

Big Green Egg.



Quality time at Home.



The
Evergreen
Since '74



Official Product Magazine 2022



22

14



Over Big Green Egg

- 4 Zo zit de Big Green Egg in elkaar
- 5 Het geheim achter de Big Green Egg
- 7 De beste keramiek en innovatieve details

De modellen

- 8 Welk model past het best bij jou
- 9 Belangrijke basics voor een easy start
- 10 De 7 verschillende modellen

Eindeloze kookmogelijkheden

- 14 De veelzijdigheid van Big Green Egg
- 16 Kooktechnieken en recepten
- 52 Het EGGspander System

Een complete buitenkeuken

- 26 Onderstellen en tafels
- 28 Modular EGG workspace

Aan de slag met jouw EGG

- 32 Houtskool: de allerbeste brandstof
- 34 Alles over rookhout

38 Big Green Egg pakketten

Inspiratie

- 30 De Big Green Egg app
- 41 Chef-koks & Big Green Egg
- 42 Big Green Egg on the road
- 43 Workshops
- 44 Gemak van Big Green Egg
- 46 Modus Operandi
- 48 Accessoires
- 62 Onderhoudstips
- 68 Spare parts
- 71 Always keep on EGGing
- 72 Fan items
- 79 Join the Big Green Egg society

34



56



55

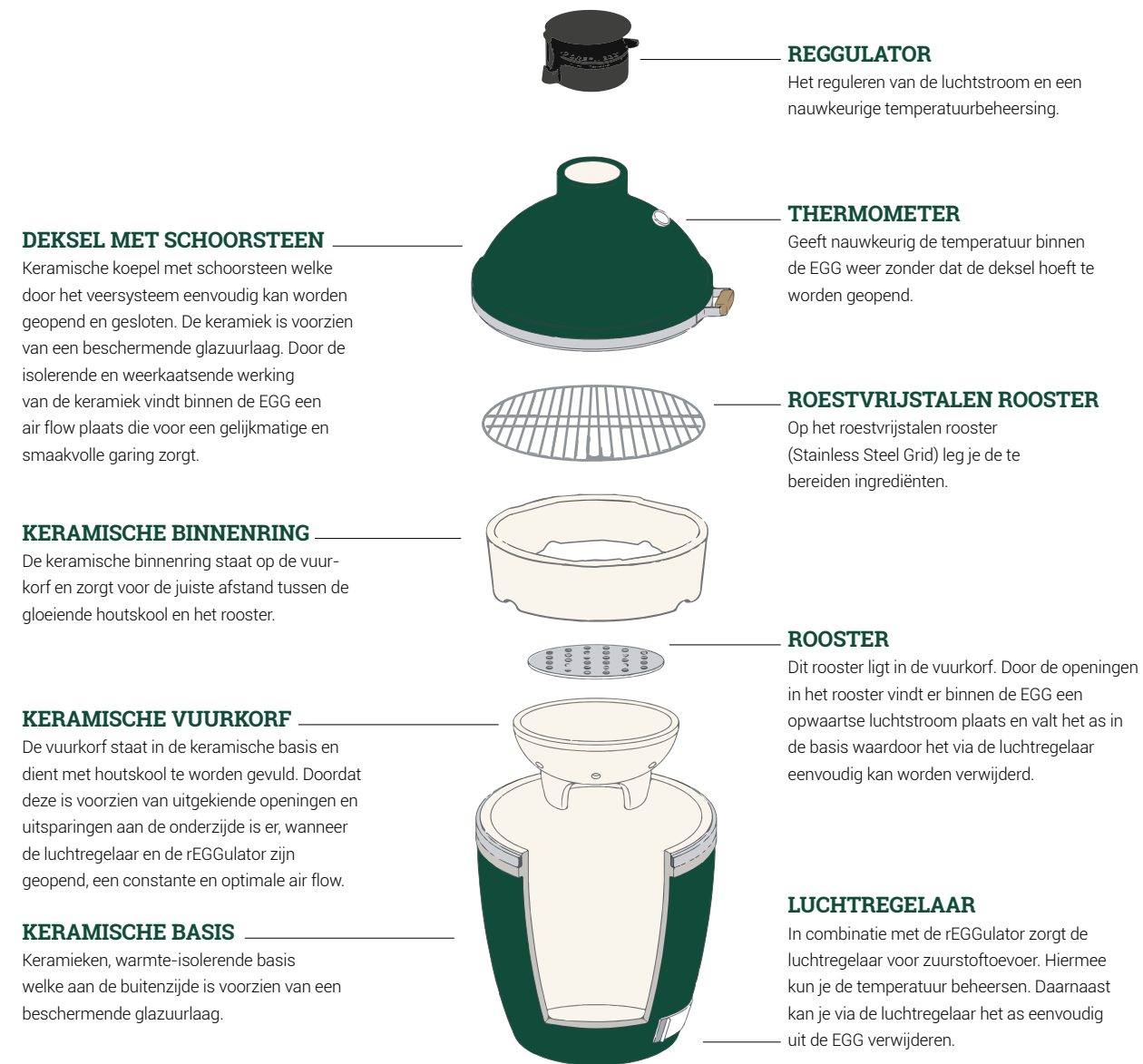


Vraag je Big Green Egg dealer om advies!

Heb je vragen of wil je meer weten over onze Big Green Egg's of de indrukwekkende collectie met accessoires? Erkende Big Green Egg dealers hebben alle expertise in huis om je goed te adviseren. Je vindt de dichtstbijzijnde dealer via de website biggreenegg.be

Zo zit de Big Green Egg in elkaar

Hoogwaardig keramiek en betrouwbare kwaliteit



OUDE WIJSHEID & INNOVATIEVE TECHNOLOGIE

Voor het idee achter de kamado en de Big Green Egg moeten we eeuwen terug in de tijd. Ruim 3.000 jaar geleden werd de kamado al gebruikt in Oost-Azië als traditionele, houtgestookte klei-oven. Daar werd hij ontdekt, omarmd en meegenomen door Japanners die hem liefkozend 'kamado' noemden, oftewel oven of haard. Eenmaal in Japan ontdekten Amerikaanse soldaten de kamado aan het begin van de vorige eeuw en namen hem als souvenir mee naar huis. In de loop der tijd werd het eeuwenoude model volgens hedendaagse kennis, productietechnieken en innovatieve materialen verder geperfectioneerd. Ook de vooruitstrevende ontwikkelingen in de keramische technologie van NASA heeft bijgedragen aan de totstandkoming van het bijzondere buitenkooktoestel: de Big Green Egg.

HET GEHEIM ACHTER DE BIG GREEN EGG

Amerikanen, Belgen: iedereen die de gerechten proeft die op een Big Green Egg gemaakt zijn, valt als een baksteen voor de ongeëvenaard lekkere smaak. Wat is het geheim achter de EGG? Eigenlijk is het de combinatie van een aantal dingen. Het is de keramiek die de warmte weerkaatst, waardoor een luchtstroom ontstaat die ingrediënten en gerechten extra mals maakt. Het is de perfecte luchtcirculatie, waardoor voedsel op de gewenste temperatuur gelijkmatig gaart. En het is het feit dat de temperatuur tot op de graad nauwkeurig te reguleren en behouden is. Zelfs externe temperaturen hebben door de hoogwaardige, warmte-isolerende keramiek geen invloed op de temperatuur binnen de EGG. En – last but not least – zijn looks mogen er natuurlijk ook zijn.

LEVENSLANGE KWALITEIT

Bij Big Green Egg staan we 100% achter ons product. Daarom krijg je ook levenslange garantie op het materiaal en de constructie van alle keramische onderdelen van de EGG. Hij is gemaakt van buitengewoon hoogwaardige keramiek. Dit materiaal heeft extreem isolerende eigenschappen en maakt de EGG, in combinatie met diverse andere gepatenteerde onderdelen, uniek. De keramiek weerstaat extreme temperaturen en temperatuurschommelingen. Je kunt je EGG keer op keer gebruiken zonder dat de kwaliteit afneemt. Het is dus niet zo gek dat we met het hele bedrijf achter onze EGG's staan.



De beste keramiek Innovatieve details

Op het eerste gezicht lijkt er weinig verschil tussen deze Big Green Egg en het model dat we in 1974 introduceerden. Schijn bedriegt. Want sindsdien hebben we een flink aantal technologische innovaties doorgevoerd. En dat blijven we doen. Omdat we niet alleen de beste kamado van vandaag willen zijn, maar ook die van de toekomst.



Exacte temperatuur-
beheersing



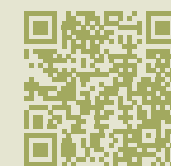
Made in
The Americas



De hoogste kwaliteit
keramiek ontwikkeld
door NASA



Eenvoudig aan te steken
en in 15 minuten klaar
voor gebruik



Zien hoe de
Big Green Egg
wordt gemaakt?

Jij en Big Green Egg: it's a match!

Als levensgenieter weet je één ding zeker: met een Big Green Egg haal je de premium kamado in huis (nou ja, in je tuin, op je terras of op je balkon). Naast grillen kun je op een Big Green Egg bakken, roken, stomen en (slow) koken. Want een EGG is niet gewoon een barbecue maar een complete buitenkeuken, waar je ook pizza's in kunt bakken, vis in kunt roken, vlees langzaam in kunt garen en alle dingen kunt doen die je ook in een gewone oven kan doen. De culinaire mogelijkheden met een Big Green Egg zijn eindeloos. De vraag is dus niet waarom je een EGG wilt, maar welke van de 7 modellen het beste bij je past. Daarom hebben we de modellen kort omschreven. Ontdek zelf dat hoe klein of groot je gezin, vriendenkring en je tuin (of terras) ook is, er altijd een matching EGG is!



The essential Big Green Egg collection:

Een easy start

Speciaal voor de beginnende EGGer hebben we een starterspakket samengesteld met hierin de belangrijkste basics. Is je wensenlijst voor je verjaardag ook meteen klaar.





2XL

Groot, groter, grootst. De Big Green Egg 2XL is het grootste lid van de Big Green Egg-familie en de grootste kamado die op de markt verkrijgbaar is. Alles aan dit model is indrukwekkend: het gewicht, de omvang, de hoogte en het kookoppervlak. De 2XL is in alles een echte eyecatcher. Je zou het misschien niet verwachten, maar met behulp van een IntEGGrated Nest+Handler is de 2XL nog steeds makkelijk te verplaatsen. En dankzij een slim scharnier-mechanisme gaat ook het openen van de EGG heel eenvoudig. Een grootheid qua formaat en culinaire mogelijkheden, maar zonder de sterallures.



Specificaties
Grillrooster: Ø 73 cm
Kookoppervlak: 4.185 cm²
Gewicht: 170 kg
Hoogte: 90 cm
Personen: 24+

Code 120939

De prijzen zijn te vinden op onze website.
Scan de QR-code of kijk op
biggreenegg.eu/be_nl/prijslijst



XLarge

Heb je een grote familie en/of vriendengroep? Of kook je professioneel, bijvoorbeeld als cateraar voor grote groepen? Dan is de Big Green Egg XLarge jouw partner in crime. Je kunt grote gezelschappen laten genieten van smaakvol gegaarde ingrediënten en gerechten. Met een kookoppervlak van 61 centimeter zijn grote stukken vlees, vis of meerdere pizza's geen fantasie meer maar realiteit. En is 61 centimeter nog net niet genoeg? Het kookoppervlak is eenvoudig uit te breiden met de speciale 5-Piece EGGspander Kit. Koken op hoog niveau, dat is een feit!

Specificaties
Grillrooster: Ø 61 cm
Kookoppervlak: 2.919 cm²
Gewicht: 99 kg
Hoogte: 78 cm
Personen: 16+

Code 117649



Large

De Big Green Egg Large is het meest populaire model in de Big Green Egg-familie. Op het kookoppervlak van de Large maak je met gemak al jouw favoriete gerechten én die van familie en vrienden. Tegelijk als dat moet, want op de Large heb je genoeg ruimte om voor 8 personen te koken. Met al die ruimte bereid je op de Large ook heel makkelijk complete driegangenmenu's. Wil je het maximale uit je EGG halen? Dan is de Large ook jouw perfecte match, want het is het model waarvoor de meeste accessoires beschikbaar zijn. En daarmee zijn de mogelijkheden van deze alleskunner, de naam zegt het al, Large.

Specificaties
Grillrooster: Ø 46 cm
Kookoppervlak: 1.688 cm²
Gewicht: 73 kg
Hoogte: 84 cm
Personen: 10+

Code 117632

De belangrijkste basics

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- 2x Half convEGGtor Stone
- convEGGtor Basket
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

XLarge

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- convEGGtor Basket
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

De belangrijkste basics

Large

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- convEGGtor Basket
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool



Medium

De Big Green Egg Medium is compact genoeg om te passen in een kleine stadstuin, patio of op een balkon, maar groot genoeg om voor 6 tot 8 personen op te grillen, roken, stoven of bakken. Met de Medium in je tuin nodig je dus heel makkelijk een aantal familieleden of vrienden uit om samen te genieten. Mede daarom is deze EGG een van onze populairste modellen. Met de bijpassende convEGGtor en de Baking Stone verander je de Big Green Egg Medium in een handomdraai in een pizza-oven waarin je zelf de lekkerste pizza's maakt. Want ook al is het de Medium, hij is allesbehalve gemiddeld!

Specificaties
Grillrooster: Ø 40 cm
Kookoppervlak: 1.140 cm²
Gewicht: 51 kg
Hoogte: 72 cm
Personen: 6-8

Code 117625

MiniMax

Zijn formaat is misschien niet indrukwekkend, maar dat maakt de Big Green Egg MiniMax ruimschoots goed met zijn prestaties. Hij is maar 7 centimeter hoger dan de Big Green Egg Mini maar heeft een veel groter kookoppervlak, vergelijkbaar met dat van de Big Green Egg Small. En dat geeft je genoeg ruimte om voor 4 tot 6 personen te koken. En ga je erop uit? Met een gewicht van 35 kilo hoeft je geen professioneel gewichtheffer te zijn om de MiniMax mee te nemen. In de standaard meegeleverde EGG Carrier is dat geen probleem! Upgrade hem met de Portable Nest en Acacia Wood EGG Mates en je kunt overal waar je wilt op comfortabele kookhoogte werken.

Specificaties
Grillrooster: Ø 33 cm
Kookoppervlak: 855 cm²
Gewicht: 35 kg
Hoogte: 50 cm
Personen: 4-6

Inclusief EGG Carrier
Code 119650

Small

Is outdoor cooking het voorrecht van mensen met een tuin? Nee hoor! De Big Green Egg Small is de favoriete huisgenoot van stadsmensen met een balkon of kleine patio. De Small is compact en toch kook je er met gemak de sterren van de hemel op voor 4 tot 6 personen. Omdat het rooster van de Small lager ligt dan dat van de MiniMax is de Small geschikter voor grotere bereidingen, ook al hebben ze allebei een even groot kookoppervlak. De Big Green Egg Small is misschien klein, hij levert wel grote prestaties!

Specificaties
Grillrooster: Ø 33 cm
Kookoppervlak: 855 cm²
Gewicht: 36 kg
Hoogte: 61 cm
Personen: 4-6

Code 117601

Mini

De Big Green Egg Mini is het kleinste en lichtste lid van de Big Green Egg-familie. Hij is ideaal om mee te nemen naar de camping, boot of picknick. Of om thuis gewoon direct op tafel te zetten. Maar om heel eerlijk te zijn: als je dit model EGG hebt, ga je waarschijnlijk nooit meer ergens heen zonder hem mee te nemen. Dankzij zijn gewicht gaat het verplaatsen van de Mini heel eenvoudig. Je kunt het jezelf nog makkelijker maken door ook een EGG Carrier voor de Mini aan te schaffen. Kook je meestal voor 2 tot 4 personen? Dan is dit reislustige lichtgewicht jouw ideale Big Green Egg-model.

Specificaties
Grillrooster: Ø 25 cm
Kookoppervlak: 507 cm²
Gewicht: 17 kg
Hoogte: 43 cm
Personen: 2-4

Code 117618

EGG Carrier Mini
Code 116451

Medium

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- convEGGtor Basket
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

MiniMax

- EGG (incl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

Small

- EGG
- EGG Nest
- convEGGtor
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

Mini

- EGG
- EGG Carrier
- convEGGtor
- Charcoal 4,5 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

De belangrijkste basics

Smoke, roast, steam, bake, grill.

A new day, a new dish. Forever.



DE VEELZIJDIGHEID VAN EEN BIG GREEN EGG...

Omdat de Big Green Egg een temperatuurbereik heeft van 70°C - 350°C kun je er allerlei kooktechnieken op loslaten. Grillen, roken, wokken, stomen, bakken of slowcooking; alles kan op jouw Big Green Egg. Van gegrilde T-bone steak of ribeye tot vegetarische curry en Madrileense stoofpot. Aan de slag met gestoomde oesters, op hooi gerookte carpaccio, een Aziatische kippensoep of goed gevulde groentequiche. Niets is te gek! En dan is het natuurlijk tijd om te proeven... Pure en eerlijke smaken met een onovertroffen karakteristieke geur en smaak. Met een Big Green Egg gaat er een nieuwe wereld voor je open. Je verlegt je culinaire grenzen, verbaast jezelf en je gasten. Laat je creativiteit maar stromen en geniet!

...HET HELE JAAR DOOR!

En of het nu vriest dat het kraakt of het nu snikheet is: EGGen kun je ieder seizoen, het hele jaar door. Barbecueën alleen leuk als zomerse activiteit? Think again! De Big Green Egg brengt daar verandering in. Want waarom zou je elk jaar maar een paar maanden van je kamado genieten terwijl dat 365 dagen per jaar kan? Dankzij de unieke, isolerende keramiek doet de buitentemperatuur er niet toe. De temperatuur in de EGG is net zo stabiel als altijd en ook de regen of sneeuw schuwt hij niet.

SAMEN GENIETEN VAN DE ULTIEME SMAAKBELEVING

De Big Green Egg gaat een leven lang mee. Zo kun je eindeloos blijven variëren in ingrediënten en gerechten met een bijzonder smaakvol resultaat. Met elkaar genieten van het goede leven, dat is waar Big Green Egg voor staat. Familie, vrienden, dierbaren om je heen en de lekkerste gerechten die je ooit geproefd hebt. Zo ontstaan onvergetelijke momenten. Maak je favoriete recepten of creëer een nieuw gerecht in je EGG. De mogelijkheden zijn eindeloos: probeer ze allemaal en laat je creativiteit de vrije loop! Kom maar op met die malse entrecote, die verrukkelijke vis in zoutkorst, stoere stoofpot, knapperig brood en pizza's met een krokante bodem of dat watertandend lekkere dessert. Wat ga jij als eerste bereiden?

Lees op de volgende pagina's meer over de verschillende kooktechnieken en accessoires om te ontdekken welke mogelijkheden de Big Green Egg te bieden heeft.



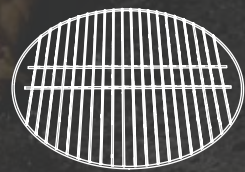
Bekijk ook als receptenvideo op YouTube
@Big Green Egg Belgium

Aan de slag met... pizza's bakken!

Benodigde accessoires



Baking Stone



Stainless Steel Grid



convEGGtor

De convEGGtor: van EGG naar oven

Met de convEGGtor als keramisch hitteschild geeft de houtskool geen directe warmte aan de ingrediënten en bouw je de Big Green Egg in een handomdraai om tot oven. In combinatie met de Baking Stone maak je de allerlekkerste pizza's met authentieke krokante bodem.

Meer informatie op pagina 50



Tip: probeer ook eens brood, taart of brownies te bakken. De mogelijkheden zijn eindeloos!

Pizza Margherita

Voor 4 pizza's

DEEGBODEM

500 g bloem (type 00),
plus extra om te bestuiven
7 g gedroogde gist
290 g water
2 el olijfolie
10 g zout

TOMATENSAUS

1 sjalot
1 teentje knoflook
200 g cherrytomaatjes
4 zwarte olijven zonder pit
4 basilicumblaadjes
2 el olijfolie
2 el ketchup

TOPPING

½ ui
16 bolletjes mini mozzarella
32 zwarte olijven zonder pit
12 el geraspte
Parmezaanse kaas
4 takjes basilicum

ACCESSOIRES

Green Dutch Oven
convEGGtor
Baking Stone
Stainless Steel Grid
Aluminium Pizza Peel
Compact Pizza Cutter

VOORBEREIDING

- Meng voor het deeg de bloem en de gist in een kom. Schenk het water en de olijfolie erbij en begin met kneden. Voeg, als de ingrediënten goed vermengd zijn, het zout toe en kneed tot een soepel en elastisch deeg.
- Verdeel het deeg in 4 gelijke porties en bol deze op door de zijkanten naar onderen te vouwen. Leg de deegbollen op een snijplank, dek ze af met plasticfolie of een schone theedoek en laat het deeg minstens 1 uur rijzen.
- Steek intussen de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm, met de Stainless Steel Grid, tot een temperatuur van 180 °C. Zorg ervoor dat je de EGG met voldoende houtskool hebt gevuld omdat je straks op een hoge temperatuur gaat bakken. Pel en snipper voor de saus alvast de sjalot en de knoflook. Halveer de cherrytomaatjes en hak de olijven fijn. Snijd de basilicumblaadjes in dunne reepjes.

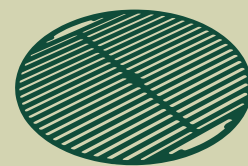
BEREIDING

- Verwarm voor de saus de olijfolie in de Green Dutch Oven op het rooster. Voeg de sjalot en de knoflook toe en bak totdat de sjalot glazig is.
- Meng de ketchup, de cherrytomaatjes, de olijven, de basilicum door het sjalotmengsel en laat de saus 4-5 minuten pruttelen; sluit na elke handeling de deksel van de EGG.
- Haal de Green Dutch Oven uit de EGG en voeg peper en zout naar smaak aan de tomatensaus toe. Laat de saus afkoelen. Verwijder het rooster, plaats de convEGGtor en leg het rooster terug. Leg de Baking Stone op het rooster en breng de temperatuur van de EGG naar 275-300 °C. Verwarm de Baking Stone minstens 20 minuten zodat deze goed warm is.
- Pel intussen voor de topping de ui en snijd deze in dunne, halve ringen. Halveer de bolletjes mini mozzarella. Rol intussen een bol deeg op een royaal met bloem bestoven werkblad uit tot ca. 3 millimeter dik; om er zeker van te zijn dat je deeg niet blijft plakken kun je de bol eerst nog even door de bloem op het werkvlak rollen. Draai het deeg tijdens het uitrollen steeds een kwartslag zodat je een mooie, ronde vorm krijgt. Maak de rand van je pizzabodem met je handen iets dikker dan de rest van de bodem.
- Schep 4 eetlepels van de tomatensaus op de pizzabodem en strijk deze met de bolle kant van de lepel in cirkels uit. Laat de iets dikkere rand vrij. Verdeel een kwart van de halve uienringen, 8 gehalveerde bolletjes mini mozzarella en 8 zwarte olijven over de tomatensaus en bestrooi met 3 eetlepels van de geraspte Parmezaanse kaas. Bestuif de Aluminium Pizza Peel met bloem. Laat de pizza met behulp van de Aluminium Pizza Peel op de Baking Stone glijden, sluit de deksel van de EGG en bak de pizza in 8-10 minuten gaar en krokant. Rol intussen de tweede deegbol uit en beleg deze op dezelfde wijze. Pluk alvast de blaadjes van de basilicum.
- Haal de pizza uit de EGG en bestrooi met een kwart van de basilicumblaadjes. Snijd de pizza met de Compact Pizza Cutter in punten en serveer direct. Bak intussen de volgende pizza op dezelfde manier en bereid de volgende pizza alvast weer voor.

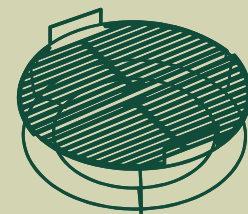


Aan de slag met... grillen op gietijzer

De perfecte grillruit op verschillende levels



Back to basic grillen: de easy way met het gietijzeren rooster op de vuurring geplaatst. Zorg voor de signature grillstrepen en maillardreactie (karamelisatie van eiwitten) door je product tijdens het grillen een kwartslag te draaien op het rooster.



Op grote hoogte grillen: en langer grillcontact met je product behouden. Creëer meer ruimte tussen de houtskool en je product met je rooster op de basket zodat je dikkere stukken vlees langer direct kunt grillen. De warmte van het gietijzer blijft voor hetzelfde grill effect zorgen.

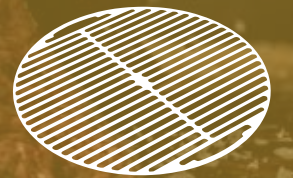
Côte de Boeuf reverse sear



Bekijk ook als receptenvideo op YouTube @Big Green Egg Belgium

Tip: het gietijzeren rooster is een echte musthave voor betere smaak, kleur en aroma aan je ingrediënt.

Benodigde accessoire



Cast Iron Grid

Voor 2 personen

INGREDIËNTEN

- 1 côte de boeuf
- 3 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 1 el olijfolie
- peper, naar smaak
- zeezout, naar smaak
- zonnebloemolie, om in te vetten

ACCESSOIRES

- convEGGtor
- Stainless Steel Grid
- Dual Probe Remote Thermometer
- Cast Iron Grid
- Instant Read Thermometer

VOORBEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm tot een temperatuur van 160 °C.
2. Leg de côte de boeuf op je werkblad. Ris de blaadjes van de takjes tijm en de naaldjes van de rozemarijn en hak ze fijn. Wrijf de côte de boeuf aan beide kanten in met de olijfolie en bestrooi met zeezout en peper naar smaak en met de tijm en de rozemarijn.
3. Plaats de convEGGtor en de Stainless Steel Grid, gebruik hiervoor eventueel de convEGGtor Basket; de temperatuur van de EGG zal dalen naar ongeveer 120 °C, houd deze temperatuur aan.

BEREIDING

1. Leg de côte de boeuf op het rooster en steek de pen van de Dual Probe Remote Thermometer tot in de kern van het vlees. Sluit de deksel van de EGG en stel de temperatuur van de kernthermometer in op 47 °C.
2. Haal de côte de boeuf uit de EGG als de ingestelde kerntemperatuur is bereikt. Dek

- losjes af met aluminiumfolie. Verwijder het rooster en de convEGGtor en leg de Cast Iron Grid in de EGG. Sluit de deksel en breng de temperatuur van de EGG naar 220 °C.
3. Vet het hete rooster met behulp van een prop keukenpapier in met zonnebloemolie. Leg de côte de boeuf op het rooster en sluit de deksel van de EGG. Gril de côte de boeuf ca. 2 minuten.
4. Draai de côte de boeuf een kwartslag en gril nogmaals 2 minuten zodat er een mooie grillruit ontstaat. Keer de côte de boeuf om en gril nogmaals 2 x 2 minuten, totdat het vlees een kerntemperatuur heeft bereikt van 52- 55 °C. Je kunt de kerntemperatuur nu het makkelijkste controleren met de Instant Read Thermometer, deze geeft het aantal graden binnen een paar seconden aan.
5. Haal de côte de boeuf uit de Big Green Egg. Dek het vlees losjes af met aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten voordat je het aansnijdt.

Aan de slag met... roerbakken

Tip: Season de wok met keukenpapier en een druppel olie. Voor de beste bereiding is je wok zeer heet. Meng daarom de rest van de olie met je product of voeg de olie en je product tegelijkertijd aan de wok toe om verbranding van de olie te voorkomen.

Gewokte noedels met gamba's



Voor 2 personen

INGREDIËNTEN GAMBA'S

- 12-16 gamba's (easy peel)
- 1 rode puntpaprika
- 1 rode ui
- 1 teentje knoflook
- 1 lente-uitje
- 1 rode Spaanse chilipeper
- 100 ml arachideolie
- 400 g gekookte udon noedels
- 2 takjes koriander
- 1 limoen

MARINADE

- 1 ½ el oestersaus
- 1 ½ el zwarte bonensaus
- 1 ½ el sojasaus
- 1 ½ el gembersiroop

BENODIGDE ACCESSOIRES

- 1-Piece convEGGtor Basket
- Carbon Steel Grill Wok

VOORBEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm met de convEGGtor Basket tot een temperatuur van 220 °C.
2. Meng intussen alle ingrediënten voor de marinade. Pel de gamba's (houd de pantsers apart) en meng ze met de marinade.
3. Snijd het steeltje van de puntpaprika en snijd het vruchtvlees in reepjes. Pel de rode ui en snijd in halve ringen. Pel de knoflook en snijd het teentje in dunne plakjes. Snijd het lente-uitje en de chilipeper in dunne ringetjes.

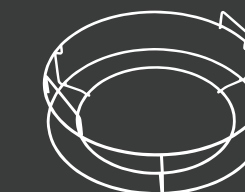
BEREIDING

1. Plaats de Carbon Steel Grill Wok in de convEGGtor Basket en sluit de deksel van de EGG. Verwarm de wok een paar minuten voor totdat deze goed heet is.
2. Schenk de arachideolie in de wok en voeg de apart gehouden pantsers toe. Sluit de deksel van de EGG en bak de pantsers 2-4 minuten; hierdoor wordt de olie extra smaakvol.
3. Haal de wok uit de EGG en schenk de olie door een zeef. Plaats de wok terug en schenk de gezeefde olie er terug in. Schep de gamba's uit de marinade en in de wok (bewaar de marinade) en voeg de paprika, rode ui en knoflook toe. Schep om, sluit de deksel van de EGG en laat ca. 3 minuten bakken.
4. Schenk de apart gehouden marinade bij de ingrediënten in de wok en voeg de noedels, lente-ui en chilipeper toe. Laat bakken totdat de noedels warm zijn; schep het mengsel steeds even om en sluit na elke handeling de deksel van de EGG.
5. Haal de wok uit de EGG. Snijd de korianderblaadjes fijn en de limoen in partjes. Schep de noedels in mooie kommen, garneer met een partje limoen en bestrooi met de koriander.

Benodigde accessoires



Carbon Steel Grill Wok



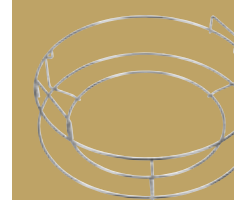
convEGGtor Basket

Wokken in je EGG? Jazeker!

Plaats de Carbon Steel Grill Wok in de convEGGtor Basket en je EGG is in no-time klaar voor weer een nieuwe kooktechniek! Weinig olie, fantastisch hoge temperaturen en kraakverse ingrediënten; jij bent straks van elke culinaire markt thuis. Houd de dome zo veel mogelijk gesloten: de air flow in je kamado zorgt voor een gelijkmatige en smaakvolle garing.



pagina 55



pagina 50



Bekijk ook als receptenvideo op YouTube
@Big Green Egg Belgium

Langzaam gegaard buikspek



Tip: kies Wood Chips bij korte rooktijden
en de grotere Wood Chunks bij lange
sessies voor het beste smokey resultaat.
Meer weten over roken? Kijk op pagina 34.

Voor 2 personen

INGREDIËNTEN

- 1 kg buikspek zonder zwoerd
- 2 teentjes knoflook
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn
- ½ el grofgemalen zwarte peper
- 1 el grof zeezoutvlokken
- 1 tl gemalen komijnzaad
- 1 el olijfolie
- 2 takjes laurierblad

ACCESSOIRES

- convEGGtor
- Dual Probe Remote Thermometer
- Round Drip Pan
- Stainless Steel Grid

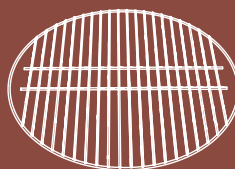
VOORBEREIDING

- Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm, met de convEGGtor met daarop de Round Drip Pan en de Stainless Steel Grid, tot 120 °C.
- Snijdt intussen de vetlaag van het buikspek kruislings in. Pel de knoflook en hak de teentjes fijn. Ris de blaadjes van de tijm en de naaldjes van de rozemarijn en hak ze fijn. Meng de peper met het zout en het gemalen komijnzaad.
- Bestrijk het buikspek rondom met de olijfolie en bestrooi met het specerijenmengsel. Druk dit enigszins aan. Leg het vlees met de vetlaag naar boven op je werkblad. Bestrooi de vetlaag met de knoflook en de kruiden en druk ook dit aan. Steek de uiteinden van de takjes laurierblad in de vetlaag.

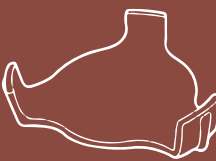
BEREIDING

- Leg het buikspek met de vetlaag naar boven op het rooster. Steek de pen van de Dual Probe Remote Thermometer tot in de kern van het vlees en sluit de deksel van de EGG. Stel de kerntemperatuur van de thermometer in op 85 °C. Laat het vlees 1½-2 uur garen totdat deze kerntemperatuur is bereikt.
- Haal het langzaam geгаarde buikspek uit de Big Green Egg en snijd het vlees in mooie plakken.

Benodigde accessoires



Stainless Steel Grid



convEGGtor

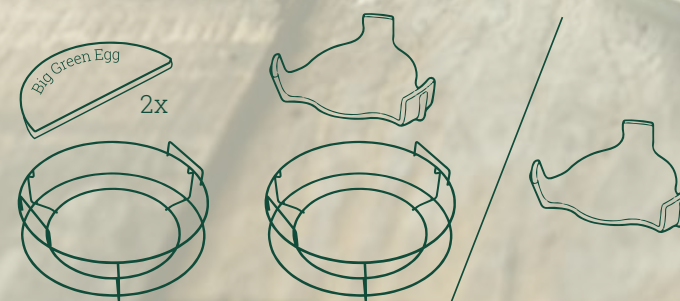
Aan de slag met... urenlange kooksessies



Bekijk ook als receptenvideo op YouTube
@Big Green Egg Belgium



Low and slow: met welke opstelling?

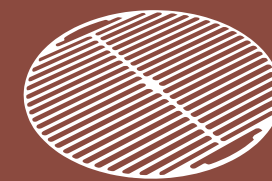


De bereiding is eenvoudig, de tijd doet het werk en je staat versted van het smaakvolle resultaat. Maar welke opstelling is het meest ideaal? Je kiest voor langzaam garen met de convEGGtor of plaatst twee Half convEGGtor Stones in de convEGGtor Basket. Het verschil zit in de grootte van het indirecte oppervlakte dat je creëert en de temperaturen die daarbij horen:

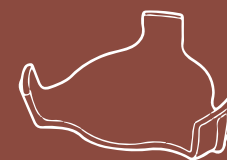
convEGGtor Basket +
2x Half convEGGtor Stone =
70°C – 180°C

convEGGtor
(met of zonder convEGGtor Basket) =
80°C – 350°C

Aan de slag met... nog meer kooktechnieken



Cast Iron Grid

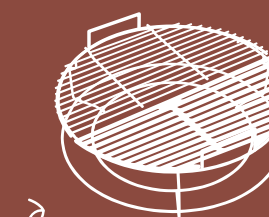


convEGGtor

Indirect grillen

Een highway chicken van begin tot eind op de huid grillen zonder om te draaien of kwetsbaardere ingrediënten zoals groenten toch een mooie grillruit geven? Door indirect te grillen heb je maximaal contact met het gietijzeren rooster en zorg je langzamer voor karamelisatie van de eiwitten uit je product.

Half Stainless Steel Grid
Half Cast Iron Grid



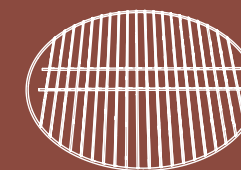
convEGGtor Basket



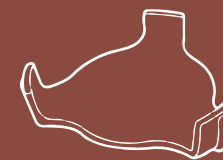
Half convEGGtor Stone

Multi Zone Cooking

Een groot stuk vlees grillen en het daarna nog even indirect door laten garen. Of juist in een handomdraai een grote hoeveelheid burgers tegelijk serveren. Chef's tip: grill je saté direct en laat de stokjes rusten op het indirecte deel.



Stainless Steel Grid



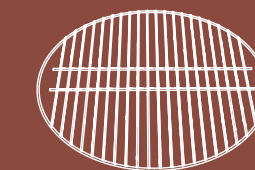
convEGGtor

Indirect roosteren op hoge temperatuur

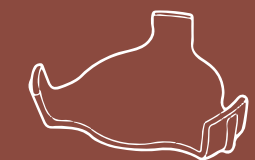
Een gepekeld ham of geroosterde varkensfilet. Je geeft ze een mooie roasting taste met het Stainless Steel Grid en de convEGGtor op een hoge temperatuur, zonder dat je product verbrandt. De hete lucht in de EGG kleurt je product tot perfectie!



Dutch Oven



Stainless Steel Grid



convEGGtor

Stoven

Tip: Grill je product eerst op de Cast Iron Grid voor extra roasting taste en laat het vervolgens stoven in de Dutch Oven. Houd je deksel van de pan af tijdens het stoven. De gesloten Big Green Egg geeft zo alle smaak aan jouw gerecht.

**Probeer ze allemaal
en geef je creativiteit
de ruimte.**



Bekijk ook als receptenvideo op YouTube
@Big Green Egg Belgium

Van EGG naar complete buitenkeuken

Elke Big Green Egg verdient de beste behuizing. Om hem te beschermen, veilig te verplaatsen en zo fijn mogelijk te gebruiken. Zodra je het model hebt gekozen dat bij jou past kun je beginnen met bouwen. Maak van jouw EGG de perfecte buitenkeuken en creëer een solide basis voor je EGG, inclusief werk- en opbergruimte.



De prijzen zijn te vinden op onze website. Scan de QR-code of kijk op biggreenegg.eu/be_nl/prijslijst



Portable Nest

Ga je kamperen, naar een park- of strandparty? Er is geen enkele reden om dat niet in stijl te doen. Je neemt gewoon je MiniMax mee in zijn draagbare nest. Even uitklappen en je multifunctionele buitenkooktoestel staat direct op comfortabele kookhoogte (het onderstel is 60 cm!). UitgeEGG'd? Opvouwen en wegwezen.

MiniMax 120649



IntEGGrated Nest+Handler

Ja hoor, bij Big Green Egg doen we aan twee in één! De intEGGrated Nest+Handler smelt twee geweldige producten om tot één fantastische creatie. Een sterk, stabiel nest én een handig hulpmiddel om je EGG veilig te verplaatsen dankzij de grote, stevige zwenkwielen. Verblijfplaats + vervoer; en dat alles in een strak design.

2XL	121011
XLarge	121158
Large	120175
Medium	122285



Nest

Elke Big Green Egg voelt zich thuis in een EGG Nest. Als je je EGG in het onderstel plaatst, zie je hem groeien. Doordat hij wat hoger staat, heeft hij meteen jouw ideale werkhoogte. Wel zo prettig voor je rug. Het EGG Nest is van gepoedercoat staal gemaakt en met de 4 stevige zwenkwielen kun je je EGG makkelijk verplaatsen.

XLarge	301079
Large	301000
Medium	302007
Small	301062



Table Nest

Met het Table Nest zet je je Big Green Egg letterlijk op een voetstuk. Het is speciaal ontworpen om je EGG te ondersteunen en je tafel, kookeiland of zelfgebouwde buitenkeuken tegen de vrijkomende hitte te beschermen. Plaats de Big Green Egg nooit direct op een houten ondergrond.

2XL	115638
XLarge	113238
Large	113214
Medium	113221



Nest Utility Rack

Waar leg je je convEGGtor als je hem niet gebruikt? De nieuwe Big Green Egg Nest Utility Rack houdt hem voor je vast. Deze tijdelijke opbergoplossing bevestig je aan je EGG Nest of intEGGrated Nest+Handler. En hij heeft meer dan genoeg armkracht om je Baking Stone aan op te hangen. Sterk staaltje.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small 122704



Acacia Wood EGG Mates

De nieuwe Acacia Wood EGG Mates van Big Green Egg vormen een prachtig zijspan aan je Big Green Egg. De handige zijtafels voor je ingrediënten en tools zijn van duurzaam geogst acacia. Deze harde houtsoort met opvallende tekening wordt vooral voor chic meubilair gebruikt. Makkelijk monteerbaar, inklapbaar en hittebestendig: in één woord 'wow'.

XLarge	121134	MiniMax	121844
Large	121127	Small	120663
Medium	120670		



Eucalyptus Wood Table

Houd je van een natuurlijke stijl in de tuin en zoek je een mooie bijpassende Big Green Egg tafel? Van de Eucalyptus Wood Table is iedere tafel uniek met natuurlijk gevormde nerven en bijzondere kleurschakeringen. Deze handgemaakte tafel bestaat uit massieve planken van eucalyptus hardhout, een duurzame houtsoort met prachtige uitstraling. De Eucalyptus Wood Table transformeert je Big Green Egg tot een complete buitenkeuken met voldoende ruimte voor je accessoires en gerechten. Plaats de EGG altijd in een Table Nest voor de nodige luchtcirculatie. De tafel is exclusief EGG, Table Nest en wielen (Caster Kit).

160x80x80 cm	150x60x80 cm
XLarge 127631	Large 127624



Caster Kit
2 stuks 120410



Modular EGG Workspace.

Omdat Rome ook niet in één dag is gebouwd, neem jij ook de tijd om je outdoor keuken 100% te customizen. Begin met het frame en bouw dat langzaam uit met Expansion Frames, Nest Inserts en andere Add-ons. Schat, we gaan voor een uitbouw!

Het nieuwe Big Green Egg Modular EGG Workspace is een soort Lego® voor volwassenen. Het is zo ontworpen dat alle onderdelen gecombineerd kunnen worden en je kunt blijven uitbouwen.

Wil je een groot werkblad? Dit modulaire systeem is net zo veelzijdig als de EGG himself. Ook de vorm of stijl van je werkruimte buitenshuis is aan jouw wensen en smaak aan te passen.



EGG Frame	76x76x77 cm	
76x88x77 cm	XLarge	120229
2XL	Large	120212
	Medium	122193

De prijs van de tafel is exclusief wielen (Caster Kit).

1 Add an Expansion Module.



Expansion Frame
76x76x77 cm
120236



Expansion Cabinet
76x76x77 cm
122247
Exclusief Acacia Wood Insert

4 Upgrade with extra tools.



3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace

Hoe herken je de geroutineerde Big Green EGGer? Aan een georganiseerd werkstation. Met deze 3-Piece Accessory Pack heb je alles bij de hand én je handen vrij om te EGGen. Bewaar gereedschap en kruiden in het Storage Rack, hang een rol keukenpapier/theedoek aan de Towel Holder en de as gaat in de Utility Tray. Strakke set-up!

126948

2

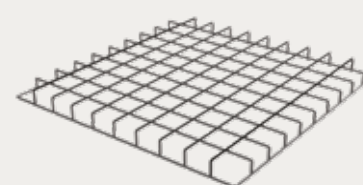


Caster Kit
10 cm - 2 stuks
120410



Tool Hooks
25 cm
120281

3 Customize with Inserts.



Stainless Steel Grid Insert
120243



Acacia Wood Insert
120250



Stainless Steel Insert
127365



Distressed Acacia Wood Insert
120267



De prijzen zijn te vinden op onze website. Scan de QR-code of kijk op biggreenegg.eu/be_nl/prijslijst

Big Green Egg App.

You've got the whole green world in your hand.



Download the app now!



Become the smarter cook with Big Green Egg Academy.

De Big Green Egg Academy

Leer de kneepjes van het vak van de chef himself. Bijvoorbeeld hoe je de juiste kerntemperatuur meet, een vis van kop tot staart schoonmaakt en fileert of waar je op moet letten bij het koken van een goede steak.

Welcome to the community

Je culinaire resultaten delen met vrienden en familie of toch even hulp vragen als je er niet meer uit komt. In de app voeg je vrienden toe, leer je nieuwe EGG fans kennen en kun je foto's, recepten en tips met elkaar delen. Welcome to a world of green.

Met de Big Green Egg App wordt de wereld van je EGG nog een stukje rijker.



 **In touch. Always.**

Download on the  **App Store**

GET IT ON  **Google Play**

Create your own menu... ...or steal from THE CHEF.

Maak kennis met de Big Green Egg App. Boordevol recepten, masterclass video's met tips & tricks en oneindige mogelijkheden aan zelf samen te stellen menu's. Duik in de culinaire wereld van Big Green Egg. You've got the whole green world in your hand!

Zo werkt het.

In de app creëer je heel eenvoudig je eigen menu. Kies je basisproduct en vind direct de juiste kerntemperatuur. Selecteer vervolgens de gewenste kooktechniek; low & slow roken of makkelijk & snel grillen? Ieder product kun je met verschillende technieken bereiden. Voeg kruiden toe om je product te verrijken met

extra smaak en kies tot slot de bijgerechten om je gerecht compleet te maken. Alles is van tevoren door onze chefs uitgedacht voor de beste gerecht combinaties. Per product krijg je verschillende kooktechnieken, kruidencombinaties en bijgerechten voorgeschoteld. Zo vind je steeds weer de perfecte match in de door jou gekozen producten en technieken.

Wil je liever een volledig recept maken van de chef? Dat kan natuurlijk ook. En dan doe je gewoon alsof je het helemaal zelf hebt bedacht. Je favoriete menu's en recepten sla je meteen op in je app voor de volgende keer.



Big Green Egg Charcoal: kies jouw smaak



De key to succes van een lekker gerecht en de basis van je kooksessie is het gebruik van de beste kwaliteit houtskool. Het resultaat is mede afhankelijk van het soort houtskool dat je gebruikt, maar één ding is zeker: de smaak van op houtskool gegaarde ingrediënten is onevenaarbaar.

Big Green Egg houtskool is FSC gecertificeerd, 100% natuurlijke houtskool en is afkomstig van de beuk en haagbeuk. Deze houtsoort zorgt voor een neutrale basis zodat jij zelf, voor iedere kooksessie opnieuw, jouw ideale samenstelling van smaken kunt maken. Extra smokey flavour, een touch van hickory, kersen, appel of pecan? Door het toevoegen van Big Green Egg Wood Chips of Chunks kun je alle kanten op en zet je steeds weer een verrassend gerecht op tafel.

De 100% natuurlijke houtskool (zonder chemische ingrediënten, geur- en smaakstoffen) wordt geproduceerd in Europa van resthout of speciaal gekweekte bomen in duurzaam beheerde bossen. Voor ieder gekapte boom wordt een nieuwe teruggeplant. De extra grote stukken branden lang, geven geen onnodige rook en genereren in tegenstelling tot veel andere soorten houtskool uitzonderlijk weinig as. Het pure hardhout heeft een heerlijk lange brandduur. Dat komt goed uit als je pulled pork langzaam ligt te garen.



100% Natural Charcoal

Iedere kooksessie begint met de juiste brandstof. Onze 100% natuurlijke houtskool met FSC keurmerk is precies wat je nodig hebt. Het Big Green Egg houtskool is afkomstig van de beuk en haagbeuk en heeft een extreem lange brandduur. Voor een extra smokey touch voeg je naar eigen smaak Big Green Egg Wood Chips of Chunks toe aan je houtskool.

Big Green Egg Houtskool is beschikbaar in zakken van 9 en 4,5 kilo. De houtskool in de zakken van 4,5 kilo zijn iets kleiner van stuk. Perfect voor het gebruik in kleinere EGG modellen.

9 kg 666281
4,5 kg 666373



Charcoal Starters

Met de Charcoal Starters heb je een vlammeende start bij het EGG'en. Je steekt er de houtskool in je Big Green Egg veilig mee aan, zonder aanmaakvloeistoffen of chemische toevoegingen. Deze aanmaakblokjes bestaan uit geperste houtvezels waardoor je geen (zwarte) walm of penetrante geur van petroleum krijgt.

24 stuks 120922

Charcoal EGGniter

Brandnieuw en al meteen onmisbaar voor elke EGG'er. De Big Green Egg Refillable Butane Charcoal EGGniter is een krachtige mix van een instelbare brander en een blower. Binnen een paar minuten ontsteek en boost je het vuur in de kooltjes. Deze BBQ starter is snel, makkelijk en veilig. Baby, you can light my fire!

120915



Roken in je EGG? Verslavend lekker.



De techniek van het roken geeft het EGG een extra dimensie. Heb je eenmaal die karakteristiek rokerige en lichte hout-smaak geproefd, dan ben je verkocht. Met een paar hulpmiddelen krijg je het roken makkelijk onder de knie. Kies voor de Wooden Grilling Planks om je ingrediënten op te leggen. Voordat je de plank van ceder- of elzenhout in je EGG legt, week je hem even in water. De hitte in combinatie met het vocht zorgt voor het rookeffect. Met de originele Wood Chips geef je je gerechten een extra accent. Meng de (geweekte) houtsnippers door je houtskool of strooi er een handje overheen. Al naar gelang de gerechten die je maakt, kies je voor Hickory, Pecan, Apple, Oak of Cherry. Of ga aan de slag met de 100% natuurlijke Wood Chunks: deze stevige houtbrokken zijn uitgebreid door topchefs getest en goedgekeurd. Dankzij het formaat zijn ze extra goed geschikt voor de langere low en slow sessies. Kies voor Apple, Hickory, Oak of Mesquite en je bereikt het volgende gastronomische level.



Wood Chips

Elke Big Green Egg-chef heeft zijn eigen stijl. Met de originele Wood Chips geef je al je gerechten een karakteristiek rokerige smaak. Meng de (geweekte) houtsnippers door je houtskool of strooi een hand Wood Chips over de houtskool heen. Of doe het allebei: dat is een kwestie van smaak. Net als welke soort Wood Chips je kiest: Hickory, Pecan, Apple, Oak of Cherry. De Wood Chips zijn geschikt voor korte rookbereidingen.

Inhoud - 2,9 L	
Hickory	113986
Pecan	113993
Apple	113962
Cherry	113979
Oak	127372



Wood Chunks

Uitvoerig getest door Big Green Egg-chefs. Deze premium serie met 100% natuurlijke Wood Chunks is perfect om mee te roken en geeft extra lang een mooi aroma en rijke smaak af. Kies uit Apple, Hickory, Oak of Mesquite en ontdek een nieuwe smaakvolle dimensie aan alles wat je in je Big Green Egg bereidt. De Wood Chunks zijn geschikt voor lange low en slow sessies.

Inhoud - 9 L	
Apple	114617
Hickory	114624
Mesquite	114631
Oak	127389



Wooden Grilling Planks

Met onze Wooden Grilling Planks til je jezelf als chef naar het volgende level. Leg je ingrediënten op de (in water geweekte) plank op het rooster van je Big Green Egg en het vocht zorgt voor een rookeffect. Je kunt kiezen uit cederhouten of elzenhouten Grilling Planks, ieder met zijn eigen smaakaccent. De Wooden Grilling Planks zijn meerdere keren te gebruiken.

Cedar - 2x	
28 cm	116307
Els - 2x	
28 cm	116291



Apple

vis, varkensvlees, blank vlees en gevogelte zoals kip en kalkoen.

Cherry

vis, lamsvlees, alle soorten wild, eend en rundvlees.

Pecan

pittige rookgerechten, vooral Amerikaanse klassieke barbecue-gerechten.

Hickory

fruit, noten, rundvlees en alle soorten wild.

Mesquite

Rundvlees, gekruid varkensvlees en wild. Vaak gebruikt voor pulled pork en brisket.

Een nieuwe smaakmaker **OAK!**

Oak

Geschikt voor alle soorten, grote stukken vlees; met name rundvlees. Perfect voor briskets.

Tip: het grillplankje is ook goed te combineren met fruit, paddenstoelen, eendenborst of andere soorten vis



Aan de slag met... Wooden Grilling Planks



Bekijk ook als receptenvideo op YouTube
@Big Green Egg Belgium

Op cederhout gegaarde zalm- bonbons.

Voor 10 bonbons

INGREDIËNTEN

- 400 g zalmfilet zonder huid (rugstuk)
- 2 lente-uitjes
- 1 rode Spaanse chilipeper
- 1/3 limoen
- 2 takjes koriander
- 100 ml Tomasu sojasaus
- 1 tl wasabipasta
- 10 plakjes ingelegde gember (gari, toko)
- 1 el kewpie mayonaise (toko)

ACCESSOIRES

- Wooden Grilling Plank (ceder)
- Instant read Digital Thermometer

VOORBEREIDING

1. Snijd de zalmfilet in 10 gelijke blokjes. Snijd de lente-uitjes in dunne ringetjes. Verwijder het steeltje van de chilipeper, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in dunne ringetjes. Snijd de limoen in plakjes. Pluk de blaadjes van 1 takje koriander en snijd ze fijn.
2. Meng voor de marinade de sojasaus en de wasabipasta. Houd 10 ringetjes van de

lente-ui en de chilipeper apart (bewaar in de koelkast) en meng de rest met de limoenplakjes en fijngesneden koriander door de marinade. Wentel de zalmblokjes erdoor en laat ze 2 uur in de koelkast marinieren.

BEREIDING

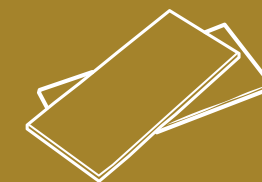
1. Week de Wooden Grilling Plank 30 minuten in ruim water. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en breng, met het rooster, naar een temperatuur van 170 °C.
2. Dep de grillplank droog en leg de zalmblokjes erop. Plaats het plankje op het rooster en sluit de deksel van de EGG. Laat de zalm 8-10 minuten roken totdat deze een kerntemperatuur van 55 °C heeft bereikt; deze kun je meten met de Instant read Digital Thermometer. Pluk intussen de blaadjes van het tweede takje koriander en snijd ze in dunne reepjes. Laat de plakjes gember uitlekken.
3. Haal de grillplank uit de EGG en spuit de mayonaise over de zalm. Garneer met de chilipeper, de bosui, de ingelegde gember en de koriander.

Wooden grilling planks: het gebruik op twee manieren

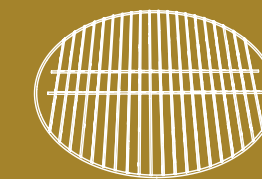
Garen & stomen: plaats het ingeweekte plankje met daarop je product op het rooster. De stoom die vrijkomt zorgt dat de zoete smaak van cederhout in je ingrediënt trekt.

Roken & roosteren: laat het ingeweekte plankje op je rooster opdrogen en plaats vervolgens je product. Het cederhout aan de onderkant gaat schroeien wat de rooksmak aan je product afgeeft.

Benodigde accessoires



Wooden Grilling Plank



Stainless Steel Grid

Big Green Egg pakketten



1

Starterspack IntEGGrated Nest+Handler

- EGG
- convEGGtor
- convEGGtor Basket
- IntEGGrated Nest+Handler
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

- 2XL
- XLarge
- Large
- Medium
- Small
- MiniMax
- Mini



38

Starterspack Frame

- EGG
- EGG Frame
- convEGGtor
- convEGGtor Basket
- Caster Kit
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

- 2XL
- XLarge
- Large
- Medium



2



3

Starterspack Eucalyptus Wood Table

- EGG
- Eucalyptus Wood Table
- Caster Kit
- Table Nest
- convEGGtor
- convEGGtor Basket
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

- XLarge
- Large



4

The Perfect Pizza

- Baking Stone
- Aluminum Pizza Peel
- Compact Pizza Cutter
- EGGmitt

- XLarge
- Large
- Medium
- Small
- MiniMax



The perfect Steak

- Cast Iron Grid
- Cast Iron Grid lifter
- Silicone Tipped Tongs
- Quick-Read Thermometer

- XLarge
- Large
- Medium
- Small
- MiniMax

5



39



6



Low & Slow

- Chef's Flavor Injector
- Rectangular Drip Pan
- Ribs and Roasting Rack
- Meat Claws
- Hickory Wood Chunks

2XL, Xlarge, Large
Medium, Small



Smoking

- Wooden Grilling Planks
- Wood Chunks
- Wood Chips
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters

Optie 1:
Hickory or Mesquite chunks
with any kind of chips

Optie 2:
Apple chunks with any
kind of chips



8



7

Keep Your Egg in Perfect Shape

- Gasket Kit
- SpeediClean™ Dual Brush Scrubber
- Ash Removal Pan
- Grid Cleaner
- Ash Tool

2XL, XLarge
Large
Medium
Small, MiniMax, Mini



Chef-koks & Big Green Egg

Made for each other

Waar de Big Green Egg ook voet aan de grond zet, één ding is altijd gelijk. Het warme welkom van topchefs, sterren-koks, creatieve masterminds die groot zijn geworden door innovatief te koken en gastronomische plafonds te doorbreken. Zij ontdekten dat door de mooiste, verse (seizoens)ingrediënten op de EGG te bereiden er nog een component bijkwam: de karakteristieke EGG flavour. De combinatie van vooruitstrevende creaties en het fikse arsenaal aan kooktechnieken die de EGG te bieden heeft blijkt een winnende combinatie te zijn. Big Green Egg is groot geworden door onze ambassadeurs. Sterrenkoks zoals Peter Goossens hebben ons (letterlijk) op de kaart gezet en foodies de kans gegeven om ook die unieke Big Green Egg smaak te ontdekken. Alleen al daarom verdienen topkoks voor ons een ster.

hofvanclave.com

Peter Goossens
Hof van Cleve
3 Michelin stars

Big Green Egg on the road.

Met een vintage '74 VW camperbusje* rondtrekken op zoek naar prachtige lokale producten om te bereiden op het topmodel onder de EGGs, de Big Green Egg Large... voor Kris Vandorpe (één van de twee CEO's van Big Green Egg Belux) en Joost Van Hyfte (stand-upcomedian van bij ons) klonk het als muziek in de oren. Als jonkies zaten ze samen op de schoolbanken in koksschool Ter Duinen in Koksijde. Ze hielden er een gezamenlijke liefde voor koken aan over. De roadtrip was snel beklonken: Kris zou zijn culinaire kennis in de strijd gooien en Joost beloofde voor de ambiance te zorgen! Lees hieronder meer over hun roadtrip en laat je inspireren door hun heerlijk eenvoudige manier van koken.

* weetje voor de liefhebbers: het vintage VW busje is niet zómaar uit '74... in het gezegende jaar 1974 werd namelijk de eerste EGG aller tijden geboren!

Culinaire stops met aandacht voor het terroir

De twee schoolvrienden startten hun rondreis aan de kust waar ze op zoek naar een heel bijzonder Vlaams product even de grens met Frankrijk overstaken. Want in Geyvelde in Frans-Vlaanderen teelt de Franse Marc Deswarte zijn witte asperges zowaar op duinengrond. Dat geeft een heel aparte smaak die nog beter tot zijn recht komt op het vuur van onze EGGs.

Van de kust trokken Kris en Joost naar Veurne naar het fameuze Dierendonck-geslacht. Daar deden ze het beste West-Vlaams rood alle eer aan door het te grillen zonder complexe bereidingen. Zo puur gegrild draait alles om de ambacht van de rijping van het vlees.

In het Meetjesland toverden ze vers geviste paling en garnalen om tot een visgerechtje met streekbier. Ook in Ooidonk draaide alles om eerlijke producten van eigen bodem. In de streek waar kippen de belangrijkste marktwaar zijn, gingen de kameraden aan de voet van het kasteel aan de slag met een zwartpootkip en smulden ze als echte kasteelheren van een stoofpotje van kip in een saus met Elsanta aardbeien. Dat ook vegetariërs de meest exquise dingen kunnen klaarmaken met onze EGGs bewezen Kris en Joost met een bijzondere variant op een zoete klassieker. Met zeer smaakvolle grondwitloof bereidden ze een tarte tatin van witloof.

Wil je de recepten van Kris en Joost zelf eens proeven? Surf dan naar onze blog



On the road again in 2022

In januari 2022 zetten onze travellings cooks hun culinaire route verder. Op de tunes van "On the road again" drukken ze opnieuw op de gaspedaal van hun VW camperbusje om ons opnieuw te inspireren met originele bereidingen met (h)eerlijke streekproducten. Wil je graag een voorproefje? Surf dan naar ons Youtube-kanaal en krijg de smaak te pakken met de afleveringen uit 2021.



Workshops voor een echte EGGperience.

Dat bij barbecueën met een Big Green Egg alle stress wegvalt. Dat het zoveel meer is dan een barbecue! Dat je geen professionele kok hoeft te zijn om er heerlijke dingen mee te maken. Dat voor grote gezelschappen koken plots kinderspel wordt. Dat het in één woord een fantastisch toestel is om mee te werken. Misschien denk je dat al die superlatieven eigenlijk te mooi lijken om waar te zijn. En dat zou heel begrijpelijk zijn. Want zolang je er niet zelf mee aan de slag gegaan bent, is het ook moeilijk te geloven... Er is natuurlijk maar één manier om te weten of het waar is, en dat is het toestel zélf eens testen. Net om dat mogelijk te maken, organiseert Big Green Egg workshops. Om jou te laten kennismaken met alle voordelen van de EGG. Want het walhalla bestaat echt.

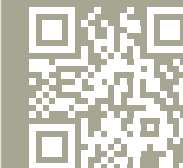
The proof of the pudding...

The proof of the pudding is in the eating, zegt het Engelse spreekwoord. Een stuk vlees opleggen en dan gewoon je gezelschap vervoegen. Een stoofpotje maken in een handomdraai. Heerlijk gerookte vis en groenten serveren. Pizza bakken als een echte Italiaan. Tot zelfs gebak bereiden op de EGG... Het is maar een handgreep uit het ruime scala van de meest diverse gerechten die je met gemak vanop de EGG kan toveren.

Wil je dit echt allemaal eens kunnen ondervinden? Wil je zélf ontdekken hoe het voelt? Kortom, wil jij wel eens proeven van het gemak en het plezier van een EGG? Neem deel aan een workshop bij een dealer in je buurt... en laat je zo door ons inspireren. Dan krijg je meteen ook een voorproefje van waar we bij Big Green Egg voor staan: to inspire people and their loved ones with the ultimate outdoor cooking EGGperience!

Big Green Egg voor Julien Lapraille is...

Voor mij is een EGG als een multifunctionele buitenoven zonder elektriciteit. Ik vind het toestel ontzettend simpel in gebruik... en toch kan ik er al mijn culinaire creativiteit op botvieren.



Een overzicht van de hands-on workshops vind je op:

biggreenegg.eu/be_nl/big-green-egg-workshops

Het gemak van Big Green Egg

Over koken met de barbecue bestaan een hele reeks vooroordelen. Je bent niet zeker van het eindresultaat. Je kan enkel gegrilde producten serveren. Je hebt een heleboel opkuis na het eten... en misschien nog wel het vervelendste, je kan niet bij je gasten blijven! Wij doorprikken deze uitspraken graag en illustreren hoe de Big Green Egg al deze nadelen makkelijk tackelt.

Genieten van je gezelschap met de EGG

Het is een huizenhoog cliché: ontvang je mensen en kies je voor gerechten op de barbecue, dan kan je niet bij je gasten zijn. Dat is ook inderdaad erg vaak het geval... maar niet zo wanneer je met een EGG aan de slag gaat. Je kan de temperatuur mooi constant houden en zo zorgeloos aansluiten bij je gezelschap.

Oh, en hebben je gasten vertraging? Dan hoeft je de klassieke stress om het vuur aan te houden in afwachting van hun komst niet eens te hebben. Want de EGG blijft gewoon gelijkmatig warm. Stuur je volk dus maar een berichtje om te zeggen dat ze het rustig aan mogen doen. Zo komt iedereen relaxed aan en zit de sfeer meteen goed. Je hoort het, met een EGG is outdoor cooking dus echt ontspannend en kan je ten volle genieten van het moment.

Koken wordt kinderspel

Verfijnde outdoor cooking kan écht eenvoudig zijn... dat is wel een heel gewaagde claim. En toch durven we dit makkelijk te stellen. Need proof? De gerechten op onze site bewijzen hoe je in een handomdraai

en zonder voorkennis in geen tijd iets lekker kan maken. Geen ingewikkelde bereidingen met marinades of complexe bakwijzen. Laat je inspireren op biggreenegg.eu/be_nl/inspiratie/recepten en ondervind dat we geen holle slogan verkopen.

Variatie troef

Gegrild vlees of gegrilde vis met een saladebuffet, of voor de strikte vegetariërs een gerecht op basis van gegrilde groenten, dat associëren de meeste mensen met een middag of avond barbecue. Maar dan kennen ze de vele mogelijkheden van de Big Green Egg nog niet. Deze kamado is een keuken op zich: je kan ermee grillen en roken, je kan er heerlijk op bakken... je kan er zelfs op stoven. De bijbehorende accessoires maken het plaatje af. Zin in een pizza? Op de pizzasteen bak je even lekker als de beste Italiaan! Zin in een typisch Belgisch stoofpotje? Pas de problème, met de kwaliteitsvolle Dutch oven kom je tot de meest smaakvolle resultaten. En waarom ook niet je dessert maken op de EGG? Een heel menu op één en hetzelfde toestel, toegegeven, dat is pas eenvoudig.



JOKE - EGG-lover & demochef

Wat zo uniek is aan Big Green Egg is dat ze met één enkel toestel eigenlijk een hele buitenkeuken ontworpen hebben. Geen wonder misschien dat telkens ik lekkere producten zie, meteen begin te bedenken hoe ik ze kan klaarmaken op de EGG. Mijn man is jager... ik moet je niet uitleggen wat dat geeft in het herfstseizoen! Ik bereid dan niet enkel volledige gerechten met wild en gevogelte maar ook paté en rillette bijvoorbeeld.

Voor mij staat koken op de EGG eigenlijk vooral gelijk aan gezelligheid. Voor mijn hele familie koken en lekkere gerechten serveren, ik vind niets schöner. Het gaat echt om dat delen van die ervaring. In die zin is het meest memorabele moment voor mij de dag waarop ik op uitstap was met de EGG aan de Oosterschelde. We trokken er oesters en legden ze meteen kraakvers op de grill om ze te gratineren. Het was erg koud en winderig die dag maar wandelaars hielden spontaan halt en vroegen of ze er eentje mochten proeven. Als ze het vriendelijk vroegen, dan kregen ze er eentje (lacht luid).

ELISE - EGG-lover & youngster

Al zolang als ik me kan herinneren werd er bij ons thuis met een EGG gekookt. De warmste herinneringen heb ik aan de avonden waarop mijn broer en ik onze eigen pizza's mochten beleggen en aan het moment nadien waarop we de verschillende smaken met elkaar deelden. Sinds een goed jaar sta ik nu zelf af en toe achter de EGG. Pizza's maak ik nog steeds heel erg graag. Ook een klassieke barbecuemaaltijd vind ik nog altijd super. Secret of the chef: met satékruiden kan je elk stukje gegrild vlees een speciaal smaakje geven (lacht). Maar ondertussen ontdekte ik ook hoe makkelijk het is om een lekker stoofpotje te maken. Mijn favoriete gerecht is momenteel dan ook een stoofpotje van kip met aardbeien dat Kris en Joost tijdens 'Big Green Egg on the road' klaarmaakten*. Echt heerlijk! Het cliché wil dat mannen achter de barbecue staan... maar niet hier. Ik weet het nu al: ik zal altijd de meester van het vuur zijn.

**CEO van Big Green Egg, Kris, en stand-upcomedian, Joost deden een roadtrip met een EGG; je kan de gerechten van hun rondreis terugvinden op onze blog biggreenegg.eu/be_nl/inspiratie/blog-en-events/big-green-egg-on-the-road.*

TOM - EGG-lover & demochef

Mensen denken vaak dat een EGG voor professionele koks is, maar eigenlijk moet je echt geen topchef zijn om er erg lekker mee te koken. De EGG in één woord - of beter in twee woorden - dat is "fantastisch gemakkelijk". En dat maakt het zo leuk om te koken, of je nu vis, vlees, groenten of gebak bereidt. Waar ik het meest van geniet als ik achter het vuur sta, is dan ook niet toevallig dat ik anderen als vanzelf kan overtuigen van de eenvoud van koken met een EGG.

Ik ken Big Green Egg ondertussen al twintig jaar. Zo'n tien jaar geleden kocht ik na lang sparen mijn eigen EGG. Het is heerlijk om er ook thuis mee te kunnen kokerellen. Accessoires als de EGGspander en het cederhouten plankje zorgen dan echt voor een meerwaarde bij je bereidingen.

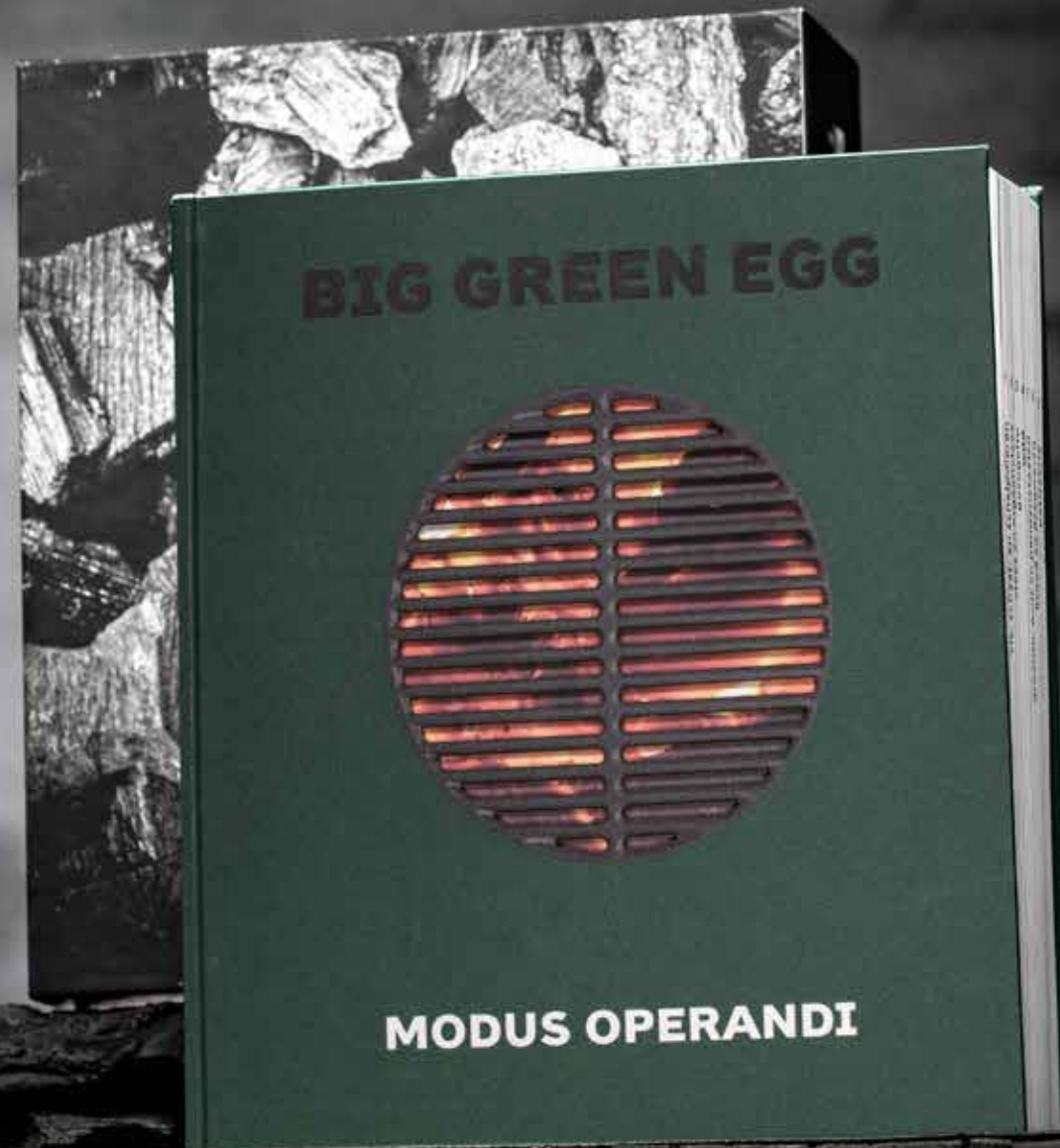
Je kan ook heel intense momenten beleven met een EGG. Zo herinner ik me een familiediner met oudejaar waarop ik een gigantische picanha van Belgisch witblauw heb klaargemaakt. Dat was best bijzonder want mijn schoonouders kweekten dat vlees in de tijd zelf. Zo'n groot heerlijk staartstuk op de EGG, wauw!

Modus Operandi

MEER DAN
300
RECEPTEN

904
PAGINA'S

4,6
KILOGRAM



De recepten

66x Vlees
65x Vis, schaal- en schelpdieren
45x Groenten
33x Basics
30x Gevogelte
24x Patisserie
22x Brood en deegwaren
13x Wild
13x Fruit

Modus Operandi Reviews



"FANTASTISCH, gewoon FAN-TAS-TISCH"

"Wat een prachtig boek is dit. Één ding is zeker hier ga ik heel veel gerechten uit maken!"

"Zeer mooi boek met hele mooie recepten en foto's. In één woord top"

"Fantastisch naslagwerk, al heel veel uit geleerd"

"Super zeg! Vervangt in een klap alle andere BBQ boeken"



Big Green Egg Modus Operandi

De Modus Operandi, een spectaculair kookboek zoals nooit eerder verschenen, is onmisbaar voor de echte Big Green Egg liefhebber. Het is een handleiding, een bron van inspiratie, een ontdekkingsstocht met alle denkbare gerechten en ingrediënten, alle kooktechnieken en technische tips en tricks om het absolute maximum uit je Big Green Egg te halen. De Modus Operandi, compleet met werkboek en een prachtige opbergcassette, is een uitgave die je absoluut thuis wilt hebben staan.

904 pagina's dik 525957

Nooit meer handjes te kort.

De Big Green Egg is de heilige graal voor elke foodlover. En hoe vaker je hem gebruikt, des te blijer je wordt van alle mogelijkheden, de resultaten en de reacties. Wil je de lat nog hoger leggen, nog meer kookoppervlak creëren of het jezelf makkelijker maken? Haal dan je hart op aan onze enorm uitgebreide collectie met accessoires.



De prijzen zijn te vinden op onze website. Scan de QR-code of kijk op biggreenegg.eu/be_nl/prijslijst



EGGmitt

Voor de EGGmitt steken we onze hand in het vuur. Deze extra lange grillhandschoen beschermt je linker- of rechterhand tot een temperatuur van 246°C. Van binnen zacht katoen, van buiten brandwerende vezels zoals ze die ook in de luchtvaart gebruiken. De siliconenprint zorgt voor een geweldige grip.

Eén maat 117090



Silicone Grilling Mitt

De Silicone Grilling Mitt is een volledig waterdichte grillhandschoen met een antislip-grip dankzij de siliconenprint. De manchet en de voering zijn gemaakt van zacht katoen-polyester. De Silicone Grilling Mitt is bestand tegen temperaturen tot 232°C.

Eén maat 117083



Stainless Steel Tool Set

Set	127655
Wide Spatula	127426
Spatula	127662
Brush	127679



Silicone Tipped Tongs

40 cm	116864
30 cm	116857



Cast Iron Grid Lifter

Zakken, kwartslag draaien, klemmen en liften maar. Het optillen van het hete en zware Cast Iron Grid van je Big Green Egg, bijvoorbeeld om de convEGGtor te plaatsen of te verwijderen, is een warm klusje. Maar met de handige Cast Iron Grid Lifter is het zo geregeld. De plaat onder het handvat van de Cast Iron Grid Lifter beschermt je handen tegen eventueel opstijgende hete lucht.

127341



Grid Gripper

Met de Grid Gripper heb je een stevige grip op het rvs rooster van je Big Green Egg. Je kunt het rooster dan makkelijk optillen om bijvoorbeeld de convEGGtor te plaatsen of verwijderen of het rooster te verplaatsen en schoon te maken. Dit is ook een ideale tool om gloeiendhete Drip Pan's te liften, te legen en terug te plaatsen. En dat allemaal zonder vuile handen te maken.

118370

De handigste keukentools



Butcher Paper

Gek op het bereiden van grote stukken vlees in je Big Green Egg? Dan kan dit accessoire bij jou echt niet ontbreken. Door je vlees in te pakken met butcher paper voorkom je vochtverlies en blijft jouw procureur of rundernek heerlijk mals en sappig. Het slagpapier helpt je gemakkelijk een constante temperatuur te houden in je EGG omdat het geen warmte weerkaatst zoals aluminiumfolie. De natuurlijke vezels van het papier laten het vlees ademen en geven een rokerige smaak en knapperige bark aan het vlees.

127471

Bamboo Skewers

25 cm - 25x 117465

Knife Set

117687

Measuring Cups

4x 119551

Kitchen Shears

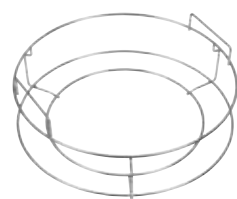
120106



convEGGtor®

De convEGGtor zorgt voor een natuurlijke barrière tussen je gerechten en het open vuur van je Big Green Egg. Het speciale ontwerp van de convEGGtor zorgt voor een goede luchtstroom en uitstekende warmtegeleiding. De indirecte warmte die het keramische warmteschild doorlaat, transformeert je EGG in een volwaardige buitenoven. Ideaal voor low & slow cooking waarbij je ingrediënten langzaam op lage temperatuur gaart.

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



convEGGtor Basket

INSIDE TIP! De convEGGtor Basket fungeert als lift voor je convEGGtor. Daarmee plaats je hem snel, makkelijk en veilig in je EGG. De convEGGtor Basket is onderdeel van het EGGspander systeem. Kijk voor meer informatie op pagina 52.

2XL	119735
XLarge	121196
Large	120724
Medium	127242



Baking Stone

Pizza, speltbrood, focaccia of een lekkere appeltaart: met de Baking Stone kun je je eigen bakkerij aan huis beginnen. Leg de steen op het rooster van je Big Green Egg en je krijgt brood met een knapperig korstje en pizza's met een krokante bodem.

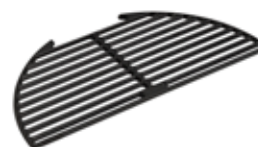
XLarge	401274	Medium, MiniMax, Small	401007
Large	401014		



Cast Iron Grid

Ga je grillen in je Big Green Egg? Dan is een Cast Iron Grid onmisbaar! Die schitterende grillstrepen of perfecte grillruit krijg je alleen door het gebruik van een gietijzeren rooster. Dit ziet er niet alleen mooi uit maar zorgt ook voor veel meer aroma, kleur en smaak in je ingrediënt. Gietijzer neemt namelijk gemakkelijker en sneller de warmte op, houdt dit langer vast en geeft het gelijkmatig af aan je product. Daarnaast is het een duurzaam materiaal wat levenslang mee gaat, en ook nog eens ontzettend gemakkelijk te onderhouden is.

Large	122957	MiniMax	122971
Medium	126405	Small	



Half Cast Iron Grid

Ga je voor het echte grillwerk? Met de Half Cast Iron Grid maak je zalmotens, steaks en groente met een benijdenswaardig grillruitje. Perfect dichtgeschroefd van buiten, super mals van binnen. Het halve kookoppervlak maar wel de hele smaak.

XLarge	121233
Large	120786



Half convEGGtor Stone

Lekker veelzijdig is een understatement voor de Half convEGGtor Stone. Zet hem samen met de 1-piece convEGGtor basket in als tussenlaag wanneer je in twee zones wilt koken, één direct en één indirect. Of als volledig convectie schild wanneer er twee tegen elkaar aan liggen.

2XL	120960
XLarge	121820
Large	121035
Medium	127273



Half Cast Iron Plancha

Een gietijzeren plaat met een dubbelrol: op de geribbelde kant grill je delicate of kleinere ingrediënten. En de gladde kant is ideaal voor pannenkoeken, crêpes of eieren. Iemand nog wensen?

XLarge	122995
Large	122988



Half Perforated Grid

EGG je graag delicate ingrediënten zoals zeevruchten en vis? Met de Perforated Cooking Grid houd je ze intact. Ook ideaal voor klein gesneden groente of bijvoorbeeld asperges.

XLarge	121240
Large	120717





EGGspander System

Eindeloze kookmogelijkheden.

L XL

Laat je culinaire creativiteit de vrije loop met de 5 Piece EGGspander Kit. Met dit slimme systeem creëer je een oneindig aantal opstellingen waardoor je het maximale uit jezelf én je EGG haalt. Deze goed door-dachte set bestaat uit een tweedelig Multi-Level Rack, een convEGGtor Basket en 2 halve rvs roosters. Dat maakt de EGGspander Kit tot het perfecte basispakket voor elke EGGer.

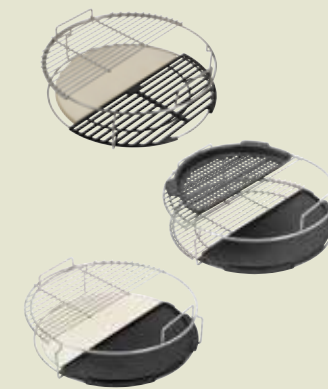
Zijn al die verschillende opstellingen nog steeds niet uitdagend genoeg voor je? Dan hebben we nog veel meer aanvullende accessoires in ons assortiment. Laat je favoriete kooktechnieken bepalen welke add-ons voor jou een must zijn.



De prijzen zijn te vinden op onze website.
Scan de QR-code of kijk op
biggreenegg.eu/be_nl/prijslijst

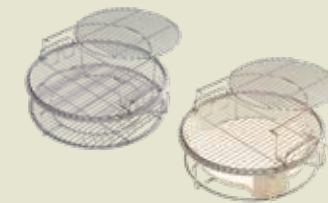


Selectie van kooktechnieken.



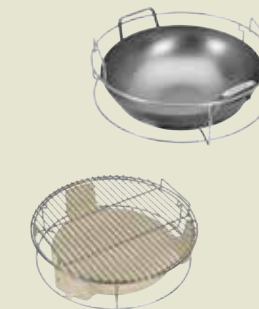
Multi-Zone (direct en indirect) cooking

De EGGspander geeft ook de mogelijkheid om op ieder moment direct en indirect te koken.



Multi-level cooking

Geeft uitgebreide kookcapaciteit wanneer je meerdere gerechten tegelijk bereidt of voor grote groepen kookt. Het bovenste kookrooster kan naar achteren geschoven worden om gemakkelijk bij het te bereiden product te komen.



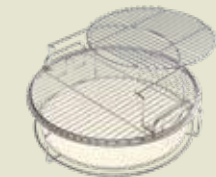
convEGGtor Basket

Zorgt voor gemakkelijke en handige plaatsing van de convEGGtor. De basket kan daarnaast gebruikt worden om de Carbon Steel Grill Wok in te plaatsen, voor de beste wokgerechten.



Pizza & Baking

Maak van je EGG met de convEGGtor en een Baking Stone een pizzaoven voor de beste pizza's. Gebruik het Multi-Level Rack om het bakken uit te breiden.



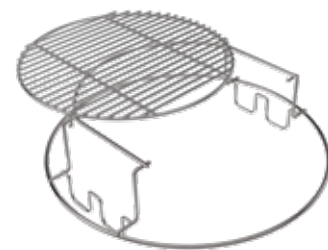
Low & Slow

Gebruik de 5-delige EGGspander Kit met 2 Half convEGGtor Stones voor de perfecte low & slow bereidingen. Lange uren op een lage temperatuur voor de beste resultaten.

5-Piece EGGspander Kit



XLarge 121226
Large 120762



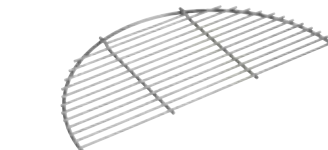
2-Piece Multi Level Rack

XLarge 121219
Large 120755



1-Piece convEGGtor Basket

XLarge 121196
Large 120724



Half Stainless Steel Grid

XLarge 121202
Large 120731

Chef's favourite



Cast Iron Skillet

Of je nu veel of weinig tijd hebt, voor de Cast Iron Skillet is tijd geen issue. In deze gietijzeren allrounder laat je vlees razendsnel dichtschroeien of juist urenlang smoren of stoven. Maak bijvoorbeeld sirloin steaks, Indonesische Rendang, een aardappelgratin of casserole. Tijd over? Een mooi nagerecht zoals een cobbler of een clafoutis kan ook in de Cast Iron Skillet. De Cast Iron Skillet MiniMax is de perfecte match met de Cast Iron Plancha Griddle MiniMax. De Griddle fungeert dan als deksel voor je pan.

2XL, XLarge, Large
Ø36 cm 127846

Vanaf de MiniMax
Ø27 cm 127839



Cast Iron Satay Grill

Saté is de allemansvriend op de Big Green Egg. Daarom komt deze Cast Iron Satay Grill precies op het juiste moment. Marineer je favoriete ingrediënten, maak er spiesjes van en leg ze op het speciaal ontworpen halve rooster. Geen wiebelende, halfgare of vlamvattende spiesen, maar gelijkmatig gegaarde saté... of kebab, of yakitori. Wat je maar wilt!

Large 700485



Cast Iron Plancha

Vallen er bij jou ook wel eens ingrediënten tussen het rooster van je Big Green Egg? Daar hebben wij de Cast Iron Plancha Griddle voor in de collectie. Op deze gietijzeren plaat grill je delicate en kleine gerechten op de geribbelde kant en bak je pannenkoeken of eieren op de gladde kant. De Plancha Griddle voor de MiniMax kun je ook als deksel gebruiken voor de Cast Iron Skillet (MiniMax).

2XL, XLarge, Large
Ø35 cm 127860

Vanaf de MiniMax
Ø26 cm 127863



Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush

Sauzen, marinade of gesmolten boter warm je snel en eenvoudig op in de Cast Iron Sauce Pot op het rooster van je Big Green Egg. De siliconen Basting Brush past precies in het handvat, zodat er niet op je tafelkleed geknoeid wordt. Zet je de Cast Iron Sauce Pot in je EGG? Haal dan wel de Basting Brush eruit.

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



Green Dutch Oven

De Green Dutch Oven voor de Big Green Egg is met recht een zware jongen. Deze geëmailleerde gietijzeren braadpan stooft, suddert, kookt, bakt en braadt. Een echte allrounder dus! Je kunt de deksel van de Green Dutch Oven apart gebruiken als ondiepe bakpan of als vorm voor cakes en desserts. De Green Dutch Oven is rond en ovaal beschikbaar.

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

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



Cast Iron Dutch Oven

Deze gietijzeren allrounder is op alle fronten inzetbaar. De Big Green Egg Cast Iron Dutch Oven is ideaal voor stoofschotels, stampotten, soepen en eenpansgerechten. Het gietijzer verdeelt de warmte over de hele pan en de zware deksel van de Cast Iron Dutch Oven houdt het vocht binnenboord. Of gebruik hem zonder deksel en geef al je ingrediënten die unieke Big Green Egg-smaak. In beide gevallen blijft je suddervlees heerlijk sappig en mals. Benieuwd? Kom over 4 uur maar terug...

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



Carbon Steel Grill Wok

De Big Green Egg is super veelzijdig en dat geldt ook voor wokken als kooktechniek. Met de Carbon Steel Grill Wok met Bamboe spatel ben je van elke culinaire markt thuis. Dankzij de platte bodem staat hij op elk kookoppervlak stabiel. En je kunt hem heel eenvoudig in combinatie met de convEGGtor Basket gebruiken. Ready to wok?

XLarge, Large
Ø40 cm 120779



Fire Bowl

Hoe krijg je zonder gehannes of vieze handen de as uit je afgekoelde EGG? Dat is de missie van de nieuwe roestvrijstalen Fire Bowls. Hang hem boven een vuilnisbak en filter de as uit de gedoofte houtskool. Dat garandeert een maximale luchtstroom waardoor je lekker snel opstart. You can lift me up! De 2XL en XL Fire Bowls zijn in twee aparte compartimenten opgedeeld voor de twee zones in je EGG.

2XL 122698
XLarge 122681
Large 122674
Medium 122667
MiniMax 122650



Instant Read Thermometer

Wil je je steak rare of medium? De Big Green Egg Instant Read Thermometer meet de kerntemperatuur zo exact dat zelfs medium-rare geen lucky guess meer is. Omdat er niet teveel warmte uit je Big Green Egg mag ontsnappen lees je de temperatuur (tot 232°C) binnen 3-4 seconden af. En als je de Instant Read Thermometer van Big Green Egg bij het temperatuur draait, dan draait het display gewoon met je mee. Met handig, hebbertigmakend opberghoesje.

119575



Instant Read Thermometer with Bottle Opener

Timing is everything voor een EGGer. De Big Green Egg Instant Read Thermometer is daarbij je (geheime) wapen in de strijd tegen under- of overcooked. Binnen 4 seconden weet je de exacte kerntemperatuur van vlees, vis of gevogelte. Hoeveel graden moet de lamsbout? Check het spiekbriefje met gewenste temperaturen op de achterzijde. De graad van perfectie is bereikt! Tijd voor een welverdiend biertje? Dit handige hulpje multitaskt als flesopener.

127150



Quick-Read Thermometer

Officieel heet hij de Big Green Egg Quick-Read Digital Food Thermometer. En dan zeggen we geen woord teveel. In een paar seconden leest hij de temperatuur van je lamsbout of gevulde kip digitaal af. Tot op de graad nauwkeurig (tot 300°C!). Handig: hij past in je zak en je schuift hem meteen in de opberghuls.

120793



Dual Probe Remote Thermometer

Met en weten. Met de draadloze Dual Probe Remote Thermometer meet je tot op de graad nauwkeurig de kerntemperatuur van je ingrediënt(en) én de binnentemperatuur van je Big Green Egg. De Dual Probe werkt met 2 sondes en een ontvanger die je bij je houdt. Als de gewenste temperatuur bereikt is, geeft de ontvanger automatisch een signaal (tot 91 meter).

116383



EGG Genius

Dit technische device controleert en monitort de temperatuur van je EGG en geeft het door aan je smartphone of tablet. Zo kun je op koude winterdagen lekker bingewachten terwijl je tot op de graad nauwkeurig aan het slow cooken bent. De EGG Genius zorgt voor een constante luchtstroom waardoor je op een constante temperatuur blijft koken. Is de temperatuur in je EGG te hoog of te laag, dan krijg je een melding. Net als wanneer je aan tafel kunt. Je kunt zelfs de statistieken inzien van je vorige EGG sessies.

121059

Extra opties voor de EGG Genius:

Meet verschillende vleesgerechten tegelijkertijd in je EGG met de uitbreidingsmogelijkheden van de EGG Genius. Gebruik tot wel drie meatprobes op hetzelfde moment! De extra onderdelen hiervoor zijn apart verkrijgbaar.

Additional meat probe
121363

Additional Y-Cable
121387

Spiekbriefje nodig?

We zetten een aantal gemiddelde kerntemperaturen voor je op een rij

Rund medium	52/54 °C
Lam medium	60/62 °C
Hert medium	52/55 °C
Varkensfilet	70 °C
Gevogelte	72/75 °C
Witvis	65 °C
Zalm	50/52 °C

TIPS:

- Meet altijd in het dikste gedeelte van je vlees of vis
- Let op dat je niet in het bot prikt, deze temperatuur kan afwijken
- Houd rekening met een stijging van 2-3 °C in kerntemperatuur wanneer je vlees laat rusten na de bereiding



Aluminum Pizza Peel

De echte pizzabakker herken je aan zijn zelfverzekerde houding én zijn professionele tools. Gebruik daarom ook de Aluminum Pizza Peel om je zelfgemaakte pizza's uiterst smooth op de hete Baking Stone in je Big Green Egg te laten glijden. Dat worden gegarandeerd complimenten di tutti!

127761



Compact Pizza Cutter

Eerlijk zullen we alles delen. Dus ook de pizza. Maar hoe snij je een pizza eerlijk, netjes en veilig? Met de nieuwe Big Green Egg Compact Pizza Cutter. Deze professionele pizzasnijder heeft een kunststof handgreep die prettig in de hand ligt en je handpalm beschermt. En met het roestvrijstalen wiel snijd je een pizza moeiteloos in gelijke slices. Prego.

118974



Flexible Grill Light

Ah, schijn mijn EGG even bij! De nieuwe Flexibele Grill Light is de ideale licht-assistent die meebuigt en zijn licht laat schijnen waar jij dat wilt. Het handige LED-lampje heeft een buigzame steel met aan het uiteinde een sterke magnetische voet. De losse montagebeugel koppelt je simpelweg aan de band of mates van je EGG. Lights on? Actie!

122940



Chef's Flavor Injector

De enige echte Big Green Egg Chef's Flavor Injector brengt vlees en gevogelte op unieke wijze op smaak. Met deze lardeerspuit dringen marinades helemaal door tot in de kern van het vlees en wordt het nog sappiger en malser. Operatie geslaagd.

119537



Meat Claws

Zet je klauwen, pardon, je Meat Claws maar in het langzaam gegaarde varkensvlees en je trekt het makkelijk uit elkaar. Pulled pork is al jaren één van de Big Green Egg-favorieten, en met deze vleesklemmen klaar je dat klusje in een handomdraai. De Meat Claws zijn ook erg geschikt om grote stukken vlees mee te hanteren.

Set 114099



Pigtail Meat Flipper

Voor de Pigtail Meat Flipper gaan we door het vuur. Deze slimme vleeshaak is perfect om stukken vlees en gevogelte (zoals steaks, koteletten en kippenpoten) snel en eenvoudig om te keren. Met de lange, roestvrijstalen haak kun je zelfs bij extreem hoge temperaturen 'flippen' zonder te dicht bij het vuur te komen of het ingrediënt te beschadigen.

48 cm 201515



Flexible Skewers

Met de herbruikbare Flexible Skewers wordt saté of andere ingrediënten rijgen kinderspel. Aan deze flexibele grilspiezen rijg je in no-time stukjes vlees, vis, gevogelte en groente zonder dat ze er aan de andere kant weer afvallen. Klaar? Dan kun je de spiesen nog even in de marinade leggen voor extra smaak.

68 cm - 2x 201348



Deep Dish Baking Stone

De Deep Dish Baking Stone staat garant voor een perfecte warmteverdeling en dat zorgt voor meesterlijke quiches, taarten, lasagnes en zelfs pizza's. De keramische steen met opstaande rand zorgt ervoor dat al je baksels gelijkmatig garen en dat benijdenswaardige goudbruine kleurtje krijgen. Smeuïg van binnen, crispy van buiten.

2XL, XLarge, Large
112750





Ribs and Roasting Rack

Het multifunctionele Ribs and Roasting Rack is ideaal om gebräad op te maken. Staand is het een V-rack: geschikt voor grote stukken vlees of (gevuld) gevogelte die langzaam moeten garen. Draai je het rack om dan is het ideaal om spareribs in te maken. De constante luchtstroom rondom het Ribs and Roasting Rack zorgt voor geweldige resultaten. Een must have voor carnivoren.

2XL, XLarge, Large
117564

Medium, Small
117557



Beer Can Chicken Roaster

Beer can chicken is een Amerikaanse klassieker waarbij je de kip over een geopend, halfvol blikje bier plaatst. Tijdens het garen van de kip gaat het bier in het blikje stomen, waardoor de kip van binnen extra mals en sappig wordt. Klinkt dat moeilijk? Niet met de Beer Can Chicken Roaster! Deze omklemt het bierblikje in de stevige houder van metaaldraad en voorkomt zo dat het blikje omvalt.

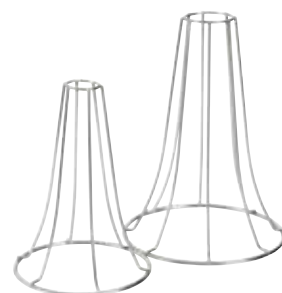
2XL, XLarge, Large, Medium, Small
127754



Ceramic Poultry Roaster

Kiplekker wordt kipverrukkelijk. Zet een hele kip of kalkoen op de Ceramic Poultry Roaster en hij krijgt van buiten een krokant, goudbruin velletje, terwijl hij van binnen heerlijk sappig wordt. Nog een extra smaakaccent? Vul de keramische houder met wat bier, wijn, cider en/of kruiden. Zo bereikt het gevogelte moeiteloos de perfecte smaak.

Kip 119766
Kalkoen 119773



Vertical Poultry Roaster

Geef je Poulet Noir of Bressekip een ereplaats in je Big Green Egg op de Vertical Poultry Roaster. Met de roestvrijstalen Vertical Poultry Roaster staat de kip of kalkoen verticaal op de houder zodat hij zich met zijn eigen vet bedruipt. Daardoor wordt hij ongelofelijk sappig van binnen, terwijl hij van buiten een lekkere krokante korst krijgt. Vet lekker.

Kip 117458
Kalkoen 117441



Drip Pan

Met de Drip Pan vang je vrijkomend vet, vocht en restjes op zodat ze niet op je houtskool of convEGGtor terecht komen. Als je de aluminium druippan met een laagje water vult, wordt de luchtvochtigheid binnen je EGG hoger en je gerechten nóg sappiger.

Rond
Ø 27 cm 117403

Rectangular
35 x 26 cm 117397



Disposable Drip Pans

Een beetje chef is niet bang voor vet. Het geeft namelijk elke creatie smaak. Maar het opruimen ervan is een ander verhaal. Met de Big Green Egg Disposable Drip Pans vang je het simpelweg op. Deze wegwerp lekbakjes van aluminium zijn bovendien op maat ontworpen voor de convEGGtor. Grillen zonder je handen vuil te maken.

XLarge - 5x 120892
Large - 5x 120885

Medium, MiniMax,
Small - 5x 120878



Grill Rings

Met de Grill Rings vallen je (gevulde) paprika's, tomaten of uien nooit meer om tijdens het grillen. Want deze roestvrijstalen ringen hebben een pin waarop je je groente en fruit stevig vastzet. De warmtegeleidende spiraal in het midden van de Grill Rings zorgt ervoor dat je ingrediënten lekker snel klaar zijn.

3x 002280



9 tips voor het onderhoud van je EGG.

Een Big Green Egg gaat een leven lang mee, als je hem goed onderhoudt en zorgvuldig gebruikt. Benieuwd wat jij zelf kunt doen om je EGG te onderhouden? Hier vind je een aantal handige tips & tricks:



1 Zorg bij iedere nieuwe kooksessie, voordat je de EGG aansteekt, dat je overtollig as verwijderd door eerder gebruikt houtskool met de Ash Tool om te scheppen.

2 Laat altijd een klein laagje as onderin je Big Green Egg liggen. Zo blokkeer je de luchtstroom ietwat waardoor de temperatuur geleidelijk omhooggaat en voorkom je een te snelle opwarming van de keramiek.



3 Vervang de viltrand wanneer dit nodig is. Dit zorgt voor een goede bescherming van de keramiek en voorkomt 'valse lucht'.

4 Gebruik accessoires zoals de convEGGtor Basket en Grid Lifter om onderdelen op een rustige manier in je Big Green Egg te plaatsen. Zo voorkom je dat je de convEGGtor en roosters in je warme Big Green Egg moet laten 'vallen' wat kan zorgen voor beschadigingen.



5 Alle temperaturen boven de 300°C zijn onnodig bij het koken (zelfs voor pizza) en de kans op schade aan de keramiek is hierbij groter.



Let's keep the fire burning.

6 Het schoonbranden of inbranden van je Big Green Egg op hoge temperatuur is nooit nodig en raden we ten strengste af! Is je EGG vettig geworden en wil je hem weer opruimen of de vlekken van je convEGGtor verwijderen? Breng de Big Green Egg dan naar 250 graden, draai de convEGGtor met de vuile kant richting de houtskool en laat je EGG zo 30 minuten staan. Op die manier brand je overtollig vet weg. De keramiek wordt daarmee niet opnieuw wit, dat is ook niet nodig.



7 Is je Big Green Egg een tijdje niet gebruikt of heeft hij in de regen gestaan? Stook hem dan eerst rustig op en laat hem 60 minuten op 100°C staan. Het is belangrijk om het vocht, dat eventueel in de keramiek is getrokken, rustig te laten verdampen. Doe je dit direct op een hoge temperatuur, dan kan de keramiek barsten.

8 Houtskool kun je na een kooksessie laten doven en de volgende keer opnieuw gebruiken. Als je de EGG een langere tijd niet hebt gebruikt, is het verstandiger om hem met nieuw houtskool te vullen. Want ook houtskool houdt vocht vast.



9 Zorg dat je Big Green Egg altijd op pootjes staat, zoals met een Table Nest of EGG Carrier. Zet hem nooit direct op een gesloten oppervlak, ook niet op een hittebestendige steen. Het is belangrijk om ruimte te hebben tussen de bodem van je keramische base en de ondergrond zodat een goede luchtcirculatie ontstaat en je EGG zijn warmte van de base goed kwijt kan.



For this generation and the next. Keep your EGG in perfect shape.

Een EGG is for life. En als je hem goed onderhoudt, bezorgt hij de generatie na jou ook nog vele mooie herinneringen. Minstens zo belangrijk: je gerechten smaken beter en hij behoudt zijn looks. Zie je er tegenop? Deze producten doen al het zware werk voor je en op onze website vind je handige onderhoudstips. Take care!



Ash Tool

De Ash Tool heeft eigenlijk een dubbelfunctie: je verwijdert er heel eenvoudig de as in je Big Green Egg mee, maar je kunt hem ook gebruiken om, voordat je de EGG aansteekt, de houtskool goed te verdelen. Dit praktische gereedschap werkt heel goed samen met de Ash Removal Pan.

2XL 119490
XLarge

Large 119506
Medium

MiniMax
Small 119513
Mini



Ash Removal Pan

Houtskool laat as achter. Door het weg te halen met de Ash Tool en dit op te vangen met de Ash Removal Pan stroomt de lucht makkelijker door je Big Green Egg. En die zuurstof en luchtstroom zijn nodig om je EGG snel op temperatuur te krijgen én te houden. De as-schep past perfect in de opening van de luchtregelaar om het morsen van as te voorkomen.

2XL, XLarge, Large, Medium
106049



Grid Cleaner

EGG'en is lekker, maar het brengt ook aangekoekt vet en verbrande resten op het rooster van je Big Green Egg met zich mee. Je schraapt je rooster snel en makkelijk weer schoon met deze Cooking Grid Cleaner. Door het verlengde handvat van de Cooking Grid Cleaner hoef je niet te wachten tot je EGG en je rooster zijn afgekoeld.

201324



SpeediClean™ Long handle Scrubber

Nooit meer last van achtergebleven metalen borstelhaartjes met dit loeisterke schoonmaakhulpje van natuurlijke boomvezels. Een eco-vriendelijk en hittebestendige scrubber met lange steel zodat je niet hoeft te wachten tot je EGG is afgekoeld.

127129
2x Replacement
Scrubber Pads 127143



SpeediClean™ Dual Brush Scrubber

De herinneringen aan een onvergetelijke Big Green Egg avond: een aangekoekt grillrooster en een draad mozzarella op je Pizza Stone. Met de SpeediClean Dual Brush Scrubber halveer je de schoonmaaktijd en verdubbel je het smetteloze effect. Feelgood bonus: geen stalen haaruitval meer op je rooster want dit exemplaar is van natuurlijke boomvezels.

127136
2x Replacement
Scrubber Pads 127143



Diamond-Coated Nylon Bristle Grid Scrubber

Optimaal genieten van je Big Green Egg gaat samen met goed onderhoud en schone grillroosters. Zo zorg je voor het beste resultaat van iedere kooksessie. En met een goede schoonmaakborstel is dat voor jou een eitje! De Diamond-Coated Nylon Bristle Grid Scrubber van Big Green Egg heeft een lange handgreep voor de iets minder vuurvaste vingers, en met zorg uitgekozen materiaal van heavy duty nylon borstelharen. Let's get started!

127310



De prijzen zijn te vinden op onze website. Scan de QR-code of kijk op biggreenegg.eu/be_nl/prijslijst



The hottest thing in outdoor cooking.

Big Green Egg Covers.

Hagel of hittegolf? Houd je Big Green Egg als nieuw met een EGG Cover. Deze ventilerende beschermhoes is van topkwaliteit en trotseert elk weertype. Je trekt hem makkelijk aan en uit en zit elke EGG als gegoten vanwege de klittenbandsluiting. Het stijlvolle zwarte design met herkenbaar Big Green Egg logo staat elke EGG.



EGG COVER	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
IntEGGrated Nest+Handler of Nest		126528	126528		126467	126467	126535
EGG Carrier	126511			126511			
Portable Nest				126528			
Modular EGG Frame			126467		126450	126450	126450
Modular EGG Frame + Expansion Frame			126474		126474	126474	
Eucalyptus Wood Table					126498	126474	
Dome (deksel) cover voor EGG in tafel					126504	126504	



EGGmat

Heb je je EGG niet in een werktafel of buitenkeuken ingebouwd, maar staat hij in je tuin of op het balkon? Dan beschermt de EGGmat het gebied eromheen tegen hitte en vlekken. Leuk feitje: de EGGmat bestaat uit volledig gerecyclede materialen en is dus zeer eco-vriendelijk.

76x107 cm
117502





Spare parts



Tel-Tru Temperature Gauge

Elke Big Green Egg wordt standaard geleverd met een thermometer. Begeeft deze het na jarenlang gebruik? Dan bestel je gewoon de Tel-Tru Temperature Gauge. Plaats de koepelthermometer in de deksel van je EGG en je weet weer hoe warm het binnen is zonder dat je daarvoor de deksel hoeft te openen en warmte verliest. De Tel-Tru Temperature Gauge is beschikbaar in 2 formaten en geeft temperaturen weer tussen de 50°C en 400°C.

8 cm	117250
5 cm	117236



Gasket Kit

Na lang en intensief gebruik van je Big Green Egg zullen de viltranden op de bovenrand van de keramische basis en de onderkant van de keramische deksel met schoorsteen op een gegeven moment versleten zijn. Omdat deze rand de keramiek beschermt en voor een perfecte luchtcirculatie zorgt, is het slim om hem tijdig te vervangen. En dat doe je heel eenvoudig zelf met deze Gasket Kit. De rol met vilt is zelfklevend en ook het plakken spreekt voor zich.

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

* Voor de 2XL zijn er 2 Gasket Kits nodig.



Cast Iron Grate

Dit rooster ligt in de vuurkorf. Door de openingen in het rooster vindt er binnen de EGG een opwaartse luchtstroom plaats en valt het as in de basis waardoor het via de luchtregelaar eenvoudig kan worden verwijderd.

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



Dome

Keramische koepel met schoorsteen welke door het veersysteem eenvoudig kan worden geopend en gesloten. De keramiek is voorzien van een beschermende glazuurlaag. Door de isolerende en weerkaatsende werking van de keramiek vindt binnen de EGG een air flow plaats die voor een gelijkmatige en smaakvolle garing zorgt.

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



Fire ring

De keramische binnenring staat op de vuurkorf en zorgt voor de juiste afstand tussen de gloeiende houtskool en het rooster.

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



Fire box

De vuurkorf staat in de keramische basis en dient met houtskool te worden gevuld. Doordat deze is voorzien van uitgekiende openingen en uitsparingen aan de onderzijde is er, wanneer de luchtregelaar en de rEGGulator zijn geopend, een constante en optimale air flow.

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



Base

Keramieken, warmte-isolerende basis welke aan de buitenzijde is voorzien van een beschermende glazuurlaag.

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



rEGGulator

De gloednieuwe en robuuste rEGGulator is extreem nauwkeurig in te stellen. Hij is gemaakt van duurzaam gietijzer en met de coole greep van siliconen zorg je heel simpel voor meer of minder luchttoevoer zonder je vingers te branden. Ook handig: we hebben al een coating op de luchtregelaar aangebracht die roestvorming tegengaat waardoor je hem na gebruik op de EGG kunt laten zitten.

2XL, XLarge, Large, Medium Mini 103017
117847

MiniMax, Small
117854

* De temperatuurregelaar voor de Mini is een Margrietschijf en wijkt af van de afbeelding zoals hier weergegeven.



Rain Cap

Je loopt nu eenmaal het risico dat het tijdens het EGG'en begint te regenen. Als fanatieke EGGER laat je je daardoor niet uit het veld slaan, maar regendruppels wil je natuurlijk niet in je Big Green Egg. De Rain Cap van Big Green Egg is de paraplu voor je luchtregelaar. De Rain Cap is alleen te gebruiken in combinatie met de rEGGulator.

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



Band Assembly Kit

Gepatenteerd "easy to lift" systeem. De ingenieuze bediening maakt het openen en sluiten van het keramische deksel met minimale kracht mogelijk.

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

Alleen beschikbaar voor de Large 126931

The upgrade kit

As good as new



REGGULATOR

De duurzame rEGGulator is extreem nauwkeurig in te stellen. Regel gemakkelijk de luchttoevoer zonder je vingers te branden.



TEMPERATURE GAUGE

XL formaat Dome Thermometer met schokbestendig glas voor een betere temperatuur weergave.



BAND ASSEMBLY KIT

Gepatenteerd "easy to lift" systeem voor het openen en sluiten van het keramische deksel met minimale kracht.



GASKET KIT

Een nieuwe high-tech hittebestendige viltrand voor bescherming van de keramiek en perfecte luchtcirculatie.

Always keep on EGGing.

de Big Green Egg garantie



Big Green Egg staat voor kwaliteit. Door een eeuwenlang geperfectioneerd productieproces en een grondige inspectie van iedere Big Green Egg voor deze de fabriek verlaat, garanderen we dat hij de beste van zijn soort is. De kwaliteit die je van je Big Green Egg gewend bent, mag je ook verwachten in de garantie erop. Je hebt een levenslange garantie op het materiaal en de constructie van alle keramische onderdelen en een uitgebreide garantie voor alle overige onderdelen. Zo kun je altijd blijven koken in je Big Green Egg.

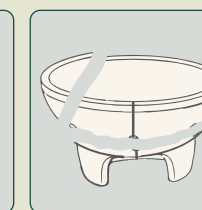
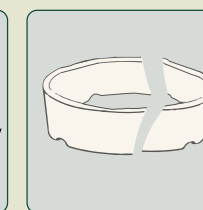
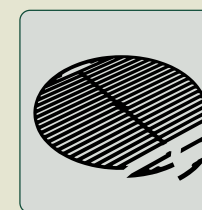
For this generation and the next. We are green forever.

Keramiek zet uit als het opwarmt en krimpt als het afkoelt waardoor de kans op beschadigingen van materiaal kan ontstaan. Hoewel beschadigingen kunnen overkomen als defect, zal het in de meeste gevallen onschuldig zijn. Onnodig en dus ook een beetje zonde om te vervangen. Duurzaamheid is een belangrijk uitgangspunt en van je Big Green Egg kan je dan ook een leven lang plezier hebben. Zorg natuurlijk wel voor goed onderhoud van je EGG zodat hij altijd in topconditie blijft. Want, voorkomen is beter dan vervangen. Op **pagina 62** vind je de onderhoudstips.

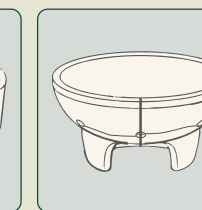
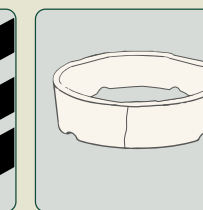
To worry or not to worry

Gelukkig is het dus lang niet altijd nodig om schade te herstellen of een onderdeel te vervangen. Sommige beschadigingen zijn puur cosmetisch en hebben geen enkele invloed op de werking van je Big Green Egg. Er zijn ook beschadigingen die het functioneren van je EGG wel belemmeren. Daar moet je tijdig bij zijn, zodat je samen met je verkooppunt zo snel mogelijk kunt zorgen voor een goede oplossing.

When to worry | performance damages



When not to worry | cosmetic damages





1

EGG fans united Join the society. Visit our Fanshop.

De echte EGG fan herken je uit duizenden. Aan zijn passie voor food en omdat hij het liefst achter zijn Big Green Egg staat. Al zeggen zijn hoodie en sokken ook genoeg. Deze en andere originele cadeautips vind je in onze Fan Shop op fanshop.biggreenegg.eu.



2

3



4



5

6



7



8

9

Big Green Egg Books.



10

11

1. Hoodie Peace Love EGGs
2. T-shirt No EGG No Story
3. T-shirt EGG
4. Canvas Apron
5. Golf Driver Headcover
6. Golf Polo Shirt
7. Oversized Sweater Lobster Lovers
8. T-Shirt Chicken & EGG
9. T-Shirt The Evergreen Since '74
10. Apron Kids (up to 12 years)
11. Vintage Apron



Big Green Egg Modus Operandi

The Big Green Egg – Modus Operandi is onmisbaar voor elke Big Green Egg-fan. Of je nu een geoefende of een beginnende EGGer bent, dit boek bevat een schat aan informatie en meer dan 300 recepten die je aan je culinaire repertoire kan toevoegen. Het toepassen van verschillende kooktechnieken en het experimenteren met smaken dagen je uit om culinair het beste uit jezelf en je EGG te halen. Inclusief cassette en los werkboek.

904 pagina's dik 525957

The Big Green Egg Book

The Big Green Egg Book is de bijbel voor elke Big Green Egg-foodie. Dit smaakvolle boek met voorwoord van de Nederlandse topchef Jonnie Boer behandelt alle kooktechnieken die je op een EGG kunt loslaten. Bakken, braden, stoven, grillen, roken én slow cooking. Zowel de basisbereidingen als de iets uitdagendere recepten inspireren je om culinair het uiterste uit jezelf te halen.

Nederlands BGE-BOOK-NL

Enjoy! Jubileum 5 years of food, fun & flavour

Een collectors-item voor elke EGG-fan. Een onuitputtelijke inspiratiebron voor (beginnende) EGGers. Het jubileumnummer van Enjoy! Magazine neemt je mee langs de (culinaire) hoogtepunten van de afgelopen 5 jaar. Met smaakexpedities, signature dishes van sterrenchefs en meer dan 70 spectaculaire recepten waar je je niet aan kunt branden. Kortom, net zo'n must have als de EGG zelf.

224 pagina's dik 666731



12



13



16



19



20



21



22



23

24



14

15



17



25

Are you dressed for EGGing?

fanshop.biggreenegg.eu



18



26



27



28

- 12. Magnetic Bottle Opener
- 13. Salt & Pepper shaker
- 14. Hoodie with zipper
- 15. Hoodie
- 16. T-shirt Evergreen
- 17. Vacu Vin
- 18. Beanie
- 19. Beach Towel
- 20. Romper Dream Big

- 21. Big Green Egg Piggy Bank
- 22. Hoodie Since '74
- 23. T-shirt Let's Create Memories
- 24. T-shirt Let's Create Memories
- 25. Mug Enamel
- 26. Retro Sportsbag
- 27. Mr EGGhead Plush Toy
- 28. Hoodie Let's Create Memories

Invented for those
with good taste.



It's showtime.



Spareribs
Beer Can Chicken
Pulled Pork
Pompoensoep
Lamsrack
Pizza
Gerookte zalmbonbons
Hasselback aardappels

& many many more...

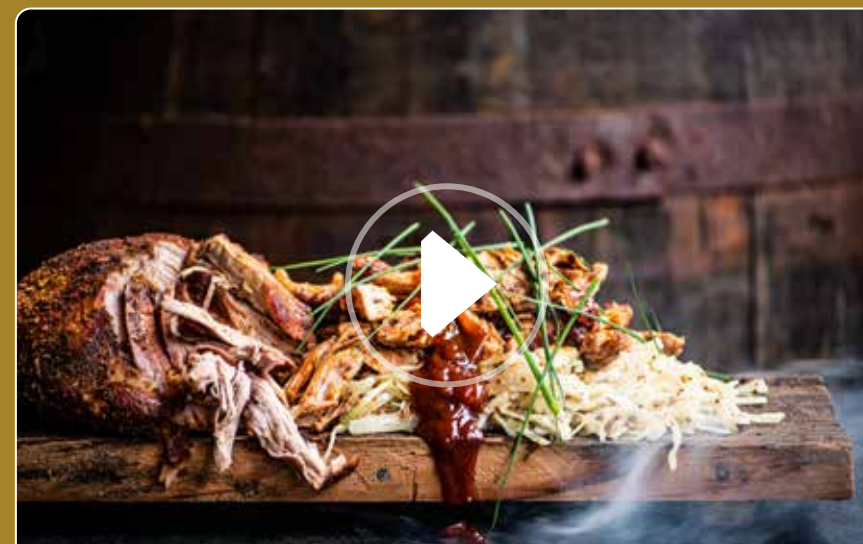
Een walhalla aan inspirerende video's voor onze EGGfans, allemaal terug te vinden op ons Big Green Egg Youtube kanaal. Van de verrukkelijkste recept-video's tot sfeervolle event aftermovies en handige how to video's. Werkelijk alles wat je wilt weten over de Big Green Egg. Sit back, relaxt en watch some EGG video's!



Voortaan niets meer missen?

Ga naar ons Big Green Egg YouTube kanaal en abonneer je gratis. Dan ontvang je een notificatie zodra er een nieuwe video is.

@Big Green Egg Belgium





Colofon

Concept, design & realisation
Big Green Egg Europe B.V.

DTP
Manon van Dijk, Eline Spruit

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

Chefs
Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas

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

BIGGREENEGG.BE



Copyright © 2022 Big Green Egg Europe. Alle rechten voorbehouden. Tenzij anders aangegeven, zijn alle materialen in deze catalogus auteursrechtelijk beschermd door Big Green Egg Europe B.V. Geen enkel onderdeel uit deze catalogus, hetzij tekst, hetzij afbeelding, mag worden gebruikt voor enig ander doel dan Big Green Egg Europe B.V. Daarom is het reproduceren, wijzigen, opslaan in een geautomatiseerd gegevensbestand of doorgeven, in welke vorm of op welke manier dan ook, elektronisch, mechanisch of anderszins, anders dan voor persoonlijk gebruik, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming ten strengste verboden.

Aan de inhoud van deze catalogus is de grootst mogelijke zorg besteed. Toch kan Big Green Egg Europe B.V. op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie. Aan de geboden informatie kunnen geen rechten worden ontleend en Big Green Egg Europe B.V. is niet aansprakelijk voor de gevolgen van het gebruik van de informatie. BENLv1.012022

Big Green Egg®, EGG® en convEGGtor® zijn handelsnamen of gedeponeerde handelsnamen van the Big Green Egg Inc.



- BigGreenEggbe
- BigGreenEggBelgie
- Big Green Egg Belgium
- Big Green Egg Belgium



GO ONLINE AND JOIN THE BIG GREEN EGG SOCIETY

#BigGreenEgg #TheEvergreen

Groentje of doorgewinterde EGGer? Word onderdeel van onze society en blijf op de hoogte van het laatste nieuws en de meest inspirerende blogs. Vind de lekkerste recepten van eenvoudig tot uitdagend en ontdek nieuwe manieren om met andere EGG-fans in contact te komen. We zijn er voor de vleesliehebbers, visfanaten, vegans, flexitariërs en natuurlijk ook voor de kleintjes uit het gezin. Volg onze social media kanalen en zorg dat je nooit meer iets mist!



Dit is Big Green Egg

Big Green Egg is de meest geliefde kamado van de allerbeste keramiek. Sinds 1974 zijn we makers van mooie herinneringen. En dat blijven we doen. Big Green Egg is het origineel. **The Evergreen.**