



# INFORMATIE OVER BIG GREEN EGG



OPEN FLAVOUR





## Inhoudsopgave

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| De geschiedenis van Big Green Egg | 3  |
| Modellen                          | 4  |
| Basisbenodigheden                 | 6  |
| Accessoires                       | 7  |
| Ingebruikname                     | 8  |
| Grillen                           | 10 |
| Roken                             | 11 |
| Bakken                            | 12 |
| Inspiratie                        | 13 |
| Onderhoud                         | 14 |
| Garantie                          | 15 |



# DE GESCHIEDENIS VAN BIG GREEN EGG®

**De Big Green Egg is gebaseerd op een ruim 3000 jaar oud, Aziatisch ontwerp van een kleioven. In de jaren '50 waren duizenden Amerikanen gelegerd in Japan waar de zogenaamde 'kamado' al eeuwenlang intensief in de keuken werd gebruikt. De Amerikaanse G.I.'s proefden de smakvolle en sappige gerechten, zagen de potentie van deze karakteristieke kleipot en namen deze mee naar de Verenigde Staten.**

Big Green Egg opende in 1974 haar deuren in Atlanta, Georgia (USA). Het bedrijf begon oorspronkelijk met het importeren van Japanse én Chinese kleiovens. Dankzij het Amerikaanse ruimtevaartprogramma werden er in de jaren '70 echter vele nieuwe materialen ontwikkeld. De strenge veiligheidsnormen van NASA vereisten voor de ruimtevaart onder andere zeer hoogwaardige keramieksoorten. Big Green Egg onderzocht deze door NASA ontwikkelde keramiek en glazuren en ontdekte dat deze bij uitstek geschikt waren om een moderne, geperfectioneerde variant op de aloude kamado te ontwikkelen.

Natuurlijke klei en gewone keramieksoorten zijn minder solide, duurzaam, weersbestendig en warmte-isolerend dan het door NASA ontwikkelde keramiek waarvan de Big Green Egg is vervaardigd. Het keramiek van Big Green Egg kan minstens honderdduizend keer worden verhit zonder aan kwaliteit in te boeten.

De Big Green Egg wordt in Mexico geproduceerd, een land met een indrukwekkende geschiedenis op het gebied van keramiek wat bekend staat om de uitmuntende productiemethodes.

In moderne, onberispelijke fabriekshallen worden de kooktoestellen door zeer ervaren vakmensen zorgvuldig vervaardigd. Voordat een Big Green Egg de fabriek verlaat ondergaat deze nog een laatste, zeer nauwkeurige controle. De fabriek is ISO 9001 UL gecertificeerd en voldoet hierdoor aan de hoogste kwaliteitsnormen die voor deze bedrijfstak gelden.

Door het principe van de traditionele kleioven te combineren met het unieke, hoogwaardige keramiek en met behulp van de moderne technologieën te vervaardigen, is een uniek kooktoestel gecreëerd. Buiten koken krijgt hierdoor een andere dimensie waar u als bezitter van een Big Green Egg het hele jaar door veel plezier aan zult beleven. De buitentemperatuur heeft, door het hoogwaardige keramiek, geen enkele invloed op de temperatuur binnen de EGG®. Mooi gegrild, mals vlees of een heerlijke vis in zoutkorst, roergebakken schelpdieren en een stoere stoofpot, knapperig brood en pizza's met een krokante bodem of delicate desserts, u kunt ze zomer en winter op de Big Green Egg bereiden.



# MODELLEN

**Alle Big Green Eggs zijn standaard uitgevoerd met een RVS luchtschuif, een RVS grillrooster, een weersbestendige thermometer en een multifunctionele gietijzeren margriet-schijf. Het keramiek is aan de buitenzijde voorzien van een oersterke dubbele glazuurlaag, voor een optimale bescherming tegen weer en wind. Het keramiek van de Big Green Egg is hierdoor bestand tegen alle weersomstandigheden, voor de metalen onderdelen is het wenselijk de EGG tussen het gebruik door af te dekken. Voor de MiniMax tot en met de XXLLarge zijn praktische beschermhoezen verkrijgbaar.**

## Mini

De Mini is uitgevoerd met een dubbel scharniersysteem. Dit model EGG weegt 17 kilogram waardoor deze bijzonder geschikt is om mee te nemen naar de camping, de boot of een andere locatie. Een extra accessoire is een stevige driepoot welke dienst doet als onderstel. Met deze solide voet kunt u de Mini tevens op de tuintafel zetten, ook wanneer deze niet hittebestendig is. Het rooster heeft een diameter van 25 centimeter zodat dit model geschikt is om voor twee tot vier personen op te koken. Met behulp van de bijpassende convEGGtor® kunt u indirect garen en voor het echte grillwerk is een Cast Iron Grid (gietijzeren rooster) verkrijgbaar. De Mini is niet alleen een populair model onder de consument, maar wordt tevens in veel professionele keukens gebruikt voor kleine à la carte gerechten.

## MiniMax

De MiniMax™ is slechts 7 cm hoger dan de Mini, maar de diameter van het rooster is gelijk aan de Small. Hierdoor is de MiniMax een klein model met maximale prestaties. Met het kookoppervlak van maar liefst 855 cm² biedt de MiniMax voldoende ruimte om voor zes personen te koken.

Ook voor de MiniMax zijn een convEGGtor en een Cast Iron Grid (gietijzeren rooster) verkrijgbaar. Met dank aan de geringe hoogte is het een ideaal tafelformaat en door het relatief lage gewicht van 35 kilogram is de MiniMax, net als de Mini, moeiteloos mee te nemen naar de camping, de boot of voor een picknick. De MiniMax is uitgevoerd met een dubbel scharniersysteem en is standaard voorzien van een handig vierpoots onderstel dat is uitgerust met twee handvatten. Dit multifunctionele model is een aanwinst voor uit en thuis!

## Small

De Small is voorzien van een veersysteem waardoor de keramische koepel moeiteloos met een hand kan worden geopend en gesloten. Het stevige onderstel is voorzien van wielletjes zodat de EGG op een gladde ondergrond eenvoudig kan worden verplaatst. Om extra ruimte te creëren om bijvoorbeeld even een bord op neer te zetten is de Small desgewenst uit te breiden met zijtafels. De Small weegt 36 kilogram en is met een roosterdoorsnede van 33 centimeter weliswaar een compact model, maar toch geschikt om er tot en met zes personen op te koken. Een hele kip garen is geen enkel probleem en bij indirecte garing (wanneer u met een convEGGtor een oven creëert) kan er twee tot drie kilogram vlees tegelijk op het rooster.

## Medium

De Medium is met een roosterdoorsnede van 38 centimeter bijzonder universeel. U kunt er onder andere heerlijk vlees of gezonde groenten op grillen, vis op roken of, al dan niet in een Cast Iron Dutch Oven, een lekker eenpansgerecht maken. Heeft u acht gasten aan tafel? Bij gebruik van een Medium voorziet u hen met gemak van de lekkerste gerechten van de Big Green Egg. Op de Medium past, bij indirecte garing, zo'n vier tot zes kilogram vlees, maar uiteraard kunnen er ook kleinere porties worden gegrild. Voor de Medium is een ruim assortiment aan accessoires voorhanden. Zo kunt u met behulp van de convEGGtor en een Flat Baking Stone bijvoorbeeld het lekkerste brood bakken en krijgen pizza's van de Big Green Egg net zo'n krokante bodem als wanneer deze in een authentieke steenoven wordt gebakken.



### Mini

Grillrooster: Ø 25 cm  
Kookoppervlak: 507 cm²  
Gewicht: 17 kg



### MiniMax

Grillrooster: Ø 33 cm  
Kookoppervlak: 855 cm²  
Gewicht: 35 kg



### Small

Grillrooster: Ø 33 cm  
Kookoppervlak: 855 cm²  
Gewicht: 36 kg



### Medium

Grillrooster: Ø 38 cm  
Kookoppervlak: 1.140 cm²  
Gewicht: 51 kg

Door het solide, verrijdbare onderstel is de Medium, met een gewicht van 51 kg, snel en eenvoudig te verplaatsen. Voor een optimale grip is het tevens mogelijk een Handler te monteren voor een nog betere mobiliteit. De Medium is uit te breiden met houten zijtafels.

### Large

De Large heeft een bijzonder breed assortiment aan accessoires. Zo wordt met behulp van één van de verkrijgbare grillverhogers het kookoppervlak bijvoorbeeld aanzienlijk uitgebreid. Ook de Large is uit te breiden met een convEGGtor voor indirecte garing en een Flat Baking Stone waarmee u, desgewenst, flinke broden of een grote familiepizza kunt bakken. Naast de veelzijdigheid van de Large heeft deze niet alleen voldoende capaciteit voor dagelijks gebruik, maar is het ook mogelijk om tijdens een tuinfeest de gasten van heerlijke lekkernijen van de EGG te voorzien. Het rooster biedt, met een doorsnede van 46 centimeter, voldoende ruimte om diverse ingrediënten naast elkaar te bereiden. Hierdoor kunt u zeer gevarieerde gerechten serveren. Het stukje vis en de groenten liggen simpelweg gebroederlijk naast elkaar te garen. Wilt u voor de afwisseling een lekkere ovenschotel maken? In combinatie met de convEGGtor plaatst u deze gewoon op het rooster. Of denk bijvoorbeeld eens aan een heerlijke Spaanse paella waarvoor de Paella Grill Pan speciaal is ontwikkeld. Ook de Large is door het dubbele veersysteem met één hand te openen en sluiten en kan, net als de Medium, worden voorzien van een onderstel met Handler, zijtafels of een robuuste werktafel. Met een gewicht van 73 kilogram is de Large tevens bijzonder geschikt om in te bouwen in een buitenkeuken.

### XLarge

De XLarge beschikt over alle voordelen van de Large. Het verschil is het enorme oppervlak van het rooster dat een doorsnede van maar liefst 61 centimeter heeft. U kunt er XL pizza's of grote baguettes op bakken, meerdere (gevulde) kippen en zelfs een aantal kalkoenen tegelijk roosteren of flinke vissoorten in zijn geheel garen. De XLarge biedt, zonder grillverhoger, plaats aan zo'n vijftien kilogram vlees en is mede hierdoor ideaal voor de extra fanatieke grillers onder ons. Deze EGG wordt veelvuldig ingezet op de terrassen van restaurants en door professionele cateraars. Het extra solide onderstel van de XLarge draagt moeiteloos zijn gewicht van 99 kilogram. Wanneer er uitbreiding gewenst is zijn er ook voor de XLarge houten zijtafels verkrijgbaar. Omdat de XLarge meestal wordt ingezet om voor veel mensen op te koken is dit model echter bijzonder praktisch in een stevige werktafel.

### XXLarge

De XXLarge is het grootste model binnen de familie. Met een doorsnede van maar liefst 74 centimeter heeft het rooster een totaaloppervlak van 4.336 cm<sup>2</sup> waardoor dit model enorm veel ruimte biedt om ingrediënten en gerechten tegelijkertijd te bereiden. De XXLarge is vanzelfsprekend even veelzijdig als de overige Big Green Egg modellen. Doordat er onder andere een bijpassende convEGGtor verkrijgbaar is, is de XXLarge inzetbaar voor een scala aan kooktechnieken zoals grillen, bakken, koken, stoven, roken en slow cooking. De temperatuurbeheersing is even eenvoudig en nauwkeuring als de consument en professional van de overige Big Green Egg modellen gewend is. Hierdoor is de XXLarge niet alleen groots qua uiterlijk maar ook op het gebied van prestaties.



### Large

Grillrooster: Ø 46 cm  
Kookoppervlak: 1.688 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 73 kg



### XLarge

Grillrooster: Ø 61 cm  
Kookoppervlak: 2.919 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 99 kg



### XXLarge

Grillrooster: Ø 74 cm  
Kookoppervlak: 4.336 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 192 kg



# BASIS-BENODIGDHEDEN

## **Premium Organic Lump Charcoal**

Gebruik van goed houtskool is van groot belang voor de smaak van de te bereiden producten en om een goede temperatuur te bereiken en te behouden. Big Green Egg houtskool bestaat uit een mix van 80% eikenhout en 20% hickory (walnoot), een perfecte blend! De grote stukken houtskool branden lang en scheiden extreem weinig as af.

## **Big Green Egg Charcoal Starters**

Om de houtskool in de Big Green Egg aan te steken zijn slechts 3 aanmaakblokjes nodig. Deze natuurlijke aanmaakblokjes bevatten geen chemische bestanddelen en geven geen geur of smaak af.

## **Ash Tool**

De Ash Tool is een praktisch gereedschap met een dubbele functie. Hiermee kan as eenvoudig worden verwijderd en daarnaast fungeert de Ash Tool als pook.

## **Ash Removal Pan**

Het Premium Organic Lump Charcoal laat uitzonderlijk weinig as achter in de keramische basis. Datgene wat achterblijft kan echter heel eenvoudig, met behulp van de Ash Tool en de Ash Removal Pan, via de luchtregelaar in de keramische basis worden verwijderd.

De Ash Removal Pan past perfect in de opening van de luchtregelaar (van de modellen XXLarge, XLarge, Large en Medium) zodat de kans om as te morsen nihil is.

## **Stainless Steel Mesh Grill Scrubber**

Met de Stainless Steel Mesh Grill Scrubber, voorzien van een veilige lange greep, maakt u in een handomdraai het rooster van de EGG schoon. In tegenstelling tot staalborstels loopt u geen risico dat bij veelvuldig gebruik de haren uitvallen. Een gepatenteerde roestvrijstalen spons doet namelijk het werk. Is deze bijna versleten? Door het sponsje te vervangen is de Stainless Steel Mesh Grill Scrubber weer als nieuw!



# ACCESSOIRES

Big Green Egg onderscheidt zich niet alleen door de mogelijkheden en uitmuntende kwaliteit van de 'EGG's' zelf. Het uitgebreide assortiment aan accessoires is minstens zo uniek. Op basis van uw culinaire aspiraties kunt u de Big Green Egg uitbreiden met tal van accessoires. Momenteel zijn er ruim 130 verschillende accessoires voorhanden. Onderstaand een kleine selectie van het omvangrijke aanbod. Het complete assortiment kunt u vinden op [biggreenegg.eu](http://biggreenegg.eu)



## Cast Iron Griddle Half Moon

Deze zeer functionele gietijzeren bakplaat heeft een dubbele functie doordat deze is voorzien van een gladde en een geribbelde kant. De gladde kant is ideaal om bijvoorbeeld flensjes, blini's of eieren op te bakken terwijl u op de geribbelde kant perfecte tosti's maakt of kwetsbare visfilets kunt grillen. Doordat de Cast Iron Griddle Half Moon slechts de helft van het rooster bedekt kunt u intussen tevens andere ingrediënten op het rooster grillen.



## Wooden Grilling Planks

Wooden Grilling Planks geven ingrediënten als vlees en vis meer smaak en aroma. Leg het ingrediënt op de (in water geweekte) plank op het rooster. Door het vocht wat in de plank is opgenomen wordt een rookeffect gecreëerd. Voor de verschillende smaakaccenten zijn de Wooden Grilling Planks verkrijgbaar in de varianten ceder en els.



## Cast Iron Grid

Dit gietijzeren rooster zorgt voor de karakteristieke grillsmaak en een prachtige grillruit bij ingrediënten als vlees en gevogelte, maar ook bij groenten.

## Flat Baking Stone

Wanneer u de Flat Baking Stone, in combinatie met de convEGGtor, op het rooster van de Big Green Egg legt bakt u onder andere heel eenvoudig heerlijk brood met een knapperige korst en pizza's met een authentieke, krokante bodem. Deze handige steen is tevens verkrijgbaar als Half Moon Baking Stone, een halve platte steen (beschikbaar voor de Large en XLarge), om bijvoorbeeld broodjes op af te bakken terwijl u tegelijkertijd vlees kunt grillen of om een pan of reeds gare producten op warm te houden.



## convEGGtor

De keramische convEGGtor is een warmteschild wat er voor zorgt dat het voedsel niet in direct contact komt met de warmte. Doordat de warmte indirect is wordt het effect van een oven gecreëerd. Dit is een ideale bereidingsmethode voor alle 'oven'-gerechten, het garen van delicate ingrediënten, garen op lage temperatuur en bij gebruik van de Cast Iron Dutch Oven.

## Vertical Chicken Roaster & Round Drip Pan

Met de Vertical Chicken Roaster is het heel eenvoudig om perfect gegrilde kip of kalkoen te bereiden. De sappen blijven behouden doordat het gevogelte zichzelf, door de verticale houding, met het eigen vet bedruipt. Dit komt de smaak ten goede en de huid wordt lekker krokant. Plaats de Vertical Chicken Roaster, om druipend vet op de houtskool te voorkomen, bij voorkeur in de Round Drip Pan.



# INGEBRUIKNAME

Met onderstaande beknopte handleiding, inclusief uitgebreide omschrijving van de drie meest gebruikte kooktechnieken, helpen wij u graag op weg om de Big Green Egg optimaal te benutten. Als u de Big Green Egg een aantal keren heeft gebruikt zullen veel van de hieronder beschreven handelingen vanzelfsprekend worden.

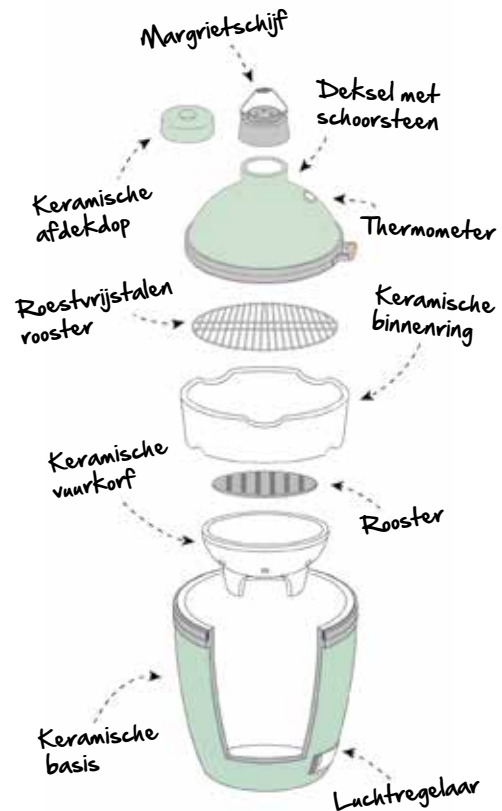
Wij adviseren u, voor het beste resultaat, de Big Green Egg te stoken met losse houtskool van eersteklas kwaliteit zoals Premium Organic Lump Charcoal (zie hoofdstuk Basisbenodigdheden). Houtskool brandt snel en schoon en geeft weinig afval in vergelijking met hout en briketten. Bij gebruik van briketten is het lastiger de temperatuur onder controle te houden en kan de EGG verstopt raken.

Een Big Green Egg is inzetbaar voor vele kooktechnieken door, na het aansteken van de EGG, eventueel met behulp van accessoires een bepaalde opstelling te maken. Op deze manier kunt u de Big Green Egg gebruiken om te grillen, bakken, koken, stoven, roken of om langzaam te garen.

## Zo steekt u de Big Green Egg aan

1. Vul de keramische vuurkorf tot rand met houtskool. Leg 3 Big Green Egg Charcoal Starters (aanmaakblokjes) tussen het houtskool.
2. Zet de luchtregelaar onderaan de basis volledig open en steek de aanmaakblokjes aan. Laat de deksel openstaan. Door de grote hoeveelheid zuurstof zal het houtskool snel gloeien.
3. Plaats, na 10-15 minuten als de aanmaakblokjes zijn opgebrand, de accessoires voor de gewenste opstelling, afhankelijk van datgene wat u gaat bereiden.
4. Sluit de deksel en plaats de margrietschijf. Stel de temperatuur in.

**Let op!** Houd de deksel van de Big Green Egg nadat deze is aangestoken zo veel mogelijk gesloten om de gewenste temperatuur te behouden en te voorkomen dat het vilt verbrandt.



## Temperatuur regelen

De onderste schuif (luchtregelaar) bepaalt grofweg het temperatuurbereik (met name de bovengrens) en de margrietschijf verfijnt de temperatuur waardoor u deze tot op de graad nauwkeurig kunt regelen.

Het regelen van de temperatuur vergt enige oefening. Is de temperatuur te laag? Zorg dan voor meer luchttoevoer door de luchtregelaar iets verder te openen. Voor een snelle toename van de temperatuur opent u de margrietschijf bijvoorbeeld tot een halve maan. Als de juiste temperatuur eenmaal is bereikt, sluit u de schijf, maar zorgt u wel dat de gaatjes van de margrietschijf helemaal open staan. Dit is een stationaire stand. Als u wilt dat de temperatuur afneemt, sluit u de luchtregelaar onder enigszins en halveert u de openingen van de gaatjes van de margrietschijf.

De EGG zal niet afkoelen wanneer u de deksel opent, doordat er dan meer zuurstof bij de houtskool komt zal deze juist intensiever gaan branden.

**LET OP!** In verband met de veiligheid is het belangrijk om de deksel bij hogere temperaturen rustig en in twee stappen te openen: til de deksel eerst een centimeter of 5 omhoog, zodat de EGG even koude lucht kan inademen en hete lucht kan uitademen. Open vervolgens de deksel helemaal.



## Temperaturen & tijden

In dit overzicht treft u een temperatuur- en tijdsindicatie van veelvoorkomende bereidingen op de Big Green Egg.

| Bereiding              | Gewicht   | Temperatuur<br>Big Green Egg | Kerntemperatuur | Tijd (ca.)   |
|------------------------|-----------|------------------------------|-----------------|--------------|
| <b>Grillen</b>         |           |                              |                 |              |
| Groenten en fruit      | 20-100 g  | 220°C                        | -               | 2-5 min.     |
| Schelpdieren           | 20-100 g  | 220°C                        | 55°C            | 13 min.      |
| Vis                    | 150-250 g | 220°C                        | 55°C            | 13 min.      |
| Côte de boeuf          | 1 kg      | 230-250°C                    | 52-58°C         | 16-20 min.   |
| Rib-eye                | 100-250 g | 220°C                        | 50-68°C         | 5-10 min.    |
| Lamskoteletjes         | 100-250 g | 220°C                        | 50-68°C         | 5-10 min.    |
| Kip                    | 150-250 g | 150°C                        | 77°C            | 16-20 min.   |
| Eendenborst            | 300 g     | 190-200°C                    | 54°C            | 6-8 min.     |
| <b>Indirect koken</b>  |           |                              |                 |              |
| Varkensnek             | 2-5 kg    | 120°C                        | 65°C            | 4 uur        |
| Lamsbout               | 2-5 kg    | 120°C                        | 55°C            | 3 uur        |
| Runderstaartstuk       | 2-5 kg    | 120°C                        | 48°C            | 1,5 uur      |
| Hele kip               | 1,5 kg    | 180°C                        | 77°C            | 75-90 min.   |
| Kippenbout             | 250 g     | 180°C                        | 77°C            | 35 - 45 min. |
| Kippenborst            | 250 g     | 180°C                        | 77°C            | 16 - 20 min. |
| <b>Roken</b>           |           |                              |                 |              |
| Varkensnek             | 2-5 kg    | 90°C                         | 65°C            | 8-9 uur      |
| Runderstaartstuk       | 1-3 kg    | 90°C                         | 48°C            | 1,5 uur      |
| Zalm                   | 180 g     | 90°C                         | 50°C            | 20-25 min.   |
| <b>Stoven</b>          |           |                              |                 |              |
| Stoofpotje vlees       | 2-8 kg    | 150°C                        | -               | 3-4 uur      |
| Stoofpotje groenten    | 1-5 kg    | 150°C                        | -               | 20 min.      |
| <b>Bakken op steen</b> |           |                              |                 |              |
| Pizza (bodem 2-3mm)    | -         | 250°C                        | -               | 6-10 min.    |
| Poffen aardappelen     | -         | 150°C                        | -               | 2-3 uur      |
| Poffen knolgroenten    | -         | 150°C                        | -               | 2-3 uur      |
| Warm chocoladetaartje  | -         | 200°C                        | -               | 10 min.      |

## Na gebruik

De EGG kan na gebruik gedooft worden door simpelweg de luchtregeelaar van de keramische basis te sluiten en de margrietschijf volledig te sluiten of (bij voorkeur) te vervangen door de keramische afdekdop. Na ca. 20 minuten is de houtskool volledig gedooft. Bij een volgend gebruik kunt u de overgebleven houtskool gewoon opnieuw aansteken. Roer met een pook door de overgebleven kolen

zodat de as naar beneden valt, vul aan met nieuwe houtskool en steek de Big Green Egg aan.

Het is onverstandig om binnen 20 minuten na het afsluiten van de hete EGG de deksel te snel te openen. Door de plotselinge instroom van zuurstof kan er een flinke vlam ontstaan (een zogenaamde backdraft).



# GRILLEN

**Dit hoofdstuk is toegespitst op het grillen van ingrediënten op een hoge temperatuur. Het resultaat zal aan de buitenzijde lekker krokant zijn en een verrassend malse kern krijgen.**

Steek de EGG, zoals beschreven in het hoofdstuk 'Ingebruikname', aan en breng hem op de gewenste temperatuur. Verdeel, zoals eerder beschreven, 3 aanmaakblokjes over de houtskool. Steek de blokjes aan en wacht ze volledig zijn opgebrand zodat een egale massa van gloeiend houtskool ontstaat. Stook de EGG vervolgens naar een temperatuur van ongeveer 225 °C met de margrietschijf op halve maan en de onderste luchtregelaar half geopend. Wanneer deze temperatuur is bereikt, sluit u de margrietschijf iets, zodat deze tot ongeveer een kwart openstaat. Wanneer de temperatuur te hoog wordt, sluit u de margrietschijf volledig en opent de gaatjes hiervan en sluit de luchtregelaar in de keramische basis tot een derde.

Het standaard RVS rooster is uitstekend geschikt om vis en vlees op te grillen. Maar om het beste resultaat bij rood vlees en gevogelte te behalen, raden wij de Cast Iron Grid (gietijzeren grillrooster) aan (zie hoofdstuk 'Accessoires'). Dit geeft de mooiste, karakteristieke grillruit.

Bestrijk de te grillen ingrediënten met weinig of geen olie. Door het gebruik van weinig of geen vetstof is grillen hierdoor niet alleen een lekkere, maar ook een gezondere garingsmethode. Teveel olie kan bovendien onprettig gaan walmen.

Zorg dat het rooster goed in de EGG is voorverwarmd, een heet rooster voorkomt dat de ingrediënten vastplakken en/of scheuren. Laat het product, na het eerste contact met het rooster, altijd minstens één minuut op het rooster liggen. Het is niet nodig dit continu te verplaatsen.

Hoewel het onnatuurlijk zal voelen om met een gesloten deksel te grillen is het van belang de koepel na iedere benodigde handeling te sluiten.

De convectiewarmte binnen de koepel (de warmte die door de luchtstroming en de weerkaatsing van de warmte op het keramiek ontstaat) zorgt dat het grillgerecht mooi gelijkmatig gaart en de kleine luchtopeningen zorgen dat er zeer weinig vocht kan ontsnappen, waardoor het product zijn sappigheid behoudt. Leg bij de grillmethode nooit het hele rooster vol met ingrediënten. Hierdoor kan de vuurhaard verstikken met een minder fraai eindresultaat als gevolg. Gebruik maximaal twee derde tot driekwart van het rooster, zodat de hete lucht langs het product kan circuleren waardoor de temperatuurverdeling optimaal is. Dit is van essentieel belang is voor een gelijkmatige garing.

Laat gegrild vlees, voor het aansnijden, altijd minimaal 5 minuten op een warme plaats of onder aluminiumfolie rusten. De vleessappen krijgen hierdoor de tijd zich goed te verdelen waardoor zij, tijdens het snijden, niet verloren gaan.

Zit het grillen erop? Borstel het rooster bij voorkeur direct schoon en neem met een vettige doek of keukenpapier af. Op deze manier is het rooster de volgende keer direct klaar voor gebruik.





# ROKEN

**De Big Green Egg is uitermate geschikt om producten en gerechten te roken. De karakteristieke geur en zachte smaak van warm gerookte gerechten zullen u en uw gasten aangenaam verrassen.**

Voor het roken met de Big Green Egg raden wij het gebruik van de convEGGtor aan. Onderstaande beschrijving geldt voor alle modellen.

Stook de EGG, zoals beschreven in het hoofdstuk 'Ingebruikname', zonder convEGGtor, naar een temperatuur tussen de 100°C en 150°C. Door de convEGGtor te plaatsen functioneert deze als warmteschild. Het gebruik van de convEGGtor zorgt er, in alle omstandigheden, voor dat de koepeltemperatuur tussen de 50°C en 75°C zal dalen.

Voor het beste resultaat gebruikt u het zogenaamde Wood Chips (houtsnippers) en geen rookmot of zaagsel. Strooi, voordat u de convEGGtor plaatst, een handje in water geweekte houtsnippers direct op de gloeiende houtskool. Strooi, als u langer dan 30 minuten wilt roken, meer houtsnippers verspreid over de hele vuurkorf. Door het gebruik van deze houtsnippers ontstaat er rook wat een specifieke smaak en geur geeft aan het ingrediënt of gerecht.

Plaats vervolgens direct de convEGGtor, met de pootjes omhoog, in de Big Green Egg. Zet hier een lekbak op en leg tenslotte het rooster in de EGG. De lekbak vangt eventuele vrijkomende sappen en eiwitten op die anders op het keramiek van de convEGGtor kunnen verschroeien of inbranden. Een laagje water in de lekbak zorgt voor een kleine hoeveelheid stoom wat een gelijkmatige garing ten goede komt.

De rooktijden en kerntemperaturen zijn afhankelijk van het soort product, het gewicht en persoonlijke smaak.

De diverse smaken rookhout combineren met het ene ingrediënt beter dan met het andere ingrediënt. Hieronder treft u een aantal richtlijnen:

- Appel: Vis, varkensvlees, blank vlees en gevogelte zoals kip en kalkoen.
- Kersen: Vis, lamsvlees, alle soorten wild, eend en rundvlees.
- Pecannoot: Pittige rookgerechten, vooral Amerikaanse klassieke barbecuegerechten.
- Walnoot: Fruit, noten, rundvlees en alle soorten wild.



# BAKKEN

**Met behulp van twee accessoires, de convEGGtor en de Flat Baking Stone, verandert u de Big Green Egg heel eenvoudig in een steenoven. Het gemak waarmee u op de EGG brood en pizza bakt, geeft nog meer plezier en variatie aan het buitenkoken.**

Gebruik bij het aansteken 3 aanmaakblokjes. Verspreid de blokjes over de houtskool. Plaats de convEGGtor in de EGG zodra de aanmaakblokjes zijn opgebrand.

Om een goede, hoge temperatuur te bereiken, schuift u de luchtregelaar van de keramische basis minimaal voor driekwart open en stelt de margrietschijf in tot een volle maan (volledig geopend). Stook de EGG nu, mét de convEGGtor, op naar minstens 200°C. Dit duurt ongeveer 30 minuten.

Sluit de margrietschijf, als u brood gaat bakken, rond de 200°C tot een halve maan (de exacte temperatuur is afhankelijk van het soort brood). Houd voor pizza een temperatuur van 250°C aan en sluit de margrietschijf dan enigszins tot er een stabiele temperatuur is bereikt.

Richt de Big Green Egg voor het bakken van brood en pizza's als volgt in: Leg de convEGGtor met de pootjes omhoog op de binnenring en plaats hier eventueel een met een laagje water gevulde Drip Pan op (dit is onder andere handig voor de laatste rijen van brood op de Flat Baking Stone). Leg het RVS rooster in de EGG en leg hier vervolgens de Flat Baking Stone op. Pizza kan eventueel ook worden gebakken als de convEGGtor met de pootjes naar beneden op de binnenring staat en de Flat Baking Stone hier direct bovenop ligt. Beide manieren werken uitstekend.

Bij bakken op hogere temperaturen is het aan te raden om de Flat Baking Stone tien minuten voordat u het brooddeeg of de pizza op de steen legt in de EGG te plaatsen. De steen komt hierdoor goed op temperatuur waardoor de onderzijde van het brood of de pizza niet snel zal verbranden.

Nadat het brood of de pizza('s) zijn gebakken is het, veiligheidshalve, verstandig de convEGGtor en de Flat Baking Stone in de gesloten EGG af te laten koelen. Deze kunnen tijdens het bakken een temperatuur van 400°C bereiken.



# INSPIRATIE

De culinaire mogelijkheden met de Big Green Egg zijn eindeloos. Aan de hand van de Big Green Egg nieuwsbrief, waarvoor u zich kosteloos kunt inschrijven, inspireren wij u graag om de lekkerste gerechten op uw EGG te bereiden. Veel Big Green Egg-eigenaren beleven steeds weer veel kookplezier aan onze met zorg samengestelde menu's en recepten. De menu's en recepten, waarin de diverse kooktechnieken aan de orde komen, zijn stap-voor-stap uitgeschreven. U zult hierdoor de kwaliteiten en mogelijkheden van uw EGG optimaal leren benutten en volop geïnspireerd worden. Als u zich inschrijft ontvangt u maandelijks, automatisch de lekkerste recepten in uw mailbox die speciaal voor bereiding op de Big Green Egg zijn ontwikkeld. Vier maal per jaar betreft het een 'special' waarbij extra aandacht is voor de diverse kooktechnieken. Wilt u nog meer culinaire inspiratie? Op [biggreenegg.eu](http://biggreenegg.eu) treft u tal van heerlijke recepten aan.

Aanmelden voor de nieuwsbrief kan via [biggreenegg.eu](http://biggreenegg.eu)

## Blijf op de hoogte via Facebook en Twitter

Naast acties en het laatste nieuws over Big Green Egg treft u op onze Facebookpagina en Twitter tevens tips over het gebruik van uw EGG. Mocht u een vraag willen stellen aan een van onze Big Green Egg experts dan kan dat via Facebook 'Big Green Egg Nederland' en Twitter @BigGreenEgg\_NL. Bent u trots op het gerecht wat u zelf op uw Big Green Egg heeft gemaakt of heeft u tips voor medegebruikers? Deel uw Big Green Egg Experience via:



Big Green Egg Nederland



@BigGreenEgg\_NL

**Big Green Egg Europe wenst u veel kookplezier!**





# ONDERHOUD

Het verdient de aanbeveling uw Big Green Egg door uw dealer te laten installeren. Als dit niet het geval is kunt u de EGG ook zelf monteren, door stap-voor-stap de meegeleverde handleiding te volgen. Op [biggreenegg.eu](http://biggreenegg.eu) treft u tevens een handige instructievideo aan. Om de Big Green Egg te monteren en, op den duur, het vilt te vervangen, zijn slechts enkele gereedschappen nodig: een kruiskop-schroevendraaier en steeksleutels met de maten 11, 13 en 15.

Direct na aanschaf en ongeveer één maand na ingebruikname raden wij aan om alle moeren van de EGG te controleren en aan te draaien. De lange bouten van de spanbanden die de keramische koepel en de keramische basis omsluiten mogen hierbij zó strak worden aangedraaid tot dat zij een lichte kromming vertonen.

Uw EGG kan het hele jaar buiten blijven staan, het keramiek is ongevoelig voor de diverse weersomstandigheden. Ter bescherming van de metalen onderdelen is het wenselijk om de afgekoelde EGG tussen de gebruiksmomenten door af te dekken met een speciaal hiervoor verkrijgbare hoos. Bij langere inactiviteit is het belangrijk ervoor te zorgen dat er geen etensresten in de Big Green Egg achterblijven. Verwijder deze door de EGG op te stoken tot een temperatuur van ca. 300°C.



Wacht totdat de resten zijn verbrand en laat de EGG vervolgens volledig afkoelen. Open de onderste luchtschuif volledig en plaats de gietijzeren margrietschijf of keramische afdekdop niet op de koepel (deze kunt u op het rooster in de EGG leggen). Hierdoor voorkomt u schimmelvorming. Dek vervolgens de EGG af met de beschermhoes. Mocht er alsnog onverhoopt schimmel in de EGG ontstaan, dan is dit met een enkele hete stooksessie eenvoudig te verwijderen.

De bewegende metalen onderdelen houdt u in optimale conditie door deze enkele malen per jaar in te spuiten met WD40 of een siliconenspray. Daarnaast is het aan te raden de gietijzeren margrietschijf periodiek te behandelen met een plantaardige olie.

## Vilt vervangen

Afhankelijk van hoe vaak u uw Big Green Egg gebruikt dient u het vilt van de basis en de deksel van uw EGG af en toe te vervangen. Hiermee voorkomt u 'valse' lucht. Neem hiervoor de tijd en ga secuur en als volgt te werk:

Benodigheden:

- Big Green Egg Gasket Kit (zelfklevend vilt)
- Steeksleutel 13
- Stanley mes en/of verkrabber
- Doekje of schuurspons
- Aceton

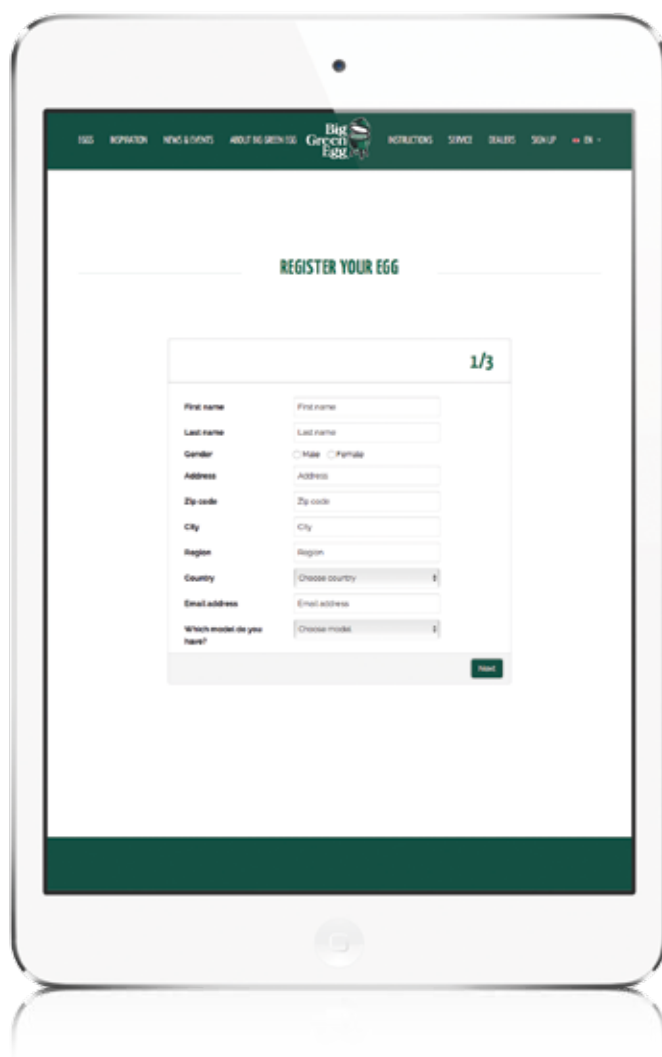
1. Verwijder de keramische afdekdop of de margrietschijf. Draai de moeren van de bovenste spanband met de steeksleutel los, til de deksel er voorzichtig uit en zet ondersteboven op een beschermende ondergrond. Zorg ervoor dat de deksel niet kan vallen!
2. Draai de onderste spanband los en laat de keramische basis in het nest of de tafel staan.
3. Snijd met een stanley mes en/of verkrabber zoveel mogelijk van het oude vilt af. Verwijder de restjes vilt en lijm met een doekje of schuurspons met aceton.
4. Wacht minstens een uur zodat de aceton is vervlogen.
5. Plak het nieuwe (zelfklevende) vilt zorgvuldig op de rand van de basis en de deksel. Zorg ervoor dat de naden van de basis en de deksel niet op exact dezelfde plaats komen en laat het vilt liever aan de buitenkant iets overhangen dan aan de binnenkant (dit zal anders verbranden bij ingebruikname). Probeer het vilt niet zo strak mogelijk op te plakken, maar zorg voor wat speling. Bij verwarming kan het mogelijk nog iets krimpen. Snijd het vilt bij de naad netjes af.
6. Zet de Big Green Egg weer in elkaar. Houd de spanband om de basis en draai de moeren vrijwel helemaal aan. Zet de deksel voorzichtig in de bovenste spanband en draai de moeren vrijwel helemaal aan. Controleer of de deksel en de spanbanden mooi recht zitten, schuif indien nodig voorzichtig recht, en draai alle moeren stevig aan.

# GARANTIE

Big Green Egg is wereldwijd de eerste fabrikant van keramische, op houtskool gestookte kooktoestellen die zodanig achter de kwaliteit van het product staat, dat er een beperkte levenslange garantie op van toepassing is. Een garantiesysteem wat al decennialang wordt gehandhaafd.

Voordat een EGG de fabriek verlaat ondergaat deze nog een grondige inspectie. Daarnaast is iedere Big Green Egg tegenwoordig voorzien van een certificaat wat garandeert dat het product, binnen zijn soort, van de hoogste kwaliteit is. Daarbij biedt Big Green Egg de 'best-in-class' klantenservice en garantieondersteuning aan haar klanten. Om gebruik te kunnen maken van deze uitgebreide garantieregeling, dient u uw EGG te online te registreren via [biggreenegg.eu](http://biggreenegg.eu). Binnen enkele stappen heeft u dit proces doorlopen. Bewaart u daarnaast alstublieft uw aankoopbewijs goed.

Kijk voor de volledige garantiebepaling op [biggreenegg.eu](http://biggreenegg.eu)



Big Green Egg is gecertificeerd op het gebied van de Europese regelgeving. Hierdoor voldoet Big Green Egg ruimschoots aan alle gestelde criteria op het gebied van (voedsel)veiligheid en kwaliteit (zie Besluit 1935/2004 d.d. 13 januari 1976, UNE-EN 1860-1:2003+A1:2006 en 11309/13/5932).



OPEN FLAVOUR

