



Big Green Egg®

Příjemný čas strávený doma.



The
Evergreen
Since '74



Editorial

Vítejte ve světě Big Green Egg. Ve světě chuti, zážitků, zábavy s rodinou, přáteli a s obrovskou škálou možností. Jste připraveni na tuto objevnou cestu plnou chuti?

Možná se chystáte koupit Big Green Egg, nebo už ho máte a přemýšlíte o rozšíření své "rodiny" EGG? Možná vás zajímá, jaké příslušenství je k dispozici nebo hledáte užitečné tipy a praktické rady? To a mnohem více najdete v novém produktovém magazínu, ve kterém Vám nabídneme celou řadu inspirace a motivaci, abyste ze svého EGG dostali to nejlepší.

Seznamte se s celou rodinou EGG a špičkovou kvalitou jedinečné keramiky. Zjistěte, jak je Big Green Egg sestaveno a jaké funkce jednotlivé části nabízejí. Konečně, až budete znát všechny vlastnosti Big Green Egg, budete vědět, proč je "The Evergreen since '74" nejlepší kamado ve své třídě, proč se k Vám perfektně hodí a který model je pro Vás nejlepší.

Zatímco čekáte, až vepřový bůček dosáhne teploty jádra nebo až koláč či vegetariánský quiche, který jste upekli v EGG, získá krásně zlatavou barvu, máte čas prolistovat si tento produktový magazín. Recepty obsažené v magazínu Vás nepochybně inspirují k dalšímu vaření. U každého receptu je podrobně vysvětlena technika přípravy, takže můžete objevit ještě více chutných možností, které Big Green Egg nabízí.

Kromě veškerého příslušenství a potřebného vysvětlení si můžete projít také nabídku našich fanouškovských předmětů - skvělých dáreků, které můžete darovat i obdržet. Dozvíte se, jaký význam má kvalitní dřevěné uhlí a jak může použití dýchacího dřeva dodat Vaším surovinám nebo pokrmům další chuťové nádechy. Přední šéfkuchaři a zarytí guramáni Vás pozvou do svých kuchyní a vysvětlí, proč je Big Green Egg důležitým prvkem v jejich vaření. V neposlední řadě se s Vámi podělíme o různé kanály, ze kterých můžete čerpat inspiraci, abyste se mohli zdokonalovat ve svých dovednostech a nadále překvapovat a těšit své hosty těmi nejchutnějšími jidly připravenými na Big Green Egg. Přidejte se k nám!

Tým Big Green Egg



Jste připraveni?



4



18



26



24

Produktový katalog

Vše o Big Green Egg

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

Modely

- 10 Jak vybrat správný model
- 11 Základní informace pro začátek
- 12 Sedm různých modelů

Nekonečné možnosti vaření

- 17 Všestranné kamado
- 18 Techniky vaření a recepty
- 44 EGGspander sada

Kompletní venkovní kuchyně

- 34 Stojany a stoly
- 36 Modulární pracovní stůl EGG

Jak začít s EGG

- 38 Dřevěné uhlí: nejlepší palivo
- 40 Vše o dřevě na uzení



Inspirace

- 30 365 dní Big Green Egg
- 66 Rozhovor s Matteo De Carli
- 70 Síla EGG

- 42 Příslušenství
- 58 Tipy pro údržbu
- 62 Náhradní díly
- 65 Vždy pokračujte
- 76 Pro fanoušky
- 83 Užijte si komunitu Big Green Egg

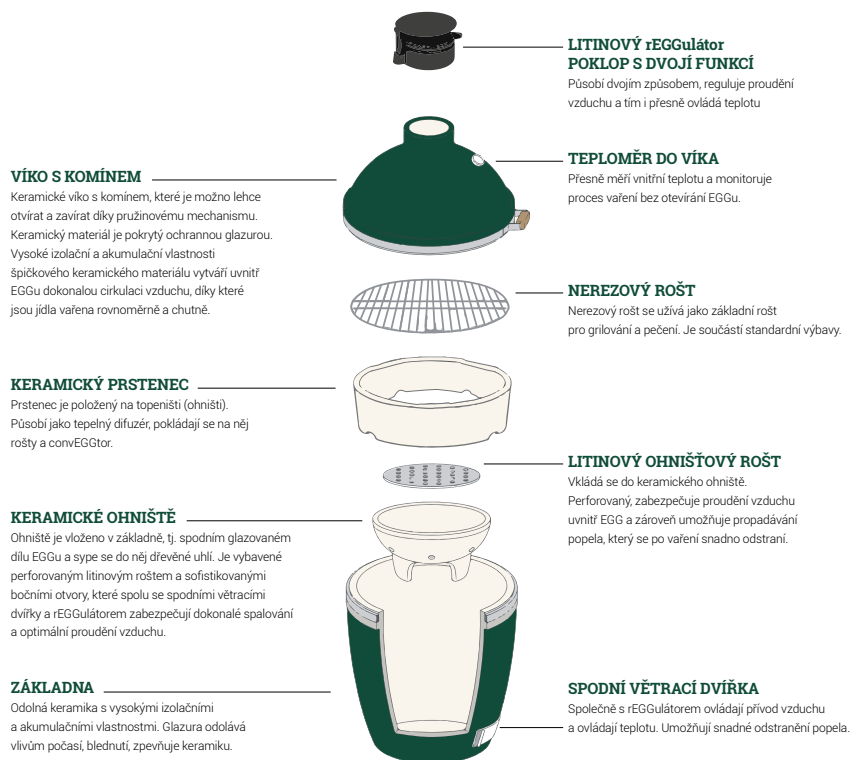
Poradte se se svým prodejcem Big Green Egg!

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

5

Big Green Egg popis

Nejlepší keramika a vylepšené detaily



STAROVĚKÁ MOUDROST A POPIS INOVATIVNÍ TECHNOLOGIE

Princip fungování Big Green Egg má své kořeny v daleké historii. Před více než 3000 lety se ve východní Asii používalo jako tradiční hliněná pec na dřevo. To je místo původu a následného osvojení Japonci, kteří ho s láskou nazývali „kamado“, což v překladu znamená pec nebo krb. 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.

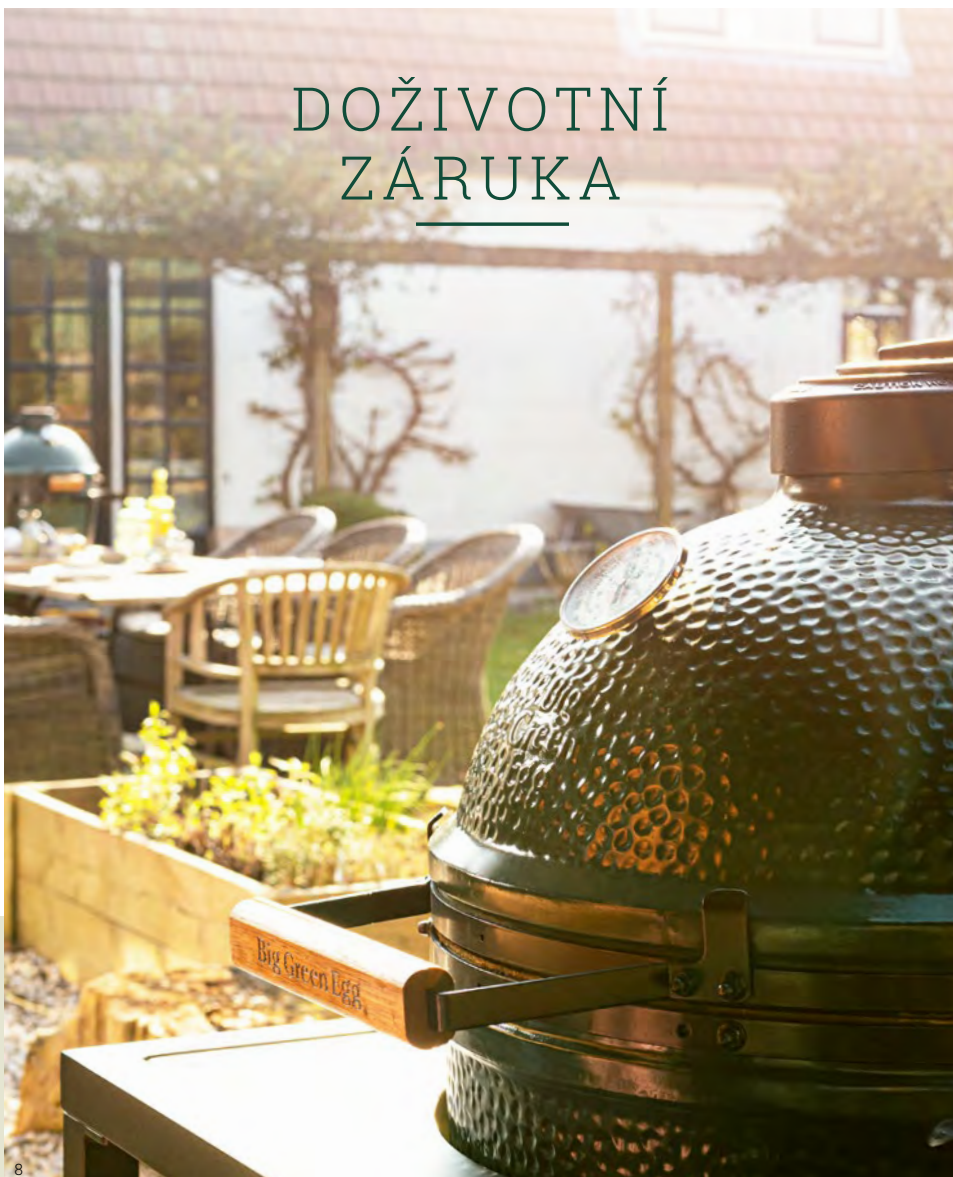
TAJEMSTVÍ BIG GREEN EGG

Japonci, Američani, Češi: každý, kdo ochutnal jídlo připravené na Big Green Egg, okamžitě propadl této jedinečné lahodné chuti. Co je tajemstvím EGG? Vlastně je to spíše kombinace více věcí. 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 nescetkrát bez toho, aniž by poklesla jeho kvalita. Takže je úplně přirozené, že si celá naše společnost za systémem EGG stojí.

DOŽIVOTNÍ ZÁRUKA



8

Nejlepší keramika Vylepšené detaily

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



Přesné nastavení
teploty



Vyrobeno
v Severní Americe



Vysoce kvalitní
keramika vyvinutá
v NASA



Jednoduché
zapálení a příprava
za 15 minut



Podívejte se,
jak se vyrábí
Big Green Egg.

9

Vy a Big Green Egg: Láska na první pohled

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

Medium
užijte si
s rodinou
a přáteli

Large
univerzální
pro každou
příležitost

MiniMax
šikovný model
na stůl

XLarge
spousta místa
pro vaření

Small
skromnější
velikost,
perfektní
výkon

2XL
perfektní
pro více hostů

Mini
vezměte své
EGG s sebou

Základní sestava Big Green Egg: Balíček "Easy start"

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



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



2XL

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



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

Kód 120939

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



XLarge

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

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

Kód 117649



Large

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

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

Kód 117632

Balíček "Easy start"

2XL

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

XLarge

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

Balíček "Easy start"

Large

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



Medium

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

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

Kód 117625

MiniMax

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

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

Součástí Mobilní nosič EGG Carrier
Kód 119650

Small

Je vaření pod širým nebem výsadou jen těch co mají zahradu? Jasně, že ne! Big Green Egg Small je oblíbeným spolubydlicím 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 více než velký!

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

Kód 117601

Mini

Big Green Egg Mini je nejmenší a 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 abychom byli upřímní: když budete mít tento model EGG, pravděpodobně už bez něj nikam nevyrazíte. Díky nízké hmotnosti přemístíte model Mini úplně jednoduše. Ale můžete si to ulehčit ještě více, a to použitím podstavce pro model Mini. Vaříte většinou pro 2 až 4 osoby? Potom je tato lehká váha, vhodná na cestování, Vaším ideálním modelem Big Green Egg.

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

Kód 117618

Medium

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

MiniMax

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

Small

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

Mini

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

Balíček "Easy start"

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

Nový den, nové jídlo. Už navždy.



VŠESTRANNOST BIG GREEN EGG...

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

...PO CELÝ ROK!

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

UŽIJTE SI TY NEJKRÁSNEJŠÍ CHVÍLE SE SVÝMI BLÍZKÝMI

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

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

Mazanec



Porce: 2 bochníky

INGREDIENCE KVÁSEK

40 g vlažné vody
3 g čerstvého droždí
40 g mouky s vysokým obsahem bílkovin

TĚSTO

210 g mouky s vysokým obsahem bílkovin
5 g jemné soli
12 g čerstvého droždí
12 g studeného másla
12 g medu
115 g vlažné vody

NÁPLŇ

70 g strouhaného kandovaného zázvoru
70 g kandovaného pomeranče (oranžády)
70 g rozinek

POLEVA

100 g medu
100 g whisky
2 lžičce kandovaného pomeranče (oranžády)

POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

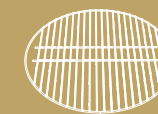
convEGGtor
nerezový rošt
pečicí kámen
litinový rendlík na omáčky

Pojďme začít s ... pečením!

Potřebné příslušenství



Pečicí kámen



Nerezový rošt



convEGGtor

convEGGtor: jednoduše přeměníte EGG na pec

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

Strana 42



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



PŘÍPRAVA

- Pro přípravu kvásku nalijte vlažnou vodu do mixovací nádoby kuchyňského robota, rozdrobte droždí, přidejte do nádoby a stále míchejte, aby se rozpustilo ve vodě. Vmícháme mouku, mísu zakryjeme potravinářskou fólií a necháme asi 2 hodiny kynout.
- Po 2 hodinách přidejte ingredience na těsto a pomocí hnětačící háku na kuchyňském robotu těsto hněteme při střední rychlosti asi 6-7 minut, aby vzniklo vláčné, konzistentní těsto; těsto lze samozřejmě hnést i ručně. Těsto je hotové, když ho roztáhnete a dokážete stáhnout malinkou tenkou vrstvou.
- Přidejte všechny ingredience na náplň a nechte stroj zapnutý, dokud se všechny ingredience důkladně nezamíchají do těsta. Mísu zakryjte potravinářskou fólií a nechte těsto kynout asi 30 minut.
- Těsto rozdělte na 2 stejné části a vytvarujte je do špičatých válečků. Položte je bokem na pracovní desku, přikryjte čistou, mírně navlhčenou utěrkou a nechte 50 minut kynout.

VAŘENÍ

- Zapalte uhlí v Big Green Egg a s convEGGtorem a nerezovým roštem zahřejte na teplotu 210 °C.
- Umístěte pečicí kámen na rošt. Bochníky těsta položte bokem na pečicí kámen a ostrým nožem proveďte podélný zářez podél strany. Zavřete víko EGG; umístěním pečicího kamene se teplota sníží asi na 190 °C. Chleby pečte 30-40 minut do zlatohněda.
- Vyjměte bochníky z EGG a nechte vychladnout na mřížce. Mezitím vytáhněte pečicí kámen z EGG. Na polevu smíchejte med a whisky v litinovém rendlíku na omáčku, poté hrnce postavte na rošt a zavřete víko EGG. Přiveďte k varu a nechte zredukovat, dokud nebude poleva pěkně hustá.
- Bochníky potřeme medovo-whiskovou polevou a poklademe kandovaným pomerančem.

Medailonky ze svíčkové se slaninou a bylinkami

Porce: 4 **PŘÍPRAVA**

INGREDIENCE

- 1 svíčková o hmotnosti 800 g, odstraněná membrána
- 8 dlouhých plátků slaniny
- 2 větvičky tymiánu
- 2 větvičky rozmarýnu
- 2 lžičce olivového oleje
- řeznický provázek

PŘÍSLUŠENSTVÍ

litinový rošt
digitální teploměr

Tip: Medailonky chutnají skvěle s přílohami jako je grilovaná zelenina a brambory Hasselback. Nejprve si připravte brambory, poté grilujte zeleninu a tournedos jako poslední. Zatímco se bude grilovat tournedos, můžete hotovou zeleninu a brambory ohřát.

- Zapalte uhlí v Big Green Egg a zahřejte s litinovým roštem na 220 °C.
- Mezitím, nakrájejte svíčkovou na 4 pěkné, stejné medailonky. Každý z nich omotejte 2 plátky tenké slaniny a svažte řeznickým provázkem. Otrhejte tymián a rozmarýn, nasekejte na kousky a nasypťte na medailonky. Zakápněte olivovým olejem z obou stran a dle chuti posypte solí a pepřem.

VAŘENÍ

- Medailonky položte na rošt tak, aby bylinky byly nahoře a nechte přibližně 3 minuty grilovat. Poté otočte o devadesát stupňů a grilujte další 3 minuty, abyste dosáhli pěkného grilovacího vzorku. Pokaždě nezapomeňte zavřít víko EGG.
- Medailonky otočte a grilujte další 2x3 minuty z druhé strany dokud teplota v jádru masa nebude mezi 48 a 52 °C – středně

- propečené. Teplotu jednoduše změřte pomocí digitálního teploměru.
- Vytáhněte medailonky z EGG, překryjte lehce alobalem a nechte přibližně 5 minut odpočinout.

Potřebné příslušenství

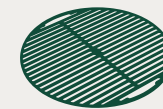


Litinový rošt



Pojďme začít s ... grilováním na litinovém roštu

Perfektní vzor grilování: v různých úrovňích



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

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

Pojďme začít ...
skvělá a lahodná
příloha

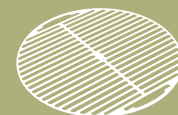


Pečené sladké brambory s grilovaným chřestem

22



Potřebné
příslušenství



Litínový rošt

Porce: 4

INGREDIENCE SLADKÉ BRAMBORY

- 2 velké sladké brambory
- 1 stroužek česneku
- 1 snítka tymiánu
- 1 větvička rozmarýnu
- 2 lžice olivového oleje
- 4 filety ančoviček
- 4 větvičky řeřichy

BYLINKOVÁ OMÁČKA

- 6 snítek pažitky
- 2 lžice zakysané smetany

CHŘEST

- 12 kousků zeleného chřestu
- 1 lžice olivového oleje

POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Litínový rošt

PŘÍPRAVA

1. Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg a s litínovým roštem zahřejte na teplotu 180 °C. Mezitím omyjte sladké brambory a osušte je. Každou sladkou bramboru položte na plát alobalu.

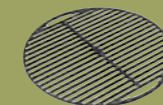
2. Stroužek česneku oloupejte a rozmačkejte. Otrhajte lístky tymiánu a rozmarýnu. Česnek a bylinky vmíchejte do olivového oleje. Sladké brambory pokapejte olejem a bylinkami a zabalte je do alobalu.

VAŘENÍ

1. Sladké brambory zabalené do alobalu položte na rošt Big Green Egg. Zavřete víko a nechte přibližně 35 minut péct. Mezitím na bylinkovou omáčku nasekejte pažitku najemno a vmíchejte ji do zakysané smetany, podle chuti osolte a opepřete. Odřízněte tvrdé konce chřestových výhonků.
2. Sladké brambory vytáhněte z Big Green Egg. Chřest potřete olivovým olejem a posypte solí a pepřem. Chřest položte na rošt a grilujte 1 až 1,5 minuty. Chřest otočte a grilujte dalších 1 až 1,5 minuty. Po každé akci zavřete víko EGG. Mezitím opatrně odstraňte alobal ze sladkých brambor.
3. Sladké brambory podélně rozkrojte napůl a přelijte polovinou lžice bylinkové omáčky. Na každou polovinu sladké brambory položte 3 chřestové výhonky a jednu ančovičku. Ozdobte řeřichou.

Pečení ve vašem EGG? Ano!

Hledáte jednoduchou, ale působivou přílohu, kterou můžete připravit na svém Big Green Egg? Pak je tento recept ideální! Kombinuje pečené sladké brambory a grilovaný chřest z kamada s bylinkovou smetanovou omáčkou. Přestože je proces pečení a grilování velmi snadný, konečný výsledek je díky přípravě v Big Green Egg a kombinaci chutí velkolepý!



Strana 42

23

Trhané vepřové se zelným salátem



Tip: pro dosažení ještě lepší chuti zvolte dřevěné špalky pro kratší uzení. Dřevěné udičí špalíky pak pro delší uzení. Pokud byste se chtěli o uzení dozvědět více podívejte se na stranu 40.

Porce: 8-10

INGREDIENCE

- 2 kg vepřové krkovic
- 2 lžice olivového oleje
- 4 polévkové lžice Vaší oblíbené směsi koření na maso
- BBQ omáčka
- salát z bílého zelí
- 10 stonků pažitky

POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- dřevěné špalky na uzení (Hickory)
- convEGGtor
- obdélníkový pekáč na odkapávání
- nerezový rošt
- bezdrátový teploměr s dvojitou sondou
- thrací vidlice

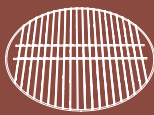
PŘÍPRAVA

1. Zapalte uhlí v Big Green Egg a zahřejte na teplotu 160 °C.
2. Vepřovou krkovic nejprve potřete olivovým olejem a poté přidejte koření směs.

VAŘENÍ

1. Do doutnajícího dřevěného uhlí přidejte udičí špalíky jablko a Hickory. Umístěte convEGGtor a na něj postavte pekáč na odkapávání a umístěte nerezový rošt. Vepřovou krkovic položte na rošt, do jádra masa zasuněte sondu dálkového teploměru a nastavte teploměr na teplotu 72-75 °C. Zavřete víko EGG a teplota EGG klesne na 120 °C. Vepřovou krkovic nechte přibližně 6 hodin péct, dokud nebude dosaženo nastavené teploty ve středu masa.
2. Vepřovou krkovic vyjměte z EGG a maso potřete ze všech stran 3 lžicemi BBQ omáčky. Zabalte maso do 3 vrstev alobalu a vraťte ho na rošt. Znovu zapichněte sondu dálkového teploměru do jádra masa a nastavte teplotu v jádře na 96 °C. Zavřete víko EGG a zvýšte teplotu EGG na 140 °C. Vepřovou krkovic nechte přibližně 4 hodiny péct, dokud není dosaženo nastavené teploty jádra; maso musí být na dotek měkké.

Potřebné příslušenství



Nerezový rošt

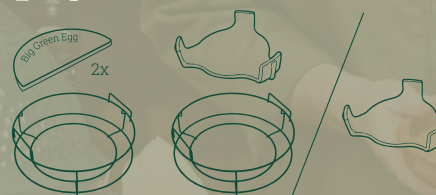


convEGGtor

3. Vepřovou krkovic vytáhněte z EGG, aniž byste odstranili alobal, a nechte ji alespoň 1 hodinu v chladu odpočívat. Alobal bude mít izolační účinek a zajistí, že maso zůstane teplé.
4. Opatrně odstraňte alobal a šťávu slijte stranou. Maso natrhejte pomocí vidlice a smíchejte se šťávou, kterou jste si slijli stranou. Podle chuti přidejte trochu BBQ omáčky. Hotové trhané vepřové maso podávejte se salátem z bílého zelí a zbytkem BBQ omáčky, ozdobte pažitkou.

Začneme s ... pomalým pečením

Dlouhé pečení a nízká teplota: při jakém nastavení?



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

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

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

Pojďme začít ...
úžasná makrela



PEČENÍ PEČENÍ PEČENÍ PEČENÍ



Tip: Skvěle chutná s jogurtovým dipem nebo svěží majonézou.

Pečená makrela

Porce: 3

INGREDIENCE MAKRELY

- 3 syrové makrely
- ½ paličky čerstvého česneku
- ½ bio citronu
- 1 lžice olivového oleje
- 3 snítky tymiánu
- 3 větvičky rozmarýnu

POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- convEGGtor
- nerezový rošť
- půlkruhový perforovaný rošť
- digitální teploměr

PŘÍPRAVA

- Zapaňte dřevěné uhlí v Big Green Egg s convEGGtorem a nerezovým roštěm zahřejte na teplotu 200 °C.
- Břicho makrely rozřízněte a vyjměte vnitřnosti. Břišní dutinu a vnější část makrely dobře opláchněte pod tekoucí studenou vodou a osušte. Na každé straně makrely udělejte asi 6 až 8 řezů.
- Česnek a citron nakrájejte na kousky.

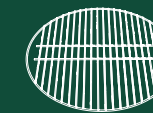
VAŘENÍ

- Kůži každé makrely potřete olivovým olejem a posypte ji jemnou mořskou solí a bílým pepřem podle chuti. Makrely položte na půlkruhový perforovaný rošť a mezi makrely položte snítky tymiánu a rozmarýnu, česnek a kousky citronu.
- Umístěte perforovaný rošť na nerezový rošť a zavřete víko EGG. Nechte makrely péct přibližně 15 minut, dokud nedosáhnou teploty v jádře 65 °C; tuto teplotu můžete změřit pomocí teploměru s okamžitým odečtem.
- Makrely vyjměte z Big Green Egg a podávejte s přílohou podle vlastního výběru nebo ji použijte do dalšího jídla.

Potřebné příslušenství



Půlkruhový perforovaný rošť



Nerezový rošť



convEGGtor

Pojďme začít ... s dalšími technikami vaření



Litínový rošt



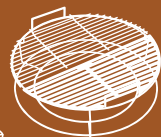
convEGGtor

Nepřímé grilování

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

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

Půlkruhový nerezový rošt
Půlkruhový litinový rošt



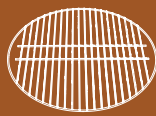
Koš pro convEGGtor



Půlkruhový kámen
pro convEGGtor

Vaření ve více zónách

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



Nerezový rošt



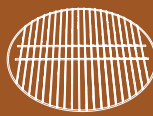
convEGGtor

Pečení při vysoké teplotě

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



Litínový kotlík



Nerezový rošt

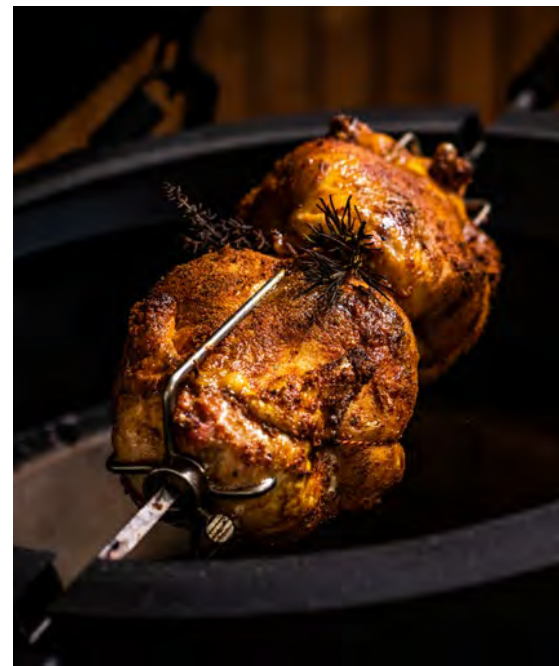


convEGGtor

Dušení

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

Vyzkoušejte je všechny a popustte uzdu své kreativitě a fantazii.



Objevte naše nové příslušenství Rotisserie

L XL

Rotisserie NOVINKA

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 rotisseriesi, fantastickému novému doplňku k Vašemu Big Green Egg. Možnosti jsou nekonečné. Vaše ingredience budou neustále podléhány uvolňujícím se tukem a/nebo šťávou, čímž získají ještě více chuti. Rotisseriesi můžete použít s convEGGtorem nebo bez něj v závislosti na tom, co vaříte, a na teplotě EGG.



XLarge 128553
Large 128546

Max. hmotnost 17 kg.

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



Text Yvonne Berkhout

365 DNÍ BIG GREEN EGG Sezóna je každý den.



Trvalá kvalita a celoroční kontrola teploty bez ohledu na okolnosti.

Celoroční venkovní vaření je jednou z mnoha výhod, které dělají Big Green Egg tak výjimečným. To vše díky materiálům použitým při výrobě tohoto zařízení pro venkovní vaření. Díky kvalitní tepelně-izolační keramice nemají venkovní teploty vliv na teplotu uvnitř EGG. Ať už jsou povětrnostní podmínky jakékoliv, Vaše jídlo bude zaručeně vždy rovnoměrně připravené při teplotě požadované danou metodou vaření. Nic se nemůže pokazit! Právě keramika Big Green Egg odráží teplo a vytváří proudění vzduchu, které zajišťuje rovnoměrné propečení ingrediencí.

Keramika Big Green Egg je ve svém oboru jedinečná a byla částečně vyvinuta NASA. Výrobní proces probíhá v Severní Americe podle nejpřísnějších norem, což vysvětluje mimořádně vysokou kvalitu keramiky. Má vynikající izolační vlastnosti a odolává extrémním teplotám a teplotním výkyvům.

V Big Green Egg můžete vařit každý den po celý rok. A budme upřímní, pro pravého EGG nadšence neexistují roční období.

Každý den je sezóna! Používáte svůj gril jen když se oteplí? Rozmyslete si to! Koneckonočů, proč byste si měli Big Green Egg užívat jen několik měsíců, když ho můžete používat 365 dní v roce? Díky různým technikám přípravy pokrmů je Big Green Egg neuvěřitelně všestranný. Jídlo můžete velmi snadno přizpůsobit danému období a jíst sezónní potraviny. Nejen rozmanité, ale také efektivní a ekonomické! A navíc sezónní suroviny jsou často chutnější. Tak na co ještě čekáte?



Začneme... sezónními produkty

Na začátku jara si můžete pochutnat na skvělých sezónních produktech. Zatímco se zahrada teprve probouzí k životu, můžete si připravit svůj oblíbený vegetariánský recept. Rozpalte to, je jaro! Dlouhé letní večery jsou skvělé pro posezení s rodinou a přáteli. Popíjet a povídat si u EGG a vychutnávat si nejrůznější lahodné občerstvení a pochoutky. Podzim se krásně kryje se zvěřinovou sezónou. Je na co se těšit a je to skvělý okamžik, kdy se můžete opravdu blýsknout. Připravte si luxusní kousek zvěřiny. Není to něco, co byste možná jedli často, ale na stole je to opravdový skvost. Zima je pro některé uživatele EGG oblíbeným ročním obdobím a my naprosto chápeme proč. Co může být atmosféričtější než zapálit si dřevěné uhlí s teplou šálou kolem krku a čepicí na hlavě, přičemž na zemi leží hustá vrstva sněhu? Připravte si lahodný guláš, vydatnou polévku nebo velký kus masa technikou low & slow. Nechte Big Green Egg dělat svou práci, zatímco si budete s hosty vychutnávat sklenku vína uvnitř nebo venku u otevřeného ohně.



Pro jedinečné okamžiky
s rodinou a přáteli.



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



Portable Nest Přenosný stojan

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

MiniMax 120649



IntEGGrated Nest+Handler IntEGGrováný pojízdný stojan+držadlo

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



Nest Utility Rack Postranní držák na příslušenství

Kam odložíte convEGGtor nebo rošt, když je nebudete potřebovat? Do postranní držák na příslušenství jej bezpečně udrží! Postranní držák na příslušenství připevníte k pojízdnému stojanu EGG nebo k IntEGGrovánému stojanu s držadlem. A má dostatek sil, aby udržel i pečící kámen. Silný pomocník.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small 122704



Acacia Wood EGG Mates Akáciové postranní stoly

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

XLarge 121134
Large 121127
Medium 120670
MiniMax 121844
Small 120663



Eucalyptus Wood Table Stůl z eukalyptového dřeva

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

160x80x80 cm
XLarge 127631
150x60x80 cm
Large 127642



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. Pojďme 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 EGG základní rám stolu	76x76x77 cm	
2XL	XLarge	120229
	Large	120212
	Medium	122193
		121837

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

4 Vylepšujte pomocí dalšího příslušenství.



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

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

126948

2



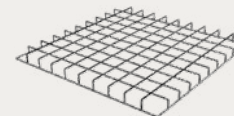
Caster Kit
Sada koleček (2 ks)
2x10 cm
120410



Tool Hooks
Háčky na náčiní
25 cm
120281

3

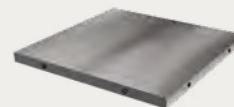
Vyberte si výplň.



Stainless Steel Grid Insert
Mřížka z nerezové oceli
120243



Acacia Wood Insert
Výplň z akáciového dřeva
120250



Stainless Steel Insert
Výplň z nerezové oceli
127365



Distressed Acacia Wood Insert
Výplň z drásaného akáciového dřeva
120267



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

Big Green Egg dřevěné uhlí: Vyberte si svou příchuť



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

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

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



100% Natural Charcoal 100% přírodní dřevěné uhlí

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

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

9 kg	666298
4,5 kg	666397



Charcoal Starters Podpalovače

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

24 ks 120922

Charcoal EGGniter Plynový rozpalovač EGGniter

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

120915



Uzení v Big Green Egg? Návyková chuť.

Technika uzení dodává zařízení Big Green Egg další rozměr. Když jednou ochutnáte charakteristickou uzenu 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.

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 hrudi.

Mesquite



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



Wood Chips Dřevěné štěpky na uzení

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

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



Wood Chunks Dřevěné špalíky na uzení

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

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

Dřevěná grilovací prkénka: dva způsoby jejich použití

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

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



Wooden Grilling Planks Dřevěná grilovací prkénka

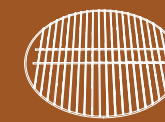
S našimi dřevěnými grilovacími prkénky pozvednete jako šéfkuchař své umění o úroveň výše. Položte si suroviny na (namočené) prkénko na rošt Big Green Egg a vlhkost zajistí efekt dýmu. Na výběr máte prkénka z cedrového nebo olšového dřeva, každé s jedinečným chutovým akcentem. Dřevěná grilovací prkénka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

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

Potřebné příslušenství



Dřevěná grilovací prkénka



Nerezový rošt

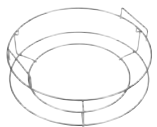


convEGGtor®

convEGGtor (doporučujeme)

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

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



convEGGtor Basket

Koš pro convEGGtor

Osvědčený tip! Koš pro convEGGtor slouží jako výtah. Použijte jej k umístění vašeho convEGGtoru do EGG - nebo pro jeho vyjmutí z EGG - jednoduše, rychle a bezpečně. Koš pro convEGGtor je součástí systému EGGspander. Další informace najdete na straně 44.

2XL	119735
XLarge	121196
Large	120724
Medium	127242



Baking Stone

Pečící kámen

Pizza, pšeničný chleba, focaccia nebo lahodný jablečný koláč: s pečícím kamenem můžete mít pekárnou 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	401007
Large	401014		



Cast Iron Grid

Litínový rošt (doporučujeme)

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

Large	122957	MiniMax	122971
Medium	126405	Small	
		Mini	128195

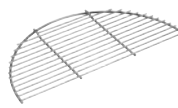


Half Cast Iron Grid

Půlkruhový litínový 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 chutí.

XLarge	121233	Medium	128058
Large	120786		



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. Jídlo pak můžete připravovat ve dvou úrovních a kombinovat přímé a nepřímé vaření v Big Green Egg pomocí půlkruhového kamene pro convEGGtor.

XLarge	121202	Medium	128065
Large	120731		



Half convEGGtor Stone

Půlkruhový kámen pro convEGGtor

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

2XL	120960	Large	121035
XLarge	121820	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 filetů nebo toašů, hladká strana zase na volská oka, lívance nebo palačinky. Protože tato litinová plotna na pečení zabere jen polovinu 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 chřestů.

XLarge	121240	Large	120717
--------	--------	-------	--------





Sada EGGspander

Nekonečné možnosti vaření.



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

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

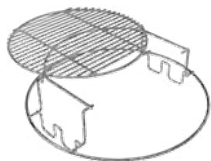


Ceny najdete na našem webu.
Naskenujte QR kód nebo navštivte
biggreenegg.eu/cz/cenik

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

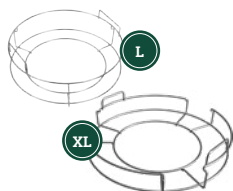


XLarge 121226
Large 120762



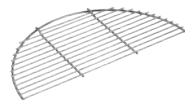
2-Piece Multi Level Rack 2-dílný víceúrovňový rošt

XLarge 121219
Large 120755



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

XLarge 121196
Large 120724

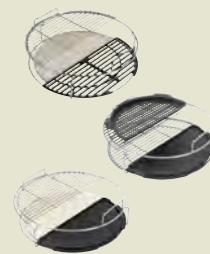


Half Stainless Steel Grid Půlkruhový nerezový rošt

XLarge 121202
Large 120731

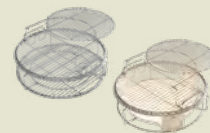


Výběr technik vaření.



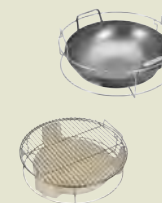
Multi-zóna (přímé a nepřímé) vaření

Sada EGGspander umožňuje přípravu pokrmů přímým i nepřímým vařením zároveň.



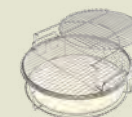
Vaření na více úrovních

Nabízí rozšířenou kapacitu pro přípravu několika jídel najednou nebo při vaření pro velké skupiny. Horní rošt lze posunout dozadu pro snadný přístup k jídlu na spodním roštu.



Pizza & pečení

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



Nízká teplota & pomalá příprava

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

Nejoblíbenější u šéfkuchařů



Cast Iron Skillet Litinová pánev (doporučujeme)

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



2XL, XLarge, Large
Ø36 cm 127846

Pro všechny modely kromě Mini
Ø27 cm 127839

Cast Iron Grill Press NOVINKA Litinový lis na grilování

Smash burger je skutečnou americkou klasikou. Chcete ho vyzkoušet? S novým litinovým lisem od Big Green Egg si tento burger snadno připravíte sami na svém kamaadu. Lis zajistí, že burger bude na povrchu pěkně křupavý a uvnitř zůstane lahodně šťavnatý.



127648

Cast Iron Plancha Litinová plotna

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



2XL, XLarge, Large
Ø35 cm 127860

Pro všechny modely kromě Mini
Ø26 cm 127853

Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush Litinový rendlík na omáčky se štětcem

V litinovém hrnci na omáčky na roštu Big Green Egg můžete snadno a rychle ohřívát 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



Green Dutch Oven Smaltovaný litinový pekáč

Pekáč k Big Green Egg právem říkáme těžká váha. S tímto smaltovaným litinovým pekáčem můžete dusit, vařit, péct i opékat co jen chcete. Dokáže totiž opravdu všechno! Poklici pekáče můžete používat samostatně jako plynký 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 Litinový kotlík (doporučujeme)

Tento univerzální litinový kotlík vítězí na všech frontách. Kotlík Big Green Egg je ideální na dušené maso, kaše, jížku, polévky a všechna jídla „z jednoho hrnce“. Litina rozděljuje 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.. Připraveni? Upozornění: Pro správné použití a údržbu doporučujeme důkladně pročíst návod.

XLarge, Large
Ø40 cm 120779

Fire Bowl Nerezový koš na dřevěné uhlí

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

2XL 122698 Medium 122667
XLarge 122681 MiniMax 122650
Large 122674





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.



1. 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 zabráníte 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 příchut a křupavou „kůrku“.

127471

2. Cast Iron Grid Lifter Zvedáč litinových roštů (doporučujeme)

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

127341

3. Grid Gripper Kleště na rošt

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

118370

4. EGGmitt Rukavice EGGmitt (doporučujeme)

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

Jedna velikost 117090

5. 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



Nejužitečnější kuchyňské náčiní.



Silicone Tipped Tongs Nerezové kleště se silikonovým povrchem

40 cm 116864
30 cm 116857

Stainless Steel Tool Set Souprava náčiní pro grilování

Set 127655
Široká špachtle 127426
Špachtle 127662
Štětce 127679

Bamboo Skewers Bambusové špičky

25 cm - 25 ks 117465

Measuring Cups Odměrky na suroviny

4 ks 119551

Knife Set Souprava nožů

117687

Kitchen Shears Nůžky na drůběž

120106



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	52/54 °C
Jehněčí středně propečené	54/57 °C
Zvěřina středně propečená	54/56 °C
Vepřový řízek	70 °C
Drůbež	72/75 °C
Pstruh	62/65 °C
Losos	45/50 °C



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.



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. Navíc teploměr změří a ukáže teplotu (až do 232 °C) během 3 až 4 sekund, takže se nemusíte bát, že vám z Big Green Egg uteče příliš tepla. A pokud se v průběhu měření přesunete jinam, žádný problém, displej se otočí spolu s vámi. Součástí je i ochranné pouzdro.

119575

2. Instant Read Thermometer with Bottle Opener Digitální teploměr s otvírákem na láhev

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



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

Rozšířte 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



Bluetooth Dome Thermometer

NOVINKA

Bluetooth teploměr do víka
Můžete používat EGG když je tma a zároveň kontrolovat teplotu? Můžete, a to velmi snadno díky osvětlenému displeji tohoto dobíjecího Bluetooth teploměru a možnosti používat jej v telefonu pomocí bezplatné aplikace. Teploměr má rozsah od 0 do 450 °C a lze na něm nastavit upozornění na požadovanou teplotu nebo časovač.

127358



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



Pro
jedinečné
okamžiky
s rodinou
a přáteli.



Stainless Steel Pizza Peel
Nerezový lopata na pizzu

Opravdového pekaře pizzy poznáte podle sebejistého postoje a profesionálního náčiní. Proto použijte hliníkovou lopatu na pizzu na výjimečně plynulě 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
52



Flexible Grill Light
Flexibilní světlo

Hej, posvitte 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
Vstříkovač marinád

Jediná originální dávkovací stříkačka Big Green Egg ochutí maso a drůbež jedinečným způsobem. Díky tomuto vstříkovači 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 chvílku odležet v marinádě pro extra chut.

68 cm - 2x 201348



Deep Dish Baking Stone
Keramická mísa

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

2XL, XLarge, Large
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 blíž k ohni a aniž byste suroviny poškodili

48 cm 201515



Obľíbené



Beer Can Chicken Roaster Stojan na kuře na plechovce piva

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

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
127754



Ceramic Poultry Roaster Keramický stojan na kuře a krůtu

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

Kuře 119766
Krůta 119773



Vertical Poultry Roaster Nerezový stojan na kuře a krůtu

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

Kuře 117458
Krůta 117441



Ribs and Roasting Rack V rošt

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

2XL, XLarge, Large 117564 Medium, Small 117557



Grill Rings Nerezové grilovací kroužky

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

3 ks 002280



Drip Pan Pekáč na odkapávání (doporučujeme)

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

Kulatý Ø 27 cm 117403 Obdélníkový 35 x 26 cm 117397



Disposable Drip Pans Jednorázové misky na odkapávání

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

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



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 dosytlí i příští generace. Vaše jídla chutnají čím dál tím lépe a EGG bude vypadat pořád stejně dobře. Nevěříte? Komponenty, zobrazené na následujících stránkách, vykonávají veškerou těžkou práci. Na našem webu najdete několik užitečných tipů na jejich údržbu.



Ash Removal Pan Lopatka na popel

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

2XL, XLarge, Large, Medium
106049



Grid Cleaner Čistič roštu

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

201324



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

Optimální požitek z Big Green Egg jde ruku v ruce s dobrou údržbou a čistými rošty na vaření. Jediné tak si můžete být jistí tím nejlepším výsledkem z každého vaření. Se správným čistícím 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



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

Tento mimořádně silný čistící 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 mozzarella 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



Charcoal Storage Bag Vak na dřevěné uhlí

NOVINKA

Chcete, aby Vaše dřevěné uhlí bylo pěkně suché? Uložte ho do vaku na dřevěné uhlí, který pojme až 9 kg dřevěného uhlí. Tato vodotěsná taška je vyrobena z robustního a odolného polyesteru a je vybavena integrovaným úložným prostorem a rolovacím uzavíratelným klipem.

128201



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

9 tipů pro údržbu Vašeho Big Green Egg

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



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

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



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

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

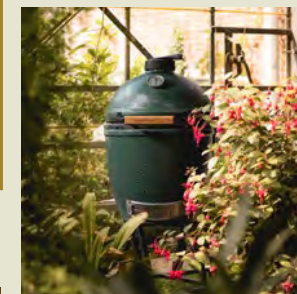


5 Všechny teploty nad 300 °C jsou při vaření (i u přípravy pizzy) zbytečné a zvyšují riziko poškození keramiky.



Rozpalte to.

6 Čistit Big Green Egg při vysoké teplotě není vhodné a důrazně to nedoporučujeme! Zdá se vám, že je barva vnitřní keramiky EGG matnější a chcete ji vyčistit nebo odstranit skvrny z convEGGtoru? 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 nezbělá, to ale není nutné.



7 Pokud jste Big Green Egg nějakou dobu nepoužívali, nebo stálo v dešti, pak ho rozpalte a nechte 60 minut při 100 °C. Je důležité nechat veškerou vlhkost, která 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 přístě použít znovu. Pokud jste EGG nějakou dobu nepoužívali, je lepší jej naplnit novým dřevěným uhlím, protože dřevěné uhlí také zadržuje vlhkost.



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

Nejžhavější zařízení pro venkovní vaření.



60

Big Green Egg obaly.

Krupobití nebo vína vedr? 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.



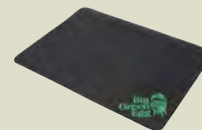
EGG OBALY	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
1 IntEGGrovaný pojízdný stojan+držadlo nebo Pojízdný stojan		126528	126528		126467	126467	126535
2 EGG Carrier	126511			126511			
3 Přenosný stojan				126528			
4 Modulární pracovní stůl EGG			126467		126450	126450	126450
5 Modulární pracovní stůl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



EGGmat Podložka EGGmat

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

76x107 cm
117502



61



Náhradní díly



Tel-Tru Temperature Gauge Teploměr do víka

Každé Big Green Egg se standardně dodává s teploměrem. No a když se po dlouholeté službě odebere na odpočinek... Tak si pak objednáte nový. Umístíte teploměr do víka EGG a okamžitě zjistíte, jaká je uvnitř teplota bez toho, aniž byste museli víko otvírat a zbytečně ztráceti 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. Role těsnění je samolepicí a lepení jde vlastně samo.

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

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



Cast Iron Grate Litinový ohnišťový rošt

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

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



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
Medium 401137 Mini 112224



Fire ring Keramický prstenec

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

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



Fire box Keramické ohniště

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

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



Base Základna

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

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



K dispozici pouze pro model Large 126931



rEGGulator rEGGulátor

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

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

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 Big Green Egg poslouží jako deštník pro rEGGulátor na vašem EGG. Pokličku proti dešti lze použít pouze v kombinaci s rEGGulátorem.



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

Band Assembly Kit Set obručí

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



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

Sada náhradních dílů

Jako nové



REGGULATOR

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



TEPLMĚR DO VÍKA

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



SET OBRUČÍ

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



SOUPRAVA TĚSNĚNÍ

Nové high-tech těsnění odolné vůči nejvyšším teplotám

VŽDY pokračujte.

Záruka Big Green Egg



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

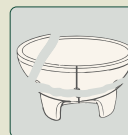
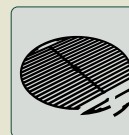
Pro tuto a další generaci. Jsme evergreen.

Keramika se při zahřátí roztahuje a při ochlazování smršťuje, což může vést k poškození materiálu. Přestože se poškození může jevit jako závada, ve většině případů je neškodné. Výměna je v takovém případě zbytečná, a také nevhodná. Udržitelnost je důležitým principem a Big Green Egg si můžete užívat celý život. Měli byste samozřejmě zajistit, aby bylo Vaše EGG dobře udržované, aby vždy zůstalo ve špičkové kondici! Protože je lepší zabránit, než vyměnit. Tipy pro údržbu najdete na **straně 58**.

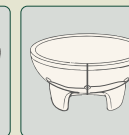
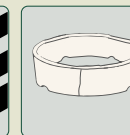
Opravovat nebo neopravovat

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

Kdy si dělat starosti | závada na výkonu



Kdy si nedělat starosti | kosmetická závada



Matteo De Carli



Nikdy se nevzdávej svých snů



Matteo De Carli, italský šéfkuchař, gastronom a provozatel italské restaurace Casa De Carli v Praze, která je od roku 2013 doporučovaným místem v průvodci Michelin Main Cities of Europe. V letech 2011 a 2012 byl šéfkuchařem slavné michelinské restaurace Cipriani v New Yorku.

Jak jsi se dostal k vaření a proč sis vybral právě toto povolání?

Bylo to tak nějak přirozené, bavilo mě vaření a líbila se mi myšlenka, že bych to dělal jako budoucí povolání. Nebylo to jako dnes. Spousta lidí nepovažovala povolání kuchaře za nějak populární nebo zajímavé.

Kde jsi vyrůstal a učil se vařit?

Vyrůstal jsem ve Varese, což je městečko nedaleko Milána. Chodil jsem tam do kuchařské školy a v podstatě hned od začátku studia jsem začal pracovat v místních restauracích. Strašně mě to bavilo, ale bylo to pro mě příliš malé. Vždycky jsem chtěl zkusit pracovat v zahraničí, abych poznal jiné kultury a zvyky.

A vyšlo to. Kde a ve kterých zemích jsi pracoval?

Moje první práce a zkušenost v zahraničí byla ve Švýcarsku v Ženevě. Pak jsem se rozhodl, že se chci naučit anglicky, a tak jsem se přestěhoval do Irsku do Dublinu, kde jsem potkal svou ženu. Společně jsme se přestěhovali do Dubaje, pak jsme nějakou dobu žili a pracovali v New Yorku a skončili jsme v Praze.



Co máš na své práci nejraději?

Je to kombinace více věcí. Líbí se mi, že nikdy není stejná. Líbí se mi prostředí, ve kterém vždy pracují skvělí lidé. Bavi mě, když vidím, že jsou lidé spokojeni a vděční za to, co děláme, a za zkušenosti, které jim dáváme.



Ve své restauraci v Praze vaříš i na Big Green Egg. Kdy a kde jsi se s ním setkal poprvé?

Poprvé jsem ho viděl v USA a zkusil jsem si v něm něco uvařit. V restauraci, kde jsem pracoval, jsme Big Green Egg neměli, takže jsem neměl možnost ho dále používat. Ale vzpomínám si, že jsem byl opravdu uchvácen a nadšen, když jsem měl možnost ochutnat jídlo připravené v Big Green Egg na nějaké akci.

Co tě na něm nejvíce zaujalo?

Všestrannost. Nekonečné možnosti a způsoby přípravy ingrediencí a jídel.

Máš nějaké oblíbené jídlo, které připravuješ v Big Green Egg?

Rád připravuji ryby v kombinaci s uzenou bramborovou kaší. Líbí se mi, jak ryba zůstane šťavnatá a křehká, a brambory získají jemnou uzenou chuť.

Ženeva, Dublin, Dubaj, New York. Jak jsi se pak dostal do Prahy?

V době, kdy jsme se ženou Žilí a pracovali v New Yorku jsme se rozhodli, že bychom chtěli zkusit něco na vlastní pěst a otevřít si vlastní podnik. Manželka pochází z Prahy a tak nám přišlo přirozené jít do Prahy. Je to krásné město, které mám moc rád. Ideální pro rodinu a podnikání zároveň. Navíc jsme se mohli spolehnout na podporu rodiny.

Jaké je tvé nejoblíbenější jídlo, které připravuješ ve své restauraci?

Mezi mé nejoblíbenější patří vepřové secreto iberico, grilované a uzené, podávané s pečeným pepřem a zeleninou.



A nejoblíbenější jídlo tvých hostů?

Obecně dávají přednost jednoduchým pokrmům z kvalitních čerstvých ingrediencí. Máme hodně stálých hostů pro které připravujeme různá oblíbená jídla.

Příprava takové řady jídel vyžaduje spoustu nápadů a fantazii. Kde čerpáš inspiraci?

Rád hledám a čerpám inspiraci jednak ze sezónních ingrediencí a pak v některých méně klasických nebo slavných italských receptech. Vymýšlíme způsob, jak je podávat s moderním nádechem.

Co plány a cíle do budoucna?

Cíl je jasný. Abychom našim zákazníkům vždy dělali ještě větší radost. A plány? Aktuálně plánujeme a připravujeme v suterénu novou zážitkovou kuchyni, která věřím, že přinese radost a nadšení nám i klientům.



Sila EGG

Text Inge van der Helm | Fotografie Femque Schook

Venkovní
vaření:
Jde
především
o chuť.

Vaření v Big Green Egg rozhodně není jen "mužská záležitost". I ženy se mohou k EGG postavit. Televizní kuchařka Sandra Ysbrandy, profesionální golfistka Pasquale Coffa a odbornice na zvěřinu Ima Bos a Ingrid Hermans sdílejí nejen vášně pro své profese, ale také pro vaření na Big Green Egg. Společnou mají lásku k zelené barvě. Jejich dovednosti v oblasti EGG se liší; Pasquale je nadšená amatérka, zatímco Sandra, Ima a Ingrid jsou specializované profesionálky. Všechny se však shodují na jednom: jde jim především o chuť. Chuť, kterou Big Green Egg propůjčuje a dodává jídlům v něm připravených. Podívejte se do kuchyní těchto nadšených žen a nechte se inspirovat!

PŘEDVEĎTE SVÉ DOVEDNOSTI SANDRA YSBRANDY



Mnohé z metod, které používáte při přípravě masa, lze použít i při přípravě zeleniny.

Zábavná nizozemská televizní kuchařka Sandra Ysbrandy má vášně nejen pro vaření, ale také pro zdravou výživu, život v přírodě a Big Green Egg. Je to dokonalá kombinace, protože zdravé vaření na Big Green Egg je hračka!

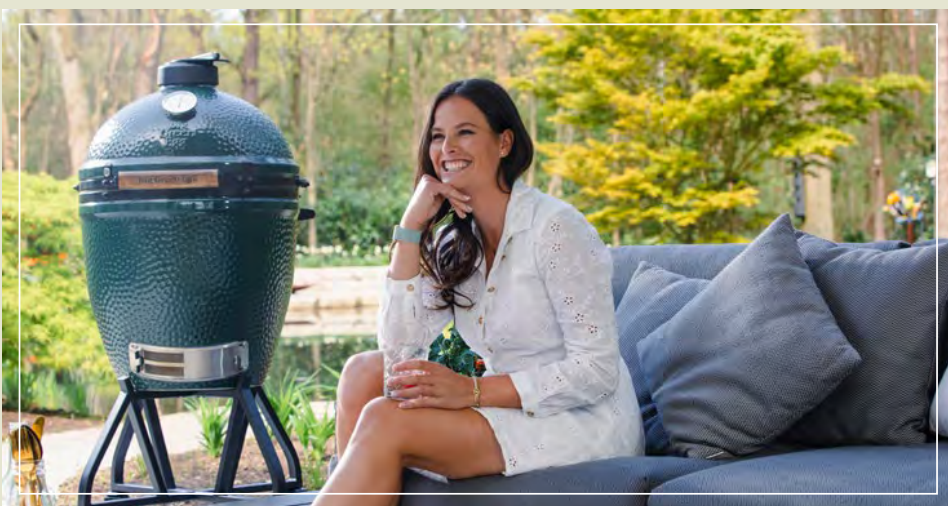
"Moje vášně pro zdravou výživu spočívá v tom, že chci lidem něco naučit. Jídlo je samozřejmě přírodní proces, ale má také svou funkci, pokud jde o tělo.

Tyto dvě věci lze snadno spojit. Jsem příznivcem pravidla 80/20. O víkendů si dám sklenku vína a upeču jablечný koláč. Je vynikající! Zároveň si je ale potřeba uvědomit, co je a není pro tělo dobré. Pokud jde o mě, zdravé stravování není o omezování, ale o obohacování.

Big Green Egg se například často používá k přípravě trhaného veprového a kuřecího masa, ale mnoho metod přípravy, které se používají pro maso, včetně marinování, nakládání,

grilování a pečení, lze použít i pro zeleninu. Pečený celer je vynikající! A díky Big Green Egg získá například lilek opravdu jemnou kůřovou chuť. Zelenina nabízí bohatší chuť a následně úžasný chuťový zážitek.

Neříkám to moc často, ale zdravé stravování může být i skutečně chutné! Nemusíte jen žvýkat syrový celer nebo mrkev. Zvlášť když máte Big Green Egg a můžete na něm dělat úžasně věci!"



Mým oblíbeným jídelm jsou lososové kousky. Jsou vynikající a snadno se připravují!

Pasqualle Coffa je zářící hvězdou na golfovém hřišti a vycházející hvězdou u Big Green Egg. Jako profesionální golfistka je často mimo domov, ale když se vrátí, její otec připraví na uvítanou večeři v Big Green Egg. Pasqualleová nyní začala rozšiřovat i své vlastní dovednosti v oblasti EGG.

"Pro profesionálního golfistu je zdravé stravování opravdu důležité. V golfu platí, že čím lépe a zdravěji jíte, tím snáze a déle se dokážete soustředit. Proto se snažím sledovat, co jím, a zároveň se snažím vybírat chutná jídla. Naštěstí to není až tak složité.

Doma máme od roku 2020 Big Green Egg MiniMax. Po MiniMaxu následoval Big Green Egg Large. Protože také ráda vařím, začala jsem se brzy více zajímat o možnosti vaření v Big Green Egg. Od roku 2021 mám vlastní MiniMax.

Bohužel jsem zatím neměla čas na to, abych si vařila sama pro sebe. Pravidelně jsem několik týdnů v kuse mimo domov, když hraji turnaje. Ale je skvělé přijít domů a pak si dát něco z Big Green Egg. Můj táta doma vaří na Big Green Egg v létě i v zimě téměř každý den. Vždycky je to skvělé a chutné!

Mým nejoblíbenějším jídelm jsou lososové kousky, které se připravují na prkénku z cedrového dřeva. Prkénko dodává lososovi tolik chuti. Je to vynikající a jednoduché jídlo."



Vaření na Big Green Egg je jedinečný zážitek a v kombinaci se zvěřinou je to návrat k přírodě.

"Nedlouho poté jsem si koupila Big Green Egg," říká Ima. "Vždycky jsem ráda vařila a absolvovala jsem mnoho různých kurzů s Ingrid v De Echoput a Libriině ateliéru, ale s vařením venku jsem tehdy neměla moc zkušeností. Viděla jsem a ochutnala všechno, co Ingrid připravovala ve svém Big Green Egg.

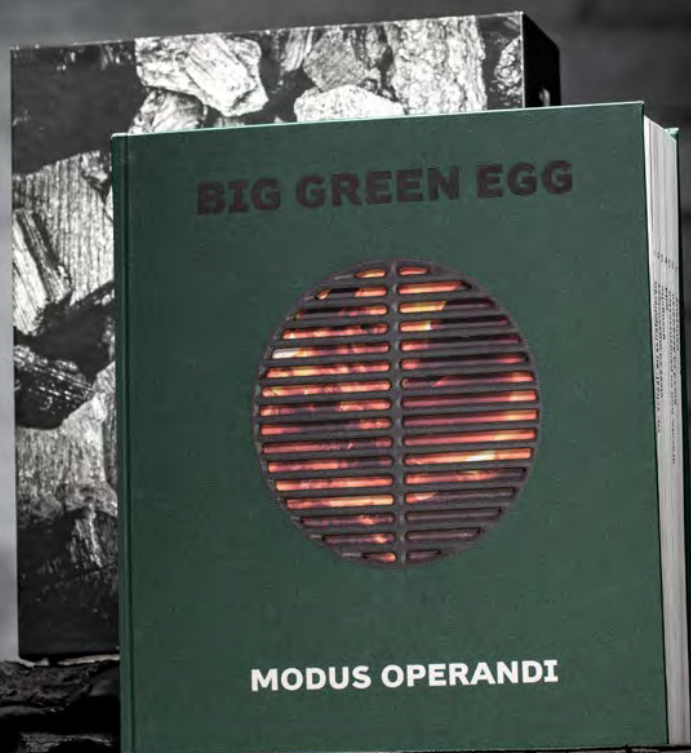
Zvěřina a Big Green Egg se k sobě dokonale hodí. A právě na tuto kombinaci se specializují Ima Bos a Ingrid Hermans. Tyto nejlepší přítelkyně a obchodní partnerky provozují Wild Things Hunting & Cooking a připravují soukromé večeře, jejichž hlavním tématem je zvěřina.

"Vaření máme v DNA," říká Ingrid. "Obě naše maminky byly skvělé kuchařky. S maminkou jsem trávila hodně času v kuchyni. Dělal jsem výborné polévky a omáčky. Bylo úžasné, co dokázala vykouzlit z mála ingrediencí. Když jsem se s Imou seznámila, byla zrovna v procesu získávání loveckého průkazu a já měla téměř za sebou svůj první kurz ve škole vaření a vina De Echoput v Hoog-Soeren, který vedl mistr kuchař SVH Theus de Kok. Byl to základní kurz, ale hodně času jsme strávili přípravou zvěřiny, protože on je v této oblasti velký odborník. Takže jsme si měly o čem povídat!"

Takže jsme často vařily u ní doma. Na Big Green Egg jsme připravovaly zvěřinu, kterou jsem ulovila. V Big Green Egg jsme v rámci akce Wild Things Hunting & Cooking uvařily večeři pro 25 hostů. Vaření v Big Green Egg je pro mě jedinečný zážitek, a když se spojí se zvěřinou, je to jako návrat do přírody. Je skvělé ulovit zvíře, které jste viděli v jeho prostředí, a pak ho připravit na ohni. Dokonalý zážitek. Například smíci hřbet je už tak vynikající, ale pokud ho připravíte v Big Green Egg je ještě lahodnější." říká Ima. "Naprostou souhlasím. Ale v Big Green Egg můžete uvařit prakticky cokoli. Zvěřinu, ryby, zeleninu..." doplňuje Ingrid.

Modus Operandi

VÍCE NEŽ
300 RECEPTŮ
904 STRÁNEK
4,6 KILOGRAMŮ



Recepty

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

Recenze Modus Operandi



„FANTASTICKÉ, naprosto SKVĚLÉ!“

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

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

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

„Super! Nahradí všechny ostatní BBQ kuchařky.“



Big Green Egg Modus Operandi

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

Angličtina 818177



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

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



Big Green Egg 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.

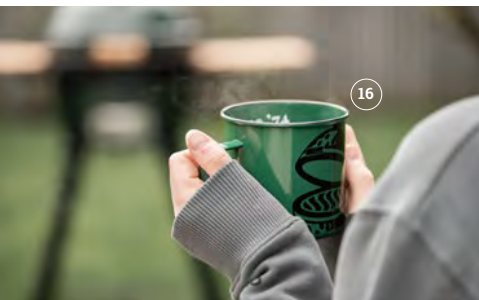
Angličtina 904 stránek 818177

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.

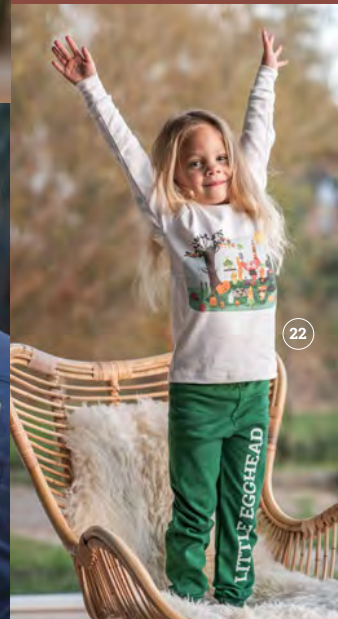
Angličtina 116680

1. Mikina '74
2. Prkénko Big Green Egg od Baas Board
3. Sněhová koule
4. Triko Good Taste
5. Mikina Let's Create Memories
6. Triko '74
7. Bermudy
8. Vesta
9. Čepice
10. Mikina Peace Love EGGs
11. Golfové vypichovátka & markovátka



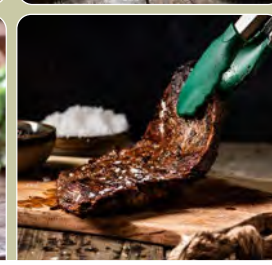
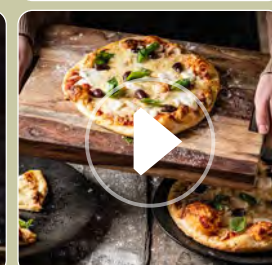
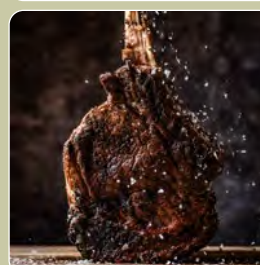
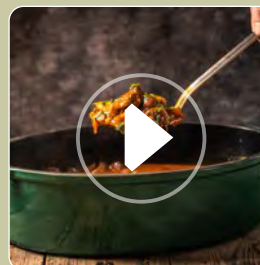


Jste oblečení na vaření s EGG?
fanshop.biggreenegg.eu



- 12. Informační cedulky
- 13. Triko Evergreen
- 14. Vacu Vin chladič nádoba na víno
- 15. Oversized Sweater - Lobster Lovers
- 16. Plechový hrnek
- 17. Plážová osuška
- 18. Mikina Peace Love EGGs
- 19. Pokladnička
- 20. Sportovní taška
- 21. Mikina '74
- 22. Dětské pyžamo
- 23. Triko Let's Create Memories
- 24. Triko Let's Create Memories
- 25. Mikina Let's Create Memories

Pro milovníky
skvělých chutí.



Je čas na vaření.

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

a mnoho, mnoho dalších ...

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

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

@Big Green Egg ČR





Tiráž

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

DTP
Manon van Dijk, Damian van Soest, Eline Spruit

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

Kuchaři
Michél Lambermon, Leonard Elenbaas, Hiljo Hillebrand, Matteo De Carli

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

Zvláštní poděkování
Sandra Ysbrandy, Pasquale Coffa, Ima Bos, Ingrid Hermans

BIGGREENEGG.EU/CZ

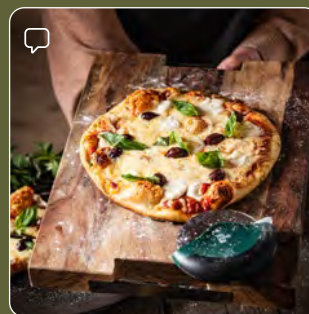
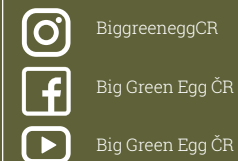
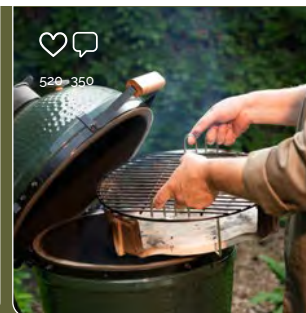
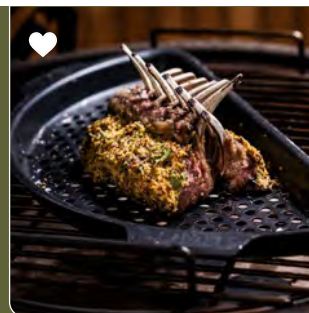


Copyright © 2023 Big Green Egg Europe. Všechna práva vyhrazena. Pokud není uvedeno jinak, všechny materiály na těchto stránkách jsou chráněny autorským právem společnosti Big Green Egg Europe B.V. Veškerá práva vyhrazena. Žádná část těchto stránek, ať už text nebo obrazová část, nesmí být použita pro jiné účely než určené Big Green Egg Europe B.V. Reprodukce, úpravy, skládání 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. nenesie v žádném případě odpovědnost za důsledky užití těchto informací.

C2v1.01.2023

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



PŘIDEJTE SE A UŽIJTE SI BIG GREEN EGG KOMUNITU

#BigGreenEgg #TheEvergreen

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



Originál kamado již od roku 1974

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

Evergreen.

Showroom
www.woodparket.cz
K Březiněvsi 474/5, Praha 8
tel: 604652642

BIGGREENEGG.EU/CZ