



Originál od roku 1974



Big Green Egg

Domov, místo pro chvíle, na kterých záleží

Editorial

Vítejte ve světě Big Green Egg, který se skládá z chuti a zážitků, zábavy s rodinou a přáteli a obrovské škály možností. Jste připraveni na tuto objevnou cestu plnou chutí?

Možná se právě rozhodujete pro koupi Big Green Egg, nebo již jedno vlastníte a přemýšlíte o rozšíření své „rodiny“ EGG? Možná vás také zajímá, jaké příslušenství je k dispozici, abyste mohli rozšířit svůj seznam přání, nebo hledáte užitečné tipy a praktické střípky informací? To vše a mnohem více najdete v novém produktovém magazínu, ve kterém vám přinášíme inspiraci a motivaci, abyste ze svého EGG dostali to nejlepší.

Seznamte se s celou rodinou EGG a špičkovou kvalitou naší jedinečné keramiky. Zjistíte, jak je Big Green Egg postaveno a jaké funkce jednotlivé části nabízejí. Koneckonců, až budete znát všechny zákoutí Big Green Egg, budete vědět, proč je „Vjíz od roku '74 evergreenem“ a nejlepším kamadem svého druhu, proč se k vám perfektně hodí a který model je pro vás nejlepší.

Zatímco čekáte, než pečený bůček dosáhne teploty jádra nebo až koláč či vegetariánský quiche, který jste v EGG upekli, získá krásnou zlatavou barvu, máte čas prolistovat si náš produktový magazín. Vysvětlíme vám mimo jiné nejdůležitější kuchařské techniky. Všechny tyto techniky můžete díky přiloženým receptům ihned uvést do praxe. Už jste dostali hlad? Kromě základních postupů zde najdete i mnoho dalších technikách a možnostech přípravy. Tímto způsobem se dozvíte stále více o jedinečných možnostech Big Green Egg.

Kromě veškerého příslušenství a vysvětlení zde najdete také výběr našich fanouškovských předmětů - skvělých dárek, které můžete darovat i obdržet. Dozvíte se o důležitosti kvalitního dřevěného uhlí a o tom, jak může použití udícího dřeva dodat surovinám nebo pokrmům další chuťové nádechy. Zkrátka zjistíte, proč je Big Green Egg nepostradatelné, pokud milujete dobrý život. V neposlední řadě se s vámi podělíme o různé informační kanály a možnosti, kde vám poskytneme inspiraci, abyste se mohli zdokonalovat ve svých dovednostech a nadále překvapovat a těšit své hosty těmi nejchutnějšími jídly připravenými v Big Green Egg.

Přejeme krásný čas strávený doma s Big Green Egg!



38

Produktový katalog

Vše o Big Green Egg

- 4 Jak Big Green Egg funguje
- 5 Tajemství Big Green Egg
- 6 Správná volba

Modely

- 8 Sedm různých modelů
- 18 Základní informace pro začátek
- 19 Jak vybrat správný model

Nekonečné možnosti vaření

- 21 Techniky vaření
- 32 Techniky vaření - recepty
- 54 EGGspander sada

Kompletní venkovní kuchyně

- 48 Stojany a stoly
- 50 Modular EGG Workspace



8

52

Nejoblíbenější doplňky a příslušenství

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



Jak začít s EGG

- 44 Dřevěné uhlí: nejlepší palivo
- 46 Vše o dřevě na uzení

Inspirace

- 38 Rozhovor: Lukáš Langmajer
- 42 Kuchařka Modus Operandi
- 52 Příslušenství
- 68 Tipy pro údržbu
- 72 Náhradní díly
- 75 Vždy pokračujte
- 77 Užijte si komunitu Big Green Egg
- 78 Pro fanoušky

21



Poradte se se svým prodejcem Big Green Egg!

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

Big Green Egg popis

Nejlepší keramika a vylepšené detaily

VÍKO S KOMÍNEM

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

KERAMICKÝ PRSTENEC

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

KERAMICKÉ OHNIŠTĚ

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

ZÁKLADNA

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



LITINOVÝ rEGGulátor POKLOP S DVOJÍ FUNKCÍ

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



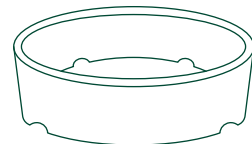
TEPLOMĚR DO VÍKA

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



NEREZOVÝ ROŠT

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



LITINOVÝ OHNIŠŤOVÝ ROŠT

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



SPODNÍ VĚTRACÍ DVÍŘKA

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



STAROVĚKÁ MOUDROST A POPIS INOVATIVNÍ TECHNOLOGIE

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

TAJEMSTVÍ BIG GREEN EGG

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

DOŽIVOTNÍ KVALITA

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

Správná volba



Big Green Egg

Kvalita je základem všeho, co děláme, od materiálů a komponentů až po design a snadné používání. Udělejte s Big Green Egg tu nejlepší volbu - vyberte si originál. S nejkvalitnější keramikou, 50 lety zkušeností a bezkonkurenčním servisem a zárukou.

KERAMIKA

Patentovaná keramika Big Green Egg je jedinečná a její tajemství spočívá v technologii, kterou používá i NASA k ochraně kosmických lodí před extrémním teplem. Díky tomu odolává nejvyšším teplotám, lépe odráží teplo a vydrží mnohem déle.

Keramika je rovnoměrně silná, což zajišťuje rovnoměrné rozložení tepla a dokonalé vaření. Je velmi snadné dosáhnout a udržet přesně tu správnou teplotu.

Vaše Big Green Egg je silnější, odolnější a má lepší tepelnou izolaci než jakékoli jiné kamado. Naše výroba probíhá již desítky let u stálého partnera v Mexiku, kde sídlí nejlepší světoví výrobci keramiky.

ORIGINÁL

Big Green Egg bylo uvedeno na trh jako první komerční kamado v Americe v roce 1974. Inspirováno tradičními asijskými pecemi kamado, ale poté inovováno a znovu objeveno, Big Green Egg rychle dobylo Ameriku a následně i zbytek světa.

Díky více než 50 letům zkušeností a vývoji produktů si udržujeme jasnou konkurenční výhodu oproti všem ostatním dodavatelům kamado. Přestože základní konstrukce Big Green Egg může vypadat v zásadě stejně, nepřetržitě pracujeme na inovacích, technickém vývoji a novém praktickém příslušenství. Všechny modely a díly Big Green Egg navrhujeme s velkou péčí a láskou. Zpracování a modely Big Green Egg jsou nejen krásné, ale také pevné, silné a odolné. Proto jsme vždy tou nejlepší volbou - nyní i v budoucnu.

SERVIS A ZÁRUKA

Roky vývoje, testování a neustálého dodržování nejvyšších požadavků na kvalitu nám umožňují nabízet doživotní záruku na keramiku každého Big Green Egg a prodlouženou záruku na všechny díly. Tato skutečně nejlepší záruka ve své třídě podtrhuje náš závazek ke kvalitě. Big Green Egg je známý svým rychlým a efektivním servisem, proto spolupracujeme pouze s těmi nejprofesionálnějšími prodejci, kteří o Big Green Egg vědí vše a jsou uznáváni pro své vynikající služby.

Sedm modelů.
Vyberte si ten váš.



Modely Big Green Egg

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

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



2XL

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

Specifikace

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

Kód 120939
110.297 Kč

Balíček "Easy start"

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



XLarge

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

Specifikace

Rošt: Ø 61 cm

Varná plocha: 2.919 cm²

Váha: 99 kg

Výška: 78 cm

Kód 117649

71.587 Kč

Balíček "Easy start"

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



Large

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

Specifikace

Rošt: Ø 46 cm

Varná plocha: 1.688 cm²

Váha: 73 kg

Výška: 84 cm

Kód 117632

49.492 Kč

Balíček "Easy start"

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



Medium

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

Specifikace

Rošt: Ø 40 cm

Varná plocha: 1.140 cm²

Váha: 51 kg

Výška: 72 cm

Kód 117625

37.119 Kč

Zvýhodněný set Medium.



Pořídte si Big Green Egg Medium, convEGGtor, intEGGrováný pojízdný stojan s držadlem a pohrabáč ve zvýhodněném setu jen za 45.532 Kč. S tímto výhodným balíčkem můžete hned začít vařit.

- Big Green Egg Medium
- IntEGGrováný pojízdný stojan+držadlo
- convEGGtor
- Pohrabáč

Cena setu

45.532 Kč



Small

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

Specifikace

Rošt: Ø 33 cm

Varná plocha: 855 cm²

Váha: 36 kg

Výška: 61 cm

Kód 117601

28.955 Kč

Balíček "Easy start"

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



MiniMax

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

Specifikace

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

Součástí Mobilní nosič EGG Carrier
Kód 119650
30.579 Kč

Balíček "Easy start"

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



Mini

Big Green Egg Mini je nejmenší a nejlhčí člen rodiny Big Green Egg. Je ideální na to, abyste ho s sebou vzali stanovat, nebo si ho přibalili na výlet nebo na piknik. Nebo jej můžete používat doma na stole s nosičem EGG Carrier. Ale budme upřímní, jakmile si pořídíte tento model EGG, pravděpodobně budete chtít Mini brát všude s sebou. Díky své hmotnosti 17 kg se Mini velmi snadno přenáší. Ale můžete si to ulehčit ještě více, a to použitím podstavce pro model Mini. Vaříte většinou pro 2 až 4 osoby? Potom je tato lehká váha, vhodná na cestování, Vaším ideálním modelem Big Green Egg.

Specifikace

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

Kód 117618
19.544 Kč

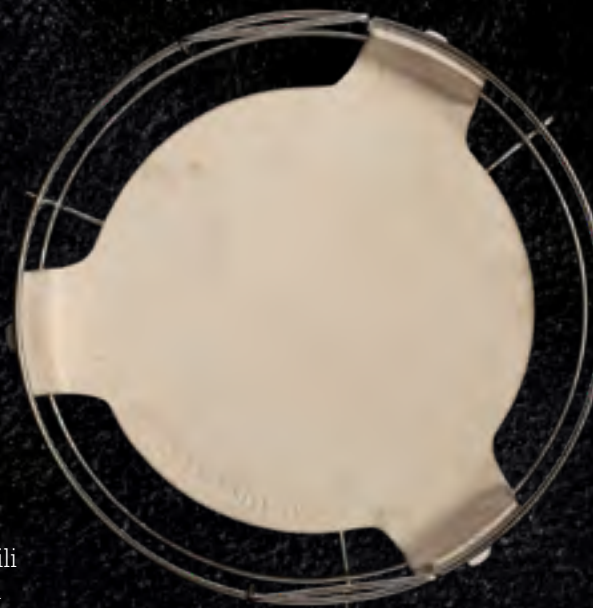
Mobilní nosič EGG Carrier Mini
Kód 116451
2.910 Kč

Balíček "Easy start"

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

Základní sestava Big Green Egg: Balíček "Easy start"






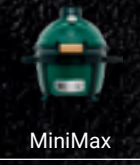
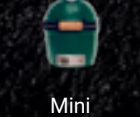
Speciálně pro začátečníky pracující se zařízením EGG jsme vytvořili startovací balíček s nejdůležitějšími základními prvky. A seznam toho, co si budete přát k narozeninám máte hotový.



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

Porovnání různých modelů

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

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

Zvýhodněný set Medium.

Akční sleva na Big Green Egg Medium
s příslušenstvím

Na Big Green Egg Medium není nic
průměrného. Především nepodceňujte jeho
možnosti a výkonnost. S Big Green Egg
Medium můžete snadno vařit pro
šest až osm osob.

Kupte si Big Green Egg Medium, convEGGtor,
intEGGrovaný pojízdný stojan s držadlem
a pohrabáč nyní ve zvýhodněném setu jen
za 45.532 Kč. S tímto výhodným balíčkem
můžete hned začít vařit.

Cena setu
45.532 Kč

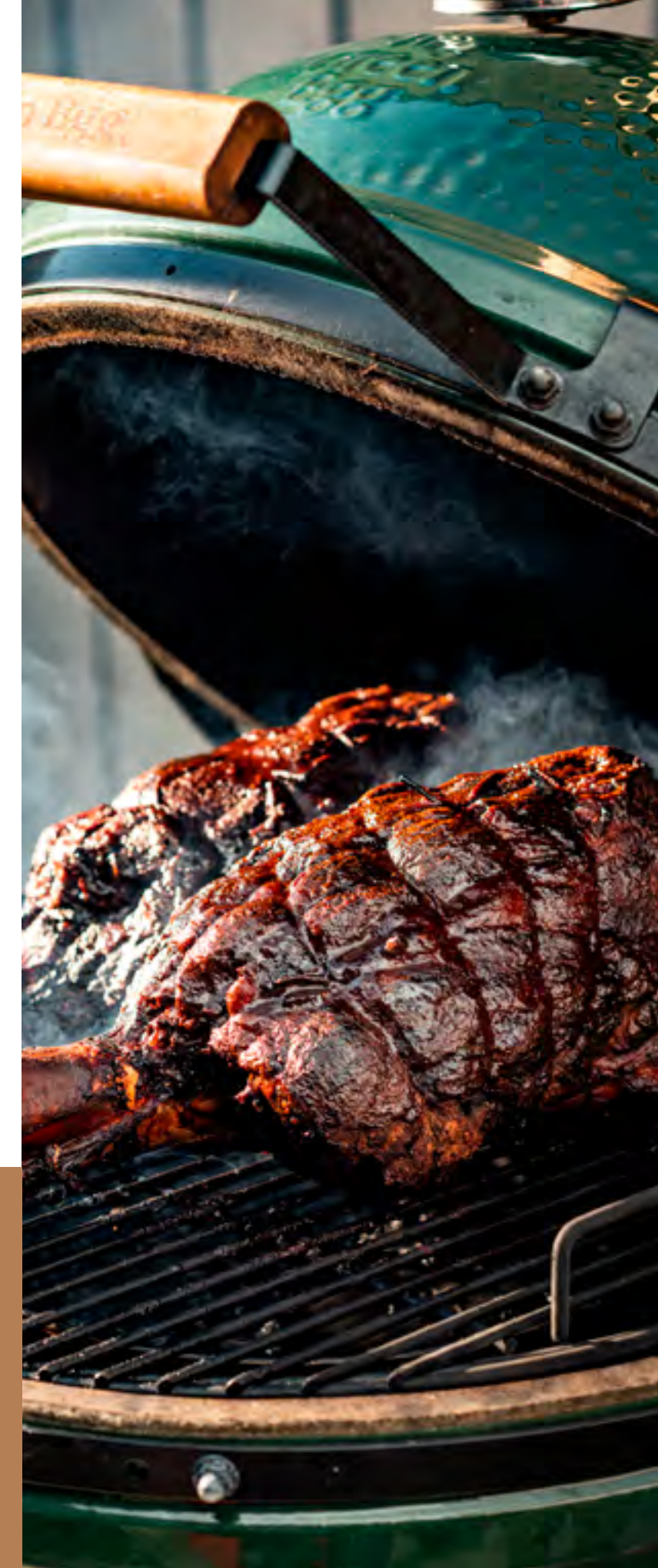
**Uzení, pečení,
vaření v páře,
restování, grilování.**
Každý den nové jídlo.
Už napořád.

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

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



Naskenujte QR kód a dozvíte se více
[https://www.biggreenegg.eu/cz/inspiration/
blog-a-akce/vsestranne-kamado](https://www.biggreenegg.eu/cz/inspiration/blog-a-akce/vsestranne-kamado)



U Z E N Í



Technika vaření Uzení

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

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

Uzení se štěpkami a špalíky

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

Teplota EGG

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

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

Štěpky nebo špalíky?

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

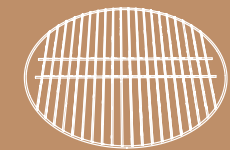
Hrátky s chutí

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

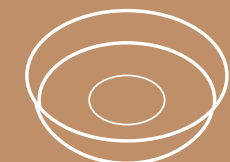
Tipy na uzení

- Při uzení s udícími špalíky nebo štěpkami s intenzivním aroma to s jejich množstvím nemusíte přehánět. Příliš mnoho kouře může způsobit hořkou chuť, zatímco o něco méně intenzivní kouřová příchutě je stále lahodná.
- Chcete se dozvědět více o různých druzích a příchutích dřeva na uzení? Podrobněji je vysvětlujeme na stranách 46-47.
- Při použití dřevěného grilovacího prkénka nepoužíváte convEGGtor, ale namočené prkénko s ingrediencí nahoře položte přímo na nerezový rošt. To způsobí, že se spodní strana prkénka začne zahřívát a dýmit. Při tomto způsobu uzení udržujte teplotu EGG v rozmezí 175 až 225 °C. Ideální pro choulostivé přísady, jako jsou rybí filety, krevety, hřebenatky, zelenina, olivy a drobné pokrmy.

Potřebné příslušenství



Nerezový rošt



Pekáč na odkapávání



convEGGtor



Dřevěné špalíky na uzení /
Dřevěné štěpky na uzení

P E Č E N Í



Technika vaření Pečení

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

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

Různé způsoby

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

Pečení jako v troubě

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

Něco dobrého stranou

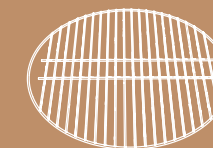
Při tomto způsobu pečení si můžete připravit lahodný kus vepřového bůčku, roládu, hovězí pečení, zvěřinový roštěnec, kuře na pivo nebo ovoce a zeleninu. Při pečení kuře na plechovce od piva vlastně nedochází k žádnému kontaktnímu teplu, protože kuře se nedotýká roštu. Pokud chcete současně s pečením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

Rožnění

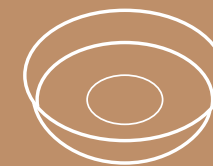
Nejlepším způsobem pečení je pečení na rožni. Při této technice obvykle opékáte surovinu přímo nad žhnoucím dřevěným uhlím, což dodává pečenému masu ještě výraznější chuť. Díky otáčení rožně není surovina neustále vystavena sálavému teplu žhavého dřevěného uhlí, což eliminuje riziko připálení, pokud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

Potřebné příslušenství

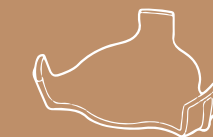
1. Pečení jako v troubě



Nerezový rošt



Pekáč na odkapávání

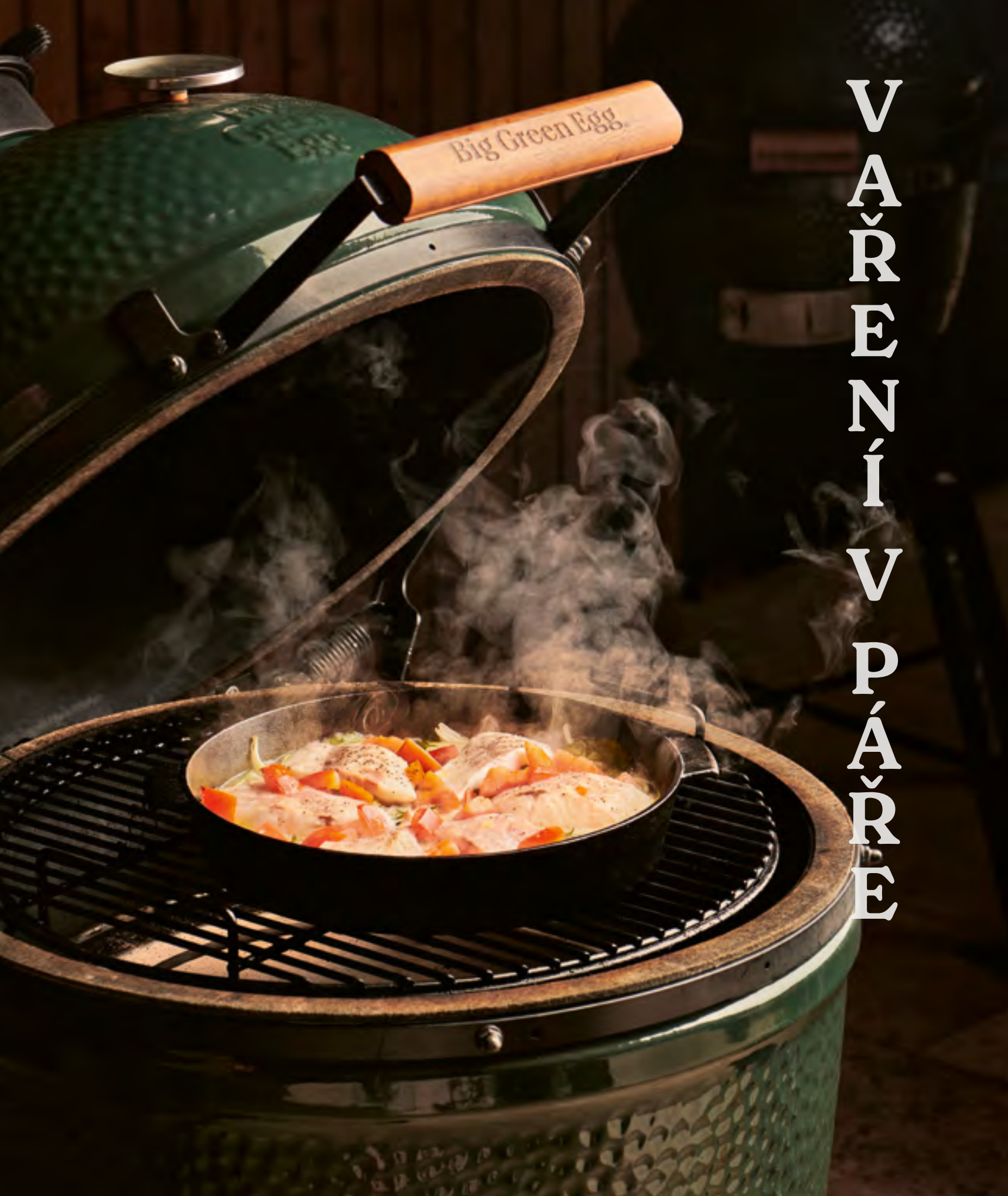


convEGGtor

2. Rožnění



Rotisserie



V A Ř E N Í V P Á Ř E

Technika vaření Vaření v páře

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

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

Křehké a šťavnaté

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

Přímý způsob vaření

Vaření v páře v Big Green Egg je přímá nebo nepřímá technika vaření, k níž kromě surovin potřebujete pouze nerezový rošt a litinovou pánev (nebo smaltovaný litinový pekáč Dutch Oven). Tento proces využívá proudění vzduchu uvnitř EGG a odrazu tepla od keramiky a při přímém vaření pak i žár dřevěného uhlí (sálavé teplo). Nedochozí k přímému kontaktu tepla se surovinou, kterou vaříte v páře, což znamená, že se bude připravovat pomalu, navzdory vysoké počáteční teplotě.

Jak na to

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

Plné chuti

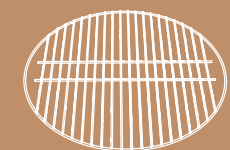
Doba vaření potřebná pro danou surovinu závisí na tom, co vaříte v páře. Rybí filé bude hotové asi po 10 až 15 minutách, zatímco kuřecí prso bude potřebovat asi 25 minut. Jakou tekutinu byste měli použít? To záleží pouze na vás. Voda je vždy dobrou volbou. Ale - opět v závislosti na hlavní surovině -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

Potřebné příslušenství

Ihned



Litinová pánev

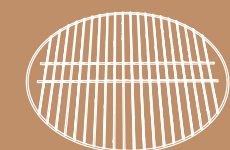


Nerezový rošt

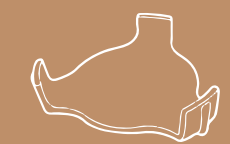
Nepřímě



Litinová pánev



Nerezový rošt



convEGGtor

P E Č E N Í



Technika vaření Pečení

Máte chuť si něco upéct? Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg. Protože ať už EGG použijete na jakoukoli techniku vaření, výsledek bude vždycky k sežrání. Zajímá vás, jak použít Big Green Egg k pečení? Vysvětlíme vám to.

Jak možná víte, Big Green Egg lze velmi snadno přeměnit na konvekční troubu vložení convEGGtoru před umístěním roštu do EGG. Tím získáte pec na dřevěné uhlí, která peče rovnoměrně a dodává extra chuť. Díky tomuto doplňku je Big Green Egg ještě univerzálnější.

EGG jako trouba na pečení

Je ideální pro pečení chleba, koláčů, dezertů, pizzy a flammkuchen při teplotách 180 až 300 °C. Protože tato technika zahrnuje umístění convEGGtoru jako tepelného štítu, nedochází k přímému sálání tepla z dřevěného uhlí. Proto ji nazýváme technikou nepřímého vaření. Odraz tepla přes keramiku a proudění vzduchu uvnitř EGG zajistí, že ingredience nebo pokrm budou dokonale propečené.

Umístění convEGGtoru

Je důležité, aby keramika v Big Green Egg před pečením plně absorbovala teplo. Teprve pak můžete maximálně využít odrazu tepla od keramiky v EGG. Počkejte tedy, až Big Green Egg - po zapálení - dosáhne správné teploty, poté vložte convEGGtor a následně nerezový rošt do EGG. Mějte na paměti, že po vložení convEGGtoru klesne teplota EGG přibližně o 50 °C. Pokud tedy chcete péct pokrm při 180 °C, nejprve zvyšte teplotu na přibližně 230 °C a pak vložte convEGGtor a nerezový rošt. Teplota klesne přibližně na 180 °C. Výjimkou je pečení při vyšších teplotách, můžete convEGGtor a rošt vložit, jakmile EGG dosáhne teploty 200 °C, protože se keramika dostatečně zahřeje. Po vložení convEGGtoru a roštu uveďte EGG na požadovanou teplotu.

Používání pečicího kamene

Pečicí kámen, známý také jako pizza kámen, lze navíc použít k vytvoření kamenné pece nebo jako dodatečný tepelný štít. Při použití jako kamenné pece pečte s horkým (předehřátým) pečicím kamenem. Chcete-li použít pečicí kámen jako dodatečný tepelný štít, pečte se studeným kamenem. Rozdíl vysvětlíme níže.

Pečení s horkým, předehřátým pečicím kamenem

Pro krátké pečení za horka, jako je pečení pizzy a flammkuchen, a pro pečení chleba na kameni musí být pečicí kámen předehřátý. Tím se vytvoří výše zmíněná kamenná pec a pizza, flammkuchen nebo chléb získají pěkně křupavý základ nebo kůrku. Kámen umístěte na rošt hned po vložení convEGGtoru a nerezového roštu. Poté nechte kámen alespoň 20 minut zahřát. Tak budete mít jistotu, že bude dostatečně horký.

Pečení se studeným pečicím kamenem

Pro delší pečení při teplotách kolem 200 °C, jako jsou koláče, dorty, moučníky a quiche, tvoří pečicí kámen dodatečný tepelný štít, který zabrání připálení spodní strany pokrmu. Jakmile tedy EGG - včetně convEGGtoru a nerezového roštu - dosáhne správné teploty, vložte do Big Green Egg studený pečicí kámen. Poté umístěte koláč, dort nebo zapékací formu přímo na kámen. To umožní pomalé zahřívání pečicího kamene a poskytne dodatečnou ochranu, která zajistí, že se spodní strana pokrmu bude péct postupně, aniž by se připálila.

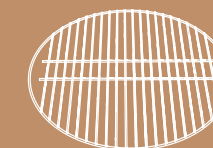
Začínáme

Zajímá vás, jakou přidanou hodnotu může Big Green Egg přinést vašemu pečení? Vyzkoušejte ho! Vyberte si jeden ze svých oblíbených receptů na pečení v EGG a ochutnejte ten rozdíl!

Potřebné příslušenství



Pečicí kámen



Nerezový rošt



convEGGtor

G R I L O V Á N Í



Technika vaření Grilování

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

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

Víko zavřít

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

Nejlepší rošt

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

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

Nepřímé grilování

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

Kombinovaná technika

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

Grilovací tipy

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

Potřebné příslušenství

1. Přímé grilování



Litinový rošt

2. Nepřímé grilování

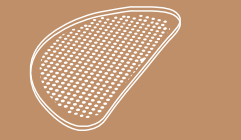


Litinový rošt

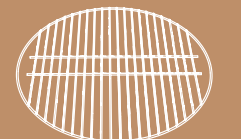


convEGGtor

3. Grilování menších ingrediencí



Půlkruhový perforovaný rošt



Nerezový rošt

Začínáme!

Na předchozích stránkách jsme vám vysvětlili pět běžných technik vaření, které můžete s Big Green Egg používat. Nyní je čas je vyzkoušet v praxi pomocí několika základních receptů, z nichž každý se zaměřuje na jednu z technik vaření. Máte zaručeny vynikající výsledky, ať už udíte, pečete, vaříte v páře, opékáte nebo grilujete.

K některým z těchto receptů budete možná chtít podávat něco jako přílohu. Jakmile zvládnete základy, brzy zjistíte, že to jde snadno. Zatímco například pečete kuře, můžete na žhavém dřevěném uhlí opékat zeleninu. Nebo mezitím co steak tomahawk odpočívá, můžete ugrilovat chřest nebo plátky cukety, které k němu budete podávat. Zapalte tedy dřevěné uhlí ve svém Big Green Egg a dejte se do práce!



UZENÍ

Uzená kachní prsa



Porce 3

INGREDIENCE

3 filety z kachních prsou
čerstvě mletý černý pepř a
mořská sůl podle chuti

PŘÍSLUŠENSTVÍ

dřevěné udicí štěpky (třešeň)
convEGGtor
miska na odkapávání
nerezový rošt
digitální teploměr

PŘÍPRAVA

1. Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg. Zavřete víko a zahřejte EGG na teplotu 130 °C.
2. Mezitím položte filety z kachních prsou na prkénko tukem dolů. Odřízněte případné blány na masové straně filetů z kachních prsou a špičkou nože odstraňte z filetů žílu; ta neprochází celým filetem. Přebytečný tuk na bocích filetů z kachních prsou pěkně rovně odřízněte. Otočte kachní prsní řízky tak, aby byly na straně s masem, a příčně nařízněte vrstvu tuku na každém kachním prsním řízku. Dbejte na to, abyste řezali pouze do tuku, nikoli do masa. Filety posypte čerstvě mletým černým pepřem a mořskou solí podle chuti.

VAŘENÍ

1. Na žhavé dřevěné uhlí rozsypte hrst třešňových štěpek na uzení. Do EGG umístěte convEGGtor, na něj postavte jednorázovou odkapávací misku a poté do EGG umístěte nerezový rošt. Na rošt položte filety z kachních prsou tukem nahoru a zavřete víko EGG. Umístěním convEGGtoru se teplota sníží na přibližně 80 °C; tuto teplotu udržujte. Kachní prsa udíte asi 20 minut, dokud nedosáhnou teploty v jádře 62 °C. Teplotu můžete změřit pomocí digitálního teploměru s okamžitým odečtem.
2. Vytáhněte kachní prsa z EGG.

PEČENÍ MASA

Kuře pečené na rožni



Porce 4

INGREDIENCE

- 2 kuřata krmená kukuřicí
- 4 stroužky česneku
- Kořenící směs podle vlastního výběru
- 4 snítky tymiánu
- 4 větvičky rozmarýnu
- 2 lžičce jemného olivového oleje

PŘÍSLUŠENSTVÍ

- rotisserie
- digitální teploměr

PŘÍPRAVA

1. Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg. Zavřete víko a zahřejte EGG na teplotu 170 °C.
2. Mezitím odřízněte konce kuřecích křídel (špičky křídel). Rozdrťte stroužky česneku. Do vnitřku kuřete nasypete trochu kořenící směsi a naplňte česnekem, tymiánem a rozmarýnem.
3. Kuřata svažte řeznickým provázkem a umístěte je na vidličky a na rožeň. Potřete je olivovým olejem a podle chuti celé potřete kořenící směsí.

VAŘENÍ

1. Umístěte prstenec rotisserie na keramickou základnu a poté do něj vložte rožeň s kuřaty. Zavřete víko EGG, zapněte motor a kuřata pečte přibližně 50 minut.
2. Zvyšte teplotu v EGG na 190 °C a kuřata pečte dalších 10-15 minut, dokud nebude kůže zlatohnědá a křupavá a kuřata nedosáhnou v jádře teploty 74 °C. Teplotu v jádru kuřat změřte tak, že do stehna zapíchnete digitální teploměr s okamžitým odečtem.
3. Vyjměte rožeň a kuřata z EGG a nechte je asi 10 minut odpočívat.
4. Kuřata sundejte z rožně a před porcováním je nechte chvíli odpočinout.

DUŠENÍ

Mořský vlk na zelenině



Porce 6

INGREDIENCE

- 800 g filé z mořského vlka bez kůže
- čerstvě mletý bílý pepř podle chuti
- 2 šalotky
- 100 g póru
- 100 g fenyklu
- 100 g celeru
- 100 g mrkve
- 2 rajčata pomodori
- 2 lžičce olivového oleje
- 100 ml rybiho vývaru

PŘÍSLUŠENSTVÍ

- convEGGtor
- nerezový rošt
- litinová pánev (malá)
- digitální teploměr

PŘÍPRAVA

1. Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg. Zavřete víko a zahřejte EGG na teplotu 220 °C.
2. Filet z mořského vlka nakrájejte na 6 pěkných, stejných kousků a podle chuti je posypte bílým pepřem. Oloupejte šalotku a nakrájejte ji na tenká půlkolečka. Očistěte pórek, fenykl, celer a mrkev a nakrájejte je na tenké proužky. Rajčata nakrájejte na kostičky.

VAŘENÍ

1. Umístěte convEGGtor a nerezový rošt do EGG a na rošt postavte malou litinovou pánev. Umístěním convEGGtoru a pánve se sníží teplota na přibližně 170 °C. Posuňte regulátor vzduchu ve spodní části keramického podstavce ještě o kousek dál.
2. Do pánve nalijte olivový olej, přidejte šalotku a smažte ji, dokud nezesklovatí. Po každém kroku zavřete víko EGG.
3. Přidejte pórek, fenykl, celer, mrkev a rajče a podlijte rybím vývarem. Na zeleninu položte filety z mořského vlka a zavřete víko EGG. Rybu nechte asi 15 minut dusit, dokud nedosáhne teploty v jádře 62 °C. Teplotu můžete změřit pomocí teploměru s okamžitým odečtem.
4. Vyjměte pánev z EGG a rozdělte zeleninu a filet z mořského vlka na talíře.

PEČENÍ

Pizza

Pro 4 pizzy

INGREDIENCE

Těsto

500 g mouky, typ 00
100 g celozrnné mouky
3 g čerstvého droždí
420 ml vody (5-10 °C)
15 g jemné mořské soli

Obloha

1 400 g plechovka loupaných rajčat pomodori
1 červená cibule
2 rajčata pomodori
48 černých oliv bez pecky
40 mini kuliček mozzarely
4 lžičce strouhaného parmezánu
extra panenský olivový olej

Pro tvarování

200 g semoly

PŘÍSLUŠENSTVÍ

convEGGtor
nerezový rošt
pečicí kámen
nerezová lopata na pizzu
kráječ na pizzu



PŘÍPRAVA

1. Pro přípravu těsta smíchejte v míse obě mouky. Droždí rozdrobte na mouku, přilijte asi 330 ml vody a dřevěnou vařečkou promíchejte, aby vzniklo homogenní těsto. Za stálého míchání přilévajte po částech zbývající vodu; část vody si nechte stranou, až budete později přidávat sůl.
2. Těsto položte na pracovní plochu a hnětte ho asi 10 minut.
3. Do těsta udělejte malý důlek, přilijte zbývající vodu a přidejte sůl. Těsto hnětte ještě asi 10 minut, dokud nezměkne.
4. Těsto vložte do mísy, přikryjte potravinovou fólií a nechte ho 10-15 minut odpočívat.
5. Vraťte těsto na pracovní plochu a hnětte ho 3-4 minuty, dokud nebude hladké a vláčné a nebude se již lepit.
6. Vložte těsto zpět do mísy, přikryjte potravinovou fólií a nechte kynout 8 hodin při teplotě 22-25 °C.
7. Po tomto objemném kynutí těsto přendejte na pracovní plochu a pomocí vykrajovátko ho rozdělte na čtyři stejné porce po přibližně 250 g. Poté opět nechte vykynout. Každou porci těsta vytvarujte do kuličky a vložte je do uzavíratelné plastové nádoby o rozměrech asi 25 x 30 cm. Přikryjte víkem a nechte při pokojové teplotě asi 2 hodiny.

VAŘENÍ

1. Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg. Zavřete víko a zahřejte EGG na teplotu 200 °C.
2. Vložte convEGGtor a nerezový rošt, na něj položte pečicí kámen a zvyšte teplotu na 290 °C. Kámen nechte předehřívat po dobu 20 minut od okamžiku, kdy jste jej položili na rošt, a to i v případě, že již bylo dosaženo požadované teploty 290 °C.
3. Mezitím na oblohu propasírujte oloupaná rajčata pomodori přes síto; to je omáčka. Oloupejte červenou cibuli a nakrájejte ji na tenká půlkolečka. Čerstvá rajčata pomodori nakrájejte na tenké klínky. Před roztažením a tvárováním základů pizzy posypte pracovní plochu hromádkou semoly. Pomocí vykrajovátko na těsto uvolněte boky kuliček těsta na pizzu; tím zajistíte, že se dostanou ven z plastové nádoby. Z plastové nádoby vyjměte bochánky těsta a umístěte na semolu. Mějte na paměti, že horní část kuličky těsta by měla být zároveň horní část pizzového korpusu, protože je o něco sušší než spodní část, což je lepší pro omáčku a oblohu, a tedy i pro konečný výsledek.
4. Roztáhněte těsto na pizzu tak, že kuličku roztáhněte a stlačíte do rovnoměrného základu. Udělejte to po celé ploše těsta, ne jen od středu - jinak bude pizza uprostřed příliš tenká. Měla by mít všude stejnou tloušťku s mírně silnějším okrajem.
5. Naberte čtvrtinu omáčky na střed základu pizzy a krouživými pohyby ji rozetřete zaoblenou stranou lžičce. Na základ položte čtvrtinu cibule a plátky rajčat pomodori, 12 černých oliv a 10 mini kuliček mozzarely. Poté posypte 1 lžičkou parmezánu. Nerezovou lopatu na pizzu posypte trochou semoly a přemístěte pizzu na lopatu a následně přendejte na pečicí kámen, zavřete víko EGG a pečte 4 minuty. Zkontrolujte, zda je pizza upečená, a v případě potřeby pečte ještě 1 minutu.
6. Sesuňte pizzu z pečicího kamene na velký talíř nebo prkénko a pokapejte ji trochou extra panenského olivového oleje. Pomocí kráječe na pizzu ji nakrájejte na klínky a ihned podávejte. Stejným způsobem připravte i zbývající pizzy.

GRILOVÁNÍ

Reverzní
metoda grilování

Steak tomahawk



Porce 2

INGREDIENCE

1 steak tomahawk
2 lžičce olivového oleje
čerstvě mletý černý pepř a mořská sůl podle chuti

PŘÍSLUŠENSTVÍ

convEGGtor
miska na odkapávání
nerezový rošt
bezdrátový teploměr se dvojitou sondou
litinový rošt
digitální teploměr

PŘÍPRAVA

1. Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg. Zavřete víko a zahřejte EGG na teplotu 170 °C.
2. Mezitím steak tomahawk z obou stran potřete olivovým olejem a posypte čerstvě mletým černým pepřem a mořskou solí podle chuti.

VAŘENÍ

1. Umístěte convEGGtor, na něj postavte jednorázovou odkapávací misku a nerezový rošt. Položte steak tomahawk na grill a do středu masa zasuněte sondu dálkového teploměru s dvojitou sondou. Nastavte teplotu v jádře na 46 °C a zavřete víko EGG. Umístěním convEGGtoru se teplota sníží na přibližně 120 °C; tuto teplotu udržujte.
2. Po dosažení nastavené teploty jádra vyjměte steak tomahawk z EGG. Volně jej přikryjte hliníkovou fólií. Vyjměte rošt, odkapávací misku a convEGGtor a vložte litinový rošt. Zavřete víko a zvyšte teplotu v EGG na 220 °C; rošt předehřívejte alespoň 10 minut.
3. Položte steak tomahawk na litinový rošt a zavřete víko EGG. Steak grilujte přibližně 2 minuty. Steak tomahawk otočte o čtvrt otáčky a grilujte další 2 minuty, aby se na mase vytvořil pěkný kosočtvercový vzor. Steak otočte a grilujte další 2 x 2 minuty, dokud maso nedosáhne v jádru teploty 52-55 °C (pro medium-rare až medium steak). Nejjednodušší způsob, jak zkontrolovat teplotu v jádru, je použít digitální teploměr s okamžitým odečtem, který teplotu ukáže během několika sekund.
4. Steak tomahawk vyjměte z Big Green Egg. Maso volně přikryjte hliníkovou fólií a před krájením jej nechte asi 10 minut odpočívat.



Lukáš Langmajer: Big Green Egg pro mě znamená nejen připravit skvělé jídlo, ale strávit a užít si společný čas se svou rodinou a přáteli

Lukáš Langmajer, známý český herec, se k Big Green Egg dostal skrze svého dlouholetého kamaráda Lukáše Čalu, který ho nadchl svou vášní pro tento gril. „Lukáš mě pozval k sobě domů na grilování a měl jsem možnost ochutnat jídlo připravené v Big Green Egg. Hned po prvním soustu jsem věděl, že Big Green Egg musím mít doma také,” popisuje Lukáš Langmajer své první seznámení s Big Green Egg.



„Když gril dorazil, s montáží mi pomohl kamarád Lukáš spolu se zástupcem Big Green Egg ČR, Petrem Zapletalem. První jídlo, které jsem spolu s kluky připravil, byl zauzený losos. Překvapila mě nejen skvělá chuť třešní, kterou dřevěné štěpky dodaly rybě, ale i rychlost, s jakou byl pokrm hotový. Od té doby jsem začal grilování a vaření s EGG vnímat jako více než jen přípravu jídla – stalo se pro mě objevováním nových chutí a zážitků”, popisuje Lukáš Langmajer své začátky s Big Green Egg.

Big Green Egg se stal nedílnou součástí Lukášovi terasy, ze které je krásný výhled do lesa. Tvar a vzhled grilu dodávají celému prostředí nezaměnitelnou atmosféru. „Často a rád si užívám grilování se svou ženou při západu slunce, což je pro nás ideální způsob, jak trávit večery. A po skončení se rádi kocháme výhledem na les,” doplňuje Lukáš.

Grilování s rodinou se stalo pravidlem – minimálně dvakrát týdně se na terase schází celá rodina, a vaří, připravuje a zkouší oblíbené recepty, ale i nová jídla s charakteristickou chutí a vůní Big Green Egg. „Děti milují pizzu a rády se zapojují do přípravy. Grilování a pečení s EGG je pro ně zábava. Je to nejen o jídle, ale o společných chvílích, které spolu můžeme trávit venku na terase,” říká Lukáš.

Ze začátku se Lukáš hodně inspiroval videorecepty, návody a tipy, jak Big Green Egg obsluhovat. EGG není totiž pouze gril, ale zároveň i pec, udrna i trouba. Jídlo tak lze připravovat různými technikami vaření jako je uzení, grilování, pomalé vaření při nízkých teplotách, dušení, pečení, a to nejen masa, ale i koláčů, chleba, dortů a dezertů. Je to kompletní venkovní kuchyně s neomezenými možnostmi.

„Ač jsem měl původně obavy, že ovládnutí grilu bude složité, brzy jsem zjistil, že je velmi intuitivní. Díky videoreceptům a blogům z webu Big Green Egg jsem obkoulal základní techniky a po chvíli jsem začal experimentovat. Nejvíce mě baví uzení. Baví mě zkoušet různé recepty a nová jídla, která díky Big Green provoní nové chutě. Grilování s „vajíčkem“ mě natolik pohltilo, že k němu inspiroji i své přátele, kteří si už i pořídili vlastní grily a nyní soutěžíme, komu z nás se podařilo připravit lepší a zajímavější jídlo,” dodává Lukáš..



Oblíbené recepty Lukáše Langmajera

- Zauzený losos na třešňových štěpkách
- Grilovaná žebra v Coca Cole
- Pízza
- Kuřecí satay
- Ovocný crumble

Recepty od Grizzly Kitchen

Zauzená panenka s mesclun salátem a pomerančem

INGREDIENCE

Na panenku

- 1 vepřová panenka
- 1 lžička sušeného česneku
- 1 lžička sušené cibule
- 1 lžička mleté papriky
- Sůl a pepř podle chuti
- dřevěné štěpky z třešně na uzení

Na salát

- 2 hrsti mesclun salátu
- 1 pomeranč (oloupaný a nakrájený na kousky)
- hrst černých oliv (nakrájených na kolečka)

Na zálivku

- 2 lžice čerstvého pomerančového džusu
- 1 lžice balsamico octa
- 1 lžice olivového oleje
- sůl a pepř podle chuti

PŘÍSLUŠENSTVÍ

- convEGGtor
- třešňové udící štěpky
- nerozový rošt
- odkapávací miska

PŘÍPRAVA

- Smíchejte sušený česnek, sušenou cibuli, mletou uzenou papriku, sůl a pepř. Panenku očistěte a namažte olivovým olejem a důkladně obalte ve směsi koření. Nechte panenku odležet alespoň 30 minut při pokojové teplotě, nebo ji můžete naložit přes noc do lednice.
- Předehřejte Big Green Egg na 70 °C s nepřímým ohřevem.
- Namáčejte dřevěné štěpky z třešně ve vodě asi 30 minut, poté je přidejte do grilu na rozpálené uhlíky.
- Umístěte panenku na rošt v Big Green Egg. Přidejte také pomeranč na vedlejší část roštu, aby získal jemnou zakouřenou chuť.
- Udte panenku při teplotě 70 °C přibližně 40 minut, dokud nedosáhne vnitřní teploty kolem 60 °C (medium). Pomeranč udte současně s panenkou.

Salát

- V míse smíchejte mesclun salát, nakrájené olivy a zakouřený nakrájený pomeranč.

Zálivka

- Smíchejte pomerančový džus, balsamico ocet a olivový olej. Dochutíme solí a pepřem.
- Zálivku přelijte přes salát a dobře promíchejte.

SERVÍROVÁNÍ

- Vyjměte panenku z grilu a nechte ji pár minut odpočinout.
- Nakrájejte panenku na plátky a podávejte s připraveným salátem.



Trhané vepřové maso v litinovém kotlíku

INGREDIENCE

- 500 g vepřové krkovičky
- 500 g vepřové plece
- 2 lžičky uzené papriky
- 2 lžičky sušeného česneku
- 2 lžičky sušené cibule
- 1 lžička sušeného rozmarýnu
- 1 lžička sušeného tymiánu
- sůl a pepř podle chuti
- 5 lžic hrubozrnné hořčice
- Coca-Cola (dostatečné množství, aby bylo maso téměř ponořené)
- Volitelné: 1-2 lžičky lanýžového oleje

PŘÍSLUŠENSTVÍ

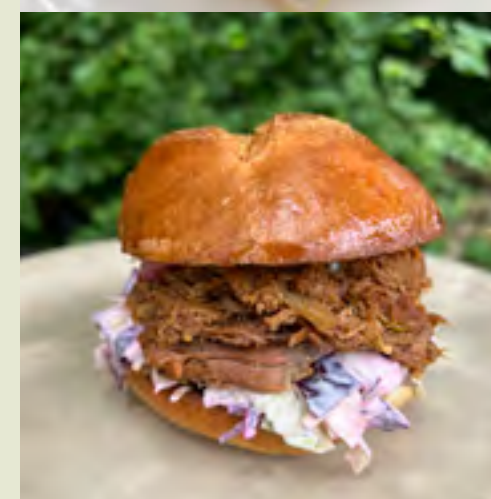
- convEGGtor
- litinový kotlík
- nerozový rošt

PŘÍPRAVA

- Vepřovou krkovičku a plec omyjeme, osušíme a nakrájíme na větší kusy.
- Maso důkladně potřeme uzenou paprikou, sušeným česnekem, sušenou cibulí, rozmarýnem, tymiánem, solí a pepřem.
- Připravené maso vložíme do litinového kotlíku. Přidáme 5 lžic hrubozrnné hořčice a důkladně ji rozetřeme po povrchu masa.
- Maso zalijeme Coca-Colou tak, aby bylo téměř ponořené. Pokud chcete, přidejte 1-2 lžičky lanýžového oleje.

PŘÍPRAVA

- Litinový kotlík položíme na konvektor v Big Green Egg grilu, který máme předehřátý na 130-150 °C. Maso necháme péct přibližně 3 hodiny, dokud není měkké a snadno se trhá.
- Když je maso měkké, vyjmeme ho z kotlíku a pomocí vidličky natrháme na vlákna. Můžeme ho smíchat s trochou výpeku, aby zůstalo šťavnaté.
- Trhané vepřové maso je skvělé v burgerech, tortillách nebo jako součást BBQ talíře.



Kuchařka Modus Operandi

S těmito dvěma recepty se ponořte do Modus Operandi, bible vaření Big Green Egg. Velkolepá kuchařka o 904 stranách obsahuje více než 300 receptů, od základních až po ty náročnější. Je to průvodce i zdroj inspirace. Cesta za poznáním zahrnující všechny ingredience a techniky vaření, plná tipů a triků, jak z Big Green Egg vytěžit maximum, včetně praktického sešitu a krásného úložného pouzdra. Nutnost pro každého nadšence Big Green Egg.

904 stran
818177
5168 Kč



Kandovaný losos

★★★

Příprava

INGREDIENCE

1 kg filetů z lososa s kůží
1 citron
1 limetka
1 banánová šalotka
200 ml slunečnicového oleje
1 polévková lžice zeleného kardamonu
2 snítky kopru

Obloha

1 limetka
1 banánová šalotka
1 jarní cibulka
1 snítky kopru
3 lžice crème fraîche

PŘÍSLUŠENSTVÍ

convEGGtor
Nerezový rošt
Smaltovaný litinový pekáč
Digitální teploměr s pouzdrém

PŘÍPRAVA

1. Zkontrolujte, zda fileť z lososa nemá kosti, a odstraňte kůži. Odřízněte tmavé tukové okraje. Fileť z lososa nakrájejte na 6 kusů. Citron a limetku nakrájejte na klínky. Oloupejte šalotku a nakrájejte ji na kousky.
2. Slunečnicový olej rozehejte ve smaltovaném litinovém pekáči Dutch Oven (nepřímě, 80 °C) na teplotu 65 °C.
3. Přidejte filety z lososa a ostatní přísady a nechte lososa 15-20 minut restovat, dokud není měkký. Mezitím na ozdobu oloupejte limetku a ze zbylé blány vykrojte klínky. Oloupejte šalotku a nakrájejte ji na tenká kolečka. Jarní cibulku nakrájejte na tenká šikmá kolečka. Natrhejte chomáčky kopru.
4. Lososa vyjměte z pánve a nakrájejte na kousky. Ozdobte ho plátky limetky, šalotkou, jarní cibulkou a koprem. Navrch dejte trochu crème fraîche quenelles a podle chuti posypte pepřem.



Focaccia

★★★

Pro 1 focacciu

INGREDIENCE

500 g mouky a další na poprášení
7 g sušeného droždí
250 ml vody
5 g jemné soli
75 ml olivového oleje a další na potřetí
2 větvičky rozmarýnu
5 g hrubé mořské soli

PŘÍSLUŠENSTVÍ

convEGGtor
nerezový rošt
pečicí kámen
lopata na pizzu

PŘÍPRAVA

1. Smíchejte mouku, droždí a vodu. Přidejte jemnou sůl a hnětte, dokud není těsto hladké a pružné. Nakonec do těsta přidejte olivový olej a prohnětte ho. Těsto volně přikryjeme potravinářskou fólií a necháme asi 1 hodinu kynout, dokud nezdvoujnásobí svůj objem.
2. Těsto rozválejte na pomoučené pracovní ploše na tloušťku asi 1 cm a položte ho na kruhový plát pečicího papíru, který je o něco menší než velikost pečicího kamene. Těsto opět přikryjte a nyní jej nechte asi 30 minut kynout.
3. Z rozmarýnu odstraňte jehličky a nasekejte je nahrubo. Potřete horní část těsta olivovým olejem a konečky prstů do těsta vytlačte důlky. Posypeme je rozmarýnem a mořskou solí.
4. Focacciu včetně pečicího papíru položte na pečicí kámen pomocí lopaty na pizzu (nepřímě s předehřátým pečicím kamenem, 225 °C) a pečte asi 20 minut, dokud nebude hotový a zlatohnědý.



Naskenujte QR kód nebo se podívejte
biggreenegg.eu/en/modusoperandi

Pure Charcoal

The Green Choice

by Big Green Egg

Nízký obsah jemného prachu

Bez kouře

Rychle se vznítí

Extra dlouhá doba hoření

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



Zajímá vás vývoj a výrobní proces dřevěného uhlí Big Green Egg Pure? Podívejte se sem. biggreenegg.eu/cz/inspirace/blog-a-akce/pure-charcoal



Pure Charcoal

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

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

9 kg 818924 994 Kč



Charcoal Starters

Podpalovače

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

24 ks 120922 476 Kč



Charcoal EGGniter

Plynový rozpalovač EGGniter

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

120915 2.963 Kč



100% Natural Charcoal

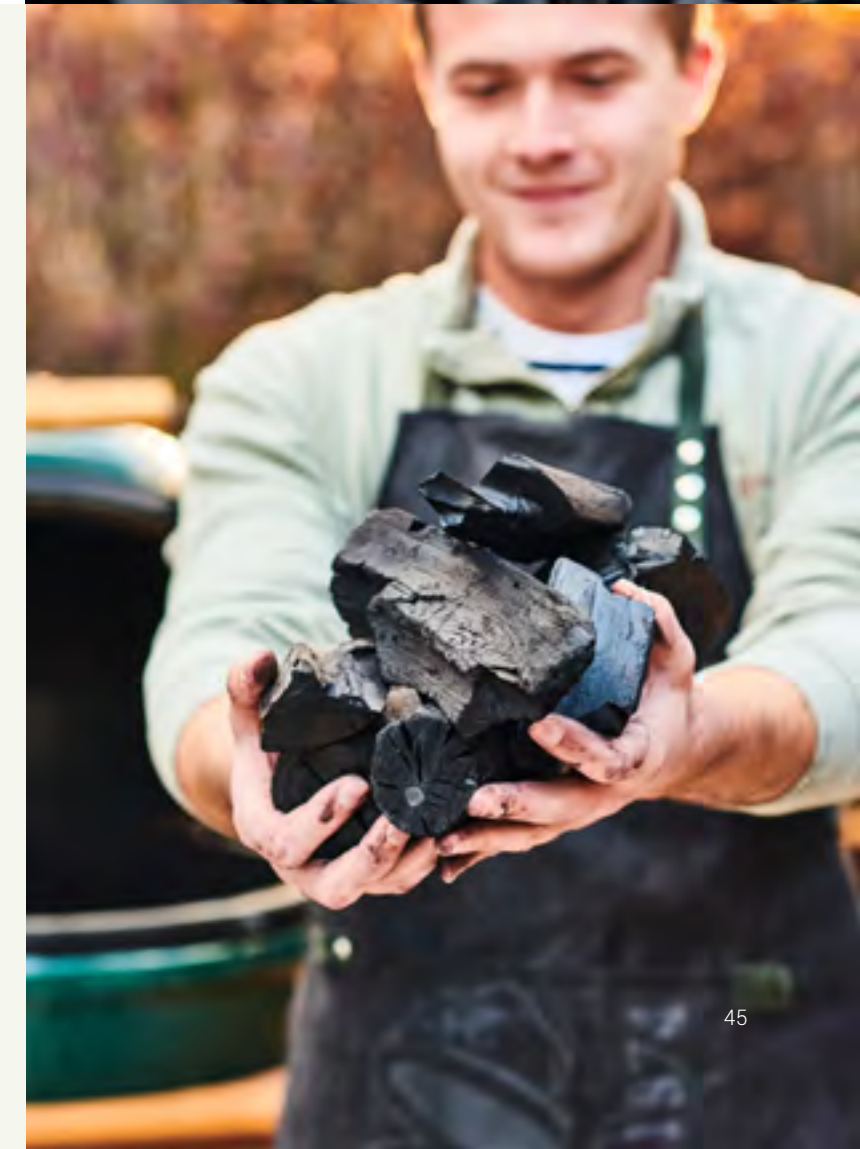
100% přírodní uhlí

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

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

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

9 kg 666298 800 Kč
4,5 kg 666397 465 Kč



Uzení v Big Green Egg? Návyková chuť.

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

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



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



Wood Chips Dřevěné štěpky na uzení

Každý šéfkuchař, který pou žívá Big Green Egg, má svůj vlastní styl. S udíacími štěpkami můžete všem pokrmům dodat charakteristickou kouřovou chuť. Přimíchejte (namočené) dřevěné štěpky do dřevěného uhlí nebo dejte hrst štěpek do žhnoucího dřevěného uhlí. Nebo můžete udělat obojí: je to jen na vás. Přesně jako rozhodnutí, které štěpky na uzení si vyberete: Hickory ořech, pekanový ořech, dub, jablko nebo třešeň.

Obsah - 2,9 L					
Hickory ořech	113986	301 Kč	Třešeň	113979	301 Kč
Pekanový ořech	113993	301 Kč	Dub	127372	301 Kč
Jablko	113962	301 Kč			



Wood Chunks Dřevěné špalíky na uzení

Důkladně testované šéfkuchaři Big Green Egg. Tato prémiová série se 100% dřevěnými špalíky je dokonalá na uzení a jídlu dodává příjemné aroma a bohatou chuť na výjimečně dlouhou dobu. Vyberte si jablko, hickory, dub nebo mesquite a dodejte ingrediencím nebo pokrmům připravovaným ve vašem Big Green Egg další chuťový rozměr. Dřevěné špalíky jsou ideální pro dlouhé a pomalé uzení.

Obsah - 9 L					
Hickory ořech	114624	693 Kč	Dub	127389	693 Kč
Jablko	114617	899 Kč	Mesquite	114631	693 Kč



Wooden Grilling Planks Dřevěná grilovací prkénka

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

Cedr - 2x			Olše - 2x		
28 cm	116307	476 Kč	28 cm	116291	476 Kč



Smoking Tower Nerezový stojan na uzení

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

Medium, Large, XLarge, 2XL	250186	5.297 Kč
----------------------------	--------	----------

Dřevěná grilovací prkénka: dva způsoby jejich použití

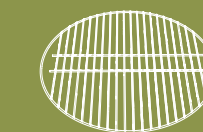
Dušení & vaření v páře: namočená prkénka spolu s připravovaným pokrmem položte na rošt. Uvolněná pára dodá ingrediencím chuťový akcent.

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

Potřebné příslušenství



Dřevěná grilovací prkénka



Nerezový rošt

Hickory ořech



Ovoce, ořechy, hovězí maso a všechny druhy zvěřiny.

Pekanový ořech



Kořeněná uzená jídla, zejména klasické americké grilované pokrmy.

Jablko



Ryba, vepřové maso, bílé maso a drůbež.

Třešeň



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

Dub



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

Mesquite



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

Od EGG po kompletní venkovní kuchyň

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



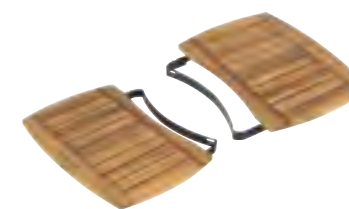
Ceník najdete také na našem webu. Naskenujte QR kód nebo navštivte biggreenegg.eu/cz/cenik. Ceny uvedené v katalogu i v ceníku jsou vč. DPH 21%.



Nest Utility Rack Postranní držák na příslušenství

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

2XL, XLarge, Large, Medium, Small 122704 1.530 Kč



Acacia Wood EGG Mates Akáciové postranní stoly

Nové akáciové postranní stoly jsou skvělým doplňkem pro vaše Big Green Egg. Jsou vyrobeny z masivního akáciového dřeva a díky nim budete mít vaše ingredience a náčiní vždy po ruce. Tvrdé akáciové dřevo s výrazným vzorkem se používá k výrobě špičkového nábytku. Snadno se rozkládají a sklápějí a jsou odolné vůči teplu. Báječné!

XLarge	121134	6.301 Kč
Large	121127	6.301 Kč
Medium	120670	5.457 Kč
MiniMax	121844	3.636 Kč
Small	120663	5.457 Kč



Portable Nest Přenosný stojan

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

MiniMax 120649 5.861 Kč



IntEGGrated Nest+Handler IntEGGrovaný pojízdný stojan+držadlo

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

2XL	121011	14.843 Kč
XLarge	121158	13.176 Kč
Large	120175	12.629 Kč
Medium	122285	11.317 Kč



Nest Pojízdný stojan

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

XLarge	301079	8.909 Kč
Large	301000	7.636 Kč
Medium	302007	6.910 Kč
Small	301062	6.155 Kč



Table Nest Podstavec pod EGG ve stole

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

2XL	115638	3.399 Kč
XLarge	113238	1.719 Kč
Large	113214	1.456 Kč
Medium	113221	1.273 Kč



Eucalyptus Wood Table Stůl z eukalyptového dřeva

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

160 x 80 x 80 cm		150 x 60 x 80 cm			
XLarge	127631	28.503 Kč	Large	127624	26.899 Kč

Sada koleček (2 ks) není součástí 120410 2.116 Kč



Modulární pracovní stůl EGG.



Jelikož ani Řím nepostavili za jeden den, měli byste si také dát čas na sestavení vaší venkovní kuchyně. Začněte se základním rámem a postupně jej rozšiřujte o další přídatné moduly, stojany a doplňky. Pojďme to zvětšit!

Nový modulární pracovní systém Big Green Egg je něco jako Lego® pro dospělé. Systém je navržen tak, aby všechny komponenty byly kompatibilní a daly se neomezeně kombinovat. Můžete tedy neustále měnit, přistavovat a rozšiřovat.

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



EGG Frame	76 x 76 x 77 cm		
EGG základní rám stolu	XLarge	120229	16.363 Kč
	Large	120212	16.363 Kč
	2XL	121837	22.726 Kč
	Medium	122193	16.363 Kč

V ceně stolu je jeden Mřížka z nerezové oceli a Háčky na náčiní. Sada koleček (2 ks) není součástí.



1 Přidejte rozšiřující modul.



Expansion Frame
Nástavbový rám stolu
76 x 76 x 77 cm
120236 11.704 Kč



Expansion Cabinet
Nástavbová skříňka
76 x 76 x 77 cm
122247 37.354 Kč
Bez výplně z akáciového dřeva

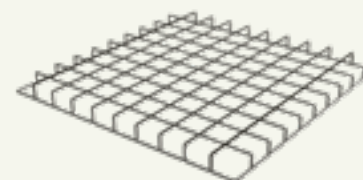


Corner EGG Frame
EGG rohový rám stolu
XLarge 128782 18.418 Kč
Large 128775 18.418 Kč



4 Vylepšujte pomocí dalšího příslušenství.

2 Vyberte si výplň.



Stainless Steel Grid Insert
Mřížka z nerezové oceli
120243 5.259 Kč



Acacia Wood Insert
Výplň z akáciového dřeva
120250 3.455 Kč



Stainless Steel Insert
Výplň z nerezové oceli
127365 11.237 Kč



Distressed Acacia Wood Insert
Výplň z drásaného akáciového dřeva
120267 3.784 Kč

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

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

126948 4.728 Kč

3



Caster Kit
Sada koleček
10 cm - 2 ks
120410 2.116 Kč



Tool Hooks
Háčky na náčiní
25 cm
120281 948 Kč



Modular EGG Workspace Mate
EGG modulární postranní stolek
128799 7.486 Kč
Kompatibilní pouze s EGG základním rámem stolu.
(121837, 120229, 120212, 122193)



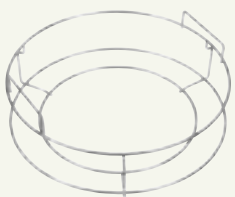
Doporučujeme



convEGGtor® convEGGtor

convEGGtor funguje jako přirozená bariéra mezi pokrmy a žhnoucím dřevěným uhlím ve vašem Big Green Egg. Speciální konstrukce convEGGtoru zajistí správné proudění vzduchu a vedení tepla. Nepřímé teplo, které propouští keramický tepelný štít, promění vaše EGG na plnohodnotnou venkovní pec. To je ideální pro pomalé pečení, kdy se ingredience šetrně připravují při nízké teplotě, a také pro nepřímé grilování, pečení a smažení při vysokých teplotách.

XLarge	401052	6.195 Kč	MiniMax	116604	2.633 Kč
Large	401021	3.732 Kč	Small	401045	2.713 Kč
Medium	401038	3.418 Kč	Mini	114341	1.926 Kč



convEGGtor® Basket Koš pro convEGGtor

TIP! Nerezový koš pro convEGGtor slouží také jako držák pro váš convEGGtor. Použijte jej k umístění vašeho convEGGtoru do EGG - nebo pro jeho vyjmutí z EGG - jednoduše, rychle a bezpečně. Koš pro convEGGtor je součástí systému EGGspander. Další informace najdete na straně 54.

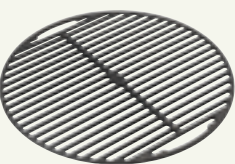
2XL	119735	4.108 Kč	Large	120724	3.280 Kč
XLarge	121196	4.329 Kč	Medium	127242	2.661 Kč



Baking Stone Pečící kámen

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

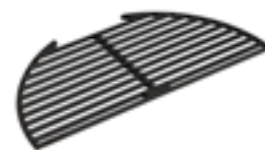
XLarge	401274	4.714 Kč	Medium, MiniMax, Small		
Large	401014	2.847 Kč	401007	2.241 Kč	



Cast Iron Grid Litinový rošt

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

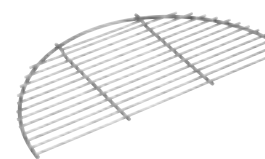
Large	122957	2.692 Kč	MiniMax	122971	2.110 Kč
Medium	126405	2.330 Kč	Small		
			Mini	128195	1.723 Kč



Half Cast Iron Grid Půlkruhový litinový rošt

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

XLarge	121233	2.116 Kč
Large	120786	1.456 Kč
Medium	128058	1.414 Kč



Half Stainless Steel Grid Půlkruhový nerezový rošt

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

XLarge	121202	1.711 Kč
Large	120731	1.057 Kč
Medium	128065	980 Kč



Half convEGGtor® Stone Půlkruhový kámen pro convEGGtor

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

2XL	120960	3.732 Kč
XLarge	121820	1.980 Kč
Large	121035	1.534 Kč
Medium	127273	1.241 Kč



Half Cast Iron Plancha Půlkruhová litinová plotna

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

XLarge	122995	3.620 Kč	Large	122988	2.365 Kč
--------	--------	----------	-------	--------	----------



Half Perforated Grid Půlkruhový perforovaný rošt

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

XLarge	121240	1.310 Kč	Large	120717	1.166 Kč
--------	--------	----------	-------	--------	----------



Sada EGGspander

Nekonečné možnosti vaření.

L XL

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

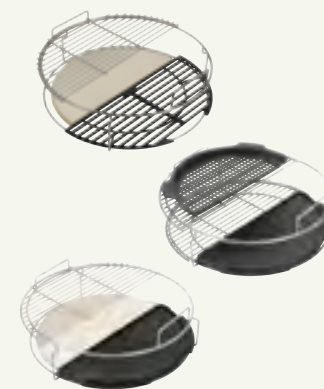
Pokud jsou všechna tato různá nastavení a varianty pro vás stále nedostačující, určitě si vyberete ze široké nabídky příslušenství a doplňků tak, abyste mohli v EGG připravovat jídla vaší oblíbenou technikou vaření.



Ceník najdete také na našem webu. Naskenujte QR kód nebo navštivte biggreenegg.eu/cz/cenik. Ceny uvedené v katalogu i v ceníku jsou vč. DPH 21%.



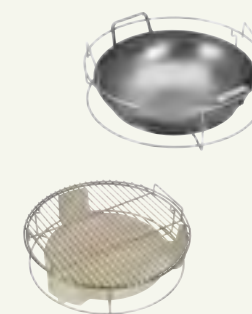
Výběr nastavení



Multi-zóna (přímé a nepřímé) vaření
Sada EGGspander umožňuje přípravu pokrmů přímým i nepřímým vařením zároveň.



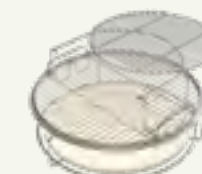
Vaření na více úrovních
Nabízí rozšířenou kapacitu pro přípravu několika jídel najednou nebo při vaření pro velké skupiny. Horní rošt lze posunout dozadu a získat tak přístup k roštu pod ním.



Nerezový koš pro convEGGtor
Umožňuje snadné a pohodlné umístění a vyjmutí convEGGtoru. Koš lze použít také k umístění grilovací pánve Wok pro skvělé pokrmy v asijském stylu.



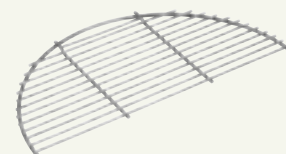
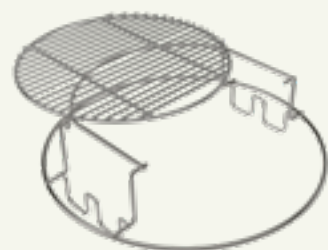
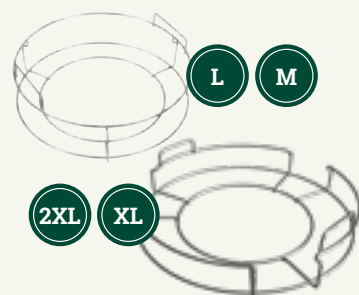
Pizza & pečení
Pomocí convEGGtoru a pečicího kamene proměňte své EGG v pizza pec a připravte ty nejlepší pizzy. Pomocí 2dílného víceúrovňového roštu a dalšího pečicího kamene rozšíříte kapacitu pečení.



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

5-Piece EGGspander Kit 5-ti dílná sada EGGspander

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



1-Piece convEGGtor Basket 1-dílný nerezový koš pro convEGGtor	
XLarge	121226 11.383 Kč
Large	120762 8.433 Kč
2XL	119735 4.108 Kč
XLarge	121196 4.329 Kč
Large	120724 3.280 Kč
Medium	127242 2.661 Kč

2-Piece Multi Level Rack 2-dílný víceúrovňový rošt	
XLarge	121219 6.124 Kč
Large	120755 4.906 Kč

Half Stainless Steel Grid Půlkruhový nerezový rošt	
XLarge	121202 1.711 Kč
Large	120731 1.057 Kč
Medium	128065 980 Kč

Doporučujeme



Cast Iron Skillet

Litínová pánev

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



2XL, XLarge, Large	Pro všechny modely kromě Mini
Ø 36 cm 127846 3.846 Kč	Ø 27 cm 127839 2.145 Kč

Cast Iron Grill Press

Litínový lis na grilování

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



127648 1.344 Kč

Cast Iron Plancha

Litínová plotna

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



2XL, XLarge, Large	Pro všechny modely kromě Mini
Ø 35 cm 127860 3.399 Kč	Ø 26 cm 127853 3.154 Kč

Cast Iron Satay Grill

Litínový rošt na saté

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



XLarge	700485	5.167 Kč
Large		



Green Dutch Oven Smaltovaný litinový pekáč

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

Oválný - 5.2 L: 2XL, XLarge, Large
35 cm 117670 6.312 Kč

Kulatý - 4 L: 2XL, XLarge, Large
Ø 23 cm 117045 4.059 Kč



Cast Iron Dutch Oven Litínový kotlík

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

5.2 L: 2XL, XLarge, Large, Medium
Ø 27 cm 127877 3.780 Kč



Carbon Steel Grill Wok Wok pánve z karbonové oceli s bambusovou špachtlí

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

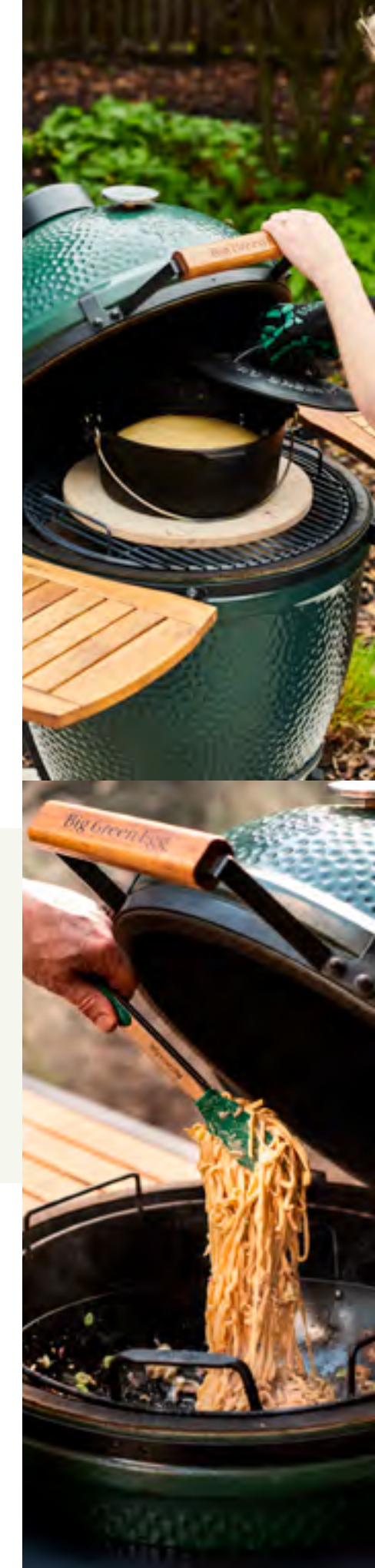
XLarge, Large
Ø 40 cm 120779 2.637 Kč



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

V litinovém rendlíku na omáčky Big Green Egg, můžete snadno a rychle na roštu ohřívat omáčky a marinády nebo rozpouštět máslo. Silikonový štětec vám přesně padne do ruky, takže na ubrus už vám nic neukápně. Chcete rendlík vložit do svého EGG? Před tím z něj ale vyndejte štětec.

2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small
Ø 12 cm 127822 1.696 Kč



Další ruce už nejsou potřeba

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

Nejužitečnější kuchyňské náčiní



1. Silicone Tipped Tongs Nerezové kleště se silikonovým povrchem

40 cm 116864 954 Kč
30 cm 116857 728 Kč

2. Bamboo Skewers Bambusové špízy

25 cm - 25x 117465 122 Kč

3. Brisket Knife Porcovací nůž

128805 1.191 Kč



4. Stainless Steel Tool Set Souprava náčiní pro grilování

Set 127655 2.851 Kč
Široká špachtle 127426 959 Kč
Špachtle 127662 940 Kč
Štětce 127679 734 Kč

5. Measuring Cups Odměrky na suroviny

4x 119551 1.129 Kč

6. Kitchen Shears Nůžky na drůběž

120106 547 Kč

1. Cast Iron Grid Lifter Zvedač litinových roštů

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

127341 991 Kč

2. EGGmitt Rukavice EGGmitt

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

Jedna velikost 117090 976 Kč

3. Silicone Grilling Mitt Silikonová grilovací rukavice

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

Jedna velikost 117083 765 Kč

4. Butcher Paper Řeznický papír

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

127471 699 Kč



Ceník najdete také na našem webu. Naskenujte QR kód nebo navštivte biggreenegg.eu/cz/cenik. Ceny uvedené v katalogu i v ceníku jsou vč. DPH 21%.

Potřebujete tahák?

Zde je uvedena řada průměrných teplot u vybraných ingrediencí.

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

EGG Genius EGG Génius

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

121059 8.909 Kč

Rozšiřte svůj EGG Genius o další možnosti

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

Dodatečná sonda na maso
121363 1.238 Kč

Dodatečný Y-kabel
121387 547 Kč



1. Instant Read Thermometer Digitální teploměr s pouzdrém

Chcete, aby váš steak byl krvavý nebo středně propečený? Teploměr Big Green Egg měří teplotu uvnitř pokrmu tak přesně, že ani příprava středně propečeného steaku pro vás nebude sázka do loterie. Teplotu (až 232 °C) můžete odečíst během pouhých 3-4 sekund, což zabraňuje zvýšení teploty v EGG v důsledku příliš dlouhého ponechání otevřeného víka. A pokud během měření teploty teploměrem otočíte, osvětlený displej se otočí také a teplotu velmi snadno přečtete.

119575 4.909 Kč

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

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

127150 1.530 Kč

3. Quick-Read Thermometer Rychlý digitální teploměr

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

120793 1.238 Kč

4. Dual Probe Remote Thermometer Bezdrátový teploměr s dvojitou sondou

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

116383 4.257 Kč



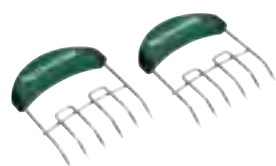
Tipy:

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



Ceník najdete také na našem webu.
Naskenujte QR kód nebo navštivte
biggreenegg.eu/cz/cenik
Ceny uvedené v katalogu
i v ceníku jsou vč. DPH 21%.

Pro jedinečné okamžiky s rodinou a přáteli



Meat Claws Trhací vidlice

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

2 ks 114099 874 Kč



Flexible Skewers Flexibilní špízy

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

68 cm - 2x 201348 1.092 Kč

62



Flexible Grill Light Flexibilní světlo

Hej, posviťte mi trochu na mé EGG! Flexibilní světlo na gril je ideální flexibilní pomocník, který svítí, kamkoli potřebujete. Toto chytré LED světlo je vybaveno pružným krkem a velmi výkonnou magnetickou základnou. Volnou montážní konzolu můžete snadno připevnit k obruči nebo kamarádům vašeho EGG. Světla zapnutá? Akce!

122940 962 Kč



Chef's Flavor Injector Vstříkovač marinád

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

119537 1.420 Kč



Disposable Drip Pans Jednorázové misky na odkapávání

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

XLarge - 5x 120892 770 Kč Medium, MiniMax,
Large - 5x 120885 513 Kč Small - 5x 120878 385 Kč



Compact Pizza Cutter Kráječ na pizzu

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

118974 620 Kč



Stainless Steel Pizza Peel Nerezová lopata na pizzu

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

127761 1.696 Kč

63

Doporučujeme



Ceramic Poultry Roaster Keramický stojan na kuře a krůtu

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

Kuře	119766	765 Kč
Krůta	119773	1.020 Kč



Vertical Poultry Roaster Nerezový stojan na kuře a krůtu

Dejte černého kohouta nebo bresské kuře v Big Green Egg na čestné místo na stojan. S tímto stojanem z nerezové oceli je kuře nebo krůta na držáku uchycená vertikálně, takže se „podlévá“ vlastním tukem. Díky stojanu je maso uvnitř neuvěřitelně šťavnaté a na povrchu se vytvoří chutná a křupavá kůrka.

Kuře	117458	728 Kč
Krůta	117441	999 Kč



Beer Can Chicken Roaster Stojan na kuře na plechovce piva

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

2XL, XLarge, Large, Medium, Small	127754	441 Kč
-----------------------------------	--------	--------



Ribs and Roasting Rack

V rošt

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

2XL, XLarge, Large	117564	1.493 Kč	Medium, Small	117557	1.183 Kč
--------------------	--------	----------	---------------	--------	----------



Rotisserie

Chutné kuře připravené na dřevěném uhlí, šťavnatý ananas, dobrá pečeně nebo domácí gyros? To vše si od nynějška můžete připravit sami (ještě snadněji) ve svém Big Green Egg pomocí rožně. Možnosti jsou nekonečné! Uvolněný tuk a šťávy průběžně prosakují přes vaše ingredience a dodávají jim ještě více chuti. Prstenec rožně je vyroben z práškově lakované oceli a rožeň a vidlice jsou z nerezové oceli. Rožeň je poháněn tichým, výkonným motorem, který zajišťuje rovnoměrné otáčení.

XLarge	128553	11.255 Kč
Large	128546	9.235 Kč

Max. hmotnost 17 kg.



Flat Basket

Koš na rotisseriesi (plochý)

Chcete upéct celou rybu nebo ugrilovat zeleninu? Díky tomuto výškově nastavitelnému plochému koši z nerezové oceli s nepřilnavým povrchem už nemusíte suroviny otáčet.

128560	1.218 Kč
--------	----------



Tumbler Basket

Koš na rotisseriesi (kulatý)

Opékání brambor, plátků zeleniny, krevet, kuřecích křídel nebo ořechů je v tomto praktickém nerezovém kulatém koši (Ø 19 cm) s nepřilnavým povrchem hračka.

128577	2.629 Kč
--------	----------

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

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



Ceník najdete také na našem webu. Naskenujte QR kód nebo navštivte biggreenegg.eu/cz/cenik. Ceny uvedené v katalogu i v ceníku jsou vč. DPH 21%.



Ash Removal Pan Lopatka na popel

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

2XL, XLarge, Large, Medium
106049 1.201 Kč



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

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

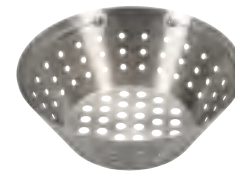
127310 603 Kč



Charcoal Storage Bag Vak na dřevěné uhlí

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

128201 2.761 Kč



Fire Bowl Nerezový koš na dřevěné uhlí

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

2XL	122698	10.363 Kč
XLarge	122681	8.292 Kč
Large	122674	4.074 Kč
Medium	122667	3.601 Kč
MiniMax	122650	2.855 Kč



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

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

2x náhradní hlavice na čištění	127129	851 Kč
	127143	481 Kč



SpeediClean™ Dual Brush Scrubber SpeediClean™ dvojitý čistič roštu

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

2x náhradní hlavice na čištění	127136	802 Kč
	127143	481 Kč



Ash Tool Pohrabáč

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

2XL	119490	1.057 Kč	MiniMax		
XLarge			Small	119513	539 Kč
Large	119506	678 Kč	Mini		
Medium					

9 tipů pro údržbu vašeho Big Green Egg

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



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

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



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

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

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

6 Čistit Big Green Egg při vysoké teplotě není vhodné a důrazně to nedoporučujeme! Zdá se vám, že je barva vnitřní keramiky EGG matnější a chcete ji vyčistit nebo odstranit skvrny z convEGGtoru? Zahřejte Big Green Egg na 250 °C, otočte convEGGtor tak, aby špinavá strana směřovala k dřevěnému uhlí, zavřete víko a nechte EGG přibližně 30 minut takto stát. Tím bezpečně spálíte přebytečný tuk. Keramika znovu nezbledá, to ale není nutné.

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



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

9 Dbejte na to, abyste Big Green Egg vždy bezpečně umístili, například do pojízdného stojanu nebo do podstavce pro EGG Mini. Nikdy jej nepokládejte přímo na pevný povrch, dokonce ani na žáruvzdorný kámen. Je důležité ponechat prostor mezi dnem keramické základny a povrchem pod ní, aby se vytvořila dobrá cirkulace vzduchu a EGG mohlo správně odvádět teplo ze základny.








Rozpalte to.

Big Green Egg obaly.

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

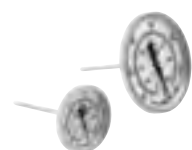


Pro společné a nezapomenutelné zážitky

EGG OBALY		Mini	MiniMax	Small	Medium	Large	XLarge	2XL
	IntEGGrovaný pojízdný stojan+ držadlo, Stojan nebo Pojízdný stojan		126528 2.875 Kč	126528 2.875 Kč	126528 2.875 Kč	126467 3.165 Kč	126467 3.165 Kč	126535 3.819 Kč
	EGG Carrier	126511 1.530 Kč	126511 1.530 Kč					
	Modulární pracovní stůl EGG				126467 3.165 Kč	126450 3.311 Kč	126450 3.311 Kč	126450 3.311 Kč
	Modulární pracovní stůl EGG + nastavbový rám stolu Akáciový stůl/ Stůl z eukalyptového dřeva				126474 4.545 Kč	126474 4.545 Kč	126474 4.545 Kč	
	Obal na víko EGG ve stole					126498 4.183 Kč	126474 4.545 Kč	
						126504 2.063 Kč	126504 2.063 Kč	



Náhradní díly



Tel-Tru Temperature Gauge Teploměr do víka

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

Ø 8 cm	117250	2.751 Kč
Ø 5 cm	117236	1.530 Kč



Gasket Kit Souprava těsnění

Po dlouhém a intenzivním používání Big Green Egg se plstěné těsnění na venkovním okraji keramické základny, spodní straně keramického víka a komína v určitém momentu opotřebí. Protože chrání keramiku a zabezpečuje dokonalou cirkulaci vzduchu, je rozumné ho včas vyměnit. A to se vám se soupravou těsnění podaří velmi jednoduše. Vysoce žáruvzdorná plstěná role těsnění, která je samolepicí a jeho výměna a připevnění nejsou nijak složité.

2XL*, XLarge, Large	113726	1.456 Kč	Medium, MiniMax, Small, Mini	113733	1.384 Kč
---------------------	--------	----------	------------------------------	--------	----------

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



Cast Iron Grate Litinový ohnišťový rošt

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

2XL	112644	3.671 Kč	Medium	103062	754 Kč
XXL	114716	10.666 Kč	MiniMax	103055	1.143 Kč
XLarge	112644	3.671 Kč	Small	103079	582 Kč
Large	103055	1.143 Kč	Mini	103079	582 Kč



Dome Víko s komínem

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

2XL	114433	46.743 Kč	MiniMax	401144	7.090 Kč
XLarge	112668	21.716 Kč	Small		
Large	401120	11.346 Kč	Mini	112224	5.711 Kč
Medium	401137	9.461 Kč			



Fire ring Keramický prstenec

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

2XL	120977	17.171 Kč	Medium	401243	4.983 Kč
XXL	114457	28.873 Kč	MiniMax	115607	3.400 Kč
XLarge	401212	11.313 Kč	Small	401250	2.764 Kč
Large	401229	6.735 Kč	Mini	112194	1.964 Kč



Fire box Keramické ohniště

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

2XL	120984	28.382 Kč	Medium	401182	7.609 Kč
XXL	114440	30.654 Kč	MiniMax	115591	2.976 Kč
XLarge	112637	15.858 Kč	Small	401199	4.523 Kč
Large	401175	11.008 Kč	Mini	112187	2.328 Kč



Base Základna

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

2XL	120946	58.907 Kč	Medium	401083	18.652 Kč
XXL	114426	69.706 Kč	MiniMax	115577	11.199 Kč
XLarge	112620	35.587 Kč	Small	401090	13.164 Kč
Large	401076	23.634 Kč	Mini	401106	7.272 Kč

VŽDY pokračujte.

Záruka Big Green Egg



rEGGulator rEGGulátor

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

2XL, XLarge, Large, Medium	Mini*	103017	1.893 Kč
117847			2.727 Kč

MiniMax, Small			
117854			2.483 Kč

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



Rain Cap Poklička proti dešti

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

2XL, XLarge, Large, Medium	MiniMax, Small
120748	121042
1.092 Kč	1.071 Kč



Band Assembly Kit Set obručí

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

2XL	121271	9.818 Kč	MiniMax		
XLarge	117908	8.181 Kč	Small	126870	5.273 Kč
Large	117984	6.926 Kč			
Medium	120021	6.253 Kč	Mini	117922	4.521 Kč



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

Pro tuto a další generaci. Jsme evergreen.

Keramika se při zahřátí roztahuje a při ochlazení smršťuje, což může vést k poškození materiálu. Přestože se poškození může jevit jako závada, ve většině případů je neškodné. Výměna je v takovém případě zbytečná a také neekonomická. Udržitelost je důležitým principem a Big Green Egg si můžete užít celý život. Měli byste samozřejmě zajistit, aby bylo vaše EGG dobře udržované, aby vždy zůstalo ve špičkové kondici! Protože je lepší zabránit, než vyměnit. Nejdůležitější rady pro péči a údržbu najdete na **straně 68**.

Opravovat nebo neopravovat

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

Kdy si dělat starosti | závada na výkonu

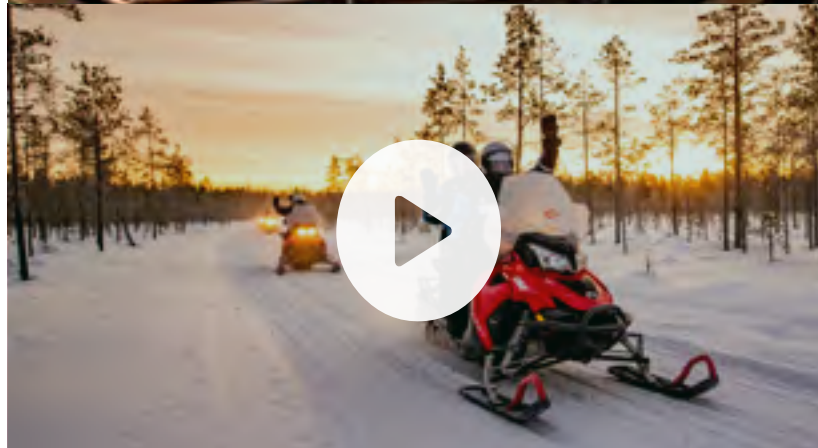


vyrobena do r. 2020 vyrobeno po r. 2020

Kdy si nedělat starosti | kosmetická závada



vyrobena do r. 2020 vyrobeno po r. 2020



Je čas na show.

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

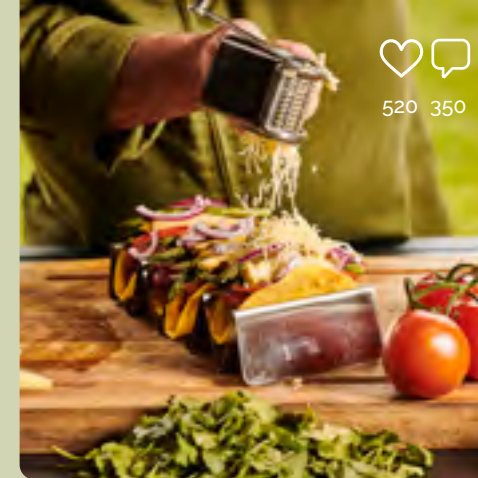
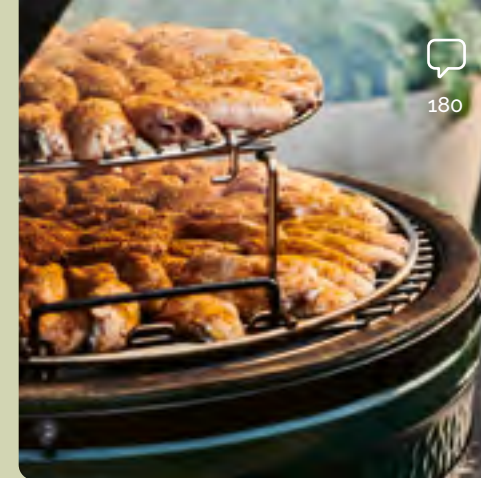
& mnoho, mnoho dalších...

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

Odteď už vám nic neunikne?

Přejděte na náš kanál Big Green Egg YouTube a přihlaste se k odběru zdarma.

@Big Green Egg ČR



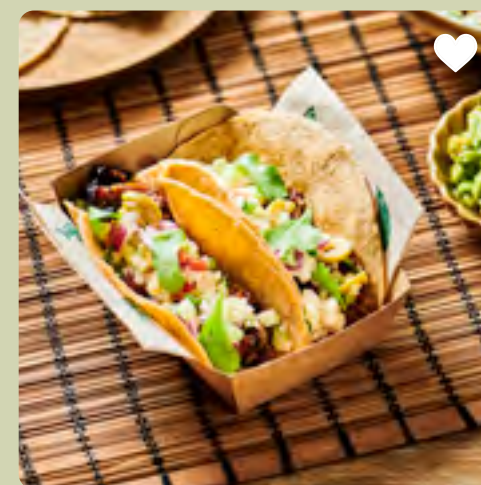
Biggreeneggcr



BigGreenEggCR



biggreeneggcr3589



Přidejte se a užijte si Big Green Egg komunitu

#BigGreenEgg

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

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

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



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

Kuchařky



Big Green Egg Modus Operandi

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

Angličtina
904 stránek 818177 5.168 Kč



1



3

1. Plátěná taška
2. Podtácky
3. Modus Operandi
4. Sada prkének se stojanem
5. Vesta modrá
6. Plátěný klobouk
7. Sportovní ponožky



4



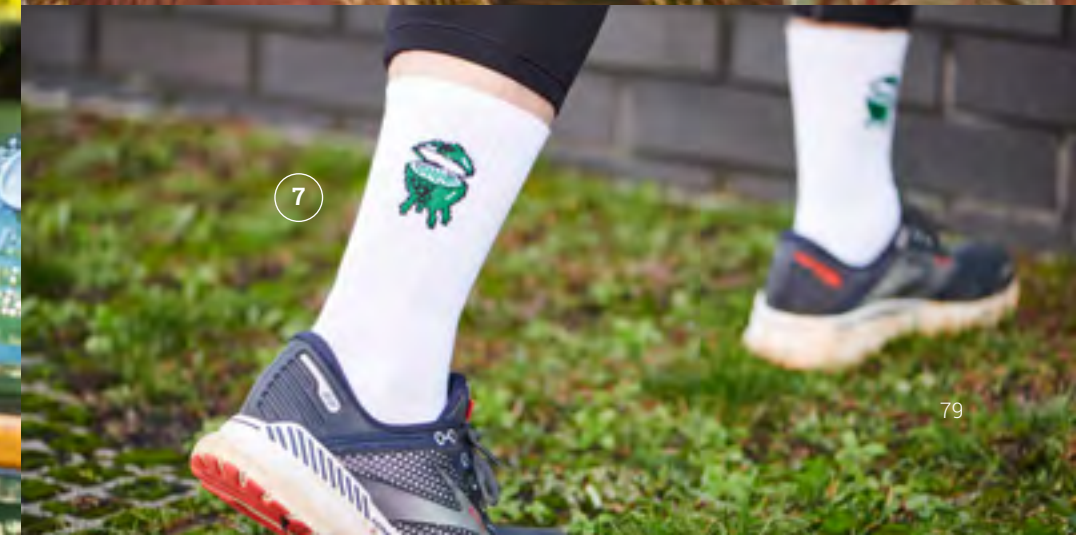
2



5



6



7

Tiráž

Koncept, design a realizace

Big Green Egg Europe B.V.

Projektový management

Ingeborg Hendriks

koordinátor obsahu

Yvette Guichard

DTP

Damian van Soest

Text

Inge van der Helm, Yvette Guichard, Iris Buddingh'

Kuchaři

Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Sarah Puozzo, Vincenzo Onnembo

Fotografie

Sven ter Heide, Fem Schook, Robert Peek
Nico Alsemgeest

Zvláštní poděkování

Lukáš Langmajer, Spike, Bas van Wageningen

BIGGREENEGG.EU/CZ



Copyright © 2025 Big Green Egg Europe. Všechna práva vyhrazena. Pokud není uvedeno jinak, všechny materiály na těchto stránkách jsou chráněny autorským právem společnosti Big Green Egg Europe BV. Veškerá práva vyhrazena. Žádná část těchto stránek, ať už text nebo obrazová část, nesmí být použita pro jiné účely než určené Big Green Egg Europe BV. Reprodukce, úpravy, skladování v systému pro získávání informací a retransmise v jakékoli formě nebo jakýmkoli způsobem, ať už elektronicky, mechanicky nebo jiným způsobem, jinak než pro osobní potřebu, jsou bez předchozího písemného souhlasu přísně zakázány.

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

CZv1.012025

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

