



Big Green Egg®

The hottest thing in outdoor cooking.



The
Evergreen
Since '74



Virallinen tuoteluettelo 2021

38



34



28



Tietoa Big Green Eggistä

- 4 Tällainen on Big Green Egg
- 5 Salaisuus Big Green Eggin takana
- 7 Parhaan laatuinen keramiikka ja innovatiiviset yksityiskohdat

Mallit

- 8 Mikä malli sopii parhaiten sinulle
- 9 Tärkeät perusasiat helppoa käyttöönottoa varten
- 10 Seitsemän eri mallia

Loputtomat mahdollisuudet ruuanlaittoon

- 14 Kamadon monipuolisuus
- 16 Erilaisten valmistustekniikoiden lähempi tarkastelu
- 26 EGGspander-laajennussarja

Täydellinen ulkokeittiö

- 28 Jalustat ja pöydät
- 30 Modulaarinen EGG-työtila

Näin pääset alkuun

- 34 Puuhiilet: paras polttoaine
- 36 Tietoa savustuspuusta

Inspiraatio

- 40 Cesar Zuiderwijkin ikivihreät
- 44 Henk Savelbergin vuodet Thaimaassa
- 48 Huippukokit ja Big Green Egg

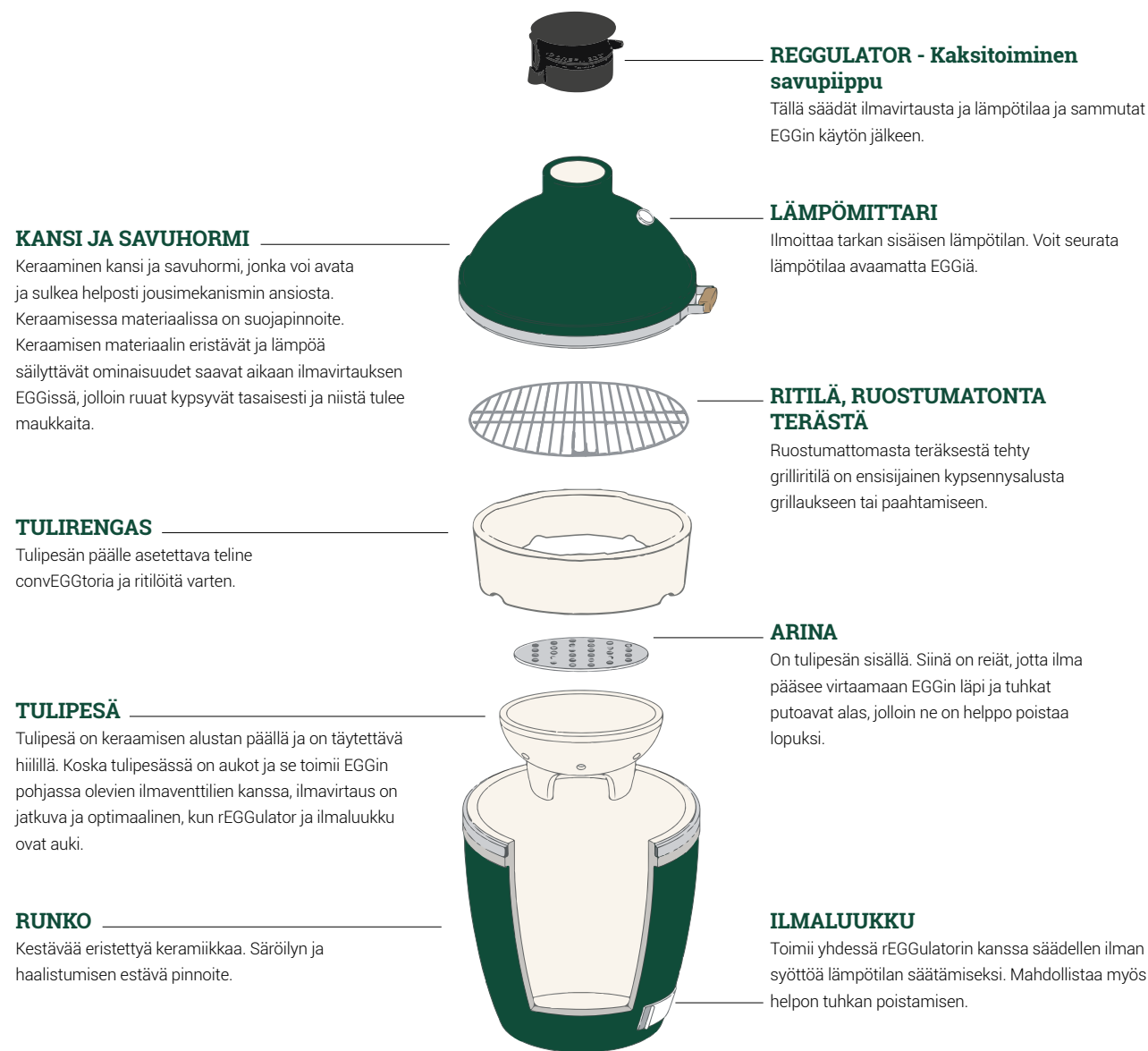
- 50 Tarvikkeet
- 62 Huolto
- 66 Varaosat
- 70 Fanituotteet
- 75 Liity Big Green Egg -yhteisöön

Pyydä neuvoa Big Green Egg -jälleenmyyjältä!

Onko sinulla kysyttävää vai haluatko saada lisätietoja EGGistä tai mahtavasta välinevalikoimasta? Valtuutetuilla Big Green Egg -jälleenmyyjillä on asiantuntemusta hyvien neuvojen antamista varten. Löydät lähimmän jälleenmyyjän sivustolta biggreenegg.fi.

Tietoja Big Green Eggistä

Luotettava laatu ja ylivoimainen keramiikka.



VANHAA VIISAUTTA JA INNOVATIIVISTA TEKNOLOGIAA

Big Green Eggin syntyhistorian selvittämiseksi on mentävä vuosisatoja taaksepäin. Yli 3000 vuotta sitten sitä käytettiin jo Itä-Aasiassa perinteisenä puulämmitteisenä saviuunina. Sieltä japanilaiset löysivät sen, ihastuivat siihen, veivät sen mukanaan ja antoivat sille nimen kamado, joka tarkoittaa uunia tai tulisijaa. Amerikkalaiset sotilaat löysivät kamadot Japanissa 1900-luvun alkupuolella ja ottivat niitä kotiin matkamuistoiksi. Atlantassa, Georgian osavaltiossa Yhdysvalloissa ikivanhaa mallia muokattiin nykyajan tiedon, tuotantotekniikoiden ja innovatiivisten materiaalien avulla. Myös NASA:n edistynyt keraaminen teknologia on vaikuttanut tämän erityisen ulkogrillin, eli Big Green Eggin syntyyn.

SALAISUUS BIG GREEN EGGIN TAKANA

Japanilaiset, amerikkalaiset ja suomalaiset: kaikki jotka maistavat Big Green Eggissä valmistettuja ruokia, rakastuvat vertaansa vailla olevaan herkulliseen makuun. Mikä on EGGin salaisuus? Oikeastaan se on muutamien seikkojen yhdistelmä. Se on keramiikka, joka heijastaa lämpöä, jolloin syntyy ilmavirtaus, joka tekee aineksista ja ruuista erityisen mehukkaita. Se on täydellinen ilmankierto, jonka ansiosta ainekset kypsyvät halutussa lämpötilassa tasaisesti. Ja seikka, että lämpötilaa voi säätää asteen tarkkuudella ja säädetty lämpötila myös pysyy. Edes äärimmäiset lämpötilat eivät vaikuta lämpötilaan EGGin sisällä korkealaatuisen lämpöä eristävän keramiikan ansiosta. Ja – last but not least - EGG myös näyttää hyvältä.

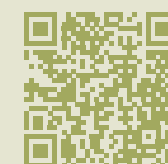
ELINIKÄISTÄ LAATUA

Big Green Egg on tuotteensa takana sataprosenttisesti. Siksi saat elinikäisen takuun materiaalille ja kaikkien keraamisten osien rakenteelle. EGG on valmistettu erittäin korkealaatuisesta keramiikasta. Materiaalilla on äärimmäisen eristävät ominaisuudet ja se tekee EGGistä yhdessä monien muiden patentoitujen osien kanssa uniikin. Keramiikka kestää äärimmäisiä lämpötiloja ja lämpötilan vaihteluja. EGGiä voi käyttää satojatuhansia kertoja ilman, että sen laatu huononee. Ei siis olekaan ihme, että koko yritys seisoo EGGin takana.



Paras keramiikka Innovatiiviset yksityiskohdat

Ensisilmäyksellä ei näytä olevan paljon eroa tämän Big Green Eggin ja vuonna 1974 markkinoille tuodun mallin välillä. Ulkonäkö pettää. Siitä lähtien olemme toteuttaneet suuren määrän teknisiä innovaatioita. Teemme niin edelleenkin, koska emme halua olla paras kamado vain tänään, vaan myös tulevaisuudessa.



Haluatko nähdä, kuinka Big Green Egg valmistetaan?



Tarkka lämpötilan
säätö



Valmistettu
Pohjois-Amerikassa.



Korkealaatuisinta
keramiikkaa, jonka on
suunnitellut NASA



Helppo sytyttää
ja valmis vain
15 minuutissa

Sinä ja Big Green Egg: it's a match!

Ruokafriikkinä olet varma yhdestä asiasta: kun valitset Big Green Eggin, saat kotiisi ensiluokkaisen kamadon puutarhaan, terassille tai parvekkeelle. Big Green Eggissä voi grillaamisen lisäksi paistaa, savustaa, hauduttaa ja kypsentää hitaasti. Sillä EGG ei ole mikään tavallinen grilli, vaan kokonainen ulkokeittiö, jossa voi myös paistaa pizzoja, savustaa kalaa, kypsentää hitaasti lihaa ja valmistaa kaikkea muuta, mitä tavallisessa uunissakin voi valmistaa. Big Green Eggin tarjoamat kulinaariset mahdollisuudet ovat loputtomat. Kysymys ei siis ole, että miksi haluat EGGin, vaan että mikä seitsemästä mallista sopii parhaiten sinulle. Siksi olemme laatineet lyhyen kuvauksen malleista. Huomaat itse, että huolimatta siitä, kuinka pieni tai suuri perheesi, ystäväpiirisi tai puutarhasi (tai terassisi) on, aina löytyy sopiva EGG!



Mini
sen voi ottaa
mukaan
kaikkialle



MiniMax
kätevä
pöytämalli



Small
pieni koko,
mutta
täydellinen
tulos



Medium
nauti
ystävien ja
perheen
kanssa



Large
tuhattaituri
joka hetkeen



XLarge
tilasta ei ole
koskaan enää
pulaa



2XL
täydellinen
erittäin suurille
seurueille

Big Green Egg mallisto:

Helppo aloitus

Erityisesti aloittelevalle EGGaajalle olemme koonneet esimerkin aloituspaketista, joka sisältää tärkeimmät perustarvikkeet. Sinun ei sitten enää tarvitse miettiä mitä pyytäisit syntymäpäivälahjaksi.



convEGGtor +
convEGGtor Basket



Charcoal Starters



Ash Tool



IntEGGrated Nest+Handler



100% Natural Charcoal 9 kg / 4,5 kg





2XL

Suuri, suurempi, suurin Big Green Egg 2XL on Big Green Egg -perheen suurin jäsen ja suurin markkinoilla oleva kamado. Kaikki tässä mallissa on vaikutusta herättävää: paino, koko, korkeus ja paistopinta-ala. 2XL on kaikin tavoin todellinen katseenvangitsija. Mutta sen suorituskyky ei kärsi tästä. 2XL voi siirtää helposti käyttämällä EGG Nest- ja Nest Handler jalustoja. Kätevän saranamekanismin ansiosta EGGin avaaminen on myös hyvin helppoa. Koon ja kulinaaristen mahdollisuuksien puolesta suuruus, mutta ilman tähden oikkuja.

Tiedot
Ritilä: Ø 73 cm
Paistopinta-ala: 4.185 cm²
Paino: 170 kg
Korkeus: 90 cm

Tuotenumero 120939



XLarge

Onko sinulla suuri suku ja/tai paljon ystäviä? Vai oletko ammattikokki ja tarjoat catering-palveluja suurille ryhmille? Silloin Big Green Egg XLarge on paras kaverisi. Voit valmistaa samanaikaisesti suurille seurueille maukkaasti kypsennettyjä aineksia ja ruokia. XLargen pinta-ala on 61 cm, joten suuret lihapalat, kala tai useammat pizzat eivät ole toiveajattelua vaan realiteetti. Entä jos 61 cm ei riitä? Laajenna paistopinta-alaa erityisillä 5-Piece EGGspander Kit:llä valmista ruokaa huipputasolla.

Tiedot
Ritilä: Ø 61 cm
Paistopinta-ala: 2 919 cm²
Paino: 99 kg
Korkeus: 78 cm

Tuotenumero 117649



Large

Big Green Egg Large on Big Green Egg -perheen kaikkein suosituin malli. Large-mallin paistopinnalla valmistat vaivatta kaikki suosikkiruokasi sekä sukulaisten ja ystävienkin. Tarvittaessa vaikka samaan aikaan, sillä Largessa on tilaa 8 hengen aterioiden valmistukseen. Siinä voi valmistaa erittäin helposti kolmen ruokalajin aterioita. Haluatko saada maksimaalisen hyödyn EGGistä? Sitten Large sopii sinulle täydellisesti, sillä se on malli, johon saa eniten tarvikkeita. Ja niinpä tämän monitoimisen grillin mahdollisuudet ovat sen nimen mukaisesti suuret.

Tiedot
Ritilä: Ø 46 cm
Paistopinta-ala: 1 688 cm²
Paino: 73 kg
Korkeus: 84 cm

Tuotenumero 117632

Aloituspaketti

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

XLarge

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

Aloituspaketti

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

Large



Medium

Big Green Egg Medium on riittävän kompakti mahtumaan pieneen kaupunkipuutarhaan, patiolle tai parvekkeelle, mutta riittävän suuri, jotta siinä voi grillata, savustaa, hauduttaa tai paistaa 6-8 hengelle. Kun pihallasi on Medium, voit kutsua helposti sukulaisia ja ystäviä nauttimaan yhdessä. Osaksi siksi tämä EGG on yksi suosituimmista malleistamme. Käyttämällä convEGGtoria ja litteää paistokiveä, muunnat Mediumin käden käänteessä pizzauuniksi, jossa paistat itse herkullisimmat pizzat. Vaikka mallin nimi onkin Medium, se on kaikkea muuta kuin keskinkertainen!

Tiedot

Ritilä: Ø 40 cm
Paistopinta-ala: 1.264 cm²
Paino: 51 kg
Korkeus: 72 cm

Tuotenumero 117625

MiniMax

MiniMaxin koko ei ehkä ole vaikuttava, mutta sen suorituskyky sitäkin suurempi. Se on vain 7 cm korkeampi kuin Mini, mutta sen paistopinta-ala on paljon suurempi, verrattavissa Small-malliin. Se riittää siis hyvin 4-6 hengen annosten valmistamiseen. Aiotko ottaa sen mukaan? MiniMax painaa 35 kiloa, joten sen kantamiseen ei tarvita painonnoston ammattilaista. Mukaan ottaminen ei ole ongelma vakiovarusteisiin kuuluvassa EGG Carrier -kantotelineessä. Päivitä MiniMax kokoontaitettavalla korokejalustalla ja akaasiapuisilla EGG Mates -sivupöydillä ja voit työskennellä missä tahansa mukavalla työskentelykorkeudella.

Tiedot

Ritilä: Ø 33 cm
Paistopinta-ala: 855 cm²
Paino: 35 kg
Korkeus: 50 cm

Sisältää EGG Carrier -kantotelineen
Tuotenumero 119650

Small

Onko ruuanlaitto ulkona puutarhan omistavien etuoikeus? Ei suinkaan! Kaupunkilaiset, joilla on parveke tai pieni patio suosivat Big Green Egg Smallia. Small on kompakti, mutta siinä voi tehdä vaivatta taivaalliset ruuat 4-6 hengelle. Koska Smallin ritilä on alempana kuin MiniMaxin, se sopii paremmin suurien aterioiden valmistukseen, vaikka molemmissa on yhtä suuri paistopinta-ala. Vaikka Big Green Egg Small onkin pieni, sillä saa mahtavia tuloksia!

Tiedot

Ritilä: Ø 33 cm
Paistopinta-ala: 855 cm²
Paino: 36 kg
Korkeus: 61 cm

Tuotenumero 117601

Mini

Big Green Egg Mini on pienin ja kevyin Big Green Egg -perheen jäsen. Se on ihanteellinen otettavaksi mukaan leirintäalueelle, veneeseen tai piknikille. Tai voit laittaa sen kotona pöydälle. Rehellisesti sanottuna: jos sinulla on tämä EGG, et todennäköisesti mene enää mihinkään ilman sitä. Koska Mini on kevyt, sen siirtäminen on helppoa. Jos hankit EGG Carrier kantotelineen Minille, siirtäminen on vielä helpompaa. Teetkö ruokaa yleensä 2-4 hengelle? Sitten tämä matkustushaluinen kevyt malli on ihanteellinen Big Green Egg -mallisi.

Tiedot

Ritilä: Ø 25 cm
Paistopinta-ala: 507 cm²
Paino: 17 kg
Korkeus: 43 cm

Tuotenumero 117618

EGG Carrier Mini
Tuotenumero 116451

Aloituspaketti

Medium

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

MiniMax

- EGG (sisältää EGG Carrierin)
- convEGGtor
- Charcoal 4,5 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

Small

- EGG
- EGG Nest
- convEGGtor
- Charcoal 4,5 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

Mini

- EGG
- EGG Carrier
- convEGGtor
- Charcoal 4,5 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

Big Green Eggin monipuolisuus



BIG GREEN EGGIN MONIPUOLISUUS

Koska Big Green Eggin lämpötilaa voi säätää välillä 70–350 °C, siinä voi käyttää erilaisia valmistustekniikoita. Grillaaminen, savustaminen, wokkaaminen, höyryttäminen, paistaminen tai hidas kypsentyminen, kaikki sujuu kuin leikki. Grillatusta T-luupihvistä tai välilylyksestä kasviscurryyn tai madridilaiseen pataan (Cosido Madrileño). Voit valmistaa höyrytettyjä ostereita, heinässä savustettua carpacciota, aasialaisen kanakeiton tai ruokaisan kasvispiirakan. Kaikki on mahdollista! Sitten on tietenkin aika maistella... puhtaita ja maanläheisiä ruokia, joille on tyypillistä vertaansa vailla oleva tuoksu ja maku. Big Green Egg avaa sinulle uuden maailman. Ylität kulinaariset rajasi ja yllätät itsesi ja vieraasi. Päästä luovuutesi valloilleen ja nauti!

...YMPÄRI VUODEN!

Oli sitten paukkupakkanen tai tukahduttavan kuuma: Voit käyttää Eggiä jokaisena vuodenaikana, koko vuoden. Onko grillaaminen hauskaa vain kesällä? Mietipä vähän! Big Green Egg tuo tähän muutoksen. Miksi käyttäisit kamadoa vain muutaman kuukauden, vaikka se on mahdollista vuoden jokaisena päivänä? Uniikin eristävän keramiikan ansiosta ulkolämpötilalla ei ole merkitystä. Eggin lämpötila on aina yhtä vakaa eikä sitä haittaa sade tai lumi.

NAUTITAAN YHDESSÄ ÄÄRIMMÄISESTÄ MAKUELÄMYKSESTÄ

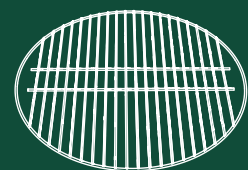
Big Green Egg kestää koko elämän. Näin voit vaihdella aineksia ja ruokia rajattomasti ja tulos on erityisen maistuva. Big Green Egg tarkoittaa nauttimista hyvästä elämästä yhdessä muiden kanssa. Perhe, ystävät, läheiset ympärilläsi ja tarjolla herkullisimmat ruuat, joita ikinä olet maistanut. Unohtumattomat hetket syntyvät tällä tavalla. Valmista suosikkiruokiasi tai luo uusia ruokia Eggissä. Mahdollisuudet ovat loputtomat: kokeile niitä kaikkia ja päästä luovat kykysi irralleen! Valmista vaikka mehevää entrecôtea, herkullista kalaa suolakuoressa, tuhtia pataruokaa, rapeakuorista leipää ja rapeita pizzoja tai veden kielelle tuovia jälkiruokia. Mitä aiot valmistaa ensin?

Lue seuraavilta sivuilta lisää eri valmistustekniikoista ja tarvikkeista, jotta saat tietoa Eggin tarjoamista mahdollisuuksista.

Vaadittavat tarvikkeet



Baking Stone



Stainless Steel Grid



convEGGtor

convEGGtor: Eggistä tulee uuni

convEGGtor muodostaa keraamisen lämpökilven, jolloin hiilet eivät kuumenna aineksia suoraan ja Eggistä tulee käden käänteessä uuni. Yhdessä paistokiven kanssa valmistat kaikkein herkullisimmat pizzat, joiden pohja on autenttisen nopea.

Katso sivua 52



Aloita vaan pizzojen paistaminen!

Pizza Margherita

Määrä: 2 pizzaa (Ø 25-30 cm)

AINEKSET

PIZZAPOHJA

250 g jauhoa (mieluiten 00-jauhoa) + vähän jauhottamiseen
25 g tuoretta hiivaa tai 8 g kuivahiivaa
150 ml haaleaa vettä
1 rkl oliiviöljyä
1 tl sokeria

TOMAATTIKASTIKE

1 pieni valkosipulinkynsi
5 basilikan lehteä
3 rkl oliiviöljyä
1 prk tomaattikuutioita (400 g)

TÄYTE

2 mozzarellapalloa, à 125 g
10 tuoretta basilikan lehteä
2 rkl ekstra-neitsytoliiviöljyä

TARVIKKEET

convEGGtor
Baking Stone
Pizza Dough Rolling Mat
Aluminium Pizza Peel
Compact Pizza Cutter

ETUKÄTEISVALMISTELU

1. Sekoita pohjaa varten jauhot ja hyppysellinen suolaa kulhossa. Liuota hiiva kolmasosaan haaleaa vettä ja lisää jauhot. Lisää loput vedestä sekä oliiviöljyä ja sokeri. Vaivaa taikinaa hyvin vähintään 5 minuuttia. Se käy kätevämmiin vatkaimeilla tai yleiskoneella.

2. Laita taikina työtasolle ja vaivaa sitä käsin vielä minuutti. Öljyä kulho, muotoile taikina palloksi ja laita kulhoon. Peitä kulho puhtaalla kostealla leivontaliinalla ja anna taikinan nousta 2 tuntia.

3. Kuori ja hienonna sillä välin valkosipuli tomaattikastiketta varten. Hienonna basilikan lehdet. Kuumenna oliiviöljy kattilassa. Lisää muut kastikkeen ainekset ja mausta suolalla ja mustapippurilla. Kuumenna kiehuva, vähennä lämpöä ja kypsennä miedolla

lämmöllä 5 minuuttia. Soseuta kastike sauvasekoittimella ja laita kulhoon.

VALMISTUS

1. Sytytä hiilet EGGissä ja kuumenna convEGGtorin, ritalän ja paistokiven kanssa 275-300 °C:een. Jaa sillä välin taikina kahteen yhtä suureen osaan ja muotoile niistä 2 palloa. Jauhota pizzamatto ja kauli ensimmäinen taikinapallo sen päällä.

2. Jauhota pizzalapio ja laita pizzapohja siihen. Laita kauhalla puolet tomaattikastikkeesta pohjan päälle ja levitä se kohti reunoja käyttäen kauhan kuperaa alapuolta. Älä levitä kastiketta reunoihin asti. Revi 1 mozzarellapallo paloiksi ja laita pizzan päälle.

3. Jauhota paistokivi. Laita pizza lapiolla paistokiven päälle, sulje EGGin kansi ja paista pizza kypsäksi noin 5 minuutissa. Kauli sillä välin toinen taikinapallo ja lisää ainekset samalla tavalla.

4. Ota pizza pois EGGistä. Laita puolet basilikasta pizzan päälle ja pirskottele puolet oliiviöljystä. Viipaloi pizza pizzaleikkurilla. Paista toinen pizza samalla tavalla.



sivu 58

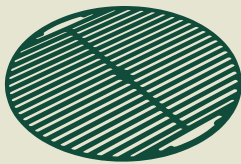
Vinkki: kokeile joskus leivän, piirakoiden tai brownien paistamista. Mahdollisuudet ovat loputtomat.



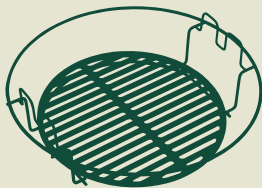
Aloita grillaaminen valurautaritilällä



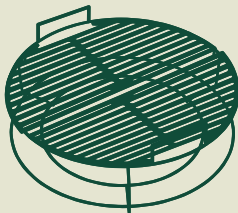
Täydellinen grillikuvio: kolmella eri tasolla



Back to basic -grillaus: helppo tapa, jossa valurautaritilä laitetaan tulirenkaan päälle. Varmista tutut grillausraidat ja Maillard-reaktio (valkuaisaineen karamellisointuminen) kääntämällä tuotetta grillauksen aikana neljännes.



Grillaus nopeasti ja kuumassa lämpötilassa: mahdollisimman alhaalla Eggissä, juuri hehkuvien hiilien yläpuolella. Sitä kutsutaan myös cowboy-tyyliseksi grillaamiseksi. Laita viisiosaisen EGGspander Kit -sarjan Multi Level Rack ylösalaisin Eggiin MiniMaxin valurautaritilän kanssa. * tämä on mahdollista vain Big Green Egg Large -mallissa.



Grillaaminen korkealla: anna tuotteiden olla grillissä kauemmin. Jätä enemmän tilaa hiilien ja tuotteen väliin asettamalla ritilä korin päälle, jotta voit grillata paksumpia lihapaloja suoraan kauemmin. Valuraudan lämpö varmistaa vastaavan grillausvaikutuksen.

Kokonaisena grillattu kuvepaisti

AINEKSET

1 kuvepaisti, noin 1.5 kg

YRTTIÖLJY

- 1 keltasipuli
- 3 oksaa salviaa
- 3 oksaa oreganoa
- 3 oksaa rosmariinia
- 200 ml oliiviöljyä

TARVIKKEET

Cast Iron Grid
Instant Read Digital Thermometer

ETUKÄTEISVALMISTELU

1. Aseta valurautaritilä Big Green Eggiin, sytytä hiilet ja kuumenna lämpötilaan 250 °C.
2. Samalla, irrota kalvo lihan litteältä puolelta. Tee tämä asettamalla veitsenkärki kalvon alle, tartu kalvoon ja leikkaa kalvoa pitkin tukien veistäsi kalvoa vasten. Irrota kuvepaistin ohuet sivut. Voit myöhemmin grillata nämä pikaisesti molemmin puolin.
3. Yrttiöljyä varten, kuori ja silppua keltasipuli. Nypi lehdet yrteistä ja silppua ne hienoksi. Sekoita sipuli ja yrtit oliiviöljyn sekaan.

VALMISTUS

1. Aseta kuvepaisti ritilälle ja grilla sitä noin 2 minuuttia. Käännä lihaa 90 astetta ja grilla vielä 2 minuuttia luodaksesi kauniin ristikkokuvion.
2. Käännä kuvepaisti nurin, ja grilla myös toista puolta 2 x 2 minuuttia. Sisälämpötilan ollessa 53 °C, lihaksi on kypsäasteeltaan

medium. Lämpötilan voit mitata käyttämällä Instant Read Digital Thermometer-lämpömittaria. Kääri kuvepaisti kevyesti alumiinifolioon ja anna sen levätä noin 6 minuuttia.

3. Ripottele lihan päälle suolaa ja pippuria ja leikkaa se pihveiksi tai viipaleiksi. Tarjoile yrttiöljy lihan kanssa.



Aloita wokkaaminen

Vinkki: Sivele wokkipannuun vähän öljyä talouspaperilla. Parhaan tuloksen varmistamiseksi wokkipannun pitää olla erittäin kuuma. Sekoita siksi loput öljystä tuotteeseen tai laita öljy ja tuote yhtä aikaa wokkiin, jotta öljy ei pala.

Pad thai kanalla

AINEKSET

PAD THAI

400 g riisinuudeleita (5 mm)
400 g kanan reisifileetä
100 g siitakesieniä
1 punainen paprika
1 sipuli
3 valkosipulinkynttä
Korianteria maun mukaan
4 kananmunaa
3 kevätsipulia
½ punainen chili
6 rkl auringonkukkaöljyä
1 rkl keltaista currytahnaa
125 g pavunituja

KASTIKE

2 rkl makeaa chilikastiketta
2 rkl kalakastiketta
2 rkl inkiväärisiirappia
2 rkl tamarindia

TARVIKKEET

Carbon Steel Grill Wok
convEGGtor Basket

ETUKÄTEISVALMISTELU

1. Sytytä hiilet Big Green Eggissä ja kuumenna se lämpötilaan 230-240 °C.
2. Samalla, keitä riisinuudelit pakkauksen ohjeiden mukaan. Sekoita keskenään kaikki ainekset kastiketta varten.
3. Leikkaa kanan reisifileet suikaleiksi. Leikkaa siitakesienet viipaleiksi. Puolita paprika, poista kanta ja siemenet ja leikkaa paloiksi. Kuori ja silppua sipuli ja valkosipuli. Irrota korianterinlehdet ja silppua ne hienoksi. Leikkaa kevätsipulit renkaiksi. Irrota chilin kanta ja siemenet, leikkaa ohuiksi renkaiksi. Vatkaa kananmunat.

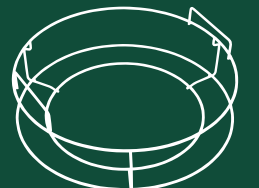
VALMISTUS

1. Aseta hiiliteräksinen grilliwokki convEGGtor -koriin ja aseta se EGGiin. Odota noin 5 minuuttia kunnes pannu on kunnolla kuuma.
2. Kaada 4 rkl auringonkukkaöljyä kuumaan wokpannuun ja lisää kanasuikaleet. Paista muutaman minuutin ajan ja sekoita joukkoon currytahna kun kana alkaa ruskistua. Paista vielä muutama minuutti, kunnes curryn aromit alkavat voimistua.
3. Lisää siitakesienet, paprika, sipuli ja valkosipuli. Lisää kaikki Pad Thai -kastikkeen ainekset kanaseokseen ja sekoita hyvin.
4. Sekoita nuudelit kanaseoksen joukkoon, mausta suolalla ja pippurilla maun mukaan. Siirrä Pad Thai toiselle puolelle pannua. Ripottele loput auringonkukkaöljystä pannun tyhjälle puolelle. Kaada vatkatut kananmunat pannuun ja paista ne.
5. Sekoita kananmunat Pad Thain joukkoon, tarkasta nuudeleiden lämpötila ja kaada Pad Thai kulhoon. Paista pavunituja muutaman sekunnin ajan ja sekoita ne Pad Thain joukkoon.
6. Koristele Pad Thai chilillä ja kevätsipulilla.

Vaadittavat tarvikkeet



Carbon Steel Grill Wok



convEGGtor Basket

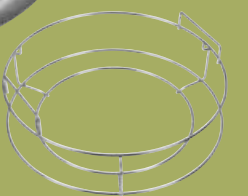
Wokkaa EGGilläsi? Kyllä tietenkin!

Laita Carbon Steel Grill Wok convEGGtor-koriin ja Egg on käden käänteessä valmis taas uutta valmistustekniikkaa varten! Vähän öljyä, mahtavan korkea lämpötila ja tuoret ainekset ja olet kohta mestari, joka hallitsee kaikki ruuanvalmistustekniikat. Pidä kupu mahdollisimman paljon kiinni: grillin ilmavirta varmistaa tasaisen kypsennyksen ja maukkaan tuloksen.



sivu 55

sivu 52



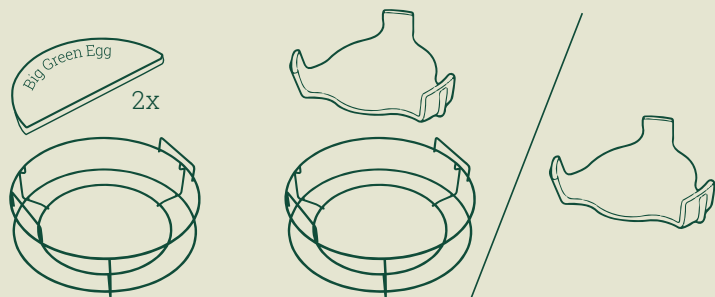
Aloita pitkät ruuanvalmistussessiot

Low and slow: miten se toteutetaan?

Valmistus on helppoa, aika tekee työn ja voit vain hämmästellä maukasta lopputulosta. Miten se toteutetaan parhaiten? Voit valita hitaan kypsennyksen käyttämällä convEGGtoria tai voit laittaa kaksi Half convEGGtor Stones -kiveä convEGGtor-koriin. Välillistä lämpöä saavan pinnan koko ja lämpötila eroavat näissä vaihtoehdoissa:

convEGGtor Basket +
2x Half convEGGtor Stone =
70°C – 180°C

convEGGtor
(convEGGtor-korin kanssa tai ilman sitä) =
80°C – 350 °C



Vinkki: valitse puulastut, jos savustusaika on lyhyt ja suuremmat puupalat, jos savustat kauemmin, jotta saat parhaan tuloksen. Haluatko tietää lisää savustamisesta? Katso sivua 36.

Hitaasti kypsennetty siankylki

AINEKSET

1 kg nahatonta siankylkeä
2 rkl valkosipulipyreetä
merisuolaa
½ timjaminippu
½ rosmariinin oksa
6–8 laakerinlehteä

TARVIKKEET

convEGGtor
Dual Probe Remote Thermometer

ETUKÄTEISVALMISTELU

1. Tee lihan rasvapuoleen ristikkäinen viilto. Tee myös lihapuoleen ristikkäinen viilto, koska tällöin maut imeytyvät lihaan. Hiero lihaan molemmille puolille valkosipulipyreetä ja runsaasti merisuolaa. Laita puolet timjamista,

rosmariinista ja laakerinlehdistä rasvapuolelle ja puolet lihapuolelle. Peitä liha ja anna marinoitua jääkaapissa yön yli.

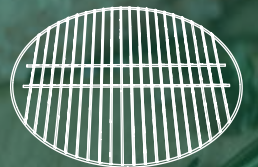
VALMISTUS

1. Ota siankylki jääkaapista. Avaa keraamisen pesän alla oleva ilmaventtiili kokonaan, laita kolme sytykettä hiilille ja sytytä ne. Anna Eggin kannen olla auki 10–12 minuuttia. Hiero sillä aikaa mausteet siankyljen lihapuolelle ja osittain rasvapuolelle. Kun rasvaan jätetään vähän mausteita paistamisen ajaksi, siihen ja samalla lihaan tulee lisämakua.

2. Aseta convEGGtor paikalleen ja laita teräsrilä Eggiin. Laita siankylki rasvapuoli ylöspäin rutilälle, koska näin maukas rasva imeytyy lihaan ja valelee sitä paistamisen aikana. Lisäksi convEGGtoriin ei tipu juuri lainkaan rasvaa, joten savua ei synny. Sulje Eggin kansi ja nosta lämpötila 100 °C:een. Anna siankyljen paistua noin 3 tuntia, kunnes lihan sisälämpötila on vähintään 77 °C. Sen voi mitata Dual Probe Remote Thermometer- tai Instant Read Thermometer -lämpömittarilla.

3. Ota siankylki Eggistä, kun sisälämpötila on saavutettu. Voit leikata lihan ja tarjoilla sen ohuina viipaleina tai grillata viipaleet 230 °C:ssa (ilman convEGGtoria) noin yhden minuutin ajan kummaltakin puolelta. Voit myös antaa lihan jäähtyä (säilytä se peitettynä jääkaapissa), viipaloida sen ja grillata viipaleet seuraavana päivänä. Voit syödä hitaasti kypsennettyä siankylkeä yhtenä päivänä ja grillata loput viipaleet seuraavana päivänä.

Vaadittavat tarvikkeet



Stainless Steel Grid

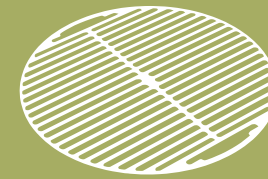


convEGGtor



Opi lisää
ruuanvalmistustekniikoita

Kokeile niitä kaikkia ja päästä luovat kykysi valloilleen.



Cast Iron Grid

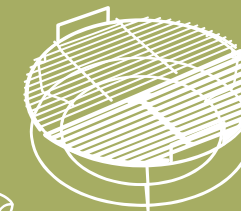


convEGGtor

Epäsuora grillaaminen

Miten voit grillata highway-tyyppisen kanan alusta loppuun kääntämättä sitä tai saada helposti hajoaviin aineksiin, kuten vihanneksiin kauniit grillausraidat? Kun grillaat välillisellä lämmöllä, kosketus valurautaritilään on maksimaalinen ja tuotteen valkuaisaineet karamelloituvat hitaammin.

Half Stainless Steel Grid
Half Cast Iron Grid



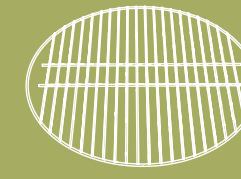
convEGGtor Basket



Half convEGGtor Stone

Multi Zone Cooking

Voit grillata suuren lihapalan ja antaa sen sitten kypsyä vielä vähän aikaa välillisellä lämmöllä. Tai voit tarjoilla suuren määrän hampurilaisia yhtä aikaa. Kokin vinkki: grillaa satay suoralla lämmöllä ja anna vartaiden olla ritilällä, johon kohdistuu välillinen lämpö.



Stainless Steel Grid



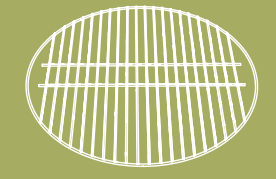
convEGGtor

Välillinen grillaaminen korkeassa lämpötilassa

Suolattu kinkku tai grillattu porsaanfilee. Ne saavat mahtavan paahdetun maun kun käytät teräsrtilää ja convEGGtoria korkeassa lämpötilassa eivätkä ainekset pala. Eggin kuuma ilma tekee aineksista täydelliset!



Dutch Oven



Stainless Steel Grid



convEGGtor

Haudutus

Vinkki: Grilla ainekset ensin valurautaritilällä, jotta niihin tulee grillimaku ja hauduta niitä sitten Dutch Oven -padassa. Ota kansi pois aina hauduttamisen ajaksi. Näin suljettu Egg tekee ruuasta erittäin maukasta.



EGGspander System

Loputtomat ruuanlaittomahdollisuudet.

L XL

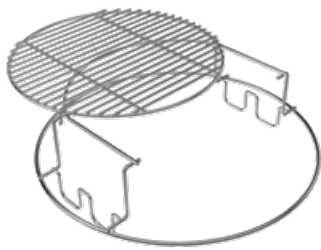
Päästä kulinaarinen luovuutesi valloilleen 5-osaisella EGGspander -laajennussarjalla. Tämä älykäs järjestelmä tarjoaa ruuanlaittoon monia erilaisia asetelmia, jotka auttavat sinua hyödyntämään sekä omia taitojasi että EGGiä. Hyvin suunniteltu sarja sisältää kaksiosaisen monitasotelineen, convEGGtor-korin ja 2 ruostumattomasta teräksestä valmistettua puolikuun muotoista ritilää. Tämä tekee EGGspander-sarjasta täydellisen peruspaketin kaikille innokkaille EGG-harrastajille.

Jos sarjan lukuisat asetelmat eivät tunnu sinusta riittävän haastavilta, valikoimassamme on paljon muitakin tarvikkeita. Valitse tarvikkeesi ja muut lisäosat omien ruuanlaittomieltymystesi mukaisesti.

5-Piece EGGspander Kit 5-osainen EGGspander-sarja

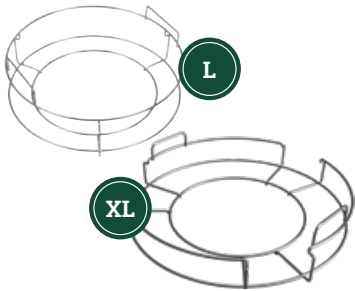


XLarge 121226
Large 120762



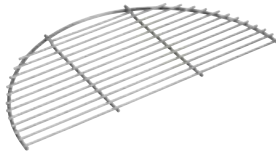
2-Piece Multi Level Rack

XLarge 121219
Large 120755



1-Piece convEGGtor Basket

XLarge 121196
Large 120724



Half Stainless Steel Grid

XLarge 121202
Large 120731



Ruuanvalmistus- tekniikoiden esittely.



Ruuanlaittoa suoralla tai epäsuoralla lämmöllä monella tasolla

EGGspander mahdollistaa ruuanvalmistuksen sekä suoralla että epäsuoralla lämmöllä yhtä aikaa.



Ruuanlaittoa monella tasolla

Mahdollistaa suuremman kapasiteetin, kun valmistetaan useita ruokia yhtä aikaa tai kun tehdään ruokaa suurille ryhmille. Ylin ritilä liukuu helposti sivuun, joten pääset käsiksi ruokaan.



convEGGtor Basket

Mahdollistaa convEGGtorin helpon ja kätevän paikalleen asettamisen. Kori pitää paikallaan myös hiiliteräksisen wokkipannun, jossa valmistat parhaat wokkiateriat.



Cowboy-grillaus

Kaksiosainen monitasoinen teline (2-Piece Multi-Level Rack) kääntyy suoraa Cowboy-tyylistä grillausta varten aivan hiilien yläpuolelle MiniMaxin valurautaritilän kanssa. *tämä on mahdollista vain Big Green Egg Large -mallissa.



Pizzat & leivonta

Tee EGGistä pizzauuni ja valmista paras pizza convEGGtorilla ja paistokivellä. Käytä monikerroksista telineä, jotta saat tilaa paistoksille.



Low & Slow

Käytä viisiosaista EGGspander -sarjaa kahden puolikuun muotoisen paistokiven kanssa ja saat täydelliset pienellä lämmöllä ja hitaasti valmistetut ateriat. Pitkä kypsennys alhaisessa lämpötilassa saa aikaan parhaan tuloksen.

Eggistä täydelliseen ulkokeittiöön

Jokainen Big Green Egg ansaitsee parhaan mahdollisen jalustan. Se on tärkeää grillin suojaamisen, turvallisen siirtämisen ja mahdollisimman mukavan käytön kannalta. Kun olet valinnut sinulle sopivan mallin, voit aloittaa kokoamisen. Tee Eggistä täydellinen ulkokeittiö ja luo tukeva alusta Eggille sekä työ- ja säilytystilat.



Portable Nest
Jos olet menossa retkeilemään, puistoon tai rannalle juhlimaan, miksi et tekisi sitä saman tien tyylikkäästi? Ota MiniMax mukaasi siirrettävässä jalustassaan. Kun avaat jalustan, monikäyttöinen ulkokeittolaitteesi on mukavalla työskentelykorkeudella (jalusta on 60 cm korkea!). Valmista tuli? Taita jalusta kokoon, niin EGGisi on taas valmis kuljetettavaksi!

MiniMax 120649



IntEGGrated Nest+Handler
Aivan oikein, me Big Green Eggissä teemme kaksi asiaa yhdellä kertaa! intEGGrated Nest+Handlerissä on yhdistetty kaksi hienoa tuotetta: vahva, vakaa jalusta ja kätevä siirtokahva. Sen suurilla ja tukevilla pyörillä siirrät EGGin turvallisesti. Jalusta + siirtäminen, ja kaikki tämä tyylikkäästi muotoiltuna.

2XL 121011
XLarge 121158
Large 120175
Medium 122285



Nest
Jokainen Big Green Egg tuntee olonsa kotoiseksi EGG Nest -jalustalla. Kun asetat EGGin jalustaan, se kasvaa silmissä. Koska se on korkeammalla, työskentelykorkeus on heti oikea. Se on parempi selälle. EGG Nest on tehty jauhepinnoitetusta teräksestä ja siinä on 4 tukevaa kääntyvää pyörää, joten siirtäminen on helppoa.

XLarge 301079
Large 301000
Medium 302007
Small 301062



Table Nest
Table Nest -jalustalla voit asettaa Big Green Eggin kirjaimellisesti jalustalle. Se on suunniteltu erityisesti tukemaan EGGiä ja suojaaman pöytä, keittiösaareke tai itse rakennettu ulkokeittiö kuumuudelta. Älä laita Eggia koskaan suoraan puiselle alustalle.

2XL 115638
XLarge 113238
Large 113214
Medium 113221



Nest Utility Rack
Mihin laitat convEGGtorin, kun se ei ole käytössä? Uusi Big Green Egg Nest Utility Rack on sille hyvä säilytyspaikka. Tämän väliaikaisen säilytysratkaisun voi kiinnittää EGG Nest -jalustaan tai jalustan ja siirtokahvan yhdistelmään (intEGGrated Nest+Handler). Teline on riittävän tukeva kannattelemaan paistokiveä.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
122704



Acacia Wood EGG Mates
Uudet akaasiapuiset EGG Mates -sivupöydät ovat Big Green Eggin mahtava lisä. Kätevät sivupöydät aineksia ja välineitä varten on valmistettu ekologisesti viljellystä akaasiasta. Tätä tiheäsyistä kovapuuta käytetään etupäässä ylellisiin huonekaluihin. Sivupöydät on helppo asentaa ja taittaa kokoon ja ne kestävät kuumuutta: yhdellä sanalla "wau".

XLarge 121134
Large 121127
Medium 120670

MiniMax 121844
Small 120663



Acacia Table
Luonto kulkee omia teitään. Katso vaikka akasiapöytää. Tämä pöytä on tehty käsityönä massiivisista akaasialankuista ja sen puunsyyt ovat luonnollisen muotoisia ja värisävyt uniikkeja. Siksi yksikään pöytä ei ole samanlainen. Akaasiapöytä tekee EGGistä täydellisen ulkokeittiön, jossa on riittävästi tilaa välineille ja ruuille. Laita EGG pöydälle Table Nest -jalustaan välttämättömän ilmavirran varmistamiseksi.

160x80x80 cm
XLarge 118264

150x60x80 cm
Large 118257



Pyörät pöytään 120410



Kokoa oma Egg ulkokeittiösi.

Koska Roomaakaan ei rakennettu yhdessä päivässä, sinunkin tulisi mukauttaa ulkokeittiösi omiin tarpeisiisi ajan kanssa. Aloita pöytärungosta ja laajenna sitä vähitellen laajennuspöytärungoilla, jalustojen lisätasoilla ja muilla lisäosilla. Kasvata EGGiäsi!

Uusi moduleista rakennettava ulkokeittiö (Modular EGG Workspace) on eräänlainen aikuisten Lego®-sarja. Se on suunniteltu siten, että kaikki komponentit voidaan yhdistää ja kokonaisuutta voidaan laajentaa jatkuvasti.

Jos haluat suuren työskentelypinnan, tämä modulaarinen järjestelmä on aivan yhtä monikäyttöinen kuin EGG itse. Voit myös mukauttaa ulkokeittiösi kokoonpanoa tai tyyliä oman makusi ja vaatimustesi mukaiseksi.



EGG Frame		76x76x77 cm	
		XLarge	120229
		Large	120212
2XL	121837	Medium	122193

Pyörät pöytään Erikseen hankittava.

1 Laajennuspöytärungot.



Expansion Frame
76x76x77 cm
120236



Expansion Cabinet
76x76x77 cm
122247
Akaasia-pöytälevy hankittava erikseen

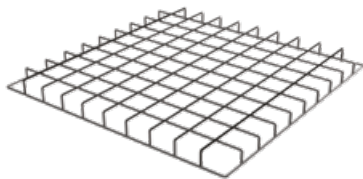
3 Päivitä lisätarvikkeilla.



3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace
Mistä tunnistat rutinoituneen Eggaajan? Hyvin järjestetystä työpisteestä. Kun käytät tätä kolmiosaista tarvikesarjaa, sinulla on kaikki tarpeellinen, jotta voit grillata. Säilytä välineet ja mausteet Storage Rack -hyllyssä ja ripusta talouspaperirulla ja pyyhe Towel Holder -pyyhetelineeseen. Tuhkat menevät Utility Tray -astiaan. Kaikki on kunnossa!

126948 **Tulossa pian**

2 Räätälöi lisätasoilla.



Stainless Steel Grid Insert
120243



Acacia Wood Insert
120250



Stainless Steel Insert
127365



Distressed Acacia Wood Insert
120267



Big Green Egg Charcoal: Parasta polttoainetta EGGillesi



Maukkaan ruuan onnistumisen ja ruuanlaiton perustana on parhaan laatuinen hiili. Tulos riippuu osaksi käyttämiesi hiilien tyypistä, mutta yksi asia on varma: puuhiilien päällä kypsennettyjen ruokien maku on vertaansa vailla.

Big Green Egg -hiili on 100-prosenttisen luonnollinen puuhiili, joka on pyökistä ja valkopyökistä. Tämä puulaatu antaa neutraalin pohjan, jotta voi itse valita joka kerta makujen ihanteellisen yhdistelmän. Enemmän savunmakua, hiven hikkoria, kirsikka-, omena- tai pekaanipuuta? Kun lisäät Big Green Egg -puulastuja tai -paloja, valinnanvaraa on paljon ja voit valmistaa aina yllättäviä ruokia.

100-prosenttisen luonnolliset hiilet (ilman kemiallisia ainesosia, maku- tai hajuaineita) tuotetaan Euroopassa jätetuusta tai erityisesti niitä varten kasvatetuista puista, jotka tulevat kestäväällä tavalla hoidetuista metsistä. Jokaisen kaadetun puun tilalle istutetaan uusi. Suuret hiilipalat palavat pitkään, eivät synnytä paljoa savua ja niistä muodostuu päinvastoin kuin monista muista hiililaaduista poikkeuksellisen vähän tuhkaa. Puhdas puu palaa pitkään. Siitä on etua, kun nyhtöpossu on kypsymässä hitaasti.



Charcoal Starters

Charcoal Starters -sytytyspaloilla saat liekin syttymään EGGissä. Niillä voit sytyttää puuhiilet EGGissä turvallisesti ilman sytytysnesteitä tai kemiallisia lisäaineita. Nämä sytytyspalat on tehty puristetusta puukuiduista, jolloin ei synny (mustaa) liekkiä tai läpitunkevaa petrolin hajua.

24 kpl 120922

Charcoal EGGniter

Upouusi ja jo heti välttämätön kaikille Eggin omistajille. Nopeasti syttyvä Big Green Egg Refillable Butane Charcoal EGGniter on säädettävän sytyttimen ja puhaltimen tehokas yhdistelmä. Muutamassa minuutissa sytytät hiilet ja kohennat tulta. Tämä BBQ-sytytin on käytössä nopea, helppo ja turvallinen. Baby, you can light my fire!

120915



100% Natural Charcoal

Ruuanlaitto alkaa aina oikean polttoaineen valinnalla. 100-prosenttisen luonnolliset puuhiilemme, joilla on FSC-hyväksymysmerkintä, ovat juuri sitä, mitä tarvitset. Nämä Big Green Egg -hiilet on tehty pyökistä ja valkopyökistä ne palavat erittäin pitkään. Lisää hiiliin Big Green Egg -puulastuja tai -paloja, jotta saat voimakkaamman savuaromin.

Big Green Egg -hiiliä myydään 9 ja 4,5 kilon pusseissa. Hiilet ovat hieman pienempiä 4,5 kilon pusseissa. Ne sopivat täydellisesti pienempiin EGG-malleihin.

9 kg 666298
4,5 kg 666397



Savustaminen eggissä? Koukuttavan ihanaa.



Savustustekniikka antaa Big Green Eggille lisäulottuvuuden. Kun olet maistanut kerran tyypillisen savun- ja miedon puunmaun, olet myyty. Muutamalla apuvälineellä savustaminen onnistuu helposti. Laita ainekset puisten grillauslankkujen päälle. Ennen kuin laitat setri- tai leppäpuisen lankun EGGiin, se pitää liottaa vedessä. Kuumuus ja kosteus saavat aikaan savunmaun. Alkuperäiset Wood Chips -lastut antavat ruuille lisäsäväyksen. Sekoita (liotetut) puulastut puuhiilten kanssa tai ripottele kourallinen niiden päälle. Riippuen valmistamastasi ruuasta voi valita hikkorin, pekaanipähkinän, omenan tai kirsikan välillä. Uutta valikoimassamme ovat täysin luonnonmukaiset Wood Chunk -puupalat: huippukokit ovat testanneet ja hyväksyneet nämä tukevat puupalat. Kokonsa ansiosta ne sopivat erittäin hyvin low- ja slow-kypsennykseen. Valitse Apple, Hickory tai Mesquite ja pääset seuraavalle gastronomiselle tasolle.

Omenapuu



Kala, sianliha, vaalea liha ja siipikarja, kuten kana ja kalkkuna.

Kirsikkapuu



Kala, lammas, kaikenlainen riista, anka ja naudanliha.

Pekaanipähkinä



Mausteiset savustetut ruuat, erityisesti amerikkalaiset klassiset grilliruuat.

Hikkori



Hedelmät, pähkinät, naudanliha ja kaikenlainen riista.

Meskiitti-savustuspuu



Naudanliha, maustettu sianliha ja riista. Käytetään usein nyhtö-possuun ja briskettiin.



Wood Chips

Jokaisella Big Green Egg -kokilla on oma tyykinsä. Alkuperäiset Wood Chips -lastut antavat kaikille ruuille tyypillisen savunmaun. Sekoita (liotetut) lastut puuhiilien kanssa tai ripottele kourallinen niiden päälle. Tai tee molemmat: se on makukysymys. Samoin kuin se, minkälaiset lastut valitset: hikkori, pekaanipähkinä, omena tai kirsikka. Kun savustat lyhyitä aikoja, voit käyttää Wood Chips -puulastuja.

Sisältö - 2,9 l

Hikkori	113986
Pekaanipähkinä	113993
Omena	113962
Kirsikka	113979

Wood Chunks

Big Green Egg -kokit ovat testanneet ne perusteellisesti. Tämä ensiluokkainen valikoima täysin luonnollisia puupaloja soveltuu täydellisesti savustamiseen ja antaa pitkään hyvän aromin ja täyteläisen maun. Valitse mauista omena, hikori tai meskiitti ja löydä uusi maistuva ulottuvuus kaikkiin ruokiin, joita valmistat EGGissä. Wood Chunks -puupalat ovat sopivia, kun valmistat ruokaa alhaisella lämmöllä ja hitaasti.

Sisältö - 9 l

Omena	114617
Hikkori	114624
Meskiitti	114631

VINKKI: yhdistä 100-prosenttisen luonnollisiin hiiliin puulastuja tai -paloja makusi mukaan. Hiilet ovat neutraaleja, mutta tällä helpolla tavalla saat lisämakua ruokiin.



Wooden Grilling Planks

Puisilla grillauslankuilla pääset kokkina seuraavalle tasolle. Laita ainekset (vedessä liotetulle) lankulle EGGin ritilälle ja kosteus saa aikaan savunmaun. Voit valita setri- tai leppäpuusta tehdyistä lankuista, joista kummallakin on oma makunsa. Puisia grillilankkuja voi käyttää useita kertoja.

Setri - 2x

28 cm 116307

Leppä - 2x

28 cm 116291





Vinkki: grillilankulla voi kypsentää myös hedelmiä, sieniä, ankanrintaa tai muuta kalaa.

Aloita Kypsennä puisilla grillillankuilla

Setripuulla kypsennetyt lohipalat.

Ohjeesta tulee 10 palaa

AINEKSET

- 400 g nahatonta lohifileetä (selkäpala)
- 2 kevätsipulia
- 1 punainen chilipippuri
- 1/3 limettä
- 2 korianterin oksaa
- 100 ml Tomasu-soijakastiketta
- 1 tl wasabitahnaa
- 10 viipaletta pikkelöityä inkivääriä (gari, aasialaiset kaupat)
- 1 rkl Kewpie-majoneesia (aasialaiset kaupat)

TARVIKKEET

- Wooden Grilling Plank (setri)
- Instant read Digital Thermometer

ETUKÄTEISVALMISTELU

- 1. Leikkaa lohifilee 10 yhtä suureen palaan. Leikkaa sipulit ohuiksi renkaiksi. Poista chili-pippurin kanta ja siemenet ja leikkaa se ohuiksi renkaiksi. Viipaloi limetti. Riivi lehdet yhdestä korianterin oksasta ja hienonna ne.

- 2. Sekoita marinadia varten soijakastike ja wasabitahna. Ota 10 rengasta kevätsipulista ja chilipippurista erilleen (säilytä jääkaapissa) ja sekoita loput limettiviipaleiden ja hienonnetun korianterin kanssa marinadiin. Kääntelet lohipaloja marinadissa ja anna niiden marinoitua 2 tuntia jääkaapissa.

VALMISTUS

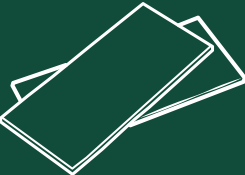
- 1. Liota puulankkuja 30 minuuttia runsaassa vedessä. Sytytä hiilet Eggissä ja kuumenna ritilän kanssa 170 °C:n lämpötilaan.
- 2. Taputtele puulankku kuivaksi ja laita lohipalat sen päälle. Laita lankku ritilälle ja sulje Eggin kansi. Anna lohen savustua 8–10 minuuttia, kunnes sen sisälämpötila on 55 °C. Voit mitata sen Instant read Digital Thermometer -lämpömittarilla. Riivi sitten lehdet toisesta korianterin oksasta ja hienonna ne. Valuta inkivääriviipaleet.
- 3. Ota puulankku Eggistä ja pursota majoneesia lohipalojen päälle. Koristele chilipipurilla, kevätsipulilla, inkiväärillä ja korianterilla.

Puiset grillilankut: käyttö kahdella tavalla

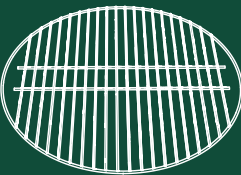
Kypsentäminen & höyryttäminen: laita liotettu lankku ja kypsennettävä lohi ritilän päälle. Vapautuva höyry saa aikaan setripuun makean maun imeytymisen tuotteeseen.

Savustaminen & grillaaminen: anna liotetun lankun kuivua ritilällä ja laita sitten tuote ritilälle. Setripuu alkaa kärkeä alapuolelta, jolloin tuotteeseen tulee savunmaku.

Vaadittavat tarvikkeet



Wooden Grilling Plank



Stainless Steel Grid



Ruokaa laittava *rumpali*

Haastattelu
Cesar Zuiderwijk

Cesar Zuiderwijk on hollantilaisen Golden Earring -bändin rumpali. Bändi on legendaarinen ja on menestynyt hyvin kansainvälisesti. Monet eivät tiedä, että hän on myös erittäin hyvä kokki. Hän käyttää mieluiten Big Green Eggiä.

Tekstit Caroline Ludwig | **Valokuvat** Femque Schook

Vaikka kaikki hänen viisi enoaan olivat vihan-
neskauppiaita, hänen rakkautensa ruokaan
ei ole kodin perua. "Meillä ei ollut koskaan
puutetta ylikypsistä vihanneksista" vitsailee
Cesar Zuiderwijk. "Äitini ei koskaan päässyt
kotiäitien peruskeittokirjoja pidemmälle.
Odota, minulla on niitä varmaan vielä
jossain." Zuiderwijk osoittautuu keittokirjojen
keräilijäksi, jolla on satojen keittokirjojen
kokoelma.

**Ruuanlaiton opetusta Golden Duck
-ravintolassa**

Cesar ei sanoisi tätä intohimoksi, hän ei nyt
vain käytä ylisanoja. Hänen mielestään
ruuanlaitto on ennen kaikkea käytännöllistä
toimintaa: "Haluan syödä hyvin ja keittiössä on
oltava viihtyisää." Ystävä ja tähtikokki Henk
Savelberg on sitä mieltä että Cesar on erityisen
hyvä kokki. Etenkin, kun on kyse kokkaamise-
sta Big Green Eggillä. Cesar alkoi kiinnittää
huomiota hyvään ruokaan, kun hänen
poikansa Casper syntyi 35 vuotta sitten.
"Siihen asti etupäässä vain soitin ja hengailin
baareissa. Kun minusta tuli isä, aloin kiinnittää
huomiota terveelliseen ruokaan. Ostin
luomutorilta vihanneksia ja hedelmiä ja aloin
valmistaa niistä ruokaa." Mausteiset ruuat
ovat hänen suosikkejaan: intialainen, indone-
sialainen ja etelä-amerikkalainen ja niitä ruokia
hän valmistaa myös itse. "1970-luvulla olin
kiertueella Golden Earringin kanssa ja löysin
Lontoosta kiinalaisen ravintolan nimeltä
Golden Duck. Siitä tuli nopeasti suosikkini ja se
pysyi sellaisena kun muutin Lontooseen. Kun
palasin Hollantiin täälläkin avattiin Golden
Duck, Scheveningenissä. Ruokalista ja
sisustus olivat täsmälleen samanlaiset. Kävi
myös ilmi, että kokki oli sama. Kysyin häneltä
heti, että voisiko hän antaa meille vähän
ruuanlaiton opetusta." Cesar hakee ruokalistan
ja lukee siitä: "Ankalla täytetyt ohukaiset,
seesamimausteiset katkarapusormet ja
valkoviinikala. Opin valmistamaan kaikki
ruokalistan annokset. Ruokalista oli Pekingin,
Kantonin ja Szechuanin keittiöiden sekoitus.
Kun näen nimen wantan-keitto, vesi herahtaa
kiellelleni."



Herkuttelijoiden bändi

Hänen Golden Earringissä soittavat muusik-
koystävänsä ovat myös herkkusuita. Kitaristi
George Kooymans laittaa hyvää ruokaa ja
olemme olleet lukemattomia kertoja yhdessä
syömässä ulkona. Teimme joskus pitkän
kiertueen Yhdysvalloissa The Whon lämmitte-
lybändinä. Olimme aikaisin valmiita ja
menimme sitten syömään. Katsoimme
paikallisesta puhelinluettelosta, oliko paikka-
kunnalla Benihana. Se on japanilaisten
ravintoloiden ketju. Sashimi, sushi, grilli-
lautaset, niitä ei silloin vielä tunnettu
Hollannissa. Ihmiset ajattelevat usein, että
muusikot syövät vain roskaruokaa; se ei pidä
ollenkaan paikkaansa. Zuiderwijk tutustui
Henk Savelbergiin 20 vuotta sitten. Hän oli
myös tämän opissa ja he kuuluvat yhä
yhdessä samaan ruuanlaittokerhoon. "Kaikki
hänen kalaruokansa ovat fantastisia. Tein
sattumalta eilen bouillabassea hänen
ohjeensa mukaan."

Dukkah ja litroitain piccalillyä

Zuiderwijkin kodin puutarha Baarle-Nassaus-
sa, Belgian rajalla, on hänen Egg-grilliensä
kotipaikka. Hänen pitää oikein miettiä, kuinka
monta niitä on. "Hm, Minimax, Large ja XL
Baarlessa. Ja Haagin kodissamme on Small
terassilla ja vielä Mini kellarissa piknikkejä
varten. Zuiderwijk käyttää ruuanvalmistukses-
sa mielellään itse tekemiään yrttiseoksia ja
lihaliemiä. "Minulla on Baarlessa kasvimaata ja
saan sieltä vihannekset lisukkeisiin. Teen
myös litroitain piccalillyä ja tomaattikastiketta.
Odota vähän, tätä sinun pitää maistaa: se on
pohjoisafrikkalainen pähkinäsekoitus, dukkah.
Teen myös aina itse lihaliemen. Riistasesongin
aikaan valmistan mielelläni riistaa: metsäkau-
rispaistia tai villisian kylkeä. Eräällä ystävälläni
on Bresse-kanoja. Olen tekemässä erityistä
grillitelinettä, jonka alustana on rumputeline." Parempaa Zuiderwijkin kahden suuren
rakkauden yhdistelmää ei voisi olla.



**Cesarin
ikivihreät**

THE STONES

"Mahtava ja konstailematon bändi. Näin heidät viimeksi
Gelredomessa. Mitä vanhemmiksi miehet tulevat, sitä
hauskempia he ovat. He olivat rentoja ja ystävällisiä."

VIINI LA VIALLA

"Italialaisen Fattoria La Viallan palkitut viinit. Suurella
maatilalla Arezzon ulkopuolella sijaitsevilla kukkuloilla
Toscanassa he tuottavat mahtavia biologis-dynaamisia
viinejä, kuten Chiantia ja Vermentinoa ja muita hyviä
viinejä. Niitä voi tilata Internetistä."

LES DINERS DE GALA -KEITTOKIRJA

"Keittokirjasuosikkini on Salvador Dalin Les Diners de
Gala. Olen ihailut tätä taitelijaa jo nuoresta asti. Kauniisti
kuvitussa kirjassa on ruokia, joita Dalin muusa Gala
tarjoili extravaganteilla päivällisillä."



Henk Savelberg on saavuttanut eläkeiän, mutta ei aio levätä laakereillaan

Henk Savelbergin vuodet Thaimaassa



Henk teki viisi vuotta sitten suuren muutoksen. Hän avasi Bangkokin miljoonakaupungissa uuden ravintolan, jossa hän valmistaa ruokaa tutun reseptinsä pohjalta: ruoka on yleistä, ranskalaistyyppistä ja valmistetaan hollantilaisista aineksista. Kesällä hän saavutti eläkeiän, mutta tämä tähtikokki ei mieti lopettamista.

Oltuaan 40 vuotta töissä eri ravintoloissa hän jätti Hollannin vuonna 2014. Hänellä oli ollut oma ravintola Voorburgissa 25 vuotta ja hän havaitsi tähtiravintoloiden markkinatilanteen huonontuvan. Hän oli tuolloin jo saanut neljä kertaa Michelin-tähden ja valitsi seikkailun Thaimaassa. Hän avasi suurlähetystöalueella Savelberg Thailand -ravintolan. Hän otti mukaansa pari nuorta hollantilaista kokkia ja Big Green Eggit.

Kulttuurierot

Ajoitus ei olisi voinut olla parempi. "Bangkokista on tullut parissa vuodessa todella kulinaarinen kaupunki. Aloitin juuri oikealla hetkellä. Tiesin tietenkin, että Michelin aikoi julkaista Aasiaoppaan. Tavoitteenani olikin saada tähti." Se onnistui: ensimmäisessä punaisessa oppaassa - Michelin Asia 2018 - Savelberg sai tavoitellun palkinnon. Hän huomasi, että yleisön kiinnostus hyvään ruokaan kasvoi. "Alussa noin puolet vieraista tuli Euroopasta ja loput Aasiasta. Nyt aasialaisten osuus on paljon suurempi, useimmat kuuluvat Thaimaan rikkaaseen yläluokkaan." Hän tottui nopeasti aasialaiseen ravintolakulttuuriin. "Thaimaalaiset ovat fantastisia työntekijöitä, mutta henkilökuntaa on kohdeltava todella hyvin, muuten he lähtevät pois." Asiakkaiden ravintolakäyttäytymisestä hän sanoo: "He syövät hyvin nopeasti ja räpläävät puhelinta koko illan. Kaikki ruuat kuvataan tarkkaan ja he myös haluavat kuvaan kanssani. He tilaavat usein kahdestaan kahdeksan ruokalajin päivällisen yhdelle hengelle ja jakavat kaikki. On myös tavallista, että viinipullo tuodaan kotoa."

Ranskalaista hollantilaisista aineksista
Herkuttelijat voivat nykyisin valita 27 tähtiravintolasta Bangkokissa. Viisi ravintolaa sai kaksi tähteä, kuten ranskalaistyyppinen Le Normandie Mandarin Oriental -hotellissa ja Mezzaluna LeBuassa, jossa kokki Ryuki Kawasaki valmistaa japanilais-ranskalaista ruokaa. Myös Savelberg perustaa ruokansa ranskalaiseen keittiöön. "Paljon vasikanlihaa ja kalaa, niistä pidetään täällä. Kokeilen nyt kateenkorvaa, sitä ei vielä tunneta. Kaikki kalat, kuten meriantura, merikrotti, langusti ja hollantilaiset katkaravut tulevat Holland Vis -liikkeestä. Listalla on tietenkin myös pilkullinen piikkikampela, josta Savelberg tunnetaan. "Ostamme vihannekset lähistön toreilta. Laatu ja tarjonta paranevat yhä. Valmistamme paikallisista tuotteista, kuten vihreästä mangosta salaattia ja kastiketta ja koristelemme lautaset syötävillä tropiikin kukilla."

Grillaamassa Cesarin kanssa
Henk Savelberg valmisti jo Voorburgissa ruokaa Big Green Eggillä. Hänen keittiössään Thaimaassa niitä on kaksi XLarge ja Mini. Niillä hän valmistaa tiettyjä ruokia.



Henkin ikivihreät.

Kokki Cas Spijkers

"Cas Spijkers oli Hollannin Bocuse -ystävä ja esimerkki. Myös Lindenhofin Martin Kruithof on fantastinen kokki."

Viini – Bourgogne

"Pullo hyvää Bourgognea Gevrey-Chambertinilta! Kysyn aina sommelierilta, mikä minun pitäisi valita. Juon sitä mieluiten Bresse-kanan tai kyyhkysen kanssa."

Lomakohde – risteilyt

"Risteilyt ovat erittäin mukava tapa matkustaa. Mieluiten teen risteilyn Välimerellä suurella risteilijällä. On mahtavaa nähdä aamuisin meri, kun herään. Paras hotelliketju on mielestäni Four Seasons. Hotelli Macaossa (Kiinassa) oli todella luksusta ja kohtuuhintainen."

Kulkuneuvo – VanMoof-polkupyörä

"Pyöräilen joka vuosi Hollannissa viikon ja menen ravintolasta toiseen. Ennen pyöräilin joka sunnuntai helposti 100 kilometriä. Minulla on Haagissa VanMoof-pyörä. Se on sähköpyörä, mutta sitä ei huomaa, koska elektroniikka on piilossa rungossa. Lukitsen sen puhelimella."

Vaatemerkki - Boss ja Dr. Martens

"Olen vannoutunut Bossin vaatteiden käyttäjä. Ne istuvat erinomaisesti. Koska inhoan shoppailua, ostan paljon kerralla. Kenkinä käytän aina Dr. Martensin matalaa mallia. Seison joka päivä tuntikausia, joten kenkien pitää olla mukavat."

PARASTA BANGKOKISSA

Henk Savelberg tutustuu vapaana sunnuntaina Bangkokiin ja käy aina ulkona syömässä. Nämä paikat ja paikalliset herkut ovat hänen mielestään tutustumisen arvoisia. Keittiömestarin suosittelemat

Katuruoka

"Bangkok on katuruuan taivas. Nuudelikeitto on mielestäni parasta. Sitä tarjoillaan nautanlihan, kanan tai ankan kanssa, vaihtoehtoja on paljon. Pyydän aina paikalliselta, että hän maustaisi keiton. Marmoroitu siankyliki on myös hyvää, mutta se ei ole niin terveellistä, joten en syö sitä liian usein."

Chatuchak-tori

"Monilla Bangkokin metroasemilla on foodcourt, joissa on baarit ja musiikkia. Myös monissa ostoskeskuksissa saa hyvää ruokaa. Se on tosin vähän kalliimpaa, mutta luomuvaihtoehtoja on enemmän. Chatuchak-tori on valtava, sieltä saa kaikkea, kotieläimistä astioihin. Ruokaosasto on hyvä."

Chinatown

"Chinatownissa pitää ehdottomasti käydä syömässä. Kaupunginosan nimi on Yaowarat. Bangkokissa on suurin kiinalaisyhteisö Kiinan ulkopuolella. Kaikki tuoksut, värit ja maut ovat mahtavia. Iltaisin kadut muuttuvat ruokatoriksi, jossa suuret kattilat täynnä herkkuja porisevat."





Teemu Laurell
Shelter, Helsinki

Huippukokit ja Big Green Egg

Luodut toisilleen

Missä tahansa Big Green Egg saakin jalansijaa, yksi asia on aina sama. Huippukokit, jotka ovat luovia neroja ja niittäneet mainetta innovatiivisen keittotaitonsa ja gastronomisten rajojen rikkomisen vuoksi, toivottavat EGGin lämpimästi tervetulleeksi. He ovat huomanneet, että kun EGGissä valmistetaan parhaimpia ja tuoreita (sesongin) aineksia, ruokiin tulee vielä yksi lisä, eli tyyppillinen EGG-maku. Kunnianhimoisten luomusten ja EGGin tarjoamien monenlaisten valmistustekniikoiden yhdistelmä näyttää olevan lyömätön. Lähettiläämme ovat tehneet Big Green Eggin tunnetuksi. Tähtikokit, kuten Teemu Laurell, ovat saaneet meidät (kirjaimellisesti) kartalle ja antaneet ruokafriikeille mahdollisuuden löytää uniikki Big Green Egg -maku. Pelkästään siitä syystä huippukokit ansaitsevat tähden.



Big Green Egg on jokaisen ruokaa rakastavan pyhä lehmä. Mitä useammin käytät sitä, sitä tyytyväisemmäksi tulet sen kaikista mahdollisuuksista, tuloksista ja reaktioista. Haluatko asettaa riman korkeammalle, saada isomman paistopinta-alan tai helpottaa työtäsi? Hyödy sitten valtavasta tarvikevalikoimastamme.

Sitten sinulla on kaikki tarpeellinen.



EGGmitt
Menemme takuuseen EGGmittin puolesta. Tämä pitkävartinen grillihansikas suojaa vasenta tai oikeaa kättä 246 °C:n lämpötilaan asti. Sisäpuoli on pehmeää puuvillaa ja ulkopuoli palonkestävää kuitua, jota käytetään myös ilmailuteollisuudessa. Silikoniprofiili tarjoaa erinomaisen pidon.

Yksi koko 117090



Silicone Grilling Mitt
Silikoninen grillikinnas on täysin vedenpitävä kinnas, joka ei luista silikoniprofiilin ansiosta. Ranneke ja vuori on tehty pehmeästä puuvilla-polyesterisekoituksesta. Kinnas kestää lämpötiloja 232 °C:een.

Yksi koko 117083



Stainless Steel Tool Set
Setti 116901
Pihdit 116871
Lasta 116888
Harja 116895



Silicone Tipped Tongs
40 cm 116864
30 cm 116857



Cast Iron Grid Lifter
Laske alas, käännä neljänneskiertos, purista ja nosta. Big Green Eggin kuumen ja raskaan valurautaritilän nostaminen esimerkiksi convEGGtorin asettamista varten on hikistä hommaa. Mutta se on helppoa kätevällä valurautaritilän nostimella. Ritilännostimen kädensijan alla oleva levy suojaa käsiäsi mahdollisesti ylös nousevalta kuumalta ilmalta.

127341



Grid Gripper
Grid Gripper -nostopihdeillä saat hyvän otteen EGGin ritilästä. Voit nostaa ritilän helposti esimerkiksi convEGGtorin asettamista tai poistamista varten tai voit siirtää ritilän puhdistusta varten. Tämä väline on myös oivallinen tulikuuman valutusvuoan nostamiseen, tyhjentämiseen ja asettamiseen takaisin paikalleen. Eivätkä kädet likaannu.

118370

Hyödylliset keittiövälineet



Measuring Cups
4x 119551

Knife Set
117687

Teak Cutting Board
120632

Kitchen Shears
120106

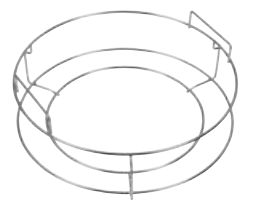
Bamboo Skewers
25 cm - 25x 117465



convEGGtor®

convEGGtor saa aikaan luonnollisen esteen ruokien ja Big Green Eggin tulen välille. Sen erityinen muotoilu saa aikaan hyvän ilmanvirtauksen ja erinomaisen lämmönjohtamisen. Epäsuora lämpö, jonka keraaminen lämpösuoja päästää läpi, tekee EGGistä oikean ulkouunin. Ihanteellinen ainesten hitaaseen kypsentämiseen alhaisessa lämpötilassa.

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



convEGGtor Basket

INSIDE TIP! convEGGtor Basket on convEGGtorin nostolaite. Sen avulla voit laittaa convEGGtorin nopeasti ja helposti EGGiin. convEGGtor-kori on osa EGGspander-järjestelmää. Katso lisätietoja sivulta 26.

2XL	119735
XLarge	121196
Large	120724
Medium	127242

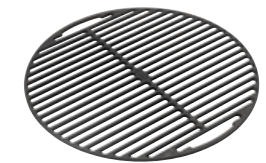


Baking Stone

Pizza, spelttileipä, focaccia tai herkullinen omenapiirakka: litteällä paistokivellä voit aloittaa kotileipomon. Laita paistokivi EGGin ritilälle ja saat rapeakuorista leipää ja rapeita pizzvoja.

XLarge	401274
Large	401014

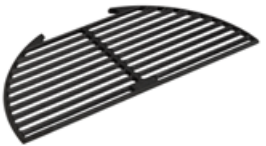
Medium, MiniMax, Small
401007



Cast Iron Grid

Aiotko grillata Big Green Eggillä? Siinä tapauksessa valurautaritiä on korvaamaton! Mahtavat grillausraidat ja -ruudut saat vain, kun käytät valurautaritiä. Eikä pelkästään ruokien ulkonäkö parane, vaan valurautaritiä antaa enemmän aromeja, väriä ja makua aineksiin. Valurauta lämpiää nimittäin helpommin ja nopeammin, pysyy kauemmin kuumana ja lämpö jakautuu tasaisesti tuotteeseen. Sen lisäksi valurauta on materiaali, joka kestää eliniän ja se on myös erittäin helppohoitoinen.

Large	122957	MiniMax	122971
Medium	126405	Small	



Half Cast Iron Grid

Oletko kunnianhimoinen grillaaja? Kun käytät puolikuun muotoista valurautaritiä (Cast Iron Half Grid), voit valmistaa lohpihvejä, kyljyksiä ja kasviksia, joissa on hieno grillikuvio. Ne ovat täydellisesti ruskistettuja ulkoa ja todella mureita sisältä. Käytät vain puolet paistopinta-alasta, mutta saat kaiken maun.

XLarge	121233
Large	120786



Half convEGGtor Stone

Erittäin monipuolinen on vähättelevä ilmaus Half convEGGtor Stone -paistokivestä. Käytä sitä yhdessä 1-piece convEGGtor -korin kanssa välikerroksena, kun haluat valmistaa ruokaa kahdella tavalla, suoralla ja välillisellä lämmöllä. Kun laitat kaksi puolikasta yhteen, saat konvektiosuojan.

2XL	120960
XLarge	121820
Large	121035
Medium	127273



Half Cast Iron Plancha

Kolikolla on kaksi puolta. Niin myös Half Cast Iron Plancha Griddle -grillauslevyllä. Uritettu puoli sopii erinomaisesti kalafileiden tai lämpimien kerrosleipien tekemiseen ja sileä puoli munien, blinien ja lettujen paistamiseen.

XLarge	122995
Large	122988



Half Perforated Grid

Haluatko valmistaa EGGissäsi ruokia, jotka tarvitsevat varovaista käsittelyä, kuten kaloja ja äyriäisiä? Rei'itettyssä ritilässä (Perforated Cooking Grid) ne pysyvät ehjinä. Rei'itetty ritilä sopii ihanteellisesti myös hienoksi pilkotuille kasviksille, parsalle ja monelle muulle herkulle.

XLarge	121240
Large	120717





Kokin suosikki



Cast Iron Skillet

Oli sinulla sitten paljon tai vähän aikaa, Cast Iron Skillet -pannulle aika ei merkitse mitään. Tässä monikäyttöisessä valurautapannussa voit ruskistaa lihan salamannopeasti tai antaa sen hautua tuntikausia. Valmista vaikkapa sisäpaisti, indonesialainen rendang, perunagratiini tai pataruoka. Jääkö aikaa? Pannussa voi valmistaa myös herkullisen jälkiruuan, kuten hedelmätortun tai clafoutisin. Cast Iron Skillet sopii täydellisesti yhteen MiniMax-mallin Cast Iron Griddle -ritilän kanssa. Griddle toimii silloin padan kantena.

2XL, XLarge, Large
Ø36 cm 118233

Alkaen mallista MiniMax
Ø27 cm 120144



Cast Iron Satay Grill

Satay on kaikkien herkkua Big Green Eggissä valmistettuna. Siksi tämä Cast Iron Satay Grill tulee juuri oikealla hetkellä. Marinoi suosikkiaineksesi, tee niistä vartaita ja laita vartaat erityisesti tähän tarkoitukseen kehitetylle puoliritilälle. Ei heiluvia, puolikypsiä tai leimahtavia vartaita, vaan tasaisesti kypsynyt satay... tai kebab tai yakitori. Mitä vain mielesi tekee!

Large 700485



Cast Iron Plancha

Putoaako sinultakin joskus aineksia EGGin ritilän väliin? Sitä varten valikoimaamme sisältyy valurautainen grillilevy. Tämän valurautaisen alustan uritettulla puolella voit grillata helposti hajoavia ja pieniä aineksia ja sileällä puolella voit paistaa lettuja tai munia. MiniMax-malliin tarkoitettua Plancha Griddle -ritilää voi käyttää myös valurautapadan (Cast Iron Skillet) kantena (MiniMax).

2XL, XLarge, Large
Ø35 cm 117656

Alkaen mallista MiniMax
Ø26 cm 120137



Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush

Lämmität kastikkeet ja marinadit ja sulatat voin nopeasti ja helposti valurautaisessa kastikepadassa Big Green Eggin ritilällä. Silikoniharjan kädensija sopii täysin padan kahvaan, jolloin jäämät valuvat pataan eivätkä pöytäliinalle. Laitako kastikepadan EGGiin? Ota silikoniharja pois padan kahvasta.

2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small
Ø 12 cm 117663



Green Dutch Oven

Vihreää valurautapataa voi oikeutetusti kutsua raskaan sarjan mestariksi. Tässä emaloidussa valurautapadassa voi hauduttaa, keittää, paistaa ja paahtaa. Se on siis todella monikäyttöinen! Padan kantta voi käyttää erikseen matalana paistinpannuna tai kakku- ja jälkiruokavuokana. Pataa saa pyöreänä ja soikeana.

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

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



Cast Iron Dutch Oven

Tämä valurautapata sopii moneen käyttöön. Valurautapata on ihanteellinen uuniruokien, muhennosten, keittojen ja pataruokien valmistukseen. Valurauta jakaa lämmön koko pataan ja raskas kansi varmistaa, että neste ei haihdu. Pataa voi käyttää myös ilman kantta, jolloin ainekset saavat uniikin Big Green Egg -maun. Molemmissa tapauksissa lihasta tulee ihanan mehukasta ja mureaa. Onko uteliaisuutesi herännyt? Tule neljän tunnin kuluttua takaisin...

5.2 L: 2XL, XLarge, Large, Medium
Ø27 cm 117052



Carbon Steel Grill Wok

Big Green Egg on erittäin monipuolinen ja sama pätee wokkaukseen. Carbon Steel Grill Wok -pannua ja bambulastaa voi käyttää moniin kulinaarisiin tarkoituksiin. Tasaisen pohjan ansiosta pannu on vakaa kaikilla paistotasoilla. Sitä voi käyttää kätevästi yhdessä convEGGtor Basket kanssa. Ready to wok?

XLarge, Large
Ø40 cm 120779



Fire Bowl

Kuinka saat tuhkat pois jäähtyneestä EGGistä helposti ja likaamatta käsiä? Se on uusien ruostumattomasta teräksestä tehtyjen Fire Bowl -koriin tehtävä. Laita kori jäteastian yläpuolelle ja suodata tuhkat jäähtyneistä hiilistä. Se takaa parhaan mahdollisen ilmvirtauksen, jolloin grilli syttyy nopeasti. You can lift me up! XL- ja XL Fire Bowl -korit on jaettu kahteen osaan kahta EGGin vyöhykettä varten.

2XL 122698
XLarge 122681
Large 122674
Medium 122667
MiniMax 122650





**TÄSMÄLLEEN
OIKEA LÄMPÖTILA
VARMISTAA
PARHAAN MAUN**



Instant Read Thermometer

Haluatko pihvin kypsyyssasteen olevan rare tai medium? Big Green Egg Instant Read Thermometer mittaa sisälämpötilan niin tarkasti, että edes medium-rare-kypsyyssaste ei jää arvailun varaan. Koska Eggistä ei saa karata liikaa lämpöä kypsentämisen aikana, voit lukea lämpötilan (232 °C:een) 3-4 sekunnissa. Jos käännät mittaria lämpötilan mittaamisen aikana, näyttö kääntyy myös. Mukana kätevä säilytyskotelo, joka on pakko saada.

119575



Instant Read Thermometer with Bottle Opener

Ajoitus on kaikki kaikessa Eggin käyttäjälle. Big Green Egg Instant Read Thermometer on (salainen) aseesi taistelussa raakoja tai ylikypsiä aineksia vastaan. Saat neljässä sekunnissa tietää lihan, kalan tai siipikarjan tarkan sisälämpötilan. Mikä on oikea lämpötila lampaankyljelle? Tarkista lunttilapusta oikea lämpötila. Täydellisyysaste on saavutettu! Onko aika hyvin ansaitulle oluelle? Tämän kätevän lämpömittarin päästä löydät korkinavaajan.

127150



Quick-Read Thermometer

Lämpömittarin virallinen nimi on Big Green Egg Quick-Read Digital Food Thermometer. Eikä siinä ole sanaakaan liikaa. Mittari näyttää muutamassa sekunnissa lampaankyljen tai täytetyn kanan lämpötilan digitaalisesti. Asteen tarkkuudella (300 °C:een!) Kätevää: mittari sopii taskuun ja kahva on samalla säilytyskotelo.

120793



Dual Probe Remote Thermometer

Mittaus on tietoa. Langattomalla lämpömittarilla mittaat aineiden ydinlämpötilan ja EGGin sisälämpötilan asteen tarkkuudella. Mittarissa on kaksi anturia ja vastaanotin, jonka pidät lähelläsi. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, vastaanotin antaa automaattisesti signaalin (91 metriin asti).

116383



EGG Genius

Tämä tekninen laite säätelee ja seuraa EGGin lämpötilaa ja ilmoittaa sen puhelimeen tai tablettiin. Voit kylminä talvipäivinä keskittyä sarjojen katseluun samalla, kun ruoka kypsyy hitaasti asteen tarkkuudella grillissä. EGG Genius varmistaa jatkuvan ilmavirran, jonka ansiosta lämpötila pysyy tasaisena. Totuuden nimissä on sanottava, että EGG Genius on todella nimensä veroinen. Jos lämpötila EGGissä on liian korkea tai matala, saat ilmoituksen. Saat sen myös, kun on aika käydä pöytään. Voit jopa nähdä edellisten EGG-grillausten tilastot. EGG Genius -sovellus on englanninkielinen.

121059

**Laajenna EGG Geniusta
lisävarusteilla:**

Voit seurata eri liharuokien kypsymistä Eggissä samaan aikaan hyödyntämällä EGG Genius -lisävarusteita. Voit käyttää jopa kolmea lihamittaria samaan aikaan! Voit ostaa erikseen lisää lihamittareita ja Y-kaapeleita.

Lihamittari lisävarusteena
121363

Y-kaapeli lisävarusteena
121387

**Tarvitsetko
lunttilappua?**
Luettelemme tässä
muutamia keskimääräisiä
lihan ja kalan
sisälämpötiloja.

VINKKEJÄ:

- Mittaa lämpötila aina lihan tai kalan paksuimmasta kohdasta.
- Älä työnnä mittaria luuhun, sillä sen lämpötila voi olla poikkeava.
- Ota huomioon, että sisälämpötila nousee 2-3 °C, kun lihan annetaan levätä valmistuksen jälkeen.

Naudanliha, medium	52/54 °C
Karitsanliha, medium	60/62 °C
Peuranliha, medium	52/55 °C
Sianfilee	70 °C
Siipikarja	72/75 °C
Valkoinen kala	65 °C
Lohi	50/52 °C



Aluminum Pizza Peel

Oikean pizzanpaistajan tunnistaa itsevarmasta asenteesta ja ammattimaisista välineistä. Käytä siksi alumiinista pizzalapiota, jotta saisit itse tehdyt pizzat liukumaan sulavasti kuuman paistokiven päälle EGGiin. Saat taatusti kiitoksia kaikilta!

118967



Compact Pizza Cutter

Jaetaan kaikki tasan. Siis myös pizza. Mutta kuinka pizzan voi jakaa tasan siististi ja turvallisesti? Uudella Big Green Eggin pizzaleikkurilla. Tässä ammattimaisessa pizzaleikkurissa on muovinen kahva, joka tuntuu hyvältä kädessä ja suojaa kämmentä. Teräspyörä leikkaa pizzan vaivatta samankokoisiin paloihin. Prego.

118974



Flexible Grill Light

EGG tarvitsee vähän valoa! Uusi grillivalo on ihanteellinen apuväline, joka taipuu ja valaisee juuri haluamaasi kohtaa. Tässä kätevässä LED-valossa on taipuisa varsi ja varren päässä voimakas magneetti. Erillinen kannatin voidaan kiinnittää helposti EGGin vanteeseen tai sivupöytiin. Ovatko valot päällä? Toimintaa!

122940



Chef's Flavor Injector

Ainoa oikea Big Green Egg Chef's Flavor Injector antaa lihalle ja siipikarjalle uniikin maun. Tällä makuruiskulla voit ruiskuttaa marinadit lihan ytimeen, jolloin lihasta tulee entistä mehukkaampaa ja mureampaa. Tehtävä suoritettu.

119537



Meat Claws

Iske kyntesi, tai siis Meat Claws -kahvat hitaasti kypsennettyyn porsaanlihaan, ja voit repiä sen helposti. Pulled pork on ollut jo vuosia yksi Big Green Egg -suosikeista, ja näillä lihakahvoilla kaikki käy leikiten. Lihakahvat sopivat myös suurten lihapalojen käsittelyyn.

Set

114099



Pigtail Meat Flipper

Pigtail Meat Flipper on tosi tärkeä työkalu. Tämä näppärä lihakoukku on juuri oikea väline lihan ja lintujen (kuten pihvien, kotlettien ja kanankoipien) kääntämiseen nopeasti ja helposti. Pitkällä teräskoukulla voi kääntää aineksia jopa äärimmäisen korkeissa lämpötiloissa, ilman että tulet liian lähelle tulta ja vahingoittamatta aineksia.

48 cm

201515



Flexible Skewers

Näillä grillivartailla satayn tai muiden ainesten pujottamisesta tulee lastenleikkiä. Näihin taipuisiin grillivartaisiin voit pujottaa nopeasti lihaa, kalaa, lintua tai vihanneksia eivätkä palat putoa toisesta päästä. Valmista? Voit laittaa vartaat marinadiin lisämakua varten.

68 cm - 2x 201348

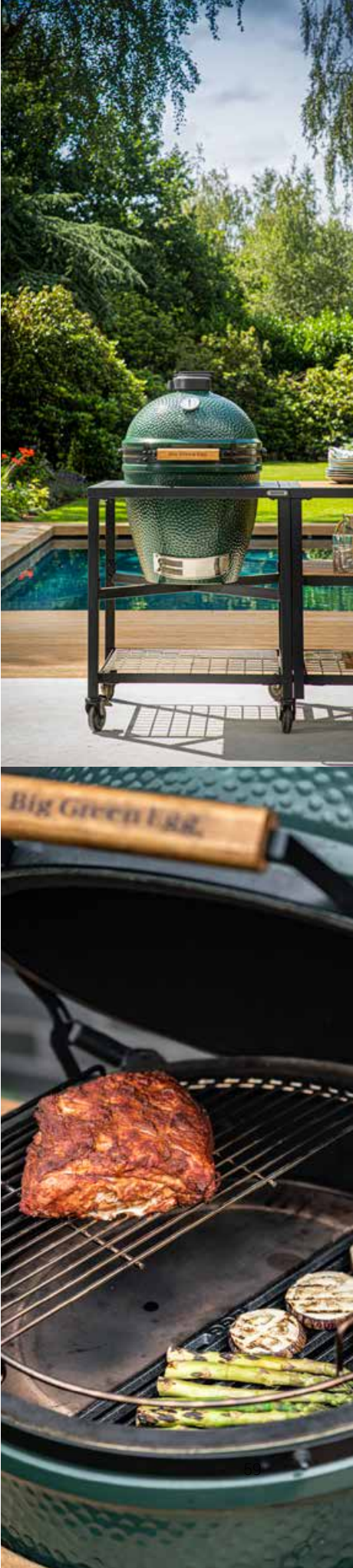


Deep Dish Baking Stone

Syvä paistokivi takaa täydellisen lämmönjakautumisen, mikä puolestaan saa aikaan mestarilliset suolaiset piirakat, kakut, lasagnet ja jopa pizzat. Keraaminen kivi, jossa on reuna, saa aikaan sen, että kaikki leivonnaiset kypsyvät tasaisesti ja saavat kadehdittavan kullanruskean värin. Pehmeä sisältä, rapea päältä.

2XL, XLarge, Large

112750





Ceramic Poultry Roaster

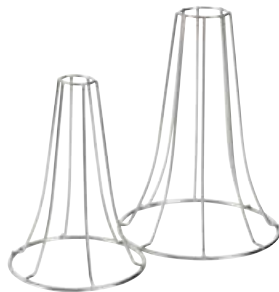
Herkullisesta tulee taivaallista. Kun paistat kokonaisen kanan tai kalkkunan keraamisessa kanatelineessä, siihen muodostuu rapea, kullanuskea kuori ja sisältä lintu on ihanan murea. Haluatko lisää makua? Täytä keraaminen teline oluella, viinillä, siiderillä ja/tai yrteillä. Näin linnusta tulee vaivatta täydellinen.



Kana 119766
Kalkkuna 119773

Vertical Poultry Roaster

Anna Poulet Noir- ja Bresse-kanalle kunniapaikka pystysuorassa kanatelineessä Big Green Eggissä. Tässä telineessä kana tai kalkkuna ovat pystysuorassa asennossa, joten ne paistuvat omassa mehussaan. Näin lihasta tulee sisältä uskomattoman mehukasta ja ulkopuolelle muodostuu herkullinen rapea kuori. Vie kielen mennessään.



Kana 117458
Kalkkuna 117441

Ribs and Roasting Rack

Monikäyttöinen Ribs and Roasting Rack on ihanteellinen lihan paistamiseen. Pystyasennossa se on V-teline: sopii suurten lihapalojen tai (täytettyjen) lintujen hitaaseen kypsennykseen. Jos käännät telineen, se on ihanteellinen ribsien kypsennykseen. Jatkuva ilmavirta telineen ympärillä saa aikaan mahtavan lopputuloksen. Ehdottoman välttämätön lihansyöjille.



2XL, XLarge, Large 117564
Medium, Small 117557

Drip Pan

Rasva, nesteet ja jäämät valuvat Big Green Eggin valutusvuokaan eivätkä joudu hiilien tai convEGGtorin päälle. Kun laitat, alumiiniseen valutusvuokaan vähän vettä, kosteuspitoisuus EGGissä kasvaa ja ruuista tulee entistä mehukkaampia.



Pyöreään Ø 27 cm 117403
Suorakulmainen 35 x 26 cm 117397

Disposable Drip Pans

Hyvä kokki ei pelkää rasvaa. Se antaa nimittäin maun joka ruualle. Sen puhdistaminen on taas toinen juttu. Voit kerätä rasvan helposti Big Green Eggin kertakäyttöisiin valutusvuokiin. Nämä kertakäyttöiset alumiiniset valutusvuoat on lisäksi suunniteltu varta vasten convEGGtoriin. Grillaa käsien likaantumatta.



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

Grill Rings

Kun käytät grillausrenkaita, (täytetyt) paprikat, tomaatit tai sipulit eivät enää koskaan kaadu grillattaessa. Näissä renkaissa on tappi, joka pitää täytetyt tuotteet lujasti paikallaan. Renkaiden keskellä oleva lämpöä johtava kierukka huolehtii siitä, että ainekset kypsyvät nopeasti.



3 x 002280



Tälle ja seuraavalle sukupolvelle. Pidä EGG täydellisessä kunnossa

EGG kestää eliniän. Kun huollat sitä hyvin, seuraavakin sukupolvi saa siitä hyviä muistoja. Yhtä tärkeää on myös, että ruuat maistuvat tällöin paremmalta ja grillin ulkonäky säilyy. Eikö huoltaminen houkuttele? Vieressä näkyvät tuotteet tekevät kaiken raskaan työn ja sivustoltamme löydät käteviä vinkkejä huoltoon. Take care!



Ash Tool

Tuhkakaavin sopii kahteen tarkoitukseen: sillä voi poistaa helposti tuhkan EGGistä ja sitä voi käyttää hiilihankona ennen EGGin sytyttämistä. Tämä käytännöllinen työkalu sopii hyvin käytettäväksi yhdessä tuhkalapion kanssa.

2XL
XLarge 119490

Large
Medium 119506

MiniMax
Small 119513
Mini



Ash Removal Pan

Puuhilestä jää tuhkaa. Kun poistat sen tuhkakaapimella ja tuhkalapiolla, ilma kiertää paremmin EGGissä. Happi ja ilmavirta ovat välttämättömiä EGGin saamiseksi nopeasti oikeaan lämpötilaan ja pitämiseksi siinä. Tuhkalapio sopii täydellisesti tuuletusluukun aukkoon, jotta tuhkaa ei tippuisi.

2XL, XLarge, Large, Medium
106049



Grid Cleaner

Grillaaminen on mukavaa, mutta se jättää myös palanutta rasvaa ja ruuanjäämiä rutilälle. Rutilän saa nopeasti ja helposti taas puhtaaksi tällä rutilänpuhdistimella. Puhdistimessa on pitkä kahva, joten sinun ei tarvitse odottaa, että EGGin rutilä on jäähtynyt.

201324



SpeediClean™ Long handle Scrubber

Kun käytät tätä todella lujatekoista luonnollisista puukuiduista tehtyä harjaa, grillistä ei löydy enää koskaan irronneita metalliharjaksia. Harja on ekologinen ja kuumuutta kestävä ja siinä on pitkä varsi, jotta sinun ei tarvitse odottaa, kunnes Egg on jäähtynyt.

2x Replacement
Scrubber Pads 127129
127143



SpeediClean™ Dual Brush Scrubber

Muistoja unohtumattomasta Big Green Egg -illasta: palaneita ruuanjätteitä grillirutilällä ja mozzarellaa pizzakivellä. Kun käytät SpeediClean Dual Brush Scrubber -harjaa, puolitat puhdistusajan ja kaksinkertaistat puhdistustuloksen. Hyvän mielen bonus: rutilään ei jää enää teräsharjaksia, sillä tämä harja on tehty luonnollisista puukuiduista.

2x Replacement
Scrubber Pads 127136
127143



EGGmat

Etkö ole asentanut EGGiä työpöytään tai ulkokeittiöön, vaan se on puutarhassa tai parvekkeella? Siinä tapauksessa EGGmat suojaa sitä kuumuudelta, tahroilta ja homeelta. Hauska yksityiskohta: EGGmat on tehty kokonaan kierrätetyistä materiaaleista ja on siis erittäin ympäristöystävällinen.

76x107 cm
117502





Invented for those
with good taste.

Big Green Egg -suojahuput.

Raekuuro tai lämpöaalto? Pidät Big Green Eggin kuin uutena, kun suojaat sen EGG Cover -suojuksella. Hengittävä suojakerros on huippulaatua ja kestää kaikenlaista säätä. Se on helppo laittaa paikalleen ja poistaa ja sopii kuin valettu kaikkiin EGG-malleihin tarranauhakiinnityksen ansiosta. Tyylikäs musta materiaali, jossa on tuttu Big Green Egg -logo, sopii kaikille EGG-grilleille.



EGG COVER	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
IntEGGrated Nest+Handler tai Nest		126528	126528		126467	126467	126535
Malleihin kantotelineellä tai ilman	126511			126511			
Siirrettävässä jalustassaan				126528			
Modular EGG-pöytärunko			126467		126450	126450	126450
Modular EGG Frame + Expansion Frame			126474		126474	126474	
Akaasiapöydän ympärillä					126498	126474	
EGGiin pöydässään					126504	126504	



Varaosat



Tel-Tru Temperature Gauge

Jokaisen Big Green Eggin mukana tulee lämpömittari. Menikö se rikki monen vuoden käytön jälkeen? Tilaa sitten vain Tel-Tru Temperature Gauge. Kiinnitä kuvun lämpömittari EGGin kanteen ja saat taas selville, kuinka kuuma EGG on sisältä ilman, että kantta pitää nostaa, jolloin lämpöä häviää. Tel-Tru Temperature Gauge -mittaria on saatavana kahta kokoa ja sen asteikko on 50-400 °C.

8 cm	117250
5 cm	117236



Gasket Kit

Kun EGGiä on käytetty pitkään ja intensiivisesti, keraamisen pesän yläreunassa ja savupiipulla varustetun keraamisen kannen alareunassa olevat huopatiivisteet ovat kuluneet. Koska nämä tiivisteet suojaavat keramiikkaa ja varmistavat täydellisen ilmankierron, on järkevää vaihtaa ne ajoissa. Se on helppo tehdä itse tiivistesetillä. Huopatiiviste on itsekiinnittyvä ja kiinnittäminen käy helposti.

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

* Tiivistesarja malliin 2XL edellyttää 2



Cast Iron Grate

On tulipesän sisällä. Siinä on reiät, jotta ilma pääsee virtaamaan EGGin läpi ja tuhkat putoavat alas, jolloin ne on lopuksi helppo poistaa.

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



Dome

Keraaminen kansi ja savuhormi, jonka voi avata ja sulkea helposti jousimekanismin ansiosta. Keraamisessa materiaalissa on suojapinnoite. Keraamisen materiaalin eristävät ja lämpöä säilyttävät ominaisuudet saavat aikaan ilmapirtauksen EGGissä, jolloin ruuat kypsyvät tasaisesti ja niistä tulee maukkaita.

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



Fire ring

Tulipesän päälle asetettava teline convEGGtoria ja ritalöitä varten.

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



Fire box

Tulipesä on keraamisen alustan päällä ja on täytettävä hiilillä. Koska tulipesässä on aukot ja se toimii EGGin pohjassa olevien ilmaventtiilien kanssa, ilmapvirtaus on jatkuva ja optimaalinen, kun kaksitoiminen savupiippu ja ilmaluukku ovat auki.

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



Base

Kestävää eristettyä keramiikkaa. Säröilyn ja haalistumisen estävä pinnoite.

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



rEGGulator
Upouuden ja tukevan rEGGulatorin voi säätää erittäin tarkasti. Se on tehty kestävästä valuraudasta ja kuumenemattoman silikonisuojan avulla lisää tai vähennät ilmansyöttöä polttamatta sormiasi. Myös kätevää: olemme päällystäneet ilmansäätimen ruosteelta suojaavalla pinnoitteella, joten sen voi jättää Eggiin käytön jälkeen.

2XL, XLarge, Large, Medium 117847	MiniMax, Small 117854
--------------------------------------	--------------------------



Rain Cap
On aina olemassa sateen riski, kun teet ruokaa Eggillä. Egg-fanaattikkona et anna sen häiritä, mutta et tietenkään halua sade-pisaroita Big Green Eggiin. Big Green Eggin Rain Cap on ilmansäätimen sateenvarjo. Rain Cap -suojusta voi käyttää vain yhdessä rEGGulatorin kanssa.

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



Band Assembly Kit
Patentoitu "easy to lift" sarana. Kätevän saranamekanismin ansiosta EGGin kannen avaaminen ja sulkeminen on hyvin helppoa

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



Päivitä EGG

Aivan kuin uusi



REGGULATOR
Patentoitu rEGGulator on äärimmäisen tarkka ja mukava käytössä sen lämpöä eristävän kahvan ansiosta.



TEMPERATURE GAUGE
XL-kokoinen kuvun lämpömittari antaa paremman yleiskuvan lämpötilasta. Siinä on iskunkestävä lasi.



BAND ASSEMBLY KIT
Patentoidun, easy to lift -järjestelmän ansiosta keraamisen kannen voi avata ja sulkea minimaalisella voimalla.



GASKET KIT
Uusi korkealuokkainen tiiviste, joka kestää kaikkien korkeimpia lämpötiloja.



EGG fans united Liity yhteisöön. Vieraile fanikaupassa.

Aito EGG-fani erottuu joukosta. Rakkaudestaan ruokaan ja siitä, että hän on mieluiten Big Green Eggin äärellä. Huppari ja sukatin puhuvat puolestaan. Nämä ja muut ainutlaatuiset lahjat löydät fanikaupastamme osoitteessa fanshop.biggreenegg.eu.

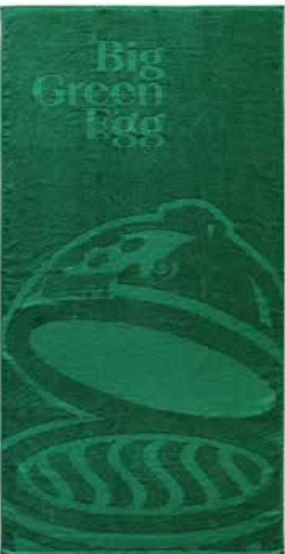


The Big Green Egg Book

The Big Green Egg Book on jokaisen Big Green Egg -ruokafriikin raamattu. Tässä tyylikkäässä kirjassa, jonka esipuheen on kirjoittanut hollantilainen huippukokki Jonnie Boer, käsitellään kaikkia EGGin ruuanvalmistustekniikoita. Paistamista, paahtamista, hauduttamista, grillaamista, savustamista ja hidasta kypsentämistä. Sekä perusohjeet että vaativat ohjeet inspiroivat sinua saamaan itsestäsi irti kaiken kulinaarisesti.

Englanti 116680

Mennään rannalle.



Beach Towel
666335

Vacu Vin
666465

Canvas shopper
666687 / 666816



Mr EGGhead Plush Toy
120991



Apron – Kids
Yksi koko 789054
(Esiliina lapsille)



Retro Sportsbag
666342



Round Stamped Aluminum Sign
123930

Hauskat fanituotteet.



Apron
Yksi koko 126399

Canvas Apron
Yksi koko 700492

Baseball Cap
Musta 122254

Salt & Pepper shaker
122230

Socks
Flames 39-42 700874
Flames 43-46 700881
EGGs 39-42 700850
EGGs 43-46 700867



Leppoisiin päiviin.

Beanie
666724

LED Light String
700898

Snow Globe Atlanta
666847

Home Socks
39-42 666823
43-46 666830

Puzzle 666366
Mug Enamel 666311



Are you dressed for EGG'ing?



Big Green Egg -urheiluvaatteet

Kun pukeudut erityisesti suunniteltuun Big Green Egg -golfasuun, et näytä enää koskaan aloittelijalta viheriöllä. Valitse haluamasi paita, väriin sopivat bermudasortsit ja tee asusta täydellinen asusteilla, jotka eivät saa puuttua golfkentältä.

fanshop.biggreenegg.eu





Tuotanto

Konsepti, suunnittelu ja toteutus
Big Green Egg Europe B.V.

DTP
Manon van Dijk, Eline Spruit

Tekstit
Else Sodderland, Inge van der Helm, Yvonne Berkhout, Caroline Ludwig

Ruokaohjeet
Michèl Lamberbon, Leonard Elenbaas, Ralph de Kok

Valokuvat
Sven ter Heide, Femque Schook, Inge van der Helm, Eddy Wenting

BIGGREENEGG.EU



Copyright © 2021 Big Green Egg Europe. Kaikki oikeudet pidätetään. Ellei toisin ole ilmoitettu, kaikkien näillä sivuilla esiintyvien materiaalien tekijänoikeudet kuuluvat Big Green Egg Europe B.V. Kaikki oikeudet pidätetään. Mitään näiden sivujen osaa, joko tekstiä tai kuvia, ei saa käyttää muihin kuin Big Green Egg Europe B.V. tarkoituksiin. Jäljentäminen, muuntaminen, tallennus hakujärjestelmään ja uudelleensiirto kaikilla tavoilla, joko sähköisesti, mekaanisesti tai muuten muuhun kuin henkilökohtaiseen käyttöön, on ankarasti kielletty ilman etukäteen saatua kirjallista lupaa.

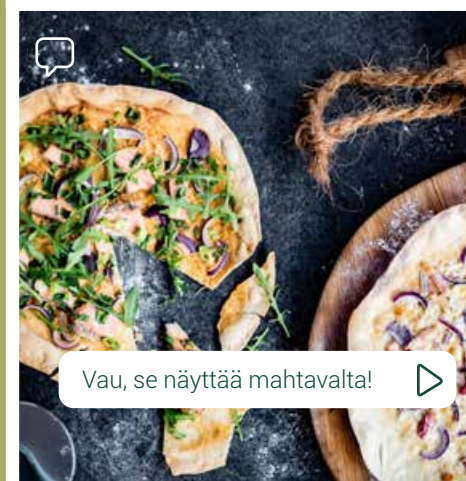
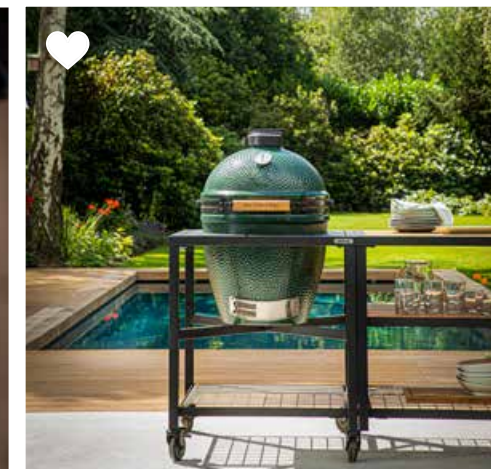
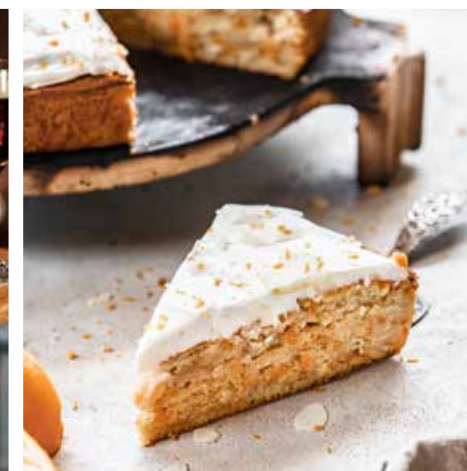
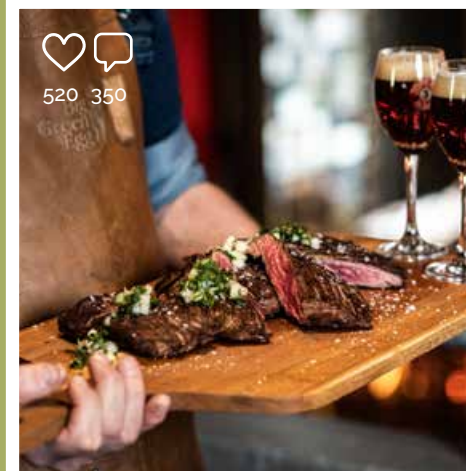
Vaikka tämä luettelo on laadittu huolella, Big Green Egg Europe B.V. ei voi taata millään tavalla tietojen oikeellisuutta tai kattavuutta. Annetuista tiedoista ei voi johtaa mitään oikeuksia eikä Big Green Egg Europe B.V. vastaa millään tavalla seurauksista, joita syntyy tietojen käytöstä. Fiv1.2021

Big Green Egg®, EGG® ja convEGGtor® ovat tavaramerkkejä tai rekisteröityjä tavaramerkkejä Big Green Egg Inc.

MENE NETTIIN JA LIITY OSAKSI BIG GREEN EGG -YHTEISÖÄ

#BigGreenEgg #TheEvergreen

Oletko aloittelija vai kokenut EGGin käyttäjä? Liity yhteisöömme ja saa tuoreimmat uutiset ja inspiroivimmat blogit. Löydä herkullisimmat ruokaohjeet helpoista vaativiin ja löydä uusia tapoja olla yhteydessä muiden EGG-fanien kanssa. Olemme lihansyöjiä, vegaaneja, kalafanaatikkoja, vegaaneita, fleksitaristeja ja tietenkin myös perheen pienimpiä varten. Seuraa meitä sosiaalisessa mediassa, jotta et jää enää koskaan paitsi mistään!



Vau, se näyttää mahtavalta!



Biggreeneggfi



Big Green Egg Finland



Big Green Egg Finland



Tämä on Big Green Egg

Big Green Egg on maailman suosituin kamado, joka on valmistettu parhaasta keramiikasta. Me olemme luoneet kauniita muistoja vuodesta 1974 ja samalla tiellä jatkamme.

Big Green Egg on se alkuperäinen. **Ikivihreä.**