

**EVERYTHING YOU
NEED TO OPEN
YOUR WORLD
OF CULINARY POSSIBILITIES.**

CATÁLOGO

OPEN FLAVOUR



Índice

Montaje del Big Green Egg	4
Modelos	6
ACCESORIOS	
Bases y mesas	10
Carbón y madera para ahumar	12
Accesorios cerámicos	13
Termómetros	14
Rejillas, bandejas, etc.	15
Accesorios para pizza	24
Utensilios para asar	26
Productos para limpiar	31
Eggcesorios	36
Libros de cocina Big Green Egg	38
Revista Enjoy!	39
Menús Big Green Egg	39
Feria Sabor Big Green Egg	39

Copyright © 2016 Big Green Egg Europe. Todos los derechos reservados. De no indicar lo contrario, todos los materiales contenidos en estas páginas tienen copyright Big Green Egg Europe B.V. Todos los derechos reservados. Ningún contenido de estas páginas, ya sea texto o imágenes, puede ser utilizado para otros propósitos que no sean Big Green Egg Europe B.V. Su reproducción, modificación, almacenamiento en cualquier sistema de recuperación o retransmisión, en cualquier forma y medio, ya sea electrónico, mecánico u otro, excepto para uso personal, queda así prohibida sin permiso previo por escrito.

Aunque este catálogo ha sido elaborado con el máximo cuidado, Big Green Egg Europe B.V. no puede garantizar de ningún modo que la información que contiene este catálogo sea absolutamente exacta o exhaustiva. Ningún derecho puede derivarse de la información proporcionada y Big Green Egg Europe B.V. no es responsable de ninguna manera de las consecuencias del uso de esta información.

ES10116

Big Green Egg®, EGG®, EGGcessories®, MiniMax™, EGG Mates®, Nest™ y convEGGtor® son Marcas o Marcas Registradas de Big Green Egg Inc.



We are Big Green Egg

Call us foodies, food freaks or culinary hedonists. We just believe that life tastes good, that our senses are a gift to enjoy life to the fullest.

Inspiring people all over the world and making them happy by enjoying the finest & honest flavours nature has to offer, is what drives us.

We developed a contemporary cooking device based on old Japanese 'kamado' traditions to bring out the most refined flavours of natural food. In a healthy and sustainable way. We named it what it looks like: a Big Green Egg!

By using ceramic technology, advanced by NASA, we create an unique heating system that brings out the unrivalled mouthwatering flavours while cooking, baking, grilling, stewing, smoking your favorite recipes.

Enjoy The Big Green Egg and open your world of culinary possibilities. Let your creativity run wild, but most of all let life taste good!

Somos Big Green Egg

Llámanos foodies, food freaks o hedonistas culinarios. Simplemente creemos que la vida sabe bien, que nuestros sentidos son un regalo para disfrutar plenamente de la vida.

Inspira a personas de todo el mundo haciéndolas felices a través del disfrute del más exquisito sabor natural, es lo que nos motiva.

Hemos desarrollado un utensilio de cocina contemporáneo basado en el ancestral método japonés "kamado", con el fin de conseguir los aromas naturales más sutiles y refinados de los alimentos. De un modo saludable y sostenible. A este utensilio lo nombramos a semejanza de su imagen: ¡un Big Green Egg!

Utilizando última tecnología cerámica innovada por la NASA, hemos creado un único sistema de calentamiento que te hará la boca agua mientras cocinas, ahúmas, guisas, horneas o haces al grill tus recetas favoritas.

Disfruta el Big Green Egg y amplía tu mundo de posibilidades culinarias. Deja correr tu imaginación, ¡la mayoría de ellas hará que la vida tenga buen sabor!

EL TIRO FRONTAL PATENTADO AYUDA A CONTROLAR LA TEMPERATURA EXACTA

CONOCIMIENTO ANCESTRAL E INNOVACIÓN EN LOS MATERIALES, COMBINADOS...

El Big Green Egg® está basado en el antiguo horno asiático -un horno tradicional de leña- que consiguió sorprendentes y gratificantes resultados en los sabores finales de los productos que se cocinaban dentro. Este horno tradicional, combinado con el conocimiento actual y los últimos procesos de producción e innovación en cuanto a materiales, ha dado como resultado este increíble aparato para cocinar. En parte, gracias a la perfecta circulación del aire que asegura que los alimentos se cocinen a la temperatura perfecta, el Big Green Egg te permite traer a la mesa deliciosas comidas.

...PARA CREAR LA MÁXIMA EXPERIENCIA CULINARIA...

El precioso y funcional diseño del EGG® junto con la utilización de materiales de calidad superior, hacen que el Big Green Egg sea el mejor entre los mejores. Está hecho con cerámica de máxima calidad desarrollada por la NASA, lo que permite un consumo muy bajo de carbón vegetal cuando tiene la tapa cerrada. Esta cerámica especial posee propiedades extraordinariamente aislantes y tolera temperaturas extremas, aclimatándose a los cambios de éstas. Permite ser calentada más de 100.000 veces sin alteración de su calidad. Además, los consumidores finales de Big Green Egg cuentan con garantía limitada de por vida para los materiales y estructura de las partes cerámicas del EGG. Esto, combinado con las piezas patentadas por Big Green Egg, hace de éste un utensilio de cocina único. Ningún otro aparato de cocina es tan fiable, sostenible, climatológicamente resistente y térmicamente aislante. Asimismo, el calor rebota en la cerámica creando un movimiento del aire que dota a todos los platos preparados en el EGG de un excepcional sabor. El resultado es la ¡máxima experiencia de sabor!

...Y ¡A DIVERTIRSE JUNTOS!

Con algo tan fiable podrás disfrutar del Big Green Egg todo el año sin preocupaciones. La temperatura externa no impacta en la temperatura interna del EGG. Los dos tiros ajustables, la válvula superior regulable y el tiro frontal, hacen posible regular con exactitud la temperatura manteniéndola para cada necesidad. En parte gracias a este hecho, y a la ayuda de algunos accesorios, la temperatura puede variarse desde los 70°C hasta los 350°C, lo que permite cocinar aplicando todas las diferentes técnicas: asar, cocinar a la parrilla o brasa, hornear, estofar, ahumar y cocinar lento. Te sorprenderá el sabor final de los platos. ¡Disfrutad juntos de la buena vida!



¡El carbón natural Big Green Egg consiste en una perfecta combinación de roble y nogal! En comparación con otros tipos de carbón los grandes trozos de carbón permiten una brasa prolongada y duradera, generando muy poca ceniza y creando un sutil aroma a ahumado. Una carga completa de carbón es capaz de mantener una temperatura constante durante más de 8 horas.

¡Con sólo 3 pastillas tu EGG estará listo en 15 minutos!



¡Con sólo 3 pastillas tu EGG estará listo en 15 minutos! Los encendedores Big Green Egg son naturales exentos de cualquier componente químico u olor para no afectar al sabor final.



El convEGGtor® cerámico te permite convertir tu Big Green Egg en un horno. La pantalla térmica permite evitar el contacto directo de la comida con el calor lo que lo hace ideal para preparar recetas a "fuego lento" o alimentos delicados. Si lo combinas con el plato de Pizza podrás preparar el pan más delicioso y las masas más crujientes.



La válvula superior de hierro fundido y de doble función regula el flujo de aire y permite ajustar la temperatura con exactitud.

EXPLICACIÓN DEL BIG GREEN EGG

CALIDAD SÓLIDA. CERÁMICAS SUPERIORES. ¡COCINA EXTERIOR Y RESTAURACIÓN DE CONFIANZA!

CAPUCHA CERÁMICA DE EXTINCIÓN

Pon la capucha cerámica al terminar de cocinar para extinguir el fuego y poder reutilizar el carbón restante para la próxima vez. Déjala puesta mientras no uses el EGG.



VÁLVULA SUPERIOR DE HIERRO FUNDIDO DE DOBLE FUNCIÓN

Ajustable para regular la entrada de aire y controlar de manera precisa la temperatura.

DOMO CON CHIMENEA

La tapa cerámica (domo) con chimenea puede abrirse y cerrarse fácilmente gracias a su engranaje con resorte. Las cualidades del material cerámico dotan al EGG de una capa protectora y esmaltada. Las propiedades aislantes y de retención del calor provocan un flujo de aire dentro del EGG que asegura que los alimentos se cocinen de manera uniforme y sabrosa.



CALIBRADOR DE TEMPERATURA (termómetro)

Permite conocer con precisión la temperatura interior del EGG para poder observar el progreso de elaboración sin necesidad de abrir la cúpula.



REJILLA DE ACERO INOXIDABLE

La rejilla de acero inoxidable se utiliza como superficie base de cocinado así como para asar y elaborar al grill.

ANILLO DE FUEGO

Queda posicionado en la parte superior de la carbonera, como difusor del calor y soporte para las parrillas.



PARRILLA PERFORADA PARA LA BASE

Situada en la cavidad de la carbonera, esta parrilla perforada permite el flujo de aire a la zona superior del EGG y mantiene las cenizas en la parte inferior para retirarlas de manera sencilla al terminar de cocinar.



CARBONERA DE CERÁMICA

La carbonera se soporta sobre la base cerámica y es donde se sitúa el carbón. Gracias al tiro frontal patentado ubicado en esta cavidad, el flujo de aire es constante y óptimo cuando se abren simultáneamente la válvula superior y el tiro frontal.



TIRO FRONTAL

Se ha de utilizar en combinación con la válvula superior, controlando la entrada de aire para regular la temperatura. Además permite retirar fácilmente las cenizas.

BASE

De cerámica resistente y aislante. El barnizado frena el deterioro y garantiza la vida del EGG.

PUEDES GIRAR LA RUEDA DE MARGARITA MÚLTIVARIABLE PARA AJUSTAR LA TEMPERATURA DE COCCIÓN PARA EL GUSTO MÁS FINO



MODELOS

Deja que la vida te sepa bien. El dispositivo para cocinar en el exterior más versátil del mercado, el Big Green Egg®, destaca por si solo con más capacidades que el resto de métodos convencionales de cocina juntos. Desde aperitivos, entrantes y platos principales, el Big Green Egg superará todas tus expectativas alcanzando la perfección culinaria. Con siete modelos y tamaños diferentes, ¡el Big Green Egg se adapta a cualquier necesidad y estilo de vida!



Mini y MiniMax

Gracias a su pequeño tamaño y relativamente poca altura, el Mini y el MiniMax™ pueden llevarse fácilmente de camping, a los picnics y en el exterior de un barco. Son modelos de sobremesa perfectos. El soporte con patas y asas del EGG es el utensilio adecuado para transportar estos EGGs de forma fácil y segura. La rejilla del Mini es lo suficientemente grande para cocinar para 2-4 personas. No son sólo populares entre los consumidores sino que también los utilizan las cocinas profesionales para pequeños platos "à la carte". Mientras que el MiniMax es solamente 7 cm más alto que el Mini, el diámetro de la rejilla es igual a la del Small, lo que significa que el MiniMax tiene capacidad para cocinar para 6 personas. ¡El Mini y el MiniMax son perfectos tanto para casa como para transportarlos!

El soporte con patas y asas del EGG se incluye de forma estandarizada en el MiniMax y para el Mini es un accesorio.

Especificaciones Mini

Diámetro de la parrilla: Ø 25 cm
Superficie de cocción: 507 cm²
Peso: 17 kg
Altura: 43 cm

Código

000040 ALGE1

Especificaciones MiniMax

Diámetro de la parrilla: Ø 33 cm
Superficie de cocción: 855 cm²
Peso: 35 kg
Altura: 50 cm

Código

116598 AMXHD2



Small

El Small es compacto pero ofrece grandes posibilidades. Se utiliza para preparar comidas para cuatro o seis personas, y puede cocinar un delicioso pollo relleno o un buen trozo de carne. Además este modelo es ideal para usar en una terraza o balcón o en un patio pequeño.

Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 33 cm

Superficie de cocción: 855 cm²

Peso: 36 kg

Altura: 61 cm

Código

000033 ASHD1

Large

El EGG Large es el tamaño más popular para cocinar para un amplio grupo familiar o de amigos, o profesionalmente para comensales. La superficie de cocción de la parrilla ofrece un espacio amplio, haciendo muy sencillo el preparar una amplia gama de productos al mismo tiempo utilizando accesorios de la serie Media Luna.

Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 46 cm

Superficie de cocción: 1.688 cm²

Peso: 73 kg

Altura: 84 cm

Código

000019 ALHD1

Medium

El EGG Medium es perfecto gracias a sus dimensiones universales. Disfrutando de los beneficios de los otros modelos, el Medium sirve de horno utilizando el convEGGtor el cual hace perfecta la cocina a bajas temperaturas. Este modelo es lo suficientemente grande para que uses el Dutch Oven (olla de hierro fundido) y el plato cerámico liso.

Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 38 cm

Superficie de cocción: 1.140 cm²

Peso: 51 kg

Altura: 72 cm

Código

000026 AMHD1



S

M

L

XLarge

El XLarge es perfectamente adecuado para ofrecer catering a grandes grupos, ya se trate de eventos particulares o en restaurantes. Con todos los alicientes del Large, el XLarge cuenta con un grill enorme que ofrece casi el doble de espacio para cocinar. De esta forma grandes grupos podrán disfrutar juntos de la preparación de deliciosas comidas.

Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 61 cm

Superficie de cocción: 2.919 cm²

Peso: 99 kg

Altura: 78 cm

Código

000057 AXLHD1

XXLarge

El XXLarge es el mayor de los Big Green Egg, haciendo de éste un modelo impresionante e incomparable con cualquier otro método de cocina cerámica, ofreciendo una enorme capacidad de preparación simultánea de exquisitos platos. Al igual que sus equivalentes más pequeños, el XXLarge ofrece un amplio abanico de técnicas de cocina como son hornear, ahumar, guisar, cocer, cocinar al grill o a "fuego lento".

Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 74 cm

Superficie de cocción: 4.336 cm²

Peso: 192 kg

Altura: 100 cm

Código

114402 AXXLHD1



PUEDES RECONOCER A
UN AUTÉNTICO
VIRTUOSO DEL
SABOR POR
SU EQUIPAMIENTO
EN LA COCINA

ACCESORIOS

El Big Green Egg destaca sobre el resto de métodos de cocina por sus infinitas posibilidades de elaboración de platos, así como por la calidad suprema de los propios EGGs. La amplia gama de útiles accesorios es igualmente única. Además de una selección de accesorios básicos, nuestro catálogo incluye otros que permiten extraer lo mejor de tus ingredientes y ofrecen aún más posibilidades para aprovechar al máximo el Big Green Egg.



Base para mesa

Posicionar el EGG sobre una base para mesa permitirá que el aire circule libremente bajo el EGG. Utilizar siempre esta base para mesa en combinación con una mesa u otro soporte. No se puede utilizar como un soporte suelto para el EGG.

Tipo

Código

XXLarge	115638	NESTABXXL
XLarge	113238	NESTABXL
Large	113214	NESTABL
Medium	113221	NESTABM



Nest™ Base con ruedas

Equipando tu Big Green Egg con esta base lo tendrás a la altura ideal para su uso. Fabricado en acero revestido, la base incluye ruedas con las que desplazar el EGG fácilmente.

* A tener en cuenta que la base para XXLarge ha de ir con el accesorio Asas XXLarge.

XXLarge*	114723	NEST XXL
XLarge	301079	NEST XL
Large	301000	NEST L
Medium	302007	NEST M
Small	301062	NEST S



Asas para bases con ruedas

Las asas están fabricadas en acero revestido. Aporta más estabilidad al EGG sujeto al soporte con ruedas y lo hace más fácil de desplazar.

XXLarge*	114730	NHXXL1
XLarge	302083	NHXL1
Large	301086	NHL1
Medium	302076	NHM1



Soporte con patas y asas para el EGG Mini

El resistente soporte con patas y asas asegura que el Mini pueda transportarse de forma segura y fácil para llevárselo de vacaciones, en salidas en barco y a picnics.

El soporte no se incluye con el Mini.

Mini	116451	ECMN
------	--------	------



EGG Mates®

Los estantes plegables laterales son un accesorio ideal para tu Big Green Egg. Fabricados con maderas de alta calidad y metal, te aseguran suficiente espacio para posicionar tus ingredientes y utensilios de cocina. La madera es resistente al calor, es de larga duración, no destiñe, no necesita ser barnizada y se limpia pasando un trapo húmedo tras su uso.



Mesa de caoba real

Una mesa práctica, duradera y movable para albergar el Big Green Egg. La mesa se hace a mano utilizando madera de cedro macho cortada de árboles de caoba que certifica el Forest Stewardship Council, lo que le da sus propiedades duras y sostenibles, así como su grano fino y su cálido color marrón rojizo. Cada mesa es única. Con un mínimo mantenimiento esta mesa puede permanecer en el exterior durante todo el año. Utilice la base de mesa para ajustar el EGG en la mesa y facilitar la necesaria circulación del aire.



Cubierta bordada para el EGG

El Big Green Egg está preparado para soportar todas las condiciones climatológicas y poder ser utilizado todo el año en exterior. Recomendamos cubrirlo y protegerlo con la cubierta para un mejor mantenimiento de todas sus piezas.



Tipo

Código

XLarge	301048	EMXL
Large	301031	EML
Medium	301055	EMM
Small	114563	EMS

165x93x85 cm

XLarge	116260	TSMXL
--------	--------	-------

160x77x85 cm

Large	116253	TSML
-------	--------	------

EGG en combinación con la mesa

XLarge	115096	CTXLB
--------	--------	-------

Large	115089	CTLB
-------	--------	------

Egg en combinación con la base con ruedas

XXLarge	114884	CEXXLB
---------	--------	--------

XLarge	115140	CEXLB
--------	--------	-------

Large	003249	BLVC
-------	--------	------

Medium	115133	CEMB
--------	--------	------

Small	115126	CESB
-------	--------	------

Cubierta en forma de tapa para EGG en combinación con la mesa

XLarge	113450	HXLDOME
--------	--------	---------

Large	113467	HLDOME
-------	--------	--------

También disponible para el MiniMax

MiniMax	113467	HLDOME
---------	--------	--------



TODO COMIENZA CON UNA CHISPA Y EL CARBÓN DE LEÑA MÁS FINO



Carbón Orgánico Premium

Utilizar el carbón Premium es muy importante a la hora de conseguir el aroma y sabor de los alimentos así como para asegurar el alcance y mantenimiento de la temperatura adecuada. El carbón Premium orgánico Big Green Egg consiste en una perfecta combinación de maderas procedentes de nogal y roble. Los carbones más grandes duran más tiempo y, en comparación con otros tipos de carbón, generan muy poca ceniza.

Tipo	Código
9 kg	390011 CP
4,5 kg	110503 CP10

Pastillas de encendido para carbón

Según el tamaño de tu EGG, sólo necesitarás dos o tres pastillas de encendido para encender tu Big Green Egg. Las pastillas de encendido Big Green Egg son naturales y están libres de cualquier sustancia química por lo que no provocan sabores u olores indeseados.

24 piezas	101020 FS24
-----------	-------------

Chips/Virutas de Madera

Esparcir virutas de madera mojadas sobre las brasas encendidas te permitirá ahumar tus ingredientes y platos a la perfección, proporcionándoles un extra de sabor y aroma. Las virutas de madera Big Green Egg están disponibles para varios aromas: nogal, pecán, manzano y cerezo.

Contenido - 3 l	
Nogal	113986 HC
Pecán	113993 PECAN
Manzano	113962 APPLE
Cerezo	113979 CHERRY

Tablones de madera para asar

Los tablones de madera para asar infunden a la carne y al pescado un extra de aroma y sabor. Coloca los alimentos encima de un tablón previamente mojado que luego colocas sobre el grill. Mojando los tablones te aseguras de que ardan provocando el mejor ahumado. Hay tablones de madera para asar de cedro y aliso para crear sabores con diferentes matices.

Cedro - 2x 28 cm	116307 CPLANK2
Aliso - 2x 28 cm	116291 APLANK2



convEGGtor®

El convEGGtor cerámico funciona como una cubierta de calor que protege los alimentos del contacto directo con la fuente de calor, convirtiendo el interior del Egg en un horno. Ideal para cocinar todas las recetas de horno así como ingredientes delicados. También puede utilizarse para cocinar a temperaturas bajas y en combinación con la olla de hierro fundido (Dutch Oven) o, con el plato liso de cerámica, para hacer pizzas crujientes o para disfrutar de un pan delicioso.

Tipo	Código
XXLarge	114419 PSXXL
XLarge	401052 PSXL
Large	401021 PSL
Medium	401038 PSM
Small	401045 PSS
MiniMax	115560 PSMX
Mini	114341 PST



Plato liso de pizza / Piedra para hornear

Coloca el plato liso de pizza sobre la rejilla para hornear sin esfuerzo alimentos deliciosos y crujientes como pan y pizza. Esta práctica pieza cerámica también está disponible en forma de media luna (para el modelo Large y XLarge) lo que permite hornear bollos mientras hacemos la carne al grill por ejemplo, o bien para mantener caliente la comida mientras cocinamos otros platos.

XLarge	401274 BSXL
Large	401014 BSL
Medium	401007 BSM



Plato hondo de pizza / Piedra para hornear

El plato hondo de pizza se caracteriza por su contorno elevado que lo hace muy práctico a la hora de hacer no sólo pizzas, sino también quiches, tartas, lasañas, focaccias y otros tipos de pan. Sus propiedades cerámicas permiten una distribución perfecta del calor durante el horneado. Su diámetro es de 36 cm y su altura de 5 cm.

XXLarge	} 112750 DDBSL
XLarge	
Large	



Piedra lisa de media luna para hornear

Dado que este plato sólo cubre la mitad de la rejilla, es posible utilizarlo para hornear mientras se cocina al grill al mismo tiempo.

XLarge	002389 HMBSXL
Large	002396 HMBSL





LA TEMPERATURA
EXACTA ASEGURA EL
MÁXIMO
SABOR



Termómetro tradicional para carnes

Un termómetro tradicional para la carne que se pincha en el alimento mientras se cocina para conocer la temperatura (en °F y °C) del plato. Además incluye indicadores de la temperatura interior ideal a alcanzar para distintos tipos de carne.

Tipo	Código
-	100016 M



Termómetro digital de bolsillo de lectura rápida

Este termómetro es pequeño y viene con una cubierta para que puedas llevarlo cómodamente en un bolsillo (del delantal por ejemplo). La temperatura interior del alimento aparece en el visor en 5 ó 6 segundos (en °F y °C).

-	101044 PT12
---	-------------



Termómetro profesional de infrarrojos para medición de las superficies de cocinado

Termómetro de infrarrojos y sin cables con lectura desde 0°C hasta los 427°C que mide la temperatura de la superficie sobre las que cocinamos de manera muy precisa. Apunta el láser al plato de pizza, a la parrilla o rejilla para conocer la temperatura antes de posicionar el alimento.

14,5 cm	114839 INFRATHERM
---------	-------------------



Termómetro remoto con doble sonda

Este termómetro digital inalámbrico hace posible medir con precisión la temperatura de los alimentos y la temperatura del domo simultáneamente. Simplemente inserta la sonda del transmisor en la comida y lee la temperatura en el receptor, a una distancia de hasta 91 metros. Una vez alcanzada la temperatura correcta, el termómetro remoto con doble sonda producirá automáticamente una señal de alerta. El termómetro tiene forma de EGG y temperaturas preprogramadas para carne de vaca, ternera, cordero, cerdo, aves de corral y nueve tipos diferentes de carnes de caza. La sonda puede soportar temperaturas de hasta 380°C.

Set	116383 ET734
-----	--------------



Termómetro digital de lectura instantánea

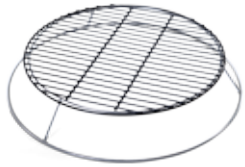
Este práctico termómetro digital puede utilizarse para leer de manera rápida la temperatura interna de la carne, el pescado o las aves que cocines. Permite que te asegures de una manera rápida y sencilla de que los alimentos se están cocinando apropiadamente. Inserta el sensor de acero inoxidable en el centro del alimento y podrás leer la temperatura interior de un vistazo en la pantalla LCD. Este termómetro lee temperatura hasta los 232°C y se apaga automáticamente a los 5 minutos de no utilizarlo.

Tipo

Código

-

112002 PT100

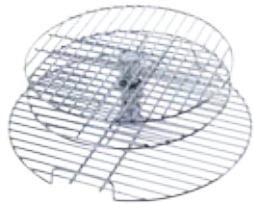


Rejilla de dos niveles

Rejilla esmaltada elevada para el modelo XLarge que prácticamente duplica la capacidad de cocinado. El aumento de distancia que consigue entre el carbón y los alimentos también lo hace ideal para finalizar los platos.

XLarge

201317 2TIERXL



Rejilla de tres niveles

Hay ocasiones en las que el modelo Large no te ofrece la capacidad de cocción suficiente u otras ocasiones en las que necesitas cocinar simultáneamente platos con temperaturas un tanto diferentes. En ese caso la solución es la rejilla de acero inoxidable con tres niveles. La rejilla fija del nivel más bajo lleva otras dos rotativas que son ajustables al nivel que se desee por encima de ésta. Según subas en altura las rejillas, más alejas los alimentos de la brasa. Dado que esta rejilla de tres niveles es desmontable, se puede lavar fácilmente en el lavavajillas.

Large

370006 3TIER



Rejilla elevadora plegable

Esta rejilla de acero inoxidable plegable puede adjuntarse de manera fácil a la rejilla estándar ofreciendo las mismas ventajas que las otras rejillas elevables y es práctica a la hora de guardarla.

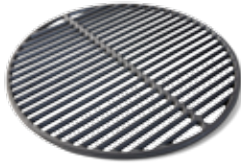
XXLarge }
XLarge }
Large }

201126 GX





**LOS ESTANTES V
PARA EL VIRTUOSISMO.
ES LA HERRAMIENTA
PERFECTA PARA
LA PREPARACIÓN DE
LAS CARNES
MÁS FINAS Y JUGOSAS**



Rejilla de hierro fundido

La rejilla de hierro fundido aporta a tus alimentos el sabor y dibujo característico del grill para cocinar vegetales, carnes o aves.

Tipo	Código
Large	100092 18CI
Medium	100085 15CI
Small MiniMax }	100078 13CI
Mini	113870 10CI



Rejilla de hierro fundido en forma de media luna

La media parrilla de hierro fundido para el XLarge hace posible combinar diferentes técnicas de cocina. Utiliza siempre una rejilla de hierro fundido para crear las marcas perfectas de parrilla en verduras, carne y aves de corral.

XLarge	103048 HMCIXL
--------	---------------



Rejilla elevada en media luna

La rejilla elevada en media luna -un estante elevado que puedes poner sobre la rejilla del grill- tiene muchas ventajas. Por un lado incrementa la capacidad del grill y por otro asegura una mayor distancia entre las brasas y los ingredientes, lo que hace que el calor sea menos directo. Se utiliza conjuntamente con la bandeja antigoteo que se incluye. ¿Un alimento necesita menos temperatura que otro, o necesita una de las piezas de carne más tiempo que otra? El resultado deseado puede conseguirse usando esta rejilla elevada en media luna. Esta rejilla puede combinarse con la piedra lisa de media luna para hornear en los modelos Large y XLarge.

XLarge	101082 HMRGXL
Large	101051 HMRGL
Medium	101068 HMRGM
Small	101075 HMRGS



Rejilla de hierro de doble cara en forma de media luna

Esta práctica y particular plancha de hierro fundido en media luna es multifuncional gracias a su superficie rugosa y lisa. La cara lisa es ideal para hacer crepes, panqueques o huevos fritos, mientras que la cara rugosa es perfecta para hacer unos sándwiches tostados o unos filetes de pescado a la plancha. Gracias a su forma de media luna podrás cocinar al grill otros alimentos simultáneamente.

XXLarge }	116406 CIGHXL
XLarge }	104090 CIGHL
Large	



Sartén para revueltos y paella

Esta práctica sartén de acero inoxidable para revueltos y paellas es ideal para preparar paella en tu EGG; además de ser muy funcional para cocinar otros platos (como por ejemplo arroz, pasta, revueltos, curries, pisto y patatas fritas).

Tipo

XXLarge }
XLarge } 3,8 l
Large }

Código

002167 SPAE



Grill Wok

¿Con ganas de hacer un rápido salteado? ¡El Grill Wok tiene la clave! Sube el calor en el Big Green Egg, pon el wok en la rejilla y saltea los ingredientes en poco tiempo. Los agujeros en el wok permiten que el calor circule eficientemente, dotando a los ingredientes del sabor y aroma inconfundible del Big Green Egg.

El Grill Wok sólo se puede utilizar en el MiniMax sin el convEGGtor.

XXLarge }
XLarge }
Large } Ø 28 cm
Medium }
Small }
MiniMax }

002068 RGW



Estante revestido de porcelana; V-Rack

Los verdaderos amantes de la carne cuentan con un V-Rack. Pon cortes de carne o aves rellenas en este estante y colócalo sobre una bandeja antigoteo. Pon la bandeja sobre la rejilla del Big Green Egg. Este método de cocina indirecto asegura que tu carne se mantenga tierna y jugosa.

XXLarge }
XLarge }
Large }
Medium }
Small }

112460 VRP

112477 VRPS



Anillos de acero inoxidable para asar

Las alcachofas rellenas, los pimientos, las manzanas o cebollas suelen volcarse cuando se cocinan pero esto no sucede si se utilizan los anillos de acero inoxidable Big Green Egg. Estos anillos de acero inoxidable están equipados con un pasador que mantiene con firmeza la fruta o verdura rellena para que no se vuelque. Gracias a la apertura de los anillos, el aire caliente puede circular a su alrededor para asegurar que se cocinan uniformemente. Los anillos se compran en paquetes de tres unidades.

8 cm

002280 RINGS3





**¡ÚNICOS! LOS GUIOS
HECHOS CON
LA OLLA DE
HIERRO
FUNDIDO**



Olla de hierro fundido con tapa (Dutch Oven)

La olla de hierro fundido es ideal para preparar guisos, purés, sopas o una deliciosa pieza de carne estofada. Esta olla es adecuada para hervir, cocer a fuego lento y asar.

Tipo	Código
XXLarge XLarge Large Medium	4,7 l 201195 DO



Rejillas perforadas de porcelana

Las rejillas perforadas de porcelana son perfectas para asar verduras finamente picadas, setas, crustáceos y peces que son muy pequeños o muy delicados para cocinarlos en la parrilla regular. Sólo hay que colocar la rejilla de porcelana sobre la parrilla de acero inoxidable o sobre la de hierro fundido y retirarla en cuanto el producto esté listo.



Tipo	Código
Media luna: XXLarge / XLarge	Ø 58 cm 116390 PGHXL
Media luna: XXLarge / XLarge / Large	Ø 41 cm 106056 PGHL
Redonda: XXLarge / XLarge / Large	Ø 41 cm 201287 16PH
Redonda: XXLarge / XLarge / Large / Medium / Small / MiniMax	Ø 33 cm 102010 PG13R
Rectangular: XXLarge / XLarge / Large / Medium / Small / MiniMax	28x18 cm 102027 PG711



Bandeja de goteo redonda

La bandeja de goteo redonda tiene múltiples usos. Recoge la grasa u otros jugos que sueltan los alimentos al cocinarse, se le puede añadir un poco de agua para crear más humedad dentro del Big Green Egg, y se puede usar también como cuenco para calentar líquidos. Gracias a su revestimiento antiadherente, que lo hace fácil de limpiar, se puede usar igualmente como molde para cocinar pasteles. Este es un accesorio muy popular que se usa en combinación con los asadores cerámicos y los asadores verticales de pollo y pavo.

Ø 23 cm	201096 9R
---------	-----------



Bandeja de goteo rectangular

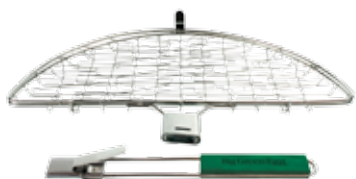
La bandeja de goteo rectangular se puede utilizar para recoger los jugos que gotean al cocinar algunos alimentos o como molde de cocina, con o sin un añadido de agua. Esta bandeja puede combinarse fácilmente con el estante V-Rack para asar aves y piezas grandes de carne. Tiene un recubrimiento antiadherente, lo que hace que sea fácil de limpiar.

Tipo

33x23 cm

Código

201065 13NSP



Rejilla expandible flexible

Versátil rejilla de acero inoxidable, con asa removible, para asar comidas delicadas como pescados o verduras pequeñas (ej. espárragos). Previene que el pescado se pegue a la parrilla y la comida se puede dar la vuelta con un solo movimiento.

Puedes recibir la versión de este accesorio que cuenta con un mango de madera.

XXLarge

XLarge

Large

002112 SSFH



Rejilla de acero inoxidable para mini hamburguesas

¿Planeas servir hamburguesas caseras? Con esta rejilla puedes fácilmente y de manera simultánea, cocinar doce mini hamburguesas a la perfección, sin tener que darles la vuelta de una en una. La rejilla viene con un asa práctico y removible. Puedes recibir la versión de este accesorio que cuenta con un mango de madera.

XXLarge

XLarge

Large

002105 SSBH



Molde para hamburguesas

Este es el molde perfecto para hacer hamburguesas caseras. Simplemente rellénalo con succulenta carne, pollo, pescado o verduras picadas, aplica presión y la hamburguesa estará lista para asarla. Para hacer hamburguesas rellenas puedes agregar entre las dos capas de la mezcla elegida ingredientes adicionales como queso azul, jamón, tomate o mozzarella.

-

114082 BGEBP





OPEN FLAVOUR

Fran López
1 estrella Michelin

FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST
WWW.BIGGREENEGG.EU



**PARA EL SABOR
MÁS FINO
SE NECESITAN
HERRAMIENTAS
FLEXIBLES**



Pinchos flexibles

Este conjunto de dos pinchos flexibles para asar a la parrilla hacen que asar brochetas sea más fácil, seguro y divertido! Cada uno consta de un perno de acero inoxidable y un cable largo con un bucle cerrado. Podrás enhebrar fácilmente carne, pescado, aves y verduras sin que las piezas se deslicen y podrás colocar todo, pincho incluido, en el adobo. Su flexibilidad hace que sean muy prácticos, ya que los podrás colocar en la parrilla de cualquier manera que desees.



Asador vertical para pollo, plegable con soporte para lata de cerveza

El 'pollo en lata de cerveza' es un método popular de asar pollo encajándolo sobre una lata medio llena de cerveza. El problema es que la lata de cerveza tiende a caerse, ya que no es muy estable. Afortunadamente existe este soporte de acero inoxidable plegable que proporciona una base sólida y que garantiza que el pollo a la cerveza no se caiga. Coloca este soporte en una bandeja para recoger la grasa y evitar que se hagan llamas.



Asadores verticales para pollo/pavo

Con el soporte vertical para asar pollos es muy sencillo preparar un perfecto pollo a la parrilla. El pollo se mantiene jugoso, ya que al cocerse en forma vertical se hidrata con sus propias grasas, resaltando el sabor y dejando la piel crujiente. Se recomienda colocar el pollo en el asador vertical sobre la bandeja redonda para evitar el goteo de la grasa sobre el carbón. Para una versión más grande también está disponible el asador vertical para pavo. El asador de pollo cabe en el Big Green Egg Small y los tamaños mayores y el de pavo cabe en el tamaño Medium y modelos más grandes.

Tipo	Código
68 cm - 2x	201348 FW

XXLarge XLarge Large Medium Small	} 002099 FBCC
---	---------------

XXLarge / XLarge / Large / Medium / Small	} 112415 VCR
Pollo	
XXLarge / XLarge / Large / Medium	} 112484 VTR
Pavo	



Soportes cerámicos para asar pollo/pavo

Estos soportes sirven para asar pollo o pavo a la perfección, garantizando un sabor perfecto y una piel crujiente. Como valor añadido, el centro puede contener líquidos como cerveza, vino o especias aromáticas, aromatizando el pollo o pavo con magníficos sabores.

Tipo

Pollo
Pavo

Código

201249 SC
301017 ST



Bandeja rejilla para asar pimientos

A menudo los pimientos se cortan por la mitad para rellenarlos y luego cocinarlos a la parrilla. Con la ayuda de este set para asar pimientos, que incluye una herramienta para eliminar las semillas y la membrana, es posible rellenar y cocinar los pimientos en su totalidad. La rejilla contiene 20 ranuras. Puedes recibir la versión de este accesorio que cuenta con un mango de madera.

Set

002136 JRCS



Luz LED flexible y magnética para la parrilla

La luz LED flexible y magnética para la parrilla es el accesorio perfecto para utilizar el Big Green Egg en las noches oscuras. Esta luz LED está equipada con un mango flexible y un imán muy potente al final del mismo para poderlo fijar a los componentes metálicos del Big Green Egg. También se puede envolver el mango alrededor de unas pinzas u otros utensilios para iluminar bien en la oscuridad la superficie para cocinar.

-

002273 MAGL



LA PIZZA PERFECTA MERECE EL CORTADOR PERFECTO



Esterilla para estirar la masa de la pizza

Una buena masa es indispensable para una pizza verdaderamente buena. Esta esterilla ayuda a preparar más fácilmente y de forma higiénica la masa de la pizza. Coloca la esterilla anti-deslizante de silicona en una superficie plana y úsala para amasar y estirar la masa. Esta esterilla muestra las medidas para 5 tamaños de pizza (de 20 a 41 cms de diámetro) e incluye la receta perfecta para hornear bases de pizzas sabrosas y crujientes, indicando desde los ingredientes hasta como hornear las pizzas en el Big Green Egg. Puedes hacer muchas cosas con esta esterilla, ¿te apetece algo dulce? Úsala para preparar pasteles, galletas y otra bollería.

Prensa para calzone

Puedes hacer tus pizzas calzone, la conocida pizza doblada, y cualquier otra masa rellena, es un instante. Extiende primero la masa, corta el tamaño adecuado con la base de la prensa y coloca la masa cortada dentro de la prensa. Coloca el relleno en un lado, moja el borde de la masa con agua para que selle bien, cierra la prensa y presiona con firmeza ¡y el calzone estará listo para cocinar! Este producto está disponible para una porción (16 cm de diámetro con 125 ml de relleno) y para una doble porción (28 cm de diámetro con 250 ml de relleno).

Pizza Peel, pala de aluminio con mango largo

¿Está lista tu pizza para el Big Green Egg? Esta práctica pala de aluminio hace que sea fácil y seguro deslizar la pizza sobre la piedra de hornear dentro del Big Green Egg. Una vez que la pizza esté crujiente y cocinada, simplemente saca la pizza con la pala y ponla en la tabla de cortar. La hoja fina de aluminio no sólo se desliza suavemente debajo de las pizzas, también debajo de panes y pasteles que hornees en el Big Green Egg. El mango largo garantiza mayor seguridad para las manos. Puedes recibir la versión de este accesorio que cuenta con un mango de madera.

Tipo	Código
51x51 cm	114167 SDRM

28 cm	114181 CPRESSL
16 cm	114174 CPRESSS

-	114204 PPAL
---	-------------



Pizza Peel, pala y mango de madera

Este pizza peel es de madera concisa. La hoja ancha tiene los bordes redondeados para permitir que se deslice la pizza en la pala con un movimiento suave. El mango robusto proporciona un agarre seguro. Esta pala de madera también puede ser utilizada con otros alimentos que cocines en la piedra de hornear.



Cortador de pizza "rocking"

El cortador de pizza "rocking" es una herramienta especialmente diseñada para cortar con un simple movimiento masas crujientes o rellenas y pasteles con cubiertas cremosas. Con un movimiento giratorio sencillo, su hoja afilada y de acero inoxidable llega fácilmente hasta la tabla de cortar. Es muy cómodo de usar gracias a su empuñadura plástica que cubre toda su longitud.



Cortador de pizza "rolling"

Es mejor no cortar la pizza con un cuchillo de cocina sino usar un cortador de pizza especial como éste para que los ingredientes de la pizza se queden en su lugar. El afilado giro de la rueda de acero inoxidable hace que sea fácil y rápido el corte sobre cualquier base de pizza para obtener trozos perfectos. El suave y cómodo mango de plástico asegura un buen agarre e incluye, para su seguridad, un protector del pulgar.



Servidor de pizzas

Utensilio para servir de forma segura e higiénica pizza o pastel sobre platos, platillos o servilletas. Gracias al tamaño de su hoja de acero inoxidable es ideal para servir rebanadas grandes o pequeñas.

Tipo	Código
-	114198 PPMW
36 cm	114150 ROCPC
Ø 8 cm	114136 RPC
-	114143 PSSERVER



**NADA ESTÁ
DEMASIADO CALIENTE
PARA PODER
MANEJARLO**



Pinzas para desmenuzar carne

Para la popular receta del “cerdo desgarrado o tiras de cerdo asado” a menudo se recomienda usar los dedos o un tenedor para separar la carne, pero no es lo ideal. Estas pinzas de carne hacen más fácil el trabajo gracias a su mango de buen agarre y sus uñas de acero inoxidable. Especialmente útiles para manejar grandes trozos de carne.

Tipo

Código

Set

114099 MCLAWS



Set de cubiertos premium con mangos largos,

3 herramientas: tenedor, espátula y pinzas

Este conjunto de herramientas es indispensable para, de forma segura e higiénica, poner, dar la vuelta o sacar los alimentos del Big Green Egg. El conjunto es de acero inoxidable de larga duración, con unos hermosos mangos que ofrecen un agarre cómodo. Debido a una edición anterior este accesorio puede entregarse con un mango de madera.

Set

002051 3PTS

Espátula

002013 SPAT

Pinzas

002020 TONG



Set de cuchillos Ergo Chef

Cortar carne o aves y limpiar o preparar verduras, frutas y pescados son tareas frecuentes durante la preparación de los alimentos, y los cuchillos deben estar bien afilados y ser de buena calidad. Razón por la cual para cualquier cocinero los cuchillos son herramientas muy valiosas. El conjunto de cuchillos Ergo Chef de Big Green Egg consiste en un set de dos cuchillos, uno con una hoja de 20 cms y el otro con una hoja de 9 cms. Los cuchillos tienen un diseño ergonómico y están hechos con materiales de alta calidad. El mango del cuchillo de 20 cms es agradable al tacto y el mango del cuchillo de 9 cms es relativamente largo y ancho, lo que hace que sean buenos para trabajar y se puedan controlar bien.

Set

113207 KNIFE SET



Girador de carne "cola de cerdo"

Esta innovadora herramienta es perfecta para girar rápidamente cortes de carne y pescado, como filetes, chuletas y muslos de pollo. El gancho de acero inoxidable de larga duración no daña la comida y está equipado con una empuñadura de madera y una cuerda para colgarlo.

Tipo

48 cm

Código

000122 PIGTAIL



Inyector de sabor del Chef

El inyector de sabor permite inyectar adobos u otros aromas líquidos en el núcleo de la comida. Esto hace que la carne y las aves queden aún más jugosas y tiernas a medida que el sabor entra en el producto entero. El inyector de sabor está equipado con una aguja extraíble de 6,5 cm de largo de acero inoxidable, que hace que sea fácil de limpiar.

6,5 cm

114112 SSMI



Brocha de cocina de silicona

No es raro que al hidratar un producto mejore su sabor. Hazte la vida más fácil utilizando esta brocha de silicona. Esta brocha puede aguantar temperaturas de hasta 288°C, lo que significa que cuando la brocha toque la parrilla caliente, no se dañará. El largo mango viene con un práctico ojal y es apto para el lavavajillas. Puedes recibir la versión de este accesorio que cuenta con un mango de madera.

40 cm

002044 BRUSH



TABLA DE TECA BIG GREEN EGG PARA CORTAR



Brocha de algodón para salsa barbacoa

Es fácil hacer que los pescados, las carnes o las verduras sepan diferentes con un adobo o marinado, un glaseado o una mantequilla con sabor. Este cepillo de algodón es la herramienta ideal para repartir uniformemente el marinado/adobo sobre la pieza a preparar. El mango viene con un ojal práctico y, al poder separarse, la brocha de algodón es fácil de limpiar. Puedes recibir la versión de este accesorio que cuenta con un mango de madera.

Tipo	Código
48 cm	114105 SMOP
Pieza de recambio	
2x	114297 SMOPRH



Tabla para cortar de madera de teca

Hermosa tabla de cortar de madera de teca en la que el logotipo de Big Green Egg está grabado con láser. La tabla para picar está equipada con una ranura útil para atrapar los jugos y que no se caigan sobre la mesa.

48x35 cm	115379 CB_TEAK
----------	----------------



Tabla para cortar de resina

No hay cocina (al aire libre) que esté completa sin una buena tabla para cortar. Esta tabla de cortar de plástico higiénico del Big Green Egg está equipada con un mango y un drenaje para los jugos y así evitar que se derramen sobre la mesa. Esta tabla ovalada mide 46 cm de largo y es apta para el lavavajillas.

46 cm	002198 ROCB
-------	-------------





**¿QUÉ ES SEGURO,
FUERTE Y
DE TODA
CONFIANZA? SIN DUDA
EL GUANTE BBQ PIT
MITT DE BIG GREEN EGG**



Pit Mitt® Guante BBQ para altas temperaturas

Estos guantes ofrecen varias ventajas sobre los guantes de barbacoa habituales. Por ejemplo, el interior está forrado con algodón suave, mientras que el exterior está hecho de fibras de aramida aislante que resisten al fuego – material también utilizado en la industria aeroespacial. Se consigue un agarre superior ya que los dedos están separados entre sí y el guante está terminado con un contorno de silicona. Este guante es apto tanto para diestros como para zurdos.

Tipo

Código

Tamaño único 002174 PMITT



Guante de cocina Big Green Egg

Este es un guante que protege la mano y el antebrazo del calor. El exterior está hecho de poliéster muy fuerte (1200 denier) y el forro es 100% de algodón. Se puede lavar en la lavadora.

Tamaño único 201164 MIT



Pinzas para retirar rejilla de acero inoxidable

Siempre hay que sacar con precaución las rejillas calientes de la parrilla. Estas pinzas, útiles también para levantar bandejas calientes, agarran la rejilla con fuerza, permitiendo moverla de forma más segura. Sujetar las pinzas de tal manera que la mitad del “pico de pato” pase por debajo de la rejilla. Si se levanta la rejilla directamente desde arriba, no es necesario apretar con tanta fuerza.

20 cm

201089 GG



Herramienta para retirar la rejilla de hierro fundido

Este utensilio se fija en la rejilla de hierro fundido girándolo con un cuarto de vuelta, lo que permite poner la rejilla rápida y fácilmente en el Big Green Egg y volver a sacarla cuando se necesite. El mango proporciona un buen agarre y protege la mano del calor.

Tipo

31 cm

Código

002006 GLCI



Cepillo limpiador para las rejillas, con malla de acero

Como este utensilio limpiador de acero inoxidable tiene un asa especialmente larga se puede limpiar rápidamente la rejilla del Big Green Egg. En comparación con otros cepillos de alambre, no hay riesgos de que las cerdas se caigan después de un uso habitual. Esto es gracias a su esponja patentada de acero inoxidable. ¿Casi desgastado? Después de haber sustituido la esponja, ¡este limpiador volverá a ser tan bueno como uno nuevo!

50 cm

114075 SPSLH

Pieza de recambio

2x

114280 SPSLHRH



Limpiador parrillas con dos espirales

Este limpiador tiene dos cepillos para limpiar de forma sencilla y eficaz tanto las rejillas Big Green Egg de acero inoxidable como las recubiertas de porcelana.

19 cm

201201 PRC



**PUEDES RECONOCER A
LOS FLAVOUR
VIRTUOSOS POR
SUS HERRAMIENTAS**



Limpiador de parrilla

Las rejillas esmaltadas de porcelana y las de acero inoxidable se limpian rápida y fácilmente con este limpiador. Gracias al largo mango que tiene, no hace falta esperar a que el EGG y la rejilla se hayan enfriado.

Tipo

-

Código

201324 BBRC



Herramienta para retirar las cenizas

Esta herramienta es útil por dos razones: se puede utilizar para quitar las cenizas de la base y sirve como atizador del carbón sobrante.

XXLarge }

114952 ATXXL

XLarge }

Large }

201010 AT

Medium }

Small }

MiniMax }

301024 AS

Mini }



Pala recoge-cenizas

Sorprendentemente el carbón orgánico deja muy pocas cenizas residuales en la base de cerámica. Los restos se pueden quitar fácilmente a través de la ranura en la base del Big Green Egg utilizando la herramienta para retirar las cenizas y la pala recoge-cenizas. Esta pala encaja perfectamente en la apertura (de los modelos XXLarge, XLarge, Large y Medium), lo que impide que se derramen las cenizas.

XXLarge }

XLarge }

Large }

Medium }

106049 EAP



Termómetro Tel-Tru®

Termómetro para la cúpula que supe al proporcionado con tu EGG en caso de que tras un uso de varios años sea necesario reemplazarlo. El termómetro mide la temperatura que va desde los 50 a los 427 °C.

Tipo	Código
XXLarge	114495 TPTXXL
Para todos los demás modelos	112248 TPT



Rejilla de acero inoxidable

La rejilla está hecha con la mejor calidad de acero inoxidable y viene incluida en cada Big Green Egg. Se puede tener una adicional en cualquier tamaño para tener siempre una limpia.

XXLarge	115621 29SS-R
XLarge	110145 24SS-R
Large	110138 18SS-R
Medium	110121 15SS-R
Small } MiniMax }	110114 13SS-R
Mini	110107 10SS-R



Junta adhesiva de alta gama (kit de reemplazo)

La base de la cerámica y el domo del Big Green Egg se entregan con unas cintas de fieltro para proteger la cerámica y para prevenir un suministro de "aire falso". Esta cinta de fieltro asegura la regulación de aire perfecta dentro del Big Green Egg. Dependiendo de la intensidad con la que se use el Big Green Egg, el fieltro debe ser reemplazado cada cierto tiempo debido al uso y desgaste. El kit de junta adhesiva es un rollo de fieltros autoadhesivos que te permitirá reemplazarlo muy fácilmente. El rollo está disponible en diferentes tamaños para los diferentes modelos. Para el modelo XXLarge se necesitarán 2 RGKAs.

XXLarge } XLarge } Large }	113726 RGKA
Medium } Small } MiniMax } Mini }	113733 RGKB







EGGCESORIOS

Big Green Egg se ha convertido en un estilo de vida adorado por muchos. Además de los prácticos accesorios que se pueden utilizar durante o después de cocinar, hay otros varios productos útiles en el surtido Big Green Egg a añadir al ambiente y a la diversión que lo transforman en un estilo de vida completo.



Potes de cerámica para la sal y pimienta

Un set Big Green Egg para la sal y la pimienta.

Tipo

Código

Set

002341 BGESE



Pesos para el mantel

Conjunto de 4 pesos que sirven para evitar que el mantel se levante con el viento. Se moldean a partir de resina y tienen un clip práctico.

4 piezas

002310 BGETW



Vela de cerámica con citronela

Un mini Big Green Egg decorativo de cerámica con una vela de citronela para mantener los insectos a raya. El mini Big Green Egg mide 14 cm. Al tener aceite de citronela, la vela es sólo para el uso al aire libre.

14 cm

002334 BGECC

¿QUÉ ES UN
FANÁTICO
DE LA COMIDA SIN
SU DELANTAL?



Abrebotellas de pared Big Green Egg

Un práctico abridor de botellas para la pared hecho de hierro fundido para quitar los tapones corona. Se fija fácilmente a la mesa del Big Green Egg, a un bar al aire libre o una cocina al aire libre usando los tornillos adjuntos.

Tipo

Código

6,5x9,5 cm 114815 BGEBO



Botella de agua

Botella de aluminio para el agua con una empuñadura anti-deslizante. Equipada con un tapón de rosca con una tapa de bucle.

0,65 l

112835 WATER BOTTLE



Gorra

Gorra de algodón con logotipo bordado.

Tamaño único 106025 CAP



Muñequera EGGhead - Silicona flexible y de color verde

Muñequera de silicona del Big Green Egg.

Tamaño único 112880 WRISTBAND



Delantal - negro con logo blanco

Un delantal para proteger la ropa, con el logo bordado en blanco. El delantal tiene un bolsillo en la parte delantera.

Tamaño único 201157 HIS



LOS LIBROS DE COCINA DEL BIG GREEN EGG

Idioma	Code
Inglés	116680 BGE-BOOK-EN

El libro Big Green Egg

El libro Big Green Egg es una preciosa enciclopedia con un preámbulo del top chef holandés Jonnie Boer, famoso por De Librije de Zwolle y coronado con nada menos que tres estrellas Michelin. Examina bien todas las técnicas de cocina, tales como hornear, asar, guisar, asar a la parrilla, ahumar y la cocción lenta, todas posibles en el EGG. Muchas técnicas básicas de preparación y las recetas más avanzadas proporcionadas por nuestros embajadores hacen de este libro una valiosa fuente de inspiración.



Libro Menú del Mes

Doce veces al año Big Green Egg encarga el desarrollo de una serie de platos donde los especialistas alternan con menús de tres platos. Todos tienen algún ingrediente en particular que se prepara utilizando diferentes técnicas de cocina. Estos menús de tres platos son propios de cada estación del año. Las preciosas imágenes de las preparaciones y los resultados finales, al igual que las detalladas instrucciones para la recetas, indican claramente cómo preparar todos estos platos en tu Big Green EGG.

Inglés	MENU1EN
--------	---------



**COCINAR
CON AMOR
PROPORCIONA
ALIMENTO
PARA EL ALMA**



REVISTA ENJOY!

Dos veces al año, sale Enjoy! La revista para gourmets que lleva a sus lectores a un viaje de opciones culinarias ilimitadas. Ingredientes estacionales se incorporan en platos deliciosos cocinados en el Big Green Egg; chefs que os permitirán saborear placeres de sus regiones e informes de momentos de placer harán aún más especiales las recetas que se pueden preparar en el Big Green Egg. Enjoy! Se puede adquirir gratuitamente en las tiendas que venden el Big Green Egg y se puede leer online en biggreenegg.eu

MENÚS BIG GREEN EGG

Las posibilidades culinarias del Big Green Egg son ilimitadas. El newsletter mensual Big Green Egg es una fuente de información online gratuita que ofrece menús y recetas cuidadosamente elaborados. Además, cuatro veces al año recibirás una "edición especial" que presta especial atención a las distintas técnicas de cocina.

Suscríbete a nuestro newsletter en biggreenegg.eu



FERIA DEL SABOR BIG GREEN EGG

Todos los años, el tercer domingo de junio, se celebra en algún lugar central de Holanda la Feria del Sabor Big Green Egg. En alguna hermosa finca, los usuarios de Big Green Egg y otros sibaritas se reúnen para disfrutar de los platos presentados por más de 70 chefs de Holanda y de otros países. Productos auténticos y sabores puros se convierten en protagonistas. Se muestran a los invitados las diferentes técnicas de cocina posibles con Big Green Egg y ellos mismos experimentan sus deliciosos resultados. También hay muchos niños a los que se les da la oportunidad de hacer, bajo supervisión, su propio plato en el Big Green Egg. La Feria del Sabor Big Green Egg garantiza un delicioso placer para jóvenes y mayores por igual. Este evento se está organizando en un número creciente de países europeos. Comprueba en biggreenegg.eu cuál es la Feria del Sabor Big Green Egg más cercana a ti.



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

OPEN FLAVOUR

