



EVERYTHING YOU NEED TO OPEN YOUR WORLD OF CULINARY POSSIBILITIES.

KATALOG 2015

OPEN FLAVOUR



Inhalt

Der Aufbau des Big Green Egg	4
Die Modelle	6
ZUBEHÖR	
Gestelle und Tische	10
Holzkohle und Räucherholz	12
Zubehör aus Keramik	13
Thermometer	14
Roste, Pfannen u. a.	15
Pizza-Zubehör	23
Grillzubehör	25
Reinigungsprodukte	29
EGGcessories	32
Big Green Egg-Kochbücher	34
Enjoy! Magazine	35
Die „Flavour-Fair“ von Big Green Egg	35

Copyright © 2015 Big Green Egg Europe. Alle Rechte vorbehalten. Sofern nicht anders angegeben, unterliegt der gesamte Inhalt auf diesen Seiten dem Urheberrecht der Big Green Egg Europe B.V. Alle Rechte bleiben vorbehalten. Es dürfen auch keine Ausschnitte dieser Seiten (Texte oder Abbildungen) für andere Zwecke als die der Big Green Egg Europe B.V. verwendet werden. Daher ist jede Reproduktion, Veränderung, Speicherung in einem Datenabfragesystem oder Rückübertragung für andere Zwecke als für den persönlichen Gebrauch ohne eine vorherige schriftliche Genehmigung strengstens untersagt, gleich in welcher Form und mit welchen Mitteln elektronischer, mechanischer oder sonstiger Art sie durchgeführt wird.

Wir haben den Inhalt dieses Katalogs mit größter Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch kann Big Green Egg Europe in keinem Fall für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der darin enthaltenen Informationen haftbar gemacht werden. Aus den angebotenen Informationen können keine Ansprüche hergeleitet werden, und Big Green Egg haftet nicht für die Folgen der Verwendung dieser Informationen.





Wir sind The Big Green Egg

Man nennt uns auch Foodies, Food-Freaks oder kulinarische Hedonisten. Wir glauben einfach, das Leben schmeckt gut und unsere Sinne sind ein Geschenk der Natur, das wir in vollen Zügen genießen sollten.

Daher lautet unser Ziel, Menschen in aller Welt zu inspirieren und dadurch glücklich zu machen, dass sie Gerichte mit den raffiniertesten Aromen zubereiten, die die Natur zu bieten hat.

Wir haben dazu ein modernes Kochgerät entwickelt, das auf uralten japanischen "Kamado"-Traditionen beruht und mit dem die feinsten Aromen naturbelassener Lebensmittel voll zur Geltung gebracht werden. Und zwar auf gesunde und nachhaltige Weise. Wir haben unser Gerät so genannt wie es aussieht: The Big Green Egg!

Durch den Einsatz einer von der NASA entwickelten Keramik hat es ein einzigartiges Heizsystem, das bisher nicht gekannte Aromen zur Geltung bringt und mit dem Sie Gerichte nach ihren Lieblingsrezepten kochen, backen, grillen, dünsten und räuchern können.

Genießen Sie The Big Green Egg und erschließen Sie sich eine Welt kulinarischer Möglichkeiten. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf, aber vor allem: Lassen Sie sich das Leben schmecken!



Scan this page with the Layar app.

THE PATENTED DRAFT DOOR HELPS YOU TO CONTROL THE EXACT TEMPERATURE

MIT EINEM MIX AUS ALTEM WISSEN UND INNOVATIVEN MATERIALIEN ...

Der Ausgangspunkt des Big Green Egg® ist ein alter asiatischer Lehmofen, der traditionell mit Holz befeuert wurde und mit dem sich auffallend gute Geschmacksergebnisse erzielen lassen. Auf dieser Basis wurde mit dem Wissen, den Produktionsprozessen und den innovativen Materialien der Moderne ein perfektes Kochgerät entwickelt. Auch wegen der perfekten Luftzirkulation, mit deren Hilfe die Zutaten bei der gewünschten Temperatur gleichmäßig garen, können Sie mit einem Big Green Egg erstaunlich leckere und saftige Gerichte auf den Tisch bringen.

... GESCHMACKSERLEBNISSE SCHAFFEN ...

Dank des schönen und funktionalen Designs der EGGs und der Verwendung hervorragender Materialien holen Sie sich mit einem Big Green Egg einfach das Beste ins Haus. Das Gerät wird aus einer sehr hochwertigen, von der NASA für die Raumfahrt entwickelten, Keramik hergestellt. In Kombination mit dem Deckel sorgt das für einen sehr geringen Brennstoffverbrauch. Diese besondere Keramik hat eine ausgezeichnete Isolierleistung und widersteht extremen Temperaturen und Temperaturschwankungen. Sie kann mindestens hunderttausend Mal erhitzt werden, ohne an Qualität zu verlieren. Big Green Egg gewährt dem Verbraucher daher eine lebenslange Garantie auf das Material und die Konstruktion aller Keramikbauteile des EGGs. In Kombination mit den verschiedenen patentgeschützten Bauteilen macht dies das Big Green Egg einzigartig. Kein anderes vergleichbares Kochgerät ist so zuverlässig, haltbar, witterungsbeständig und wärmeisolierend. Außerdem reflektiert die Keramik die Wärme, wodurch ein Luftstrom entsteht, der einen besonders angenehmen Einfluss auf den Geschmack aller Gerichte hat, die Sie im EGG® zubereiten. Sie erzeugen hierdurch ein ultimatives Geschmackserlebnis.

... UND ZUSAMMEN GENIESSEN!

Da ein Big Green Egg sehr zuverlässig ist, können Sie es das ganze Jahr hindurch sorglos genießen. Die Außentemperatur hat keinen Einfluss auf die Temperatur im Inneren des EGGs. Die beiden verstellbaren Belüftungsöffnungen - der Lufteinlass und der scheibenförmige Abschlussdeckel - ermöglichen es, die Temperatur bis auf ein Grad genau zu regulieren und einzustellen. Auch wegen der breiten Temperaturskala des Big Green Eggs, die von 70 bis 350 °C reicht, ist das Gerät ggf. zusammen mit bestimmten Zubehörteilen für unterschiedliche Kochtechniken verwendbar, wie beispielsweise zum Grillen, Backen, Kochen, Dünsten, Räuchern und für das Slow Cooking. Sie werden vom guten Geschmack der zubereiteten Gerichte überrascht sein und können das gute Leben gemeinsam genießen.



Die natürliche Big Green Egg-Holzkohle besteht aus einer perfekten Mischung aus Eichen- und Hickory-Holz. Die großen Stücke brennen am längsten und erzeugen, im Gegensatz zu anderen Holzkohlearten, nur sehr wenig Asche, aber ein subtiles Räucheraroma. Mit einer vollen Holzkohlefüllung wird über 8 Stunden lang eine konstante Temperatur erzielt.

Mit nur 3 Zündblöcken innerhalb von 15 Minuten gebrauchsbereit!



Big Green Egg Grillanzünder sind natürliche Zündblöcke, die keine chemischen Bestandteile enthalten und weder Geruch noch Geschmack abgeben.



Mit dem keramischen convEGGtor, unser neuer Name für Plate Setter, bauen Sie das Big Green Egg auf einfache Weise zu einem Ofen um. Der Hitzeschutz sorgt dafür, dass die Heizquelle nicht in den direkten Kontakt mit den Lebensmitteln kommt, was für das Garen von empfindlicheren Zutaten sowie für das Slow Cooking ideal ist. Wenn Sie außerdem den Back- und Pizzastein benutzen, können Sie damit köstliches Brot und herrliche Pizzen mit echt knusprigem Boden backen.



Das gusseiserne Abluftventil reguliert den Luftstrom und ermöglicht eine genaue Temperaturkontrolle.

SO IST DAS BIG GREEN EGG AUFGEBAUT

ZUVERLÄSSIGE QUALITÄT & PATENTIERTE KERAMIK

KERAMIK-KAPPE

Verschließen Sie das Big Green Egg nach Benutzung mit der Keramik-Kappe und schieben Sie den Luftzufuhrregler zu. Aufgrund des Sauerstoffmangels erlischt die Glut. Die Holzkohle kann dann zu einem späteren Zeitpunkt weiter verwendet werden.

KERAMIK - OBERTEIL

Keramikkuppel mit Schornstein, die sich mit einem Federmechanismus einfach öffnen und schließen lässt. Die Keramik ist mit einer doppelten Schutzglasur beschichtet. Durch die Isolierung und Rückstrahlung der Keramik im EGG zirkuliert Heißluft, wodurch die Zutaten sehr gleichmäßig gegart und besonders aromatisch werden.

KERAMIK-FEUERRING

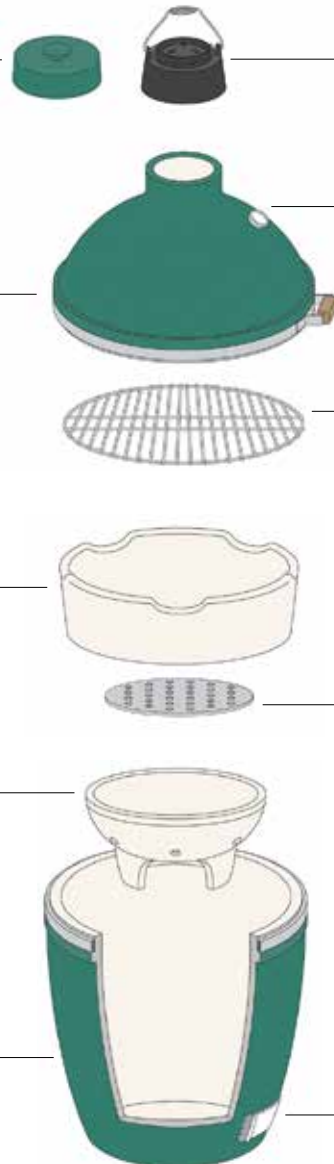
Der Innenring aus Keramik ist auf die Keramik Brennkammer aufgelegt und sorgt für den richtigen Abstand zwischen der glühenden Holzkohle und dem Rost.

KERAMIK-BRENNKAMMER

Der Feuerkorb steht in dem Basisteil aus Keramik und muss mit Holzkohle gefüllt werden. Durch die raffinierten Öffnungen im Korb sowie die Abzugsöffnungen an der Unterseite entsteht – wenn der Luftzufuhrregler und das Einstellrad geöffnet sind – konstante und optimale Heißluftzirkulation.

KERAMIK-BASIS

Hitzeisolierendes Unterteil aus Keramik, das außen mit einer doppelten Glasurschutzschicht versehen ist.



ABLUFVENTIL

Gusseiserne Scheibe mit Doppelfunktion: Regulierung des Luftstroms sowie genaue Temperaturkontrolle.

THERMOMETER

Zeigt die Temperatur im EGG auch bei geschlossenem Deckel genau an.

EDELSTAHL GRILLROST

In der Basisausführung aus Edelstahl. Auch aus Gusseisen erhältlich.

KOHLEROST

Der Rost liegt in der Brennkammer. Durch die Öffnungen im Rost strömt die Luft nach oben, die Asche fällt in das Unterteil und lässt sich über das Zulufventil leicht entfernen.

ZULUFVENTIL

In Kombination mit dem Ablufventil reguliert das Zulufventil die Sauerstoffzufuhr. Hierdurch können Sie die Temperatur kontrollieren. Außerdem lässt sich die Asche über den Luftzufuhrregler leicht aus dem EGG entfernen.

THE MULTI-VARIABLE
DAISY WHEEL
CAN BE ROTATED TO
ADJUST
THE COOKING TEMPERATURE
FOR THE FINEST
TASTE



DIE MODELLE

Lassen Sie sich das Leben schmecken. Das Big Green Egg ist das vielseitigste Barbecue- und Kochgerät für die Benutzung im Freien, das auf dem Markt zu haben ist und bietet mehr Möglichkeiten als alle normalen Kochgeräte zusammen. Vom kleinen Gruß aus der Küche über Vorspeisen bis hin zum Dessert wird das Big Green Egg alle Erwartungen übertreffen, die Sie an kulinarische Perfektion stellen, und bei der Auswahl von sieben Modellen findet sich für jeden Bedarf das passende Big Green Egg!



MiniMax NEU IM SORTIMENT

Das MiniMax™ EGG hat die gleiche Höhe wie das Mini, aber einen Grillrost mit dem gleichen Durchmesser wie beim Modell Small. Daher ist das MiniMax-Modell kompakt, aber mit maximaler Leistung. Seine geringe Höhe macht es zum idealen Tischmodell und durch sein relativ geringes Gewicht ist es leicht zu tragen. Dieses multifunktionale Modell ist für die Nutzung zu Hause und im Freien ideal!

Spezifikationen

Rost: Ø 33 cm
Kochfläche: 855 cm²
Gesamtgewicht: 28 kg
Höhe: 50 cm

Code

2BGE-AMXHD1-MINIMAX

Preis

€ 998,-



Mini

Wegen seiner Größe und seines Gewichts ist dieses EGG genau richtig für 1-2 Personen-Haushalte oder um es beim Camping, auf dem Boot oder zu einem Picknick mitzunehmen. Der Rost bietet genug Platz, um Gerichte für zwei bis vier Personen zuzubereiten. Das Mini-EGG ist nicht nur für den privaten Gebrauch ideal, sondern wird auch in vielen professionellen Küchen für kleine à la Carte-Gerichte eingesetzt.

Spezifikationen

Rost: Ø 25 cm
Kochfläche: 507 cm²
Gesamtgewicht: 17 kg
Höhe: 43 cm

Code

2BGE-ALGE-MINI

Preis

€ 683,-

Small

Obwohl das Modell Small kompakt ist, bietet es zahlreiche Möglichkeiten. Es lässt sich gut für die Zubereitung von Gerichten für vier bis sechs Personen einsetzen, oder zum Garen eines gefüllten Hähnchens oder eines ganzen Nackenstücks. Und schließlich ist dieses Modell ideal für den Einsatz auf dem Balkon oder einer kleinen Terrasse.

Spezifikationen

Rost: Ø 33 cm
Kochfläche: 855 cm²
Gesamtgewicht: 36 kg
Höhe: 61 cm

Code

2BGE-ASHD-SMALL

Preis

€ 986,-



Medium

Das Medium EGG ist dank seiner überall passenden Maße ein perfekter Allrounder. Das Modell verfügt über alle Vorteile der anderen Modelle und kann zusätzlich mit Hilfe des ConvEGGtors (keramischer Deflektorstein zum indirekten Grillen) als Ofen eingesetzt werden, sodass es auch zum Garen bei niedriger Temperatur perfekt geeignet ist. Und dieses Modell ist auch groß genug, um den Kochtopf aus Gusseisen und den Back- und Pizzastein darin zu benutzen.

Spezifikationen

Rost: Ø 38 cm
Kochfläche: 1.140 cm²
Gesamtgewicht: 51 kg
Höhe: 72 cm

Code

2BGE-AMHD-MEDIUM

Preis

€ 1.188,-

Large

Das Large EGG ist die beliebteste Größe zum Kochen für die ganze Familie inklusive Freunden, oder für die professionelle Bewirtung von Gästen. Die Kochfläche des Grillrostes bietet so viel Platz, dass man ganz leicht eine große Auswahl an Speisen gleichzeitig zubereiten kann, wenn man dazu das umfangreiche Zubehör-Sortiment benutzt.

Spezifikationen

Rost: Ø 46 cm
Kochfläche: 1.688 cm²
Gesamtgewicht: 73 kg
Höhe: 84 cm

Code

2BGE-ALHD-LARGE

Preis

€ 1.518,-



XLarge

Das Modell XLarge ist perfekt geeignet, um regelmäßig größere Gruppen zu bewirten, sei es bei privaten oder bei geschäftlichen Anlässen. Natürlich bietet es alle Vorteile des Modells Large, hat aber eine enorm große Grillfläche, die fast doppelt so viel Platz bietet. Das bedeutet, dass damit auch Gruppen mit vielen Personen gleichzeitig mit köstlichen Speisen und Gerichten versorgt werden können.

Spezifikationen

Rost: Ø 61 cm
Kochfläche: 2.919 cm²
Gesamtgewicht: 99 kg
Höhe: 78 cm

Code

2BGE-AXLHD-XLARGE

Preis

€ 2.152,-

XXLarge

Das XXLarge ist der größte der EGGs, sodass er zu den eindrucksvollsten und unvergleichlichen Geräten unter den Keramik-Kochgeräten zählt. Er bietet eine riesige Kapazität zur gleichzeitigen Zubereitung vieler verlockender Speisen und Gerichte. Wie seine kleineren Geschwister kann das Modell XXLarge für eine ganze Reihe verschiedener Kochtechniken verwendet werden, beispielsweise zum Grillen, Braten, Backen, Kochen, Schmoren, Räuchern und langsamen Garen.

Spezifikationen

Rost: Ø 74 cm
Kochfläche: 4.336 cm²
Gesamtgewicht: 222 kg
Höhe: 100 cm

Code

2BGE-AXXLHD1-XXLARGE

Preis

€ 5.399,-



DEN WAHREN LIEBHABER DES GUTEN GESCHMACKS ERKENNEN SIE AN SEINEN KOCHGERÄTEN

ZUBEHÖR

Das Big Green Egg unterscheidet sich von allen anderen Geräten durch die zahllosen Möglichkeiten, die er bietet, und durch die hervorragende Qualität des EGG. Das umfangreiche Angebot praktischer Zubehöreile ist ebenfalls einzigartig. Neben einer Auswahl an Basis-Zubehör bietet unser Sortiment weitere Werkzeuge, mit denen Ihre Gerichte besonders gut zur Geltung kommen, und die noch mehr praktische Möglichkeiten bieten, das Beste aus Ihrem Big Green Egg herauszuholen.



Nest™

Mit dem EGG Nest (Untergestell) befindet sich Ihr Big Green Egg sofort in der richtigen Arbeitshöhe. Die aus beschichtetem Stahl hergestellten Untergestelle verfügen über Räder (außer für die Modelle Minimax und Mini), mit deren Hilfe das EGG leicht an eine andere Stelle verschoben werden kann.

* Bitte beachten Sie, dass Sie für den Einsatz eines XXLarge EGG Nests auch den Griff für Nest XXLarge benötigen.



Tischnest

Wird das EGG auf einem Tisch, einer Kochinsel oder in einer selbst gebauten Außenküche in ein Tischnest gestellt, kann die Luft darunter frei zirkulieren. Verwenden Sie das Tischnest nur in Kombination mit einem festen Tisch oder einem anderen stützenden Objekt.



Griff für Nest

Ein Handgriff aus beschichtetem Stahl, der für einen besonders sicheren Stand des EGG im EGG Nest sorgt und das Verschieben erleichtert.



Mates™

Die einklappbaren EGG Mates (Seitentische) sind eine willkommene Ergänzung zu Ihrem Big Green Egg. Die speziellen EGG Mates sind aus hochwertigem Holz mit einer Stütze aus Metall hergestellt und stellen sicher, dass Sie genügend Platz für Ihre Zutaten und Kochmaterialien haben. Das Holz ist hitzebeständig, hat eine lange Lebensdauer, ist farbecht und muss nicht lackiert werden; nach der Benutzung können die EGG Mates heruntergeklappt werden.

Modell	Code	Preis
XXLarge*	2BGE-NEST XXL	€ 348,-
XLarge	2BGE-NEST XL	€ 275,-
Large	2BGE-NEST L	€ 251,-
Medium	2BGE-NEST M	€ 221,-
Small	2BGE-NEST S	€ 214,-
Mini	2BGE-NEST MINI	€ 83,-
XXLarge	2BGE-NESTABXXL	€ 60,-
XLarge	2BGE-NESTABXL	€ 60,-
Large	2BGE-NESTABL	€ 60,-
Medium	2BGE-NESTABM	€ 60,-
XXLarge*	2BGE-NHXXL1	€ 269,-
XLarge	2BGE-NHXL1	€ 169,-
Large	2BGE-NHL1	€ 154,-
Medium	2BGE-NHM1	€ 154,-
XLarge	2BGE-EMXL-2	€ 163,-
Large	2BGE-EML-2	€ 163,-
Medium	2BGE-EMM-2	€ 163,-
Small	2BGE-EMS-2	€ 163,-



Royal Mahogany Tisch

Ein schöner, praktischer und haltbarer Tisch zum Aufstellen des Big Green Egg, der gleichzeitig viel Arbeitsfläche bietet. Der Tisch ist aus Cedro-Machohartholz (FSC-zertifiziert) hergestellt, das auch unter dem Namen Royal Mahogany bekannt ist. Es stammt von einem Baum, der zur Familie der Mahagonibäume gehört, denen es auch seine Härte, die feine Zeichnung und die warme rotbraune Farbe verdankt.



Die Tische sind für die Modelle Large (160x77x85 cm) und XLarge (165x93x85 cm) lieferbar. Jedes Exemplar ist einzigartig, da die Konturen des Baums bei dem äußersten Brett erhalten bleiben. Mit sehr geringem Pflegeaufwand können die Tische während des ganzen Jahres im Freien stehen bleiben. Um die notwendige Luftzirkulation rund um den EGG zu gewährleisten, muss dieser in einem passenden Tischgestell auf dem Tisch aufgestellt werden.



Abdeckhauben

Aus luftdurchlässigem, wasserdichtem, stabilem, UV-beständigem Material. Das Logo ist gestickt. Ein Griff ermöglicht das einfache Auf- und Absetzen der Hauben. Die Hauben gibt es für die Holztische samt EGG, für das Oberteil des EGGs im Tisch oder für einen EGG mit heruntergeklappten Seitenablagen.



Modell	Code	Preis
XLarge	2BGE-TMXL	€ 1.518,-
Large	2BGE-TML	€ 1.380,-

Für EGG im Mahogany Tisch		
XLarge	2BGE-CTXLB	€ 201,-
Large	2BGE-CTLB	€ 176,-

Für EGG im EGG Nest		
XXLarge	2BGE-CEXXLB	€ 201,-
XLarge	2BGE-CEXLB	€ 166,-
Large	2BGE-BLVC	€ 166,-
Medium	2BGE-CEMB	€ 134,-
Small	2BGE-CESB	€ 134,-

Für EGG-Oberteil		
XLarge	2BGE-HXLDOME	€ 71,-
Large	2BGE-HLDOME	€ 67,-



MEHR GESCHMACK DURCH DAS GRILLEN AUF ZEDERN- ODER EICHENHOLZBRETTERN



Hochwertige Bio-Holzkohle

Die Verwendung hochwertiger Holzkohle ist sehr wichtig für den Geschmack der zubereiteten Gerichte, und Sie stellen damit sicher, dass die gewünschten Temperaturen erreicht und gehalten werden können. Die Bio-Holzkohle (Premium Organic Lump Charcoal) für das Big Green Egg besteht aus einer perfekten Mischung ausgewählter Hickory- und Eichen-Harthölzer. Die großen Holzkohlestücke brennen stundenlang und hinterlassen sehr wenig Asche.



Holzkohle-Grillanzünder

Je nach Größe Ihres EGGs benötigen Sie nur zwei oder drei Anzünder, um die Holzkohle im Big Green Egg anzuzünden. Diese Anzünder aus organischem Material enthalten keine Chemikalien und geben keine unerwünschten Geruchs- oder Geschmacksstoffe ab.



Holzchips

Wenn Sie feuchte Holzchips über die glühende Holzkohle streuen, können Sie Ihre Speisen und Gerichte perfekt räuchern und ihnen damit einen ganz besonderen Geschmack verleihen. Chips vor der Verwendung ca. 1 Stunde in Wasser einweichen.



Grillplanken aus Holz

Die Grillplanken aus Holz sorgen bei Gerichten wie Fleisch und Fisch für zusätzlichen Geschmack und Aroma. Legen Sie die Gerichte auf eine (in Wasser getränkte) Planke und diese dann auf den Grill. Durch das Wässern der Planke erreichen Sie, dass sie Dampf abgibt und so den besten Räuchergeschmack erzeugt. Eine Packung enthält 2 Planken, die bis zu dreimal wiederverwendbar sind.

Modell	Code	Preis
9 kg	2BGE-CP	€ 32,-
4,5 kg	2BGE-CP 10	€ 18,-
24 St.	2BGE-FS24	€ 12,-
Inhalt - 3 l		
Hickory	2BGE-HC	€ 15,-
Pekannuss	2BGE-PECAN	€ 15,-
Apfel	2BGE-APPLE	€ 15,-
Kirsche	2BGE-CHERRY	€ 15,-
Zeder - 2 St.		
38 cm	2BGE-CPLANK	€ 27,-
Eiche - 2 St.		
38 cm	2BGE-OPLANK	€ 27,-



ConvEGGtor™

Der aus Keramik bestehende ConvEGGtor (Deflektorstein) wirkt als Hitzeschild und schützt die Gerichte vor einem direkten Kontakt zur Hitzequelle. Dadurch arbeitet das EGG mit indirekter Hitze wie ein Ofen. Die ideale Methode für die Zubereitung aller Ofengerichte, zum Kochen empfindlicher Speisen, zum Niedrigtemperaturgaren und für den Einsatz in Kombination mit dem Cast Iron Dutch Oven (Kochtopf aus Gusseisen). Der ConvEGGtor kann mit dem Back- und Pizzastein kombiniert werden, sodass man die wunderbarsten Brote und Pizzen mit richtig knusprigem Boden backen kann.

Modell	Code	Preis
XXLarge	2BGE-PSXXL	€ 442,-
XLarge	2BGE-PSXL	€ 173,-
Large	2BGE-PSL	€ 108,-
Medium	2BGE-PSM	€ 100,-
Small	2BGE-PSS	€ 76,-
MiniMax	2BGE-PSMX	€ 76,-
Mini	2BGE-PST	€ 53,-



Flacher Back- und Pizzastein

Legen Sie den Back- und Pizzastein auf den Rost im Big Green Egg und backen Sie darauf mühelos Dinge wie Brot oder Pizza mit richtig knusprigem Boden. Dieser praktische Backstein ist auch als halbrunder Backstein lieferbar (für die Modelle Large und XLarge), sodass Sie Brötchen backen und gleichzeitig Fleisch grillen können, oder um fertig gekochtes Essen warm zu halten.

XLarge	2BGE-BSXL	€ 133,-
Large	2BGE-BSL	€ 86,-
Medium	2BGE-BSM	€ 73,-



Tiefer Back- und Pizzastein

Der tiefe Backstein ist ein nützliches Teil aus Keramik mit einem praktischen, hochgezogenen Außenrand. Dadurch eignet er sich gut zum Pizzabacken; er kann aber auch als Form für eine Quiche oder einen Kuchen dienen oder für die Zubereitung einer Lasagne, einer Focaccia oder anderer Brotsorten. Die idealen Hitzeverteilungseigenschaften des Keramiksteins garantieren ein gleichmäßiges Backergebnis. Der schüsselförmige Backstein mit hochgezogenem Rand hat einen Durchmesser von 36 cm und ist 5 cm hoch.

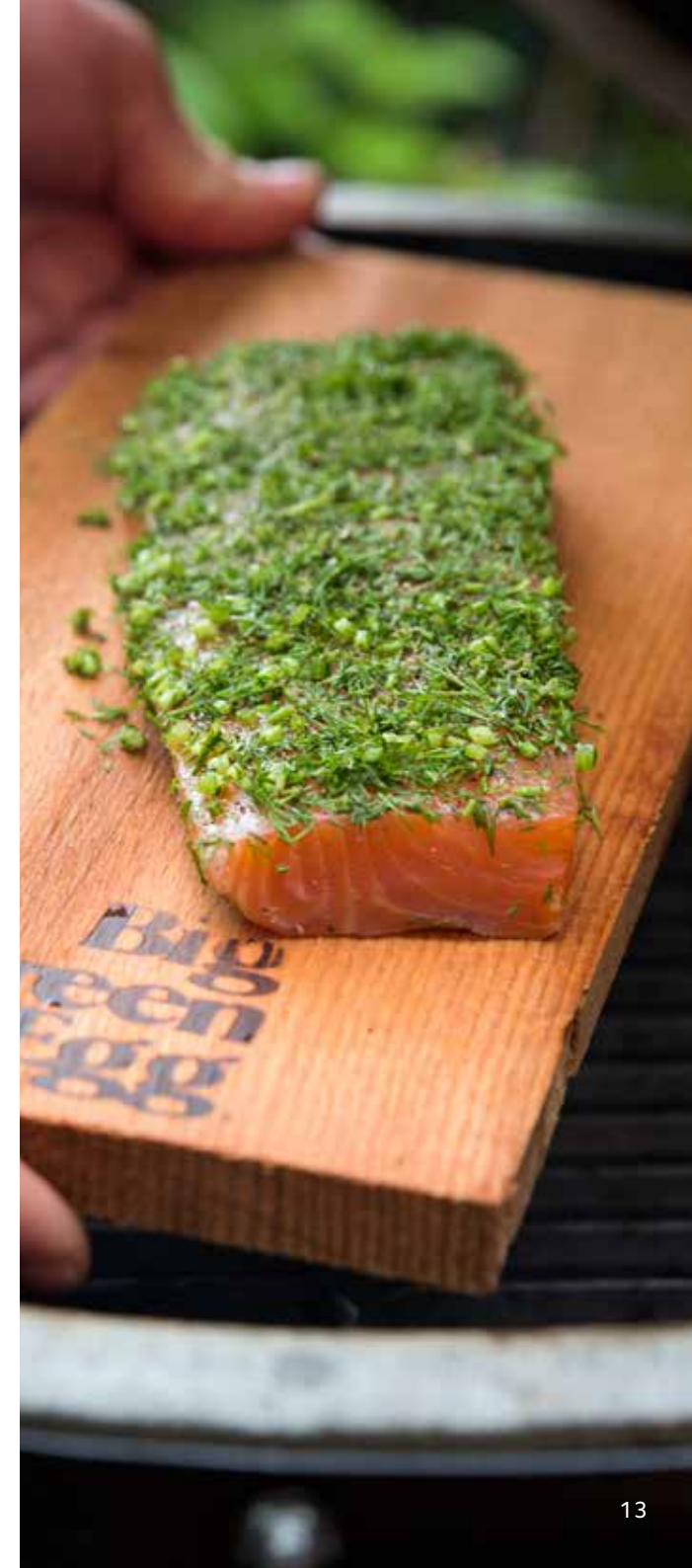
XXLarge	2BGE-DDBSL	€ 101,-
XLarge		
Large		



Halber Backstein

Da der Rost durch den halbrunden Backstein nur zur Hälfte benötigt wird, kann man gleichzeitig indirekt kochen und grillen.

XLarge	2BGE-HMBSXL	€ 90,-
Large	2BGE-HMBSL	€ 85,-



**DAS GENAUE EINHALTEN
DER RICHTIGEN
TEMPERATUR
SICHERT DEN
ULTIMATIVEN
GESCHMACK**



Tel-Tru® Deckelthermometer

Ein separates Thermometer für den EGG-Deckel, wenn das ursprünglich mitgelieferte Exemplar nach jahrelanger Benutzung einmal erneuert werden muss. Das Thermometer hat einen Anzeigebereich von 50 bis 400 °C.

Fleisch Thermometer

Traditionelles Fleischthermometer, das während des Garens in das Fleisch gesteckt wird, sodass dessen Kerntemperatur jederzeit (in °F und °C) direkt abgelesen werden kann. Auf der Anzeige wird für verschiedene Fleischsorten auf die jeweils ideale Kerntemperatur hingewiesen.

Funkthermometer mit 2 Fühlern

Mit diesem elektronischen Funkthermometer können Sie die Temperatur Ihres Essens und gleichzeitig die Umgebungstemperatur im Ofeninneren auf ein Grad genau messen. Stecken Sie einfach den Messfühler des Senders in das Essen und den Empfänger in Ihre Tasche. So können Sie die Temperatur in einem Radius bis zu 91 Metern überwachen. Das Funkthermometer gibt automatisch ein Tonsignal ab, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Der Messfühler kann Temperaturen bis 380 °C aushalten.

Digitales Thermometer

Mit diesem praktischen, elektronischen Thermometer können Sie die genaue Kerntemperatur von Fleisch, Fisch oder Geflügel, das Sie gerade kochen, sofort ablesen. So können Sie einfach und sicher prüfen, ob Ihr Essen richtig zubereitet wird. Stecken Sie den Fühler aus Edelstahl in die Mitte des Produkts, und schon können Sie die Kerntemperatur auf der großen LCD-Anzeige ablesen. Das Instant Read Digital Thermometer hat einen Messbereich bis 232 °C und schaltet sich automatisch ab, wenn es fünf Minuten lang nicht benutzt wird.

Modell	Code	Preis
XXLarge	2BGE-TPTXXL	€ 87,-
Für alle anderen Modelle		
-	2BGE-TPT	€ 49,-
-	2BGE-M	€ 14,-
-	2BGE-ET732	€ 123,-
-	2BGE-PT100	€ 158,-



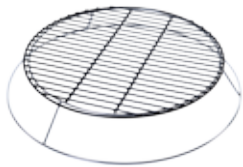
Infrarot-Kochflächenthermometer

Drahtloses Infrarot-Thermometer für einen Temperaturbereich von 0 °C bis 427 °C, das die Temperatur der Kochfläche genau misst. Richten Sie den Präzisionslaser beispielsweise auf den Back- und Pizzastein, Gussgrillrost oder gelochte Grillplatten, um deren Oberflächentemperatur zu überprüfen, bevor Sie die Speisen darauf legen.



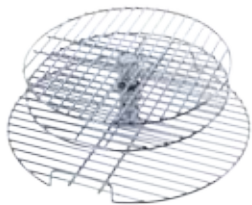
Digitales Thermometer

Digitales Thermometer zum Messen der Kerntemperatur, das wegen seiner geringen Größe leicht in eine (Schürzen-) Tasche passt. Die Kerntemperatur wird nach 5 bis 6 Sekunden auf dem Display angezeigt; Das Thermometer gibt ein Tonsignal ab, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist (in °F und °C).



2-Ebenen Rosterhöhung

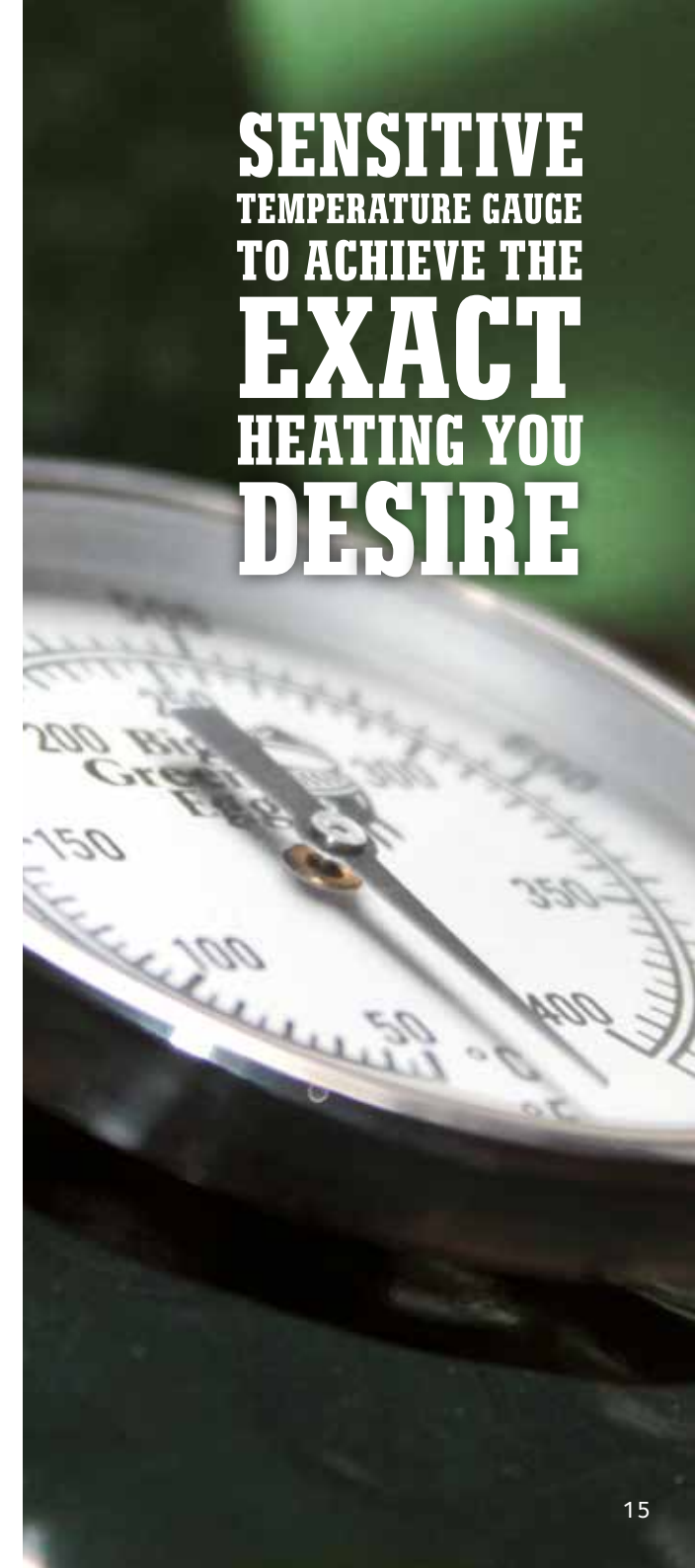
Emallierter, erhöhter Rost für das XLarge-Modell, der die Kochkapazität nahezu verdoppelt. Auch ideal zum Nachgaren von Gerichten, da hiermit der Abstand zwischen der Holzkohle und den Gerichten größer ist.



Grillrost mit 3 Ebenen

Bietet Ihnen auch das Modell Large zu wenig Kapazität bei bestimmten Anlässen oder haben Sie den Wunsch, gleichzeitig verschiedene Speisen zuzubereiten, die eine etwas höhere bzw. geringere Temperatur benötigen? Dann ist dieser Edelstahl-Grillrost mit seinen 3 Ebenen die Antwort. Der untere Rost ist feststehend und über ihm sind zwei drehbare Roste angeordnet, die höhenverstellbar sind. Je höher Sie die zuzubereitenden Gerichte legen, desto weiter sind sie von der glühenden Holzkohle entfernt. Da der Grillrost mit 3 Ebenen auseinandergenommen werden kann, kann er in der Spülmaschine gereinigt werden.

Modell	Code	Preis
-	2BGE-INFRATHERM	€ 72,-
-	2BGE-PT12	€ 51,-
XLarge	2BGE-2TIERXL	€ 90,-
Large	2BGE-3TIER	€ 139,-



**SENSITIVE
TEMPERATURE GAUGE
TO ACHIEVE THE
EXACT
HEATING YOU
DESIRE**



DER ROST AUS GUSSEISEN BRINGT DEN UNNACHAHMLICHEN GRILL-GESCHMACK ZUR GELTUNG



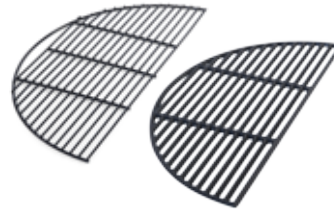
Faltbare Rosterhöhung

Ein einklappbarer Aufstellrost aus Edelstahl, der einfach am normalen Rost angebracht werden kann. Er bietet die gleichen Vorteile wie die anderen Aufstellroste und lässt sich einfach verwahren.



Rost aus Gusseisen

Der Rost aus Gusseisen verleiht Ihrem Essen den charakteristischen Grillgeschmack sowie einen Abdruck in Form eines Diamantmusters auf Speisen wie Gemüse, Fleisch und Geflügel.



Halbe Roste für das XLarge

Halbe Roste für das XLarge-Modell, mit denen sich unterschiedliche Garungstechniken kombinieren lassen. Verwenden Sie zum Grillen immer einen Rost aus Gusseisen, um ein schönes Grillmuster zu erreichen. Emaillierte Roste lassen sich sehr gut reinigen und es bleibt so gut wie nichts daran kleben.



Halbrunde Rosterhöhung mit Auffangschale

Der halbrunde Aufsetzrost - ein erhöhter Rost, der auf den ersten Grillrost gesetzt werden kann - bietet viele Vorteile. Einerseits erhöht er die Grillkapazität; andererseits schafft er einen größeren Abstand zwischen der glühenden Holzkohle und den Gerichten, sodass die Hitze weniger direkt auf diese einwirkt. Und wenn man die mitgelieferte Tropfschale benutzt, die einen etwas erhöhten Rand hat, verstärkt sich dieser Effekt noch. Benötigt ein Gericht eine geringere Temperatur als ein anderes oder soll ein schönes Stück gegrilltes Fleisch noch etwas länger auf dem Grill bleiben? Mit der halbrunden Rosterhöhung erreichen Sie das gewünschte Ergebnis. Dieses Zubehörteil ist für die Modelle Small, Medium, Large und XLarge lieferbar. In den Modellen Large und XLarge kann der Aufsetzrost mit dem halbrunden Backstein kombiniert werden.

Modell	Code	Preis
XXLarge	2BGE-GX	€ 43,-
XLarge		
Large		
Large	2BGE-18CI	€ 109,-
Medium	2BGE-15CI	€ 86,-
Small	2BGE-13CI	€ 75,-
MiniMax	2BGE-13CI	€ 75,-
Mini	2BGE-10CI	€ 66,-
Gusseisen	2BGE-HMCIXL	€ 97,-
Emaille	2BGE-HM24P	€ 48,-
XLarge	2BGE-HMRGXL	€ 86,-
Large	2BGE-HMRGL	€ 68,-
Medium	2BGE-HMRGM	€ 57,-
Small	2BGE-HMRGS	€ 53,-



Halbe Grillplatte aus Gusseisen

Dieses nützliche, halbkreisförmige Backblech aus Gusseisen ist multifunktional, denn sie hat eine geriffelte und eine glatte Seite. Die glatte Seite ist ideal für das Braten von Crêpes, Blinis oder Eiern, während die geriffelte Seite sich perfekt für die Zubereitung von getoasteten Sandwiches oder das Grillen empfindlicher Fischfilets eignet. Da die Grillplatte aus Gusseisen nur die Hälfte des Rostes in Anspruch nimmt, können Sie auf der anderen Hälfte gleichzeitig andere Speisen grillen.

Modell	Code	Preis
XXLarge } XLarge } Large }	2BGE-CIGHL	€ 79,-



Brat- und Paella-Pfanne

Mit dieser praktischen Edelstahl-Pfanne können Sie in Ihrem EGG eine traditionelle spanische Paella zubereiten; Sie kann aber auch für das Zubereiten vieler anderer Gerichte benutzt werden. Als Beispiele sind Reis, Pasta und Pfannengerichte zu nennen, aber auch Curry-Gerichte, Ratatouille oder Bratkartoffeln.

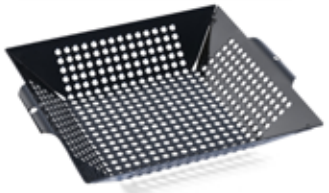
3,8 l XXLarge } XLarge } Large }	2BGE-SPAE	€ 51,-
---	-----------	--------



Grill Woks

Mit dieser emaillierten Wokpfanne können Sie mit Ihrem EGG das köstlichste Gemüse bzw. Fleisch zubereiten, des Weiteren auch auf Geflügel und Meeresfrüchten basierende Pfannengerichte, ohne dabei Fett zu verwenden. Die kleinen Löcher ermöglichen den Durchstrom von Hitze und Rauch durch die Lebensmittel. Dadurch erreichen Sie, dass die Gerichte besonders gut schmecken und knuspriger sind, und sie werden auch gleichmäßiger gegart.

Runder Grill Wok, geeignet für XXLarge / XLarge / Large / Medium / Small / MiniMax Ø 28 cm	2BGE-RGW	€ 39,-
---	----------	--------



Rechteckiger Grill Wok, geeignet für XXLarge / XLarge / Large 31x31 cm	2BGE-WT12	€ 47,-
--	-----------	--------



V-Rack Bratenkorb/Rippenhalter

Echte Fleischliebhaber schwören auf den V-Rack. Legen Sie ein großes Stück (gefülltes) Fleisch oder Geflügel auf den V-Rack und stellen Sie diesen in einen passenden rechteckigen Tropfbehälter (der tropfendes Fett aufhängt). Stellen Sie den Tropfbehälter dann auf den Rost im Big Green Egg. Dank dieser indirekten Kochmethode bleibt Ihr Fleisch oder Geflügel zart und saftig.

XXLarge } XLarge } Large } Medium } Small }	2BGE-VRP 2BGE-VRPS	€ 51,- € 42,-
---	-----------------------	------------------



Mike Süsser
Germany

OPEN FLAVOUR

MIKE SÜSSER



FLAVOUR VIRTUOSO

**OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST**

WWW.BIGGREENEGG.EU

**WAHRE STÄRKE
BESTEHT DARIN,
DIE DINGE
ZUSAMMENZUHALTEN,
VON DENEN JEDER
DENKT, DASS SIE
AUSEINANDERFALLEN**



Dutch Oven

Der Kochtopf aus Gusseisen eignet sich gut für die Zubereitung von Eintopfgerichten aller Art, wie z. B. von Aufläufen, Pürree, Suppen oder ganz einfach einem Stück Schmorfleisch. Der Kochtopf aus Gusseisen kann zum Kochen, langsamen Garen und zum Rösten benutzt werden.

Modell	Code	Preis
XXLarge XLarge Large Medium	4,7 l 2BGE-DO	€ 103,-



Gelochte Grillplatten

Die emaillierte und gelochte Grillplatte ist die perfekte Lösung für die Zubereitung kleiner oder fein geschnittener Gemüsestücke, Pilze, von Schalentieren oder Fisch, also von Zutaten, die zu klein oder zu empfindlich sind, um sie auf dem normalen Rost zu erhitzen. Stellen Sie die Grillplatte einfach auf den Edelstahl- oder Gusseisenrost und nehmen Sie sie in einem Zug wieder herunter, wenn sie nicht mehr benötigt wird.



	Modell	Code	Preis
Rund, halb: XXLarge / XLarge / Large	Ø 41 cm	2BGE-PGHL	€ 44,-
Rund: XXLarge / XLarge / Large	Ø 41 cm	2BGE-16PH	€ 47,-
Rund: XXLarge / XLarge / Large / Medium / Small / MiniMax	Ø 33 cm	2BGE-PG13R	€ 43,-
Rechteckig: XXLarge / XLarge / Large / Medium / Small / MiniMax	28x18 cm	2BGE-PG711	€ 41,-
Rechteckig: XXLarge / XLarge / Large	41x30 cm	2BGE-FG1612	€ 41,-
Quadratisch: XXLarge / XLarge / Large	30x30 cm	2BGE-PG1212	€ 43,-

Grillringe aus Edelstahl

Gefüllte Artischocken, Peperoni, Äpfel oder Zwiebeln fallen beim Grillen leicht um. Nicht aber, wenn Sie sie in einen der Grillringe aus Edelstahl von Big Green Egg setzen. Diese Edelstahlringe haben einen Stift, der dafür sorgt, dass das gefüllte Gemüse sicher an seinem Platz bleibt. Da die Ringe offen sind, kann die Heißluft um sie herum zirkulieren und so dafür sorgen, dass das Produkt gleichmäßig gar wird. Die Ringe sind in Dreier-Sets lieferbar.

Ø 8 cm	2BGE-RINGS3	€ 21,-
--------	-------------	--------



Auffangschale

Die rechteckige Auffangschale kann entweder als Tropfschale oder als Grillblech verwendet werden. Die Tropfschale lässt sich auch mit dem emaillierten V-Rack kombinieren, um Geflügel und größere Stücke Fleisch zu grillen. Sie hat eine beschichtete Oberfläche, an der nichts kleben bleibt und die leicht zu reinigen ist.



Edelstahl Grillkorb

Vielseitiger Edelstahl-Grillkorb mit abnehmbarem Griff zum Grillen empfindlicher Produkte wie Fisch oder kleinere Gemüsestücke, z. B. Spargel. So kann Fisch nicht am Rost festkleben und lassen sich die Lebensmittel mit einem Griff wenden. Geeignet für die Modelle Large, XLarge und XXLarge.



Mini-Burger Korb aus Edelstahl

Möchten Sie Ihren Gästen hausgemachte Hamburger oder vielleicht einmal einen Lachs-Burger servieren? Mit diesem Gitterkorb aus Edelstahl können Sie ganz einfach bis zu zwölf Mini-Burger gleichzeitig perfekt garen, ohne die Burger einzeln wenden zu müssen. Der Burgerkorb wird mit einem praktischen, abnehmbaren Griff geliefert. Geeignet für die Modelle Large, XLarge und XXLarge.



Burger-Press

Das perfekte Förmchen für hausgemachte Burger. Füllen Sie einfach die Kunststoffform mit leckerem Hackfleisch, Geflügel, Fisch oder einer vegetarischen Füllung, drücken Sie die Presse zu und schon ist der Burger fertig zum Grillen. Sie können den Geschmack Ihrer Burger noch verfeinern, wenn Sie etwas Blauschimmelkäse, getrockneten Schinken, Tomaten oder Mozzarella zwischen zwei Schichten der Mischung legen, um so lecker gefüllte Burger zu erhalten.

Modell	Code	Preis
33x23 cm	2BGE-13NSP	€ 31,-
Ø 23 cm	2BGE-9R	€ 25,-
-	2BGE-SSFH	€ 58,-
-	2BGE-SSBH	€ 66,-
-	2BGE-BGEBP	€ 18,-





**WUSTEN SIE SCHON,
DASS SIE BEI
PERFEKTEM
AUSSEHEN
NOCH BESSER
SCHMECKEN?**



FireWire (Flexible Grillspieße)

Dieses aus zwei flexiblen Grillspießen bestehende Set macht das Grillen leichter und sicherer. Jeder Spieß besteht aus einem Edelstahlstift und einem langen Draht mit Schlaufe. So können Sie ganz leicht Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse aufspießen, ohne dass die Stücke unten wieder abrutschen können. Außerdem können Sie den Spieß mitsamt Zutaten in die Marinade legen. Da sie biegsam sind, sind diese Spieße sehr praktisch zu benutzen, denn man kann sie in jeder gewünschten Form auf den Grill legen.



Bierhähnchenhalter

Das Bierdosenhähnchen, bei dem das Hähnchen über eine halb volle Bierdose gestülpt wird, ist äußerst beliebt. Allerdings ist eine Bierdose recht wackelig und kann beim Garen umkippen. Der Bierhähnchenhalter ist ein robuster Edelstahlhalter, in den die Bierdose geklemmt wird, sodass sowohl Hähnchen als auch Bierdose stabil stehen und nicht mehr umkippen können. Stellen Sie den Halter in eine Auffangschale, um ein Entzünden von tropfendem Fett zu vermeiden.



Edelstahl Hühnchen-/Truthahnsitz

Mit dem Hühnchensitz ist es ganz einfach, ein perfekt gegrilltes Hühnchen zuzubereiten. Flüssigkeiten werden aufgefangen, da das Geflügel dank seiner vertikalen Position durch das eigene Fett saftig bleibt, was den Geschmack verbessert und die Haut schön knusprig werden lässt. Am besten stellen Sie den Hühnchensitz in die runde Auffangschale, um zu vermeiden, dass Fett auf die Holzkohle tropfen kann. Eine etwas größere Version ist unter der Bezeichnung Truthahnsitz für das Grillen von Puten lieferbar. Das Grillgestell für Hähnchen passt in das Modell Small und in größere Modelle, während das Grillgestell für Puten in das Modell Medium und größere Modelle passt.

Modell	Code	Preis
2x 68 cm	2BGE-FW	€ 37,-

XXLarge	2BGE-FBCC	€ 19,-
XLarge		
Large		
Medium		

XXLarge / XLarge / Large / Medium / Small Hühnchensitz	2BGE-VCR	€ 29,-
---	----------	--------

XXLarge / XLarge / Large / Medium Truthahnsitz	2BGE-VTR	€ 41,-
---	----------	--------



Keramik Hühnchen-/Truthahnsitz

Auf dem Hühnchensitz braten Sie auch Hühnchen und Geflügel mit Perfektion und erzielen garantiert einen optimalen Geschmack und eine knusprige Haut. Als besonderes Extra können in der Mitte Bier, Wein oder aromatische Gewürze eingefüllt werden, die das Hühnchen oder die Pute dann mit einem großartigen Geschmack durchziehen.

Modell	Code	Preis
Hühnchensitz	2BGE-SC	€ 27,-
Truthahnsitz	2BGE-ST	€ 33,-



Chilipopper - Halter

Jalapeños, auch italienische Paprikas genannt, schneidet man oft der Länge nach auf, um sie dann gefüllt und gegrillt zu servieren. Mit Hilfe dieses aus Edelstahl hergestellten Grillgestells und des Entkerners, mit dem sich Samen und Innenhäute entfernen lassen, können Sie diese Frucht aber auch unzerschnitten füllen und auf dem Grill garen. Das Grillgestell hat 20 Öffnungen, in die ebenso viele Jalapeños gesetzt werden können.

-	2BGE-JRCS	€ 34,-
---	-----------	--------



Rollmatte für Pizzateig

Ein guter Pizzateig ist für echte Pizza unverzichtbar. Die Rollmatte für Pizzateig erleichtert die Zubereitung des Teigs und verbessert die Hygiene. Legen Sie die rutschfeste Silikonmatte auf eine ebene Arbeitsfläche und benutzen Sie sie, um Ihren Teig darauf zu kneten und auszurollen. Die Rollmatte für Pizzateig zeigt fünf verschiedene Pizzagrößen an (von 20 bis 41 Zentimeter Durchmesser). Sie haben Lust auf etwas Süßes? Die Rollmatte eignet sich auch für das Zubereiten von Kuchen, Plätzchen und anderem Gebäck.

51x51 cm	2BGE-SDRM	€ 58,-
----------	-----------	--------





ZUR PERFEKTEN PIZZA DER PERFEKTE PIZZASCHNEIDER



Calzone-Pressse

Pizza Calzone, die bekannte gefüllte und zusammengefaltete Pizza, und andere gefüllte Teigwaren und Pasteten lassen sich mit der Calzone-Pressse im Handumdrehen herstellen. Sie beginnen mit einem ausgerollten, kreisförmigen Teig, schneiden daraus mit der Grundplatte der Calzone-Pressse die richtige Größe aus und legen ihn dann in die Presse. Legen Sie Ihre Füllung auf eine Seite, befeuchten Sie den Teigrand mit etwas Wasser, damit er gut klebt, und drücken Sie die Presse fest zu – schon ist die Calzone fertig zum Backen! Die Calzone Presse ist für eine einzelne Portion (16 cm Durchmesser für 125 ml Füllung) und für doppelte Portionen (28 cm Durchmesser für 250 ml Füllung) lieferbar.



Pizza Schaufel aus Aluminium

Ist die Pizza fertig für das EGG? Mit der praktischen Pizza Schaufel aus Aluminium ist es ganz einfach, die Pizza auf den heißen Backstein im Big Green Egg zu schieben. Ist die Pizza knusprig und gar? Holen Sie sie einfach heraus und legen Sie sie auf den Schneideteller. Das dünne Aluminiumblech gleitet nicht nur leicht unter die Pizza, sondern auch unter Brot und Kuchen, die Sie im Big Green Egg backen können. Der lange Stiel aus Holz garantiert zusätzliche Sicherheit für Ihre Hände.



Pizza Schaufel aus Holz

Die Pizza Schaufel aus Holz ist ein authentisches Werkzeug aus Hartholz. Der breite Schieber ist an den Rändern angeschrägt, sodass Sie die Pizza mit einer gleitenden Bewegung auf den Schieber bzw. davon herunter bekommen. Der robuste Griff sorgt für eine sichere Handhabung. Und natürlich kann man die Pizzaschaufel auch für andere Gerichte und Speisen verwenden, die auf dem flachen Backstein zubereitet werden sollen.

Modell	Code	Preis
28 cm	2BGE-CPRESSL	€ 18,-
16 cm	2BGE-CPRESSS	€ 12,-

-	2BGE-PPAL	€ 49,-
---	-----------	--------

-	2BGE-PPMW	€ 51,-
---	-----------	--------



Pizzaschneider

Der Pizzaschneider ist ein spezielles Teigmesser und so konstruiert, dass es mit einer Wiegebewegung auch knusprig gebackene, reichhaltig belegte Pizza schneiden kann. Wiegen Sie das Messer einfach hin und her und seine scharfe Edelstahlklinge schneidet alles sofort bis auf das Schneidebrett durch. Der Pizzaschneider hat einen Kunststoffgriff, der über seine gesamte Länge verläuft, sodass er sehr einfach zu bedienen ist.

Modell	Code	Preis
36 cm	2BGE-ROPC	€ 37,-



Pizzaroller

Pizza schneidet man am besten nicht mit dem Küchenmesser, sondern mit einem speziellen Pizzaroller wie diesem. Denn nur so bleibt der Belag an Ort und Stelle. Mit dem scharfen, rotierenden Edelmessers kann jede Pizza schnell und einfach in einem Zug geschnitten werden, sodass Sie perfekte Pizzastücke zuschneiden. Der komfortable Kunststoffgriff sichert ein angenehmes Arbeiten und hat aus Sicherheitsgründen eine Daumensperre.

Ø 8 cm	2BGE-RPC	€ 16,-
--------	----------	--------



Pizzaschnittenheber

Servieren Sie Pizza und Kuchen auf Tellern, Untertassen oder Servietten sicher und hygienisch mit dem Big Green Egg Pizzaschnittenheber. Dank der großzügigen Maße und der robusten Servierfläche aus Edelstahl eignet sich der Pizzaschnittenheber für große und für kleine Pizzastücke.

-	2BGE-PSSERVER	€ 23,-
---	---------------	--------



Fleischkrallen

Pulled Pork ist ein beliebtes Barbecue-Gericht, und es wird oft empfohlen, das Fleisch mit Gabeln oder mit den Fingern auseinander zu ziehen. Beides ist aber keine ideale Lösung. Mit diesen Fleischkrallen, die aus einem weichen, leicht zu haltenden Griff mit einem Greifer aus Edelstahl bestehen, wird es dagegen zum Kinderspiel. Außerdem sind die Fleischkrallen sehr nützlich für größere Fleischstücke.

Set	2BGE-MCLAWS	€ 29,-
-----	-------------	--------





**GUTES KOCHEN
IST WIE GUTE MALEREI
DIE KLEINEN
DETAILS
MACHEN DEN
UNTERSCHIED**



Premium-Grillbesteck 3er-Set

Gabel, Wender und Zange

Dieses Grillbesteck-Set ist unverzichtbar, wenn es darum geht, Speisen sicher und hygienisch in das Big Green Egg zu legen, sie zu wenden oder wieder herauszunehmen. Das Set besteht aus Edelstahl und hat schöne Griffe, die gut in der Hand liegen.

Modell	Code	Preis
Set	2BGE-3PTS	€ 92,-
Grillgabel	2BGE-FORK	€ 37,-
Wender	2BGE-SPAT	€ 37,-
Grillzange	2BGE-TONG	€ 37,-



Ergo Chef® Premium Messerset

Beim Zubereiten von Lebensmitteln muss man Fleisch oder Geflügel schneiden und Gemüse, Früchte oder Fisch in Portionen zerlegen. Dazu braucht man Messer, die scharf und von guter Qualität sind. Nicht ohne Grund achtet daher jeder Koch gut auf seine Messer. Das Big Green Egg Ergo Chef Messerset besteht aus einem Kochmesser mit einer 20 cm-Klinge und einem Messer mit 9 cm-Klinge, die diesen Ansprüchen gerecht werden. Die Messer haben ein ergonomisches Design und sind aus hochwertigen Materialien hergestellt. Der gebogene Griff des Kochmessers lässt sich bequem halten und der Griff des kleinen Messers ist relativ lang und breit, sodass man damit komfortabel und gut kontrollierbar arbeiten kann.

Set	2BGE-KNIFE SET	€ 197,-
-----	----------------	---------



Big Green Egg Profi-Besteckkoffer

Ein 11-teiliges Grillbesteckset, bestehend aus Grätenzange, Lachsmesser, Fischfiletier- /Entgrätungsmesser, Küchenmesser, Brotmesser, Kochmesser (2 Größen), XL-Pinzette, Grillzange und gebogenem Wender. Die Messerklingen sind aus Edelstahl mit hohem Kohlenstoffgehalt gefertigt und bleiben dadurch lange scharf. Die Messer und der Wender haben einen hygienischen Griff aus Polypropylen und erfüllen damit die HACCP-Anforderungen für Gastronomiebetriebe. Die Werkzeuge werden in einem festen, verschließbaren Koffer mit Hebegriff verwahrt, auf den ein Big Green Egg-Logo aufgesteckt ist.

Set	2BGE-TOOLSET	€ 395,-
-----	--------------	---------



Fleischwendehaken

Dieses innovative Gerät eignet sich perfekt zum einfachen und sicheren Wenden von Fleisch oder Geflügel, beispielsweise von Steaks, Koteletts und Hühnerschenkeln sowie von Geflügel filets. Der lange Edelstahlhaken beschädigt die Speisen nicht und hat einen Holzgriff mit Schnur zum Aufhängen.



Aroma Injector

Mit dem Aroma Injector, der Gewürzspritze, können Sie Marinaden oder andere Würzflüssigkeiten bis in den Kern der Gerichte bringen. Fleisch und Geflügel werden dadurch noch saftiger und zarter, da die Gewürzmischung so das gesamte Produkt durchzieht. Der Aroma Injector hat eine 6,5 cm lange Doppelnadel aus Edelstahl, die abgenommen und leicht gereinigt werden kann.



Saucenpinsel

Es ist nicht ungewöhnlich, dass das Einpinseln eines Produkts dessen endgültiges (Geschmacks-)Ergebnis verbessert. Machen Sie es sich einfach, indem Sie diesen Pinsel mit Silikonborsten verwenden. Der Pinsel verträgt Temperaturen bis zu 288 °C, was bedeutet, dass es nichts ausmacht, wenn der Pinsel den heißen Grillrost berührt. Der lange Griff aus Hartholz hat einen praktischen Haken zum Aufhängen. Der Pinsel ist spülmaschinenfest und kann mit einem milden Spülmittel gereinigt werden, bevor er abgespült und getrocknet wird.



Langgriffiger BBQ Saucenpinsel

Mit einer Marinade, Glasur oder mit gewürzter Butter kann man Fisch, Fleisch oder Gemüse leicht zu einem besonderen Geschmack verhelfen. Dabei ist der langgriffige BBQ Saucenpinsel das ideale Werkzeug, denn dieser Pinsel verteilt den Geschmack gleichmäßig auf alle Gerichte. Sein Griff aus Holz hat ein praktisches Loch zum Aufhängen und die Baumwollbürste ist abnehmbar und lässt sich dadurch leicht reinigen.

Modell	Code	Preis
48 cm	2BGE-PIGTAIL	€ 39,-
6,5 cm	2BGE-SSMI	€ 45,-
40 cm	2BGE-BRUSH	€ 21,-
48 cm	2BGE-SMOP	€ 28,-



**WAS IST SICHER,
STARK
UND ZUVERLÄSSIG?
NATÜRLICH
DER BIG GREEN EGG-
PIT MITT BBQ GLOVE!**



Big Green Egg Schneidbrett aus Teakholz

Wunderbares Schneidbrett aus Teakholz, in das das Big Green Egg-Logo mit einem Laser eingraviert wurde. Das Brett hat eine rundum verlaufende Safrinne, sodass eventuell austretende Flüssigkeit nicht auf den Tisch laufen kann.

Modell	Code	Preis
48x35 cm	2BGE-CB_TEAK	€ 118,-



Ovales Schneidbrett aus Kunststoff

Zu jeder (Freiluft-)Küche gehört ein gutes Schneidbrett. Dieses Big Green Egg-Schneidbrett ist hygienisch, hat einen integrierten Griff und eine Auffangrinne, die verhindert, dass Flüssigkeiten auf den Tisch laufen können. Das ovale Schneidebrett ist 46 cm lang und spülmaschinenfest.

46 cm	2BGE-ROCB	€ 40,-
-------	-----------	--------



EGGcelerator

Möchten Sie eine Pizza servieren und Ihr EGG dazu schnell (und auf eine hohe Temperatur) aufheizen? Der EGGcelerator ist die praktische Lösung. Wenn Sie diesen Ventilator an die Luftregelung am Boden des keramischen Basisteils anschließen, wird die Temperatur schnell steigen. Haben Sie die gewünschte Gradzahl erreicht? Dann schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es heraus. Der EGGcelerator passt in die Modelle Medium, Large, XLarge und XXLarge.

-	2BGE-EC	€ 209,-
---	---------	---------



Grillhandschuh mit Aramidgewebe

Der Grillhandschuh bietet gegenüber üblichen Barbecue-Handschuhen viele Vorteile. Beispielsweise besteht er von innen aus weicher Baumwolle, während seine Außenseite aus feuerfesten, isolierenden Aramidfasern hergestellt ist – einem Material, das für gleiche Zwecke auch in der Raumfahrtindustrie verwendet wird. Da der Handschuh getrennte Finger hat und mit einer Silikonschicht überzogen ist, bietet er einen sehr guten Griff. Der Grillhandschuh passt sowohl auf die rechte als auch auf die linke Hand.

Einheitsgröße	2BGE-PMITT	€ 37,-
---------------	------------	--------



Grillhandschuh aus Baumwolle

Grillhandschuh, der die Hand und den Unterarm gegen Hitze schützt. Die Außenseite ist aus sehr festem Polyestergewebe (1.200 Denier); das Futter besteht zu 100 % aus Baumwolle. Der Handschuh kann in der Waschmaschine gewaschen werden.

Modell	Code	Preis
Einheitsgröße	2BGE-MIT	€ 21,-



Magnetische LED Grilllampe

An einem milden Winterabend oder bei einem Barbecue spät nachts bringt die Magnetische LED Grilllampe Licht in die Dunkelheit. Diese clevere LED-Leuchte hat einen flexiblen Arm und an dessen Ende einen sehr kräftigen Magneten. Damit können Sie die Leuchte an den EGG-Metalteilen befestigen, aber Sie können den Arm auch so um eine Grillzange oder andere Utensilien drehen, dass die Kochfläche gut beleuchtet wird.

-	2BGE-MAGL	€ 29,-
---	-----------	--------



Rostzange für leichte Roste

Beim Umgang mit einem heißen Rost ist Vorsicht geboten. Die Rostzange, die auch für das Heben heißer Tropfpfannen geeignet ist, umschließt den Rost fest, sodass sie ihn sicher bewegen können. Halten Sie die Rostzange so, dass die Hälfte seines „Entenschnabels“ unter den Rost greift. Wenn Sie den Rost direkt von oben anheben, müssen Sie nicht so fest zugreifen.

20 cm	2BGE-GG	€ 33,-
-------	---------	--------



Rostheber

Mit einer Vierteldrehung sichern Sie den Rostheber für gusseiserne und emaillierte Roste. Anschließend können Sie den Rost schnell und einfach in das Big Green Egg legen und wieder herausnehmen. Der Griff bietet guten Halt und schützt Ihre Hand, wenn es einmal heiß wird.

31 cm	2BGE-GLCI	€ 39,-
-------	-----------	--------



**DEN WAHREN
LIEBHABER
DES GUTEN
GESCHMACKS
ERKENNEN SIE AN
SEINEN KOCHGERÄTEN**



Langgriffiger Schrubber für Edelstahl Grillrost

Mit diesem Schrubber, der einen besonders langen Griff hat, können Sie den Rost Ihres EGG im Handumdrehen säubern. Anders als bei normalen Drahtbürsten besteht hier nicht das Risiko, dass nach dem normalen Gebrauch Borsten ausfallen. Das liegt daran, dass die Arbeit hier von einem patentierten Drahtkissen aus Edelstahl erledigt wird. Ist Ihre Grillbürste abgenutzt? Wenn Sie das Drahtkissen erneuern, ist Ihr langgriffiger Schrubber wieder so gut wie neu!

Modell	Code	Preis
-	2BGE-SPSLH	€ 21,-



Grillrost Spiralreiniger

Der Grillrost Spiralreiniger hat zwei Bürsten, mit denen sich die emaillierten oder aus Edelstahl bestehenden Roste des Big Green Egg leicht und effektiv reinigen lassen.

20 cm	2BGE-PRC	€ 20,-
-------	----------	--------



Grillrostschaber

Mit dem Grillrostschaber lassen sich Grillroste aus Edelstahl und Grillroste mit Emaillebeschichtung leicht und schnell reinigen. Dank des verlängerten Griffs müssen Sie dabei nicht warten, bis das EGG und der Grillrost abgekühlt sind.

-	2BGE-BBRC	€ 44,-
---	-----------	--------



Ascheschieber

Der Ascheschieber ist gleich doppelt praktisch: Er kann dazu benutzt werden, Asche aus dem Basisteil zu entfernen und dient gleichzeitig als Schürhaken.

Modell	Code	Preis
XXLarge	2BGE-ATXXL	€ 35,-
XLarge	2BGE-ATXL	€ 32,-
Large / Medium	2BGE-AT	€ 27,-
Small / MiniMax / Mini	2BGE-AS	€ 27,-



Ascheschaufel

Hochwertige biologische Holzkohle hinterlässt erstaunlich wenig Asche in dem Keramik-Basisteil. Die Rückstände lassen sich durch die Belüftungsklappe leicht entfernen, wenn man dazu den Ascheschieber und die Ascheschaufel benutzt. Die Ascheschaufel passt perfekt durch die Öffnung der Belüftungsklappe (bei den Modellen XXLarge, XLarge, Large oder Medium).



Maiskolbenhalter

Stechen Sie nach dem Grillen in jedes Ende des Maiskolbens einen Halter. So können Sie den Mais abknabbern, ohne sich die Hände schmutzig zu machen. Set mit 4 x 2 Haltern.



Grillrost aus Edelstahl

Dieser Grillrost aus Edelstahl bester Qualität wird seit Anfang Mai 2011 als Standard-Zubehör mit jedem Big Green Egg mitgeliefert. Haben Sie Ihren EGG vor diesem Zeitpunkt noch mit einem Grillrost aus Gusseisen gekauft? Sie können diesen leicht zu reinigenden Rost separat nachbestellen.



Hochtemperatur Austauschdichtungssatz

Das Gestell und der Deckel aus Keramik vom Big Green Egg sind standardmäßig mit einem Filzrand versehen, zum einen zum Schutz der Keramik, zum anderen, um „falsche“ Luftströme zu vermeiden. Intakte Filzränder sorgen für eine perfekte Luftzirkulation im EGG. Je nach Häufigkeit des Gebrauchs muss der Filzrand aus Verschleißgründen erneuert werden. Der Austauschdichtungssatz besteht aus einer Rolle selbstklebendem Filzband, mit dem Sie das ganz einfach selbst erledigen können. Es ist für die verschiedenen EGG-Modelle in unterschiedlichen Größen erhältlich. Für das Modell XXLarge sind zwei Rollen RGKA erforderlich.

Modell	Code	Preis
-	2BGE-EAP	€ 43,-
8 St.	2BGE-BGECORN	€ 21,-
XXLarge	2BGE-29SS-R	€ 354,-
XLarge	2BGE-24SS-R	€ 166,-
Large	2BGE-18SS-R	€ 114,-
Medium	2BGE-15SS-R	€ 98,-
Small	2BGE-13SS-R	€ 86,-
MiniMax	2BGE-13SS-R	€ 86,-
Mini	2BGE-10SS-R	€ 79,-
XXLarge } XLarge } Large }	2BGE-RGKA	€ 48,-
Medium } Small } MiniMax } Mini }	2BGE-RGKB	€ 49,-





GROSSES VERGNÜGEN MIT DEN SALZ- UND PFEFFERSTREUERN VON BIG GREEN EGG

EGGCESSORIES®

Big Green Egg ist inzwischen zu einer Lifestyle-Markte geworden, die von vielen Menschen besonders geschätzt wird. Neben den praktischen Geräten, die beim Kochen oder danach eingesetzt werden, hat Big Green Egg auch einige praktische Produkte in das Sortiment aufgenommen, die die Stimmung heben, Spaß machen und diesem Lifestyle entsprechen.



Salz- und Pfefferstreuer

Originelles Pfeffer- und Salz-Set von Big Green EGG.

Modell	Code	Preis
Set	2BGE-BGESP	€ 26,-



Tischdeckengewichte

Set mit 4 Tischdeckengewichten, die ein Wegwehen des Tischtuchs verhindern. Die Gewichte sind aus massivem Kunstharz gegossen und haben einen praktischen Clip.

4 St.	2BGE-BGETW	€ 20,-
-------	------------	--------



Keramik-EGG

Dekorativer Mini-EGG aus Keramik mit Citronellakerze, um Insekten auf Abstand zu halten. Der Mini-EGG ist 14 cm hoch. Wegen des Zitronengeruchs nur im Freien verwendbar.

14 cm	2BGE-BGECC	€ 21,-
-------	------------	--------



Flaschenöffner

Praktischer Flaschenöffner aus haltbarem Gusseisen mit Halterung, zum Öffnen von Kronkorken. Die Halterung kann mit den mitgelieferten Schrauben leicht an einem Big Green EGG-Tisch, der Gartenbar oder Außenküche befestigt werden.

-	2BGE-BGEBO	€ 18,-
---	------------	--------



Grillkappe

Stilvolle Baumwollmütze mit aufgesticktem Logo.

Einheitsgröße	2BGE-CAP	€ 10,-
---------------	----------	--------



Alu-Wasserflasche

Verschließbare Wasserflasche aus Aluminium mit rutschfestem Griff. Mit Schraubkappe mit Auge.

Modell	Code	Preis
0,65 l	2BGE-WATER BOTTLE	€ 8,-



Mr. EGGhead

Lassen Sie auch Ihre Kinder das Big Green Egg genießen, in Gestalt von Mr. EGGhead, einer netten Plüschfigur.

20 cm	2BGE-PLUSH TOY MR	€ 12,-
-------	-------------------	--------



EGGhead Armband

Flexibles Big Green Egg-Armband aus Silikon.

Einheitsgröße	2BGE-WRISTBAND	€ 1,-
---------------	----------------	-------



Mr. EGGhead Spielkarten

Bleiben Sie nach dem Essen noch sitzen und spielen Sie ein Kartenspiel. Mit seinen Mr. EGGhead-Abbildungen ist dieses Spiel eine Abwechslung für Jung und Alt!

-	2BGE-CARDS	€ 5,-
---	------------	-------



Küchenschürze schwarz mit weißem Logo

Küchenschürze zum Schutz Ihrer Kleidung mit aufgesticktem Logo. Die Schürze hat an der Vorderseite eine Tasche.

Einheitsgröße	2BGE-HIS	€ 18,-
---------------	----------	--------



BIG GREEN EGG-KOCHBÜCHER

Modell	Code	Preis
Niederländisch	2BGE-BGE-BOOK-NL	€ 57,-
Englisch	2BGE-MENU1EN	€ 24,95
Englisch	2BGE-BGECOOKBOOK	€ 83,-

Das Big Green Egg Book

Das Big Green Egg Book (Buch) ist ein wunderbares Lexikon, ergänzt durch ein Vorwort des niederländischen Kochs und Inhabers des Restaurants De Librije (3 Michelin-Sterne) in Zwolle. Das Buch beschreibt alle möglichen Kochtechniken für das EGG: Braten, Backen, Rösten, Schmoren, Grillen, Räuchern und Slow Cooking. Mit seinen vielen Basisrezepten und den etwas anspruchsvolleren Rezepten von unseren Botschaftern dient das Buch als wertvolle Inspirationsquelle. Neben der schon vorhandenen niederländischen Ausgabe des Buches werden voraussichtlich 2015 auch die englisch- und deutschsprachigen Ausgaben erscheinen.



Buch: Menu of the Month

Kennen Sie den inspirierenden Newsletter von Big Green Egg „Menu of the month“ (Menü des Monats), den wir 12 Mal im Jahr an unsere Mitglieder versenden? Im Buch „Enjoy the menu of the month all year long No. 1“ (Genießen Sie das Menü des Monats das ganze Jahr hindurch, Nr. 1) werden Sie all diese Menüs wiederfinden. Die Autoren des Kochbuches, das zwölf sehr abwechslungsreiche Monatsmenüs enthält, sind Ralph de Kok, Michel Lambermon und Arjen Rector. Das Buch hat 208 Seiten und in englischer Sprache bei Big Green Egg-Händlern erhältlich.



Big Green Egg Cookbook

Entdecken Sie die Vielseitigkeit des Big Green Egg mit Hilfe dieses amerikanischen Big Green Egg-Kochbuches. Dieses wunderbare Buch enthält auf 320 Seiten über 160 wunderbare Rezepte, die selbstverständlich alle im Big Green Egg zubereitet werden. Die Rezepte in englischer Sprache lassen sich sehr gut nachkochen und sind mit Farbfotos illustriert.



**KOCHEN MIT
LIEBE
IST SEELENFUTTER**



ENJOY! MAGAZINE

Zweimal im Jahr erscheint Enjoy!, die Zeitschrift für Gourmets, die ihre Leser auf eine Reise in die Welt unbegrenzter kulinarischer Möglichkeiten mitnimmt. Saisonale Produkte werden in die köstlichsten Gerichte integriert, die mit dem Big Green Egg zubereitet werden; Küchenchefs geben einen Vorgeschmack auf die Produkte ihrer Region, und Berichte über besondere Erlebnisse ergänzen die Rezepte, die Sie im Big Green Egg nachkochen können. Enjoy! gibt es kostenlos bei den Big Green Egg-Händlern und im Internet unter biggreenegg.eu

DIE "FLAVOUR FAIR" VON BIG GREEN EGG

Jedes Jahr findet am dritten Sonntag im Juni an einem zentral gelegenen Ort in den Niederlanden die „Flavour Fair“ von Big Green Egg statt. Dabei genießen Big Green Egg-Liebhaber und andere Genießer auf einem schönen Landgut Gerichte, die von mehr als 70 Küchenchefs aus dem In- und Ausland präsentiert werden. Alle Produkte sind von Hand hergestellt; dabei steht der unverfälschte Geschmack im Mittelpunkt. Die Gäste lernen die vielen Kochtechniken kennen, die ein Big Green Egg ermöglicht, und erfahren den wunderbaren Geschmack, der dabei entsteht. Auch für Kinder gibt es genügend Unterhaltung; sie können unter Begleitung selbst ein Gericht in einem Big Green Egg zuzubereiten. Die „Flavour Fair“ von Big Green Egg garantiert daher geschmackvollen Genuss für Groß und Klein! Dieses festliche Event wird in immer mehr europäischen Staaten organisiert. Informationen zu einer „Flavour Fair“ von Big Green Egg in Ihrer Nähe finden Sie auf der Website biggreenegg.eu.



LET YOUR CREATIVITY
RUN WILD
BUT MOST OF ALL
LET LIFE TASTE GOOD!

OPEN FLAVOUR

