



Big Green Eggg[®]

Quality Time at Home.

The Original since '74.

Editorial

Welkom in de wereld van Big Green Egg. Een wereld die bestaat uit smaak, beleving, genieten met familie en vrienden, eerste klas kwaliteit en heel veel mogelijkheden. Ben jij klaar voor deze smaakvolle ontdekkingsreis?

Misschien ben jij je op de aanschaf van een Big Green Egg aan het oriënteren of ben je al in het bezit van een EGG en wil je de 'family' uitbreiden. Het kan ook zijn dat je wilt weten welke accessoires er allemaal verkrijgbaar zijn om je wishlist uit te breiden, dat je op zoek bent naar handige tips en praktische weetjes of meer wilt ontdekken over de kwaliteit van de Big Green Egg. Want bij Big Green Egg staat de kwaliteit van de EGGs en accessoires altijd voorop. Dit en nog veel meer vind je in dit nieuwe Product Magazine, waarin we je inspireren en motiveren om alles uit je EGG te halen.

Maak kennis met de complete EGG-family en de hoogstaande kwaliteit van ons unieke keramiek. Ontdek hoe de Big Green Egg is opgebouwd en welke functies de verschillende onderdelen hebben. Want als je alle ins en outs achter de Big Green Egg kent, weet je waarom The Evergreen Since '74 de beste kamado in zijn soort is, waarom jullie de perfecte match vormen en welk model het beste bij jou past.

Terwijl je wacht tot je buikspek de juiste kerntemperatuur heeft bereikt of de taart of vegetarische quiche die je in je EGG bakt gaar en mooi goudbruin is, heb jij de tijd om lekker door dit Product Magazine te bladeren. We leggen onder andere de belangrijkste kooktechnieken uitgebreid uit. Al deze technieken kun je gelijk in de praktijk brengen dankzij de bijbehorende recepten. Heb je de smaak te pakken? Naast deze basics vind je ook diverse andere bereidingen. Zo kom je op een heel lekkere manier steeds meer te weten over de mogelijkheden van de Big Green Egg.

Naast alle accessoires – en de daarbij behorende uitleg – vind je ook een selectie van onze fan items, geweldige gifts om te geven én te krijgen. Je leert over het belang van goede houtskool en hoe je met behulp van rookhout een extra smaaktwist aan je ingrediënt of gerecht kunt toevoegen. Kortom, je zult ontdekken waarom de Big Green Egg onmisbaar is als je van het goede leven houdt. Last but not least delen we de verschillende kanalen waarop wij je inspireren, zodat jij je skills steeds verder kunt uitbreiden en jezelf en je gasten steeds weer blijft verrassen met de lekkerste gerechten van de Big Green Egg.

Quality Time at Home!



38

Official Product Magazine

Over Big Green Egg

- 4 Zo zit de Big Green Egg in elkaar
- 5 Het geheim achter de Big Green Egg
- 6 The Bigger Choice

De modellen

- 8 De 7 verschillende modellen
- 18 Belangrijke basics voor een easy start
- 19 Welk model past het beste bij jou?

Eindeloze kookmogelijkheden

- 21 Kooktechnieken
- 32 Kooktechnieken - recepten
- 54 EGGspander System

Een complete buitenkeuken

- 48 Onderstellen en tafels
- 50 Modular EGG Workspace



8

52

Spot de spotlights

Benieuwd naar onze bestsellers? Die hebben we speciaal voor jou in de spotlight gezet. Zo zie je in één oogopslag wat de favoriete accessoires van je mede-EGGers zijn.



Aan de slag met jouw EGG

- 44 Houtskool: de allerbeste brandstof
- 46 Alles over rookhout

Inspiratie

- 38 Quality Time at Home
- 42 Modus Operandi
- 52 Accessoires
- 68 Onderhoudstips
- 71 Evergreens from around Europe
- 72 Spare parts
- 75 Always keep on EGGing
- 77 Join the Big Green Egg community
- 78 Fan items

21

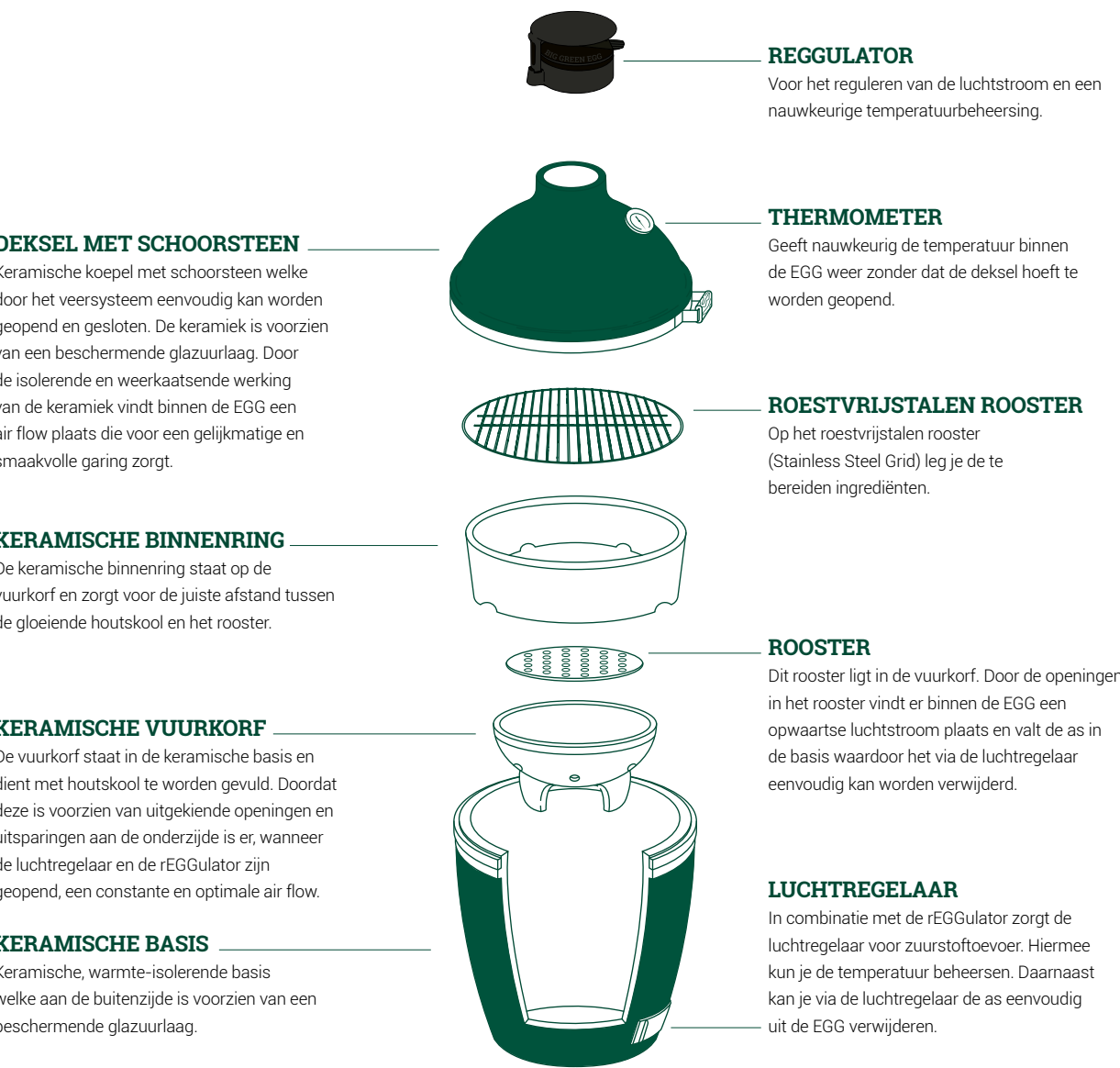


Vraag je Big Green Egg dealer om advies!

Heb je vragen of wil je meer weten over onze Big Green Eggs 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 hebben 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 de keramiek die de warmte weerkaatst, waardoor een luchtstroom ontstaat. 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.

The Bigger Choice.



Big Green Egg

Kwaliteit staat bovenaan in alles wat we doen. Van materialen en onderdelen tot design en gebruiksgemak. Maak ook The Bigger Choice met Big Green Egg. Je kiest voor het Origineel. Met de beste keramiek, 50 jaar ervaring en een ongeken­de service en garantie.

KERAMIEK

De gepatenteerde keramiek van de Big Green Egg is uniek in zijn soort en dat zit 'm in de techniek die ook gebruikt wordt door NASA om ruimtevaartuigen te beschermen tegen extreme hitte. Hierdoor kan de keramiek moeiteloos de hoogste temperaturen aan, reflecteert het de warmte uitstekend en gaat het bovendien veel langer mee.

De keramiek van de Big Green Egg is overal even dik, wat zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de warmte en dus een perfecte garing van je gerechten. Het is eenvoudig om exact de juiste temperatuur te bereiken én vast te houden.

Je Big Green Egg is sterker, duurzamer en heeft een warmte isolatie die geen enkele andere kamado heeft. De productie gebeurt al decennialang bij een vaste partner in Mexico, waar de beste keramiek producenten van de wereld zich bevinden.

HET ORIGINEEL

Big Green Egg is in 1974 als eerste commerciële kamado in Amerika op de markt gezet. Geïnspireerd op de traditionele Oosterse klei-ovens, maar dan opnieuw uitgevonden. Big Green Egg veroverde in rap tempo Amerika en daarna de rest van de wereld.

Met meer dan 50 jaar kennis, ervaring en productontwikkeling hebben én houden wij een enorme voorsprong op alle andere kamado aanbieders. Hoewel het ontwerp van de Big Green Egg in de basis misschien hetzelfde lijkt, werken wij non-stop aan productinnovaties, technische ontwikkelingen en nieuwe accessoires. Het design van alle Big Green Egg modellen en alle onderdelen is met veel aandacht en liefde ontwikkeld. Ze zijn niet alleen mooi, maar ook solide, sterk en duurzaam. Zo blijven wij ook in de toekomst de beste keuze.

SERVICE & GARANTIE

Vele jaren van ontwikkeling, testen en het continu naleven van de allerhoogste kwaliteitseisen maken dat we elke Big Green Egg een levenslange garantie op de keramiek mee kunnen geven en een uitgebreide garantie op alle onderdelen. Dit is oprecht een Best-in-Class Warranty. Big Green Egg staat bekend om haar snelle en adequate service. Daarom werken we uitsluitend met de meest professionele dealers die alles weten van de Big Green Egg en bekend staan om hun excellente service.

One Big
happy family.



De Big Green Egg modellen

Als levensgenieter weet je één ding zeker: met een Big Green Egg haal je de premium kamado in huis. Naast grillen kun je op een Big Green Egg onder andere bakken, roken, stomen en (slow) koken. Het is dus niet gewoon een barbecue, het is een complete buitenkeuken. De culinaire mogelijkheden zijn eindeloos. De vraag is dus niet waarom je een EGG wilt, maar welke van de 7 modellen het beste bij je past. Om je bij deze zoektocht te helpen hebben we de modellen kort omschreven. Ontdek zelf dat hoe klein of groot je gezin, vriendenkring en je tuin (of terras) ook is, er is altijd een matching EGG.

Heb jij je keuze gemaakt of twijfel je nog welk model het wordt en wil je zien hoe de EGG in jouw tuin, je terras of je balkon staat? Scan de QR-code met je smartphone en plaats de Big Green Egg virtueel bij jou thuis. Bijvoorbeeld in een IntEGGrated Nest+Handler, met of zonder EGG Mates of in een Modular EGG Workspace.



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 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

Rooster: Ø 73 cm

Kookoppervlak: 4.185 cm²

Gewicht: 170 kg

Hoogte: 90 cm

Code 120939

€ 4.634,00

(Prijs exclusief IntEGGrated Nest+Handler)

IntEGGrated Nest+Handler

Code 121011

€ 560,00

De belangrijkste basics

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



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. Dankzij de diameter van het rooster van 61 centimeter zijn grote stukken vlees, vis of meerdere pizza's tegelijk 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
Rooster: Ø 61 cm
Kookoppervlak: 2.919 cm²
Gewicht: 99 kg
Hoogte: 78 cm

Code 117649
€ 2.780,00
(Prijs exclusief IntEGGrated Nest+Handler)

IntEGGrated Nest+Handler
Code 121158
€ 497,00

De belangrijkste basics

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



Large

De Big Green Egg Large is het meest populaire model van 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
Rooster: Ø 46 cm
Kookoppervlak: 1.688 cm²
Gewicht: 73 kg
Hoogte: 84 cm

Code 117632
€ 1.924,00
(Prijs exclusief IntEGGrated Nest+Handler)

IntEGGrated Nest+Handler
Code 120175
€ 476,00

De belangrijkste basics

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



Medium

De Big Green Egg Medium is compact genoeg voor 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
Rooster: Ø 40 cm
Kookoppervlak: 1.140 cm²
Gewicht: 51 kg
Hoogte: 72 cm

Code 117625
€ 1.442,00
(Prijs exclusief IntEGGrated Nest+Handler)

IntEGGrated Nest+Handler
Code 122285
€ 427,00

A Big Deal on The Medium

Koop de Big Green Egg Medium nu samen met convEGGtor, IntEGGrated Nest+Handler én Ash Tool voor maar € 1.599,00 euro. Met deze Package Deal kun je direct aan de slag.

- Big Green Egg Medium
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- Ash Tool

Package Deal
€ 1.599,00



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 (p. 16) 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
Rooster: Ø 33 cm
Kookoppervlak: 855 cm²
Gewicht: 36 kg
Hoogte: 61 cm

Code 117601
€ 1.149,00
(Prijs exclusief Nest)

Nest
Code 301062
€ 232,00

De belangrijkste basics

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



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 kilogram 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 het Portable Nest en Acacia Wood EGG Mates en je kunt overal waar je wilt op comfortabele kookhoogte werken.

Specificaties
Rooster: Ø 33 cm
Kookoppervlak: 855 cm²
Gewicht: 35 kg
Hoogte: 50 cm

Inclusief EGG Carrier
Code 119650
€ 1.245,00

Portable Nest
Code 120649
€ 221,00

De belangrijkste basics

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



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 in de EGG Carrier direct op tafel te zetten. Om heel eerlijk te zijn: als je dit model EGG hebt, ga je waarschijnlijk nooit meer ergens heen zonder je Mini. Dankzij zijn gewicht van 17 kilogram 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
Rooster: Ø 25 cm
Kookoppervlak: 507 cm²
Gewicht: 17 kg
Hoogte: 43 cm

Code 117618
€ 800,00

EGG Carrier Mini
Code 116451
€ 110,00

De belangrijkste basics

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

The essential Big Green Egg collection:

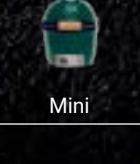
An easy start

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



Vergelijk de verschillende modellen

Benieuwd welk model Big Green Egg het beste bij jou past? Vergelijk hieronder onze modellen in één oogopslag op diameter, kookoppervlak, gewicht en hoogte.

MODELLEN	GRID DIAMETER	OPPERVLAKTE	GEWICHT	HOOGTE
 2XL	73 cm	4185 cm²	170 kg	90 cm
 XLarge	61 cm	2919 cm²	99 kg	78 cm
 Large	46 cm	1688 cm²	73 kg	84 cm
 Medium	40 cm	1140 cm²	51 kg	72 cm
 Small	33 cm	855 cm²	36 kg	61 cm
 MiniMax	33 cm	855 cm²	35 kg	50 cm
 Mini	25 cm	507 cm²	17 kg	43 cm

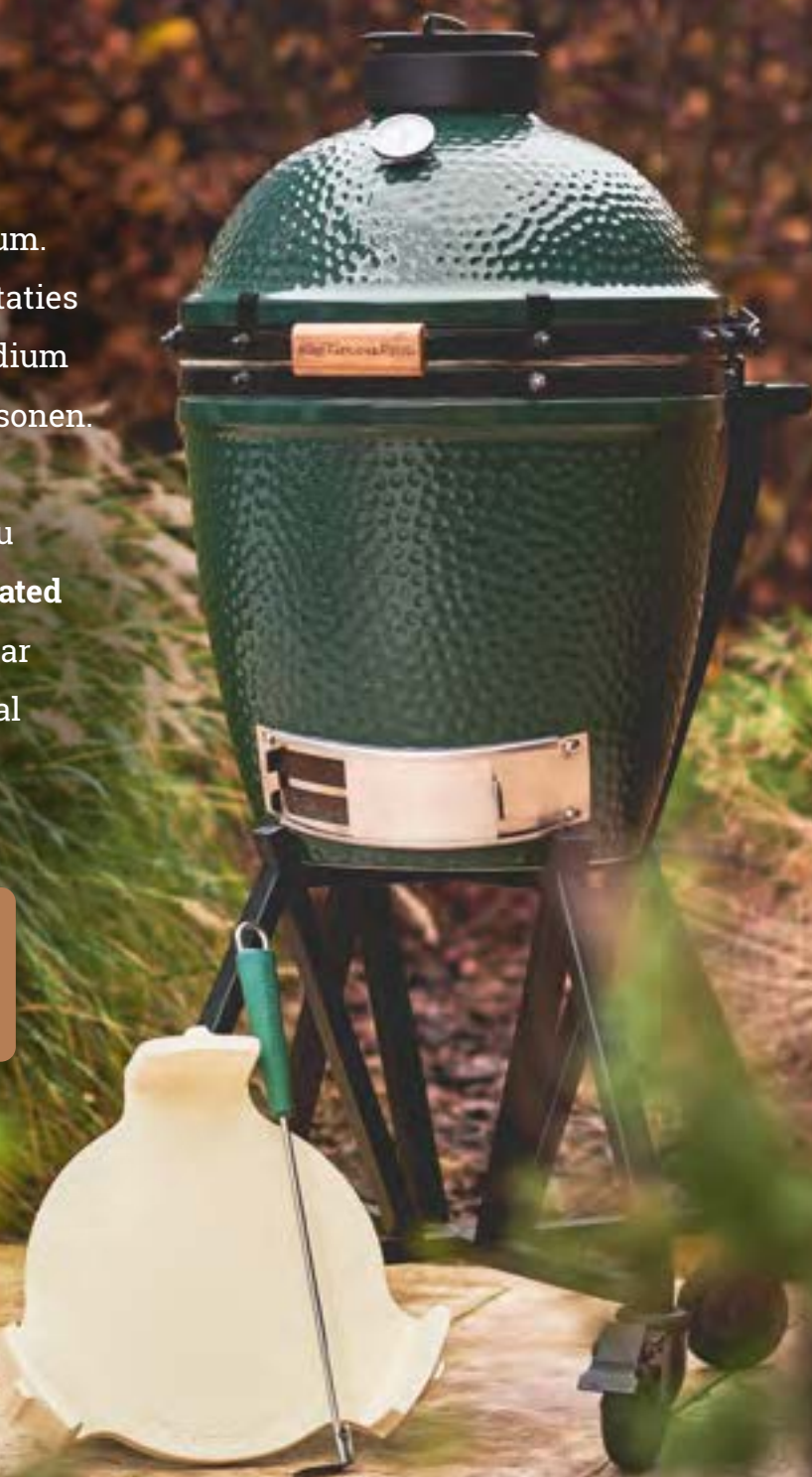
Big Green Egg | IntEGGrated Nest+Handler | Charcoal Starters | Cast Iron Grid
Cast Iron Gridlifter | Ash Tool | convEGGtor | convEGGtor Basket | 100% Natural Charcoal

It's a Big Deal. The Medium.

Er is niets gemiddeld aan een Medium.
Onderschat zijn kwaliteit en zijn prestaties
vooral niet. Met de Big Green Egg Medium
kook je makkelijk voor zes tot acht personen.

Koop de Big Green Egg Medium nu
samen met met **convEGGtor**, **IntEGGrated**
Nest+Handler én **Ash Tool** voor maar
€ 1.599 euro. Met deze Package Deal
kun je direct aan de slag.

Package Deal
€ 1.599,00



Smoke, Roast, Steam, Bake, Grill.

A new day, a new dish.
Forever.

De Big Green Egg heeft een temperatuurbereik van 70°C - 350°C graden waardoor je er allerlei kooktechnieken op kunt loslaten. Smoke, roast, steam, bake en grill; het is een eitje op jouw Big Green Egg. Van gegrilde bavette of ribeye tot vegetarische curry en Madrileense stoofpot. Aan de slag met gerookte coquilles, desembaguettes, een Aziatische kippensoep of goedgevulde groente-quiche. Niets is te gek! Met een Big Green Egg gaat er een nieuwe wereld voor je open. Je verlegt je culinaire grenzen en verbaast jezelf en je gasten. Laat je creativiteit maar stromen en geniet.

Naast deze vijf bekende kooktechnieken zijn er veel meer mogelijkheden voor het koken op je Big Green Egg. Denk bijvoorbeeld aan roerbakken of stoven. Lees hierover meer in de blog.



Scan de QR-code of kijk op
[biggreenegg.eu/nl/inspiratie/blog-en-events/
de-veelzijdigheid-van-een-kamado](https://biggreenegg.eu/nl/inspiratie/blog-en-events/de-veelzijdigheid-van-een-kamado)





Kooktechniek Roken

Zin in homemade warmgerookte zalm, een lekkere gerookte eendenborst of pulled pork? Dat maak jij natuurlijk zelf in je Big Green Egg! Want dankzij de deksel tover je een EGG heel makkelijk om in een rookoven om zelf ingrediënten nog meer smaak te geven.

Roken is ooit uit noodzaak ontstaan om de houdbaarheid van ingrediënten te verlengen. Daarnaast werd het voedsel direct gegaard en kreeg het een heerlijk aroma. Oorspronkelijk was het roken van ingrediënten niet als smaakmaker bedoeld, maar de rook voegde wel een heerlijke smaak toe. Daarom is roken vandaag de dag nog altijd een geliefde kooktechniek, waarbij je gebruik maakt van hout als een natuurlijke smaakmaker.

Roken met snippers en chunks
Om je Big Green Egg als rookoven te gebruiken heb je rookhout nodig, in de vorm van de Wood Chips (houtsnippers), Wood Chunks of een Wooden Grilling Plank (rookplank, zie rooktips). Voor rooksessies met snippers en chunks is de opstelling in je EGG hetzelfde. Als de EGG op temperatuur is strooi je een handje Wood Chips op de gloeiende houtskool of je legt er twee of drie Wood Chunks op. Daarna plaats je de convEGGtor met daarop een Drip Pan, om eventueel druipend vet op te vangen zodat je convEGGtor schoon blijft. Vervolgens leg je de Stainless Steel Grid in de EGG met daarop het ingrediënt dat je wilt roken. Rook je bijvoorbeeld een mooi stuk buikspek, een staartstuk of een eendenborstfilet? Leg het dan met de vetlaag naar boven, zodat de heerlijke smaak van het vet dat smelt in het vlees trekt.

De temperatuur van de EGG
Bij roken met snippers en chunks houd je in de meeste gevallen een temperatuur tussen de 70 en 120 °C aan. Dunnere ingrediënten die een minder hoge kerntemperatuur nodig hebben, of ingrediënten als fruit dat niet hoeft te garen, rook je tussen de 70 en 90 °C. Op deze manier krijgt de rook de tijd zijn werk te doen zonder dat het ingrediënt te snel gaart. Grotere delen als varkensnek en/of -schouder voor pulled pork en bijvoorbeeld

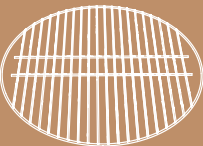
brisket kun je op hogere temperaturen tussen de 90 en 120 °C roken omdat het langer duurt voordat deze gaar zijn. Houd er bij het op temperatuur brengen van de EGG overigens rekening mee dat de temperatuur in de EGG bij het plaatsen van de convEGGtor zo'n 40 tot 50 °C daalt. Je stookt de EGG dus hoger op dan de temperatuur waarop je wilt roken.

Snippers of chunks?
Maar wanneer kies je nu voor roken met Wood Chips of juist voor Wood Chunks? Eigenlijk is dit heel eenvoudig. De kleinere snippers gebruik je voor de kortere rooksessies, tot ongeveer een half uur. Ideaal voor het roken en garen van vis en gevogelte en niet te dikke stukken vlees, maar bijvoorbeeld ook om ingrediënten als couscous te roken. Staat er een langere rooksessie voor een lekker groot stuk vlees op het menu? Dan kies je voor chunks. Simpelweg omdat ze langdurig roken. Het weken van snippers mag, maar hoeft niet. Soms worden snippers geweekt om te voorkomen dat ze vlam vatten. Maar omdat je de deksel van de EGG direct sluit zullen de vlammen door de geringe zuurstoftoevoer snel doven.

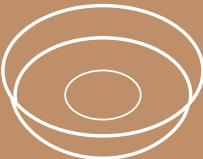
Spelen met smaak
Naast de verschillende soorten rookhout zijn er ook verschillende 'smaken', dit is afhankelijk van de houtsoort. Hout van fruitbomen, zoals appelhout en kersen zijn vrij mild, terwijl mesquite en hickory een intens rookaroma afgeven. Houd als leidraad aan dat je ingrediënten met milde smaken het beste kunt combineren met een milde houtsoort. Tegenover ingrediënten die, al dan niet door een rub of marinade, veel smaak bevatten kun je gerust een houtsoort zetten die een intensere smaak overdraagt. Pecan matcht over het algemeen met alle ingrediënten. Binnen deze kaders kun je prima spelen met de aroma's van de verschillende soorten rookhout. Ga gewoon lekker experimenteren, zo ontdek je vanzelf jouw favoriete combinaties!

- Rooktips**
- Pas bij roken met houtsoorten met een zeer intens aroma op voor overdosering. Teveel rook kan een bittere smaak geven, terwijl een iets mindere rooksmak nog altijd voor een lekker resultaat zorgt.
 - Meer weten over de verschillende soorten en smaken rookhout? Op pagina 46-47 leggen we ze uitgebreider uit.
 - Bij het gebruik van een Wooden Grilling Plank gebruik je geen convEGGtor, maar leg je de geweekte plank met daarop het ingrediënt direct op de Stainless Steel Grid. Hierdoor zal de onderkant van de plank gaan smeulen. Houd bij deze vorm van roken een temperatuur tussen de 175 en 225 °C aan. Ideaal voor delicate ingrediënten als visfilets, garnalen, coquilles, groenten, olijven en kleine gerechtes.

Benodigde accessoires



Stainless Steel Grid



Drip Pan



convEGGtor



Wood Chunks / Wood Chips



ROAST

Kooktechniek Roosteren

Roosteren en grillen zijn twee kooktechnieken die regelmatig door elkaar worden gehaald, terwijl er wel degelijk grote verschillen zijn. Kleinere of in plakken gesneden ingrediënten gril je, waarbij de contacthitte met het gietijzeren rooster een belangrijke rol speelt. Grotere ingrediënten rooster je, waarbij nauwelijks of geen sprake is van contacthitte.

Roosteren is een techniek waarbij je vaak grote delen vlees of wild, heel gevogelte, vissen of bijvoorbeeld hele groenten als een knolselderij of een bloemkool op een vrij hoge temperatuur gaart, waardoor deze een mooi en egaal bruin kleurtje krijgen. Bij vlees, vis, wild of gevogelte gaar je het ingrediënt tot een bepaalde kerntemperatuur en bij groenten totdat ze de gewenste bite hebben. Je kunt zelfs een hele ananas roosteren waardoor de van nature in de ananas aanwezige suikers karamelliseren wat voor een heerlijke smaak zorgt. De roasting taste van de Big Green Egg krijg je er als bonus bij!

Verschillende manieren

Je kunt op twee verschillende manieren roosteren: als in een oven of met behulp van de Rotisserie. In beide gevallen stook je de Big Green Egg meestal op tot een temperatuur tussen de 175 en 200 °C waardoor je ingrediënt mooi kleurt. Bij grote braadstukken kun je er ook voor kiezen eerst een lagere temperatuur aan te houden van zo'n 130 tot 140 °C zodat het ingrediënt of gerecht eerst langzaam gaart. Tegen het einde van de bereidingstijd verhoog je de temperatuur naar de eerdergenoemde 175 tot 200 °C om het product een mooie kleur en - in sommige gevallen - een krokante korst te geven.

Roosteren als in een oven

Voor de traditionele manier van roosteren in de Big Green Egg plaats je, als de houtskool gloeit, de convEGGtor met daarop een Drip Pan en de Stainless Steel Grid. Als je het handig vindt kun je eventueel het Ribs and Roasting Rack met daarin het product op je rooster plaatsen. Dankzij de convEGGtor is er geen sprake van directe stralingswarmte van de houtskool en slechts deels van

contacthitte (de warmte van het rooster) omdat het rvs warmte minder opslaat en afgeeft dan een gietijzeren rooster. De garing en kleur van je product vinden grotendeels plaats dankzij de airflow in de EGG en de weerkaatsing van de warmte door de keramiek. Daarom noemen we dit een indirecte kooktechniek.

Iets lekkers voor erbij

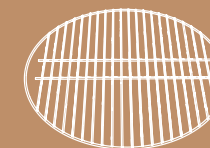
Maak door op deze manier te roosteren bijvoorbeeld een heerlijk stuk buikspek, een (gevulde) rollade, rosbief, een hertenrack, beer can chicken of de eerdergenoemde groenten en fruit. Bij beer can chicken is er overigens helemaal geen sprake van contacthitte omdat de kip niet op het rooster ligt. Wil je tijdens het roosteren tegelijkertijd aardappeltjes of groenten in een skillet bakken en past dit niet op het standaard rooster? Door het 2-Piece Multi Level Rack te plaatsen breid je de capaciteit van je EGG uit. Plaats de skillet op dit verhogingsrooster en terwijl je basisproduct roostert maak jij tegelijkertijd iets lekkers voor erbij.

Roosteren met de Rotisserie

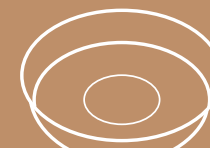
De ultieme manier van roosteren is door je product met behulp van de Rotisserie te garen. Bij deze techniek rooster je het ingrediënt in de regel direct boven de gloeiende houtskool, wat voor nog meer roasting taste zorgt. Dankzij de rotatie van de Rotisserie wordt je product niet continu blootgesteld aan de stralingswarmte van de gloeiende houtskool waardoor de kans op verbranden nihil is als je de temperatuur in acht houdt. Wil je geen enkel risico lopen? Dan kun je ook bij deze manier van roosteren de convEGGtor met daarop een Drip Pan tussen de houtskool en de Rotisserie plaatsen. Bij roosteren met de Rotisserie bind je bijvoorbeeld buikspek op tot een rollade die je aan het spit rijgt en met de spitvorken vastklemt, maar de Rotisserie maakt het ook mogelijk om bijvoorbeeld verschillende plakken groenten, shoarma, gyros van kipdijfilets of procureurlappen te maken. In combinatie met de bijpassende Tumbler Basket kun je ook kleinere stukjes groenten, kipvleugels en zelfs noten roosteren of rooster bijvoorbeeld een hele vis in de Flat Basket.

Benodigde accessoires

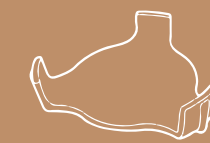
1. Roosteren als in een oven



Stainless Steel Grid



Drip Pan



convEGGtor

2. Roosteren met de Rotisserie



Rotisserie



STEAM

Kooktechniek Stomen

Stomen? Daar heb je toch een speciale stoomoven of stoompan voor nodig? Niet als je een Big Green Egg hebt, want stomen is een van de vele kooktechnieken die met een EGG mogelijk zijn. Maar wat maakt een EGG zo geschikt om te stomen en hoe doe je dat eigenlijk?

Stomen in een Big Green Egg is eenvoudiger dan je misschien denkt en het heeft diverse voordelen ten opzichte van stomen in een stoomoven of een stoompan. Een stoomoven moet je vaker schoonmaken dan een conventionele oven en bij stomen in een pan heb je of een speciale pan of een extra stoommandje nodig. Bij stomen in de Big Green Egg is hier geen sprake van. Maar het grootste voordeel van stomen in de EGG is de heerlijke smaak die je ingrediënten krijgen.

Zacht en sappig

Eten stomen is niets meer of minder dan garen bij een hoge luchtvochtigheid in een hete omgeving. Dankzij de deksel en de keramiek van de EGG is de luchtvochtigheid in deze kamado al hoog, waardoor ingrediënten lekker zacht en sappig blijven. Stoom je ze in je EGG dan creëer je een nog hogere luchtvochtigheid met een nog sappiger resultaat. Het makkelijkste lijkt misschien om een Drip Pan met kokend water of een ander vocht op de convEGGtor onder het rooster te zetten, maar laat dat maar aan anderen over. Er is namelijk een veel eenvoudigere manier met een veel beter en smaakvoller resultaat.

Directe of indirecte bereiding

Stomen in je Big Green Egg is een directe of indirecte kooktechniek waarvoor je, naast je ingrediënten, enkel de meegeleverde Stainless Steel Grid en een Cast Iron Skillet (of een Dutch oven) nodig hebt. Tijdens het proces maak je gebruik van de airflow binnen je EGG en de weerskaatsing van de warmte door de keramiek en bij een directe bereiding van de gloed van de houtskool (stralingswarmte). Er is geen sprake van directe contacthitte met het te stomen ingrediënt waardoor dit, ondanks de hoge aanvangstemperatuur, langzaam gaart.

Zo doe je het

Houd bij stomen een aanvangstemperatuur aan van zo'n 220 °C. Snijd terwijl de EGG op temperatuur komt stevige groenten, als wortelgroenten, knolgewassen of koolsoorten, in gelijke reepjes zodat ze tegelijkertijd gaar zijn. Of gebruik bij een visbereiding bijvoorbeeld zeekraal. Is de EGG op temperatuur? Plaats dan de skillet met daarin de gelijkmatig verdeelde groenten oop het rooster, met daaronder eventueel de convEGGtor. Schenk er een laagje van ongeveer 1 centimeter koud vocht naar keuze bij en leg je basisingrediënt op de groenten. Zorg er hierbij voor dat het basisingrediënt het vocht niet raakt. Raakt het vocht het basisingrediënt wel? Dan ga je niet stomen, maar pocheren. Sluit tenslotte de deksel van de EGG en zet de luchtregelaar en de rEGGulator iets verder open.

Door de extra zuurstoftoevoer gaat de houtskool feller gloeien waardoor het vocht in de skillet snel opwarmt. Na ongeveer 6 minuten zal dit een temperatuur van 80 °C hebben bereikt waardoor er stoomontwikkeling ontstaat. Open tijdens de bereiding de deksel van de EGG zo min mogelijk om te voorkomen dat de stoom ontsnapt.

Boordevol smaak

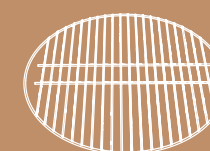
De bereidingstijd van je ingrediënt is afhankelijk van datgene wat je stoomt. Een stukje visfilet zal na zo'n 10 tot 15 minuten gaar zijn, terwijl een kipfilet zo'n 25 minuten nodig heeft. De keuze van het vocht? Die is aan jou. Water kan altijd, maar het is – opnieuw afhankelijk van je basisingrediënt – ook lekker om bijvoorbeeld witte wijn, vis- of gevogeltebouillon of zelfs een scheut whisky toe te voegen. Eén ding is zeker, het resultaat is zacht en sappig en smaakt zeker naar meer! Tijdens het stomen nemen de ingrediënten elkaars smaken en die van de houtskool op. Het is dus niet alleen heerlijk om je basisingrediënt en de groenten te serveren, het vocht zit ook boordevol smaak. Serveer er garnituur met een bite bij, dan is je gerecht helemaal in balans.

Benodigde accessoires

Direct



Cast Iron Skillet

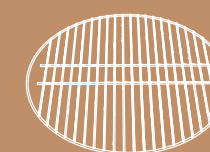


Stainless Steel Grid

Indirect



Cast Iron Skillet



Stainless Steel Grid



convEGGtor



BAKE

Kooktechniek Bakken

Bakken? Daarvoor steek jij voortaan de houtskool in de Big Green Egg aan. Want voor welke kooktechniek je de EGG ook gebruikt, het resultaat smaakt altijd naar meer. Ben je benieuwd hoe je de Big Green Egg gebruikt om te bakken? Dat leggen we je hier uit.

Zoals je misschien weet bouw je de Big Green Egg heel eenvoudig om tot een heteluchtoven door de convEGGtor erin te plaatsen voordat je het rooster in de EGG legt. Een houtskoolgestookte oven die voor een egale garing én voor extra smaak zorgt. Dit maakt de Big Green Egg nog veelzijdiger.

De EGG als oven

Het is dé opstelling om onder andere brood, quiches, taarten, desserts, pizza's en flammkuchen te bakken bij temperaturen tussen de 180 en 300 °C. Omdat je bij deze techniek de convEGGtor als een hittedeksel in je EGG plaatst is er geen sprake van directe stralingswarmte van de houtskool. Daarom noemen we het een indirecte kooktechniek. De weerkaatsing van de warmte door de keramiek en de airflow binnen je EGG, zorgen voor de garing van je ingrediënt of gerecht.

Het plaatsen van de convEGGtor

Het is belangrijk dat de keramiek van je Big Green Egg de warmte goed heeft opgenomen voordat je gaat bakken. Alleen dan maak je optimaal gebruik van de weerkaatsing van de warmte door de keramiek van de EGG. Plaats daarom pas als de Big Green Egg - na het aansteken - op temperatuur is de convEGGtor en leg je de Stainless Steel Grid in de EGG. Houd er hierbij rekening mee dat bij het plaatsen van de convEGGtor de temperatuur van de EGG met ongeveer 50 °C zal dalen. Dus wil je bakken op een 180 °C? Breng de temperatuur dan eerst naar zo'n 230 °C en plaats de convEGGtor en de Stainless Steel Grid. De temperatuur zal dan ongeveer op de gewenste 180 °C uitkomen. Uitzondering vormt bakken op hogere temperaturen. In dit geval kun je de convEGGtor en het rooster alvast plaatsen als de EGG een temperatuur heeft bereikt van 200 °C, de keramiek is dan voldoende opgewarmd. Breng na het

plaatsen van de convEGGtor en het rooster de EGG naar de gewenste temperatuur.

Het gebruik van de Baking Stone

Daarnaast kun je met behulp van de Baking Stone, ook wel bekend als de pizzasteen, een steenoven creëren of de steen als extra hittedeksel gebruiken. Bij de opstelling voor een steenoven bak je met een hete Baking Stone. Als je de Baking Stone als extra hittedeksel wilt gebruiken bak je met een koude steen. Hierna leggen we het verschil uit.

Bakken met een hete Baking Stone

Voor korte, hete bakbereidingen als die van pizza's en flammkuchen, maar ook voor het bakken van vloerbrood, is het noodzakelijk de Baking Stone voor te verwarmen. Hierdoor creëer je de eerdergenoemde steenoven en krijgen je pizza's, flammkuchen of brood een lekkere krokante bodem of korst. Je legt de steen direct nadat je de convEGGtor en de Stainless Steel Grid hebt geplaatst op het rooster. Laat de steen vervolgens minstens 20 minuten opwarmen voordat je gaat bakken. Op deze manier weet je zeker dat de Baking Stone heet genoeg is.

Bakken met een koude Baking Stone

Voor langere bereidingen bij temperaturen rond de 200 °C, zoals het bakken van cake, taarten, ovensnacks en quiches, vormt de Baking Stone een extra hittedeksel, om te voorkomen dat de bodem van je baksel verbrandt. Leg daarom voor deze bakbereidingen, als de EGG - inclusief convEGGtor en Stainless Steel Grid - op temperatuur is, juist een koude Baking Stone in de Big Green Egg. Plaats de cake-, taart- of bakvorm direct op de steen. Op die manier warmt de Baking Stone langzaam op en zorgt deze voor extra bescherming om de bodem van je baksel geleidelijk te laten garen, zonder te verbranden.

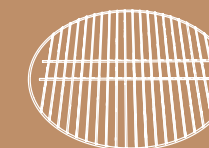
Aan de slag

Ben jij benieuwd naar wat de Big Green Egg aan jouw bakbereidingen toevoegt? Ga gewoon aan de slag. Kies een van je favoriete recepten voor in de oven om deze in de EGG te bakken en proef het verschil!

Benodigde accessoires



Baking Stone



Stainless Steel Grid



convEGGtor



Kooktechniek Grillen

Toen de Big Green Egg 50 jaar geleden werd geïntroduceerd gebruikte men deze voornamelijk om te grillen. Pas later werd de EGG, mede door de ontwikkeling van de diverse accessoires, ook voor vele andere kooktechnieken gebruikt. Grillen blijft echter een onmisbare basistechniek.

Grillen is een snelle bereiding bij een relatief hoge temperatuur die meer mogelijkheden biedt dan je misschien denkt. Het is de perfecte techniek om bijvoorbeeld een sappige steak, een smaakvolle groentespies of een lekker visje te bereiden. Over het algemeen houdt je hierbij een temperatuur aan tussen de 180 en 250 °C. Door de hoge temperatuur krijgt vlees of gevogelte een mooie bruine buitenkant en blijft de binnenkant lekker sappig en mals. In de regel leg je de ingrediënten op het rooster direct boven de hitte van de houtskool. Het wordt ook wel de directe methode of directe grillmethode genoemd.

Deksel gesloten

Tijdens het grillen garen de ingrediënten dankzij de gloed van de houtskool (stralingswarmte), de hitte van het rooster (contacthitte) en door convectiewarmte. Onder convectiewarmte valt de airflow binnen je EGG en de weerskaatsing van de warmte door de keramiek. Het is dan ook belangrijk om de deksel na elke handeling te sluiten. Naast het voordeel van de convectie-warmte kun je hierdoor de temperatuur in de Big Green Egg perfect regelen en houd je een constante temperatuur. Een gesloten deksel zorgt bovendien voor een goede luchtvochtigheid in de EGG waardoor je ingrediënten sappiger blijven, ook als je ze grilt. Leg bovendien het rooster ook nooit helemaal vol, om te voorkomen dat je de airflow belemmert.

Het perfecte rooster

Je kunt grillen op de Stainless Steel Grid, maar de Cast Iron Grid is er speciaal voor bestemd. Een gietijzeren rooster zorgt voor mooiere grillstrepen doordat het de eigenschap heeft om warmte goed op te nemen en aan het ingrediënt af te geven. Dankzij de robuuste V-vorm van de spijlen van

het rooster gebeurt dit heel geconcentreerd. Kom niet in de verleiding om je rooster om te keren om bredere strepen te creëren, de warmte zal dan minder geconcentreerd zijn. Zorg er altijd voor dat het gietijzeren rooster zo'n 10 minuten voordat je gaat grillen op de gewenste grilltemperatuur is opgewarmd. Dan heeft het rooster voldoende warmte opgenomen.

Indirect grillen

Uitzondering bevestigt de regel, want naast de veelgebruikte directe grillmethode kun je ook indirect grillen. Een methode die niet zo vaak wordt gebruikt, maar wel heel handig kan zijn. Hierbij plaats je de convEGGtor, eventueel met daarop een Drip Pan, onder de Cast Iron Grid zodat de directe stralings-warmte ontbreekt. Het ingrediënt leg je op het rooster, dit wordt gegrild en gaart rustig dankzij de ovenwerking van de EGG. De bereiding duurt daardoor iets langer, maar voorkomt vlammen door eventueel vet dat op de houtskool druipt. Daarnaast is het indirect grillen bijzonder geschikt voor bijvoorbeeld het grillen van kwetsbare ingrediënten als fruit dat niet hoeft te garen maar waar je wel een mooie grillstreep op wilt. Het grillen van fruit doe je vooral om de in het fruit aanwezige natuurlijke suikers te laten karamelliseren. Hierdoor wordt je fruit heerlijk zoet en smaakt het nog lekkerder!

Reverse sear methode

Je kunt vrijwel alle ingrediënten grillen zolang ze niet te dik of te groot zijn. Het is tenslotte niet de bedoeling dat de buitenkant verbrand en de binnenkant nog niet gaar is. Is je steak bijvoorbeeld dikker dan zo'n 5 centimeter, dan gebruik je een combinatietechniek: de reverse sear methode. Hierbij gaar je het vlees eerst indirect met de convEGGtor en de Stainless Steel Grid tot een paar graden onder de gewenste kerntemperatuur om het vervolgens direct op een (opgewarmd!) gietijzeren rooster te grillen om die mooie en smakvolle grillstrepen te creëren.

Grilltips

- Wil je kleinere ingrediënten, zoals schelpdieren en in stukjes gesneden groenten grillen? Leg dan de Stainless Steel Grid in je EGG met daarop de Half Perforated Grid met de ingrediënten. Ze vallen dan niet tussen de spijlen van het grillrooster door en je kunt de Grid in één handeling uit je Big Green Egg halen.
- Heb je vlees of gevogelte gegrild? Dek het daarna losjes af met aluminium-folie en laat 5-10 minuten rusten. Hierdoor verliest het tijdens het aansnijden veel minder vocht.
- Vis en bepaalde groenten als witlof en in parten gesneden little gem zijn vrij kwetsbare producten. Vet daarom het rooster en je product voordat je gaat grillen nog even in met een neutrale plantaardige olie.

Benodigde accessoires

1. Direct grillen

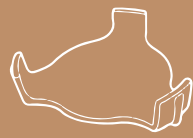


Cast Iron Grid

2. Indirect grillen

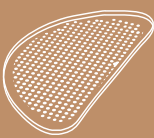


Cast Iron Grid

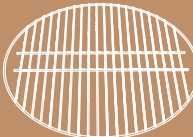


convEGGtor

3. Kleinere ingrediënten grillen



Half Perforated Grid



Stainless Steel Grid

Aan de slag.

Op de pagina's hiervoor hebben we vijf veelgebruikte kooktechnieken die met een Big Green Egg mogelijk zijn uitgebreid uitgelegd. Nu is het tijd om deze in de praktijk te brengen aan de hand van een aantal basisrecepten, waarin steeds één van de kooktechnieken centraal staat. Het resultaat valt ongetwijfeld in de smaak, ongeacht of je nu gaat **roken**, **roosteren**, **stomen**, **bakken** of **grillen**.

Bij een aantal van de recepten wil je misschien iets extra's serveren. Als je de basics eenmaal onder de knie hebt kom je er al snel achter dat dit heel eenvoudig is. Terwijl je de kip roostert kun je bijvoorbeeld tegelijkertijd knolgroenten caveman style op de gloeiende houtskool poffen. Of als de tomahawk steak ligt te rusten gril jij nog even wat asperges of plakken courgette om erbij te serveren. Dus steek de houtskool in je Big Green Egg aan en ga lekker aan de slag.



ROKEN

Gerookte eendenborstfilet

Voor 3 personen

INGREDIËNTEN

3 eendenborstfilets
versgemalen zwarte peper
en zeezout, naar smaak

ACCESSOIRES

Cherry Wood Chips
convEGGtor
Disposable Drip Pan
Stainless Steel Grid
Instant Read Thermometer



VOORBEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan. Sluit de deksel en verwarm de EGG tot een temperatuur van 130 °C.
2. Leg intussen de eendenborstfilets op de vetlaag op een snijplank. Snijd eventuele vliezen aan de vleeskant van de eendenborstfilets af en verwijder met het puntje van je mes de ader uit de filets; deze loopt niet door de hele filet heen. Snijd het overtollige vet aan de zijkanten van de eendenborstfilets mooi recht af. Keer de eendenborstfilets om zodat deze op de vleeskant liggen en snijd de vetlaag van elke eendenborstfilet kruislings in. Snijd hierbij alleen in het vet en niet in het vlees. Bestrooi de filets met versgemalen zwarte peper en zeezout naar smaak.

BEREIDING

1. Strooi een handje Cherry Wood Chips op de gloeiende houtskool. Plaats de convEGGtor, met daarop een Disposable Drip Pan, en leg de Stainless Steel Grid in de EGG. Leg de eendenborstfilets met de vetlaag naar boven op het rooster en sluit de deksel van de EGG. De temperatuur zal door het plaatsen van de convEGGtor dalen naar ongeveer 80 °C, houd deze temperatuur aan. Laat de eendenborstfilets ca. 20 minuten roken totdat deze een kerntemperatuur hebben bereikt van 62 °C. Deze kun je meten met de Instant Read Thermometer.
2. Haal de eendenborstfilets uit de EGG.

ROOSTEREN

Geroosterde kip van het spit

Voor 4 personen

INGREDIËNTEN

- 2 maiskippen
- 4 teentjes knoflook
- rub voor kip naar keuze
- 4 takjes tijm
- 4 takjes rozemarijn
- 2 el milde olijfolie

ACCESSOIRES

- Rotisserie
- Instant Read Thermometer



VOORBEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan. Sluit de deksel en verwarm de EGG tot een temperatuur van 170 °C.
2. Snijd intussen de uiteinden van de kippenvleugels (vleugeltips) af. Kneus de teentjes knoflook. Strooi wat van de rub in de holtes van de kippen en vul de holtes met de knoflook, tijm en rozemarijn.
3. Bind de kippen met slagerstouw op en rijg ze aan het spit, vastgeklemd met de spitvorken. Wrijf ze in met de olijfolie en bestrooi rondom met rub naar smaak.

BEREIDING

1. Plaats de rotisseriering op de keramische basis en het spit met de kippen in de rotisseriering. Sluit de deksel van de EGG, zet de motor aan en rooster de kippen ca. 50 minuten.
2. Breng de temperatuur van de EGG naar 190 °C en rooster de kippen 10-15 minuten langer totdat de huid goudbruin en krokant is en de kippen een kerntemperatuur van 74 °C hebben bereikt. De kerntemperatuur van kip meet je in het dijbeen met de Instant Read Thermometer.
3. Haal het spit met de kippen uit de EGG en laat ze ca. 10 minuten rusten.
4. Haal de kippen van het spit, laat ze even rusten en snijd aan.

STOMEN

Op groenten gestoomde zeebaars

Voor 6 personen

INGREDIËNTEN

- 800 g zeebaarsfilet zonder huid
- versgemalen witte peper, naar smaak
- 2 sjalotten
- 100 g prei
- 100 g venkel
- 100 g knolselderij
- 100 g wortel
- 2 pomodori-tomaten
- 2 el olijfolie
- 100 ml visbouillon

ACCESSOIRES

- convEGGtor
- Stainless Steel Grid
- Cast Iron Skillet (Small)
- Instant Read Thermometer



VOORBEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan. Sluit de deksel en verwarm de EGG tot een temperatuur van 220 °C.
2. Snijd de zeebaarsfilet in 6 mooie, gelijke stukken en bestrooi ze met witte peper naar smaak. Pel de sjalotten en snijd ze in dunne halve ringen. Maak de prei, venkel, knolselderij en wortel schoon en snijd deze groenten in dunne reepjes. Snijd de tomaten in blokjes.

BEREIDING

1. Plaats de convEGGtor en de Stainless Steel Grid in de EGG en zet de Cast Iron Skillet (Small) op het rooster. De temperatuur zal door het plaatsen van de convEGGtor en de skillet dalen naar ongeveer 170 °C. Schuif de luchtregelaar onderaan de keramische basis iets verder open.
2. Schenk de olijfolie in de skillet, voeg de sjalot toe en bak glazig. Sluit na elke handeling de deksel van de EGG.
3. Voeg de prei, venkel, knolselderij, wortel en tomaat toe en blus af met de visbouillon. Leg de zeebaarsfilets op de groenten en sluit de deksel van de EGG. Laat de vis in ca. 15 minuten gaar stomen totdat deze een kerntemperatuur van 62 °C heeft bereikt. Je kunt deze meten met de Instant Read Thermometer.
4. Haal de skillet uit de EGG en verdeel de groenten en de zeebaarsfilet over de borden.

BAKKEN

Pizza

Voor 4 pizza's

BODEMS

- 500 g bloem type 00
- 100 g volkorenbloem
- 3 g verse gist
- 420 ml water (5-10 °C)
- 15 g fijn zeezout

TOPPING

- 1 blik gepelde pomodori-tomaten van 400 g
- 1 rode ui
- 2 pomodori-tomaten
- 48 zwarte olijven zonder pit
- 40 bolletjes mini mozzarella
- 4 el geraspte Parmezaanse kaas
- extra vergine olijfolie

STRETCHEN

- 200 g semola

ACCESSOIRES

- convEGGtor
- Stainless Steel Grid
- Baking Stone
- Stainless Steel Pizza Peel
- Compact Pizza Cutter



VOORBEREIDING

1. Meng voor de deegbodems beide bloemsoorten in een kom. Verkruiemel de gist boven de kom, schenk er ongeveer 330 ml van het water bij en roer met een houten lepel door totdat er een homogene massa is ontstaan. Schenk er tijdens het roeren steeds wat van het overgebleven water bij; houd wel een beetje van het water apart voor als je in een later stadium het zout toevoegt.
2. Leg het deeg op je werkblad en kneed het ongeveer 10 minuten.
3. Maak een klein kuiltje in het deeg, schenk hier het resterende water in en voeg daar het zout aan toe. Kneed het deeg ca. 10 minuten langer totdat het zacht is.
4. Leg het deeg in de kom, dek deze af met vershoudfolie en laat 10-15 minuten rusten.
5. Stort het deeg weer op je werkblad en kneed het 3-4 minuten door totdat het soepel en elastisch is en niet meer plakt.
6. Leg het deeg opnieuw in de kom, dek af met vershoudfolie en laat 8 uur bij een temperatuur van 22-25 °C rijzen.
7. Leg het deeg na deze bulkrijis op je werkblad en verdeel het met behulp van een deegsteker in vier gelijke porties van elk ongeveer 250 gram. Bol elk deegportie op en leg de bollen in een afsluitbare plastic bak van ongeveer 25 x 30 centimeter. Sluit af met de deksel en laat ca. 2 uur op kamertemperatuur staan.

BEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan. Sluit de deksel en verwarm de EGG tot een temperatuur van 200 °C.
2. Plaats de convEGGtor en de Stainless Steel Grid, met daarop de Baking Stone en breng de temperatuur naar 290 °C. Laat de steen vanaf het moment dat je deze op het rooster hebt gelegd 20 minuten voorverwarmen, ook als de gewenste temperatuur van 290 °C al is bereikt.

3. Wrijf intussen voor de topping de gepelde pomodori-tomaten door een zeef; dit is je saus. Pel de rode ui en snijd in dunne halve ringen. Snijd de verse pomodori-tomaten in dunne partjes. Strooi voor het stretchen van de pizzabodems een bergje semola op je werkblad. Steek met een deegsteker de zijkanten van de bollen pizzadeeg los; hierdoor weet je zeker dat ze uit de plastic bak komen. Schep een pizzabol uit de plastic bak op de semola. Houd er rekening mee dat de bovenkant van de deegbol ook de bovenkant van de pizzabodem moet worden; deze is namelijk iets droger dan de onderkant, wat beter is voor de saus en de topping en dus voor het eindresultaat.
4. Stretch het pizzadeeg door de bol tot een gelijkmatige bodem uit te rekken en te drukken. Doe dit niet alleen vanuit het midden, anders wordt de pizzabodem hier te dun. Het is belangrijk dat deze overal even dik is met een iets bollere rand.
5. Schep een kwart van de saus in het midden van de pizzabodem en wrijf deze met de bolle kant van de lepel cirkelgewijs uit. Beleg de bodem met een kwart van de ui en partjes pomodori-tomaat, 12 zwarte olijven en 10 bolletjes mini mozzarella en bestrooi met 1 eetlepel van de Parmezaanse kaas. Bestrooi de Stainless Steel Pizza Peel met een klein beetje semola en trek de pizza op de schep. Laat de pizza op de Baking Stone glijden, sluit de deksel van de EGG en bak de pizza 4 minuten. Controleer of de pizza gaar is en bak indien nodig 1 minuut langer.
6. Schep de pizza van de Baking Stone op een groot bord of een snijplank en besprenkel met wat extra vergine olijfolie. Snijd met de Compact Pizza Cutter in punten en serveer direct. Maak de overige pizza's op dezelfde manier.

GRILLEN

Reverse sear methode

Tomahawk steak

Voor 2 personen

INGREDIËNTEN

- 1 tomahawk steak
- 2 el olijfolie
- versgemalen zwarte peper
- en zeezout, naar smaak

ACCESSOIRES

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



VOORBEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan. Sluit de deksel en verwarm de EGG tot een temperatuur van 170 °C.
2. Wrijf intussen de tomahawk steak aan beide kanten in met de olijfolie en bestrooi met versgemalen zwarte peper en zeezout naar smaak.

BEREIDING

1. Plaats de convEGGtor, met daarop de Disposable Drip Pan, en de Stainless Steel Grid. Leg de tomahawk steak op het rooster en steek de pen van de Dual Probe Remote Thermometer tot in de kern van het vlees. Stel de temperatuur van de kernthermometer in op 46 °C en sluit de deksel van de EGG. De temperatuur zal door het plaatsen van de convEGGtor dalen naar ongeveer 120 °C, houd deze temperatuur aan.
2. Haal de tomahawk steak uit de EGG als de ingestelde kerntemperatuur is bereikt. Dek losjes af met aluminiumfolie. Verwijder het rooster, de Drip Pan 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; laat het rooster minstens 10 minuten voorverwarmen.

3. Leg de tomahawk steak op het rooster en sluit de deksel van de EGG. Gril de steak ca. 2 minuten. Draai de tomahawk steak een kwartslag en gril nogmaals 2 minuten zodat er een mooie grillruit ontstaat. Keer de steak om en gril nogmaals 2 x 2 minuten, totdat het vlees een kerntemperatuur heeft bereikt van 52-55 °C (voor een medium-rare tot medium garing). Je kunt de kerntemperatuur nu het makkelijkste controleren met de Instant Read Thermometer, deze geeft het aantal graden binnen een paar seconden aan.
4. Haal de tomahawk steak uit de Big Green Egg. Dek het vlees losjes af met aluminiumfolie en laat ca. 10 minuten rusten voordat je het vlees aansnijdt.



Quality Time at Home

Stel je eens voor, je zit met familie en vrienden rondom de tafel. De houtskool in je Big Green Egg gloeit. Op het rooster ligt een mooie côte de boeuf te garen of gril je plakken watermeloen om deze in een salade te verwerken. Samen genieten staat centraal. Er wordt geproost, jullie halen herinneringen op en tegelijkertijd worden er nieuwe herinneringen gemaakt.

Bij jou thuis of zoals hier, bij Joris Verhoof en Lot van Loon in hun prachtige stadstuin in het Brabantse Tilburg waar de houtskool in de Big Green Egg vaak wordt aangestoken. Joris: 'Vroeger kookte ik al graag en ik heb zelfs een tijd in de horeca gewerkt. Toen de kinderen jong waren raakte dat een beetje op de achtergrond, maar sinds ik in 2016 Lot ontmoette en een Big Green Egg Large kocht heb ik mijn liefde voor koken opnieuw ontdekt.'



Schitterende buitenkeuken

De in de tuin aanwezige nis werd dan ook heel goed benut. Deze ruimte tussen de achteringang en de schuur vormde namelijk het uitgangspunt van wat nu een schitterende buitenkeuken is. 'Er is een dak en een glazen schuifwand geplaatst', vertelt Joris trots. 'De zelfgemaakte schouw, waaronder de Big Green Egg staat, hebben we met mooie groene tegels gedecoreerd en we hebben onder andere een bartafel in onze buitenkeuken gerealiseerd.' De keuze voor een Big Green Egg? 'De kwaliteit', benadrukt Joris. 'In combinatie met de hoeveelheid aan beschikbare accessoires voor het model Large. Ik heb nog nooit een moment spijt van gehad van deze keuze en zou het iedereen aanraden. De temperatuur van de Big Green Egg blijft heel stabiel en hij houdt zijn warmte goed vast. Dat vind ik een groot goed.'

Match made in heaven

De liefde voor het koken en het gebruik van mooie ingrediënten zie je bij Joris en Lot duidelijk terug, niet alleen in de buitenkeuken. Ze zijn een match made in heaven. In de wijnkelder heeft Joris een mooie dry ager ingebouwd, waar zelfgemaakte en in de Big Green Egg gerookte pastrami in ligt. Op verschillende plekken staat een indrukwekkende hoeveelheid kookboeken en in de eetkamer is het pronkstuk de antieke vitrinetoonbank vol met prachtig serviesgoed. 'Grotendeels door Lot gemaakt', vertelt Joris. 'Het komt regelmatig voor dat ik iets in gedachten heb om te koken, dan denken

we samen na over de presentatie daarvan en maakt Lot er passende borden voor. De passie voor de smaak en kwaliteit van eten en voor design druipet er bij ons vanaf. Daar kunnen we echt van genieten, samen met familie of met vrienden. We hebben hier de mooiste avonden.'

Kracht van de Big Green Egg

'Mijn inspiratie haal ik soms uit mijn kookboeken, waarvan ik recepten dan vertaal naar de Big Green Egg', vervolgt Joris zijn verhaal. 'Maar ook uit de verschillende keukens en kooktechnieken. Want de mogelijkheden op het gebied van kooktechnieken maken de Big Green Egg naast de kwaliteit en de smaak zo interessant. Dat is de kracht van het apparaat. Roken met verschillende soorten hout, slow cooking, caveman style garen, je kunt alles met een Big Green Egg, behalve frituren. Het is echt ongekend. Zelfs als je er iets heel eenvoudig op grilt proef je dat. Ik haal regelmatig merguezworstjes bij een Turkse slager, die zijn lekker spicy en juicy. Echt top! Als ik ze in de pan op het fornuis bak zijn ze gewoon goed, maar gril ik ze op de Big Green Egg dan zijn ze fantastisch. Ze worden lekkerder dan op welk ander apparaat ook. Het is gewoon een vriendje van mij. Als ik de houtskool aansteek krijg ik al een glimlach op mijn gezicht. In de zomer gebruik ik de Big Green Egg ook bijna dagelijks en in de winter steek ik de houtskool minstens twee keer per week aan.'

Passie delen

'Daarnaast is het leuk om technieken te combineren, op de Big Green Egg of soms in combinatie met sous-vide koken. Neem bijvoorbeeld iets eenvoudigs als maiskolven. Die gaar ik sous-vide met een klont boter om ze tenslotte op de Big Green Egg te grillen. Die smaak is geweldig! In mijn beleving haal je dan het beste uit twee werelden. Daarom vind ik het ook zo belangrijk om je te verdiepen in wat een apparaat als de Big Green Egg allemaal kan. Door boeken te lezen ben ik daarachter gekomen en van daaruit heb ik mijn creativiteit op ingrediënten losgelaten. Dat zou iedereen moeten doen. Onlangs was er een stel dat een Big Green Egg had gekocht en eigenlijk niet goed wist wat ze ermee konden. Dan help ik ze op weg en neem ook hen mee in mijn passie.'



Salade met gegrilde watermeloen

Voor 8 personen

INGREDIËNTEN

- 50 g pijnboompitten
- 1 watermeloen van ongeveer 3½ kg
- 2 el milde olijfolie
- 250 g feta
- 10 takjes munt
- extra vierge olijfolie, naar smaak
- 75 g rucola

ACCESSOIRES

- Stainless Steel Grid
- Cast Iron Skillet Small
- Cast Iron Grid

BEREIDING

1. Steek de houtskool van de Big Green Egg aan en verwarm met de Stainless Steel Grid tot een temperatuur van 200 °C.
2. Plaats de Cast Iron Skillet Small op het rooster en voeg de pijnboompitten toe. Rooster de pijnboompitten in ca. 5 minuten goudbruin; schep ze regelmatig om.
3. Haal de skillet uit de EGG en zet de pijnboompitten apart. Verwijder het rooster en leg de Cast Iron Grid in de EGG; verwarm dit rooster minstens 10 minuten voor. Snijd intussen de watermeloen in plakken van ongeveer 3 centimeter dik en verwijder de schillen. Bestrooi de plakken aan beide kanten met peper en zout en besprenkel met de milde olijfolie.
4. Snijd de feta in blokjes van ongeveer 1 centimeter. Pluk de blaadjes van de takjes munt en snijd ze fijn. Meng de olijfolie en peper en zout naar smaak door de rucola en verdeel over een schaal. Bestrooi met de feta en geroosterde pijnboompitten.
5. Leg de watermeloenplakken op het rooster en gril ze ca. 4 minuten. Keer de watermeloen om en gril nogmaals 4 minuten. Sluit na elke handeling de deksel van de EGG.
6. Haal de plakken watermeloen uit de EGG en snijd ze in blokjes. Verdeel de watermeloen over de rucolasalade en bestrooi met de munt.

Joris’ tip

Een keer een Italiaanse variant op deze heerlijke salade maken? Vervang de feta, pijnboompitten en munt dan door burrata, amandelschaafsel en basilicum.



Spitskool met ansjovis, hazelnoot & citroen

Voor 8 personen

INGREDIËNTEN

- 2 spitskolen
- 50 g ongebrande hazelnoten zonder vlies
- 100 g boter
- 10 ansjovisfilets in olijfolie
- 200 ml witte wijn
- 8 takjes bladpeterselie
- 1 biologische citroen

ACCESSOIRES

- Stainless Steel Grid
- Cast Iron Skillet

De 5 favorieten van Joris & Lot

- Porchetta van buikspek. Een spitbereiding uit de Modus Operandi waarbij Joris als extraatje kappertjes en pistachenoten aan de vulling toevoegt.
- Spitskool met ansjovis, hazelnoot & citroen. Een heerlijk gerecht waarbij verschillende technieken worden gecombineerd.
- Dry aged côte de boeuf. Dankzij het dry agen wordt de smaak van het vlees intenser en doordat Joris deze dikke steak caveman style gaart vindt er optimale karamellisatie van het vlees plaats.
- Salade met gegrilde watermeloen, een heel verrassend gerecht wat altijd in de smaak valt.
- Op cederhout gerookte zalmfilet. Joris rookt gepekeld zalmfilet op een cederhouten Wooden Grilling plank onder een laag van dungseden venkel en dragon. Dit moet je geproeft hebben!



Modus Operandi

Dompel je met deze twee recepten onder in Modus Operandi, dé kookbijbel van Big Green Egg. Een spectaculair kookboek van maar liefst 904 pagina's met daarin meer dan 300 recepten, van de basics tot meer uitdagende bereidingen. Het is een handleiding en inspiratiebron. Een ontdekkingsreis waarin alle ingrediënten en kooktechnieken aan bod komen, boordevol tips en tricks om alles uit je Big Green Egg te halen, inclusief een praktisch werkboek en een prachtige opbergcassette. **Een must-have voor elke Big Green Egg liefhebber.**

904 pagina's
525957
€ 195,00



Gekonfijte zalm

★★★★

Sharing

INGREDIËNTEN

- 1 kg zalmfilet met huid
- 1 citroen
- 1 limoen
- 1 banaansjalot
- 200 ml zonnebloemolie
- 1 el groene kardemompeulen
- 2 takjes dille

Garnering

- 1 limoen
- 1 banaansjalot
- 1 lente-uitje
- 1 takje dille
- 3 el crème fraîche

ACCESSOIRES

- convEGGtor
- Stainless Steel Grid
- Green Dutch Oven
- Instant Read Thermometer

BEREIDING

1. Controleer de zalmfilet op eventuele graatjes en verwijder de huid. Snijd eventuele donkere vetrandjes eraf. Snijd de zalmfilet in 6 moten. Snijd de citroen en de limoen in partjes. Pel de sjalot en snijd deze in grove stukken.
2. Verwarm de zonnebloemolie in de Dutch oven (indirect, 80 °C) tot een temperatuur van 65 °C.
3. Voeg de zalmmoten en de overige ingrediënten toe en laat de zalm 15–20 minuten konfijten totdat deze zacht is. Schil intussen voor de garnering de limoen inclusief het vel en snijd de partjes uit het membraan. Pel de sjalot en snijd in dunne ringen. Snijd het lente-uitje in dunne, diagonale ringetjes. Pluk toefjes van de dille.
4. Haal de zalm uit de pan en pluk de moten in stukjes. Garneer met de partjes limoen, de sjalot, de lente-ui en de dille. Leg er een aantal quenelles van crème fraîche op en bestrooi met peper naar smaak.



Focaccia

★★★★

Voor 1 brood

INGREDIËNTEN

- 500 g bloem, plus extra om te bestuiven
- 7 g gedroogde gist
- 250 ml water
- 5 g fijn zout
- 75 ml olijfolie, plus extra om te bestrijken
- 2 takjes rozemarijn
- 5 g grof zeezout

ACCESSOIRES

- convEGGtor
- Stainless Steel Grid
- Baking Stone
- Stainless Steel Pizza Peel

BEREIDING

1. Meng de bloem, de gist en het water. Voeg het fijne zout toe en kneed tot een soepel en elastisch deeg. Kneed tenslotte de olijfolie erdoor. Dek het deeg losjes af met plasticfolie en laat ca. 1 uur rijzen totdat het deeg in omvang is verdubbeld.
2. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot ongeveer 1 cm dik en leg het op een cirkel van bakpapier die iets kleiner is dan de afmeting van je pizzasteen. Dek het deeg weer af en laat het nu ca. 30 minuten rijzen.
3. Ris de naaldjes van de rozemarijn en hak ze grof. Bestrijk de bovenkant van het deeg met olijfolie en druk met je vingertoppen kuiltjes in het deeg. Bestrooi met de rozemarijn en het zeezout.
4. Leg de focaccia inclusief het bakpapier met behulp van de pizzaschep op de pizzasteen (indirect met hete pizzasteen, 225 °C) en bak het brood in ca. 20 minuten gaar en goudbruin.



Scan de QR-code of kijk op
biggreenegg.eu/nl/modusoperandi

Pure Charcoal

The Green Choice

by Big Green Egg

- Fijnstofarm
- Rookvrij
- Ontvlamt snel
- Extreem lange brandduur

Iedere kooksessie begint met de juiste brandstof. De key to success van een lekker gerecht is het gebruik van de beste kwaliteit houtskool. Het resultaat is mede afhankelijk van het soort houtskool die je gebruikt, maar één ding is zeker: de smaak van op houtskool gegaarde ingrediënten is onevenaarbaar. Big Green Egg heeft twee uitstekende soorten houtskool in haar collectie: de vertrouwde 100% Natural Charcoal en de geheel nieuwe Pure Charcoal, voor de allerhoogste pure kwaliteit. Welke houtskool je ook gebruikt, je hebt maar weinig nodig. Je Big Green Egg is heel zuinig in het gebruik.



Alles weten over de ontwikkeling en het productieproces van Big Green Egg Pure Charcoal? Kijk dan hier. biggreenegg.eu/nl/inspiratie/blog-en-events/pure-charcoal



Pure Charcoal

Met de Big Green Egg Pure Charcoal wordt Big Green Egg nog groener. Deze revolutionaire nieuwe houtskool is een puur product van extreem hoge kwaliteit. Dankzij een uniek proces tijdens het verkolen van hout tot houtskool heeft Pure Charcoal een hoog percentage koolstof en is daarnaast fijnstofarm en praktisch rookvrij. Praktisch, want er kan altijd wat rook ontstaan door aanmaakblokjes, vet van vlees of vis, of een stukje houtskool dat niet 100% verkoold is tijdens het productieproces. Big Green Egg Pure Charcoal is een van de meest hoogwaardige en duurzame houtskoolsoorten die er verkrijgbaar is. Speciaal voor de veeleisende en milieubewuste gebruiker.

Pure Charcoal bestaat uit een mix van duurzaam geproduceerd FSC-gecertificeerd Europees eikenhout, beukenhout en haagbeuk. Beukenhout is een zachtere houtsoort en ontvlamt snel. Eikenhout en haagbeuk zijn hardere houtsoorten, waardoor de houtskool extra lang en stabiel brandt. Door de hoge kwaliteit is hij ook nog eens neutraal van smaak. Wil je nog een extra smokey touch aan de smaak van je gerechten creëren? Voeg dan zelf nog wat Chips of Chunks toe aan je houtskool.

9 kg 818924 € 37,50



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 € 17,95



Charcoal EGGniter

Onmisbaar voor elke EGGer. 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 € 112,00



100% Natural Charcoal

Big Green Egg 100% Natural Charcoal houtskool is een 100% natuurlijke houtskool, afkomstig van de beuk en haagbeuk. Dit fantastische pure hardhout heeft een heerlijk lange brandduur en is daarom zeer geschikt als houtskool. De extra grote stukken branden lang, geven geen onnodige rook en genereren uitzonderlijk weinig as. Niet voor niets een van de hardlopers uit ons assortiment!

Onze 100% Natural Charcoal heeft het FSC keurmerk. Voor de productie wordt gebruik gemaakt van resthout of bomen die speciaal voor de productie zijn gekweekt in duurzaam beheerde bossen. Deze worden na het kappen direct teruggeplant. De houtskool (zonder chemische ingrediënten, geur- en smaakstoffen) wordt geproduceerd in Europa.

De houtskool geeft een neutrale smaak af. Wil je nog een extra smokey touch aan de smaak van je gerechten creëren? Voeg dan zelf nog wat Wood Chips of Chunks toe aan je houtskool.

9 kg 666281 € 30,95
4,5 kg 666373 € 18,50



Roken in je EGG? Verslavend lekker.

De techniek van het roken geeft het EGGen een extra dimensie. Heb je eenmaal die karakteristiek rokerige en lichte houtsmak 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.

TIP: combineer Big Green Egg Pure Charcoal naar eigen smaak met Wood Chips en Chunks. Met het rookhout geef je op die manier heel gemakkelijk iedere kooksessie een andere smaaktwist.



Wood Chips

Elke Big Green Egg-chef heeft zijn eigen stijl. Met Wood Chips geef je al je gerechten een karakteristieke rokerige smaak. Meng de (geweekte) houtsnippers door je houtskool of strooi een hand Wood Chips over de gloeiende houtskool. 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	€ 11,40	Cherry	113979	€ 11,40
Pecan	113993	€ 11,40	Oak	127372	€ 11,40
Apple	113962	€ 11,40			

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 geef een smaakvolle dimensie aan de ingrediënten of gerechten die je in je Big Green Egg bereidt. De Wood Chunks zijn geschikt voor lange low en slow sessies.

Inhoud - 9 L

Hickory	114624	€ 26,25	Oak	127389	€ 26,25
Apple	114617	€ 33,95	Mesquite	114631	€ 26,25

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. Door het vocht zal de plank eerst stomen en vervolgens gaan smeulen wat voor een geweldig smaakaccent zorgt. 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	€ 17,95	Els - 2x 28 cm	116291	€ 17,95
---------------------	--------	---------	-------------------	--------	---------

Smoking Tower

Roken op verschillende manieren? Het kan allemaal met deze veelzijdige tool. Met de Smoking Tower kook je op niveau én breid je de capaciteit van je EGG uit. Schuif bijvoorbeeld een Wooden Grilling Plank met een zalmfilet en een tweede met asperges in de bovenste niveaus, terwijl je aardappeltjes op het bijgeleverde rvs-rooster op het onderste level gaart. Of maak tegelijkertijd verschillende borrelhapjes. Zelf worst of vis roken? Dan hang je deze aan de roede aan de bovenzijde van de Smoking Tower.

2XL, XLarge, Large, Medium
250186 € 199,95

Hickory



Fruit, noten, rundvlees en alle soorten wild.

Pecan



Pittige rookgerechten, vooral Amerikaanse klassieke barbecue-gerechten.

Apple



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

Cherry



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

Oak



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

Mesquite



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

Wooden Grilling Planks: het gebruik op twee manieren

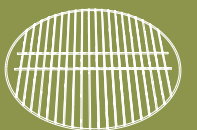
Garen & stomen: plaats het ingeweekte plankje met daarop je product op het rooster. De stoom die vrijkomt geeft een smaak-accent aan je ingrediënt.

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

Benodigde accessoires



Wooden Grilling Plank



Stainless Steel Grid

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/nl/prijslijst



Nest Utility Rack
Waar leg je je convEGGtor als je hem niet gebruikt? Het 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 € 58,00



Acacia Wood EGG Mates
De 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 geoogst acacia. Deze harde houtsoort met opvallende tekening wordt vooral voor chic meubilair gebruikt. Makkelijk monteerbaar en inklapbaar: in één woord 'wow'.

XLarge	121134	€ 237,00	MiniMax	121844	€ 137,50
Large	121127	€ 237,00	Small	120663	€ 206,00
Medium	120670	€ 206,00			



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 onder je EGG. De tafel is exclusief EGG, Table Nest en wielen (Caster Kit).

160x80x80 cm			150x60x80 cm		
XLarge	127631	€ 1.075,00	Large	127624	€ 1.015,00

Caster Kit
2 stuks 120410 € 79,50

Chimineea
De chimineea is een geperfectioneerd ontwerp van de cultklassieker die in 1999 werd geïntroduceerd. De keramieken terrashaard heeft een uniek design met een gepoedercoate stalen schoorsteenkap met geïntegreerde Big Green Eggs, wat zorgt voor extra beleving wanneer je het vuur in de haard aansteekt. De rode lavastenen op de bodem van de chimineea absorberen de hitte die vrijkomt en geven deze weer vrij, zodat je extra lang van de warmte kunt genieten.

131348 € 990,00



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 EGG Carrier. Plaats deze in je Portable Nest en je multifunctionele buitenkooktoestel staat direct op comfortabele kookhoogte (het onderstel is 60 cm!). UitgeEGG'd? Opvouwen en wegwezen.

MiniMax 120649 € 221,00

48



IntEGGrated Nest+Handler
Wil jij op de ideale werkhoogte EGG'en en je Big Green Egg makkelijk kunnen verplaatsen? De intEGGrated Nest+Handler is, naast je EGG, je grootste vriend. 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	€ 560,00
XLarge	121158	€ 497,00
Large	120175	€ 476,00
Medium	122285	€ 427,00



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 dankzij de 4 stevige zwenkwielen kun je je EGG makkelijk verplaatsen.

XLarge	301079	€ 336,00
Large	301000	€ 288,00
Medium	302007	€ 261,00
Small	301062	€ 232,00



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 ondergrond.

2XL	115638	€ 128,00
XLarge	113238	€ 65,00
Large	113214	€ 55,00
Medium	113221	€ 48,00





De prijs van de tafel is inclusief één Stainless Steel Grid Insert en Tool Hooks. En exclusief wielen (Caster Kit).



1 Add an Expansion Module.



Expansion Frame
76x76x77 cm
120236 € 442,00



Expansion Cabinet
76x76x77 cm
122247 € 1.409,00
Exclusief Acacia Wood Insert



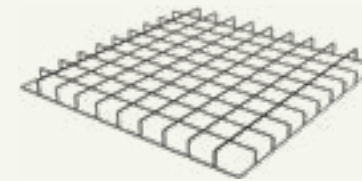
Corner EGG Frame		
XLarge	128782	€ 695,00
Large	128775	€ 695,00



4 Upgrade with extra tools.



2 Customize with Inserts.



Stainless Steel Grid Insert
120243 € 198,00



Acacia Wood Insert
120250 € 131,00



Stainless Steel Insert
127365 € 424,00



Distressed Acacia Wood Insert
120267 € 143,00

3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace

Hoe herken je de geroutineerde Big Green EGGer? Aan een georganiseerd werkstation. Met dit 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 € 178,50

3



Caster Kit
10 cm - 2 stuks
120410 € 79,50



Tool Hooks
25 cm
120281 € 35,75



Modular EGG Workspace Mate
128799 € 282,00
Alleen geschikt op de EGG Frame
(121837, 120229, 120212, 122193)



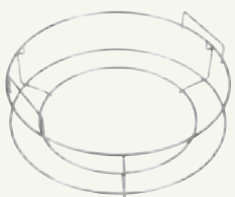
Spotlight



convEGGtor®

De convEGGtor zorgt voor een natuurlijke barrière tussen je gerechten en de gloeiende houtskool in 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, om indirect te grillen, te bakken en op hoge temperatuur te roosteren.

XLarge	401052	€ 234,00	MiniMax	116604	€ 99,50
Large	401021	€ 141,00	Small	401045	€ 103,00
Medium	401038	€ 129,00	Mini	114341	€ 73,00



convEGGtor® Basket

INSIDE TIP! De convEGGtor Basket fungeert onder andere als lift voor je convEGGtor. Daarmee plaats en verwijder je hem snel, makkelijk en veilig. De convEGGtor Basket is onderdeel van het EGGspander system. Kijk voor meer informatie op pagina 54.

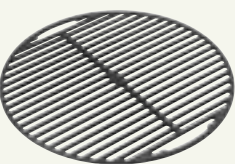
2XL	119735	€ 155,00
XLarge	121196	€ 163,00
Large	120724	€ 123,50
Medium	127242	€ 100,50



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.

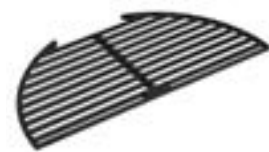
XLarge	401274	€ 178,00	Medium, MiniMax, Small	
Large	401014	€ 108,00	401007	€ 85,00



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 van 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.

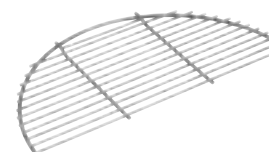
Large	122957	€ 101,50	MiniMax	122971	€ 79,95
Medium	126405	€ 88,00	Small		
			Mini	128195	€ 65,00



Half Cast Iron Grid

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

XLarge	121233	€ 79,95
Large	120786	€ 54,95
Medium	128058	€ 53,50



Half Stainless Steel Grid

Meer uit je Big Green Egg halen én jezelf uitdagen met verschillende kooktechnieken? Met de Half Grid accessoires van Big Green Egg zijn je mogelijkheden grenzeloos. De Half Stainless Steel Grid gebruik je in de convEGGtor Basket. Bereid je ingrediënten vlak boven de gloeiende houtskool of een verdieping hoger en combineer zowel directe als indirecte warmte in je Big Green Egg door ook de Half convEGGtor Stone te gebruiken.

XLarge	121202	€ 65,00
Large	120731	€ 39,95
Medium	128065	€ 36,95



Half convEGGtor® Stone

Lekker veelzijdig is een understatement voor de Half convEGGtor Stone. Zet hem samen met de 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 voor temperaturen tot 160 °C.

2XL	120960	€ 141,00
XLarge	121820	€ 75,00
Large	121035	€ 58,00
Medium	127273	€ 47,00



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	€ 136,95
Large	122988	€ 89,50



Half Perforated Grid

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

XLarge	121240	€ 49,50
Large	120717	€ 44,00



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 doordachte set bestaat uit een tweedelig Multi-Level Rack, een convEGGtor Basket en twee 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/nl/prijslijst



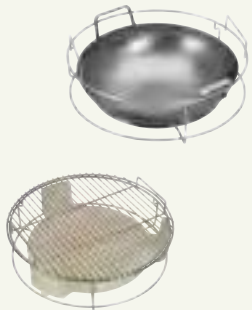
Selectie van opstellingen.



Multi-Zone (direct en indirect) cooking
Het EGGspander System geeft de mogelijkheid om tegelijkertijd 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 rooster daaronder te komen.



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



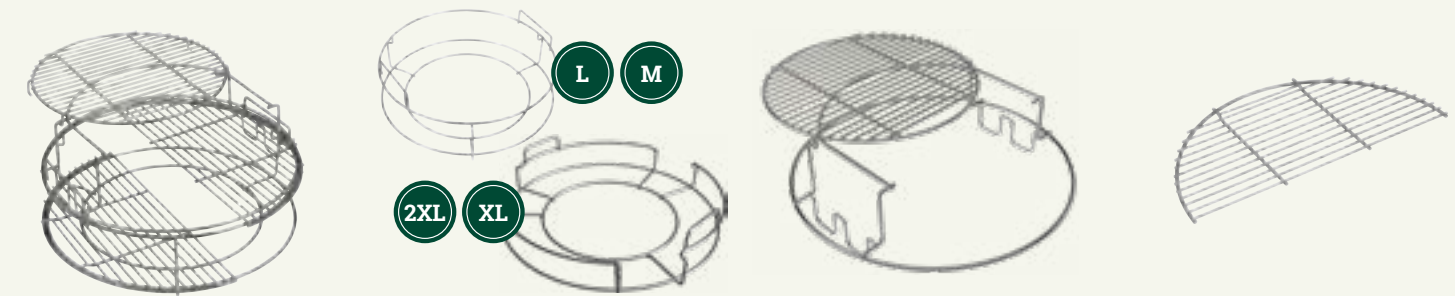
Pizza & Baking
Maak van je EGG met de convEGGtor en een Baking Stone een steenoven voor de beste pizza's. Gebruik het 2-Piece Multi Level Rack en een extra Baking Stone om het bakken uit te breiden.



Low & Slow
Gebruik de 5-delige EGGspander Kit met twee Half convEGGtor Stones voor de perfecte low & slow bereidingen tot een temperatuur van 160 °C. Langdurig garen op een lage temperatuur voor de beste resultaten.

5-Piece EGGspander Kit

De 5-Piece EGGspander Kit is verkrijgbaar als set en in losse onderdelen: de 1-Piece convEGGtor Basket, het 2-Piece Multi Level Rack en Half Stainless Steel Grids.



1-Piece convEGGtor Basket			2-Piece Multi Level Rack			Half Stainless Steel Grid		
XLarge	121226	€ 429,50	2XL	119735	€ 155,00	XLarge	121202	€ 65,00
Large	120762	€ 318,00	XLarge	121196	€ 163,00	Large	120731	€ 39,95
			Large	120724	€ 123,50	Medium	128065	€ 36,95
			Medium	127242	€ 100,50			



Spotlight



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 Small is de perfecte match met de Cast Iron Plancha Small. De Plancha fungeert dan als deksel voor je pan.

2XL, XLarge, Large		Vanaf de MiniMax	
Ø 36 cm	127846	€ 145,00	Ø 27 cm 127839 € 80,95



Cast Iron Grill Press

De smash burger is een echte Amerikaanse klassieker. Ben jij hier nieuwsgierig naar? Met de nieuwe Cast Iron Grill Press van Big Green Egg maak je deze burger nu heel gemakkelijk zelf in je kamado. De Grill Press zorgt dat jouw burger heerlijk juicy blijft van binnen met een extra krokante buitenkant.

127648	€ 51,00
--------	---------



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 voor in de collectie. Op deze gietijzeren plaat gril je delicate en kleine gerechten op de geribbelde kant en bak je pannenkoeken of eieren op de gladde kant. De kleine plancha kun je ook als deksel gebruiken voor de Cast Iron Skillet Small.

2XL, XLarge, Large		Vanaf de MiniMax	
Ø 35 cm	127860	€ 128,00	Ø 26 cm 127853 € 119,00



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!

XLarge	700485	€ 195,00
Large		



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.

Ovaal - 5.2 L: 2XL, XLarge, Large	
35 cm	117670 € 238,50

Rond - 4 L: 2XL, XLarge, Large	
Ø 23 cm	117045 € 153,50



Cast Iron Dutch Oven

Deze gietijzeren allrounder is op alle fronten inzetbaar. De Big Green Egg Cast Iron Dutch Oven is ideaal voor stoofschotels, stamppotten, 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	
Ø 27 cm	127877 € 143,00



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	
Ø 40 cm	120779 € 99,50



Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush

Saus, marinade of 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 € 64,00



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 van accessoires.

De handigste keukentools



1



4



2



5



3



6

1. Silicone Tipped Tongs
40 cm 116864 € 36,00
30 cm 116857 € 27,50

2. Bamboo Skewers
25 cm - 25x 117465 € 4,75

3. Brisket Knife
128805 € 44,95

4. Stainless Steel Tool Set
Set 127655 € 107,95
Wide Spatula 127426 € 36,50
Spatula 127662 € 35,50
Brush 127679 € 27,95

5. Measuring Cups
4x 119551 € 42,75

6. Kitchen Shears
120106 € 20,95

1. 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 € 37,50

2. 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 stevige grip.

Eén maat 117090 € 36,95

3. 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 € 28,50

4. 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 slagerspapier 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 € 26,50



4



3



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

Spiekbriefje nodig?

We zetten een aantal gemiddelde kerntemperaturen voor je op een rij

Rund medium	54/57 °C
Lam medium	54/57 °C
Hert medium	54/56 °C
Varkensfilet	67 °C
Gevogelte	70/72 °C
Witvis	62/65 °C
Zalm	44/45 °C

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 € 336,00

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 € 46,95

Additional pit probe
121370 € 46,95

Additional Y-Cable
121387 € 20,75



1. 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. Om te voorkomen dat de temperatuur in je EGG stijgt, doordat de deksel lang open staat, 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 verlichte display gewoon met je mee. Met handig, hebberig makend opberghoesje.

119575 € 185,00

2. 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 € 57,95

3. 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 € 46,95

4. 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 € 161,00



Tips:

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



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

Designed
for endless
family
moments.



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 Meat Claws klaar je dat klusje in een handomdraai. De Meat Claws zijn ook erg geschikt om grote stukken vlees mee te hanteren.

Set 114099 € 33,00



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 € 41,25



Flexible Grill Light
Ah, schijn mijn EGG even bij! De 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 € 36,30



Chef's Flavor Injector
Met de enige echte Big Green Egg Chef's Flavor Injector breng je 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 € 53,75



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 € 12,95



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.

XLarge - 5x	120892	€ 29,00	Medium, MiniMax, Small - 5x	120878	€ 14,50
Large - 5x	120885	€ 19,50			



Stainless Steel Pizza Peel
De echte pizzabakker herken je aan zijn zelfverzekerde houding én zijn professionele tools. Gebruik daarom ook de Stainless Steel 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 € 64,00



Compact Pizza Cutter
Eerlijk zullen we alles delen. Dus ook de pizza. Maar hoe snijd je een pizza eerlijk, netjes en veilig? Met de 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 € 23,50

Spotlight



Ceramic Poultry Roaster

Kiplekker wordt kipverrukkig. 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	€ 28,95
Kalkoen	119773	€ 38,50



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 ongelooflijk sappig van binnen, terwijl hij van buiten een lekker krokante huid krijgt. Vet lekker.

Kip	117458	€ 27,50
Kalkoen	117441	€ 37,95



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	€ 16,75
-----------------------------------	--------	---------



Ribs and Roasting Rack

Het multifunctionele Ribs and Roasting Rack is ideaal om gebrad op te maken. Staand is het een V-rack bedoeld om grote stukken vlees of (gevuld) gevogelte langzaam te 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	€ 56,50	Medium, Small	117557	€ 44,95
--------------------	--------	---------	---------------	--------	---------



Grill Rings

Met de Grill Rings vallen je (gevulde) paprika's, tomaten, appels of uien nooit meer om tijdens het garen. Want deze roestvrijstalen ringen hebben een pin waarop je je groente en fruit stevig vastzet. De pin zorgt tegelijkertijd voor warmtegeleiding tot in de kern van het ingrediënt zodat dit sneller klaar is.

3x	002280	€ 23,95
----	--------	---------



Rotisserie

Een lekker boven houtskool gegaard kippetje, een sappige ananas, een mooie rollade of home made gyros? Dit maak jij voortaan (nog makkelijker) zelf in je Big Green Egg met behulp van de Rotisserie. De mogelijkheden zijn eindeloos! Vrijkomend vet en/of sappen sijpelen continu over je ingrediënt wat voor nog meer smaak zorgt. De rotisseriering is van gepoedercoat staal en het spit en de spitvorken van roestvast staal. Het spit wordt aangedreven door een stille, krachtige motor die voor een zeer gelijkmatige rotatie zorgt.

XLarge	128553	€ 425,00
Large	128546	€ 349,00

Tot 17 kg draagkracht.



Flat Basket

Wil je een hele vis roosteren of groenten grillen? Dankzij deze in hoogte verstelbare rvs Flat Basket met anti-aanbakcoating hoeft je de ingrediënten niet te keren.

128560	€ 46,00
--------	---------



Tumbler Basket

Aardappeltjes, gesneden groenten, garnalen, kipvleugels of noten roosteren? Het is een eitje in deze handige rvs Tumbler Basket (Ø 19 cm) met anti-aanbakcoating.

128577	€ 99,00
--------	---------

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!



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



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 door te roeren en goed te verdelen. Dit praktische gereedschap werkt heel goed samen met de Ash Removal Pan.

2XL			MiniMax		
XLarge	119490	€ 39,95	Small	119513	€ 20,50
			Mini		
Large					
Medium	119506	€ 25,50			



Ash Removal Pan

Houtskool laat as achter. Door te verwijderen 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	€ 45,50	



Diamond-Coated Nylon Bristle Grid Scrubber

Optimaal genieten van je Big Green Egg gaat samen met goed onderhoud en schone roosters. 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	€ 23,00
--------	---------



Charcoal Storage Bag

Wil je voorkomen dat je houtskool vochtig wordt? Bewaar het in deze Charcoal Storage Bag met een capaciteit voor 9 kg houtskool. De waterafstotende zak is van stevig en duurzaam polyester en voorzien van een geïntegreerd opbergvak en een rolsluiting met kliksysteem.

128201	€ 104,00
--------	----------



Fire Bowl

Hoe krijg je zonder gehannes of vieze handen de afgekoelde as uit je EGG? Dat is de missie van de roestvrijstalen Fire Bowl. Houd hem boven een vuilnisbak en filter de as uit de gedoofde houtskool. Dat garandeert een maximale luchtstroom waardoor je weer 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	€ 391,00
XLarge	122681	€ 313,00
Large	122674	€ 154,00
Medium	122667	€ 136,00
MiniMax	122650	€ 108,00



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	€ 32,25
2x Replacement Scrubber Pads	127143	€ 18,15



SpeediClean™ Dual Brush Scrubber

De herinneringen aan een onvergetelijke Big Green Egg avond: een aangekoekt grillrooster en een draad mozzarella op je Baking 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	€ 30,25
2x Replacement Scrubber Pads	127143	€ 18,15



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 houtskool in de EGG aansteekt, dat je overtollig as verwijdert door eerder gebruikt houtskool met de Ash Tool door te roeren.

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.

6 Het inbranden of schoonbranden 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 opfrissen of de vlekken van je convEGGtor verwijderen? Breng de Big Green Egg dan naar 250 °C, draai de convEGGtor met de vuile kant richting de houtskool, sluit de deksel 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 op een Table Nest of in een 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 basis en de ondergrond zodat een goede luchtcirculatie ontstaat en je EGG de warmte van de basis goed kwijt kan.

Let's keep the fire burning.

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	MiniMax	Small	Medium	Large	XLarge	2XL
	IntEGGrated Nest+Handler, Nest of Portable Nest		126528 € 108,50	126528 € 108,50	126528 € 108,50	126467 € 119,50	126467 € 119,50	126535 € 144,00
	EGG Carrier	126511 € 57,75	126511 € 57,75					
	Modular EGG Frame				126467 € 119,50	126450 € 125,00	126450 € 125,00	126450 € 125,00
	Modular EGG Frame + Expansion Frame				126474 € 171,50	126474 € 171,50	126474 € 171,50	
	Eucalyptus Wood Table					126498 € 158,00	126474 € 171,50	
	Dome (deksel) cover voor EGG in tafel					126504 € 77,50	126504 € 77,50	

The Evergreens project

Limited Edition of 1974



Where music and food come together

Oogstrelend, oorstrelend en tongstrelend.

Een combinatie van recepten én muziek zoals nog nooit eerder verschenen is. Evergreens from around Europe bevat de allermooiste Evergreens om te koken en om naar te luisteren. Deze exclusieve Golden Edition bevat een receptenboek, een muziekboek én drie LP's in goudkleurige uitvoering, gebundeld in een speciaal ontworpen seventies platenkoffer. Een must have en een collectors-item voor elke EGG-er met een creatief hart. Je ontvangt een uniek genummerd exemplaar met messing plaatje aan de voorzijde.

Recepten

Het luxe receptenboek bevat meer dan zestig gerechten uit Europese landen, aangevuld met achtergrondverhalen over de culinaire cultuur en de specifieke en meest geliefde ingrediënten van het land.

Muziek

Evergreens from around Europe bevat drie LP's in goudkleurige uitvoering met dertig nummers van Europese landen. Ook ontvang je een prachtig muziekboek met achtergrondverhalen bij alle nummers en de originele foto's van de albumcovers.

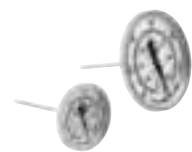


367323 € 375,00

Ontdek
Meer



Spare parts



Tel-Tru Temperature Gauge

Elke Big Green Egg wordt standaard geleverd met een dome thermometer. Begeeft deze het na jarenlang gebruik? Dan bestel je gewoon de Tel-Tru Temperature Gauge. Plaats de thermometer 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.

Ø 8 cm	117250	€ 103,50
Ø 5 cm	117236	€ 57,95



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 hightech hittebestendig vilt is zelfklevend en ook het plakken spreekt voor zich.

2XL*, XLarge, Large	Medium, MiniMax, Small, Mini
113726 € 54,95	113733 € 52,50

* 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 de as in de keramische basis waardoor het via de luchtregelaar eenvoudig kan worden verwijderd.

2XL	112644	€ 138,50	Medium	103062	€ 28,50
XXL	114716	€ 402,50	MiniMax	103055	€ 43,50
XLarge	112644	€ 138,50	Small	103079	€ 22,00
Large	103055	€ 43,50	Mini	103079	€ 22,00



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	€ 1.763,00	MiniMax	401144	€ 267,50
XLarge	112668	€ 819,00	Small		
Large	401120	€ 428,00	Mini	112224	€ 216,00
Medium	401137	€ 357,00			



Fire ring

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

2XL	120977	€ 648,00	Medium	401243	€ 188,00
XXL	114457	€ 1.089,00	MiniMax	115607	€ 128,00
XLarge	401212	€ 427,00	Small	401250	€ 104,00
Large	401229	€ 254,00	Mini	112194	€ 75,00



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	€ 1.071,00	Medium	401182	€ 287,00
XXL	114440	€ 1.156,00	MiniMax	115591	€ 112,00
XLarge	112637	€ 598,00	Small	401199	€ 171,00
Large	401175	€ 415,00	Mini	112187	€ 88,00



Base

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

2XL	120946	€ 2.222,00	Medium	401083	€ 704,00
XXL	114426	€ 2.630,00	MiniMax	115577	€ 432,00
XLarge	112620	€ 1.342,00	Small	401090	€ 497,00
Large	401076	€ 892,00	Mini	401106	€ 275,00



rEGGulator

De robuuste rEGGulator is extreem nauwkeurig in te stellen. Hij is gemaakt van duurzaam gietijzer en met de koele 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	€ 71,50
117847			€ 102,95

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 EGGen 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 rEGGulator. De Rain Cap is alleen te gebruiken in combinatie met de rEGGulator.

2XL, XLarge, Large, Medium	MiniMax, Small
120748	121042
€ 41,50	€ 40,50



Band Assembly Kit

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

2XL	121271	€ 370,00	MiniMax		
XLarge	117908	€ 309,00	Small	126870	€ 199,00
Large	117984	€ 261,00			
Medium	120021	€ 236,00	Mini	117922	€ 171,00

**Always keep
on EGGing.**

de Big Green Egg garantie



Big Green Egg staat voor kwaliteit. Door een decennialang geperfectioneerd productieproces en een grondige inspectie van iedere Big Green Egg voor deze de fabriek verlaat, garanderen we dat hij de beste in 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 op 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 68** vind je de belangrijkste onderhoudstips.

When 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



before 2020



as from 2020

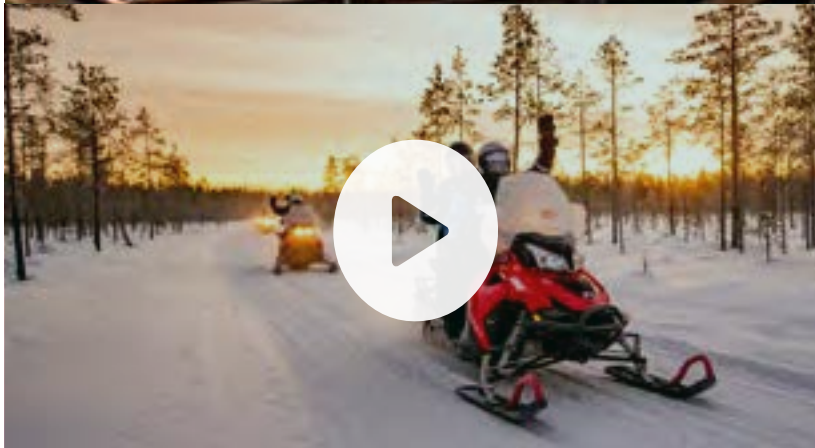


before 2020



as from 2020





It's show-time.

Spareribs
Beer can chicken
Pulled pork
Pompoensoep
Homemade burgers
Pizza
Gerookte zalmbonbons
Hasselback potatoes

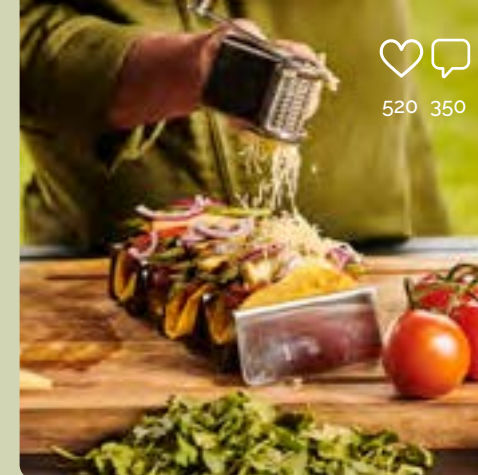
& many many more...

Een walhalla aan inspirerende video's voor jou, allemaal terug te vinden op ons Big Green Egg YouTube kanaal. Van overheerlijke receptvideo's en tips van de chef om nog meer uit jezelf te halen tot handige how-to video's om nog meer uit je EGG te halen. Of ga lekker zitten om te genieten van de leukste exclusieve series.

Voortaan niets meer missen?

Ga naar ons Big Green Egg YouTube kanaal en abonneer je gratis.

youtube.com/BigGreenEggNederland



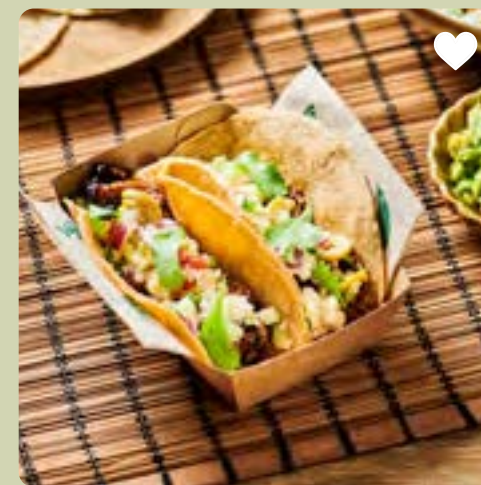
Biggreenegg_NL



BigGreenEggNederland



BigGreenEggNederland



Join the Big Green Egg community

#BigGreenEgg

Volg jij ons al op social media? Word onderdeel van de Big Green Egg community en blijf op de hoogte van het laatste nieuws, heerlijke recepten en inspirerende blogs. We zijn er voor de vleesliefhebbers, visfanaten, vegans, flexitariërs en natuurlijk ook voor de kleintjes uit het gezin.

EGG fans united

Join the society.

Visit our Fanshop.

De echte EGG-fan hoeft niet per se achter zijn Big Green Egg te staan om hem te herkennen. Big Green Egg is een lifestyle die je uitstraalt. Je vindt een uitgebreide collectie aan EGG wear, gadgets & books in onze fanshop. Met de leukste cadeaus om te geven en te krijgen!



De prijzen en andere fan-items vind je in de Big Green Egg fanshop. Scan de QR-code of kijk op fanshop.biggreenegg.eu.

Books



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 ontdekkingstocht 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
525957
€ 195,00



Koken op de Big Green Egg

Het eerste recept bestaat uit de kippenvleugels, waarmee Big Green Egg founder Ed Fisher zijn klanten in 1974 al verleidde een Big Green Egg aan te schaffen. Daarna volgen 12 klassiekers, van kip tot brisket, in volgorde van uitdaging. De overige recepten zijn onderverdeeld in diverse technieken en het gebruik van verschillende accessoires. Ideaal om je EGG nog beter te leren kennen.

208 pagina's
818054
€ 29,95



1



3



1. Canvas shopper
2. Onderzetters
3. Modus Operandi
4. Set snijplankjes in houder
5. Bodywarmer - khaki
6. Bucket hat
7. 2-pack Sportsokken



4



2



5



6



7

Colofon

Concept, design & realisation

Big Green Egg Europe B.V.

Project Management

Ingeborg Hendriks

Content Coördinator

Yvette Guichard

DTP

Damian van Soest

Tekst

Inge van der Helm, Yvette Guichard, Iris Buddingh'

Chefs

Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Sarah Puozzo,
Vincenzo Onnembo

Fotografie

Sven ter Heide, Fem Schook, Robert Peek
Nico Alsemgeest

Met extra dank aan

Joris Verhoof, Lot van Loon, Spike,
Bas van Wageningen

BIGGREENEGG.NL



Copyright © 2025 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.

NLv1.012025

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

