



Big Green Egg

Quality Time at Home.



The
Evergreen
Since '74



Editorial

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

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

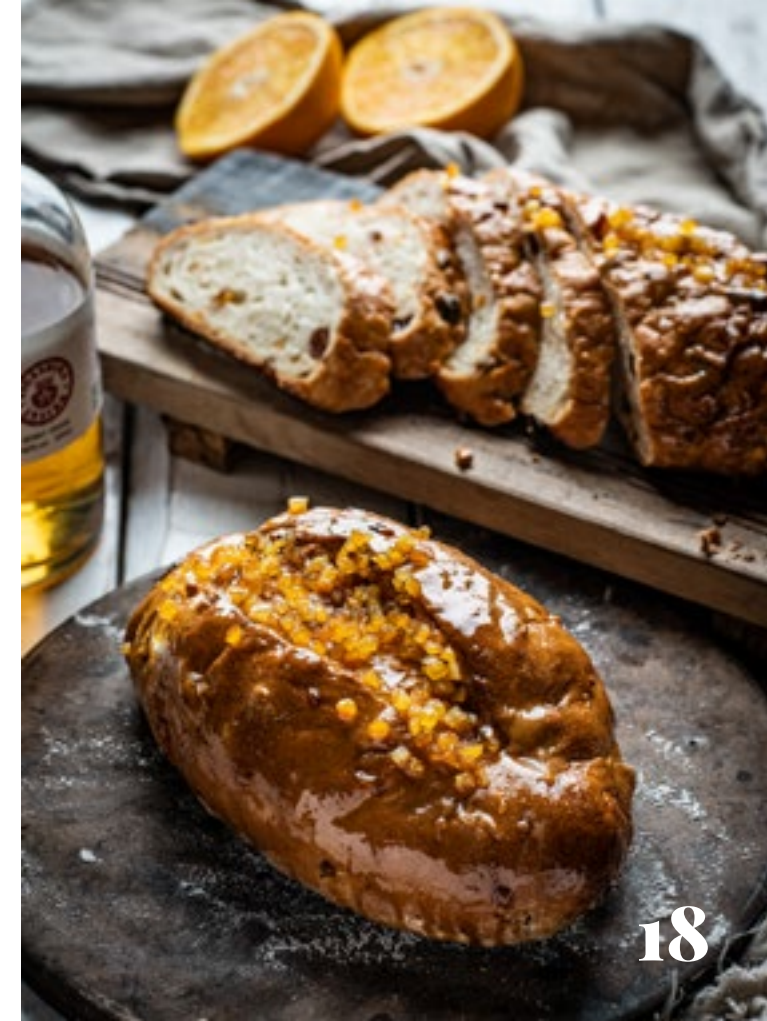
Maak kennis met de complete EGG-family en de hoogstaande kwaliteit van ons unieke keramiek. Ontdek hoe de Big Green Egg is opgebouwd en welke functies de verschillende onderdelen hebben. Want als je alle ins en outs achter de Big Green Egg kent, weet je waarom The Evergreen Since '74 de beste kamado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

Terwijl je wacht tot je buikspek de juiste kerntemperatuur heeft bereikt of de taart of vegetarische quiche die je in je EGG bakt gaar en mooi goudbruin is, heb jij de tijd om lekker door dit Product Magazine te bladeren. De recepten die in het magazine zijn opgenomen inspireren je ongetwijfeld voor een volgende kooksessie. Bij elk recept wordt de hiervoor gebruikte kooktechniek uitgebreid toegelicht, zodat je op een heel smaakvolle manier steeds meer mogelijkheden van de Big Green Egg ontdekt.

Naast alle accessoires – en de daarbijbehorende uitleg – vind je ook een selectie van onze fan items, geweldige gifts om te geven én te krijgen. Je leert over het belang van goede houtskool en hoe je met behulp van rookhout een extra smaaktwist aan je ingrediënt of gerecht kunt toevoegen. Gerenommeerde chefs en hardcore foodies nodigen je uit in hun keuken en vertellen waarom de Big Green Egg voor hen een onmisbare tool is. Last but not least delen we de verschillende kanalen waarop wij je inspireren, zodat jij je skills steeds verder kunt uitbreiden en jezelf en je gasten steeds weer blijft verrassen met de lekkerste gerechten van de Big Green Egg. Join the family!

Team Big Green Egg

Are you ready?



18



26

Official Product Magazine

Over Big Green Egg

- 6 Zo zit de Big Green Egg in elkaar
- 7 Het geheim achter de Big Green Egg
- 9 De beste keramiek en innovatieve details

De modellen

- 10 Welk model past het best bij jou
- 11 Belangrijke basics voor een easy start
- 12 De 7 verschillende modellen

Eindeloze kookmogelijkheden

- 17 De veelzijdigheid van Big Green Egg
- 18 Kooktechnieken en recepten
- 44 Het EGGspander System

Een complete buitenkeuken

- 34 Onderstellen en tafels
- 36 Modular EGG workspace

Aan de slag met jouw EGG

- 38 Houtskool: de allerbeste brandstof
- 40 Alles over rookhout

Vraag je Big Green Egg dealer om advies!

Heb je vragen of wil je meer weten over onze Big Green Egg's of de indrukwekkende collectie met accessoires? Erkende Big Green Egg dealers hebben alle expertise in huis om je goed te adviseren. Je vindt de dichtstbijzijnde dealer via de website biggreeneegg.be



24



70 Big Green Egg pakketten

Inspiratie

- 30 Every day is the season - 365 Days Big Green Egg
- 32 De Big Green Egg app
- 66 If the chefs say so ...
- 68 Big Green Egg on the road
- 69 Workshops
- 73 Chef-koks & Big Green Egg
- 42 Accessoires
- 58 Onderhoudstips
- 62 Spare parts
- 65 Always keep on EGGing
- 76 Fan items
- 83 Join the Big Green Egg society

Zo zit de Big Green Egg in elkaar

Hoogwaardig keramiek en betrouwbare kwaliteit

DEKSEL MET SCHOORSTEEN

Keramische koepel met schoorsteen welke door het veersysteem eenvoudig kan worden geopend en gesloten. De keramiek is voorzien van een beschermende glazuurlaag. Door de isolerende en weerkaatsende werking van de keramiek vindt binnen de EGG een air flow plaats die voor een gelijkmatige en smaakvolle garing zorgt.

KERAMISCHE BINNENRING

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

KERAMISCHE VUURKORF

De vuurkorf staat in de keramische basis en dient met houtskool te worden gevuld. Doordat deze is voorzien van uitgekiende openingen en uitsparingen aan de onderzijde is er, wanneer de luchtregelaar en de rEGGulator zijn geopend, een constante en optimale air flow.

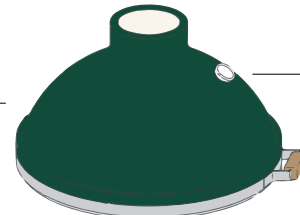
KERAMISCHE BASIS

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



REGGULATOR

Voor het reguleren van de luchtstroom en een nauwkeurige temperatuurbeheersing.



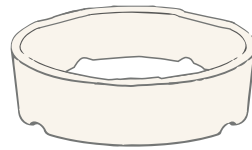
THERMOMETER

Geeft nauwkeurig de temperatuur binnen de EGG weer zonder dat het deksel hoeft te worden geopend.



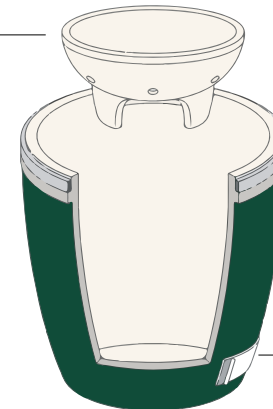
ROESTVRIJSTALEN ROOSTER

Op het roestvrijstalen rooster (Stainless Steel Grid) leg je de te bereiden ingrediënten.



ROOSTER

Dit rooster ligt in de vuurkorf. Door de openingen in het rooster vindt er binnen de EGG een opwaartse luchtstroom plaats en valt de as in de basis waardoor het via de luchtregelaar eenvoudig kan worden verwijderd.



LUCHTREGELAAR

In combinatie met de rEGGulator zorgt de luchtregelaar voor zuurstoftoevoer. Hiermee kun je de temperatuur beheersen. Daarnaast kan je via de luchtregelaar de as eenvoudig uit de EGG verwijderen.



OUDE WIJSHEID & INNOVATIEVE TECHNOLOGIE

Voor het idee achter de kamado en de Big Green Egg moeten we eeuwen terug in de tijd. Ruim 3.000 jaar geleden werd de kamado al gebruikt in Oost-Azië als traditionele, houtgestookte klei-oven. Daar werd hij ontdekt, omarmd en meegenomen door Japanners die hem liefkozend 'kamado' noemden, oftewel oven of haard. Eenmaal in Japan ontdekten Amerikaanse soldaten de kamado aan het begin van de vorige eeuw en namen hem als souvenir mee naar huis. In de loop der tijd werd het eeuwenoude model volgens hedendaagse kennis, productietechnieken en innovatieve materialen verder geperfectioneerd. Ook de vooruitstrevende ontwikkelingen in de keramische technologie van NASA hebben bijgedragen aan de totstandkoming van het bijzondere buitenkooktoestel: de Big Green Egg.

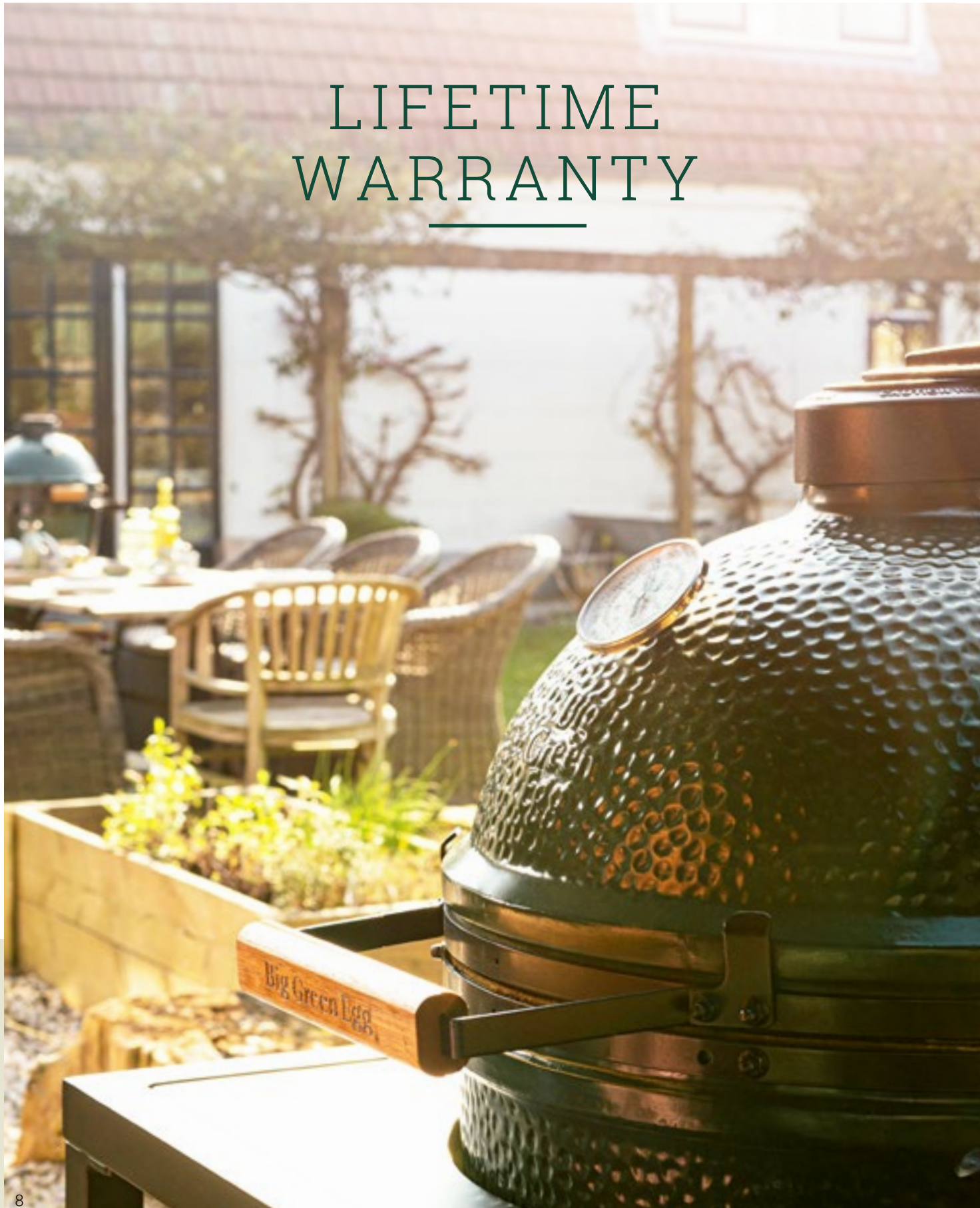
HET GEHEIM ACHTER DE BIG GREEN EGG

Amerikanen, Belgen: iedereen die de gerechten proeft die op een Big Green Egg gemaakt zijn, valt als een baksteen voor de ongeëvenaard lekkere smaak. Wat is het geheim achter de EGG? Eigenlijk is het de combinatie van een aantal dingen. Het is de keramiek die de warmte weerkaatst, waardoor een luchtstroom ontstaat. Het is de perfecte luchtcirculatie, waardoor voedsel op de gewenste temperatuur gelijkmatig gaart. En het is het feit dat de temperatuur tot op de graad nauwkeurig te reguleren en behouden is. Zelfs externe temperaturen hebben door de hoogwaardige, warmte-isolerende keramiek geen invloed op de temperatuur binnen de EGG. En – last but not least - zijn looks mogen er natuurlijk ook zijn.

LEVENSLANGE KWALITEIT

Bij Big Green Egg staan we 100% achter ons product. Daarom krijg je ook levenslange garantie op het materiaal en de constructie van alle keramische onderdelen van de EGG. Hij is gemaakt van buitengewoon hoogwaardige keramiek. Dit materiaal heeft extreem isolerende eigenschappen en maakt de EGG, in combinatie met diverse andere gepatenteerde onderdelen, uniek. De keramiek weerstaat extreme temperaturen en temperatuurschommelingen. Je kunt je EGG keer op keer gebruiken zonder dat de kwaliteit afneemt. Het is dus niet zo gek dat we met het hele bedrijf achter onze EGG's staan.

LIFETIME WARRANTY



De beste keramiek Innovatieve details

Op het eerste gezicht lijkt er weinig verschil tussen deze Big Green Egg en het model dat we in 1974 introduceerden. Schijn bedriegt. Want sindsdien hebben we een flink aantal technologische innovaties doorgevoerd. En dat blijven we doen. Omdat we niet alleen de beste kamado van vandaag willen zijn, maar ook die van de toekomst.



**Exacte temperatuur-
beheersing**



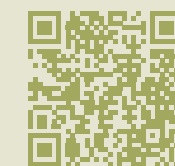
**Made in
The Americas**



**De hoogste kwaliteit
keramiek ontwikkeld
door NASA**



**Eenvoudig aan te steken
en in 15 minuten klaar
voor gebruik**



**Zien hoe de
Big Green Egg
wordt gemaakt?**

Jij en Big Green Egg: it's a match!

Als levensgenieter weet je één ding zeker: met een Big Green Egg haal je de premium kamado in huis (nou ja, in je tuin, op je terras of op je balkon). Naast grillen kun je op een Big Green Egg onder andere bakken, roken, stomen en (slow) koken. Want een EGG is niet gewoon een barbecue, maar een complete buitenkeuken, waar je ook pizza's in kunt bakken, vis in kunt roken, vlees langzaam in kunt garen en alle dingen kunt doen die je ook in een gewone oven kan doen. De culinaire mogelijkheden met een Big Green Egg zijn eindeloos. De vraag is dus niet waarom je een EGG wilt, maar welke van de 7 modellen het beste bij je past. Daarom hebben we de modellen kort omschreven. Ontdek zelf dat hoe klein of groot je gezin, vriendenkring en je tuin (of terras) ook is, er altijd een matching EGG is!



The essential Big Green Egg collection:

Een easy start

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





2XL

Groot, groter, grootst. De Big Green Egg 2XL is het grootste lid van de Big Green Egg-familie en de grootste kamado die op de markt verkrijgbaar is. Alles aan dit model is indrukwekkend: het gewicht, de omvang, de hoogte en het kookoppervlak. De 2XL is in alles een echte eyecatcher. Je zou het misschien niet verwachten, maar met behulp van een IntEGGrated Nest+Handler is de 2XL nog steeds makkelijk te verplaatsen. En dankzij een slim scharnier-mechanisme gaat ook het openen van de EGG heel eenvoudig. Een grootheid qua formaat en culinaire mogelijkheden, maar zonder de sterallures.

Specificaties
Grillrooster: Ø 73 cm
Kookoppervlak: 4.185 cm²
Gewicht: 170 kg
Hoogte: 90 cm

Code 120939



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



XLarge

Heb je een grote familie en/of vriendengroep? Of kook je professioneel, bijvoorbeeld als cateraar voor grote groepen? Dan is de Big Green Egg XLarge jouw partner in crime. Je kunt grote gezelschappen laten genieten van smaakvol gegaarde ingrediënten en gerechten. Met een kookoppervlak van 61 centimeter zijn grote stukken vlees, vis of meerdere pizza's tegelijk geen fantasie meer maar realiteit. En is 61 centimeter nog net niet genoeg? Het kookoppervlak is eenvoudig uit te breiden met de speciale 5-Piece EGGspander Kit. Koken op hoog niveau, dat is een feit!

Specificaties
Grillrooster: Ø 61 cm
Kookoppervlak: 2.919 cm²
Gewicht: 99 kg
Hoogte: 78 cm

Code 117649



Large

De Big Green Egg Large is het meest populaire model van de Big Green Egg-familie. Op het kookoppervlak van de Large maak je met gemak al jouw favoriete gerechten én die van familie en vrienden. Tegelijk als dat moet, want op de Large heb je genoeg ruimte om voor 8 personen te koken. Met al die ruimte bereid je op de Large ook heel makkelijk complete driegangenmenu's. Wil je het maximale uit je EGG halen? Dan is de Large ook jouw perfecte match, want het is het model waarvoor de meeste accessoires beschikbaar zijn. En daarmee zijn de mogelijkheden van deze alleskunner, de naam zegt het al, Large.

Specificaties
Grillrooster: Ø 46 cm
Kookoppervlak: 1.688 cm²
Gewicht: 73 kg
Hoogte: 84 cm

Code 117632

De belangrijkste basics

2XL

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

XLarge

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

De belangrijkste basics

Large

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



Medium

De Big Green Egg Medium is compact genoeg voor in een kleine stadstuin, patio of op een balkon, maar groot genoeg om voor 6 tot 8 personen op te grillen, roken, stoven of bakken. Met de Medium in je tuin nodig je dus heel makkelijk een aantal familieleden of vrienden uit om samen te genieten. Mede daarom is deze EGG een van onze populairste modellen. Met de bijpassende convEGGtor en de Baking Stone verander je de Big Green Egg Medium in een handomdraai in een pizza-oven waarin je zelf de lekkerste pizza's maakt. Want ook al is het de Medium, hij is allesbehalve gemiddeld!

Specificaties
Grillrooster: Ø 40 cm
Kookoppervlak: 1.140 cm²
Gewicht: 51 kg
Hoogte: 72 cm

Code 117625

MiniMax

Zijn formaat is misschien niet indrukwekkend, maar dat maakt de Big Green Egg MiniMax ruimschoots goed met zijn prestaties. Hij is maar 7 centimeter hoger dan de Big Green Egg Mini maar heeft een veel groter kookoppervlak, vergelijkbaar met dat van de Big Green Egg Small. En dat geeft je genoeg ruimte om voor 4 tot 6 personen te koken. En ga je erop uit? Met een gewicht van 35 kilo hoeft je geen professioneel gewichtheffer te zijn om de MiniMax mee te nemen. In de standaard meegeleverde EGG Carrier is dat geen probleem! Upgrade hem met het Portable Nest en Acacia Wood EGG Mates en je kunt overal waar je wilt op comfortabele kookhoogte werken.

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

Inclusief EGG Carrier
Code 119650

Small

Is outdoor cooking het voorrecht van mensen met een tuin? Nee hoor! De Big Green Egg Small is de favoriete huisgenoot van stadsmensen met een balkon of kleine patio. De Small is compact en toch kook je er met gemak de sterren van de hemel op voor 4 tot 6 personen. Omdat het rooster van de Small lager ligt dan dat van de MiniMax is de Small geschikter voor grotere bereidingen, ook al hebben ze allebei een even groot kookoppervlak. De Big Green Egg Small is misschien klein, hij levert wel grote prestaties!

Specificaties
Grillrooster: Ø 33 cm
Kookoppervlak: 855 cm²
Gewicht: 36 kg
Hoogte: 61 cm

Code 117601

Mini

De Big Green Egg Mini is het kleinste en lichtste lid van de Big Green Egg-familie. Hij is ideaal om mee te nemen naar de camping, boot of picknick. Of om thuis gewoon in de EGG Carrier direct op tafel te zetten. Maar om heel eerlijk te zijn: als je dit model EGG hebt, ga je waarschijnlijk nooit meer ergens heen zonder hem mee te nemen. Dankzij zijn gewicht gaat het verplaatsen van de Mini heel eenvoudig. Je kunt het jezelf nog makkelijker maken door ook een EGG Carrier voor de Mini aan te schaffen. Kook je meestal voor 2 tot 4 personen? Dan is dit reislustige lichtgewicht jouw ideale Big Green Egg-model.

Specificaties
Grillrooster: Ø 25 cm
Kookoppervlak: 507 cm²
Gewicht: 17 kg
Hoogte: 43 cm

Code 117618

EGG Carrier Mini
Code 116451

Medium

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

MiniMax

- EGG (incl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

Small

- EGG
- EGG Nest
- convEGGtor
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

Mini

- EGG
- EGG Carrier
- convEGGtor
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

De belangrijkste basics

**Smoke, roast,
steam, bake, grill.**
A new day, a new dish. Forever.



DE VEELZIJDIGHEID VAN EEN BIG GREEN EGG...

Omdat de Big Green Egg een temperatuurbereik heeft van 70°C - 350°C kun je er allerlei kooktechnieken op loslaten. Grillen, roken, wokken, stomen, bakken of slowcooking; het is een eitje op jouw Big Green Egg. Van gegrilde T-bone steak of ribeye tot vegetarische curry en Madrileense stoofpot. Aan de slag met gestoomde oesters, op hooi gerookte carpaccio, een Aziatische kippensoep of goed-gevulde groentequiche. Niets is te gek! En dan is het natuurlijk tijd om te proeven... Pure en eerlijke smaken met een onovertroffen karakteristieke geur en smaak. Met een Big Green Egg gaat er een nieuwe wereld voor je open. Je verlegt je culinaire grenzen, verbaast jezelf en je gasten. Laat je creativiteit maar stromen en geniet!

...HET HELE JAAR DOOR!

En of het nu vriest dat het kraakt of de mussen van het dak vallen: EGGen kun je ieder seizoen, het hele jaar door. Barbecueën alleen leuk als zomerse activiteit? Think again! De Big Green Egg brengt daar verandering in. Want waarom zou je elk jaar maar een paar maanden van je kamado genieten terwijl dat 365 dagen per jaar kan? Dankzij de unieke, isolerende keramiek doet de buitentemperatuur er niet toe. De temperatuur in de EGG is net zo stabiel als altijd en ook regen of sneeuw schuwt hij niet.

SAMEN GENIETEN VAN DE ULTIEME SMAAKBELEVING

De Big Green Egg gaat een leven lang mee. Zo kun je eindeloos blijven variëren met ingrediënten en gerechten met een bijzonder smaakvol resultaat. Met elkaar genieten van het goede leven, dat is waar Big Green Egg voor staat. Familie, vrienden, dierbaren om je heen en de lekkerste gerechten die je ooit geproefd hebt. Zo ontstaan onvergetelijke momenten. Maak je favoriete recepten of creëer een nieuw gerecht in je EGG. De mogelijkheden zijn eindeloos. Probeer ze allemaal en laat je creativiteit de vrije loop! Kom maar op met die malse entrecote, die verrukkelijke vis in zoutkorst, stoere stoofpot, knapperig brood en pizza's met een krokante bodem of dat watertandend lekkere dessert. Wat ga jij als eerste bereiden?

Lees op de volgende pagina's meer over de verschillende kooktechnieken en accessoires om te ontdekken welke mogelijkheden de Big Green Egg te bieden heeft.

Gentlemen bread



Voor 2 stuks

INGREDIËNTEN VOORDEEG

40 g lauwwarm water
3 g verse gist
40 g tarwebloem met een hoog eiwitgehalte

DEEG

210 g tarwebloem met een hoog eiwitgehalte
5 g fijn zout
12 g verse gist
12 g koude roomboter
12 g honing
115 g lauwwarm water

VULLING

70 g gekonfijte gembersnippers
70 g gekonfijte sinaasappel (orangeade)
70 g rozijnen

TOPPING

100 g honing
100 g whisky
2 el gekonfijte sinaasappel (orangeade)

ACCESSOIRES

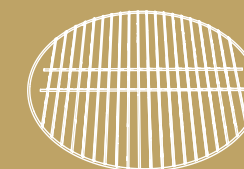
convEGGtor
Stainless Steel Grid
Baking Stone
Cast Iron Sauce Pot

Aan de slag met... bakken!

Benodigde accessoires



Baking Stone



Stainless Steel Grid



convEGGtor

De convEGGtor: van EGG naar oven

Met de convEGGtor als keramisch hittedeksel straalt de houtskool geen directe warmte aan de ingrediënten en bouw je de Big Green Egg in een handomdraai om tot oven. In combinatie met de Baking Stone maak je de allerlekkerste pizza's met authentieke krokante bodem.

Meer informatie op pagina 42



Tip: probeer ook eens pizza, taart of brownies te bakken. De mogelijkheden zijn eindeloos!



VOORBEREIDING

1. Schenk voor het voordeeg het lauwwarme water in de mengkom van een standmixer, verkruimel de gist boven de kom en los dit al roerend op in het water. Meng de tarwebloem erdoor, dek de kom af met plasticfolie en laat ca. 2 uur rijzen.
2. Voeg na 2 uur de ingrediënten voor het deeg toe en kneed met de mixer met deeghaak op medium snelheid in 6-7 minuten tot een soepel en elastisch deeg; je kunt het deeg natuurlijk ook met de hand kneden. Het deeg is goed als je het uittrekt en je er een dun vliesje van kunt trekken.
3. Voeg alle ingrediënten voor de vulling toe en laat de machine draaien totdat deze ingrediënten door het deeg zijn gemengd. Dek de kom af met plasticfolie en laat ca. 30 minuten rijzen.
4. Verdeel het deeg in 2 gelijke stukken en bol deze op in een puntvorm. Leg ze dicht naast elkaar op je werkblad, dek af met een schone, lichtvochtige theedoek en laat 50 minuten narijzen.

BEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm, met convEGGtor en de Stainless Steel Grid, tot een temperatuur van 210 °C.
2. Plaats de Baking Stone op het rooster. Leg de ongebakken broden dicht naast elkaar op de Baking Stone en snijd ze in de lengte met een scherp mesje in. Sluit het deksel van de EGG; de temperatuur zal door het plaatsen van de Baking Stone dalen tot ongeveer 190 °C. Bak de broden in 30-40 minuten goudbruin en gaar.
3. Haal de broden uit de EGG en laat ze afkoelen op een rooster. Haal intussen de Baking Stone uit de EGG. Meng voor de topping de honing en de whisky in de Cast Iron Sauce Pot, plaats deze op het rooster en sluit het deksel van de EGG. Breng aan de kook en laat inkoken tot een stroperig geheel.
4. Bestrijk de broden met het honing-whiskymengsel en bestrooi met de gekonfijte sinaasappel.

Aan de slag met...
een spectaculair
bijgerecht

Gepofte zoete aardappel met gegrilde groene asperges

22



Benodigde
accessoire



Cast Iron Grid

Voor 4 personen

INGREDIËNTEN AARDAPPELS

- 2 grote zoete aardappels
- 1 teentje knoflook
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn
- 2 el olijfolie
- 4 ansjovisfilets
- 4 takjes waterkers

KRUIDENCRÈME

- 6 pijpjes bieslook
- 2 el clotted cream

ASPERGES

- 12 groene asperges
- 1 el olijfolie

ACCESSOIRE

- Cast Iron Grid

VOORBEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm, met de Cast Iron Grid, tot een temperatuur van 180 °C. Was intussen de zoete aardappels en dep ze droog. Leg elke zoete aardappel op een stuk aluminiumfolie.

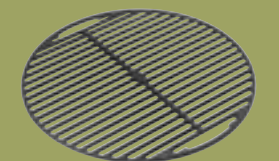
2. Pel de knoflook en hak het teentje fijn. Ris de blaadjes van de tijm en de naaldjes van de rozemarijn. Meng de knoflook en de kruiden door de olijfolie. Besprenkel de zoete aardappels met de kruidenolie en vouw de folies dicht.

BEREIDING

1. Leg de ingepakte aardappels op het rooster van de Big Green Egg. Sluit het deksel en laat de aardappels ca. 35 minuten poffen. Snijd intussen, voor de kruidencrème, de bieslook fijn en meng, met peper en zout naar smaak, door de clotted cream. Snijd de onderste harde stukjes van de groene asperges.
2. Haal de zoete aardappels uit de Big Green Egg. Bestrijk de asperges met de olijfolie en bestrooi ze met peper en zout. Leg de asperges op het rooster en gril ze 1-1½ minuut. Keer de asperges om en gril nogmaals 1-1½ minuut. Sluit na elke handeling het deksel van de EGG. Verwijder intussen voorzichtig de folie van de aardappels.
3. Halveer de aardappels in de lengte en schep er een halve eetlepel kruidencrème op. Leg op elke aardappelhelft 3 groene asperges en een ansjovisfilet. Garneer met de waterkers.

Poffen in je EGG? Jazeker!

Ben je op zoek naar een eenvoudig en tegelijkertijd spectaculair bijgerecht om in je Big Green Egg te maken? Dan is dit recept met in je kamado gepofte zoete aardappel en gegrilde asperges met kruidencrème ideaal! Het poffen en het grillen is ontzettend makkelijk, maar dankzij de Big Green Egg touch en de smaakcombinatie van de ingrediënten heb je maximaal resultaat!



pagina 42

23

Pulled pork met witte koolsalade



Tip: kies Wood Chips bij korte rooksessies en de grotere Wood Chunks bij lange sessies voor het beste smokey resultaat. Meer weten over roken? Kijk op pagina 40.

Voor 8-10 personen

INGREDIËNTEN

PULLED PORK

2 kg procureur (varkensnek)

2 el olijfolie

4 el rub voor varkensvlees

BBQ-saus

witte koolsalade

10 pijpjes bieslook

ACCESSOIRES

Hickory Wood Chunk

convEGGtor

Rectangular Drip Pan

Stainless Steel Grid

Dual Probe Remote Thermometer

Meat Claws

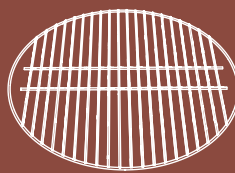
VOORBEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm tot een temperatuur van 160 °C.
2. Wrijf de procureur eerst in met de olijfolie en vervolgens met de rub.

BEREIDING

1. Leg een appel en een hickory Wood Chunk tussen de gloeiende houtskool. Plaats de convEGGtor, met daarop de Rectangular Drip Pan en leg de Stainless Steel Grid in de EGG. Leg de procureur op het rooster, steek de pen van de Dual Probe Remote Thermometer tot in de kern van het vlees en stel de temperatuur van de kernthermometer in op 72-75 °C. Sluit het deksel van de EGG, de temperatuur van de EGG zakt naar 120 °C. Laat de procureur ca. 6 uur garen totdat de ingestelde kerntemperatuur is bereikt.
2. Haal de procureur uit de EGG en bestrijk het vlees rondom met 3 eetlepels van de BBQ-saus. Wikkel het vlees in 3 lagen aluminiumfolie en leg het weer terug op het rooster. Steek de pen van de Dual Probe Remote Thermometer opnieuw tot in de kern van het vlees en stel de kerntemperatuur in op 96 °C. Sluit het deksel van de EGG en breng de temperatuur van de EGG naar 140 °C. Laat de procureur nog ca. 4 uur langer garen totdat de ingestelde kerntemperatuur is bereikt; het vlees moet zacht aanvoelen.

Benodigde accessoires



Stainless Steel Grid



convEGGtor

3. Haal de procureur uit de EGG en laat deze in het aluminiumfolie minstens 1 uur in een koelbox rusten. De koelbox heeft hierbij een isolerend effect zodat het vlees warm blijft.
4. Verwijder voorzichtig de folie en houd het vocht wat hierin zit apart. Pluk het vlees met behulp van de Meat Claws tot een pulled pork en meng er het apart gehouden vocht en BBQ-saus naar smaak door. Serveer de pulled pork met de witte koolsalade en de rest van de BBQ-saus en garneer met de bieslook.

Aan de slag met... urenlange kooksessies

Low and slow: met welke opstelling?



De bereiding is eenvoudig, de tijd doet het werk en je staat versteld van het smaakvolle resultaat. Maar welke opstelling is het meest ideaal? Je kiest voor langzaam garen met de convEGGtor of plaatst twee Half convEGGtor Stones in de convEGGtor Basket. Het verschil zit in de grootte van het indirecte oppervlakte dat je creëert en de temperaturen die daarbij horen:

convEGGtor Basket +
2x Half convEGGtor Stone =
70°C – 160°C

convEGGtor
(met of zonder convEGGtor Basket) =
80°C – 350 °C



Aan de slag met...
mighty mackerel



Tip: Lekker met antiboise
of een frisse mayonaise.

Geroosterde makreel

Voor 3 personen

INGREDIËNTEN MAKREEL

- 3 rauwe makrelen
- ½ bol verse knoflook
- ½ biologische citroen
- 1 el olijfolie
- 3 takjes tijm
- 3 takjes rozemarijn

ACCESSOIRES

- convEGGtor
- Stainless Steel Grid
- Half Perforated Grid
- Instant Read Thermometer

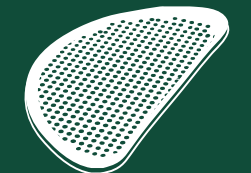
VOORBEREIDING

- Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm met de convEGGtor en de Stainless Steel Grid tot een temperatuur van 200 °C.
- Snijd de buikwand van elke makreel open en verwijder de ingewanden. Spoel de binnen- en de buitenkant van de makrelen onder koud stromend water goed schoon en dep ze goed droog. Snijd elke zijkant van de makrelen 6 tot 8 keer in.
- Snijd de knoflook en de citroen in grove stukken.

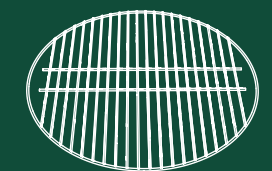
BEREIDING

- Bestrijk de huid van de makrelen met de olijfolie en bestrooi ze met witte peper en fijn zeezout naar smaak. Leg de makrelen op de Half Perforated Grid en leg de takjes tijm en rozemarijn, de knoflook en de citroen tussen de makrelen.
- Leg de Perforated Grid op het rooster en sluit het deksel van de EGG. Rooster de makrelen ca. 15 minuten totdat deze een kerntemperatuur hebben bereikt van 65 °C; deze kun je meten met de Instant Read Thermometer.
- Haal de makrelen uit de Big Green Egg. Tast toe en serveer met garnituur naar keuze of verwerk de makreel in een gerecht naar keuze.

Benodigde accessoires



Half Perforated Grid



Stainless Steel Grid



convEGGtor

ROAST ROAST ROAST
ROAST ROAST ROAST
ROAST ROAST ROAST

Aan de slag met... nog meer kooktechnieken



Cast Iron Grid

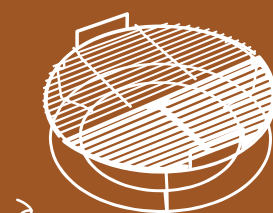


convEGGtor

Indirect grillen

Een highway chicken van begin tot eind op de huid grillen zonder om te draaien of kwetsbaardere ingrediënten zoals groenten toch een mooie grillruit geven? Door indirect te grillen heb je maximaal contact met het gietijzeren rooster en zorg je langzamer voor karamelisatie van de eiwitten uit je product.

Half Stainless Steel Grid
Half Cast Iron Grid



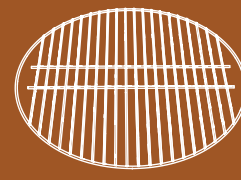
convEGGtor Basket



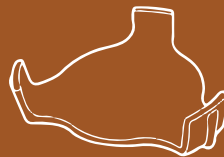
Half convEGGtor Stone

Multi Zone Cooking

Een groot stuk vlees grillen en het daarna nog even indirect door laten garen. Of juist in een handomdraai een grote hoeveelheid burgers tegelijk serveren. Chef's tip: grill je saté direct en laat de stokjes rusten op het indirecte deel.



Stainless Steel Grid



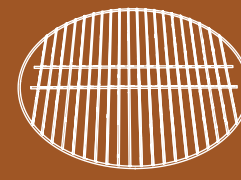
convEGGtor

Indirect roosteren op hoge temperatuur

Een gepekeld ham of geroosterde varkensfilet. Je geeft ze een mooie roasting taste met het Stainless Steel Grid en de convEGGtor op een hoge temperatuur, zonder dat je product verbrandt. De hete lucht in de EGG kleurt je product tot in perfectie!



Dutch Oven



Stainless Steel Grid



convEGGtor

Stoven

Tip: Grill je product eerst op de Cast Iron Grid voor extra roasting taste en laat het vervolgens stoven in de Dutch Oven. Houd je deksel van de pan af tijdens het stoven. De gesloten Big Green Egg geeft zo alle smaak aan jouw gerecht.

Probeer ze allemaal en geef je creativiteit de ruimte.



discover
our new
accessory
Rotisserie



Rotisserie

Een lekker boven houtskool gegaard kippetje, een zoete, sappige ananas, een mooie rollade of home made gyros of shoarma van het spit? Dit maak jij voortaan (nog makkelijker) zelf in je Big Green Egg met behulp van de Rotisserie, een geweldige aanvulling op je Big Green Egg. De mogelijkheden zijn eindeloos. Vrijkomend vet en/of sappen sijpelen continue over je ingrediënt wat voor nog meer smaak zorgt. Je kunt de Rotisserie met en zonder convEGGtor gebruiken, afhankelijk van wat jij aan het spit rijgt en de temperatuur van de EGG.



XLarge 128553
Large 128546

Tot 17 kg draagkracht.

Je plaatst de spitring op de keramische basis en het spit in de ring. Daarna sluit je het deksel van de EGG zodat je de temperatuur van de EGG zoals altijd perfect kunt beheersen en je de voordelen van de EGG en het spit combineert. De airflow in de EGG, de weerkaatsing van de warmte door de keramiek en de rotatie van het spit zorgen voor een ontzettend mooie garing. De spitring is van gecoat staal en het spit en de bijbehorende spitvorken zijn van roestvast staal. Het spit wordt aangedreven voor een stille, maar krachtige 220-240 volt motor die voor een zeer gelijkmatige rotatie zorgt.





Tekst Yvonne Berkhout

365 DAYS BIG GREEN EGG Every day is the season.



Everlasting quality and year-round temperature control no matter what.

Jaarrond kunnen buitenkoken is een van de vele unieke aspecten die de Big Green Egg zo bijzonder maakt. Dit is te danken aan het materiaal waarvan dit buitenkooktoestel is gemaakt. Externe temperaturen hebben door de hoogwaardige, warmte-isolerende keramiek namelijk geen invloed op de temperatuur binnenin de EGG. Wat de weersomstandigheden ook zijn, je gerecht is altijd verzekerd van een stabiele, gelijkmatige garing op de temperatuur die jij wilt gebruiken voor je bereiding. Het kan bijna niet mis gaan! Het is de keramiek dat de warmte in de EGG weerkaatst, waardoor een luchtstroom ontstaat die alle ingrediënten gelijkmatig garen.

De keramiek van de Big Green Egg is uniek in zijn soort en mede ontwikkeld door NASA. Het productieproces vindt plaats in Noord-Amerika volgens de strengste kwaliteitsnormen. Mede daarom is het van buitengewoon hoogwaardige kwaliteit. Het heeft extreem isolerende eigenschappen en weerstaat extreme temperaturen en temperatuurschommelingen.

Koken met je Big Green Egg kun je iedere dag, het hele jaar door. En laten we eerlijk zijn, voor een echte EGGer zijn er geen seizoenen.

Every day is the season! Steek jij de barbecue alleen aan bij zomerse temperaturen? Think again! Want waarom zou je maar een paar maanden per jaar van je Big Green Egg genieten, terwijl dat 365 dagen per jaar kan? Door alle mogelijke kooktechnieken kun je heel veelzijdig koken met je Big Green Egg. Dit maakt het ontzettend gemakkelijk om je gerechten aan te passen aan de natuur en seizoensgebonden te eten. Niet alleen lekker gevarieerd, maar ook heel duurzaam! En... ingrediënten uit het seizoen zijn vaak veel smaakvoller. Dus waar wacht je nog op?



Aan de slag met seizoensproducten

In het vroege voorjaar geniet je al van de lekkerste seizoensproducten. Terwijl je tuin vrolijk begint te bloeien in kleuren, bereid jij je favoriete vega recept. Light up, it's springtime! Lange zomerse avonden zorgen voor urenlang plezier met vrienden en familie. Proosten, kletsen rond de EGG en maar blijven genieten van verschillende kleine hapjes. De herfst valt weer prachtig samen met het wildseizoen. Iets om echt naar uit te kijken en hét moment om flink uit te pakken. Bereid een luxe, mooi stuk wild. Iets wat je misschien niet zo vaak eet, maar het pronkstuk op de tafel is.

De winter is bij sommige EGgers favoriet, en wij snappen wel waarom. Wat is er nu sfeervoller dan met een warme sjaal en beanie op, bij een dik pak sneeuw de houtskool aan te steken. Bereid een heerlijke stoofpot, goedgevulde soep of groot stuk vlees met een low & slow kooktechniek. Laat de Big Green Egg het werk doen, terwijl jij binnen met je gasten geniet van een mooi glas wijn bij de openhaard.



Big Green Egg App.

You've got the whole green world in your hand.



Download the app now!



Create your own menu...
...or steal from THE CHEF.

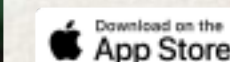


Share & like gerechten van je EGG-friends in de community.

Sla je favorieten recepten op of creëer eigen menu's met oneindig veel mogelijkheden aan ingrediënten. Bekijk masterclass video's over kooktechnieken en lees handige tips & tricks van de chef. Je culinaire resultaten deel je vervolgens in de community. Voeg je vrienden toe, leer nieuwe EGG-fans kennen en deel foto's, gerechten en tips met elkaar.

Met de Big Green Egg App wordt de wereld van je EGG nog een stukje rijker.

 In touch. Always.



Van EGG naar complete buitenkeuken

Elke Big Green Egg verdient de beste behuizing. Om hem te beschermen, veilig te verplaatsen en zo fijn mogelijk te gebruiken. Zodra je het model hebt gekozen dat bij jou past kun je beginnen met bouwen. Maak van jouw EGG de perfecte buitenkeuken en creëer een solide basis voor je EGG, inclusief werk- en opbergruimte.



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



Portable Nest

Ga je kamperen, naar een park- of strandparty? Er is geen enkele reden om dat niet in stijl te doen. Je neemt gewoon je MiniMax mee in zijn EGG Carrier. En plaats deze in je Portable Nets en je multifunctionele buitenkooktoestel staat direct op comfortabele kookhoogte (het onderstel is 60 cm!). UitgeEGG'd? Opvouwen en wegwezen.

MiniMax 120649



IntEGGrated Nest+Handler

Ja hoor, bij Big Green Egg doen we aan twee in één! De intEGGrated Nest+Handler smelt twee geweldige producten om tot één fantastische creatie. Een sterk, stabiel nest én een handig hulpmiddel om je EGG veilig te verplaatsen dankzij de grote, stevige zwenkwielen. Verblijfplaats + vervoer, en dat alles in een strak design.

2XL 121011
 XLarge 121158
 Large 120175
 Medium 122285



Nest

Elke Big Green Egg voelt zich thuis in een EGG Nest. Als je je EGG in het onderstel plaatst, zie je hem groeien. Doordat hij wat hoger staat, heeft hij meteen jouw ideale werkhoogte. Wel zo prettig voor je rug. Het EGG Nest is van gepoedercoat staal gemaakt en met de 4 stevige zwenkwielen kun je je EGG makkelijk verplaatsen.

XLarge 301079
 Large 301000
 Medium 302007
 Small 301062



Table Nest

Met het Table Nest zet je je Big Green Egg letterlijk op een voetstuk. Het is speciaal ontworpen om je EGG te ondersteunen en je tafel, kookeiland of zelfgebouwde buitenkeuken tegen de vrijkomende hitte te beschermen. Plaats de Big Green Egg nooit direct op een ondergrond.

2XL 115638
 XLarge 113238
 Large 113214
 Medium 113221



Nest Utility Rack

Waar leg je je convEGGtor als je hem niet gebruikt? Het Big Green Egg Nest Utility Rack houdt hem voor je vast. Deze tijdelijke opbergoplossing bevestigt je aan je EGG Nest of intEGGrated Nest+Handler. En hij heeft meer dan genoeg armkracht om je Baking Stone aan op te hangen. Sterk staaltje.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small 122704



Acacia Wood EGG Mates

De nieuwe Acacia Wood EGG Mates van Big Green Egg vormen een prachtig zijspan aan je Big Green Egg. De handige zijtafels voor je ingrediënten en tools zijn van duurzaam geogst acacia. Deze harde houtsoort met opvallende tekening wordt vooral voor chic meubilair gebruikt. Makkelijk monteerbaar, inklapbaar en hittebestendig: in één woord 'wow'.

XLarge 121134 MiniMax 121844
 Large 121127 Small 120663
 Medium 120670



Eucalyptus Wood Table

Houd je van een natuurlijke stijl in de tuin en zoek je een mooie bijpassende Big Green Egg tafel? Van de Eucalyptus Wood Table is iedere tafel uniek met natuurlijk gevormde nerven en bijzondere kleurschakeringen. Deze handgemaakte tafel bestaat uit massieve planken van eucalyptus hardhout, een duurzame houtsoort met prachtige uitstraling. De Eucalyptus Wood Table transformeert je Big Green Egg tot een complete buitenkeuken met voldoende ruimte voor je accessoires en gerechten. Plaats de EGG altijd in een Table Nest voor de nodige luchtcirculatie. De tafel is exclusief EGG, Table Nest en wielen (Caster Kit).

160x80x80 cm 150x60x80 cm
 XLarge 127631 Large 127624



Caster Kit
 2 stuks 120410

Modular EGG Workspace.

Omdat Rome ook niet in één dag is gebouwd, neem jij ook de tijd om je outdoor keuken 100% te customizen. Begin met het framework en bouw dat langzaam uit met Expansion Modules, Nest Inserts en andere Add-ons. Schat, we gaan voor een uitbouw!

Het Big Green Egg Modular EGG Workspace is een soort Lego® voor volwassenen. Het is zo ontworpen dat alle onderdelen gecombineerd kunnen worden en je kunt blijven uitbouwen.

Wil je een groot werkblad? Dit modulaire systeem is net zo veelzijdig als de EGG himself. Ook de vorm of stijl van je werkruimte buitenshuis is aan jouw wensen en smaak aan te passen.



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

De prijs van de tafel is exclusief wielen (Caster Kit).

1 Add an Expansion Module.



Expansion Frame
76x76x77 cm
120236



Expansion Cabinet
76x76x77 cm
122247
Exclusief Acacia Wood Insert

4 Upgrade with extra tools.



3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace

Hoe herken je de geroutineerde Big Green EGGer? Aan een georganiseerd werkstation. Met dit 3-Piece Accessory Pack heb je alles bij de hand én je handen vrij om te EGGen. Bewaar gereedschap en kruiden in het Storage Rack, hang een rol keukenpapier/theedoek aan de Towel Holder en de as gaat in de Utility Tray. Strakke set-up!

126948

2

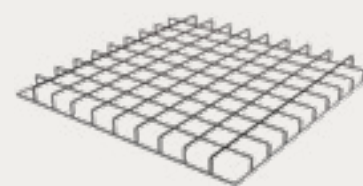


Caster Kit
10 cm - 2 stuks
120410



Tool Hooks
25 cm
120281

3 Customize with Inserts.



Stainless Steel Grid Insert
120243



Acacia Wood Insert
120250



Stainless Steel Insert
127365



Distressed Acacia Wood Insert
120267



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

Big Green Egg Charcoal: kies jouw smaak



De key to succes van een lekker gerecht en de basis van je kooksessie is het gebruik van de beste kwaliteit houtskool. Het resultaat is mede afhankelijk van het soort houtskool die je gebruikt, maar één ding is zeker: de smaak van op houtskool gegaarde ingrediënten is onevenaarbaar.

Big Green Egg houtskool is FSC gecertificeerd, 100% natuurlijke houtskool en is afkomstig van de beuk en haagbeuk. Deze houtsoort zorgt voor een neutrale basis zodat jij zelf, voor iedere kooksessie opnieuw, jouw ideale samenstelling van smaken kunt maken. Extra smokey flavour, een touch van hickory, kersen, appel of pecan? Door het toevoegen van Big Green Egg Wood Chips of Chunks kun je alle kanten op en zet je steeds weer een verrassend gerecht op tafel.

De 100% natuurlijke houtskool (zonder chemische ingrediënten, geur- en smaakstoffen) wordt geproduceerd in Europa van resthout of speciaal gekweekte bomen in duurzaam beheerde bossen. Voor iedere gekapte boom wordt een nieuwe teruggeplant. De extra grote stukken branden lang, geven geen onnodige rook en genereren in tegenstelling tot veel andere soorten houtskool uitzonderlijk weinig as. Het pure hardhout heeft een heerlijk lange brandduur. Dat komt goed uit als je pulled pork langzaam ligt te garen.



100% Natural Charcoal

Iedere kooksessie begint met de juiste brandstof. Onze 100% natuurlijke houtskool met FSC keurmerk is precies wat je nodig hebt. Het Big Green Egg houtskool is afkomstig van de beuk en haagbeuk en heeft een extreem lange brandduur. Voor een extra smokey touch voeg je naar eigen smaak Big Green Egg Wood Chips of Chunks toe aan je houtskool.

Big Green Egg houtskool is beschikbaar in zakken van 9 en 4,5 kilo. De houtskool in de zakken van 4,5 kilo is iets kleiner van stuk. Perfect voor het gebruik in kleinere EGG modellen.

9 kg 666281
4,5 kg 666373



Charcoal Starters

Met de Charcoal Starters heb je een vlammeende start bij het EGG'en. Je steekt er de houtskool in je Big Green Egg veilig mee aan, zonder aanmaakvloeistoffen of chemische toevoegingen. Deze aanmaakblokjes bestaan uit geperste houtvezels waardoor je geen (zwarte) walm of penetrante geur van petroleum krijgt.

24 stuks 120922

Charcoal EGGniter

Onmisbaar voor elke EGG'er. De Big Green Egg Refillable Butane Charcoal EGGniter is een krachtige mix van een instelbare brander en een blower. Binnen een paar minuten ontsteek en boost je het vuur in de kooltjes. Deze BBQ starter is snel, makkelijk en veilig. Baby, you can light my fire!

120915





Roken in je EGG? Verslavend lekker.

De techniek van het roken geeft het EGG een extra dimensie. Heb je eenmaal die karakteristiek rokerige en lichte hout-smaak geproefd, dan ben je verkocht.

Met een paar hulpmiddelen krijg je het roken makkelijk onder de knie. Kies voor de Wooden Grilling Planks om je ingrediënten op te leggen. Voordat je de plank van ceder- of elzenhout in je EGG legt, week je hem even in water. De hitte in combinatie met het vocht zorgt voor het rookeffect. Met de originele Wood Chips geef je je gerechten een extra accent. Meng de (geweekte) houtsnippers door je houtskool of strooi er een handje overheen. Al naar gelang de gerechten die je maakt, kies je voor Hickory, Pecan, Apple, Oak of Cherry. Of ga aan de slag met de 100% natuurlijke Wood Chunks: deze stevige houtbrokken zijn uitgebreid door topchefs getest en goedgekeurd. Dankzij het formaat zijn ze extra goed geschikt voor de langere low en slow sessies. Kies voor Apple, Hickory, Oak of Mesquite en je bereikt het volgende gastronomische level.

Hickory



Fruit, noten, rundvlees en alle soorten wild.

Pecan



Pittige rookgerechten, vooral Amerikaanse klassieke barbecue-gerechten.

Apple



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

Cherry



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

Oak



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

Mesquite



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



Wood Chips

Elke Big Green Egg-chef heeft zijn eigen stijl. Met de originele Wood Chips geef je al je gerechten een karakteristiek rokerige smaak. Meng de (geweekte) houtsnippers door je houtskool of strooi een hand Wood Chips over de houtskool heen. Of doe het allebei: dat is een kwestie van smaak. Net als welke soort Wood Chips je kiest: Hickory, Pecan, Apple, Oak of Cherry. De Wood Chips zijn geschikt voor korte rookbereidingen.

Inhoud - 2,9 L

Hickory	113986
Pecan	113993
Apple	113962
Cherry	113979
Oak	127372



Wood Chunks

Uitvoerig getest door Big Green Egg-chefs. Deze premium serie met 100% natuurlijke Wood Chunks is perfect om mee te roken en geeft extra lang een mooi aroma en rijke smaak af. Kies uit Apple, Hickory, Oak of Mesquite en ontdek een nieuwe smaakvolle dimensie aan alles wat je in je Big Green Egg bereidt. De Wood Chunks zijn geschikt voor lange low en slow sessies.

Inhoud - 9 L

Apple	114617
Hickory	114624
Mesquite	114631
Oak	127389

TIP: combineer Big Green Egg 100% natuurlijke houtskool naar eigen smaak met Wood Chips en Chunks. De neutrale stukken houtskool geven je op die manier heel gemakkelijk iedere kooksessie een andere smaaktwist.



Wooden Grilling Planks

Met onze Wooden Grilling Planks til je jezelf als chef naar het volgende level. Leg je ingrediënten op de (in water geweekte) plank op het rooster van je Big Green Egg en het vocht zorgt voor een rookeffect. Je kunt kiezen uit cederhouten of elzenhouten Grilling Planks, ieder met zijn eigen smaakaccent. De Wooden Grilling Planks zijn meerdere keren te gebruiken.

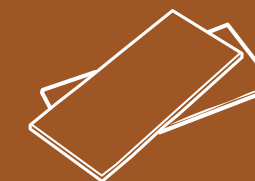
Cedar - 2x	
28 cm	116307
Els - 2x	
28 cm	116291

Wooden grilling planks: het gebruik op twee manieren

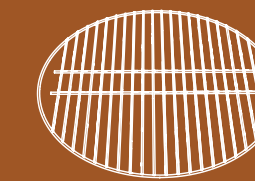
Garen & stomen: plaats het ingeweekte plankje met daarop je product op het rooster. De stoom die vrijkomt geeft een smaakaccent aan je ingrediënt.

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

Benodigde accessoires



Wooden Grilling Plank



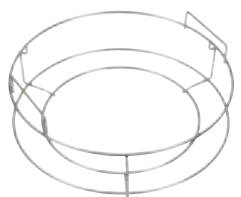
Stainless Steel Grid



convEGGtor®

De convEGGtor zorgt voor een natuurlijke barrière tussen je gerechten en het open vuur van je Big Green Egg. Het speciale ontwerp van de convEGGtor zorgt voor een goede luchtstroom en uitstekende warmtegeleiding. De indirecte warmte die het keramische warmteschild doorlaat, transformeert je EGG in een volwaardige buitenoven. Ideaal voor low & slow cooking waarbij je ingrediënten langzaam op lage temperatuur gaart.

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



convEGGtor Basket

INSIDE TIP! De convEGGtor Basket fungeert als lift voor je convEGGtor. Daarmee plaats je hem snel, makkelijk en veilig in je EGG. De convEGGtor Basket is onderdeel van het EGGspander system. Kijk voor meer informatie op pagina 44.

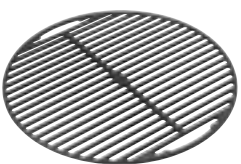
2XL	119735
XLarge	121196
Large	120724
Medium	127242



Baking Stone

Pizza, speltbrood, focaccia of een lekkere appeltaart: met de Baking Stone kun je je eigen bakkerij aan huis beginnen. Leg de steen op het rooster van je Big Green Egg en je krijgt brood met een knapperig korstje en pizza's met een krokante bodem.

XLarge	401274	Medium, MiniMax, Small	
Large	401014		401007



Cast Iron Grid

Ga je grillen in je Big Green Egg? Dan is een Cast Iron Grid onmisbaar! Die schitterende grillstrepen of perfecte grillruit krijg je alleen door het gebruik van een gietijzeren rooster. Dit ziet er niet alleen mooi uit maar zorgt ook voor veel meer aroma, kleur en smaak van je ingrediënt. Gietijzer neemt namelijk gemakkelijker en sneller de warmte op, houdt dit langer vast en geeft het gelijkmatig af aan je product. Daarnaast is het een duurzaam materiaal wat levenslang mee gaat en ook nog eens ontzettend gemakkelijk te onderhouden is.

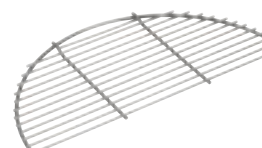
Large	122957	MiniMax	122971
Medium	126405	Small	
		Mini	128195



Half Cast Iron Grid

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

XLarge	121233
Large	120786
Medium	128058



Half Stainless Steel Grid

Meer uit je Big Green Egg halen én jezelf uitdagen met verschillende kooktechnieken. Met de Half Grid accessoires van Big Green Egg zijn je mogelijkheden grenzeloos. De Half Stainless Steel Grid gebruik je in de convEGGtor basket. Bereid je ingrediënten op twee verdiepingen en combineer zowel directe als indirecte warmte in je Big Green Egg door ook de Half convEGGtor Stone te gebruiken.

XLarge	121202
Large	120731
Medium	128065



Half convEGGtor Stone

Lekker veelzijdig is een understatement voor de Half convEGGtor Stone. Zet hem samen met de 1-piece convEGGtor basket in als tussenlaag wanneer je in twee zones wilt koken, één direct en één indirect. Of als volledig convectie schild wanneer er twee tegen elkaar aan liggen.

2XL	120960
XLarge	121820
Large	121035
Medium	127273



Half Cast Iron Plancha

Een gietijzeren plaat met een dubbelrol: op de geribbelde kant grill je delicate of kleinere ingrediënten. En de gladde kant is ideaal voor pannenkoeken, crêpes of eieren. Iemand nog wensen?

XLarge	122995
Large	122988



Half Perforated Grid

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

XLarge	121240
Large	120717





EGGspander System

Eindeloze kookmogelijkheden.



Laat je culinaire creativiteit de vrije loop met de 5-Piece EGGspander Kit. Met dit slimme systeem creëer je een oneindig aantal opstellingen waardoor je het maximale uit jezelf én je EGG haalt. Deze goed doordachte set bestaat uit een tweedelig Multi-Level Rack, een convEGGtor Basket en 2 halve rvs roosters. Dat maakt de EGGspander Kit tot het perfecte basispakket voor elke EGGer.

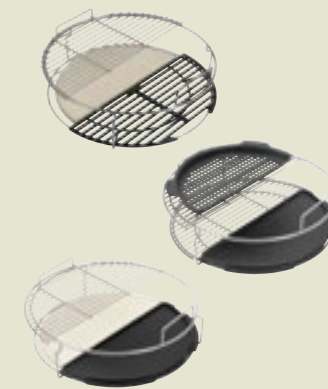
Zijn al die verschillende opstellingen nog steeds niet uitdagend genoeg voor je? Dan hebben we nog veel meer aanvullende accessoires in ons assortiment. Laat je favoriete kooktechnieken bepalen welke add-ons voor jou een must zijn.



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

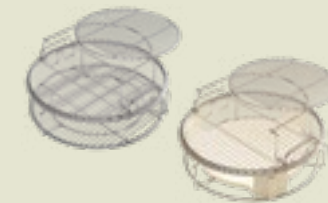


Selectie van kooktechnieken.



Multi-Zone (direct en indirect) cooking

De EGGspander geeft de mogelijkheid om op ieder moment direct en indirect te koken.



Multi-level cooking

Geeft uitgebreide kookcapaciteit wanneer je meerdere gerechten tegelijk bereidt of voor grote groepen kookt. Het bovenste kookrooster kan naar achteren geschoven worden om gemakkelijk bij het te bereiden product te komen.



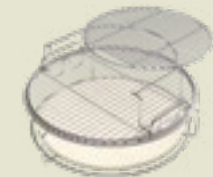
convEGGtor Basket

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



Pizza & Baking

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



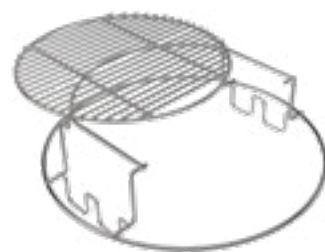
Low & Slow

Gebruik de 5-delige EGGspander Kit met 2 Half convEGGtor Stones voor de perfecte low & slow bereidingen. Lange uren op een lage temperatuur voor de beste resultaten.

5-Piece EGGspander Kit

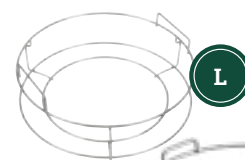


XLarge 121226
Large 120762



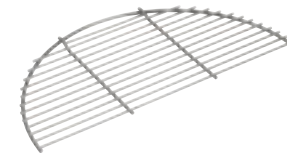
2-Piece Multi Level Rack

XLarge 121219
Large 120755



1-Piece convEGGtor Basket

XLarge 121196
Large 120724



Half Stainless Steel Grid

XLarge 121202
Large 120731

Chef's favourite



Cast Iron Skillet

Of je nu veel of weinig tijd hebt, voor de Cast Iron Skillet is tijd geen issue. In deze gietijzeren allrounder laat je vlees razendsnel dichtschroeien of juist urenlang smoren of stoven. Maak bijvoorbeeld sirloin steaks, Indonesische rendang, een aardappelgratin of casserole. Tijd over? Een mooi nagerecht zoals een cobbler of een clafoutis kan ook in de Cast Iron Skillet. De Cast Iron Skillet Small is de perfecte match met de Cast Iron Plancha Griddle Small. De Griddle fungeert dan als deksel voor je pan.



2XL, XLarge, Large
Ø36 cm 127846

Vanaf de MiniMax
Ø27 cm 127839



Cast Iron Grill Press

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

127648



Cast Iron Plancha

Vallen er bij jou ook wel eens ingrediënten tussen het rooster van je Big Green Egg? Daar hebben wij de Cast Iron Plancha Griddle voor in de collectie. Op deze gietijzeren plaat grill je delicate en kleine gerechten op de geribbelde kant en bak je pannenkoeken of eieren op de gladde kant. De Plancha Griddle voor de MiniMax kun je ook als deksel gebruiken voor de Cast Iron Skillet (MiniMax).

2XL, XLarge, Large
Ø35 cm 127860

Vanaf de MiniMax
Ø26 cm 127853



Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush

Sauzen, marinade of boter warm je snel en eenvoudig op in de Cast Iron Sauce Pot op het rooster van je Big Green Egg. De siliconen Basting Brush past precies in het handvat, zodat er niet op je tafelkleed geknoeid wordt. Zet je de Cast Iron Sauce Pot in je EGG? Haal dan wel de Basting Brush eruit.

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



Green Dutch Oven

De Green Dutch Oven voor de Big Green Egg is met recht een zware jongen. Deze geëmailleerde gietijzeren braadpan stooft, suddert, kookt, bakt en braadt. Een echte allrounder dus! Je kunt het deksel van de Green Dutch Oven apart gebruiken als ondiepe bakpan of als vorm voor cakes en desserts. De Green Dutch Oven is rond en ovaal beschikbaar.

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

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



Cast Iron Dutch Oven

Deze gietijzeren allrounder is op alle fronten inzetbaar. De Big Green Egg Cast Iron Dutch Oven is ideaal voor stoofschotels, stampotten, soepen en eenpansgerechten. Het gietijzer verdeelt de warmte over de hele pan en het zware deksel van de Cast Iron Dutch Oven houdt het vocht binnenboord. Of gebruik hem zonder deksel en geef al je ingrediënten die unieke Big Green Egg-smaak. In beide gevallen blijft je suddervlees heerlijk sappig en mals. Benieuwd? Kom over 4 uur maar terug...

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



Carbon Steel Grill Wok

De Big Green Egg is super veelzijdig en dat geldt ook voor wokken als kooktechniek. Met de Carbon Steel Grill Wok met bamboe spatel ben je van elke culinaire markt thuis. Dankzij de platte bodem staat hij op elk kookoppervlak stabiel. En je kunt hem heel eenvoudig in combinatie met de convEGGtor Basket gebruiken. Ready to wok?

XLarge, Large
Ø40 cm 120779



Fire Bowl

Hoe krijg je gemakkelijk en zonder vieze handen de as uit je afgekoelde EGG? Dat is de missie van de nieuwe roestvrijstalen Fire Bowl. Hang hem boven een vuilnisbak en filter de as uit de gedoofde houtskool. Dat garandeert een maximale luchtstroom waardoor je lekker snel opstart. You can lift me up! De 2XL en XL Fire Bowls zijn in twee aparte compartimenten opgedeeld voor de twee zones in je EGG.

2XL 122698
XLarge 122681
Large 122674
Medium 122667
MiniMax 122650



Nooit meer handjes te kort.

De Big Green Egg is de heilige graal voor elke foodlover. En hoe vaker je hem gebruikt, des te blijer je wordt van alle mogelijkheden, de resultaten en de reacties. Wil je de lat nog hoger leggen, nog meer kookoppervlak creëren of het jezelf makkelijker maken? Haal dan je hart op aan onze enorm uitgebreide collectie van accessoires.



1. Butcher Paper

Gek op het bereiden van grote stukken vlees in je Big Green Egg? Dan kan dit accessoire bij jou echt niet ontbreken. Door je vlees in te pakken met butcher paper voorkom je vochtverlies en blijft jouw procureur of rundernek heerlijk mals en sappig. Het slagerspapier helpt je gemakkelijk een constante temperatuur te houden in je EGG omdat het geen warmte weerkaatst zoals aluminiumfolie. De natuurlijke vezels van het papier laten het vlees ademen en geven een rokerige smaak en knapperige bark aan het vlees.

127471

2. Cast Iron Grid Lifter

Zakken, kwartslag draaien, klemmen en liften maar. Het optillen van het hete en zware Cast Iron Grid van je Big Green Egg, bijvoorbeeld om de convEGGtor te plaatsen of te verwijderen, is een warm klusje. Maar met de handige Cast Iron Grid Lifter is het zo geregeld. De plaat onder het handvat van de Cast Iron Grid Lifter beschermt je handen tegen eventueel opstijgende hete lucht.

127341

3. Grid Gripper

Met de Grid Gripper heb je een stevige grip op het rvs-rooster van je Big Green Egg. Je kunt het rooster dan makkelijk optillen om bijvoorbeeld de convEGGtor te plaatsen of verwijderen of het rooster te verplaatsen en schoon te maken. Dit is ook een ideale tool om gloeiendhete Drip Pan's te liften, te legen en terug te plaatsen. En dat allemaal zonder vuile handen te maken.

118370

4. EGGmitt

Voor de EGGmitt steken we onze hand in het vuur. Deze extra lange grillhandschoen beschermt je linker- of rechterhand tot een temperatuur van 246°C. Van binnen zacht katoen, van buiten brandwerende vezels zoals ze die ook in de luchtvaart gebruiken. De siliconenprint zorgt voor een geweldige grip.

Eén maat 117090

5. Silicone Grilling Mitt

De Silicone Grilling Mitt is een volledig waterdichte grillhandschoen met een antislip-grip dankzij de siliconenprint. De manchet en de voering zijn gemaakt van zacht katoen-polyester. De Silicone Grilling Mitt is bestand tegen temperaturen tot 232°C.

Eén maat 117083



De handigste keukentools



Silicone Tipped Tongs

40 cm 116864
30 cm 116857

Bamboo Skewers

25 cm - 25x 117465

Knife Set

117687

Stainless Steel Tool Set

Set 127655
Wide Spatula 127426
Spatula 127662
Brush 127679

Measuring Cups

4x 119551

Kitchen Shears

120106



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



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

Spiekbrieftje nodig?

We zetten een aantal gemiddelde kerntemperaturen voor je op een rij

Rund medium	52/54 °C
Lam medium	54/57 °C
Hert medium	54/56 °C
Varkensfilet	70 °C
Gevogelte	72/75 °C
Witvis	62/65 °C
Zalm	45/50 °C



1. Instant Read Thermometer

Wil je je steak rare of medium? De Big Green Egg Instant Read Thermometer meet de kerntemperatuur zo exact dat zelfs medium-rare geen lucky guess meer is. Omdat er niet teveel warmte uit je Big Green Egg mag ontsnappen lees je de temperatuur (tot 232°C) binnen 3-4 seconden af. En als je de Instant Read Thermometer van Big Green Egg bij het temperatuur draait, dan draait het display gewoon met je mee. Met handig, hebbertigmakend opberghoesje.

119575

2. Instant Read Thermometer with Bottle Opener

Timing is everything voor een EGGer. De Big Green Egg Instant Read Thermometer is daarbij je (geheime) wapen in de strijd tegen under- of overcooked. Binnen 4 seconden weet je de exacte kerntemperatuur van vlees, vis of gevogelte. Hoeveel graden moet de lamsbout? Check het spiekbrieftje met gewenste temperaturen op de achterzijde. De graad van perfectie is bereikt. Tijd voor een welverdiend biertje? Dit handige hulpje multitaskt als flesopener.

127150

3. Quick-Read Thermometer

Officieel heet hij de Big Green Egg Quick-Read Digital Food Thermometer. En dan zeggen we geen woord teveel. In een paar seconden leest hij de temperatuur van je lamsbout of gevulde kip digitaal af. Tot op de graad nauwkeurig (tot 300°C!). Handig: hij past in je zak en je schuift hem meteen in de opberghuls.

120793

4. Dual Probe Remote Thermometer

Meten is weten. Met de draadloze Dual Probe Remote Thermometer meet je tot op de graad nauwkeurig de kerntemperatuur van je ingrediënt(en) én de binnentemperatuur van je Big Green Egg. De Dual Probe werkt met 2 sondes en een ontvanger die je bij je houdt. Als de gewenste temperatuur bereikt is, geeft de ontvanger automatisch een signaal (tot 91 meter).

116383



EGG Genius

Dit technische device controleert en monitort de temperatuur van je EGG en geeft het door aan je smartphone of tablet. Zo kun je op koude winterdagen lekker bingewachten terwijl je tot op de graad nauwkeurig aan het slow cooken bent. De EGG Genius zorgt voor een constante luchtstroom waardoor je op een constante temperatuur blijft koken. Is de temperatuur in je EGG te hoog of te laag, dan krijg je een melding. Net als wanneer je aan tafel kunt. Je kunt zelfs de statistieken inzien van je vorige EGG sessies.

121059

Extra opties voor de EGG Genius:

Meet verschillende vleesgerechten tegelijkertijd in je EGG met de uitbreidingsmogelijkheden van de EGG Genius. Gebruik tot wel drie meatprobes op hetzelfde moment! De extra onderdelen hiervoor zijn apart verkrijgbaar.

Additional meat probe
121363

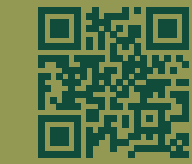
Additional Y-Cable
121387



Bluetooth Dome Thermometer

In het donker EGG en de temperatuur van je de EGG controleren? Dat is een eitje dankzij het verlichte display van deze oplaadbare Bluetooth Dome Thermometer en de mogelijkheid deze op je telefoon via de gratis app te controleren. De thermometer heeft een bereik van 0 tot 450 °C en je kunt er temperatuuralerts of een timer op instellen.

127358



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



Designed
for endless
family
moments.



Stainless Steel Pizza Peel

De echte pizzabakker herken je aan zijn zelfverzekerde houding én zijn professionele tools. Gebruik daarom ook de Stainless Steel Pizza Peel om je zelfgemaakte pizza's uiterst smooth op de hete Baking Stone in je Big Green Egg te laten glijden. Dat worden gegarandeerd complimenten di tutti!

127761



Compact Pizza Cutter

Eerlijk zullen we alles delen. Dus ook de pizza. Maar hoe snijd je een pizza eerlijk, netjes en veilig? Met de Big Green Egg Compact Pizza Cutter. Deze professionele pizzasnijder heeft een kunststof handgreep die prettig in de hand ligt en je handpalm beschermt. En met het roestvrijstalen wiel snijd je een pizza moeiteloos in gelijke slices. Prego.

118974

52



Flexible Grill Light

Ah, schijn mijn EGG even bij! De Flexibele Grill Light is de ideale licht-assistent die meebuigt en zijn licht laat schijnen waar jij dat wilt. Het handige LED-lampje heeft een buigzame steel met aan het uiteinde een sterke magnetische voet. De losse montagebeugel koppel je simpelweg aan de band of mates van je EGG. Lights on? Actie!

122940



Chef's Flavor Injector

De enige echte Big Green Egg Chef's Flavor Injector brengt vlees en gevogelte op unieke wijze op smaak. Met deze lardeerspuit dringen marinades helemaal door tot in de kern van het vlees en wordt het nog sappiger en malser. Operatie geslaagd.

119537



Flexible Skewers

Met de herbruikbare Flexible Skewers wordt saté of andere ingrediënten rijgen kinderspel. Aan deze flexibele grilspiezen rijg je in no-time stukjes vlees, vis, gevogelte en groente zonder dat ze er aan de andere kant weer afvallen. Klaar? Dan kun je de spiesen nog even in de marinade leggen voor extra smaak.

68 cm - 2x 201348



Deep Dish Baking Stone

De Deep Dish Baking Stone staat garant voor een perfecte warmteverdeling en dat zorgt voor meesterlijke quiches, taarten, lasagnes en zelfs pizza's. De keramische steen met opstaande rand zorgt ervoor dat al je baksels gelijkmatig garen en dat benijdenswaardige goudbruine kleurtje krijgen. Smeuïg van binnen, crispy van buiten.

2XL, XLarge, Large
Ø 36 cm 112750



Meat Claws

Zet je klauwen, pardon, je Meat Claws maar in het langzaam gegaarde varkensvlees en je trekt het makkelijk uit elkaar. Pulled pork is al jaren één van de Big Green Egg-favorieten, en met deze vleesklemmen klaar je dat klusje in een handomdraai. De Meat Claws zijn ook erg geschikt om grote stukken vlees mee te hanteren.

Set 114099



Pigtail Meat Flipper

Voor de Pigtail Meat Flipper gaan we door het vuur. Deze slimme vleeshaak is perfect om stukken vlees en gevogelte (zoals steaks, koteletten en kippenpoten) snel en eenvoudig om te keren. Met de lange, roestvrijstalen haak kun je zelfs bij extreem hoge temperaturen 'flippen' zonder te dicht bij het vuur te komen of het ingrediënt te beschadigen.

48 cm 201515



Popular



Beer Can Chicken Roaster

Beer can chicken is een Amerikaanse klassieker waarbij je de kip over een geopend, halfvol blikje bier plaatst. Tijdens het garen van de kip gaat het bier in het blikje stomen, waardoor de kip van binnen extra mals en sappig wordt. Klinkt dat moeilijk? Niet met de Beer Can Chicken Roaster! Deze omklemmt het bierblikje in de stevige houder van metaaldrad en voorkomt zo dat het blikje omvalt.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
127754



Ceramic Poultry Roaster

Kiplekker wordt kipverrukkelijk. Zet een hele kip of kalkoen op de Ceramic Poultry Roaster en hij krijgt van buiten een krokant, goudbruin velletje, terwijl hij van binnen heerlijk sappig wordt. Nog een extra smaakaccent? Vul de keramische houder met wat bier, wijn, cider en/of kruiden. Zo bereikt het gevogelte moeiteloos de perfecte smaak.

Kip 119766
Kalkoen 119773



Vertical Poultry Roaster

Geef je Poulet Noir of Bressekip een ereplaats in je Big Green Egg op de Vertical Poultry Roaster. Met de roestvrijstalen Vertical Poultry Roaster staat de kip of kalkoen verticaal op de houder zodat hij zich met zijn eigen vet bedruipt. Daardoor wordt hij ongelofelijk sappig van binnen, terwijl hij van buiten een lekker krokante korst krijgt. Vet lekker.

Kip 117458
Kalkoen 117441



Ribs and Roasting Rack

Het multifunctionele Ribs and Roasting Rack is ideaal om gebrad op te maken. Staand is het een V-rack: geschikt voor grote stukken vlees of (gevuld) gevogelte die langzaam moeten garen. Draai je het rack om dan is het ideaal om spareribs in te maken. De constante luchtstroom rondom het Ribs and Roasting Rack zorgt voor geweldige resultaten. Een must have voor carnivoren.

2XL, XLarge, Large 117564 Medium, Small 117557



Grill Rings

Met de Grill Rings vallen je (gevulde) paprika's, tomaten, appels of uien nooit meer om tijdens het grillen. Want deze roestvrijstalen ringen hebben een pin waarop je je groente en fruit stevig vastzet. De warmtegeleidende spiraal in het midden van de Grill Rings zorgt ervoor dat je ingrediënten lekker snel klaar zijn.

3x 002280



Drip Pan

Met de Drip Pan vang je vrijkomend vet, vocht en restjes op zodat ze niet op je houtskool of convEGGtor terecht komen. Als je de aluminium druippan met een laagje water vult, wordt de luchtvochtigheid binnen je EGG hoger en je gerechten nóg sappiger.

Rond Ø 27 cm 117403 Rectangular 35 x 26 cm 117397



Disposable Drip Pans

Een beetje chef is niet bang voor vet. Het geeft namelijk elke creatie smaak. Maar het opruimen ervan is een ander verhaal. Met de Big Green Egg Disposable Drip Pans vang je het simpelweg op. Deze wegwerp lekbakjes van aluminium zijn bovendien op maat ontworpen voor de convEGGtor. Grillen zonder je handen vuil te maken.

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



For this generation and the next. Keep your EGG in perfect shape.

Een EGG is for life. En als je hem goed onderhoudt, bezorgt hij de generatie na jou ook nog vele mooie herinneringen. Minstens zo belangrijk: je gerechten smaken beter en hij behoudt zijn looks. Zie je er tegenop? Deze producten doen al het zware werk voor je en op onze website vind je handige onderhoudstips. Take care!



Ash Removal Pan

Houtskool laat as achter. Door het weg te halen met de Ash Tool en dit op te vangen met de Ash Removal Pan stroomt de lucht makkelijker door je Big Green Egg. En die zuurstof en luchtstroom zijn nodig om je EGG snel op temperatuur te krijgen én te houden. De as-schep past perfect in de opening van de luchtregelaar om het morsen van as te voorkomen.

2XL, XLarge, Large, Medium
106049



Ash Tool

De Ash Tool heeft eigenlijk een dubbelfunctie: je verwijdert er heel eenvoudig de as in je Big Green Egg mee, maar je kunt hem ook gebruiken om, voordat je de EGG aansteekt, de houtskool goed te verdelen. Dit praktische gereedschap werkt heel goed samen met de Ash Removal Pan.

2XL	119490	MiniMax	
XLarge		Small	119513
Large	119506	Mini	
Medium			



Grid Cleaner

EGG'en is lekker, maar het brengt ook aangekoekt vet en verbrande resten op het rooster van je Big Green Egg met zich mee. Je schraapt je rooster snel en makkelijk weer schoon met deze Cooking Grid Cleaner. Door het verlengde handvat van de Cooking Grid Cleaner hoef je niet te wachten tot je EGG en je rooster zijn afgekoeld.

201324



Diamond-Coated Nylon Bristle Grid Scrubber

Optimaal genieten van je Big Green Egg gaat samen met goed onderhoud en schone roosters. Zo zorg je voor het beste resultaat van iedere kooksessie. En met een goede schoonmaakborstel is dat voor jou een eitje! De Diamond-Coated Nylon Bristle Grid Scrubber van Big Green Egg heeft een lange handgreep voor de iets minder vuurvaste vingers, en met zorg uitgekozen materiaal van heavy duty nylon borstelharen. Let's get started!

127310



SpeediClean™ Long handle Scrubber

Nooit meer last van achtergebleven metalen borstelhaartjes met dit loeiersterke schoonmaakhulpje van natuurlijke boomvezels. Een eco-vriendelijk en hittebestendige scrubber met lange steel zodat je niet hoeft te wachten tot je EGG is afgekoeld.

2x Replacement Scrubber Pads	127129
	127143



SpeediClean™ Dual Brush Scrubber

De herinneringen aan een onvergetelijke Big Green Egg avond: een aangekoekt grillrooster en een draad mozzarella op je Baking Stone. Met de SpeediClean Dual Brush Scrubber halveer je de schoonmaaktijd en verdubbel je het smetteloze effect. Feelgood bonus: geen stalen haaruitval meer op je rooster want dit exemplaar is van natuurlijke boomvezels.

2x Replacement Scrubber Pads	127136
	127143



Charcoal Storage Bag

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

128201



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

9 tips voor het onderhoud van je EGG.

Een Big Green Egg gaat een leven lang mee, als je hem goed onderhoudt en zorgvuldig gebruikt. Benieuwd wat jij zelf kunt doen om je EGG te onderhouden? Hier vind je een aantal handige tips & tricks:



1 Zorg bij iedere nieuwe kooksessie, voordat je de EGG aansteekt, dat je overtollig as verwijderd door eerder gebruikt houtskool met de Ash Tool door te roeren.

2 Laat altijd een klein laagje as onderin je Big Green Egg liggen. Zo blokkeer je de luchtstroom ietwat waardoor de temperatuur geleidelijk omhooggaat en voorkom je een te snelle opwarming van de keramiek.



3 Vervang de viltrand wanneer dit nodig is. Dit zorgt voor een goede bescherming van de keramiek en voorkomt 'valse lucht'.

4 Gebruik accessoires zoals de convEGGtor Basket en Grid Lifter om onderdelen op een rustige manier in je Big Green Egg te plaatsen. Zo voorkom je dat je de convEGGtor en roosters in je warme Big Green Egg moet laten 'vallen' wat kan zorgen voor beschadigingen.



5 Alle temperaturen boven de 300°C zijn onnodig bij het koken (zelfs voor pizza) en de kans op schade aan de keramiek is hierbij groter.



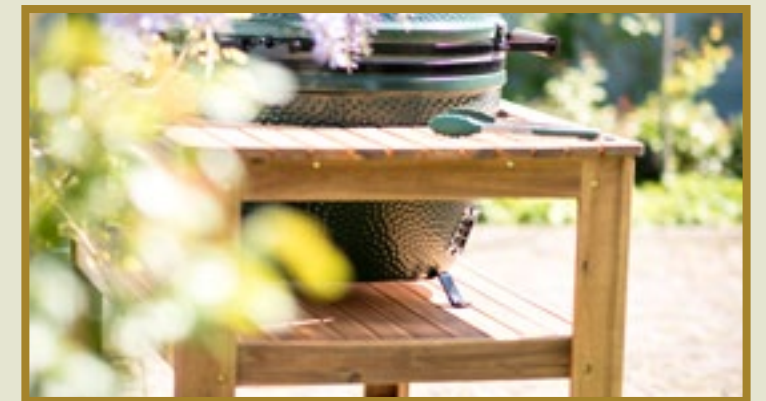
Let's keep the fire burning.

6 Het schoonbranden of inbranden van je Big Green Egg op hoge temperatuur is nooit nodig en raden we ten strengste af! Is je EGG vettig geworden en wil je hem weer oprfrissen of de vlekken van je convEGGtor verwijderen? Breng de Big Green Egg dan naar 250 °C, draai de convEGGtor met de vuile kant richting de houtskool, sluit het deksel en laat je EGG zo 30 minuten staan. Op die manier brand je overtollig vet weg. De keramiek wordt daarmee niet opnieuw wit, dat is ook niet nodig.



7 Is je Big Green Egg een tijdje niet gebruikt of heeft hij in de regen gestaan? Stook hem dan eerst rustig op en laat hem 60 minuten op 100 °C staan. Het is belangrijk om het vocht, dat eventueel in de keramiek is getrokken, rustig te laten verdampen. Doe je dit direct op een hoge temperatuur, dan kan de keramiek barsten.

8 Houtskool kun je na een kooksessie laten doven en de volgende keer opnieuw gebruiken. Als je de EGG een langere tijd niet hebt gebruikt, is het verstandiger om hem met nieuw houtskool te vullen. Want ook houtskool houdt vocht vast.



9 Zorg dat je Big Green Egg altijd op pootjes staat, zoals met een Table Nest of EGG Carrier. Zet hem nooit direct op een gesloten oppervlak, ook niet op een hittebestendige steen. Het is belangrijk om ruimte te hebben tussen de bodem van je keramische base en de ondergrond zodat een goede luchtcirculatie ontstaat en je EGG de warmte van de base goed kwijt kan.

The hottest thing in outdoor cooking.



Big Green Egg Covers.

Hagel of hittegolf? Houd je Big Green Egg als nieuw met een EGG Cover. Deze ventilerende beschermhoes is van topkwaliteit en trotseert elk weertype. Je trekt hem makkelijk aan en uit en zit elke EGG als gegoten vanwege de klittenbandsluiting. Het stijlvolle zwarte design met herkenbaar Big Green Egg logo staat elke EGG.



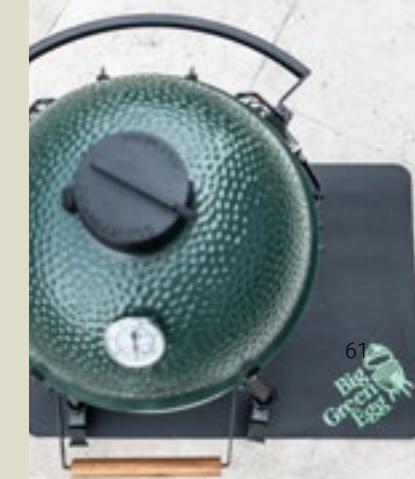
EGG COVER	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
1 IntEGGrated Nest+Handler of Nest		126528	126528		126467	126467	126535
2 EGG Carrier	126511			126511			
3 Portable Nest				126528			
4 Modular EGG Frame			126467		126450	126450	126450
5 Modular EGG Frame + Expansion Frame			126474		126474	126474	
6 Eucalyptus Wood Table					126498	126474	
7 Dome (deksel) cover voor EGG in tafel					126504	126504	



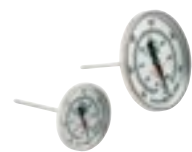
EGGmat

Heb je je EGG niet in een werktafel of buitenkeuken ingebouwd, maar staat hij in je tuin of op het balkon? Dan beschermt de EGGmat het gebied eromheen tegen hitte en vlekken. Leuk feitje: de EGGmat bestaat uit volledig gerecyclede materialen en is dus zeer eco-vriendelijk.

76x107 cm
117502



Spare parts



Tel-Tru Temperature Gauge

Elke Big Green Egg wordt standaard geleverd met een thermometer. Begeeft deze het na jarenlang gebruik? Dan bestel je gewoon de Tel-Tru Temperature Gauge. Plaats de koepelthermometer in het deksel van je EGG en je weet weer hoe warm het binnen is zonder dat je daarvoor het deksel hoeft te openen en warmte verliest. De Tel-Tru Temperature Gauge is beschikbaar in 2 formaten en geeft temperaturen weer tussen de 50 °C en 400 °C.

Ø 8 cm	117250
Ø 5 cm	117236



Gasket Kit

Na lang en intensief gebruik van je Big Green Egg zullen de viltranden op de bovenrand van de keramische basis en de onderkant van het keramische deksel met schoorsteen op een gegeven moment versleten zijn. Omdat deze rand de keramiek beschermt en voor een perfecte luchtcirculatie zorgt, is het slim om hem tijdig te vervangen. En dat doe je heel eenvoudig zelf met deze Gasket Kit. De rol met vilt is zelfklevend en ook het plakken spreekt voor zich.

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

* Voor de 2XL zijn er 2 Gasket Kits nodig.



Cast Iron Grate

Dit rooster ligt in de vuurkorf. Door de openingen in het rooster vindt er binnen de EGG een opwaartse luchtstroom plaats en valt de as in de basis waardoor het via de luchtregelaar eenvoudig kan worden verwijderd.

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



Dome

Keramische koepel met schoorsteen welke door het veersysteem eenvoudig kan worden geopend en gesloten. De keramiek is voorzien van een beschermende glazuurlaag. Door de isolerende en weerkaatsende werking van de keramiek vindt binnen de EGG een air flow plaats die voor een gelijkmatige en smaakvolle garing zorgt.

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



Fire ring

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

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



Fire box

De vuurkorf staat in de keramische basis en dient met houtskool te worden gevuld. Doordat deze is voorzien van uitgekiende openingen en uitsparingen aan de onderzijde is er, wanneer de luchtregelaar en de rEGGulator zijn geopend, een constante en optimale air flow.

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



Base

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

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



rEGGulator

De robuuste rEGGulator is extreem nauwkeurig in te stellen. Hij is gemaakt van duurzaam gietijzer en met de coole greep van siliconen zorg je heel simpel voor meer of minder luchttoevoer zonder je vingers te branden. Ook handig: we hebben al een coating op de luchtregelaar aangebracht die roestvorming tegengaat waardoor je hem na gebruik op de EGG kunt laten zitten.

2XL, XLarge, Large, Medium Mini 103017
117847

MiniMax, Small
117854

* De temperatuurregelaar voor de Mini is een Margrietschijf en wijkt af van de afbeelding zoals hier weergegeven.



Rain Cap

Je loopt nu eenmaal het risico dat het tijdens het EGGen begint te regenen. Als fanatieke EGGER laat je je daardoor niet uit het veld slaan, maar regendruppels wil je natuurlijk niet in je Big Green Egg. De Rain Cap van Big Green Egg is de paraplu voor je luchtregelaar. De Rain Cap is alleen te gebruiken in combinatie met de rEGGulator.

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



Band Assembly Kit

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

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

Alleen beschikbaar voor de Large 126931

The upgrade kit

As good as new



REGGULATOR

De duurzame rEGGulator is extreem nauwkeurig in te stellen. Regel gemakkelijk de luchttoevoer zonder je vingers te branden.



TEMPERATURE GAUGE

XL formaat Dome Thermometer met schokbestendig glas voor een betere temperatuur weergave.



BAND ASSEMBLY KIT

Gepatenteerd "easy to lift" systeem voor het openen en sluiten van het keramische deksel met minimale kracht.



GASKET KIT

Een nieuwe high-tech hittebestendige viltrand voor bescherming van de keramiek en perfecte luchtcirculatie.

Always keep on EGGing.

de Big Green Egg garantie



Big Green Egg staat voor kwaliteit. Door een eeuwenlang geperfectioneerd productieproces en een grondige inspectie van iedere Big Green Egg voor deze de fabriek verlaat, garanderen we dat hij de beste in zijn soort is. De kwaliteit die je van je Big Green Egg gewend bent, mag je ook verwachten in de garantie erop. Je hebt een levenslange garantie op het materiaal en de constructie van alle keramische onderdelen en een uitgebreide garantie op alle overige onderdelen. Zo kun je altijd blijven koken in je Big Green Egg.

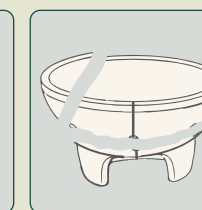
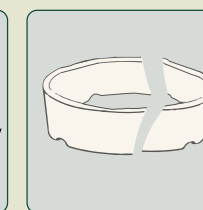
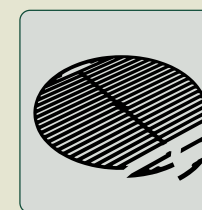
For this generation and the next. We are green forever.

Keramiek zet uit als het opwarmt en krimpt als het afkoelt waardoor de kans op beschadigingen van materiaal kan ontstaan. Hoewel beschadigingen kunnen overkomen als defect, zal het in de meeste gevallen onschuldig zijn. Onnodig en dus ook een beetje zonde om te vervangen. Duurzaamheid is een belangrijk uitgangspunt en van je Big Green Egg kan je dan ook een leven lang plezier hebben. Zorg natuurlijk wel voor goed onderhoud van je EGG zodat hij altijd in topconditie blijft. Want, voorkomen is beter dan vervangen. Op **pagina 58** vind je de onderhoudstips.

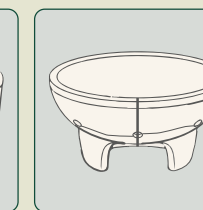
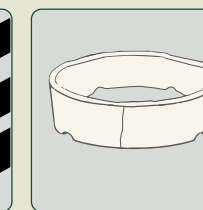
To worry or not to worry

Gelukkig is het dus lang niet altijd nodig om schade te herstellen of een onderdeel te vervangen. Sommige beschadigingen zijn puur cosmetisch en hebben geen enkele invloed op de werking van je Big Green Egg. Er zijn ook beschadigingen die het functioneren van je EGG wel belemmeren. Daar moet je tijdig bij zijn, zodat je samen met je verkooppunt zo snel mogelijk kunt zorgen voor een goede oplossing.

When to worry | performance damages



When not to worry | cosmetic damages



If the chefs say so ...

Verfijnde recepten op tafel toveren zonder complexe handelingen en zonder de stress die vaak bij het barbecuën komt kijken, het is zowat het handelsmerk van Big Green Egg. Ideaal voor wie het ultieme smaakresultaat wil halen. Troeven die bovendien ook echte topkoks bekoren! Zes gastronomische sterrenchefs vertellen hoe zij de EGG ervaren. Over hoe ze dankzij Big Green Egg intense smaakbommetjes afleveren in een handomdraai ...

Peter Goossens – Hof van Cleve (Kruisem)

Moeten we deze sterrenchef nog introduceren? Peter Goossens, beter bekend als de Godfather van de Belgische gastronomie, kookt al vele jaren op absoluut wereldniveau. De Belgische chef-kok kreeg voor zijn restaurant Hof van Cleve drie Michelinsterren. Van 2005 tot 2021 was hij zelfs de enige chef in heel België met drie Michelinsterren.

“Creating good food starts by using quality products.”



PETER GOOSSENS
HOF VAN CLEVE

Michelin: 3 sterren
Gault & Millau: 19,5/20
World best 50: 27ste plaats
Link: hofvancleve.com
Foto: Heikki Verdurme

Filip Claeyns – De Jonkman (Brugge)

Innemend, met een typerende guitige blik, behoort Filip Claeyns tot een generatie jonge chefs die vaak als rock 'n roll omschreven wordt. Zijn keuken is origineel, authentiek en niet bepaald mainstream. Filip Claeyns was in 2011 mede-oprichter van The North Sea Chefs. Deze organisatie moedigt chefs, hobbykoks en consumenten aan om op een verantwoorde manier om te gaan met onbeminde en minder bekende vissoorten en bijvangst, gevangen door Belgische & Nederlandse vissers.

“De Big Green Egg is een echte meerwaarde in mijn keuken voor het product en zijn smaak. Je kan er op een heel precieze manier mee grillen en er een fijne rookmaak mee integreren.”



Restaurant
DE JONKMAN
Sandra & Filip

Michelin: 2 sterren
Gault & Millau: 18/20
Link: dejonkman.be
Foto: Big Green Egg

Viki Geunes – Zilte (Antwerpen)

In zijn restaurant Zilte in het MAS in Antwerpen, kookt deze topchef letterlijk en figuurlijk op hoog niveau. Zonder koksopleiding maar heel gedreven en met een ijzeren discipline, wist Viki Geunes de gastronomische top van ons land te bereiken. Herkenbaarheid is voor hem het allerbelangrijkste. Hij streeft naar een lichte, creatieve keuken waarin groenten een grote rol spelen.

“De Big Green Egg is zeer efficiënt in gebruik en biedt onbeperkte mogelijkheden. Door de manier van grillen en roosteren kan je er unieke gerechten mee creëren.”



Michelin: 3 sterren
Gault & Millau: 18,5/20
Link: zilte.be
Foto: Ian Segal



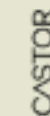
Michelin: 2 sterren
Gault & Millau: 17,5/20
Link: lapaix.eu
Foto: Morgane Ball



David Martin – La Paix (Brussel)

David Martin is een van de grote figuren uit de Belgische gastronomiewereld. Deze chef is het boegbeeld van een gouden generatie die zich heeft moeten heruitvinden zonder haar eigenheid te verliezen. Creativiteit ten top!

“Big Green Egg biedt je alle mogelijkheden om thuis te koken als een topchef. Ik hou van het wendbare karakter van de EGG: je kan ermee bakken, grillen en roken tegelijk ... Ook het gebruiksgemak is echt een grote troef. En de accessoires natuurlijk, het kleine verbruik niet te onderschatten als voordeel, het kleine verbruik en de afterglow. De limieten van wat je ermee kan? Dat is je eigen verbeelding!”



Michelin: 2 sterren
Gault & Millau: 17/20
Link: cas-tor.be
Foto: Heikki Verdurme



Maarten Bouckaert – Castor (Beveren-Leie)

Gekend omwille van zijn verfijnde eenvoud, exquisite smaak en zin voor esthetiek, weet Maarten Bouckaert met Castor hoge toppen te scheren in de Belgische gastronomie. Zijn pure gerechtjes getuigen van een frisse blik en een bruisende geest vol creativiteit.

“Big Green Egg is ideaal om de smaak van een gerecht op te krikken. Zowel bij groenten, bij vis als bij vlees.”

“De limieten van wat je ermee kan? Dat is je eigen verbeelding!” – David Martin



Michelin: 2 sterren
Gault & Millau: 17,5/20
Link: vrijmoed.be
Foto: Kris Vlegels



Michaël Vrijmoed – Vrijmoed (Gent)

Michaël Vrijmoed is zonder twijfel een van de boegbeelden van een gouden generatie van jonge chefs. Voortbouwend op hun klassieke vorming door de grote meesters van de gastronomie ontwikkelden ze een hedendaagse, creatieve keuken die hun eigen persoonlijkheid reflecteert. Deze topchef werkt graag met groenten om zijn creativiteit te uiten en heeft zelfs een volledig groentemenu. Hij gebruikt zowel traditionele fermentatietechnieken als exotische inspiraties.

“Zo'n 20 jaar geleden kookte ik voor het eerst met een Big Green Egg. Sedertdien heeft deze een vaste plaats gekregen bij mij thuis en in het restaurant.”



Big Green Egg is on the road.

Big Green Egg on the road, dat is een rondreis van en voor outdoor cooking liefhebbers. Het concept? Twee foodies trekken het land door in een vintage VW camper-busje uit 1974, het geboortjaar van Big Green Egg. Missie? Met de lokale producten van de plek waar de koks neerstrijken heerlijk eenvoudige gerechten bereiden op de Big Green Egg.

Wil jij je ook laten inspireren door onze roadies?

Ga mee op tour!

Surf naar ons Youtube-kanaal en krijg de smaak te pakken:



And the story goes on ... Big Green Egg is on the road again! Want in het volgende seizoen van RTL-programma 'La Grande Balade' trekken chefs Yves Mattagne en Julien Lapraille met ons VW-busje verder. Ze vervolgen hun culinaire route door het Zuiden van ons land. Een prachtig decor om de liefde voor outdoor cooking te verspreiden. Met originele bereidingen en (h)eerlijke streekproducten inspireren ze liefhebbers en foodies.



Get to really know Big Green Egg.

Leerrijke EGGsperience

Ben je benieuwd naar de vele mogelijkheden van Big Green Egg? Wil je ondervinden hoe je kan barbecueën zonder stress? Wil je leren hoe je makkelijk kan koken voor een grote groep en toch aanwezig zijn als host? Dan zijn de workshops van Big Green Egg precies wat je zoekt. Heel hands-on ervaar je dat een EGG zoveel meer is dan een barbecue!

Je krijgt een echte stoomcursus waarin je leert hoe je de kamado handig kan inzetten op verschillende manieren. Zo maak je als vanzelf kennis met alle voordelen van de EGG. Een get-to-really-know workshop waarin je snel ontdekt dat lekker outdoor koken pure fun kan zijn. Na afloop ben je klaar om voortaan ontspannen en geïnspireerd aan het vuur te staan.

Het EGGscala uitgetest...

Heerlijk gegrild vlees bereiden terwijl je je gezelschap vervoegt. In één-twee-drie een stoofpotje brouwen. De meest krokante pizza bakken. Heerlijk gegaarde groentjes of gerookte vis serveren. Of zomaar een fijn gebak als dessert bereiden ... Het scala is oneindig. Nieuwsgierig naar alle uiteenlopende bereidingen die je vanop de EGG kan toveren?

Dus, wil je ontdekken hoe je de meest diverse gerechten kan maken op onze kamado? Wil jij bovendien proeven van het gemak en het plezier van een EGG? Neem dan deel aan een workshop bij een dealer in je buurt en laat je zo door ons inspireren. Zo proef je van waar we bij Big Green Egg voor staan: to inspire people and their loved ones with the ultimate outdoor cooking EGGsperience!



Check onze hands-on workshops op:

biggreenegg.eu/be_nl/big-green-egg-workshops

Big Green Egg pakketten



1

Starterspack IntEGGrated Nest+Handler

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

- 2XL
- XLarge
- Large
- Medium
- Small
- MiniMax
- Mini



70

Starterspack Frame

- EGG
- EGG Frame
- convEGGtor
- convEGGtor Basket
- Caster Kit
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

- 2XL
- XLarge
- Large
- Medium



2



3

Starterspack Eucalyptus Wood Table

- EGG
- Eucalyptus Wood Table
- Caster Kit
- Table Nest
- convEGGtor
- convEGGtor Basket
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

- XLarge
- Large

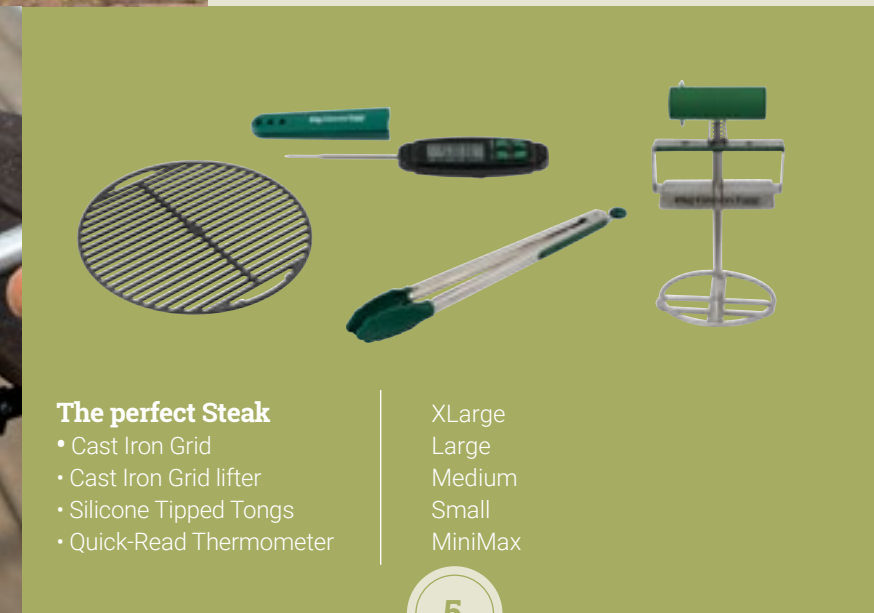


4

The Perfect Pizza

- Baking Stone
- Aluminum Pizza Peel
- Compact Pizza Cutter
- EGGmitt

- XLarge
- Large
- Medium
- Small
- MiniMax



5

The perfect Steak

- Cast Iron Grid
- Cast Iron Grid lifter
- Silicone Tipped Tongs
- Quick-Read Thermometer

- XLarge
- Large
- Medium
- Small
- MiniMax





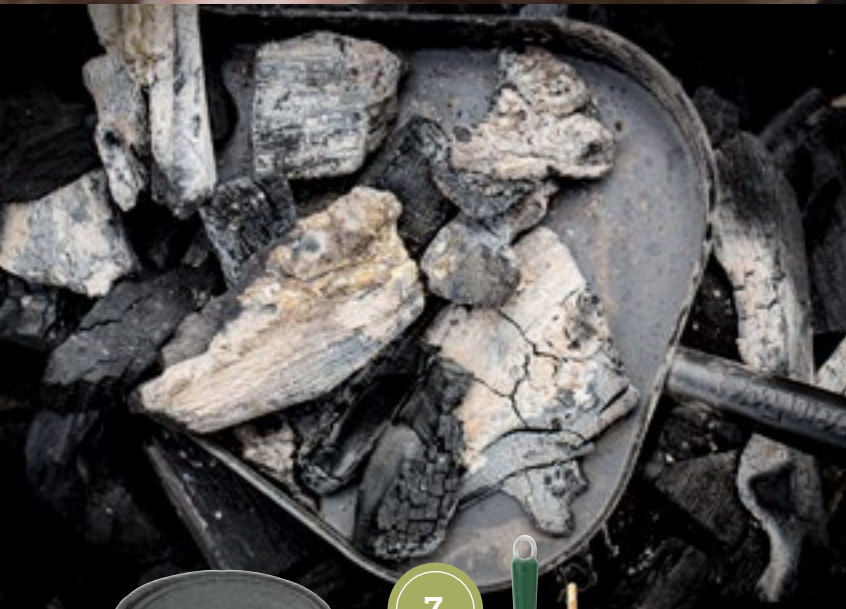
6



Low & Slow

- Chef's Flavor Injector
- Rectangular Drip Pan
- Ribs and Roasting Rack
- Meat Claws
- Hickory Wood Chunks

2XL, Xlarge, Large
Medium, Small



Smoking

- Wooden Grilling Planks
- Wood Chunks
- Wood Chips
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters

Optie 1:
Hickory or Mesquite chunks
with any kind of chips

Optie 2:
Apple chunks with any
kind of chips



8



7

Keep Your Egg in Perfect Shape

- Gasket Kit
- SpeediClean™ Dual Brush Scrubber
- Ash Removal Pan
- Grid Cleaner
- Ash Tool

2XL, Xlarge
Large
Medium
Small, MiniMax, Mini



Chef-koks & Big Green Egg

Made for each other

Waar de Big Green Egg ook voet aan de grond zet, één ding is altijd gelijk. Het warme welkom van topchefs, sterren-koks, creatieve masterminds die groot zijn geworden door innovatief te koken en gastronomische plafonds te doorbreken. Zij ontdekten dat door de mooiste, verse (seizoens)ingrediënten op de EGG te bereiden er nog een component bijkwam: de karakteristieke EGG flavour. De combinatie van vooruitstrevende creaties en het fikse arsenaal aan kooktechnieken die de EGG te bieden heeft blijkt een winnende combinatie te zijn. Big Green Egg is groot geworden door onze ambassadeurs. Sterrenkoks zoals Peter Goossens hebben ons (letterlijk) op de kaart gezet en foodies de kans gegeven om ook die unieke Big Green Egg smaak te ontdekken. Alleen al daarom verdienen topkoks voor ons een ster.

hofvanclave.com

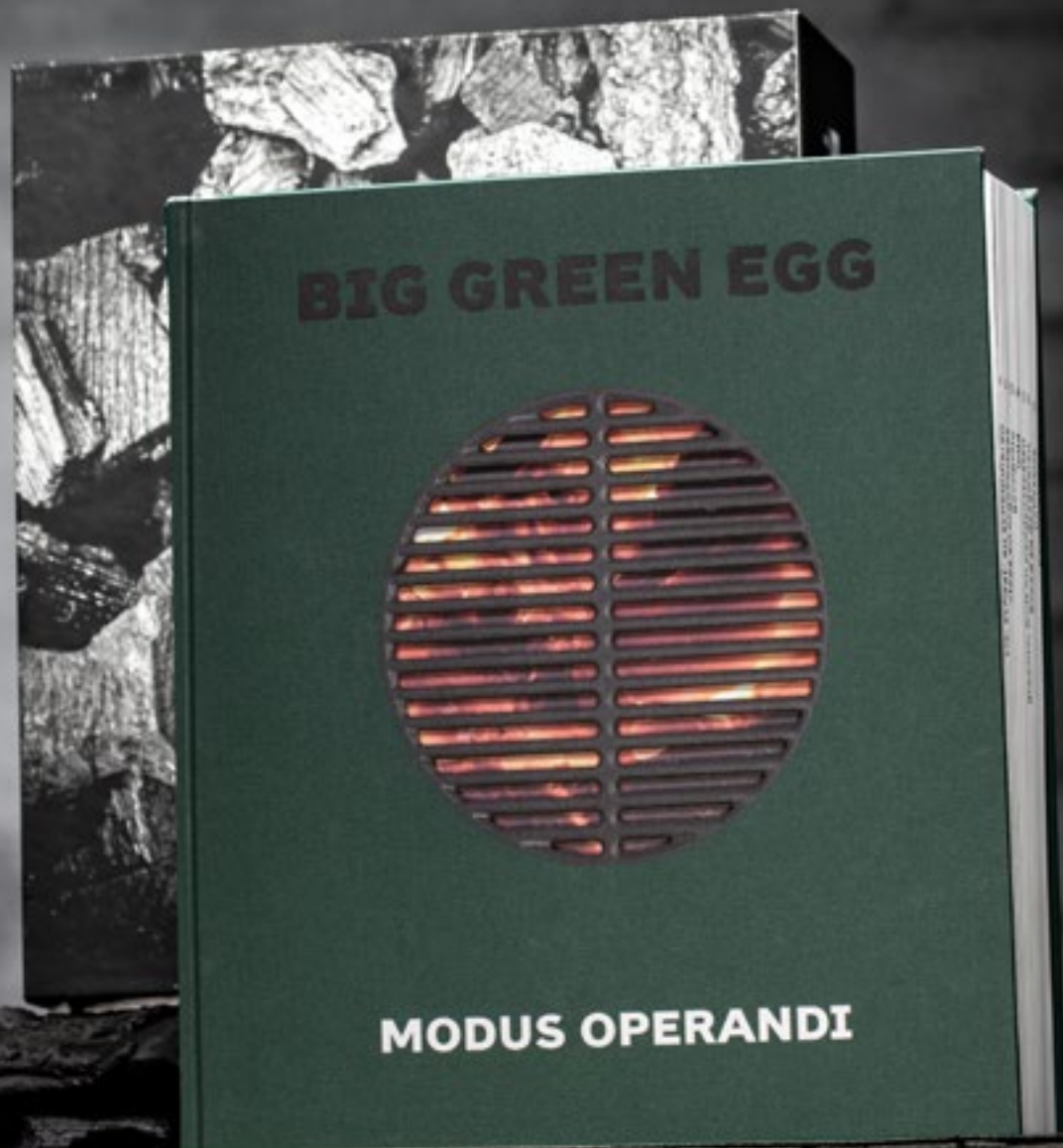
Peter Goossens
Hof van Cleve
3 Michelin stars

Modus Operandi

MEER DAN
300 RECEPTEN

904 PAGINA'S

4,6 KILOGRAM



De recepten

66x Vlees
65x Vis, schaal- en schelpdieren
45x Groenten
33x Basics
30x Gevogelte
24x Patisserie
22x Brood en deegwaren
13x Wild
13x Fruit

Modus Operandi Reviews



"FANTASTISCH, gewoon FAN-TAS-TISCH".

"Wat een prachtig boek is dit. Eén ding is zeker, hier ga ik heel veel gerechten uit maken!"

"Zeer mooi boek met hele mooie recepten en foto's. In één woord top"

"Fantastisch naslagwerk, al heel veel uit geleerd".

"Super zeg! Vervangt in een klap alle andere BBQ boeken".



Big Green Egg Modus Operandi

De Modus Operandi, een spectaculair kookboek zoals nooit eerder verschenen, is onmisbaar voor de echte Big Green Egg liefhebber. Het is een handleiding, een bron van inspiratie, een ontdekkingsstocht met alle denkbare gerechten en ingrediënten, alle kooktechnieken en technische tips en tricks om het absolute maximum uit je Big Green Egg te halen. De Modus Operandi, compleet met werkboek en een prachtige opbergcassette, is een uitgave die je absoluut thuis wilt hebben staan.

904 pagina's dik 525957



EGG fans united Join the society. Visit our Fanshop.

De echte EGG fan herken je uit duizenden. Aan zijn passie voor food en omdat hij het liefst achter zijn Big Green Egg staat. Al zeggen zijn hoodie en sokken ook genoeg. Deze en andere originele cadeautips vind je in onze Fan Shop op fanshop.biggreenegg.eu.



1. Hoodie - Since '74
2. Big Green Egg Board By Baas Board
3. Schudbol
4. T-Shirt - Good Taste
5. Hoodie - Let's Create
6. T-Shirt - Since '74
7. Bermuda
8. Bodywarmer
9. Beanie
10. Hoodie - Peace, Love, EGGs
11. Pitchfork & Ball Marker



Big Green Egg Books.



Big Green Egg Modus Operandi

The Big Green Egg – Modus Operandi is onmisbaar voor elke Big Green Egg-fan. Of je nu een geoefende of een beginnende EGGer bent, dit boek bevat een schat aan informatie en meer dan 300 recepten die je aan je culinaire repertoire kan toevoegen. Het toepassen van verschillende kooktechnieken en het experimenteren met smaken dagen je uit om culinair het beste uit jezelf en je EGG te halen. Inclusief cassette en los werkboek.

904 pagina's dik 525957



The Big Green Egg Book

The Big Green Egg Book is de bijbel voor elke Big Green Egg-foodie. Dit smaakvolle boek met voorwoord van de Nederlandse topchef Jonnie Boer behandelt alle kooktechnieken die je op een EGG kunt loslaten. Bakken, braden, stoven, grillen, roken én slow cooking. Zowel de basisbereidingen als de iets uitdagendere recepten inspireren je om culinair het uiterste uit jezelf te halen.

Nederlands BGE-BOOK-NL



Enjoy! Jubileum 5 years of food, fun & flavour

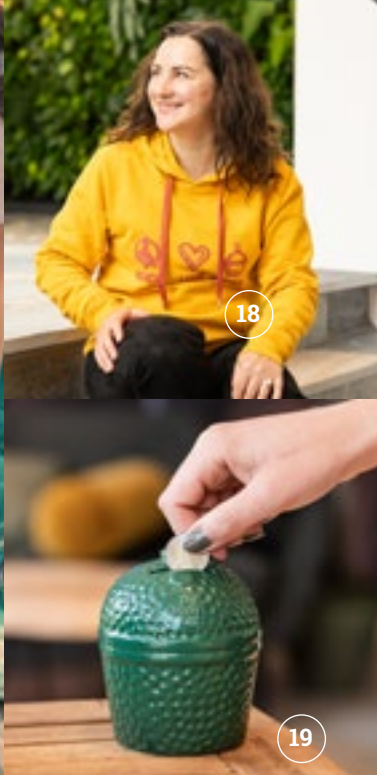
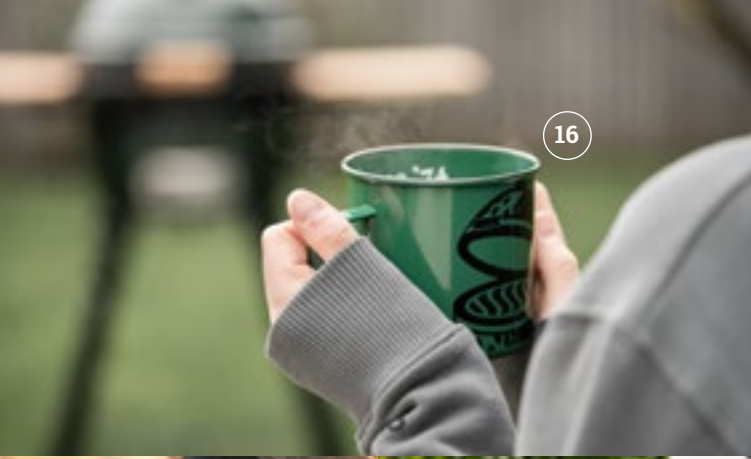
Een collectors-item voor elke EGG-fan. Een onuitputtelijke inspiratiebron voor (beginnende) EGGers. Het jubileumnummer van Enjoy! Magazine neemt je mee langs de (culinaire) hoogtepunten van de afgelopen 5 jaar. Met smaakexpedities, signature dishes van sterrenchefs en meer dan 70 spectaculaire recepten waar je je niet aan kunt branden. Kortom, net zo'n must have als de EGG zelf.

224 pagina's dik 666731



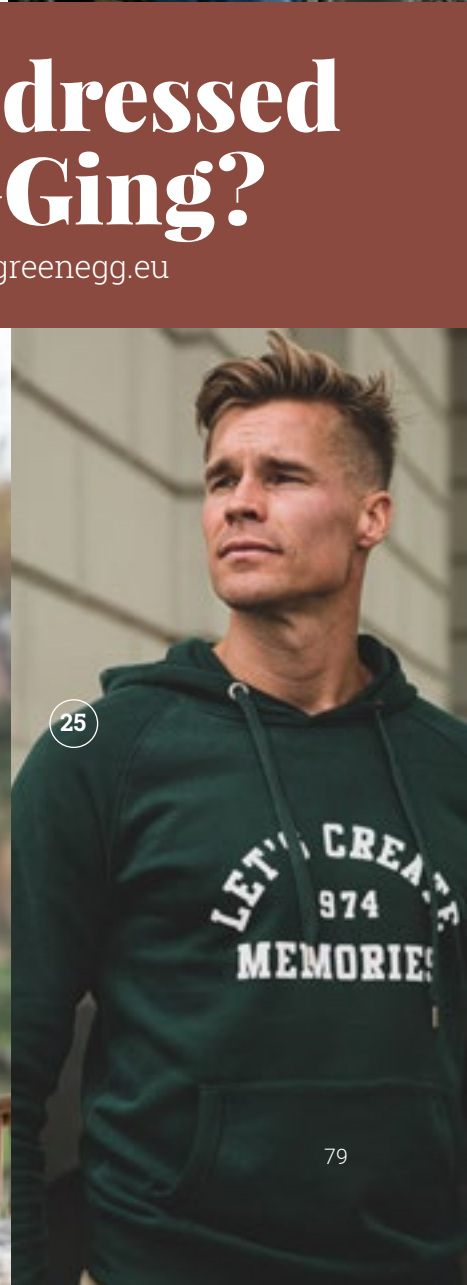
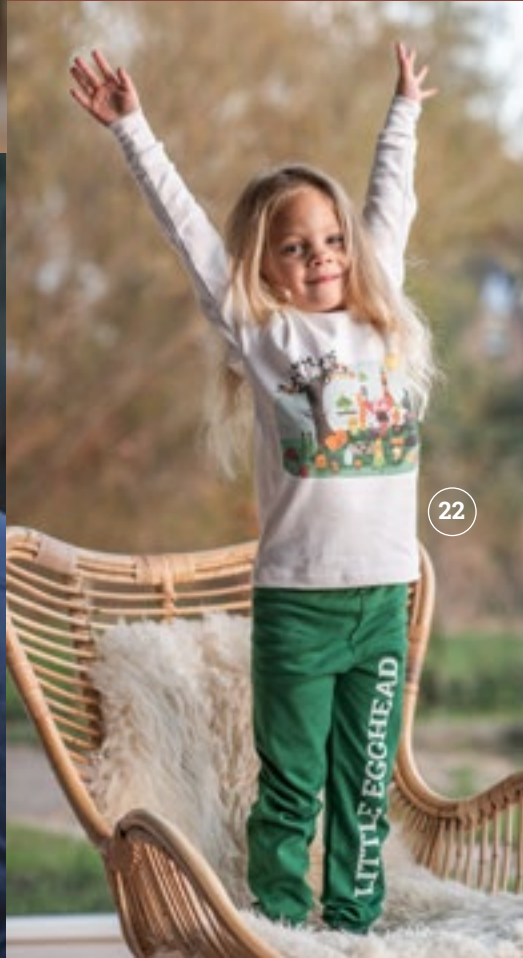
- 12. Buitenkeuken Tekstborden
- 13. T-Shirt Evergreen
- 14. Vacu Vin Wijnkoeler
- 15. Oversized Sweater - Lobster Lovers
- 16. Mok Emaille
- 17. Badlaken
- 18. Hoodie - Peace, Love, EGGs

- 19. Spaarpot
- 20. Retro Sporttas
- 21. Hoodie - Since '74
- 22. Kinderpyjama
- 23. T-Shirt - Let's Create
- 24. T-Shirt - Let's Create
- 25. Hoodie - Let's Create

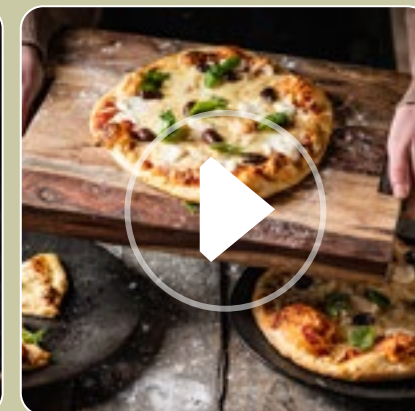
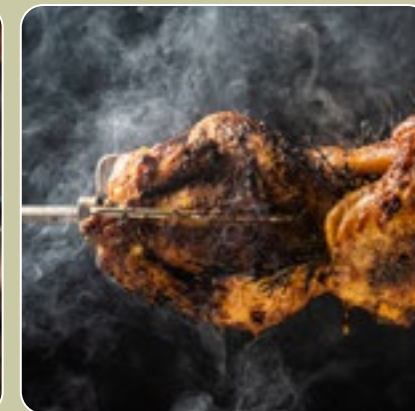
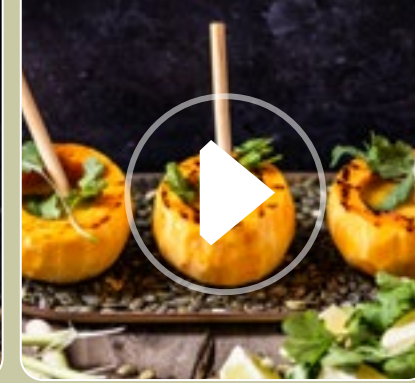
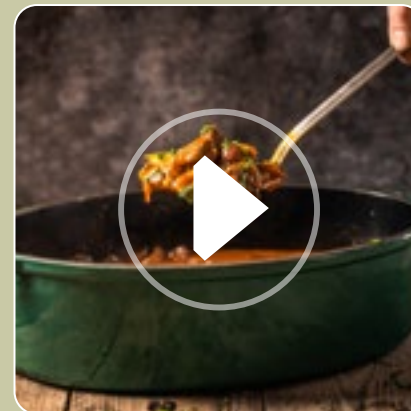


Are you dressed for EGGing?

fanshop.biggreenegg.eu



**Invented for those
with good taste.**



It's show- time.

- Spareribs**
- Beer Can Chicken**
- Pulled Pork**
- Pompoensoep**
- Lamsrack**
- Pizza**
- Gerookte zalmbonbons**
- Hasselback aardappels**

& many many more...

Een walhalla aan inspirerende video's voor onze EGGfans, allemaal terug te vinden op ons Big Green Egg Youtube kanaal. Van de verrukkelijkste recept-video's tot sfeervolle event aftermovies en handige how to video's. Werkelijk alles wat je wilt weten over de Big Green Egg. Sit back, relax en watch some EGG video's!

Voortaan niets meer missen?
Ga naar ons Big Green Egg YouTube kanaal en abonneer je gratis. Dan ontvang je een notificatie zodra er een nieuwe video is.

@Big Green Egg Belgium





Colofon

Concept, design & realisation
Big Green Egg Europe B.V.

DTP
Manon van Dijk, Damian van Soest, Eline Spruit

Tekst
Else Sodderland, Inge van der Helm, Yvonne Berkhout, Iris Buddingh'

Chefs
Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Hiljo Hillebrand, Peter Goossens, Filip Claeys, Viki Geunes, David Martin, Maarten Bouckaert, Michaël Vrijmoed

Fotografie
Sven ter Heide, Femque Schook, Robert Peek, Robertas Daskevicius, Nico Alsemgeest, Heikki Verdurme, Ian Segal, Morgane Ball, Kris Vlegels, Rob Mitchell

Met extra dank aan
Sandra Ysbrandy, Pasquale Coffa, Ima Bos, Ingrid Hermans

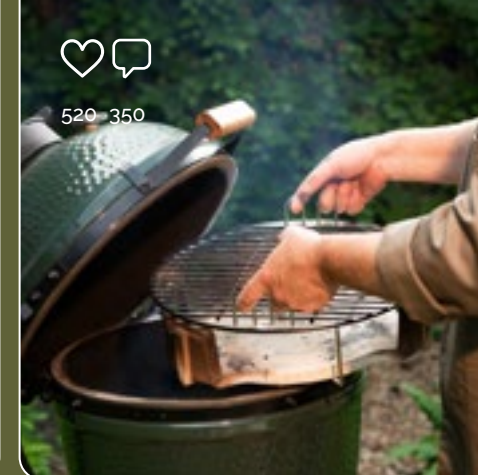
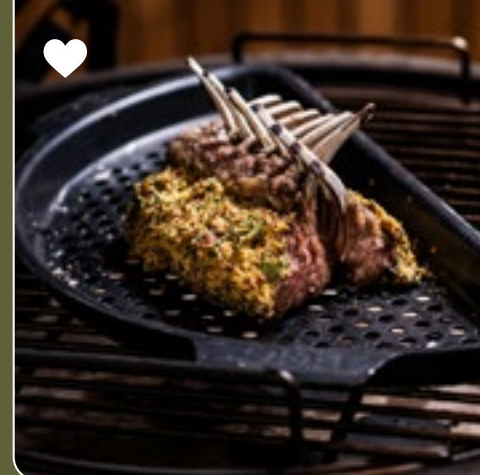
BIGGREENEGG.BE



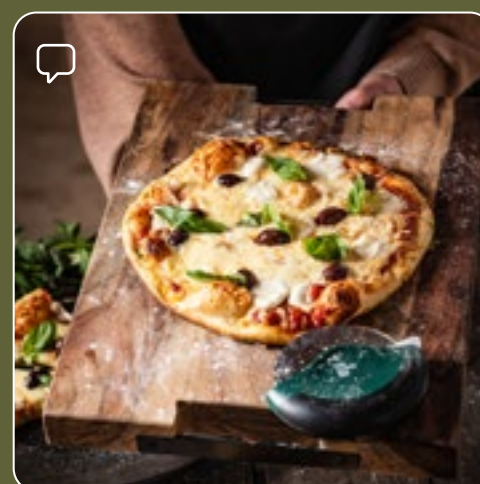
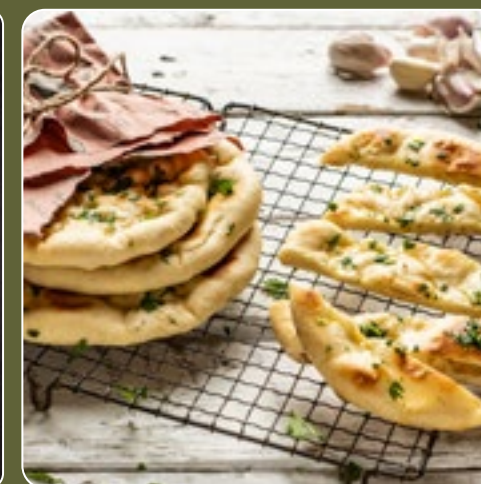
Copyright © 2023 Big Green Egg Europe. Alle rechten voorbehouden. Tenzij anders aangegeven, zijn alle materialen in deze catalogus auteursrechtelijk beschermd door Big Green Egg Europe B.V. Geen enkel onderdeel uit deze catalogus, hetzij tekst, hetzij afbeelding, mag worden gebruikt voor enig ander doel dan Big Green Egg Europe B.V. Daarom is het reproduceren, wijzigen, opslaan in een geautomatiseerd gegevensbestand of doorgeven, in welke vorm of op welke manier dan ook, elektronisch, mechanisch of anderszins, anders dan voor persoonlijk gebruik, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming ten strengste verboden.

Aan de inhoud van deze catalogus is de grootst mogelijke zorg besteed. Toch kan Big Green Egg Europe B.V. op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie. Aan de geboden informatie kunnen geen rechten worden ontleend en Big Green Egg Europe B.V. is niet aansprakelijk voor de gevolgen van het gebruik van de informatie. BEv1.2023

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



- BigGreenEggbe
- BigGreenEggBelgie
- Big Green Egg Belgium
- Big Green Egg Belgium



GO ONLINE AND JOIN THE BIG GREEN EGG SOCIETY

#BigGreenEgg #TheEvergreen

Groentje of doorgewinterde EGGer? Word onderdeel van onze society en blijf op de hoogte van het laatste nieuws en de meest inspirerende blogs. Vind de lekkerste recepten van eenvoudig tot uitdagend en ontdek nieuwe manieren om met andere EGG-fans in contact te komen. We zijn er voor de vleesliehebbers, visfanaten, vegans, flexitariërs en natuurlijk ook voor de kleintjes uit het gezin. Volg onze social media kanalen en zorg dat je nooit meer iets mist!



Dit is Big Green Egg

Big Green Egg is de meest geliefde kamado van de allerbeste keramiek. Sinds 1974 zijn we makers van mooie herinneringen. En dat blijven we doen. Big Green Egg is het origineel. **The Evergreen.**