



Quality Time at Home.



Big Green Egg

The Original since '74.

Leder

Velkommen til Big Green Eggs verden. En verden spækket med smag, skønne oplevelser, hygge med familie og venner, førsteklasses kvalitet og et væld af valgmuligheder. Er du klar til denne opdagelsesrejse med smæk på smagen?

Måske overvejer du at købe et Big Green Egg, eller du ejer måske et i forvejen og vil gerne udvide din EGG-familie. Eller også spekulerer du på, hvad der fås af tilbehør, som du kan skrive på din ønskeliste, eller du søger praktiske tips og gode råd. Det kan også være, at du gerne vil finde ud af mere om kvaliteten af Big Green Egg. For hos Big Green Egg er kvaliteten af de forskellige EGG-modeller og tilbehøret altid i højsædet. Alt dette og meget mere kan du finde i det nye Product Magazine, hvor vi giver dig inspiration og motivation til at få mest muligt ud af dit EGG.

Lær hele EGG-familien og den høje kvalitet af vores unikke keramik at kende. Find ud af, hvordan en Big Green Egg er opbygget, og hvilke funktioner de forskellige dele har. For når du kender dit Big Green Egg ud og ind, ved du, hvorfor "The Evergreen Since '74" er markedets bedste kamado, hvorfor I er det perfekte match, samt hvilken model der passer bedst til dig.

Mens du venter på, at dit svineslag får den rigtige kernetemperatur, eller at din tærte eller grøntsagsquiche, som du bager i dit EGG, får en smuk gyldenbrun farve, har du tid til at kigge dette Product Magazine igennem. Tilberedningsteknikkerne er forklaret udførligt i hver opskrift, så du kan udføre alle disse teknikker med det samme i praksis takket være de medfølgende opskrifter. Har du fået lyst til at lave lækre retter med Big Green Egg? Ud over disse grundlæggende tilberedningsteknikker kan du også finde andre opskrifter. Således får du mere og mere at vide om Big Green Eggs muligheder ved at tilberede lækre retter.

Ud over alt vores tilbehør og de tilhørende forklaringer, finder du også et udvalg af vores fanartikler, som er gode gaveidéer til dig selv og dem, du holder af. Lær om vigtigheden af gode trækul, og hvordan du med røgtræ kan give dine ingredienser eller retter et ekstra velsmagende twist. Kort sagt vil du opdage, hvorfor Big Green Egg er uundværligt, hvis du elsker at hygge dig sammen med familien over venner, og nyde livet sammen. Sidst, men ikke mindst, fortæller vi om de forskellige kanaler, hvor vi deler ud af inspiration, så du kan videreudvikle dine færdigheder og blive ved med at overraske og begejstre dine gæster med de lækreste retter tilberedt i dit Big Green Egg.

Quality Time at Home!
Kom og bliv en del af familien!

38



Officielt produkt-tidsskrift

Om Big Green Egg

- 4 Big Green Egg forklaret
- 5 Hemmeligheden bag Big Green Egg
- 6 The Bigger Choice

Modellerne

- 8 De 7 forskellige modeller
- 18 Vigtige basics til en nem start
- 19 Hvilken model passer bedst til dine behov?

Uendelige madlavningsmuligheder

- 21 Madlavningsteknikker
- 32 Madlavningsteknikker - opskrifter
- 54 EGGspander-systemet

Et komplet udekøkken

- 48 Understel og borde
- 50 Modular EGG workspace



8

52

Spot rampelyset

Er du nysgerrig efter at se vores bedst sælgende produkter? Vi har sat dem i rampelyset specielt til dig. Så kan du lynhurtigt se, hvilket tilbehør der er dine med-EGG-fans' favoritter.



Kom godt i gang med dit EGG

- 44 Trækul: det allerbedste brændstof
- 46 Alt om røgtræ

Inspiration

- 38 Kvalitetstid derhjemme
- 42 Modus Operandi
- 52 Tilbehør
- 68 Vedligeholdelsestips
- 72 Reservedele
- 75 Always keep on EGGing
- 78 Fan items
- 77 Join the Big Green Egg community

21



Spørg din Big Green Egg-forhandler om råd!

Har du spørgsmål eller vil du vide mere om vores Big Green Eggs eller den imponerende kollektion af accessories? Anerkendte Big Green Egg-forhandlere har al ekspertisen i huset for at kunne give dig en god rådgivning. Du finder den nærmeste forhandler via websiden biggreenegg.dk



Big Green Egg forklaret

Robust kvalitet og uovertruffen keramik.

LÅG MED SKORSTEN

En keramisk kuppel med skorsten, der kan åbnes og lukkes uden videre ved hjælp af fjedermekanismen. Det keramiske materiale er udstyret med et beskyttende glasurlag. Det keramiske materiales isolerende, varmetilbageholdende egenskaber skaber en strøm af luft indvendigt i EGG, hvorved det sikres, at retter tilberedes ensartet og smagfuldt.

ILDRING

Stakkes oven på brændkammeret og udgør hylden til varmedelers og tilberedningsristene.

BRÆNDGITTER

Brændgitteret hviler på den keramiske underdel og skal fyldes med trækul. Da gitteret er udstyret med avancerede åbninger og fungerer sammen med ventilerne i bunden af EGG, holdes luftstrømmen konstant og optimal, når rEGGulator og luftspjældet er åbne.

UNDERDEL

Robust, isoleret keramik. Glaseringen forhindrer afsplintring og falmning.



REGGULATOR

Justeres på to måder med henblik på regulering af luftstrømmen og præcis styring af temperaturen.



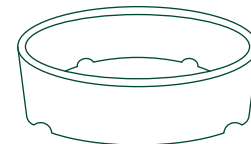
TERMOMETER

Muliggør præcis aflæsning af den indvendige temperatur. Overvåg tilberedningsprocessen uden at åbne EGG.



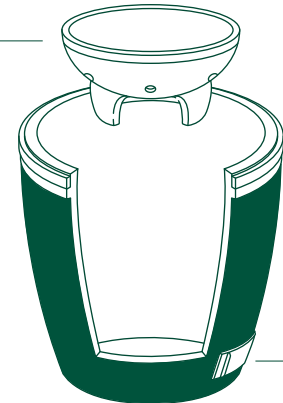
RIST I RUSTFRIT STÅL

Risten i rustfrit stål anvendes som primær tilberedningsoverflade ved grilning eller ovnstegning.



GITTER

Monteres indvendigt i brændkammeret. Perforeringen giver luften mulighed for at strømme op igennem EGG og asken mulighed for at falde ned, så den helt ubesværet kan fjernes efter madlavningen.



LUFTSPJÆLD

Fungerer i kombination med rEGGulator og regulerer den indgående luftforsyning med henblik på styring af temperaturen. Muliggør ligeledes uproblematisk fjernelse af aske.

GAMMEL VISDOM & INNOVATIV TEKNOLOGI

For at finde frem til idéen bag Big Green Egg må vi mange århundreder tilbage i tiden. For omkring 3.000 år siden blev den allerede brugt i Østasien som traditionel, træfyret ler-ovn. Her blev den opdaget, modtaget med åbne arme og taget med af japanere, der kærligt kaldte den 'kamado' eller ovn eller arne. I Japan opdagede amerikanske soldater kamadoen i begyndelsen af forrige århundrede og tog den med sig hjem som souvenir. I tidens løb blev den århundredgamle model yderligere perfektioneret i Atlanta (Georgia, USA) efter nutidens viden, produktionsteknikker og innovative materialer. Også NASA's fremadstræbende keramiske teknologi har bidraget til frembringelsen af dette særlige udendørs kogeapparat: Big Green Egg.

HEMMEIGHEDEN BAG BIG GREEN EGG

Amerikanere, danskere: Alle, der prøver de retter, der er lavet på et Big Green Egg, falder pladask for den uforligneligt lækre smag. Hvad er hemmeligheden bag EGG? Egentlig er det en kombination af flere ting. Det er keramikken, der reflekterer varmen og derved skaber en luftstrøm, der gør ingredienserne og retterne ekstra møre. Der er den perfekte luftcirkulation, hvorved maden steges jævnt mør på den ønskede temperatur. Og der er det faktum, at temperaturen kan reguleres og holdes nøjagtigt på graden. Selv udendørstemperaturer er på grund af den førsteklasses varmeisolerende keramik uden indflydelse på temperaturen i EGG. Og – last but not least – dets udseende hører naturligvis også med i billedet.

LIVSLANG KVALITET

Hos Big Green Egg står vi 100 % bag vores produkt. Derfor får du også livslang garanti på materialet og konstruktionen af alle keramiske dele af EGG. Den er fremstillet af keramik af usædvanlig høj kvalitet. Dette materiale har ekstremt isolerende egenskaber og gør EGG unik kombineret med forskellige andre patenterede dele. Keramikken modstår ekstreme temperaturer og temperatursvingninger.

The Bigger Choice.



Big Green Egg

Kvalitet er kernen i alt, hvad vi gør – fra materialer og komponenter til design og brugervenlighed. Make The Bigger Choice med Big Green Egg – vælg the Original. Med keramik i den bedste kvalitet, 50 års erfaring og uovertruffen service og garanti.

KERAMIK

Big Green Eggs patenterede keramik er enestående. Hemmeligheden ligger i den teknologi, som bruges af NASA til at beskytte rumfartøjer mod ekstrem varme. Det betyder, at den kan modstå de højeste temperaturer, reflektere varmen bedre og holde længere.

Keramikken er lige tyk over det hele. Det sikrer en jævn varmfordeling og perfekt tilberedning. Det er supernemt at opnå og opretholde den helt rigtige temperatur.

Big Green Egg er stærkere, mere holdbart og bedre varmeisoleret end nogen anden kamado. Vores produktion har i flere årtier fundet sted hos en fast partner i Mexico, som er hjemsted for verdens bedste keramikproducenter.

DET ORIGINALE

Big Green Egg blev lanceret som den første kommercielle kamado i USA i 1974. Med inspiration fra traditionelle asiatiske kamadoovne og et fornyet design erobrede Big Green Egg hurtigt Amerika og derefter resten af verden.

Over 50 års erfaring og produktudvikling har givet os en klar konkurrencefordel i forhold til alle andre kamadoleverandører. Selv om Big Green Eggs design forbliver grundlæggende ens, arbejder vi hele tiden på produktfornyelse, teknisk udvikling og nyt praktisk tilbehør. Vi designer alle modeller og alt tilbehør til Big Green Egg med stor omhu og kærlighed. Produkterne er ikke kun smukke, men også solide, stærke og holdbare. Derfor er vi altid det bedste valg – nu og i fremtiden.

SERVICE OG GARANTI

Som følge af mange års udvikling og afprøvning og konstant overholdelse af de højeste kvalitetskrav kan vi tilbyde livstidsgaranti på keramikken i alle Big Green Eggs og udvidet garanti på alle dele. Det er markedets bedste garanti og understreger, hvor stor vægt vi lægger på kvalitet. Hos Big Green Egg er vi kendt for vores hurtige og effektive service. Derfor arbejder vi kun med professionelle forhandlere, der kender Big Green Egg til fulde og leverer fremragende service. Vi fører også alle enkeltdele, så alle EGG'ere kan komme i gang med tilberedningen igen hurtigst muligt!

One Big
happy family.



Big Green Egg modellerne

Som livsnyder er der én ting, du kan være sikker på: Med et Big Green Egg får du den allerbedste kamado. Ud over at grille kan du også stege, bage, ryge, dampe og langtidsstege på et Big Green Egg. Så det er ikke bare en grill – det er et komplet udekøkken. De kulinariske muligheder er uendelige. Spørgsmålet er altså ikke, om du ønsker dig et EGG, men hvilken af de 7 modeller der passer bedst til dig. For at hjælpe dig med at finde frem til svaret har vi lavet en kort beskrivelse af modellerne. Du vil opdage, at uanset hvor stor eller lille din familie, vennekreds, have eller terrasse er, så findes der altid et EGG, der matcher.

Har du valgt en model, eller er du stadig i tvivl om, hvilken det skal være? Vil du først se, hvordan EGG'et ser ud i din have eller på din terrasse eller altan? Scan QR-koden med din smartphone, og placer et Big Green Egg virtuelt hjemme hos dig selv. F.eks. i en IntEGGrated Nest+Handler, med eller uden EGG Mates eller i en Modular EGG Workspace.



2XL

Stor, større, størst. Big Green Egg 2XL er det største medlem af Big Green Egg-familien og den største kamado, der kan fås på markedet. Alt ved denne model er imponerende: Vægten, omfanget, højden og kogefluden. 2XL er på alle måder et rigtigt blikfang. Men det går ikke ud over dets præstationer. Ved hjælp af en IntEGGrated Nest+Handler kan 2XL stadig nemt flyttes. Og takket være en snild drejemekanisme er det også ganske let at åbne EGG. Virkelig stort, hvad angår format og kulinariske muligheder, men uden stjernerkykker.

Specifikationer

Rist: Ø 73 cm

Tilberedningsareal: 4.185 cm²

Vægt: 170 kg

Højde: 90 cm

Code 120939

Startpakke

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



XLarge

Har du en stor familie og/eller vennekreds? Eller laver du mad professionelt, for eksempel som leverandør til store grupper? Så er Big Green Egg XLarge din partner in crime. Du kan lade store selskaber sammen nyde smagfuldt tilberedte ingredienser og retter. Takket være ristens diameter på 61 centimeter er store stykker kød eller fisk eller flere pizzaer ikke længere blot fantasi, men virkelighed. Og er 61 centimeter stadig ikke helt nok? Så kan du udvide kogefladen med de 5-piece EGGspander Kit og lave mad på højt niveau.

Specifikationer
Rist: Ø 61 cm
Tilberedningsareal: 2.919 cm²
Vægt: 99 kg
Højde: 78 cm

Code 117649

Startpakke

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



Large

Big Green Egg Large er den mest populære model i Big Green Egg-familien. På Large-modellens kogeflade laver du nemt både alle dine og din familie og dine venners yndlingsretter. På én gang om det skal være, for på Large har du plads nok til at lave mad til 8 personer. Med al denne plads kan du på Large også ganske nemt lave komplette trerettersmenuer. Vil du have det maksimale ud af dit EGG? Så er Large også din perfekte match, for det er den model, der fås flest accessories til. Og dermed er mulighederne for denne all-rounder egentlig, som navnet allerede siger, Large.

Specifikationer
Rist: Ø 46 cm
Tilberedningsareal: 1.688 cm²
Vægt: 73 kg
Højde: 84 cm

Code 117632

Startpakke

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



Medium

Big Green Egg Medium er kompakt nok til at passe ind i en lille byhave, patio eller på en altan, men stor nok til at grille, ryge, stege eller bage til 6 til 8 personer. Med Medium i haven kan du meget nemt invitere familie eller venner til at nyde maden sammen. Netop derfor er dette EGG én af vores mest populære modeller. Med convEGGtor og Baking Stone, der passer til, ændrer du i en håndvending dit Big Green Egg Medium til en pizza-ovn, hvor du selv kan lave de lækreste pizzaer. For selv om den er Medium, så er den alt andet end middelmådig!

Specifikationer

Rist: Ø 40 cm

Tilberedningsareal: 1.264 cm²

Vægt: 51 kg

Højde: 72 cm

Code 117625

A Big Deal on The Medium

Køb en Big Green Egg Medium nu sammen med convEGGtor, IntEGGrated Nest+Handler og Ash Tool. Med denne pakkeløsning kan du komme i gang med det samme.

- Big Green Egg Medium
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- Ash Tool



Small

Er outdoor cooking et privilegium for folk med en have? Nej hør! Big Green Egg Small er det foretrukne medlem af husstanden hos bymennesker med en altan eller lille patio. Small er kompakt, og dog kan du nemt lave himmelske retter til 4 til 6 personer. Da Small's grill sidder lavere end den på MiniMax (p 16), er Small bedre egnet til større portioner, selv om de har lige stor kogeoverflade. Big Green Egg Small er måske lille, men den leverer virkelig store præstationer!

Specifikationer

Rist: Ø 33 cm

Tilberedningsareal: 855 cm²

Vægt: 36 kg

Højde: 61 cm

Code 117601

Startpakke

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



MiniMax

Dets format er måske ikke imponerende, men det er Big Green Egg MiniMax's præstationer derimod i høj grad. Det er kun 7 centimeter højere end Big Green Egg Mini, men har en langt større kogeoverflade, sammenlignet med Big Green Egg Small. Og det giver plads nok til at lave mad til 4 til 6 personer. Og skal du ud? Med en vægt på 35 kilo behøver du ikke at være professionel vægtløfter for at tage MiniMax med. Med EGG Carrier, der følger med som standard, er dette ikke et problem! Opgradér MiniMax med Portable Nest og Acacia Wood EGG Mates og du kan tilberede maden overalt, hvor du vil med en komfortabel arbejdshøjde.

Specifikationer

Rist: Ø 33 cm

Tilberedningsareal: 855 cm²

Vægt: 35 kg

Højde: 50 cm

Inklusive EGG Carrier

Code 119650

Startpakke

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



Mini

Big Green Egg Mini er det mindste og letteste medlem af Big Green Egg-familien. Det er ideelt at tage med på camping, i båden eller på picnic. Eller du kan bare bruge den derhjemme, på spisebordet, med en EGG Carrier. Og for at være helt ærlig: Hvis du har denne model EGG, tager du sandsynligvis aldrig mere nogen steder hen uden at tage den med. Med en vægt på 17 kg er Mini'en supernem at flytte. Og du kan gøre det endnu nemmere for dig selv ved også at anskaffe en EGG Carrier til Minien. Laver du som oftest mad til 2 til 4 personer? Så er denne rejselystne letvægter den ideelle Big Green Egg-model for dig.

Specifikationer

Rist: Ø 25 cm

Tilberedningsareal: 507 cm²

Vægt: 17 kg

Højde: 43 cm

Code 117618

EGG Carrier Mini

Code 116451

Startpakke

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

The essential Big Green Egg collection:







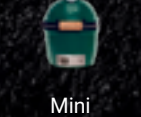
An easy start

Specielt til begyndere i at bruge EGG'et har vi sammensat en med de vigtigst basics. Så er ønskesedlen til din fødselsdag også pludselig klar.



Sammenlign de forskellige modeller

Vil du vide, hvilken Big Green Egg-model der passer bedst til dig? Sammenlign vores modellers egenskaber – diameter, grillareal, vægt og højde – i nedenstående oversigt.

Modeller	DIAMETER	GRILLAREAL	VÆGT	HØJDE
 2XL	73 cm	4185 cm ²	170 kg	90 cm
 XLarge	61 cm	2919 cm ²	99 kg	78 cm
 Large	46 cm	1688 cm ²	73 kg	84 cm
 Medium	40 cm	1140 cm ²	51 kg	72 cm
 Small	33 cm	855 cm ²	36 kg	61 cm
 MiniMax	33 cm	855 cm ²	35 kg	50 cm
 Mini	25 cm	507 cm ²	17 kg	43 cm

It's a Big Deal. The Medium.

Der er ingen middelmådighed ved en Big Green Egg Medium. Undervurdér ikke dens kvalitet og præstationer. Med en Big Green Egg Medium laver du nemt mad til op til seks eller endda otte personer.

Køb en Big Green Egg Medium nu sammen med **convEGGtor**, **IntEGGrated Nest+Handler** og **Ash Tool**. Med denne pakkeløsning kan du komme i gang med det samme.



Røg, Steg, Dampkog, Bag, Grill.

Lav et ny ret hver dag.
Altid.

Et Big Green Egg har et temperaturområde på 70 °C til 350 °C, så du kan bruge det til en lang række tilberedningsteknikker. Rygning, stegning, dampning, bagning og grilning – det hele går som en leg på dit Big Green Egg. Fra grillet bavette eller ribeye til vegetarisk karryret og madrilensk gryderet. Kast dig ud i røgede kammuslinger, surdejsbaguetter, asiatisk hønsekødssuppe eller fyldig grøntsagsquiche. Alt er muligt! Med et Big Green Egg åbner der sig en helt ny verden for dig. Du flytter dine kulinariske grænser og forbløffer både dig selv og dine gæster. Giv din kreativitet frit løb, og nyd resultatet.

Ud over disse fem velkendte tilberedningsteknikker er der meget mere, du kan på dit Big Green Egg. F.eks. lave lynstegte retter og simreretter. Læs mere om dette på vores blog.



QR-kode til
biggreenegg.eu/dk/inspiration/blog-og-begivenheder/kamadoens-mange-anvendelsesmuligheder





S M O K E

Madlavningsteknik Rygning

Var det noget med et stykke hjemmelavet varmrøget laks, lækkert røget andebryst eller pulled pork? Alt det kan du selvfølgelig lave selv i dit Big Green Egg! For låget gør det supernemt at forvandle EGG'et til en rygeovn og give dine ingredienser endnu mere smag.

Rygning som tilberedningsteknik opstod i sin tid af nødvendighed for at forlænge råvarenes holdbarhed. Derudover blev maden samtidig tilberedt og fik en dejlig aroma. Oprindeligt var rygning ikke tænkt som en smagsgivende metode, men ikke desto mindre tilførte røgen en lækker smag. Derfor er rygning stadig en populær tilberedningsteknik i dag, hvor man bruger træ som en naturlig smagsgiver.

Rygning med flis og træstykker

For at bruge dit Big Green Egg som rygeovn skal du bruge træ i form af Wood Chips (træflis), Wood Chunks (træstykker) eller en Wooden Grilling Plank (rygeplanke, se tips til rygning). Til rygning med flis og træstykker bruges den samme opstilling i EGG'et. Når EGG'et er varmet op, strør du en håndfuld Wood Chips eller lægger to-tre Wood Chunks oven på de glødende trækul. Derefter placerer du convEGGtor'en med en Drip Pan ovenpå til opsamling af eventuelt fedt og for at holde convEGGtor'en ren. Efterfølgende lægger du Stainless Steel Grid i EGG'et, og herpå lægger du den ingrediens, du vil ryge. Vil du f.eks. ryge et godt stykke flæsk, en picanhasteak eller et andebryst, så læg det med fedtsiden opad, så det smeltede fedt kan trænger ned i kødet og give smag.

Temperaturen i EGG'et

Ved rygning med Chips og Chunks holdes normalt en temperatur på mellem 70 °C og 120 °C. Tyndere ingredienser, som kræver en lavere kerntemperatur, eller ingredienser som frugt, der ikke samtidig skal tilberedes, ryges ved mellem 70 °C og 90 °C. Det giver røgen tid til at virke, uden at ingredienserne tilberedes for hurtigt. Større udskæringer som nakkefilet og/eller bov til pulled pork eller f.eks. spidsbryst kan ryges ved højere temperaturer på mellem 90 °C og 120 °C, fordi de kræver en længere tilberedningstid.

Ved opvarmningen af EGG'et skal du i øvrigt være opmærksom på, at temperaturen i EGG'et falder med 40-50 °C, når du lægger convEGGtor'en i. Du skal altså opvarme EGG'et til en højere temperatur end den, du vil ryge ved.

Wood Chips eller Wood Chunks?

Men hvornår skal du ryge med Wood Chips, og hvornår skal du vælge Wood Chunks? Det er faktisk ret enkelt. Du bruger Wood Chips til kortvarig rygning på op til ca. en halv time. Det er f.eks. ideelt til rygning og tilberedning af fisk, fjerkræ og kødstykker, som ikke er for tykke, eller til rygning af ingredienser som couscous. Skal du ryge et større stykke kød i længere tid, skal du vælge Wood Chunks. Ganske enkelt fordi de holder længere. Wood Chips kan lægges i blød, men det er ikke nødvendigt. Træflis lægges sommetider i blød for at forhindre, at der går ild i dem. Men da du lukker EGG'ets låg med det samme, vil flammerne hurtigt gå ud på grund af den lave ilttilførsel.

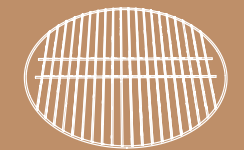
Leg med smag

Ud over de forskellige typer røgtræ findes der også forskellige "smagsvarianter", som afhænger af træsorten. Træ fra frugttræer som æble og kirsebær er forholdsvis milde, mens mesquite og hickory giver en intens røg aroma. Som tommelfingerregel er det er bedst at bruge en mild træsort til ingredienser, som har en mild smag. Til ingredienser, der har en kraftig smag, enten i sig selv eller på grund af en krydderiblanding eller marinade, kan du roligt bruge en træsort, der giver en mere intens røgsmag. Pecan passer generelt godt til alle ingredienser. Inden for disse rammer er der dømt fri leg med aromaen af de forskellige typer røgtræ. Gå bare i gang med at eksperimentere – så finder du automatisk ud af, hvilke kombinationer du synes bedst om!

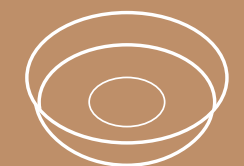
Tips til Rygning

- Pas på ikke at overdosere, når du ryger med træsorter med en meget intens aroma. For meget røg kan give en bitter smag, mens en lidt mindre røgsmag stadig giver et lækkert resultat.
- Vil du vide mere om de forskellige typer røgtræ og smagsvarianter? Vi forklarer dem nærmere på side 46-47
- Når du bruger en Wooden Grilling Plank, skal du ikke bruge convEGGtor'en, men lægge den iblødsatte planke med ingrediensen direkte på Stainless Steel Grid. Herved begynder plankens underside at gløde. Ved denne form for rygning skal du holde en temperatur på mellem 175 °C og 225 °C. Det er ideelt til skrøbelige ingredienser som fiskefilet, rejer, kammuslinger, grøntsager, oliven og småretter.

Nødvendigt tilbehør



Stainless Steel Grid



Drip Pan



convEGGtor



Wood Chunks / Wood Chips

ROAST



Madlavningsteknik Stegning

Stegning og grilning er to tilberedningsteknikker, der ofte forveksles, selv om de er ret forskellige. Mindre eller skiveskårne ingredienser skal grilles, og her spiller kontaktvarmen fra støbejernsristen en vigtig rolle. Større ingredienser skal steges med ingen eller næsten ingen kontaktvarme.

Stegning er en teknik, som ofte anvendes til tilberedning af store stykker kød eller vildt, hele fjerkræ, fisk eller f.eks. hele grøntsager som knoldselleri eller blomkål ved ret høj temperatur, så de får en flot og ensartet brun farve. Kød, fisk, vildt og fjerkræ tilberedes til en bestemt kerntemperatur, mens grøntsager tilberedes, til de har det ønskede bid. Du kan også stege en hel ananas, hvilket får det naturlige frugtsukker til at karamellisere og giver en fantastisk smag. Og som bonus får du den lækre stegesmag fra Big Green Egg!

Forskellige metoder

Du kan stege på to forskellige måder: som i ovn eller med rotisserie. I begge tilfælde varmer du som regel dit Big Green Egg op til en temperatur på 175-200 °C, hvilket giver dine ingredienser en flot farve. Til en større steg kan du også vælge at starte med en lavere temperatur på ca. 130-140 °C, så ingrediensen eller retten i starten tilberedes langsomt. Hen mod slutningen af tilberedningstiden øger du temperaturen til de førnævnte 175-200 °C, så produktet får en flot farve og – i nogle tilfælde – en sprød stegeskorpe.

Stegning som i ovn

Ved traditionel stegning i Big Green Egg skal du placere convEGGtor'en i EGG'et, når trækullene er glødende, og stille en Drip Pan og et Stainless Steel Grid ovenpå. Hvis du foretrækker det, kan du eventuelt stille et Ribs and Roasting Rack med produktet på risten. Brugen af convEGGtor'en gør, at der ikke er nogen direkte strålevarme fra trækullene og kun delvis kontaktvarme (fra risten), fordi det rustfri stål lagrer og afgiver mindre varme end en støbejernsrist. Tilberedningen og farvningen af dit produkt sker hovedsagelig

som følge af luftstrømmen i EGG'et og varmerefleksionen fra keramikken. Derfor kalder vi det en indirekte tilberedningsteknik.

Lækkert tilbehør

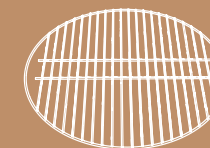
Med denne stegemetode kan du f.eks. tilberede et lækkert svineslag, en rullesteg (med fyld), roastbeef, dyreryg, kylling på dåse eller ovennævnte hele frugter og grøntsager. Ved kylling på dåse er der i øvrigt slet ingen kontaktvarme, da kyllingen ikke ligger på risten. Vil du tilberede kartofler eller grøntsager på en pande, mens du steger, og er der ikke plads på standardristen? Så kan du udvide EGG'ets kapacitet ved at tilføje et 2-Piece Multi Level Rack. Stil panden på den forhøjede rist, og tilbered lækkert tilbehør, mens hovedingrediensen steger.

Stegning med Rotisserie

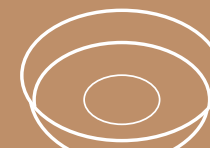
Den ultimative stegemetode er at tilberede dit produkt med et Rotisserie. Med denne teknik steges ingrediensen som regel direkte over de glødende trækul, hvilket giver en endnu bedre stegesmag. På grund af rotisseries rotation udsættes produktet ikke for konstant strålevarme fra de glødende trækul. Hermed elimineres risikoen for, at ingrediensen brænder på, når du holder øje med temperaturen. Vil du ikke tage nogen chancer, kan du også med denne stegemetode placere convEGGtor'en med en drypbakke ovenpå mellem trækullene og dit Rotisserie. Når du steger med et rotisseri, kan du f.eks. binde et slag sammen til en rullesteg, som du sætter på spyddet og klemmer fast med spydgaflerne – men du kan også tilberede forskellige grøntsagsskiver, shawarma, gyros af kyllingelårfileter eller nakkekoteletter. Kombineret med den matchende TumblerBasket kan du også bruge Flat Basket til at stege grøntsager i mindre stykker, kyllingevinger og endda nødder eller til at stege en hel fisk.

Nødvendigt tilbehør

1. Stegning som i en ovn



Stainless Steel Grid



Drip Pan



convEGGtor

2. Stegning med rotisserie



Rotisserie



STEAM

Madlavningsteknik

Dampning

Dampning? Det kræver da en særlig dampovn eller dampkoger, gør det ikke? Ikke hvis du har et Big Green Egg, for dampning er en af de mange tilberedningsteknikker, du kan bruge i et EGG. Men hvad gør EGG'et velegnet til dampning, og hvordan gør jeg?

Dampning i et Big Green Egg er nemmere, end du tror, og det har en række fordele i forhold til dampning i en dampovn eller dampkoger. En dampovn skal rengøres oftere end en almindelig ovn, og til dampning i gryde skal du bruge enten en særlig dampkoger eller en separat dampkurv. Det behøver du ikke, når du damper i Big Green Egg. Men den allerstørste fordel ved at dampe i dit EGG er den lækre smag, dine ingredienser får.

Mørt og saftig

Dampning vil ganske enkelt sige at tilberede ingredienser ved høj luftfugtighed og høj varme. På grund af EGG'ets låg og keramik er der i forvejen en høj luftfugtighed i denne kamadogrill, som holder ingredienserne dejlig møre og saftige. Når du damper dine ingredienser i EGG'et, opnår du en endnu højere luftfugtighed og et endnu mere saftigt resultat. Man skulle tro, det var nemmest at stille en Drip Pan med kogende vand eller anden væske på convEGGtor under risten. Men det kan du lade andre om at gøre. Der findes nemlig en langt nemmere metode, som giver et langt bedre og mere velsmagende resultat.

Direkte tilberedning

Dampning i Big Green Egg er en direkte eller indirekte tilberedningsmetode, hvor du ud over dine ingredienser kun skal bruge det medfølgende Stainless Steel Grid og en Cast Iron Skillet (eller en Dutch Oven). Ved denne proces udnyttes luftstrømmen i EGG'et og varmerefleksionen fra keramikken, og når du tilbereder retter direkte, trækullenes gløder (strålingsvarme). Der er ingen direkte kontaktvarme med den ingrediens, der dampes, hvilket betyder, at den tilberedes langsomt trods den høje starttemperatur.

Sådan gør du

Hold ved dampning en starttemperatur på ca. 220 °C. Mens EGG'et varmer op, skærer du nogle faste grøntsager som rodfrugter, knoldfrugter og kål i ensartede strimler, så de bliver færdige samtidig. Hvis du skal tilberede fisk, kan du f.eks. også bruge salturt. Når EGG'et har nået den indstillede temperatur, stiller du panden med de jævnt fordelte grøntsager ind på risten. Tilsæt ca. 1 cm kold væske (efter eget valg), og læg din hovedingrediens oven på grøntsagerne. Hovedingrediensen må ikke røre ved væsken. Gør den det, bliver den ikke dampet, men pocheret. Luk til sidst EGG'ets låg, og åbn luftregulatoren og rEGGulator en smule mere. Den ekstra ilttilførsel får trækullene til at gløde kraftigere, så der opstår mere strålevarme. Herved opvarmes væsken på panden hurtigt. Efter ca. 6 minutter er der opnået en temperatur på 80 °C, så der udvikles damp. Undgå at åbne EGG'ets låg mere end højst nødvendigt under tilberedningen, så dampen ikke slipper ud.

Spækket med smag

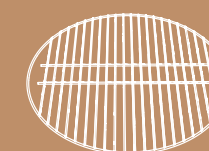
Tilberedningstiden for din ingrediens afhænger af, hvad du damper. Et stykke fiskefilet er færdigt tilberedt efter 10-15 minutter, mens et stykke kyllingefilet skal have ca. 25 minutter. Hvilken væske du skal bruge, er op til dig. Du kan altid bruge vand, men det er også lækkert at tilsætte f.eks. hvidvin, fiske- eller fjerkræbouillon eller måske et skvæt whisky. Det afhænger igen af din hovedingrediens. Én ting er sikker: Resultatet bliver mørt og saftigt og smager helt sikkert af mere! Under dampningen trækker ingredienserne smag fra hinanden og trækullene. Du kan altså ikke blot servere en velsmagende hovedingrediens og lækre grøntsager – væsken er også spækket med smag! Server en garniture med lidt bid, så du skaber balance i retten.

Nødvendigt tilbehør

Direkte



Cast Iron Skillet

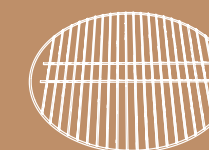


Stainless Steel Grid

Indirekte



Cast Iron Skillet



Stainless Steel Grid



convEGGtor

BAKE



Madlavningsteknik

Bagning

Er du i bagehumør? Så kom i gang og tænd op i trækullene i dit Big Green Egg. For uanset hvilken madlavningsteknik du bruger EGG'et til, resultatet er altid fantastisk. Er du nysgerrig efter at vide, hvordan man kan bage i et Big Green Egg? Vi forklarer det hele her.

Som du sikkert ved, er det supernemt at forvandle dit Big Green Egg til en varmluftsovn ved at lægge convEGGtor'en i, inden du lægger risten i EGG'et. Du får en kulfyret ovn, der sikrer en jævn tilberedning og giver ekstra smag. Det gør Big Green Egg endnu mere alsidigt.

EGG'et som ovn

Den er perfekt til bagning af brød, quiches, kager, desserter, pizzaer og flammkuchen ved temperaturer mellem 180 °C og 300 °C. Der er ingen direkte strålevarme fra trækullene, fordi denne teknik kræver, at convEGGtor'en anbringes inde i EGG'et som et varmeskjold. Derfor kalder vi det en indirekte tilberedningsteknik. Det er varmerefleksionen fra keramikken og luftstrømmen i EGG'et, der sørger for at dine ingredienser eller din ret er tilberedt til perfektion.

Indsættelse af convEGGtor

Det er vigtigt, at keramikken i Big Green Egg har absorberet varmen fuldt ud, før du begynder med at bage. Først da får du mest muligt ud af EGG'ets keramiske varmerefleksion. Så vent, indtil Big Green Egg - efter at det er tændt - har nået den korrekte temperatur, og indsæt så convEGGtor og derefter Stainless Steel Grid (risten i rustfrit stål) i EGG'et. Husk, at temperaturen på EGG'et falder med ca. 50 °C, når convEGGtor indsættes. Så hvis du vil bage din ret ved 180 °C, skal du først bringe temperaturen op på ca. 230 °C og derefter placere convEGGtor og Stainless Steel Grid. Derefter falder temperaturen til ca. 180 °C. En undtagelse er bagning ved højere temperaturer. Ved bagning ved højere temperaturer kan convEGGtor og risten indsættes, når EGG'et har nået en temperatur på 200 °C,

da keramikken er tilstrækkeligt opvarmet. Efter indsætning af convEGGtor og risten bringes EGG'et op på den ønskede temperatur.

Brug af Baking Stone

Desuden kan Baking Stone, også kaldet pizzasten, bruges til at skabe en stenovn, eller den kan bruges som et ekstra varmeskjold. Når du bruger den som stenovn, skal du bage med en varm Baking Stone. Hvis du vil bruge bagestenen som et ekstra varmeskjold, skal du bage med en kold sten. Vi forklarer forskellen nedenfor.

Bagning med en varm Baking Stone

Baking Stone (bagestenen) skal være forvarmet til kortvarig bagning ved høj temperatur, f.eks. til pizza og flammkuchen samt til stenbagt brød. Hermed skaber du førnævnte stenovn og dine pizzaer, flammkuchen eller brød får en lækker sprød bund eller skorpe. Læg bagestenen på risten, lige efter at du har indsat convEGGtor og Stainless Steel Grid. Lad derefter bagestenen varme op i mindst 20 minutter, inden bagning. På den måde kan du være sikker på, at bagestenen er tilstrækkelig varm.

Bagning med en kold Baking Stone

Ved længerevarende bagning ved ca. 200 °C, f.eks. til kage, tærte, ovnbagte desserter og quiche, udgør Baking Stone et ekstra varmeskjold, der forhindrer, at bunden af dit bagværk brænder på. Så i disse tilfælde, når EGG'et - inklusive convEGGtor og Stainless Steel Grid - har nået den rette temperatur, skal du lægge en kold Baking Stone i Big Green Egg. Herefter stiller du din kage- eller tærte- eller bageform direkte på stenen. Herved varmes Baking Stone langsomt op og giver ekstra beskyttelse, så bunden af dit bagværk tilberedes gradvist uden at brænde på.

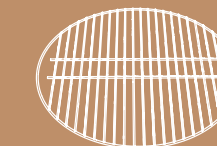
Sæt i gang

Er du nysgerrig efter, hvad Big Green Egg kan betyde for din bagning? Så er det bare om at kaste dig ud i det! Vælg en af dine yndlingsopskrifter, som du vil tilberede i EGG'et, og smag forskellen!

Nødvendigt tilbehør



Baking Stone



convEGGtor



convEGGtor



GRILL

Madlavningsteknik Grilning

Da Big Green Egg blev introduceret for 50 år siden, blev det primært brugt til grilning. Først senere, bl.a. i takt med udviklingen af diverse tilbehør, blev EGG'et også brugt til en lang række andre tilberedningsteknikker. Grilning er dog stadig en uundværlig basisteknik.

Grilning er en hurtig tilberedningsmetode ved forholdsvis høj temperatur, der giver flere muligheder, end du måske kan forestille dig. Det er den perfekte teknik til tilberedning af f.eks. saftige bøffer, velsmagende grøntsagsspyd eller lækker fisk. Generelt skal du her holde en temperatur på mellem 180 °C og 250 °C. Den høje temperatur giver kødet en flot brun yderside og holder indersiden saftig og mør. Som regel lægges ingredienserne på risten direkte over varmen fra trækullene. Det kaldes også direkte grilning eller grilning over direkte varme.

Lukket låg

Under grilningen bliver ingredienserne tilberedt som følge af varmen fra de glødende trækul (strålevarme), varmen fra risten (kontaktvarme) og konvektionsvarme. Konvektionsvarmen består af luftstrømmen i dit EGG og varmerefleksionen fra keramikken. Derfor er det vigtigt, at du hele tiden husker at lukke låget. Ud over fordelene ved konvektionsvarme betyder det, at du kan kontrollere temperaturen i dit Big Green Egg perfekt og opretholde en konstant temperatur. Det lukkede låg sikrer også en god luftfugtighed i EGG'et, så dine ingredienser forbliver mere saftige, selv når du griller. I øvrigt må du aldrig fylde risten helt op, da det kan blokere for luftstrømmen.

Den perfekte rist

Du kan godt grille på Stainless Steel Grid, men Cast Iron Grid er beregnet specielt til formålet. En støbejernsrist giver et flottere grillmønster, da den er bedre til at optage varmen og afgive den til ingredienserne. Ristens ribber har en robust V-form, som gør, at varmen afgives meget koncentreret. Lad dig derfor ikke friste til at vende risten om for at opnå bredere

striber, for det gør varmen mindre koncentreret. Sørg altid for, at støbejernsristen er opvarmet til den ønskede grilltemperatur, ca. 10 minutter før du skal grille. Så har risten absorberet tilstrækkeligt med varme.

Indirekte grilning

Undtagelsen bekræfter reglen, for ud over at bruge den hyppigt anvendte direkte grillmetode kan du også grille indirekte. En metode, der ikke bruges lige så ofte, men som kan være særdeles nyttig. Her placerer du convEGGtor'en, eventuelt med en Drip Pan ovenpå, under Cast Iron Grid, så der ikke er nogen direkte strålevarme. Ingrediensen lægger du på risten, hvor den grilles og tilberedes stille og roligt i kraft af EGG'ets ovnfunktion. Tilberedningen tager derfor lidt længere tid, men du undgår flammer fra eventuelt fedt, der drypper ned på trækullene. Desuden er indirekte grilning særlig velegnet til f.eks. grilning af skrøbelige ingredienser som frugt, der ikke skal gennemsteges, men alligevel gerne må få et flot grillmønster. Når du griller frugt, er det primært for at få det naturlige frugtsukker til at karamellisere. Det gør frugten dejlig sød og får den til at smage endnu bedre!

Kombinationsteknikker

Du kan grille stort set alle råvarer, så længe de ikke er for tykke eller for store. Du ønsker jo ikke en yderside, der er brændt, og en inderside, der ikke er færdigtilberedt. Hvis din bøf f.eks. er mere end ca. 5 cm tyk, skal du bruge en kombinationsteknik – reverse sear-metoden. Her tilbereder du først kødet indirekte med convEGGtor'en og Stainless Steel Grid til et par grader under den ønskede kernetemperatur og griller det derefter direkte på en (opvarmet!) støbejernsrist for at skabe det flotte og smagfulde grillmønster.

Grilltips

- Vil du grille mindre ingredienser såsom skaldyr og grøntsager i mindre stykker, så læg Stainless Steel Grid i dit EGG, og anbring et Half Perforated Grid med ingredienserne ovenpå. Så falder ingredienserne ikke ned mellem grillristens ribber, og du kan tage dem alle sammen ud af dit Big Green Egg på én gang.
- Har du grillet kød eller fjerkræ, så dæk det løst til med alufolie, og lad det hvile i 5-10 minutter. Så holder kødet bedre på saften i stedet for at miste det, når du skærer det ud.
- Fisk og visse grøntsager som julesalat og halveret hjertesalat er ret skrøbelige råvarer. Smør derfor grillen og dit produkt med en neutral vegetabilsk olie, før du griller.

Nødvendigt tilbehør

1. Grill direkte



Cast Iron Grid

2. Indirekte grilning

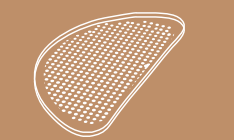


Cast Iron Grid

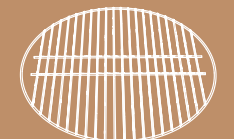


convEGGtor

3. Grilning af mindre stykker



Half Perforated Grid



Stainless Steel Grid

Lad os komme i gang!

På siderne ovenfor har vi forklaret fem almindelige madlavningsteknikker, som man kan bruge et Big Green Egg til. Nu er det tid til at udføre dem i praksis ved at afprøve nogle grundlæggende opskrifter, der hver især fokuserer på en af madlavningsteknikkerne. Du vil garanteret opnå fremragende resultater, uanset om du tilbereder retter med røgning, stegning, dampning, bagning eller grilning.

Det kan være en god idé at servere noget ved siden af til nogle af retterne. Når du først har lært det grundlæggende, vil du snart opdage, at det er nemt. Mens du steger kyllingen, kan du f.eks. stege knoldgrøntsager i hulemandsstil på de glødende trækul. Eller mens tomahawkbøffen hviler, kan du grille nogle asparges eller courgetteskiver, som du kan servere til. Tænd trækullene i Big Green Egg, og kom i gang!



RØGNING

Røget andebrystfilet



Til 3 personer

INGREDIENSER

3 andebrystfileter
Friskkværnet sort peber og havsalt efter smag

TILBEHØR

Cherry Wood Chips
convEGGtor
Disposable Drip Pan
Stainless Steel Grid
Instant Read Thermometer

FORBEREDELSE PÅ FORHÅND

1. Tænd op i trækullene i Big Green Egg. Luk låget, og opvarm EGG'et til en temperatur på 130 °C.
2. Læg i mellemtiden andebrystfileterne på et skærebæret med den fede side nedad. Skær eventuelle hinder af på kødsiden af andebrystfileterne, og fjern blodåren fra fileterne med spidsen af din kniv; den går ikke gennem hele fileten. Skær overskydende fedt på siderne af andebrystfileterne pænt og lige af. Vend andebrystfileterne om, så de ligger på kødsiden, og skær fedtlaget på hver andebrystfilet over på tværs. Bemærk: Skær kun i fedtet og ikke i kødet. Strø friskkværnet sort peber og havsalt over fileterne efter smag.

TILBEREDNING

1. Strø nogle håndfulde Cherry Wood Chips over de glødende trækul. Læg convEGGtor'en i EGG'et, læg en Disposable Drip Pan ovenpå, og anbring derefter Stainless Steel Grid i EGG'et. Læg andebrystfileterne på risten med den fede side opad, og luk EGG'ets låget. Når convEGGtor'en lægges i EGG'et, falder temperaturen til ca. 80 °C; oprethold denne temperatur. Røg andebrystfileterne i ca. 20 minutter, indtil de har en kerntemperatur
2. Tag andebrystfileterne ud af EGG'et.

STEGNING

Spidsteg kylling



Til 4 personer

INGREDIENSER

- 2 majskyllinger
- 4 fed hvidløg
- Kyllingegrub efter eget valg
- 4 timiankviste
- 4 rosmarinkviste
- 2 spsk. mild olivenolie

TILBEHØR

- Rotisserie
- Instant Read Thermometer

FORBEREDELSE PÅ FORHÅND

1. Tænd op i trækullene i Big Green Egg. Luk låget, og opvarm EGG'et til en temperatur på 170°C.
2. Skær imens enderne af kyllingevingerne (vingespidsene). Knus hvidløgsfeddene. Strø lidt af rubben ned i hulrummene på kyllingen, og fyld hulrummene med hvidløg, timian og rosmarin.
3. Bind kyllingerne op med slagtergarn, og skub dem på spyddet, og fastspændt med spydgafle. Gnid olivenolien ind, og strø rubben over kyllingerne efter smag.

TILBEREDNING

1. Placér spydringen på den keramiske base og anbring spyddet i ringen. Luk EGG'ets låg, sæt gang i motoren, og steg kyllingerne i ca. 50 minutter.
2. Øg temperaturen i EGG'et til 190 °C, og steg kyllingerne i yderligere 10-15 minutter, indtil skindet er gyldenbrunt og sprødt, og kyllingerne har en kerntemperatur på 74 °C. Mål kerntemperaturen ved at stikke Instant Read Thermometer ind i kyllingelårene.
3. Tag spyddet og kyllingerne ud af EGG'et, og lad dem hvile i ca. 10 minutter.
4. Tag kyllingerne af spyddet, og lad dem hvile et stykke tid, før de skæres op.

DAMPNING

Dampet havaborre på grøntsager



Til 6 personer

INGREDIENSER

- 800 g havaborrefilet, uden skind
- Friskkværnet hvid peber, efter smag
- 2 skalotteløg
- 100 g porre
- 100 g fennikel
- 100 g knoldselleri
- 100 g gulerødder
- 2 pomodori-tomater
- 2 spsk. olivenolie
- 100 ml fiskefond

TILBEHØR

- convEGGtor
- Stainless Steel Grid
- Cast Iron Skillet (Small)
- Instant Read Thermometer

FORBEREDELSE PÅ FORHÅND

1. Tænd op i trækullene i Big Green Egg. Luk låget, og opvarm EGG'et til en temperatur på 220°C.
2. Skær havaborrefileten i 6 pæne, lige store stykker, og strø hvid peber på efter smag. Pil skalotteløgene, og skær løgene i tynde halve ringe. Vask porrer, fennikel, knoldselleri og gulerod, og skær dem i tynde strimler. Skær tomaterne i terninger.

TILBEREDNING

1. Læg convEGGtor'en og Stainless Steel Grid i EGG'et, og sæt Cast Iron Skillet (lille) på risten. Når convEGGtor'en og panden lægges i EGG'et, falder temperaturen til ca. 170 °C. Åben luftspjældet i bunden af den keramiske base lidt mere.
2. Hæld olivenolie på panden, tilsæt skalotteløgene, og svits løgene i olien, indtil de er gennemsigtige. Luk EGG'ets låg efter hvert trin.
3. Tilsæt porre, fennikel, knoldselleri, gulerod og tomat, og spæd op med fiskefonden. Læg havaborrefileterne oven på grøntsagerne, og luk EGG'ets låg. Damp fileterne i ca. 15 minutter, indtil de har en kerntemperatur på 62 °C. Temperaturen kan måles med Instant Read Thermometer.
4. Tag panden af EGG'et, og fordel grøntsagerne og havaborrefileterne på tallerkenerne.

BAGNING

Pizza

Til 4 pizzaer

INGREDIENSER

Pizzabund

500 g mel, type 00
100 g fuldkornsmel
3 g frisk gær
420 ml vand (5-10°C)
15 g fint havsalt

Topping

1 dåse (400 g) flåede pomodori-tomater
1 rødt løg
2 pomodori-tomater
48 sorte oliven uden sten
40 mini mozzarellakugler
4 spsk revet parmesanost
Ekstra jomfru olivenolie

Til at strække pizzadejen ud

200 g semolinamel

TILBEHØR

convEGGtor
Stainless Steel Grid
Baking Stone
Stainless Steel Pizza Peel
Compact Pizza Cutter



FORBEREDELSE PÅ FORHÅND

1. Til pizzadejen blandes de to meltyper i en skål. Smuldr gæren ud over skålen, hæld ca. 330 ml af vandet i, og rør med en træske til en ensartet dej. Hæld lidt af det resterende vand i, mens du rører, og sæt noget af vandet til side, så du kan tilsætte saltet senere.
2. Læg dejen på arbejdsfladen, og ælt den i ca. 10 minutter.
3. Lav en lille fordybning i dejen, hæld det resterende vand i, og tilsæt saltet. Ælt dejen i ca. 10 minutter, til den er blød.
4. Læg dejen i skålen, tildæk den med husholdningsfilm, og lad den hvile i 10-15 minutter.
5. Læg dejen tilbage på arbejdsfladen, og ælt den i 3-4 minutter, indtil den er glat og smidig og ikke længere klistret.
6. Læg dejen tilbage i skålen, tildæk den med husholdningsfilm, og stil den til hævnning i 8 timer ved 22-25 °C.
7. Efter denne hævnning placerer du dejen på din arbejdsflade og bruger en dejskærer til at dele den i fire lige store portioner på ca. 250 g hver. Form hver dejportion til en kugle, og læg kuglerne i en plastbeholder på ca. 25 x 30 cm, som kan lukkes lufttæt. Læg låget på, og lad det stå ved stuetemperatur i ca. 2 timer.

TILBEREDNING

1. Tænd op i trækullene i Big Green Egg. Luk låget, og opvarm EGG'et til en temperatur på 200 °C.
2. Indsæt convEGGtor'en og Stainless Steel Grid i Big Green Egg, læg Baking Stone ovenpå, og bring temperaturen op til 290 °C. Lad stenen forvarme i 20 minutter fra det øjeblik, du har lagt den på grillen, også selv om den ønskede temperatur på 290 °C allerede er nået.

3. I mellemtiden rives de flåede pomodori-tomater gennem en sigte; det er saucen. Pil det røde løg, og skær det i tynde halve ringe. Skær de friske pomodori-tomater i tynde både. Strø rigeligt semolinamel ud på arbejdsfladen, før du strækker pizzabundene ud. Løsn siderne på dejkuglerne med en dejskærer for at sikre, at dejkuglerne løses fra plastbeholderen. Tag en pizzakugle fra plastbeholderen og læg den på semolinamelet. Husk, at toppen af dejkuglen også skal være toppen af pizzabunden, da den er lidt tørrere end bunden, hvilket er bedre for saucen og toppingen og dermed for slutresultatet.
4. Stræk pizzadejen ud ved at strække og presse kuglen til en jævn bund. Gør det over hele pizzabunden, ikke kun fra midten - ellers bliver pizzabunden for tynd i midten. Pizzabunden skal have samme tykkelse overalt, mens kanten skal være lidt tykkere.
5. Øs en fjerdedel af saucen ud på midten af pizzabunden, og spred saucen ud i cirkler med bagsiden af skeen. Fordel en fjerdedel af løget og pomodori-tomatbådene, 12 sorte oliven og 10 mini-mozzarellakugler over bunden. Strø derefter 1 spiseskefuld reven parmesanost over pizzaen. Strø lidt semolinamel på Stainless Steel Pizza Peel, og træk pizzaen over på den. Lad pizzaen glide over på Baking Stone, luk EGG'ets låg, og bag pizzaen i 4 minutter. Tjek, om pizzaen er klar og sprød, og bag 1 minut længere, hvis det er nødvendigt.
6. Skub pizzaen fra Baking Stone over på en stor tallerken eller et skærebræt, og dryp med lidt ekstra jomfruolivenolie. Skær den i skiver med Compact Pizza Cutter, og servér med det samme. Tilbered de resterende pizzaer på samme måde.

GRILNING

Omvendt
bruningsmetode

Tomahawkbøf



Til 2 personer

INGREDIENSER

1 tomahawkbøf
2 spsk. olivenolie
Friskkværnet sort peber og havsalt efter smag

TILBEHØR

convEGGtor
Disposable Drip Pan
Stainless Steel Grid
Dual Probe Remote Thermometer
Cast Iron Grid
Instant Read Thermometer

FORBEREDELSE PÅ FORHÅND

1. Tænd op i trækullene i Big Green Egg. Luk låget, og opvarm EGG'et til en temperatur på 170 °C.
2. Gnid i mellemtiden tomahawkbøffen ind i olivenolie på begge sider, og strø friskkværnet sort peber og havsalt over bøffen efter smag.

TILBEREDNING

1. Læg convEGGtor'en, med Disposable Drip Pan ovenpå, i EGG'et, samt Stainless Steel Grid. Læg tomahawkbøffen på grillen, og stik sonden på Dual Probe Remote Thermometer ind til kødets kerne. Indstil kernetermometeret på 46° C, og luk EGG'ets låg. Når convEGGtor'en lægges i EGG'et, falder temperaturen til ca. 120 °C; oprethold denne temperatur.
2. Tag tomahawkbøffen ud af EGG'et, når den indstillede kernetemperatur er nået. Tildæk løst med alufolie. Fjern risten, Drip Pan og convEGG'toren, og læg Cast Iron Grid i EGG'et. Luk låget, og øg temperaturen i EGG'et til 220 °C; forvarm risten i mindst 10 minutter.

3. Læg tomahawkbøffen på risten, og luk EGG'ets låg. Grill bøffen i ca. 2 minutter. Vend tomahawkbøffen en kvart omgang, og grill den i yderligere 2 minutter for at få et smukt rudeformet grillmønster. Vend bøffen, og grill den i yderligere 2 x 2 minutter, indtil kødet har nået en kernetemperatur på 52-55 °C (for en medium-rare til medium bøf). Det er nemmest at tjekke kernetemperaturen med Instant Read Thermometer, som viser temperaturen på få sekunder.
4. Tag tomahawkbøffen ud af Big Green Egg. Tildæk kødet løst med aluminiumsfolie, og lad det hvile i 10 minutter, før du skærer det for.



Kvalitetstid derhjemme

Forestil dig, at du sidder til bords med familie og venner. Trækullene i dit Big Green Egg gløder. Der er et lækkert stykke côte de boeuf på grillen, eller måske griller du vandmelonskiver, som du skal bruge til en salat. At hygge sig sammen er det vigtigste. Der skåles, mindes og samtidig skabes der nye minder.

Det kunne være herhjemme eller som her i den smukke have hos Joris Verhoof og Lot van Loon i byen Tilburg i den hollandske provins Noord-Brabant, hvor de ofte tænder op i trækullene i deres Big Green Egg. Joris: "Jeg har altid elsket at lave mad, og har tilmeldt arbejdet i cateringbranchen i et stykke tid. Da børnene var små, trådte det lidt i baggrunden, men siden jeg mødte Lot i 2016 og købte et Big Green Egg Large, er min kærlighed til madlavning blevet vakt til live igen."



Et pragtfuldt udekøkken

Derfor er der gjort flittigt brug af alkoven i haven. Stedet mellem bagindgangen og skuret var perfekt til at bygge et fantastisk udekøkken. "Vi fik også installeret et tag og en skydevæg af glas," siger Joris stolt. "Vi satte den hjemmelavede pejs i stand, som Big Green Egg står under, med smukke grønne fliser, og byggede blandt andet et barbord i udekøkkenet." Hvorfor valgte de et Big Green Egg? "På grund af kvaliteten," understreger Joris. "Kombineret med alt det tilbehør, der fås til Large-modellen. Jeg har ikke et eneste øjeblik fortrudt dette valg og kan anbefale det til alle. Temperaturen i Big Green Egg er meget stabil, og den holder godt på varmen. Det er en stor fordel."

Match made in heaven

Kærligheden til madlavning og brugen af vidunderlige ingredienser er tydelig i hele Joris og Lots hjem, ikke kun i udekøkkenet. Det er et "match made in heaven". I vinkælderen har Joris bygget smukt tørreskab, som i øjeblikket indeholder hjemmelavet pastrami, der er røget i Big Green Egg. Der er et imponerende antal kogebøger udstillet forskellige steder, og i spisestuen er der et antikt vitrineskab med smukt porcelæn. "Det meste har Lot lavet," siger Joris. "Jeg får ofte en idé til en ret, jeg gerne vil tilberede, og så samarbejder vi om præsentationen, og Lot laver passende tallerkener til det. Vi har en stor passion for smagen og kvaliteten af maden samt designet, og vi nyder at dele det med familien og vennerne. Vi tilbringer de mest fantastiske aftener her."

Big Green Eggs styrke

"Nogle gange henter jeg inspiration fra opskrifter i mine kogebøger. Derefter tilpasser jeg opskrifterne til Big Green Egg," siger Joris. "Men jeg får også inspiration fra forskellige landes cuisine og madlavningsteknikker. Ud over kvaliteten og smagen er det de uendelige kulinariske muligheder og madlavningsteknikker, der gør Big Green Egg så interessant. Det er Big Green Eggs styrke. Røgning med forskellige træsorter, langtidstegning, hvor ingredienserne tilberedes langsomt ved lav temperatur, madlavning i hulemandsstil; bortset fra friturestegning kan alskens retter tilberedes i et Big Green Egg. Det er virkelig uden sidestykke. Selv hvis man griller noget meget enkelt på den, kan man smage forskellen. Jeg plejer at købe merguez-pølser fra en tyrkisk slagter, som er vidunderligt krydrede og saftige. Pølserne er virkelig af en fantastisk kvalitet! Når jeg pandesteger dem på komfuret, er de vist nok gode, men når jeg griller dem på Big Green Egg, er de enestående. Det fremhæver smagen bedre end noget andet apparat. Jeg betragter det som en ven. Jeg smiler, så snart jeg har tændt op under trækullene. Om sommeren bruger jeg Big Green Egg næsten hver dag, og om vinteren tænder jeg op under trækullene mindst to gange om ugen."

En fælles passion

"Det er også sjovt at kombinere teknikker, hvad enten det er på Big Green Egg eller nogle gange i kombination med sous vide-tilberedning."

Tag for eksempel noget så simpelt som majsølber. Jeg tilbereder dem sous-vide med en klat smør, før jeg griller dem på Big Green Egg. Smagen er fantastisk! Jeg ved af erfaring, at man får det bedste fra begge verdener. Derfor synes jeg, at det er vigtigt at sætte sig ind i alle de muligheder, som et apparat som Big Green Egg byder på. At læse bøger hjalp mig med at finde ud af det, og fra da af lod jeg min kreativitet få frit løb med hensyn til ingredienserne. Det er noget, alle burde gøre. For nylig har jeg talt med et par, som havde købt et Big Green Egg og ikke var sikre på, hvad de kunne bruge det til. Jeg hjalp med at komme i gang og delte min passion med dem.



Salat med grillet vandmelon

Til 8 personer

INGREDIENSER

50 g pinjekerner
1 vandmelon, ca. 3½ kg
2 spsk. mild olivenolie
250 g fetaost
10 myntekviste
ekstra jomfru olivenolie, efter smag
75 g rucola

TILBEHØR

Stainless Steel Grid
Cast Iron Skillet Small
Cast Iron Grid

TILBEREDNING

1. Tænd op under kullene i Big Green Egg, og opvarm EGG'et med Stainless Steel Grid, til 200 °C.
2. Læg Cast Iron Skillet Small på risten, og tilsæt pinjekernerne. Rist pinjekernerne i ca. 5 minutter, indtil de er gyldenbrune; vend dem med jævne mellemrum.
3. Tag panden ud af EGG'et, og læg pinjekernerne til side. Tag grillen ud, og læg Cast Iron Grid i EGG'et; varm risten op i mindst 10 minutter. Skær imens vandmelonen i skiver på ca. 3 cm tykkelse, og fjern skrællen. Drys salt og peber på begge sider af skiverne, og dryp med den milde olivenolie.
4. Skær fetaosten i terninger på ca. 1 cm. Rib bladene af myntekvistene, og hak dem fint. Bland olivenolie, salt og peber efter smag i rucolaen, og fordel den på en tallerken. Drys med fetaosten og ristede pinjekerner.
5. Læg vandmelonskiverne på risten, og grill dem i ca. 4 minutter. Vend vandmelonen, og grill den i yderligere 4 minutter. Luk EGG'ets låg efter hver handling.
6. Tag vandmelonskiverne ud af EGG'et, og skær dem i terninger. Fordel vandmelonen over rucolasalaten, og overdrys med mynte.

Joris' tip

Vil du lave en italiensk version af denne lækre salat? Erstat bare fetaost, pinjekerner og mynte ud med burrata, mandelflager og basilikum.



Spidskål med ansjoser, hasselnødder og citron

Til 8 personer

INGREDIENSER

2 spidskål
50 g uristede hasselnødder uden skal
100 g smør
10 ansjosfileter i olivenolie
200 ml hvidvin
8 duske bladpersille
1 økologisk citron

TILBEHØR

Stainless Steel Grid
Cast Iron Skillet

TILBEREDNING

1. Tænd op under trækullene i Big Green Egg, og varm EGG'et op til 150 °C.
2. Læg spidskålne på de glødende trækul. Luk EGG'ets låg, og lad spidskålne stege i ca. 30 minutter, indtil skindet er sort; vend kålen af og til under stegningen.
3. Tag spidskålne ud af EGG'et, og lad dem køle af. Læg imens Stainless Steel Grid i EGG'et, sæt Cast Iron Skillet på den, og bring temperaturen op på 180 °C. Hak hasselnødderne groft.
4. Kom hasselnødderne på panden, og rist dem i ca. 5 minutter, indtil de er gyldenbrune; rør af og til.
5. Tag panden ud af EGG'et, og sæt hasselnødderne til side. Fjern de yderste blade fra spidskålne, skyl dem med koldt vand under vandhane, og skær spidskålne i kvarte på langs. Skær de hårde kerner ud, og læg kvarterne på panden. Skær smørret i terninger, og hak ansjosfileterne, og fordel dem over spidskålen. Dryp med 1 spiseskefuld olivenolie fra glasset med ansjosfileter, og strø friskkværnet peber over kålene. Sæt panden på risten, og steg spidskålen i ca. 5 minutter, indtil undersiden er gyldenbrun.
6. Kog af med hvidvinen, vend spidskålskvarterne for at stege den anden side, og steg i yderligere 5 minutter. Vend igen for at stege den tredje side af spidskålen, indtil den er gyldenbrun. Hak imens persilleduskene med stilkene fint.
7. Anret de stegte spidskålskvarter på et fad. Overdrys kålen med ristede hasselnødder og finthakket persille, og riv citronskallen over.

Joris' og Lots 5 yndlingsretter

- Porchetta af svinekød. En opskrift på en spydret fra Modus Operandi, hvor Joris som ekstra tilføjer kapers og pistacienødder til fyldet.
- Spidskål med ansjoser, hasselnødder og citron. En lækker ret, der kombinerer forskellige madlavningsteknikker.
- Tørmodnet côte de boeuf. Tørmodning intensiverer kødets smag, og fordi Joris' kokke tilbereder denne tykke bøf i hulemandsstil, karamelliseres kødet optimalt.
- Salat med grillet vandmelon; det er meget overraskende ret, som altid er et hit.
- Laksefilet røget med cedertræ. Joris røger marineret laksefilet på en cedertræsgrill under et lag af tyndtskåret fennikel og estragon. Det skal man virkelig have prøvet!



Modus Operandi

Med disse to opskrifter kan du fordybe dig i Modus Operandi, Big Green Eggs madlavningsbibel. En spektakulær kogebog på ikke mindre end 904 sider med over 300 opskrifter, fra grundlæggende opskrifter til mere udfordrende tilberedninger. Den er både guide og inspirationskilde. En opdagelsesrejse med alle tænkelige ingredienser og alle mulige madlavningsteknikker, samt nyttige tips og tricks for at få maksimalt udbytte af dit Big Green Egg, komplet med en praktisk arbejdsbog og i en smuk opbevaringskassette.

Et must for alle Big Green Egg-entusiaster.

904 sider

818177



Kandiseret laks

★★★★

Deling

INGREDIENSER

1 kg laksefilet med skind
1 citron
1 limefrugt
1 bananskalotteløg
200 ml solsikkeolie
1 spsk. grønne kardamommekapsler
2 dildkviste

Garnering

1 limefrugt
1 bananskalotteløg
1 forårsløg
1 dildkvist
3 spsk. creme fraiche

TILBEHØR

convEGGtor
Stainless Steel Grid
Green Dutch Oven
Instant Read Thermometer



TILBEREDNING

1. Tjek laksefileten for eventuelle ben, og fjern skindet. Skær eventuelle mørke fedtkanter af. Skær laksefileten i 6 stykker. Skær citron og lime i både. Pil skalotteløget, og skær det i stykker.
2. Opvarm solsikkeolien i Dutch oven (den hollandske ovn) (indirekte, 80 °C) til 65 °C.
3. Tilsæt laksefileterne og de øvrige ingredienser, og lad laksen trække i 15-20 minutter, indtil den er blød. Skræl imens limefrugten inklusive skrællen til pynt, og skær kilerne ud af membranen. Pil skalotteløget, og skær det i tynde ringe. Skær forårsløgene i tynde, diagonale ringe. Pluk blade af dilden.
4. Tag laksen ud af panden, og skær i stykker. Pynt med limebåde, skalotteløg, forårsløg og dild. Top med cremefraiche, og drys med peber efter smag.

Focaccia

★★★★

Til 1 brød

INGREDIENSER

500 g mel, plus ekstra til at drysse med
7 g tørgær
250 ml vand
5 g fint salt
75 ml olivenolie, plus ekstra til at smøre med
2 rosmarinkviste
5 g groft havsalt

TILBEHØR

convEGGtor
Stainless Steel Grid
Baking Stone
Aluminium Pizza Peel

TILBEREDNING

1. Bland alt mel og gær med vandet. Tilsæt fint salt, og ælt, indtil dejen er glat og elastisk. Tilsæt til sidst olivenolie, og ælt det ind i dejen. Dæk dejen løst med plastfolie, og lad den hæve i ca. 1 time, indtil den er fordoblet i størrelse.
2. Rul dejen ud på et melderystet arbejdsbord, så den er ca. 1 cm tyk, og læg den på en cirkel af bagepapir, der er lidt mindre end størrelsen på din pizzasten. Dæk dejen til igen, og lad den hæve i ca. 30 minutter.
3. Rib rosmarinbladene af kvisten, og hak dem groft. Pensl dejen med olivenolie, og lav små fordybninger i dejen med fingerspidserne. Drys med rosmarin og havsalt.
4. Læg focacciaen med bagepapiret på pizzastenen ved hjælp af pizzaspaden (indirekte med varm pizzasten, 225 °C), og bag brødet i ca. 20 minutter, til det er gyldenbrunt.



Scan QR-koden eller se på
biggreenegg.eu/en/modusoperandi

Pure Charcoal

The Green Choice

by Big Green Egg

Støvfattig

Røgfri

Antændes hurtigt

Meget lang brændetid

Enhver tilberedning begynder med det rigtige brændstof. Nøglen til succes, når du vil tilberede en lækker ret, er at bruge trækul i den bedste kvalitet. Resultatet afhænger bl.a. af, hvilken type trækul du bruger, men én ting er sikker: Smagen af ingredienser, der er tilberedt over trækul, er uovertruffen! Hos Big Green Egg kan du vælge mellem to typer fabelagtige trækul: de velkendte 100% Natural Charcoal og de helt nye Pure Charcoal i den allerhøjeste rene kvalitet. Uanset hvilke kul du bruger, skal du ikke bruge ret mange. Også her er dit Big Green Egg meget økonomisk i brug.



Vil du vide alt om udviklings- og produktionsprocessen for Big Green Egg Pure Charcoal? Så se her biggreenegg.eu/dk/inspiration/blog-og-begivenheder/pure-charcoal



Pure Charcoal

Med Big Green Egg Pure Charcoal bliver Big Green Egg endnu mere miljøvenlig. Disse revolutionerende nye trækul er et rent produkt af meget høj kvalitet. Som følge af en unik proces under forkulningen af træet til trækul har Pure Charcoal en høj andel af kulstof og er desuden støvfattigt og stort set røgfrit. Det er praktisk, da der altid kan opstå lidt røg som følge af tændblokke, fedt fra kød eller fisk eller et stykke trækul, der ikke er blevet 100% forkullet ved produktionsprocessen. Big Green Egg Pure Charcoal er nogle af de bedste og mest bæredygtige trækul, der findes på markedet. Det perfekte valg til den krævende og miljøbevidste bruger.

Pure Charcoal består af en blanding af bæredygtigt produceret og FSC-certificeret europæisk eg, bøg og avnbøg. Bøg er en blødere træsort, som antændes hurtigt. Eg og avnbøg er hårdere træsorter, der får kullet til at brænde ekstra længe og stabilt. På grund af den høje kvalitet afgiver de også en neutral smag. Vil du tilføje dine retter en smag med et ekstra smokey touch? Så suppler trækullene med lidt Wood Chips eller Chunks.

9 kg 818924



Charcoal Starters

Med Charcoal Starters får din brug af EGG'et en flammende start. Du tænder trækullet i dit Big Green Egg sikkert, uden tændingsvæsker eller kemiske tilsætninger. Disse optændingsblokke består af pressede træfibre, så du ikke får (sort) os eller gennemtrængende lugt af petroleum.

24 dele 120922



Charcoal EGGniter

Uundværlig for enhver EGG'er. Den Refillable Butane Charcoal EGGniter fra Big Green Egg er en kraftfuld blanding af en justerbar brænder og en blæser. I løbet af få minutter har du tændt op for trækullene og får ilden til at flamme op. Denne BBQ-starter er hurtig, brugervenlig og sikker. Baby, you can light my fire!

120915



100% Natural Charcoal

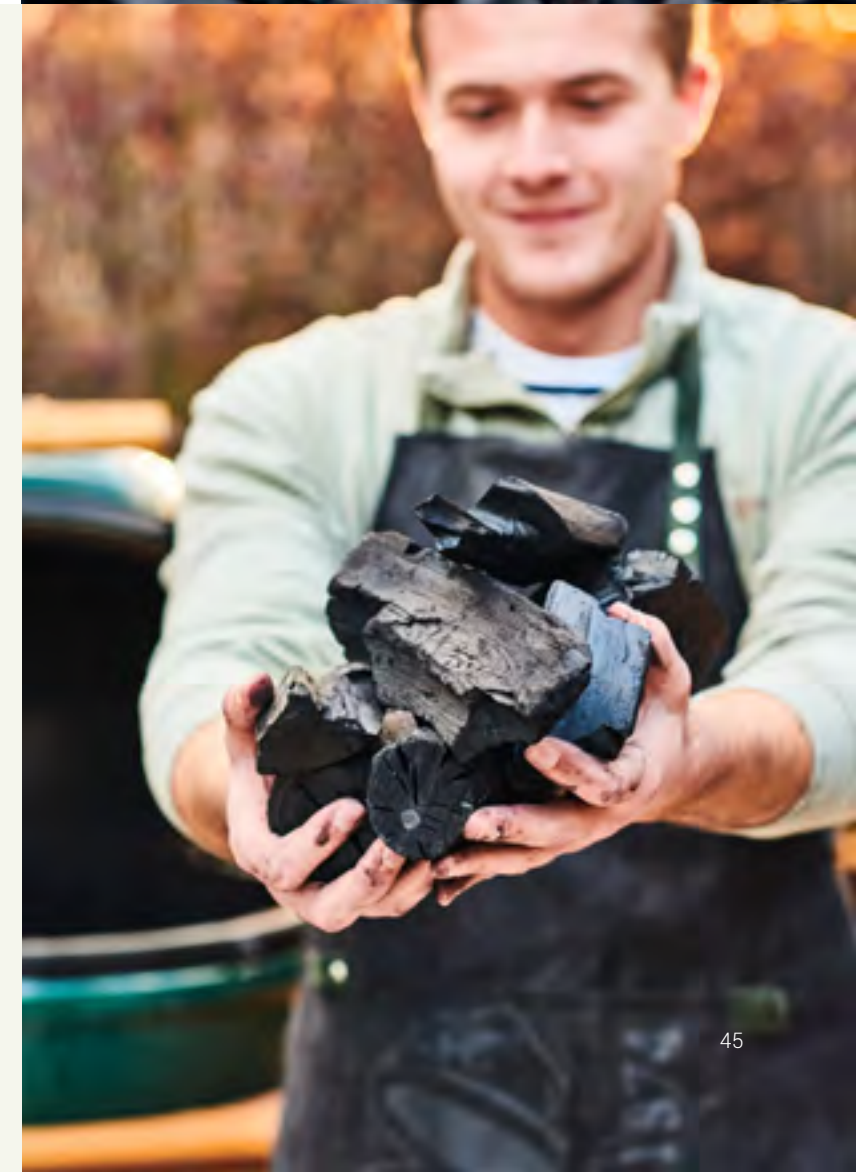
Big Green Egg 100% Natural Charcoal er 100% naturlige trækul fremstillet af bøg og avnbøg. Dette fantastiske, rene hårdtræ har en god lang brændetid og egner sig derfor fortrinligt til trækul. De ekstra store stykker kul brænder længe, afgiver ingen unødigt røg og genererer usædvanlig lidt aske. Det er ikke uden grund, at de er et af de hurtigst sælgende produkter i vores sortiment!

Vores 100% Natural Charcoal er FSC-mærkede. Til produktionen anvendes resttræ eller træer, der er dyrket specifikt til formålet i bæredygtigt forvaltede skove. Efter fældningen plantes der straks nye træer. Trækullene (uden kemiske indholdsstoffer, duftstoffer eller smagstoffer) produceres i Europa af resttræ eller træer dyrket specielt til formålet i bæredygtigt forvaltede skove.

Kullene afgiver en neutral smag. Vil du tilføje dine retter en smag med et ekstra smokey touch? Så suppler trækullene med lidt Wood Chips eller Chunks.

Big Green Egg 100% Natural Charcoal fås i poser med henholdsvis 9 og 4,5 kg. Kullene i poserne med 4,5 kg er lidt mindre. Perfekt til brug i de mindre EGG-modeller.

9 kg 666281
4,5 kg 666373



Ryge på dit EGG? vanedannende lækkert...

Rygeteknikken giver Big Green Egg en ekstra dimension. Har du én gang smagt den karakteristiske røgede og lette træsmag, er du solgt.

Med et par hjælpemidler får du nemt tag på rygningen. Vælg Wooden Grilling Planks til at lægge dine ingredienser på. Før du lægger planken af ceder- eller elletræ i dit EGG, lægger du den lige lidt i blød i vand. Varmen kombineret med fugten giver røgeeffekten. Med de originale Wood Chips giver du dine retter et ekstra pift. Bland de (vædede) træspåner i dit trækul eller strø en håndfuld over. Alt efter hvilke retter du laver, kan du vælge hickory, pekannød, æble, Oak eller kirsebær. Nye i vores sortiment er de 100 % naturlige Wood Chunks: disse robuste træbrokker er testet og godkendt af mange topkokke. Takket være deres format er de ekstra velegnede til længerevarende og slow sessions. Vælg Apple, Hickory, Oak eller Mesquite, og du opnår følgende gastronomiske niveau.



GODT RÅD: Kombinér Big Green Egg 100 % naturligt trækul efter smag med Wood Chips og Wood Chunks. Med røgetræ kan du nemt give dine retter et nyt, anderledes smagstvist hver gang



Wood Chips

Enhver Big Green Egg-kok har sin egen stil. Med Wood Chips giver du alle dine retter en karakteristisk røgsmag. Bland det (udblødte) træflis i dine trækul, eller drys en håndfuld Wood Chips oven på de glødende trækul. Eller gør begge dele: Det er et spørgsmål om smag. På samme måde som hvilken slags Wood Chips du vælger: hickory, pekannød, æble, oak eller kirsebær. Wood Chips er velegnede til at røge mad i kort tid.

Indhold - 2,9 L

Hickory 113986
Pekannød 113993
Æble 113962

Kirsebær 113979
Oak 127372



Wood Chunks

Grundigt testet af Big Green Egg-kokke. Denne premium serie med 100 % naturlige Wood Chunks er perfekt til at ryge med og giver en ekstra lang og fin aroma og fyldig smag. Vælg mellem Apple, Hickory, Oak og Mesquite, og giv de ingredienser eller retter, du tilbereder i dit Big Green Egg, en smagfuld dimension. Wood Chunks er velegnede til længerevarende og slow madlavningssessioner.

Indhold - 9 L

Hickory 114624
Æble 114617

Oak 127389
Mesquite 114631



Wooden Grilling Planks

Med vores Wooden Grilling Planks hæver du dig som kok op på det næste niveau. Læg ingredienserne på planken (der har ligget i blød i vand) på risten i dit Big Green Egg. På grund af vandet vil planken først afgive damp og derefter begynde at gløde, hvilket giver en fantastisk smagsaccent. Wooden Grilling Planks kan bruges flere gange.

Cedertræ - 2x
28 cm 116307

Elletræ - 2x
28 cm 116291



Smoking Tower

Vil du ryge madvarer på forskellige måder? Det kan du med dette alsidige redskab. Med et Smoking Tower kan du lave mad i flere niveauer og udvide kapaciteten af dit EGG. Anbring f.eks. en Wooden Grilling Plank med laksefilet og en anden med asparges på de øverste niveauer, mens du tilbereder kartofler på den medfølgende rustfri stålrist på det nederste niveau. Eller lav forskellige appetizers på samme tid. Vil du ryge pølser eller fisk, kan du hænge dem på stangen øverst i dit Smoking Tower.

Medium, Large, XLarge, 2XL
250186

Hickory



Frugt, nødder, oksekød og al slags vildt.

Pekannød



Krydret røget mad, specielt god til traditionelle amerikanske grillretter.

Æble



Fisk, svinekød, hvidt kød og fjerkræ som kylling og kalkun.

Kirsebær



Fisk, lammekød, al slags vildt, and og oksekød.

Oak



Velegnet til alle typer store kødstykker, især oksekød. Perfekt til oksepsidsbryst.

Mesquite



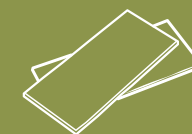
Oksekød, krydret svinekød og vildt. Bruges ofte til pulled pork og oksepsidsbryst.

Wooden Grilling Planks: Plankerne kan bruges på to måder

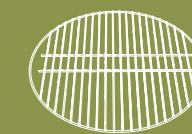
Grillstege & dampe: Læg ingredienserne på planken, der er sat i blød i vand, på risten på dit Big Green Egg. Dampen, der frigives, giver dine ingredienser en ekstra smagsaccent.

Røge & grille: lad planken, der er sat i blød i vand, tørre på risten, og læg derefter madvarerne på planken. Plankens underside svides og giver maden en røget smag.

Nødvendigt tilbehør



Wooden Grilling Plank



Stainless Steel Grid

Fra EGG til det komplette udekøkken

Hver Big Green Egg fortjener den bedste "bolig". For at beskytte det, eventuelt flytte det sikkert og bruge det optimalt. Når du har valgt den model, der passer til dig, kan du begynde med at bygge. Lav det perfekte udekøkken af dit EGG, og skab den solide basis for dit EGG, inklusive arbejdsflade og opbevaringsrum.



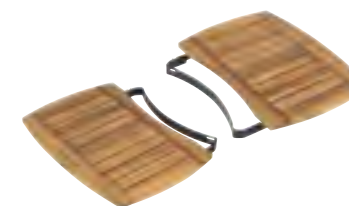
Priserne findes på vores hjemmeside. Scan QR-koden eller gå til biggreenegg.eu/dk/prisliste



Nest Utility Rack

Hvor lægger du convEGGtor'en fra dig, når du ikke bruger den? Du kan anbringe den i det nye Big Green Egg Nest Utility Rack. Du fastgør denne midlertidige opbevaringsløsning til EGG Nest eller intEGGrated Nest+Handler. Og den har mere end tilstrækkelige armkræfter til at hænge en Baking Stone på den. Den er rigtig god. Nest Utility Rack fra Big Green Egg holder styr på sagerne!

2XL, XLarge, Large, Medium, Small 122704



Acacia Wood EGG Mates

De nye EGG Mates i akacietræ fra Big Green Egg er en god partner til din Big Green Egg. De praktiske sideborde til dine ingredienser og tools er fremstillet af bæredygtigt dyrket akacietræ. Den hårde træsort med det iøjnefaldende mønster bruges især til trendy møbler. Let at samle og klappe sammen. Sagt med ét ord: wow!

XLarge 121134
Large 121127
Medium 120670
MiniMax 121844
Small 120663



Portable Nest

Hvis du skal på campingtur, til et park- eller strand-party, er der ingen grund til ikke at gøre det med stil. Bare tag din MiniMax med i den tilhørende EGG Carrier. Opstil denne Portable Nest, så dit multifunktionelle udekøkken står i en behagelig madlavningshøjde. (basis er 60 cm!). Er du færdig med at stege i EGG'et? Klap det sammen og af sted!

MiniMax 120649



IntEGGrated Nest+Handler

Vil du EGG'e i den perfekte arbejds højde og gøre det nemt at flytte dit Big Green Egg? Ud over dit EGG er intEGGrated Nest+Handler din bedste ven. De store robuste hjul gør den til et stærkt, stabilt stativ og et praktisk hjælpemiddel, når du vil flytte dit EGG på en sikker måde. Stativ + transportredskab – alt sammen i et stilrent design.

2XL 121011
XLarge 121158
Large 120175
Medium 122285



Nest

Hvert Big Green Egg føler sig hjemme i en EGG Nest. Hvis du sætter dit EGG i understellet, ser du det vokse. Da det står lidt højere oppe, har det pludselig din ideelle arbejds højde. Rigtig rart for din ryg. EGG Nest er fabrikeret af pulvercoat stål, og med de 4 solide drejehjul kan du let flytte dit EGG.

XLarge 301079
Large 301000
Medium 302007
Small 301062



Table Nest

Med Table Nest sætter du rent bogstaveligt dit Big Green Egg på en fod. Den er specielt bygget til at støtte EGG og bord, kogeø eller selvbygget udekøkken mod varmeudslip. Anbring aldrig Big Green Egg på et underlag i træ.

2XL 115638
XLarge 113238
Large 113214
Medium 113221



Eucalyptus Wood Table

Holder du af en naturlig stil i haven og er du ude efter et smukt matchende Big Green Egg-bord? Hvert eneste Eucalyptus Wood Table er unikt med naturligt formede nerver og særlige farvenuancer. Dette håndbyggede bord består af massive planker af eukalyptus hårdtræ, som er en bæredygtig træsort med en pragtfuld udstråling. Eucalyptus Wood Table forvandler din Big Green Egg til et komplet udekøkken med rigelig plads til dit tilbehør og dine retter. Anbring altid EGG'et i en Table Nest for at opnå den nødvendige luftcirkulation under dit EGG. Bordet leveres eksklusive EGG, Table Nest og hjul (Caster Kit).

160 x 80 x 80 cm
XLarge 127631
150 x 60 x 80 cm
Large 127624

Caster Kit
2 stykker 120410



Modular EGG Workspace.



Da heller ikke Rom blev bygget på én dag, skulle du også tage dig tid til at brugerdefinere dit udendørs køkken 100 %. Start med rammen, og udvid lidt efter lidt med Expansion-moduler, Nest Inserts og andre Add-ons. Hey skat, lad os bygge til!

Den nye Modular EGG Workspace fra Big Green Egg er lidt som LEGO® for voksne. Det er designet sådan, at alle delene kan kombineres, og du kan blive ved med at udvide.

Hvis du vil have en stor arbejdsflade, er dette modulære system akkurat lige så alsidigt som EGG'et selv. Konfiguration eller stil for dit udendørs arbejdsområde kan også tilpasses efter din smag og dine behov.



Priserne findes på vores hjemmeside.
Scan QR-koden eller gå til
biggreenegg.eu/dk/prisliste



EGG Frame		76 x 76 x 77 cm	
76 x 88 x 77 cm		XLarge	120229
2XL	121837	Large	120212
		Medium	122193

Prisen på bordet inkluderer en Stainless Steel Grid Insert og Tool Hooks. Caster Kit Ikke inkluderet



1 Udvid med et Expansion-modul.



Expansion Frame
76 x 76 x 77 cm
120236



Expansion Cabinet
76 x 76 x 77 cm
122247
Acacia Træ indlæg er ikke inkluderet



Corner EGG Frame
XLarge 128782
Large 128775

4 Opgrader med ekstra redskaber.

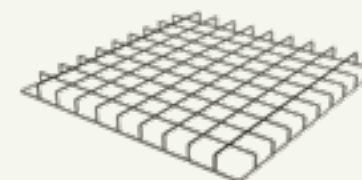


3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace

Hvordan genkender man en rutineret Big Green Egg-bruger? På den velorganiserede arbejdsplads. Med denne tilbehørspakke i 3 dele har du alt lige ved hånden og hænderne fri til at tilberede mad på dit EGG. Opbevar redskaber og krydderier i Storage Rack, hæng en rulle køkkenpapir/et viskestykke på Towel Holder og asken anbringes i Utility Tray. Enkel opsætning!

126948

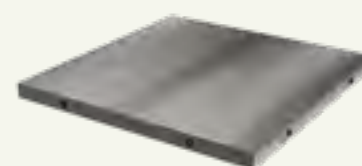
2 Tilpas med forskellige indsatse.



Stainless Steel Grid Insert
120243



Acacia Wood Insert
120250



Stainless Steel Insert
127365



Distressed Acacia Wood Insert
120267

3



Caster Kit
10 cm - 2 pieces
120410



Tool Hooks
25 cm
120281



Modular EGG Workspace Mate
128799
*Kun egnet til EGG Frame
(121837, 120229, 120212, 122193)*



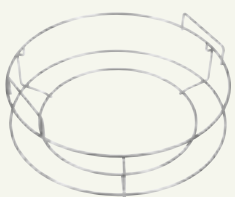
Spotlight



convEGGtor®

convEGGtor'en skaber en naturlig barriere mellem dine retter og de glødende trækul i dit Big Green Egg. convEGGtor'ens specielle design sørger for en god luftstrøm og udmærket varmeledning. Den indirekte varme, som det keramiske varmeskjold lader trænge igennem, forvandler dit EGG til en fuldgyldig udendørsovn. Perfekt til langtidsstegning, hvor ingredienserne tilberedes langsomt ved lav temperatur, og til indirekte grilning, bagning og stegning ved høje temperaturer.

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



convEGGtor® Basket

INSIDER! En ConvEGGtor Basket fungerer bl.a. som lift til din convEGGtor. Ved hjælp af kurven er det nemt at sætte convEGGtoren ind i dit EGG. convEGGtor basket er en del af EGGspander systemet. Se side 54 for yderligere oplysninger.

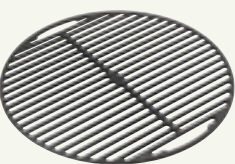
2XL	119735
XLarge	121196
Large	120724
Medium	127242



Baking Stone

Pizza, speltbrød, focaccia eller en lækker æbletærte: Med Baking Stone kan du starte dit eget bageri hjemme. Læg stenen på risten på dit Big Green Egg, og du får brød med sprød skorpe og pizzaer med sprød bund.

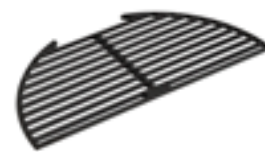
XLarge	401274	Medium, MiniMax, Small	401007
Large	401014		



Cast Iron Grid

Skal du grillstege retter på din Big Green Egg? Så er en Cast Iron Grid (støbejernsrist) uundværlig! De dejlige striber eller det perfekte grillmønster på maden får du kun ved at bruge støbejernsristen. Det ser ikke blot godt ud, men giver maden også meget mere aroma, farve og smag. Støbejern absorberer varmen nemlig lettere og hurtigere, opretholder temperaturen længere og overfører den jævnt til din mad. Derudover er det et robust materiale, som holder hele livet. Oven i købet er det meget nemt at vedligeholde.

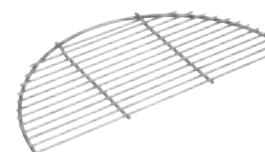
Large	122957	MiniMax	122971
Medium	126405	Small	
		Mini	128195



Half Cast Iron Grid

Er du en seriøs griller? Med Half Cast Iron Grid kan du tilberede laksesteaks, beefsteaks og grønsager med et misundelsesværdigt grillmønster. Perfekt brunet på ydersiden, supermørt indvendig. Kun den halve stegeflade, men hele smagen.

XLarge	121233
Large	120786
Medium	128058



Half Stainless Steel Grid

Lær nogle nye teknikker, og få endnu mere ud af dit Big Green Egg! Med tilbehøret Half Grid fra Big Green Egg er mulighederne uendelige. Du kan bruge en Half Stainless Steel Grid i din convEGGtor Basket. Tilbered dine ingredienser lige over de glødende trækul eller en etage højere, og kombiner både direkte og indirekte varme i dit Big Green Egg ved også at bruge en Half convEGGtor Stone.

XLarge	121202
Large	120731
Medium	128065



Half convEGGtor® Stone

Meget alsidig er et understatement for Halv convEGGtor Stone. Brug den sammen med convEGGtor Basket som et midterlag, når du vil lave mad i to zoner – en direkte og en indirekte zone. Eller som komplet konvektionsskærm ved at lægge to op ad hinanden ved temperaturer på op til 160 °C.

2XL	120960
XLarge	121820
Large	121035
Medium	127273



Half Cast Iron Plancha

En støbejernsplade med en dobbelt rulle: du kan grille fine eller mindre ingredienser på den riflede side, mens den glatte side er ideel til pandekager, crêpes eller æg. Er der nogen der har flere ønsker?

XLarge	122995
Large	122988



Half Perforated Grid

Kan du lide at bruge EGG'et til lækre ingredienser som skaldyr og fisk? Hold dem intakte med den Perforated Cooking Grid. Også ideel til fint snittede grønsager eller asparges, for eksempel.

XLarge	121240
Large	120717



EGGspander System

Uendelige mange madlavningsmuligheder.

L XL

Slip din kulinariske kreativitet løs med EGGspander Kit i 5 dele. Med dette smarte system bliver en lang række forskellige opsætninger til madlavningen mulige; så du får det bedste ud af dig selv og dit EGG. Dette velgennemtænkte sæt består af en Multi-Level Rack i to dele, en convEGGtor Basket og 2 halv-riste i rustfrit stål - der gør EGGspander kit'et til den perfekte basispakke for alle EGG entusiaster.

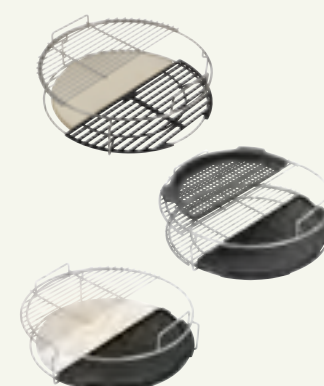
Hvis alle disse forskellige opsætninger stadig ikke er udfordrende nok for dig, har vi meget mere ekstra tilbehør i vores udvalg. Lad dine foretrukne madlavningsteknikker bestemme, hvilke tilføjelser der er et must-have for dig.



Priserne findes på vores hjemmeside.
Scan QR-koden eller gå til
biggreenegg.eu/dk/prisliste



Udvalg af madlavningsteknikker.



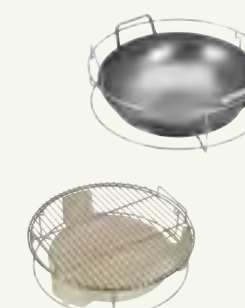
Multi-Zone madlavning (med direkte og indirekte varme)
EGGspander gør det muligt at tilberede mad med direkte og indirekte varme på samme tid.



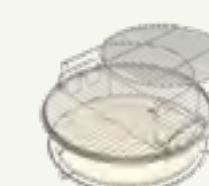
Multifunktions madlavning
Byder på udvidet kogekapacitet ved tilberedning af flere retter på samme tid eller når der tilberedes mad til store grupper. Den øverste rist kan skubbes bagud, så det er nemt at komme til risten nedenunder.



Pizza & bagning
Forvandl dit EGG til en stenovn med convEGGtor'en og en Baking Stone, og bag de bedste pizzaer. Brug det 2-delte Multi Level Rack og en ekstra Baking Stone til at udvide bagningen.



convEGGtor Basket
Muliggør nem og komfortabel isætning og fjernelse af convEGGtor. Derudover kan kurven blandt andet bruges som holder til Carbon Steel Grill Wok, så du kan lave de lækreste wokretter.

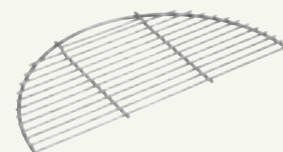
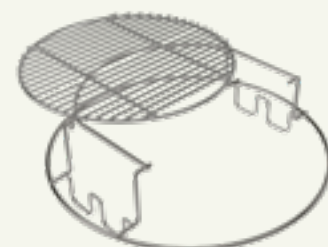
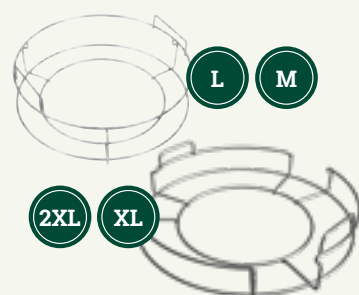


Low & Slow
Brug det 5-delte EGGspander Kit med to Half convEGGtor Stones for at opnå den perfekte langtidstegning ved 160 °C. Langtidstilberedning ved lav temperatur giver de bedste resultater.



5-Piece EGGspander Kit

Det 5-delte EGGspander Kit fås både som sæt og som enkeltdele: en convEGGtor Basket (1 del), et Multi Level Rack (2 dele) og Half Stainless Steel Grids.



1-Piece convEGGtor Basket

XLarge 121226
Large 120762

2XL 119735
XLarge 121196
Large 120724
Medium 127242

2-Piece Multi Level Rack

XLarge 121219
Large 120755

Half Stainless Steel Grid

XLarge 121202
Large 120731
Medium 128065



Spotlight

Cast Iron Skillet

Om du har for lidt eller megen tid, for Cast Iron Skillet er tiden ikke et issue. I denne støbejerns-allrounder kan du lynhurtigt lukke kødet eller lade det simre eller stuve i timevis. Lav for eksempel sirloin steaks, indonesisk rendang, og kartoffelgratin eller casserole. Tid til overs? En fin efterret som en cobbler eller en clafoutis kan også frembringes i Cast Iron Skillet. Cast Iron Skillet MiniMax passer perfekt til Cast Iron Plancha Griddle MiniMax. Så fungerer Griddle som låg til din gryde.



2XL, XLarge, Large
Ø 36 cm 127846

Fra MiniMax
Ø 27 cm 127839

Cast Iron Grill Press

En smash burger er en ægte amerikansk klassiker. Kunne du tænke dig at lave en selv? Med Cast Iron Grill Press, et nyt tilbehør fra Big Green Egg, er det nemt at tilberede denne burger selv i din kamado. Grill Press gør din burgerbøf dejlig sprød på ydersiden, men sikrer samtidig, at den forbliver saftig indeni.



127648

Cast Iron Plancha

Falder der også hos dig en gang imellem ingredienser i risten på dit Big Green Egg? Til dette formål har vi Cast Iron Plancha Griddle i kollektionen. På denne støbejernsplade kan du grille delikate og lækre retter på den ribbede side og bage pandekager eller stege æg på den glatte side. Plancha Griddle til MiniMax kan også bruges som låg til Cast Iron Skillet (MiniMax).



2XL, XLarge, Large
Ø 35 cm 127860

Fra MiniMax
Ø 26 cm 127853

Cast Iron Satay Grill

Saté taltaler de fleste, især hvis retten er tilberedt på Big Green Egg. Derfor kommer denne Cast Iron Satay Grill netop på det rigtige tidspunkt. Marinér og sæt dine yndlingsingredienser på grillspyd, og læg dem ned på den specialdesignede halve grillrist. Slut med ustabile, halvmøre spyd eller spyd, som der går ild i. I stedet for det får du saté, der er jævnt mør... eller kebab eller yakitori. Det er dig, der vælger!



XLarge 700485
Large



Green Dutch Oven

Green Dutch Oven til Big Green Egg er med rette en tung dreng. Denne emaljerede bradepande i støbejern stuver, simrer, koger, bager og steger. En rigtig allround pande! Du kan bruge dækslet til Green Dutch Oven separat som lav bageplade eller som form til cakes og desserter. Green Dutch Oven fås som rund og oval.

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

Rund - 4 L: 2XL, XLarge, Large
Ø 23 cm 117045



Cast Iron Dutch Oven

Denne allrounder i støbejern kan anvendes på alle fronter. Big Green Egg Cast Iron Dutch Oven er ideel til stuvninger, sammenkogte retter, supper og panderetter. Støbejernet fordeler varmen over hele panden, og det tunge dæksel på Cast Iron Dutch Oven holder fugten indenbords. Eller brug den uden dæksel og giv alle dine ingredienser den unikke Big Green Egg-smag. I begge tilfælde holder dit simrekød sig dejlig saftigt og mørt. Tilfreds? Kom bare tilbage om 4 timer...

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



Carbon Steel Grill Wok

Big Green Egg er utrolig alsidig og det gælder også wokstegning som madlavningsteknik. Med en Carbon Steel Grill Wok med bambusspatel har du fuld kontrol over alle kulinariske områder. Takket være den flade bund står wokken stabil på alle slags tilberedningsoverflader. Og den kan nemt bruges i kombination med convEGGtor Basket. Ready to wok?



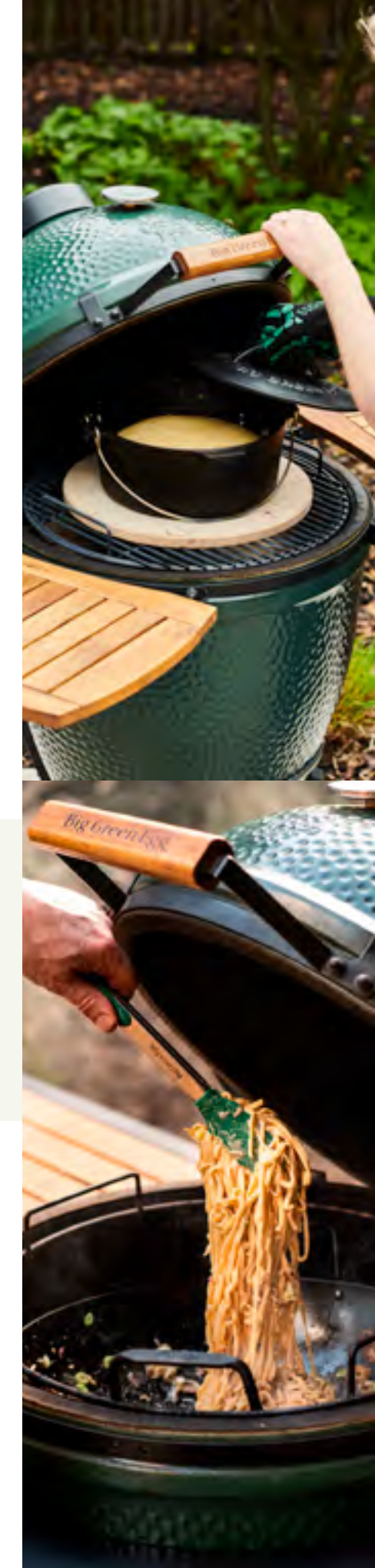
XLarge, Large
Ø 40 cm 120779

Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush

Med en Cast Iron Sauce Pot på risten i dit Big Green Egg er det hurtigt og nemt at opvarme saucer og marinader eller smelte smør. Basting Brush af silikone passer præcis i håndtaget, så der ikke kommer pletter på din bordduk. Sætter du Cast Iron Sauce Pot ind i dit EGG? Så tag Basting Brush ud.



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



Aldrig mere mangel på hænder.

Big Green Egg er den hellige gral for enhver food lover. Og jo oftere du bruger det, jo gladere bliver du for alle mulighederne, resultaterne og reaktionerne. Vil du sætte barren endnu højere, skabe endnu mere kogeflade eller gøre det nemmere for dig selv? Så kan du få alt hvad hjertet begærer i vores enorme kollektion af accessories.

Det bedste køkkengrej



1. Silicone Tipped Tongs

40 cm 116864
30 cm 116857

2. Bamboo Skewers

25 cm - 25x 117465

3. Brisket Knife

128805

4. Stainless Steel Tool Set

Sæt 127655
Bred spatel 127426
Spatel 127662
Pensel 127679

5. Measuring Cups

4x 119551

6. Kitchen Shears

120106

1. Cast Iron Grid Lifter

Sænk, drej en kvart omgang, klem og løft. At løfte den varme og tunge Cast Iron Grid i dit Big Green Egg, for eksempel for at sætte convEGGtor ind eller ud, er et varmt job. Men med den praktiske Cast Iron Grid Lifter er det let klaret. Pladen under håndtaget til Cast Iron Grid Lifter beskytter hænderne mod eventuelt opstigende varm luft.

127341

2. EGGmitt

Vi vil stikke hånden ind i ilden for EGGmitt. Denne ekstra lange grillhandske beskytter din venstre eller højre hånd op til en temperatur på 246°C. Indvendig blød bomuld, udvendig brandskyende fibre, som også bruges i luftfarten. Silikoneprintet sørger for et vældig godt greb.

Én størrelse 117090

3. Silicone Grilling Mitt

Silicone Grilling Mitt er en helt vandtæt grillhandske med antislip-grip takket være silikoneprint. Manchetten og foret er af blød bomuld-polyester. Silicone Grilling Mitt kan modstå temperaturer på op til 232°C.

Én størrelse 117083

4. Butcher Paper

Elsker du at tilberede store kødstykker i Big Green Egg? Så skal du bare have dette tilbehør. Ved at indpakke kødet i Butcher Paper, undgår du at det tørrer ud, og svine- eller oxenakken bliver lækker mør og saftig. Slagterpapiret hjælper dig med at sørge for en konstant temperatur indeni dit EGG, fordi det ikke reflekterer varme som aluminiumsfolie gør. De naturlige fibre i papiret lader kødet ånde og giver det både røgsmag og en sprød skorpe.

127471



Priserne findes på vores hjemmeside.
Scan QR-koden eller gå til
biggreenegg.eu/dk/prisliste

Har du brug for en snydelap?

Her sætter vi nogle gennemsnitlige kerntemperaturer på række for dig.

Oksekød medium	54/57 °C
Lam medium	54/57 °C
Hjort medium	54/56 °C
Svinefilet	67 °C
Fjerkræ	70/72 °C
Hvid fisk	62/65 °C
Laks	44/45 °C

EGG Genius

Denne enhed regulerer og overvåger temperaturen i EGG'et og overfører den til din smartphone eller tablet. På denne måde kan du se tv-serier på kolde vinterdage, mens du slowkoger maden med en præcision på én grad. EGG Genius sørger for en konstant luftstrøm, så maden tilberedes ved en konstant temperatur. Appen til EGG Genius er på engelsk.

121059

Udvid din EGG Genius med ekstraudstyr:

Overvåg temperaturen på to forskellige kødretter på samme tid i dit EGG med ekstraudstyret til EGG Genius. Brug op til tre temperatursonder til kød samtidigt! Ekstra temperatursonder med Y-kabel til kød kan købes separat.

Ekstra temperatursonder til kød
121363

Ekstra Y-kabel
121387



1. Instant Read Thermometer

Skal bøffen være rare eller medium? Big Green Egg Instant Read Thermometer måler kerntemperaturen så nøjagtigt, at selv medium-rare ikke længere er et slag på tasken. For at undgå, at temperaturen i dit EGG stiger, fordi låget står åbent for længe, kan du aflæse temperaturen (op til 232 °C) på 3-4 sekunder. Og hvis du drejer Instant Read Thermometer fra Big Green Egg, mens du måler temperaturen, drejer det oplyste display med. Med praktisk opbevaringshylster, som alle vil have.

119575

2. Instant Read Thermometer with Bottle Opener

Timing er det vigtigste for EGG-brugere. I den forbindelse er Big Green Egg Instant Read Thermometer dit (hemmelige) våben i kampen mod retter, der er tilberedt eller stegt for kort eller for længe. På 4 sekunder måler du den nøjagtige kerntemperatur på kød, fisk eller fjerkræ. Ved hvilken temperatur skal lammekøllen tilberedes? Se på snydelappen for at se de ønskede temperaturer på bagsiden. Vi har nået den højeste grad af perfektion! Tid til et velfortjent øl? Dette praktiske hjælpemiddel multitasker som øloplukker.

127150

3. Quick-Read Thermometer

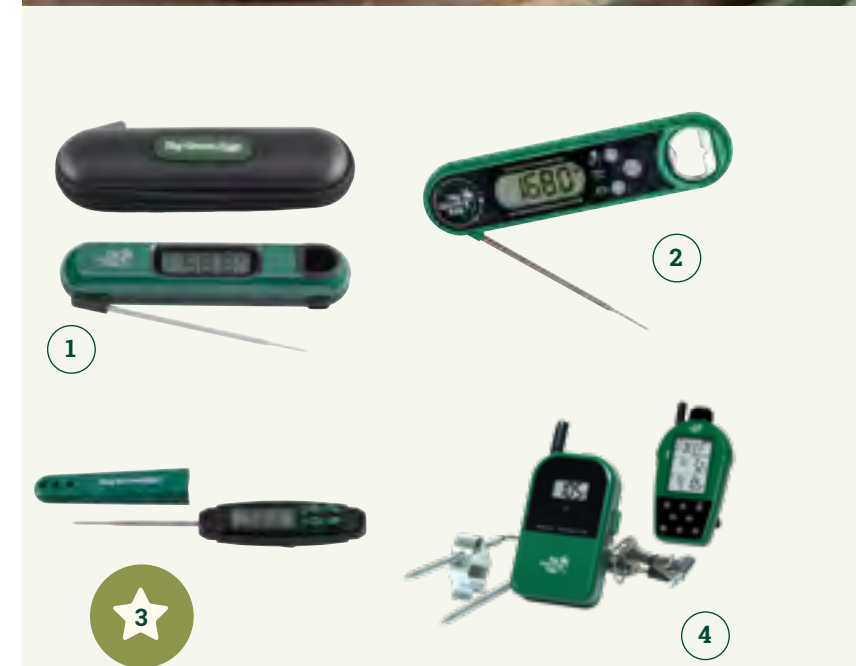
Den officielle benævnelse er Big Green Egg Quick-Read Digital Food Thermometer. Og så siger vi ikke et ord for meget. På nogle få sekunder måler det digitalt temperaturen på din lammekølle eller den fyldte kylling. Med en præcision på én grad (op til 300 °C!). Praktisk: Det passer i lommen og håndtaget er samtidigt opbevaringshylsteret.

120793

4. Dual Probe Remote Thermometer

At måle er at vide. Med det trådløse Dual Probe Remote Thermometer måler du den nøjagtige grad for både ingrediensernes kerntemperatur og den indvendige temperatur i dit Big Green Egg. Dual Probe fungerer med 2 sonder og en modtager, som du har hos dig. Når den ønskede temperatur er nået, giver modtageren automatisk signal (op til 91 meter).

116383



Tips:

- Mål altid i den tykkeste del af kødet eller fisken
- Pas på at du ikke stikker termometeret i benet, fordi denne temperatur kan afvige
- Tag hensyn til at kerntemperaturen stiger 2-3 °C, når du lader kødet hvile efter tilberedning



Priserne findes på vores hjemmeside.
Scan QR-koden eller gå til
biggreenegg.eu/dk/prisliste

Designed
for endless
family
moments.



Meat Claws

Sæt dine kløer, undskyld, dine Meat Claws i det langsomt stegte svinekød, og du trækker det nemt fra hinanden. Pulled pork har altid været én af Big Green Egg-favoritterne, og med disse kødklemmer klarer du dette lille arbejde i en håndvending. Meat Claws er også meget velegnede til at håndtere store stykker kød med.

Sæt 114099



Flexible Skewers

Med Flexible Skewers bliver saté eller andre ingredienser den rene barneleg. På disse fleksible grillspyd sætter du på no-time små stykker kød, fisk, fjerkræ og grøntsager, uden at de falder af i den anden side. Klar? Så kan du desuden lægge spyddene lidt i marinaden for at give ekstra smag.

68 cm - 2x 201348



Flexible Grill Light

Kast lige lidt lys over mit EGG! Flexible Grill Light er den perfekte fleksible lysassistent, der lyser der, hvor du har brug for det. Denne praktiske LED-lampe har et bøjeligt skaft med en kraftig magnetfod for enden. De løse montagebøjler kobles nemt til EGG'ets bånd eller EGG Mates. Lights on? Kom i gang!

122940



Chef's Flavor Injector

Den eneste ægte Big Green Egg Chef's Flavor Injector giver på unik måde smag til kød og fjerkræ. Met denne spækkesprøjte trænger marinader helt ind i kernen af kødet, som bliver endnu saftigere og mere mørt. Operationen lykkedes.

119537



Disposable Drip Pans

Køkkenchefer er ikke bange for fedt. For fedt giver alle køkkenkreationer smag. Men at rydde fedt op og vaske det af er en anden historie. Med Big Green Egg Disposable Drip Pans opfanger du det bare. Med en Drip Pan opfanger du fedt, væske og madrester, så de ikke ender på din convEGGtor. Grilning uden at grise hænderne til.

XLarge - 5x 120892
Large - 5x 120885

Medium, MiniMax,
Small - 5x 120878



Compact Pizza Cutter

Vi skal dele alt ærligt. Altså også pizzaen. Men hvordan skærer du en pizza ærligt, fint og sikkert? Med en Compact Pizza Cutter fra Big Green Egg. Denne professionelle pizzaskærer har et kunststofhåndtag, der ligger fint i hånden og beskytter din håndflade. Og med det rustfrie stålhjul skærer du uden besvær en pizza i lige store slices. Prego.

118974



Stainless Steel Pizza Peel

Den ægte pizzabager kan du kende både på hans selvsikre holdning og hans professionelle tools. Brug derfor også Stainless Steel Pizza Peel for at kunne lade dine hjemmelavede pizzaer glide yderst glat op på den varme Baking Stone i dit Big Green Egg. Det giver med garanti komplimenter di tutti!

127761

Spotlight



Ceramic Poultry Roaster

Lækker kylling bliver helt forrygende. Sæt en hel kylling eller kalkun på Ceramic Poultry Roaster, og den får udvendig en et sprødt, gyldenbrunt skind, mens den indvendig bliver dejligt saftig. Endnu en ekstra smagsnuance? Fyld den keramiske holder med lidt øl, vin, cider og/eller krydderurter. Så bliver fjerkræet perfekt uden besvær.

Kylling 119766
Kalkun 119773

Vertical Poultry Roaster

Giv din Poulet Noir eller Bressekylling en hædersplads i dit Big Green Egg på Vertical Poultry Roaster. Med Vertical Poultry Roaster i rustfrit stål står kyllingen eller kalkunen lodret på holderen, så den drypper sig med sit eget fedt. Det gør retten utrolig saftig indeni og giver den en lækker, sprød skorpe udenpå. Fedt og lækkert.

Kylling 117458
Kalkun 117441

Beer Can Chicken Roaster

Beer can chicken er en amerikansk klassiker, hvor du placerer kyllingen over en åbnet, halvfuld dåse øl. Under stegningen af kyllingen fordampes øllet i dåsen, så kyllingen bliver ekstra mør og saftig indefra. Lyder dette besværligt? Ikke med Beer Can Chicken Roaster! Denne klemmer om øldåsen i den solide holder af metaltråd og forhindrer dermed, at dåsen vælter.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
127754



Ribs and Roasting Rack

Det multifunktionelle Ribs and Roasting Rack til at lave steg på. Stående udgør det et V-rack til langtidstegning af store stykker kød eller (fyldt) fjerkræ. Vend rack'et om, så er det ideelt til spareribs. Den konstante luftstrøm omkring Ribs and Roasting Rack sørger for fortræffelige resultater. Et must have for kødelskere.

2XL, XLarge, Large 117564
Medium, Small 117557



Rotisserie

En lækker trækulsgrillet kylling, en saftig ananas, en god steg eller hjemmelavet gyros tilberedt på spyd? Fra nu af kan du (endnu nemmere) lave alle disse retter selv i dit Big Green Egg med Rotisserie. Mulighederne er uendelige! Dine ingredienser dryppes konstant med fedtet og/eller saften, der frigives, hvilket giver endnu mere smag. Spydringen er fremstillet af lakeret stål, og spyddet og de tilhørende spydgafler er i rustfrit stål. Spyddet roteres af en støjsvag, kraftig motor, der sikrer en meget ensartet rotation.

XLarge 128553
Large 128546 Op til 17 kg bæreevne.



Flat Basket

Vil du stege en hel fisk eller grille grøntsager? Takket være denne højdejusterbare flade kurv i rustfrit stål med non-stick-belægning behøver du ikke længere at vende ingredienserne.

128560



Tumbler Basket

At stege kartofler, grøntsager i skiver, rejer, kyllingevinger eller nødder er den rene barnemad i denne praktiske Tumbler Basket (Ø 19 cm) i rustfrit stål med non-stick-belægning.

128577

Til denne og den næste generation. Hold dit EGG i perfekt stand.

Et EGG er beregnet til at holde et helt menneskeliv. Hvis du v edligeholder det godt, vil den også give den næste generation mange dejlige minder. Mindst lige så vigtig: dine retter smager bedre og EGG'et beholder sit udseende.

Orker du ikke det? Produkterne her på siden hjælper med alt det besværlige arbejde. Du kan finde yderligere praktiske tip til vedligeholdelse på vores websted. Take care!



Priserne findes på vores hjemmeside. Scan QR-koden eller gå til biggreenegg.eu/dk/prisliste



Ash Tool

Ash Tool har egentlig en dobbelt funktion: Du fjerner asken i dit Big Green Egg meget nemt med det, men du kan også bruge det til at fordele trækullet godt med, før du tænder dit EGG. Dette praktiske redskab fungerer godt sammen med Ash Removal Pan.

2XL	119490	MiniMax	
XLarge		Small	119513
Large	119506	Min	
Medium			



Ash Removal Pan

Trækul efterlader aske. Ved at trække den væk med Ash Tool og opfange den med Ash Removal Pan strømmer luften lettere gennem dit Big Green Egg. Og ilten og luftstrømmen er nødvendig for hurtigt at få dit EGG op i temperatur og holde temperaturen. Aske-skovlen passer perfekt til luftregulatorens åbning for at undgå at der slipper aske ud.

2XL, XLarge, Large, Medium
106049



Diamond-Coated Nylon Bristle Grid Scrubber

At nyde din Big Green Egg optimalt hører sammen med god vedligeholdelse og rene grillriste. På denne måde sørger du for det bedste resultat hver gang du laver mad. Og med en god rengøringsbørste er det en let sag! Diamond-Coated Nylon Bristle Grid Scrubber fra Big Green Egg har et langt håndtag for dig som ikke har smedfingre, og omhyggeligt udvalgte kraftige børstehår af nylon. Let's get started!

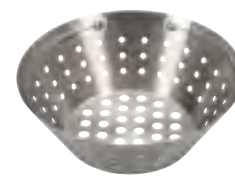
127310



Charcoal Storage Bag

Vil du holde dine trækul knastørre? Så opbevar dem i en Charcoal Storage Bag, der kan rumme op til 9 kg trækul. Den vandafvisende taske er fremstillet i robust og slidstærk polyester og har integreret opbevaringsrum og rullelukning med klikssystem.

128201



Fire Bowl

Hvordan kan du uden bøvl eller beskidte hænder fjerne asken fra EGG'et, når det er afkølet? Det er missionen med Fire Bowl i rustfrit stål. Hæng den over en affaldsspand, og filtrér asken ud af de slukkede trækul. Det garanterer en maksimal luftstrøm, så du hurtigt tænder trækullene. You can lift me up! 2XL og XL Fire Bowls er inddelt i to særskilte rum til de to zoner i EGG'et.

2XL	122698
XLarge	122681
Large	122674
Medium	122667
MiniMax	122650



SpeediClean™ Long handle Scrubber

Slut med børstehår i metal der falder ud og ned på risten, takket være denne stærke rengøringsbørste lavet af naturlige træfibre. En miljøvenlig og varmebestandig skrubbebørste med langt skaft, så du ikke behøver at vente, til dit EGG er kølet af.

2 x udskiftelige skuresvampe	127129
	127143



SpeediClean™ Dual Brush Scrubber

Minderne om en uforglemmelig aften med lækker mad fra Big Green Egg: Madrester på grillristen og påbrændt mozzarellaost på din Pizza Stone. Med SpeediClean Dual Brush Scrubber skrubber du 2 gange så hurtigt og fordobler du rengøringseffekten. Feelgood bonus: Slut med børstehår, der falder ud af stålborsten og ned på grillristen, fordi dette eksemplar er fremstillet af naturlige træfibre.

2 x udskiftelige skuresvampe	127136
	127143



9 tips til vedligeholdelse af dit EGG.

En Big Green Egg kan holde hele livet. I hvert fald, hvis du vedligeholder og bruger det rigtigt. Er du nysgerrig efter, hvad du selv kan gøre for at vedligeholde dit EGG? Her finder du en række praktiske tips & tricks:



1 Hver gang du bruger dit EGG, bør du fjerne overflødig aske fra tidligere brugte trækul med et Ash Tool, inden du tænder op.

2 Lad altid et lag aske ligge nederst i Big Green Egg. Således blokerer du luftstrømmen en smule, så temperaturen stiger langsomt og du undgår for hurtig opvarmning af keramikken.



3 Udskift filtpakningen, hvis det er nødvendigt. Filtpakningen beskytter keramikken og forhindrer, at der trænger "falsk luft" ind gennem sprækken.

4 Brug tilbehør som convEGGtor Basket og Grid Lifter til at placere dele i Big Green Egg på en rolig måde. På denne måde undgår du, at du skal lade convEGGtor og ristene "falde" ned i det varme Big Green Egg, hvilket kan medføre skader.



5 Alle temperaturer over 300 °C er overflødige, når du tilbereder mad (selv når du bager pizza), og øger risikoen for skade på keramikken.

6 At brænde Big Green Egg rent eller brænde det ind på høj temperatur er ikke nødvendig og dette frarådes på stærkt! Hvis EGG'et er blevet fedtet og vil du friske det op igen eller fjerne pletter fra convEGGtor? Varm dit Big Green Egg op til 250 °C, vend din convEGGtor, så den snavsede side vender nedad mod kullene, luk låget, og lad EGG'et stå i ca. 30 minutter. På denne måde brænder du overflødig fedt væk. Keramikken bliver imidlertid ikke hvid igen, men det er heller ikke nødvendigt.

7 Har du ikke brugt Big Green Egg i en periode eller har det været udsat for regn? Så skal du forsigtigt tænde op for det og lad det stå på 100 °C i 60 minutter. Dette er vigtigt for at lade den fugtighed, som eventuelt er trukket ind i keramikken, fordampe. Hvis du øger temperaturen for hurtigt, kan der opstå sprækker i keramikken.



8 Når du er færdig med at lave mad, kan du lade trækullene slukke og bruge dem igen næste gang, du bruger EGG'et. Hvis du ikke har brugt EGG'et i længere tid, bør du imidlertid komme nye trækul i det. For også trækul absorberer fugtighed.

9 Sørg for, at dit Big Green Egg altid står på ben, f.eks. på en Table Nest eller i en EGG Carrier. Sæt aldrig EGG'et direkte på en lukket overflade, heller ikke på varmebestandige sten. Det er vigtigt, at der er plads mellem bunden af den keramiske underdel og underlaget, så der opstår god luftcirkulation og EGG'et godt kan afgive varmen fra bunden.



Let's keep the fire burning.







Big Green Egg Covers.

Hagl eller hedebløge? Hold dit Big Green Egg som ny med et EGG Cover. Dette ventilerende beskyttelsesovertræk er lavet af topkvalitet og tåler al slags vejr. Det er let at anbringe og fjerne overtrækket. Det passer til hvert EGG som skræddersyet takket være velcrolukningen. Det elegante sorte design med det kendte Big Green Egg logo passer til ethvert EGG.

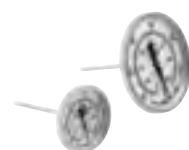


Designed for endless family moments.



EGG COVER	Mini	MiniMax	Small	Medium	Large	XLarge	2XL
		126528	126528	126528	126467	126467	126535
	126511	126511					
				126467	126450	126450	126450
				126474	126474	126474	
					126498	126474	
					126504	126504	

Spare parts



Tel-Tru Temperature Gauge

Alle Big Green Eggs leveres som standard med lågtermometer. Svinger dette efter årelang brug? Så bestiller du blot Tel-Tru Temperature Gauge. Anbring termometeret i låget på dit EGG. Så ved du altid, hvor varmt der er i EGG'et, uden at du behøver åbne låget og lade varmen gå til spilde. Tel-Tru Temperature Gauge fås i 2 formater og viser temperaturer mellem 50°C og 400°C.

Ø 8 cm 117250
Ø 5 cm 117236



Gasket Kit

Efter langvarig og intensiv brug af dit Big Green Egg bliver filtkanterne på et tidspunkt slidt foroven på den keramiske basis og forneden på det keramiske dæksel med skorsten. Da denne kant beskytter keramikken og sørger for en perfekt luftcirkulation, er det klogt at udskifte den i tide. Og det gør du nemt med dette Gasket Kit. Den højteknologiske, varmebestandige filtrulle er selvkøbende, og det giver sig selv, hvordan den skal monteres.

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

* Gasket udskiftningskit til 2XL kræver 2



Cast Iron Grate

Monteres indvendigt i brændkammeret. Perforeringen giver luften mulighed for at strømme op igennem EGG og asken mulighed for at falde ned, så den helt ubesværet kan fjernes efter madlavningen.

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



Dome

En keramisk kuppel med skorsten, der kan åbnes og lukkes uden videre ved hjælp af fjedermekanismen. Det keramiske materiale er udstyret med et beskyttende dobbelt glasurlag. Det keramiske materiales isolerende, varmetilbageholdende egenskaber skaber en strøm af luft indvendigt i EGG, hvorved det sikres, at retter tilberedes ensartet og smagfuldt.

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



Fire ring

Stakkes oven på brændkammeret og udgør hylden til varmfordeleren og tilberedningsristene.

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



Fire box

Brændgitteret hviler på den keramiske underdel og skal fyldes med trækul. Da gitteret er udstyret med avancerede åbninger og fungerer sammen med ventilerne i bunden af EGG, holdes luftstrømmen konstant og optimal, når rEGGulator i metal og luftspjældet er åbne.

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



Base

Robust, isoleret keramik. Glaseringen forhindrer afsplintring og falmning.

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

Always keep on EGGing.

Big Green Egg-garantien



rEGGulator

Den robuste rEGGulator kan indstilles meget præcist. Den er fremstillet af holdbart støbejern og takket være det kølige silikonegreb kan du nemt sørge for mere eller mindre lufttilførsel uden at brænde fingrene. Det er også praktisk: Vi har allerede forsynet luftregulatoren med en rustbeskyttende belægning, så du kan lade den sidde på EGG'et efter brug.

2XL, XLarge, Large, Medium Mini* 103017
117847

MiniMax, Small
117854

* temperaturregulatoren for Mini er en støbejernskrans og ser anderledes ud end det, der er vist på dette billede.



Rain Cap

Der er altid risiko for at det begynder at regne, når du tilbereder mad på EGG'et. Som begejstret EGG-bruger lader du dig ikke slå ud af det, men du vil heller ikke have, at regndråber trænger ind i din Big Green Egg. En Rain Cap fra Big Green Egg er en paraply til din rEGGulator. Cap kan kun bruges i kombination med rEGGulator.

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



Band Assembly Kit

Patenteret "let at løfte"-system. Den geniale betjening muliggør åbning og lukning af det keramiske låg med minimal kraft.

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

Big Green Egg står for kvalitet. Takket være en produktionsproces, som er perfektioneret igennem flere hundrede år og en grundig kontrol, som hver Big Green Egg undergår, før den forlader fabrikken, garanterer vi at den er det bedste produkt inden for sin klasse. Den kvalitet, du kender fra din Big Green Egg, må du også kunne forvente af garantien på produktet. Du har livslang garanti på materialet og konstruktionen af alle keramiske dele samt en udvidet garanti på alle øvrige dele. For at du altid kan blive ved med at lave mad på din Big Green Egg.

Til denne og den næste generation. Vi er altid grønne. Keramik udvides ved opvarmning og krymper ved afkøling. Derfor kan der opstå skade på materialet. Selv om en skade kan se ud som en defekt, vil den i de fleste tilfælde være uskyldig. Derfor er det ikke nødvendigt at ombytte den, og det ville også være lidt en skam. Bæredygtighed er et vigtigt udgangspunkt og derfor kan du også få livslang glæde af din Big Green Egg. Naturligvis er det vigtigt at sørge for god vedligeholdelse af EGG'et, så det altid er i topform. Fordi det er bedre at forebygge end at bytte. På **side 68** finder du de vigtigste vedligeholdelsestips.

At bekymre sig eller ikke bekymre sig Heldigvis er det derfor ikke altid nødvendigt at udbedre en skade eller ombytte en beskadiget del. Nogle skader er rent kosmetiske og har ingen indflydelse på, hvordan din Big Green Egg fungerer. Men der findes også skader, som påvirker EGG'ets funktion. I disse tilfælde skal du handle hurtigt, så du sammen med din forhandler kan finde en god løsning hurtigst muligt. Her kan du læse om det er nødvendigt at reparere eller bytte en beskadiget del.

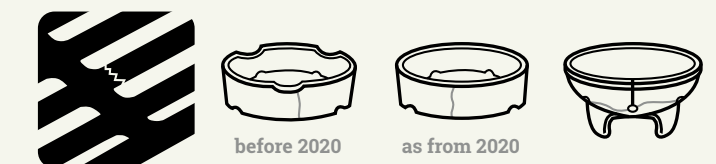
When to worry | performance damages



before 2020

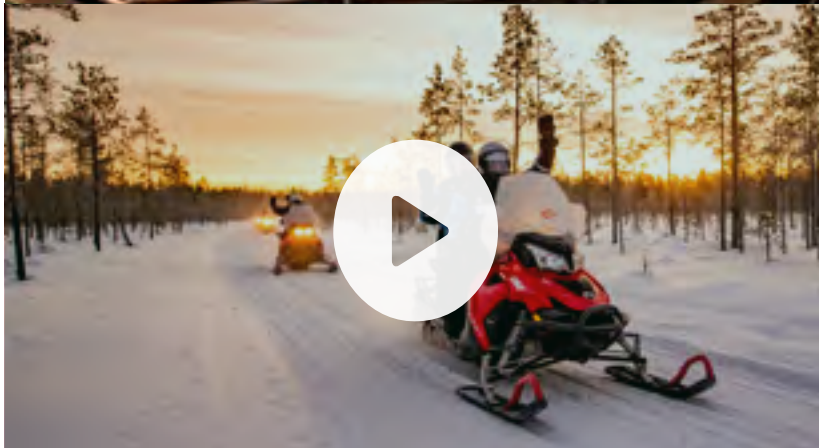
as from 2020

When not to worry | cosmetic damages



before 2020

as from 2020



It's show-time.

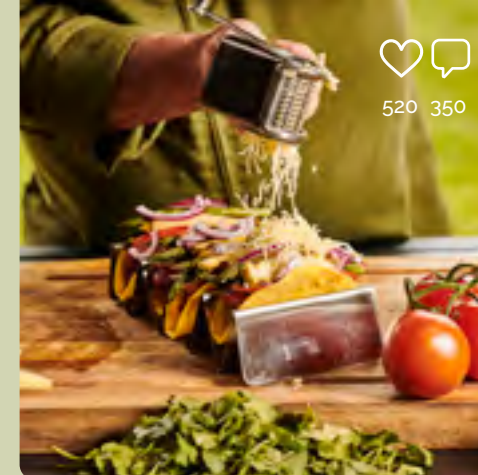
- Spareribs
- Kylling på dåse
- Pulled pork
- Græskarsuppe
- Hjemmelavede burgere
- Pizza
- Røgede lakseloins
- Hasselbackkartofler

og meget, meget mere ...

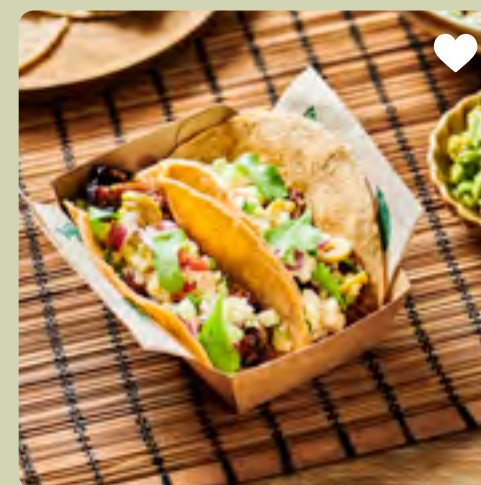
Et mekka af inspirerende videoer til dig! Du finder dem alle sammen på Big Green Eggs YouTube-kanal. Fra videoer med superlækre opskrifter og tips fra kokken, så du kan styrke dine færdigheder, til praktiske how to-videoer, så du kan få endnu mere ud af dit EGG. Eller læn dig tilbage og nyd de bedste eksklusive serier.

Vil du ikke gå glip af noget?
Så besøg Big Green Eggs YouTube-kanal, og abonner gratis.

@biggreeneggdanmark8343



- biggreenegg_dk
- BigGreenEggDanmark
- BigGreenEggDanmark



Gå online og bliv en del af Big Green Egg Community

#BigGreenEgg

Følger du os allerede på de sociale medier? Bliv en del af Big Green Egg-fællesskabet, og hold dig opdateret på de seneste nyheder, lækre opskrifter og inspirerende blogindlæg. Vi henvender os til kødelskere, fiskefans, veganere, fleksitariere og selvfølgelig også til familiens yngste.

EGG fans united Join the society. Besøg vores fanshop.

En ægte EGG-fan behøver ikke stå ved sit Big Green Egg for at blive genkendt. Big Green Egg er en livsstil, man udstråler. I vores fanshop finder du et stort udvalg af EGG Wear, gadgets og bøger. Og ikke mindst de bedste gaveideer!



Priser og andre fanartikler finder du i Big Green Eggs fanshop. Scan QR-koden, eller besøg fanshop.biggreenegg.eu.

Books



Big Green Egg Modus Operandi
Modus Operandi, en spektakulær kogebog, som aldrig før er udgivet, er uundværlig for trofaste Big Green Egg-fans. Den er en brugsanvisning, en inspirationskilde og en opdagelsesrejse med alle tænkelige retter og ingredienser, alle mulige madlavningsteknikker og tekniske tips og tricks for at få maksimalt udbytte af din Big Green Egg. Modus Operandi, komplet med arbejdsbog og i en smuk opbevaringskassette, er en udgave, som du absolut vil have stående hjemme.

904 sider

818177



1



3

1. Lærred shopper
2. Underlæggere
3. Modus Operandi
4. Sæt skærebretter i holder
5. Bodywarmer - kaki
6. Spand Hat
7. 2-pak sportsstrømper



4



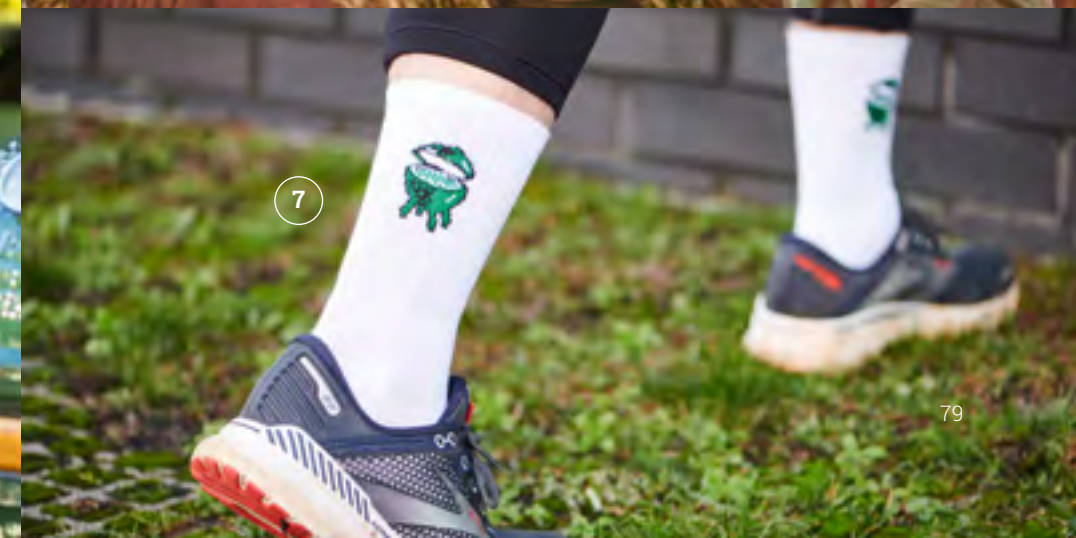
2



5



6



7

Kolofon

Koncept, design og realisering

Big Green Egg Europe B.V.

Projektledelse

Ingeborg Hendriks

Indholdsansvarlig

Yvette Guichard

DTP

Damian van Soest

Tekst

Inge van der Helm, Yvette Guichard, Iris Buddingh'

Køkkenchefer

Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Sarah Puozzo, Vincenzo Onnembo

Fotografi

Sven ter Heide, Fem Schook, Robert Peek
Nico Alsemgeest

med særlig tak til

Joris Verhoof, Lot van Loon, Spike,
Bas van Wageningen

BIGGREENEGG.DK



Copyright © 2025 Big Green Egg Europe. Alle rettigheder

forbeholdes. Medmindre andet fremgår, er alt materiale på disse sider copyright Big Green Egg Europe B.V. Alle rettigheder forbeholdes. Ingen del af disse sider, det være sig tekst eller billeder, må bruges til nogen andre formål ud over de af Big Green Egg Europe B.V. fastlagte. Reproduktion, modifikation, lagring i arkiveringssystemer og genudsendelse i enhver form og med enhver metode, det være sig elektroniske, mekaniske eller andre ud over til personlig anvendelse er således strengt forbudt uden forudgående skriftlig tilladelse.

Selv om dette katalog er udarbejdet med største omhu, kan Big Green Egg Europe B.V. under ingen omstændigheder garantere for rigtigheden eller fuldstændigheden af oplysningerne. Der kan ikke afledes nogen form for rettigheder af de indeholdte oplysninger, og Big Green Egg Europe B.V. hæfter under ingen omstændigheder for konsekvenser af brugen af disse oplysninger DKv1.012025

Big Green Egg®, EGG®, og convEGGtor® er varemærker eller registrerede varemærker tilhørende Big Green Egg Inc.

