BIG GREEN EGG

SEIT 1974

OPEN FLAVOUR™

Big Green Egg®

Wir sind Big Green Egg

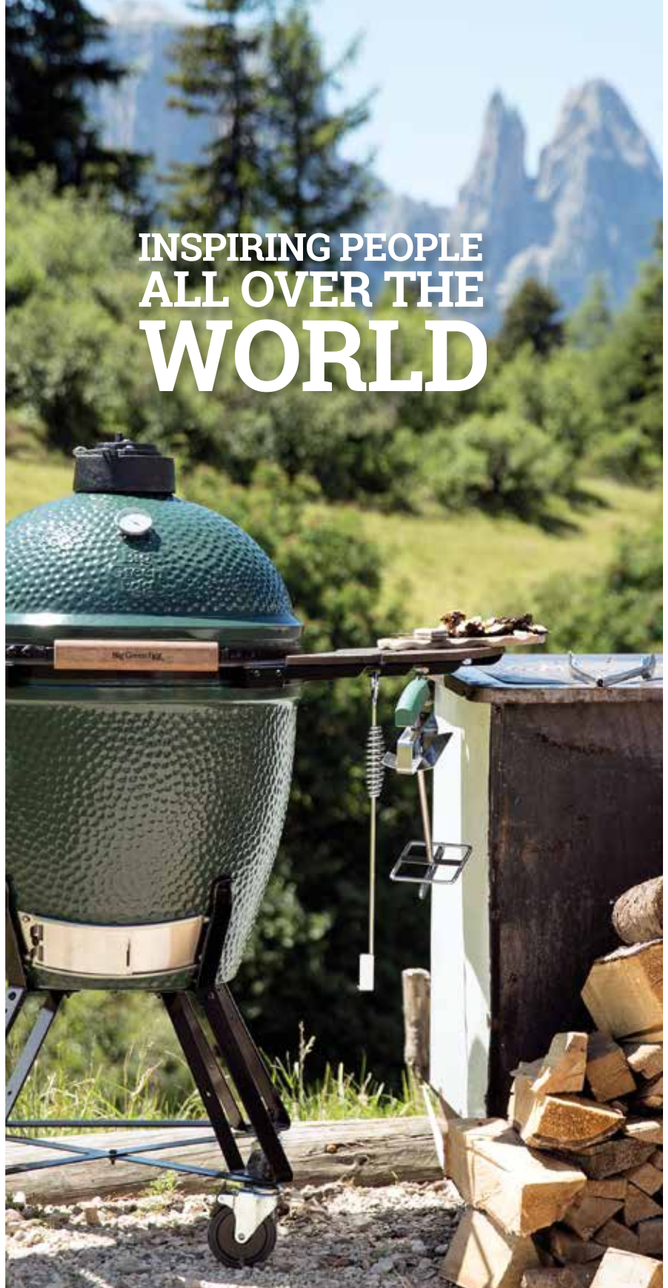
Man nennt uns auch Foodies, Food-Freaks oder kulinarische Hedonisten. Wir glauben einfach, das Leben schmeckt gut und unsere Sinne sind ein Geschenk der Natur, das wir in vollen Zügen genießen sollten.

Daher lautet unser Ziel, Menschen in aller Welt zu inspirieren und dadurch glücklich zu machen, dass sie Gerichte mit den raffiniertesten Aromen zubereiten, die die Natur zu bieten hat.

Wir haben dazu ein modernes Kochgerät entwickelt, das auf uralten japanischen "Kamado"-Traditionen beruht und mit dem die feinsten Aromen naturbelassener Lebensmittel voll zur Geltung gebracht werden. Und zwar auf gesunde und nachhaltige Weise. Wir haben unser Gerät so genannt wie es aussieht: The Big Green Egg!

Durch den Einsatz einer von der NASA entwickelten Keramik hat es ein einzigartiges Heizsystem, das bisher nicht gekannte Aromen zur Geltung bringt und mit dem Sie Gerichte nach ihren Lieblingsrezepten kochen, backen, grillen, dünsten und räuchern können.

Genießen Sie The Big Green Egg und erschließen Sie sich eine Welt kulinarischer Möglichkeiten. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf, aber vor allem: Lassen Sie sich das Leben schmecken!



INFORMATIONEN UND PRODUKTKATALOG

2018

6 Die Modelle
13 Gestelle und Tische
15 Die beste Holzkohle
16 Räucherholz als Geschmacksgeber
18 Grillroste und Keramik
22 Thermometer
25 Töpfe und Pfannen aus Gusseisen
30 Alles zum Pizzabacken
33 Rezepte
41 Abdeckhauben
45 Die richtige Pflege Ihres EGGs

Copyright © 2018 Big Green Egg Europe. Alle Rechte vorbehalten. Sofern nicht anders angegeben, unterliegt der gesamte Inhalt auf diesen Seiten dem Urheberrecht der Big Green Egg Europe B.V. Alle Rechte bleiben vorbehalten. Es dürfen auch keine Ausschnitte dieser Seiten (Texte oder Abbildungen) für andere Zwecke als die der Big Green Egg Europe B.V. verwendet werden. Daher ist jede Reproduktion, Veränderung, Speicherung in einem Datenabfragesystem oder Rückübertragung für andere Zwecke als für den persönlichen Gebrauch ohne eine vorherige schriftliche Genehmigung strengstens untersagt, gleich in welcher Form und mit welchen Mitteln elektronischer, mechanischer oder sonstiger Art sie durchgeführt wird.

Wir haben den Inhalt dieses Katalogs mit größter Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch kann Big Green Egg Europe B.V. in keinem Fall für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der darin enthaltenen Informationen haftbar gemacht werden. Aus den angebotenen Informationen können keine Ansprüche hergeleitet werden, und Big Green Egg Europe B.V. haftet nicht für die Folgen der Verwendung dieser Informationen. *DEV1.0118*

Big Green Egg®, EGG®, MiniMax™, EGG Mates®, Nest®, EGGmitt® und convEGGtor® sind Marken bzw. eingetragene Marken der Big Green Egg Inc.

Ihr Big Green Egg-Händler berät Sie gern!

Sie haben Fragen oder hätten gern nähere Informationen zu unseren Big Green Eggs oder der eindrucksvollen Kollektion an Zubehörteilen? Unsere anerkannten Big Green Egg-Händler verfügen über ein großes Produktwissen und können Sie gut beraten. Den Händler in Ihrer Nähe finden Sie über die Website **biggreenegg.de**

ALTES WISSEN & INNOVATIVE TECHNOLOGIE

Die Idee hinter dem Big Green Egg ist jahrtausendealt. Bereits vor gut 3.000 Jahren wurde die Urform des Big Green Eggs im östlichen Asien als traditioneller, mit Holz befeuerter Lehmofen verwendet. Dort wurde er von Japanern entdeckt, die ihn ins Herz schlossen und mitnahmen. Sie nannten ihn liebevoll „kamado", was so viel wie Ofen oder Herd bedeutet. In Japan wiederum wurde der Kamado Ende des letzten Jahrhunderts von amerikanischen Soldaten entdeckt, die ihn als Souvenir mit nach Hause nahmen. Im Laufe der Zeit wurde das jahrtausendealte Modell in Atlanta (Georgia, USA) mithilfe von aktuellen Erkenntnissen, modernen Produktionsmethoden und innovativen Materialien weiter perfektioniert. Auch die von der NASA benutzte hochmoderne keramische Technologie hat zu der Entwicklung dieses außergewöhnlichen Outdoor-Kochgeräts beigetragen: dem Big Green Egg.

DAS GEHEIMNIS HINTER DEM BIG GREEN EGG

Ob Japaner, Amerikaner, Deutsche, Österreicher oder Schweizer: Wer die auf einem Big Green Egg zubereiteten Gerichte kostet, schmilzt wegen des unvergleichlich leckeren Geschmacks dahin. Was ist das Geheimnis hinter dem EGG? Das Geheimnis besteht eigentlich in der Kombination mehrerer Elemente. Die Keramik reflektiert die Hitze, sodass ein Luftstrom entsteht, der die Zutaten und Gerichte noch zarter macht. Die perfekte Luftzirkulation lässt die Zutaten auf der gewünschten Temperatur gleichmäßig garen. Die Temperatur lässt sich ganz genau regulieren und auch halten. Dank der hochwertigen, wärmeisolierenden Keramik haben auch externe Temperaturen keinen Einfluss auf die Temperatur im EGG. Und – last but not least – von der Optik her ist das EGG natürlich ein echter Hingucker.

GEMEINSAM DAS ULTIMATIVE GESCHMACKSERLEBNIS GENIESSEN

Gemeinsam das gute Leben genießen, das ist der Anspruch von Big Green Egg. Zusammen mit Familienangehörigen und Freunden die leckersten Gerichte ausprobieren, die Sie je gekostet haben. Da das Big Green Egg einen Temperaturbereich von 70 °C bis 350 °C hat, ist es für eine Vielzahl von Kochtechniken geeignet: zum Grillen, Backen, Kochen, Garen, Räuchern und für Slow Cooking. Sie möchten noch mehr aus Ihrem EGG herausholen? Für jedes Modell des Big Green Eggs gibt es praktische Zubehörteile, mit dem das EGGen noch leichter und spaßiger wird. Ihre Kochkünste werden dadurch noch weiter verfeinert. Das multifunktionale EGG und gute Gesellschaft sind ein gutes Rezept für unvergessliche Genussmomente.

LEBENSLANGE QUALITÄT

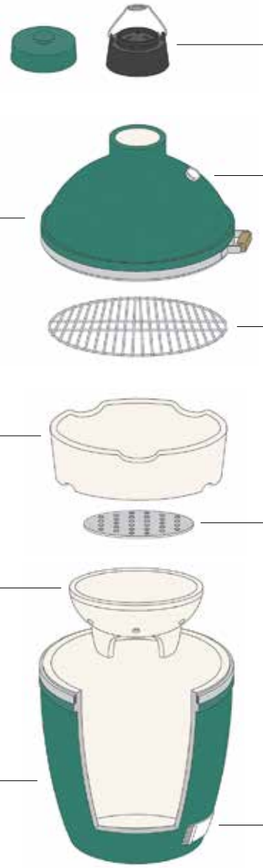
Wir von Big Green Egg sind zu 100 % von unserem Produkt überzeugt. Daher gewähren wir den Verbrauchern eine lebenslange Garantie auf das Material und die Konstruktion aller Keramikbauteile des EGGs. Das EGG besteht aus außerordentlich hochwertiger Keramik. Dieses Material hat extrem isolierende Eigenschaften und macht das Big Green Egg, in Kombination mit den diversen patentierten Einzelteilen, einzigartig. Die Keramik trotzt extremen Temperaturen und Temperaturschwankungen. Sie können Ihr EGG ohne Qualitätseinbußen immer wieder verwenden. Nicht verwunderlich also, dass wir als gesamtes Unternehmen fest hinter unseren EGGs stehen.

INDIREKTES GAREN MIT DEM CONVEGGTOR

Das Big Green Egg eignet sich nicht nur zum Grillen, Backen, Garen, Pfannenrühren und Räuchern, sondern auch zum Niedrigtemperaturgaren von Braten oder delikaten Zutaten wie Fischfilets oder Schalen- und Krustentieren. Durch den Einsatz des keramischen convEGGtors verwandeln Sie das Big Green Egg ganz einfach in einen Ofen. Der convEGGtor fungiert als ein Hitzeschild, der dafür sorgt, dass die Lebensmittel nicht der direkten Hitze der Holzkohle ausgesetzt sind. Das ermöglicht wiederum einen langsamen Garprozess. Wenn Sie darüber hinaus den flachen Back- und Pizzastein verwenden, können Sie die leckersten Brote und Pizzen mit herrlich knusprigem Boden backen. Die Möglichkeiten des EGGs sind schier unendlich. Probieren Sie sie alle einmal aus und lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf.

SO IST DAS BIG GREEN EGG AUFGEBAUT

Zuverlässige Qualität & patentierte Keramik



KERAMIK-KAPPE

Verschließen Sie das Big Green Egg nach Benutzung mit der Keramik-Kappe und schieben Sie den Luftzufuhrregler zu. Aufgrund des Sauerstoffmangels erlischt die Glut. Die Holzkohle kann dann zu einem späteren Zeitpunkt weiter verwendet werden.

KERAMIK - OBERTEIL

Keramikkuppel mit Schornstein, die sich mit einem Federmechanismus einfach öffnen und schließen lässt. Die Keramik ist mit einer doppelten Schutzglasur beschichtet. Durch die Isolierung und Rückstrahlung der Keramik im EGG zirkuliert Heißluft, wodurch die Zutaten sehr gleichmäßig gegart und besonders aromatisch werden.

KERAMIK-FEUERRING

Der Innenring aus Keramik ist auf die Keramik-Brennkammer aufgelegt und sorgt für den richtigen Abstand zwischen der glühenden Holzkohle und dem Rost.

KERAMIK-BRENNKAMMER

Der Feuerkorb steht in dem Basisteil aus Keramik und muss mit Holzkohle gefüllt werden. Durch die raffinierten Öffnungen im Korb sowie die Abzugsöffnungen an der Unterseite entsteht – wenn der Luftzufuhrregler und das Einstellungsrad geöffnet sind – konstante und optimale Heißluftzirkulation.

KERAMIK-BASIS

Hitzeisolierendes Unterteil aus Keramik, das außen mit einer doppelten Glasurschutzschicht versehen ist.

ABLUFTVENTIL

Gusseiserne Scheibe mit Doppelfunktion: Regulierung des Luftstroms sowie genaue Temperaturkontrolle.

THERMOMETER

Zeigt die Temperatur im EGG auch bei geschlossenem Deckel genau an.

EDELSTAHL GRILLROST

In der Basisausführung aus Edelstahl. Auch aus Gusseisen erhältlich.

KOHLEROST

Der Rost liegt in der Brennkammer. Durch die Öffnungen im Rost strömt die Luft nach oben, die Asche fällt in das Unterteil und lässt sich über das Zuluftventil leicht entfernen.

ZULUFTVENTIL

In Kombination mit dem Abluftventil reguliert das Zuluftventil die Sauerstoffzufuhr. Hierdurch können Sie die Temperatur kontrollieren. Außerdem lässt sich die Asche über den Luftzufuhrregler leicht aus dem EGG entfernen.

DU UND DEIN BIG GREEN EGG EIN TOLLES TEAM !

Als Foodie können Sie sich auf eines voll und ganz verlassen: Mit einem Big Green Egg holen Sie sich einen Kamado der Premiumklasse ins Haus (nun ja, in den Garten, auf die Terrasse oder den Balkon). Ein Big Green Egg eignet sich nicht nur zum Grillen, sondern auch zum Backen, Räuchern, Garen und für Slow Cooking. Denn ein EGG ist kein gewöhnliches Grillgerät, sondern eine echte Außenküche mit allem Drum und Dran. Sie können es zum Backen von Pizza, zum Räuchern von Fisch, zum Garen von Fleisch und für alles andere verwenden, wozu Sie normalerweise einen Backofen benutzen. Die kulinarischen Möglichkeiten eines Big Green Eggs sind schier unerschöpflich. Es stellt sich also nicht die Frage, aus welchem Grund Sie ein EGG haben möchten, sondern welches der sieben verfügbaren Modelle am besten zu Ihnen passt. Wir geben Ihnen daher eine Kurzbeschreibung aller Modelle. Dabei werden Sie Folgendes feststellen: Wie klein oder groß Ihre Familie, Ihr Freundeskreis, Ihr Garten oder Ihre Terrasse auch sein mag, es gibt immer ein passendes EGG!

BASICS AUS DEM BIG GREEN EGG SORTIMENT:

FÜR EINEN PROBLEMLOSEN START

Speziell für beginnende EGG-Fans haben wir ein Starterpaket mit den wichtigsten Basics zusammengestellt. Eine tolle Wunschliste für Weihnachten oder den Geburtstag.

Mini

Das Big Green Egg Mini ist das kleinste und leichteste Modell der Big Green Egg-Familie. Es eignet sich daher ideal zum mobilen Einsatz auf dem Campingplatz, auf dem Boot oder beim Picknick. Und es ist so kompakt, dass Sie es zu Hause einfach auf den Tisch stellen können. Wir müssen Sie aber vorwarnen: Als stolzer Besitzer dieses EGG-Modells werden Sie das Haus wahrscheinlich nicht mehr ohne Mini verlassen. Dank des geringen Gewichts lässt sich das EGG-Mini ganz einfach transportieren und versetzen. Und wer es noch bequemer haben möchte, kann dafür das Tragegestell EGG Carrier anschaffen. Sie kochen meist für zwei bis vier Personen? Dann ist dieses reiselustige Leichtgewicht Ihr ideales Big Green Egg-Modell!

Spezifikationen Mini
Rost: Ø 25 cm
Kochfläche: 507 cm²
Gewicht: 17 kg
Höhe: 43 cm

Code
000040

Preis
€ 770,-

Mini STARTER-PAKET

Einschließlich:
- EGG
- EGG Carrier
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

Code
ALGE3

Preis
€ 959

MiniMax

Die Größe vom Big Green Egg MiniMax ist vielleicht nicht so beeindruckend, aber das macht dieses EGG mit seiner Leistungsfähigkeit wett. Zwar ist dieses Modell nur 7 cm höher als das Big Green Egg Mini, aber die erheblich größere Kochfläche lässt sich schon mit der des Modells Small vergleichen. Das bedeutet: Sie können damit bequem für vier bis sechs Personen kochen. Sie machen einen Ausflug? Dann nehmen Sie den MiniMax mit seinen nur 35 kg doch einfach mit. Das schaffen Sie auch, ohne Profi-Gewichtheber zu sein. Für die mobile Sicherheit sorgt das im Lieferumfang enthaltene Tragegestell EGG Carrier.

Einschließlich: EGG Carrier
Code MiniMax: 119650
Preis € 1.080,-

Spezifikationen MiniMax
Rost: Ø 33 cm
Kochfläche: 855 cm²
Gewicht: 35 kg
Höhe: 50 cm

MiniMax STARTER-PAKET

Einschließlich:
- EGG (incl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

Code
AMXHD3

Preis
€ 1169,-

Small

Ist Outdoor-Cooking ein Privileg für Gartenbesitzer? Ganz und gar nicht! Das Big Green Egg Small ist der angesagte Hausfreund aller Städter mit Balkon oder kleiner Terrasse. Das Modell Small ist zwar kompakt, aber Sie können damit trotzdem vier bis sechs Personen kulinarisch verwöhnen. Da der Rost vom Small niedriger angeordnet ist als beim MiniMax, eignet sich das Modell Small auch für größere Zubereitungen, auch wenn die Kochfläche bei beiden gleich groß ist. Das Big Green Egg Small mag klein sein, hat aber eine große Leistungsfähigkeit!

Spezifikationen
Rost: Ø 33 cm
Kochfläche: 855 cm²
Gewicht: 36 kg
Höhe: 61 cm

Code
117601

Preis
€ 1.060,-

Small STARTER-PAKET

Einschließlich:
- EGG
- EGG Nest
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

Code
ASHD3

Preis
€ 1.390,-

Medium

Das Big Green Egg Medium ist kompakt genug für kleine Stadtgärten, Terrassen oder Balkone, aber auch groß genug zum Grillen, Räuchern, Garen oder Backen von leckeren Gerichten für sechs bis acht Personen. Mit dem Medium im Garten sollten Sie sich regelmäßig Freunde und Familie einladen, damit sie in geselliger Runde genießen können. Nicht zuletzt deshalb gehört dieses EGG zu unseren beliebtesten Modellen. Mit dem passenden convEGGtor und dem Back- und Pizzastein verwandeln Sie das Big Green Egg Medium im Handumdrehen in einen Pizzaofen, der Sie und Ihre Gäste mit den leckersten, hausgemachten Pizzen verwöhnen wird. Dieses EGG heißt zwar Medium, aber es ist alles andere als mittelmäßig!

Spezifikationen
Rost: Ø 38 cm
Kochfläche: 1.140 cm²
Gewicht: 51 kg
Höhe: 72 cm

Code
117625

Preis
€ 1.320,-

Medium STARTER-PAKET

Einschließlich:
- EGG
- EGG Nest
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

Code
AMHD3

Preis
€ 1.669,-

Large

Das Big Green Egg Large ist das beliebteste Modell der Big Green Egg-Familie. Auf der Kochfläche des Modells Large lassen sich ganz bequem die Lieblingsgerichte von Ihnen, Ihrer Familie und Ihren Freunden zubereiten. Wenn es sein muss, auch gleichzeitig, denn das Modell Large bietet genug Platz für die Zubereitung von Mahlzeiten für acht Personen. Dank der großen Kochfläche lassen sich auf diesem EGG auch mit Leichtigkeit ganze Drei-Gänge-Menüs zubereiten. Sie möchten das Maximum aus Ihrem EGG herausholen? Dann ist das EGG Large das perfekte Modell für Sie, nicht zuletzt, weil es dafür auch die meisten Zubehörteile gibt. Und damit sind die Möglichkeiten dieses Alleskönners, wie der Name schon sagt: Large.

Spezifikationen
Rost: Ø 46 cm
Kochfläche: 1.688 cm²
Gewicht: 73 kg
Höhe: 84 cm

Code
117632

Preis
€ 1.650,-

Large STARTER-PAKET

Einschließlich:
- EGG
- EGG Nest
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

Code
ALHD3

Preis
€ 1.990,

XLarge

Sie haben eine große Verwandtschaft und/oder viele Freunde? Oder Sie müssen regelmäßig große Gruppen von Gästen professionell bewirten, zum Beispiel als Caterer? Dann ist das Big Green Egg XLarge Ihr Verbündeter. Mit diesem Modell können sehr viele Gäste auf einmal Ihre schmackhaft gegarten Zutaten und Gerichte genießen. Mit einer Kochfläche von 61 cm lassen sich zeitgleich große Stücke Fleisch und Fisch oder mehrere Pizzen garen. Die 61 cm reichen Ihnen noch nicht? Erweitern Sie die Kochfläche dann mit den für das Modell XLarge verfügbaren Rosterhöhungen mit zwei oder drei Ebenen und kochen Sie buchstäblich auf hohem Niveau.

Spezifikationen
Rost: Ø 61 cm
Kochfläche: 2.919 cm²
Gewicht: 99 kg
Höhe: 78 cm

Code
117649

Preis
€ 2.510,-

XLarge STARTER-PAKET

Einschließlich:
- EGG
- EGG Nest
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

Code
AXLHD3

Preis
€ 2.969,-

XXLarge

Groß, größer, am größten. Der Big Green Egg XXLarge ist das größte Mitglied der Big Green Egg-Familie und der größte, am Markt erhältliche Kamado. Alles an diesem Modell ist beeindruckend: das Gewicht, der Umfang, die Höhe und die Kochfläche. Das Modell XXLarge ist in jeder Hinsicht ein echter Hingucker. Was seine Leistungen aber keineswegs schmälert. Mithilfe des EGG Nest und des Hangriffs für das Nest lässt sich auch das Modell XXLarge noch gut verschieben. Und dank des ausgeklügelten Scharniermechanismus kann der Deckel leicht geöffnet werden. Eine echte Größe in Bezug auf Format und kulinarische Möglichkeiten, aber ohne jegliche Starallüren.

Spezifikationen
Rost: Ø 74 cm
Kochfläche: 4.336 cm²
Gewicht: 192 kg
Höhe: 100 cm

Code
114402

Preis
€ 5.250,-

XXLarge STARTER-PAKET

Einschließlich:
- EGG
- EGG Nest
- Handgriff
- convEGGtor
- Holzkohle 9 Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

Code
AXXLHD3

Preis
€ 6.190,-

ZUBEHÖR

Das Big Green Egg ist der heilige Gral für jeden Foodie. Und je öfter man das EGG verwendet, umso mehr freut man sich über die vielen Möglichkeiten, die tollen Ergebnisse und die begeisterten Reaktionen. Sie möchten die Latte noch höher legen, noch mehr Kochfläche erzeugen oder das Ganze ein wenig einfacher gestalten? Unser umfassendes Sortiment an Zubehörteilen wird Ihr Herz erfreuen.

Table Nest
Tischnest
Mit dem Tischnest stellen Sie Ihr Big Green Egg buchstäblich auf einen Sockel. Es wurde speziell zur Unterstützung des EGGs entworfen und schützt den Tisch, die Kochinsel oder die selbst gebaute Außenküche vor der freigesetzten Hitze. Praktischer Nebeneffekt: Durch die Verwendung des Tischnests vermeiden Sie versengte Stellen auf dem Tisch.

XXLarge	115638	€ 69,00
XLarge	113238	€ 60,00
Large	113214	€ 60,00
Medium	113221	€ 60,00

Nest®
EGG Nest
In einem EGG Nest fühlt sich jedes Big Green Egg zu Hause. Wenn Sie Ihr EGG in das Untergestell stellen, sehen Sie es förmlich wachsen. Das Nest verleiht dem EGG die optimale Arbeitshöhe. Ihr Rücken wird es Ihnen danken! Das EGG Nest besteht aus pulverbeschichtetem Stahl und ist mit vier stabilen Schwenkrädern versehen, sodass sich das EGG leicht verschieben lässt.

XXLarge	114723	€ 399,00
XLarge	301079	€ 332,00
Large	301000	€ 294,00
Medium	302007	€ 264,00
Small	301062	€ 260,00

Nest Handler
Handgriff
Mit diesem stabilen Handgriff für das Nest können Sie Ihr Big Green Egg noch bequemer verschieben. Super praktisch, wenn sich der Wind plötzlich dreht und Ihre Gäste den Rauch abbekommen. Der Griff ist aus pulverbeschichtetem Stahl. Das EGG bleibt dabei fest in seinem Nest stehen.

XXLarge	114730	€ 318,00
XLarge	302083	€ 208,00
Large	301086	€ 186,00
Medium	302076	€ 185,00

EGG Carrier Mini
EGG Carrier Mini
Das Big Green Egg Mini folgt Ihnen überall hin, sofern es stilvoll getragen wird. Mit dem robusten Tragegestell EGG Carrier Mini können Sie Ihr Mini ganz bequem und sicher mitnehmen. Auf diese Weise begleitet das EGG Mini Sie zu Ihrer Yacht, ins Ferienhaus oder zum zwanglosen Picknick. (Der EGG Carrier ist nicht standardmäßig im Lieferumfang des Modells Mini enthalten.)

Mini	116451	€ 108,00

EGG Mates®
EGG Mates (Seitentische)
Was würden Sie bloß ohne Ablagen machen? Die EGG Mates sind die zuverlässigen Gehilfen Ihres Big Green Eggs. Die klappbaren Seitentische aus hochwertigem, hitzefestem Holz mit Metallstützen bieten Platz für Küchenhelfer, Zutaten und Ihr Getränk. Solche Ablagen sind einfach unverzichtbar.

XLarge	301048	€ 189,00
Large	301031	€ 189,00
Medium	301055	€ 189,00
Small	114563	€ 189,00

Acacia Table
Akazientisch
Die Natur geht ihren eigenen Gang. Das zeigt uns der Akazientisch. Dieser von Hand gefertigte Tisch aus massivem Akazienholz besticht durch seine natürliche Maserung und die einzigartigen Farbtöne. Deshalb ist jeder Tisch ein Unikat. Mit dem Akazientisch verwandelt sich Ihr Big Green Egg in eine komplette Außenküche mit genügend Platz für all Ihre Küchenhelfer und Zutaten. Stellen Sie das EGG in das passende Tischnest, um die notwendige Luftzirkulation sicherzustellen.

160x80x80 cm		
XLarge	118264	€ 968,00
150x60x80 cm		
Large	118257	€ 899,00

Stainless Steel Unit
Edelstahl-Untergestell
Das Edelstahl-Untergestell für das Big Green Egg ist einfach einzigartig. Dieser fahrbare Arbeitstisch für die Modelle Large, XLarge oder XXLarge schneidet in jeder Hinsicht hervorragend ab. In die Arbeitsfläche sind zwei praktische, separate GN-Behälter eingelassen und unterhalb des EGGs ist genügend Stauraum für Zubehör oder sonstige Küchenhelfer. Ideal für die professionelle Verwendung in der Gastronomie.

146x86x80 cm		
XXLarge	990575	Auf Anfrage
120x80x80 cm		
XLarge	990599	€ 1810,00
110x70x80 cm		
Large	990568	€ 1810,00

NUR DIE ALLERBESTE HOLZKOHLE FÜR IHR EGG

Die Wahl der Holzkohle, die Sie in Ihrem Big Green Egg verwenden, entscheidet auch über den Geschmack der Gerichte. Für viele Spitzenköche ist die Holzkohle eine der geheimen Zutaten, die den unübertroffenen und typischen Big Green Egg-Geschmack ausmachen. Aus diesem Grund haben wir unsere eigenen Big Green Egg-Mischungen zusammenstellen lassen. Die Premium-Holzkohle besteht aus einer Mischung von 80 % Eichenholz und 20 % Hickory, was dem Geschmack Ihrer Gerichte sehr zugute kommt. Die zu 100 % umweltfreundliche Holzkohle (ohne chemische Zusätze, Geschmacks- und Duftstoffe) erreicht schnell eine hohe Heiztemperatur und kann diese auch gut halten. Die relativ großen Stücke brennen lange, erzeugen aber im Gegensatz zu vielen anderen Holzkohlesorten nur sehr wenig Asche und sorgen für einen dezenten Rauchgeschmack. Mit einer Ladung Holzkohle können Sie im Durchschnitt acht bis zehn Stunden auf konstanter Temperatur EGGen. Sie möchten schnell loslegen? Verwenden Sie dann die praktischen Grillanzünder. Diese Grillanzünder bestehen aus gepressten Holzfasern und sind somit sauber, sicher, geruchlos und ganz einfach in der Anwendung.

Premium Organic Lump Charcoal
Premium-Holzkohle
Auftrag erledigt: Die Suche nach der perfekten Holzkohle für das Big Green Egg hat ein Ende. Die Premium-Holzkohle besteht aus einer Mischung von 80 % Eichenholz und 20 % Hickory, was dem Aroma Ihrer Gerichte sehr zugute kommt. Die Holzkohle erreicht schnell eine hohe Temperatur und kann diese auch lange halten.

9 kg	390011	€ 33,50
4,5 kg	110503	€ 17,00

Charcoal Starters
Grillanzünder
Mit den Grillanzündern können Sie beim EGGen einen zündenden Start hinlegen. Die Holzkohle im Big Green Egg lässt sich so sicher anzünden, ganz ohne Anzündflüssigkeit oder chemische Zusätze. Diese Grillanzünder bestehen aus gepressten Holzfasern. Es entwickelt sich also kein (schwarzer) Rauch und auch kein penetranter Petroleumgeruch.

24 St.	101020	€ 14,00

RÄUCHERN AUF DEM EGG? UNGLAUBLICH LECKER!

Die Technik des Räucherns verleiht dem EGGen noch mal eine ganz eigene Dimension. Wer diesen rauchigen, leichten Holzgeschmack einmal gekostet hat, möchte nichts anderes mehr. Mit einigen Hilfsmitteln werden Sie das Räuchern schnell beherrschen. Verwenden Sie die Grillplanken aus Holz für Ihre Zutaten. Bevor diese Grillplanken aus Zedern- oder Erlenholz ins EGG geschoben werden, sollte man sie kurz in Wasser einweichen. Die Kombination aus Hitze und Feuchtigkeit erzeugt den Räuchereffekt. Mit den originalen Holzchips können Sie Ihren Gerichten ein zusätzliches charakteristisches Räucheraroma verleihen. Sie können die (eingeweichten) Holzchips entweder unter die Holzkohle mischen oder eine Handvoll über die Holzkohle streuen. Je nach Gericht, das Sie zubereiten möchten, entscheiden Sie sich für Hickory, Pekannuss, Apfel oder Kirsche. Neu in unserem Sortiment sind die 100 % natürlichen Wood Chunks (Holzstücke): Diese kompakten Holzstücke sind von Spitzenköchen ausführlich getestet und für gut befunden worden. Dank ihrer Größe eignen sie sich bestens für Low & Slow Cooking. Wählen Sie hier aus den Sorten Apfel, Walnuss oder Mequite und Sie erreichen die nächste gastronomische Stufe.

Apfel: Fisch, Schweinefleisch, weißes Fleisch und Geflügel.

Kirsche: Fisch, Lamm, alle Sorten Wild, Ente und Rindfleisch.

Pekannuss: Würzige Räuchergerichte, insbesondere klassische amerikanische Grillgerichte.

Hickory: Obst, Nüsse, Rindfleisch und alle Sorten Wild.

Wood Chips
Holzchips

Jeder Big Green Egg-Chef hat seinen eigenen Stil. Mit den originalen Holzchips können Sie Ihren Gerichten ein charakteristisches Raucharoma verleihen. Sie können die (eingeweichten) Holzchips entweder unter die Holzkohle mischen oder eine Handvoll über die Holzkohle streuen. Oder Sie machen beides: reine Geschmackssache. Das gilt auch für die von Ihnen ausgewählte Sorte Holzchips: Hickory, Pekannuss, Apfel oder Kirsche.

Inhalt - 2,9 L

Hickory	113986	€ 15,00
Pekannuss	113993	€ 15,00
Apfel	113962	€ 15,00
Kirsche	113979	€ 15,00

Wood Chunks
Wood Chunks (Holzstücke)

Von Big Green Egg-Chefs gründlich getestet: Diese Premiumserie mit 100 % natürlichen Holzstückchen eignet sich perfekt zum Räuchern und sorgt extra lange für ein schönes Aroma und einen intensiven Geschmack. Wählen Sie aus den Sorten Apfel, Hickory oder Mesquite und entdecken Sie bei allem, was Sie auf dem Big Green Egg zubereiten eine neue Geschmacksdimension.

Inhalt - 9 L

Apfel	114617	€ 34,95
Hickory	114624	€ 24,95
Mesquite	114631	€ 24,95

Wooden Grilling Planks
Grillplanken aus Holz

Mit unseren Grillplanken aus Holz erreichen Sie als Chefkoch die nächste Stufe der Kochkunst. Legen Sie die Zutaten auf das (in Wasser eingeweichte) Brett auf den Rost des Big Green Eggs. Die im Holz enthaltene Feuchtigkeit wird nun für einen Rauchеffekt sorgen. Zur Auswahl stehen Grillplanken aus Zedern- und Erlenholz, jeweils mit einer eigenen, unverwechselbaren Geschmacksnote.

Zeder - 2x		
28 cm	116307	€ 18,00
Erle - 2x		
28 cm	116291	€ 18,00

Cast Iron Grid
Gusseisenrost

Die Grillraute ist sozusagen die Signatur eines Chefkochs. Mit dem Gusseisenrost hinterlassen Sie Ihre Unterschrift auf Lachsfilets, Steaks und Gemüse. Dieser Rost aus Gusseisen sorgt für perfekt angebratenes, saftiges Fleisch. Und, haben Sie Ihr Gericht schon signiert? Dann bitte zu Tisch!

Large	100092	€ 119,00
Medium	100085	€ 98,00
Small MiniMax	100078	€ 80,00
Mini	113870	€ 69,00

Half Moon Cast Iron Grid
Halbrunder Gusseisenrost

Der halbrunde Gusseisenrost ist sozusagen der Halbbruder des Gusseisenrosts. Da der halbrunde Gusseisenrost nur die Hälfte vom Rost bedeckt, bleibt daneben noch Platz für die Zubereitung von anderen Zutaten. Dieses Zubehörteil ist nur für das Big Green Egg XLarge erhältlich. Sie wünschen sich für das Modell XLarge doch lieber einen kreisrunden Gusseisenrost? Fügen Sie dann zwei halbrunde Gusseisenroste zu einem Ganzen zusammen.

XLarge	103048	€ 110,00

convEGGtor®

Der convEGGtor bildet einen natürlichen Hitzeschild zwischen den Gerichten und dem offenen Feuer des Big Green Eggs. Die spezielle Form des convEGGtors ermöglicht eine gute Luftzirkulation und eine hervorragende Wärmeleitung. Die indirekte Wärme, die durch diesen keramischen Hitzeschild entsteht, verwandelt Ihr EGG in einen vollwertigen Outdoor-Ofen. Ideal für Low & Slow Cooking, wobei die Zutaten langsam und auf niedriger Temperatur gegart werden.

XXLarge	114419	€ 508,00
XLarge	401052	€ 215,00
Large	401021	€ 129,00
Medium	401038	€ 118,00
Small	401045	€ 91,00
MiniMax	116604	€ 91,00
Mini	114341	€ 67,00

Baking Stone
Back- und Pizzastein

Pizza, Dinkelbrot, Focaccia oder köstlicher Apfelkuchen: Mit dem Back- und Pizzastein können Sie eine Hausbäckerei eröffnen. Wenn Sie den flachen Back- und Pizzastein auf den Rost des Big Green Eggs legen, erhalten Sie köstliches Brot mit leckerer Kruste und Pizzen mit einem authentisch knusprigen Boden.

XLarge	401274	€ 162,00
Large	401014	€ 97,00
Medium, Small, MiniMax	401007	€ 78,00

Half Moon Baking Stone
Halbrunder Backstein

Warum sollten Sie sich zwischen Steak und Käsekuchen entscheiden müssen? Oder zwischen gegrillter Ananas und Schokoladenkuchen? Der halbrunde Backstein bedeckt den Rost Ihres Big Green Eggs nur zur Hälfte, sodass Sie gleichzeitig kochen (oder backen) und grillen können. Das Grillen von Ananas und das Backen von Schokoladenkuchen gehen also perfekt zusammen, solange beide in ihrem eigenen Halbkreis bleiben.

XLarge	002389	€ 109,00
Large	002396	€ 99,00

Deep Dish Baking Stone
Tiefer Backstein

Der tiefe Backstein garantiert eine perfekte Wärmeverteilung und sorgt somit für Quiches, Tartes, Lasagne und sogar Pizzen von Meisterhand. Der Keramikstein mit dem hochstehenden Rand sorgt für ein gleichmäßiges Backergebnis mit einer beneidenswerten goldbraunen Farbe. Innen schön sämig, außen lecker knusprig.

XXLarge, XLarge, Large	112750	€ 117,00

Big Green Egg

Château
d'Estoublon
Magalon
EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL
COLD EXTRACTED
COLLECTION
EXCLUSIVE
2018
SELECTION OF THE
MOST BEAUTIFUL
ORCHARDS
Château
d'Estoublon
HUILE
D'OLIVE
Olive Oil
Big
Green
Egg

ANTONIEWICZ

Dual Probe Remote Thermometer
Funkthermometer mit zwei Fühlern

Messen heißt Wissen. Das Funkthermometer mit zwei Fühlern misst auf das einzelne Grad genau die Kerntemperatur der Zutat(en) und die Temperatur im Big Green Egg. Das Funkthermometer verfügt über zwei Messsonden und einem Empfänger, der bei Ihnen bleibt. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wurde, gibt der Empfänger automatisch ein Signal ab (Reichweite bis 91 m).

116383 € 158,00

Infrared Cooking Surface Thermometer
Infrarot-Kochflächenthermometer

Wie wäre es mit ein paar Laserspielen, während Sie EGGen? Das Infrarot-Kochflächenthermometer verfügt über einen Präzisionslaser, der sorgfältig die Temperatur der Kochfläche misst. Richten Sie diesen Präzisionslaser beispielsweise auf den Backstein, den Gusseisenrost oder den perforierten Rost, um deren Oberflächentemperatur zu überprüfen, bevor Sie die Speisen darauf legen. Dieses kabellose Infrarot-Thermometer hat einen Temperaturbereich von 0°C bis 427°C.

114839 € 83,00

Instant Read Digital Thermometer
Digital-Thermometer

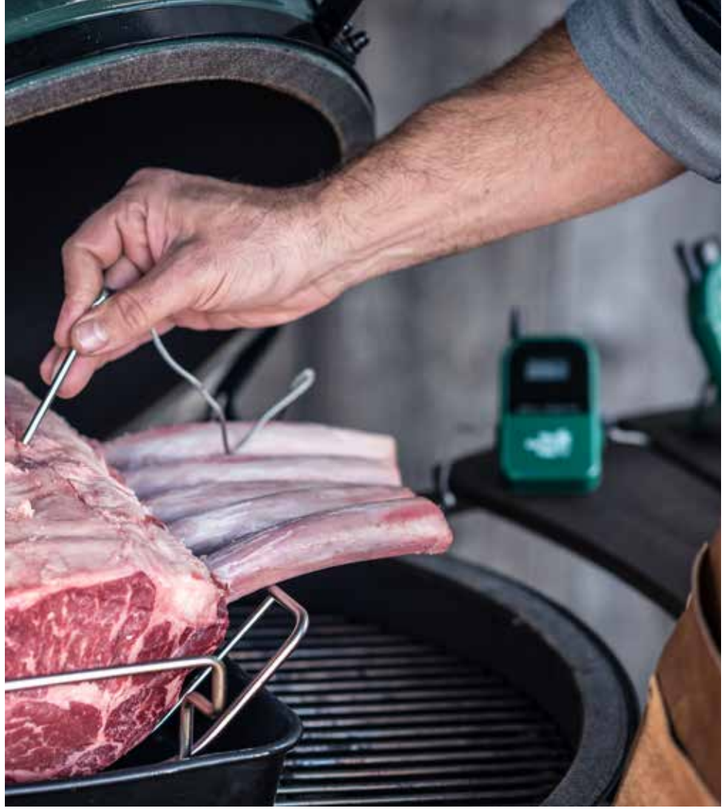
Die Außenseite eines Hähnchens verrät Ihnen leider nicht, ob es schon gar ist. Mit dem Digital-Thermometer gehen Sie kein Risiko ein und können immer ein gares (und lebensmittelsicheres) Hähnchen servieren. Oder natürlich auch sonstige Zutaten. Stecken Sie die Edelstahlsonde des Digital-Thermometers in das Fleisch, den Fisch oder das Geflügel und innerhalb weniger Sekunden können Sie auf dem großen LCD-Display die Kerntemperatur ablesen.

112002 € 187,00

Digital Pocket Thermometer
Digital-Thermometer mit Schnellanzeige

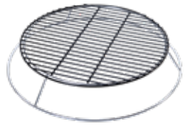
Die Lammkeule soll perfekt rosa sein? Und das Steak medium-rare? Dank des Digital-Thermometers mit Schnellanzeige können Sie immer perfekt gegartes Fleisch und Geflügel servieren. Innerhalb von fünf bis sechs Sekunden wird die Temperatur auf dem Display angezeigt (in °F und °C). Die gewünschte Temperatur wurde erreicht? Piep. Dieses kleine Digital-Thermometer passt während des Gebrauchs gut in die Hosen- oder Schürzentasche. Und nach dem Kochen verschwindet es wieder in seiner Schutzhülle.

101044 € 59,00



DAS GENAUE EINHALTEN

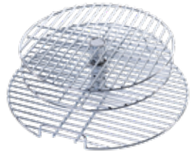
DER RICHTIGEN TEMPERATUR SICHERT DEN ULTIMATIVEN GESCHMACK



2 Level Cooking Grid
Rosterhöhung

Sie haben einfach nicht genügend Fläche zum Grillen? Dann sollten Sie in die Luft gehen! Auf diesem Prinzip basiert die Rosterhöhung. Dieser erhöhte Rost aus Edelstahl verdoppelt die Grillkapazität Ihres Big Green Eggs XLarge. Anders ausgedrückt: Zweimal so viel Platz für leckere Kreationen!

XLarge 201317 € 107,00



3 Level Cooking Grid
Grillrost mit drei Ebenen

Hier ist hochstapeln erlaubt! Sie haben zwar ein Big Green Egg Large, aber der Platz reicht nach wie vor nicht? Dann bietet der Grillrost mit drei Ebenen eine super Alternative. Der untere Rost ist feststehend und über ihm sind zwei drehbare Roste angeordnet, die zudem höhenverstellbar sind. Mit etwas räumlichem Denken können Sie also drei Etagen mit Delikatessen füllen.

Large 370006 € 170,00

Folding Grill Extender
Faltbarer Aufstellrost

Die alles entscheidende Frage lautet: Entenbrust oder Short Ribs? Aber weil es darauf weder eine richtige noch eine falsche Antwort gibt, entscheidet man sich einfach für beides. Und mit der speziellen faltbaren Rosterhöhung für das Big Green Egg hat man dafür auch Platz genug. Den aufklappbaren Aufstellrost aus Edelstahl befestigt man vor Gebrauch auf einfache Weise am Standardrost des EGGs. Und nach getaner Arbeit klappt man ihn wieder ein.

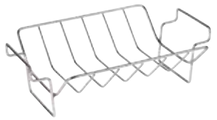
XXLarge, XLarge, Large
201126 € 48,00

Half Moon Raised Grid
Halbrunde Rosterhöhung

Raum muss man sinnvoll nutzen. Und das macht man mithilfe der halbrunden Rosterhöhung. Wenn man diese Rosterhöhung auf den Rost des Big Green Eggs stellt, entsteht schlagartig eine größere Grillfläche. Darüber hinaus schafft sie einen größeren Abstand zwischen der glühenden Holzkohle und den Gerichten, sodass die Hitze weniger direkt auf diese einwirkt. Zur halbrunden Rosterhöhung gehört eine Tropfschale, die man zum Auffangen der Kochflüssigkeit der Gerichte unter den Rost stellen kann.

XLarge 101082 € 103,00
Large 101051 € 80,00

Medium, Small
101075 € 58,00



Ribs and Roasting Rack
Bratenkorb/Rippenhalter

Der multifunktionale Bratenkorb ist ideal zum Braten von Fleisch und Geflügel. Aufrecht stehend ist es ein Bratenkorb: geeignet zum langsamen Garen von großen Fleischstücken oder (gefülltem) Geflügel. In umgedrehter Form ist das Gestell ideal zum Grillen von Spareribs. Da die Luft wunderbar um den Bratenkorb herum zirkulieren kann, erzeugen Sie damit hervorragende Ergebnisse. Ein Must-have für Fleischliebhaber.

XXLarge, XLarge, Large
117564 € 53,00
Medium, Small
117557 € 42,50

Stir-Fry & Paella Grill Pan
Brat- und Paella-Pfanne

Jedes Land hat seine Nationalgerichte. Mit der Brat- und Paella-Pfanne können Sie spanische Paella oder ungarisches Gulasch nachkochen oder ganz eigene Versionen dieser Traditionsgerichte kreieren. Die Pfanne eignet sich übrigens auch hervorragend als Wok. Was halten Sie von einem chinesischen Rinderfilet in Hoisin-Sauce mit Mie-Nudeln? Die Pfanne hat einen Durchmesser von 36 cm und ein Fassungsvermögen von nicht weniger als 3,8 Litern.

3.8 L: XXLarge, XLarge, Large
Ø 36 cm 002167 € 61,00

Grill Wok
Grill-Wok

Das Big Green Egg und der Wok: beide uralt und dennoch quicklebendig. Das Big Green Egg geht auf den 3.000 Jahre alten asiatischen Kamado zurück und auch die chinesische Methode des Garens im Wok wird seit Ewigkeiten praktiziert. Der Grill-Wok vereint diese beiden Garmethoden. Stellen Sie den Grill-Wok auf den Rost des EGGs und braten Sie die Zutaten und Gewürze auf hoher Temperatur unter ständigem Rühren an.

XXLarge, XLarge, Large, Medium, Small, MiniMax
Ø 28 cm 002068 € 47,00

Green Dutch Oven
Green Dutch Oven

Der Green Dutch Oven für das Big Green Egg kann mit Recht ein Schwergewicht genannt werden. In diesem emaillierten, gusseisernen Bratentopf können Sie garen, kochen, backen und braten. Ein echter Allrounder also! Den Deckel des Green Dutch Oven können Sie auch separat als Bratpfanne oder als Backform für Kuchen und Desserts verwenden. Der Green Dutch Oven ist in einer runden und in einer ovalen Ausführung verfügbar.

Oval - 5.2 L: XXLarge, XLarge, Large
35cm 117670 € 259,00

Rund - 4 L: XXLarge, XLarge & Large
Ø23 cm 117045 € 175,00

Cast Iron Dutch Oven
Gusseisener Dutch Oven

Dieser Allrounder aus Gusseisen ist vielfach einsetzbar. Der Dutch Oven von Big Green Egg eignet sich ideal für die Zubereitung von Schmorgerichten, Eintöpfen und Suppen. Das Gusseisen verteilt die Wärme über den gesamten Topf und der schwere Deckel des Dutch Oven verhindert, dass die Kochflüssigkeit entweichen kann. Sie können den Dutch Oven aber auch ohne Deckel verwenden, damit alle Zutaten das einzigartige Big Green Egg-Aroma bekommen. In beiden Fällen bleibt Schmorfleisch herrlich saftig und zart. Sie sind gespannt? Schauen Sie in vier Stunden noch einmal vorbei ...

5.2 L: XXLarge, XLarge, Large, Medium
Ø27 cm 117052 € 115,00

Cast Iron Plancha Griddle
Grillplatte aus Gusseisen

Fallen bei Ihnen schon mal Zutaten durch den Rost Ihres Big Green Eggs? Dafür bieten wir in unserem Zubehör-Sortiment die Grillplatte aus Gusseisen an. Diese gusseiserne Platte hat eine geriffelte und eine glatte Seite. Die geriffelte Seite ist für empfindliche, kleine Gerichte und auf der glatten Seite können Sie Pfannkuchen oder Eier braten.

XXLarge, XLarge, Large
Ø35 cm 117656 € 94,00

Neu

Cast Iron Plancha Griddle - Small
Kleine Grillplatte aus Gusseisen

Der Newcomer in unserem Sortiment: die speziell für das Big Green Egg MiniMax entwickelte kleine Grillplatte aus Gusseisen. Auf der geriffelten Seite grillen Sie empfindliche Zutaten wie Fischfilets in der Kräuterkruste. Die andere Seite ist glatt und eignet sich perfekt für das Braten von Pfannkuchen und Eiern. Sie haben eine Gusseisenpfanne oder erwägen, eine solche zu kaufen? Dann können Sie die Grillplatte aus Gusseisen für den MiniMax auch als Deckel für die in der Gusseisenpfanne zubereiteten Eintöpfe, Brat- und Schmorgerichte verwenden.

Ab dem Modell MiniMax
Ø26 cm 120137 € 67,00

Half Moon Cast Iron Plancha Griddle
Halbrunde Grillplatte aus Gusseisen

Jede Geschichte hat zwei Seiten. Das gilt auch für die halbrunde Grillplatte aus Gusseisen. Die geriffelte Seite eignet sich hervorragend für Fischfilets oder Toasts und auf der glatten Seite braten Sie Eier oder backen Blinis und Pfannkuchen. Da diese Grillplatte aus Gusseisen nur die Hälfte des Rostes vom Big Green Egg in Beschlag nimmt, bleibt noch Platz zum Grillen übrig.

XXLarge
XLarge 116406 € 138,00

Large 104090 € 87,00

Cast Iron Skillet
Gusseisenpfanne

Egal, ob Sie viel oder wenig Zeit haben, für die Gusseisenpfanne spielt Zeit keine Rolle. In diesem Allrounder aus Gusseisen können Sie Fleisch im Eiltempo anbraten oder auch stundenlang garen lassen. Bereiten Sie in dieser Pfanne beispielsweise Sirloin-Steaks, ein indonesisches Rendang, Kartoffelgratin oder einen Auflauf zu. Sie haben noch Zeit übrig? In dieser Gusseisenpfanne können Sie auch tolle Desserts zaubern, zum Beispiel ein Cobbler oder Clafoutis.

XXLarge, XLarge, Large
Ø36 cm 118233 € 85,00

Neu

Cast Iron Skillet - Small
Gusseisenpfanne – klein

Die Gusseisenpfanne gehörte bereits zur Kollektion der Zubehörteile für die großen Brüder, aber auf vielfachen Wunsch gibt es nun auch eine kleine Gusseisenpfanne für das Big Green Egg MiniMax. Ideal für zeitaufwendige Gerichte wie Schmorgerichte, Schmorfleisch und Braten. Aber auch bestens geeignet für das schnelle Anbraten von Fleisch, damit die aromatischen Säfte erhalten bleiben. Die Gusseisenpfanne ist der perfekte Partner für die Gusseisenplatte. Die Platte dient dann nämlich als Deckel für die Brat- oder Schmorpfanne.

Ab dem Modell MiniMax
Ø27 cm 120144 € 65,00

Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush
Soßentopf aus Gusseisen mit Streichpinsel

Soße, Marinade oder ausgelassene Butter können Sie in diesem Soßentopf auf dem Rost des Big Green Eggs leicht und schnell erhitzen. Der Streichpinsel aus Silikon lässt sich wunderbar auf dem Griff ablegen, sodass das Tischtuch nicht voll gekleckert wird. Sie möchten den Soßentopf in das EGG stellen? Ja, aber bitte nicht zusammen mit dem Streichpinsel!

XXLarge, XLarge, Large, Medium, Small, MiniMax
Ø 12 cm 117663 € 46,00

EGGmitt®
EGGmitt-Grillhandschuh
Für den EGGmitt legen wir unsere Hand ins Feuer. Dieser extra lange Grillhandschuh schützt Ihre linke oder rechte Hand bis zu einer Temperatur von 246 °C. Der Handschuh hat ein weiches Innenfutter aus Baumwolle und eine Außenhaut aus feuerfesten Aramidfasern, die auch in der Luftfahrt verwendet werden. Die aufgedruckten Punkte aus Silikon garantieren einen guten Griff.

Einheitsgröße	117090	€ 44,00

Silicone Grilling Mitt
Silikon-Grillhandschuh
Der Silikon-Grillhandschuh ist ein absolut wasserdichter Grillhandschuh mit einem Silikondruck für bessere Griffigkeit. Das Bündchen und das Innenfutter sind aus einer weichen Polyester-Baumwollmischung. Der Silikon-Grillhandschuh schützt vor Temperaturen bis 232 °C.

Einheitsgröße	117083	€ 25,00

Kitchen Towels
Küchentücher
An den kleinen Einzelheiten erkennt man den Big Green Egg-Perfektionisten! Beispielsweise an den originellen Küchentüchern im typischen EGG-Grün und mit dem Aufdruck Big Green Egg. Sie sehen aber nicht nur stilvoll aus, sondern sind auch sehr saugfähig und 100 % fusselfrei. Weich genug für schöne Gläser und stark genug zum Händetrocknen.

3 x	116840	€ 24,00

MACHEN SIE IHRE EIGENE PIZZERIA AUF

Auf dem Big Green Egg werden Pizzas zu echten italienischen Meisterwerken. Insbesondere, wenn Sie dabei einige Werkzeuge zu Hilfe nehmen, die sogar professionelle Pizzabäcker neidisch machen. Für eine perfekte Basis rollen Sie Ihren selbstgemachten Pizzateig auf der Teigausrollmatte aus. Danach backen Sie die Pizza auf dem flachen Back- und Pizzastein und erzielen damit das leckerste Ergebnis (und einen herrlich knusprigen Boden!). Sie lieben Pizza Calzone? Mit der Calzone-Presse füllen Sie den (selbstgemachten) Pizzateig mit Ihrem bevorzugten Belag und klappen die Pizza mit einer einzigen Handbewegung zu. Auch zum Servieren der Pizza bieten wir praktische Zubehörteile an. Damit können Sie beispielsweise die knusprige und gut belegte Pizza mühelos schneiden und die Stücke elegant auf die Teller legen. Mangiare!

Pizza Dough Rolling Mat
Teigausrollmatte
Mit der Teigausrollmatte wird Ihnen ein perfekter Pizzaboden gelingen. Legen Sie die rutschfeste Silikonmatte auf die Arbeitsplatte oder auf eine andere ebene Arbeitsfläche und benutzen Sie die Matte, um den Teig darauf zu kneten und auszurollen. Bequem, hygienisch und mit Vorlagen für fünf Pizzagrößen. Ausrollen bitte.

51x51 cm	114167	€ 65,00

Calzone Press
Calzone-Presse
Die Pizza Calzone wickelt alle ein. Für die Zubereitung dieses gefalteten italienischen Klassikers verwenden Sie am besten die offizielle Big Green Egg Calzone-Presse. Legen Sie den (selbst gemachten) Pizzateig in die Calzone-Presse, geben Sie Ihren bevorzugten Belag darauf, klappen Sie die Calzone-Presse zu und überlassen Sie Ihrem EGG den Rest. Sie können damit auch andere gefüllte Teigpasteten machen, wie Empanadas oder Mince Pies.

28 cm	114181	€ 23,00
16 cm	114174	€ 13,00

Aluminum Pizza Peel
Pizzaschaufel aus Aluminium
Den echten Pizzabäcker erkennen Sie an der selbstbewussten Haltung und den professionellen Utensilien. Verwenden Sie daher auch die Pizzaschaufel aus Aluminium, um Ihre selbstgemachte Pizzen ganz geschmeidig auf den, im Big Green Egg befindlichen, heißen Back- und Pizzastein gleiten zu lassen. Damit ernten Sie garantiert Komplimente di tutti!

	118967	€ 55,00

Neu

Compact Pizza Cutter
Pizzaschneider kompakt
Alles wird gerecht geteilt. Also auch die Pizza. Aber wie teilt man eine Pizza gerecht, ordentlich und sicher auf? Natürlich mit dem neuen Big Green Egg Pizzaschneider kompakt. Dieser professionelle Pizzaschneider hat einen Kunststoffgriff, der angenehm in der Hand liegt und die Handinnenseite schützt. Und mit dem rotierenden Edelstahlmesser schneiden Sie eine Pizza mühelos in einzelne Stücke. Bitteschön.

118974 € 22,00

Pizza Server
Pizzaheber
Servieren will gelernt sein. Oder aber man entscheidet sich mit diesem praktischen Big Green Egg Pizzaheber für den einfachen Weg. Damit servieren Sie mühelos und ohne zu kleckern Pizza- und Tortenstücke sowie Snacks. Die Servierfläche ist breit genug für größere Stücke und das dünne Metall schiebt sich leicht unter den Teig.

114143 € 23,00

Neu

Olive Oil
Olivenöl
Als Big Green Egg-Chefkoch legen Sie Wert auf Zutaten von allerbester Qualität. Das gilt in besonderer Weise für Olivenöl (1 L.). Dieses Premium-Olivenöl stammt aus dem Anbaugebiet des Château d'Estoublon in Frankreich und ist unter Big Green Egg-Freunden, na sagen wir, ein eher schlecht gehütetes Geheimnis . Das Öl ist kaltgepresst (extra vergine) und daher sehr neutral und weich im Geschmack. Tunken Sie einmal Ihr selbst gebackenes Brot in dieses Öl – einfach köstlich.

703451 € 39,95

ES BEFINDEN SICH REZEPTE IN IHREM POSTFACH

Bereiten Sie wieder das schmackhafte Rezept mit Bauchspeck zu? Und als Nachtisch gibt es eine Tarte Tatin? Wenn Sie oft auf dem Big Green Egg kochen, haben Sie bestimmt einige Klassiker im Programm, die bei allen beliebt sind. Aber natürlich freuen Sie sich immer auf neue Herausforderungen und möchten gern sich und andere überraschen. Daher finden Sie auf biggreenegg.de eine Flut von inspirierenden Rezepten: Rebhuhn in der Salzkruste, Gambaspieße mit Koriander-Pesto, Austern mit Pancetta, aber auch Suppe aus gedünsteten roten Beten, Bananenbrot mit Kokos und mehrgängige Saisonmenüs. Auch praktisch: Zu den Menüs gibt es immer einen genauen Ablaufplan, damit Ihr Timing passt. Die neuesten Rezepte sollen automatisch in Ihrem Postfach landen? Dann abonnieren Sie unseren Newsletter Inspiration Today über **biggreenegg.de.**

Perforated Cooking Grid
Gelochte Kochplatte

Mit der Gelochte Kochplatte vermeiden Sie, dass kleine oder geschnittene Zutaten, wie Gemüse, Pilze oder Meeresfrüchte durch den Rost Ihres Big Green Eggs fallen. Die Grillplatte wird einfach auf den Rost gelegt. Dank der kleinen Perforierungen erhalten die Zutaten trotzdem das unvergleichliche EGG-Aroma.

Rund, halb: XXLarge / XLarge	Ø 58 cm	116390	€ 58,00
Rund, halb: XXLarge / XLarge / Large	Ø 41 cm	106056	€ 53,00
Rund: XXLarge / XLarge / Large	Ø 41 cm	201287	€ 55,00
Rund: Ab dem Modell MiniMax:	Ø 33 cm	102010	€ 50,00
Rechteckig: Ab dem Modell MiniMax:	28 x 18 cm	102027	€ 46,00

Round Drip Pan
Runde Auffangschale

Mit der runden Auffangschale für das Big Green Egg können Sie Fett, Flüssigkeit und Reste von Zutaten auffangen, damit diese nicht in die Holzkohle oder auf den convEGGtor gelangen. Wenn Sie die runde Auffangschale aus Aluminium mit einer Schicht Wasser füllen, steigt die Luftfeuchtigkeit im EGG und die Gerichte werden noch saftiger.

Ø 27 cm 117403 € 26,00

Rectangular Drip Pan
Rechteckige Auffangschale

Wenn es um das Auffangen von Fett und Flüssigkeit geht, beispielsweise bei der Zubereitung eines Hähnchens, ist die rechteckige Auffangschale einfach unübertroffen. Aber diese multifunktionale Auffangschale aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung eignet sich auch hervorragend als Bräter und kann zudem mit dem Bratenkorb kombiniert werden.

35 x 26 cm 117397 € 32,00

Grill Rings
Grillringe

Mit den Grillringen können (gefüllte) Paprika, Tomaten oder Zwiebeln beim Grillen nicht mehr umfallen. Denn diese Edelstahlringe sind mit einem Stift versehen, der Gemüse und Obst sicher an ihrem Platz hält. Die wärmeleitende Spirale in der Mitte der Grillringe sorgt dafür, dass die Zutaten schnell gar werden.

002280 € 24,00

Mini-Burger Slider Basket
Mini-Burger Gitterkorb

Wird Ihr Big Green Egg von hungrigen Gästen belagert? Dafür bietet der Mini-Burger Gitterkorb eine schnelle und effiziente Lösung. Nicht weniger als zwölf selbstgemachte kleine Burger-Patties oder Pasteten passen in diesen Gitterkorb aus Edelstahl. Wenden und Servieren sind übrigens auch im Handumdrehen möglich.

XXLarge, XLarge, Large
002105 € 75,00

Stuff-A-Burger Press
Burgerpresse

Ihre Burger sind zwar die leckersten, können aber noch keinen Schönheitswettbewerb gewinnen? Dann empfehlen wir Ihnen die Burgerpresse, denn damit verleihen Sie Ihren hausgemachten Burgern den perfekten Gourmet-Look. Einfach die von Ihnen bevorzugte Füllung in die Kunststoffform geben, fest andrücken und grillen!

Ø 10,5 cm 114082 € 22,00

WERDEN SIE TEIL DER BIG GREEN EGG COMMUNITY

Sind Sie ein echter Big Green Egg-Fan? Dann werden Sie Teil unserer Community! Wir halten Sie über aktuelle Neuigkeiten und bevorstehende Events auf dem Laufenden. Sie finden jeden Monat die leckersten Rezepte in Ihrem Postfach und werden auf neuen Wegen andere Foodies kennenlernen.

Geben Sie auf der Website **biggreenegg.de** Ihre E-Mail-Adresse ein und entdecken Sie anschließend eine digitale Welt voll kulinarischer Inspirationen!

FireWire Flexible Skewers
Flexible Grillspieße

Mit diesen flexiblen Grillspießen wird die Zubereitung von Satay oder das Aufspießen sonstiger Zutaten zum Kinderspiel. Auf diese flexiblen Grillspieße lassen sich im Handumdrehen Fleisch-, Fisch- und Gemüsewürfel aufspießen, die auf der anderen Seite nicht abrutschen können. Fertig? Sie könnten die Spieße jetzt noch marinieren und sie somit noch schmackhafter machen.

68 cm - 2x 201348 € 41,00

Bamboo Skewers
Bambus-Grillspieße

Stehen Sie auch so auf Kebab, Satay oder Yakitori? Mit diesen Bambus-Grillspießen können Sie Ihre Fleisch-, Fisch-, Gemüse- oder Obstspieße künftig extra stilvoll präsentieren. Bambus ist ein nachwachsender Rohstoff, also umweltfreundlich. Für das beste Grillergebnis sollten Sie die Spieße 30 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen.

25 cm - 25x 117465 € 4,00

Corn Holders
Maiskolbenhalter

Diese Erfindung macht richtig gute Laune. Mit den Maiskolbenhaltern können Sie gegrillte Maiskolben im warmen Zustand essen. Die Maiskolbenhalter von Big Green Egg sind mit doppelten Edelstahlstiften und einem ergonomischen Griff versehen, sodass der Maiskolben fest in der Hand liegt und die Finger sauber bleiben. Reine Freude also, ohne zu kleckern.

4 paar 117335 € 18,00

Beer Can Chicken Roaster
Bierhähnchenhalter aus Edelstahl

Das Bierdosenhähnchen ist ein klassisches amerikanisches Gericht, bei dem das Hähnchen über eine geöffnete, halbvolle Bierdose gestülpt wird. Beim Garen des Hähnchens verdampft das Bier in der Dose, wodurch das Fleisch extra zart und saftig wird. Klingt kompliziert? Nicht mit dem Bierhähnchenhalter aus Edelstahl! Die Bierdose wird in die robuste Halterung aus Metalldraht eingeklemmt und kann somit nicht mehr umkippen.

XXLarge, XLarge, Large, Medium, Small
002099 € 22,00

Vertical Poultry Roaster
Vertikaler Geflügelhalter

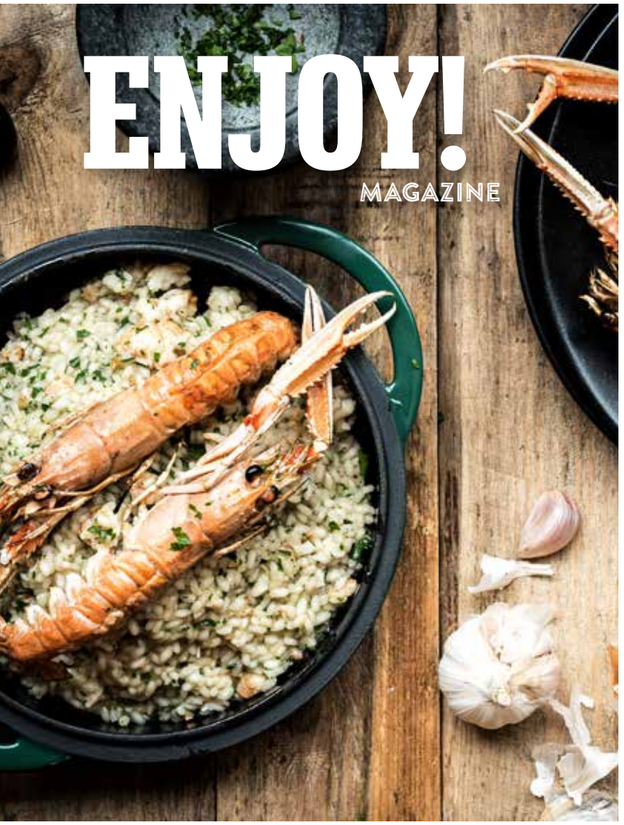
Mit dem vertikalen Geflügelhalter geben Sie dem Poulet Noir oder dem Bressehuhn auf Ihrem Big Green Egg einen Ehrenplatz. Das Hähnchen oder der Truthahn wird vertikal über den Geflügelhalter gestülpt und beträufelt sich auf diese Weise mit seinem eigenen Fett. Dadurch bleibt das Fleisch innen unglaublich saftig und die Haut wird schön knusprig. Unwiderstehlich lecker. Der vertikale Geflügelhalter ist in zwei Ausführungen erhältlich: für Hähnchen (Hähnchensitz) oder für Truthahn (Truthahnsitz).

Hähnchen 117458 € 31,00
Truthahn 117441 € 46,00

Ceramic Poultry Roaster
Keramischer Geflügelhalter

Hähnchen werden jetzt noch köstlicher. Stülpen Sie ein ganzes Hähnchen oder einen Truthahn auf den Geflügelhalter aus Keramik. Auf diese Weise wird das Fleisch innen herrlich saftig und die Haut wird wunderbar knusprig. Sie möchten noch mehr Geschmack? Füllen Sie das Keramikgefäß dann mit Bier, Wein, Cidre und/oder Kräutern. So wird Ihr Geflügel absolut perfekt, und gelingt ganz ohne Mühe! Der keramische Geflügelhalter ist in zwei Ausführungen erhältlich: für Hähnchen (Hähnchensitz) oder für Truthahn (Truthahnsitz).

Hähnchen 201249 € 29,00
Truthahn 301017 € 39,00



INSPIRATION AUS ENJOY! Magazin

Ist das neue ENJOY! Magazin schon da? Die halbjährlich erscheinende Zeitschrift wird von den Big Green Egg-Fans immer sehnsüchtig erwartet. Unser Enjoy! Magazin ist schlichtweg das leckerste Lesefutter weit und breit. Die Halbjahresausgaben Frühling/Sommer und Herbst/Winter erfreuen sich mittlerweile eines ordentlichen Fanclubs und wir hoffen, dass auch Sie bald dazu gehören. In dem Magazin finden Sie Porträts von (inter-)nationalen Chefköchen und bekommen eine Kostprobe von den Geschmacksrichtungen ihrer Region. Sie werden die Themenreportagen verschlingen und lernen innovative Kochtechniken kennen, die Sie selbst sofort ausprobieren können. Lassen Sie sich von den köstlichsten Rezepten überraschen, in denen hochwertige Zutaten der Saison die Hauptrolle spielen. Und haben wir schon auf die atemberaubenden Fotos hingewiesen? Das Enjoy! Magazin ist bei den Big Green Egg-Händlern erhältlich, aber Sie können es auch ganz bequem unter biggreenegg.de herunterladen und digital auf Ihrem Tablet lesen. Lassen Sie sich inspirieren...

Apron - Comfort-Tie
Küchenschürze
Die Big Green Egg-Küchenschürze schützt Ihre Kleidung vor Fett und sonstigen Flecken und ist daher unverzichtbar. Die Küchenschürze ist im Nacken verstellbar und kann in der Taille mit elastischen Bändern gebunden werden. Passend für alle Größen also.

Einheits-Größe	117113	€ 26,00

Apron – Kids
Kinderschürze
Übung macht den Meister. Stellen Sie sich einmal gemeinsam mit Ihrem Mini-Chefkoch ans EGG und Sie werden großartige Stunden erleben. Die Kinderschürze macht aus jedem Kind einen vollwertigen Hilfskoch und schützt die Kleidung vor Fettflecken. Die Schürze im typischen Big Green Egg-Grün passt kleinen EGG-Fans bis etwa zwölf Jahre.

Einheits-Größe	789054	€ 21,50

EGG Cover
EGG-Schutzhülle
Ob Sonne, Wind, Regen oder Hagel: Ihr Big Green Egg trotzt allen Wetterbedingungen und kann ganzjährig draußen stehen. Dennoch empfehlen wir Ihnen, das EGG mit einer Schutzhülle zu bedecken, wenn Sie es nicht verwenden. Diese Hülle schützt sämtliche Einzelteile des EGGs.

Für EGG im Tisch		
XLarge	117182	€ 243,00
Large	117175	€ 208,00

Für EGG-Oberteil		
XLarge	113450	€ 78,00
Large	116925	€ 72,00

Für EGG im EGG Nest		
XXLarge	114884	€ 236,00
XLarge	116994	€ 191,00
Large	116987	€ 184,00
Medium	116970	€ 160,00
Small	115126	€ 148,00

EGG in Kombination mit dem EGG Carrier		
MiniMax	116956	€ 72,00
Mini	116949	€ 69,00

Neu

Measuring Cups
Messbecher

Sie wollen nicht mit zweierlei, sondern viererlei Maß messen? Das Big Green Egg-Messbecherset besteht aus vier verschiedenen Messbechern und ist das ideale Geschenk für jeden Foodie. In den Edelstahlbechern lassen sich die Zutaten exakt abmessen, damit Ihre Gerichte auch so werden, wie die Bilder versprechen. Die Messbecher können an einem praktischen Ring aufgehängt werden.

4x	119551	€ 42,00

Sauce Mop
Soßen-Mopp

Der Soßen-Mopp von Big Green Egg sieht aus wie ein Wischmopp im Miniformat. Mit einer Marinade, einer Glasur, einem Rub oder mit gewürzter Butter verleiht man Fisch, Fleisch oder Gemüse leicht eine ganz besondere Geschmacksnote. Mit diesem Soßen-Mopp lassen sich die Zutaten ganz hervorragend mit den leckeren Geschmacksträgern bestreichen. Einmal einreiben bitte!

48 cm	114105	€ 31,00
Aufsatz - 2x	114297	€ 19,00

Knife Set
Messerset

Jeder EGG-Fan wird auf dieses Messerset scharf sein. Diese Messer sind eine absolut lohnende Investition. Das ergonomische Kochmesser mit der 20 cm langen Klinge und das Küchenmesser mit einer 9 cm langen Klinge erledigen sowohl grobe als auch feine Arbeiten. Sie gewährleisten eine gute Handhabung und eine optimale Kontrolle.

	117687	€ 92,00

Meat Claws
Fleischkrallen

Mit diesen Fleischkrallen lässt sich langsam gegartes Schweinefleisch ganz leicht auseinanderziehen. Pulled Pork gehört seit vielen Jahren zu den beliebtesten Klassikern unter den Big Green Egg-Gerichten, und diese Fleischkrallen sind dafür unverzichtbar. Die Fleischkrallen eignen sich auch hervorragend für das Hantieren mit großen Fleischstücken.

Set	114099	€ 32,00

Stainless Steel Tool Set
Küchenhelfer-Set aus Edelstahl

Gutes Werkzeug ist die halbe Arbeit. Der echte Big Green Egg-Experte hat immer dieses Küchenhelfer-Set aus Edelstahl zur Hand, wenn es ans EGGen geht. Dieses stilvolle, dreiteilige Set aus Edelstahl besteht aus einer Zange, einem Pfannenwender und einem Silikonpinsel. Mit diesem Trio können Sie alle Zutaten sicher und hygienisch auf den Rost legen, wenden und marinieren.

Set	116901	€ 98,00
Zange	116871	€ 31,00
Pfannen-wender	116888	€ 33,00
Pinsel	116895	€ 28,00

Silicone Tipped Tongs
Vielzweckzange mit Silikon

Mit dieser Vielzweckzange mit Silikonakzenten haben Sie wirklich alles fest im Griff. Diese Multifunktionszange aus Edelstahl liegt dank der Silikonakzente hervorragend in der Hand. Mit dieser Zange können Sie Zutaten im Handumdrehen auf den Rost legen, wenden oder aus dem EGG herausnehmen. Die Silikonbeschichtung verhindert, dass gekleckert wird oder etwas herunterfällt.

40 cm	116864	€ 34,00
30 cm	116857	€ 29,00

Neu

Kitchen Shear
Küchenschere

Die Küchenschere ist ideal für alle Arten von Aufgaben, die beim Kochen auf dem Big Green Egg anfallen. Mit dieser Küchenschere aus Edelstahl lässt sich beispielsweise mühelos ein Hähnchen zerlegen. Aber die Schere kann auch beim Abschneiden der Flossen eines Fisches, beim Einschneiden von Hähnchenfilets oder beim Durchtrennen des Metzgerfadens einer Roulade zum Einsatz kommen.

120106 € 20,00

Chef's Flavor Injector
Aroma-Injektor

Der einzig wahre Aroma-Injektor von Big Green Egg gibt Fleisch und Geflügel auf einzigartige Weise noch mehr Geschmack. Mit dieser Marinierspritze dringen Marinaden bis in den Kern des Fleisches vor, sodass dieses noch saftiger und zarter wird. Operation erfolgreich beendet.

119537 € 52,00

Grid Gripper
Rostzange

Mit der Rostzange haben Sie den Rost Ihres Big Green Eggs immer fest im Griff. Der Rost lässt sich auf diese Weise bequem hochheben. Zum Beispiel zum Einsetzen oder Entfernen des convEGGtors oder zum Herausnehmen und Reinigen des Rostes. Ebenfalls ein ideales Werkzeug, zum Hochheben und Leeren der glühend heißen Auffangschale. Und das alles, ohne sich die Hände schmutzig machen zu müssen.

118370 € 33,00

Cast Iron Grid Lifter
Rostheber

Herunterlassen, eine Vierteldrehung machen, einklemmen und hochheben. Das Anheben des im Big Green Egg befindlichen, heißen und schweren Gusseisenrostes, zum Beispiel zum Einsetzen oder Entfernen des convEGGtors, ist buchstäblich ein heißes Eisen. Aber mit dem praktischen Rostheber ist diese Angelegenheit im Nu erledigt. Die Platte unter dem Griff des Rosthebers schützt Ihre Hände vor eventuell aufsteigender heißer Luft.

117205 € 37,95

Grid Scrubber
Grillrost-Schrubber

Mit dem Grillrost-Schrubber reinigen Sie im Handumdrehen Grillroste aus Gusseisen oder Edelstahl sowie den convEGGtor und Pizza- und Backstein. Sogar wenn diese noch warm sind, denn dank des extra langen Stiels bleibt die Hitze auf Abstand. Angenehmer wird die Arbeit mit dem Grillrost-Schrubber zwar nicht, aber sie erledigt sich viel schneller.

119469 € 24,00
Aufsatz - 2x 119483 € 9,00

Neu

Dual Brush Grid Scrubber
Doppelter Grillrost-Schrubber

Der doppelte Grillrost-Schrubber ist ein praktisches Werkzeug zum Reinigen des Grillrostes (aus Gusseisen oder Edelstahl) und/oder des Backsteins. Der doppelte Grillrost-Schrubber besteht aus zwei Edelstahlscheuerkissen an einem ergonomischen Griff. Dank der beiden Scheuerkissen schrubben Sie den Rost oder den Stein in der Hälfte der Zeit sauber. So bleibt nach dem EGGen noch ein wenig Zeit zum Genießen, ehe das große Aufräumen beginnt.

119476 € 27.00

Spiral Grid Cleaner
Grillrost-Spiralbürste

Bei guter Pflege halten die Einzelteile des Big Green Eggs ein Leben lang. Mit der Grillrost-Spiralbürste bleibt der Grillrost im perfekten Zustand. Die beiden Spiralbürsten eignen sich zur schnellen und gründlichen Reinigung von Grillrosten aus Edelstahl, Gusseisen und mit Porzellanbeschichtung. Ohne zu kratzen.

201201 € 20,00

Grid Cleaner
Grillrostschaber

EGGen ist lecker, aber leider bleiben auch mal eingebranntes Fett und verbrannte Reste auf dem Rost vom Big Green Egg zurück. Mit dem Grillrostschaber wird Ihr Grillrost schnell und bequem wieder sauber. Und dank des verlängerten Griffs brauchen Sie nicht einmal zu warten, bis das EGG und der Rost abgekühlt sind.

201324 € 50,00

Die Big Green Egg FLAVOUR FAIR

Für Foodies ist sie mittlerweile der kulinarische Höhepunkt des Jahres: die Big Green Egg Flavour Fair. Diese Veranstaltung wird Ihr gastronomisches Herz höher schlagen lassen: circa 150 Big Green Eggs, Spitzenköche aus dem In- und Ausland, die neuesten Trends und Kochtechniken und jede Menge andere EGG-Fans. Auf der Big Green Egg Flavour Fair können Sie nicht nur Masterclasses und Workshops belegen, sondern finden hochwertige Produkte von Meisterhand, können intensive Geschmacksrichtungen erleben und erfahren viele Tipps und Tricks zum EGGen. Lernen Sie von den Profis, stellen Sie Ihre Fragen, genießen Sie den Gedankenaustausch mit anderen Fans und kosten Sie alles, was Ihnen angeboten wird!

Die Big Green Egg Flavour Fair findet jährlich in einer Vielzahl von europäischen Ländern statt. Unter biggreenegg.de finden Sie weitere Informationen; dort können Sie sich auch gleich die heiß begehrten Eintrittskarten sichern.

Pigtail Meat Flipper
Fleischwendehaken

Für den Fleischwendehaken gehen wir durchs Feuer. Dieser intelligente Fleischhaken eignet sich perfekt für das schnelle und einfache Wenden von Fleisch und Geflügel (wie Steaks, Koteletts und Hähnchenschenkel). Mit dem langen Haken aus Edelstahl können Sie das Grillgut sogar bei extrem hohen Temperaturen wenden, ohne dass Sie sich dem Feuer zu sehr nähern müssen oder die Zutat beschädigen.

48 cm	201515	€ 38,50

Ash Tool
Ascheschieber

Der Ascheschieber hat eigentlich eine Doppelfunktion: Sie können damit ganz einfach die Asche aus dem Big Green Egg entfernen, aber beim Anzünden des EGGs auch die Holzkohle damit verteilen. Dieses praktische Werkzeug bildet zusammen mit der Ascheschaufel ein Spitzenteam.

XXLarge XLarge	119490	€ 39,00
Large Medium	119506	€ 29,00
Small MiniMax Mini	301024	€ 29,00

Ash Removal Pan
Ascheschaufel

Holzkohle hinterlässt Asche. Wenn man die Asche mit dem Ascheschieber in die Ascheschaufel schiebt, kann die Luft besser durch das Big Green Egg zirkulieren. Schließlich braucht Ihr EGG Sauerstoff und einen Luftstrom, um schnell die gewünschte Temperatur zu erreichen und zu halten. Die Ascheschaufel passt perfekt durch die Öffnung der Belüftungsklappe, sodass die Asche in die Schaufel und nicht auf den Boden gelangt.

XXLarge, XLarge, Large & Medium
106049 € 53,00

Tel-Tru Temperature Gauge
Tel-Tru Deckelthermometer
Jedes Big Green Egg wird standardmäßig mit einem Thermometer geliefert. Muss dieses nach jahrelangem Gebrauch einmal ausgetauscht werden? Bestellen Sie dann ein Tel-Tru Deckelthermometer. Wie der Name schon sagt, müssen Sie dieses Deckelthermometer im Deckel des EGGs platzieren. So wissen Sie immer, wie warm es im Innern des EGGs ist, ohne den Deckel zu öffnen, was einen Wärmeverlust zur Folge hätte. Das Tel-Tru Deckelthermometer ist in zwei Größen erhältlich und zeigt Temperaturen zwischen 50 °C und 400 °C an.

8 cm	117250	€ 97,00
5 cm	117236	€ 57,00

Stainless Steel Grid
Edelstahlrost
Bei jedem Gebrauch des Big Green Eggs steht der Edelstahlrost seinen Mann. Grillen, backen, braten – er hält alles aus. Und obwohl er aus hochwertigem Edelstahl hergestellt ist, kann ein jahrelanger intensiver Gebrauch seinem schönen Aussehen ein wenig zusetzen. Ersetzen Sie den alten Rost dann durch dieses neue glänzende Exemplar und Sie werden wieder viele Jahre Freude daran haben!

XXLarge	119681	€ 385,00
XLarge	110145	€ 165,00
Large	110138	€ 108,00
Medium	110121	€ 98,00
Small MiniMax	110114	€ 84,00
Mini	110107	€ 73,00

Gasket Kit
Dichtungs-Kit
Nach langem und intensivem Gebrauch Ihres Big Green Eggs sind die Filzdichtungen am oberen Rand der keramischen Basis und am unteren Rand des Keramikdeckels mit Schornstein irgendwann abgenutzt. Da dieser Filzrand die Keramik schützt und für eine perfekte Luftzirkulation sorgt, sollte er rechtzeitig ersetzt werden. Mit diesem Dichtungs-Kit können Sie das ganz einfach selbst erledigen. Auf der Rolle befindet sich selbstklebender Filz, den Sie an die Stelle des alten Filzrands kleben.

XXLarge, XLarge & Large
113726 € 53,00

Medium, Small, MiniMax & Mini
113733 € 50,00

BIG GREEN EGG-KOCHBUCH

The Big Green Egg Book
Das Big Green Egg-Buch
Das Big Green Egg-Buch ist die Kochbibel für jeden Big Green Egg-Foodie. In diesem Buch mit einem Vorwort des niederländischen Spitzenkochs Jonnie Boer werden alle Kochtechniken erläutert, die Sie auf einem EGG ausprobieren können. Backen, Braten, Garen, Grillen, Räuchern und Slow Cooking. Sowohl die Grundrezepte als auch die etwas anspruchsvolleren Rezepte werden Sie dazu inspirieren, Ihre womöglich bisher versteckten kulinarischen Talente zutage zu fördern.

Deutsch BGE-book-DE € 60,00

Wall-Mountable Bottle Opener
Wandflaschenöffner
Bei einer Big Green Egg-Party hört die Happy Hour nie auf. Deshalb ist dieser Wandflaschenöffner aus robustem Gusseisen das ultimative Partygeschenk für jeden EGG-Fan. Mit diesem praktischen Wandflaschenöffner in witziger EGG-Form lassen sich an einem Abend unbegrenzt Bierflaschen öffnen. Der Wandflaschenöffner wird einfach an den Arbeitstisch, die Garten-Bar oder die Außenküche geschraubt. Der Ausschank ist geöffnet!

6.5 x 9.5 cm 114822 € 26,00

Tablecloth Weights
Tischdeckengewichte
Ein echter EGGer lässt sich von einer steifen Brise nicht unterkriegen. Aber die Tischdecke sollte dann doch nicht durch die Gegend fliegen. Die Lösung ist ganz einfach: Sie befestigen die Big Green Egg Tischdeckengewichte an den Ecken des Tischtuchs und alles bleibt schön an Ort und Stelle. Vier Tischdeckengewichte im Set in lustiger Mini-EGG-Form aus massivem Kunstharz.

4 x 002310 € 22,00

Magnetic Flexible LED Grill Light
Magnetische LED-Grilllampe
An milden Winterabenden oder bei Late-Night-EGG-Partys bringt die magnetische LED-Grilllampe Licht ins Dunkel. Diese praktische LED-Lampe hat einen flexiblen Arm, an dessen Ende sich ein starker Magnet befindet. Befestigen Sie die Lampe am EGG-Deckel und schon ist die ganze Grillfläche beleuchtet.

002273 € 33,00

#OPENFLAVOUR #BIGGREENEGG

Sie machen gern Fotos von Ihren gelungenen Big Green Egg-Gerichten? Damit sind Sie nicht allein! Immer mehr Foodies machen regelmäßig Food-Fotos. Als Erinnerung für sich selbst, aber auch zum Posten auf Instagram und Facebook. In den sozialen Netzwerken werden aber nicht nur Fotos geteilt, sondern auch massenhaft Erfahrungen, Rezepte und Neuigkeiten ausgetauscht.

Oder Fragen gestellt. Sie möchten sich auch inspirieren lassen oder andere motivieren? Folgen und taggen Sie uns dann auf:

Biggreenegg_EU

Big Green Egg Deutschland

Biggreenegg_EU

Biggreeneggeu

Big Green Egg Europe

Teilen Sie Ihre Postings und Fotos mit uns und mit allen anderen EGG-Fans unter den Hashtags **#openflavour** und **#BigGreenEgg**.

THE ORIGINAL

—

kamado

BIGGREENEGG.DE