. Wszystko spinam swoim wewnętrznym żywiołem, którym bez wątpienia jest ogień. Pytacie, czym przyprawiam? Odpowiem: przyprawiam ogniem i dymem.

6. Co najbardziej lubisz przyrządzać w Big Green Egg?

Chciałbym zacząć od tego, że nie ma takiej rzeczy, której nie lubię przyrządzać w Big Green Egg. Kalejdoskop zastosowań w połączeniu z moją wyobraźnią jest niemal nieskończony. Co w Big Green Egg?



Sky is the limit. Choć w tym wypadku raczej wypadaloby powiedzieć, że: hell is the limit. Piekielne możliwości wysokich temperatur pozwoliły przyrządzić mi na jednej z prestiżowych gal arcyfenomenalną ośmiornicę, która niczym jak za dotknięciem magicznej różdżki w tym ceramicznym jajku stała się mięciutka i rozpułwiająca w ustach. W tym samym czasie grilowałem à la minute młode szparagi i danie podbijało kubki smakowe wielu oficjeli. Dodatki to tylko i wyłącznie czułość kucharza, o której już wspominałem.

7. Którego szefa kuchni podziwiasz i dlaczego?

Wielu szefów kuchni na przestrzeni lat stawało się moimi inspiracjami. Jestem synergią wielu z nich. Jedni imponują wiedzą, inni warsztatem, a jeszcze inni swoją kreatywnością. Szacunek dla nich oraz ich nazwiska zostawiam in pectore. Dziś ścigam się już tylko ze sobą.

8. Masz jakieś kulinarne marzenie, które chciałbyś spełnić?

Nie znam drugiego tak towarzyskiego człowieka, który tak by lubił samotność jak ja. Marzenia? A czym one są? Nie ma nic gorszego niż fałszywa nadzieja, tak samo w sztuce, jak i miłości. To najlepsza droga do pękających serc. Im bardziej jestem wymagający, tym mniejsza szansa na strzaskane złudzenia. Mam w życiu cele, mierzalne i określone w czasie. Gdy będę realizował kolejny z nich, gwarantuję, że o mnie usłyszycie.



Power — on the — EGG

Tekst Inge van der Helm | Zdjęcia Femque Schook

Gotowanie w plenerze: z miłości do zieleni.

Gotowanie na Big Green Egg to z całą pewnością nie tylko „męska rzecz”. Kobiety również świetnie obchodzą się EGGiem. Znana z telewizji kucharka Sandra Ysbrandy, zawodowa golfistka Pasqualle Coffa oraz ekspertki od dziczyzny Ima Bos i Ingrid Hermans – łączy ich nie tylko pasja swoich zawodów, ale także zamiłowanie do gotowania na Big Green Egg. Łączy ich miłość do zieleni. Ich umiejętności gotowania na EGGu są różne; Pasqualle jest zapaloną amatorką, a Sandra, Ima i Ingrid to doświadczone profesjonalistki. Ale wszystkie zgadzają się w jednym: chodzi o smak. Smak, który Big Green Egg nadaje przyrządzanym w nim potrawom. Zajrzyj do kuchni tych entuzjastek, ich wyborny smak i dobre życie sprawią Ci przyjemność! I ciesz się ich wyśmienitym smakiem i dobrym życiem!



Wiele metod, których używasz do mięsa, można stosować również do warzyw.

Uwielbiająca zabawę szefowa kuchni z holenderskiej telewizji, Sandra Ysbrandy, pasjonuje się nie tylko gotowaniem, ale także zdrowym odżywianiem, korzystaniem z życia na świeżym powietrzu i Big Green Eggiem. To idealne połączenie, bo zdrowe gotowanie w Big Green Egg to łatwizna!

„Moja pasja do zdrowego odżywiania sprowadza się do uczenia przeze mnie o tym ludzi. Jedzenie jest oczywiście naturalnym procesem, ale spełnia też swoją funkcję w kontekście

ciała. Te dwie rzeczy można łatwo połączyć. Jestem zwolenniczką zasady 80/20. W weekendy wypijamy lampkę wina i piekę szarlotkę. Jest pyszna! Ale jestem też świadoma tego, co jest dla nas dobre. Jeśli o mnie chodzi, zdrowe odżywianie to nie ograniczenia, ale wzbogacanie.

Big Green Egg, na przykład, jest często używany do robienia szarpanej wieprzowiny czy drobiu, ale wiele metod typowych przyrządzania dla mięsa, w tym marynowanie, kiszenie, grillowanie i pieczenie, może być również

stosowanych w przypadku warzyw. Pieczony seler jest pyszny! A dzięki Big Green Egg, bakłażan zyskuje bardzo subtelny wędzony aromat. Warzywa nabierają bogatszego smaku i przez to zapewniają niesamowite doznania smakowe.

Zawsze powtarzam, że zdrowe odżywianie może być też naprawdę smaczne! Nie oznacza ono wcale przeżuwania surowego selera czy marchewki. Zwłaszcza, gdy masz Big Green Egg i możesz na nim robić niesamowite rzeczy!”



Moim ulubionym daniem są kawałeczki łososia. Pyszne i łatwe do wykonania!

Pasqualle Coffa to błyszcząca gwiazda na polu golfowym i wschodząca gwiazda za Big Green Egg. Jako zawodowa golfistka często przebywa poza domem, ale kiedy wraca, jej ojciec przygotowuje powitalną kolację na Big Green Egg. Pasqualle zaczęła również rozwijać swoje własne umiejętności na EGGu.

„Dla zawodowego golfisty, zdrowe odżywianie jest naprawdę ważne. W golfie, im jesteś sprawniejszy, tym łatwiej jest Ci skoncentrować się na dłużej. Staram się więc kontrolować to, co jem, jednocześnie starając się jeść smacznie, co zdecydowanie jest możliwe.

W domu mamy Big Green Egg MiniMax od 2020 roku. W ślad za zakupem MiniMax, szybko podążył Large. Wkrótce zaczęłam coraz bardziej interesować się

możliwościami i zaczęłam obserwować Big Green Egg na Instagramie, ponieważ uwielbiam też gotować. Mam własnego MiniMaxa od czasu Big Green Egg Open 2021.

Niestety nie miałam czasu na gotowanie dla siebie. Regularnie spędzam po kilka tygodni poza domem, kiedy gram w turniejach. Ale wspaniale jest wrócić do domu i zjeść coś z Big Green Egg. W domu mój tata gotuje prawie codziennie na Big Green Egg, latem i zimą. Zawsze jest super smacznie!

Moim ulubionym daniem są kawałeczki łososia, pieczone na cedrowej desce. Drewno dodaje dużo smaku łososiowi. Jest pyszny i łatwy w przygotowaniu”.



Gotowanie w Big Green Egg to pierwotne doświadczenie, a w połączeniu z dziczyzną to jak powrót do natury.

„Niedługo potem kupiłam Big Green Egg” – mówi Ima. „Zawsze uwielbiałam gotować i uczęszczałam na wiele różnych kursów z Ingrid w De Echoput i Librije’s Atelier, ale w tamtym czasie nie miałam dużego doświadczenia z gotowaniem na świeżym powietrzu. Widziałam i próbowałam wszystkiego, co Ingrid zrobiła w swoim Big Green Egg. Często więc gotowaliśmy u niej w domu. Używaliśmy Big Green Egg do gotowania dziczyzny, którą upolowałam. Właściwie gotowaliśmy obiad dla 25 gości w Big Green Egg dla Wild Things Hunting & Cooking. Dla mnie gotowanie w Big Green Egg to pierwotne przeżycie, a w połączeniu z dziczyzną to jak powrót do natury.

Wspaniale jest upolować zwierzyinę, którą widzisz w jej naturalnym środowisku, a następnie gotujesz na ogniu. To pełnia doświadczenia. Na przykład comber z sarny i tak jest pyszny, ale w Big Green Egg przechodzi sam siebie”. Ingrid: „Całkowicie się zgadzam. Zresztą w Big Green Egg można ugotować prawie wszystko: dziczyznę, ryby, warzywa...”

Dziczyzna i Big Green Egg są dla siebie stworzeni. A Ima Bos i Ingrid Hermans specjalizują się w tym właśnie połączeniu. Ci najlepsi przyjaciele i partnerzy biznesowi prowadzą Wild Things Hunting & Cooking i tworzą prywatne kolacje, skupione wokół dziczyzny.

„Gotowanie jest w naszym DNA” – mówi Ingrid. „Nasze mamy były świetnymi kucharkami. Dużo czasu spędzałam z mamą w kuchni. Robiła pyszne zupy i sosy od podstaw, to było niesamowite, co potrafiła wyczarować z bardzo niewielu składników. Kiedy poznałam Imę, była w trakcie załatwiania licencji łowieckiej, a ja właśnie kończyłam swój pierwszy kurs w Szkole Gotowania i Wina De Echoput w Hoog-Soeren, prowadzonym przez mistrza kuchni SVH, Theusa de Koka. To był podstawowy kurs, ale poświęciliśmy dużo czasu na przyrządzanie dziczyzny, ponieważ jest on ekspertem w tej dziedzinie. Mieliśmy więc o czym rozmawiać!”

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 Dziczyzna
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 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 818177



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



10

Big Green Egg Books.

1. Bluza z kapturem Since '74
2. Big Green Egg Board By Baas Board
3. Kula śnieżna
4. T-Shirt Good Taste
5. Bluza z kapturem Let's Create Memories
6. T-Shirt Since '74
7. Bermudy
8. Kamizela
9. Czapka beanie
10. Bluza z kapturem Peace Love EGGs
11. Marker do gry w golfa



11



4

5

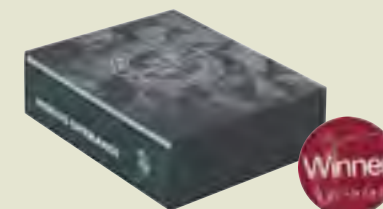
6

7



9

8



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.

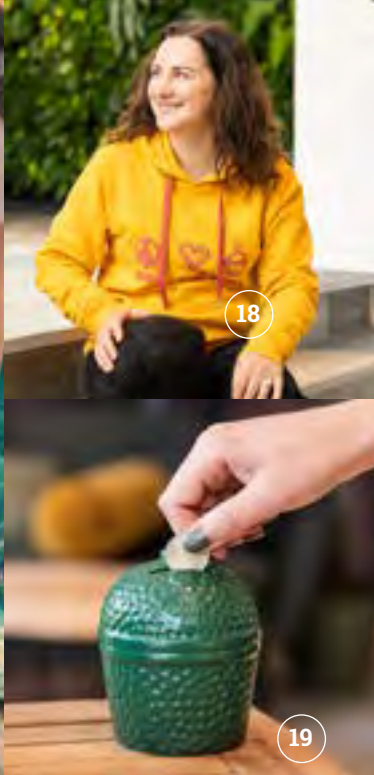
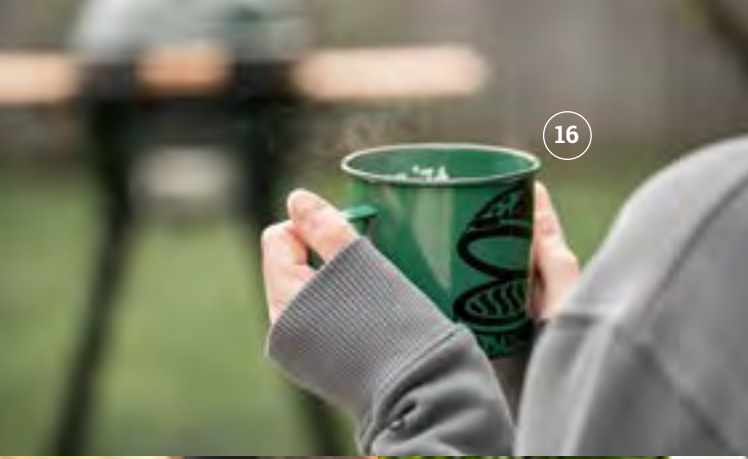
Język angielski 116680

Big Green Egg Modus Operandi

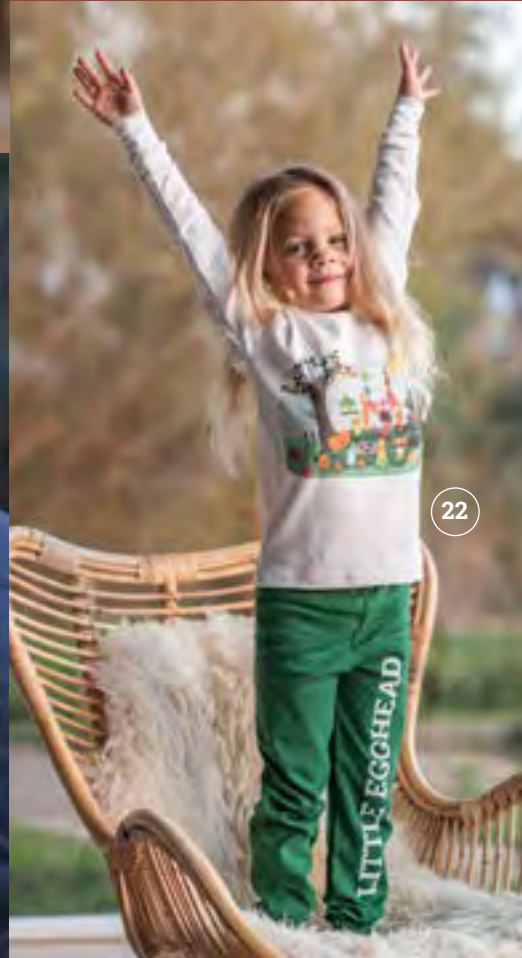
Modus Operandi, spektakularna książka jak żadna inna, to pozycja obowiązkowa dla prawdziwych fanów Big Green Egg. Jest to podręcznik, źródło inspiracji, podróż odkrywająca każdą możliwą potrawę i składnik, każdą technikę gotowania, z praktycznymi wskazówkami i sposobami, których potrzebujesz, aby uzyskać 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 904 strony 818177





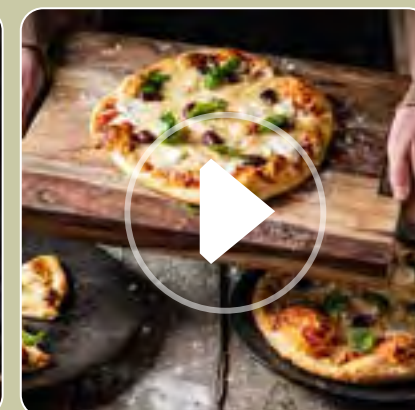
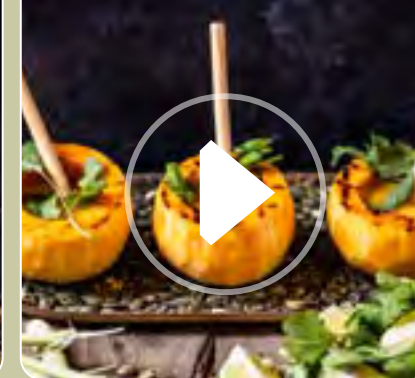
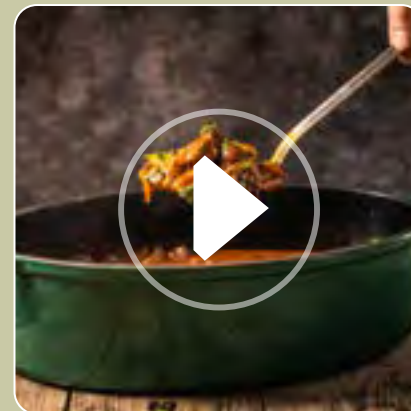
Masz odpowiedni strój do grillowania na EGG-u?
fanshop.biggreenegg.eu



- 12. Tabliczka z napisem Outdoor kitchen
- 13. T-shirt Evergreen
- 14. Vacu Vin do chłodzenia wina
- 15. Sweter Lobster Lovers
- 16. Kubek emaliowany
- 17. Ręcznik kąpielowy
- 18. Bluza z kapturem Peace, Love, EGGs

- 19. Skarbonka
- 20. Torba sportowa Retro
- 21. Bluza z kapturem Since '74
- 22. Piżama dziecięca
- 23. T-shirt Let's Create Memories
- 24. T-shirt Let's Create Memories
- 25. Bluza z kapturem Let's Create Memories

Stworzony dla tych z dobrym smakiem.



It's show- time.

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, Damian van Soest, Eline Spruit

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

Chefs
Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Hiljo Hillebrand, Mateuszem Wojnarem, Michał Fabiszewski

Zdjęcia
Sven ter Heide, Femque Schook, Robert Peek, Robertas Daskevicius, Nico Alsemgeest, Green Room Production

Specjalne podziękowania dla
Sandra Ysbrandy, Pasqualle Coffa, Ima Bos, Ingrid Hermans

BIGGREENEGG.EU/PL



Copyright © 2023 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 postawą do roszczenia jakichkolwiek praw, a Big Green Egg Europe B.V. nie ponosi żadnej odpowiedzialności za konsekwencje wykorzystania tych informacji. PLv1.012023

©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](https://www.instagram.com/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.