



Big Green Egg®



Příjemný čas strávený Doma.



The
Evergreen
Since '74



Produktový katalog 2022

22



14



34



56



Vše o Big Green Egg

- 4 Jak Big Green Egg funguje
- 5 Tajemství Big Green Egg
- 7 Nejlepší keramika a vylepšené detaily

Modely

- 8 Jak vybrat správný model
- 9 Základní informace pro začátek
- 10 Sedm různých modelů

Nekonečné možnosti vaření

- 14 Všestranné kamado
- 16 Techniky vaření a recepty
- 52 EGGspander sada

Kompletní venkovní kuchyně

- 26 Stojany a stoly
- 28 Modulární pracovní stůl EGG

Jak začít s EGG

- 32 Dřevěné uhlí: nejlepší palivo
- 34 Vše o dřevě na uzení

Inspirace

- 30 Kuchaři & Big Green Egg
- 38 Kuchaři příští generace
- 42 Je zima. Pojďme ven
- 46 Kuchařka Modus Operandi
- 48 Příslušenství
- 62 Tipy pro údržbu
- 68 Náhradní díly
- 71 Vždy pokračujte
- 72 Pro fanoušky
- 79 Užijte si komunitu Big Green Egg

55

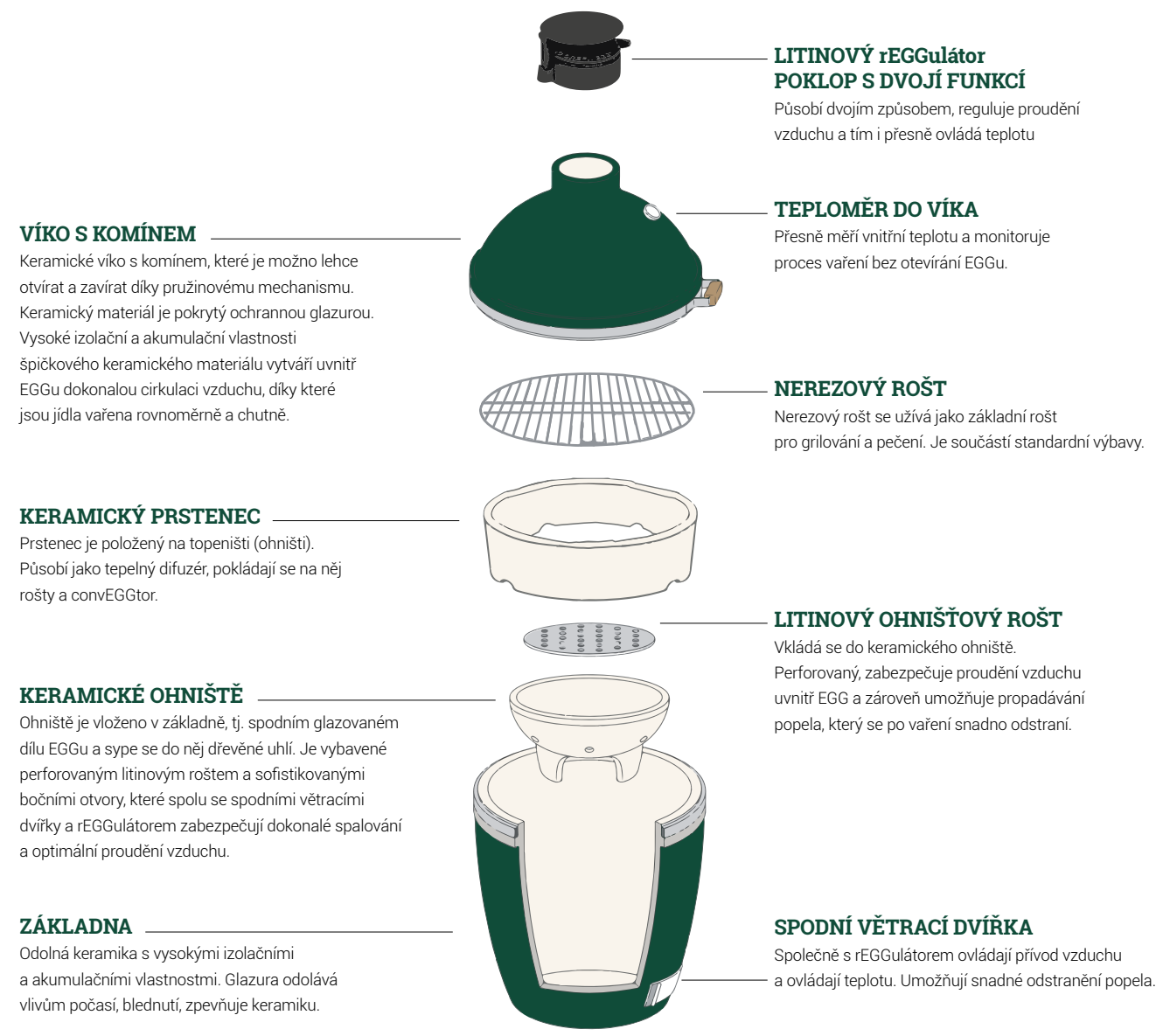


Poradte se se svým prodejcem Big Green Egg!

Máte nějaké otázky nebo byste se chtěli dozvědět více o naší působivé kolekci příslušenství? Autorizovaní prodejci Big Green Egg mají všechny odborné informace, aby vám dobře poradili. Nejbližšího prodejce najdete na internetové stránce biggreenegg.eu

Big Green Egg popis

Nejlepší keramika a vylepšené detaily



STAROVĚKÁ MOUDROST A POPIS INOVATIVNÍ TECHNOLOGIE

Princip fungování Big Green Egg má své kořeny v daleké historii. Před více než 3000 lety se ve východní Asii používalo jako tradiční hliněná pec na dřevo. To je místo původu a následného osvojení Japonci, kteří ho s láskou nazývali „kamado“ což v překladu znamená pec nebo krb. Začátkem minulého století ho v Japonsku objevili američtí vojáci a odvezli domů jako suvenýr. Model se staletou tradicí se v Atlantě (stát Georgia, USA) postupně zdokonaloval pomocí současných vědomostí, výrobních technik a inovativních materiálů. Dokonce revoluční technologie keramiky z NASA přispěla ke vzniku jedinečného zařízení pro venkovní vaření: Big Green Egg.

TAJEMSTVÍ BIG GREEN EGG

Japonci, Američani, Češi: každý, kdo ochutnal jídlo připravené na Big Green Egg, okamžitě propadl této jedinečné lahodné chuti. Co je tajemstvím EGG? Vlastně je to spíše kombinace více věcí. Je to keramika, která odráží teplo, díky čemu vzniká proudění vzduchu, které způsobuje, že takto připravená jídla jsou výjimečně křehká. Je to dokonalá cirkulace vzduchu, která rovnoměrně připravuje potraviny při požadované teplotě. A je to skutečnost, že teplotu je možné regulovat a udržovat absolutně přesně. Ani extrémní venkovní teplota nemá díky kvalitní a tepelně izolované keramice nějaký vliv na teplotu uvnitř EGG. A v neposlední řadě je to jeho vzhled a přírodní způsob přípravy jídla.

DOŽIVOTNÍ KVALITA

Za Big Green Egg si 100% stojíme. Proto získáte doživotní záruku na materiál a konstrukci všech keramických dílů EGG. Zařízení je vyrobené z výjimečně kvalitní keramiky. Tento materiál má extrémní izolační vlastnosti a v kombinaci s různými patentovanými komponenty získává EGG svoji jedinečnost. Keramika odolává extrémním teplotám i teplotním výkyvům. Zařízení EGG můžete používat nesčetněkrát bez toho, aniž by poklesla jeho kvalita. Takže je úplně přirozené, že si celá naše společnost za systémem EGG stojí.



Nejlepší keramika Vylepšené detaily

Na první pohled se může zdát, že mezi dnešním a původním modelem Big Green Egg, který byl na trh uveden v roce 1974, existují jen minimální rozdíly. Nicméně zdání klame. Od té doby došlo k řadě technologických úprav a inovací, ve kterých budeme i nadále pokračovat. Chceme totiž, aby Big Green Egg bylo nejlepší kamado nejen dnes, ale i v budoucnu.



Přesné nastavení
teploty



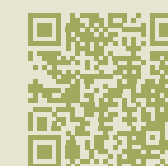
Vyrobeno v
Americe



Vysoce kvalitní
keramika vyvinutá
v NASA



Jednoduché
zapálení a příprava
za 15 minut



Podívejte se,
jak se vyrábí
Big Green Egg.

Vy a Big Green Egg: Láska na první pohled

Jako správný gurmán jste si jednou věcí rozhodně jistý: s Big Green Egg přinesete do domu (tedy do zahrady, na terasu nebo na balkón) pec kamado v prémiové kvalitě. Kromě grilování můžete na Big Green Egg potraviny péct, udit, napařovat nebo (pomalu) vařit. Protože EGG není obyčejný gril, ale kompletní venkovní kuchyně, ve které si můžete upéct pizzu, vyudit ryby, pomalu dusti maso a použít všechny techniky přípravy, které nabízí běžná trouba. Kulinářské možnosti, které nabízí Big Green Egg, jsou nekonečné. Otázkou tedy není proč EGG chcete, ale který ze 7 modelů bude pro vás nejlepší. Proto jsme zde připravili základní popis našich modelů. Sami se přesvědčte, že bez ohledu na to, jak malá nebo velká je vaše rodina, okruh přátel nebo vaše zahrada (či terasa), vždycky je tu pro vás to správné EGG!

Medium
užijte si
s rodinou
a přáteli

Large
univerzální
pro každou
příležitost

MiniMax
šikový model
na stůl

XLarge
spousta místa
pro vaření

Small
skromnější
velikost,
perfektní
výkon

2XL
perfektní
pro více hostů

Mini
vezměte své
EGG s sebou

Základní sestava Big Green Egg: Balíček "Easy start"

Speciálně pro začátečníky pracující se zařízením EGG jsme vytvořili startovací balíček s nejdůležitějšími základními prvky. A seznam toho, co si budete přát k narozeninám máte hotový.

Big Green Egg | IntEGGrovaný pojízdný stojan+držadlo | Podpalovače | Pohrabáč convEGGtor | Nerezový koš pro convEGGtor | Dřevěné uhlí Premium



2XL

Velké, větší, největší. Big Green Egg 2XL je největším členem rodiny Big Green Egg a je největší pecí kamado na trhu. Na tomto modelu je působivá jeho hmotnost, objem, výška i plocha na vaření. Model 2XL je opravdu nepřehlédnutelný. Ale nezaostává ani svým výkonem. Pomocí intEGGrovaného pojízdného stojanu s držadlem jej lehce přemístíte. Díky šikovnému mechanismu pantů je i otvírání EGG úžasně jednoduché. Z hlediska formátu a kulinářských možností je sice skutečnou hvězdou, ale naštěstí bez hvězdných manýrů.



Ceny najdete na našem webu.
Naskenujte QR kód nebo navštivte
biggreenegg.eu/cz/cenik

Specifikace
Rošt: Ø 74 cm
Varná plocha: 4.336 cm²
Váha: 170 kg
Výška: 90 cm

Kód 120939



XLarge

Máte velkou rodinu nebo velkou partu kamarádů? Nebo jste profesionální kuchař a připravujete catering pro velké skupiny lidí? Potom je vaší ideálním partákem Big Green Egg XLarge. Pomocí něho můžete připravit lahodná jídla i pro velké skupiny osob. Na ploše vaření s průměrem 61 cm lze připravit velké kusy masa, ryb a dokonce i více pizz. Že by vám 61 cm nestačilo? Tak plochu na vaření jednoduše zvětšíte pomocí 5-ti dílné sady EGGspander. Vařit tak budete opravdu na vysoké úrovni.

Specifikace
Rošt: Ø 61 cm
Varná plocha: 2.919 cm²
Váha: 99 kg
Výška: 78 cm

Kód 117649



Large

Big Green Egg Large je nejoblíbenějším členem rodiny Big Green Egg. V modelu Large pohodlně připravíte všechna svá oblíbená jídla pro rodinu i přátele. A to i všechno naráz, protože na modelu Large máte dost prostoru na vaření pro 8 lidí. Díky tomu jednoduše uvaříte na EGG Large kompletní tříchodové menu. Chcete ze svého EGG vytěžit co nejvíce? Potom je pro vás model Large dokonalou volbou, protože právě k tomuto modelu je dispozici nejvíce příslušenství. A tak jsou možnosti využití EGG Large opravdu nekonečné.

Specifikace
Rošt: Ø 46 cm
Varná plocha: 1.688 cm²
Váha: 73 kg
Výška: 84 cm

Kód 117632

Balíček "Easy start"

2XL

- EGG
- IntEGGrovaný pojízdný stojan+držadlo
- 2ks půlkruhový pečící kámen pro convEGGtor + convEGGtor nerezový koš
- Dřevěné uhlí Premium 9 kg
- Podpalovače
- Pohrabáč

XLarge

- EGG
- IntEGGrovaný pojízdný stojan+držadlo
- convEGGtor
- convEGGtor nerezový koš
- Dřevěné uhlí Premium 9 kg
- Podpalovače
- Pohrabáč

Balíček "Easy start"

Large

- EGG
- IntEGGrovaný pojízdný stojan + držadlo
- convEGGtor
- convEGGtor nerezový koš
- Dřevěné uhlí Premium 9 kg
- Podpalovače
- Pohrabáč



Medium

Big Green Egg Medium je dostatečně kompaktní, aby se vešlo i do malých městských zahrádek, lodžií či balkónů. Zároveň ale dostatečně velké, abyste na něm mohli ugrilovat, vyudit, podusit nebo upéct pro 6 až 8 osob. S modelem Medium můžete bez obav pohostit celou rodinu. I proto je toto EGG jedním z našich nejoblíbenějších modelů. S vhodným convEGGtorem a pečícím kamenem proměníte své Big Green Egg Medium jedním pohybem na pec na pizzu, ve které si můžete udělat tu nejlepší pizzu. Protože i když se tento model EGG jmenuje Medium, je všechno možné, jen ne průměrné!

Specifikace
Rošt: Ø 38 cm
Varná plocha: 1.140 cm²
Váha: 51 kg
Výška: 72 cm

Kód 117625

MiniMax

Možná nemá úplně oslnivý vzhled, ale svým výkonem vás Big Green Egg MiniMax rozhodně osloví. Je jen o 7 cm vyšší než Big Green Egg Mini, ale má o hodně větší plochu na vaření, která je stejná jako u modelu Small. A tak nabízí dostatek prostoru na vaření pro 4 až 6 osob. A ani zdaleka není tak těžký! Na zdvihnutí 35-kilového MiniMaxu nepotřebujete být profesionální vzpěrač. Standardně je dodáván v mobilním nosiči EGG Carrier, takže přemístit jej kamkoliv není žádný problém. Vylepšete si jej pomocí přenosného stojanu a akáciových postranních stolků. Budete moct vařit v pohodlné pracovní výšce, kdekoliv budete chtít.

Specifikace
Rošt: Ø 33 cm
Varná plocha: 855 cm²
Váha: 35 kg
Výška: 50 cm

Součástí Mobilní nosič EGG Carrier
Kód 119650

Small

Je vaření pod širým nebem výsadou jen těch co mají zahradu? Jasně, že ne! Big Green Egg Small je oblíbeným spolubydlícím v bytě s balkónem nebo lodžií. Model Small je kompaktní a přece si v něm uvaříte i modré z nebe pro 4 až 6 osob. Protože rošt modelu Small je položený níže než u modelu MiniMax, je Small vhodnější na přípravu většího množství jídla, i když mají oba dva modely stejnou plochu na vaření. Model Big Green Egg Small je možná malý, ale výkon má víc než velký!

Specifikace
Rošt: Ø 33 cm
Varná plocha: 855 cm²
Váha: 36 kg
Výška: 61 cm

Kód 117601

Mini

Big Green Egg Mini je nejmenší a nejlehčí člen rodiny Big Green Egg. Je ideální na to, abyste ho s sebou vzali stanovat, nebo si ho přibalili na výlet nebo na piknik. Nebo si ho můžete doma postavit rovnou na stůl. Ale abychom byli upřímní: když budete mít tento model EGG, pravděpodobně už bez něj nikam nevyrazíte. Díky nízké hmotnosti přemístíte model Mini úplně jednoduše. Ale můžete si to ulehčit ještě více, a to použitím podstavce pro model Mini. Vaříte většinou pro 2 až 4 osoby? Potom je tato lehká váha, vhodná na cestování, vašim ideálním modelem Big Green Egg.

Specifikace
Rošt: Ø 25 cm
Varná plocha: 507 cm²
Váha: 17 kg
Výška: 43 cm

Kód 117618

EGG Carrier Mini
Kód 116451

Medium

- EGG
- IntEGGrovaný pojízdný stojan+držadlo
- convEGGtor
- Dřevěné uhlí Premium 4,5 kg
- Podpalovače
- Pohrabáč

MiniMax

- EGG (včetně mobilního nosiče EGG Carrier)
- convEGGtor
- Dřevěné uhlí Premium 4,5 kg
- Podpalovače
- Pohrabáč

Small

- EGG
- Pojízdný stojan
- convEGGtor
- Dřevěné uhlí Premium 4,5 kg
- Podpalovače
- Pohrabáč

Mini

- EGG
- Podstavec pod EGG Mini
- convEGGtor
- Dřevěné uhlí Premium 4,5 kg
- Podpalovače
- Pohrabáč

Balíček "Easy start"

Uzení, restování, vaření v páře, pečení, grilování.

Nový den, nové jídlo. Už navždy.



VŠESTRANNOST BIG GREEN EGG...

Big Green Egg má teplotní rozsah 70°C - 350°C, takže si můžete vyzkoušet všechny způsoby a techniky vaření. Grilování, uzení, smažení, vaření v páře, pečení nebo pomalé vaření; s Big Green Egg je to hračka. Od grilovaného steaku T-bone nebo rib eye až po vegetariánské kari či maďarský guláš. Připravte si dušenou ústřici, carpaccio uzene na seně, asijskou kuřecí polévku nebo dobře naplněný zeleninový quiche. Nic není problém! A pak je samozřejmě čas na ochutnávku ... Čisté a poctivé chutě s bezkonkurenční charakteristickou vůní a chutí. S Big Green Egg se vám otevře nový svět. Posuňte své kulinářské hranice a překvapte sebe i své hosty. Nechte své fantazii a kreativitu volný průběh, a užívejte si!

...PO CELÝ ROK!

Ať už je mrznoucí zima nebo letní výheň; EGG je pro každou sezónu, a po celý rok. Pokud si myslíte, že grilování je jen letní záležitost: zamyslete se znovu! To vše se mění díky Big Green Egg. Koneckonců, proč byste si své kamado užívali jen několik měsíců, když ho můžete používat 365 dní v roce? Díky jedinečné izolační keramice není počasí venku důležité. Teplota v EGG je stejně stabilní jako kdykoli předtím a nic na tom nezmění ani déšť či sníh.

UŽIJTE SI TY NEJKRÁSNĚJŠÍ CHVÍLE SE SVÝMI BLÍZKÝMI

Big Green Egg vám vydrží celý život; stále a znova můžete obměňovat a zkoušet nové ingredience a pokrmy s obzvláště lahodným výsledkem. Užívat si společné chvíle - to je to, o čem je Big Green Egg. Obklopeni rodinou, přáteli a blízkými a těmi nejlépejšími pokrmy, jaké jste kdy ochutnali; to vše dohromady tvoří společné zážitky a nezapomenutelné momenty. Možnosti jsou nekonečné: vyzkoušejte je všechny a dejte své kreativitě volný průběh! Připravte šťavnatý steak, lahodný kus ryby se slanou krustou, vydatný guláš, křupavý chléb a pizzu s dokonalou kůrkou nebo lahodný dezert. Co zkusíte jako první?

Na následujících stránkách se dozvíte více o různých technikách vaření, příslušenství a zjistíte, jaké možnosti Big Green Egg nabízí.



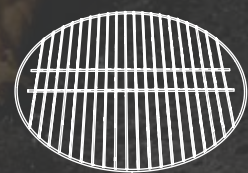
Podívejte se na videorecepty na YouTube
@Big Green Egg ČR

Pojďme začít s ... pečením pizzy!

Potřebné příslušenství



Pečící kámen



Nerezový rošt



convEGGtor

convEGGtor: jednoduše přeměníte EGG na pec

Použití keramického convEGGtoru jako tepelného štítu znamená, že uhlí neohřívá ingredience přímo a Big Green Egg můžete okamžitě přeměnit na troubu. V kombinaci s pečícím kamenem můžete připravit ty nejchutnější pizzy, jaké kdy byly vyrobeny, s autentickým křupavým základem.

Strana 50



Tip: proč také nevyzkoušet pečení chleba, koláčů nebo brownies. Možností jsou nekonečné!

Porce: 4 pizzy

TĚSTO

500 g mouky (typ 00) a navíc k poprášení
7 g sušeného droždí
290 g vody
2 lžice olivového oleje
10 g soli

RAJČATOVÁ OMÁČKA

1 šalotka
1 stroužek česneku
200 g cherry rajčat
4 černé olivy, bez pecek
4 listy bazalky
2 lžice olivového oleje
2 lžice rajčatového protlaku

OBLOHA

½ cibule
16 kuliček mini mozzarely
32 černých oliv, bez pecek
12 lžic strouhaného parmezánu
4 větvičky bazalky

PŘÍSLUŠENSTVÍ

nerezový rošt
smaltovaný litinový pekáč
convEGGtor
pečicí kámen
lopata na pizzu
kráječ na pizzu

PŘÍPRAVA

1. Na přípravu těsta promíchejte v misce mouku a droždí. Nalijte vodu a olivový olej a hnětejte. Když jsou přísady dobře promíchané, přidejte sůl a opět hnětejte, dokud nebude těsto vláčné a pružné.
2. Těsto rozdělte na 4 stejné porce a sklopením po stranách je vytvarujte do kuliček. Těstové bochánky položte na prkénko, přikryjte potravinovou fólií nebo čistou kuchyňskou utěrkou a nechte alespoň 1 hodinu kynout.
3. Mezitím zapalte uhlí v Big Green Egg a zahřejte na 180°C s nerezovým roštem. Ujistěte se, že jste EGG naplnili dostatečným množstvím uhlí, protože brzy budete péct při vysoké teplotě. Oloupejte a na jemno nakrájejte šalotku a česnek na omáčku. Cherry rajčata rozpujte a olivy nakrájejte nadrobno. Listy bazalky nakrájejte na tenké proužky.

VAŘENÍ

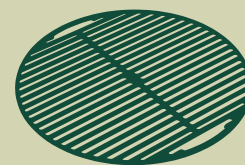
1. Zahřejte olivový olej v litinovém pekáči. Přidejte šalotky a česnek a nechte osmahnout dokud šalotka nezesklovatí.
2. Promíchejte protlak, cherry rajčata, olivy a bazalku. Promíchejte a nechte 4-5 minut povařit. Vždy nezapomeňte zavřít víko EGG.
3. Vytáhněte pekáč z EGG a dochuťte omáčku solí a pepřem. Nechte vychladnout. Vytáhněte rošt, umístěte convEGGtor, na něj položte rošt a pečicí kámen. Zahřejte EGG na 275-300°C. Nechte pečicí kámen 20 minut prohřát, takže bude horký.
4. Mezitím oloupejte cibuli na oblohu a nakrájejte ji na tenká půlkolečka. Nakrájejte kuličky mini mozzarely na půlky. Na pracovní ploše velkoryse posypané moukou vyválejte jednu kouli těsta na tloušťku přibližně 3 milimetry. Při válení těsto neustále otáčejte o jednu čtvrtinu, abyste získali pěkný kulatý tvar. Ručně vytvarujte okraj pizzy o něco silnější než vnitřní část.
5. Na vyválenou pizzu dejte 4 lžice rajčatové omáčky a zaoblenou stranou lžice ji rozetřete do kruhů. Silnější kraje nechte bez omáčky. Na potřenou pizzu rozdělte jednu čtvrtinu rozpůlených cibulových kroužků, 8 rozpůlených kuliček mini mozzarely a 8 černých oliv a posypte 3 lžicemi strouhaného parmezánu. Hliníkovou lopatu na pizzu poprašte moukou a přesuňte pizzu na pečicí kámen. Zavřete víko EGG a pečte po dobu 8–10 minut, dokud nebude křupavá a hotová. Mezitím vyválejte druhou kouli těsta a přidejte přísady stejným způsobem. Natrhejte lístky bazalky.
6. Vytáhněte pizzu z EGG a posypte jednou čtvrtinou natrhané bazalky. Pizzu rozkrájejte kráječem a hned podávejte. Stejně tak připravte zbylé pizzy.

Pizza Margherita

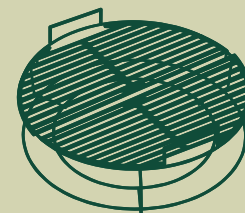


Pojďme začít s ... grilováním na litinovém roštu

Perfektní vzor grilování: v různých úrovních



Zpět ke klasickému grilování:
snadná cesta s litinovým roštem umístěným nad ohništěm. Vytvořte podpisovou grilovací značku díky Maillardově reakci (karamelizace bílkovin) tím, že jídlo na roštu pootočíte o 90°.



Grilování na vyšší úrovni:
a udržení vašeho jídla v kontaktu s grilem po delší dobu. Vytvořte více prostoru mezi dřevěným uhlím a vaším pokrmem pomocí nerezového koše pro convEGGtor, na který ale tentokrát umístíte rošt. Silnější kusy masa tak můžete grilovat déle. Litinový rošt nadále zajistí stejný grilovací efekt.

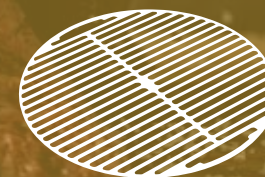
Reverzní roštěnec s čerstvými bylinkami



Podívejte se na videorecepty na YouTube
@Big Green Egg ČR

*Tip: Litinový rošt je skutečnou
nutností pro vylepšení chutí,
barev a vůní vašich ingrediencí.*

Potřebné příslušenství



Litinový rošt

Porce: 2

INGREDIENCE

- 1 vysoký roštěnec
- 3 snítky tymiánu
- 2 snítky rozmarýnu
- 1 polévková lžíce olivového oleje
- pepř, podle chuti
- mořská sůl, podle chuti
- slunečnicový olej, na mazání

PŘÍSLUŠENSTVÍ

- convEGGtor
- nerezový rošt
- litinový rošt
- digitální teploměr
- bezdrátový teploměr s dvojitou sondou

PŘÍPRAVA

1. Zapalte uhlí v Big Green Egg a zahřejte na teplotu 160°C.
2. Položte maso na pracovní plochu. Otrhejte lístky tymiánu a jehličky rozmarýnu a najemno nasekejte. Potřete maso z obou stran olivovým olejem a posypte pepřem, solí a tymiánem a rozmarýnem.
3. Umístěte convEGGtor a nerezový rošt do EGG, pokud je potřeba použijte nerezový koš pro convEGGtor. Teplota v EGG malinko klesne na přibližně 120°C, udržujte tuto teplotu.

VAŘENÍ

1. Položte maso na rošt a zapíchněte sondu bezdrátového teploměru do středu masa. Zavřete víko EGG a nastavte teplotu na teploměru na 47°C.
2. Vytáhněte maso z EGG jakmile dosáhnete

- požadované teploty. Překryjte alobalem a nechte chvíli odpočinout. Vytáhněte rošt a convEGGtor a do EGG umístěte litinový rošt. Zavřete víko EGG a zahřejte na teplotu 220°C.
3. Horký rošt potřete pomocí papírové utěrky slunečnicovým olejem. Položte maso opět na rošt a zavřete víko EGG. Nechte přibližně 2 minuty grilovat.
4. Maso otočte o čtvrtinu a grilujte další 2 minuty, abyste dosáhli pěkného vzorku na mase. Otočte a stejně tak grilujte 2 x 2 minuty i z druhé strany, dokud teplota uvnitř masa nedosáhne 52-55°C. Teplotu uvnitř masa jednoduše změřte pomocí digitálního teploměru.
5. Vytáhněte maso z Big Green Egg. Přikryjte opět alobalem a nechte 10 minut odpočinout než ho budete krájet.

Začneme ... se smažením

Tip: Před přípravou potřete pánev pomocí papírové utěrky olejem. Pro dosažení nejlepších výsledků by měl být váš wok extra horký. To znamená, že byste měli zbytek oleje smíchat s ingrediencemi nebo přidat do woku olej a ingredience současně, aby se olej nespálil.

Smažené nudle s královskými krevetami



Porce: 2

INGREDIENCE KRÁLOVSKÉ KREVETY

12-16 královských krevet (snadno loupatelných)
1 červená paprika
1 červená cibule
1 stroužek česneku
1 jarní cibulka
1 červená chilli paprička
100 ml arašídového oleje
400 g vařených nudlí udon
2 větvičky koriandru
1 limetka

MARINÁDA

1 ½ lžíce ústřicové omáčky
1 ½ polévková lžíce omáčky z černých fazolí
1 ½ lžíce sójové omáčky
1 ½ lžíce zázvorového sirupu

POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

1-dílný nerezový koš pro convEGGtor
Wok pánve z karbonové oceli

PŘÍPRAVA

1. Zapalte uhlí v Big Green Egg a zahřejte s košem pro convEGGtor na teplotu 220°C.
2. Mezitím smíchejte všechny ingredience na marinádu. Oloupejte krevety (slupky si dejte stranou) a vmíchejte do marinády.
3. Odstraňte stonek z červené papriky a dužinu nakrájejte na proužky. Oloupejte červenou cibuli a rozkrájejte na půlkolečka. Oloupejte a na jemno nakrájejte česnek. Jarní cibulku a chilli papričku nakrájejte na tenká kolečka.

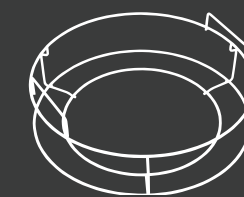
VAŘENÍ

1. Umístěte wok pánve do koše pro convEGGtor a zavřete víko EGG. Nechte pánev pár minut předehřát.
2. Nalijte arašídový olej do pánve a přidejte slupky krevet, které jste si odložili stranou. Zavřete víko EGG a nechte 2-4 minuty restovat; olej tak získá extra chuť.
3. Vytáhněte pánev z EGG a přes sítko slijte olej. Pánev vraťte zpět a sceděný olej také nalijte zpět do pánve. Vytáhněte krevety z marinády a dejte do pánve (marinádu dejte stranou) a přidejte papričku, červenou cibuli a česnek. Zavřete víko EGG a nechte přibližně 3 minuty restovat.
4. Přidejte zbytek marinády do pánve a přimíchejte nudle, jarní cibulku a chilli papričku. Restujte dokud nejsou nudle horké; občas promíchejte a pokaždé nezapomeňte zavřít víko EGG.
5. Vytáhněte wok z EGG. Nakonec nakrájejte lístky koriandru a limetku rozkrojte na klínky. Nudle přendejte do misky, dozdobte limetkou a posypte koriandrem.

Potřebné příslušenství



Wok pánve z karbonové oceli s bambusovou špachtlí



Koš pro convEGGtor

Vaše EGG je ideální pro přípravu jídel ve stylu wok!

Umístěte grilovací pánev Wok z karbonové oceli do koše pro convEGGtor a vaše EGG je během okamžiku připraveno na novou techniku vaření. Trochu oleje, fantastické vysoké teploty a nejčerstvější ingredience. Brzy budete na trhu s čerstvými ingrediencemi jako doma. Víko EGG mějte co nejvíce zavřené: proudění vzduchu v kamado zajistí rovnoměrné vaření všech ingrediencí.



Strana 50

Strana 55



Podívejte se na videorecepty na YouTube
@Big Green Egg ČR

Pečený vepřový bůček



Tip: pro dosažení ještě lepší chuti zvolte dřevěné štěpky pro kratší zauzení. Dřevěné udicí špalíky pak pro delší uzení. Pokud byste se chtěli o uzení dozvědět více podívejte se na stranu 34.

Porce: 4

INGREDIENCE

- 1 kg vepřového bůčku, bez kůže
- 2 stroužky česneku
- 1 snítky tymiánu
- 1 rozmarýn
- ½ lžice hrubě mletého černého pepře
- 1 polévková lžice hrubých vloček mořské soli
- 1 lžička mletého kmínu
- 1 polévková lžice olivového oleje
- 2 bobkové listy

POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- convEGGtor
- pekáč na odkapávání (kulatý)
- nerezový rošt
- bezdrátový teploměr
- s dvojitou sondou

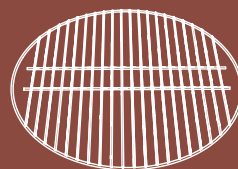
PŘÍPRAVA

1. Zapalte uhlí v Big Green Egg a zahřejte s convEGGtorem, odkapávacím pekáčem a nerezovým roštem na teplotu 120°C.
2. Mezitím proveďte šrafované řezy ve vrstvě tuku bůčku. Oloupejte a jemně nasekejte česnek. Odstraňte listy z tymiánu a jehličky z rozmarýnu a nakrájejte nadrobno. Smíchejte pepř se solí a mletým kmínem.
3. Vepřový bůček potřete olivovým olejem a posypte směsí koření. Koření do masa trochu vtlačte. Maso položte na pracovní desku tučnou stranou nahoru. Posypte vrstvu tuku česnekem a bylinkami a také je vtlačte do tuku. Konce bobkových listů zapíchněte do vrstvy tuku.

VAŘENÍ

1. Položte bůček na rošt tučnou stranou nahoru. Zapíchněte sondu teploměru do středu masa a zavřete víko EGG. Nastavte teplotu na 85°C. Nechte maso 1½-2 hodiny pomalu péct, dokud nedosáhnete v jeho středu požadované teploty.
2. Vytáhněte maso z Big Green Egg a nakrájejte na tenké plátky.

Potřebné příslušenství



Nerezový rošt



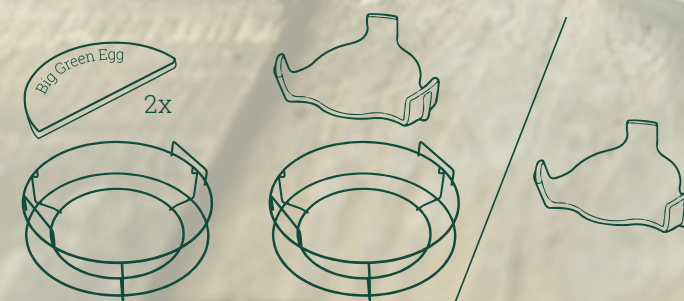
convEGGtor

Začneme s ... pomalým pečením



Podívejte se na videorecepty na YouTube
@Big Green Egg ČR

Dlouhé pečení a nízká teplota: při jakém nastavení?

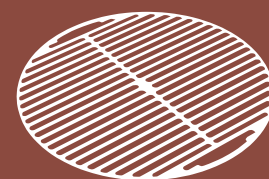


Příprava je jednoduchá, nechte čas udělat veškerou práci a úžasné výsledky vás ohromí. Jaké je ale ideální nastavení EGG? Můžete se rozhodnout pro pomalé pečení pomocí convEGGtoru nebo do koše umístit dva poloviční kameny. Rozdíl závisí na velikosti povrchu pro vaření, který vytvoříte, a odpovídajících teplotách:

convEGGtor koš +
2x poloviční kámen convEGGtor =
70°C – 180°C

convEGGtor
(s košem na convEGGtor nebo bez něj) =
80°C – 350 °C

Pojďme začít ... s dalšími technikami vaření



Litinový rošt



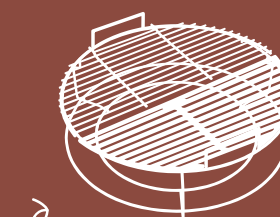
convEGGtor

Nepřímé grilování

Grilování kuřecího masa s kůží bez otáčení od začátku do konce nebo jemných ingrediencí, jako je zelenina, ale přesto s pěkným grilovacím vzorkem?

Při nepřímém grilování jsou ingredience v kontaktu s litinovým roštem a zároveň díky pomalejší karamelizaci bílkovin vznikne krásný grilovací vzorek.

Půlkruhový nerezový rošt
Půlkruhový litinový rošt



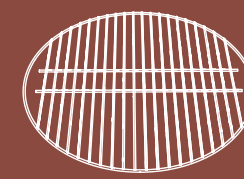
Koš pro convEGGtor



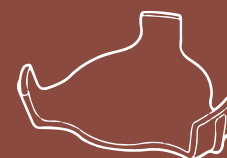
Půlkruhový pečicí
kámen pro convEGGtor

Vaření ve více zónách

Grilování velkého kusu masa a následně další nepřímé grilování. Nebo jednoduše podávejte bez mrknutí oka více hamburgerů najednou. Tip šéfkuchaře: ugrilujte saté a nechte špízy odpočívat v části pro nepřímé vaření.



Nerezový rošt



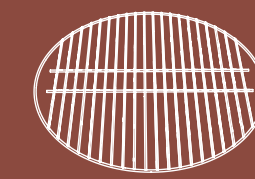
convEGGtor

Restování při vysoké teplotě

Solená šunka nebo pečená vepřová panenka. Dejte jim úžasnou restovanou chuť s nerezovým roštem a convEGGtorem při vysoké teplotě, aniž byste produkt spálili. Horký vzduch v EGG váš pokrm krásně zbarví a bude dokonalý.



Litinový kotlík



Nerezový rošt



convEGGtor

Dušení

Tip: Nejprve jídlo krátce grilujte na litinovém roštu, abyste dosáhli extra chuti, a poté jej nechte dusit v litinovém pekáči. Během dušení nechte pekáč bez víka a Big Green Egg zavřete. Díky tomu získá váš pokrm ještě lepší chuť.

Vyzkoušejte je všechny a popustěte uzdu své kreativitě a fantazii.



Od EGG po kompletní venkovní kuchyň

Každé Big Green Egg si zaslouží to nejlepší umístění nebo zabudování. Aby bylo chráněné a v případě potřeby jej bylo možné jednoduše přemístit. Jakmile si vyberete model, který vám vyhovuje, můžete začít stavět. Proměňte své EGG v dokonalou venkovní kuchyni tím, že jí dáte pevný základ, včetně pracovního a úložného prostoru.



Ceny najdete na našem webu.
Naskenujte QR kód nebo navštivte
biggreenegg.eu/cz/cenik



Portable Nest Přenosný stojan

Pokud jedete do kempu, parku nebo na pláž, není důvod, proč to nerozjet ve velkém stylu. Jednoduše vezměte svůj MiniMax v přenosném stojanu s sebou. Snadno jej rozložíte a vaše multifunkční zařízení na vaření bude stát v pohodlné pracovní výšce (výška stojanu je 60 cm!). Hotovo? Pak stačí zase jednoduše složit a můžete vyrazit!

MiniMax 120649



Nest Pojízdný stojan

Každé Big Green Egg se v pojezdém stojanu cítí jako doma. Když usadíte EGG do pojezdného stojanu, uvidíte jak vyrostе. Vyšší umístění zajistí ideální a příjemnou pracovní výšku. A vaše záda to určitě ocení. Pojezdny stojan je vyrobený z práškované oceli a pomocí čtyř robustních koleček můžete své EGG jednoduše přemístit.

XLarge 301079
Large 301000
Medium 302007
Small 301062



IntEGGrated Nest+Handler IntEGGrovaný pojezdny stojan+držadlo

A je to tady, dva v jednom! IntEGGrovaný pojezdny stojan a držadlo, dva produkty spojeny do jednoho ve stylovém provedení. Silný, stabilní pojezdny stojan s masivními kolečky a pevným držadlem je určený k bezpečnému a snadnému přemisťování EGG. A to vše v jednotném designu.

2XL 121011
XLarge 121158
Large 120175
Medium 122285



Table Nest Podstavec pod EGG ve stole

S podstavcem pod EGG ve stole své Big Green Egg doslova postavíte na nohy. Tento podstavec je speciálně navržen na podepření vašeho EGG a na ochranu stolu, kuchyňského ostrůvku nebo vlastnoručně postavené letní kuchyně. Nikdy nestavte Big Green Egg přímo na dřevěný povrch.

2XL 115638
XLarge 113238
Large 113214
Medium 113221



Nest Utility Rack Postranní držák na příslušenství

Kam odložíte convEGGtor nebo rošt, když je nebudete potřebovat? Do Big Green Egg držáku na příslušenství samozřejmě! Postranní držák na příslušenství připevníte k pojezdnému stojanu EGG nebo k intEGGrovanému stojanu s držadlem. A má dostatek sil, aby udržel i pečící kámen. Silný pomocník.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small 122704



Acacia Wood EGG Mates Akáciové postranní stolky

Nové akáciové postranní stolky jsou skvělým doplňkem pro vaše Big Green Egg. Jsou vyrobeny z masivního akáciového dřeva a díky nim budete mít vaše ingredience a náčiní vždy po ruce. Tvrdé akáciové dřevo s výrazným vzorkem se používá k výrobě špičkového nábytku. Postranní stolky se dají velmi jednoduše rozložit a znovu sklopit, samozřejmě jsou odolné vyšším teplotám. Prostě skvělé!

XLarge 121134
Large 121127
Medium 120670
MiniMax 121844
Small 120663



Eucalyptus Wood Table Stůl z eukalyptového dřeva

Máte rádi přírodní styl a hledáte krásný stůl pro Big Green Egg, který bude odpovídat vašemu vkusu? Stůl z eukalyptového dřeva je jedinečný svou přirozenou strukturou a vzorem dřeva se zvláštními odstíny barev. Stůl je vyrobený ručně z masivních prken z eukalyptového tvrdého dřeva. Stůl z eukalyptového dřeva promění Big Green Egg na kompletní venkovní kuchyň s dostatkem prostoru pro příslušenství a nádoby. EGG vždy umístěte do podstavce pro EGG ve stole, aby byla zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu. Součástí stolu není EGG, podstavec pod EGG ve stole ani sada koleček (2 ks).

160x80x80 cm 127631
XLarge 127631
150x60x80 cm 127624
Large 127624



Sada koleček (2 ks) není součástí 120410



Modulární pracovní stůl EGG.

Jelikož ani Řím nepostavili za jeden den, měli byste si také dát čas na sestavení vaší venkovní kuchyně. Začněte se základním rámem pracovního stolu pro EGG a pomalu můžete pomocí přidavných rámců a výplní rozšiřovat a přistavovat. Tak do toho!

Nový modulární pracovní stůl EGG je takové Lego® pro dospělé. Systém je navržen tak, aby všechny komponenty byly kompatibilní a daly se neomezeně kombinovat. Můžete tedy neustále měnit, přistavovat a rozšiřovat.

Pokud potřebujete velkou pracovní plochu, pak je tento modulární pracovní stůl pro vás ideální. Vzhled a styl pracovního stolu můžete snadno přizpůsobit vašim požadavkům a vkusu. Modulární pracovní stůl je stejně univerzální jako samotné EGG.



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

Sada koleček (2 ks) není součástí.

1 Přidejte rozšiřující modul.



Expansion Frame
Nástavbový rám stolu
76x76x77 cm
120236



Expansion Cabinet
Nástavbová skříňka
76x76x77 cm
122247
Bez výplně z akáciového dřeva

2

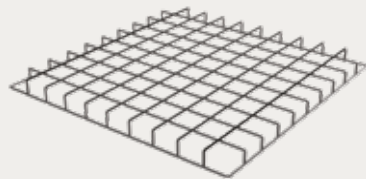


Caster Kit
Sada koleček (2 ks)
10 cm - 2 stuks
120410



Tool Hooks
Háčky na náčiní
25 cm
120281

3 Vyberte si výplň.



Stainless Steel Grid Insert
Mřížka z nerezové oceli
120243



Acacia Wood Insert
Výplň z akáciového dřeva
120250



Stainless Steel Insert
Výplň z nerezové oceli
127365



Distressed Acacia Wood Insert
Výplň z drásaného akáciového dřeva
120267

4 Vylepšujte pomocí dalšího příslušenství.



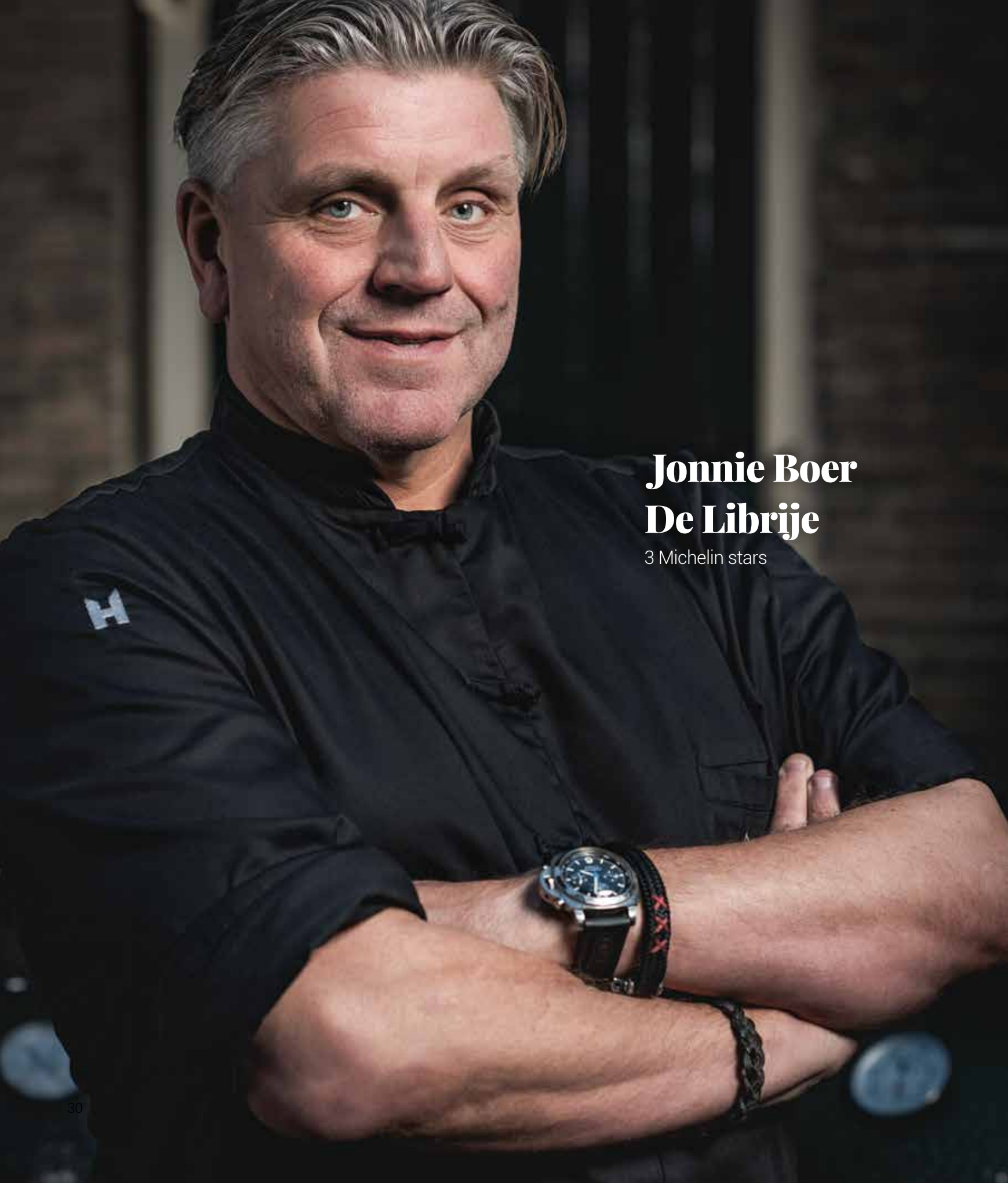
3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace Sada 3dílného příslušenství pro modulární pracovní stůl EGG

Jak poznáte zkušeného grilaře? Podle přesně zorganizovaného pracovního prostoru. S tímto 3dílným příslušenstvím máte vše na dosah a ruce máte volné pro EGG. Uložte koření a bylinky do odkládací přihrádky, zavěste roli kuchyňského papíru / utěrky na držák a popel ukliděte do nádoby. Elegantní nastavení!

126948



Ceny najdete na našem webu. Naskenujte QR kód nebo navštivte biggreenegg.eu/cz/cenik



Jonnie Boer De Librije

3 Michelin stars

Kuchaři & Big Green Egg

Stvoření jeden pro druhého

Kdekoliv narazíte na Big Green Egg; jedna věc je vždy jistá. Dostane se vám vřelého přivítání od top kuchařů, michelinských kuchařů, kreativců a nadšenců do vaření, kteří přicházejí s neustálými inovacemi a posouvají hranice gastronomie, jak jen to lze. Objevují a představují přípravu těch nejoblíbenějších (sezónních) ingrediencí, aby jim zároveň dodali autentickou a nezaměnitelnou příchuť EGG. Kombinace progresivních výtvorů a širokého arzenálu technik vaření, které EGG nabízí, se jeví jako kombinace výherní. Big Green Egg se stalo velkým a vyrostlo právě díky našim ambasadorům. Michelinští kuchaři, jako je Jonnie Boer, nás doslova umístili na mapu a dali gurmánům příležitost objevit také tuto jedinečnou příchuť Big Green Egg. Už jen z tohoto důvodu si nejlepší kuchaři zaslouží hvězdu, alespoň tedy za nás.



Big Green Egg dřevěné uhlí: Vyberte si svou příchuť



Klíčem k úspěchu chutného pokrmu a základem pro vaše vaření je používání uhlí nejvyšší kvality. Zatímco výsledek částečně závisí na typu použitého uhlí, jedna věc je jistá: chuť surovin připravovaných na dřevě je bezkonkurenční.

Dřevěné uhlí Big Green Egg je certifikováno FSC, 100% přírodní uhlí a pochází z bukového a habrového dřeva. Tento druh dřeva zajišťuje neutrální základ, takže pro každé nové vaření si můžete vytvořit vlastní ideální chuťovou směs. To může zahrnovat extra uzenou příchuť: nádech hickory, třešni, jablek nebo pekanových ořechů. Přidání Big Green Egg udicích štěpek nebo špalíků znamená jakoukoli příchuť, kterou si vyberete. Na stůl pak vždy položíte ohromující jídlo.

100% přírodní uhlí (bez chemických přísad, vůní a látek) se v Evropě vyrábí ze zbytků dřeva nebo ze stromů speciálně pěstovaných v udržitelně obhospodařovaných lesích. Místo každého spadeného stromu je zasazen strom nový. Mimořádně velké kusy uhlí hoří pomalu, nevytvářejí zbytečný kouř a - na rozdíl od mnoha jiných druhů dřevěného uhlí - zůstává pozoruhodně málo popela. Toto čisté tvrdé dřevo má extrémně dlouhou dobu hoření, což je skvělé hlavně pro pomalé pečení větších kusů masa.



100% Natural Charcoal 100% přírodní dřevěné uhlí

Každé vaření začíná správným palivem. Naše 100% přírodní uhlí se značkou kvality FSC je přesně to, co potřebujete. Toto dřevěné uhlí Big Green Egg pochází z bukového a habrového dřeva. Má extrémně dlouhou dobu hoření. Pro extra nádech uzení přidejte do dřevěného uhlí Big Green Egg udicí dřevěné štěpky nebo špalíky, podle své chuti.

Dřevěné uhlí Big Green Egg se dodává v 9 a 4,5 kilových pytích. Kusy uhlí v 4,5 kilovém balení jsou o něco menší. Díky tomu je toto balení ideální pro použití v menších modelech EGG.

9 kg	666298
4,5 kg	666397



Charcoal Starters Podpalovače

Podpalovači zapálíte oheň v každém EGG. Pomocí nich ve svém Big Green Egg bezpečně zapálíte dřevěné uhlí bez toho, abyste museli použít tekuté podpalovače nebo jiné chemické přísady. Tyto podpalovací kostky se vyrábějí z lisovaných dřevěných vláken, takže při jejich hoření nevzniká žádný (černý) dým ani petrolejový zápach a chuť.

24 ks

120922

Charcoal EGGniter Plynový rozpalovač EGGniter

Nepostradatelný pro všechny uživatele EGG. Rychlý rozpalovač EGGniter Big Green Egg je kombinací výkonného hořáku a dmychadla. Dřevěné uhlí pomocí tohoto rozpalovače zapálíte a rozzhavíte během několika minut. Rychlý, snadný a bezpečný.

120915



Uzení v Big Green Egg? Návyková chuť.



Technika uzení dodává zařízení Big Green Egg další rozměr. Když jednou ochutnáte charakteristickou uzenou chuť, která je jemně cítit po dřevě, jste v tom až po uši.

Díky několika pomocníkům zvládnete uzení levou zadní. Vyberte si dřevěná grilovací prkénka, na která si můžete položit všechny potřebné ingredience. Předtím než do svého EGG vložíte prkénko z cedrového nebo olšového dřeva, namočte jej do vody. Teplo v kombinaci s vlhkostí zabezpečí požadovaný kouřový efekt. S dřevěnými štěpkami na uzení získají vaše jídla další jedinečný akcent. Smíchejte (namočené) dřevěné štěpky s dřevěným uhlím nebo jich hrst vysypte na uhlí. Podle toho, jaká jídla připravujete, si vyberte ořech Hickory, pekanový ořech, jablko, dub nebo třešeň. Můžete použít také 100% přírodní špalíky na uzení: tyto pevné kousky dřeva podrobně testovalo a ověřovalo více šéfkuchařů. Díky svým rozměrům se výjimečně hodí na delší přípravu jídla při nižší teplotě. Vyberte si z druhů jablko, Hickory, dub nebo Mesquite a své vaření okamžitě pozdvihnete o další úroveň.



Wood Chips Dřevěné štěpky na uzení

Každý šéfkuchař, který používá Big Green Egg, má svůj vlastní styl. S dřevěnými štěpkami na uzení získají vaše jídla charakteristickou uzenou chuť. Smíchejte (namočené) dřevěné štěpky s dřevěným uhlím nebo jich hrst rozsypete na dřevěné uhlí. Nebo můžete udělat obojí: je to jen na vás. Přesně jako rozhodnutí, které štěpky na uzení si vyberete: Hickory ořech, pekanový ořech, dub, jablko nebo třešeň.

Obsah - 2,9 L	
Hickory ořech	113986
Pekanový ořech	113993
Jablko	113962
Třešeň	113979
Dub	127372



Wood Chunks Dřevěné špalíky na uzení

Důkladně testované šéfkuchaři Big Green Egg. Tato prémiová série se 100% dřevěnými špalíky je dokonalá na uzení a jídlu dodává příjemné aroma a bohatou chuť na výjimečně dlouhou dobu. Vyberte si z druhů jablko, Hickory ořech, dub nebo Mesquite a objevte nový chutný rozměr všeho, co na Big Green Egg připravujete. Dřevěné špalíky jsou ideální pro dlouhé a pomalé uzení.

Obsah - 9 L	
Jablko	114617
Hickory ořech	114624
Mesquite	114631
Dub	127389



Wooden Grilling Planks Dřevěná grilovací prkénka

S našimi dřevěnými grilovacími prkénky pozvednete jako šéfkuchař své umění o úroveň výše. Položte si suroviny na (namočené) prkénko na rošt Big Green Egg a vlhkost zajistí efekt dýmu. Na výběr máte prkénka z cedrového nebo olšového dřeva, každé s jedinečným chuťovým akcentem. Dřevěná grilovací prkénka lze použít opakovaně.

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

Jablko



Ryba, vepřové maso, bílé maso a drůbež.

Třešeň



Ryby, jehněčí, všechny druhy zvěřiny, kachní maso a hovězí maso.

Pekanový ořech



Kořeněná uzená jídla, zejména klasické americké grilované pokrmy.

Hickory ořech



Ovoce, ořechy, hovězí maso a všechny druhy zvěřiny.

Mesquite



Hovězí, sezónní vepřové a zvěřina. Často používané pro trhané vepřové a bůček.

DUB - nová příchuť!

Dub



Vhodné pro všechny druhy velkých kusů masa, zejména pro hovězí maso. Ideální pro hovězí hrudí.



Tip: grilovací prkénko je také skvělé pro přípravu ovoce, hub, kachních prsou nebo ryb.



Pojďme začít ... Dřevěná grilovací prkénka



Podívejte se na videorecepty na YouTube
@Big Green Egg ČR

Lososové kostky uzené na cedrovém prkénku

Na 10 kostek

INGREDIENCE

400 g filetu lososa bez kůže
2 jarní cibulky
1 červená chilli paprička
1/3 limetky
2 větvičky koriandru
100 ml sójové omáčky
1 lžička wasabi pasty
10 plátků nakládaného zázvoru
1 polévková lžice majonézy

PŘÍSLUŠENSTVÍ

dřevěná grilovací prkénka (cedr)
nerezový rošt
digitální teploměr

PŘÍPRAVA

1. Filet lososa nakrájejte na 10 kostek podobné velikosti. Jarní cibulku nakrájejte na tenké kroužky. Odstraňte stonek a semínka z chilli papričky a dužinu nakrájejte na tenká kolečka. Limetku nakrájíme na plátky. Odstraňte listy z 1 větvičky koriandru a nakrájejte je nadrobno.

2. Pro marinádu smíchejte sójovou omáčku a wasabi pastu. Dejte si stranou (do lednice)

10 koleček jarní cibulky a chilli papričky, zbytek promíchejte s plátky limetky a jemně nasekaným koriandrem. Lososové kostky vložte do směsi a nechte v ledničce po dobu 2 hodin marinovat.

VAŘENÍ

1. Grilovací prkénka namočte na 30 minut do vody. Zapalte uhlí v Big Green Egg a zahřejte s roštěm na teplotu 170 °C.

2. Grilovací prkénko osušte a položte na něj kousky lososa, poté postavte na rošt a zavřete víko EGG. Nechte lososa přibližně 8-10 minut udit, dokud teplota v jádru masa nedosáhne 55°C. Jednoduše ji můžete změřit pomocí digitálního teploměru. Mezitím otrhejte listy z druhé větvičky koriandru a nakrájejte je na tenké proužky, plátky zázvoru scedte.

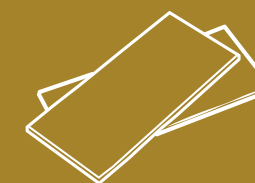
3. Vytáhněte grilovací prkénko z EGG a lososa přelijte majonézou. Dozdobte chilli papričkou, jarní cibulkou, zázvorem a koriandrem.

Dřevěná grilovací prkénka: dva způsoby jejich použití

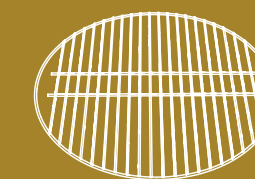
Dušení & vaření v páře: namočená prkénka spolu s připravovaným pokrmem položte na rošt. Uvolněná pára zajistí, že vaše jídlo absorbuje chuť sladkého cedrového dřeva.

Uzení & restování: Nechte namočené prkénko uschnout na roštu a poté na něj položte připravované ingredience. Cedrové dřevo se zahřeje od žhnoucího uhlí a dodá vašemu jídlu uzenou chuť.

Potřebné příslušenství



Dřevěná grilovací prkénka



Nerezový rošt



Text Inge van der Helm | Fotografie Sven ter Heide

Oba dva šli ve šlápějích svých úspěšných otců. Byl to logický důsledek nebo vědomá volba? Mladí kuchaři Juliën van Loo a Jimmie Boer, kteří míří na vrchol, sdílejí své zkušenosti a vize profesionálních kuchařů.



Restauraci Parkheuvel si oblíbil a rád navštěvoval s rodiči už jako teenager. V roce 2006 jeho rodiče restauraci převzali a nyní je to rodinný podnik, kde Van Loo junior (31) dokázal realizovat svůj potenciál. V restauraci oceněné hvězdičkou Michelin jsou nároky na výkon a kvalitu velmi vysoké, ale to je právě to, co Juliëna povzbuzuje a motivuje, aby ze sebe každý den dostal to nejlepší.

Je výhodou nebo nevýhodou, že je otec známý kuchař?

„Vždycky jsem to považoval spíše za nevýhodu. Báł jsem se, aby na to nebył brán zřetel a neměl jsem protekci, když jsem se ucházel o zaměstnání. Někdy jsem dokonce použil jiné jméno. Musel a potřeboval jsem začít úplně od začátku, stejně jako všichni ostatní kluci mého věku. To byla obrovská výhoda práce v Austrálii; tam nikdo nevěděl, kdo jsem a kdo je můj otec.“

Proč sis vybral toto povolání?

„Líbilo se mi. Nakonec to dopadlo dobře, ale zažil jsem vzestupy i pády. Byly chvíle, které bych už opravdu nerad zažil. V určitém okamžiku jsem už nechtěl vařit na úrovni hvězd Michelin. Šel jsem pracovat jinač a tam mi začali vysvětlovat, jak mám obalovat řízek ve strouhance. To mě už vůbec nebavilo. Můj otec mi tenkrát navrhl, abych se vrátil domů do Parkheuvel. Po roce a půl jsem ale odešel na rok pracovat do Austrálie.“

Co máš na své práci nejraději?

„Všechno, ale hlavně ten tlak. Samozřejmě to není vždy zábava, ale pak ten pocit, když se vše podaří, je prostě skvělý.“

Jakou nejdůležitější věc tě tvůj otec naučil?

„Nepodcenit to nejdůležitější, chuť. Chuť je tím nejdůležitějším aspektem. Pokrm můžete dozdobit k dokonalosti, ale není dokonalý pokud nechutná.“

Kterého kuchaře ty sám obdivuješ a proč?

„Mým kulinářským vzorem je samozřejmě můj táta. A Peter Gilmore z restaurací Benne-long a Quay, kde jsem pracoval v Sydney. Často říkal, že musíte umět dobře vařit i bez lanýžů a kaviáru, což jsem považoval za docela cool.“

INTERVIEW JULIËN

Jak důležité pro tebe bylo pracovat v zahraničí?

„Velmi důležité. Tam jsem byl konfrontován s různými a rozličnými vizemi několika kuchařů. Seznámil jsem se se způsoby, jak dělat věci, které bych nikdy sám neudělal a naopak. Například jeden z kuchařů v Austrálii byl opravdu velmi náročný. Když se něco nepovedlo nebo pokazilo, zavolał si tě do své kanceláře, aby si s tebou po službě promluvil. A dělal to opravdu dobře. “

Máš nějakou oblíbenou surovinu nebo jídlo?

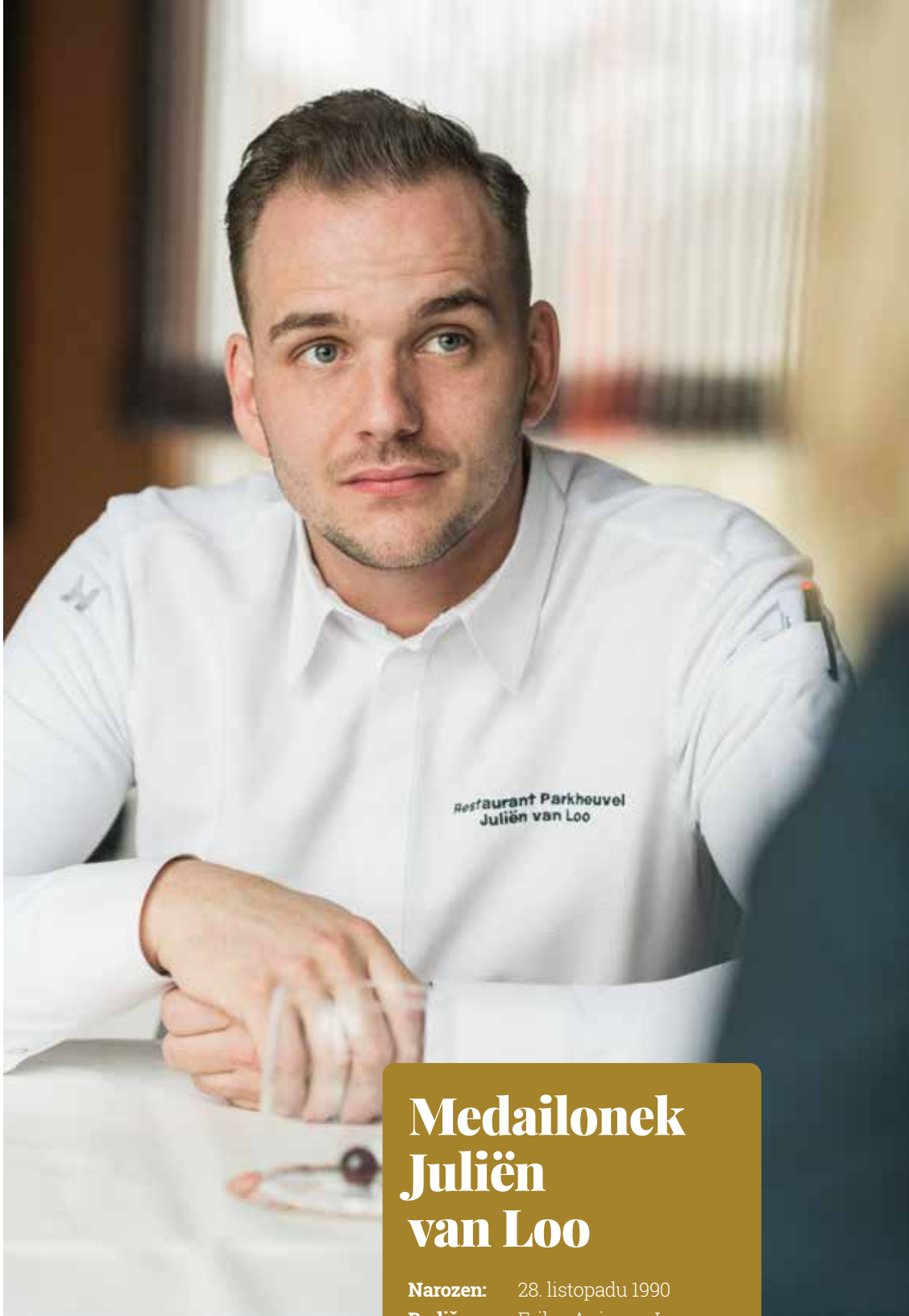
“V současné době je mým oblíbeným jídlem holub Anjou, který je inspirován mým pobytem v Austrálii. Tam jsem poprvé ochutnal švestky umeboshi, japonské nakládané švestky. Zjistil jsem, že jsou vynikající. Používali jsme je tam s křepelkami, tady s holubem Anjou, kaštanovým krémem a makadamovými ořechy. Když jsem doma, rád si dám čekanku se šunkou a sýrem - to chutná skvěle. “

Máš nějaké oblíbené jídlo pro vaření v Big Green Egg?

„Grilovaný humr; grilovaná chuť je v kombinaci se sladkou chutí humra opravdu vynikající. A zelenina, jako je celý pórek nebo cibule. Pokud je opečete a poté z dužiny vytvoříte krém, budete ohromeni skvělou chutí.“

Jaké jsou tvé plány a cíle?

„Mám velmi vysoké standardy. Pokud něco na talíři není úplně v pořádku, musím začít znovu. Do budoucna si chci udržet dvě michelinské hvězdy Parkheuvel a nakonec bych chtěl dosáhnout ještě vyšší úrovně. Bylo by úžasné, kdyby se to podařilo! “



Medailonek Juliën van Loo

Narozen: 28. listopadu 1990
Rodiče: Erik a Anja van Loo
Pracuje v: Restaurant Parkheuvel** (Rotterdam)
Záliby: Posilování, běh

Jimmie Boerovi je teprve 22 let a je na začátku své kariéry. Ještě předtím, než se narodil, koupili jeho rodiče restauraci De Librije, kde Jimmie začínal svou kariéru u mytí nádobí. V současné době navštěvuje Cas Spijkers Academy, vysoce uznávaný kuchařský kurz pro mladé talenty. Jimmie tráví ve škole jeden den v týdnu; vedle toho pracuje v Amsterdamské restauraci Ciel Bleu.

Co si pamatuješ z práce tvých rodičů v restauračním průmyslu?

„Často jsme chodili na jídlo. Ale byl jsem také občas smutný, když nebyli doma, když jsem šel spát. Jednou jsem dokonce v noci vyrazil a přišel až do De Librije, protože jsem nemohl usnout. “

Je výhodou nebo nevýhodou, že je tvůj otec známý kuchař?

„Jednou z výhod je, že jsem vyrostl a užívám si dobrého jídla. To mě a sestru naučili rodiče. Nevidím vlastně žádné nevýhody. Především jsem za ně rád, že jsou tak úspěšní. Mě se to ve skutečnosti až tak netýká, dělám si věci po svém. “

Co máš na své práci nejraději?

„Když je víkend (smích). Ne, vážně. Opravdu si užívám atmosféru v kuchyni a skutečnost, že jsme v ní všichni společně. A vaření je prostě úžasné. “

Kterého kuchaře ty sám obdivuješ a proč?

“Michel van der Kroft z restaurace 't Nonnetje, kde jsem pracoval v Harderwijk. Je mistrem klasických kuchařských technik a je do této profese velmi zapálený.“

Jak je pro tebe důležité pracovat jinde než v restauraci s rodiči?

„Velmi důležité. Všechny tyto restaurace fungují v různých směrech a můžete se učit od každého kuchaře. Michel mě naučil pracovat s velkým důrazem na detail a také jsem se od něj naučil spoustu klasických kuchařských technik. Styl vaření Sidney Schutte ze Spektrum, kde jsem poté pracoval, je velmi asijský. Můžete se od něj hodně naučit. Nyní v Ciel Bleu také objevuji nové dovednosti. “

Ve které restauraci bys chtěl zkusit jeden den pracovat?

“Tak je jich hned několik: El Celler de Can Roca v Gironě, Noma v Kodani a v michelinské

restauraci v Americe, to si myslím, že by bylo fakt skvělé. Jsem velmi zvědavý, jak tam varí, protože Amerika ve skutečnosti nemá moc kulinářské kultury.“

Máš nějaké oblíbené jídlo pro vaření v Big Green Egg?

„Pěkný kus masa. Zelenina chutná taky skvěle. Zkuste hodit na rošt celer a pak z něj udělat krém.“

Jaké jsou tvé plány a cíle do budoucna?

„Když něco dělám, vždy chci být nejlepší – to platí i v kuchyni. Nechci být jen tak ledajakým kuchařem. Časem bych chtěl mít vlastní firmu; to byl vždy můj sen. Ale nejdřív se chci stát dobrým kuchařem, naučit se vědět, co chce host, a naučit se podnikat. Pokud umíš dobře vařit a nemáš žádné obchodní dovednosti, máš problém. A platí to i obráceně. Uvidím později zda chci vařit na úrovni hvězd Michelin. “



INTERVIEW JIMMIE

Medailonek Jimmie Boer

Narozen: 9. března 2000
Rodiče: Jonnie a Thérèse Boer
Pracuje v: Ciel Bleu Restaurant ** (Amsterdam)
Záliby: kick box, posilování, snowboarding, návštěva festivalů



Je zima.
Pojďme ven.



*Zimní čas.
Čas na vaření.*

Ať svítí slunce nebo sněží: EGG si můžete užívat v každém ročním období. Grilování je jen na léto? Zamyslete se znovu! Big Green Egg to všechno mění. Protože proč byste si své EGG užívali jen pár měsíců, když to můžete dělat 365 dní v roce?

Zimní grilování je trendy

Díky jedinečnému izolačnímu keramickému materiálu na venkovní teplotě nezáleží. Teplota uvnitř Big Green Egg je stejně stabilní jako kdykoli předtím a není ovlivněna deštěm nebo sněhem. Čas na zimní grilování! Toužíte po vynikajícím guláši, vydatné pečení nebo dobré husté polévce a nemůžete se dočkat, až uspořádáte zimní grilování pro přátele nebo rodinu? Dáme vám skvělou inspiraci a pár šikovných tipů.

Ideální ingredience pro zimní večer

Zejména v zimních měsících existují různé sezónní ingredience a pokrmy, které chutnají ještě lépe, když jsou připraveny v Big Green Egg. Například: kysané zelí nebo růžičková kapusta a kořenová zelenina, jako je červená řepa, zelí a celer. A samozřejmě nezapomeňte na zvěřinu. Co třeba bažant, zajíc nebo pěkný kus masa z divočáka? Dokonalé suroviny pro příjemné a chutné jídlo během chladných zimních večerů.



Low & Slow je směr, kterým se můžete vydat
V chladném a nevlídném počasí dáte přednost posezení uvnitř u krbu se sklenkou dobrého vína a měkkou teplou dekou. Nebo pokud pořádáte večírek, chcete mít čas si se svými hosty popovídat. Žádný problém! Vyberte si jídla, která můžete připravit předem. Je potřeba je vařit trochu déle, ale vaše přítomnost po celou dobu vaření není vůbec nutná a potřeba zasáhnout do přípravy je minimální. Tímto způsobem si můžete odpočinout a nechat Big Green Egg udělat veškerou práci za vás. Vepřovou krkovičku, kousek vepřového bůčku nebo jiný pěkný velký kus masa nechte pomalu a při nižší teplotě celé hodiny péct. Nakonec zbývá už jen vychutnat si výborné jídlo. Tak se z pomalého vaření stává vaření na sněhu!



Pečení nebo dušení zeleniny

Pečení zeleniny v Big Green EGG přináší lahodný výsledek a je to také způsob Low & Slow vaření. Takto můžete snadno podávat kompletní zimní menu. Nebo si připravte guláš, kterým nikdy nic nepokazíte. Suroviny orestujte v litinovém pekáči Dutch Oven, přidejte dle receptu vývar nebo vodu, ingredience a nechte vařit. Slibuje předpověď počasí suchý a slunečný zimní den? Tak můžete grilovat, péct nebo se pustit do náročnějšího receptu pro zimní grilování. S Big Green Egg si užijete čerstvý vzduch po celý rok.

Nejlepší zimní recepty

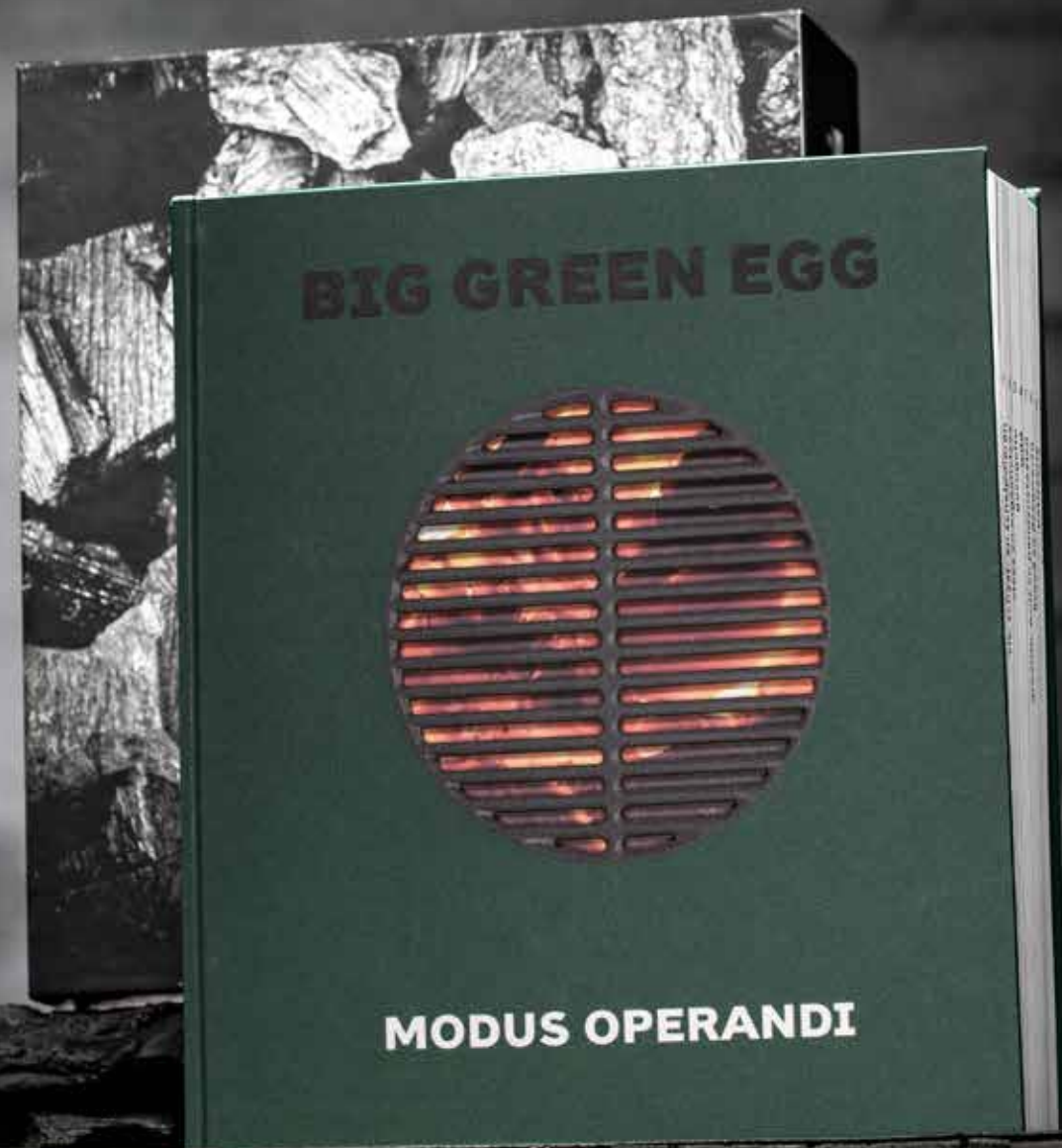
Chcete začít? Podívejte se na náš web, kde najdete lahodné recepty, nebo se ponořte do kuchařky Modus Operandi, naší bible pro vaření v Big Green Egg.



Podělte se s námi o svůj kulinářský výsledek na sociálních sítích pomocí hashtagů [#wintergrilling](#) [#snowcooking](#) a nezapomeňte označit Big Green Egg ČR.

Modus Operandi

VÍCE NEŽ
300 RECEPTŮ
904 STRÁNEK
4,6 KILOGRAMŮ



Recepty

66x maso
65x ryby, plody moře a měkkýši
45x zelenina
33x základní recepty
30x drůbež
24x pečivo
22x chléb a těstoviny
13x zvěřina
13x ovoce

Recenze Modus Operandi



„FANTASTICKÉ, naprosto SKVĚLÉ“

„Je to krásná kuchařka. Jedna věc je jistá – uvařím spoustu jídla!“

„Velmi atraktivní kuchařka se spoustou pěkných receptů a fotografií. Jedním slovem - skvělé!“

„Fantastická kuchařka, už jsem se z ní stihl naučit spoustu nových věcí.“

„Super! Nahradí všechny ostatní BBQ kuchařky.“



Big Green Egg Modus Operandi

Modus Operandi, velkolepá kuchařka jako žádná jiná a pro opravdové fanoušky Big Green Egg je nutností. Je to manuál, zdroj inspirace, objevná cesta s každým představitelným pokrmem a surovinou, každou technikou vaření a praktickými tipy a triky, které potřebujete k tomu, abyste ze svého Big Green Egg získali to nejlepší. Modus Operandi je dodávána s pracovním sešitem a krásným úložným boxem a je to publikace, kterou určitě budete chtít mít doma.

Angličtina 818177

Další ruce
už nejsou
potřeba.

Big Green Egg je svatým grálem pro všechny milovníky jídla. A čím častěji ho používáte, tím více se těšíte ze všech jeho možností, výsledků a kreací. Chcete latku posunout ještě výše, vytvořit ještě více plochy pro vaření nebo si vaření ulehčit? Tak si vychutnejte náš výjimečně široký sortiment příslušenství.



Ceny najdete na našem webu. Naskenujte QR kód nebo navštivte biggreenegg.eu/cz/cenik



EGGmitt Rukavice EGGmitt (doporučujeme)
Za rukavice EGGmitt dáme opravdu ruku do ohně. Tyto extra dlouhé grilovací rukavice ochrání vaši levou i pravou ruku před teplotami do 250°C. Zevnitř jemná bavlna, zvenku ohnivzdorná vlákna, která používají i kosmonauti. Silikonový potisk zajistí skvělé uchopení. Doporučujeme pro manipulaci nejen s convEGGtorem.

Jedna velikost 117090



Silicone Grilling Mitt Silikonová grilovací rukavice
Silikonová grilovací rukavice je absolutně vodotěsná grilovací rukavice s protiskluzovou úpravou díky silikonovému potisku. Manžeta a vnitřek jsou vyrobeny z jemné směsi bavlny a polyesteru. Silikonová grilovací rukavice je odolná vůči teplotám do 230°C.

Jedna velikost 117083



Stainless Steel Tool Set Souprava náčiní pro grilování
Souprava 127655
Široká špachtle 127426
Špachtle 127662
Štětce 127679



Silicone Tipped Tongs Nerezové kleště se silikonovým povrchem
40 cm 116864
30 cm 116857



Cast Iron Grid Lifter Zvedač litinových roštů (doporučujeme)
Vkládání, otáčení, uchycení i zdvihání. Nadzdvíhnutí horkého a těžkého litinového roštu z vašeho Big Green Egg, například když chcete vložit nebo vytáhnout convEGGtor, je skutečně tvrdým oříškem. Ale s praktickým zvedačem litinových roštů to zvládnete. Nerezový plát pod rukojetí kleští vám chrání ruce před případným stoupajícím horkým vzduchem.

127341



Grid Gripper Kleště na rošt
S kleštěmi na rošt můžete rošt vašeho Big Green Egg chytit pevně a spolehlivě. Můžete s nimi rošt jednoduše zvednout, například abyste do EGG vložili convEGGtor nebo ho z něj vytáhli. Nebo s nimi můžete rošt vytáhnout a potom vyčistit. Zároveň jsou ideálním nástrojem pro nadzdvíhnutí, vložení a vytažení rozpáleného pekáče na odkapávání. A to vše bez toho, aniž byste si zašpinili ruce.

118370

Nejužitečnější kuchyňské náčiní.



Bamboo Skewers Bambusové špízy
25 cm - 25 ks 117465

Butcher Paper Řeznický papír
Rádi ve svém Big Green Egg připravujete velké kusy masa? Pak je toto příslušenství pro vás opravdu nutností. Zabalení masa do řeznického papíru zabrání ztrátě jeho vlhkosti a vepřová krkovička nebo hovězí krk zůstanou lahodné, šťavnaté a jemné. Řeznický papír vám pomůže snadno udržovat v EGG konstantní teplotu, protože neodráží teplo jako hliníková fólie. Přírodní vlákna papíru umožňují masu dýchat a dodávají mu kouřovou příchuť a křupavou „kůrku“.

127471

Knife Set Souprava nožů
2 ks 117687

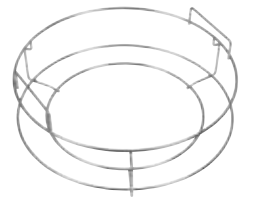
Measuring Cups Odměrky na suroviny
4 ks 119551

Kitchen Shears Nůžky
120106



convEGGtor®
convEGGtor (doporučujeme)
convEGGtor vytvoří přirozenou bariéru mezi připravovanými jídly a otevřeným ohněm v Big Green Egg. Speciální konstrukce convEGGtoru zajistí správné proudění vzduchu a vedení tepla. Nepřímé teplo, které propouští keramický tepelný štít, promění vaše EGG na plnohodnotnou venkovní pec. Ideálně se hodí na pomalé vaření, při kterém se suroviny připravují delší dobu a při nízkých teplotách.

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



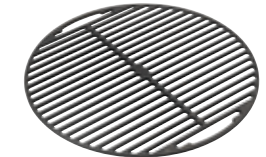
convEGGtor Basket
Koš pro convEGGtor
Osvědčený tip! Koš pro convEGGtor slouží jako výtah. Použijte jej k umístění vašeho convEGGtoru do EGG - nebo pro jeho výmutí z EGG - jednoduše, rychle a bezpečně. Koš pro convEGGtor je součástí systému EGGspander. Další informace najdete na straně 52.

2XL	119735
XLarge	121196
Large	120724
Medium	127242



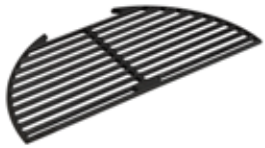
Baking Stone
Pečící kámen
Pizza, pšeničný chleba, focaccia nebo lahodný jablečný koláč: s pečícím kamenem můžete mít pekárnu přímo u sebe doma. Položte kámen na rošt Big Green Egg a výsledkem bude chléb s křupavou kůrkou a křehká pizza.

XLarge	401274	Medium, MiniMax, Small
Large	401014	401007



Cast Iron Grid
Litínový rošt (doporučujeme)
Chystáte se grilovat na svém Big Green Egg? Pak je pro vás litínový rošt nepostradatelný! Jediným způsobem, jak dosáhnout krásného grilovacího vzorku, je použití litínového roštu. Nejenže pak jídlo vypadá skvěle, ale získá při přípravě mnohem více aroma, barvy a chuti. Litina absorbuje teplo snadněji a rychleji, udržuje ho déle a rovnoměrně ho uvolňuje do připravovaného pokrmu. Kromě toho je to odolný materiál, který vydrží po celý život a velmi snadno se udržuje.

Large	122957	MiniMax	122971
Medium	126405	Small	



Half Cast Iron Grid
Půlkruhový litínový rošt
Jste opravdovým grilařem? Použitím půlkruhového litonového roštu můžete připravit lososové steaky, hovězí steaky a zeleninu se záviděníhodným grilovacím vzorem. Perfektně opečené na vnější straně a přitom delikátně jemné uvnitř. Poloviční plocha vaření, ale plná intenzivní chuť.

XLarge	121233
Large	120786



Half convEGGtor Stone
Půlkruhový pečící kámen pro convEGGtor
Všestranný půlkruhový pečící kámen. Můžete jej použít společně s nerezovým košem pro convEGGtor jako mezivrstvu pro vaření ve dvou zónách, jedné přímé a druhé nepřímé. Anebo při použití dvou kamenů získáte plnohodnotný convEGGtor.

2XL	120960
XLarge	121820
Large	121035
Medium	127273



Half Cast Iron Plancha
Půlkruhová litinová plotna
Litinová půlkruhová plotna má dvě strany a dvě funkce. Žebrovaná strana je výborná na přípravu rybích filet nebo toustů, hladká strana zase na volská oka, lívance nebo palačinky. Protože tato litinová plotna na pečení zabere jen půlku roštu Big Green Egg, máte stále dost místa i na grilování.

XLarge	122995
Large	122988



Half Perforated Grid
Půlkruhový perforovaný rošt
Máte rádi mořské plody nebo ryby připravené v EGG? Vyzkoušejte tento perforovaný půlkruhový rošt, který je ideální také například pro finální přípravu krájené zeleniny nebo chřestu.

XLarge	121240
Large	120717





Sada EGGspander

Nekonečné možnosti vaření.



Povolte uzdu své kulinářské fantazii s 5-ti dílnou sadou EGGspander. Díky této sadě je možné použít různé techniky vaření ve stejnou dobu. Tato nová, skvěle promyšlená sada nástrojů se skládá z dvoudílného víceúrovňového roštu, nerezového koše pro convEGGtor a 2 polovičních nerezových roštů. Díky ní můžete zvýšit kapacitu vašeho EGG a vařit naráz až ve třech úrovních.

Pokud jsou všechna tato různá nastavení a varianty pro vás stále nedostačující, určitě si vyberete ze široké nabídky příslušenství a doplňků tak, abyste mohli v EGG připravovat jídla vaší oblíbenou technikou vaření.

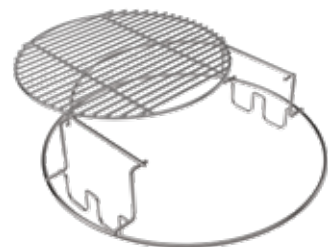


Ceny najdete na našem webu.
Naskenujte QR kód nebo navštivte
biggreenegg.eu/cz/cenik

5-Piece EGGspander Kit 5-ti dílná sada EGG-spander (doporučujeme)

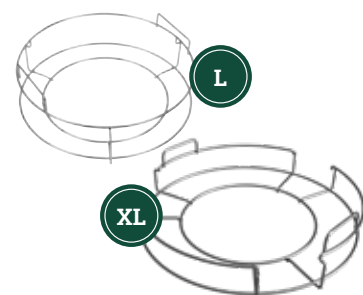


XLarge 121226
Large 120762



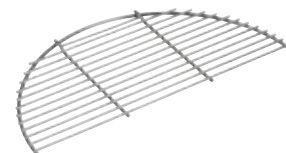
2-Piece Multi Level Rack 2-dílný víceúrovňový rošt

XLarge 121219
Large 120755



1-Piece convEGGtor Basket 1-dílný nerezový koš pro convEGGtor

XLarge 121196
Large 120724

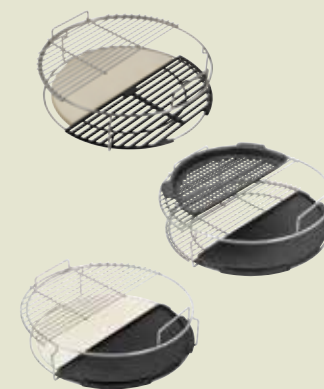


Half Stainless Steel Grid Půlkruhový nerezový rošt

XLarge 121202
Large 120731



Výběr technik vaření.



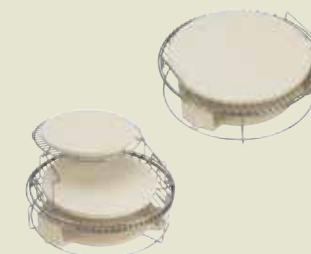
Multi-zóna (přímé a nepřímé) vaření

Sada EGGspander umožňuje přípravu pokrmů přímým i nepřímým vařením zároveň.



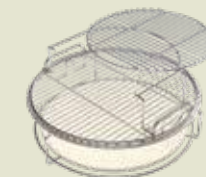
Nerezový koš pro convEGGtor

Umožňuje snadné a pohodlné umístění a vyjmutí convEGGtoru. Koš je kompatibilní i pro pánev wok z karbonové oceli na přípravu skvělých wok jídel.



Pizza & pečení

Pomocí convEGGtoru a pečícího kamene jednoduše a rychle přeměníte vaše EGG na pizza pec. Pro rozšíření pečící plochy použijte víceúrovňový rošt.



Nízká teplota & pomalá příprava

Použití 5-dílné sady EGGspander se dvěma půlkruhovými pečícími kameny pro convEGGtor pro pomalé vaření při nízké teplotě. Příprava po dlouhé hodiny při nízké teplotě pro dokonalý pokrm.



Nejoblíbenější u šéfkuchařů



Cast Iron Skillet

Litínová pánev (doporučujeme)

Ať už nestiháte nebo máte času více než dost, pro pánev čas nehraje žádnou roli. V této univerzální litinové pánvi maso propečete úžasně rychle nebo ho můžete celé hodiny dusit. Připravte si například steaky ze svíčkové, indonéský rendang, gratinované brambory nebo casserole. Máte dnes na vaření dost času? V pánvi zvládnete i lahodný dezert jako je cobbler nebo clafoutis. Litinová pánev a litinová plotna pro MiniMax je dokonalá kombinace. Plotna zde bude fungovat jako poklice pro pánev.

2XL, XLarge, Large
Ø36 cm 127846

Pro všechny modely kromě Mini
Ø27 cm 127839



Cast Iron Satay Grill

Litínový rošt na saté

Saté připravené v Big Green Egg si zamiluje každý. Big Green Egg litinový rošt pro přípravu saté přichází tedy v pravý čas. Marinujte své oblíbené ingredience na špízech a položte je na poloviční rošt, který je speciálně navržen pro přípravu špízů. Už žádné rozpadlé, napůl uvařené nebo hořící špízy, ale pěkné a rovnoměrně propečené. Kde je dnes sraz? V saté baru!

Large 700485



Cast Iron Plancha

Litínová plotna

I vám občas mezi rošt Big Green Egg spadnou nějaké suroviny? Tak to se vám do sbírky bude určitě hodit tato litinová plotna. Na ní ugrilujete na žebrované straně menší jídla a na hladké straně můžete připravit palačinky nebo volská oka. Litinovou plotnu pro MiniMax můžete použít jako poklici pro litinovou pánev (MiniMax).

2XL, XLarge, Large
Ø35 cm 127860

Pro všechny modely kromě Mini
Ø26 cm 127863



Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush

Litínový rendlík na omáčky se štětcem

Omáčky, marinády nebo rozpuštěné máslo díky litinovému rendlíku na omáčky na roštu Big Green Egg zahřejete rychle a jednoduše. Silikonový štětec vám přesně padne do ruky, takže na ubrus už vám nic neukápně. Chcete rendlík vložit do svého EGG? Před tím z něj ale vyndejte štětec.

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



Green Dutch Oven

Smaltovaný litinový pekáč

Pekáč k Big Green Egg právem říkáme těžká váha. S tímto smaltovaným litinovým pekáčem můžete dusit, vařit, péct i opékat co jen chcete. Dokáže totiž opravdu všechno! Poklici pekáče můžete používat samostatně jako plynky pekáč na koláče a dezerty. Pekáč se vyrábí v oválné nebo kulaté verzi.

Oválný - 5.2 L: 2XL, XLarge, Large 35 cm 117670
Kulatý - 4 L: 2XL, XLarge, Large Ø23 cm 117045



Cast Iron Dutch Oven

Litínový kotlík (doporučujeme)

Tento univerzální litinový kotlík vítězí na všech frontách. Kotlík Big Green Egg je ideální na dušené maso, kaše, jišku, polévky a všechna jídla „z jednoho hrnce“. Litina rozděluje teplo rovnoměrně po celém kotlíku a těžká poklice kotlíku udržuje všechnu páru uvnitř. Anebo můžete kotlík použít bez poklice a všechny suroviny získají jedinečnou chuť jídla připraveného na Big Green Egg. Dušené maso zůstane vždy nádherně šťavnaté a křehké. Jste zvědaví? Tak se vraťte za 4 hodiny...

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



Carbon Steel Grill Wok

Wok pánev z karbonové oceli s bambusovou špachtlí

Big Green Egg je všestranná venkovní pec a tak na něm můžete vařit i ve wok pánvi. S wok pánví a bambusovou špachtlí zvládnete mistrovsky všechny kulinářské techniky. Ploché dno pánve zajišťuje její stabilitu na jakémkoliv povrchu pro vaření. Snadno ji můžete použít i v kombinaci s košem pro convEGGtor.. Připravení? Upozornění: Pro správné použití a údržbu doporučujeme důkladně pročíst návod.

XLarge, Large
Ø40 cm 120779



Fire Bowl

Nerezový koš na dřevěné uhlí

Jak odstraníte popel z vychladnutého EGG, aniž byste si ušpinili ruce nebo se přehrabovali ve zbytku uhlí? Pokud použijete nerezový koš, jednoduše ho po vyhasnutí uhlí zvednete a odfiltrujete popel z uhašeného uhlí. Koš je perforovaný a díky tomu umožňuje maximální proudění vzduchu, což zajišťuje, že se uhlí rychle rozhoří. Koše 2XL a XL jsou rozděleny na dvě samostatné přihrádky, které pokrývají dvě zóny ve vašem EGG a které tak můžete využít na přímé či nepřímé grilování.

2XL 122698
XLarge 122681
Large 122674
Medium 122667
MiniMax 122650





Instant Read Thermometer
Digitální teploměr s pouzdrém

Chcete, aby váš steak byl krvavý nebo středně propečený? Teploměr Big Green Egg měří teplotu uvnitř pokrmu tak přesně, že ani příprava středně propečeného steaku pro vás nebude sázka do loterie. Navíc teploměr změří a ukáže teplotu (až do 232°C) během 3 až 4 sekund, takže se nemusíte bát, že vám z Big Green Egg uteče příliš tepla. A pokud se v průběhu měření přesunete jinam, žádný problém, displej se otočí spolu s vámi. Součástí je i ochranné pouzdro.

119575



Instant Read Thermometer with Bottle Opener
Digitální teploměr s otvírákem na láhve

Pro majitele EGG znamená správné načasování vše. Díky tomu je teploměr Big Green Egg pro okamžité čtení vaší (tajnou) zbraní v boji proti nedodělaným nebo převařeným ingrediencím. Přesnou teplotu masa, ryb nebo drůbeže poznáte do čtyř sekund. Jaká je správná teplota pro jehněčí kýtu? Mrkněte do svého taháku s uvedenými teplotami. Dosáhli jste stupně dokonalosti? Pak je čas na zasloužené pivo. Teploměr má totiž další užitečnou funkci jako otvírák lahví.

127150



Quick-Read Thermometer
Rychlý digitální teploměr

Oficiálně se nazývá rychlý digitální potravinový teploměr Big Green Egg. To vysvětluje vše. Během pár vteřin změří teplotu jehněčí kýty nebo plněného kuřete. Na stupeň přesně až do 300°C! Rukojeť teploměru slouží zároveň i jako pouzdro na uložení.

120793



Dual Probe Remote Thermometer
Bezdrátový teploměr s dvojitou sondou

Měření bez starostí. Pomocí bezdrátového teploměru změříte teplotu uvnitř surovin a vnitřní teplotu Big Green Egg na stupeň přesně. Teploměr pracuje se dvěma sondami a přijímačem, který si necháváte u sebe. Jakmile je dosažena požadovaná teplota, přijímač automaticky vydá signál. Dosah přijímače je cca 90 m.

116383



EGG Genius
EGG Génius

Toto technické zařízení kontroluje a monitoruje teplotu vašeho EGG a následně ji odešle do vašeho smartphonu nebo tabletu. Tímto způsobem si můžete vychutnat chladné zimní počasí z pohodlí domova a zároveň vařit skvělý oběd po delší dobu při přesně nastavené teplotě. EGG Genius zajišťuje stále proudění vzduchu, který vám umožňuje připravovat jídlo při konstantní teplotě. Je prostě geniální. Pokud je teplota ve vašem EGG příliš vysoká nebo naopak příliš nízká, dostanete upozornění. Totéž platí, když se posadíte k jídlu. Můžete si dokonce prohlédnout statistiky svých předchozích EGG relací. Aplikace pro EGG Genius je v angličtině.

121059



Rozšiřte svůj EGG Genius o další možnosti:

Monitorování různých pokrmů z masa ve vašem EGG současně s rozšiřujícími se možnostmi EGG Genius. Použijte až tři sondy na maso najednou! Další sondy na maso s kabelem Y lze zakoupit samostatně.

Dodatečná sonda na maso
121363

Dodatečný Y-kabel
121387

Potřebujete tahák?

Zde je uvedena řada průměrných teplot u vybraných ingrediencí.

TIPY:

- Měřte vždy na nejsilnější části masa nebo ryby.
- Dejte si pozor, abyste teploměrem neprorazili kost, protože tato teplota se může lišit.
- Pokud maso necháváte po upečení odpočinout, teplota v jádře se o 2-3°C zvýší.

Hovězí středně propečené	52/54 °C
Jehněčí středně propečené	60/62 °C
Zvěřina středně propečená	52/55 °C
Vepřový řízek	70 °C
Drůbež	72/75 °C
Pstruh	65 °C
Losos	50/52 °C



Aluminum Pizza Peel Hliníková lopata na pizzu

Opravdového pekaře pizzy poznáte podle sebejistého postoje a profesionálního náčiní. Proto použijte hliníkovou lopatu na pizzu na výjimečně plynulé vsunutí doma připravené pizzy na horký pečící kámen do Big Green Egg. Určitě uslyšíte samou chválu a komplimenty ze všech stran.

127761



Compact Pizza Cutter Kráječ na pizzu

Všechno bychom si měli spravedlivě rozdělit. Takže i pizzu. Ale jak rozkrájíte pizzu spravedlivě, úhledně a bezpečně? Novým kráječem Big Green Egg. Tento profesionální kráječ na pizzu má plastovou rukojeť, která krásně sedí do ruky a ochrání vám dlaň i prsty. A díky kolečku z nerezové oceli rozkrájíte pizzu na stejné kousky prakticky bez námahy. Nabídněte si prosím.

118974



Flexible Grill Light Flexibilní světlo

Hej, posvitte mi trochu na mé EGG! Nové flexibilní světlo je ideálním světelným asistentem, který posvítí kamkoli budete chtít. Toto chytré LED světlo je vybaveno pružným krkem a velmi výkonnou magnetickou základnou. Volnou montážní konzolu můžete snadno připevnit k obruči nebo kamarádům vašeho EGG. Světla zapnutá? Akce!

122940



Chef's Flavor Injector Vstřikovač marinád

Jediná originální dávkovací stříkačka Big Green Egg ochutí maso a drůbež jedinečným způsobem. Díky tomuto vstřikovači se marináda dostane až do středu masa a to tak bude ještě šťavnatější a lahodnější.

119537



Meat Claws Trhací vidlice

Zabořte pařáty, pardon, vidlice na maso do pomalu pečeného vepřového a jednoduše ho „potrhejte“. Trhané vepřové nebo-li pulled pork je už dlouhá léta jedním z nejoblíbenějších receptů na Big Green Egg a s trhacími vidlicemi na maso nebudete mít problém si ho připravit. Trhací vidlice jsou vhodné i na manipulaci s většími kusy masa.

2 ks

114099



Pigtail Meat Flipper Nerezový hák k obracení masa

Za hák k obracení masa dáme ruku do ohně. Tento tenký hák na maso je dokonalý na rychlé a jednoduché obracení masa a drůbeže (steaků, kotlet nebo kuřecích stehen). S dlouhým hákem z nerezové oceli můžete maso obracet dokonce i při velmi vysokých teplotách bez toho, že byste museli jít blíže k ohni a aniž byste suroviny poškodili.

48 cm

201515



Flexible Skewers Flexibilní špízy

Se špízy FireWire bude indonéské saté i váš oblíbený špíz úplná hračka. Na tyto ohebné grilovací špízy obratem ruky napichnete kousky masa, ryby, drůbeže a zeleniny bez toho, aby vám z druhé strany vypadávaly. Hotovo? Potom můžete špízy nechat chvíli odležet v marinádě pro extra chuť.

68 cm - 2x

201348



Deep Dish Baking Stone Keramická mísa

Mísa je zárukou dokonalého rozdělení tepla a zajistí mistrovské slané i sladké koláče, lasagne a dokonce i pizzu. Keramická mísa zaručí, že se vše propeče rovnoměrně a získá zlatohnědou barvu, kterou vám bude každý závidět. Uvnitř vláčné, zvenčí křupavé.

2XL, XLarge, Large

112750





Beer Can Chicken Roaster
Stojan na kuře na plechovce piva

Beer Can Chicken je klasický americký recept ve kterém se kuře peče na otevřené poloprázdné plechovce piva. V průběhu pečení se pivo vypařuje z plechovky a kuře tak zůstává zevnitř křehké a šťavnaté. Zní to složitě? Rozhodně ne s nerezovým stojanem na kuře! Plechovka piva je v robustním kovovém držáku stojanu a tím se zabrání jejímu případnému převrácení.

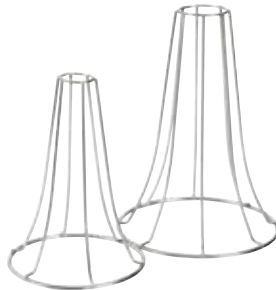
2XL, XLarge, Large, Medium, Small
127754



Ceramic Poultry Roaster
Keramický stojan na kuře a krůtu

Z chutného kuřete se stane kuře dokonalé. Umístěte celé kuře nebo krůtu na keramický stojan a zvenku získá křupavou, zlatohnědou kůrku, zatímco maso uvnitř bude krásně šťavnaté. A kdybyste chtěli přidat další chuťový akcent... Naplňte keramický stojan pivem, vínem, ciderem anebo bylinkami. Drůbež ve vašem podání tak bude dokonalá, navíc téměř bez námahy.

Kuře 119766
Krůta 119773



Vertical Poultry Roaster
Nerezový stojan na kuře a krůtu

Dejte černého kohouta nebo bresské kuře v Big Green Egg na čestné místo na stojan. S tímto stojanem z nerezové oceli je kuře nebo krůta na držáku uchycená vertikálně, takže se „podlévá“ vlastním tukem. Díky tomu je maso neuvěřitelně šťavnaté, zatímco zvenku má lahodně křupavou kůrku. Úžasně lahodné.

Kuře 117458
Krůta 117441



Ribs and Roasting Rack
V rošt

Multifunkční V rošt je ideální na pečení masa. Rošt ve tvaru písmene V je vhodný na velké kusy masa nebo (plněné) drůbeže, které se musí připravovat pomalu. Když rošt otočíte, je ideální na přípravu žebírek. S konstantním prouděním vzduchu okolo roštu dosáhnete fantastických výsledků. Přímou nevyhnutelné pro všechny masožravce.

2XL, XLarge, Large
117564

Medium, Small
117557



Drip Pan
Pekáč na odkapávání (doporučujeme)

S pekáčem na odkapávání Big Green Egg zachytíte kapající tuk, šťávu a malé kousky, aby se nic z toho nedostalo na dřevěné uhlí nebo na convEGGtor. Když hliníkový odkapávací pekáč naplníte trochou vody, zvýší se vlhkost ve vašem EGG a jídla budou ještě šťavnatější. A co teprve nějaký ochucený výpek?

Kulatý
Ø 27 cm 117403

Obdélníkový
35 x 26 cm 117397



Disposable Drip Pans
Jednorázové misky na odkapávání

Skutečný šéfkuchař se tuku nebojí. Koneckonců tuk přidává chuť jakémukoliv pokrmu. Vyčistit pak mastné nádoby, to už je horší. Ale o tom příště. S Big Green Egg jednorázovou miskou na odkapávání je velmi snadné posbírat všechny tuk. Tyto hliníkové misky jsou navrženy tak, aby byly použitelné zároveň s convEGGtorem. Můžete s klidem grilovat, aniž byste si zašpinili ruce.

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



Grill Rings
Nerezové grilovací kroužky

S grilovacími kroužky vám (plněné) papriky, rajčata nebo cibule v průběhu grilování už nikdy nesklouznou. Tyto kroužky z nerezové oceli mají totiž hroty, na které je možné zeleninu a ovoce napíchnout. Tepelně vodivý hrot ve středu grilovacích kroužků zajišťuje rychlé a rovnoměrné vaření.

3x 002280



9 tipů pro údržbu vašeho Big Green Egg.

Big Green Egg vydrží celý život, pokud ho budete správně používat a starat se o něj. Chcete vědět, jak správně pečovat o Big Green Egg? Zde je několik užitečných tipů a triků:



1 Než zapálíte EGG pro další vaření, ujistěte se, že jste pomocí pohrabáče vybrali a odstranili přebytečný popel, který zbyl z předešlého vaření a použitého dřevěného uhlí.

2 Na dně Big Green Egg vždy ponechejte tenkou vrstvu popela. Tím se mírně zablokuje proudění vzduchu, takže teplota stoupá pomalu a zabrání se příliš rychlému zahřívání keramiky.



3 V případě potřeby vyměňte plstěné těsnění. To chrání keramiku a zabráňuje „nežádoucím proudění vzduchu“.

4 K pohodlnému a bezpečnému umístění komponentů do Big Green Egg použijte příslušenství jako je koš pro convEGGtor a zvedač roštů. Díky tomu umístíte convEGGtor nebo rošt do horkého Big Green Egg lehce a jednoduše bez rizika popálení a jejich poškození.



5 Všechny teploty nad 300 °C jsou při vaření (i u přípravy pizzy) zbytečné a zvyšují riziko poškození keramiky.



Rozpalte to.

6 Čistit Big Green Egg při vysoké teplotě není vhodné a důrazně to nedoporučujeme! Zdá se vám, že je barva vnitřní keramiky EGG matnější a chcete ji vyčistit nebo odstranit skvrny z convEGGtoru? Snižte teplotu v Big Green Egg na 250 stupňů, umístěte convEGGtor špinavou stranou dolů směrem k dřevěnému uhlí a nechte tak 30 minut. Tím bezpečně spálíte přebytečný tuk. Keramika znovu nezbělá; to ale není nutné.



7 Pokud jste Big Green Egg nějakou dobu nepoužívali, nebo stálo v dešti, pak ho rozpalte a nechte 60 minut při 100 °C. Je důležité nechat veškerou vlhkost, která se mohla vsáknout do keramiky, pomalu odpařovat. Pokud to uděláte při vysoké teplotě, může keramika prasknout.

8 Uhlí lze po ukončení vaření uhasit a příště použít znovu. Pokud jste EGG nějakou dobu nepoužívali, je lepší jej naplnit novým dřevěným uhlím, protože dřevěné uhlí také zadržuje vlhkost.



9 Zajistěte, aby vaše Big Green Egg bylo vždy umístěno ve stojanu, například v podstavci pro EGG ve stole nebo v pojízdném stojanu pro EGG. Nikdy jej nepokládejte přímo na pevný povrch, dokonce ani na žáruvzdorný kámen. Je důležité ponechat prostor mezi dnem keramické základny a povrchem pod ní, aby se vytvořila dobrá cirkulace vzduchu a EGG mohlo správně odvádět teplo ze základny.



Pro tuto a další generace. Udržte své EGG v perfektní kondici.

EGG je na celý život. A pokud se o něj dobře staráte, užijí si ho dosytosti i příští generace. Vaše jídla chutnají čím dál tím lépe a EGG bude vypadat pořád stejně dobře. Nevěříte? Komponenty, zobrazené na následujících stránkách, vykonávají veškerou těžkou práci. Na našem webu najdete několik užitečných tipů na jejich údržbu.



Ash Tool Pohrabáč (doporučujeme)

Pohrabáč má vlastně dvojí funkci: jednoduše pomocí něj odstraníte z Big Green Egg popel, ale zároveň ho můžete použít i na rovnoměrné rozdělení dřevěného uhlí před tím, než EGG zapálíte. Tento praktický nástroj se velmi dobře doplňuje s lopatkou na popel.

2XL
XLarge 119490

Large
Medium 119506

MiniMax
Small 119513
Mini



Ash Removal Pan Lopatka na popel

Po dřevěném uhlí zůstává popel. Když ho vyberete pomocí pohrabáče a lopatky, bude přes vaše Big Green Egg proudit vzduch snáze. A tento cirkulující vzduch a kyslík jsou důležité proto, aby se teploty EGG dosáhlo rychleji a jednodušeji se udržovala. Lopatka se dokonale vejde do otvoru regulace vzduchu, čímž předejdete rozfoukání popela.

2XL, XLarge, Large, Medium
106049



Grid Cleaner Čistič roštu

Používání EGG znamená nejen lahodné jídlo, ale i připálené a přilepené zbytky na roštu vašeho Big Green Egg. Rošt však rychle a jednoduše dočista vydrhnete pomocí tohoto čističe. Díky prodloužené rukojeti nemusíte čekat než rošt vychladne.

201324



SpeediClean™ Long handle Scrubber SpeediClean™ čistič roštu s dlouhou rukojetí

Tento mimořádně silný čisticí nástroj vyrobený z přírodních dřevěných vláken znamená, že nepříjemné, zbloudilé kovové štětiny jsou minulostí. Ekologický a tepelně odolný čistič má dlouhou rukojeť, takže už nemusíte čekat na vychladnutí vašeho EGG.

127129

2x náhradní hlavice
na čištění 127143



SpeediClean™ Dual Brush Scrubber SpeediClean™ dvojitý čistič roštu

Vzpomínky na nezapomenutelný večer s Big Green Egg: grilovací rošt s připáleným tukem a kousky mozzarely na pečícím kameni. Duální kartáč SpeediClean znamená snížení doby čištění na polovinu a zdvojnásobení bezchybného efektu. Bonus za dobrý pocit: přírodní vlákna tohoto modelu znamenají, že na roštu už nebudou zbloudilé ocelové štětiny.

127136

2x náhradní hlavice
na čištění 127143



Diamond-Coated Nylon Bristle Grid Scrubber Čistič roštu z nylonu s diamantovým povlakem

Optimální požitek z Big Green Egg jde ruku v ruce s dobrou údržbou a čistými rosty na vaření. Jedině tak si můžete být jistí tím nejlepším výsledkem z každého vaření. Se správným čisticím kartáčem je to hračka! Nylonový čistič Big Green Egg s diamantovým povlakem má dlouhou rukojeť pro bezpečné čištění a těžké štětiny jsou vyrobeny z pečlivě vybraného materiálu. Můžeme začít!

127310



Ceny najdete na našem webu. Naskenujte QR kód nebo navštivte biggreenegg.eu/cz/cenik



Nejžhavější zařízení pro venkovní vaření.

Big Green Egg obaly.

Krupobití nebo vlna veder? Udržujte své Big Green Egg v dobré kondici pomocí nových obalů na EGG. Vysoce kvalitní ventilační ochranná vrstva odolá každému počasí. Obal snadno nasadíte a sundáte. Díky suchému zipu zapadne EGG do obalu jako ruka do rukavice. Stylový černý design s viditelným logem Big Green Egg vypadá dobře na každém EGG.



EGG OBALY	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
IntEGGrovaný pojízdný stojan+držadlo nebo Pojízdný stojan		126528	126528		126467	126467	126535
EGG Carrier	126511			126511			
Přenosný stojan				126528			
Modulární pracovní stůl EGG			126467		126450	126450	126450
Modulární pracovní stůl EGG + Nástavbový rám stolu			126474		126474	126474	
Akáciový stůl/Stůl z eukalyptového dřeva					126498	126474	
Obal na víko EGG ve stole					126504	126504	



EGGmat
Podložka EGGmat
Nezabudovali jste EGG do pracovního stolu nebo venkovní kuchyně, ale máte je volně postavené na balkóně, terase nebo zahradě? Pak je podložka EGGmat pro vás ideální. EGGmat chrání prostor pod EGG před teplem, skvrnami a plísní. Podložka EGGmat je navíc velmi ekologická, protože je vyrobená z plně recyklovatelných materiálů.

76x107 cm
117502





Náhradní díly



Tel-Tru Temperature Gauge
Teploměr do víka
Každé Big Green Egg se standardně dodává s teploměrem. No a když se ten po dlouholeté službě odebere na odpočinek... Tak si pak objenáte nový. Umístíte teploměr do víka EGG a okamžitě zjistíte, jaká je uvnitř teplota bez toho, aniž byste museli víko otvírat a zbytečně ztráceli teplo. Teploměr do víka je dostupný ve dvou verzích a měří teplotu od 50°C do 400°C.

8 cm	117250
5 cm	117236



Gasket Kit
Souprava těsnění
Po dlouhém a intenzivním používání Big Green Egg se plstěné těsnění na venkovním okraji keramické základny, spodní straně keramického víka a komína v určitém momentu opotřebí. Protože chrání keramiku a zabezpečuje dokonalou cirkulaci vzduchu, je rozumné ho včas vyměnit. A to se vám se soupravou těsnění podaří velmi jednoduše. Role těsnění je samolepící a lepení jde vlastně samo.

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

* Pro výměnu těsnění pro 2XL potřebujete 2 soupravy těsnění 113726



Cast Iron Grate
Litinový ohnišťový rošt
Vkládá se do keramického ohniště. Perforovaný rošt zabezpečuje proudění vzduchu uvnitř EGG a zároveň umožňuje propadávání popela, který se po vaření snadno odstraní.

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



Dome
Víko s komínem
Keramické víko s komínem, které je možno lehce otvírat a zavírat díky pružinovému mechanismu. Keramický materiál je pokrytý ochrannou glazurou. Vysoké izolační a akumulační vlastnosti špičkového keramického materiálu vytváří uvnitř EGG dokonalou cirkulaci vzduchu, díky které jsou jídla vařena rovnoměrně a chutně.

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



Fire ring
Keramický prstenec
Prstenec je položený na topeništi (ohništi). Působí jako tepelný difuzér, pokládají se na něj rošty a convEGGtor.

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



Fire box
Keramické ohniště
Ohniště je vloženo v základně, tj. spodním glazovaném dílu EGGu a sype se do něj dřevěné uhlí. V kombinaci s perforovaným litinovým roštem a sofistikovanými bočními otvory, se spodními větracími dvířky a rEGGulátorem, zabezpečují dokonalé spalování a optimální proudění vzduchu.

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



Base
Základna
Odolná keramika s vysokými izolačními a akumulačními vlastnostmi. Glazura odolává vlivům počasí, blednutí, zpevňuje keramiku.

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



K dispozici pouze
pro model Large 126931



rEGGulator rEGGulátor

Zcela nový a robustní rEGGulátor lze nastavit velmi přesně. Je vyroben z odolné litiny se silikonovou rukojetí, což vám umožní zvýšit nebo snížit přívod vzduchu, aniž byste si popálili prsty. REGGulátor vzduchu jsme ošetřili ochrannou vrstvou, která zabraňuje korozi, takže jej po použití můžete nechat v EGG.

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

* pro model Mini je k dispozici litinový poklop s dvojitou funkcí, který se od obrázku zde liší.



Rain Cap Poklička proti dešti

Vždycky je tu možnost, že začne pršet, když budete zrovna vařit v EGG. Jako správný EGG expert nepřestanete kvůli dešti připravovat váš oblíbený pokrm, ale zároveň určitě nebudete stát o to, aby vám do něj napršelo. Poklička proti dešti Big Green Egg poslouží jako deštník pro rEGGulátor na vašem EGG. Pokličku proti dešti lze použít pouze v kombinaci s rEGGulátorem.

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



Band Assembly Kit Set obručí

Patentovaný systém "snadného zvedání". Důmyslný systém umožňuje otevření a zavření keramického víka za použití minimální síly.

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

Sada náhradních dílů

Jako nové



REGGULATOR

Patentovaný rEGGulátor je mimořádně přesný a pohodlný. Díky tepelně izolované rukojeti nastavíte teplotu vždy bezpečně.



TEPLOMĚR DO VÍKA

Robustní teploměr do víka velikosti XL pro lepší přehled o teplotě, navíc s nárazuvzdorným sklem.



SADA OBRUČÍ

Patentovaný systém "snadného zvedání" umožňuje otevírání a zavírání keramického víka s použitím minimální síly.



SADA TĚSNĚNÍ

Nové high-tech těsnění odolné vůči nejvyšším teplotám

VŽDY pokračujte.

Záruka Big Green Egg



Big Green Egg je zkratka pro kvalitu. Náš výrobní proces byl v průběhu času zdokonalován a každé Big Green Egg je před opuštěním naší továrny důkladně zkontrolováno, takže můžeme zaručit, že je nejlepší svého druhu. Zárukou je také vysoká kvalita, která odpovídá Big Green Egg. Na materiál a konstrukci všech keramických dílů získáte doživotní záruku a prodlouženou záruku na všechny ostatní díly. Tímto způsobem můžete ve svém Big Green Egg vařit už napořád.

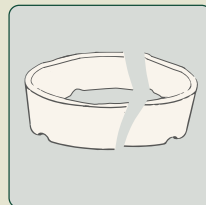
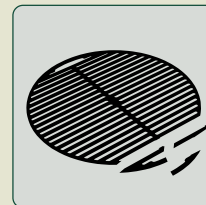
Pro tuto a další generaci. Jsme evergreen.

Keramika se při zahřátí roztahuje a při ochlazování smršťuje, což může vést k poškození materiálu. Přestože se poškození může jevit jako závada, ve většině případů je neškodné. Výměna je v takovém případě zbytečná, a také neekonomická. Udržitelnost je důležitým principem a Big Green Egg si můžete užívat celý život. Měli byste samozřejmě zajistit, aby bylo vaše EGG dobře udržované, aby vždy zůstalo ve špičkové kondici! Protože je lepší zabránit, než vyměnit. Tipy pro údržbu najdete na **straně 62**.

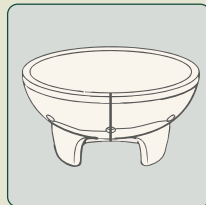
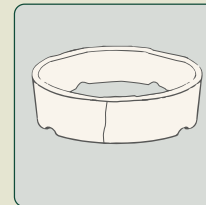
Opravovat nebo neopravovat

Naštěstí není vždy nutné poškození opravovat nebo vyměňovat komponenty. Některé známky poškození jsou čistě kosmetické a nemají vliv na výkon Big Green Egg. Některé typy poškození jej však naopak ovlivňují. Pokud zjistíte závadu, obraťte se neprodleně a co nejdříve na vašeho prodejce, abyste co nejdříve byli schopni najít efektivní řešení. Zjistěte, zda je nutné opravit poškození nebo vyměnit součást.

Kdy si dělat starosti | závada na výkonu



Kdy si nedělat starosti | kosmetická závada





1

EGG základna fanoušků. Užijte si komunitu EGG. Navštivte náš Fan Shop.

Skutečný fanoušek EGG bude vždy stát za svou touhou po dobrém jídle a za Big Green Egg, protože zde tráví většinu svého volného času. A pokud ne, pak ho prozradí jeho mikina a ponožky. Tyto a další originální dárky najdete ve Fan Shopu na fanshop.biggreenegg.eu.



2

3



4



5

6



7



8

9

Big Green Egg kuchařky.



The Big Green Egg Book Kuchařka Big Green Egg (v angličtině)

Kuchařka Big Green Egg je bible každého nadšence pro Big Green Egg. V této lahodné knize s úvodním slovem holandského šéfkuchaře Jonnieho Boera najdete všechny techniky přípravy jídla, které můžete na EGG využít. Pečení, dušení, grilování, uzení i pomalé vaření. Základní příprava i nejnáročnější recepty vás inspirují k tomu, abyste ze svého kulinářského já vytěžili co nejvíce.

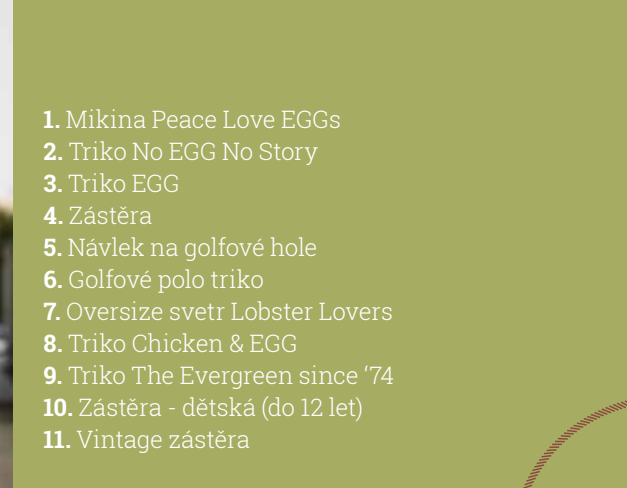
Angličtina 116680



Big Green Egg Modus Operandi

Modus Operandi, velkolepá kuchařka jako žádná jiná a pro opravdové fanoušky Big Green Egg je nutností. Je to manuál, zdroj inspirace, objevná cesta s každým představitelným pokrmem a surovinou, každou technikou vaření a praktickými tipy a triky, které potřebujete k tomu, abyste ze svého Big Green Egg získali to nejlepší. Modus Operandi je dodávána s pracovním sešitem a krásným úložným boxem a je to publikace, kterou určitě budete chtít mít doma.

Angličtina 904 stránek 818177



1. Mikina Peace Love EGGs
2. Triko No EGG No Story
3. Triko EGG
4. Zástěra
5. Návlek na golfové hole
6. Golfové polo triko
7. Oversize svetr Lobster Lovers
8. Triko Chicken & EGG
9. Triko The Evergreen since '74
10. Zástěra - dětská (do 12 let)
11. Vintage zástěra



10

11





Jste oblečení na vaření s EGG?

fanshop.biggreenegg.eu



- 12. Magnetický otvůrák na láhve
- 13. Keramické kořenky sůl & pepř
- 14. Mikina se zipem
- 15. Mikina
- 16. Triko Evergreen
- 17. Chladicí nádoba na víno
- 18. Čepice
- 19. Plážová osuška
- 20. Dětské body Dream Big
- 21. Pokladnička Big Green Egg
- 22. Mikina '74
- 23. Triko Let's Create Memories
- 24. Triko Let's Create Memories
- 25. Plechový hrnek
- 26. Sportovní taška
- 27. Pan EGGhead plyšová hračka
- 28. Mikina s kapucí Let's Create Memories

Pro milovníky
skvělých chutí.

Je čas na vaření.



Žebra
Kuře na plechovce piva
Vepřové maso
Dýňová polévka
Jehněčí
Pizza
Uzené lososové kousky
Hasselback brambory

a mnoho, mnoho dalších ...

Skvělý zdroj inspirativních videí pro naše fanoušky EGG, která najdete na našem kanálu YouTube Big Green Egg ČR. Od těch nejchutnějších videoreceptů až po šikovná videa s postupy, tipy a triky pro obsluhu a vaření s EGG. Opravdu vše co potřebujete vědět o Big Green Egg. Posad'te se, relaxujte a sledujte videa EGG!



Nechcete o nic přijít?

Přejděte na náš kanál Big Green Egg a přihlaste se k odběru zdarma. Tímto způsobem obdržíte oznámení pokaždé, když bude k dispozici nové video.

@Big Green Egg ČR





Tiráž

Koncept, design a realizace
Big Green Egg Europe B.V.

DTP
Manon van Dijk, Eline Spruit

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

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

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

BIGGREENEGG.EU



Copyright © 2022 Big Green Egg Europe. Všechna práva vyhrazena. Pokud není uvedeno jinak, všechny materiály na těchto stránkách jsou chráněny autorským právem společnosti Big Green Egg Europe BV. Veškerá práva vyhrazena. Žádná část těchto stránek, ať už text nebo obrazová část, nesmí být použita pro jiné účely než určené Big Green Egg Europe BV. Reprodukce, úpravy, skladování v systému pro získávání informací a retransmise v jakékoli formě nebo jakýmkoli způsobem, ať už elektronicky, mechanicky nebo jiným způsobem, jinak než pro osobní potřebu, jsou bez předchozího písemného souhlasu přísně zakázány.

I když byl tento katalog sestaven s největší pečlivostí, Big Green Egg Europe B.V. nemůže v žádném případě ručit za správnost a úplnost informací. Z poskytnutých informací nemohou být odvozována žádná práva a Big Green Egg Europe B.V. nenese v žádném případě odpovědnost za důsledky užití těchto informací.

CZv1.012022

Big Green Egg®, EGG® a convEGGtor® jsou chráněnými názvy nebo registrovanými obchodními značkami společnosti Big Green Egg Inc.



520 350



BiggreeneggCR



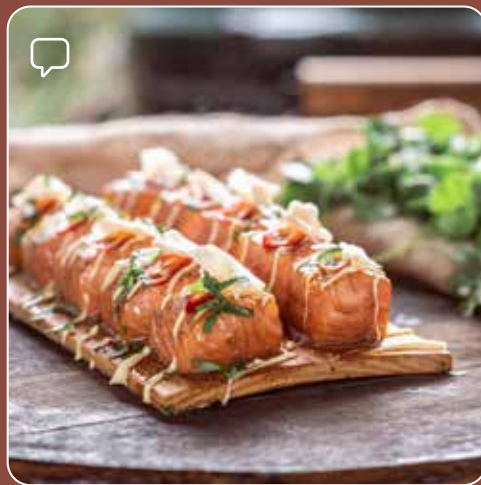
Big Green Egg ČR



Big Green Egg ČR



180 75



310 228

PŘIDEJTE SE A UŽIJTE SI BIG GREEN EGG KOMUNITU

#BigGreenEgg #TheEvergreen

Jste nováček nebo už na EGG nějakou tu dobu vaříte? Staňte se členem naší komunity a mějte aktuální přehled o nejnovějších zprávách a nejinspirativnějších receptech. Najděte si ty nejchutnější recepty od jednoduchých až po náročné a objevte nové způsoby interakce s ostatními fanoušky EGG. Víťame masožravce, milovníky ryb, vegetariány, vegany i flexitariány a samozřejmě i nejmladší členy rodiny.



Originál kamado již od roku 1974

Big Green Egg je nejoblíbenější kamado vyrobené z nejlepší keramiky. Již od roku 1974 tvoří spolu s vámi úžasné vzpomínky a i nadále bude. Big Green Egg je jediný originál.

Evergreen.