



Big Green Egg

Lo mejor de la cocina al aire libre.



The
Evergreen
Since '74



Catálogo oficial de productos

2021

38



34



28



Información acerca del Big Green Egg

- 4 Cómo funciona el Big Green Egg
- 5 El secreto detrás del Big Green Egg
- 7 La mejor cerámica y los detalles innovadores

Los modelos

- 8 Qué modelo se adapta mejor a tus necesidades
- 9 Los elementos básicos más importantes para un comienzo fácil
- 10 Los siete modelos diferentes

Un sinfín de posibilidades para cocinar

- 14 La versatilidad de un kamado
- 16 Explicación de los diversos métodos de cocción
- 26 El sistema EGGspander

Una cocina al aire libre completa

- 28 soportes y mesas
- 30 Espacio de trabajo modular EGG

Cómo empezar a utilizar tu EGG

- 34 Carbón: el mejor combustible
- 36 Todo sobre la madera para ahumar

Inspiración

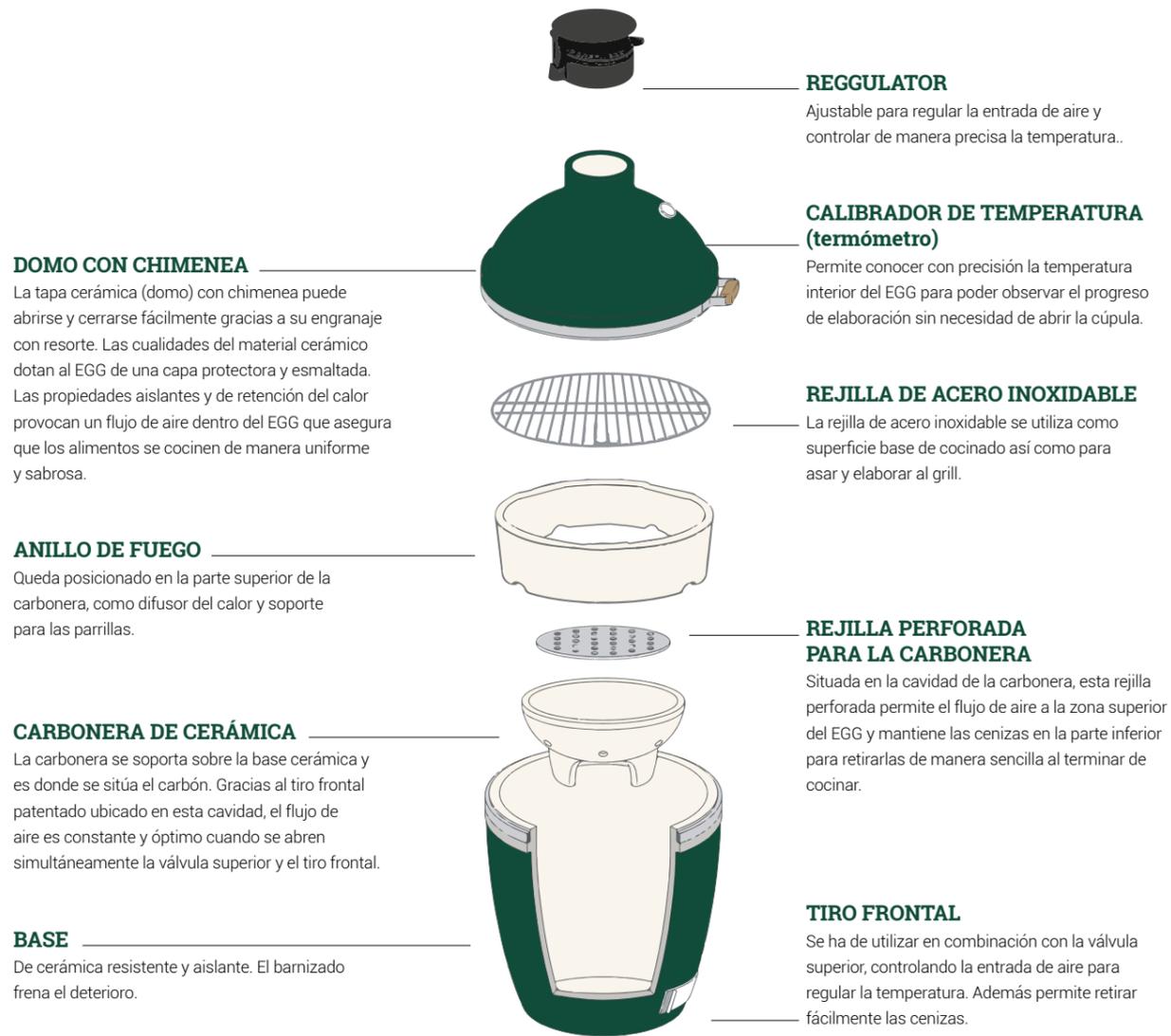
- 40 Los favoritos de Cesar Zuiderwijk
- 44 Los años tailandeses de Henk Savelberg
- 50 Accesorios
- 62 Mantenimiento
- 66 Recambios
- 70 Artículos para nuestros fans
- 75 Únete a la asociación de usuarios de Big Green Egg

¿Pide consejo a tu distribuidor de Big Green Egg!

¿Tienes alguna pregunta o te gustaría saber algo más sobre nuestros Big Green Eggs o sobre la impresionante colección de accesorios? Los distribuidores autorizados de Big Green Egg disponen de toda la información y experiencia necesarias para asesorarte perfectamente. Puedes encontrar el distribuidor más cercano en la página web biggreeneggspain.es

Explicación del Big Green Egg

Calidad sólida. Cerámicas superiores.
¡Cocina exterior y restauración de confianza!



CONOCIMIENTO ANCESTRAL Y TECNOLOGÍA INNOVADORA

Para encontrar la idea original del Big Green Egg tenemos que remontarnos siglos atrás en el tiempo. Hace más de 3000 años, ya se usaba en Asia Oriental como horno de leña tradicional de arcilla. Fue allí donde los japoneses lo descubrieron, lo acogieron con entusiasmo y se lo llevaron, llamándolo cariñosamente "kamado", es decir horno o estufa. Ya en Japón, soldados americanos descubrieron el kamado a principios del siglo pasado y se lo llevaron de vuelta a casa como recuerdo. Con el paso del tiempo, el modelo milenario siguió perfeccionándose con ayuda de conocimientos y técnicas de producción actuales e innovadores materiales, en Atlanta (Georgia, EE.UU.). La avanzada tecnología de fabricación de cerámica de la NASA también ha contribuido a la creación de este extraordinario aparato de cocina para el exterior: el Big Green Egg.

EL SECRETO DETRÁS DEL BIG GREEN EGG

Los japoneses, los americanos, los españoles: todo aquél que prueba platos preparados en un Big Green Egg queda completamente seducido por el delicioso e inigualable sabor. ¿Cuál es el secreto que se esconde detrás del EGG? En realidad, es una combinación de varios factores. Es la cerámica, que refleja el calor, lo que crea una corriente de aire que hace que los ingredientes y los platos queden más tiernos. Es la perfecta circulación del aire, gracias a la cual los alimentos se cocinan de forma uniforme a la temperatura deseada. Y es el hecho de que la temperatura se pueda regular con total precisión y mantenerla en los grados deseados. Gracias a la cerámica de primera calidad con propiedades aislantes, incluso las temperaturas externas no tienen ningún impacto sobre la temperatura interior del EGG. Y, por último, aunque no por ello menos importante, tiene un aspecto fantástico.

DISFRUTAR EN COMPAÑÍA DE UNA EXPERIENCIA DE SABOR INCREÍBLE

Disfrutar juntos de la buena vida, este es el lema de Big Green Egg. Rodeado de familia, amigos, seres queridos y de los platos más deliciosos que jamás hayas probado. El Big Green Egg tiene un rango de temperatura de 70 °C a 350 °C, lo que te permite usar una gran cantidad de técnicas de cocina: asar a la parrilla, freír, hornear, cocer, cocinar al vapor, ahumar y preparar a fuego lento o slow cooking. ¿Quieres hacerlo aún más versátil? Para cada uno de los modelos del Big Green Egg disponemos de prácticos accesorios que hacen que el EGG sea aún más fácil y divertido y que tus obras de arte culinarias tengan aún más sabor. La combinación del multifuncional EGG con una buena compañía es sinónimo de momentos inolvidables.



La mejor cerámica Detalles innovadores

A primera vista, parece que no hay mucha diferencia entre este Big Green Egg y el modelo que lanzamos al mercado en 1974. Pero las apariencias engañan. Efectivamente, desde entonces hemos implementado un gran número de innovaciones tecnológicas. Y lo seguiremos haciendo. Porque queremos ser no solo el mejor kamado de hoy, sino también el mejor kamado del futuro.



**Control exacto
de la temperatura**



**Hecho en
Norteamérica**



**El material cerámico
de mayor calidad
presentado por
la NASA**



**Fácil de encender
y listo en solo
15 minutos**



**¿Quieres ver
cómo se hace el
Big Green Egg?**

Tú y el Big Green Egg: ¡hechos el uno para el otro!

Como foodie, hay algo que sabes con certeza: con un Big Green Egg te llevas a casa (bueno, al jardín, a la terraza o al balcón) un kamado de primera calidad. Además de asar a la parrilla, con un Big Green Egg puedes freír, ahumar, cocer al vapor y cocinar a fuego lento. Y es que el EGG no es simplemente una barbacoa, sino una cocina de exterior completa, donde puedes hacer pizzas, ahumar pescado, cocinar carne a fuego lento y hacer todo aquello que también se puede hacer en un horno normal. Las posibilidades culinarias con un Big Green Egg son infinitas. Así pues, la pregunta no es por qué quieres un EGG, sino cuál de los 7 modelos se adapta mejor a ti. Por eso hemos descrito brevemente cada uno de los modelos. Descubre por ti mismo que independientemente de lo grande o pequeños que sean tu familia, tu grupo de amigos y tu jardín (o terraza), ¡siempre hay un EGG a juego!



Mini

Para llevártelo a dondequiera que vayas



MiniMax

El modelo más práctico para ponerlo



Small

Un tamaño compacto, un rendimiento perfecto



Medium

Para disfrutar con los amigos y con la familia



Large

Un todoterreno para cualquier ocasión



XLarge

Nunca más te quedarás sin espacio



2XL

El ideal para grupos muy grandes

La colección esencial del Big Green Egg:

Un inicio fácil

Para el cocinero Big Green Egg principiante hemos creado un kit inicial con los elementos básicos más importantes. Y así ya tienes preparada la lista de regalos para tu cumpleaños



convEGGtor + convEGGtor Basket



Charcoal Starters Pastillas de encendido



Ash Tool Herramienta para retirar cenizas



IntEGGrated Nest+Handler intEGGrated Base Nest y asa



100% Natural Charcoal 4,5 kg Carbón 4,5 kg





2XL

Grande, más grande, el más grande. El Big Green Egg 2XL es el miembro más grande de la familia Big Green Egg y el kamado más grande disponible en el mercado. Todo es impresionante en este modelo: el peso, el diámetro, la altura y la superficie para cocinar. El 2XL es un EGG muy llamativo en todos los sentidos. Pero eso no afecta a sus prestaciones. Con ayuda de una base con ruedas y el asa para esta base, desplazar el 2XL no tiene ninguna dificultad. Y gracias a un inteligente sistema de bisagras, abrir el EGG es también muy sencillo. Una estrella de formato en cuanto a tamaño y a posibilidades culinarias, pero sin exigencias de diva.

Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 73 cm
Superficie de cocción: 4.185 cm²
Peso: 170 kg
Altura: 90 cm

Código 120939



XLarge

¿Tienes una familia o un grupo de amigos muy grande? ¿O cocinas de forma profesional, por ejemplo en un catering para grupos grandes? En tal caso, el Big Green Egg XLarge es tu cómplice. Conseguirás que grupos grandes puedan disfrutar juntos de ingredientes y platos deliciosamente preparados. Con una superficie para cocinar de 61 centímetros, grandes piezas de carne o pescado o varias pizzas a la vez ya no serán una fantasía, sino una fantástica realidad. ¿Y si 61 centímetros no son del todo suficientes? Entonces amplía la superficie para cocinar con las rejillas especiales de 5-Piece EGGspander Kit, y podrás cocinar a alto nivel.

Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 61 cm
Superficie de cocción: 2.919 cm²
Peso: 99 kg
Altura: 78 cm

Código 117649



Large

El Big Green Egg Large es el modelo más popular en la familia Big Green Egg. En la superficie de cocción del Large puedes preparar sin dificultad todos tus platos favoritos y los de tu familia y amigos. Todo a la vez si hace falta, porque en el Large tienes espacio suficiente para cocinar para 8 personas. Con todo este espacio, en el Large también puedes elaborar fácilmente menús completos de tres platos. ¿Quieres sacarle el máximo partido al EGG? Entonces el Large es también el modelo ideal para ti, porque es el que dispone de más accesorios. De esta forma, las posibilidades de este versátil EGG son, como su propio nombre indica, Large.

Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 46 cm
Superficie de cocción: 1.688 cm²
Peso: 73 kg
Altura: 84 cm

Código 117632

Recomendación kit inicial

2XL

- EGG
- intEGGrated Base Nest y asa
- Media piedra convEGGtor
- Cesta para el convEGGtor
- Carbón 9 kg
- Pastillas de encendido
- Herramienta para retirar cenizas

XLarge

- EGG
- intEGGrated Base Nest y asa
- convEGGtor
- Cesta para convEGGtor
- Carbón 9 kg
- Pastillas de encendido
- Herramienta para retirar cenizas

Recomendación kit inicial

Large

- EGG
- intEGGrated Base Nest y asa
- convEGGtor
- Cesta para convEGGtor
- Carbón 9 kg
- Pastillas de encendido
- Herramienta para retirar cenizas



Medium

El Big Green Egg Medium es lo bastante compacto para caber en un pequeño jardín urbano, patio o balcón, pero lo suficientemente grande para asar, ahumar, guisar o freír deliciosas recetas para 6 a 8 personas. Con el Medium en el jardín será muy fácil invitar a tu familia o a unos amigos a disfrutar juntos. En parte por esto, este EGG es uno de nuestros modelos más populares. Con el convEGGtor correspondiente y la piedra lisa para hornear, en solo unos instantes puedes convertir el Big Green Egg Medium en un horno de pizza, donde preparar las pizzas caseras más deliciosas. ¡Porque aunque sea el Medium, este modelo es de todo menos mediocre!

Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 40 cm
Superficie de cocción: 1.264 cm²
Peso: 51 kg
Altura: 72 cm

Código 117625

MiniMax

Puede que no tenga unas dimensiones impresionantes, pero el Big Green Egg MiniMax compensa esto de sobra con sus prestaciones. Solo es 7 cm más alto que el Big Green Egg Mini, pero su superficie para cocinar es mucho más grande, comparable a la del Big Green Egg Small. Y de esta manera tienes suficiente espacio para cocinar para 4 a 6 personas. ¿Y si quieres salir de casa? Con un peso de 35 kilos no hace falta ser un levantador de pesas profesional para llevarte el MiniMax contigo. ¡Y con el soporte EGG Carrier que se suministra de serie no hay ningún problema! Actualiza tu instalación con la Base Nest portátil y los Estantes laterales de madera de acacia, y podrás preparar la comida a la altura más cómoda en cualquier sitio.

Especificaciones

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

Incluye Soporte con asas y patas
Código 119650

Small

¿Es cocinar al aire libre un privilegio para quienes tienen jardín? ¡Para nada! El Big Green Egg Small es el compañero de piso favorito de los urbanitas con un balcón o un pequeño patio. El Small es compacto, pero aún así resulta muy fácil cocinar como los ángeles para 4 a 6 personas. Como la parrilla del Small está colocada un poco más abajo que la del MiniMax, el Small es más adecuado para preparar piezas más grandes, aunque ambos modelos tengan la misma superficie para cocinar. Puede que el Big Green Egg Small sea pequeño, ¡pero sus prestaciones son enormes!

Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 33 cm
Superficie de cocción: 855 cm²
Peso: 36 kg
Altura: 61 cm

Código 117601

Mini

El Big Green Egg Mini es el miembro más pequeño y ligero de la familia Big Green Egg. Es perfecto para llevarlo al camping, en el barco o de picnic. O para ponerlo directamente encima de la mesa en casa. Pero para ser del todo sinceros: si tienes este modelo de EGG, es probable que nunca más vayas a ningún sitio sin llevarlo contigo. Gracias a su peso, cambiar el Mini de sitio es sumamente sencillo. Y todavía te puedes hacer la vida más fácil comprando un EGG Carrier, el soporte con patas y asas para el Mini. ¿Cocinas sobre todo para 2 a 4 personas? Entonces, este EGG viajero y ligero es tu modelo perfecto de Big Green Egg.

Especificaciones

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

Código 117618

EGG Carrier Mini
Código 116451

Medium

- EGG
- intEGGrated Base Nest y asa
- convEGGtor
- Cesta para convEGGtor
- Carbón 4,5 kg
- Pastillas de encendido
- Herramienta para retirar cenizas

MiniMax

- EGG (incl. soporte con asas y patas)
- convEGGtor
- Carbón 4,5 kg
- Pastillas de encendido
- Herramienta para retirar cenizas

Small

- EGG
- Base con ruedas
- convEGGtor
- Carbón 4,5 kg
- Pastillas de encendido
- Herramienta para retirar cenizas

Mini

- EGG
- Soporte con asas y patas
- convEGGtor
- Carbón 4,5 kg
- Pastillas de encendido
- Herramienta para retirar cenizas

Recomendación kit inicial

La versatilidad de un Big Green Egg...



LA VERSATILIDAD DE UN BIG GREEN EGG...

El Big Green Egg tiene un rango de temperatura de 70°C a 350°C, por lo que podrás probar todo tipo de técnicas de cocción. Asar a la parrilla, ahumar, saltear, cocinar al vapor, hornear o cocinar a fuego lento: facilísimo en tu Big Green Egg. Desde un chuletón a la plancha o un entrecot, hasta un curry vegetariano y un cocido madrileño. Lánzate a cocinar con unas ostras al vapor, un carpaccio ahumado al heno, una sopa de pollo asiática o una quiche de verduras bien rellena. ¡Ningún plato será demasiado raro! Y, por supuesto, es hora de probarlo todo... Sabores puros y honestos, con un aroma y un gusto característicos y sin igual. Con el Big Green Egg, se te abrirán nuevos mundos. Supera tus límites culinarios, y sorpréndete a ti mismo y a tus invitados. ¡Deja fluir tu creatividad, y disfruta!

...TODO EL AÑO!

Tanto si hace un frío glacial o un calor abrasador, podrás usar el EGG en todas las estaciones, durante todo el año. ¡Si crees que las barbacoas son solo para el verano, estás equivocado! Esto ha ido cambiando gracias al Big Green Egg. Después de todo, ¿por qué disfrutar de tu kamado unos pocos meses, pudiéndolo utilizar los 365 días del año? Su exclusivo revestimiento aislante de cerámica hará que la temperatura en el exterior sea irrelevante. La temperatura dentro del EGG se mantendrá estable, y no se verá afectada por la lluvia o la nieve.

DISFRUTANDO JUNTOS DE LA EXPERIENCIA DE SABOR DEFINITIVA

Un Big Green Egg te durará toda la vida; podrás seguir variando sin cesar los ingredientes y los platos, con resultados especialmente apetitosos. Disfrutar juntos de la buena vida: de eso trata el Big Green Egg. Cocinar rodeado de la familia, los amigos y los seres queridos, y preparar los platos más deliciosos que has probado en tu vida; de esta materia están hechos los momentos más inolvidables. Prepara tus recetas favoritas o crea nuevos platos en el EGG. Las posibilidades son innumerables: pruébalas todas y da rienda suelta a tu creatividad. Podrás servir ese jugoso entrecot, ese exquisito pescado con una corteza de sal, un guiso reconfortante, pan crujiente y pizzas con la corteza perfecta, o ese delicioso postre que te hará la boca agua. ¿Qué vas a preparar primero?

Descubre más información sobre las diversas técnicas de cocción y los accesorios en las siguientes páginas, y descubre las posibilidades que te ofrece el Big Green Egg.

Accesorios



Baking Stone



Stainless Steel Grid



convEGGtor

El convEGGtor: desde el EGG hasta el horno

El uso del convEGGtor de cerámica como escudo térmico significa que el carbón no calentará los ingredientes directamente, y que podrás convertir el Big Green Egg en un horno en cuestión de segundos. En combinación con la piedra para hornear, podrás hacer las pizzas más sabrosas de la historia con una base auténticamente crujiente.

Más información en la página 52



Vamos a empezar... ¡haciendo pizzas!

Pizza Margherita

Raciones: 2 pizzas (Ø 25-30 cm)

INGREDIENTES

MASA

250 gr de harina (preferiblemente de tipo '00')
+ extra para espolvorear
25 gr de levadura fresca u 8 gr de levadura seca
150 ml de agua templada
1 cucharada de aceite de oliva + un poco más para engrasar
1 cucharadita de azúcar

SALSA DE TOMATE

1 diente de ajo pequeño
5 hojas de albahaca
3 cucharadas de aceite de oliva
1 lata de tomates en cubitos (400 gr)

INGREDIENTES

2 bolas de mozzarella de 125 gr cada una
10 hojas de albahaca fresca
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

ACCESORIOS

convEGGtor
Piedra Lisa de Hornear
Pala de aluminio
Cortador de pizza compacto

PREPARACIÓN PREVIA

1. Para las bases, mezcla la harina con un pellizco de sal en un cuenco. Disuelve la levadura en un tercio del agua templada y añádela a la harina. Agrega el resto del agua y mezcla con el aceite de oliva y el azúcar. Amasa durante al menos 5 minutos. Este proceso resulta más sencillo con un mezclador o con un procesador de alimentos.

2. Vuelca la masa en la encimera y amasa a mano durante otro minuto. Engrasa un cuenco, dale a la masa forma de bola y ponla dentro del cuenco. Cúbrela con un paño de cocina limpio y húmedo y deja levar la masa durante dos horas.

3. Mientras tanto, pela el ajo para la salsa de tomate. Trocéalo muy fino y haz lo mismo con las hojas de albahaca. Calienta el aceite de oliva en una cacerola. Agrega el resto de

los ingredientes de la salsa y salpimienta al gusto. Llévelo a ebullición, reduce el calor y deja que se haga a fuego lento durante 5 minutos. Pasa la salsa por el pasapurés y retírala a un cuenco.

ELABORACIÓN

1. Prende el carbón en el Big Green Egg y caliéntalo con el convEGGtor, la rejilla y la Piedra Lisa de Hornear a 275-300°C. Mientras tanto, divide la masa en 2 porciones iguales y dales forma de bola. Espolvorea harina sobre la Esterilla para estirar la masa de pizza y estira finamente sobre ella la primera bola de masa con ayuda de un rodillo.

2. Espolvorea la Pala de aluminio con harina y pon sobre ella la base de la pizza. Vierte la mitad de la salsa de tomate en el centro de la base con un cucharón y extiéndela del centro hacia el exterior utilizando la base redonda del cucharón. Deja un espacio entre la salsa de tomate y el extremo exterior de la masa. Trocea a mano la bola de mozzarella y distribuye los trozos sobre la masa.

3. Espolvorea la Piedra Lisa de Hornear con harina. Usa la Pala de aluminio para extender la pizza sobre la Piedra Lisa de Hornear, cierra la tapa del EGG y hornea durante unos 5 minutos hasta que esté hecha. Mientras tanto, estira la segunda bola de masa y agrega los ingredientes de la misma forma.

4. Saca la pizza del EGG. Distribuye la mitad de la albahaca sobre la pizza y rocíala con la mitad del aceite de oliva. Corta la pizza en porciones con el Cortador de pizza compacto. Hornea la segunda pizza de la misma forma.



página 58

Consejo: ¿por qué no pruebas también a hornear pan, pasteles o brownies? ¡Las posibilidades son infinitas!



Empecemos por... asar a la parrilla sobre hierro fundido



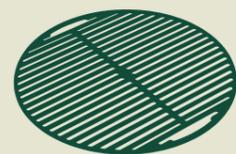
Consejo: la rejilla de hierro fundido es imprescindible para realzar los sabores, colores y aromas de los ingredientes.

Accesorios



Cast Iron Grid

Las marcas de parrilla perfectas: en tres niveles diferentes



De vuelta a la parrilla básica: la forma más sencilla, colocando la rejilla de hierro fundido en el anillo de fuego. Si le das al alimento un cuarto de vuelta en la parrilla, tendrás garantizadas las marcas distintivas de la parrilla y las reacciones maillard (caramelización de las proteínas).



Asado a la parrilla corto y rápido: lo más bajo posible en tu EGG, justo encima de los carbones ardientes. También conocido como asado al estilo cowboy. Coloca la rejilla multinivel del kit EGGspander de 5 piezas en la parte inferior de tu EGG con una rejilla de hierro fundido para el MiniMax. *esta configuración solo es posible para el Big Green Egg Large



Asar a gran altura: y manteniendo los alimentos en contacto con la parrilla durante más tiempo. Crea más espacio entre el carbón y tu producto con la rejilla en la cesta, para poder asar los trozos de carne más gruesos durante más tiempo. El calor del hierro fundido continúa proporcionando el mismo efecto grill.

Bavette entera a la parrilla

INGREDIENTES

1 bavette de 1,5 kg aprox.

ACEITE A LAS FINAS HIERBAS

1 cebolla blanca
3 ramitas de salvia
3 ramitas de orégano
3 ramitas de romero
200 ml de aceite de oliva

ACCESORIOS

Rejilla de hierro fundido.
Termómetro digital de lectura instantánea.

PREPARACIÓN PREVIA

1. Prende el carbón en el Big Green Egg, y con parrilla de hierro fundido, ponlo a una temperatura de 250 °C.

2. Mientras tanto, retira la telilla del lado plano de la bavette. Para ello, coloca el cuchillo debajo de la telilla, sujétala y corta a lo largo de la misma mientras sostienes el cuchillo contra la telilla. Corta los lados finos de la bavette. Después podrás asarlos por ambos lados y comértelos también.

3. Pela y pica la cebolla blanca para el aceite de finas hierbas. Mezcla las hojas de salvia y de orégano y el romero y pícalos finamente. Mezcla la cebolla y las finas hierbas con el aceite de oliva.

ELABORACIÓN

1. Coloca la bavette en la parrilla y deja que se haga durante unos 2 minutos. Gira la bavette un cuarto de vuelta y déjala otros 2 minutos para conseguir que se dore por igual.

2. Da la vuelta a la bavette y cocina por este lado 2 veces durante 2 minutos. Mantén una temperatura interna de 53 °C para dejarla poco hecha. Comprueba la temperatura con el Termómetro Digital de Lectura Instantánea. Envuelve la bavette sin apretar en papel de aluminio y déjala reposar durante unos 6 minutos.

3. Sazona la bavette con sal y pimienta y córtala en filetes o en tiras. Echa el aceite de hierbas sobre la carne, o sírvelo junto a la carne.



Empecemos con... saltar

Consejo: engrasa el wok con papel de cocina y unas gotas de aceite. Para obtener los mejores resultados, el wok deberá estar muy caliente. Eso significa que deberás mezclar el resto del aceite con los ingredientes, o añadir al wok al mismo tiempo el aceite y los ingredientes, para evitar que el aceite se queme.

Pad Thai con pollo

INGREDIENTES

PAD THAI

400 g de fideos de arroz (5 mm)
400 g de filetes de muslo de pollo
100 g de setas shiitake
1 pimiento morrón rojo
1 cebolla
3 dientes de ajo
cilantro al gusto
4 huevos
3 cebolletas
½ guindilla roja
6 cucharadas de aceite de girasol
1 cucharadita de pasta de curry amarillo
125 g de brotes de soja

SALSA

2 cucharadas de salsa de chile dulce
2 cucharadas de salsa de pescado
2 cucharadas de sirope de jengibre
2 cucharadas de tamarindo purificado (assem)

ACCESORIOS

1 cesta para convEGGtor
Wok para grill de acero al carbono

PREPARACIÓN PREVIA

1. Enciende el carbón en el Big Green Egg y calienta a 230-240°C.

2. Mientras tanto, prepara los fideos de arroz de acuerdo con las instrucciones del paquete. Mezcla todos los ingredientes para la salsa.

3. Corta los filetes de muslo de pollo en tiras. Corta los hongos shiitake en rodajas. Corta el pimiento rojo por la mitad, retira el tallo y las semillas y corta la pulpa en tiras. Pela y pica finamente la cebolla y los ajos. Separa las hojas de cilantro y pícalas finamente. Corta las cebolletas en aros. Retira el tallo y las semillas de la guindilla y cortar la pulpa en aros. Bate los huevos.

ELABORACIÓN

1. Coloca el wok para grill de acero al carbono en la cesta para convEGGtor y ponlo en el EGG. Espera unos 5 minutos hasta que el wok esté totalmente caliente.

2. Vierte 4 cucharadas de aceite de girasol en el wok caliente y añade las tiras de pollo. Sofríelas durante unos minutos y, cuando el pollo comience a dorarse, mézclalas con la pasta de curry. Sofríe durante unos minutos más hasta que se libere el aroma de la pasta de curry.

3. Añade el shiitake, el pimiento morrón, la cebolla y el ajo. Añade todos los ingredientes para la salsa Pad Thai a la mezcla de pollo y revuelve.

4. Incorpora los fideos a la mezcla de pollo y añade sal y pimienta al gusto. Desplaza el Pad Thai a un lado del wok. Echa el resto del aceite de girasol en el lado vacío del wok. Vierte y fríe el huevo batido.

5. Mezcla el huevo cuajado con el Pad Thai, comprueba que los fideos estén calientes y coloca el Pad Thai en un bol. Sofríe en el wok los brotes de soja durante unos segundos más y mézclalos con el Pad Thai.

6. Decora el Pad Thai con la guindilla y la cebolleta.

Accesorios



Carbon Steel Grill Wok



convEGGtor Basket

¡Tu EGG es ideal para hacer el trabajo de un wok!

Coloca el Wok para grill de acero al carbono en la Cesta para convEGGtor, y tu EGG estará listo en cuestión de segundos para una nueva técnica de cocción. Un chorrito de aceite, altas temperaturas y los ingredientes más frescos; pronto estarás a tus anchas en cualquier mercado gastronómico. Mantén la cúpula cerrada el mayor tiempo posible: el flujo de aire de tu kamado proporcionará una cocción uniforme y deliciosa.



página 55

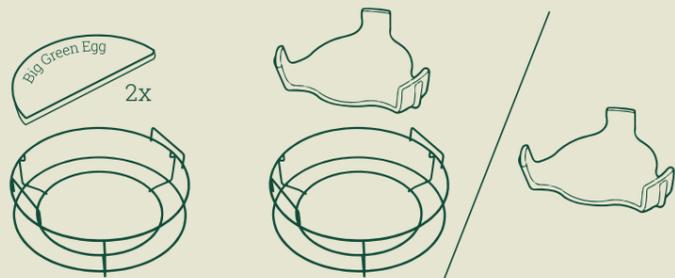


página 52

Empecemos con... sesiones de cocina que duran horas Panceta de cerdo cocida a fuego lento



A fuego bajo y lentamente: ¿cómo lo ponemos en práctica?



La preparación es muy sencilla, deja que el tiempo haga su obra, y sorpréndete con los resultados. Pero, ¿cuál es la configuración ideal? Puedes optar por una cocción lenta con el convEGGtor, o colocar dos Medias piedras convEGGtor en la Cesta para convEGGtor. La diferencia se debe al tamaño de la superficie indirecta que crea, y a las temperaturas correspondientes:

Cesta para convEGGtor + 2 Medias piedras convEGGtor = 70°C – 180°C

convEGGtor (con o sin Cesta para convEGGtor) = 80°C – 350°C

Consejo: para obtener los mejores resultados en el ahumado, selecciona las Virutas de madera para tiempos de ahumado reducidos, y los Trozos de madera más grandes para sesiones más largas. Si quieres más información sobre el ahumado, consulta la página 36.



Accesorios



Stainless Steel Grid



convEGGtor

Panceta de cerdo cocida a fuego lento

PREPARACIÓN PREVIA

1. Marca el lado graso de la panceta de cerdo transversalmente. Marca asimismo el lado de la carne transversalmente; de esta forma la carne podrá absorber los sabores. Frota la panceta de cerdo por ambos lados con el puré de ajo y espolvorea generosamente con sal marina. Coloca la mitad del tomillo, del romero y de las hojas de laurel por el lado graso y la otra mitad por el lado de la carne. Cubre y deja macerar en el frigorífico durante una noche.

INGREDIENTES

- 1 kg de panceta de cerdo sin corteza
- 2 cucharadas de puré de ajo sal marina
- ½ manojo de tomillo
- ½ ramita de romero
- 6-8 hojas de laurel

ACCESORIOS

- convEGGtor
- Termómetro remoto con doble sonda

ELABORACIÓN

1. Saca la panceta de la nevera. Abre totalmente el regulador de aire bajo la base de cerámica, coloca separadamente tres pastillas de encendido sobre el carbón y enciéndelas. Deja abierta la tapa del EGG durante 10-12 minutos. Mientras tanto, frota el condimento por el lado de la carne de la panceta y parcialmente por el lado de la grasa. Al dejar un poco de condimento sobre la grasa durante la cocción, la grasa y, por lo tanto, la carne, tendrán un sabor adicional.

2. Coloca el convEGGtor y pon la rejilla de acero inoxidable en el Big Green Egg. Pon

la panceta en la rejilla con la grasa hacia arriba, ya que esto permitirá que la sabrosa grasa penetre en la carne y se haga en su propio jugo durante la cocción. Además, goteará muy poca grasa sobre el convEGGtor, que de otro modo generaría mucho humo. Cierra la tapa del EGG y aumenta la temperatura hasta 100°C. Deja que la panceta se haga durante unas 3 horas, hasta que la carne alcance una temperatura interna de al menos 77°C. Esto se puede medir con el termómetro remoto con doble sonda o con el termómetro de lectura instantánea.

3. Retira la panceta del EGG cuando se haya alcanzado la temperatura del núcleo. Podrás cortar y servir en lonchas finas o dorar las lonchas a una temperatura de 230°C (sin el convEGGtor) aproximadamente un minuto por cada lado. También puedes dejar enfriar la panceta de cerdo (guárdala tapada en el frigorífico); córtala en lonchas y ásalas al día siguiente. O disfruta de la panceta de cerdo cocida a fuego lento un día y asa las lonchas sobrantes al día siguiente.



**Empecemos con...
otras técnicas de cocina**

Las posibilidades son innumerables: pruébalas todas y da rienda suelta a tu creatividad.



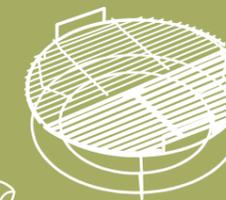
Cast Iron Grid



convEGGtor

Asado indirecto
¿Asar un pollo de granja con la piel sin tener que darle vueltas todo el rato, o preparar ingredientes delicados, como las verduras, pero consiguiendo que queden con unas deliciosas marcas de parrilla? Con el asado indirecto tendrás el máximo contacto con la rejilla de hierro fundido, y conseguirás que las proteínas de tu producto se caramelicen con mayor lentitud.

Half Stainless Steel Grid
Half Cast Iron Grid

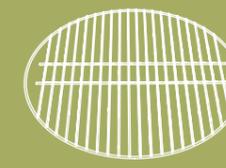


convEGGtor Basket



Half convEGGtor Stone

Dorado indirecto a alta temperatura
Podrás dorar un jamón en salazón o un filete de cerdo asado, para aportarles un sabor extraordinario con la Rejilla de acero inoxidable y el convEGGtor a alta temperatura, sin quemar el producto. El aire caliente del EGG dará el color perfecto a tu producto.



Stainless Steel Grid

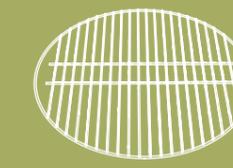


convEGGtor

Cocción multizona
Podrás asar a la parrilla un trozo grande de carne y luego dejar que se haga más tiempo con el fuego indirecto. O servir una gran cantidad de hamburguesas a la vez, en un abrir y cerrar de ojos. Consejo del chef: cocina el saté directamente en el fuego, y deja que las brochetas reposen en la zona de cocción indirecta. No más madera ennegrecida y carbonizada en tus exquisitos manjares a la parrilla.



Dutch Oven



Stainless Steel Grid



convEGGtor

Guisos
Consejo: primero, dora el producto en la Rejilla de hierro fundido para obtener un sabor adicional, y luego deja que se termine de hacer en la Olla de hierro fundido. Mantén la olla destapada durante la cocción. De esa forma, el Big Green Egg cerrado aportará a tu plato el máximo sabor.



Sistema EGGspander

Un sinfín de posibilidades para cocinar.



Da rienda suelta a tu creatividad culinaria con el Kit EGGspander de 5 piezas. Este inteligente sistema crea una cantidad ilimitada de combinaciones, para aprovechar al máximo tus posibilidades y las de tu EGG. Este ingenioso kit está compuesto por una rejilla multinivel de 2 piezas, una cesta convEGGtor y dos medias rejillas de acero inoxidable. De esta forma, el Kit EGGspander es el perfecto conjunto básico para cualquier fan del EGG.

¿Todas estas combinaciones diferentes no son un reto suficiente para ti? Entonces aún tenemos muchos más accesorios complementarios en nuestro surtido. Deja que sean tus técnicas favoritas de cocinado las que decidan qué complementos son indispensables para ti.



Selección de técnicas culinarias.



Cocción en múltiples zonas (directa e indirecta)

El EGGspander hace posible la cocción directa e indirecta simultáneamente.



convEGGtor Basket/Cesta para convEGGtor

Permite colocar y retirar el convEGGtor de forma práctica y sencilla. La cesta también sirve de sujeción para el wok para grill de acero al carbono para hacer los mejores platos al wok.



Pizza & Horneado

Convierte tu EGG en un horno para pizza para conseguir la mejor pizza con el convEGGtor y una piedra para hornear. Usa la rejilla multinivel para ampliar el espacio para hornear.



Cocción multinivel

Amplia la capacidad de cocinado al preparar varios alimentos al mismo tiempo o cuando se cocina para grupos grandes. La rejilla superior se desliza hacia atrás para poder acceder fácilmente a los alimentos.



Parrilla Cowboy

La rejilla multinivel de 2 piezas se puede girar para preparar platos a la parrilla «estilo cowboy» justo encima del carbón. *Esta configuración solo es posible para el Big Green Egg Large



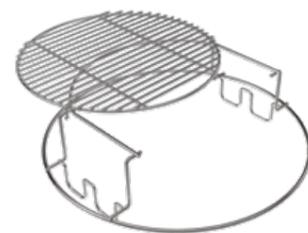
A fuego lento

Usa el Kit EGGspander de 5 piezas con dos medias piedras convEGGtor para hornear para platos a fuego lento perfectos. Los mejores resultados: varias horas a baja temperatura.

5-Piece EGGspander Kit Kit EGGspander de 5 piezas

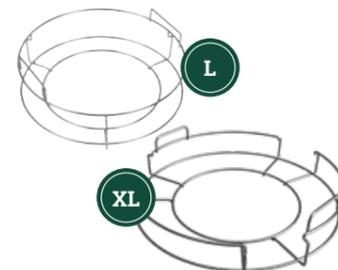


XLarge 121226
Large 120762



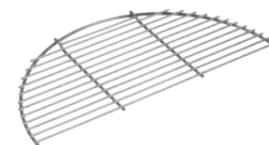
2-Piece Multi Level Rack Rejilla multinivel de 2 piezas

XLarge 121219
Large 120755



1-Piece convEGGtor Basket Cesta para convEGGtor de 1 pieza

XLarge 121196
Large 120724



Half Stainless Steel Grid Media rejilla de acero inoxidable

XLarge 121202
Large 120731

Desde el EGG hasta la cocina al aire libre completa

Cada Big Green Egg merece la mejor ubicación, para protegerlo, desplazarlo de forma segura en caso necesario, y aprovecharlo al máximo. Una vez que hayas elegido el modelo que más te convenga, podrás comenzar la instalación. Transforma tu EGG en una perfecta cocina al aire libre proporcionándole una base sólida, incluido el espacio de trabajo y el espacio de almacenamiento.



Portable Nest MiniMax Base Nest portátil MiniMax

¿Vas de acampada o a una fiesta en un parque o en la playa? No hay ninguna razón para no disfrutar al aire libre con estilo. Te llevas tu MiniMax en su base portátil y listo. Basta con desplegarlo y tienes tu aparato de cocina de exterior multifuncional preparado, a la altura más cómoda (¡la base es de 60 cm!). ¿Ya has acabado de usar el EGG? Pues plegar y marchar.

MiniMax 120649



Nest Base con ruedas

Todos los Big Green Eggs se sienten como en casa en una base con ruedas para el EGG. Si pones tu EGG sobre esta base, lo verás crecer. Al estar más alto, lo tendrás directamente a la altura ideal para trabajar. Tu espalda te lo agradecerá. La base con ruedas está fabricada en acero revestido y sus 4 robustas ruedas giratorias te permitirán desplazar el EGG fácilmente.

XLarge 301079
Large 301000
Medium 302007
Small 301062



IntEGGrated Nest+Handler intEGGrated Base Nest y asa

Pues sí ¡en Big Green Egg nos gusta el dos en uno! El intEGGrated Base Nest y asa combina dos fantásticos productos en una creación genial. Una base Nest fuerte y estable y un práctico utensilio para mover tu EGG con seguridad gracias a las grandes y robustas ruedas giratorias. Un sitio para tu EGG y un medio de transporte, y todo ello con un moderno diseño.

2XL 121011
XLarge 121158
Large 120175
Medium 122285



Table Nest Base para mesa

Con la base para mesa, colocas tu Big Green Egg sobre un pedestal, literalmente. Esta base está especialmente diseñada para sujetar tu EGG y proteger tu mesa, tu isla de cocina o la cocina que has montado al aire libre del calor que se desprende al cocinar. No coloques nunca el Big Green Egg directamente sobre una base de madera.

2XL 115638
XLarge 113238
Large 113214
Medium 113221



Nest Utility Rack Accesorio para bases con ruedas

¿Dónde dejas el convEGGtor cuando no lo estás utilizando? El nuevo accesorio Big Green Egg para bases con ruedas se encarga de sujetarlo para ti. Esta solución de almacenamiento temporal se coloca en la base con ruedas o en la IntEGGrated Base Nest y asa. Y es lo suficientemente fuerte para colgar también en él sin problema tu piedra para hornear. Un robusto accesorio.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
122704



Acacia Wood EGG Mates Estantes laterales de madera de acacia

Las nuevas EGG Mates de madera de acacia de Big Green son unas fantásticas mesas laterales para tu Big Green Egg. Estas prácticas mesas laterales para tus ingredientes y utensilios están hechas de madera de acacia de cultivo sostenible. Esta madera dura con llamativo dibujo se utiliza sobre todo para muebles de lujo. Son fáciles de instalar, plegables y resistentes al calor: en una palabra ¡fantásticas!

XLarge 121134 MiniMax 121844
Large 121127 Small 120663
Medium 120670



Acacia Table Mesa Acacia

La naturaleza va a su aire. Mira, por ejemplo, la mesa Acacia. Esta mesa hecha a mano está formada por tablones de madera de acacia maciza y tiene los nervios naturalmente formados y unos matices de color únicos. Por eso, cada mesa es totalmente diferente. La mesa Acacia transforma tu Big Green Egg en una completa cocina al aire libre, con suficiente espacio para tus utensilios e ingredientes. Coloca el EGG en la mesa sobre una base para mesa para hacer posible la necesaria circulación del aire.

160x80x80 cm 150x60x80 cm
XLarge 118264 Large 118257



2x Kit de ruedas 120410
no incluidas



Espacio de trabajo Modular EGG.

Roma no se construyó en un día, así que tú también deberías tomarte tu tiempo para hacer tu cocina de exterior 100 % a tu medida. Empieza con la estructura principal y vete ampliándola poco a poco con estructuras de extensión, capas intermedias y otros complementos. ¡Hagámoslo más grande!

El nuevo Espacio de trabajo Modular Big Green Egg es una especie de Lego® para adultos. Se ha diseñado de tal manera que todas las piezas pueden combinarse entre sí, lo que permite seguir ampliando.

¿Quieres una superficie de trabajo más amplia? Este sistema modular es tan versátil como el propio EGG. También es posible adaptar a tus gustos la forma y el estilo de tu espacio de trabajo al aire libre.



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

Kit de ruedas 120410 no incluidas

1 Añade un módulo de expansión.



Expansion Frame
Estructura de extensión
76x76x77 cm
120236



Expansion Cabinet
Armario de extensión
76x76x77 cm
122247
No incluye la capa de madera de acacia

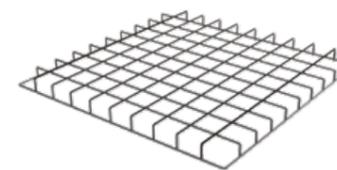


Caster Kit
Kit de ruedas
10 cm
120410



Tool Hooks
Ganchos para utensilios
25 cm
120281

2 Personalizar con las capas.



Stainless Steel Grid Insert
Capa intermedia de rejilla de acero inoxidable
120243



Acacia Wood Insert
Capa de madera de acacia
120250



Stainless Steel Insert
Capa intermedia de acero inoxidable
127365



Distressed Acacia Wood Insert
Capa de madera de acacia envejecida
120267

3 Incrementa su eficiencia con herramientas adicionales.



3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace
Paquete de accesorios de 3 piezas para el espacio de trabajo modular EGG

¿Cómo reconocer a un experto en el Big Green EGG? Por una mesa de trabajo organizada. Con este paquete de accesorios de 3 piezas, tendrás todo a mano, y las manos libres para el EGG. Guarda los utensilios y las hierbas aromáticas en la rejilla de almacenamiento, cuelga un rollo de papel de cocina o el paño de cocina en el soporte, y deja la ceniza en la bandeja. ¡Una configuración muy práctica!

126948 **Próximamente disponible**



Carbón del Big Green Egg: Elige tu sabor



La clave del éxito para un plato delicioso y lo más importante a la hora de cocinar es usar un carbón vegetal de la mejor calidad. Si bien el resultado dependerá en gran medida del tipo de carbón utilizado, hay algo que está muy claro: el sabor de los ingredientes cocinados con carbón es inigualable.

El carbón vegetal Big Green Egg tiene una certificación FSC, es carbón vegetal 100 % natural, y tiene su origen en de haya y de carpe. Este tipo de madera garantiza una base neutra, por lo que para cada nueva sesión de cocina, podrás crear tu propia mezcla de sabor ideal. Por ejemplo, puedes aportar un sabor ahumado adicional, con un toque de Hickory, Cerezo, Manzana o Pecán. Si añades las Virutas de madera o los Trozos de madera del Big Green Egg, independientemente del sabor que elijas, disfrutarás siempre de un plato exquisito.

El carbón vegetal 100 % natural (libre de ingredientes químicos, aromas y saborizantes) se produce en Europa a partir de residuos de madera o de árboles especialmente cultivados en bosques gestionados de forma sostenible. Por cada árbol que se tala, se planta uno nuevo en su lugar. Las piezas extragrandes se queman lentamente, no generan humo innecesario y, a diferencia de muchos otros tipos de carbón vegetal, producen muy poca ceniza. Esta madera dura, de gran pureza, tiene un tiempo de combustión sorprendentemente prolongado. Eso es lo ideal a la hora de cocinar lentamente el pulled pork (cerdo desmigado).



Charcoal Starters Pastillas de encendido

Con las pastillas de encendido, empiezas a cocinar en tu EGG con buen pie, ya que puedes encender el carbón en el Big Green Egg de forma segura, sin necesidad de líquidos de encendido ni aditivos químicos. Estas pastillas de encendido están compuestas por fibras de madera prensadas, por lo que no tendrás que aguantar ni el humo (negro) ni el penetrante olor a queroseno.

24 piezas 120922

Charcoal EGGniter EGGniter recargable de butano para carbón

Una flamante novedad pero ya totalmente indispensable para cualquier fan del EGG. El EGGniter encendedor recargable de butano para el carbón de Big Green Egg es una potente combinación de encendedor regulable y soplete. En tan solo unos minutos encenderás y pondrás el rojo vivo esos carbones. ¡Este encendedor para barbacoa es rápido, fácil y seguro! Baby, you can light my fire!

120915



100% Natural Charcoal Carbón vegetal 100% natural

Cada sesión de cocina comienza con el combustible adecuado. Nuestro carbón vegetal 100% natural con la marca de calidad FSC es exactamente lo que necesitas. Este carbón vegetal Big Green Egg proviene de haya y de carpe, y ofrece un tiempo de combustión extremadamente largo. Para aportarle un toque ahumado adicional, puedes añadir al carbón las Virutas de madera o los Trozos de madera del Big Green Egg, según prefieras.

El carbón Big Green Egg viene en sacos de 9 y 4,5 kilos. El carbón de las bolsas de 4,5 kilos es un poco más pequeño, lo que lo convierte en el más adecuado para los modelos EGG de menor tamaño.

9 kg 666298
4,5 kg 666397



¿Ahumar en el EGG? Adictivamente delicioso



El Big Green Egg aporta una dimensión extra a la técnica del ahumado. Cuando hayas probado el característico sabor ahumado con un ligero toque de madera, no habrá vuelta atrás. Con un par de utensilios, ahumar no tendrá secretos para ti. Elige los Wooden Grilling Planks para colocar encima los ingredientes. Antes de poner el tablón de madera de cedro o de aliso en el EGG, déjalo remojar unos instantes en agua. La combinación del calor con la humedad crea el efecto ahumado. Con las virutas Wood Chips originales, darás a tus platos un toque extra. Mezcla las virutas de madera (remojadas) con el carbón o echa un puñado por encima. Dependiendo del plato que quieras preparar, elige virutas de madera de hickory, de pecán, de manzano o de cerezo. Un producto nuevo en nuestra gama son los Wood Chunks, 100 % naturales: estos robustos trozos de madera han sido exhaustivamente probados por los mejores chefs, que han dado su aprobación. Gracias a su formato son especialmente aptos para las largas sesiones de cocinado a fuego lento. Elige las variedades Manzano, Pecán o Mesquite y pasa al siguiente nivel gastronómico.



Wood Chips Virutas de madera

Cada chef del Big Green Egg tiene su propio estilo. Con las virutas de madera originales, darás a todos tus platos un característico sabor ahumado. Mezcla las virutas de madera (remojadas) entre el carbón o espolvorea un puñado de virutas por encima. O haz las dos cosas; es cuestión de gustos. Al igual que la variedad de virutas que elijas: nogal, pecán, manzano o cerezo. Las Virutas de madera son ideales para ahumados que necesitan poco tiempo.

| | |
|-------------------|--------|
| Contenido - 2,9 L | |
| Nogal | 113986 |
| Pecán | 113993 |
| Manzano | 113962 |
| Cerezo | 113979 |



Wood Chunks Trozos de madera

Exhaustivamente probados por los chefs Big Green Egg. Esta serie de calidad premium, con trozos de madera 100 % naturales, es perfecta para ahumar y da un aroma delicioso y extra prolongado y un sabor pleno a tus platos. Elige entre madera de manzano, nogal o mezquite y descubre una nueva y sabrosa dimensión en todos los platos que prepares en el Big Green Egg. Los Trozos de madera son los más adecuados para sesiones prolongadas de cocción lenta a baja temperatura.

| | |
|-----------------|--------|
| Contenido - 9 L | |
| Manzano | 114617 |
| Nogal | 114624 |
| Mesquite | 114631 |

Consejo: combina el carbón vegetal 100% natural Big Green Egg a tu gusto con virutas y trozos de madera. Las piezas neutras del carbón harán que te sea muy fácil conseguir un sabor diferente en cada sesión de cocina.



Wooden Grilling Planks Tablones de madera para asar

Con nuestros tablones de madera para asar te convertirás en un cocinero de un nivel superior. Coloca los ingredientes sobre los tablones (remojados en agua) y en la parrilla de tu Big Green Egg y la humedad se encargará de crear un efecto ahumado. Puedes elegir entre tablones para asar de madera de cedro o de madera de aliso, cada uno con su acento de sabor particular. Los Tablones de madera para asar son reutilizables.

| | |
|------------|--------|
| Cedro - 2x | |
| 28 cm | 116307 |
| Aliso - 2x | |
| 28 cm | 116291 |



Apple



pescado, carne de cerdo, carne blanca y aves, como pollo y pavo.

Cherry



pescado, carne de cordero, todos los tipos de caza, pato y carne de vacuno.

Pecan



platos ahumados picantes, sobre todo los platos típicos americanos de barbacoa.

Hickory



fruta, frutos secos, carne de vacuno y todos los tipos de caza.

Mesquite



Carne de ternera, carne de cerdo condimentada y caza. Se usa a menudo para pulled pork y brisket.

Consejo: la plancha para el grill también es ideal para combinar con frutas, champiñones, magret de pato u otros tipos de pescado.



Empecemos con...
Planchas de madera para asar

Dados de salmón cocidos sobre madera de cedro

Para 10 dados

INGREDIENTES

400 g de filete de salmón sin piel (lomo)
2 cebolletas
1 guindilla roja
1/3 de lima
2 ramitas de cilantro
100 ml de salsa de soja Tomasu
1 cucharadita de pasta de wasabi
10 rodajas de jengibre en escabeche (gari, toko)
1 cucharada de mayonesa kewpie (toko)

ACCESORIOS

Tablón de madera para asar (cedro)
Termómetro digital de lectura instantánea

PREPARACIÓN PREVIA

1. Corta el filete de salmón en 10 dados de tamaño similar. Corta las cebolletas en aros finos. Retira el tallo y las semillas de la guindilla y corta la pulpa en aros finos. Corta la lima en rodajas. Retira las hojas de 1 ramita de cilantro y pícalas finamente.

2. Para la marinada, mezcla la salsa de soja y la pasta de wasabi. Separa 10 aros de la cebolleta y la guindilla (guárdalos en el frigorífico) y mezcla el resto con las rodajas de

lima y el cilantro finamente picado con la marinada. Baña los dados de salmón en la mezcla y déjalos marinar en la nevera durante 2 horas.

ELABORACIÓN

1. Remoja el tablón de madera para asar en agua abundante durante 30 minutos. Enciende el carbón en el Big Green Egg y, con la rejilla, llévalo a una temperatura de 170°C.

2. Seca el tablón de madera para asar con papel de cocina y coloca encima los dados de salmón. Coloca el tablón sobre la rejilla y cierra la tapa del EGG. Deja que el salmón se ahúme durante 8-10 minutos hasta que alcance una temperatura del núcleo de 55°C; podrás medir la temperatura con el termómetro digital de lectura instantánea. Mientras tanto, retira las hojas de la segunda ramita de cilantro y córtalas en tiras finas, y escurre las rodajas de jengibre.

3. Retira la plancha para asar del EGG y vierte la mayonesa sobre el salmón. Decora con la guindilla, la cebolleta, el jengibre encurtido y el cilantro.

Planchas de madera para asar: dos formas de utilizarlas

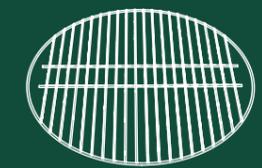
Cocción y cocción al vapor: coloca en la parrilla las tablas, previamente empapadas en agua, con el ingrediente. El vapor que se libere hará que los ingredientes absorban el dulce sabor a madera de cedro.

Ahumar y asar: deja que la tabla empapada se seque en la rejilla y coloca luego los ingredientes. La madera de cedro se chamuscará por la parte inferior, dando a tu plato un sabor ahumado.

Accesorios



Wooden Grilling Plank



Stainless Steel Grid



El chef batería

Entrevista
Cesar Zuiderwijk

Cesar Zuiderwijk es muy conocido como el batería de Golden Earring, la legendaria banda holandesa de fama internacional. Lo que muchos no saben es que también es un excelente cocinero. Y que siempre que puede, cocina en el Big Green Egg.

Texto Caroline Ludwig | **Fotos** Femque Schook

A pesar de que los cinco hermanos de su madre eran todos fruteros, su afición por la comida no nació en su casa. «Siempre había muchas verduras blanduzcas cocidas», bromea Cesar Zuiderwijk. «Mi madre nunca llegó más allá de los libros de cocina básicos. Espera, todavía tengo uno por alguna parte». Y Zuiderwijk resulta ser todo un coleccionista, ya que posee cientos de libros de cocina.

Clases de cocina en el Golden Duck

No lo llames pasión; César no es un hombre de palabras grandiosas. Considera la cocina principalmente como una actividad práctica: «Solo quiero comer buena comida, y creo que cocinar debe ser divertido». Pero según su amigo y chef Henk Savelberg, galardonado con una estrella Michelin, Cesar es particularmente bueno en los fogones, sobre todo si se trata de cocinar en el Big Green Egg. Su afición por la buena comida fue impulsada por el nacimiento de su hijo Casper hace 35 años. «Hasta entonces, hacía música y me iba de bares. Pero desde que me convertí en padre, comencé a prestar atención a la alimentación saludable, comprando frutas y verduras en mercados ecológicos y empecé a trabajar con ellos». La cocina especiada es su favorita: india, indonesia, sudamericana... y también prepara estos platos él mismo. «En la década de 1970, de gira con Golden Earring, descubrí Golden Duck, un restaurante chino en Londres, que pronto se convirtió en mi favorito y siguió siéndolo cuando me fui a vivir allí. De vuelta a los Países Bajos, abrieron un Golden Duck en Scheveningen, con el mismo menú y la misma decoración. Pronto descubrí que allí trabajaba el mismo chef, e inmediatamente le pedí que nos diera clases de cocina a mí y a algunos amigos». César saca el menú y comienza a leer en voz alta con deleite: «Crêpes con relleno de pato, gambas con sésamo, pescado borracho en vino blanco. Aprendí a cocinar todo el menú. Era una mezcla de estilos de Beijing, Cantón y Szechuan. Mira, sopa wan tan; se me hace la boca agua».



Una banda de gourmets

Los otros músicos de Golden Earring también son gourmets, aparentemente. George (Kooymans, el guitarrista, ed.) es un buen cocinero, y los cuatro hemos ido a cenar juntos innumerables veces. Una vez estuvimos en una larga gira por todo Estados Unidos como teloneros de The Who. Terminábamos temprano y salíamos a cenar. Siempre echábamos mano inmediatamente de la guía telefónica local para ver si había un Benihana, que es una cadena de restaurantes japoneses. Sashimi, sushi, platos a la parrilla: en esa época, en los Países Bajos no estábamos familiarizados con esos conceptos. La gente suele pensar que los músicos solo comen comida basura, pero nada más lejos de la verdad. Zuiderwijk conoció a Henk Savelberg hace veinte años. También asistió a sus clases de cocina, y ambos siguen siendo miembros de un club de cocina. «Creo que sus platos de pescado son fantásticos. Casualmente, ayer preparé su bullabesa».

Dukkah y litros de Piccalilli

El jardín de su casa en Baarle-Nassau, en la frontera con Bélgica, es su dominio Big Green Egg. Casi ni se acuerda de cuántos tiene. «Vamos a ver, un Minimax, un Large y un XL en Baarle, y en nuestro piso de La Haya hay un Small en la terraza y otro Mini en el sótano, para cuando vamos de picnic». A Zuiderwijk le gusta usar sus propias mezclas de especias y caldos para cocinar. «En Baarle tengo un huerto, y de ahí salen las verduras para las guarniciones. También preparo litros de piccalilli y salsa de tomate. Tienes que probar esto: dukkah, una mezcla de nueces del norte de África. También preparo siempre el caldo de verduras yo mismo. En temporada, me gusta cocinar carne de caza: espalda de venado o costillar de jabalí, y un amigo mío cría gallinas Bresse. Estoy diseñando un soporte de parrilla especial basado en un soporte para batería». ¿Es posible imaginar una mejor simbiosis entre los dos grandes amores de Zuiderwijk?



Los favoritos de Cesar

LA BANDA **THE STONES**

«Increíbles, directos. La última vez que los vi fue en el Gelredome. Estos tíos se han vuelto más agradables con la edad. Estaban relajados y amables».

VINO **LA VIALLA**

«Los vinos premiados de la italiana Fattoria La Violla. En una gran finca en las colinas a las afueras de Arezzo (Toscana), elaboran estos grandes vinos biodinámicos, como Chianti y Vermentino y otros productos maravillosos. ¡Puedes pedirlos fácilmente a través de internet!»

LIBRO DE COCINA **LES DINERS DE GALA**

«Mi libro de cocina favorito es Les Diners de Gala, por Salvador Dalí. Me gusta este artista desde que yo era joven. El libro, con fantásticas ilustraciones, contiene los platos que servían Dalí y su musa Gala durante sus extravagantes cenas».



Haya llegado a la edad de la jubilación o no, Henk Savelberg sigue siendo tan ambicioso como siempre.

Los años tailandeses de Henk Savelberg



Hace cinco años que Henk Savelberg dio el gran paso. En la gran metrópolis de Bangkok, se lanzó a una nueva aventura, cocinando según su receta de éxito: cocina de lujo, francesa, y con productos holandeses. A pesar de alcanzar la edad de la jubilación este verano, este chef galardonado por Michelin no tiene la menor intención de dejar de trabajar.

Después de 40 años cocinando para varios restaurantes, en 2014 le dijo adiós a los Países Bajos. Henk Savelberg estuvo al frente de su establecimiento homónimo en Voorburg durante 25 años, presenciando el declive del mercado de los restaurantes con estrellas Michelin. Contando ya con cuatro estrellas, Savelberg decidió embarcarse en una nueva aventura en Tailandia, inaugurando Savelberg Tailandia en el distrito de las embajadas, en Bangkok. Para ello se llevó con él a un par de chefs holandeses y a sus Big Green Eggs.

Diferencias culturales

Mirando hacia atrás, no podría haber elegido un mejor momento. «En los últimos años, Bangkok se ha convertido en una verdadera meca culinaria. Llegué justo en el momento ideal. Por supuesto, sabía que Michelin planeaba lanzar una guía de Asia. Eso significaba que me interesaba conseguir una estrella». Y así fue: en la primera guía roja –Michelin Asia 2018– Savelberg recibió el codiciado galardón. Luego ha visto como ha ido creciendo el interés del público por la buena comida. «Al principio, alrededor de la mitad de nuestros clientes procedían de Europa y el resto de Asia. La proporción de asiáticos es ahora mucho mayor; la mayoría de ellos pertenece a las clases sociales pudientes tailandesas». Pronto se acostumbró a la cultura de los restaurantes asiáticos. «Los tailandeses son trabajadores fantásticos, pero tienes que ser amable con ellos, ya que de lo contrario se irán». Sobre cómo se comportan los clientes de su restaurante: «Comen bastante rápido y pasan toda la velada pendientes de sus móviles. Fotografían cada plato meticulosamente e insisten en que yo salga también en sus fotos. A menudo piden un menú individual de ocho platos entre dos personas y lo comparten todo. También es perfectamente normal traerte tu propia botella de vino».

Cocina francesa con productos neerlandeses

Los gastrónomos ahora tienen para elegir en Bangkok: hay 27 restaurantes con estrellas Michelin. Cinco de ellos han obtenido dos estrellas, incluido el Le Normandie, de orientación francesa, en el Hotel Mandarin Oriental, y Mezzaluna en LeBua, donde está el chef Ryuki Kawasaki, especializado en cocina francojaponesa. Savelberg también se basa en la cocina francesa como punto de partida de sus platos. «Mucha ternera y pescado; eso les encanta. Actualmente estoy probando mollejas, algo con lo que todavía no están familiarizados. Todos los pescados como lenguado, rape, langostinos y gambas neerlandesas para los aperitivos proceden de la empresa Holland Vis». Por supuesto, en el menú figura el rodaballo, su plato estrella, con las características marcas a la parrilla. «Compramos las verduras en el mercado local. La calidad y la variedad son cada vez mejores. Incorporamos variedades locales en ensaladas y salsas, como el mango verde, y adornamos los platos con flores tropicales comestibles».



Asar a la parrilla con Cesar

En Voorburg, Henk Savelberg ya cocinaba con el Big Green Egg. Su cocina tailandesa cuenta con dos de ellos: un XLarge y un Mini. En ellos se cocinan varios de sus platos. «Siempre los uso para los langostinos. También lo uso para las aves de corral, por ejemplo, para el filete de pollo orgánico, que primero se hace en el Roner a 56 grados. Luego se asa brevemente el pollo sin demasiado aceite. La carne conserva su succulencia. Soy muy amigo de Cesar Zuiderwijk, el batería de Golden Earring, y con frecuencia cocinamos con sus EGG. Usa la parrilla todo el tiempo, y puede cocinar a muy buen nivel.»

Un sueño más

Aunque Savelberg cumple 67 años este verano, todavía no tiene intenciones de dejar de trabajar. «Mientras tenga salud, seguiré adelante; lo único que quiero es trabajar. En Bangkok, lo hago seis días a la semana. Los domingos, practico algo de deporte y salgo a comer a cualquier sitio. Además de eso, también hago ejercicio dos veces por semana con un entrenador personal». Después de cinco años con un restaurante al lado de un hotel en el distrito de las embajadas, con la embajada neerlandesa como vecinos, está preparando su mudanza a un nuevo local en la metrópolis tailandesa en un futuro cercano. Es allí donde Savelberg espera hacer realidad un gran sueño: ganar una segunda estrella. «Creo que sería maravilloso». Continúa añadiendo lacónicamente: «Ya veremos.»

Los favoritos de Henk

Chef – Cas Spijkers

«Cas Spijkers fue el Bocuse holandés, un amigo y un modelo a seguir. También creo que Martin Kruithof, en De Lindenhof, es un chef fantástico».

Vino - Borgoña

«¡Una buena botella de Borgoña de Gevrey-Chambertin! Siempre pregunto al sumiller cuál debería elegir. Me gusta combinarlo con pollo Bresse o con pichones».

Destino de vacaciones: cruceros

«Creo que los cruceros son una forma muy cómoda de viajar. Prefiero navegar en esos grandes barcos por el Mediterráneo. Es maravilloso despertarte por la mañana y ver el océano. Creo que la mejor cadena hotelera es Four Seasons; su hotel en Macao (China) es extremadamente lujoso pero asequible».

Medio de transporte: bicicleta VanMoof

«Cada año, viajo en bicicleta por los Países Bajos durante una semana, yendo de restaurante en restaurante. En el pasado, solía hacer hasta 100 kilómetros en bicicleta todos los domingos. En La Haya tengo una bicicleta VanMoof. Es un modelo eléctrico, pero nunca podrías adivinarlo porque está todo escondido en el chasis. De hecho, la puedo bloquear con mi teléfono móvil».

Marcas de ropa: Boss y Dr. Martens

«Me encanta Boss, que siempre queda muy bien. Como no me gusta ir de tiendas, suelo comprar todo de golpe. Para el calzado, siempre he tenido Dr. Martens de corte bajo. Estoy de pie durante muchas horas todos los días, por lo que tengo que estar cómodo».

LO MEJOR DE BANGKOK

En sus domingos libres, Henk Savelberg se dedica a explorar Bangkok, y siempre va por ahí a comer algo.

Cree que no se puede uno perder tantos lugares y delicias locales. Con los saludos del chef.

La comida callejera

«Bangkok es el paraíso de la comida callejera. Creo que el plato más rico podría ser la sopa de fideos. La sirven con carne de vacuno, pollo o pato; se puede hacer de muchas maneras. Siempre le pregunto a los tailandeses si pueden sazonarlo a mi gusto. Aunque creo que la panceta de cerdo veteada está exquisita, trato de evitarla porque no es un plato muy saludable».

El mercado de Chatuchak

«Muchas estaciones de BTS –el metro de Bangkok– tienen áreas de comida con bares y música. También se puede comer bien en los centros comerciales. Si bien son un poco más caros, hay más opciones orgánicas. El mercado de Chatuchak es enorme, y hay literalmente de todo: desde mascotas hasta porcelana. Y su sección de comida también es muy buena».

El barrio chino

«Realmente, donde hay que ir a comer es al barrio chino. Este distrito se llama Yaowarat. Bangkok tiene la comunidad china más numerosa fuera de China. Todos esos aromas, colores y sabores son fantásticos. Por las noches, las calles se transforman en un mercado de alimentos al aire libre donde cocinan todo tipo de delicias a fuego lento en enormes cacerolas».





Alberto Ferruz
BonAmb

2 estrellas Michelin

Chefs & Big Green Egg

Hechos el uno para el otro

Allí donde el Big Green Egg hace acto de presencia, hay algo que nunca cambia: la cálida bienvenida por parte de importantes chefs, cocineros con estrellas, autores creativos que se han hecho grandes siendo innovadores y rompiendo techos gastronómicos. Todos ellos han descubierto que, al preparar en el EGG los mejores y más frescos ingredientes (de temporada), se introducía un nuevo elemento: el característico sabor del EGG. La combinación de creaciones vanguardistas y la amplia gama de técnicas de cocinado que ofrece el EGG ha demostrado ser un mezcla ganadora. El Big Green Egg ha crecido gracias a nuestros embajadores. Cocineros con estrellas como Alberto Ferruz nos han introducido (literalmente) en el menú y han dado a los foodies la oportunidad de descubrir el inigualable sabor del Big Green Egg. Para nosotros, ya solo por esto, los top chefs merecen una estrella.



Para los amantes de la comida, el Big Green Egg es el Santo Grial. Y cuantas más veces lo usas, más te maravillan todas las posibilidades, los resultados y las reacciones. ¿Quieres subir aún más el listón, crear más superficie de trabajo o hacerte la vida más fácil? Entonces, date un regalo con nuestra enorme colección de accesorios.

No necesitarás más manos.



EGGmitt Guante EGGmitt

Ponemos nuestra mano en el fuego por el EGGmitt. Este guante para barbacoa extra largo protege tu mano derecha o izquierda frente a temperaturas de hasta 246 °C. El interior es de algodón suave, el exterior de fibras ignífugas, un material que también se utiliza en la industria aeronáutica. El patrón en silicona garantiza un fantástico agarre.

Tamaño
único 117090



Silicone Grilling Mitt Guante de asar de silicona

El guante de asar de silicona es totalmente impermeable y con un agarre antideslizante, gracias al patrón de silicona. El puño y el forro están elaborados en un suave tejido de algodón/poliéster. El guante de asar de silicona puede resistir temperaturas de hasta 232 °C.

Tamaño
único 117083



Stainless Steel Tool Set Set de utensilios de acero inoxidable

Set 116901
Pinzas 116871
Espátula 116888
Brocha 116895



Silicone Tipped Tongs Pinzas con puntas de silicona

40 cm 116864
30 cm 116857



Cast Iron Grid Lifter

Herramienta para retirar la rejilla de hierro fundido

Bajar, hacer un giro de 90 grados, sujetar y levantar. Retirar del Big Green Egg una pesada rejilla de hierro fundido cuando está caliente para, por ejemplo, poner o quitar el convEGGtor, es una tarea "calurosa". Pero con la práctica herramienta especialmente diseñada para ello, es coser y cantar. La placa bajo el mango de la herramienta para retirar la rejilla de hierro fundido protege tu mano frente al posible aire caliente ascendente.

127341



Grid Gripper

Pinzas para retirar rejillas

Con estas pinzas puedes sujetar con firmeza la rejilla de tu Big Green Egg. Esto te permite levantar fácilmente la rejilla para, por ejemplo, poner o quitar el convEGGtor o retirar la rejilla para limpiarla. Es también la herramienta perfecta para levantar, colocar y volver a poner en su sitio las bandejas de goteo al rojo vivo. Y todo esto sin mancharte las manos.

118370

Los utensilios de cocina más prácticos



Measuring Cups Tazas medidoras

4x 119551

Knife Set Set de cuchillos

117687

Teak Cutting Board Tabla de cortar de madera de teca

120632

Kitchen Shears Tijeras de cocina

120106

Bamboo Skewers Pinchos de bambú

25 cm - 25x 117465

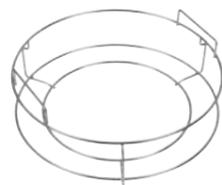




convEGGtor®

El convEGGtor crea una barrera natural entre tus platos y el fuego abierto del Big Green Egg. El diseño especial del convEGGtor asegura una buena circulación de aire y una excelente conductividad térmica. El calor indirecto que deja pasar el deflector térmico de cerámica transforma tu EGG en un verdadero horno al aire libre. Perfecto para cocinar a fuego lento y a bajas temperaturas.

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



convEGGtor Basket Cesta para el convEGGtor

¡UN BUEN CONSEJO! La cesta para el convEGGtor sirve para colocar y sacar tu convEGGtor del EGG de forma rápida, fácil y segura. La cesta del convEGGtor forma parte del sistema EGGspander. Más información en la página 26.

| | | | |
|--------|--------|--------|--------|
| 2XL | 119735 | Large | 120724 |
| XLarge | 121196 | Medium | 127242 |



Baking Stone Piedra lisa para hornear / Plato liso de pizza

Pizza, pan de espelta, focaccia o una deliciosa tarta de manzana: con la piedra lisa para hornear puedes empezar tu propia panadería en casa. Pon la piedra sobre la rejilla de tu Big Green Egg y el resultado será un pan con una crujiente corteza y pizzas con una base crocante.

| | | | |
|--------|--------|------------------------|--------|
| XLarge | 401274 | Medium, MiniMax, Small | 401007 |
| Large | 401014 | | |



Cast Iron Grid Rejilla de hierro fundido

¿Vas a hacer un asado con el Big Green Egg? ¡Entonces, necesitarás una Rejilla de hierro fundido! La mejor forma de sellar tus ingredientes con unas deliciosas marcas de parrilla o de conseguir una perfecta marca de parrilla en forma de rombo es utilizar una rejilla de hierro fundido. Los ingredientes no solo tendrán un aspecto delicioso, sino que también tendrán mucho más aroma, color y sabor. El hierro fundido absorbe el calor con mayor facilidad y rapidez, lo retiene por más tiempo y lo libera de manera uniforme en el producto. Además, es un material sostenible que durará toda la vida, y también es muy fácil de mantener.

| | | | |
|--------|--------|---------|--------|
| Large | 122957 | MiniMax | 122971 |
| Medium | 126405 | Small | |



Half Cast Iron Grid Media rejilla de hierro fundido

¿Vas a pasar a la verdadera acción con la parrilla? Con la rejilla de hierro fundido tú también puedes marcar tus trozos de salmón, filetes y verdura con la envidiable marca de parrilla en forma de rombo. Perfectamente sellados por fuera, increíblemente tiernos por dentro. La mitad de superficie de cocinado, pero todo el sabor.

| | |
|--------|--------|
| XLarge | 121233 |
| Large | 120786 |



Half convEGGtor Stone Media piedra convEGGtor

Hablar de un accesorio versátil en relación con la media piedra convEGGtor es quedarse realmente corto. Colócala con la cesta convEGGtor de 1 pieza como capa intermedia cuando quieras cocinar en dos zonas, una con calor directo y otra con calor indirecto. O como escudo de calor completo cuando se colocan dos medias piedras una al lado de la otra.

| | |
|--------|--------|
| 2XL | 120960 |
| XLarge | 121820 |
| Large | 121035 |
| Medium | 127273 |



Half Cast Iron Plancha Media plancha parrilla

Una plancha de hierro fundido con dos funciones: sobre la cara estriada puedes asar los ingredientes pequeños o delicados, mientras que la cara lisa es perfecta para tortitas, crêpes o huevos. Y además aún tienes media superficie libre. ¿A alguien le apetece algo más?

| | |
|--------|--------|
| XLarge | 122995 |
| Large | 122988 |



Half Perforated Grid Media rejilla perforada

¿Te gusta usar el EGG para preparar ingredientes delicados, como marisco y pescado? Con la rejilla perforada, los alimentos permanecen intactos. Es también perfecta para verduras cortadas en trozos pequeños o verduras como, por ejemplo, los espárragos.

| | |
|--------|--------|
| XLarge | 121240 |
| Large | 120717 |



Los favoritos del chef



Cast Iron Skillet Sartén de hierro fundido

Da igual que tengas poco tiempo o mucho, para la sartén de hierro fundido el tiempo no tiene importancia. En este versátil utensilio de hierro fundido, podrás sellar la carne en tan solo unos instantes o dejar que se guise o estofe a fuego lento durante horas. Así puedes preparar, por ejemplo, solomillo, Rendang de Indonesia, patatas gratinadas o un guiso. ¿Te sobra tiempo? En la sartén de hierro fundido también puedes preparar un fantástico postre, como un cobbler o un clafoutis. La sartén de hierro fundido MiniMax es el complemento perfecto para la plancha y parrilla de hierro fundido MiniMax. La parrilla funciona entonces como tapa para tu sartén.

2XL, XLarge, Large
Ø36 cm 118233

A partir del MiniMax
Ø27 cm 120144



Cast Iron Satay Grill Parrilla para brochetas satay de hierro fundido

Un plato en el EGG a gusto de todos: brocheta satay. Por eso, la parrilla para brochetas satay de hierro fundido llega realmente en el momento oportuno. Marina tus ingredientes favoritos, haz brochetas con ellos y colócalas en la media rejilla especialmente diseñada. Nada de inestabilidad, carne medio cruda o pinchos que acaban ardiendo. Solo unas brochetas satay, o kebab o yakitori..., asadas uniformemente. ¡Lo que quieras!

Large 700485



Cast Iron Plancha Plancha y parrilla de hierro fundido

¿Se te caen también a veces ingredientes entre las barras de la rejilla de tu Big Green Egg? Para evitarlo hemos introducido en nuestra colección la plancha y parrilla de hierro fundido. Esta plancha de hierro fundido te permite asar los ingredientes más delicados y pequeños sobre la cara estriada y freír tus tortitas y huevos sobre la cara lisa. La plancha y parrilla para el MiniMax puede usarse también como tapa para la sartén de hierro fundido (MiniMax).

2XL, XLarge, Large
Ø35 cm 117656

A partir del MiniMax
Ø26 cm 120137



Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush Cacerola de hierro fundido para salsa con pincel

Con esta cacerola de hierro fundido para salsa puedes calentar en la rejilla del Big Green Egg salsas, marinadas o mantequilla derretida, todo ello de forma rápida y sencilla. El pincel de silicona encaja perfectamente en el mango, para que tus manteles no se manchen. Eso sí, si vas a poner la cacerola de hierro fundido para salsa en el EGG, retira primero el pincel.

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



Green Dutch Oven Olla de hierro fundido "Green"

La olla de hierro fundido "Green" para el Big Green Egg se puede considerar con razón un peso pesado. Esta olla esmaltada de hierro fundido estofa, guisa, cuece, fríe y asa. ¡Un utensilio de lo más polivalente! Puedes usar la tapa de la olla de hierro fundido "Green" por separado, como sartén poco profunda o como molde para bizcochos y postres. La olla de hierro fundido "Green" está disponible en dos versiones: redonda y ovalada.

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

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



Cast Iron Dutch Oven Olla de hierro fundido con tapa (Dutch Oven)

Esta versátil olla de hierro fundido se puede utilizar en miles de platos. La olla de hierro fundido con tapa para el Big Green Egg es perfecta para guisos, purés, sopas y platos únicos. El hierro fundido distribuye el calor por toda la olla y la pesada tapa de la olla de hierro fundido mantiene los líquidos en el interior. Pero también puedes usarla sin tapa, para que todos los ingredientes adquieran el sabor único del Big Green Egg. De ambas formas, la carne guisada te quedará deliciosamente tierna y jugosa. ¿Quieres verlo? Vuelve dentro de 4 horas...

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



Carbon Steel Grill Wok Wok para grill de acero al carbono

El Big Green Egg es increíblemente versátil y eso incluye la técnica de cocinar al wok. Con el wok para grill de acero al carbono con espátula de bambú no hay técnica culinaria que se te resista. Gracias a la base plana, permanece estable sobre cualquier superficie de cocinado. Y lo puedes usar muy fácilmente en combinación con el soporte convEGGtor Basker. ¿Todo preparado para el wok?

XLarge, Large
Ø40 cm 120779



Fire Bowl Cestos para el carbón

¿Cómo puedes sacar la ceniza ya fría del EG sin armar un lío ni mancharte las manos? Esta es la misión de los nuevos Fire Bowls de acero inoxidable. Coloca un cesto sobre el cubo de la basura y filtra la ceniza del carbón apagado. Esto garantiza una corriente de aire perfecta, por lo que el encendido será más rápido. ¡Me puedes sacar con facilidad! Los Fire Bowls 2XL y XL están divididos en dos compartimentos, para las dos zonas del EGG.

2XL 122698
XLarge 122681
Large 122674
Medium 122667
MiniMax 122650





EXACTLY THE RIGHT TEMPERATURE SECURES THE ULTIMATE FLAVOUR



**Instant Read Digital Thermometer
Termómetro digital de lectura instantánea**

¿Quieres tu bistec poco hecho o en su punto? El termómetro de lectura instantánea Big Green Egg mide la temperatura interna con tanta precisión que incluso una carne jugosa y en su punto sale perfecta sin tener que adivinar. Como no es conveniente que se escape demasiado calor del Big Green Egg, la temperatura (hasta 232 °C) puede leerse en solo 3 o 4 segundos. Y si al medir la temperatura giras el termómetro de lectura instantánea Big Green Egg, la pantalla gira al mismo tiempo. Y además con la práctica funda que todo el mundo quiere tener.

119575



**Instant Read Thermometer with Bottle Opener
Termómetro de lectura instantánea con abrebotellas**

Para un experto en el Big Green EGG, el tiempo lo es todo. Esto hace que el termómetro de lectura instantánea Big Green Egg sea tu arma (secreta) en la lucha contra los ingredientes poco cocidos o demasiado hechos. Conocerás la temperatura exacta de la carne, el pescado o las aves en cuatro segundos. ¿Qué temperatura para la pierna de cordero? Consulta en el reverso la «chuleta» con las temperaturas recomendadas. ¡Para alcanzar el grado de perfección! ¿Hora de una cerveza bien merecida? Esta útil herramienta también te servirá como abrebotellas.

127150



**Quick-Read Thermometer
Termómetro de lectura rápida**

El nombre oficial de este accesorio es el Big Green Egg Quick-Read Digital Food Thermometer (termómetro digital para alimentos de lectura rápida). Y no sobra ni una palabra. Lee digitalmente la temperatura de la pierna de cordero o del pollo relleno en solo unos segundos. Y lo hace con la máxima precisión (hasta 300 °C). Práctico: cabe en un bolsillo y el mango es a la vez la funda.

120793



**Dual Probe Remote Thermometer
Termómetro remoto con doble sonda**

Medir es saber. Con el termómetro remoto con doble sonda, puedes medir con total precisión la temperatura interna de tus ingredientes y la temperatura en el interior del Big Green Egg. La doble sonda funciona con 2 sondas y un receptor que llevas contigo. Una vez alcanzada la temperatura deseada, el eceptor emitirá automáticamente una señal (a una distancia de hasta 91 metros).

116383



EGG Genius

Este aparato técnico controla y monitoriza la temperatura del EGG y manda esta información a tu teléfono o tableta. Así, durante los fríos días de invierno podrás disfrutar de tu serie favorita mientras cocinas la cena a fuego lento con la temperatura controlada con total precisión. El EGG Genius asegura una corriente de aire constante, de manera que puedes seguir cocinando a una temperatura constante. Recibirás una notificación si la temperatura de tu EGG es demasiado alta o demasiado baja. Lo mismo ocurre cuando te sientas a comer. Incluso puedes ver las

estadísticas de tus sesiones anteriores con tu EGG. La aplicación que acompaña al EGG Genius está en inglés.

121059

Sácale todo el partido a EGG Genius:

con las opciones de expansión del EGG Genius, podrás preparar en el EGG diversos platos de carne al mismo tiempo. ¡Utiliza hasta tres sondas para carne a la vez! Las sondas para carne adicionales con cable en Y se venden por separado.

Sonda para carne extra
121363

Cable en Y extra
121387

¿Necesitas una «chuleta» para acordarte?

A continuación enumeramos varias temperaturas medias.

| | |
|-------------------------|----------|
| Ternera al punto | 52/54 °C |
| Cordero al punto | 60/62 °C |
| Venado al punto | 52/55 °C |
| Filete de cerdo | 70 °C |
| Aves de corral | 72/75 °C |
| Pescado blanco | 65 °C |
| Salmón | 50/52 °C |

CONSEJOS:

- Mide siempre en la parte más gruesa de la pieza de carne o pescado
- Asegúrate de no perforar el hueso, ya que la temperatura puede ser diferente
- Cuenta con un aumento de la temperatura central de 2-3°C cuando dejes reposar la carne después de la cocción



Aluminum Pizza Peel Pizza Peel, pala de aluminio

Puedes reconocer al verdadero pizzero por su confianza en sí mismo y sus herramientas profesionales. Por eso, utiliza tú también la pala de aluminio para deslizar con toda elegancia tu pizza casera sobre la piedra lisa para hornear en tu Big Green Egg. ¡Te garantizamos que recibirás alabanzas di tutti!

118967



Compact Pizza Cutter Cortador de pizza compacto

Vamos a hacer un reparto equitativo. También de la pizza. ¿Pero cómo partes una pizza a partes iguales, que queden bonitas y sin cortarte? Con el nuevo cortador de pizza compacto para el Big Green Egg. Este cortador de pizza profesional tiene un mango de plástico que se sujeta con comodidad y que protege la palma de la mano. Y con la rueda de acero inoxidable puedes cortar la pizza en partes iguales con toda facilidad. Prego.

118974



Flexible Grill Light Luz flexible para la parrilla

¡Por favor, un poco de luz para mi EGG! La nueva luz flexible para la parrilla es el asistente de luz perfecto, totalmente flexible y que ilumina cualquier lugar que tú elijas. La práctica luz LED está equipada con un mango flexible y una potente base magnética. Se puede colocar fácilmente en los aros del EGG o en los estantes laterales. ¿Luces encendidas? ¡Acción!

122940



Chef's Flavor Injector Inyector de sabor del Chef

El único verdadero inyector de sabor del Chef Big Green Egg da sabor a la carne de una forma muy especial. Con este inyector de sabor, las marinadas penetran hasta el centro de la carne, que así queda más jugosa y tierna. La operación ha tenido éxito.

119537



Meat Claws Pinzas para desmenuzar la carne

Saca las uñas, perdón, las pinzas, para desmenuzar sin esfuerzo la carne de cerdo cocinada a fuego lento. El "pulled pork" es uno de los platos favoritos del Big Green Egg desde hace ya años, y con estas pinzas para desmenuzar la carne, puedes hacer este trabajo en un abrir y cerrar de ojos. Estas pinzas son también ideales para manejar grandes piezas de carne.

Set 114099



Pigtail Meat Flipper Girador de carne "cola de cerdo"

Estamos dispuestos a atravesar cualquier fuego por este girador de carne. Este innovador gancho para carne es perfecto para girar fácil y rápidamente cortes de carne y aves (como filetes, chuletas y muslos de pollo). El largo gancho de acero inoxidable permite dar la vuelta a la carne incluso a temperaturas extremadamente altas, sin acercarse mucho al fuego y sin dañar los alimentos.

48 cm 201515



Flexible Skewers Pinchos flexibles

Con los pinchos flexibles, preparar una brocheta satay o de otros ingredientes es juego de niños. En estos pinchos puedes ensartar con rapidez trozos de carne, pescado, aves o verdura sin que se caigan por el otro lado. ¿Listas? Ahora puedes poner las brochetas en la marinada para que cojan más sabor.

68 cm - 2x 201348



Deep Dish Baking Stone Piedra honda para hornear / Plato hondo de pizza

La piedra honda para hornear garantiza una perfecta distribución del calor, lo que da como resultado unas quiches, tartas, lasañas –e incluso pizzas– magistrales. La piedra de cerámica con borde elevado consigue que todos tus platos se horneen de forma uniforme y que adquieran ese envidiable color dorado. Jugosos por dentro, crocantes por fuera.

2XL, XLarge, Large
112750





Ceramic Poultry Roaster
Soportes cerámicos para asar aves de corral

Un pollo rico se convierte en un pollo sabrosísimo. Coloca un pollo o un pavo entero sobre el soporte cerámico y el resultado será una piel dorada y crujiente por fuera y una deliciosa y jugosa carne por dentro. ¿Quieres añadir un toque extra de sabor? Rellena el soporte cerámico con cerveza, vino, sidra o hierbas aromáticas. Así, conseguirás aves de corral perfectas, sin ningún esfuerzo.

Pollo 119766
Pavo 119773



Vertical Poultry Roaster
Asador vertical para aves de corral

Cede el lugar de honor en tu BGE a tu Poulet Noir o pollo de Bresse con el asador vertical para aves de corral. Con el soporte vertical de acero inoxidable para asar pollo/pavo, estos alimentos quedan colocados verticalmente en el soporte, de forma que se hidratan con su propia grasa. Gracias a ello, quedan increíblemente jugosos por dentro y con una deliciosa piel crujiente por fuera. Para chuparse los dedos.

Pollo 117458
Pavo 117441



Ribs and Roasting Rack
Rejilla de asar y para costillas

La versátil rejilla de asar y para costillas es perfecta para preparar asados. De pie es un soporte en V: apto para grandes trozos de carne o aves (reellenas) que se deben preparar a fuego lento. Gira el soporte y entonces es perfecto para asar costillas. El flujo constante de aire alrededor de la rejilla de asar y para costillas garantiza unos resultados fantásticos. Un accesorio imprescindible para los carnívoros.

2XL, XLarge, Large 117564
Medium, Small 117557



Drip Pan
Bandeja de goteo

La bandeja de goteo del Big Green Egg te permite recoger la grasa, otros líquidos y restos que sueltan los ingredientes para que no caigan sobre el carbón o el convEGGtor. Si llenas la bandeja de goteo de aluminio con una capa de agua, aumentará el nivel de humedad del aire en el interior del EGG y tus platos serán aún más jugosos.

Redonda Ø 27 cm 117403
Rectangular 35 x 26 cm 117397



Disposable Drip Pans
Bandejas de goteo desechables

A un chef que se precie no le asusta un poco de grasa. Es lo que da sabor a todas las creaciones culinarias. Pero recogerla ya es otra historia. Con las bandejas de goteo desechables de Big Green Egg puedes recoger la grasa sin complicaciones. Además, estas bandejas de aluminio desechables están diseñadas a medida para el convEGGtor. Asar sin ensuciarte las manos.

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



Grill Rings
Anillos para asar

Con los anillos para asar, los pimientos, los tomates o las cebollas (reellenos) no volverán a volcarse mientras los estás asando, ya que estos anillos de acero inoxidable tienen un pasador en el que puedes sujetar firmemente la fruta o la verdura. La espiral termoconductora en el centro de los anillos para asar se encarga de que los ingredientes se hagan rápidamente.

3x 002280



Para esta generación y para la próxima. Mantén tu EGG en perfecto estado

Un EGG es para toda la vida. Con los cuidados y mantenimiento adecuados, también podrás regalar muchos momentos inolvidables a la siguiente generación. Igualmente importante: tus platos tendrán mejor sabor y tu EGG seguirá teniendo un aspecto fantástico. ¿Te parece complicado? Los siguientes productos se encargarán del trabajo duro, y en nuestra página web encontraras prácticos consejos para el mantenimiento. ¡Cuidalo!



Ash Tool Herramienta para retirar cenizas

En realidad, esta herramienta tiene una función doble: te permite retirar de forma muy sencilla las cenizas del Big Green Egg, pero también sirve para repartir bien el carbón antes de encender el EGG. Esta práctica herramienta es perfecta para usarla en combinación con la pala recoge-cenizas.

2XL 119490
XLarge

Large 119506
Medium

MiniMax
Small 119513
Mini



Ash Removal Pan Pala recoge-cenizas

El carbón vegetal deja cenizas. Al retirar la ceniza con la herramienta correspondiente y recogerla con la pala recoge-cenizas, el aire circulará con más facilidad en el interior del Big Green Egg. Y este oxígeno y la corriente de aire son necesarios para que el EGG alcance rápidamente la temperatura adecuada y la mantenga. La pala recoge-cenizas encaja perfectamente en la apertura del tiro frontal para evitar que la ceniza se derrame.

2XL, XLarge, Large, Medium
106049



Grid Cleaner Limpiador de rejilla

Cocinar en el EGG es delicioso, pero también implica grasa pegada y restos quemados en la parrilla de tu Big Green Egg. Con este limpiador de parrillas, estas volverán a estar limpias de forma rápida y sencilla. Gracias a su largo mango, no será necesario esperar a que el EGG y la rejilla se hayan enfriado.

201324



SpeediClean™ Long handle Scrubber Cepillo de mango largo SpeediClean™

Este robusto utensilio de limpieza hecho de fibras de madera natural hará que las molestas cerdas metálicas sueltas sean cosa del pasado. Un cepillo ecológico y resistente al calor con un mango largo, para que no tengas que esperar a que se enfríe el EGG. 2 estropajos de repuesto

2 estropajos de repuesto 127129

de repuesto 127143



SpeediClean™ Dual Brush Scrubber Estropajo de cepillo doble SpeediClean™

Recuerdos de una velada inolvidable con el Big Green Egg: una parrilla cubierta de grasa, y restos de mozzarella en la Pizza Stone. El cepillo doble SpeediClean supondrá reducir a la mitad el tiempo de limpieza y duplicar el efecto impecable. Un plus que te hará sentir mejor: las fibras de madera natural de este modelo evitarán que haya más cerdas de acero sueltas en la parrilla. 2 estropajos de repuesto

2 estropajos de repuesto 127136

de repuesto 127143



EGGmat Esterilla

¿No has instalado tu EGG en una mesa de trabajo o en una cocina al aire libre sino que lo has colocado en el jardín o en el balcón? En ese caso, la esterilla EGGmat protegerá la zona que lo rodea del calor, las manchas y el mildiu. Dato curioso: la esterilla EGGmat está fabricada de material totalmente reciclado y, por tanto, es muy ecológica.

76x107 cm
117502



Inventado para gente con buen gusto.



Cubiertas Big Green Egg.

¿Granizo, una ola de calor? Mantén tu Big Green Egg como nuevo con una cubierta para el EGG. Esta capa protectora con ventilación es de primera calidad y resiste cualquier condición climática. Es muy fácil de poner y de quitar y se ajusta perfectamente a cualquier EGG gracias al cierre con tira de velcro. El elegante diseño negro con el distintivo logotipo de Big Green Egg queda perfecto en cualquier EGG.



| EGG COVER | Mini | Small | Medium | MiniMax | Large | XLarge | 2XL |
|---|--------|--------|--------|---------|--------|--------|--------|
| intEGGrated Base Nest y asa el Base con ruedas | | 126528 | 126528 | | 126467 | 126467 | 126535 |
| EGG Carrier | 126511 | | | 126511 | | | |
| Base Nest portátil | | | | 126528 | | | |
| Espacio de trabajo Modular EGG | | | 126467 | | 126450 | 126450 | 126450 |
| Espacio de trabajo Modular EGG + Estructura de extensión | | | 126474 | | 126474 | 126474 | |
| Mesa Acacia | | | | | 126498 | 126474 | |
| Cubierta para Domos EGG en mesa | | | | | 126504 | 126504 | |





Piezas de repuesto



Tel-Tru Temperature Gauge Termómetro para el domo Tel-True

Todos los Big Green Eggs se suministran de forma estándar con un termómetro. ¿Qué hacer si este falla después de años usándolo? Pues basta con encargar un nuevo termómetro Tel-True. Coloca el termómetro para el domo en la tapa de tu EGG y sabrás de nuevo cuál es la temperatura en el interior sin necesidad de tener que abrir la tapa y perder calor. El termómetro para el domo Tel-True está disponible en 2 tamaños e indica la temperatura en un rango de 50 °C a 400 °C.

| | |
|------|--------|
| 8 cm | 117250 |
| 5 cm | 117236 |



Gasket Kit Junta adhesiva de alta gama (kit de reemplazo)

Tras un largo e intensivo uso del Big Green Egg, las cintas de fieltro del borde superior de la base cerámica y de la parte inferior de la tapa cerámica con chimenea pueden llegar a desgastarse. Dado que este borde de fieltro protege la cerámica y asegura una circulación perfecta del aire, es importante cambiarlo a tiempo. Algo que puedes hacer fácilmente con este kit de reemplazo. El rollo de fieltro es autoadhesivo y se pega sin más complicación.

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

* Kit de reemplazo de junta adhesiva para 2XL se necesitan 2 - 113726.



Cast Iron Grate Rejilla perforada para la carbonera

Situada en la cavidad de la carbonera, esta rejilla 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.

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



Dome 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.

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



Fire ring Anillo de fuego

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

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



Fire box 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.

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



Base Base

De cerámica resistente y aislante. El barnizado frena el deterioro.

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



rEGGulator

El flamante y robusto rEGGulator se puede regular con una precisión extrema. Esta hecho de resistente hierro fundido y gracias al mango de silicona termoaislante resulta muy sencillo regular la entrada de aire sin quemarte los dedos. También muy práctico: el regulador de aire está ya tratado con un revestimiento para prevenir la corrosión, por lo que puedes dejarlo puesto en el EGG después de cocinar.

2XL, XLarge, Large, Medium
117847

MiniMax, Small
117854



Rain Cap Capota para la lluvia

Naturalmente, el riesgo de que empiece a llover mientras estás cocinando con el EGG está siempre presente. Como auténtico fan del EGG eso no te va a hacer abandonar, pero obviamente tampoco quieres gotas de lluvia en tu Big Green Egg. La capota para la lluvia de Big Green Egg es el paraguas de tu regulador de aire. La capota para la lluvia solo puede usarse en combinación con el rEGGulator.

2XL, XLarge, Large, Medium
120748

MiniMax, Small
121042



Band Assembly Kit Kit de ensamblaje

Sistema "easy to lift" patentado. El ingenioso sistema de funcionamiento permite abrir y cerrar la tapa cerámica con el mínimo esfuerzo.

2XL 121271
XLarge 117908
Large 117984
Medium 120021

MiniMax 126870
Small
Mini 117922



Actualiza tu EGG

Como si fuera nuevo



REGGULATOR

El rEGGulator patentado es extremadamente preciso y fácil de usar, gracias al mango con aislamiento térmico.



KIT DE MONTAJE DE BANDA

El sistema patentado «fácil de levantar» permite abrir y cerrar la tapa de cerámica ejerciendo una fuerza mínima.



INDICADOR DE TEMPERATURA

Termómetro de domo de tamaño XL, para una mejor visión general de la temperatura, con vidrio resistente a los golpes.



KIT DE JUNTAS

Nueva junta de alta tecnología, resistente a las temperaturas más altas.



Los fans del EGG: únete a la comunidad. Visita nuestra Fan Shop.

Podrás reconocer al verdadero fan del EGG entre miles; por su pasión por la comida y porque no hay nada que le guste más que cocinar en su Big Green Egg. Aunque a veces su sudadera y sus calcetines ya son pistas suficientes. Podrás encontrar estos y otros originales regalos en nuestra Fan Shop en fanshop.biggreenegg.eu.



The Big Green Egg Book El libro Big Green Egg

El libro Big Green Egg es la biblia de todos los foodies del Big Green Egg. Este elegante libro, con un preámbulo del top chef holandés Jonnie Boer, aborda todas las técnicas de cocina que se pueden emplear en el EGG: hornear, asar, guisar, asar a la parrilla, ahumar y la cocción lenta. Tanto las elaboraciones básicas como las recetas más avanzadas son una fuente de inspiración para sacar a relucir tus mejores dotes culinarias.

Inglés 16680



Beach Towel Toalla de playa

666335

Vamos a la playa.



Vacu Vin Enfriador de vinos Vacu Vin

666465

Canvas shopper Bolsa de lona

666687 / 666816



Mr EGGhead Plush Toy Peluche Mr EGGhead

120991



Apron - Kids Delantal - Niños

Tamaño único 789054
(Hasta 12 años)



Retro Sportsbag Bolsa de deporte retro

666342



Round Stamped Aluminum Sign Letrero de aluminio estampado redondo

123930

Los artículos definitivos para los fans.



Apron Delantal

Tamaño único 126399



Canvas Apron Delantal de lona

Tamaño único 700492

Baseball Cap Gorra negro

122254

Socks Calcetines

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

Salt & Pepper shaker Salero y pimentero

122230



Para un rato acogedor.

Beanie Gorro de lana

666724

LED Light String Tira de luces LED

700898

Snow Globe Atlanta Bola de nieve

666847



Puzzle Rompecabezas

666366

Home Socks Calcetines de estar por casa

Mug Enamel 39-42 666823
666311 43-46 666830



¿Estás vestido para la ocasión?



Big Green Egg y el golf

Con el atuendo de golf Big Green Egg especialmente diseñado, nunca más te sentirás en el green como un novato. Selecciona el polo con tu estampado favorito y las bermudas a juego, y remátalo con accesorios que no pueden faltar en el campo de golf.

fanshop.biggreenegg.eu





Pie de imprenta

Concepto, diseño y realización
Big Green Egg Europe B.V.

Maquetación
Manon van Dijk, Eline Spruit

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

Recetas
Michèl Lamberbon, Leonard Elenbaas, Ralph de Kok

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



Copyright © 2021 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.

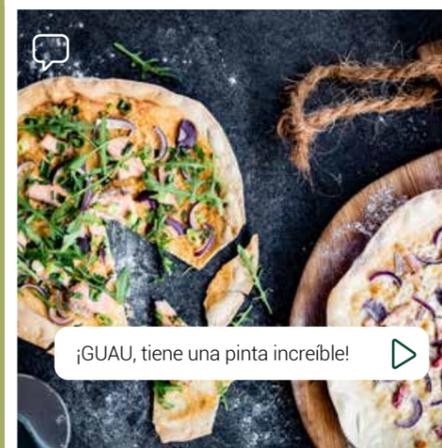
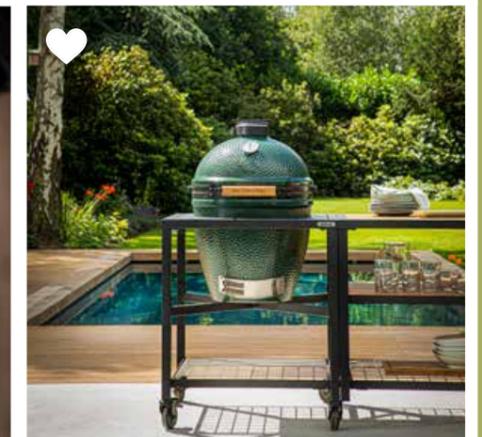
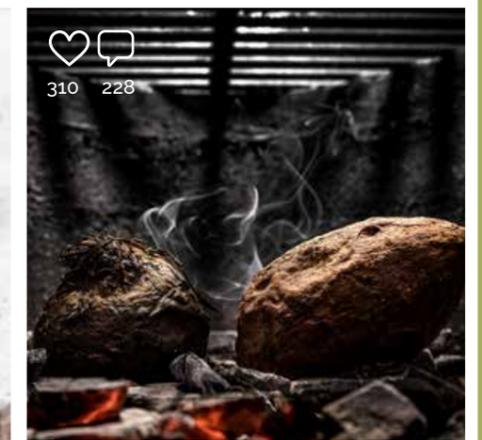
Aunque este catálogo ha sido elaborado con el máximo cuidado, Big Green Egg Europe B.V. no puede garantizar de ningún modo que la información que contiene este catálogo sea absolutamente exacta o exhaustiva. Ningún derecho puede derivarse de la información proporcionada y Big Green Egg Europe B.V. no es responsable de ninguna manera de las consecuencias del uso de esta información.
ESv1.2021

Big Green Egg®, EGG® y convEGGtor® son Marcas o Marcas Registradas de Big Green Egg Inc.

ENTRA EN INTERNET Y ÚNETE A LA COMUNIDAD BIG GREEN EGG

#BigGreenEgg #TheEvergreen

¿Eres un novato, o un experto en el Big Green EGG? Hazte miembro de nuestra asociación y mantente al día de las últimas noticias y los blogs más inspiradores. Encuentra las recetas más sabrosas, desde las más fáciles hasta las más elaboradas, y descubre nuevas formas de interactuar con otros aficionados al EGG. Damos la bienvenida a carnívoros, vegetarianos, veganos y flexiterianos por igual y, por supuesto, a los más pequeños de la familia. ¡Sigue nuestros canales de redes sociales y asegúrate de no perderte nada!



- biggreeneggspain
- BigGreenEggSpain
- BigGreenEggSpain



Esto es Big Green Egg

El Big Green Egg es el kamado más popular fabricado con las mejores cerámicas. Acumulamos bonitos recuerdos desde 1974 y así continuaremos en el futuro. Big Green Egg es el original. **The Evergreen.**