



OPEN FLAVOUR



Sisältö

Big Green Egg historia	4
Mallit	5
Osat	6
	8
	9
Kun käytät ensimmäistä kertaa	10
Savustus ja savustuslastut	12
Grillaus	13
Leipä ja pizza	14
Kysymyksiä?	15

BIG GREEN EGG® HISTORIA

Munan esikuvana on yli 3000 vuotta vanha aasialainen ruoanvalmistusastia, jonka japanilaiset ottivat käyttöön ja nimesivät kamadoksi. Viisikymmenluvulla kun tuhannet amerikkalaiset asuivat Japanissa, Kamado oli ollut jo vuosisatoja japanilaisten keittiöissä.

American GLs toi kamadon Amerikkaan. (Vuonna 1974 Big Green Egg aloitti Atlantassa, Georgiassa vähittäiskaupan ja toi japanilaisia ja kiinalaisia kamadoita Amerikkaan).

Seitsemänkymmenluvulla, kiitos amerikkalaisen avaruusohjelman, materiaalien kehitys oli Amerikassa huimaa. NASAn tarkat standardit vaativat huippuluokan laatua keraamisilta materiaaleilta. Big Green Egg tutki materiaalien kehitystä ja huomasi, että ne ovat erinomaisia kamadojen valmistukseen. Keksintö johti nykyaikaisen Munan syntymiseen.

Big Green Egg on kestävä monikäyttöinen laite, jolla saa parempia ruoanvalmistustuloksia kuin alkuperäisellä savi –Kamadolla valmistetaan.

BGE MALLIT

Kaikissa BGE:n eri malleissa on vakiona ruostumattomasta teräksestä valmistettu alatuuletusluukku ja paistoritilä, erikoissäänkestävä lämpömittari ja kaksitoiminen valurautainen piippu.

Mini

Mini painaa 15 kg. Se voidaan varustaa kolmella keraamisella jalalla tai valurauta-alustalla. Mini on kannettava ja liikuteltava moneen tarpeeseen: sitä voi käyttää mm. veneessä tai retkillä. Voit laittaa sen alustan kanssa myös puutarhapöydälle. 23 cm ritilä on erinomainen grillaukseen, paistamiseen ja savustukseen kahdesta neljälle henkilölle. Monet ammattikeittiöt käyttävät miniä pienten alacarte-annosten valmistamiseen.

Small

Vankka alusta pyörillä tekee Small mallistahelpo siirtää paikasta toiseen ja se nostaa BGE:n sopivalle työskentelykorkeudelle. Small on pienin BGE, jossa voidaan käyttää plate setteriä. Se on välttämätön ruoanvalmistuksessa, jossa ruokaa ei valmisteta suoraan ritilällä. Kätevät sivutasot ja käytännöllinen suojapeite ovat lisävarusteita. Small painaa 35 kg. Se on kätevän kokoinen (33 cm ritilä), mutta antaa mahdollisuuden valmistaa ruokaa neljästä kuuteen henkilöä. Sillä voi helposti valmistaa kokonaisen kanan ja noin 2-3 kg lihaa.

Medium

Mediumissa on halkaisijaltaan 38 cm ritilä, joka tekee siitä monikäyttöisen. Sillä voi helposti grillata, savustaa, keittää tai leipoa kuudesta kahdeksalle henkilölle. Mediumilla voi valmistaa neljästä kuuteen kiloa lihaa hitaasti tai grillata ne nopeasti pienemmissä erissä. Mediumiin on saatavilla erilaisia lisäosia. Plate setter ja pitsakivi antavat mahdollisuuden paistaa pitsaa tai leipää. Medium painaa 45 kg ja voidaan siirtää helposti. Voit myös hankkia lisäkahvan, jolla saat BGE:n helpommin liikuteltua. Siihen saa myös puiset tai synteettiset sivutasot.

Large

Suosituin malli!
Siihen saa laajimman valikoiman lisätarvikkeita. Erilaisten lisävälineiden avulla voi valmistaa jopa 10 kg lihaa tai kalaa samaan aikaan. Erityisesti tälle mallille on suunniteltu paellapannu! Plate setter ja pitsakivi varmistavat isojen leipien tai perhepitsojen paistamisen. Large on monipuolinen ja siinä on ytyä sekä puutarhajuhlien järjestämiseen että päivittäiseen käyttöön. Erityyppistä raaka-aineista voi valmistaa ruokaa samaan aikaan 46 cm:n ritilällä. Voit valmistaa kokonaisia aterioita ja laittaa jopa pannuja ja peruna- ja vihanneskattiloita ritilälle. Large on kaksoisvaimennettu jousitus kannen käsittelyyn. Largeen saa myös sivutasot ja pöydän. Se painaa 70 kg ja on ihanteellinen myös ulkokeittiössä.

XLarge

Siinä on kaikkien muiden mallien ominaisuuksien lisäksi isompi 61 cm ritilä, jolla voi valmistaa erittäin isoja pitsoja tai leivonnaisia, useita kalkkunoita yhtä aikaa tai jopa 15 kg lihaa kerralla. Se painaa 105 kg Extra largea käytetään paljon ravintoloiden terasseilla tai cateringyrityksissä. Extra largeen saa puiset tai synteettiset sivutasot sekä erilaisia pöytiä. XLarge on erityisen käytännöllinen kovassa käytössä ja suurien määrien valmistamisessa.

XXLarge

XXLarge on uusin ja suurin lisäys perheeseen. Sen halkaisija on 74,3 cm, grillauspinta-ala on 4336 cm², joten tämä malli on tarpeeksi suuri valmistamaan isoja annoksia eri ainesosista ja monia ruokia samanaikaisesti. On sanomattakin selvää, että XXLarge on yhtä monipuolinen kuin muut Big Green Egg mallit. XXL:ään löytyy erikoisvalmisteinen ruostumaton teräs grilliritilä ja convEGGtor, vain muutaman lisävarusteen mainitakseni. XXLarge sopii monenlaiseen ruoanlaitto tekniikkaan, kuten grillaukseen, leivontaan, kypsentämiseen, hauduttamiseen, savustamiseen ja hitaaseen ruoanlaittoon. Kuten odotettua kaikki Big Green Egg mallien käyttäjät ja ammattilaiset voivat hallita XXLarge:n lämpötilan yhtä helposti ja tarkasti kuin muidenkin mallien. Näiden kaikkien ansiosta XXLarge ei ole vain iso kokoinen – vaan se on myös luo isoja mahdollisuuksia.



Mini

Paistoritilän halkaisija: **Ø 25 cm**
Grillauspinta-ala: **507 sq cm**
Paino: **17 kgs**



Small

Paistoritilän halkaisija: **Ø 33 cm**
Grillauspinta-ala: **856 sq cm**
Paino: **36 kgs**



Medium

Paistoritilän halkaisija: **Ø 38 cm**
Grillauspinta-ala: **1140 sq cm**
Paino: **51 kgs**



Large

Paistoritilän halkaisija: **Ø 46 cm**
Grillauspinta-ala: **1688 sq cm**
Paino: **73 kgs**



XLarge

Paistoritilän halkaisija: **Ø 61 cm**
Grillauspinta-ala: **2919 sq cm**
Paino: **99 kgs**



XXLarge

Paistoritilän halkaisija: **Ø 74 cm**
Grillauspinta-ala: **4336 sq cm**
Paino: **222 kgs**

KOMPONENTIT

Big Green Egg koostuu useista osista, joista jokaisella on oma tehtävänsä. Voimme karkeasti jakaa näitä seuraaviin:

Ulkopuolir:

- Keraaminen runko jonka alaosassa tuuletusluukku, tätä liu'uttamalla säädät ilmavirtaa.
- Keraaminen kansi piipulla. Ilmavirtaa voidaan säätää valurautaisen savupiipun säätöpyörän avulla tai, tukahduttamalla ilma keraamisella suojahatulla.
- 'pesä' (jalusta), sivupöydät ja Big Green Egg pöytä.

Pohjan ja kannen liitos on saranoitu. Jousi estää kannen sulkeutumisen liian nopeasti, mukana kaikissa muissa paitsi Minissä. Huopatiivisteellä, joka peittää vanteen sekä rungon ja kannen, on useita tarkoituksia: se suojaa keramiikkaa vaurioilta, kun kansi suljetaan ja estää ilman pääsyn BGEhen kun se avataan. Rungon ja kannen välissä, molemmin puolin, on huopa tiiviste. Tällä on erilaisia toimintoja: se varmistaa, että keraaminen pinta ei vahingoitu jos kantta suljetaan liian kovaa. Se estää myös ilman pääsyn kannen väliin palotilaan. Koska tiiviste on joustava, voit myös sijoittaa uunimittarin EGGin sisälle ja johtaa kaapeli ulkopuolelle turvallisesti ja häiritsemättä ilmavirtaa.

EGGin sisäosa:

- Keraaminen tulipesä jossa valurauta- arina.
- Keraaminen palorengas, joka määrittelee tulipesän ja ritilän välistä etäisyyttä.
- Ruostumatonteräs grilliritilä vakiona (valurautaritulä saatavana lisävarusteena).



TARPEELLISET

Premium Organic Lump Charcoal

Oikean hiilen käyttö on erittäin tärkeää, koska tämä antaa maun tuotteisiin joita aiot grillata ja savustaa sekä helpottaa oikean lämpötilan ylläpitämistä. Big Green Egg Hiili on sekoitus, 80% punatammaa ja 20% pähkinäpuuta (Hickory) - täydellinen yhdistelmä! Suuret hiilipalat palavat pitkään ja tasaisesti jättäen hyvin vähän tuhkaa.

Big Green Egg Charcoal Starters

Big Green Egg hiilien sytyttämiseen tarvitset vain 2-3 sytytyspalaa EGGin koosta riippuen. Nämä luonnolliset sytytyspalat eivät sisällä mitään kemikaaleja sekä ovat hajuttomia ja mauttomia.

The Pit Mitt BBQ Glove

Pit Mitt BBQ käsineellä on monia etuja verrattuna normaaliin grilli käsineisiin. Esimerkiksi sisäpuoli on pehmeä puuvilla ja ulkopuoli on valmistettu tulenkestävästä sekä eristävästä aramidikuiduista - materiaali jota käytetään myös ilmailuteollisuudessa. Pit Mitt BBQ käsine sopii sekä oikea- ja vasen-kätisille.

LISÄVARUSTEET

Kulinaristista toiveistasi riippuen, Big Green Eggiin voit lisätä monia lisävarusteita. Näitä ovat muun muassa:



Cast Iron Grid

Valurautainen grilliritilä antaa ruokaan luonteenomaisen grillatun maun lisäksi kauniin timanttisen kuvion ainesosiin kuten lihaan ja siipikarjaan.

Flat Baking Stone

Aseta pizzakivi Big Green Eggin grilliritilän päälle, tässä voi vaivattomasti leipoa, kuten esimerkiksi herkullinen rapea leipä tai pizzat aidolla rapealla pohjalla. Tämä kätevä kivi on saatavana myös puolikuu muotoisena (Large ja Extra Large malleihin) tämä mahdollistaa leivonnan ja samanaikaisen grillauksen tai ruuan lämpimänä pitoon.



convEGGtor (Plate Setter)

Keraaminen lautasteline on lämpösuoja joka varmistaa että grillattava tuote ei ole suorassa kosketuksessa lämmönlähteeseen. Koska lämpö on epäsuora, se luo uunimaisen ominaisuuden. Tämä on ihanteellinen tapa valmistaa erilaisia ruokia, kypsentää alhaisella lämpötilalla, savustaa sekä valmistaa pataruokia.



Cast Iron Griddle Half Moon

Tässä erittäin käytännöllisessä valurautatasossa on kaksi toimintoa, tasainen ja parila puoli. Tasainen puoli sopii esimerkiksi pannukakkujen, blinien tai munien paistamiseen kun taas parilapuoli on täydellinen paahdetuille voileiville tai kalafileille. Koska valurautataso kattaa vain puolet grilliritilästä, voit myös grillata muita ainesosia samaan aikaan.



Wooden Grilling Planks

Puiset Grillauslankut parantavat makua ja aromia lihaan ja kalaan. Liota lankku ensin vedessä, aseta ainekset lankulle ja sitten aseta se grilliin. Puun kosteus luo savuisen vaikutuksen. Tarjolla on erilaisia puulajeja kuten Setripuu, Leppä, Vaahtera ja Punatammi.

Vertical Chicken Roaster & Drip Pan Round 9"

Pystysuoralla kanatelineellä on erittäin helppoa valmistaa täydellisesti grillattua kanaa tai kalkkunaa. Säilyttäen lihan mehukkuuden, sillä pystyasennossa varmistaa että siipikarja on kypsytetty omassa rasvassaan. Tämä parantaa makua ja nahka muuttuu herkullisen rapeaksi. Suosittelemme asettamaan pystysuoran kanatelineen alle pyöreän kypsennysastian, keräämään rasvat jotta ne ei tipu hiilloksen päälle sekä samalla voi kypsentää esimerkiksi perunat ja vihannekset kypsennysastiassa.

Edellä mainitut lisävarusteet ovat vain esimerkkejä meidän valtavasta valikoimasta. Löydät täydellisen valikoiman osoitteesta: biggreenegg.eu



KUN KÄYTÄT BGETÄ ENSIMMÄISEN KERRAN

Kun olet käyttänyt BGETä muutaman kerran voit laittaa ruokaa ajattelematta niitä toimia, joita alempana selvitetään. Autamme Sinua pienellä alkuohjeistuksella, jotta tulet tutuksi BGEsi kanssa. Samoin saat hyödyllisiä vinkkejä kolmeen ruoanvalmistustapaan.

Suosittellemme että käytät BGEssä puuhiiliä. Ne palavat kuumempina ja puhtaampina, lämpiävät nopeammin ja helpommin kuin puu tai briketit. Brikitit voivat tukkia BGEN ja lämpötilaa on vaikea säätää.

Täytä tulipesä hiilillä noin viisi senttiä tulipesän vanteen yläpuolelle. Mallista riippuen hiilien ja ritilän välillä on noin 10-20cm. Normaalioloissa tällä määrällä pystyy grillaamaan kolmesta neljään tuntiin. Mutta kun savustat pitkään matalalla lämpötilalla täytä pesä lähelle ritilää, jolloin voit matalissa lämpötiloissa savustaa noin 20 tuntia.

Kun BGE on sytytetty pidä kansi mahdollisimman paljon kiinni, jotta savupiipun ja alaluukkun ilma aukot voidaan säätää oikein jotta haluttu lämpötila saavutetaan.

Älä käytä BGETä pitkiä aikoja kansi auki. Jos näin käy lämpötila nousee ja voit vain grillata korkeissa lämpötiloissa etkä pysty valmistamaan ruokaa matalassa lämpötilassa, etkä hyödyntämään energiatehokkuutta tai säilyttämään ruoan kosteutta ja ravitsevuutta.

BGEN sytyttäminen

Valmistaja suosittelee käyttämään BGE:in sytykkeitä. Ne on tehty sahanpurusta ja parafiinista. Muun merkkinisiä sytykkeitä voi käyttää jos ne ovat puuhiilestä. Älä sytytä BGE sanomalehdillä tai pahveilla koska ne savuttavat ja niistä tulee paha haju. Erityisesti vältä valkoisia kemiallisia sytytyspaloja.

Laita sytyke hiilien päälle, avaa kaikki luukut ja yläpelti tai säätöpyörä. Sytytä sytyke pitkällä tulitikulla tai grillisytyttimellä.

Kannen voi jättää auki tai kiinni sytytyksen ajaksi. Suosittelemme, että pidät kannen kiinni jos käytät useampia sytykkeitä pienemmissä malleissa. Tämä pidentää huovan ikää.



Lämpötilan säätö

BGEssä on kaksi lämpötilansäätömahdollisuutta: alaluukku on suurempien lämpötilojen muutoksiin (erityisesti yläraja) ja säätöpyörä savupiipussa hienosäätöön.



Kun sytyke on palanut noin kymmenen minuuttia käännä säätöpyörä BGEN päälle. Vedä alaluukku sopivaan asentoon ja yhdessä säätöpyörän kanssa säädä ilmavirtaa niin kauan että haluttu lämpötila saavutetaan.

Säätö vaatii jonkin verran harjoitusta

Älä jätä kaikkia luukkuja auki vaan yritä säätää lämpötila pienin muutoksin. Saadaksesi korkeita lämpötiloja nopeammin avaa säätöpyörä puoleen väliin. Kun oikea lämpötila on saavutettu sulje se mutta varmista että reiät pyörässä ovat kokonaan auki. Tämä asento pitää lämpötilan tasaisena.

Jos haluat alentaa lämpötilaa sulje osin alaluukku ja avaa säätöpyörän reiät puoleen väliin. BGE ei jäähydy vaikka nostat kannen, enemmän vaikuttaa ilmavirta ja kuinka paljon happea tulee hiiliin.

Jos olet laittanut ruokaa korkeassa lämpötilassa avaa kansi varovasti kahdessa vaiheessa. Nosta ensin kansi noin viisi cm ja pidä pieni tauko jotta BGE voi ottaa kylmää ilmaa ja päästää kuumaa ilmaa ulos ennen kuin nostat kannen kokonaan.

Poltettavan hiilen määrä

Useimmissa tapauksissa kaikkien hiilien ei tarvitse kyteä BGEssä. Kun mittaat sytykkeen määrän saat sopivan lämpötilan nopeasti.

Savustamiseen ja hitaaseen ruoanvalmistukseen: sytytä yksi sytyke keskellä tulipesää. Kun lisää lautastelineen, tulipesä ei saa ottaa ruokaan kiinni. Lämpötila nousee 100°C:een noin 20 minuutissa.

Sama periaate pätee leipomiseen ja paahtamiseen, mutta jos haluaa korkeamman lämpötilan nopeammin kannattaa käyttää enemmän sytykkeitä.

Jos Munaa käytetään vain grillaamiseen 200 asteessa tai korkeammassa lämpötilassa laita kolme tai neljä sytykettä koko hiilipesään. Silloin koko ritilää voi käyttää jo 20 minuutissa.



Eggin sammuttaminen

Kun olet lopettanut BGEN käytön sulje alaluukku ja sulje säätöpyörä kokonaan tai laita sen sijaan keraaminen korkki päälle (suositeltava). Nämä toimenpiteet jäädyttävät hiilet kymmenessä minuutissa ja BGE on taas käytettävissä.

Nopea kannen avaaminen ensimmäisten viiden minuutin aikana BGEN sulkemisen jälkeen voivat aiheuttaa vaaratilanteen. Nopea hapen määrä voi aiheuttaa ison liekin.



SAVUSTAMINEN JA SAVUSTUSPUULAJIT

Yllätä vieraasi: ei ole vaikeaa saada mitä erityisimpiä makuja ja tuoksuja BGEllä savustettuihin ruokiin. Lautastelinettä kannattaa käyttää BGEllä savustettaessa. Tämän kappaleen teksti sopii kaikkiin muihin malleihin paitsi Miniin. Minille oma teksti kappaleen lopussa.

Sytytä BGE 100–150 asteeseen kuten aiemmin on kerrottu ilman telineettä. Hiili palaa sisältä ulospäin. Kun laitot lautastelineen hiilien päälle se toimii lämpövaraajana. (Eli sinun ei tarvitse polttaa kaikkia hiiliä)

Lautastelineen käyttö pudottaa kannen lämpötilaa 50–75 asteeseen kaikissa olosuhteissa.

Parhaan savustustuloksen saat käyttämällä puulastuja, ei savulastuja tai sahanpurua. Ennen kuin laitot telineen paikalleen heitä kourallinen puulastuja palavien hiilien päälle. Jos olet suunnitellut savustavasi pidempään kuin puoli tuntia ripottele lisää lastuja koko tulipesään. Paksu savu kieppuu ruoan ympärillä saaden aikaan tunnusomaisen aromaattisen savuisen maun.

Nyt voit laittaa lautastelineen paikalleen. Laita tippa-astia ritilän alle niin että se kerää valumat. Muuten ne voivat palaa tai jäähdyttää keramiikkaan kiinni. Lisää vähän vettä valumisastiaan saadaksesi höyryä ja vielä paremman lopputuloksen.

Savustusajat ja lämpötilat riippuvat savustettavan raaka-aineen tyypistä ja määrästä sekä henkilökohtaisista makutottumuksista.

Tässä muutama vinkki eri puulajien käyttöön savustuksessa:

- Omenapuu: porsas, valkoinen liha siipikarja kuten kana, kalkkuna
- Tammi: kala, mutta myös porsas eri muodoissa (makkara ja kinkku)
- Leppä: kala
- Kirsikkapuu: lammas, anka, riistalinnut, nauta
- Pekaanipähkinä ja hikkoripuu: mausteiset savustetut ruoat, erityisesti klassinen amerikkalainen barbecue

Minin ohjeet

Sytytä Mini ja lämmitä hieman alle 100 asteeseen. Kun hiilet alkavat hitaasti hehkua heitä savustuslastut. Laita raaka-aine, jonka haluat savustaa suoraan ritilän päälle. Suora lämpö hiilistä kypsentää ruoan nopeammin. Jos haluat hidastaa tätä prosessia käytä alumiinivuokaa tai vastaavaa lämpösuojana.

GRILLAUS

Grillauksessa BGE todella näyttää kyntensä!

Kun olet lukenut tämän osan opit nopeasti hallitsemaan korkeissa lämpötiloissa grillaamista ja valmistamaan ruokia, jotka ovat rapeita ulkopuolelta ja uskomattoman mehukkaita sisältä.

Käytä samoja sytytys- ja lämpötilan nosto-ohjeita kuin aiemmin on esitetty, mutta käytä kolmesta neljään sytykettä. Varmista että kaikki sytykkeet ovat palaneet ja että ritilän alla on tasaisesti hehkuvat hiilet.

Lämmitä BGE noin 225°C pitämällä säätöpyörä puoliksi suljettuna ja myös alaluukku puoliksi suljettuna. Kun haluttu lämpötila on saavutettu sulje säätöpyörää hiukan lisää, yhden neljänneksen. Jos lämpötila nousee liikaa sulje säätöpyörä niin että reiät ovat auki ja sulje alaluukku yhden kolmanneksen.

Ruostumattomasta teräksestä tehty ritilä on erinomainen kalan ja lihan valmistukseen. Parhaan lopputuloksen aikaansaamiseksi punaisen lihan ja siipikarjan valmistuksessa valmistaja suosittelee valurautaritulää.

Sillä saa tyrmäävät grilliraidat!

Hyvä grillaus ei vaadi öljyn lisäämistä grillauksen aikana ja liika öljy voi saada aikaan savua.

Ennen kuin aloitat grillauksen varmista että ritilä on tarpeeksi kuuma, jotta ruoka ei tartu. Kun laitot ruokaa ritilälle, odota ainakin minuutti ennen kuin siirrä tai käännät sitä. Voi tuntua epänormaailta grillata kansi kiinni mutta kannen sulkeminen joka kurkistuksen jälkeen on tärkeää.

Lämpövirtaus BGE:n sisällä varmistaa että ruoka kypsyy tasaisesti ja mahdollisimman vähäinen kannen avaus mahdollistaa että hyvin vähän kosteutta karkaa.



Älä ylikuormita ritilää koska lopputuloksena on huonosti grillattu ruoka. Täytä ritilästä kaksi kolmannesta; silloin lämpötila säilyy samana molemmilta puolilta.

Anna grillatun lihan levätä lämpimässä paikassa vähintään viisi minuuttia ennen leikkaamista.

Puhdista ritilä harjalla ja pyyhi öljyisellä kankaalla tai paperipyyhkeellä saadaksesi liat pois jokaisen käytön jälkeen. Näin ritilä on puhdas kun tarvitset sitä seuraavan kerran.



LEIPÄ JA PITSA

Jos haluat paistaa rapean italialaisen pitsan tai rieskan korkeammassa lämpötilassa valmistaja suosittelee asentamaan di applicare al bordo della base e del coperchio in ceramica del braciere un feltro autoadesivo Big Green Egg Ultra Performance Gasket Kit huovan. Standardi huopa kestää korkeintaan 300°C.

Asennus on palorenkasta ylöspäin: Lautasteline jalat suunnattuina ylöspäin, vesiastia (kätevä jos leipä on suoraan kivellä), standardi grilliritilä sekä pitsakivi ritilän keskellä. Voit myös asettaa pitsakiven suoraan lautastelineen päälle, silloin lautastelineen jalat osoittaa alaspäin. Molemmat tavat toimivat hienosti.

Jos leivot korkeissa lämpötiloissa, valmistaja suosittelee leivontakiven esilämmittämistä muutaman minuutin ennen leivän tai pitsan laittamista. Tämä estää leivän tai pitsan pohjan palamisen.

Kun olet lopettanut paistamisen jätä pitsakivi sekä lautasteline jäähtymään, koska leivontakiven lämpö voi nousta jopa 400°C:een paistamisen aikana.

Kaksi tarviketta: Lautasteline ja pitsakivi tekevät grillistä paistinuunin. Pitsan ja leivän helppo valmistaminen munassa antavat lisää vaihtelua, mukavuutta ja iloa ulkoruoanvalmistukseen.

Käytä 3-4sytykettä hiilien sytyttämiseen. Laita lautasteline BGEhen heti kun sytykkeet ovat palaneet.

Saadaksesi sopivan korkean lämpötilan avaa pohjaluokku vähintään kolme neljäsosaa ja aseta säätöpyörä kiinni- asentoon. Lämmitä BGE lautastelineellä ainakin 200°C:aan. Tämä kestää noin 30 minuuttia.

Kun leivot leipää, sulje säätöpyörä puoleen väliin noin 200°C:een (lämpötila riippuu minkälaista leipää leivot). Pitsoja paistaessasi pidä säätöpyörä auki kunnes lämpötila on 275°C ja sulje sitä vähän kunnes sopiva lämpötila on saavutettu.

MITEN VAIHDAT BIG GREEN EGG TIIVISTEEN

Riippuen siitä kuinka usein käytät Big Green Egg grilliäsi, joudut aika ajoin vaihtamaan kannen ja rungon välistä huopatiivistettä. Tämä estää ilman pääsyn grilliin. Työskentele turvallisesti seuraavasti:

Tarvitset seuraavat työkalut:

- Tiivistesarja (Big Green Egg Ultra Performance Gasket Kit)
- 13mm lenkkiavain
- Katkoteräveitsi ja/tai maalikaavin
- Kangas tai sieni
- Asetoni

1. Poista keraaminen korkki tai valurautainen savupiippu. Löysennä mutteri päällimmäisestä vanteesta joka pitää kannen paikallaan. Nosta kansi varovasti pois ja aseta se ylösalaisin suojaavan pinnan päälle. Varmista, että kansi ei kaadu!
2. Löysää mutteri pohjan ympärillä olevasta vanteesta ja jätä keraaminen pohja jaloilla tai alustalla jolla se on.
3. Käytä katkoteräveistä tai maalikaavinta poistaaksesi mahdollisimman paljon vanhasta tiivisteestä. Poista loput tiivisteestä ja liimasta kankaalla tai sienellä joka on asetonilla kostutettu.
4. Odota vähintään tunti jotta aseton on höyrystynyt.
5. Liimaa huolellisesti (itseliimautuva) tiiviste pohjaan sekä kanteen. Varmista, että saumat eivät ole täsmälleen samassa paikassa, huovan ylitys tulisi olla hieman ulkopuolella kuin sisäpuolella (jossa se palaa). Yritä olla liimaamatta huopaa liian tiukasti - se voi kutistua hieman kuumentuessa.

6. Kokoa Big Green Egg käänteisessä järjestyksessä. Pidä alempi vanne meikein pohjassa ja kiristä mutteri lähes kokonaan. Aseta kansi huolellisesti paikoilleen ja kiristä ylempi vanne lähes kokonaan. Tarkista että kansi ja vanteet ovat suoria, siirtämällä niitä huolellisesti jos tarpeellista. Kiristä kaikki mutterit tiukasti.



Big Green Egg:illä on sertifiointi, joka täyttää Euroopan vaatimat standardit ja noudattavat asetettuja vaatimuksia eri direktiiveissä: 1935/2004, UNE-EN 1860-1:2003 + A1: 2006, UNE-EN 1860-1:2003-A1: 2006 ja 11309/13/5932.

Big Green Egg täyttää kaikki vaatimukset (elintarvikkeet) koskien turvallisuutta ja laatua (vrt. asetus 13. tammikuuta 1976).



OPEN FLAVOUR

