



BIG GREEN EGG

—
SEIT 1974



The
Evergreen
Since '74

Big Green Egg.



The hottest thing in outdoor cooking.



The
Evergreen
Since '74



INFORMATIONEN UND PRODUKTE 2020

- 10 Die Modelle
- 15 Gestelle und Tische
- 21 Die beste Holzkohle
- 24 Räucherholz als Geschmacksgeber
- 28 EGGspander System
- 30 Grillroste und Keramik
- 33 Töpfe und Pfannen aus Gusseisen
- 36 Alles zum Pizzabacken
- 38 Thermometer
- 50 Die richtige Pflege Ihres Eggs
- 52 Abdeckhauben
- 53 Fanartikel
- 60 Rezepte

Copyright © 2020 Big Green Egg Europe. Alle Rechte vorbehalten. Sofern nicht anders angegeben, unterliegt der gesamte Inhalt dem Urheberrecht der Big Green Egg Europe B.V. Alle Rechte bleiben vorbehalten. Es dürfen auch keine Ausschnitte dieser Seiten (Texte oder Abbildungen) für andere Zwecke als die der Big Green Egg Europe B.V. verwendet werden. Daher ist jede Reproduktion, Veränderung, Speicherung in einem Datenabfragesystem oder Rückübertragung für andere Zwecke als für den persönlichen Gebrauch ohne eine vorherige schriftliche Genehmigung strengstens untersagt, gleich in welcher Form und mit welchen Mitteln elektronischer, manueller oder sonstiger Art sie durchgeführt wird.

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MWST. Wir haben den Inhalt dieses Katalogs mit grösster Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch kann Big Green Egg Europe B.V. in keinem Fall für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der darin enthaltenen Informationen haftbar gemacht werden. Aus den angebotenen Informationen können keine Ansprüche hergeleitet werden, und Big Green Egg Europe B.V. haftet nicht für die Folgen der Verwendung dieser Informationen. *CHv1.2020*

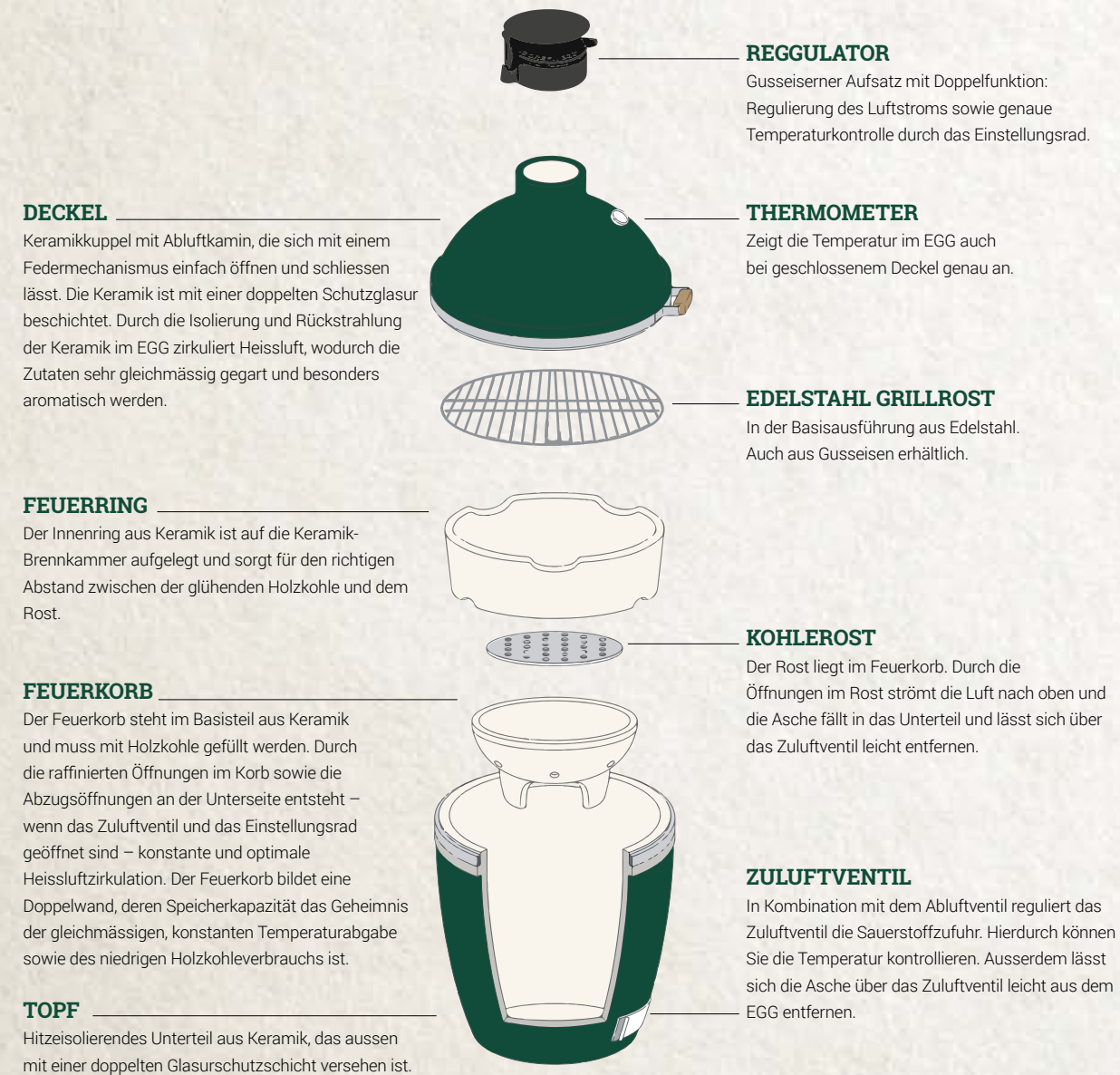
Big Green Egg®, EGG®, und convEGGtor® sind Marken bzw. eingetragene Marken der Big Green Egg Inc.

Ihr Big Green Egg-Händler berät Sie gerne!

Sie haben Fragen oder hätten gerne nähere Informationen zu unseren Big Green Eggs oder zum Zubehör? Unsere autorisierten Big Green Egg-Händler verfügen über ein grosses Produktwissen und können Sie gut beraten. Einen Händler in Ihrer Nähe finden Sie über die Website biggreenegg.ch

So ist das Big Green Egg aufgebaut

Zuverlässige Qualität & patentierte Keramik



ALTES WISSEN & INNOVATIVE TECHNOLOGIE

Die Idee hinter dem Big Green Egg ist jahrtausendealt. Bereits vor gut 3000 Jahren wurde die Urform des Big Green Eggs im östlichen Asien als traditioneller, mit Holz befeuerter Lehmofen verwendet. Dort wurde er von Japanern entdeckt, die ihn ins Herz schlossen und mitnahmen. Sie nannten ihn liebevoll „kamado“, was so viel wie Ofen oder Herd bedeutet. In Japan wiederum wurde der Kamado Ende des letzten Jahrhunderts von amerikanischen Soldaten entdeckt, die ihn als Souvenir mit nach Hause nahmen. Im Laufe der Zeit wurde das jahrtausendealte Modell in Atlanta (Georgia, USA) mithilfe von aktuellen Erkenntnissen, modernen Produktionsmethoden und innovativen Materialien weiter perfektioniert. Auch die von der NASA benutzte hochmoderne keramische Technologie hat zu der Entwicklung dieses aussergewöhnlichen Outdoor-Kochgeräts beigetragen: dem Big Green Egg.

DAS GEHEIMNIS HINTER DEM BIG GREEN EGG

Ob Japaner, Amerikaner, Deutsche, Österreicher oder Schweizer: Wer die auf einem Big Green Egg zubereiteten Gerichte kostet, schmilzt wegen des unvergleichlich leckeren Geschmacks dahin. Was ist das Geheimnis hinter dem EGG? Das Geheimnis besteht eigentlich in der Kombination mehrerer Elemente. Die Keramik reflektiert die Hitze, sodass ein Luftstrom entsteht, der die Zutaten und Gerichte noch zarter macht. Die perfekte Luftzirkulation lässt die Zutaten auf der gewünschten Temperatur gleichmässig garen. Die Temperatur lässt sich ganz genau regulieren und auch halten. Dank der hochwertigen, wärmeisolierenden Keramik haben auch externe Temperaturen keinen Einfluss auf die Temperatur im EGG. Und – last but not least – von der Optik her ist das EGG natürlich ein echter Hingucker.

GEMEINSAM DAS ULTIMATIVE GESCHMACKSERLEBNIS GENIESSEN

Gemeinsam das gute Leben geniessen, das ist der Anspruch von Big Green Egg. Zusammen mit Familienangehörigen und Freunden die leckersten Gerichte ausprobieren, die Sie je gekostet haben. Da das Big Green Egg einen Temperaturbereich von 70 °C bis 350 °C hat, ist es für eine Vielzahl von Kochtechniken geeignet: zum Grillieren, Backen, Kochen, Schmoren, Räuchern und für Slow Cooking. Sie möchten noch mehr aus Ihrem EGG herausholen? Für jedes Modell des Big Green Eggs gibt es praktisches Zubehör, mit dem das EGGen noch leichter und spassiger wird. Ihre Kochkünste werden dadurch noch weiter verfeinert. Das Zusammenspiel von multifunktionalem EGG und lieben Gästen wird Ihnen unvergessliche Genussmomente bescheren.



LEBENSLANGE QUALITÄT

Wir von Big Green Egg sind zu 100 % von unserem Produkt überzeugt. Daher gewähren wir den Verbrauchern, bei einer fachgerechten Benutzung, eine lebenslange Garantie auf das Material und die Konstruktion aller Keramikbauteile des EGGs (ausser Verschleissteile). Das EGG besteht aus ausserordentlich hochwertiger Keramik. Dieses Material hat extrem isolierende Eigenschaften und macht das Big Green Egg, in Kombination mit den diversen patentierten Einzelteilen, einzigartig. Die Keramik trotz extremen Temperaturen und Temperaturschwankungen. Sie können Ihr EGG ohne Qualitätseinbussen unendlich viele Male verwenden. Nicht verwunderlich also, dass wir als gesamtes Unternehmen fest hinter unseren EGGs stehen.



INDIREKTES GAREN MIT DEM convEGGtor

Das Big Green Egg eignet sich nicht nur zum Grillieren, Backen, Garen, für Wok-Gerichte und zum Räuchern, sondern auch für das Slow Cooking von grösseren Fleischstücken oder das langsame Garen von delikaten Zutaten wie Fischfilets, Schalen- und Krustentieren. Mit dem keramischen convEGGtor verwandeln Sie das EGG im Nu in einen vollwertigen Outdoor-Ofen. Er funktioniert wie ein Hitzeschild, der dafür sorgt, dass die Zutaten nicht in direkten Kontakt mit der Hitze geraten und diese langsam garen lässt. Mit dem convEGGtor-Basket können Sie den convEGGtor bequem in das EGG einsetzen und wieder entfernen. Wenn Sie darüber hinaus den Back- und Pizzastein verwenden, werden Ihnen die leckersten Brote und Pizzen mit herrlich knusprigem Boden gelingen. Die Möglichkeiten des EGGs sind schier unendlich. Probieren Sie alles einmal aus und lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf.

Der Original-Kamado seit 1974.

Die Innovation eines Klassikers.



Die beste Keramik Innovative Details

Auf den ersten Blick scheint sich dieses Big Green Egg kaum von dem 1974 eingeführten Modell zu unterscheiden. Aber der Schein trügt. Denn seitdem haben wir eine Vielzahl technischer Innovationen durchgeführt. Und wir werden das EGG auch in Zukunft stetig weiterentwickeln. Weil wir nicht nur den besten Kamado von heute, sondern auch den besten Kamado von morgen anbieten möchten.



Exakte Temperatursteuerung



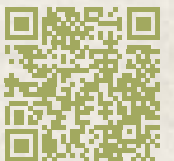
Hergestellt in Nordamerika



Keramik in höchster Qualität, entwickelt von der NASA



Einfach anzuzünden und in nur 15 Minuten einsatzbereit



Bei der Fertigung eines Big Green Eggs zuschauen?

Big Green Egg und Sie: ein tolles Team!

Als Foodie können Sie sich darauf voll und ganz verlassen: Mit einem Big Green Egg holen Sie sich einen Kamado der Premiumklasse ins Haus beziehungsweise in den Garten, auf die Terrasse oder den Balkon. Ein Big Green Egg eignet sich nicht nur zum Grillieren, sondern auch zum Backen, Räuchern, Garen und für Slow Cooking. Denn ein EGG ist kein gewöhnliches Grillgerät, sondern eine echte Outdoor-Küche, die keine Wünsche offen lässt. Sie können es zum Backen von Pizza, zum Räuchern von Fisch, zum Schmoren von Fleisch und für alles verwenden, wozu Sie normalerweise einen Backofen benutzen. Die kulinarischen Möglichkeiten eines Big Green Eggs sind schier unerschöpflich. Es stellt sich also nicht die Frage, aus welchem Grund Sie ein EGG haben möchten, sondern welches der sieben verfügbaren Modelle am besten zu Ihnen passt. Wir geben Ihnen daher eine kurze Beschreibung aller Modelle. Sie werden sehen: Egal, wie klein oder gross Ihre Familie, Ihr Freundeskreis, Ihr Garten oder Ihre Terrasse auch sein mag, es gibt immer ein passendes EGG!

Basics aus dem Big Green Egg Sortiment:

Für einen problemlosen Start

Speziell für die beginnenden EGGer haben wir ein Starterpaket mit den wichtigsten Basics zusammengestellt. Eine tolle Wunschliste für Weihnachten oder den Geburtstag.



convEGGtor +
convEGGtor basket



intEGGrated Nest+Handler



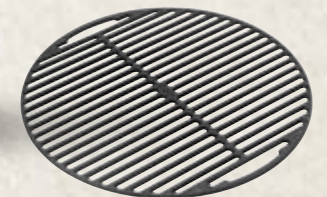
Ash Tool
Ascheschieber



Baking Stone
Back- und Pizzastein



Cast Iron Grid Lifter
Rostheber



Cast Iron Grid
Gusseisenrost



XLarge

Sie haben gerne Ihre Familie und Freunde um sich? Oder Sie dürfen regelmässig grosse Gruppen professionell bewirten, zum Beispiel als Caterer? Dann ist das Big Green Egg XLarge Ihr Verbündeter. Mit diesem Modell können zahlreiche Gäste auf einmal Ihre schmackhaft gegarten Gerichte geniessen. Mit einem Rostdurchmesser von 61 cm lassen sich zeitgleich grosse Stücke Fleisch und Fisch oder mehrere Pizzen zubereiten. Die 61 cm reichen Ihnen noch nicht? Erweitern Sie die Kochfläche mit den für das Modell XLarge verfügbaren Rosterhöhungen mit zwei oder drei Ebenen und kochen Sie buchstäblich auf hohem Niveau.



Spezifikationen
 Rost: Ø 61 cm
 Kochfläche: 2919 cm²
 Gewicht: 99 kg
 Höhe: 78 cm

Code 117649
 Preis 2600.00



2XL

Gross, grösser, am grössten. Das Big Green Egg 2XL ist das grösste Mitglied der Big Green Egg-Familie und der grösste, am Markt erhältliche Kamado. Alles an diesem Modell ist beeindruckend: das Gewicht, der Umfang, die Höhe und die Kochfläche. Das 2XL ist in jeder Hinsicht ein echter Hingucker, was seine Leistungen aber keineswegs schmälert. Mithilfe des EGG Nest und des Handgriffs lässt sich auch dieses EGG noch gut verschieben. Dank des ausgeklügelten Scharniermechanismus kann der Deckel leicht geöffnet werden. Eine echte Grösse in Bezug auf Format und kulinarische Möglichkeiten, aber ohne jegliche Starallüren.

Spezifikationen
 Rost: Ø 74 cm
 Kochfläche: 4336 cm²
 Gewicht: 170 kg
 Höhe: 90 cm

Code 120939
 Preis 4300.00



2XL STARTER-PAKET

Einschliesslich:

- EGG
- intEGGrated Nest+Handler
- 2 halbrunde convEGGtor-Steine
- convEGGtor basket
- Rostheber
- Ascheschieber

Code kitxxl
 Preis 5113.00



XLarge STARTER-PAKET

Einschliesslich:

- EGG
- intEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- convEGGtor basket
- Gusseisenrost
- Rostheber
- Back- und Pizzastein
- Ascheschieber

Code kitxl
 Preis 3653.00





Large

Das Big Green Egg Large ist das beliebteste Modell der Big Green Egg-Familie. Auf der Kochfläche dieses Modells lassen sich ganz bequem die Lieblingsgerichte von Ihnen, Ihrer Familie und Ihren Freunden zubereiten. Wenn es sein muss auch gleichzeitig, denn das Large bietet genug Platz, um acht Personen kulinarisch zu beglücken. Dank der grossen Kochfläche lassen sich auf diesem EGG auch mit Leichtigkeit ganze Drei-Gänge-Menüs zubereiten. Sie möchten das Maximum aus Ihrem EGG herausholen? Dann ist das EGG Large das perfekte Modell für Sie, nicht zuletzt, weil es auch das meiste Zubehör dafür gibt. Und damit sind die Möglichkeiten dieses Alleskönners, wie der Name schon sagt, gross.

Spezifikationen
Rost: Ø 46 cm
Kochfläche: 1688 cm²
Gewicht: 73 kg
Höhe: 84 cm

Code 117632
Preis 1800.00



Large STARTER-PAKET

Einschliesslich:

- EGG
- intEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- convEGGtor basket
- Gusseisenrost
- Rostheber
- Back- und Pizzastein
- Ascheschieber

Code kitl
Preis 2552.00



Medium

Das Big Green Egg Medium ist kompakt genug für kleine Stadtgärten, Terrassen oder Balkone, aber gross genug zum Grillieren, Räuchern, Schmoren oder Backen von leckeren Gerichten für sechs bis acht Personen. Mit dem Medium im Garten sollten Sie regelmässig Freunde und Familie einladen, damit Sie in geselliger Runde aromatische Gerichte geniessen können. Nicht zuletzt deshalb gehört dieses EGG zu unseren beliebtesten Modellen. Mit dem passenden convEGGtor und dem Back- und Pizzastein verwandeln Sie das Big Green Egg Medium im Handumdrehen in einen Pizzaofen, der Sie und Ihre Gäste mit den leckersten, hausgemachten Pizzen verwöhnen wird. Dieses EGG heisst zwar Medium, aber es ist alles andere als mittelmässig!

Spezifikationen
Rost: Ø 38 cm
Kochfläche: 1140 cm²
Gewicht: 51 kg
Höhe: 72 cm

Code 117625
Preis 1400.00



Medium STARTER-PAKET

Einschliesslich:

- EGG
- intEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- Gusseisenrost
- Rostheber
- Back- und Pizzastein
- Ascheschieber

Code kitm
Preis 2107.00



MiniMax

Die Grösse vom Big Green Egg MiniMax ist vielleicht nicht so beeindruckend, aber das macht dieses EGG mit seiner Leistungsfähigkeit wett. Dieses Modell ist zwar nur 7 cm höher als das Big Green Egg Mini, aber die Kochfläche lässt sich mit der des Modells Small vergleichen. Das bedeutet: Sie können damit bequem für vier bis sechs Personen kochen. Sie machen einen Ausflug? Dann nehmen Sie den MiniMax mit seinen leichten 35 Kilogramm doch einfach mit. Das schaffen Sie auch ohne Profi-Gewichtheber zu sein. Für die Sicherheit unterwegs sorgt das im Lieferumfang enthaltene Tragegestell EGG Carrier.

Spezifikationen MiniMax
Rost: Ø 33 cm
Kochfläche: 855 cm²
Gewicht: 35 kg
Höhe: 50 cm

Inklusive EGG Carrier
Code 119650
Preis 1200.00



MiniMax STARTER-PAKET

Einschliesslich:

- EGG (inkl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Gusseisenrost
- Rostheber
- Back- und Pizzastein
- Ascheschieber

Code kitmx
Preis 1522.00



Small

Outdoor-Cooking ist ein Privileg für Gartenbesitzer? Ganz und gar nicht! Das Big Green Egg Small ist der angesagte Hausfreund aller Städter mit Balkon oder kleiner Terrasse. Obwohl dieses Modell kompakt ist, können Sie damit leicht vier bis sechs Personen kulinarisch verwöhnen. Da der Rost des Small niedriger ist als beim MiniMax, eignet sich das Modell Small auch für umfangreichere Zubereitungen, auch wenn die Kochfläche bei den Beiden gleich gross ist. Das Big Green Egg Small mag klein sein, hat aber eine grosse Leistungsfähigkeit!

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

Code 117601
 Preis 650.00



Small STARTER-PAKET

- Einschliesslich:
- EGG
 - EGG Nest
 - convEGGtor
 - Gusseisenrost
 - Rostheber
 - Back und Pizzastein
 - Ascheschieber

Code kits
 Preis 1096.00



Mini

Das Big Green Egg Mini ist das kleinste und leichteste Modell der Big Green Egg-Familie. Es eignet sich daher ideal zum mobilen Einsatz auf dem Campingplatz, dem Boot oder beim Picknick. Und es ist so kompakt, dass Sie es zu Hause einfach auf den Tisch stellen können. Wir müssen Sie aber vorwarnen: Als stolzer Besitzer dieses Modell werden Sie das Haus wahrscheinlich nicht mehr ohne verlassen. Dank des geringen Gewichts lässt sich das Mini EGG ganz einfach transportieren und es findet überall einen Platz. Sie kochen meist für zwei bis vier Personen? Dann ist dieses reiselustige Leichtgewicht Ihr ideales Big Green Egg-Modell!

Spezifikationen Mini
 Rost: Ø 25 cm
 Kochfläche: 507 cm²
 Gewicht: 17 kg
 Höhe: 43 cm

Inklusive EGG Carrier
 Code 117618
 Preis 499.00



Mini STARTER-PAKET

- Einschliesslich:
- EGG
 - EGG Carrier
 - convEGGtor
 - Ascheschieber

Code kitmn
 Preis 569.00



ZUBEHÖR

Das Big Green Egg ist der heilige Gral für jeden Foodie. Und je öfter man das EGG verwendet, umso mehr freut man sich über die vielen Möglichkeiten, die tollen Ergebnisse und die begeisterten Reaktionen. Sie möchten die Latte noch höher legen, noch mehr Kochfläche erzeugen oder das Ganze ein wenig einfacher gestalten? Unser umfassendes Sortiment an Zubehörteilen wird Ihr Herz erfreuen.



Portable Nest Tragbares EGG-Nest für MiniMax

Sie machen Camping-Ferien, gehen in den Park oder veranstalten eine Party am See? Warum sollten Sie dabei auf stilvolles Kochen verzichten? Nehmen Sie Ihren MiniMax einfach in seinem tragbaren Nest mit. Kurz ausklappen und das multifunktionale Outdoor-Kochgerät hat eine bequeme Kochhöhe (das Gestell ist 60 cm hoch). Fertig mit EGGen? Einfach einklappen!

MiniMax 120649 220.00



IntEGGrated Nest+Handler

Zwei in eins heisst bei Big Green Egg: Der intEGGrated Nest+Handler fasst zwei tolle Produkte zu einer fantastischen Kreation zusammen. Ein widerstandsfähiges, stabiles Nest und ein praktisches Hilfsmittel für das sichere Umsetzen des EGGs mithilfe von grossen, robusten Schwenkrädern. Sicherer Standplatz und sicherer Transport mit modernem Design.

2XL	121011	495.00
XLarge	121158	395.00
Large	120175	345.00
Medium	122285	345.00



Nest Rollwagen

In einem Rollwagen fühlt sich jedes Big Green Egg zu Hause. Wenn Sie Ihr EGG in dieses Untergestell stellen, sehen Sie es förmlich wachsen. Das Gestell verleiht dem EGG die optimale Arbeitshöhe. Ihr Rücken wird es Ihnen danken! Der Rollwagen besteht aus pulverbeschichtetem Stahl und ist mit vier stabilen Schwenkrädern versehen, sodass sich das EGG leicht verschieben lässt.

Small 301062 150.00



Table Nest Tischgestell

Mit dem Tischgestell stellen Sie Ihr Big Green Egg buchstäblich auf einen Sockel. Es wurde speziell zur Unterstützung des EGGs entworfen und schützt den Tisch, die Kochinsel oder die selbst gebaute Aussenküche vor der freigesetzten Hitze. Netter Nebeneffekt: Durch die Verwendung des Tischnests vermeiden Sie versengte Stellen auf dem Tisch.

2XL	115638	70.00
XLarge	113238	60.00
Large	113214	55.00
Medium	113221	50.00



Nest Utility Rack Nest-Utensilienhalter

Wohin mit dem convEGGtor, wenn er nicht gebraucht wird? Der neue Big Green Egg Nest-Utensilienhalter bewahrt ihn so lange für Sie auf. Diese Aufbewahrungsmöglichkeit befestigen Sie einfach an Ihrem EGG-Nest oder intEGGrated Nest mit Griff. Der Utensilienhalter ist robust genug, um einen Pizzastein daran aufzuhängen. Ein starkes Stück.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
122704 65.00



Acacia Wood EGG Mates EGG Mates (Seitentische) aus Akazienholz

Die neuen EGG Mates (Seitentische) aus Akazienholz sind eine grossartige Ergänzung an der Seite Ihres Big Green Eggs. Die praktischen Seitentische zum Ablegen von Zutaten und Kochutensilien bestehen aus nachhaltig angebautem Akazienholz. Das Hartholz mit seiner auffälligen Maserung wird vor allem für elegante Möbel verwendet. Die Tische sind leicht zu montieren, einklappbar und hitzefest, mit einem Wort: WOW!

XLarge	121134	195.00	MiniMax	121844	130.00
Large	121127	195.00	Small	120663	195.00
Medium	120670	195.00			



Acacia Table Akazientisch

Die Natur geht ihren eigenen Gang. Das zeigt uns der Akazientisch. Dieser von Hand gefertigte Tisch aus massivem Akazienholz besticht durch seine natürliche Maserung und die einzigartigen Farbtöne. Deshalb ist jeder Tisch ein Unikat. Mit diesem Akazientisch verwandelt sich Ihr Big Green Egg in eine komplette Aussenküche mit genügend Platz für all Ihre Küchenhelfer und Zutaten. Stellen Sie das EGG in das passende Tischnest, um die notwendige Luftzirkulation sicherzustellen.

	160x80x80 cm		150x60x80 cm	
XLarge	118264	1100.00	Large	118257 990.00

2x Caster Kit
120410 55.00



Designed for endless family moments.





Modulares EGG-Tischsystem.

Da Rom auch nicht an einem Tag erbaut wurde, dürfen Sie sich Zeit nehmen, um Ihre Outdoor-Küche voll und ganz an Ihre Bedürfnisse anzupassen. Sie möchten ein Big Green Egg Large oder XLarge mit einem daneben stehenden MiniMax? Dann fangen Sie mit dem Gestell an und bauen Sie es allmählich mit den Erweiterungsgestellen, den Nest-Einsätzen und anderem Zubehör aus.

Das neue modulare EGG-Tischsystem von Big Green Egg ist eine Art Lego® für Erwachsene. Alle Einzelteile lassen sich kombinieren und stetig erweitern.

Sie wünschen sich eine grosse Arbeitsfläche? Dieses Modulsystem ist genauso vielseitig wie das EGG. Auch die Form oder der Stil Ihrer Outdoor-Küche lassen sich ganz nach Ihrem Geschmack gestalten.



EGG Frame		EGG-Untergestell		76x76x77 cm	
		XLarge	120229	600.00	
		Large	120212	600.00	
2XL	121837	850.00	Medium	122193	600.00

Nutzen Sie die Erweiterungsmodulare.



Expansion Frame
EGG-Erweiterungsgestell
76x76x77 cm
120236 350.00



Expansion Cabinet
Erweiterungsschrank
76x76x77 cm
122247 1420.00
Preis ohne Einsatz

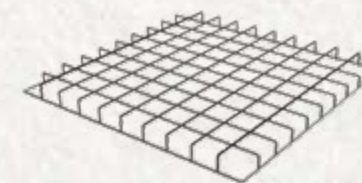


Caster Kit
Rollensatz (2 Stk.)
10 cm
120410 55.00



Tool Hooks
Hakenleiste
25 cm
120281 38.00

Einsätze ganz individuell.



Stainless Steel Grid Insert
Einsatz aus Edelstahlgitter
120243 175.00



Acacia Wood Insert
Einsatz aus Akazienholz
120250 130.00



Stainless Steel Insert
Einsatz aus Edelstahl
120274 400.00



Distressed Acacia Wood Insert
Einsatz aus Recycling-Akazienholz
120267 150.00



Die Big Green Egg- Flavour Fair

Hot & Happening

Das Food-Event für EGG-Fans: die Big Green Egg-Flavour Fair. Eine umwerfende Mixtur aus internationalen Spitzenköchen, Trends, Techniken, Tipps und Tricks sowie geselligen EGG-Kollegen. Nehmen Sie an den inspirierenden Workshops teil, lassen Sie sich von den Masterclasses begeistern und machen Sie sich das Wissen der Profis zunutze. Fragen stellen, Feedback geben, Ideen austauschen und vor allem: probieren, probieren, probieren! Am 19. April 2020 veranstaltet Big Green Egg Schweiz seine Flavour Fair in Aarau. Zelebrieren Sie mit uns das Kochwunder Big Green Egg! Detailinfos und Tickets finden Sie auf flavourfair.ch

Nur die allerbeste Holzkohle für ihr EGG.

Die Holzkohle, die Sie in Ihrem Big Green Egg verwenden, entscheidet auch über den Geschmack der Gerichte. Für viele Spitzenköche ist die Holzkohle eine der geheimen Zutaten, die den unübertroffenen und typischen Big Green Egg-Geschmack ausmachen. Aus diesem Grund haben wir unsere eigenen Big Green Egg-Mischungen zusammenstellen lassen. Die Premium-Holzkohle besteht aus einer Mischung von Eichenholz und Hickory, was dem Geschmack Ihrer Gerichte sehr zugute kommt. Die zu 100 % umweltfreundliche Holzkohle (ohne chemische Zusätze, Geschmacks- und Duftstoffe) erreicht schnell eine hohe Temperatur und kann diese auch gut halten. Die relativ grossen Stücke brennen lange, erzeugen aber im Gegensatz zu vielen anderen Holzkohlesorten nur sehr wenig Asche und sorgen für einen dezenten Rauchgeschmack. Mit einer Ladung Holzkohle können Sie im Durchschnitt acht bis zehn Stunden auf konstanter Temperatur EGGen. Sie möchten schnell loslegen? Verwenden Sie dazu die praktischen Anzündwürfel. Diese Anzünder bestehen aus gepressten Holzfasern und sind somit sauber, sicher, geruchlos und ganz einfach in der Anwendung.



100% Natural Lump Charcoal Premium-Holzkohle

Auftrag erledigt: Die Suche nach der perfekten Holzkohle für das Big Green Egg hat ein Ende. Die Premium-Holzkohle besteht aus einer Mischung von Eichenholz und Hickory, was dem Aroma Ihrer Gerichte sehr zugute kommt. Die Holzkohle erreicht schnell eine hohe Temperatur und kann diese auch lange halten.

9 kg	390011	38.00
4,5 kg	110503	19.00



Charcoal Starters Anzündwürfel

Mit den Grillanzündern können Sie beim EGGen einen Schnellstart hinlegen. Damit lässt sich die Holzkohle im Big Green Egg sicher anzünden, ganz ohne Anzündflüssigkeit oder chemische Zusätze. Diese Anzünder bestehen aus gepressten Holzfasern. Es entwickelt sich also kein (schwarzer) Rauch und auch kein penetranter Petroleumgeruch.

24 Stücke	120922	12.00
-----------	--------	-------



Charcoal EGGniter Nachfüllbarer Gas-Grillanzünder EGGniter

Brandneu und schon jetzt unverzichtbar für jeden EGG-Fan: Der leicht zündbare, nachfüllbare Gas-Grillanzünder EGGniter von Big Green Egg kombiniert die Vorteile eines regulierbaren Grillanzünder und eines Flambierbrenners. Damit können Sie die Holzkohle anzünden und innerhalb weniger Minuten richtig zum Glühen bringen. Dieser Grillanzünder ist schnell, bequem und sicher. Baby, you can light my fire!

120915	89.90
--------	-------

Werden Sie Teil der Big Green Egg -Community

Sind Sie ein echter Big Green Egg-Fan? Dann sollten Sie zu unserer Community gehören! Wir halten Sie regelmässig über die aktuellen Neuigkeiten und Events auf dem Laufenden. Sie finden jeden Monat die besten Rezepte in Ihrem Postfach und entdecken dabei neue Wege, um andere Foodies kennenzulernen.

Geben Sie auf biggreenegg.ch Ihre E-Mail-Adresse ein und entdecken Sie eine digitale Welt voller kulinarischer Inspirationen!



Fire Bowl Holzkohlekorbe

Wie entfernt man die Asche der abgekühlten Holzkohle ohne viel Aufwand und ohne sich die Finger schmutzig zu machen? Das übernehmen jetzt die neuen Holzkohlekorbe aus Edelstahl. Halten Sie den Holzkohlekorbe mit der kalten Holzkohle über einen Abfalleimer und schütteln Sie die Asche heraus. Das garantiert einen maximalen Luftdurchfluss, so dass Ihr EGG noch schneller startet. You can lift me up!

Die Holzkohlekorbe aus Edelstahl von Big Green Egg erledigen die Dreckarbeit für Sie. Dank der praktischen Henkel kann der Korb einfach im EGG platziert werden. Wollen Sie Holzkohle auffüllen? Auch das geht mit den Holzkohlekorben einfacher. Die 2XL- und XL-Holzkohlekorbe sind in zwei getrennte Fächer für die zwei Zonen in Ihrem EGG unterteilt. Dieses supersolide Zubehör besteht aus bestem Edelstahl und hat keine Schweissnähte. Sie können die Körbe einfach auf den Gusseisenrost oder direkt in den Feuerkorb stellen.

2XL	122698	390.00
XLarge	122681	320.00
Large	122674	160.00
Medium	122667	140.00
MiniMax	122650	110.00

Räuchern auf dem EGG? Unglaublich lecker!



Die Technik des Räucherns verleiht dem EGGen eine ganz eigene Dimension. Wer diesen rauchigen, leichten Holzgeschmack einmal gekostet hat, möchte nichts anderes mehr. Mit einigen Hilfsmitteln werden Sie das Räuchern schnell beherrschen. Verwenden Sie die Grillplanken aus Holz für Ihre Zutaten. Bevor diese Grillplanken aus Zedern- oder Erlenholz ins EGG geschoben werden, sollte man sie kurz in Wasser einweichen. Die Kombination aus Hitze und Feuchtigkeit bewirkt den Räuchereffekt. Mit den original Holzchips und Holzstücken können Sie Ihre Gerichte mit zusätzlichem charakteristischem Räucheraroma veredeln. Sie können die (eingeweichten) Holzchips entweder unter die Holzkohle mischen oder eine Handvoll über die Holzkohle streuen. Je nach Gericht entscheiden Sie sich für Hickory, Pekannuss, Apfel oder Kirsche. Neu in unserem Sortiment sind die 100 % natürlichen Holzchunks: Diese kompakten Holzstücke sind von Spitzenköchen ausführlich getestet und für gut befunden worden. Dank ihrer Grösse eignen sie sich bestens für Low & Slow Cooking. Wählen Sie hier aus den Sorten Apfel, Hickory oder Mequite und Sie erreichen die nächste gastronomische Stufe.



Wood Chips Holzchips

Jeder Big Green Egg-Koch hat seinen eigenen Stil. Mit den original Holzchips verleihen Sie Ihren Gerichten ein charakteristisches Raucharoma. Sie können die (eingeweichten) Holzchips entweder unter die Holzkohle mischen oder eine Handvoll über die Holzkohle streuen. Oder Sie machen beides: reine Geschmackssache. Das gilt auch für die von Ihnen ausgewählte Sorte Holzchips: Hickory, Pekannuss, Apfel oder Kirsche.

Inhalt - ca. 700 g.		
Hickory	113986	12.00
Pekannuss	113993	12.00
Apfel	113962	12.00
Kirsche	113979	12.00



Wood Chunks Holzstücke

Von Big Green Egg-Köchen gründlich getestet. Diese Premiumserie mit 100 % natürlichen Holzstückchen eignet sich perfekt zum Räuchern und sorgt extra lange für ein schönes Aroma und einen intensiven Geschmack. Wählen Sie aus den Sorten Apfel, Hickory oder Mesquite und entdecken Sie bei allem, was Sie auf dem Big Green Egg zubereiten, eine neue schmackhafte Dimension.

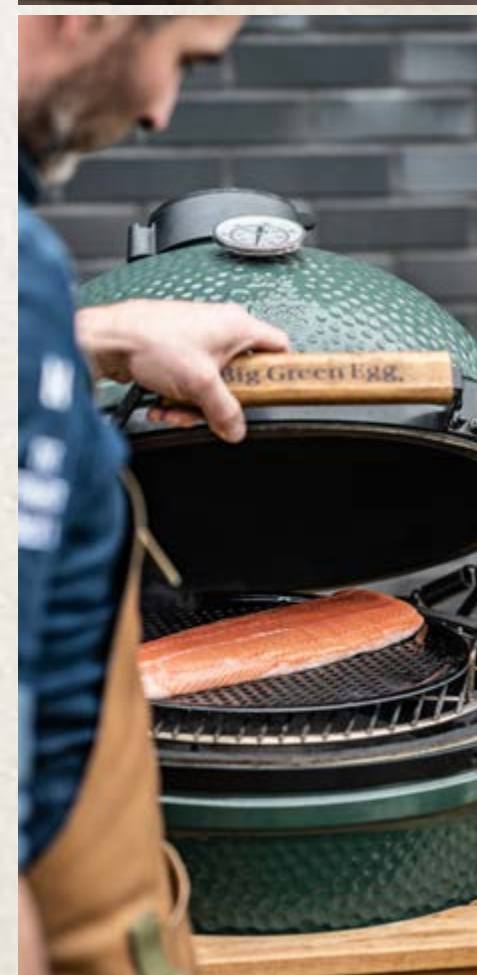
Inhalt - ca. 3kg		
Apfel	114617	26.00
Hickory	114624	26.00
Mesquite	114631	26.00



Wooden Grilling Planks Grillplanken aus Holz

Mit unseren Grillplanken aus Holz erreichen Sie als Chefkoch die nächste Stufe der Kochkunst. Legen Sie die Zutaten auf das (in Wasser eingeweichte) Brett auf den Rost des Big Green Eggs. Die im Holz enthaltene Duftnote wird nun auf das Gargut übertragen. Zur Auswahl stehen Grillplanken aus Zedern- oder aus Erlenholz, jeweils mit einer eigenen Geschmacksnote.

Zedernholz - 2x		
28 cm	116307	19.00
Erlenholz - 2x		
28 cm	116291	19.00



Apfel



Fisch, Schweinefleisch und Geflügel.

Kirsche



Fisch, Lamm, alle Sorten Wild, Ente und Rindfleisch.

Pekannuss



Würzige Räuchergerichte, insbesondere klassische amerikanische Grillgerichte.

Hickory



Obst, Nüsse, Rindfleisch und alle Sorten Wild.

Mesquite



Rindfleisch, gewürztes Schweinefleisch und Wild. Wird oft für Pulled Pork und Bruststücke verwendet.



EGGmitt
EGGmitt-Grillhandschuh

Für den EGGmitt legen wir unsere Hand ins Feuer. Dieser extra lange Grillhandschuh schützt Ihre linke oder rechte Hand bis zu einer Temperatur von 246 °C. Der Handschuh hat ein weiches Innenfutter aus Baumwolle und eine Aussenhaut aus feuerfesten Aramidfasern, die auch in der Luftfahrt verwendet werden. Die aufgedruckten Punkte aus Silikon garantieren einen guten Griff.

Einheitsgrösse	117090	40.00
----------------	--------	-------



Silicone Grilling Mitt
Silikon-Grillhandschuh

Der Silikon-Grillhandschuh ist ein absolut wasserdichter Grillhandschuh mit einem Silikondruck für bessere Griffigkeit. Das Bündchen und das Innenfutter sind aus einer weichen Polyester-Baumwollmischung. Dieser Grillhandschuh schützt vor Temperaturen bis 232 °C.

Einheitsgrösse	117083	27.00
----------------	--------	-------



Stainless Steel Tool Set
Küchenhelfer-Set aus Edelstahl

Set	116901	99.90
Zange	116871	40.00
Spatel	116888	30.00
Pinsel	116895	30.00



Silicone Tipped Tong
Grillzange mit Silikon Greifer

40 cm	116864	34.00
30 cm	116857	28.00



Cast Iron Grid Lifter
Rostheber

Ein sehr wichtiges Werkzeug für jeden EGG Besitzer. Mit einer Vierteldrehung sichern Sie Roste aus Gusseisen oder Edelstahl. Anschliessend können Sie den Rost schnell und einfach in das EGG legen und wieder herausnehmen. Der Griff bietet guten Halt und schützt Ihre Hände vor Schmutz und Wärme.

117205	40.00
--------	-------



Grid Gripper
Rostzange für leichte Roste

Mit der Rostzange haben Sie den Rost Ihres Big Green Eggs immer fest im Griff. Der Edelstahlrost lässt sich auf diese Weise bequem hochheben. Zum Beispiel zum Einsetzen oder Entfernen des convEGGtors oder zum Herausnehmen und Reinigen des Rostes. Ebenfalls ein ideales Werkzeug zum Hochheben und Leeren der glühend heissen Auffangschale. Und das alles, ohne dass Sie sich die Hände schmutzig machen müssen.

118370	29.00
--------	-------





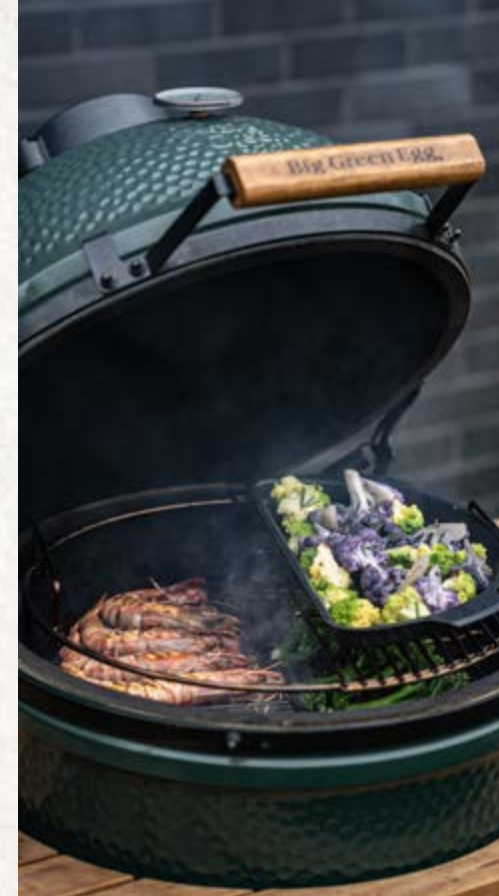
EGGspander System

Endlos viele Garvarianten sind möglich.

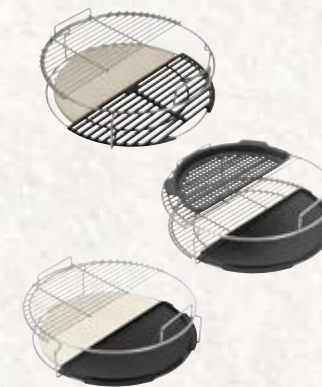


Mit dem 5-teiligen EGGspander-Set können Sie Ihrer Kreativität so richtig freien Lauf lassen. Dieses ausgeklügelte System ermöglicht eine Vielzahl von Aufstellungen, sodass Sie das Maximum aus Ihren Kochkünsten und aus Ihrem EGG herausholen können. Dieses gut durchdachte Set besteht aus einer zweiteiligen Rosterhöhung, einem convEGGtor-Korb und zwei halben Edelstahlrosten. Das EGGspander-Set ist damit das perfekte Basispaket für jeden EGGer.

Sind diese Aufstellungsmöglichkeiten noch nicht herausfordernd genug für Sie? Unser Sortiment bietet eine Vielzahl von ergänzenden Zubehörteilen. Wählen Sie anhand Ihrer bevorzugten Kochtechniken die Erweiterungen aus.



Auswahl an Kochtechniken.



Mehrzonen-Garen (direkt und indirekt)
Mit dem EGGspander können Gerichte gleichzeitig direkt und indirekt gegart werden.



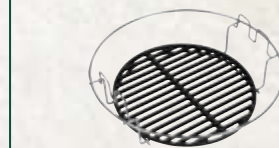
convEGGtor-Korb
Ermöglicht das einfache Einsetzen und Herausnehmen des convEGGtors. Auch der Karbonstahl-Wok für leckere Wokgerichte passt in diesen Korb.



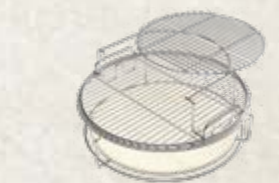
Pizza & Backen
Verwandeln Sie Ihr EGG mit dem convEGGtor und einem Backstein in einen Pizzaofen für leckere Pizzen. Nutzen Sie den Grillrost mit 3 Ebenen, wenn Sie mehr Backfläche benötigen.



Garen auf mehreren Ebenen
Bietet einen vergrößerten Garbereich für das gleichzeitige Zubereiten verschiedener Gerichte oder wenn Sie für grosse Gruppen kochen. Der obere Rost lässt sich zurückschieben, damit Sie einfachen Zugang zu allen Gerichten haben.

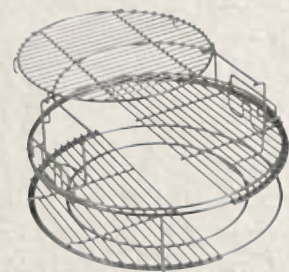


Cowboy-Grillen
Setzt man den 2-teiligen Ständerrost mit mehreren Ebenen umgekehrt ein, ermöglicht er das Grillieren im Cowboy Style direkt über der Holzkohle.



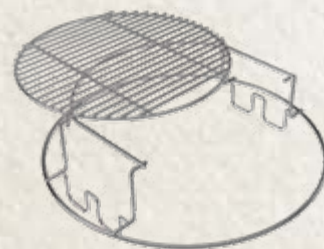
Garen bei niedriger Temperatur
Zum perfekten Niedergaren von Gerichten verwenden Sie das 5-teilige EGGspander-Set mit zwei halbrunden convEGGtor-Steinen. Viele Stunden bei niedriger Temperatur garantieren das beste Ergebnis.

5-Piece EGGspander Kit



5-teiliges EGGspander-Set

XLarge	121226	370.00
Large	120762	240.00



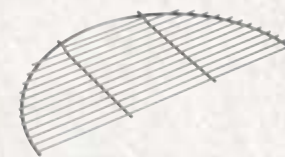
2-Piece Multi Level Rack 2-teiliger Ständerrost

XLarge	121219	180.00
Large	120755	130.00



1-Piece convEGGtor Basket convEGGtor-Korb

XLarge	121196	130.00
Large	120724	70.00



Stainless Steel Half Grid Halbrunder Edelstahlrost

XLarge	121202	60.00
Large	120731	40.00

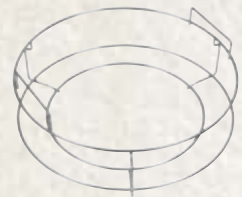




convEGGtor® Konvektionsplatte

Der convEGGtor bildet einen natürlichen Hitzeschild zwischen den Gerichten und dem offenen Feuer des Big Green Eggs. Die spezielle Form des convEGGtors ermöglicht eine gute Luftzirkulation und eine hervorragende Wärmeleitung. Die indirekte Wärme, die durch diesen keramischen Hitzeschild entsteht, verwandelt Ihr EGG in einen vollwertigen Outdoor-Ofen. Auch ideal für Low & Slow Cooking, wobei die Zutaten langsam und auf niedriger Temperatur gegart werden.

XLarge	401052	220.00	MiniMax	116604	90.00
Large	401021	130.00	Small	401045	64.00
Medium	401038	120.00	Mini	114341	48.00



convEGGtor Basket convEGGtor-Korb

Insider-Tipp! Der convEGGtor-Korb fungiert als Hebegerät für den convEGGtor. Damit platzieren Sie den convEGGtor schnell und sicher im EGG.

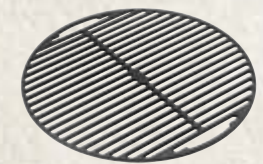
2XL	119735	130.00	Large	120724	70.00
XLarge	121196	130.00			



Baking Stone Back- und Pizzastein

Pizza, Dinkelbrot, Focaccia oder köstlicher Apfelkuchen: Mit dem flachen Back- und Pizzastein können Sie eine Hausbäckerei eröffnen. Wenn Sie diesen Back- und Pizzastein auf dem Rücken des convEGGtors platzieren, erhalten Sie köstliches Brot wie aus dem Holzofen.

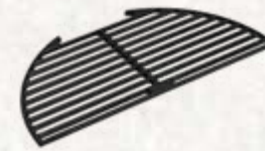
XLarge	401274	160.00	Medium, MiniMax, Small		
Large	401014	100.00	401007	85.00	



Cast Iron Grid Gusseisenrost

Das Grillmuster ist die Signatur des Chefgrilleurs. Mit dem Gusseisenrost hinterlassen Sie diese Unterschrift auf Lachsfilets, Steaks und Gemüse. Dieser Rost aus Gusseisen sorgt für perfekt angebratenes, saftiges Fleisch. Und, haben Sie Ihr Gericht schon signiert? Dann bitte zu Tisch!

Large	122957	110.00	MiniMax	122971	85.00
Medium	126405	90.00	Small		



Cast Iron Half Grid Halbrunder Gusseisenrost

Sie sind ein echter Grillprofi? Mit dem halben Gusseisenrost erzeugen Sie bei Lachsfilets, Steaks und Gemüse eine schöne Grillraute. Aussen perfekt gegrillt, innen herrlich zart. Eine halbe Kochfläche, aber viel Geschmack.

XLarge	121233	100.00			
Large	120786	55.00			



Half convEGGtor Stone Halbrunder convEGGtor-Stein

Es ist geradezu eine Untertreibung, den halbrunden convEGGtor-Stein als vielseitig zu bezeichnen. Setzen Sie ihn zusammen mit dem einteiligen convEGGtor-Korb als Zwischenschicht ein, wenn Sie in zwei Bereichen kochen möchten, in einem Bereich direkt und im anderen indirekt. Oder verwenden Sie ihn als vollständigen Konvektions- bzw. Hitzeschutz, wenn zwei Steine aneinandergelegt werden.

2XL	120960	120.00	Large	121035	50.00
XLarge	121820	70.00			



Half Cast Iron Plancha Halbrunde Grillplatte aus Gusseisen

Jede Geschichte hat zwei Seiten. Das gilt auch für die halbrunde Grillplatte aus Gusseisen. Die geriffelte Seite eignet sich hervorragend für Fischfilets oder Toasts und auf der glatten Seite braten Sie Eier oder backen Blinis und Pfannkuchen. Da diese Grillplatte nur die Hälfte des Rostes vom Big Green Egg in Beschlag nimmt, bleibt noch Platz zum Grillieren übrig.

XLarge	122995	145.00	Large	122988	85.00
--------	--------	--------	-------	--------	-------



Perforated Half Grid Gelochter halbrunder Rost

Sie EGGen gern delikate Zutaten wie Meeresfrüchte oder Fisch? Mit der gelochten Grillplatte bleiben diese intakt. Auch ideal für geschnittenes Gemüse oder Spargel.

XLarge	121240	50.00	Large	120717	45.00
--------	--------	-------	-------	--------	-------





Perforated Cooking Grid Gelochte Grillplatte

Mit der gelochten emaillierten Grillplatte vermeiden Sie, dass kleine oder geschnittene Zutaten, wie Gemüse, Pilze oder Meeresfrüchte durch den Rost Ihres Big Green Eggs fallen. Die Grillplatte wird einfach auf den Rost gelegt. Dank der kleinen Perforierungen erhalten die Zutaten trotzdem das unvergleichliche EGG-Aroma.

Halbrund:				
2XL, XLarge	Ø 58 cm	116390	56.00	
Rund:				
2XL, XLarge, Large	Ø 41 cm	201287	52.00	
Rund:				
Ab dem Modell MiniMax	Ø 33 cm	102010	47.00	



Cast Iron Satay Grill Satay-Grill aus Gusseisen

Ein Saté auf dem Big Green Egg findet stets Anklang. Also ist es immer der richtige Moment, um diesen Satay-Grill aus Gusseisen einzusetzen. Sie brauchen nur Ihre Lieblingszutaten zu marinieren, diese aufzuspiessen und auf den speziell dafür entworfenen halben Rost zu legen. Kein Gewackel, keine halb garen oder halb verbrannten Spiesse, sondern ein schön gleichmässig gegartes Saté ... je nach Geschmack auch Kebab oder Yakitori-Spiesse. Ganz wie Sie wünschen.

Large	700485	150.00		
-------	--------	--------	--	--



Cast Iron Plancha Grillplatte aus Gusseisen

Fallen bei Ihnen auch schon mal Zutaten durch den Rost Ihres Big Green Eggs? Für diesen Fall bieten wir in unserem Zubehör-Sortiment die Grillplatte aus Gusseisen an. Diese gusseiserne Platte hat eine geriffelte und eine glatte Seite. Die geriffelte Seite ist für empfindliche, kleine Gerichte und auf der glatten Seite können Sie Pfannkuchen oder Eier braten. Die Grillplatte aus Gusseisen für den MiniMax können Sie auch als Deckel für die Gusseisenpfanne (Minimax) verwenden.

2XL, XLarge, Large			Ab dem Modell MiniMax		
Ø35 cm	117656	98.00	Ø26 cm	120137	70.00



Cast Iron Skillet Gusseisenpfanne

Egal, ob Sie nun viel oder wenig Zeit haben, für die Gusseisenpfanne spielt Zeit keine Rolle. In diesem Allrounder aus Gusseisen können Sie Fleisch im Eiltempo anbraten oder ganz im Gegenteil stundenlang schmoren lassen. Bereiten Sie in dieser Pfanne beispielsweise Sirloin-Steaks, ein indonesisches Rendang, Kartoffelgratin oder einen Auflauf zu. Sie haben noch Zeit übrig? Mit dieser Gusseisenpfanne können Sie auch tolle Desserts zaubern, zum Beispiel ein Cobbler oder Clafoutis. Die Gusseisenpfanne MiniMax ist der perfekte Partner für die Grillplatte aus Gusseisen für den MiniMax. Die Grillplatte ist dann der Deckel für Ihre Pfanne.

2XL, XLarge, Large			Ab dem Modell MiniMax		
Ø36 cm	118233	98.00	Ø27 cm	120144	70.00



Green Dutch Oven Grüner Gusseisenkochtopf, rund und oval

Der grüne Gusseisentopf für das Big Green Egg kann mit Recht ein Schwergewicht genannt werden. In diesem emaillierten, gusseisernen Bratentopf können Sie schmoren, kochen, backen und braten. Ein echter Allrounder also! Den Deckel des Kochtopfs können Sie auch separat als Bratpfanne oder als Backform für Kuchen und Desserts verwenden. Der Topf ist in einer runden und in einer ovalen Ausführung verfügbar.

Oval - 5.2 L:	2XL, XLarge, Large		
35cm	117670	260.00	

Rund - 4 L:	2XL, XLarge, Large		
Ø23 cm	117045	170.00	



Cast Iron Dutch Oven Dutch Oven aus Gusseisen

Dieser Allrounder aus Gusseisen ist vielfach einsetzbar. Der Gusseisentopf von Big Green Egg eignet sich ideal für die Zubereitung von Schmorgerichten, Eintöpfen und Suppen. Das Gusseisen verteilt die Wärme über den gesamten Topf und der schwere Deckel des Dutch Oven verhindert, dass die Kochflüssigkeit entweichen kann. Sie können den Dutch Oven aber auch ohne Deckel verwenden, damit alle Zutaten das einzigartige Big Green Egg-Aroma bekommen. In beiden Fällen bleibt Schmorfleisch herrlich saftig und zart. Sie sind gespannt? Schauen Sie in vier Stunden noch einmal vorbei...

5.2 L:	2XL, XLarge, Large, Medium		
Ø27 cm	117052	110.00	





Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush Saucentopf aus Gusseisen mit Pinsel

Sauce, Marinade oder ausgelassene Butter können Sie in diesem Saucentopf auf dem Rost des Big Green Eggs leicht und schnell erhitzen. Der Pinsel aus Silikon lässt sich wunderbar auf dem Griff ablegen, sodass das Tischtuch nicht voll gekleckert wird. Sie möchten den Saucentopf in das EGG stellen? Ja, aber bitte nicht zusammen mit dem Pinsel!

2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small
Ø 12 cm 117663 50.00



Carbon Steel Grill Wok Grill-Wok aus Kohlenstoffstahl mit Bambusspatel

Das Big Green Egg ist extrem vielseitig, auch beim Kochen mit dem Wok. Mit dem Grill-Wok aus Kohlenstoffstahl mit Bambusspatel steht Ihnen die gesamte kulinarische Welt offen. Dank seines flachen Bodens steht er stabil auf jeder Kochfläche. Und Sie können ihn auch in Kombination mit dem EGGspander einfach verwenden. Sind Sie bereit für das Wok-Kochen?

XLarge, Large
Ø40 cm 120779 99.90



Stir-Fry & Paella Grill Pan Brat- und Paella-Pfanne

Jedes Land hat sein Nationalgerichte. Mit der Brat- und Paella-Pfanne können Sie spanische Paella oder ungarisches Gulasch kochen oder ganz eigene Gerichte kreieren. Die Pfanne eignet sich übrigens auch hervorragend als Wok. Was halten Sie von einem chinesischen Rinderfilet in Hoisin-Sauce mit Mie-Nudeln? Die Pfanne hat einen Durchmesser von 36 cm und ein Fassungsvermögen von nicht weniger als 3,8 l.

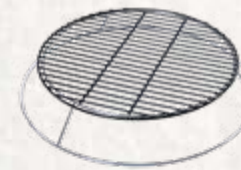
3.8 l: 2XL, XLarge, Large
Ø 36 cm 002167 59.90



Deep Dish Baking Stone Tiefer Backstein

Der tiefe Backstein garantiert eine perfekte Wärmeleitung und ist somit ideal für Quiches, Tartes, Lasagne und sogar Pizzen von Meisterhand. Der Keramikstein mit hohem Rand sorgt für ein gleichmässiges Backergebnis mit einer beneidenswerten goldbraunen Farbe. Innen schön sämig, aussen lecker knusprig.

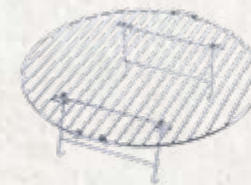
2XL, XLarge, Large
112750 110.00



2 Level Cooking Grid Rosterhöhung auf 2 Ebenen

Sie haben einfach nicht genügend Fläche zum Grillieren? Dann sollten Sie in die Luft gehen! Auf diesem Prinzip basiert die Rosterhöhung. Dieser erhöhte Rost aus Edelstahl verdoppelt die Grillkapazität Ihres Big Green Eggs XLarge. Anders ausgedrückt: Zweimal so viele leckere Kreationen!

XLarge 201317 85.00



Folding Grill Extender Faltbare Rosterhöhung

Die alles entscheidende Frage lautet: Entenbrust oder Short Ribs? Aber weil es darauf weder eine richtige noch eine falsche Antwort gibt, entscheidet man sich einfach für beides. Und mit der speziellen faltbaren Rosterhöhung für das Big Green Egg hat man dafür auch Platz genug. Den aufklappbaren Aufstellrost aus Edelstahl befestigt man vor Gebrauch auf einfache Weise am Standardrost des EGGs. Und nach getaner Arbeit klappt man ihn wieder ein.

2XL, XLarge, Large
201126 30.00



Machen Sie Ihre eigene Pizzeria auf.

Auf dem Big Green Egg werden Pizzen zu echten italienischen Meisterwerken. Insbesondere, wenn Sie dabei einige Werkzeuge zu Hilfe nehmen, die sogar professionelle Pizzabäcker neidisch machen. Sie lieben Pizza Calzone? Mit der Calzone-Pressen füllen Sie den (selbstgemachten) Pizzateig mit Ihrem bevorzugten Belag und klappen die Pizza mit einer einzigen Handbewegung zu. Auch zum Servieren bieten wir praktische Zubehörteile an. Damit können Sie beispielsweise die knusprige und gut belegte Pizza mühelos schneiden und die Stücke elegant auf die Teller legen. Mangiare!



Aluminum Pizza Peel Pizzaschaufel aus Aluminium

Den echten Pizzabäcker erkennen Sie an der selbstbewussten Haltung und an den professionellen Utensilien. Verwenden daher auch Sie die Pizzaschaufel aus Aluminium, um Ihre selbstgemachten Pizzen ganz geschmeidig auf den, heißen Back- und Pizzastein gleiten zu lassen. Damit ernten Sie garantiert Komplimente di tutti!

118967 49.90



Compact Pizza Cutter Pizzaschneider kompakt

Alles wird gerecht geteilt. Also auch die Pizza. Aber wie teilt man eine Pizza gerecht, ordentlich und sicher auf? Natürlich mit dem neuen Big Green Egg Pizzaschneider kompakt. Dieser professionelle Pizzaschneider hat einen Kunststoffgriff, der angenehm in der Hand liegt und die Handinnenseite schützt. Und mit dem rotierenden Edelstahlmesser schneiden Sie eine Pizza mühelos in einzelne Stücke. Bitteschön.

118974 19.90



Pizza Server Pizaheber

114143 19.90



Measuring Cups Messbecher

4x 119551



Calzone Press Calzone-Pressen

16 cm 114174

9.90

Es befinden sich Rezepte in ihrem Postfach!



Gibt es bei Ihnen wieder den feinen Bauchspeck? Und als Nachtisch eine Tarte Tatin? Wenn Sie oft mit dem Big Green Egg kochen, haben Sie bestimmt einige Klassiker im Programm, die bei allen beliebt sind. Aber natürlich freuen Sie sich immer auf neue Herausforderungen und wollen sich selbst und andere gerne überraschen. Daher finden Sie auf biggreenegg.ch inspirierende Rezepte.



Instant Read Digital Thermometer

Sie lieben Ihr Steak rare oder medium? Das Big Green Egg Instant Read Thermometer misst die Kerntemperatur so exakt, dass Ihnen sogar die Garstufe medium rare zuverlässig gelingen wird. Da nicht zu viel Wärme aus dem Big Green Egg entweichen darf, kann die Temperatur (bis 232 °C) innerhalb von 3 bis 4 Sekunden abgelesen werden. Und wenn Sie das Instant Read Thermometer von Big Green Egg während des Messens drehen, dreht sich das Anzeigefenster einfach mit. Mit attraktiver, praktischer Hülle.

119575 170.00



Instant Read Digital Thermometer Digital-Thermometer

Die Aussenseite eines Poulets verrät Ihnen leider nicht, ob es schon gar ist. Mit dem Digital-Thermometer gehen Sie kein Risiko ein und können immer ein gares (und lebensmittelsicheres) Poulet servieren. Oder natürlich auch sonstige Gerichte. Stecken Sie die Edelstahlsonde des Digital-Thermometers in das Fleisch, den Fisch oder das Geflügel und innerhalb weniger Sekunden können Sie auf dem grossen LCD-Display die Kerntemperatur ablesen.

112002 150.00



Dual Probe Remote Thermometer Funkthermometer mit zwei Fühlern

Messen heisst Wissen. Das Funkthermometer mit zwei Fühlern misst auf das Grad genau die Kerntemperatur der Zutat(en) und die Temperatur im Big Green Egg. Das Funkthermometer besteht aus zwei Messsonden und einem Empfänger, der bei Ihnen verbleibt. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird oder anfängt zu sinken, gibt der Empfänger automatisch ein Signal ab (Reichweite bis 91 m).

116383 150.00



EGG Genius

Dieses technische Gerät kontrolliert und überwacht die Temperatur in Ihrem EGG und sendet die Daten an Ihr Smartphone oder Tablet. Damit können Sie an kalten Wintertagen drinnen Ihre Liebesserie sehen und haben gleichzeitig das Slow Cooking auf den Grad genau im Griff. Der EGG Genius sorgt für einen konstanten Luftstrom, der eine konstante Gartemperatur gewährleistet. Der EGG Genius hält, was sein Name verspricht. Ist die Temperatur in Ihrem EGG zu hoch oder zu niedrig, erhalten Sie eine Nachricht. Genau so am Ende der Garzeit, wenn alles fertig ist. Sie können damit sogar Statistiken Ihrer früheren EGG-Sitzungen einsehen.

121059 340.00



Infrared Cooking Surface Thermometer Das Infrarot Kochflächenthermometer

Ein bisschen LaserGame beim EGGen gefällig? Das Infrarot-Kochflächenthermometer verfügt über einen Präzisionslaser, der sorgfältig die Temperatur der Kochfläche misst. Richten Sie diesen Präzisionslaser beispielsweise auf den flachen Backstein, den Gusseisenrost oder den perforierten Rost, um deren Oberflächentemperatur zu überprüfen, bevor Sie die Speisen darauf legen. Dieses kabellose Infrarot-Thermometer hat eine Reichweite von 0°C bis 427°C.

114839 79.90



Quick-Read Thermometer

Sein voller Name lautet: Big Green Egg Quick-Read Digital Food Thermometer. Und damit versprechen wir nicht zu viel. Denn das elektronische Thermometer zeigt in wenigen Sekunden die Temperatur Ihres Lammgigots oder gefüllten Poulets an. Und zwar auf ein Grad genau (bis 300 °C). Praktisch: Das Thermometer hat ein handliches Taschenformat und der Griff dient zugleich zum Aufbewahren.

120793 49.90



DIE RICHTIGE TEMPERATUR GARANTIERT DEN ULTIMATIVEN GESCHMACK



Marco Ascone

Spitzenköche und das Big Green Egg: Füreinander gemacht

Egal an welchem Ort: Das Big Green Egg wird von allen Gastroprofis sofort ins Herz geschlossen. Gleich ob es Top-, Sterneköche oder andere kreative Köpfe sind, die mit innovativem Kochen gross geworden sind und mit ihren Visionen neue Wege gehen. Sie alle wissen, dass die besten (saisonalen) Zutaten durch die Zubereitung mit dem EGG noch eine weitere attraktive Komponente gewinnen, nämlich das typische EGG-Aroma. Die Kombination neuartiger Kreationen und das umfangreiche Repertoire an Kochtechniken, die auf dem EGG möglich sind, haben sich als unschlagbar erwiesen. Der Erfolg des Big Green Egg ist auch unseren Markenbotschaftern zu verdanken. Sterneköche wie Andreas Caminada und Marco Ascone haben uns (buchstäblich) auf die Karte gesetzt und Foodies mit dem einmaligen Aroma des Big Green Egg bekannt gemacht. Schon dadurch verdienen die Spitzenköche in unseren Augen einen Stern.





Ceramic Poultry Roaster Geflügelhalter aus Keramik

Poulets werden jetzt noch köstlicher. Stülpen Sie ein ganzes Poulet oder einen Truthahn auf den Geflügelhalter aus Keramik. Auf diese Weise wird das Fleisch innen herrlich saftig und die Haut wird wunderbar knusprig. Sie möchten noch mehr Geschmack? Füllen Sie das Keramikgefäß mit Bier, Wein, Cidre und/oder Kräutern und infusieren Sie das Fleisch mit diesen Aromen. So wird Ihr Geflügel absolut perfekt, und gelingt ganz ohne Mühe!

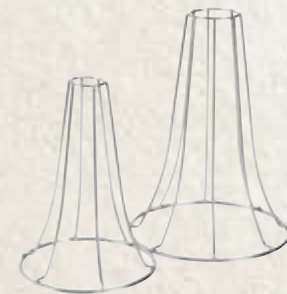
Poulet	119766	30.00
Truthahn	119773	40.00



Beer Can Chicken Roaster Bierdosenhalter für Poulet aus Edelstahl

Das Bierdosenhähnchen ist ein klassisches amerikanisches Gericht, bei dem das Poulet über eine geöffnete, halbvolle Bierdose gestülpt wird. Beim Garen des Poulets verdampft das Bier in der Dose, wodurch das Fleisch extra zart und saftig wird. Klingt kompliziert? Nicht mit dem Bierdosenhalter aus Edelstahl! Die Bierdose wird in die robuste Halterung aus Metalldraht eingeklemmt und kann somit nicht mehr umkippen.

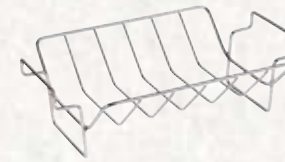
2XL, XLarge, Large, Medium, Small	002099	19.90
-----------------------------------	--------	-------



Vertical Poultry Roaster Vertikaler Geflügelhalter

Mit dem vertikalen Geflügelhalter geben Sie dem Poulet Noir oder dem Bressehuhn auf Ihrem Big Green Egg einen Ehrenplatz. Das Poulet oder der Truthahn wird vertikal über den Geflügelhalter gestülpt und beträufelt sich auf diese Weise mit seinem eigenen Fett. Dadurch bleibt das Fleisch innen unglaublich saftig und die Haut wird schön knusprig. Unwiderstehlich lecker. Der vertikale Geflügelhalter ist in zwei Ausführungen erhältlich: für Poulet (Pouletsitz) oder für Truthahn (Truthahnsitz).

Poulet	117458	30.00
Truthahn	117441	40.00



Ribs and Roasting Rack Bratenkorb/Rippenhalter

Dieses multifunktionale Gestell ist ideal zum Braten von Fleisch und Geflügel. Aufrecht stehend ist es ein Bratenkorb: geeignet zum langsamen Garen von grossen Fleischstücken oder (gefülltem) Geflügel. In umgedrehter Form ist es ein Rippenhalter, ideal zum Grillieren von Spareribs. Da die Luft wunderbar um das Gestell herum zirkulieren kann, erzeugen Sie damit hervorragende Ergebnisse. Ein Must-have für Fleischliebhaber.

2XL, XLarge, Large	117564	57.00
Medium, Small	117557	44.00



Drip Pan Auffangschale

Mit der runden Auffangschale für das Big Green Egg können Sie Fett, Flüssigkeit und Reste von Zutaten auffangen, damit diese nicht in die Holzkohle oder auf den convEGGtor gelangen. Wenn Sie die Auffangschale aus Aluminium mit einer Schicht Wasser füllen, steigt die Luftfeuchtigkeit im EGG und die Gerichte werden noch saftiger.

Rund Ø 27 cm	117403	25.00
Rechteckig 35 x 26 cm	117397	30.00



Disposable Drip Pans Einweg-Auffangschalen

Ein gestandener Koch fürchtet sich nicht vor Fett. Denn er weiss, dass Fett ein wichtiger Geschmacksträger ist. Wenn nur das anschliessende Säubern nicht wäre! Mit den Einweg-Auffangschalen von Big Green Egg wird das Fett ganz einfach aufgefangen. Diese Einwegschalen aus Aluminium passen vom Format her genau zum convEGGtor. Sie ermöglichen ein Grillieren ohne fettige Hände.

XLarge - 5x	120892	20.00
Large - 5x	120885	15.00
Medium, MiniMax, Small - 5x	120878	10.00







**Meat Claws
Fleischkrallen**

Mit diesen Fleischkrallen lässt sich langsam gegartes Schweinefleisch ganz leicht auseinanderrufen. Pulled Pork gehört seit vielen Jahren zu den beliebtesten Klassikern unter den Big Green Egg-Gerichten, und diese Fleischkrallen sind dafür unverzichtbar. Die Fleischkrallen eignen sich auch hervorragend für das Hantieren mit grossen Fleischstücken.

Set 114099 29.90



**Pigtail Meat Flipper
Fleischwendehaken**

Für den Fleischwendehaken gehen wir durchs Feuer. Dieser intelligente Fleischhaken eignet sich perfekt für das schnelle und einfache Wenden von Fleisch und Geflügel (wie Steaks, Koteletts und Pouletschenkel). Mit dem langen Haken aus Edelstahl können Sie das Grillgut sogar bei extrem hohen Temperaturen wenden, ohne dass Sie sich dem Feuer zu sehr nähern müssen oder die Zutat beschädigen.

48 cm 201515 40.00



**Flexible Skewers
Flexible Grillspiesse**

Mit diesen flexiblen Grillspiesen wird die Zubereitung von Satay oder das Aufspiesen sonstiger Zutaten zum Kinderspiel. Auf diesen flexiblen Grillspiesen lassen sich im Handumdrehen Fleisch-, Fisch- und Gemüsewürfel aufreihen, die auf der anderen Seite nicht abrutschen können. Fertig? Sie könnten die Spiesse jetzt noch marinieren und sie somit noch schmackhafter machen.

68 cm - 2x 201348 39.90



**Stuff-A-Burger Press
Burgerpresse**

Ihre Burger sind zwar die leckersten, können aber noch keinen Schönheitswettbewerb gewinnen? Dann empfehlen wir Ihnen die Burgerpresse, denn damit verleihen Sie Ihren hausgemachten Burgern den perfekten Gourmet-Look. Einfach die von Ihnen bevorzugte Füllung in die Kunststoffform geben, fest andrücken und grillieren!

Ø 10,5 cm 114082 19.90



**Teak Cutting Board
Robustes Teakholz-
Schneidebrett**

120632 90.00



**Kitchen Towels
Küchentücher**

3 x 116840 25.00



**Knife Set
Messerset**

117687 99.90



**Kitchen Shears
Küchenschere**

120106 19.90



**Bamboo Skewers
Bambus-Grillspiesse**

25 cm - 25x 117465 4.90



**Mini-Burger Slider Basket
Mini-Burger Gitterkorb**

2XL, XLarge, Large
002105 45.00



Flexible Grill Light Flexible Grilllampe

Ach, leuchte doch mal gerade in mein EGG! Die neue flexible Grilllampe ist Ihr perfekter beweglicher Lichtassistent, der genau dahin leuchtet, wo Sie Licht benötigen. Die praktische LED-Lampe hat einen flexiblen Arm, an dessen Ende sich ein starker Magnetfuss befindet. Der separate Montagebügel wird einfach am Eisenband oder an Erweiterungen Ihres EGGs befestigt. Scheinwerfer an? Action!

122940 36.00



Chef's Flavor Injector Aroma-Injektor

Der einzig wahre Aroma-Injektor von Big Green Egg gibt Fleisch und Geflügel auf einzigartige Weise noch mehr Geschmack. Mit dieser Marinierspritze dringen Marinaden bis in den Kern des Fleisches vor, sodass dieses noch saftiger und zarter wird. Operation erfolgreich beendet.

119537 49.90



Corn Holders Maiskolbenhalter

Diese Erfindung macht richtig gute Laune. Mit diesen Maiskolbenhaltern können Sie gegrillte Maiskolben im warmen Zustand essen. Die Maiskolbenhalter von Big Green Egg sind mit doppelten Edelstahlstiften und mit einem ergonomischen Griff versehen, sodass der Maiskolben fest in der Hand liegt und die Finger sauber bleiben. Pure Freude also, ohne zu kleckern.

4 Paar 117335 19.90



Grill Rings Grillringe

Mit den Grillringen können (gefüllte) Paprika, Tomaten oder Zwiebeln beim Grillen nicht mehr umfallen. Denn diese Edelstahlringe sind mit einem Stift versehen, der Gemüse und Obst sicher an ihrem Platz hält. Die wärmeleitende Spirale in der Mitte der Grillringe sorgt dafür, dass die Zutaten schnell gar werden.

3 x 002280 25.00

Big Green Egg Bücher.



Enjoy!-Jubiläumsausgabe 5 Jahre Food, Fun & Flavour

Ein Sammlerobjekt für jeden EGG-Fan. Und eine unerschöpfliche Quelle der Inspiration für (neue) EGGer: Die Jubiläumsausgabe von Enjoy! Lassen Sie in diesem Magazin noch einmal alle (kulinarischen) Höhepunkte der letzten fünf Jahre Revue passieren. Mit Expeditionen zum guten Geschmack, den Signature-Gerichten von Sterneköchen und über 70 spektakulären Rezepten, die immer gelingen. Kurz gesagt: So unverzichtbar wie das EGG selbst.

224 Seiten
666731 30.00



Das Evergreen-Magazin Lesenswert. Sehenswert. Unverzichtbar.

In Inhalt und Aufmachung ein mehr als ebenbürtiger Nachfolger unseres Enjoy!-Magazins: Das Evergreen Magazin – eine bemerkenswerte Zeitschrift, die Ihre Welt grösser macht und mit kulinarischen Herausforderungen aufwartet. In dieser attraktiven Inspirationsquelle erzählen (berühmte) Küchenchefs, Sportler und Unternehmer nicht nur ihre (Erfolgs-)Geschichten, sondern sie geben auch ihre schönsten Big Green Egg-Erinnerungen, -Rezepte und Insider-Tricks preis. Das Evergreen-Magazin erscheint einmal jährlich und ist bei den offiziellen Big Green Egg-Händlern erhältlich.

666038 18.00

Modus Operandi

MEHR ALS

300

REZEPTE

848

SEITEN

Neugierig? Lust auf mehr?

BIGREENEGG.EU/CH/MODUSOPERANDI

Big Green Egg-Kochbuch

Das Big Green Egg – Modus Operandi-Kochbuch ist unverzichtbar für jeden Big Green Egg-Fan. Ob Sie bereits ein erfahrener EGGer oder noch Anfänger auf dem Big Green Egg sind – dieses Buch enthält viele wertvolle Informationen und 300 Rezepte zur Erweiterung Ihres kulinarischen Repertoires. Die unterschiedlichen Kochtechniken und die Experimente mit verschiedenen Geschmacksrichtungen inspirieren Sie und Ihr EGG zu Höchstleistungen.

848 Seiten



Für diese und folgende Generationen. Halten Sie Ihr EGG in Bestform.

Ein EGG hält ein ganzes Leben. Bei guter Pflege kann das EGG auch für die folgenden Generationen wunderbare Erinnerungen schaffen. Und mindestens so wichtig: Ihre Gerichte schmecken nicht nur besser, sondern sehen auch besser aus. Was hält Sie davon ab? Die folgenden Produkte nehmen Ihnen alle schweren Arbeiten ab, und auf unserer Website finden Sie weitere praktische Pflegetipps. So wird die Pflege zum Kinderspiel!



Ash Tool Ascheschieber

Der Ascheschieber hat eigentlich eine Doppelfunktion: Sie können damit ganz einfach die Asche aus dem Big Green Egg entfernen, aber beim Anzünden des EGGs auch die Holzkohle damit verteilen. Dieses praktische Werkzeug bildet zusammen mit der Ascheschaufel ein Spitzenteam.

2XL	119490	38.00
XLarge		
Large	119506	27.00
Medium		
MiniMax		
Small	301024	22.00
Mini		



Ash Removal Pan Ascheschaufel

Holzkohle hinterlässt Asche. Wenn man die Asche mit dem Ascheschieber in die Ascheschaufel schiebt, kann die Luft besser durch das Big Green Egg zirkulieren. Schliesslich braucht Ihr EGG Sauerstoff und einen Luftstrom, um schnell die gewünschte Temperatur zu erreichen und zu halten. Die Ascheschaufel passt perfekt an die Öffnung des Zugluftventils, sodass die Asche in die Schaufel und nicht auf den Boden gelangt.

2XL, XLarge, Large, Medium	106049	49.00
----------------------------	--------	-------



Grid Cleaner Grillrostschaber

EGGen ist lecker, aber leider bleiben meist auch eingebranntes Fett und verbrannte Reste auf dem Rost vom Big Green Egg liegen. Mit diesem Grillrostschaber wird Ihr Grillrost schnell und bequem wieder sauber. Und dank des verlängerten Griffs brauchen Sie nicht einmal zu warten, bis das EGG und der Rost abgekühlt sind.

201324	49.90
--------	-------



Grid Scrubber Rostzange für leichte Roste

Mit der Rostzange haben Sie den Rost Ihres Big Green Eggs immer fest im Griff. Der Edelstahlrost lässt sich auf diese Weise bequem hochheben. Zum Beispiel zum Einsetzen oder Entfernen des convEGGtors oder zum Herausnehmen und Reinigen des Rostes. Ebenfalls ein ideales Werkzeug, zum Hochheben und Leeren der glühend heissen Auffangschale. Und das alles, ohne dass Sie sich die Hände schmutzig machen müssen.

	119469	23.00
Ersatzköpfe		
2x	119483	9.90



Dual Brush Grid Scrubber Doppelter Grillrost-Schrubber

Der doppelte Grillrost-Schrubber ist ein praktisches Werkzeug zum Reinigen des Grillrostes (aus Gusseisen oder Edelstahl) und/oder des Backsteins. Der doppelte Grillrost-Schrubber besteht aus zwei Edelstahlscheuerkissen an einem ergonomischen Griff. Dank der beiden Scheuerkissen schrubben Sie den Rost oder den Stein in der Hälfte der Zeit sauber. So bleibt nach dem EGGen noch ein wenig Zeit zum Geniessen.

	119476	28.00
Ersatzköpfe		
2x	119483	9.90





EGGmat
EGG-Grillmatte

Sie haben Ihr EGG nicht in einen Arbeitstisch oder in eine Aussenküche eingebaut, sondern es steht einzeln im Garten oder auf dem Balkon? Dann schützt die EGG-Grillmatte den Grillplatz vor Hitze, Flecken und Mehltau. Gut zu wissen: Die EGG-Grillmatte wird aus recycelten Materialien hergestellt und ist somit sehr umweltfreundlich.

76x107 cm
117502 80.00



EGG Abdeckhauben.

EGG-Schutzhüllen

Gibt es Hagel oder eine Hitzewelle? Unter einer Big Green Egg-Schutzhülle bleibt Ihr EGG wie neu. Die atmungsaktive Schutzschicht aus hochwertigem Material ist absolut witterungsbeständig. Sie lässt sich leicht anbringen und abnehmen, perfekter Sitz auf jedem EGG dank Klettverschluss. Das stilvolle schwarze Design mit dem erkennbaren Big Green Egg-Logo steht jedem EGG.

	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
IntEGGrated Nest+Handler oder Rollwagen		126528	126528		126467	126467	126535
EGG Carrier	126511			126511			
Tragbares EGG-Nest für MiniMax				126528			
Modulares EGG-Untergestell			126467		126450	126450	126450
Modulares EGG-Untergestell + EGG-Erweiterungsgestell			126474		126474	126474	
Akazientisch					126498	126474	
Abdeckhut für EGG-Deckel «im Tisch»					126504	126504	

126511 65.00
126528 120.00
126467 130.00
126450 140.00
126474 190.00
126498 180.00
126504 85.00
126535 160.00



EGG-Fans united. Kommen Sie in unsere Community. Besuchen Sie unseren Fanshop.

Den echten EGG-Fan erkennt man auf den ersten Blick. An seiner Leidenschaft für das Essen und an seinem Lieblingsplatz: Hinter dem Big Green Egg. Davon abgesehen verraten auch Hoodie und Socken schon genug. Diese und weitere originelle Geschenktipps finden Sie in unserem Fanshop unter greenegg.ch.



LED Light String
LED-Lichterkette EGG
700898



Mr EGGhead Plush Toy
Mr EGGhead Plüschpuppe
27 cm 120991



Salt & Pepper shaker
Pfeffer- und Salzstreuer
122230



Snow Globe Atlanta
Schneekugel
666847



Professionelles Outfit für EGGer.



Hoodie
Dunkelgrau
Sizes: S-XXL



Hoodie mit Reissverschluss
Dunkelgrau
Sizes: S-XXL



Langarm-T-Shirt
Blau
Sizes: S-XXL



T-Shirt Evergreen
Weiss
Sizes: S-XXL



T-Shirt EGG
Dunkelgrau
Sizes: S-XXL



T-Shirt Original
Blau
Sizes: S-XXL



T-Shirt No-EGG-No-Story
Grün
Sizes: S-XXL



Canvas Apron
Canvas-Schürze
Einheitsgrösse 700492



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



Big Green Egg Cap
Big Green Egg-Cap
Grün
122261



Apron – Kids
Kinderschürze
Einheitsgrösse 789054
(bis 12 Jahre)



Home Socks
Hausschuh-Socken
39-42 66823
43-46 666830



Baseball Cap
Black Patch-Baseballcap
Schwarz
122254

Ersatzteile



Rain Cap Regenkappe

Mit der Big Green Egg-Regenkappe gelangt kein Tropfen Regenwasser ins EGG. Das Risiko, dass es während des Kochens mit dem EGG zu regnen beginnt, gibt es immer. Aber als leidenschaftlicher EGG-Koch lassen Sie sich dadurch nicht die Laune verderben und die Big Green Egg-Regenkappe ist dann der Regenschirm für Ihren Luftregler. Die Regenkappe verwenden Sie in Kombination mit dem rEGGulator.

2XL, XLarge, Large, Medium	MiniMax, Small
120748 39.90	121042 39.90



Gasket Kit Dichtungs-Kit

Nach langem und intensivem Gebrauch Ihres Big Green Eggs sind die Filzdichtungen am oberen Rand der keramischen Basis und am unteren Rand des Keramikdeckels irgendwann abgenutzt. Da dieser Filzrand die Keramik schützt und für eine perfekte Luftzirkulation sorgt, sollte er rechtzeitig ersetzt werden. Mit diesem Dichtungs-Kit können Sie das ganz einfach selbst erledigen. Auf der Rolle befindet sich selbstklebender Filz, den Sie an die Stelle des alten Filzrands kleben.

2XL*, XLarge, Large	Medium, MiniMax, Small, Mini
113726 50.00	113733 48.00

* Dichtungs-Austauschkit für 2XL
2 Packungen nötig - 113726

Cast Iron Grate Kohlerost

Der Rost liegt im Feuerkorb. Durch die Öffnungen im Rost strömt die Luft nach oben und die Asche fällt in das Unterteil und lässt sich über das Zuluftventil leicht entfernen.

2XL	114716	400.00	MiniMax	103055	27.00
XLarge	112644	130.00			
Large	103055	27.00	Small		
Medium	103062	25.00	Mini	103079	22.00



Dome Keramik-Deckel

Keramik-Kuppel mit Abluftkamin, die sich mit einem Federmechanismus einfach öffnen und schliessen lässt. Die Keramik ist mit einer Schutzglasur beschichtet. Durch die Isolierung und Rückstrahlung der Keramik im EGG zirkuliert Heissluft, wodurch die Zutaten sehr gleichmässig gegart und besonders aromatisch werden.

2XL	114433	1800.00	MiniMax	401144	260.00
XLarge	112668	650.00	Small		
Large	401120	380.00	Mini	112224	200.00
Medium	401137	300.00			



Fire Ring Keramik-Feuerring

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

2XL	120977	590.00	MiniMax	115607	95.00
XLarge	401212	370.00	Small	401250	100.00
Large	401229	210.00	Mini	112194	70.00
Medium	401243	160.00			



Fire box Keramik-Feuerkorb

Der Feuerkorb steht im Basisteil aus Keramik und muss mit Holzkohle gefüllt werden. Durch die raffinierten Öffnungen im Korb sowie die Abzugsöffnungen an der Unterseite entsteht – wenn das Zuluftventil und das Einstellungsrad geöffnet sind – konstante und optimale Heissluftzirkulation. Der Feuerkorb bildet eine Doppelwand, deren Speicherkapazität das Geheimnis der gleichmässigen, konstanten Temperaturabgabe sowie des niedrigen Holzkohleverbrauchs ist.

2XL	120984	850.00	MiniMax	115591	110.00
XLarge	112637	400.00	Small	401199	170.00
Large	401175	250.00	Mini	112187	80.00
Medium	401182	240.00			



Base Keramik-Basis

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

2XL	120946	2200.00	MiniMax	115577	420.00
XLarge	112620	1100.00	Small	401090	490.00
Large	401076	800.00	Mini	401106	275.00
Medium	401083	650.00			



Band Assembly Kit

Patentiertes «easy to lift»-System. Die geniale Mechanik ermöglicht das Öffnen und Schliessen des Keramikdeckels mit minimalem Kraftaufwand.

2XL	121271	395.00	MiniMax		
XLarge	117908	330.00	Small	117939	200.00
Large	117984	240.00			
Medium	120021	230.00	Mini	117922	150.00



rEGGulator

Der brandneue und robuste rEGGulator lässt sich extrem genau einstellen. Er besteht aus langlebigem Gusseisen. Mit Hilfe des isolierten Silikongriffs regulieren Sie die Luftzufuhr ganz einfach und ohne die Finger zu verbrennen. Auch praktisch: Wir haben diesen Luftregler mit einer Antirost-Beschichtung versehen, damit er nach Gebrauch einfach auf dem EGG bleiben kann.

2XL, XLarge, Large, Medium	117847	99.90	MiniMax, Small	117854	89.90
----------------------------	--------	-------	----------------	--------	-------



Tel-Tru Temperature Gauge Tel-Tru Deckelthermometer

Jedes Big Green Egg wird standardmässig mit einem Thermometer geliefert. Wenn es nach langem Gebrauch mal defekt ist, können Sie es als Ersatzteil bestellen. So wissen Sie immer, wie warm es im Innern des EGGs ist, ohne den Deckel zu öffnen, was einen Wärmeverlust zur Folge hätte. Das Tel-Tru Deckelthermometer ist in zwei Grössen erhältlich und zeigt Temperaturen zwischen 50 °C und 400 °C an.

8 cm	117250	95.00
5 cm	117236	58.00

Verpassen Sie Ihrem Egg ein Upgrade.

Wie neu



Das Big Green Egg ist unbestritten einer der besten Keramikgrills. Um unsere Position auch in Zukunft zu sichern, stehen Forschung und Produktentwicklung bei uns hoch im Kurs. So präsentieren wir immer wieder technologische Innovationen oder ausgeklügelte Änderungen, die das EGGen noch leichter machen.

Wurde Ihr EGG vor dem Jahre 2019 hergestellt? Dann lohnt sich möglicherweise ein Upgrade. Im Folgenden finden Sie die aktuellsten Innovationen. Ihr Big Green Egg Händler berät Sie zu einem Upgrade und macht Ihr EGG auf Wunsch 100 % zukunftsfähig.

- Das EGG mühelos öffnen und schliessen mit dem **«Easy to lift-System»**. Das Band aus pulverbeschichtetem Bandstahl mit verbessertem Scharniersystem sorgt dafür, dass Sie den Keramikdeckel in Zukunft ohne jeden Kraftaufwand bedienen können. Diese geniale Entwicklung wurde patentiert.
- Immer die perfekte Temperatur im EGG mit dem neuen patentierten **rEGGulator**. Diese mit grösster Präzision funktionierende Kappe verfügt über einen wärmeisolierten Griff, der angenehm in der Hand liegt. Ein Regenguss? Der rEGGulator ist mit einer Antirost-Beschichtung versehen, damit er nach Gebrauch einfach auf dem EGG bleiben kann.
- Schnelles Ablesen der Temperatur mit dem **Tel-Tru Deckelthermometer**. Das Kuppelthermometer ist ein Standardzubehör des EGG, aber dieses Exemplar im XL-Format beeindruckt mit dem 8 cm grossen Durchmesser des Displays. Jetzt haben Sie noch mehr Ein- und Überblick! Das stossfeste Glas verkraftet selbst die stärksten Temperaturunterschiede.

Räuchern, braten, schmoren, backen, grillieren!

Ein neuer Tag, ein neues Gericht.

Immer.

Sind Sie ein Anfänger oder bereits ein EGGhead? Mit einem guten Rezept haben Sie schon halb gewonnen. Darum bieten wir unseren EGG-Fans ständig neue inspirierende Rezepte an. Von einfach bis anspruchsvoll. Für Fleischliebhaber, Veganer, Flexitarier und Foodies. Und bei jedem Rezept garantieren wir den unübertroffenen, herrlichen, einzigartigen EGG-Geschmack. Was kochen Sie heute?

Wollen Sie stets die aktuellsten Rezepte erhalten? Dann abonnieren Sie auf biggreenegg.ch unseren kulinarischen Newsletter Inspiration Today.

Geräucherte Lachsseite

Menge: 6 Personen
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 35 Minuten
Insgesamt: 50 Minuten

ZUTATEN

1 ganzes Filet vom norwegischen Lachs mit Haut

SAUCE

½ Bund Dill
Meersalz nach Geschmack
6 EL Crème fraîche

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

Gelochte runde Grillplatte
Apfel-Holzchips
convEGGtor
Edelstahlrost
Digital-Thermometer

VORBEREITUNG

1 Die Holzkohle im Big Green Egg mit 1 Zündwürfel anzünden und warten, bis dieser abgebrannt und ein Hotspot aus glühender Holzkohle entstanden ist. Den Lachs auf Zimmertemperatur kommen lassen.

ZUBEREITUNG

1 Eine Handvoll eingesenster Apfel-Holzchips auf die glühende Holzkohle streuen. Den

convEGGtor und den Edelstahlrost in das EGG einsetzen. Die gelochte Porzellanplatte mit dem Lachsfilet auf den Rost stellen und den Deckel vom EGG schliessen. Das EGG auf eine Temperatur von 80 °C anheizen und den Lachs räuchern, bis dieser eine Kerntemperatur von 42 °C erreicht hat; das dauert etwa 30 Minuten.

2 In der Zwischenzeit für die Sauce die Dillblätter fein hacken. Zusammen mit Meersalz nach Geschmack unter die Crème fraîche rühren.

3 Mit einem Kernthermometer prüfen, ob der Lachs eine Kerntemperatur von 42 °C hat. Den Lachs aus dem Big Green Egg herausnehmen und mit der Dillsauce servieren.

smoke



roast

Lammgigot mit Thymian und Rosmarin

Menge: 6–8 Personen
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 100 Minuten
Insgesamt: 115 Minuten

ZUTATEN

1 entbeinter Lammgigot, ca. 1.8 bis 2 kg, ohne Knochen, enthäutet
Meersalz

KRÄUTERMISCHUNG

5 Solo-Knoblauchknollen (chinesischer Knoblauch)
2 rote Chilischoten
8 Zweige Rosmarin
15 Zweige Thymian

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

convEGGtor
Einweg-Auffangschale
Funkthermometer mit zwei Fühlern

VORBEREITUNG

1 Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und das EGG mit dem convEGGtor auf 150 °C erhitzen.

2 Inzwischen für die Kräutermischung den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Stiel der Chilischote entfernen und die Schote fein schneiden. Wer es gern scharf hat, kann die Samenleisten mit verwenden. Wenn Sie einen mildereren Geschmack bevorzugen,

sollten Sie die Samenleisten entfernen. Die Blättchen vom Thymian- und die Nadeln vom Rosmarinzweig abzupfen und fein hacken. Diese Zutaten miteinander vermischen.

3 Lammgigot mit Meersalz bestreuen und mit der Kräutermischung einreiben. Die Kräutermischung auch dort hineingeben, wo der Knochen war.

ZUBEREITUNG

1 Die Einweg-Auffangschale auf den convEGGtor stellen, den Grillrost in das EGG einsetzen und Lammgigot darauflegen. Den Deckel des EGGs schliessen und den Messfühler des Funkthermometers mit zwei Fühlern in den Kern des Fleisches stecken.

2 Den Deckel des EGGs schliessen und die Temperatur des Kernthermometers auf 54 °C einstellen. Gigot Lammgigot garen lassen, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist; dies dauert etwa 90 Minuten.

3 Lammgigot mit Thymian und Rosmarin aus dem Big Green Egg herausnehmen und locker mit Alufolie abdecken. Das Fleisch ca. 10 Minuten ruhen lassen, ehe Sie es in schöne Scheiben schneiden.



steam

Gedämpfte Kohlröschen mit Harissa-Joghurtsauce

Menge: 4 Personen
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten
Insgesamt: 40 Minuten

ZUTATEN

¼ Blumenkohl
¼ lila Blumenkohl
¼ Romanesco
¼ Strunk Brokkoli

SAUCE

200 ml Joghurt
1 EL Harissa
½ TL Currypulver

Benötigtes Zubehör
5-teiliges EGGspander-Set
Einweg-Auffangschale

VORBEREITUNG

1 Füllen Sie das Big Green Egg bis ca. 10 cm unter dem Rand des Feuerkorbs mit Holzkohle. Ordnen Sie 3 Anzündwürfel etwa 12 bis 15 cm voneinander entfernt im Dreieck an und zünden Sie sie an. Lassen Sie den Deckel offenstehen, bis die Holzkohle in der Mitte ordentlich glüht und am äusseren Rand noch schwarz ist. Dadurch wird die Temperatur im EGG so hoch, dass das Wasser zu kochen beginnt, aber es wird nicht zu heiss im EGG. Die ideale Temperatur liegt zwischen 100 und 110 °C.

2 Schneiden Sie in der Zwischenzeit den Blumenkohl und den Brokkoli in Röschen und legen Sie diese in einen Garkorb aus Bambus.

ZUBEREITUNG

1 Stellen Sie die zweiteilige Rosterhöhung des EGGspander-Sets mit dem Ring nach oben in das Big Green Egg und legen Sie den dazugehörigen kleinen Rost in die untere Halterung (Position zum Low-level-Grillen im «Cowboy Style»), direkt über der glühenden Holzkohle. Stellen Sie die Einweg-Auffangschale auf den Rost, schliessen Sie den Deckel vom EGG und bringen Sie das EGG auf die richtige Temperatur. In der Zwischenzeit in einem Topf 300 ml Wasser zum Kochen bringen.

2 Ein wenig vom kochenden Wasser vorsichtig in die Auffangschale giessen. Die beiden halben Edelstahlroste des EGGspander-Sets (oder den

Edelstahlrost) einsetzen und den Dampfkorb mit dem Gemüse daraufstellen. Den Deckel des EGGs schliessen und das Gemüse 20 bis 25 Minuten dämpfen. Die Temperatur sollte dabei auf 100 bis 110 °C bleiben.

3 In der Zwischenzeit die Zutaten für die Sauce mit Salz abschmecken und diese zu den gedämpften Kohlröschen servieren.

Sie haben (noch) kein EGGspander-Set? Setzen Sie dann den convEGGtor ein und stellen Sie die Auffangschale darauf.

Pizza Margherita

Menge: 2 Pizzen (Ø 25–30 cm)
Vorbereitungszeit: 140 Minuten
Zubereitungszeit: 40 Minuten
Insgesamt: 180 Minuten

ZUTATEN Pizzaböden

250 g Mehl (vorzugsweise Typ «00») + etwas Mehl zum Bestäuben
25 g frische Hefe oder 8 g Trockenhefe
150 ml lauwarmes Wasser
1 EL Olivenöl + etwas Öl zum Einfetten
1 TL Zucker

TOMATENSAUCE

1 kleine Knoblauchzehe
5 Basilikumblättchen
3 EL Olivenöl
1 Dose (400 g) Tomatenstücke

BELAG

2 Kugeln Mozzarella à 125 g
10 Basilikumblättchen
2 EL Olivenöl Extra Vergine

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

convEGGtor
Back- und Pizzastein
Pizzaschaufel aus Aluminium
Pizzaschneider kompakt

VORBEREITUNG

1 Das Mehl für die Teigböden mit einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben und vermischen. Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und zum Mehl geben. Das restliche Wasser hinzugeben und das Olivenöl und den Zucker untermischen. Den Teig jetzt mindestens 5 Minuten gut durchkneten. Am besten verwenden Sie dazu einen Mixer oder eine Küchenmaschine.

2 Den Teig auf die Arbeitsplatte geben und von Hand noch 1 Minute gut durchkneten. Eine Schüssel mit Öl einfetten, aus dem Teig eine schöne Kugel formen und diese in die Schüssel legen. Die Schüssel mit einem feuchten, sauberen Geschirrtuch abdecken und den Teig 2 Stunden gehen lassen.

3 In der Zwischenzeit den Knoblauch für die Tomatensauce schälen und fein hacken. Die Basilikumblättchen fein schneiden. Das Olivenöl in einer Stielpfanne erhitzen. Die restlichen Zutaten für die Sauce zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Masse zunächst aufkochen und dann bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit einem Stabmixer pürieren und in eine Schale geben.

ZUBEREITUNG

1 Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem convEGGtor, dem Rost und dem Back- und Pizzastein auf 275 bis 300 °C erhitzen. In der Zwischenzeit den Teig in zwei Hälften teilen und daraus Kugeln formen. Die Teigausrollmatte mit Mehl bestäuben und die erste Teigkugel mit einer Teigrolle auf der Matte dünn ausrollen.

2 Die Pizzaschaufel aus Aluminium mit Mehl bestäuben und den Teigboden darauflegen. Die Hälfte der Tomatensauce mit einem Suppenlöffel in die Mitte des Pizzabodens schöpfen und mit der runden Seite des Löffels zum Rand hin ausstreichen. Am Rand ein wenig Teig frei lassen. Eine der beiden Mozzarella-Kugeln in Stücke reißen und über die Pizza verteilen.

3 Den Back- und Pizzastein mit Mehl bestreuen. Die Pizza mithilfe der Pizzaschaufel auf den flachen Back- und Pizzastein gleiten lassen, den Deckel des EGGs schliessen und die Pizza in ca. 5 Minuten backen. In der Zwischenzeit die zweite Teigkugel in gleicher Weise ausrollen.

4 Die Pizza aus dem EGG herausnehmen. Die Hälfte des Basilikums darüber streuen und mit der Hälfte des Olivenöls beträufeln. Die Pizza mit dem Pizzaschneider in Tortenstücke schneiden. Die zweite Pizza in gleicher Weise backen.

bake

Côte de Boeuf – rückwärts gegrillt

Menge: 6 Personen
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 90 Minuten
Insgesamt: 105 Minuten

ZUTATEN

2 Côtes de Boeuf, etwa 6 cm dick

NACH BELIEBEN

2 Knoblauchzehen
4 Sardellenfilets
2 Rosmarinzweige

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

convEGGtor
Digital-Thermometer
Rostheber
Gusseisenrost

VORBEREITUNG

1 Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem convEGGtor und dem Rost auf 120 °C erhitzen.

ZUBEREITUNG

1 Die Steaks auf beiden Seiten salzen und auf den Rost legen. Den Deckel des EGGs schliessen und das Fleisch ca. 60 Minuten garen lassen, bis eine Kerntemperatur von 52 °C erreicht ist. Verwenden Sie zum Messen der Kerntemperatur das Digital-Thermometer.

2 Die Côtes de Boeuf aus dem EGG nehmen und locker mit Alufolie abdecken. Den Rost und den convEGGtor entfernen und mit dem Rostheber den Gusseisenrost in das EGG einsetzen. Das EGG dann auf 250 °C erhitzen. Der Rost benötigt etwa 10 Minuten zum Aufheizen.

3 Das Fleisch auf den Grillrost legen. Etwa 2 Minuten grillen, für schöne Grillstreifen

nach einer Minute um 90 Grad drehen. Die Steaks wenden, weitere 2 Minuten grillen und nach einer Minute für eine schöne Grillraute nochmals um 90 Grad drehen. Für die Garstufe Medium Rare sollte die Kerntemperatur 55 °C betragen.

4 Das Fleisch locker mit Alufolie bedecken und vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

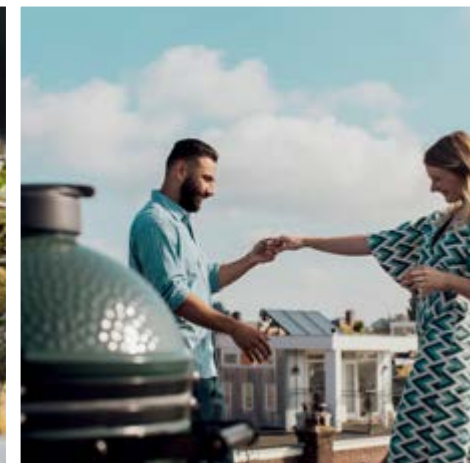
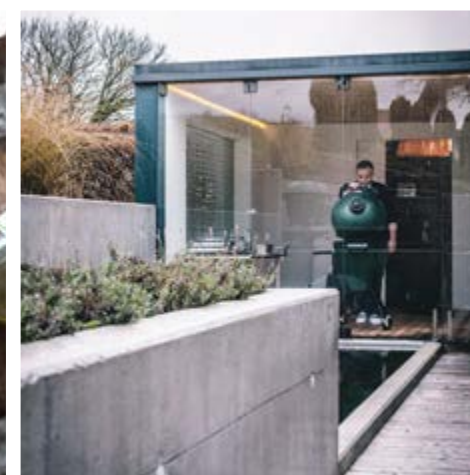
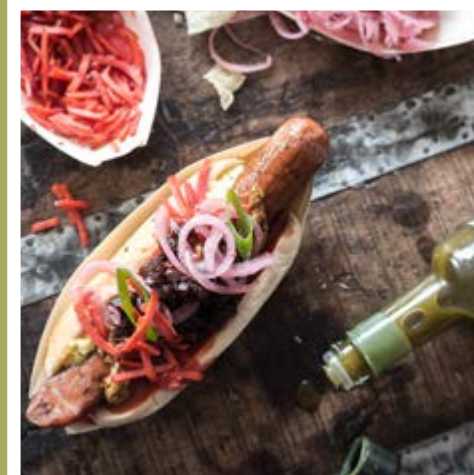
TIPP Nachdem Sie die Côtes de Boeuf aus dem Egg genommen haben: Schälen und halbieren Sie die Knoblauchzehe und reiben Sie mit der Schnittfläche über beide Seiten der Steaks. Streifen Sie mit dem Rosmarin über eine Seite der Steaks. Steaks wenden und auf jedes Steak zwei Sardellenfilets legen und mit dem Rosmarinzweig auch über diese Seite streifen. Nach Geschmack mit schwarzem Pfeffer bestreuen. Das Fleisch locker mit Alufolie bedecken und vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

grill



GEHEN SIE ONLINE UND WERDEN SIE
TEIL DER BIG GREEN EGG-COMMUNITY.

#BigGreenEggCH #TheEvergreen



**Everlasting quality
with ceramic advanced
by NASA.**



**The
Evergreen
Since '74**

