



Slavíme 50 let



Big Green Egg.

50 let

Big Green Egg

Big Green Egg má za sebou dlouhou historii, během níž došlo k mnoha inovacím, uvedení výrobků na trh a nezapomenutelným okamžikům. Vydejte se s námi na cestu historií Big Green Egg a podělte se s námi o některé z nejzajímavějších okamžiků.



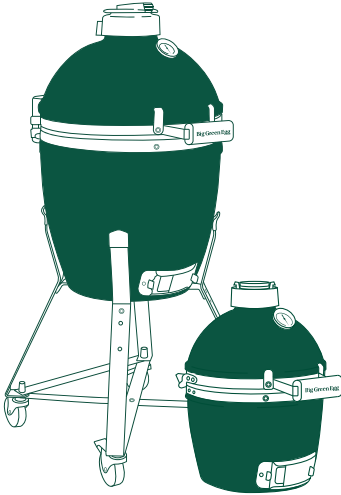
1974



Ed Fisher dovezl první Big Green Egg z Asie. Prodával je ve svém obchodě s herními automaty v Atlantě.

Strana 8

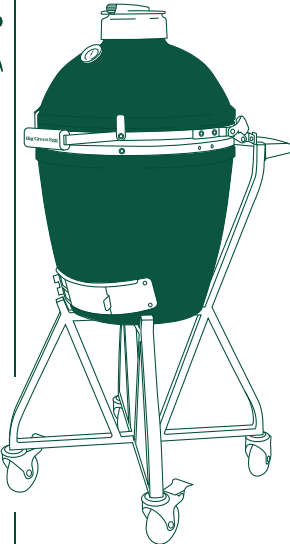
1976



K modelu Big Green Egg Large se přidávají modely Small a Mini.

Strana 23 & 25

1978



Čtvrtým modelem, který je uveden na trh, je Medium.

Strana 22

80's



Začíná hledání nejlepší keramiky.

Strana 14

1998



V Atlantě se koná první EGGtoberfest.

Strana 11

2002



Společnost Wessel Buddingh' dováží do Evropy první Big Green Egg.

Strana 56

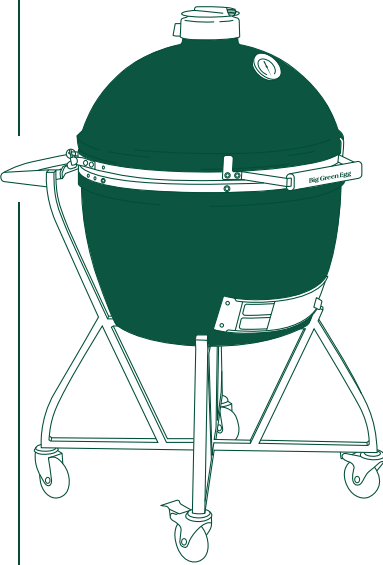
2003



Uvedení convEGGtoru na trh činí Big Green Egg ještě univerzálnějším.

Strana 68

2005



Přibývá Big Green Egg XLarge.

Strana 20

2007



Jonnie Boer je prvním evropským šéfkuchařem s michelinskou hvězdou, který vaří na Big Green Egg.

Strana 68

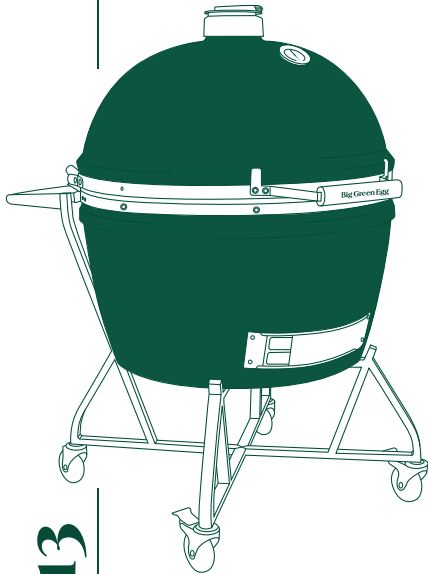
2008



Big Green Egg rychle získává na popularitě v celé Evropě.

Strana 68

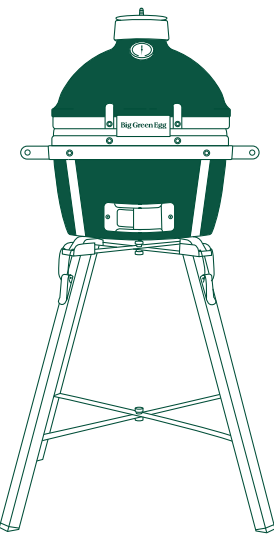
2013



Uvedení modelu 2XL.

Strana 19

2014



Uvedení nejnovějšího modelu MiniMax.

Strana 24

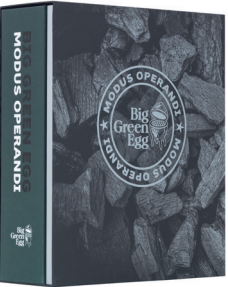
2018



Společnost Big Green Egg Europe otevírá novou pobočku.

Strana 108

2020



Vydání EGG kuchařky Modus Operandi.

Strana 98

2021



Spuštění aplikace Big Green Egg.

Strana 108

2022



Opětovné rozšíření výrobní kapacity v keramickém závodě v Mexiku.

Strana 14

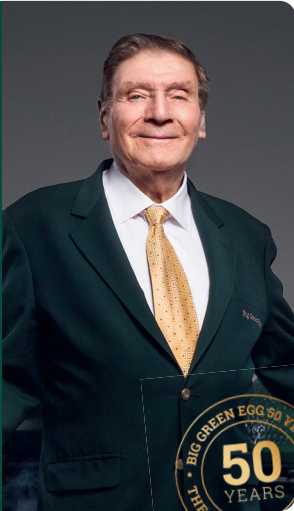
2023



Více než 2 000 restaurací v Evropě denně zapaluje dřevěné uhlí v Big Green Egg.

Strana 108

2024



Big Green Egg znovu uvádí na trh ikonický gril a slaví zlaté výročí!

Strana 14

Setting the standard since '74.

Editorial

Vítejte ve světě Big Green Egg, společnosti s bohatým dědictvím, kde chuť a kvalita byly vždy na prvním místě. Chcete se dozvědět o vývoji, inovacích a dalších vychytávkách v průběhu let? V tomto inspirativním produktovém magazínu vás vezmeme na pikantní výpravu již padesát let trvající cestou společnosti.

Chuť, dokonalá regulace teploty, konzistentní vaření a dlouhá životnost – to jsou jen některé z důvodů, proč se pro Big Green Egg rozhodlo tolik profesionálů i běžných spotřebitelů. Toto kultovní venkovní zařízení, které v USA představil Ed Fisher v roce 1974, bylo zdokonaleno dlouholetými zkušenostmi. Jedním z klíčových okamžiků v našem půlstoletí trvajícím příběhu byla 90. léta, kdy byl do naší konstrukce začleněn výrazný a bezkonkurenční keramický materiál, který upevnil pověst Big Green Egg jako zařízení bezkonkurenční kvality.

V roce 2002 přivezl Wessel Buddingh' do Evropy Big Green Egg – první kamado svého druhu. V té době byly k dispozici čtyři modely doplněné řadou příslušenství. Bohaté dědictví a stále rostoucí odborné znalosti umožnily neustálé rozšiřování výrobků a vytvořily tak úspěšný příběh, který pokračuje dodnes.

Od roku 2014 se rodina Big Green Egg skládá z nejméně sedmi různých modelů, což zaručuje, že si každý nadšenec najde ideální velikost. Abychom vám usnadnili výběr, přinášíme podrobný popis jednotlivých modelů. Pokud již máte EGG na zahradě nebo na balkóně a rádi byste rozšířili potenciál svého Big Green Egg, nebo pokud sháníte šikovné náčiní či zajímavé vychytávky, v tomto jubilejním vydání našeho produktového magazínu najdete vše, co potřebujete.

Abychom vás inspirovali a motivovali k co nejlepšímu využití vašeho Big Green Egg, přidali jsme klíčové techniky vaření, cenné tipy a praktická fakta. Při příležitosti našeho 50. výročí vás zavedeme do zákulisí a podělíme se s vámi o osobní příběhy a recepty, které formovaly naši cestu. Od společnosti Big Green Egg Inc. v Atlantě, kde Ed Fisher vypráví svůj příběh, až po Big Green Egg Europe v Nizozemsku, kde Wessel Buddingh' vysvětluje, jak toto jedinečné zařízení na vaření uchvátilo Evropu. Kromě toho vás známi šéfkuchaři a vášniví gurmáni přivítají ve svých (venkovních) kuchyních, aby se s vámi podělili o svou vášně pro Big Green Egg. Začtěte se a užijte si to!

Tým Big Green Egg Europe



8

Produktový katalog

Vše o Big Green Egg

- 6 Jak Big Green Egg funguje
- 7 Tajemství Big Green Egg
- 14 Nejlepší keramika a vylepšené detaily

Modely

- 16 Sedm různých modelů
- 26 Základní informace pro začátek
- 27 Jak vybrat správný model

Nekonečné možnosti vaření

- 28 Techniky vaření
- 70 EGGspander sada

Kompletní venkovní kuchyně

- 64 Stojany a stoly
- 66 Modulární pracovní stůl EGG

Jak začít s EGG

- 60 Dřevěné uhlí: nejlepší palivo
- 62 Vše o dřevě na uzení



16



61

Nejoblíbenější doplňky a příslušenství

Zajímají vás naše nejoblíbenější doplňky a příslušenství? Právě pro vás jsme připravili jejich přehled. Můžete tak rychle zjistit, jaké jsou top a nejoblíbenější doplňky ostatních fanoušků a uživatelů EGG.



104

Inspirace

- 8 50. výročí Big Green Egg
- 40 První setkání, první okouzlení
- 45 Americké klasiky
- 56 Big Green Egg Europe
- 92 Od prvního dne šéfkuchař
- 96 Šéfkuchaři a jejich Big Green Egg
- 104 Škola vaření pod taktovkou Honzy Rimplera
- 108 Aplikace Big Green Egg

- 61 Příslušenství
- 84 Tipy pro údržbu
- 88 Náhradní díly
- 91 Vždy pokračujte
- 100 Pro fanoušky
- 111 Užijte si komunitu Big Green Egg



45



28

12

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/cz

Big Green Egg popis

Nejlepší keramika a vylepšené detaily

VÍKO S KOMÍNEM

Keramické víko s kominem, 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 EGGu dokonalou cirkulaci vzduchu, díky které jsou jídla vařena rovnoměrně a chutně.

KERAMICKÝ PRSTENEC

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

KERAMICKÉ OHNIŠTĚ

Ohniště je vloženo v základně, tj. spodním glazovaném dílu EGGu a sype se do něj dřevěné uhlí. Je vybavené perforovaným litinovým roštem a sofistikovanými bočními otvory, které spolu se spodními větracími dvířky a rEGGulátorem zabezpečují dokonalé spalování a optimální proudění vzduchu.

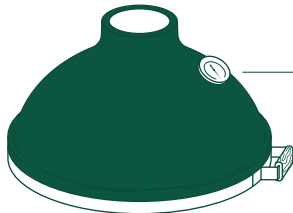
ZÁKLADNA

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



LITINOVÝ rEGGulátor POKLOP S DVOJÍ FUNKCÍ

Působí dvojím způsobem, reguluje proudění vzduchu a tím i přesně ovládá teplotu



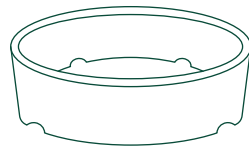
TEPLOMĚR DO VÍKA

Přesně měří vnitřní teplotu a monitoruje proces vaření bez otevírání EGGu.



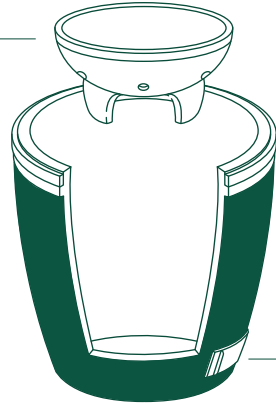
NEREZOVÝ ROŠT

Nerezový rošt se užívá jako základní rošt pro grilování a pečení. Je součástí standardní výbavy.



LITINOVÝ OHNIŠŤOVÝ ROŠT

Vkládá se do keramického ohniště. Perforovaný, zabezpečuje proudění vzduchu uvnitř EGG a zároveň umožňuje propadávání popela, který se po vaření snadno odstraní.



SPODNÍ VĚTRACÍ DVÍŘKA

Společně s rEGGulátorem ovládají přívod vzduchu a ovládají teplotu. Umožňují snadné odstranění popela.

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. V polovině 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

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. Keramika odráží teplo a vytváří proudění vzduchu. 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.



Text Inge van der Helm | Fotografie Josh Meister

50. výročí Big Green Egg

Evergreen a jeho historie

Za posledních 50 let se Big Green Egg stal značkou, kterou si oblíbili a obdivují lidé po celém světě. O tom se Edu Fisherovi, zakladateli Big Green Egg, v 70. letech minulého století, kdy představil kamado západnímu světu a zdokonalil detaily tohoto zázraku vaření, ani nesnilo. Objevte zde společně s námi i vy výjimečnou historii Big Green Egg.

Přestože se v Evropě Big Green Egg objevilo teprve na začátku 21. století, jeho historie sahá mnohem dál. Jeho vzdáleným předchůdcem byl tandoor, keramický hliněný hrnec bez poklice. Tandoor se používal již před 5 000 lety jako typ pece na pečení chleba a vaření masa. Toto rané asijské kamado je příbuzné pozdějšímu mushi-kamado, parnímu hrnci na rýži, který před více než 100 lety dostal pokličku. To mimo jiné umožňovalo udržet teplo a kontrolovat teplotu, což z tohoto mushi-kamado činí výjimečné kuchyňské zařízení. Skutečný příběh Big Green Egg však začíná před 50 lety v roce 1974, kdy se v USA díky Edu Fisherovi toto asijské kamado objevilo.

Obchod s herními automaty pachinko

Ed Fisher po odchodu od námořnictva odcestoval do Japonska, kde poprvé spatřil kamado na vaření. Po návratu do USA se seznámil s dalšími vojáky, kteří si jeden nebo dva přivezli na vaření, a začal zkoumat, zda by je mohl prodávat. Brzy, v roce 1974, si otevřel malý obchod s názvem Pachinko House na Clairmont Road v Atlantě. "Mým hlavním předmětem podnikání byl dovoz a prodej japonských herních automatů pachinko, v té době populární arkádové hry. Kromě toho jsem ale dovezl i 20 nebo 30 kamado. Automaty pachinko byly sezónním zbožím, takže jsem se snažil pokrýt klidné měsíce prodejem kamado," říká Ed.

Chutné a šťavnaté

"Kamado, což v překladu znamená pec nebo sporák, bylo v té době v USA prakticky neznámé," pokračuje Ed. "Americká grilovací scéna používala kotlové grily. Jen několik vojáků, kteří byli umístěni v Japonsku, si tento typ zařízení na vaření vzalo s sebou domů. Kamado vybavili roštem a používali ho jako udiřnu a gril. Vzpomínám si, jak jsem poprvé vařil na kamadu a ochutnal výsledek ... bylo to úžasně šťavnaté a lahodné! Nejdřív jsem si myslel, že se mi to možná zdá, protože jsem měl hlad, ale i když jsem to pak vyzkoušel znovu, zase to chutnalo stejně dobře."

Kuřecí křídylka na ochutnávku

Aby vzbudil zvědavost zákazníků a kolemjdoucích a představil jim chutný a šťavnatý výsledek, umístil Ed Fisher kamado před svůj obchod. Připravoval na něm kuřecí křídla a následný rozruch a lahodné vůně přitahovaly pozornost. "Kuřecí křídla jsem si vybral, protože jsem měl nízký rozpočet a nebyla tak drahá. Vzpomínám si, že jsem sotva otevřel obchod a hned přišli první zájemci a ochutnali kuřecí křídélka; za půl hodiny jsem prodal své první kamado. V tu chvíli jsem si pomyslel: "Páni tady jsem asi na něco natrefil. Nikdy jsem si ale nemyslel, že se tento koncept rozvine v takové míře," vysvětluje Ed.

Výhody kamado

Od té doby si lidé na základě vlastních zkušeností začali uvědomovat, jak výjimečným zařízením na vaření kamado je, a jeho obliba rychle rostla, především díky doporučování uživatelů mezi sebou. "Lidé objevili výhody kamada," pokračuje Ed. "Kromě chutného výsledku spotřebovalo také méně paliva než kotlíkový gril. Zákazníci, kteří si ho koupili, vařili pro rodinu a přátele, kteří pak sdíleli jejich nadšení. Po několika letech prodej automatů pachinko poklesl, protože se prosadily elektronické videohry, a já jsem se

plně soustředil na prodej a vývoj kamada." V té době se ještě stále dováželo z Japonska a bylo lakováno v různých barvách. Brzy ale Ed učinil osudové rozhodnutí, že všechna budou zelená a že svůj výrobek nebude nazývat kamado, ale "Big Green Egg", protože to je to, co viděl, když se na jedno z nich podíval!

Nejlepší na světě

S rostoucí oblibou společnost reagovala na potřebu dalších modelů a byly představeny modely Mini, Small a Medium. Na základě zpětné vazby od zákazníků a vlastních zkušeností Ed kamado neustále zdokonaloval. Úpravy zahrnovaly vybavení vařičů teploměrem umístěným ve víku. Jako palivo se doporučovalo přírodní kusové dřevěné uhlí, nikoli brikety. Přírodní dřevěné uhlí umožňuje lepší regulaci teploty a zabraňuje nežádoucím příchutím, které brikety někdy způsobují. "Zlepšily se také mé kuchařské dovednosti a já jsem začal být nespokojený s kvalitou a tepelnými vlastnostmi hliněných kamad z Asie. Byly křehké, což mělo za následek časté rozbití při přepravě a poškození při rychlé změně teploty během používání. Keramický prvek musel být pevnější, odolnější a lehčí, ale také měl mít lepší tepelně-izolační vlastnosti. Chtěl jsem vyrobit nejlepší kamado na světě," říká Ed.

Příběh o...

Značka

Název značky Big Green Egg není ani tak výsledkem obchodní strategie nebo romantického původu, jak by se mohlo zdát. Ed Fisher dělal reklamu v novinách a napadlo ho, že nikdo nebude vědět, co je kamado, a tak si řekl, že by měl dát svému výrobku snadno zapamatovatelný americky znějící název. Když se na jedno kamado podíval, uvědomil si, že je velké, zelené a má tvar vejce: Big Green Egg! Dnes by takové rozhodnutí nepochybně vyžadovalo měsíce spotřebitelského průzkumu a různých sezení. Za tento ikonický název však vdčíme jednomu muži.

Láska je...

Zajímalo vás někdy, proč jsou na kopuli a keramické základně Big Green Egg ty malé prohloubeniny? Odpověď zní, že tím vzniká větší plocha, takže vnější strana keramiky je méně horká a umožňuje lepší přilnavost jedinečné zelené glazury. S trochou štěstí můžete mít na svém modelu Big Green Egg někde na kopuli anebo na keramické základně prohloubeninu ve tvaru srdce. Tento láskyplný výtvar přidal před lety jeden z řemeslníků v továrně v Mexiku, kde formy ručně vyrábějí, a od té doby zůstal součástí příběhu o Big Green Egg!



Dokonalá keramika

Následovalo hledání kvalitní keramiky. Na Georgijském technologickém institutu (Georgia Tech) probíhal výzkum keramiky již od 60. let 20. století. Jeho hlavním cílem bylo vyrobení keramiky, která by odolávala extrémnímu teplu, mimo jiné pro vesmírné aktivity NASA. Tepelně odolná keramika měla sloužit jako součást pláště raketoplánů, které byly během letu vystaveny extrémně vysokým teplotám. "Jeden z mých přátel pracoval v instituci, kde se tato keramika vyvíjela. Poradil mi, jak vybrat tu nejlepší keramiku pro Big Green Egg, a doporučil mi špičkovou továrnu v Mexiku, kde by se keramické díly mohly vyrábět. V polovině 90. let jsme přestali dovážet kamado z Asie a začali jsme si Big Green Egg vyrábět sami. EGG byly rovněž potaženy pevným porcelánovým smaltem. Od té doby se všechny keramické díly Big Green Egg vyráběly v Severní Americe a dnes všechny součásti celého EGG pocházejí z území Ameriky," vysvětluje Ed.

Pevné a odolné

"Big Green Egg je jediné kamado, které se vyrábí v takové kvalitě a z tak vysoce odolných a kvalitních materiálů. Na rozdíl od většiny kamad, která stále pocházejí z Asie," pokračuje Ed. "Běžná keramika je méně pevná, méně odolná a mnohem hůře tepelně izoluje než keramika vyvinutá NASA, ze které je vyrobeno Big Green Egg. Keramika Big Green Egg se skládá z jedinečného a pečlivě vyváženého složení jemné hlíny. Díky tomu má jemnou strukturu a je pevná a odolná. Díky úžasným izolačním vlastnostem keramiky využívá Big Green Egg dřevěné uhlí úsporně a teplota je velmi stabilní. Jemná keramika také absorbuje méně vlhkosti ze surovin než kamado s hrubší keramikou. To znamená, že jídlo si zachovává svou chuť a nevysušuje se. Dalším důležitým bodem je, že keramika se při zahřátí rozpíná a po ochlazení se opět smršťuje. Díky vynikající struktuře keramiky Big Green Egg k tomu dochází rovnoměrněji, takže riziko popraskání je minimální."

Big Green Egg přichází do Evropy

Jakmile se přešlo z křehké hlíny na odolnou keramiku, bylo snazší Big Green Egg přepravovat a zároveň se rozšířila distribuční a prodejní síť v USA a Kanadě. "V roce 2001 se objevila společnost Wessel Buddingh'," vzpomíná Ed. "Chtěl představit Big Green Egg v Evropě a já jsem v něm poznal kousek sebe. Wessel měl stejný zápal a vizi jako já, a tak jsem rád vstoupil do této spolupráce. Stejně jako v Americe pro mě bylo prvních pár let opravdovou výzvou. Ale nakonec i Evropa přijala Big Green Egg. Je skvělé, že máme tolik fanoušků i v celé Evropě."



Inovace

Vývoj mezitím neustále pokračoval a přinesl několik inovací. Snad nejpřevratnějším po zavedení keramiky bylo uvedení keramického tepelného štítu convEGGtor, zpočátku nazývaného Plate Setter. Díky němu se EGG stal mnohem univerzálnějším, protože umožnil, aby fungoval jako obří konvektomat, a nabídl možnost použití ještě více technik vaření. Dalšími skvělými vylepšeními a doplňky byli pojízdny stojan s integrovaným držadlem, díky němuž bylo přemísťování EGG mnohem jednodušší, a vylepšený systém závěsů, který umožňoval ještě snadnější otevírání a zavírání Big Green Egg. Dále přišel rEGGulator, umožňující ještě přesnější regulaci teploty, sada EGGspander a řada dalších EGGpříslušenství. Také použití

ocelových obručí kolem keramické základny a kopule bylo záměrnou volbou pro zdokonalení EGG. Důvodem je skutečnost, že kov se na rozdíl od nerezové oceli při zahřívání s keramikou smršťuje a rozpíná. Kromě toho byly v posledních letech do rodiny přidány další tři modely: XLarge, 2XL a oblíbený MiniMax.

Big Green Egg slaví 50 let

"Počet fanoušků stále roste a my jsme na to nesmírně hrdí. Big Green Egg je výsledkem 50ti let pevných základů a inovací, výzkumu a vývoje, kdy byl každý detail důkladně zkoumán a testován. Během let jsme vyvinuli jedinečné zařízení na vaření a dosáhli cíle vyrábět nejlepší kamado na světě. Stále investujeme do neustálého zlepšování,

EGGtoberfest od roku 1998

V říjnu 2024 se v Atlantě uskuteční 27. ročník EGGtoberfestu, který se koná každoročně od roku 1998. Jedná se o jedinečnou zážitkovou gastronomickou akci, kterou pořádají fanoušci EGG a která vznikla prostřednictvím jejich internetového fóra. Na fóru se uživatelé EGG dělili o svou lásku k vaření na Big Green Egg, vyměňovali si zkušenosti a recepty, kladli si otázky a vzájemně si radili. Někdo navrhl, že se sejdou. Toto setkání se konalo v sále Americké legie v Atlantě, kde bylo zapáleno dřevěné uhlí ve zhruba 15ti Big Green Egg a sešlo se 100 lidí, aby vzájemně ochutnali své výtvary. Nyní se EGGtoberfest koná na baseballovém stadionu týmu AAA Gwinnett Stripers: Coolray Field v Lawrenceville ve státě Georgia. Rozrostl se v obrovskou akci, na které se setkává, vaří a ochutnává z více než 200 EGG a která přiláká 3 000 fanoušků ze všech koutů Států i celého světa. Většinu Big Green Egg stále obsluhují fanoušci EGG, kteří nechávají veřejnost ochutnat své pokrmů. Připojují se k nim kulinářské osobnosti, šéfkuchaři a influenceri, kteří také vaří a jsou pro Big Green Egg stejně nadšení jako obyčejní grilující.



aby Big Green Egg zůstal nejlepším vařičem typu kamado na světě. Dá se říci, že Big Green Egg byl často napodobován, ale nikdy se mu nikdo nevyrovnal," uzavírá Ed. "A my máme v úmyslu, aby to tak zůstalo ještě dalších padesát let!

Uzená kuřecí křidýlka

10 porcí

INGREDIENCE

Kuře

2 kg kuřecích křídýlek
barbecue omáčka

Nálev

1 cibule
1 palička česneku
2 cm čerstvého zázvoru
1 větvička rozmarýnu
80 g jemné mořské soli
15 kardamonových lusků
4 plátky muškátového květu
20 zrněk černého pepře
6 hřebíčků
1 polévková lžice chilli vloček
1 lžička fenyklových semínek

Kořenící směs

30 g nemleté směsi vadouvanu
10 g zrněk bílého pepře
5 g mletého kmínu
30 g indického kari
20 g mleté uzené papriky (sladké)
10 g mletého zázvoru
5 g mleté hořčice
5 g mletého muškátového oříšku
5 g granulovaného česneku
20 g celerové soli
30 g tmavého cukru krupice

PŘÍSLUŠENSTVÍ

convEGGtor
nerezový koš pro convEGGtor
(část sady EGGspander)
nerezový rošt
2-dílný víceúrovňový rošt
dřevěné udicí špalíky (Jablko)

PŘÍPRAVA

1. Oloupejte a nakrájejte cibuli na nálev. Česnek rozpůlíme do kříže. Zázvor nakrájejte nejmenno. Rozmarýnovou větvičku nakrájejte na kousky.
2. Zahřejte 200 mililitrů vody s mořskou solí, dokud se sůl nerozpustí. Odstavte pánev z ohně, přilijte 800 mililitrů studené vody a přidejte ostatní přísady na nálev. Nechte zcela vychladnout.
3. Vložte kuřecí křídla do mísy a zalijte je nálevem; ujistěte se, že je kuře zcela ponořené, a nechte ho 3 hodiny v lednici.
4. Kuřecí křídla vyjměte z nálevu a osušte je kuchyňskou papírovou utěrkou. Položte je na tác a nezakrytá je dejte na 1 hodinu do chladničky, aby se vysušila.
5. Mezitím si na potření v mlýnku na koření nebo pomocí hmoždíře nejmenno pomeleme vadouvan, zrnka pepře a kmínu. Všechny přísady na potření smíchejte dohromady.

VAŘENÍ

1. Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg a zahřejte ho na 150 °C. Vložte convEGGtor do nerezového koše pro convEGGtor, na něj umístěte nerezový rošt a 2dílný víceúrovňový rošt.
2. Vyjměte kuřecí křídla z chladničky a potřete je kořenící směsí (případné zbytky uschovejte v uzavřené nádobě pro příště). Umístěte je v jedné vrstvě na rošty. Na žhavé dřevěné uhlí položte dva špalíky udicího dřeva a koš s convEGGtorem s kuřecími křídly vložte do EGG. Zavřete víko a nechte asi 60 minut udit. Teplota klesne na přibližně 100 °C; tuto teplotu udržujte.



Kramika Big Green Egg Jiná třída

Big Green Egg vyčnívá z davu. Nejen díky svému krásnému zelenému zevnějšku, ale také díky kvalitě keramiky. Společnost Big Green Egg totiž při vývoji grilu EGG využila poznatky, které získala NASA při vývoji keramiky pro raketoplány. Výrobní proces probíhá výhradně v továrně v Mexiku s certifikací ISO 9001 podle nejprísnejších norem kvality. Částečně díky tomu je keramika tak kvalitní. Má vynikající izolační vlastnosti a odolává extrémním teplotám a teplotním výkyvům.

Keramika odrážející teplo a tvar Big Green Egg umožňují dokonalou cirkulaci vzduchu uvnitř EGG, což způsobuje rovnoměrné vaření surovin při požadované teplotě.

Big Green Egg je originální kamado. Za posledních 50 let jsme zavedli poměrně velké množství technologických inovací. Pokračujeme v nich i nadále, aby Big Green Egg zůstalo nejlepším kamadem nejen dnes, ale i v budoucnu.



**Podívejte se,
jak se vyrábí
Big Green Egg.**



Přesná regulace teploty



Vyrobeno v Americe



**Keramika nejvyšší
kvality vyvinutá
pro NASA**



**Snadné zapalování a
připravenost k použití
do 15 minut**



Celoživotní záruka

Doživotní záruka

Jediný gril, který
si kdy koupíte

Díky jedinečné kombinaci konstrukce, výrobního procesu a bezkonkurenční keramiky je Big Green Egg velmi odolný spotřebič na vaření s delší životností, než srovnatelné výrobky. Big Green Egg lze ohřát nejméně 100 000krát, aniž by utrpělo na své kvalitě. EGG tak může vydržet několik generací. Díky této skutečnosti tedy po registraci Big Green Egg poskytujeme doživotní záruku na všechny keramické díly a prodlouženou záruku na všechny ostatní díly.



Velká a šťastná
rodina.



Modely Big Green Egg

Jako milovník dobrého jídla si můžete být jisti jednou věcí: s Big Green Egg si domů přinesete kamado prvotřídní kvality. Kromě grilování je Big Green Egg ideální na pečení, uzení, vaření v páře a pomalé vaření. Není to tedy jen gril, je to kompletní venkovní kuchyně. Kulinařské možnosti jsou nekonečné. Otázka tedy nezní, proč chcete EGG, ale který ze 7 modelů vám vyhovuje nejvíce. Abychom vám pomohli při výběru, přinášíme stručný popis jednotlivých modelů. Přesvědčte se sami, že vždy existuje vhodný EGG, ať už je vaše rodina, okruh přátel a zahrada (nebo terasa) jakkoli malá či velká!

Už jste se rozhodli, nebo si stále nejste jisti, který model vybrat, a chtěli byste vidět, jak bude EGG vypadat na vaší zahradě, pod pergolou, na terase nebo na balkoně? Naskenujte telefonem QR kód a vyzkoušejte si Big Green Egg u vás doma. Například v intEGGrovaném pojízdném stojanu s držadlem, s EGG postranními stolky nebo bez nich. Nebo v modulárním pracovním stole EGG.



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.

Specifikace
Rošt: Ø 73 cm
Varná plocha: 4.185 cm²
Váha: 170 kg
Výška: 90 cm

Kód 120939

Balíček "Easy start"

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



XLarge

Máte velkou rodinu nebo velkou partu kamarádů? Nebo jste profesionální kuchař a připravujete catering pro velké skupiny lidí? Potom je Vaším ideálním parťákem Big Green Egg XLarge. Pomocí něho můžete připravit lahodná jídla i pro velké skupiny osob. Díky roštu o průměru 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

Balíček "Easy start"

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



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"

- 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 zahradek, lodžii či balkonů. 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 40 cm
Varná plocha: 1.140 cm²
Váha: 51 kg
Výška: 72 cm

Kód 117625

Balíček "Easy start"

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



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 lodžii. 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

Balíček "Easy start"

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



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

Balíček "Easy start"

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



Mini

Big Green Egg Mini je nejmenší a nejlhčí 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 jej můžete používat doma na stole s nosičem EGG Carrier. Ale budme upřímní, jakmile si pořídíte tento model EGG, pravděpodobně budete chtít Mini brát všude s sebou. Díky své hmotnosti 17 kg se Mini velmi snadno přenáší. 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, Vaším ideálním modelem Big Green Egg.

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

Kód 117618

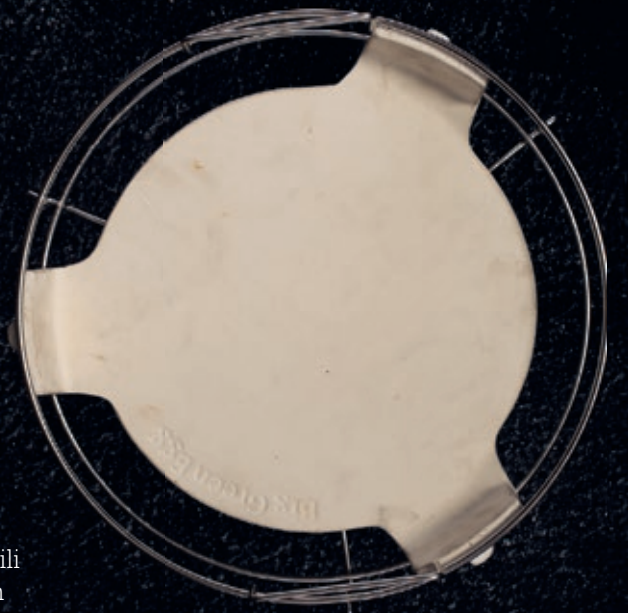
Mobilní nosič EGG Carrier Mini
Kód 116451

Balíček "Easy start"

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

Základní sestava Big Green Egg: Balíček "Easy start"

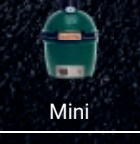
Speciálně pro začátečníky pracující se zařízením EGG jsme vytvořili startovací balíček s nejdůležitějšími základními prvky. A seznam toho, co si budete přát k narozeninám máte hotový.



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

Porovnání různých modelů

Zajímá vás, který Big Green Egg je pro vás nejvhodnější? Podívejte se na srovnání modelů EGG a jejich porovnání z hlediska průměru, velikosti varné plochy, hmotnosti a výšky.

MODELÝ	PRŮMĚR ROŠTU	PLOCHA PRO VAŘENÍ	VÁHA	VÝŠKA
 2XL	73 cm	4185 cm²	170 kg	90 cm
 XLarge	61 cm	2919 cm²	99 kg	78 cm
 Large	46 cm	1688 cm²	73 kg	84 cm
 Medium	40 cm	1140 cm²	51 kg	72 cm
 Small	33 cm	855 cm²	36 kg	61 cm
 MiniMax	33 cm	855 cm²	35 kg	50 cm
 Mini	25 cm	507 cm²	17 kg	43 cm

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



Nový den, nové jídlo Už napořád.

Big Green Egg má teplotní rozsah od 70 °C do 350 °C, takže můžete vyzkoušet nejrozmanitější techniky vaření. Uzení, pečení, vaření v páře, zapékání a grilování je s Big Green Egg hračka. Od grilované bagetky nebo ribeye steaku až po vegetariánské kari nebo maďarský guláš. Vyzkoušejte přípravu uzených hřebenatek, kváskových baget, asijské kuřecí polévky nebo zeleninového quiche. Nic není příliš neobvyklé! S Big Green Egg se vám otevře nový svět. Posuňte své kulinářské hranice a překvapte sebe i své hosty. Dejte průchod své kreativitě a užijte si to!

Kromě těchto dobře známých technik vaření existuje mnoho dalších způsobů vaření v Big Green Egg, například smažení nebo dušení. Více se o tom dočtete v blogu.



Naskenujte QR kód a dozvíte se více
<https://www.biggreenegg.eu/cz/inspirace/blog-a-akce/vsestranne-kamado>



U Z E N Í

Technika vaření Uzení

Máte chuť na domácí uzené, uzeného lososa, lahodná uzená kachní prsa nebo vepřové maso? To a mnohem více si můžete připravit ve svém Big Green Egg! EGG totiž můžete velmi snadno přeměnit na udiřnu a dodat svým surovinám ještě více chuti.

Uzení kdysi vzniklo z nutnosti prodloužit trvanlivost surovin. Kromě toho se potraviny přímo vařily a získávaly lahodnou chuť. Původně nebylo uzení nikdy zamýšleno jako zvýrazňovač chuti, i když jídlu dodalo lahodnou chuť. Uzení je dodnes oblíbenou technikou vaření, při níž se dřevo používá jako přírodní dochucovadlo.

Uzení se štěpkami a špalíky

Chcete-li používat Big Green Egg jako udiřnu, potřebujete dřevo na uzení ve formě dřevěných udicích štěpek udicích špalíků nebo dřevěného grilovacího prkénka (udicí prkénko, viz tipy pro uzení). Pro uzení s dřevěnými štěpkami a špalíky je nastavení vašeho EGG stejné. Když má EGG správnou teplotu, nasypete na žhavé dřevěné uhlí hrst dřevěných štěpek nebo na něj položíte dva nebo tři špalíky. Poté vložíte convEGGtor s odkapávací miskou nahoře, která zachytí odkapávající tuk a udrží convEGGtor čistý. Vložte do EGG nerezový rošt a na něj ingredienci, kterou chcete udit. Pokud uđíte maso, například vepřový bůček, kýtu nebo kachní prsa, položte je tučnou stranou nahoru, aby se lahodná chuť rozpouštějícího tuku vsákla do masa.

Teplota EGG

Při použití štěpek nebo udicích špalíků je ve většině případů třeba udržovat teplotu mezi 70 a 120 °C. Tenčí suroviny, které vyžadují nižší teplotu v jádře nebo ovoce, které není třeba vařit, by se měly udit mezi 70 a 90 °C. Tímto způsobem získá kouř čas na svou práci, aniž by se surovina příliš rychle uvařila. Větší kusy, jako je například vepřová krkovička nebo plec na trhaná vepřová masa nebo bůček, lze udit při vyšších teplotách mezi 90 a 120 °C, protože trvá déle, než jsou hotové. Mimochodem, při zahřívání EGG na správnou teplotu mějte na paměti, že teplota uvnitř EGG po vložení convEGGtoru klesne

asi o 40 až 50 °C. EGG tedy musíte zahřát na vyšší teplotu, než je teplota, při které chcete udit.

Štěpky nebo špalíky?

Jak se ale rozhodnout, zda použít dřevěné štěpky nebo špalíky? Odpověď je jednoduchá. Štěpky jsou menší, a proto se používají pro kratší uzení trvající přibližně půl hodiny. Jsou ideální k uzení a pečení ryb a drůbeže a tenčích kousků masa, ale také k uzení dalších ingrediencí, jako je například kuskus. Pokud plánujete delší uzení velkého kusu masa, zvolte špalíky, protože ty uvolňují kouř po delší dobu. Pokud chcete, můžete štěpky namočit, ale není to nezbytně nutné. Někdy se štěpky namáčejí, aby se zabránilo jejich vznícení. Pokud však víko EGG ihned zavřete, plameny rychle uhasnou kvůli nízkému přísunu kyslíku.

Hrátky s chutí

Kromě různých druhů dřeva na uzení existují také různé příchutě v závislosti na druhu dřeva. Dřevo z ovocných stromů, jako je jablko a třešeň, má spíše jemnou chuť, zatímco mesquite a hickory vydávají intenzivní kouřové aroma. Hlavní zásadou je, že ingredience s jemnou chutí se nejlépe kombinují s jemným druhem dřeva. Na druhou stranu suroviny, které obsahují výrazné aroma, ať už díky kořenící směsi nebo marinádě, nebudou přehlušeny udicím dřevem, které dodává intenzivnější chuť. Pekařské dřevo se obecně hodí ke všem ingrediencím. Přestože zde nabízíme několik obecných pokynů, nic vám nebrání v tom, abyste si s chutí různých druhů udicího dřeva pohráli. Stačí experimentovat a brzy objevíte své oblíbené kombinace!

Tipy na uzení

- Při uzení s udicími špalíky nebo štěpkami s intenzivním aroma to s jejich množstvím nemusíte přehánět. Příliš mnoho kouře může způsobit hořkou chuť, zatímco o něco méně intenzivní kouřová příchutí je stále lahodná.
- Chcete se dozvědět více o různých druzích a příchutích dřeva na uzení? Podrobněji je vysvětlujeme na stranách 62-63 .
- Při použití dřevěného grilovacího prkénka nepoužíváte convEGGtor, ale namočené prkénko s ingrediencí nahoře položíte přímo na nerezový rošt. To způsobí, že se spodní strana prkénka začne zahřívát a dýmit. Při tomto způsobu uzení udržujte teplotu EGG v rozmezí 175 až 225 °C. Ideální pro choullostivé přísady, jako jsou rybí filety, krevety, hřebenatky, zelenina, olivy a drobné pokrmy.

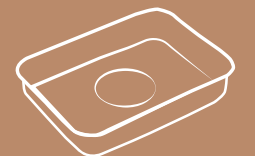
Potřebné příslušenství



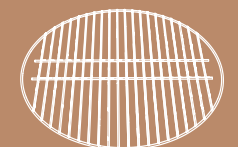
Dřevěné špalíky na uzení /
Dřevěné štěpky na uzení



convEGGtor



Pekáč na odkapávání



Nerezový rošt



P E Č E N Í

Technika vaření Pečení

Pečení a grilování jsou dvě techniky přípravy pokrmů, které se často zaměňují, přestože mezi nimi existují zásadní rozdíly. Menší nebo na plátky nakrájené suroviny se grilují přímo nad žhavým uhlím, za pomoci litinového roštu. Větší ingredience by se měly péct tzv. nepřímou metodou grilování, tedy za použití convEGGtoru.

Pečení je technika při níž se při poměrně vysoké teplotě připravují velké kusy masa nebo celá zelenina, jako třeba celer nebo květák, které tak získají pěknou a rovnoměrnou hnědou barvu. Při přípravě různých druhů masa se surovina tepelně upravuje na určitou teplotu, zatímco zelenina se peče, dokud nezíská požadovaný říz. Můžete opéct i celý ananas, čímž cukry přirozeně obsažené v ananasu zkaramelizují, vytvoří lahodnou chuť a křupavou krustu. Specifická chuť surovin pečených v Big Green Egg je bonusem navíc!

Různé způsoby

Pečeme dvěma různými způsoby: v EGG nebo na rožni. V obou případech obvykle rozpálíte Big Green Egg na teplotu okolo 200 °C a ta dodá vašim ingrediencím krásnou zlatavou barvu. U delšího pečení můžete zvolit nejprve nižší teplotu, přibližně 130 až 140 °C, aby se surovina nebo pokrm zpočátku pekly pomaleji. Ke konci pečení zvýšte teplotu na výše zmíněných cca 200 °C, aby maso nebo zelenina získaly pěknou barvu a křupavou kůrku.

Pečení jako v troubě

Pro klasické pečení rozpalte Big Green Egg, umístěte convEGGtor s odkapávací miskou a vložte nerezový rošt. Pokud potřebujete, můžete použít také stojan na žebra či jiné příslušenství, které postavíte na nerezový rošt. ConvEGGtor zajistí, že nebude docházet k přímému sálavému teplu z dřevěného uhlí, ale pouze k částečnému kontaktnímu teplu (teplo z roštu), protože nerezový rošt akumuluje a uvolňuje méně tepla než litinový rošt. Vaše jídlo se upeče z velké části díky proudění vzduchu v EGG z odrazu tepla od keramiky. Proto tuto techniku nazýváme nepřímým grilováním.

Něco dobrého stranou

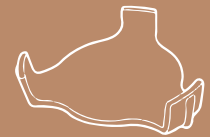
Při tomto způsobu pečení si můžete připravit lahodný kus vepřového bůčku, roládu, hovězí pečení, zvěřinový roštěnec, kuře na pivu nebo ovoce a zeleninu. Při pečení kuře na plechovce od piva vlastně nedochází k žádnému kontaktnímu teplu, protože kuře se nedotýká roštu. Pokud chcete současně s pečením připravit brambory nebo zeleninu na pánvi, ale nemáte na roštu dostatek místa, existuje jednoduché řešení. Stačí přidat 2dílný víceúrovňový rošt a rozšířit tak kapacitu EGG. Postavte pánev na tento vyvýšený rošt a zatímco se peče vaše hlavní surovina, můžete si pohodlně upéct i přílohu.

Rožnění

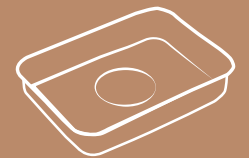
Nejlepším způsobem pečení je pečení na rožni. Při této technice obvykle opékáte surovinu přímo nad žhnoucím dřevěným uhlím, což dodává pečenému masu ještě výraznější chuť. Díky otáčení rožně není surovina neustále vystavena sálavému teplu žhavého dřevěného uhlí, což eliminuje riziko připálení, pokud sledujete teplotu. Nechcete riskovat? Pak můžete i při tomto způsobu opékání umístit convEGGtor s odkapávací miskou, který bude sloužit jako štít mezi dřevěným uhlím a rožněm. Při pečení na rožni svážete například vepřový bůček do rolády, kterou napíchnete na rožeň a sevřete vidlicemi rožně. Rožeň však můžete použít i k přípravě pokrmů, jako jsou různé plátky zeleniny, gyros z kuřecích stehen nebo plátky vepřové krkvice. V kombinaci s nerezovým košem na rožeň můžete opékat i menší kousky zeleniny, kuřecí křídla a dokonce i ořechy a kávová zrna.

Potřebné příslušenství

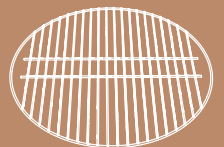
1. Pečení jako v troubě



convEGGtor



Pekáč na odkapávání



Nerezový rošt

2. Rožnění



Rotisserie



V A Ř E N Í V P Á Ř E

Technika vaření Vaření v páře

Chcete vařit v páře? Na to obvykle potřebujete speciální parní troubu nebo hrnec. Ale ne, pokud máte Big Green Egg, protože vaření v páře je jednou z mnoha technik vaření, které vám EGG umožňuje. Ale proč je EGG tak vhodné pro vaření v páře a jak tuto techniku vlastně používat?

Vaření v páře v Big Green Egg je jednodušší, než si myslíte a má několik výhod oproti vaření v parní troubě nebo v parním hrnci. Za prvé, parní troubu musíte čistit častěji než běžnou troubu a při vaření v páře potřebujete buď speciální hrnec nebo další parní koš. Při vaření v páře v Big Green Egg nic z toho neplatí. Největší výhodou vaření v páře v EGG je však lahodná chuť, kterou vaše suroviny získají.

Křehké a šťavnaté

Vaření v páře znamená vaření při vysoké vlhkosti v horkém prostředí. Díky víku a keramice v EGG je vlhkost uvnitř již tak vysoká a udržuje ingredience pěkně šťavnaté. Pokud je budete vařit v páře v EGG, vytvoříte ještě vyšší vlhkost a výsledek bude ještě šťavnatější. Nejjednodušší způsob, jak toho dosáhnout, je umístit na convEGGtor pod rošt odkapávací misku s vroucí vodou nebo jinou tekutinou. To však ve skutečnosti není tak účinné. Místo toho existuje mnohem jednodušší způsob, který zaručí mnohem lepší a chutnější výsledek.

Přímý způsob vaření

Vaření v páře v Big Green Egg je přímá metoda vaření, k níž kromě ingrediencí potřebujete pouze nerezový rošt, který je součástí EGG a litinovou pánev (nebo litinový smaltovaný kotlík Dutch Oven). Během procesu využíváte teplo z dřevěného uhlí (sálavé teplo) v kombinaci s konvekčním teplem: prouděním vzduchu v EGG a odrazem tepla od keramiky. Nedochází k přímému kontaktu tepla se surovinou, kterou vaříte v páře, což znamená, že se navzdory vysoké počáteční teplotě vaří pomalu.

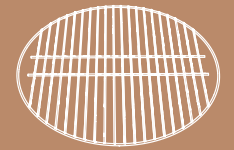
Jak na to

Při vaření v páře byste měli udržovat počáteční teplotu kolem 220 °C. Zatímco se EGG zahřívá, nakrájejte tvrdší zeleninu, například kořenovou zeleninu nebo zelí, na stejné kousky, aby se připravovaly stejnou rychlostí. Jakmile EGG dosáhne požadované teploty, postavte pánev s rovnoměrně rozloženou zeleninou na rošt. Nalijte asi centimetrovou vrstvu studené tekutiny dle vlastního výběru a na zeleninu položte hlavní ingredienci. Dbejte na to, aby se hlavní surovina nedotýkala tekutiny. Pokud se tekutina dotýká hlavní suroviny, znamená to, že ji spíše poširujete než vaříte v páře. Nakonec zavřete víko EGG a ještě trochu otevřete spodní dvířka a rEGGulátor. Dodatečný přívod kyslíku způsobí, že dřevěné uhlí začne více žhnout, čímž se vytvoří více sálavého tepla a tekutina v pánvi se rychle ohřeje. Přibližně po 6 minutách dosáhne tekutina teploty 80 °C, což způsobí vznik páry. Při vaření touto metodou otevírejte víko EGG co nejméně, abyste zabránili úniku páry.

Plné chuti

Doba vaření potřebná pro danou surovinu závisí na tom, co vaříte v páře. Rybí filé bude hotové asi po 10 až 15 minutách, zatímco kuřecí prso bude potřebovat asi 25 minut. Jakou tekutinu byste měli použít? To záleží pouze na vás. Voda je vždy dobrou volbou. Ale - opět v závislosti na hlavní surovině - můžete použít bílé víno, kuřecí nebo rybí vývar nebo dokonce kapku whisky. Jedno je jisté, výsledek bude měkký, šťavnatý a lahodný. Při vaření v páře do sebe ingredience nasají chutě a vůně dřevěného uhlí. Nejen hlavní surovina a zelenina jsou plné chuti, ale i použitá tekutina. Pokrm podávejte s přílohou na skus, která vyváží váš kulinářský výtvar.

Potřebné příslušenství



Nerezový rošt



Litinová pánev

P E Č E N Í



Technika vaření Pečení

Chcete něco upéct? Odteď stačí v Big Green Egg zapálit dřevěné uhlí. Ať už totiž v EGG připravíte jídlo jakýmkoli způsobem, výsledek bude vždy velmi chutný. Zajímá vás, jak používat Big Green Egg k pečení pokrmů? Vysvětlíme vám, jak na to.

Jak možná víte, Big Green Egg můžete velmi snadno vložením convEGGtoru do EGG přeměnit na konvekční troubu na dřevěné uhlí, která peče rovnoměrně a přidává připravovaným pokrmům jedinečnou chuť. Díky této možnosti je Big Green Egg ještě univerzálnější.

EGG jako trouba

Je to ideální zařízení pro pečení chleba, koláčů, dortů, dezertů, pizzy a tarte flambées při teplotách v rozsahu 180 až 300 °C. Pečení v Big Green Egg znamená umístění convEGGtoru jako tepelného štítu uvnitř vašeho EGG. Připravované jídlo není v přímém kontaktu se sálavým teplem z dřevěného uhlí, proto tuto techniku vaření nazýváme také technikou nepřímého vaření. Jídlo se v EGG připravuje díky kombinaci odrazu tepla od keramiky a proudění vzduchu uvnitř.

Pečení s horkým pečicím kamenem

Po vložení convEGGtoru umístěte do EGG nerezový rošt a na něj obvykle musíte položit pečicí kámen (známý také jako kámen na pizzu). Pro krátké, rychlé pečení při vyšší teplotě, jako když připravujete pizzu a tarte flambées, budete muset pečicí kámen předeht. Tím z EGG vytvoříte pec na pizzu nebo chleba, a pizzy nebo tarte flambées budou mít pěkně křupavý základ. Kámen umístěte na rošt, zatímco se EGG zahřívá, aby byl při zahájení pečení pěkně horký.

Pečení se studeným pečicím kamenem

Při delším pečení při teplotách kolem 200 °C, jako je pečení koláčů, dortů, dezertů, quiche a chleba, tvoří pečicí kámen dodatečný tepelný štít, který zabraňuje připálení spodní části pokrmu. Proto při těchto typech pečení, když máte EGG včetně convEGGtoru a nerezového roštu zahřáté na správnou teplotu, umístěte do Big Green Egg studený pečicí kámen, na který přímo položíte formu na koláč nebo dort nebo těsto na chleba. To umožní pomalé zahřívání pečicího kamene a poskytne dodatečnou ochranu, takže se spodní část pokrmu bude péct postupně, aniž by se připálila.

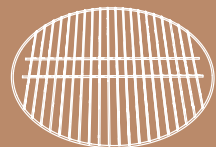
Jdeme na to!

Zajímá vás, jak může Big Green Egg vylepšit vaše pečené pokrmy? Vyzkoušejte to! Vyberte si jeden ze svých oblíbených receptů na pečení v EGG a ochutnejte ten rozdíl!

1. Pečeme jako v troubě



convEGGtor



Nerezový rošt



Pečicí kámen



G R I L O V Á N Í

Technika vaření Grilování

Když bylo Big Green Egg před 50 lety představeno, lidé ho používali hlavně ke grilování. Teprve později se EGG začalo používat i k mnoha dalším technikám vaření, mimo jiné díky vývoji různého příslušenství. Grilování však zůstává základní a často užívanou technikou vaření v EGG.

Grilování je rychlá metoda, která využívá poměrně vysokou teplotu a nabízí více možností, než si myslíte. Je to ideální technika pro přípravu pokrmů, jako jsou šťavnaté steaky, chutné zeleninové špízy nebo lahodné ryby. Obecně se griluje při teplotě mezi 180 a 250 °C. Díky vysoké teplotě získá maso nebo další pokrmy pěkně hnědý povrch, zatímco uvnitř zůstane šťavnaté a křehké. Přísady se obvykle připravují na roštu, přímo nad žářem z dřevěného uhlí. Tato metoda je také známá jako přímá metoda nebo metoda přímého grilování.

Víko zavřít

Během grilování se suroviny připravují díky žáru dřevěného uhlí (sálavé teplo), teplu grilu (kontaktní teplo) a konvekčnímu teplu. Konvekční teplo zahrnuje proudění vzduchu uvnitř EGG a odraz tepla od keramiky. Proto je důležité po každé akci zavřít víko. Kromě udržování konvekčního tepla vám to umožňuje dokonale kontrolovat teplotu uvnitř Big Green Egg a udržovat ji konstantní. Zavřené víko také zajišťuje správnou vlhkost uvnitř EGG, díky čemuž zůstávají suroviny šťavnatější i při grilování. Měli byste také dbát na to, abyste nikdy zcela nezakrývali povrch roštu a nebránili tím proudění vzduchu.

Nejlepší rošt

Na roštu z nerezové oceli můžete bez problémů grilovat, ale litinový rošt je pro tuto práci jako stvořený. Litinový rošt vytváří lepší grilovací vzorek, protože má schopnost dobře absorbovat teplo a uvolňovat ho do ingrediencí, a to velmi koncentrovaně díky V tvaru tyčí roštu. Nepodléhejte pokušení rošt převrátit, abyste vytvořili širší pruhy, teplo by bylo méně koncentrované. Vždy se ujistěte, že je litinový rošt před grilováním zahřátý na požadovanou teplotu, což by mělo trvat

asi 10 minut. To umožní roštu absorbovat dostatečné množství tepla.

Nepřímé grilování

Každé pravidlo má výjimku: kromě nejčastěji používané techniky přímého grilování můžete grilovat i nepřímě. Tato metoda se nepoužívá příliš často, ale může být poměrně užitečná. V tomto případě, abyste zablokovali přímé sálavé teplo, umístíte do EGG pod litinový rošt convEGGtor, případně s odkapávací miskou nahoře. Na rošt položíte ingredienci, abyste ji mohli grilovat a pomalu připravovat díky vlastnostem EGG podobným troubě. Příprava tímto způsobem trvá o něco déle, ale convEGGtor chrání suroviny před plameny, které vznikají v důsledku odkapávání tuku na dřevěné uhlí. Kromě toho je nepřímé grilování vhodné zejména pro grilování choulostivých ingrediencí, jako je ovoce, které se nemusí úplně rozvařit, zároveň na něm vynikne grilovací vzorek. Důvodem grilování ovoce je zkaramelizování přirozeně přítomných cukrů. Ovoce se tak stane nádherně sladkým a chutná ještě lépe!

Kombinovaná technika

Grilovat můžete téměř vše, pokud ingredience nejsou příliš tvrdé nebo velké. Koneckonců, člověk by neměl spálit vnější stranu nebo zabránit propečení vnitřku. Pokud je steak silnější než 5 cm, musíte použít kombinovanou techniku: techniku obráceného grilování. Maso nejprve nepřímě opečete s použitím convEGGtoru a nerezového roštu na několik stupňů pod požadovanou teplotu jádra. Poté jej grilujete přímo na (předehřátém!) litinovém roštu, abyste vytvořili ony krásné a aromatické grilovací stopy.

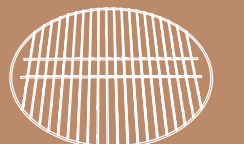
Grilovací tipy

- Chcete grilovat menší suroviny, například korýše a zeleninu nakrájenou na kostičky? Stačí vložit rošt z nerezové oceli a na něj umístit půlkruhový perforovaný rošt s ingrediencemi. Pak se nemusíte obávat, že by vám propadly mezi tyče nerezového roštu. Navíc půlkruhový perforovaný rošt můžete z Big Green Egg jedním snadným pohybem vyjmout.
- Grilovali jste maso? Přikryjte je volně alobalem a nechte 5-10 minut odpočívat. Během porcování ztratí mnohem méně šťávy.
- Ryby a některé druhy zeleniny, jako je čekanka a listy salátu, jsou poměrně choulostivé produkty. Proto je třeba krátce před zahájením grilování potřít rošt a rybu neutrálním rostlinným olejem.

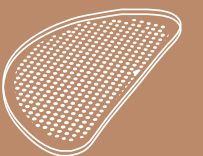
Potřebné příslušenství



Litinový rošt



Nerezový rošt



Půlkruhový perforovaný rošt



Věra Pospíšilová

Majitelka a zakladatelka
společnosti POGRA s.r.o.

První distributor a prodejce

Big Green Egg v České republice

První setkání, první okouzlení

Na přelomu let 2003 a 2004 nás jako výrobce zahradního nábytku a zahradních staveb oslovila nizozemsko-česká obchodní komora s nabídkou možného rozšíření našeho zahradního programu o keramický gril-pec Big Green Egg. Vůbec jsme si nedovedli představit, co se pod názvem skrývá. Po nějaké době váhání, vyhledávání informací, zjišťování, co vlastně to velké zelené vejce je, jsme se rozhodli se s panem W. Buddinghem majitelem společnosti Wessel Buddingh Handelsmij. B.V, která dovážela Big Green Egg do Evropy, setkat. Netušíme, že nám tohle setkání na pěkných pár let změnil život.

Na jaře v roce 2004 se Wessel Budding ohlásil. Na první setkání s vajíčkem a s naším budoucím přítelem Wesselem se zapomenout nedá. Přijel mladý muž a za manželovy pomoci ze zavazadlového prostoru auta vytáhl něco do té doby u nás neviděného: Big Green Egg! Keramické vejce s krásnou blyštivou zelenou glazurou na mě zapůsobilo magicky, bylo jako magnet. V duchu jsem se musela omluvit manželovi za svou původní nechuť se do obchodu s „nějakou“ kamado pecí pouštět. Na první pohled jsem kouzlu EGG propadla. Vajíčko se na vždy stalo mou srdeční záležitostí. Manželův přístup byl racionálnější, ale velkým nadšencem se stal i on. Slovo dalo slovo a hned na jaře 2004 jsme se na 14 let stali distributory Big Green Egg pro Českou republiku. Vzhledem k tomu, že Wessel Buddingh Handelsmij.BV, později Big Green Egg Europe, se stal evropským dovozcem Big Green Egg teprve dva roky před naším setkáním, zažili jsme opravdu pionýrské, neformální, přátelské distributorské doby Big Green Egg.

Začátky

Hned na jaře 2004 jsme se s prvním, narychlo nám zasláným Big Green Egg Large vydali na výstavu FOR ARCH. Na reakce návštěvníků se zapomenout nedá. Našli se první nadšenci, také mnozí pochybovači. Málokdo věřil, že

jde opravdu o kompletní venkovní kuchyni, ve které připravíte vše, na co si vzpomenete. Navíc s doživotní garancí, schopností vařit venku celoročně bez ohledu na počasí. EGG představoval v Čechách naprosto novou koncepci venkovního vaření, byl střetem mezi tradičními „grilaři“ a lidmi, kteří se těšili nejen na nepřekonatelné chutě ale i na pohodu, kterou EGG při vaření dává. Zájemci z výstav k nám často přicházeli na předváděčky. Většina těch, kteří EGG viděli v akci a ochutnali, po vajíčku zatoužila a pořídili si ho. A víte, co je úžasné? První majitelé budou mít v příštím roce EGG již 20 let. S problémy se neozývají. Takže sloganu, že EGG se dědí, lze bez výhrad věřit. Navíc, z mnoha majitelů EGG se stali naši přátelé, což dává za pravdu dalšímu sloganu „Big Green Egg vytváří přátelské vazby, spojuje lidi, kteří rádi vaří a dobře jedí“.

Member Day, šéfkuchaři, pastva pro chuťové pohárky

Nepřekonatelnou zkušeností byly návštěvy Member Day (později Flavour Fair), které každý rok v červnu pořádá v Holandsku Big Green Egg Europe. Nejlepší holandští, později i evropští kuchaři předváděli na těchto grilech-pecích pro nás do té doby neskutečné věci. Teprve tam člověk pochopil, co všechno EGG zvládne a hlavně v jaké chuti! Postupně se tyto Flavour Fair – Festivaly chutí rozšiřovaly do dalších evropských zemí a v roce 2017 jsme ho uspořádali v pražské Tróji i my. Účastníky hostili šéfkuchaři a fandové EGG jako Honza Punčochář, Radek David, Jan Horký, Pavel Býček, Petr Hajný, Jan Kvasnička, Daniil Gorovoj i další. Všichni představují v české gastronomii pojmy. Stejně jako v Evropě i v Česku po Big Green Egg sahal ti nejlepší šéfkuchaři. Pochopili, že jim dává zcela nové možnosti a pokud se s ním sžijí, tak i jejich profesionálním kuchyním novou dimenzi. Big Green Egg slouží v restauracích oceněných Michelin hvězdou či titulem Michelin Bib Gourmand, zvládne i brunch přímo v restauraci a dobré jídlo v něm připravené určitě umocňuje i vnímání krás České republiky.

Proč vajíčko nikdy nevyměním

Je to moje srdeční záležitost. Prožila jsem s ním krásné pracovní roky (na nepříjemnosti se s ním rychle zapomíná). To, že se na okouzlení v čase nic nemění, je vidět i z fotky kachle, který jsme dostali od Wessela Buddingha a Big Green Egg Europe k desetiletému výročí spolupráce v 2014. Nikdy by mě nenapadlo vařit venku na jiném zařízení. V EGG udělám ty nejlepší steaky, velká steaková masa, ryby malé i 4 kilogramové, kompletní jídla, krůty, husy, štrůdly, lívance, ham and eggs ... Není nic, co by ve vajíčku nešlo. Nejvíce užíváme Large, ale stejně tak nedáme dopustit na Mini, které v pohodě používáme v interiérové domácí kuchyni.

A rodinné oslavy? Bez EGG se neobejdou. Ať už to byla svatba dcery či různé sešlosti pro 10 až 50 hostů. Vajíčko je vždy v hlavní roli.

Prostě, Big Green Egg nikdy nevyměním.





Uzené kuře

INGREDIENCE

- 5 litrů vody
- 12 polévk. lžic hrubozrná sůl
- 8 polévk. lžic hnědý cukr
- 1 stroužek česneku
- 2-3 bobk. list
- 1 polévk. lžice římský kmín (dávám mletý; kdyby nebyl, podrtit celý)
- 1 polévk. lžice černý pepř/mletý/

KUŘE

Kuřata/již na motýlka/ marinovat v nálevu ve chladu min. 8 hodin, nejlépe 24 hod. Potom vyndat, otřít a vetřít do kuřat následující směs:

- 1 polévková lžice drceného česneku /čerstvý/
- 1 čajová lžička černého pepře /mletý/
- 1 čajová lžička hrubozrnné soli

MARINÁDA

Poté připravit marinádu na kuře, kterou budete kuřata potírat každých 30min.

- 16 polévkových lžic /0,250 l/ jablečného octa
- 8 polévkových lžic / 0,125 l/ piva
- 8 polévkových lžic /0,125 l/ BBQ omáčky - nejlépe HP-BBQ spice woodsmoke flavour- Robertson nebo Clasic woodsmoke fl.
- 2 polévkové lžice Tabasco/červené/
- 1,5 čajové lžičky drceného pepře
- 1,5 čajové lžičky hrubozrnné soli

VAŘENÍ

1. Po rozpálení nastavit Big Green Egg na 100 - 120°C Na žhnoucí uhlí vhodte jablečné štěpky nebo spalíky předem namočené ve vodě. Umístěte convEGGtor. Na convEGGtor postavte pekáč na odkapávání s trochou vody nebo piva.
2. Kuřata umístíme na rošt kůží nahoru, v průběhu pečení je otáčíme a potíráme i ze spodní strany marinádou.
3. Kuře necháme 2,5 až 3,5 hodiny péct podle velikosti a nastavené teploty v EGG. Každých 30 minut kuře potřeme připravenou marinádou.
4. Použijete-li teploměr do masa (pozor – nedotýkat se kosti), bude hotovo při vnitřní teplotě prsou 71°C , stehen 80°C.



Oblíbený recept

Těžko vybrat. Ale jeden recept nikdy nezkame. Je ještě z doby, kdy nebyly k EGG k dispozici žádné kuchařky a hledali jsme na internetovém fóru uživatelů Big Green Egg. Patří mezi ty pohodové, kdy si vajíčka nemusíte téměř všimnout. Jen cca jednou za ½ hodiny stav zkontrolovat, potřít, podlít. A výsledek je zaručený.



Oslava dobrého jídla.



The
Evergreen
Since '74



Americké klasiky

Slavíme 50 let Big Green Egg a tak se vracíme do země, kde to všechno začalo: Amerika. Vydejte se s námi na objevnou gastronomickou cestu na základě pěti ikonických klasických pokrmů, které odrážejí chutě různých amerických regionů. Od sluncem zalitého pobřeží Maine po rušné ulice Atlanty a od "starého severního státu" Severní Karolíny po muzikální Louisianu a soul food kuchyni Jihu.

Naše cesta začíná sofistikovanou variací na mainské humrové rolky, kde je křehký humr zabalen do lahodné brioškové housky. Odtud se přesuneme do Louisiany, kde vznikla ryba na černo à la Paul Prudhomme. Dále ochutnáme Spoonbread, afroamerickou klasiku v jižanském stylu. Do historie Atlanty, rodiště Coca-Coly a Big Green Egg, se ponoříme s Coca-Cola uzenými žebry. Nakonec prozkoumáme tradici grilování v Severní Karolině s trhaným vepřovým, při němž se vepřové maso pomalu peče, aby se vytáhly silné chutě.

Každý recept nás vezme na cestu do historie, abychom poznali vášeň a místní identitu regionu. Big Green Egg všechny tyto tradice spojuje. Dopřejte si lahodné chutě těchto amerických klasik a pochutnejte si!



Mainské humří rolky

Porce 6

INGREDIENCE

2 humří o hmotnosti přibližně 450 g
16 jarních cibulek
6 briošek

Vývar

200 g velké mrkve
200 g fenyklu
2 cibule
200 g pórků
200 g celeru
20 zrnků bílého pepře
20 zelených kardamomových lusků

Salát

1 avokádo
24 výhonků zeleného chřestu
1 brokolice
1 lžička sushi zázvoru
2 lžice majonézy

Tempura

rostlinný olej na smažení
50 g hladké mouky
75 ml ledově studené vody

PŘÍSLUŠENSTVÍ

litinový rošt

PŘÍPRAVA

1. Na vývar nakrájejte zeleninu nahrubo. Rozdrťte zrnka pepře a lusky kardamonu. Všechny ingredience vložte do velkého hrnce, přidejte 4,5 litru vody a přiveďte k varu. Snižte teplotu a nechte přibližně 30 minut mírně redukovat. Mezitím umístěte litinový rošt do Big Green Egg, zapalte dřevěné uhlí a zahřejte na 200 °C.
2. Vývar přelijte přes síto, vlejte zpět do hrnce a znovu přiveďte k varu. Připravte si velkou mísu se studenou vodou. Vývar by se měl vařit v okamžiku, kdy přidáváte humra, proto vařte vždy jen jednoho humra. Přidejte jednoho z humrů a vařte 4 minuty. Vyndejte humra z hrnce a ponořte ho do studené vody. Uvařte dalšího humra a poté ho rovněž vložte do vody. V opačném případě se humr bude dále vařit.
3. Humry podélně rozpulte a vyjměte střevní trakt. Z půlek krunýřů odstraňte maso, které tvoří ocas. Odložte stranou. Rozlomte nohy a klepeta a vyjměte maso. Z klepet vyjměte maso, nakrájejte 12 rovnoměrně velkých kousků a dejte je stranou na tempuru. Maso z nožiček a klepet nakrájejte na malé kousky a nechte je stranou na salát.
4. Odřízněte zelenou část jarní cibulky, aby vám zůstala jen pevná spodní část včetně kořenů. Na salát rozpulte avokádo a vyjměte pecku. Z chřestových výhonků ořežte spodní část a z brokolice košťál.

VAŘENÍ

1. Půlky avokáda položte rozříznutou plochou na rošt. Vedle nich položte chřest, brokolici a jarní cibulku, zavřete víko EGG a grilujte asi 2 minuty. Otočte půlky avokáda o čtvrt otáčky a otočte chřest, brokolice a jarní cibulky a grilujte další 2 minuty.
2. Vyjměte avokádo a zeleninu z EGG. Položte housky na rošt a grilujte je z obou stran asi 2 minuty. Po každé akci zavřete víko grilu EGG. Vyjměte housky z EGG.
3. Z chřestu odřízněte špičky a z brokolice růžičky a spodní části nakrájejte nadrobno; špičky a růžičky si nechte stranou na ozdobu. Vydlabejte dužinu avokáda a jemně ji rozmáchejte. Sushi zázvor nakrájejte nadrobno. Smíchejte nakrájené špičky chřestu a stonky brokolice s nakrájeným humřím masem, sushi zázvorem, majonézou a solí a pepřem podle chuti, přidejte rozmačkané avokádo a lžící směs přendejte do zdobícího sáčku.
4. Na tempuru rozehejte rostlinný olej na pánvi na teplotu 200 °C. Těsto na tempuru připravíte smícháním mouky s ledově studenou vodou; těsto by mělo být husté asi jako těsto na palačinky. Do těstíčka namočte 12 kousků humra z klepet a smažte je v rozpáleném oleji 2-3 minuty dozlatova a dokřupava. Vyndejte je z pánve a osušte na kuchyňském papíře.
5. Housky podélně rozřízněte. Maso z každé poloviny humřího okasu nakrájejte na tři stejné kousky. Do každé housky pomocí zdobícího sáčku vymáčknete řádek směsi. Na housky rozdělte kousky vařeného humra a humra smaženého v tempuře, grilovanou jarní cibulku, růžičky brokolice a špičky chřestu a ozdobte je výhonky hrášku.



Louisianská ryba na černo

Porce 4

INGREDIENCE

Směs na potření

30 g nemleté směsi vadouvanu
10 kuliček bílého pepře
5 g mletého kmínu
30 g tmavého cukru krupice
30 g kari
20 g mleté uzené papriky (sladké)
20 g celerové soli
10 g mletého zázvoru
10 g kakaového prášku
5 g hořčičného prášku
5 g mletého muškátového oříšku
5 g granulovaného česneku

Pečený česnek

1 palička čerstvého česneku

Ryba

50 g másla
2 filety z mořského vlka bez kůže o
hmotnosti 300 g

Krusta

150 g másla
1 svazek kopru
1 svazek petrželky
1 limetka
50 g panko strouhanky

PŘÍSLUŠENSTVÍ

convEGGtor
nerezový rošt
malá litinová pánev
digitální teploměr

PŘÍPRAVA

1. Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg, vložte convEGGtoru, nerezový rošt a rozpalte na teplotu 190 °C.
2. Mezitím si připravte směs na potření. Umelte nebo rozdrťte v mlýnku na koření, mlýnku na kávu nebo v hmoždíři vadouvan, zrnka pepře a kmínu. Všechny ingredience na potření smíchejte a dejte stranou.
3. Chcete-li péct česnek, zabalte celou paličku do alobalu.
5. Do zhnědlého másla vmíchejte lžičku směsi na potření (zbytek směsi si nechte na příště) a vmíchejte strouhanku. Počkejte, až získá barvu a ochuťte limetkovou šťávou. Vyjměte pánev z EGG a do plevy vmíchejte nasekané bylinky.
6. Plevu rozetřete na filety a dozdobte opečeným česnekem, klínky limetky a koprem, které jste si nechali stranou. Česnek a šťávu z limetkových klínků můžete na rybu vymačkat.

VAŘENÍ

1. Zabalенý česnek položte na rošt a zavřete víko EGG. Česnek nechte asi 20 minut péct, dokud nezměkne.
2. Česnek vyjměte z EGG a dejte stranou. Vyjměte rošt a convEGGtor. Vraťte rošt zpět, zavřete víko EGG a nastavte teplotu na 220 °C.
3. Na rošt položte malou litinovou pánev. Na rybu přidejte máslo a počkejte, až se začne zbarvovat a hnědnout. Mezitím potřete filety mořského vlka z obou stran trochou směsi na potření. Položte filety mořského vlka na pánev stranou, ze které byla odstraněna kůže, dolů a smažte 5-6 minut, dokud se ryba nezačne barvit. Filety otočte a smažte ještě 2-3 minuty, dokud filety z mořského vlka nedosáhnou teploty v jádře 62 °C; tuto teplotu můžete změřit pomocí digitálního teploměru. Po každém úkonu zavřete víko EGG.
4. Filety z mořského vlka vyjměte z pánve a položte na talíř. Na plevu přidejte na pánev máslo, zavřete víko EGG a počkejte, až se máslo začne barvit. Mezitím otrhejte lístky ze snítok kopru a petrželky. Část kopru si nechte stranou na ozdobu a zbytek bylinek nasekejte najemno. Rozpulte limetku, z jedné poloviny vymačkejte šťávu a druhou polovinu nakrájejte na klínky na ozdobu. Česnek vyjměte z alobalu a podélně rozpulte.

TIP

Česnek můžete také opékat, když EGG necháváte vychladnout. V tomto případě se ujistěte, že počáteční teplota vašeho EGG je přibližně 180 °C. Zabalенý česnek položte na rošt a zavřete víko EGG. Česnek pečte přes noc, zatímco EGG pomalu chladne.



Kukuřičný chléb po jižansku

Na 1 mísu chleba

INGREDIENCE

2 syrové kukuřičné klasy
130 g hladké mouky
½ lžičky jemné mořské soli
150 ml plnotučného mléka
30 g cukru
60 g kukuřičné mouky
150 g másla plus další na vymazání
2 vejce
150 g crème fraiche

PŘÍSLUŠENSTVÍ

convEGGtor
nerezový rošt
pečicí kámen
digitální teploměr

PŘÍPRAVA

1. Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg, nechte rozhořet na cca 240 °C a vložte convEGGtor s nerezovým roštem, tím snížíte teplotu na požadovaných 200 °C.
2. Mezitím ořežte kukuřičná zrna z klasů. Prosejte hladkou mouku spolu se solí a odložte stranou.
3. Ve velkém hrnci na středním ohni přiveďte kukuřici s mlékem a cukrem k varu. Snížte teplotu, vmíchejte kukuřičnou mouku a za stálého míchání vařte kukuřici asi 10 minut.
4. Odstavte pánev z ohně a nechte kukuřičnou směs asi 5 minut vychladnout. Mezitím rozpustíte 100 g másla. Vymažte máslem litrovou zapékací misku.

VAŘENÍ

1. Do směsi kukuřičné mouky vmíchejte postupně vejce a poté do ní postupně vmíchejte crème fraiche, hladkou mouku a rozpuštěné máslo. Těsto nalijte do pekáče a rovnoměrně rozetřete.
2. Do EGG vložte pečicí kámen a na něj postavte pečicí misku. Zavřete víko EGG a pečte chléb asi 30 minut, dokud nedosáhne v jádře teploty 85 °C; tu můžete změřit pomocí digitálního teploměru. Těsně před dopečením chleba rozpustíte zbylých 50 g másla.
3. Vyjměte misku z EGG a chléb pokapejte rozpuštěným máslem. Lžičkový chléb podávejte vlažný pomocí lžice.



Atlanta

Uzená žebra Coca-Cola

Porce 4

INGREDIENCE

4 žebra
2 lžíce olivového oleje
BBQ omáčka dle vlastního výběru
200 ml Coca Coly

Směs na potřeni

20 g nemleté směsi vadouvanu
10 kuliček černého pepře
15 bobulí jalovce
20 zelených kardamomových lusků
12 hřebíčků
2 muškátové květy
20 g hořčičných semínek
8 g semínek fenyklu
20 g mleté maďarské papriky
8 g kari
6 g mletého zázvoru
4 g mletého kmínu
60 g jemné mořské soli
30 g tmavého cukru krupice

PŘÍSLUŠENSTVÍ

1 dřevěný udicí špalík Hickory
1 dřevěný udicí špalík Jablko
convEGGtor
obdélníková miska na odkapávání
nerezový rošt
stojan na žebra

PŘÍPRAVA

1. Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg a zahřejte na teplotu 160 °C. Mezitím si připravte směs na potřeni. Jemně rozemelte nebo rozdrťte v mlýnku na koření, mlýnku na kávu nebo v hmoždíři vadouvan, zrnka pepře, jalovcové bobule, kardamomové lusky, hřebíček, muškátový květ, hořčičná a fenykllová semínka. Všechny ingredience na směs smíchejte dohromady.
2. Odstraňte blánu z (konkávní) spodní části žeber. Můžete to provést tak, že mezi blánu a žebra vsunete hřbet lžíce. Pokud je lžíce dobře zasunutá, můžete blánu odstranit najednou.
3. Žebra potřete z obou stran olivovým olejem. Použijte asi polovinu směsi a vetřete ji do masa. Zbytek směsi můžete uložit do uzavřené nádoby pro příště.

VAŘENÍ

1. Na doutnající dřevěné uhlí položte špalíky udicího dřeva. Umístěte convEGGtor a na něj postavte obdélníkovou odkapávací misku. Nahoru umístěte nerezový rošt a na něj postavte stojan na žebra. Do stojanu dejte žebra a zavřete víko EGG. Tím se teplota v EGG sníží přibližně o 40 °C na požadovaných 120 °C. Při této teplotě nechte žebírka přibližně 90 minut udit.
2. Po 90 minutách zvýšte teplotu v EGG na 160 °C a nechte žebírka při této teplotě přibližně 60 minut péct. Připravte si 4 dostatečně velké pláty alobalu, abyste do nich žebírka zcela zabalili.
3. Vytáhněte stojan z žebry z EGG a potřete je z obou stran BBQ omáčkou. Na každý plát alobalu položte jedno žebro konkávní stranou nahoru. Každé žebro zalijte 50 mililitry Coca Coly a alobal přeložte. Zabalená žebírka položte na gril, zavřete víko EGG a nyní nechte žebírka v alobalu asi 30 minut péct.
4. Vyjměte zabalená žebra z EGG a zvýšte teplotu EGG na 190 °C. Opatrně odstraňte alobal, položte žebírka na gril vypouklou stranou nahoru a znovu je potřete BBQ omáčkou. Nakonec žebírka pečte 10-15 minut a mezitím je ještě dvakrát nebo třikrát potřete BBQ omáčkou.
5. Vyjměte žebírka z EGG a podávejte na velkém talíři.



Trhané vepřové ze Severní Karolíny

Porce 8-10

INGREDIENCE

2 kg vepřové krkvice
2 lžíce olivového oleje
4 polévkové lžíce demi glace
(nebo 200 ml silného masového vývaru)
BBQ omáčka podle vlastního výběru

Dresink

2 lžíce hrubozrnné hořčice
100 ml slunečnicového oleje
1 polévková lžíce jablečného octa
½ lžíce moučkového cukru

Zelný salát

½ bílého zelí

PŘÍSLUŠENSTVÍ

1 dřevěný udicí špalík Hickory
1 dřevěný udicí špalík Jablko
convEGGtor
obdélníková miska na odkapávání
nerezový rošt
dálkový teploměr s dvojitou sondou
trhací vidlice na maso

PŘÍPRAVA

1. Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg a zahřejte na teplotu 160 °C.
2. Mezitím potřete vepřovou krkovicí olivovým olejem ve kterém rozmícháte demi glace.

VAŘENÍ

1. Na doutnající dřevěné uhlí položte dřevěné špalíky na uzení. Umístěte convEGGtor, na něj obdélníkovou odkapávací misku a nahoru nerezový rošt. Vepřovou krkovicí položte na rošt, do jádra masa zasuněte sondu dálkového teploměru a nastavte teplotu v jádře na 72 °C. Umístěním convEGGtoru snížíte teplotu v EGG přibližně na požadovaných 120 °C. Vepřovou krkovicí nechte udit asi 6 hodin, dokud není dosaženo nastavené teploty jádra.
2. Vepřovou krkovicí vyjměte z EGG a maso potřete ze všech stran 3 lžicemi BBQ omáčky. Zabalte maso do tří vrstev alobalu a vraťte ho zpět na rošt. Znovu vložte sondu dálkového teploměru do jádra masa a nastavte teplotu v jádře na 96 °C. Zavřete víko EGG a zvyšte teplotu EGG na 140 °C. Vepřovou krkovicí nechte přibližně 4 hodiny péct, dokud není dosaženo nastavené teploty jádra; maso musí být na dotek měkké.
3. Vepřovou krkovicí vyjměte z EGG, aniž byste odstranili alobal, a nechte ji alespoň 1 hodinu odpočívat v chladničce. Chladicí prostor bude mít izolační účinek a zajistí, že maso zůstane teplé. Mezitím smíchejte všechny ingredience na dresink a v hrnci je za stálého míchání zahřejte na 60 °C, aby se dresink začal spojovat.
4. Hořčičný dresink nechte vychladnout. Mezitím nakrájejte bílé zelí na tenké proužky. Vychladlý dresink vmíchejte do bílého zelí a dejte stranou.

5. Vepřovou krkovicí opatrně vyjměte z alobalu a zbylou šťávu si slijte stranou. Pomocí vidlic maso roztrhněte a smíchejte se šťávou, kterou jste si dali stranou, a také s trochou BBQ omáčky podle chuti. Vepřové maso podávejte se salátem z bílého zelí a zbytkem BBQ omáčky.



Wessel Buddingh'

"Okamžitě jsem si řekl, že je to skvělý produkt. Ale ani ve snu mě nenapadlo, že se náš evropský tým Big Green Egg dostane tam, kde jsme dnes."



Text Inge van der Helm | Fotografie Ivo Geskus

Big Green Egg Europe od roku 2002

Před 20 lety o Big Green Egg slyšela v Evropě jen hrstka lidí. Wessel Buddingh', který EGG na tomto kontinentu představil a v té době už dva roky razil cestu Big Green Egg. Obliba tohoto kamada vzrostla až o několik let později. Od roku 2002 je Big Green Egg Europe příběhem víry v produkt, vytrvalosti a trochy štěstí.

Příběh začíná v roce 2001, kdy Mathieu, Wesselův přítel, navštíví své příbuzné v Atlantě ve státě Georgia. Tam se seznámí s Big Green Egg. "Mathieu si tento americký gril zamiloval a chtěl si ho vzít domů," říká Wessel. Zbytek už je historie. Big Green Egg Medium bylo zakoupeno a odesláno a - abychom to zkrátili - o několik měsíců později už Wessel seděl v letadle do Atlanty. S nápadem prodávat Big Green Egg v Evropě.

Inovativní produkt

"Tato cesta se skládala z nezapomenutelných zážitků, včetně návštěvy sídla společnosti Big Green Egg a večere s Edem Fisherem na rybím trhu v Atlantě ve čtvrti Buckhead," říká Wessel. "Poté jsem si byl jistý, že Big Green Egg je - a stále je - fantastický a inovativní výrobek. S Edem jsme si padli do oka a EGG byl skvělý produkt a navíc v sobě měl něco magického." Mezitím se píše rok 2002, když do rotterdamského přístavu dorazí první 20 stop velký kontejner s produkty Big Green Egg. Byl naplněn 60 EGG a řadou příslušenství. "První várku Big Green Egg jsem prodal rychle v rámci stávající sítě prodejců," říká Wessel. "V té době jsem dovážel krby a kamna a také exkluzivní stavební materiál a viděl jsem Big Green Egg jako skvělý doplněk sezónního sortimentu těchto prodejců. V Americe tato kombinace fungovala dobře, ale v Evropě byla méně úspěšná. V létě nebyl na prodejně žádný provoz, nikdo v tomto ročním období krb ani kamna nevyhledával."

Nizozemští špičkoví šéfkuchaři

"Big Green Egg bylo u nás zcela neznámé, bylo to první kamado na evropském trhu. Musel jsem lidem umožnit, aby ochutnali rozdíl, a vyprávět příběh, který se za tímto zařízením skrývá." Podařilo se to na několika zahradních výstavách, kde Wessel podával uzeného lososa, grilované jehněčí kotlety spolu s dalšími lákavými pokrmy z Big Green Egg a k tomu sklenku vína, aby se pokusil prodat své EGG. To naštěstí přitáhlo pozornost profesionálních šéfkuchařů, jako byli Michèl Lambermon a Robert Lobensteijn, kteří byli okamžitě ohromeni. "Robert pro mě později začal pracovat. Jako šéfkuchař dostal z Big Green Egg mnohem víc než já. Když v roce 2007 po večeri v restauraci De Librije navázal rozhovor s Jonnie Boerem a řekl mu o Big Green Egg, vzbudil zájem i tohoto fenomenálního tříhvězdičkového šéfkuchaře. Jonnie si objednal několik modelů Big Green Egg a mnoho dalších špičkových nizozemských šéfkuchařů ho následovalo," doplňuje Wessel.

Big Green Egg Flavour Fair

"V témže roce jsem se začal plně věnovat Big Green Egg. V Nizozemsku se konal první European Member Day, později přejmenovaný na Flavour Fair Big Green Egg. Evropská verze amerického EGGtoberfestu. Zpočátku byl velmi malý," vysvětluje Wessel. "Nakonec se rozrostl v obrovskou akci, kde pro naše fanoušky vařilo asi 100 kuchařů. V Nizozemsku jsme tuto akci na jejím vrcholu zastavili, částečně kvůli krizi způsobené koronavirem. Nicméně Flavour Fair se stále koná v několika dalších evropských zemích. Takže stále žije!"

Vaření venku je hračka

Úspěchy profesionálů přitáhly zájem prodejců. Big Green Egg už nebylo vnímáno jako drahý gril, ale jako zařízení pro venkovní vaření. "Již dříve jsem se snažil Big Green Egg prezentovat jako produkt, díky kterému je venkovní vaření hračka, ale dříve se to neujalo. Nyní se však naše síť evropských prodejců rozrostla. V roce 2010 bylo Big Green Egg k dispozici na přibližně 100 prodejních místech a v roce 2011 se tento počet již zdvojnásobil. Stejně jako se síť v Americe rozšířila z Georgie do dalších států USA, rozšířili jsme se i my z Nizozemska do zbytku Evropy. Díky rostoucímu zájmu se otevřelo velké množství specializovaných prodejen s grily a zahradní centra mají nyní impozantní oddělení grilování se specializovaným personálem."

Big Green Egg jako odkaz

Průkopnictví venkovního vaření na evropském trhu nebylo vždy snadné, ale přineslo mnoho krásných zážitků. "V roce 2002 mě ani ve snu nenapadlo, že se náš evropský tým Big Green Egg dostane tam, kde jsme dnes. Okamžitě jsem si řekl, že je to skvělý produkt. Setkání s Edem Fisherem, ty první roky, kdy jsem EGG prodával sám a rozvážel je lidem domů, a nadšení šéfkuchařů, to všechno byly výjimečné okamžiky. Naši fanoušci objevili ve vaření v EGG nový koníček a užívají si ho s rodinou a přáteli. Mají stejnou vášň jako já v roce 2001 a předávají ji dalším generacím jako odkaz nebo dědictví. I pro ně je Big Green Egg zodpovědné za vytváření nádherných vzpomínek."

Celá kambala s antiboise

Porce 4–6

INGREDIENCE

Antiboise

6 velkých rajčat
2 šalotky
3 stroužky čerstvého česneku
5 listů estragonu
3 lžice olivového oleje
100 ml rajčatové šťávy
rýžový ocet, podle chuti

Kambala

1 kambala o hmotnosti víc než 2 kg
100 g limonky
½ svazku rozmarýnu
½ svazku tymiánu
3 stroužky čerstvého česneku
2 lžice olivového oleje
čerstvě mletý bílý pepř, podle chuti
solný květ, podle chuti

PŘÍSLUŠENTSVÍ

nerezový rošt
litinový smaltovaný pekáč Dutch Oven
convEGGtor
digitální teploměr

PŘÍPRAVA

1. Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg, umístěte nerezový rošt a zahřejte na teplotu 180 °C.
2. Mezitím pro antiboise oloupejte rajčata. Rajčata rozpujte, vydlabejte z nich semínka a dužinu nakrájejte na kostičky. Oloupejte šalotku a česnek a nakrájejte je nadrobno. Listy estragonu nasekejte najemno. Tyto ingredience dejte stranou.
3. V případě kambaly, tmavé strany ryby nařízněte šikmo po obou stranách kosti každých několik centimetrů. Na perforovaný rošt, který je dostatečně velký pro kambalu a zároveň se vejde na rošt vašeho Big Green Egg, rozprostřete limonku a snítky rozmarýnu a tymiánu. Na limonku a bylinky položte kambalu.
4. Oloupejte a nakrájejte na tenké plátky stroužky česneku. Plátky vložte do zářezů a rozložte je po kůži kambaly. Potřete kůži ryby olivovým olejem a posypte bílým pepřem a solným květem podle chuti.

VAŘENÍ

1. Na antiboise rozehřejte ve smaltovaném litinovém pekáči olivový olej. Přidejte šalotku a česnek, zavřete víko EGG a smažte, dokud šalotka nezesklovatí.
2. Šalotkovou směs podlijte rajčatovou šťávou a několik minut zahřívejte. Pekáč vytáhněte z EGG, přidejte rýžový ocet a čerstvě mletý černý pepř a sůl podle chuti a vmíchejte rajčata a estragon. Antiboise dejte stranou. Vyjměte rošt z EGG, vložte convEGGtor a rošt vraťte zpět. Teplotu v EGG opět zvyšte na 180 °C.

3. Umístěte perforovaný rošt s kambalou na rošt. Zavřete víko EGG a rybu pečte přibližně 45 minut, dokud nedosáhne teploty v jádře 65 °C. K měření teploty jádra použijte digitální teploměr s okamžitým odečtem.
4. Vyjměte kambalu, vložte zpět litinový pekáč a ohřejte antiboise na vlažnou teplotu.

Tip

Vynikající s grilovaným zeleným chřestem.



Wesselovo oblíbené

Stejně jako má každý své oblíbené pokrmy z Big Green Egg, které pravidelně servíruje na stůl, platí to i pro Wessela Buddingha, generálního ředitele společnosti Big Green Egg Europe. "Pro mě jsou stále nejoblíbenější jehněčí kotlety, jak jsem je připravoval v prvních letech na zahradních výstavách a celý kambal nebo jiná ryba z Big Green Egg. Připravovat kambalu jsem se naučil od Michèla Lambermona, který je od roku 2018 výkonný šéfkuchař společnosti Big Green Egg Europe, když jsme kdysi natáčeli instruktážní DVD Big Green Egg. Příprava celé ryby je snadná a chutná skvěle. A servírování ryby na stůl jí okamžitě dodá wow faktor."



Pure Charcoal

The Green Choice

by Big Green Egg



Nízký obsah jemného prachu

Bez kouře

Rychle se vznítí

Extra dlouhá doba hoření

Každé vaření začíná správným palivem. Klíčem k úspěšnému a chutnému pokrmu je použití nej kvalitnějšího dřevěného uhlí. Výsledek sice částečně závisí na typu použitého dřevěného uhlí, ale jedno je jisté: chuť surovin připravovaných na dřevěném uhlí je nepřekonatelná. Big Green Egg nabízí hned dva typy vysoce kvalitního dřevěného uhlí: spolehlivé 100% přírodní dřevěné uhlí a zcela nové Pure Charcoal, které zajišťuje nejvyšší kvalitu. Ať už si vyberete jakýkoli typ, budete potřebovat jen velmi málo dřevěného uhlí, protože spalování a hoření v Big Green Egg je vysoce účinné a hospodárné.



Zajímá vás vývoj a výrobní proces dřevěného uhlí Big Green Egg Pure? Podívejte se sem.

biggreenegg.eu/cz/inspiration/blog-a-akce/pure-charcoal



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

Životně důležité pro každého fanouška EGG. Rychlý rozpalovač EGGniter Big Green Egg je kombinací výkonného hořáku a dmychadla. Dřevěné uhlí pomocí tohoto rozpalovače zapálíte a rozžhávíte během několika minut. Rychlý, snadný a bezpečný.

120915



NOVINKA

Pure Charcoal Pure Charcoal

Big Green Egg Pure Charcoal posouvá ekologické smýšlení značky o krok dál. Toto nové revoluční dřevěné uhlí, které se vyznačuje bezkonkurenční čistotou, se vyrábí jedinečným procesem, jehož výsledkem je produkt bohatý na uhlík, prakticky bezprašný a bez kouře. To je velká výhoda, protože občasný kouř může vycházet z podpalovačů nebo tuků odkapávajících z připravovaných surovin. Big Green Egg Pure Charcoal vyniká jako jedno z nej kvalitnějších dřevěných uhlí na trhu – je to nejlepší volba pro náročné a ekologicky smýšlející uživatele.

Pure Charcoal se skládá ze směsi evropského dubu, buku a habru s certifikátem FSC, které pocházejí z udržitelných zdrojů. Protože je bukové dřevo měkké, rychle se vznítí, zatímco tvrdší dubové a habrové dřevo zajišťuje delší a stabilní hoření. Díky své vysoké kvalitě má také neutrální chuť. Pokud chcete svým pokrmům dodat další kouřový nádech, zvažte kombinaci s dřevěnými štěpkami nebo špalíky.

9 kg

818924



100% Natural Charcoal 100% přírodní uhlí

100% přírodní dřevěné uhlí Big Green Egg se vyrábí výhradně z bukového a habrového dřeva. Toto prvotřídní tvrdé dřevo má působivou dobu hoření, takže je pro výrobu dřevěného uhlí ideální. Mimořádně velké kusy hoří dlouho, produkují minimum kouře a vytvářejí málo popela, což z něj dělá skvělý produkt!

Naše 100% přírodní dřevěné uhlí nese schvalovací pečeti FSC, což znamená, že je vyrobeno ze zbytkového dřeva nebo ze stromů pěstovaných speciálně v udržitelně obhospodařovaných lesích, které jsou po těžbě znovu vysazovány. Dřevěné uhlí neobsahuje chemické přísady, vonné látky ani aroma, je vyráběno v Evropě a poskytuje neutrální chuť.

Pokud chcete svým pokrmům dodat extra kouřový nádech, zvažte jeho kombinaci s dřevěnými štěpkami nebo špalíky.

9 kg

666298

4,5 kg

666397

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.



TIP: Kombinujte 100% přírodní dřevěné uhlí Big Green Egg podle vlastní chuti s dřevěnými štěpkami a špalíky na uzení.



Wood Chips

Dřevěné štěpky na uzení

Každý šéfkuchař, který pou žívá Big Green Egg, má svůj vlastní styl. S udíacími štěpkami můžete všem pokrmům dodat charakteristickou kouřovou chuť. Přimíchejte (namočené) dřevěné štěpky do dřevěného uhlí nebo dejte hrst štěpek do žhnoucího dřevěného 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	Třešeň	113979
Pekanový ořech	113993	Dub	127372
Jablko	113962		



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 jablko, hickory, dub nebo mesquite a dodejte ingrediencím nebo pokrmům připravovaným ve vašem Big Green Egg další chuťový rozměr. Dřevěné špalíky jsou ideální pro dlouhé a pomalé uzení.

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



Wooden Grilling Planks

Dřevěná grilovací prkénka

S našimi dřevěnými grilovacími prkénky pozvednete jako šéfkuchař své umění o úroveň výše. Indredience položte na prkénko (to před tím namočte ve vodě) a poté prkénko položte na rošt grilu Big Green Egg. Vlhkost způsobí, že prkénko začne uvolňovat páru a následně doutnat, což vytvoří skvělý chuťový akcent. Na výběr máte prkénka z cedrového nebo olšového dřeva, každé s jedinečným chuťovým akcentem. Dřevěná grilovací prkénka lze použít opakovaně.

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



NOVINKA

Smoking Tower Udící věž

Máte chuť na jiný způsob uzení? S tímto všestranným nástrojem je to možné. Udící věž vám umožní udit a připravovat suroviny na různých úrovních a zároveň rozšíří kapacitu vašeho EGG. Například do horní úrovně zasunete dřevěná grilovací prkénka s filetem z lososa a na další s chřestem, zatímco na spodní úrovni opečete brambory na přiloženém roštu z nerezové oceli. Nebo můžete najednou připravit různé předkrmy. Chcete si vyudit vlastní klobásu nebo rybu? Můžete je zavěsit na tyč v horní části udící věže.

Medium, Large, XLarge, 2XL	250186
----------------------------	--------

Hickory ořech



Ovoce, ořechy, hovězí maso a všechny druhy zvěřiny.

Pekanový ořech



Kořeněná uzená jídla, zejména klasické americké grilované pokrmy.

Jablko



Ryba, vepřové maso, bílé maso a drůbež.

Třešeň



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

Dub



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

Mesquite



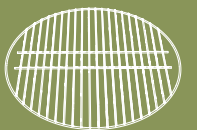
Hovězí, (sezónní) vepřové a zvěřina. Často používané pro trhané vepřové a bůček.

Dřevěná grilovací prkénka: dva způsoby jejich použití

Dušení & vaření v páře: namočená prkénka spolu s připravovaným pokrmem položte na rošt. Uvolněná pára dodá ingrediencím chuťový akcent.

Uzení & restování: Nechte namočené prkénko uschnout na roštu a poté na něj položte připravované ingredience. Spodní část prkénka se zahřeje a jídlo získá kouřovou příchut.

Potřebné příslušenství



Nerezový rošt



Dřevěná grilovací prkénka

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 kuchyň 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



Nest Utility Rack Postranní držák na příslušenství

Kam odložíte convEGGtor nebo rošt, když je nebudete potřebovat? Postranní držák na příslušenství vše bezpečně udrží! Postranní držák na příslušenství připevníte k pojízdnému stojanu EGG nebo k intEGGrovanému stojanu s držadlem. A má dostatek sil, aby udržel i pečicí 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. Snadno se rozkládají a sklápějí a jsou odolné vůči teplu. Báječné!

XLarge	121134
Large	121127
Medium	120670
MiniMax	121844
Small	120663



Portable Nest Přenosný stojan

Pokud jedete do kempu, parku nebo na pláž, není důvod, proč to nerozjet ve velkém stylu. Jednoduše si vezměte MiniMax s sebou v mobilním nosiči EGG Carrier. Pokud chcete vařit v pohodlné výšce umístěte MiniMax do přenosného stojanu (výška stojanu je 60 cm!). Hotovo? Pak stačí zase jednoduše složit a můžete vyrazit!

MiniMax 120649



IntEGGrated Nest+Handler IntEGGrovaný pojízdný stojan+držadlo

Chcete mít EGG v ideální pracovní výšce a mít možnost Big Green Egg snadno přemísťovat? Vaším novým nejlepším přítelem je kromě EGG také intEGGrovaný pojízdný stojan s držadlem. Pevný, stabilní stojan s robustními kolečky je užitečný nástroj pro bezpečné posouvání vašeho EGGu. Stojan + bezpečná přeprava a to vše v elegantním designu

2XL	121011
XLarge	121158
Large	120175
Medium	122285



Nest Pojízdný stojan

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

XLarge	301079
Large	301000
Medium	302007
Small	301062



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



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 nádobí. EGG vždy umístěte do podstavce pro EGG ve stole, abyste zajistili dostatečnou cirkulaci vzduchu pod EGG. Součástí stolu není EGG, podstavec pod EGG ve stole ani sada koleček (2 ks).

160x80x80 cm	
XLarge	127631

150x60x80 cm	
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 a postupně jej rozšiřujte o další přídatné moduly, stojany a doplňky. Pojdme to zvětšit!

Nový modulární pracovní systém Big Green Egg je něco jako 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 samotná 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

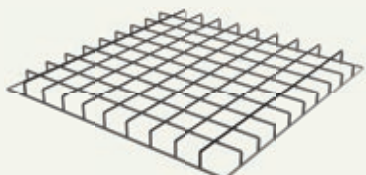


Corner EGG Frame
EGG rohový rám stolu
XLarge 128782
Large 128775



4 Vylepšujte pomocí dalšího příslušenství.

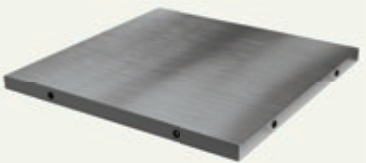
2 Vyberte si výplň.



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



Caster Kit
Sada koleček
10 cm - 2 ks
120410



Tool Hooks
Háčky na náčiní
25 cm
120281



Modular EGG Workspace Mate
EGG modulární postranní stolek
128799
*Kompatibilní pouze s EGG základním rámem stolu.
(121837, 120229, 120212, 122193)*



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

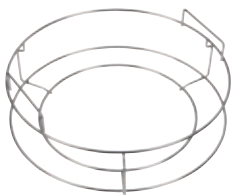
Doporučujeme



convEGGtor® convEGGtor

convEGGtor funguje jako přirozená bariéra mezi pokrmu a žhnoucím dřevěným uhlím ve vašem 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. To je ideální pro pomalé pečení, kdy se ingredience šetrně připravují při nízké teplotě, a také pro nepřímé grilování, pečení a smažení při vysokých teplotách.

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



convEGGtor® Basket Koš pro convEGGtor

TIP! Nerezový koš pro convEGGtor slouží také jako držák pro váš convEGGtor. Použijte jej k umístění vašeho convEGGtoru do EGG - nebo pro jeho vyjmutí z EGG - jednoduše, rychle a bezpečně. Koš pro convEGGtor je součástí systému EGGspander. Další informace najdete na straně 70.

2XL	119735	Large	120724
XLarge	121196	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 Litinový rošt

Chystáte se grilovat na svém Big Green Egg? Pak je pro vás litinový rošt nepostradatelný! Jediným způsobem, jak dosáhnout krásného grilovacího vzorku, je použití litinového 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.

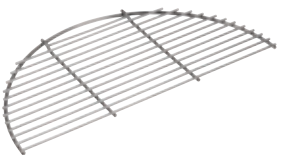
Large	122957	MiniMax	122971
Medium	126405	Small	
		Mini	128195



Half Cast Iron Grid Půlkruhový litinový rošt

Jste opravdovým grilařem? Použitím půlkruhového litinového 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
Medium	128058



Half Stainless Steel Grid Půlkruhový nerezový rošt

Zjistěte, jak z Big Green Egg vytěžit více, když vyzkoušíte nové techniky vaření! S půlkruhovým nerezovým roštem Big Green Egg jsou možnosti nekonečné. Půlkruhový nerezový rošt můžete použít v koši pro convEGGtor. Připravte si ingredience těsně nad žhnoucím dřevěným uhlím nebo o úroveň výš a kombinujte ve svém Big Green Egg přímý i nepřímý žár pomocí půlkruhového kamene pro convEGGtor.

XLarge	121202
Large	120731
Medium	128065



Half convEGGtor® Stone Půlkruhový kámen pro convEGGtor

Všestranný půlkruhový kámen. Pokud chcete vařit přímo i nepřímo současně, lze jej použít jako mezivrstvu spolu s nerezovým košem pro convEGGtor. Při umístění dvou půlkruhových kamenů vedle sebe lze použít jako kompletní konvekční štít pro teploty do 160 °C.

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 5ti 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.

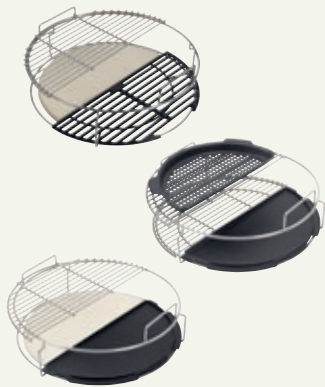
Pokud jsou všechna tato různá nastavení a varianty pro vás stále nedostačující, určitě si vyberete ze široké nabídky příslušenství a doplňků tak, abyste mohli v EGG připravovat jídla vaší oblíbenou technikou vaření.



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



Výběr nastavení.



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 lze použít také k umístění grilovací pánve Wok oceli pro skvělé pokrmy v asijském stylu.



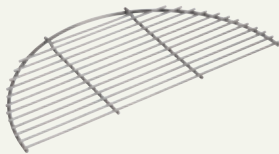
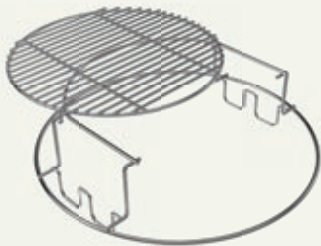
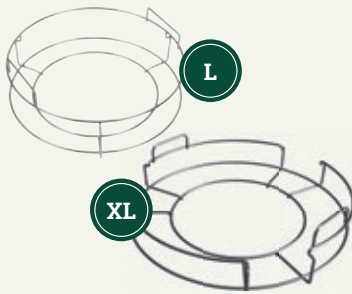
Pizza & pečení
Pomocí convEGGtoru a pečicího kamene proměňte své EGG v pizza pec a připravte ty nejlepší pizzy. Pomocí 2dílného víceúrovňového roštu a dalšího pečicího kamene rozšíříte kapacitu pečení.



Nízká teplota & pomalá příprava
Použijte 5dílnou sadu EGGspander se dvěma půlkruhovými kameny pro convEGGtor pro dokonalé pomalé pečení až do teploty 160 °C. Vařte pomalu při nízké teplotě pro dosažení nejlepších výsledků.

5-Piece EGGspander Kit 5-ti dílná sada EGGspander

Pětídílná sada EGGspander je k dispozici buď jako sada nebo i samostatně. Jednotlivé součásti: 1 dílný koš convEGGtor, 2dílný víceúrovňový rošt a půlkruhové rošty z nerezové oceli.



XLarge 121226
Large 120762

1-Piece convEGGtor Basket
1-dílný nerezový koš pro convEGGtor
XLarge 121196
Large 120724

2-Piece Multi Level Rack
2-dílný víceúrovňový rošt
XLarge 121219
Large 120755

Half Stainless Steel Grid
Půlkruhový nerezový rošt
XLarge 121202
Large 120731



Doporučujeme

Cast Iron Skillet

Litínová pánev

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. Litínová pánev a litínová 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 Grill Press

Litínový lis na grilování

Smash burger je skutečnou americkou klasikou. Chcete ho vyzkoušet? Nový litínový lis na grilování od Big Green Egg vám usnadní přípravu hamburgeru na vašem EGG. Lis zajistí, že burger bude na povrchu pěkně křupavý a uvnitř zůstane lahodně šťavnatý.



127648

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 litínová plotna. Na ní ugrilujete na žebrované straně menší jídla a na hladké straně můžete připravit palačinky nebo volská oka. Malou litinovou plotnu můžete použít také jako poklici pro malou litinovou pánev.



2XL, XLarge, Large
Ø35 cm 127860

Pro všechny modely kromě Mini
Ø26 cm 127853

Cast Iron Satay Grill

Litínový rošt na saté

Saté připravené v Big Green Egg si zamiluje každý. Big Green Egg litínový 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 pěkně a rovnoměrně propečené. Kde je dnes sraz? V saté baru!



XLarge 700485
Large



Green Dutch Oven

Smaltovaný litinový pekáč

Pekáči 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 plytký pekáč na koláče a dezerty. Pekáč se vyrábí v oválné nebo kulaté verzi.

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

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

Cast Iron Dutch Oven

Litínový kotlík

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 přečíst návod.



XLarge, Large
Ø40 cm 120779

Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush

Litínový rendlík na omáčky se štětcem

V litinovém rendlíku na omáčky Big Green Egg, můžete snadno a rychle na roštu ohřívat omáčky a marinády nebo rozpouštět máslo. 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

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.

Nejužitečnější kuchyňské náčiní



1. Silicone Tipped Tongs Nerezové kleště se silikonovým povrchem

40 cm 116864
30 cm 116857

2. Bamboo Skewers Bambusové špízy

25 cm - 25x 117465

3. Knife Set Souprava nožů

117687

4. Brisket Knife Porcovací nůž

128805

5. Stainless Steel Tool Set Souprava náčiní pro grilování

Set 127655
Široká špachtle 127426
Špachtle 127662
Štětce 127679

6. Measuring Cups Odměrky na suroviny

4x 119551

7. Kitchen Shears Nůžky na drůběž

120106

1. Cast Iron Grid Lifter Zvedač litinových roštů

Vkládání, otáčení, uchycení i zdvihání. Nadzdvihnutí 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

2. 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 nadzdvihnutí, vložení a vytažení rozpáleného pekáče na odkapávání. A to vše bez toho, aniž byste si zašpinili ruce.

118370

3. EGGmitt Rukavice EGGmitt

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

4. Silicone Grilling Mitt Silikonová grilovací rukavice

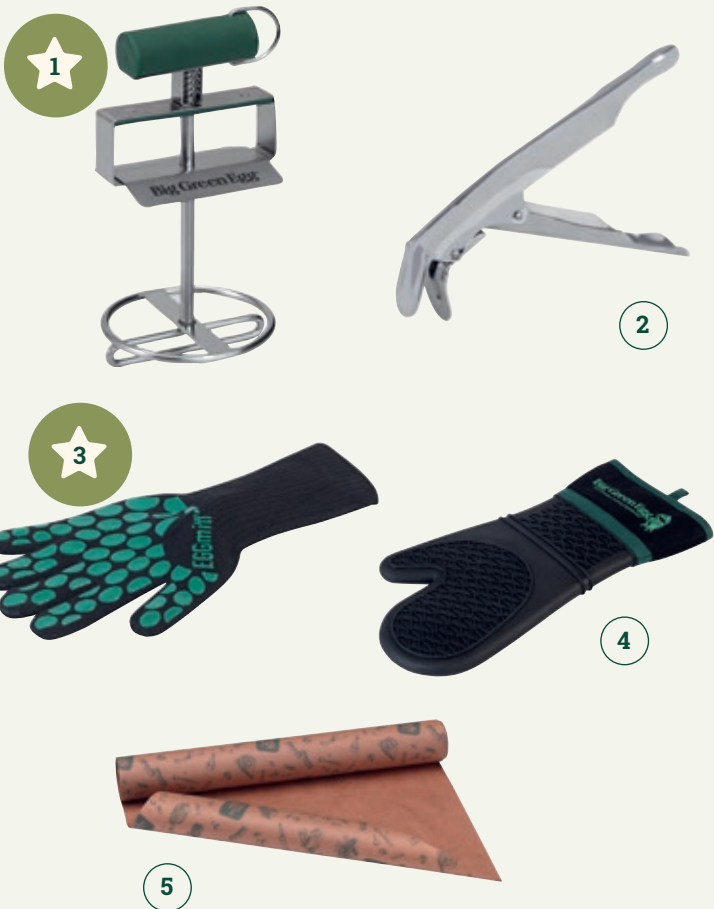
Silikonová grilovací rukavice je absolutně vodotěsná grilovací rukavice s protiskluzovou úpravou díky silikonovému potisku. Manžeta a vnitřek jsou vyrobeny z jemné směsi bavlny a polyesteru. Silikonová grilovací rukavice je odolná vůči teplotám do 230 °C.

Jedna velikost 117083

5. 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



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

Potřebujete tahák?

Zde je uvedena řada průměrných teplot u vybraných ingrediencí.

Hovězí středně propečené	54/57 °C
Jehněčí středně propečené	54/57 °C
Zvěřina středně propečená	54/56 °C
Vepřový řízek	67 °C
Drůbež	70/72 °C
Pstruh	62/65 °C
Losos	44/45 °C

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 stálé 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



1. 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. Teplotu (až 232 °C) můžete odečíst během pouhých 3-4 sekund, což zabraňuje zvýšení teploty v EGG v důsledku příliš dlouhého ponechání otevřeného víka. A pokud během měření teploty teploměrem otočíte, osvětlený displej se otočí také a teplotu velmi snadno přečtete.

119575

2. 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

3. 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

4. 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



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.



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

Pro jedinečné okamžiky s rodinou a přáteli.



Stainless Steel Pizza Peel **Nerezová lopata na pizzu**

Opravdového pekaře pizzy poznáte podle sebejistého postoje a profesionálního náčiní. Proto použijte nerezovou lopatu na pizzu na výjimečně plynulé vsunutí doma připravené pizzy na horký pečicí 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? S kompaktním kráječem na pizzu 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

78



Flexible Grill Light **Flexibilní světlo**

Hej, posviťte mi trochu na mé EGG! Flexibilní světlo na gril je ideální flexibilní pomocník, který svítí, kamkoli potřebujete. 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



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**

Keramická mísa zaručuje dokonalé rozložení tepla, což vede k úžasným koláčům a lasagním. Keramická mísa zaručí, že se vše propeče rovnoměrně a získá zlatohnědou barvu, kterou vám bude každý závidět. Uvnitř vláčné, zvenčí křupavé.

2XL, XLarge, Large

Ø 36 cm 112750



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

Doporučujeme



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 složité? 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



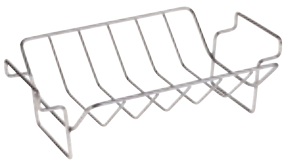
Ceramic Poultry Roaster
Keramický stojan na kuře a krůtu
Z chutného kuřete se stane kuře dokonalé. Umístěte celé kuře nebo krůtu na keramický stojan a zvenku získá křupavou, zlatohnědou kůrku, zatímco maso uvnitř bude krásně šťavnaté. A kdybyste chtěli přidat další chuťový akcent... Naplňte keramický 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 stojanu je maso uvnitř neuvěřitelně šťavnaté a na povrchu se vytvoří chutná a křupavá kůrka.

Kuře 117458
Krůta 117441



Ribs and Roasting Rack
V rošt
Multifunkční V rošt je ideální na pečení masa. Ve svislé poloze se jedná o rošt ve tvaru V, určený k pomalému pečení velkých kusů masa, žeber nebo (plněné) drůbeže. Když rošt otočíte, je ideální na přípravu žebírek. S konstantním prouděním vzduchu okolo roštu dosáhnete fantastických výsledků. Nezbytné pro všechny masožravce.

2XL, XLarge, Large 117564
Medium, Small 117557



Grill Rings
Nerezové grilovací kroužky
Použití grilovacích kroužků zabrání tomu, aby se vaše (plněné) papriky, rajčata, jablka nebo cibule během pečení převrhly. Tyto kroužky z nerezové oceli mají totiž hroty, na které je možné zeleninu a ovoce napíchnout. Nerezový trn také vede teplo k jádru ingredience, takže se rychleji uvaří.

3 ks 002280



Drip Pan
Pekáč na odkapávání
Pekáč na odkapávání shromažďuje odkapávající tekutiny, zbytky jídla a zabraňuje tomu, aby skončily na convEGGtoru. 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 všechn 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
Large - 5x 120885
Medium, MiniMax, Small - 5x 120878

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.



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



Ash Tool Pohrabáč

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	119490	MiniMax	119513
XLarge		Small	
Large	119506	Mini	
Medium			



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

Vaření na EGG je zábava, jenže na nerezovém roštu vašeho Big Green Egg se může držet připečený tuk a připálené zbytky jídla. Rošt však rychle a jednoduše dočista vydrhnete pomocí tohoto čističe. Díky prodloužené rukojeti nemusíte čekat než rošt vychladne.

201324



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

Optimální požitok z Big Green Egg jde ruku v ruce s dobrou údržbou a čistými rošty 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 štětiny jsou vyrobeny z pečlivě vybraného materiálu. Můžeme začít!

127310



Charcoal Storage Bag Vak na dřevěné uhlí

Chcete, aby Vaše dřevěné uhlí bylo pěkně suché? Uložte ho do vaku na dřevěné uhlí, který pojme až 9 kg dřevěného uhlí. Voděodolný vak je vyroben z robustního a odolného polyesteru. Je vybaven integrovaným úložným prostorem a rolovacím okrajem s možností zavírání na klip.

128201



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



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.

2x náhradní hlavice na čištění	127129
	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.

2x náhradní hlavice na čištění	127136
	127143



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 Při každém novém vaření se před zapálením dřevěného uhlí v EGG ujistěte, že jste pohrabáčem odstranili přebytečný popel promícháním již 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 zabraňuje „nežádoucímu 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.

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? Zahřejte Big Green Egg na 250 °C, otočte convEGGtor tak, aby špinavá strana směřovala k dřevěnému uhlí, zavřete víko a nechte EGG přibližně 30 minut takto stát. Tím bezpečně spálíte přebytečný tuk. Keramika znovu nezbledne; 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 by 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 Dbejte na to, abyste Big Green Egg vždy bezpečně umístili, například do pojízdného stojanu nebo do podstavce pro EGG Mini. 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.



Rozpalte to.

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	



Objevte naše nové příslušenství Rotisserie



Rotisserie

Lahodné kuře pečené na dřevěném uhlí, sladký a šťavnatý ananas, krásná roláda nebo domácí gyros či kebab pečené na rožni? Všechny tyto pokrmy si od nynějška můžete snadno připravit sami ve svém Big Green Egg díky nové rotisseries, fantastickému novému doplňku k vašemu Big Green Egg. Možnosti jsou nekonečné. Vaše ingredience budou neustále podlévány uvolňujícím se tukem a/nebo šťávou, čímž získají ještě více chuti. Rotisseries můžete použít s convEGGtorem nebo bez něj v závislosti na tom, co vaříte a na teplotě EGG.

NOVINKA



XLarge 128553
Large 128546

Max. hmotnost 17 kg.

Jednoduše nasadte prstenec pro rožeň na keramickou základnu a umístěte rožeň do držáku. Poté zavřete víko EGG, abyste jako vždy mohli dokonale kontrolovat teplotu EGG a kombinovat výhody EGG a rozně. Vaše jídlo se bude připravovat přesně tak jak má, díky proudění vzduchu v EGG, odrazu tepla keramiky a otáčením rozně. Prstenec pro rožeň je vyroben z oceli s povrchovou úpravou. Rožeň a přiložené vidlice jsou vyrobeny z nerezové oceli. Rožněm otáčí tichý, ale výkonný motor na 220-240 V, který zajišťuje rovnoměrné otáčení.



NOVINKA

Flat Basket Koš na rotisseries (plochý)

Chcete upéct celou rybu na bylinkách nebo grilovat zeleninu či kuřecí řízek? Výškově nastavitelný plochý koš z nerezové oceli s nepřilnavým povrchem je vaším nejlepším přítelem. Můžete v něm péct i grilovat, aniž byste museli suroviny obracet.

128560



NOVINKA

Tumbler Basket Koš na rotisseries (kulatý)

Pečení brambor, krájené zeleniny, krevet, kuřecích křídel, ořechů nebo zrnkové kávy? V tomto praktickém nerezovém koši (Ø 19 cm) s nepřilnavým povrchem to bude hračka. Stačí otevřít sponu, vložit ingredience, zavřít a pustit se do pečení!

128577

Náhradní díly



Tel-Tru Temperature Gauge Teploměr do víka

Teploměr ve víku je součástí každého Big Green Egg. No a když se po dlouholeté službě odebere na odpočinek... Tak si pak objednáte nový. Umístěte teploměr do víka svého EGG a budete mít přehled o vnitřní teplotě, aniž byste museli otevírat víko a ztrácet teplo. Teploměr do víka je dostupný ve dvou verzích a měří teplotu od 50 °C do 400 °C.

Ø 8 cm	117250
Ø 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. Vysoce žáruvzdorná plstěná role těsnění, která je samolepicí a jeho výměna a připevnění nejsou nijak složité.

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	112644	Medium	103062
XXL	114716	MiniMax	103055
XLarge	112644	Small	103079
Large	103055	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	401144
XLarge	112668	Small	
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

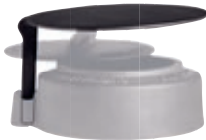


rEGGulator
rEGGulátor
Robustní rEGGulátor lze nastavit velmi přesně. Je vyroben z odolné litiny se silikonovou rukojetí, což vám umožní zvýšit nebo snížit přívod vzduchu, aniž byste si popálili prsty. REGGulátor vzduchu jsme ošetřili ochrannou vrstvou, která zabraňuje korozi, takže jej po použití můžete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

2XL, XLarge, Large, Medium Mini* 103017
117847

MiniMax, Small
117854

* 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 od Big Green Egg slouží jako deštník pro váš rEGGulator. Pokličku proti dešti lze použít pouze v kombinaci s rEGGulátorem.

2XL, XLarge, Large, Medium MiniMax, Small
120748 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	126870
XLarge	117908	Small	
Large	117984		
Medium	120021	Mini	117922

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 užít celý život. Měli byste samozřejmě zajistit, aby bylo vaše EGG dobře udržované, aby vždy zůstalo ve špičkové kondici! Protože je lepší zabránit, než vyměnit. Nejdůležitější rady pro péči a údržbu najdete na **straně 84**.

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 nejrychleji byli schopni najít efektivní řešení. Zjistěte, zda je nutné opravit poškození nebo vyměnit součást.

Kdy si dělat starosti | závada na výkonu



vyrobeno do r. 2020



vyrobeno po r. 2020



vyrobeno do r. 2020



vyrobeno po r. 2020



Jan Punčochář

*Gril Green Egg vám změní
pohled na klasické grilování!*



Základem úspěchu je výborný gril a kvalitní suroviny

Pokud jste někdy viděli grilovat Jana Punčocháře, jednoho z nejlepších českých šéfkuchařů, pak určitě znáte i Big Green Egg. Jak sám říká, grilování je jedno z témat, které se pravidelně v sezóně opakuje a novináři jsou v ten čas lační po receptech a tipech na skvělou grilovačku. Janova odpověď zůstává konzistentní – zásadní je výborný gril a kvalitní suroviny. A tím grilem myslí vždy Big Green Egg, jelikož na něj on opravdu nedá dopustit.

„Úplně poprvé jsem EGG viděl na internetu, byl jsem z toho fascinovaný, jelikož bylo vidět, že je v grilu extrémní žár a že se ten steak, který na něm někdo připravoval, nádherně zapeče. A musím říct, že je to už přes 20 let a já jsem jím fascinován dodnes“.

Další setkávání Jana Punčocháře s grilem Big Green Egg bylo různě na festivalech a různých akcích, a jak sám říká, velmi ho zajímalo, jak se na něm griluje, protože do té doby se s ničím podobným ještě nesetkal. V té době byl pozván, aby vařil na soukromé akci, a to bylo první reálné setkání s Big Green Egg. Od té doby se do něj zamiloval. Sám si domů jeden koupil a až následně se setkal s lidmi, kteří gril distribuují v ČR. Mohla tak přijít dlouholetá spolupráce.

„Hodně mě baví to široké využití grilu. Není jen na samotné grilování jaké známe – maso, zelenina, možná brambory či houby. Na tomto grilu jde připravit skoro všechno od steaků, ryb nebo zeleniny až po chleba nebo domácí buchty. Na Big Green Egg můžete dusit, péct, grilovat, připravovat koláče, pizzu nebo maso a zároveň je velmi úsporný.“

Gril jednoduše rozpálíte během 10–15 minut, a následně můžete opravdu dlouho dobu grilovat. Díky možnosti zavření víkem vám gril udrží teplo a vy můžete připravovat různé pokrmy třeba i přes noc.

„Mně osobně se nejvíc líbí to, že večer máte grilovačku, ugrilujete maso, zeleninu a třeba houby, potom do grilu vložíte celé kuře a do rána ho necháte pomaličku péct. Ta chuť je pak skvělá, takovou jiným způsobem přípravy nemůžete dosáhnout“.

Co na EGG Jana také baví je jeho krásný design. „Hodně mě baví, jak vypadá, v zimní kuchyni má své místo a každý, kdo k nám přijde ho obdivuje. Není to jednoduše klasický gril“.

V kuchyni restaurace U Matěje Big Green Egg nemá, jelikož grilování ke klasické české kuchyni příliš nepatří. Několikrát do roka ale pořádá speciální akce, kdy vaří v krásné zahradě plné statných kaštanů a tam vždy gril používá. Velmi oblíbený recept je například kuře pečené na pivo. Nenechte se ale zmást, nejedná se o pečení v troubě a podlévání kuřete pivem, jde o trochu jinou variantu tohoto receptu.

„V restauraci mám občas na menu kuře na pivě, které připravujeme tak, že kuře „posadíme“ na otevřenou plechovku s pivem, vložíme do grilu a necháme pomalu péct. Kuře tak dostane nejen krásně kouřovou chuť, ale jak do sebe pomalu nasává pivo, je krásně šťavnaté. Takto připravené kuře nebude nikdy vysušené. A jelikož my Češi jsme milovníci piva, je toto jídlo hodně oblíbené jak v restauraci, tak u mých přátel“.



Pečené kuře na pivě a brambory Grenaile s cibulí

INGREDIENCE

1 ks kuřete (cca 1400 g)
máslo na potírání
1 ks plechovky piva Pilsner Urquell

Solný roztok (80 g soli, 1 litr vody)

Brambory grenaile

400g brambory grenaile
2 žluté cibule
2 snítky rozmarýnu

Sůl smícháme s vodou a tímto slaným roztokem zalijeme kuře, které necháme marinovat 24 hodin v lednici.

Po marinování kuře vyjmeme, osušíme a nasadíme na otevřenou plechovku piva. Máslo rozpustíme a kuře jím potřeme. Kuře na plechovce vložíme na litinovou pánev, do spodu nalijeme trochu vody a pečeme v uzavřeném grilu asi 45 minut při 190 stupních. Při pečení můžeme kuře potírat máslem. Až bude kuře krásně zlatavé a měkké, vyjmeme ho z grilu a z plechovky.

Brambory omyjeme a poskládáme do pánve kolem kuřete, cibule nakrájíme na kolečka a též poklademe kolem kuřete, přidáme snítky rozmarýnu a necháme spolu s kuřetem péct. Výpekem z kuřete a másla můžete brambory a cibuli občas přelévát.

Jan Punčochář

Je český šéfkuchař pražské restaurace U Matěje. Od roku 2019 působí jako porotce v kulinářské soutěži MasterChef Česko.

Kuchařem se vyučil v pražském hotelu Ambassador. Po vyučení pracoval například v pražských restauracích Rybí trh, International Zlatá Praha nebo Zátíší Group. Pak se zdokonaľoval při několika zahraničních stážích, mimo jiné v michelinských restauracích Hangar 7 v Salcburku či Tim Raue v Berlíně. Jako kuchař působil i v přední švýcarské restauraci Häberlis Schützenhaus.^[4]

Po návratu do České republiky v roce 2004 se stal šéfkuchařem a spolujeditelem sklepní pražské restaurace a baru Le Terroir. Působil zde deset let a tamní kuchyně pod jeho vedením několikrát získala michelinské ocenění Bib Gourmand, tedy „Dobré jídlo za přijatelné ceny“.

V říjnu 2014 se stal šéfkuchařem nově otevřené, posléze michelinské restaurace Grand Cru Restaurant.^[6] V květnu 2016 zvítězil ve 3. ročníku české ankety Zlatý kuchař roku 2015. V předchozích dvou letech skončil ve stejné soutěži absolutně třetí.

V roce 2019 otevřel vlastní restauraci *U Matěje*.



Šéfkuchaři a jejich Big Green Egg

Více než 2 000 evropských šéfkuchařů zapaluje každý den dřevěné uhlí v jednom nebo více Big Green Egg ve svých restauracích. Někteří z těchto profesionálů vám osobně vysvětlí, čím je pro ně Big Green Egg tak výjimečné.

Romain Meder

Restaurant Les Chemins (Domaine de Primard) - Guainville

"Provensálská dýně pečená v Big Green Egg nepotřebuje nic víc než špetku soli a otočení mlýnkem na pepř. Poskytuje koncentraci chutí, kterou hledám, jemnou kouřovost a krásnou karamelizaci. Stejně zajímavá je i textura. V Les Chemins zapalujeme dřevěné uhlí v Big Green Egg každý den."

Fotografie

© Guillaume Savary /
le photographe du dimanche



Filip Stenius

Juhlapalvelu Kati & Fille, Ravintola Lasiranta en
Ravintola Kuutio - Helsinki

"Big Green Egg je vždy připraveno k použití, což je pro mě nesmírně důležité. V mém oboru je načasování vším. EGG udržujeme v pohotovostním režimu při nízké teplotě, při které se spotřebuje málo dřevěného uhlí. V okamžiku, kdy Big Green Egg potřebujeme, otevřeme spodní dvířka a rEGGulátor a rychle rozpálíme a dosáhneme požadované teploty."

Fotografie

Jaro Luomapuro



Lucki Maurer

STOI - Rattenberg

"Vaření na Big Green Egg je originální a autentické, vyvolává čisté emoce. Ovládání ohně, hra s teplem a žárem, to vše bez moderních technik. Výsledek je fenomenální. Všechno, co na něm uvařím, chutná fantasticky. Kvalita samotného výrobku je také vynikající. Podle mého názoru je Big Green Egg dokonalé zařízení na vaření."

Fotografie

Thomas Pfeiffer / Pfeiffer Kreativ



Jeroen Achtien

Inter Scaldes - Kruiningen

"Dřevěné uhlí v modelu MiniMax v mé kuchyni standardně žhne asi 10 hodin denně, a to i během přípravy oběda a večeře. Big Green Egg používáme hlavně na pečení, grilování a uzení. V restaurační kuchyni vlastně pomalé vaření neprovádíme, protože zabírá příliš mnoho času. Doma ale tuto techniku používám, protože i tam si s Big Green Egg rád hraji."

Fotografie

Sven ter Heide



Ants Uustalu

Ööbiku Gastronomiatalu

"Klíčem k úspěchu jsou ingredience a Big Green Egg. Používám hodně neobvyklých surovin, jako jsou vnitřnosti a sbírané houby. Vždy té nejlepší kvality. Pomocí Big Green Egg jim dodáváme zvláštní nádech. Navíc nemusím dělat nic jiného, jen se usmívat a nalévat hostům víno."

Fotografie

Lauri Laan



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



Recenze Modus Operandi



- „FANTASTICKÉ, naprosto SKVĚLÉ“
- „Je to krásná kuchařka. Jedna věc je jistá – uvařím spoustu jídla!“
- „Velmi pěkná kniha s krásnými recepty a fotografiemi.“
- „Fantastická kuchařka, už jsem se z ní stihl naučit spoustu nových věcí.“
- „Super! Nahradí všechny ostatní BBQ kuchařky.“

- 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



Modus Operandi

VÍCE NEŽ
300 RECEPTŮ

904 STRÁNEK

4,6 KILOGRAMŮ



Připojte se ke komunitě. Navštivte náš obchod s fanouškovskými potřebami.

Opravdový fanoušek EGG nemusí stát za svým EGG, aby ho někdo poznal. Big Green Egg je životní styl, kterým vyzařujete. V našem fanouškovském obchodě najdete rozsáhlou kolekci oblečení, doplňků a kuchařek EGG. Obsahuje ty nejlepší dárky, které můžete darovat i dostat!



Ceny a další předměty najdete ve fan shopu Big Green Egg. Naskenujte QR kód nebo navštivte stránku fanshop.biggreenegg.eu.

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
904 stránek 818177



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 471156



1. Podtácky
2. Dávkovač mýdla
3. Mikina - Peace, Love & EGGs
4. Mikina - Let's Create
5. Vývrtka
6. Peugeot mlýnek na pepř 40 cm
7. Porcelánová servírovací mísa
8. Plátěný klobouk



- 9. Kulich
- 10. Plechový hrnek
- 11. Zimní rukavice
- 12. Flísová deka
- 13. Golf tričko s límečkem - Bílý Inside-out
- 14. Big Green Egg golfové míčky - Titleist
- 15. Golfová taška



13



16



17



18

Jste připravení pro vaření v EGG?

fanshop.biggreenegg.eu

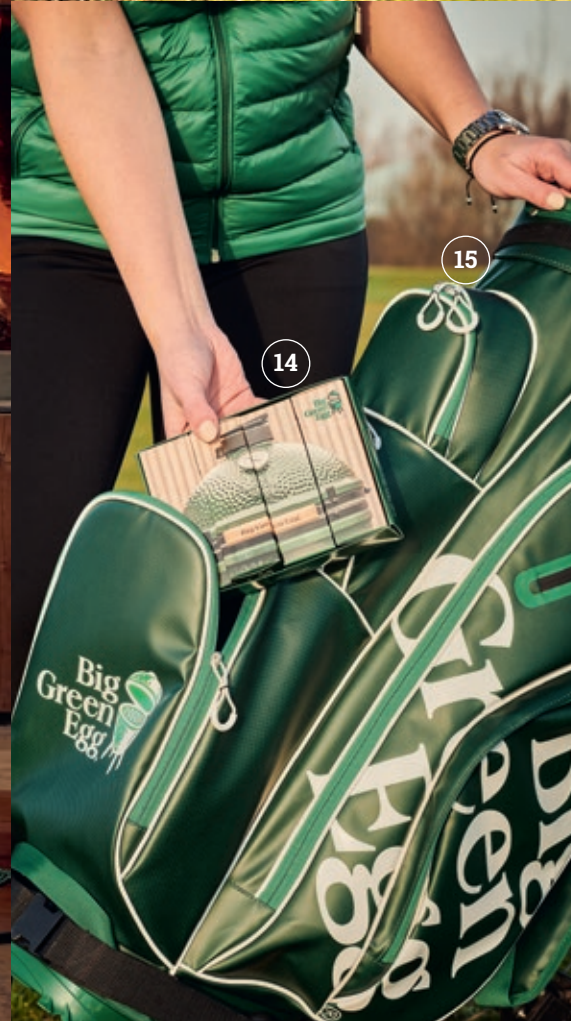


9

10

11

12



15

14

- 16. Plyšák - Mr. EGGhead
- 17. Vesta modrá
- 18. Magnety na lednici
- 19. 3-balení ponožek
- 20. Ecrú Tričko – pánské
- 21. 2-balení opasku
- 22. Cestovní kufr



19



20

21



22



Škola vaření pod taktovkou Honzy Rimplera

S Big Green Egg jsem se poprvé potkal v roce 2016 jako externí lektor školy vaření. Po krátkém seznámení jsem pochopil, že jde o výjimečné grily a začal jsem je používat intenzivněji nejen na kurzech vaření, zajišťování cateringů a při službě Kuchař do domu, ale i pro společné víkendové grilování s rodinou. Společné máme ještě jedno, a to rok narození!

Na kurzech pro širokou veřejnost se snažíme EGG zapojovat co nejčastěji. A to nejen na těch se steakovou tematikou. Grily velikosti Large a Minimax používáme často na přípravu ryb, polévek, pečené zeleniny, zapečených pokrmů z jednoho plechu, douzování nebo přípravu pizzy. Vše s nezaměnitelnou výraznou chutí a vůní po dřevěném uhlí nebo štěpkách, které dodají vynikající kouřové aroma.



S Big Green Egg učíme vařit děti už od 6 let

V nabídce našich kurzů jsou i kurzy vaření pro děti od 6 do 9 let a od 10 do 15 let. Pro ty starší pravidelně již pátým rokem pořádáme i týdenní příměstský tábor. Děti se během týdne projedou po světě přes nejznámější světové kuchyně, ale zažijí i nakupování surovin u farmářů a jeden den se věnujeme i tématu grilování. Příležitost vyzkoušet si grily rozpálit, nastavit ideální teplotu a naučit se spoustu marinád, postupů a tipů k využití je většinou jednou z nejoblíbenějších náplní společného vaření. A my máme naopak velkou šanci děti nadchnout pro stoprocentní využití všech možností EGG, které nabízí. Často se stává, že nadšené děti pošlou své rodiče k nám do školy vaření na další kurz, aby se i oni dozvěděli, jak správně grilovat a co vše se na grilech dá připravit.

Společná příprava pizzy v EGG je zážitek

Mladá generace, která je zvyklá od svých rodičů a prarodičů na klasické suroviny, postupy grilování, marinování a pečení mas v porcích je většinou nadšená z možností využití EGG. Pomalé pečení velkých kusů masa, douzování nebo samotné uzení celých ryb či velkých filetů je velmi oblíbené. Zjišťují, že se dá i z několika málo surovin, bylinek a koření díky možnostem grilu vykouzlit skvělé jídlo. Například společná příprava pizzy, kdy si každý připraví tu svou, je při pořádání grilovacích párty velmi oblíbená. Jsme rádi, že můžeme být inspirací do budoucna pro nové generace fanoušků a nadšenců Big Green Egg.

Vaření s rodinou a přáteli

Oblíbenými službami se v poslední době stává zajištění drobného cateringu nebo služba Kuchař do domu, ke kterým Big Green Egg často využíváme. Přijedeme do rodin, přímo na zahradu k zákazníkům a stáváme se součástí jejich oslavy. Od samotného zapálení grilu, po přípravu a servis. I zde se sejde několik generací a většinou je společně strávené chvíle u grilu nadchnou.

Pokud grilujeme doma s rodinou, vedou steaky a grilovaná zelenina, nebo ryby. V posledních letech pravidelně pečeme oblíbený švestkový koláč s drobenkou, a to přímo na zahradě pod stromy s dozrávajícími švestkami.

Mezi svátky ke konci roku také na stole nesmí chybět pečená baby krůta z grilu, plněná jablky a cibulí. Velikost Large je pro nás vynikající volbou s ohledem na velikost a širokou nabídku doplňkového příslušenství. Doufám, že i naše děti v budoucnu stráví několik společných chvil se svými rodinami při vaření v Big Green Egg.

Jan Rimpler

Šéfkuchař, hlavní lektor a provozovatel školy vaření Kuliner.

Vystudoval kuchařinu na střední škole v Pelhřimově a své kuchařské znalosti začal nabírat hlavně při pětileté zahraniční praxi na čtyř a pěti hvězdičkových říčních lodích v Německu, Holandsku a Rakousku.

Po návratu pracoval mimo jiné jako šéfkuchař českobudějovického Grand Hotelu Zvon, restaurace Noem Arch Brno a Relax a sport resortu Dolní Morava. V roce 2008 a 2017 se stal protagonistou dnů české kuchyně v Limě v Peru.

Za téměř šestileté působení jako lektor má ze sebou vedení více než 300 kurzů vaření pro širokou veřejnost i odborníky, teambuildingů pro firmy a soukromých akcí.

Již 11 rokem se pravidelně objevuje na obrazovkách České televize ve vysílání Dobrého rána nebo v roce 2022 v několika dílech pořadu Kluci v akci po boku Ondry Slaniny.





Švestkový koláč s drobenkou

Pro 4 osoby

INGREDIENCE

Těsto

200 g polohrubé mouky
1 prášek do pečiva
120 g změkklého másla
60g cukr krupice
1 vejce
3 lžíce mléka

Na drobenku

100g másla
100g cukru krupice
60g hrubé mouky
40g strouhaného kokosu
Smíchejte všechny suroviny v sypkou drobenku

Náplň

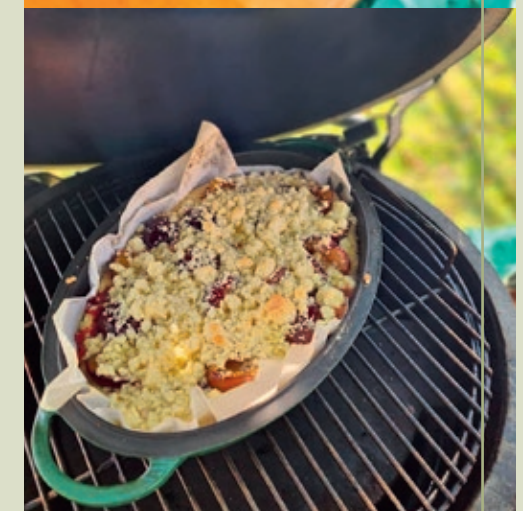
cca 1 kg čerstvých vypeckovaných švestek
3 lžíce třtinového cukru
1 lžička skořice
1 dl slivovice
2 lžíce másla

PŘÍPRAVA

1. Těsto vymíchejte v robotu a zakryté folií dejte do lednice minimálně na 4 hodiny, nejlépe do druhého dne.

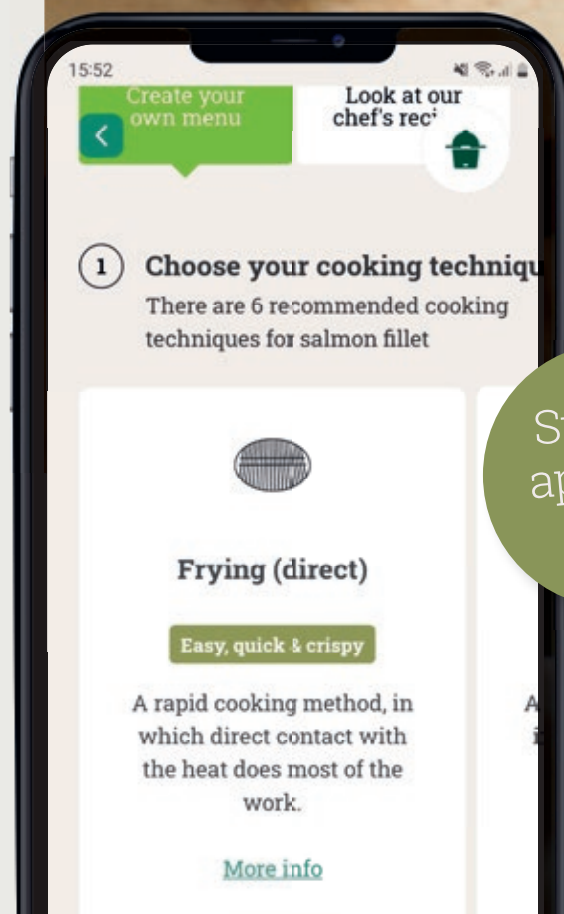
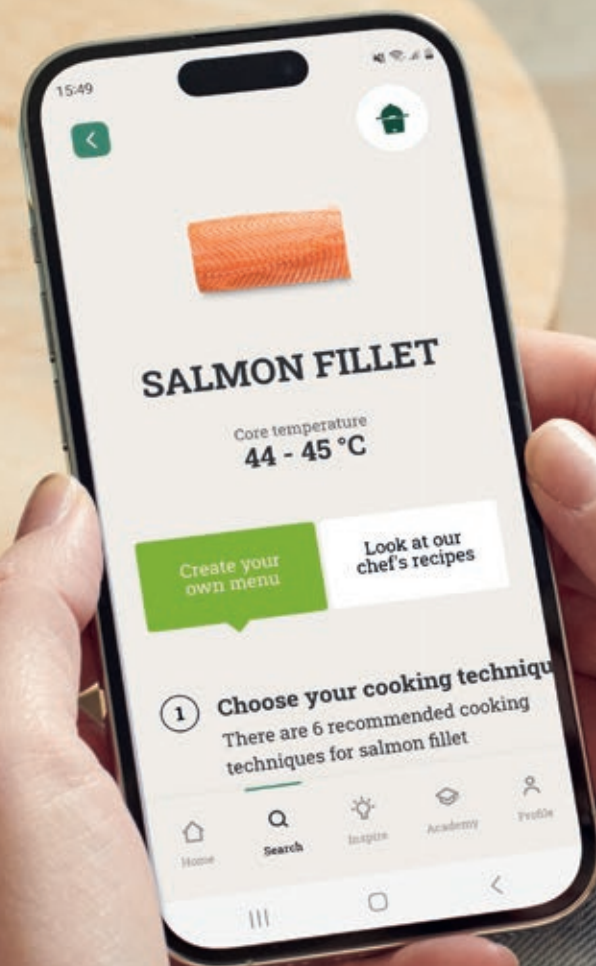
PEČENÍ

1. Ze smaltovaného litinového pekáče Dutch Oven použijte víko jako plech. Vložte pečicím papírem a rozváleným těstem.
2. Na grilu zahřejte pánev, přidejte máslo a švestky, vmíchejte cukr a skořici a na slivovici oflambujte a dejte stranou.
3. Vsypete oflambované ochucené švestky na těsto. Zasypte drobenkou.
4. Zapalte Big Green Egg, umístěte convEGGtor a nerezový rošt a rozpalte na 180°C. Koláč pečte cca 45 minut.



Aplikace Big Green Egg.

Inspirace z celého světa Big Green Egg
na jednom místě.



Stažení
aplikace
Nyní!

Vytvořte si své
vlastní menu...
nebo se nechte
inspirovat
šéfkuchařem.



Pro začátečníky

Nákup, filetování a
příprava čerstvých ryb



Žhavé a trendy

Jak vytvořit dokonalou
venkovní kuchyni



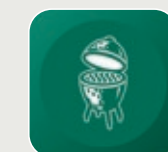
Recepty

Skvělé a chutné recepty
pro inspiraci

Inspirujte se
& sdílejte svá
jídla s přáteli
z komunity EGG.

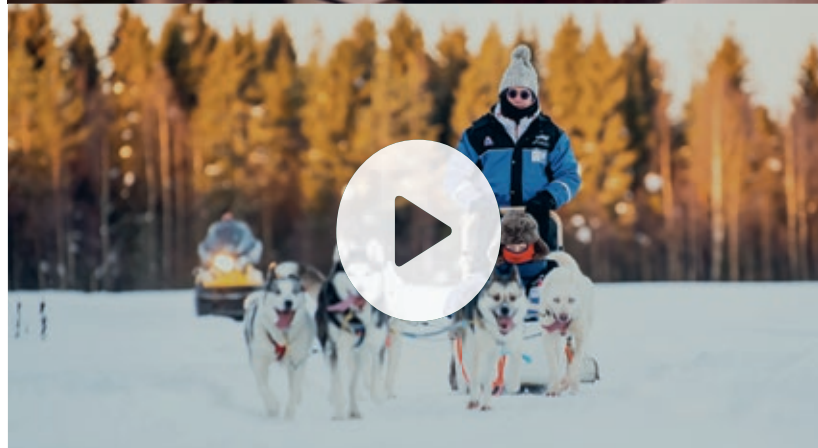
Vytvořte si vlastní menu s
nespočtem různých
ingrediencí a technik vaření
a uložte si své oblíbené
recepty na Big Green Egg.
Sledujte videa mistrů, kteří
se podělí o zkušenosti s
různými technikami vaření
a přečtete si užitečné tipy
a triky od šéfkuchaře, které
vás navedou na správnou
cestu. Poté se o své
výsledky podělte s přáteli.
Stáhněte si aplikaci,
přidejte své přátele nebo se
seznamte s dalšími
fanoušky EGG.

Aplikace Big Green Egg
obohatí váš svět.



Vždy ve
spojení.





Je čas na show.

Grilovaná žebra
Kuře na plechovce od piva
Tažené vepřové maso
Dýňová polévka
Domácí hamburgery
Pizza
Kousky uzeného lososa
Brambory Hasselback

& mnoho, mnoho dalších...

Na našem kanálu Big Green Egg na YouTube najdete celou řadu inspirativních videí. Od videí s lahodnými recepty a tipy šéfkuchařů, které vás mohou inspirovat a posunou dále, až po praktická videa s návody, jak z vašeho EGG dostat ještě více. Nebo se pohodlně usadíte a vychutnáte si nejlepší exkluzivní seriály.

Odteď už vám nic neunikne?

Přejděte na náš kanál Big Green Egg YouTube a přihlaste se k odběru zdarma. Tímto způsobem po zveřejnění videa on-line obdržíte oznámení.

@Big Green Egg ČR



Biggreenegger



BigGreenEggCR



biggreenegger3589



Přidejte se a užijte si Big Green Egg komunitu

#BigGreenEgg #TheEvergreen

součástí komunity Big Green Egg a sledujte nejnovější zprávy, chutné recepty a inspirativní blogy. Jsme tu pro milovníky masa, rybí fanatiky, vegany, flexitariány... a nezapomínejme ani na nejmenší členy rodiny.

Tiráž

Koncept, design a realizace

Big Green Egg Europe B.V.

Projektový management

Ingeborg Hendriks

DTP

Damian van Soest, Lisa Rienks

Text

Inge van der Helm, Yvette Guichard, Iris Buddingh', Thomas Smagge

Kuchaři

Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Hiljo Hillebrand, Jonnie Boer, Romain Meder, Filip Stenius, Lucki Maurer, Jeroen Achtien, Ants Uustalu, Jan Punčochář

Fotografie

Sven ter Heide, Fem Schook, Robert Peek, Robertas Daskevicius, Nico Alsemgeest, Jasper Bosman, Guillaume Savary, Jaro Luomapuro, Thomas Pfeiffer, Lauri Laan, Josh Meister, Ivo Geskus

Zvláštní poděkování

Věra Pospíšilová, Jan Rimpler, Jan Punčochář

BIGGREENEGG.EU/CZ



Copyright © 2024 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.

CZv1.012024

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





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.

BIGGREENEGG.EU/CZ