



Big Green Egg

The hottest thing in outdoor cooking.



The
Evergreen
Since '74



Official Product Magazine 2021



Over Big Green Egg

- 4 Zo zit de Big Green Egg in elkaar
- 5 Het geheim achter de Big Green Egg
- 7 Het 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 Verschillende kooktechnieken uitgelicht
- 26 Het EGGspander System

Een complete buitenkeuken

- 28 Onderstellen en tafels
- 30 Modular EGG workspace

Aan de slag met jouw EGG

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

Inspiratie

- 40 The Evergreens van Cesar Zuiderwijk
- 44 De Thaise jaren van Henk Savelberg
- 48 Modus Operandi kookboek
- 50 Accessoires
- 62 Onderhoud
- 66 Spare parts
- 70 Fan items
- 75 Join the Big Green Egg society

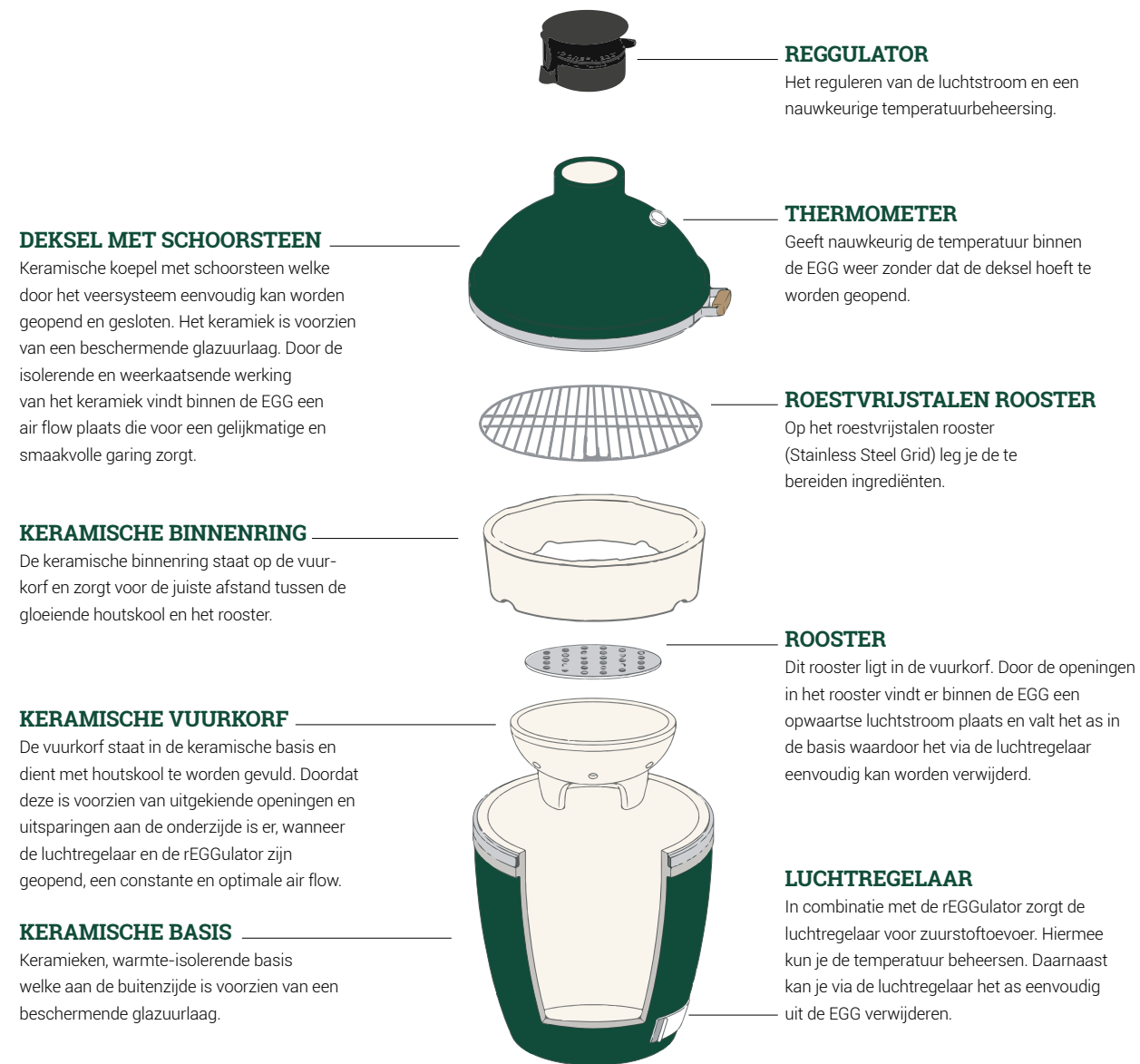
Alle genoemde prijzen zijn in euro's.

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.nl

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, Nederlanders: 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 het keramiek dat 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 het 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. Het 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.



Het 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**



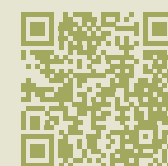
**Geproduceerd in
Noord-Amerika**



**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!



Mini
Gaat overal mee naartoe



MiniMax
Het handige tafelformaat



Small
Bescheiden formaat, volmaakte prestaties



Medium
Genieten met vrienden & familie



Large
Alleskunner voor ieder moment



XLarge
Nooit meer ruimte tekort



2XL
Perfect voor extra grote gezelschappen

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.



convEGGtor +
convEGGtor Basket



Charcoal Starters

Ash Tool



IntEGGrated Nest+Handler



100% Natural Charcoal 4,5 kg





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

De prijzen van de Big Green Egg modellen zijn exclusief accessoires, onderstellen of frames.

Code 120939
 Prijs 3495,-



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

Code 117649
 Prijs 2270,-



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

Code 117632
 Prijs 1560,-

De belangrijkste basics

2XL

- 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

Code 117625
Prijs 1180,-

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

Inclusief EGG Carrier
Code 119650
Prijs 968,-

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

Code 117601
Prijs 895,-

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

Code 117618
Prijs 599,-

EGG Carrier Mini
Code 116451
Prijs 97,-

Medium

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- convEGGtor Basket
- Charcoal 4,5 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

MiniMax

- EGG (incl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Charcoal 4,5 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

Small

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

Mini

- EGG (incl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Charcoal 4,5 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

De belangrijkste basics

De veelzijdigheid van een Big Green Egg



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; het is een eitje 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 de mussen van het dak vallen: 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 het unieke, isolerende keramiek doet de buitentemperatuur er niet toe. De temperatuur in de EGG is net zo stabiel als altijd en aan regen of sneeuw heeft hij maling.

SAMEN GENIETEN VAN DE ULTIEME SMAAKBELEVING

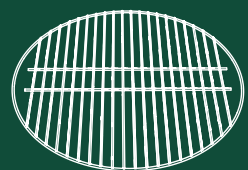
De Big Green Egg gaat een leven lang mee. Zo kun je eindeloos blijven variëren in ingrediënten en gerechten met een bijzonder smaakvol resultaat. Met elkaar genieten van het goede leven, dat is waar Big Green Egg voor staat. Familie, vrienden, dierbaren om je heen en de lekkerste gerechten die je ooit geproefd hebt. Zo ontstaan onvergetelijke momenten. Maak je favoriete recepten of creëer een nieuw gerecht op 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.

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 52



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

Pizza Margherita

Voor 2 pizza's (ø 25-30 cm)
INGREDIËNTEN

DEEGBODEMS

250 g bloem, bij voorkeur type '00' + extra om te bestuiven
25 g verse of 8 g droge gist
150 ml lauwwarm water
1 el olijfolie + extra om in te vetten
1 tl suiker

TOMATENSAUS

1 klein teentje knoflook
5 basilicumblaadjes
3 el olijfolie
1 blik tomatenblokjes van 400 g

TOPPING

2 bollen mozzarella van 125 g
10 blaadjes basilicum
2 el extra vergin olijfolie

ACCESSOIRES

convEGGtor
Baking Stone
Aluminium Pizza Peel
Compact Pizza Cutter

VOORBEREIDING

1. Meng voor de deegbodem de bloem met een snuffje zout in een kom. Los de gist op in een derde van het water en meng dit door de bloem. Schenk de rest van het water erbij en meng de olijfolie en de suiker erdoor. Kneed het deeg nu minstens 5 minuten goed door, dit gaat het makkelijkste met een mixer of in de keukenmachine.

2. Stort het deeg op je werkblad en kneed het nog 1 minuut met de hand goed door. Vet een kom in, vorm een mooie bol van het deeg en leg in de kom. Dek de kom af met een schone, vochtige theedoek en laat het deeg 2 uur rijzen.

3. Pel intussen voor de tomatensaus de knoflook en hak het teentje fijn. Snijd de basilicumblaadjes fijn. Verwarm de olijfolie in een steelpan. Voeg de resterende ingrediënten voor de saus met zwarte peper en zout naar smaak toe. Breng aan de kook,

zet het vuur laag en laat 5 minuten zachtjes pruttelen. Pureer de saus met een staafmixer en schep in een schaalte.

BEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm, met de convEGGtor, het rooster en de Baking Stone, tot 275-300 °C. Verdeel intussen het deeg in 2 gelijke porties en vorm er 2 bollen van. Bestrooi je werkblad met bloem en rol één van de deegbollen op de mat met een deegroller dun uit.

2. Bestrooi de Aluminium Pizza Peel met bloem en leg hier de deegbodem op. Schep de helft van de tomatensaus met een soeplepel in het midden van de bodem en strijk met de bolle onderkant van de lepel naar de rand toe uit. Houd een aan de buitenkant een randje deeg vrij. Scheur 1 bol van de mozzarella in stukjes en verdeel over de pizza.

3. Bestrooi de Baking Stone met bloem. Laat de pizza met behulp van de Pizza Peel op de Baking Stone glijden, sluit de deksel van de EGG en bak de pizza in ca. 5 minuten gaar. Rol intussen de tweede deegbol uit en beleg op dezelfde wijze.

4. Haal de pizza uit de EGG. Bestrooi met de helft van de basilicum en besprenkel met de helft van de olijfolie. Snijd de pizza met de Compact Pizza Cutter in punten. Bak de tweede pizza op dezelfde manier.



pagina 58

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

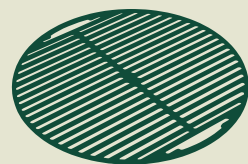


Aan de slag met... grillen op gietijzer

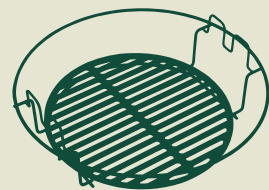


Tip: het gietijzeren rooster is een echte musthave voor betere smaak, kleur en aroma aan je ingrediënt.

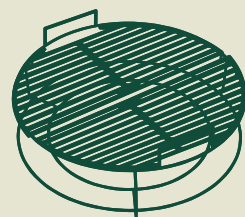
De perfecte grillruit: op drie verschillende levels



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.



Kort en krachtig grillen: zo laag mogelijk in je EGG, vlak boven de gloeiende houtskool. Ook wel cowboystyle grillen genoemd. Plaats het Multi Level Rack van de 5-piece EGG-spander Kit ondersteboven in je EGG met een gietijzeren rooster voor de MiniMax.
* deze set-up is alleen mogelijk voor de Big Green Egg Large



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.

Gegrilde hele bavette

INGREDIËNTEN

1 bavette van ca. 1,5 kg

KRUIDENOLIE

1 witte ui
3 takjes salie
3 takjes oregano
3 takjes rozemarijn
200 ml olijfolie

ACCESSOIRES

Cast Iron Grid
Instant Read Digital Thermometer

VOORBEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en breng, met de Cast Iron Grid, naar een temperatuur van 250 °C.

2. Verwijder intussen het vlies aan de platte kant van de bavette. Steek hiervoor je mes onder het vlies, pak het vlies vast en snijd langs het vlies omhoog terwijl je je mes tegen het vlies aan houdt. Snijd de dunne zijken van de bavette. Deze kun je straks heel kort aan beide kanten grillen en opeten.

3. Pel en snipper voor de kruidenolie de witte ui fijn. Pluk de blaadjes van de salie en oregano en de naaldjes van de rozemarijn en hak ze fijn. Meng de ui en de kruiden met de olijfolie.

BEREIDING

1. Leg de bavette op het rooster en grill deze ca. 2 minuten. Draai de bavette een kwartslag en grill nogmaals 2 minuten voor een mooie grillruit.

2. Keer de bavette om en grill ook deze kant 2 keer 2 minuten. Houd hierbij een kerntemperatuur van 53 °C aan voor een medium-rare garing. Je kunt deze meten met de Instant Read Digital Thermometer. Verpak de bavette losjes in aluminiumfolie en laat ca. 6 minuten rusten.

3. Bestrooi de bavette met peper en zout en snijd in steaks of plakjes. Serveer de kruidenolie over of bij het vlees.



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.

Pad Thai met kip

INGREDIËNTEN

PAD THAI

400 g rijstnoedels (5 mm)
400 g kipdijfilet
100 g shiitakes
1 rode paprika
1 ui
3 teentjes knoflook
koriander, naar smaak
4 eieren
3 lente-uitjes
½ rode Spaanse chilipeper
6 el zonnebloemolie
1 tl gele currypasta
125 g taugé

SAUS

2 el zoete chilisaus
2 el vissaus
2 el gembersiroop
2 el gezuiverde tamarinde (assem)

ACCESSOIRES

Carbon Steel Grill Wok
convEGGtor Basket

VOORBEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm tot 230-240 °C.

2. Kook intussen de rijstnoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Meng alle ingrediënten voor de saus.

3. Snijd de kipdijfilet in reepjes. Snijd de shiitakes in plakjes. Halveer de paprika, verwijder de steel en de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes. Pel en snipper de ui en de knoflook. Pluk de blaadjes van de koriander en hak ze fijn. Snijd de lente-uitjes in ringetjes. Verwijder het steeltje en het zaad van de chilipeper en snijd het vruchtvlees in ringetjes. Klop de eieren los.

BEREIDING

1. Plaats de Carbon Steel Grill Wok in de convEGGtor Basket en plaats deze in de EGG. Wacht ca. 5 minuten totdat de wok goed heet is.

2. Schenk 4 eetlepels van de zonnebloemolie in de hete wok en voeg de kipreepjes toe. Roerbak ze een paar minuten en meng de currypasta erdoor als de kip begint te kleuren. Roerbak een paar minuten langer totdat de geur van de currypasta vrij komt.

3. Voeg de shiitake, de paprika, de ui en de knoflook toe. Schep het kimpensel om en meng alle ingrediënten voor de pad thai saus erdoor.

4. Schep de noedels door het kimpensel en voeg peper en zout naar smaak toe. Schuif de pad thai naar één kant van de wok. Sprenkel de rest van de zonnebloemolie langs de vrije kant in de wok. Schenk het losgeklopte ei erover en roerbak het ei.

5. Schep het roergebakken ei door de pad thai, controleer of de noedels warm zijn en schep de pad thai in een schaal. Roerbak de taugé nog een paar seconden in de wok en meng door de pad thai.

6. Garneer de pad thai met de de chilipeper en de lente-ui.

Benodigde accessoires



Carbon Steel Grill Wok



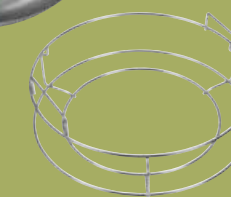
convEGGtor Basket

Wokken op 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 52

Aan de slag met.. urenlange kooksessies



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 36.



Benodigde accessoires



Stainless Steel Grid



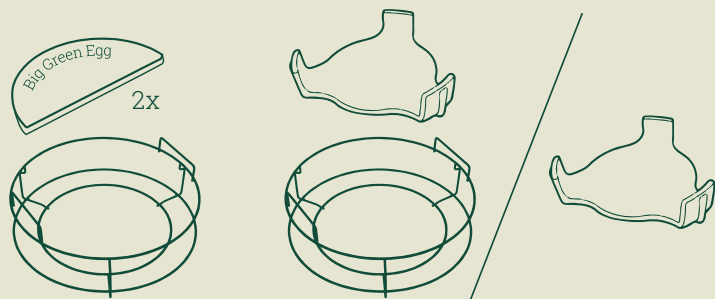
convEGGtor

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



Langzaam gegaard buikspek

INGREDIËNTEN

1 kg buikspek zonder zwoerd
2 el knoflookpuree
zeezout
½ bosje tijm
½ bosje rozemarijn
6-8 laurierblaadjes

ACCESSOIRES

convEGGtor
Dual Probe Remote Thermometer

VOORBEREIDING

1. Snijd de vetkant van het buikspek kruislings in. Snijd ook de vleeskant kruislings iets in, hierdoor kunnen de smaakstoffen goed in het vlees trekken. Wrijf het spek aan beide kanten in met de knoflookpuree en bestrooi royaal met zeezout. Leg de helft van de tijm,

rozemarijn en laurierblaadjes op de vetkant en de andere helft op de vleeskant. Dek af en laat het buikspek een nacht in de koelkast marineren.

BEREIDING

1. Neem het gemarineerde buikspek uit de koelkast. Schuif de luchtregelaar onderaan de keramische basis helemaal open, verdeel 3 aanmaakblokjes over de houtskool en steek deze aan. Laat de deksel van de EGG 10-12 minuten open staan. Wrijf intussen de kruiden van de vleeskant van het buikspek en deels van de vetkant. Door een beetje van de kruiden tijdens het garen op het vet te laten liggen krijgt het vet en dus het vlees extra smaak.

2. Plaats de convEGGtor en leg het Stainless Steel Grid in de Big Green Egg. Leg het buikspek met de vetkant naar boven op het rooster, hierdoor trekt het smaakvolle vet lekker in het vlees en bedruipt het zichzelf tijdens het garen. Bovendien druipt het vet bijna niet op de convEGGtor, anders zou er een enorme rookontwikkeling ontstaan. Sluit de deksel van de EGG en breng deze naar een temperatuur van circa 100 °C. Laat het buikspek ongeveer

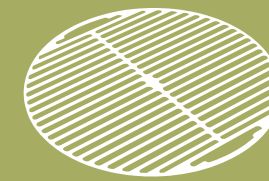
3 uur garen ('slow cooken') tot het vlees een kerntemperatuur van minstens 77 °C heeft bereikt. De kerntemperatuur kun je meten met de Dual Probe Remote Thermometer of de Instant Read Thermometer.

3. Neem het langzaam gegaard buikspek uit de EGG als de kerntemperatuur is bereikt. Je kunt het nu in mooie dunne plakjes snijden en serveren of ervoor kiezen de plakjes bij een temperatuur van 230 °C (zonder convEGGtor) ongeveer één minuut per kant te grillen. Je kunt het buikspek ook af laten koelen (en afgedekt in de koelkast bewaren), de volgende dag in plakjes snijden en dan grillen. Of doe het allebei: eet de ene dag het langzaam geegarde buikspek en grill de plakjes die over zijn de volgende dag.



**Aan de slag met...
nog meer kooktechnieken**

Probeer ze allemaal en geef je creativiteit de ruimte.



Cast Iron Grid

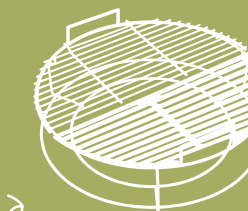


convEGGtor

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



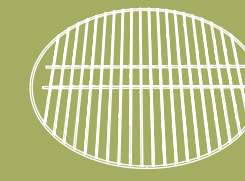
convEGGtor Basket



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



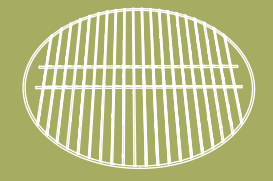
convEGGtor

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.



EGGspander System

Eindeloze kookmogelijkheden.

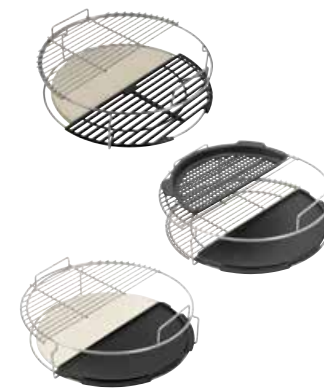


Laat je culinaire creativiteit de vrije loop met de 5 Piece EGGspander Kit. Met dit slimme systeem creëer je een oneindig aantal opstellingen waardoor je het maximale uit jezelf én je EGG haalt. Deze goed door-dachte set bestaat uit een tweedelig Multi-Level Rack, een convEGGtor Basket en 2 halve rvs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

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.



Selectie van kooktechnieken.



Multi-Zone (direct en indirect) cooking

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



convEGGtor Basket

Zorgt voor gemakkelijke en handige plaatsing van de convEGGtor. De basket kan daarnaast gebruikt worden om de Carbon Steel 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.



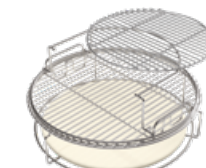
Multi-level cooking

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.



Cowboy grilling

Het tweedelige Multi-Level Rack kan omgedraaid worden voor direct "Cowboy Style" grillen, net boven de kolen met een gietijzeren rooster voor de MiniMax. * deze set-up is alleen mogelijk voor de Big Green Egg Large.



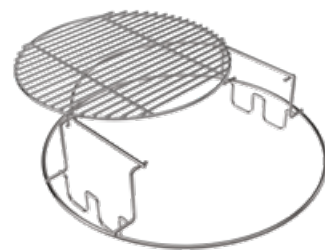
Low & Slow

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	350,-
Large	120762	229,-



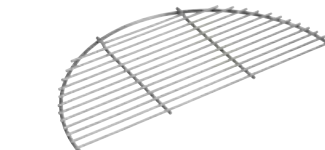
2-Piece Multi Level Rack

XLarge	121219	180,-
Large	120755	124,-



1-Piece convEGGtor Basket

XLarge	121196	121,-
Large	120724	67,-



Half Stainless Steel Grid

XLarge	121202	57,-
Large	120731	35,-

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.



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	195,-
---------	--------	-------



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	459,-
XLarge	121158	380,-
Large	120175	357,-
Medium	122285	336,-



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	295,-
Large	301000	242,-
Medium	302007	230,-
Small	301062	195,-



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	79,-
XLarge	113238	55,-
Large	113214	49,-
Medium	113221	42,-



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	51,-
-----------------------------------	--------	------



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 geogost acacia. Deze harde houtsoort met opvallende tekening wordt vooral voor chic meubilair gebruikt. Makkelijk monteerbaar, inklapbaar en hittebestendig: in één woord 'wow'.

XLarge	121134	199,-	MiniMax	121844	121,-
Large	121127	199,-	Small	120663	181,-
Medium	120670	181,-			



Acacia Table

De natuur gaat haar eigen gang. Kijk maar naar de Acacia Table. Deze handgemaakte tafel bestaat uit massieve planken van acacia en heeft natuurlijk gevormde nerven en unieke kleurschakeringen. Daarom is elke tafel weer anders. De Acacia Table transformeert je Big Green Egg tot een complete buitenkeuken met voldoende ruimte voor je tools en je gerechten. Plaats de EGG in de tafel op een Table Nest voor de noodzakelijke luchtcirculatie. De prijs van de tafel is exclusief EGG, Table Nest en wielen (Caster Kit).

160x80x80 cm		150x60x80 cm	
XLarge	118264 805,-	Large	118257 759,-



Caster Kit		
2 stuks	120410	49,-





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 framework 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 545,-
2XL	121837 756,-	Large	120212 545,-
		Medium	122193 545,-

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

1 Add an Expansion Module.



Expansion Frame
76x76x77 cm
120236 320,-



Expansion Cabinet
76x76x77 cm
122247 1079,-
Exclusief Acacia Wood Insert

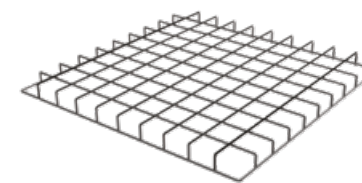


Caster Kit
10 cm - 2 stuks
120410 49,-



Tool Hooks
25 cm
120281 32,-

2 Customize with Inserts.



Stainless Steel Grid Insert
120243 145,-



Acacia Wood Insert
120250 115,-



Stainless Steel Insert
127365 374,-



Distressed Acacia Wood Insert
120267 125,-

3 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 157,- **Verwacht**



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.

Het 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.



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 9,90

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 85,-



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 24,50
4,5 kg 666373 14,50



Roken op je EGG? Verslavend lekker.



De techniek van het roken geeft het EGG'en 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 of Cherry**. Nieuw in ons assortiment zijn de **100% natuurlijke Wood Chunks**: deze stevige houtbrokken zijn uitgebreid door top-chefs getest en goedgekeurd. Dankzij het formaat zijn ze extra goed geschikt voor de langere low en slow sessies. Kies voor **Apple, Hickory of Mesquite** en je bereikt het volgende gastronomische level.

TIP: combineer Big Green Egg 100% natuurlijke houtskool naar eigen smaak met wood chips en chunks. De neutrale stukken houtskool geven je op die manier heel gemakkelijk iedere kooksessie een andere smaaktwist.



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 of Cherry. De Wood Chips zijn geschikt voor korte rookbereidingen.

Inhoud - 2,9 L

Hickory	113986	9,90
Pecan	113993	9,90
Apple	113962	9,90
Cherry	113979	9,90



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	14,90
Els - 2x		
28 cm	116291	14,90



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 of Mesquite en ontdek een nieuwe smaakvolle dimensie aan alles wat je op je Big Green Egg bereidt. De Wood Chunks zijn geschikt voor lange low en slow sessies.

Inhoud - 9 L

Apple	114617	29,90
Hickory	114624	22,90
Mesquite	114631	22,90



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.

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



Aan de slag met... Wooden Grilling Planks

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 vruchtvlies 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 marineren.

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.

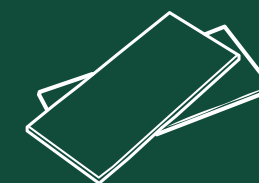
3. Haal de grillplank uit de EGG en spuit de mayonaise over de zalm. Garneer met de chilipeper, de bosui, de ingelegde gember en de koriander.

Wooden grilling planks: het gebruik op twee manieren

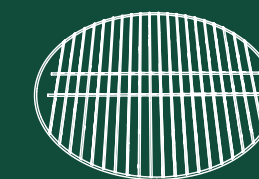
Garen & stomen: plaats het ingeweekte plankje met daarop je product op het rooster. De stoom die vrijkomt zorgt dat de zoete smaak van cederhout in je ingrediënt trekt.

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



De kokende Drummer

Interview

Cesar Zuiderwijk

Natuurlijk kent iedereen Cesar Zuiderwijk als de drummer van de Golden Earring, de legendarische Nederlandse band met groot internationaal succes. Velen weten niet dat hij ook een zeer verdienstelijke kok is. Het liefst werkt hij op de Big Green Egg.

Tekst Caroline Ludwig | **Fotografie** Femque Schook

Ondanks dat de vijf broers van zijn moeder allemaal groenteboer waren, kreeg hij de liefde voor eten niet van huis uit mee. "Er was nooit een gebrek aan sufgekookte andijvie," grapt Cesar Zuiderwijk. "Mijn moeder is niet verder gekomen dan de kookboeken van de Huishoudschool.

Wacht, die moet ik nog ergens hebben." Zuiderwijk blijkt een verzamelaar van kookboeken en beschikt over een collectie van honderden titels.

Kookles bij Golden Duck

Noem het geen passie; Cesar is nu eenmaal geen man voor grote woorden. Koken ziet hij vooral als een praktische bezigheid: "Ik wil gewoon lekker eten en in de keuken staan moet gezellig zijn." Maar volgens vriend en sterrenchef Henk Savelberg is Cesar er bijzonder goed in. Zeker als het om koken op de Big Green Egg gaat. Zijn aandacht voor goed eten werd aangewakkerd door de geboorte van zoon Casper, 35 jaar geleden. "Tot die tijd maakte ik vooral muziek en hing ik in cafés rond. Sinds ik vader ben, let ik op gezond eten. Op de biologische markt kocht ik groenten en fruit en ging daarmee aan de slag." De pikante keuken is zijn favoriet: Indiaas, Indonesisch, Zuid-Amerikaans, ook om zelf te bereiden. "In de jaren 70 op tournee met de Golden Earring ontdekte ik in Londen Golden Duck, een Chinees restaurant. Dat was al snel mijn favoriet en dat bleef het toen ik er ging wonen. Terug in Nederland ging er ook op Scheveningen een Golden Duck open. Met dezelfde kaart en hetzelfde interieur. Bij navraag bleek daar dezelfde chef te werken. Ik heb hem meteen gevraagd of hij mij en een paar vrienden kookles wilde geven." Cesar tovert de menukaart te voorschijn en leest verlekkerd voor: "Pannenkoekjes gevuld met eend, sesame prawn fingers, dronken vis in witte wijn. Ik heb de hele kaart leren koken. Het was een mix van Peking, Kanton en Szechuan. Kijk, wan tan soep, het water loopt me in de mond."



Band van fijnproevers

Zijn muzikale vrienden van de Golden Earring blijken ook fijnproevers. "George (Kooymans, de gitarist, red) kan goed koken en we zijn eindeloos veel met z'n vieren uit eten geweest. Ooit maakten we een lange tour door de VS als supporting act van The Who. Dan waren we vroeg klaar en gingen we daarna eten. In het plaatselijke telefoonboek zochten we meteen of er een Benihana was. Dat is een keten van Japanse restaurants. Sashimi, sushi, grillplaten, dat kenden we in Nederland toen nog niet. Mensen denken vaak dat muzikanten alleen maar junkfood eten; niets is minder waar." Twintig jaar geleden leerde Zuiderwijk Henk Savelberg kennen. Ook bij hem volgde hij kooklessen, nog steeds maken ze deel uit van een kookclub. "Van hem vind ik alle visgerechten fantastisch. Toevallig heb ik gisteren nog zijn bouillabaisse gemaakt."

Dukkah en liters piccalilly

De tuin van zijn huis in Baarle-Nassau, op de grens met België, is het domein van zijn Big Green Eggs. Hij moet even tellen hoeveel hij er heeft. "Eh, een MiniMax, een Large en een XLarge in Baarle. En in ons appartement in Den Haag staat een Small op het terras en nog een Mini in de kelder, voor als we gaan picknicken." Zuiderwijk bedient zich tijdens het koken graag van door hemzelf gemaakte kruidenmengsels en bouillons. "In Baarle heb ik een moestuin en daar haal ik de groenten voor de bijgerechten uit. Ook maak ik liters piccalilly en tomatensaus. En wacht, dit moet je proeven: dukkah, een Noord-Afrikaans notenmengsel. Ook maak ik altijd de groentebouillon zelf. In het seizoen maak ik graag wild klaar: reerug aan het bot of een ribstuk van wild zwijn. En een vriend van me houdt Bressekippen. Ik ben bezig om een speciale grillstandaard te maken, met een drumstandaard als onderstel." Een betere symbiose van de twee grote liefdes van Zuiderwijk is er niet.



The Evergreens van Cesar.

BAND THE STONES

"Heerlijk, ongecompliceerd. De laatste keer in Gelredome heb ik ze gezien. Hoe ouder, hoe leuker de mannen worden. Ik vond ze ontspannen en vriendelijk."

WIJN LA VIALLA

"De prijswinnende wijnen van de Italiaanse Fattoria La Vialla. Op een groot landgoed in de heuvels buiten Arezzo (Toscane) produceren ze geweldige biologisch dynamische wijnen, zoals Chianti en Vermentino, en andere mooie producten. Gewoon te bestellen via internet."

KOOKBOEK LES DINERS DE GALA

"Mijn favoriete kookboek is Les Diners de Gala van Salvador Dali. Al vanaf mijn jeugd vind ik deze kunstenaar te gek. In het prachtig geïllustreerde boek staan gerechten die hij en muze Gala serveerden tijdens hun extravagante diners."



*Pensioengerechtigde leeftijd of niet,
Henk Savelberg blijft ambitieus*

De Thaise jaren van Henk Savelberg



Vijf jaar geleden maakte Henk Savelberg de grote oversteek. In miljoenenstad Bangkok opende hij een nieuwe zaak waar hij kookt volgens zijn beproefde recept: luxe, Frans en met Nederlandse producten. Deze zomer bereikt hij de pensioengerechtigde leeftijd, maar over stoppen peinst de sterrenchef niet.

Na 40 jaar koken voor verschillende restaurants nam hij in 2014 afscheid van Nederland. Henk Savelberg had 25 jaar onder eigen naam in Voorburg achter de kachel gestaan en zag de markt voor sterrenrestaurants teruglopen. Savelberg, toen al vier keer bekroond door Michelin, koos voor een nieuw avontuur in Thailand. In het ambassadedistrict in Bangkok opende hij Savelberg Thailand. Hij nam een paar jonge Nederlandse chefs en zijn Big Green Eggs mee. Sinds die tijd wisselt hij een maand in de Thaise hoofdstad af met twee weken Nederland; zijn vrouw is tandarts en werkt in Den Haag. Het levert hem flink wat airmiles op. Henk Savelberg: "Gelukkig ben ik gek op reizen en relax ik al als ik het vliegtuig binnenstap. Tijdens de reis van of naar Bangkok slaap ik zeker zes, zeven uur."

Cultuurverschillen

Achteraf had hij het niet beter kunnen timen. "Bangkok is in een paar jaar tijd echt een culinaire stad geworden. Ik ben precies op het goede moment begonnen. Natuurlijk wist ik dat Michelin van plan was om een Azië-gids uit te brengen. Ik was er dan ook op gebrand om een ster te halen." En dat is gelukt: in de eerste rode gids - Michelin Asia 2018 - kreeg Savelberg de felbegeerde bekroning. Bij het publiek zag hij de aandacht voor goed eten daarna groeien. "In het begin kwam ongeveer de helft van onze gasten uit Europa en de rest uit Azië. Nu is het aandeel Aziaten veel groter; de meesten maken deel uit van de rijke Thaise bovenklasse." Aan de Aziatische restaurantcultuur wende hij snel. "De Thai werken fantastisch, maar je moet hier erg aardig zijn voor je personeel, anders lopen ze weg." Over het gedrag van bezoekers aan zijn restaurant: "Ze eten heel snel en zitten de hele avond op hun telefoon. Elk gerecht wordt nauwkeurig gefotografeerd en ze willen ook allemaal met mij op de foto. Vaak bestellen ze met z'n tweeën een achtgangenmenu voor één persoon en delen ze alles. Ook het zelf meebrengen van een fles wijn is heel gebruikelijk."

Frans met Hollandse producten

Fijnproevers kunnen tegenwoordig in Bangkok kiezen uit 27 sterrenrestaurants. Vijf zaken streken twee sterren op, waaronder het Fransgeoriënteerde Le Normandie in het Mandarin Oriental Hotel en Mezzaluna in LeBua, waar chef Ryuki Kawasaki Japans-Frans kookt. Ook Savelberg stoelt zijn gerechten op de Franse cuisine. "Veel kalfsvlees en vis, dat vinden ze hier lekker. Ik probeer nu zwezerik, dat kennen ze nog niet. Alle vis, zoals de tong, zeeduivel, langoustines en Hollandse garnalen voor de amuses, komen van Holland Vis."

Uiteraard staat ook tarbot, zijn signature dish met het karakteristieke ruitje, op de kaart. "Groenten kopen we op markten in de buurt. De kwaliteit en het aanbod worden steeds beter. Lokale soorten als groene mango verwerken we in een salade en saus en de borden decoreren we met eetbare tropische bloemen."

Grillen met Cesar

In Voorburg kookte Henk Savelberg al met de Big Green Egg. In zijn Thaise keuken staan er twee: een XLarge en een Mini. Daar bakt hij een aantal gerechten op.



"Ik gebruik 'm altijd voor de langoustines. En ook bijvoorbeeld voor gevogelte, zoals biologische kipfilet, die gaat eerst in de Roner op 56 graden. Daarna grill ik de kip kort met niet te veel olie. Het vlees blijft heel sappig. Met Cesar Zuiderwijk, de drummer van de Golden Earring met wie ik goed bevriend ben, gaan we vaak aan de slag op zijn EGGs. Hij is altijd aan het grillen en kookt op goed niveau. Op de baking stone kun je het vlees mooi grillen of in een pan laten doorgaren. Ideaal voor bijvoorbeeld een dikke entrecote. En je kunt er ook een pizza op bakken."

Nog een droom

Hoewel Savelberg deze zomer 67 jaar is geworden, denkt hij nog niet aan stoppen met werken. "Zolang ik gezond ben, ga ik door, ik wil gewoon werken. In Bangkok is dat zes dagen per week. Op zondag ga ik sporten en ergens een hapje eten. Daarnaast sport ik nog twee keer met een personal trainer." Vijf jaar lang had hij een restaurant naast een hotel in de ambassadewijk, met de Nederlandse ambassade als burens. Binnenkort verhuist hij naar een nieuwe plek in de Thaise metropool. Daar hoopt Savelberg nog een grote droom te verwezenlijken: een tweede ster halen. "Dat zou ik echt geweldig vinden." Om er laconiek aan toe te voegen: "We gaan het wel zien."



The Evergreens van Henk.

Chef - Cas Spijkers

"Cas Spijkers was de Bocuse van Nederland - een vriend en voorbeeld. Ook Martin Kruithof van De Lindenhof vind ik een fantastische chef."

Wijn - Bourgogne

"Een goede fles Bourgogne uit Gevrey-Chambertin! Ik vraag altijd aan de sommelier welke ik moet nemen. Het liefst drink ik die bij Bressekip of duif."

Vakantiebestemming - cruisen

"Cruisen vind ik een hele comfortabele manier van reizen. Het liefst vaar ik met zo'n grote boot rond de Middellandse zee. Heerlijk om 's ochtends als je wakker wordt de zee te zien. De fijnste hotelketen vind ik Four Seasons; het hotel in Macau (China) was super de luxe en betaalbaar."

Vervoermiddel - fiets VanMoof

"Ieder jaar fiets ik een week door Nederland, dan rijd ik van restaurant naar restaurant. En vroeger trapte ik iedere zondag zomaar 100 kilometer weg. In Den Haag heb ik een VanMoof fiets. Dat is een elektrisch model, maar dat zie je helemaal niet omdat alles is weggewerkt in het frame. Met mijn telefoon zet ik 'm op slot."

Kledingmerk - Boss en Dr. Martens

"Ik zweer bij Boss, dat zit heerlijk. Omdat ik een hekel aan winkelen heb, koop ik veel in één keer. Voor schoenen heb ik altijd het lage model van Dr. Martens. Ik sta iedere dag uren op mijn voeten, dus moeten ze comfortabel zijn."

BEST OF BANGKOK

Op zijn vrije zondag gaat Henk Savelberg op ontdekking in Bangkok en eet hij altijd ergens een hapje. Deze plekken en lokale lekkernijen mag je volgens hem niet missen. Met de complimenten van de chef.

Streetfood

"Bangkok is het walhalla voor streetfood. Het lekkerst vind ik de noodle soup. Die kun je krijgen met rundvlees, kip of eend; er zijn zoveel verschillende bereidingen. Ik vraag altijd aan een Thai of ie 'm voor me op smaak wil maken. Gemarmerd buikspek vind ik ook zo lekker, maar dat is niet zo goed voor je dus eet ik het niet te vaak."

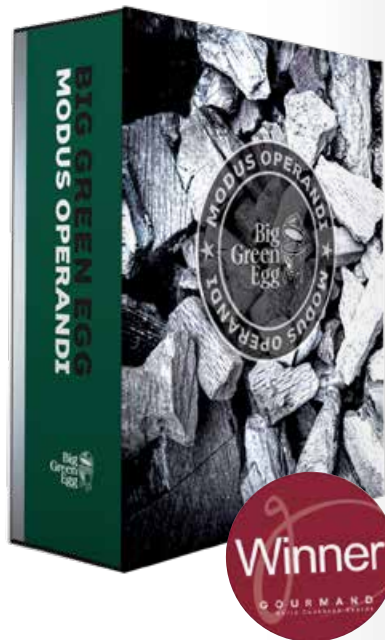
Chatuchak Market

"Bij veel stations van de BTS - de metro in Bangkok - zijn foodcourts met een bar en muziek. Ook in veel shopping malls kun je goed eten. Dat is er iets duurder, maar je hebt er meer biologische opties. De Chatuchak Market is enorm, daar kun je echt alles krijgen, van huisdieren tot porselein. En er is een goede foodafdeling."

Chinatown

"Waar je ook echt moet gaan eten is in Chinatown. Yaowarat wordt deze wijk genoemd. Bangkok heeft de grootste Chinese gemeenschap buiten China. Geweldig al die geuren, kleuren en smaken. 's Avonds veranderen de straten in een open food market waar in grote pannen allerlei lekkers staat te sudderen."





Modus Operandi

Big Green Egg Kookboek

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.

MEER DAN

300

RECEPTEN

904

PAGINA'S

4,6

KILOGRAM



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.



Nooit meer handjes te kort.



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 31,90



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 24,-



Stainless Steel Tool Set

Set	116901	90,90
Tang	116871	35,-
Spatel	116888	30,-
Kwast	116895	25,-



Silicone Tipped Tongs

40 cm	116864	30,-
30 cm	116857	24,-



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 32,90



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 25,90



De handigste keukentools



Measuring Cups

4x 119551 37,-

Knife Set

117687 93,-

Teak Cutting Board

120632 69,-

Kitchen Shears

120106 19,-

Bamboo Skewers

25 cm - 25x 117465 3,90

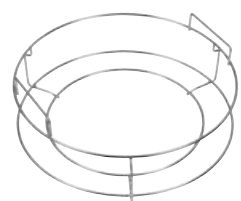




convEGGtor®

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	193,-	MiniMax	116604	81,-
Large	401021	114,-	Small	401045	84,-
Medium	401038	105,-	Mini	114341	60,-



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 26.

2XL	119735	115,-
XLarge	121196	121,-
Large	120724	67,-
Medium	127242	63,-



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.

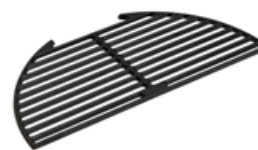
XLarge	401274	146,-	Medium, MiniMax, Small		
Large	401014	87,-	401007		69,-



Cast Iron Grid

Ga je grillen op 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	89,-	MiniMax	122971	70,-
Medium	126405	78,-	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	59,-
Large	120786	49,-



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	115,-
XLarge	121820	60,-
Large	121035	47,-
Medium	127273	39,-



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	120,-
Large	122988	79,-



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	43,90
Large	120717	38,90



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		Vanaf de MiniMax
Ø36 cm	118233	85,-
		Ø27 cm
		120144
		59,-



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	151,-
-------	--------	-------



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		Vanaf de MiniMax
Ø35 cm	117656	79,-
		Ø26 cm
		120137
		60,-



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	117663	39,90



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	210,-

Rond - 4 L: 2XL, XLarge, Large		
Ø23 cm	117045	135,-



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	117052	99,-



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	88,-



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	345,-
XLarge	122681	275,-
Large	122674	135,-
Medium	122667	119,-
MiniMax	122650	94,-





EXACTLY THE RIGHT TEMPERATURE SECURES THE ULTIMATE FLAVOUR



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 163,-



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 multitastt als flesopener.

127150 51,-



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 42,-



Dual Probe Remote Thermometer

Meten is 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 141,-



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 296,-

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 42,-

Additional Y-Cable
121387 19,-

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!

118967 41,90



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 roestrijstalen wiel snijd je een pizza moeiteloos in gelijke slices. Prego.

118974 19,90



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 koppel je simpelweg aan de band of mates van je EGG. Lights on? Actie!

122940 29,-



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 47,-



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 29,-



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, roestrijstalen 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 39,-



Flexible Skewers

Met de 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 spiezen nog even in de marinade leggen voor extra smaak.

68 cm - 2x 201348 36,-



Deep Dish Baking Stone

De Deep Dish Baking Stone staat garant voor een perfecte warmteverdeling en dat zorgt voor meesterlijke quiches, taarten, lasagne 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 106,-

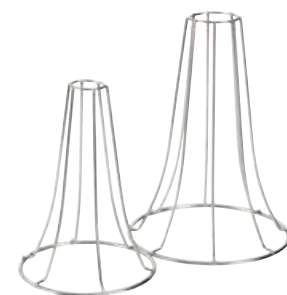




Ceramic Poultry Roaster

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.

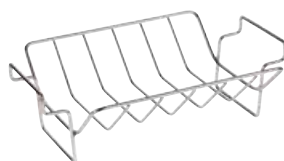
Kip	119766	25,-
Kalkoen	119773	34,-



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	24,-
Kalkoen	117441	33,-



Ribs and Roasting Rack

Het multifunctionele Ribs and Roasting Rack is ideaal om gebrad 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	50,-
--------------------	--------	------

Medium, Small	117557	40,-
---------------	--------	------



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 drippan met een laagje water vult, wordt de luchtvochtigheid binnen je EGG hoger en je gerechten nóg sappiger.

Rond		
Ø 27 cm	117403	24,90

Rectangular		
35 x 26 cm	117397	30,90



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	19,90
Large - 5x	120885	15,90

Medium, MiniMax, Small - 5x	120878	9,90
--------------------------------	--------	------



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	21,-
----	--------	------



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, het houtskool goed te verdelen. Dit praktische gereedschap werkt heel goed samen met de Ash Removal Pan.

2XL		
XLarge	119490	35,-

Large	119506	22,50
Medium		

MiniMax		
Small	119513	17,90
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	39,90
----------------------------	--------	-------



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	45,-
--------	------



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	28,25
2x Replacement Scrubber Pads	127143	14,50



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	27,-
2x Replacement Scrubber Pads	127143	14,50



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	60,-



Invented for those with good taste.



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	
Acacia Table					126498	126474	
Dome (deksel) cover voor EGG in tafel					126504	126504	

126511	50,-
126528	96,-
126467	105,-
126450	110,-
126474	151,-
126498	139,-
126504	65,-
126535	127,-





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	88,-
5 cm	117236	51,-



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 het 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	49,-	Medium, MiniMax, Small, Mini	113733	46,-
---------------------	--------	------	------------------------------	--------	------

* 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	345,-	MiniMax	103055	37,-
XLarge	112644	119,-			
Large	103055	37,-	Small	103079	19,-
Medium	103062	23,-	Mini		



Dome

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

2XL	114433	1452,-	MiniMax	401144	218,-
XLarge	112668	539,-	Small		
Large	401120	315,-	Mini	112224	176,-
Medium	401137	249,-			



Fire ring

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

2XL	120977	485,-	Medium	401243	140,-
XXL	114457	890,-	MiniMax	115607	79,-
XLarge	401212	309,-	Small	401250	85,-
Large	401229	182,-	Mini	112194	61,-



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	714,-	Medium	401182	218,-
XXL	114440	944,-	MiniMax	115591	92,-
XLarge	112637	345,-	Small	401199	141,-
Large	401175	230,-	Mini	112187	72,-



Base

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

2XL	120946	1815,-	Medium	401083	533,-
XXL	114426	2150,-	MiniMax	115577	345,-
XLarge	112620	914,-	Small	401090	406,-
Large	401076	660,-	Mini	401106	224,-



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	MiniMax, Small
117847 91,-	117854 79,-



Rain Cap

Je loopt nu eenmaal het risico dat het tijdens het EGG'en begint te regenen. Als fanatieke EGG'er 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 36,-	121042 34,-



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	327,-	MiniMax	126870	176,-
XLarge	117908	273,-	Small		
Large	117984	205,-			
Medium	120021	194,-	Mini	117922	128,-



Upgrade your EGG

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 het keramiek en perfecte luchtcirculatie.



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.



Mr EGGhead Plush Toy
120991



Apron – Kids
Eén maat 789054
(tot 12 jaar)



Retro Sportsbag
666342



Round Stamped Aluminum Sign
123930

The ultimate fan items.



Apron
Eén maat 126399

Canvas Apron
Eén maat 700492

Baseball Cap
Zwart 122254

Salt & Pepper shaker
122230

Socks
Flames 39-42 700874
Flames 43-46 700881
EGGs 39-42 700850
EGGs 43-46 700867



Beach Towel
666335

Vacu Vin
666465

Canvas shopper
666687 / 666816

Let's go to the beach.



For the cozy days.



Beanie
666724

LED Light String
700898

Snow Globe Atlanta
666847

Home Socks
39-42 666823
43-46 666830

Puzzle
666366

Mug Enamel
666311

Big Green Egg Books.



Big Green Egg Kookboek

The Big Green Egg – Modus Operandi is onmisbaar voor elke Big Green Egg-fan. Of je nu een geoefende of een beginnende EGG'er 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 195,-



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 72,-



Enjoy! Jubileum 5 years of food, fun & flavour

Een collectors-item voor elke EGG-fan. Een onuitputtelijke inspiratiebron voor (beginnende) EGG'ers. 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 24,50



Are you dressed for EGG'ing?



Big Green Egg x golf

Met de speciaal ontworpen golfkleding van Big Green Egg verschijn jij nooit meer als een groentje op de green! Kies je favoriete print polo, bijpassende kleur bermuda en maak je outfit compleet met accessoires die je echt niet kunt missen op de golf course.

fanshop.biggreenegg.eu



Bon Chef!

Bon Chef! Seizoen 2

Producten & technieken: de basis ontleed.

Een schol 'Engels' fileren? Een Label Rouge kip vliedren? Een eitje voor Big Green Egg's Executive Chef Michèl Lambermon. Maar misschien bij jou thuis niet zo vanzelfsprekend. Toe aan een verrijking van je culinaire know-how? Dan nodigen we je uit om onze nieuwe 12-delige reeks YouTube video's te volgen op ons Big Green Egg kanaal. Een smaakmakende co-productie van onze eigen Michèl en een trio van topleveranciers.





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

Recepten
Michèl Lamberbon, Leonard Elenbaas, Ralph de Kok

Fotografie
Sven ter Heide, Femque Schook, Inge van der Helm, Eddy Wenting

BIGGREENEGG.NL



Copyright © 2021 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.

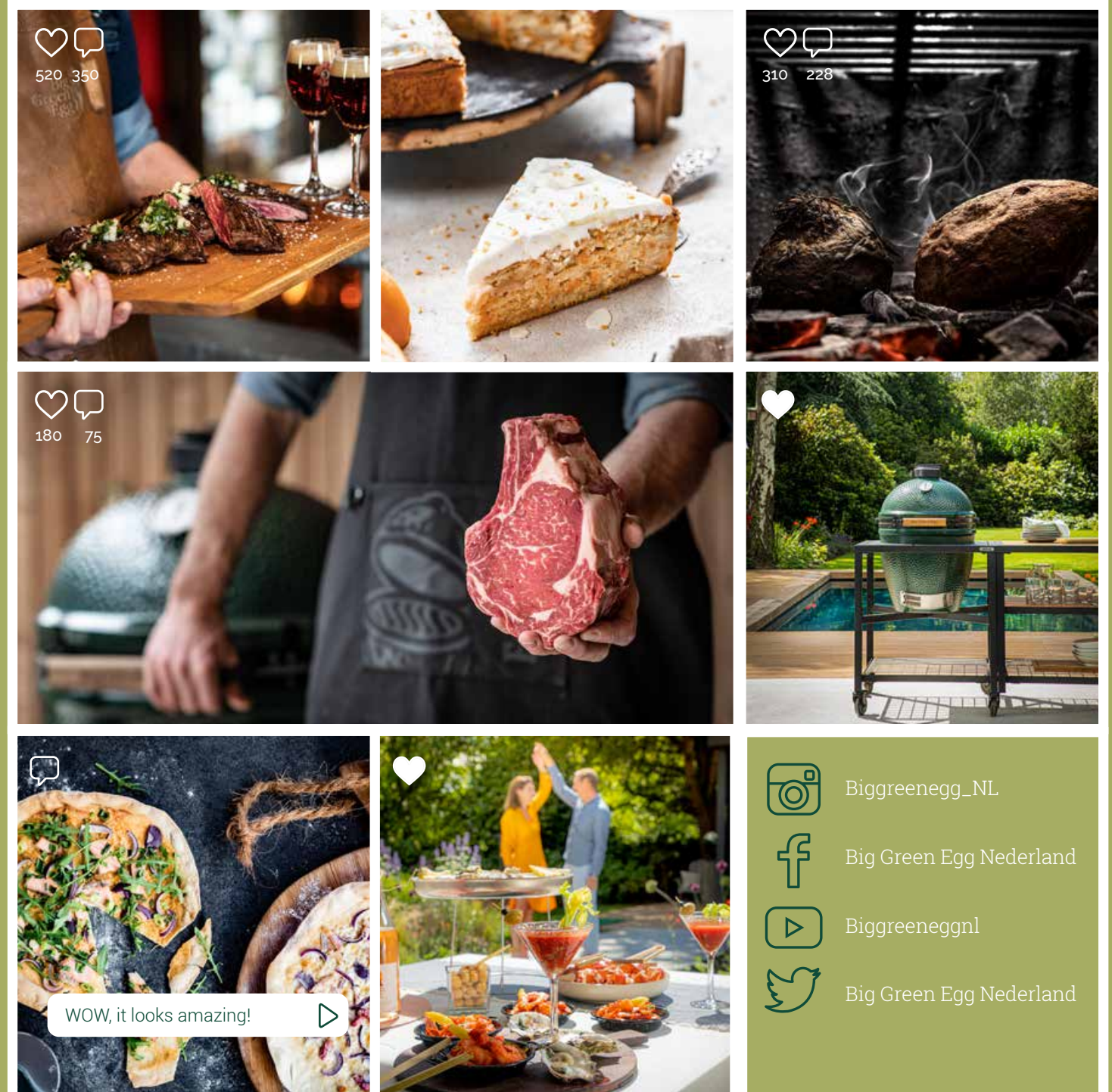
De prijzen in deze catalogus staan weergegeven in Euro's. Aan de inhoud van deze catalogus is de grootst mogelijke zorg besteed. Toch kan Big Green Egg Europe B.V. op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie. Aan de geboden informatie kunnen geen rechten worden ontleend en Big Green Egg Europe B.V. is niet aansprakelijk voor de gevolgen van het gebruik van de informatie. NLv1.012021

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

GO ONLINE AND JOIN THE BIG GREEN EGG SOCIETY

#BigGreenEgg #TheEvergreen

Groentje of doorgewinterde EGG'er? 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!



-  Biggreenegg_NL
-  Big Green Egg Nederland
-  Biggreeneggnl
-  Big Green Egg Nederland



Dit is Big Green Egg

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