



# BIG GREEN EGG

—  
SEDAN 1974



OPEN FLAVOUR™



# We are Big Green Egg

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

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

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

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

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



## INFORMATION OCH PRODUKTGUIDE 2018

- 6 Modeller
- 13 Stativ och bord
- 15 Det bästa bränslet
- 16 Rökrä som smaksättare
- 18 Galler och keramik
- 22 Termometrar
- 25 Gjutjärnsgritor
- 30 Grädda pizza
- 33 Recept
- 41 Överdrag
- 45 Underhåll ditt EGG

**Copyright © 2018 Big Green Egg Europe. Med ensamrätt.** Om inget annat anges har Big Green Egg Europe B.V. upphovsrätt till allt material på dessa sidor. Med ensamrätt. Ingen del av de här sidorna, varken text eller bilder, får användas för några andra ändamål än för Big Green Egg Europe B.V. Återgivning, ändring, lagring i ett söksystem och återutsändning är i alla former och under alla omständigheter, antingen elektroniska, mekaniska eller andra, således strängt förbjudna, annat än för personlig användning, utan att skri ligt tillstånd först erhållits.

Även om denna katalog har sammanställts med största noggrannhet kan Big Green Egg Europe B.V. inte på något sätt garantera att informationen är korrekt eller fullständig. Inga rättigheter kan erhållas från den information som tillhandahålls och Big Green Egg Europe B.V. är inte på något sätt ansvarig för konsekvenserna av användningen av denna information. SEV1.0118

Big Green Egg®, EGG®, MiniMax™, EGG Mates®, Nest®, EGGmitt® och convEGGtor® är varumärken registrerade på Big Green Egg Inc.

### Be din Big Green Egg-återförsäljare om råd!

Har du frågor eller vill veta mer om våra Big Green Eggs eller det imponerande tillbehörssortimentet? Auktoriserade Big Green Egg-återförsäljare har all expertis för att ge dig goda råd. Du hittar närmaste återförsäljare via webbplatsen [biggreenegg.eu](http://biggreenegg.eu)

## GAMMAL VISDOM & INNOVATIV TEKNIK

För idén bakom Big Green Egg, måste vi gå tillbaka århundraden i tiden. För drygt 3 000 år sedan användes den i Östasien som en traditionell, vedeldad lerugn. Där upptäcktes, omfamnades och togs den med av japanerna som kallade den "kamado", eller ugn eller härd. Väl i Japan upptäckte amerikanska soldater kamadon i början av 1900-talet och tog med den hem som souvenir. Med tiden finslipades den urgamla modellen med moderna kunskaper, produktionstekniker och innovativa material i Atlanta (Georgia, USA). Även progressiva keramiska tekniker från NASA har bidragit till förverkligandet av denna extraordinära grill: Big Green Egg.

## HEMLIGHETEN BAKOM BIG GREEN EGG

Japaner, amerikaner, svenskar: alla som smakar rätter som lagats på en Big Green Egg, faller som en fura för den ojämförligt goda smaken. Vad är hemligheten bakom EGGet? Egentligen är det en kombination av flera saker. Det är keramiken som reflekterar värmen, varpå ett luftflöde uppstår som gör ingredienser och rätter extra möra. Det är en perfekt luftcirkulation, vilket betyder att ingredienser tillagas jämnt vid önskad temperatur. Samt det faktumet att temperaturen kan regleras och behållas på graden. Tack vare den högvärdiga värmeisolerande keramiken har till och med temperaturen utanför ingen påverkan på temperaturen inuti EGGet. Och, sist men inte minst, är den ju naturligtvis snygg också.

## NJUTA TILLSAMMANS AV EN PERFEKT SMAKUPPLEVELSE

Att tillsammans njuta av det goda livet, det är kärnan i Big Green Egg. Familj, vänner, nära och kära samt de godaste rätterna som du någonsin har smakat. Då Big Green Egg har ett temperaturintervall på 70 °C till 350 °C, kan du använda dig av alla möjliga tillagningssätt: grilla, steka, koka, sjuda, röka och slow cooking. Vill du göra den ännu mer mångsidig? Till varje Big Green Egg-modell finns praktiska tillbehör som gör det ännu enklare och roligare att laga mat på EGGet och som ger dina kokkonster ännu mer smak. Samspelet mellan det multifunktionella EGGet och trevligt sällskap ger oförglömliga stunder.



### LIVSLÅNG KVALITET

Vi på Big Green Egg står bakom vår produkt till 100 %. Därför får du även en begränsad livslång garanti på materialet och konstruktionen av alla keramiska delar på EGGet. Big Green Egg är tillverkad av keramik av extraordinärt hög kvalitet. Detta material har mycket goda isolerande egenskaper och det gör EGGet unikt i kombination med de olika patenterade delarna. Keramiken står emot extrema temperaturer och temperatursvängningar. Du kan använda EGGet om och om igen utan att kvaliteten påverkas. Det är alltså inte så konstigt att hela företaget står bakom våra EGG.



### INDIREKT TILLAGNING MED CONVEGGTOR

Förutom att grilla, steka, ånga, woka och röka är Big Green Egg även gjord för slow cooking av stora köttbitar eller långsam tillagning av delikata ingredienser som skal- och musseldjur samt fiskfiléer. Med den keramiska convEGGtor omvandlar du Big Green Egg mycket enkelt till en ugn. convEGGtor fungerar som en värmesköld som ser till att ingredienserna inte utsätts för glödens direkta värme. Och det ger en långsam tillagningsprocess. Använd även en Flat Baking Stone (som även kallas pizzastenen), då gör du enkelt de godaste bröden eller pizzorna med en autentisk, spröd botten. Möjligheterna med EGGet är oändliga. Prova dem allihop och ge utlopp för din kreativitet.

# ÖVERSIKT BIG GREEN EGG

**Solid kvalitet. Överlägsen keramik. Alltid användbar utomhus.**

### KERAMISK TOPP

Sätt på den keramiska toppen (Ceramic Damper Top) när du är färdig med matlagningen och spara resten av grillkolen till nästa gång. Låt den alltid sitta på när Big Green Egg inte används.



### METALLTOPP MED DUBBEL FUNKTION

Kan ställas in på två sätt för att reglera luftflödet och exakt temperaturkontroll.

### DOME MED SKORSTEN

Keramiskt dome (Ceramic dome) med skorsten som lätt kan öppnas och stängas genom den unika fjädrande gångjärnsmekanismen. Det keramiska materialet har ett dubbelglaserat skyddande ytskikt. Keramikens isolerande och värmebehållande egenskaper skapar en jämn luftcirkulation på insidan av Big Green Egg, vilket säkerställer att maten tillagas jämt och bibehåller den goda smaken.



### TERMOMETER

Återger exakt den invändiga temperaturen. Övervaka maten utan att öppna Green Big Egg.

### STÅLGALLER

Gallret i rostfritt stål (Stainless Steel Grid) är den primära matlagningssytan för grillning och ugnsbakning.



### ELDSTADSRING

Eldstadsringen (Fire ring) placeras ovanpå eldstaden som hållare för convEGGtor och grillgaller.



### GALLER

Sitter i eldstaden. Perorerad så att luften kan cirkulera genom Green Big Egg och så att aska kan falla ned och lätt tas ur efter användning.



### KERAMISK ELDSTADSBOX

Eldstadsboxen placeras i den keramiska basen och ska vara fylld med grillkol. Eftersom boxen är försedd med finstämda hålöppningar och fungerar med de nedre ventilationshålen på Big Green Egg, är flödet konstant t och optimalt när metallocket med dubbel funktion och spjället är öppet.



### BASEN

Kraftig isolerad keramik. Flis- och färgsäker glasyr. Livstids garanti.



### SPJÄLL

Fungerar i kombination med metalltoppen med dubbel funktion och reglerar luftintaget för att kontrollera temperaturen. Öppnas även för att raka ut aska.

# DU OCH BIG GREEN EGG; IT'S A MATCH!

Som livsnjutare kan du vara säker på en sak: med ett Big Green Egg har du en kamado av högsta kvalitet hemma (eller i trädgården, på uteplatsen eller balkongen). Förutom att grilla kan du steka, röka, ånga och laga långsamt tillagade rätter på Big Green Egg. För ett EGG är inte bara en grill utan ett komplett utekök, där du även kan grädda pizzor, röka fisk, tillaga kött långsamt och alla andra saker som du kan göra i en vanlig ugn. De kulinariska möjligheterna med ett Big Green Egg är oändliga. Frågan är inte varför du vill ha ett EGG, utan vilken av de sju modellerna som passar dig bäst. Därför har vi gjort en kort sammanställning över modellerna. Upptäck själv ett hur liten eller stor din familj, vännskapskrets och trädgård (eller uteplats) än är, så finns det alltid ett EGG som passar!

## The essential Big Green Egg collection: EN ENKEL START

Speciellt för nybörjare har vi satt ihop ett startpaket, med de viktigaste grunderna. Så vet du vad du ska önska dig i födelsedagspresent.



# Mini

Big Green Egg Mini är den minsta och lättaste medlemmen i Big Green Egg-familjen. Den är perfekt att ta med på campingen, i båten eller på picknicken. Eller ställa direkt på bordet hemma. Och för att vara helt ärlig: om du har denna modell av EGG:t, kommer du antagligen aldrig mer att åka någonstans utan att ta med det. Tack vare sin lätta vikt, är det mycket enkelt att flytta Mini. Och du kan göra det ännu enklare för dig genom att köpa en EGG Carrier till din Mini. Lagar du oftast mat för två till fyra personer? Då är denna resglada, lätta Big Green Egg-modell perfekt för dig.

## Specifikationer Mini

Galler: Ø 25 cm

Tillagningsyta: 507 cm<sup>2</sup>

Vikt: 17 kg

Höjd: 43 cm

## Kod

000040



# Mini

STARTPAKET

## Inklusive

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



# MiniMax

Dess format är kanske inte så imponerande, men Big Green Egg MiniMax imponerar med sina prestationer. Den är 7 cm högre än Big Green Egg Mini, men har en mycket större tillagningsyta, jämförbar med Big Green Egg Smalls yta. Och det ger dig tillräckligt med plats att laga mat för fyra till sex personer. Och ska du iväg? Med en vikt på 35 kg behöver du inte vara någon professionell tyngdlyftare för att ta med dig MiniMax. I EGG Carrier, som följer med som standard, är det inget problem!

## Inklusive EGG Carrier

Kod 119650

## Specifikationer MiniMax

Galler: Ø 33 cm

Tillagningsyta: 855 cm<sup>2</sup>

Vikt: 35 kg

Höjd: 50 cm

# MiniMax

STARTPAKET

## Inklusive

- EGG (incl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Charcoal 4,5Kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool



# Small

Är matlagning utomhus en förmån för människor med trädgård? Absolut inte! Big Green Egg Small är en favorit bland stadsmänniskor med en balkong eller liten uteplats. Small är kompakt och ändå lagar du enkelt sagolik mat för fyra till sex personer. Eftersom galleret i Small ligger lägre än i MiniMax, är Small bättre lämpad för större middagar, även om de två har en lika stor tillagningsyta. Big Green Egg Small må vara liten, men den levererar fantastiska resultat!

## Specifikationer

Galler: Ø 33 cm

Tillagningsyta: 855 cm<sup>2</sup>

Vikt: 36 kg

Höjd: 61 cm

## Kod

117601



# Small

STARTPAKET

## Inklusive

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



# Medium

Big Green Egg Medium är tillräckligt kompakt att ha i en liten stads-trädgård, på en liten uteplats eller balkong, men stor nog för att grilla, röka, sjuda eller steka för sex till åtta personer. Med Medium i trädgården bjuder du enkelt in familj eller vänner att njuta tillsammans. Därför är detta EGG en av våra populäraste modeller. Med tillhörande convEGGtor och Baking Stone omvandlar du Big Green Egg Medium i en handvändning till en pizzaugn där du själv gräddar de godaste pizzorna. Och den må kallas Medium, men den är allt annat än genomsnittlig!

## Specifikationer

Galler: Ø 38 cm

Tillagningsyta: 1.140 cm<sup>2</sup>

Vikt: 51 kg

Höjd: 72 cm

## Kod

117625



# Medium

STARTPAKET

## Inklusive

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



# Large

Big Green Egg Large är den populäraste modellen i Big Green Egg-familjen. På tillagningsytan i Large lagar du enkelt alla dina samt familjens och vännernas favoriträtter. Samtidigt om så krävs, för på Large finns det tillräckligt med utrymme att laga mat till åtta personer. Med all denna plats lagar du på Large mycket enkelt kompletta trerättersmenyer. Vill du utnyttja EGGen till max? Då är Large din perfekta match, för det är modellen som det finns flest tillbehör till. Och därmed är möjligheterna med denna allroundgrill, precis som namnet säger, "Large".

## Specifikationer

Galler: Ø 46 cm

Tillagningsyta: 1.688 cm<sup>2</sup>

Vikt: 73 kg

Höjd: 84 cm



# XLarge

Har du en stor familj och/eller bekantskapskrets? Eller lagar du mat professionellt, till exempel på ett cateringföretag som ofta lagar mat till stora grupper? Då är Big Green Egg XLarge din partner in crime. Du kan låta stora sällskap njuta av smakfullt tillagade ingredienser och rätter. Med en tillagningsyta på 61 cm är stora kött- eller fiskbitar eller flera pizzor ingen omöjlighet längre. Räcker inte 61 cm? Utöka då tillagningsytan med de speciella 2 och 3 Level Cooking Grids, som finns för XLarge och tillagning på höjden.

## Specifikationer

Galler: Ø 61 cm

Tillagningsyta: 2.919 cm<sup>2</sup>

Vikt: 99 kg

Höjd: 78 cm

## Kod

117649



## Large STARTPAKET

### Inklusive

- EGG
- EGG Nest
- convEGGtor
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool



## XLarge STARTPAKET

### Inklusive

- EGG
- EGG Nest
- convEGGtor
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool



## XXLarge

Stor, större, störst. Big Green Egg XXLarge är den största medlemmen i Big Green Egg-familjen och den största kamadon som finns på marknaden. Allt med denna modell är imponerande: vikten, omfånget, höjden och tillagningsytan. XXLarge är en riktig eyecatcher. Och den presterar därefter! Med hjälp av ett EGG Nest och Nest Handler är XXLarge enkel att flytta. Och tack vare en smart gångjärns-mekanism är det även mycket enkelt att öppna EGGet. En storhet när det kommer till format och kulinariska möjligheter, men helt utan divalater.

### Specifikationer

Galler: Ø 74 cm  
Tillagningsyta: 4.336 cm<sup>2</sup>  
Vikt: 192 kg  
Höjd: 100 cm

### Kod

114402



## XXLarge STARTPAKET

### Inklusive

- EGG
- EGG Nest
- Nest Handler
- convEGGtor
- Charcoal 9 Kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool



## TILLBEHÖR

Big Green Egg är den heliga gralen för alla food lovers. Och ju mer du använder den, desto gladare blir du av alla möjligheter, resultat och reaktioner. Vill du lägga ribban ännu högre, skapa ännu mer tillagningsyta eller göra det enklare för dig själv? Ta då en titt på vårt enorma tillbehörssortiment.



### Table Nest

Med Table Nest ställer du din Big Green Egg bokstavligen på ett stativ. Det är särskilt framtaget för att stödja EGGet och skydda bordet, köksön eller det egenhändigt byggda uteköket mot den värme som frigörs. En annan fördel: med Table Nest får du inga brännmärken på bordet.

XXLarge	115638
XLarge	113238
Large	113214
Medium	113221



### Nest®

Alla Big Green Eggs känner sig hemma i ett EGG Nest. När du ställer EGGet i stativet, ser du det växa. Då det står lite högre, får det en perfekt arbetshöjd. Något din rygg kommer att tacka dig för. EGG Nest är gjort av pulverlackerat stål och tack vare de 4 robusta svänghjulen blir det enkelt att flytta EGGet.

XXLarge	114723
XLarge	301079
Large	301000
Medium	302007
Small	301062



### Nest Handler

Med Nest Handler är det superenkelt att flytta din Big Green Egg. Praktiskt om till exempel vinden plötsligt ändrar riktning och dina gäster sitter i röken. Med detta handtag av pulverlackerat stål kan du rulla EGGet vart som helst när det sitter i sitt EGG Nest.

XXLarge	114730
XLarge	302083
Large	301086
Medium	302076



### EGG Carrier Mini

Big Green Egg Mini är enkel att ta med sig, men då ska den bäras med stil. I robusta EGG Carrier Mini tar du enkelt och säkert med dig din Mini. Om du ska åka ut med båten eller till sommarstugan eller om du ska på en enkel picknick. (EGG Carrier levereras inte som standard inte med Mini)

Mini	116451
------	--------



### EGG Mates®

Var skulle du vara utan dina wingmen? EGG Mates är din Big Green Eggs bästa kompisar. De hopfällbara sidoborden av högkvalitativt, värmebeständigt trä med metallstöd ger all plats du behöver för redskap, ingredienser och dryck. Ett uppskattat tillskott.

- XLarge 301048
- Large 301031
- Medium 301055
- Small 114563



Nyhet

### Acacia Table

Naturen går sin gilla gång. Se bara på Acacia Table. Detta handgjorda bord består av massiva akaciaplankor och har naturligt formad ådring och unika färgskiftningar. Därför är varje bord unikt. Acacia Table förvandlar ditt Big Green Egg till ett komplett utekök med tillräckligt utrymme för redskap och rätter. Placera EGGet i bordet på ett Table Nest för nödvändig luftcirkulation.

- 160x80x80 cm
- XLarge 118264

- 150x60x80 cm
- Large 118257

### Stainless Steel Unit

Stainless Steel Unit för Big Green Egg är ensam i sitt slag. Detta flyttbara arbetsbord för Large, XLarge eller XXLarge utmärker sig på alla fronter. På arbetsbordet finns två praktiska lösa kantiner nedsänkta och under EGGet finns gott om utrymme för tillbehör eller andra köksredskap. Perfekt att använda i restaurangköket.

- 146x86x80 cm
- XXLarge 990575 Beställningsvara.

- 120x80x80 cm
- XLarge 990599

- 110x70x80 cm
- Large 990568



## ENDAST DET ALLRA BÄSTA BRÄNSLET TILL DITT EGG

Valet av grillkol som du använder i din Big Green Egg är avgörande för dina rätters smak. För många toppkockar är grillkol en av de hemliga ingredienserna som bidrar till den oöverträffade och karaktäristiska Big Green Egg-smaken. Därför har vi tagit fram vår egen Big Green Egg-mix. Premium Organic Lump Charcoal består av 80 % ekträ och 20 % hickory - och det känner du på smaken. Den 100 % miljövänliga grillkolen (utan kemiska tillsatser, lukt- och smakämnen) når snabbt en hög förbränningstemperatur och håller kvar den bra. De stora bitarna brinner länge och genererar, till skillnad från många andra sorters grillkol, ovanligt lite aska och ger en subtil röksmak. Med en laddning grillkol kan du använda EGGet i genomsnitt 8-10 timmar vid en konstant temperatur. Vill du komma igång snabbt? Använd då Charcoal Starters. Dessa tändblock består av pressade träfibrer och är alltså rena, säkra, luktlösa och enkla att använda.



### Premium Organic Lump Charcoal

Mission accomplished: vårt sökande efter den perfekta grillkolen till Big Green Egg är över. Premium Organic Lump Charcoal består av en mix av 80 % ekträ och 20 % hickory och det känner du på smaken i dina rätter. Kolen når snabbt en hög temperatur och bibehåller den länge.

- 9 kg 390011
- 4,5 kg 110503



### Charcoal Starters

Med Charcoal Starters får du en häftig start när du ska använda EGGet. Du tändar grillkolen i Big Green Egg säkert med tändblocken, utan tändvätskor eller kemiska tillsatser. Dessa tändblock består av pressade träfibrer, så att du slipper (svart) os eller genomträngande bensinlukt.

- 24 delar 101020



## RÖKA I EGGET? OTROLIGT GOTT!

Röktekniken ger användningen av Big Green Egg en extra dimension. När du väl har smakat den där karaktäristiskt rökiga och lätta röksmaken, då är du såld. Med ett par hjälpmedel lär du dig snart att röka. Lägg dina ingredienser på Wooden Grilling Planks. Innan du lägger plankan av ceder- eller alträ i EGGet, blötlägger du den en stund i vatten. Rökeffekten kommer av värmen i kombination med fukten. Med våra Wood Chips ger du dina rätter ytterligare en extra accent. Blanda (de blötlagda) träflisen i grillkolen eller strö en näve över. Beroende på vilka rätter du lagar, väljer du hickory, pekannöt, äpple eller körsbär. En nyhet i vårt sortiment är de 100 % naturliga Wood Chunks: dessa rejäla träbitar har testats och godkänts av många toppkockar. Tack vare sin storlek är de mycket lämpade för längre low & slow-anrättningar. Välj mellan Apple, Hickory eller Mesquite och du når nästa gastronomiska nivå.



**Äpple:** fisk, fläskkött, vitt kött och fågel som kyckling och kalkon.

**Körsbär:** fisk, lamm, alla typer av vilt, anka och nötkött.



**Pekannöt:** kryddiga röka rätter, särskilt klassiska amerikanska grillrätter.



**Hickory:** frukt, nötter, nötkött och alla typer av vilt.



### Wood Chips

Alla Big Green Egg-kockar har sin egen stil. Med våra Wood Chips ger du alla dina rätter en karaktäristiskt rökig smak. Blanda (de blötlagda) träflisen i grillkolen eller strö en näve Wood Chips över grillkolen. Eller gör både och: det är en smakfråga. Precis som vilken typ av Wood Chips du väljer: hickory, pekannöt, äpple eller körsbär.

Innehåll - 2,9 L

Hickory 113986

Pekannöt 113993

Äpple 113962

Körsbär 113979



### Wood Chunks

Grundligt testade av Big Green Egg-kockar. Denna förstklassiga serie med 100 % naturliga Wood Chunks är perfekt att använda för rökning och ger en fin arom och fyllig smak extra länge. Välj mellan äpple, hickory eller mesquite och upptäck en ny smakfull dimension på allting som du lagar på din Big Green Egg.

Innehåll - 9 L

Äpple 114617

Hickory 114624

Mesquite 114631



### Wooden Grilling Planks

Våra Wooden Grilling Planks tar dig som kock till nästa nivå. Lägg dina ingredienser på (den i vatten blötlagda) plankan på gallret i din Big Green Egg så ger fukten en rökeffekt. Du kan välja mellan Grilling Planks av cederträ eller alträ, var och en med sin egen specifika smakaccent.

Cederträ - 2x

28 cm 116307

Al - 2x

28 cm 116291





### Cast Iron Grid

Grillmönstret är kockens signatur. Med Cast Iron Grid sätter du den själv på läxfjärilar, köttbitar och grönsaker. Detta gjutjärnsgaller ger perfekt brynt kött, vilket bevarar köttsafterna bättre. Har du signerat din rätt? Då är det bara att servera.

Large 100092

Medium 100085

Small  
MiniMax 100078

Mini 113870



### Half Moon Cast Iron Grid

Half Moon Cast Iron Grid är (bokstavligen) Cast Iron Grids halvbror. Då Half Moon Cast Iron Grid bara täcker halva gallret, har du dessutom gott om plats för att tillaga andra ingredienser. Detta tillbehör finns endast för Big Green Egg XLarge. Vill du använda ett helt Cast Iron Grid på din XLarge? Använd då två Half Moon Cast Iron Grids för att skapa ett helt galler.

XLarge 103048



### convEGGtor®

convEGGtor skapar en naturlig barriär mellan rätterna och den öppna elden i Big Green Egg. convEGGtors speciella design ger en god luftström och utmärkt värmeledning. Den indirekta värmen som den keramiska värmeskölden släpper igenom, omvandlar EGGet till en fullvärdig ugn. Perfekt för low & slow cooking där du tillagar ingredienser långsamt på låg temperatur.

XXLarge 114419

XLarge 401052

Large 401021

Medium 401038

Small 401045

MiniMax 116604

Mini 114341



### Baking Stone

Pizza, surdegsbröd, focaccia eller en god äppelpaj: med Baking Stone kan du öppna ditt eget bageri hemma. Lägg stenen på gallret i Big Green Egg och baka bröd med en frasig skorpa och pizzor med en spröd botten.

XLarge 401274

Large 401014

Medium, Small, MiniMax  
401007



### Half Moon Baking Stone

Varför ska du välja mellan steak och cheesecake? Eller mellan grillad ananas och chokladkaka? Med Half Moon Baking Stone täcker du halva gallret i Big Green Egg, så att du samtidigt kan laga mat (eller baka) och grilla. Att grilla ananas och baka chokladkakor går alltså utmärkt, så länge de båda står på sin egen halva.

XLarge 002389

Large 002396



### Deep Dish Baking Stone

Deep Dish Baking Stone garanterar en perfekt värmefördelning och ger en mästerlig quiche, paj, lasagne och till och med pizza. Den keramiska stenen med uppstående kant ser till att alla dina bakverk gräddas jämnt och får en avundsvärd gyllenbrun färg. Saftiga från insidan, spröda från utsidan.

XXLarge, XLarge, Large  
112750







### Dual Probe Remote Thermometer

Mäta för att veta. Med trådlösa Dual Probe Remote Thermometer mäter du på graden din(a) ingrediens(ers) kärntemperatur samt Big Green Eggs innertemperatur. Dual Probe har två sonder och en mottagare som du bär med dig. När den önskade temperaturen nås, hörs en signal från mottagaren automatiskt (upp till 91 meter).

116383



### Infrared Cooking Surface Thermometer

Lite lasergame när du använder EGGet? Infrared Cooking Surface Thermometer har en precisionslaser som noggrant mäter temperaturen på tillagningsytan. Rikta den till exempel mot Baking Stone, Cast Iron Grid eller Perforated Grid för att kontrollera temperaturen innan du lägger på dina ingredienser. Denna trådlösa infraröda termometer har ett temperaturintervall på 0 °C till 427 °C.

114839



### Instant Read Digital Thermometer

Du kan inte se på en kycklings utsida om den är klar. Med Instant Read Digital Thermometer tar du inga risker och serverar alltid färdiglagad (och säker) kyckling. Eller andra ingredienser så klart. Stick in Instant Read Digital Thermometers rostfria stålsond i köttet, fisken eller fågeln och inom några sekunder läser du av kärntemperaturen på den stora LCD-skärmen.

112002



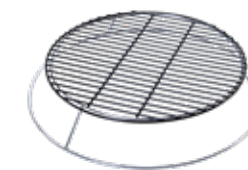
### Digital Pocket Thermometer

Vill du servera lammbogen perfekt rosa? Eller köttet medium-rare? Med Digital Pocket Thermometer serverar du alltid perfekt tillagat kött och fågel. Inom 5-6 sekunder visas temperaturen på displayen (i °C och °F). Nått önskad temperatur? Pip. Denna digitala kärntermometer är tillräckligt liten att ha i (förklädes)fickan. Och när du är klar, stoppar du ned den i sitt fodral igen.

101044



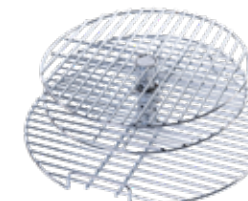
EXAKT RÄTT TEMPERATUR  
SÄKRAR DEN  
OPTIMALA  
SMAKEN



### 2 Level Cooking Grid

Saknar du yta? Satsa då på höjden! Det är principen med 2 Level Cooking Grid. Detta upphöjda galler av förkromat stål fördubblar tillagningskapaciteten på din Big Green Egg XLarge. Eller: dubbelt så många goda rätter.

XLarge 201317



### 3 Level Cooking Grid

Javisst, det går att bygga på höjden. Har du en Big Green Egg Large, men saknar utrymme? Lösningen är 3 Level Cooking Grid av rostfritt stål med tre hyllor. Det nedersta gallret är fast, med två roterande och på höjden justerbara galler ovanför. Med lite planering kan du alltså fylla tre hyllor med delikatesser.

Large 370006



### Folding Grill Extender

Nyckelfrågan: ankröst eller short ribs? Då det inte finns något rätt eller fel svar, väljer du båda. Med den speciella Folding Grill Extender för din Big Green Egg, får du tillräckligt med plats. Detta hopfällbara, upphöjda galler av rostfritt stål sätter du enkelt fast på det rostfria gallret i EGGet innan användning. Och när du är klar, fäller du ihop det igen.

XXLarge, XLarge, Large  
201126

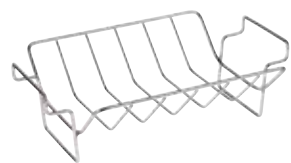


### Half Moon Raised Grid

Se till att du har plats. Det gör du med Half Moon Raised Grid. Om du sätter detta upphöjda galler på gallret i din Big Green Egg, ökar du grillytan i ett enda slag. Även avståndet mellan den glödande grillkolen och ingredienserna blir större, vilket gör värmen mindre direkt. Placera dropptråget som medföljer Half Moon Raised Grid under gallret för att samla upp safterna från ingredienserna på gallret.

XLarge 101082  
Large 101051

Medium, Small  
101075



### Ribs and Roasting Rack

Multifunktionella Ribs and Roasting Rack är perfekt att tillaga en stor stek. Ställningen är ett V-rack: den passar stora köttbitar eller (fylld) fågel som måste tillagas långsamt. Vänder du på ställningen är den perfekt för att laga revbensspjäll. Den konstanta luftströmmen runt Ribs and Roasting Rack ger fantastiska resultat. Ett måste för alla köttälskare.

XXLarge, XLarge, Large  
117564

Medium, Small  
117557



### Stir-Fry & Paella Grill Pan

Varje land har sin nationalrätt. Följ receptet på eller skapa din egen variant av spansk paella eller ungersk gulasch med Stir-Fry & Paella Grill Pan. Denna panna kan du även använda för att woka ingredienser. Vad sägs om kinesisk hoisinbiff med äggnudlar? Den har en kapacitet på hela 3,8 liter och en diameter på 36 cm.

3.8 L: XXLarge, XLarge, Large  
Ø 36 cm 002167



### Grill Wok

Big Green Egg och woken: de är båda urgamla men vid full vigör. Big Green Egg är baserad på den asiatiska kamadon, som går tillbaka ungefär 3 000 år i tiden, och wokning är ett kinesiskt tillagningssätt som använts sedan urminnes tider. Grill Wok sammanför de två. Ställ Grill Wok på gallret i EGGet och woka ingredienser och kryddor på höga temperaturer.

XXLarge, XLarge, Large, Medium, Small, MiniMax  
Ø 28 cm 002068



### Green Dutch Oven

Green Dutch Oven för Big Green Egg är med fog en riktig bjässe. Denna emaljerade gjutjärns gryta sjuder, kokar, steker och bryner. En riktig allrounder! Du kan använda Green Dutch Ovens lock separat som en grund stekpanna eller som form till kakor och desserter. Green Dutch Oven finns som rund och oval gryta.

Oval - 5.2 L: XXLarge, XLarge, Large  
35cm 117670

Rund - 4 L: XXLarge, XLarge, Large  
Ø23 cm 117045



### Cast Iron Dutch Oven

Denna allroundgryta av gjutjärn kan användas till allt. Big Green Egg Cast Iron Dutch Oven är perfekt för köttgrytor, potatis- och grönsaksgrytor, soppor och stuvningar. Gjutjärnet fördelar värmen över hela grytan och det tunga locket på Cast Iron Dutch Oven håller kvar fukten. Eller använd den utan lock och ge alla dina ingredienser den unika Big Green Egg-smaken. I båda fallen blir grytköttet härligt saftigt och mört. Nyfiken? Kom tillbaka om 4 timmar...

5.2 L: XXLarge, XLarge, Large, Medium  
Ø27 cm 117052





### Cast Iron Plancha Griddle

Händer det att ingredienser faller mellan gallret för dig? Därför har vi tagit fram Cast Iron Plancha Griddle. På denna gjutjärnsplatta grillar du delikata och små rätter på den räfflade sidan och steker pannkakor eller ägg på den släta sidan.

XXLarge, XLarge, Large  
Ø35 cm [117656](#)



Nyhet

### Cast Iron Plancha Griddle - Small

En nykomling i sortimentet: Cast Iron Plancha Griddle framtagen speciellt för Big Green Egg MiniMax. På den räfflade sidan grillar du ömtåliga ingredienser som fiskfiléer med örttäcke. Den andra sidan är slät och perfekt för att steka pannkakor och ägg. Har du eller funderar du på att köpa en Cast Iron Skillet? Då kan du även använda Cast Iron Griddle för MiniMax som lock för olika gryträtter som du lagar i din Skillet.

Från MiniMax  
Ø26 cm [120137](#)



### Half Moon Cast Iron Plancha Griddle

Varje mynt har två sidor. Så även Half Moon Cast Iron Plancha Griddle. Den räfflade sidan är utmärkt för fiskfiléer eller varma mackor och den släta sidan använder du för att steka för ägg, blinier eller pannkakor. Då denna gjutjärnslag endast täcker halva gallret i din Big Green Egg, har du fortfarande plats att grilla.

XXLarge [116406](#)  
XLarge

Large [104090](#)



### Cast Iron Skillet

Oavsett om du har mycket eller lite tid, för Cast Iron Skillet är tiden inget problem. I denna allroundpanna av gjutjärn bryner du kött rasande snabbt eller bräserar eller sjuder det i flera timmar. Laga till exempel ryggbiff, indonesisk rendang, en potatisgratäng eller en gryta. Tid över? Det går att göra en fin dessert, som en cobbler eller en clafoutis, i Cast Iron Skillet.

XXLarge, XLarge, Large  
Ø36 cm [118233](#)



Nyhet

### Cast Iron Skillet - Small

Den fanns redan i sortimentet för de större modellerna, men på mångas begäran finns nu även Cast Iron Skillet för Big Green Egg MiniMax. Perfekt för tidskrävande rätter som grytor, grytkött och stek. Men även för att bryna kött snabbt så att alla goda köttsafter bevaras. Cast Iron Skillet är en perfekt match med Cast Iron Griddle. Då fungerar Griddle som lock för alla dina gryträtter.

Från MiniMax  
Ø27 cm [120144](#)



### Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush

Såser, marinader eller smält smör värmer du snabbt och enkelt i Cast Iron Sauce Pot på gallret i din Big Green Egg. Basting Brush av silikon passar perfekt i handtaget, så att det inte blir något spill på bordsduken. Ställer du Cast Iron Sauce Pot i EGGet? Ta då bort Basting Brush.

XXLarge, XLarge, Large, Medium, Small, MiniMax  
Ø 12 cm [117663](#)



# FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT  
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST  
[WWW.BIGGREENEGG.EU](http://WWW.BIGGREENEGG.EU)

Mette Helbak  
Stedans

OPEN FLAVOUR™



### EGGmitt®

Med EGGmitt klarar du allt. Denna extra långa grillvante skyddar din vänstra eller högra hand upp till en temperatur på 246 °C. Den är fodrad med mjuk bomull på insidan och har eldtåliga fibrer, som även används inom luftfartsindustrin, på utsidan. Silikontrycket ger ett fantastiskt grepp.

En storlek 117090



### Silicone Grilling Mitt

Silicone Grilling Mitt är en helt vattentät grillvante med ett antihalkgrepp tack vare silikontrycket. Manschetten och fodret är gjort av en mjuk bomullspolyester. Silicone Grilling Mitt tål temperaturer upp till 232 °C.

En storlek 117083



### Kitchen Towels

Det är på detaljerna du känner igen en Big Green Egg-perfektionist. Ta till exempel våra Kitchen Towels: i EGG-grönt och tryckta med texten Big Green Egg. De är inte bara snygga, handdukarna absorberar även som inga andra och de är 100 % luddfria. Tillräckligt mjuka för de finaste glasvarorna och tillräckligt starka för att torka händerna på.

3x 116840





### **Pizza Dough Rolling Mat**

Med Pizza Dough Rolling Mat gör du en perfekt pizzabotten. Lägga den halkfria silikonmattan på diskbänken eller annan jämn arbetsyta och använd den som underlag för att knåda och kavla ut pizzadegen. Enkelt, hygieniskt och med fem storleksmått. Bara att kavla ut.

51x51 cm 114167



### **Calzone Press**

Alla älskar calzone. Du gör enkelt denna dubbelvikta italienska klassiker med vår Big Green Egg Calzone Press. Fyll (hemmagjord) pizzadeg med din favoritfyllning, vik pizzen i Calzone Press och låt EGGet göra resten. Du kan även göra andra fyllda degpastejer som empañadas eller mince pies.

28 cm 114181  
16 cm 114174

## **STARTA EN PIZZERIA HEMMA**

Pizzor blir italienska mästerverk när du gräddar dem i Big Green Egg. I synnerhet om du tar hjälp av ett antal redskap som riktiga pizzabagare skulle vara avundsjuka på.

Kavla ut din hemmagjorda pizzadeg på degmattan för en perfekt bas och grädda den sedan på en pizzasten för det bästa resultatet (inklusive spröd botten!). Gillar du calzone? Med Calzone Press fyller du (hemmagjord) pizzadeg med din favoritfyllning och viker den dubbel i ett slag. Vi har även praktiska tillbehör för presentationen.

För att till exempel skära upp en krispigt gräddad deg med mycket topping och servera bitarna hela på tallrikarna. Mangiare!



### **Aluminum Pizza Peel**

En riktig pizzabagare känner du igen på den självsäkra hållningen och de proffsiga redskapen. Använd därför även Aluminum Pizza Peel för att låta dina hemmagjorda pizzor enkelt glida över på den varma Flat Baking Stone i ditt Big Green Egg. Det blir garanterat complimenti di tutti!

118967



Nyhet

### Compact Pizza Cutter

Vi delar lika på allting. Så även pizzan. Men hur skär man egentlig en pizza, snyggt och säkert? Med den nya Big Green Egg Compact Pizza Cutter. Denna proffsiga pizzakniv har ett plasthandtag som ligger fint i handen och skyddar din handflata. Och med det rostfria stålknivbladet skär du en pizza utan problem i lika stora bitar. Prego.

118974



### Pizza Server

Du kan lära dig att servera. Eller så väljer du den enkla vägen med denna praktiska Big Green Egg Pizza Server. Du serverar enkelt pizzabitar, drinktilltugg och tårtbitar utan att spilla. Spaden är tillräckligt bred för större bitar och tillräckligt tunn för att enkelt skjuta in den under dem.

114143



Nyhet

### Olive Oil

Som Big Green Egg-kock väljer du ingredienser av högsta kvalitet. Och det gäller även olivoljan. Denna förstklassiga olivolja 1 liter från franska Château d'Estoublon är en dåligt bevarad hemlighet bland Big Green Egg-fans. Den är kallpressad (extra vergine) och har en mycket tillgänglig och mjuk smak. Även god att doppa hembakat bröd i.

713451



## DET FINNS RECEPT I DIN BREVLÅDA!

Vill du laga gott sidfläsk igen? Och en tarte tatin? Om du lagar mat ofta på ditt Big Green Egg, har du säkert ett antal favoriter som faller alla i smaken. Men du vill naturligtvis fortsätta flytta dina gränser för att överraska dig själv och andra. På [biggreenegg.eu](http://biggreenegg.eu) finns därför ett överflöd av inspirerande recept: saltdegsinbakad raphöna, räkspett med korianderpesto, ostron med pancetta, men även soppa på grillade betor, bananbröd med kokos och kompletta säsongsmenyer. En annan praktisk sak: med menyerna finns en planering så att din tajming alltid är perfekt. Vill du alltid få nya recept i din brevlåda? Prenumerera då på vårt kulinariska nyhetsbrev Inspiration Today via [biggreenegg.eu](http://biggreenegg.eu).



### Perforated Cooking Grid

Med Perforated Cooking Grid förhindrar du att små eller smått skurna grönsaker, svampar eller skaldjur faller mellan gallret i ditt Big Green Egg. Lägg bara hålgallret på gallret. Tack vare de små hålen får ingredienserna ändå den oöverträffade EGG-smaken.

Halvrunt:	Ø 58 cm	116390
XXLarge / XLarge		
Halvrunt:	Ø 41 cm	106056
XXLarge / XLarge / Large		
Runt:	Ø 41 cm	201287
XXLarge / XLarge / Large		
Runt:	Ø 33 cm	102010
Från MiniMax		
Rektangulärt:	28x18 cm	102027
Från MiniMax		

### Round Drip Pan

Med Big Green Egg Round Drip Pan fångar du upp fett, köttssaft och rester så att de inte hamnar på grillkolen eller convEGGtor. Om du fyller det runda dropptråget av aluminium med lite vatten, blir luftfuktigheten i EGG:t högre och rätterna ännu saftigare.

Ø 27 cm 117403



### Rectangular Drip Pan

Rectangular Drip Pan är en baddare på att fånga upp fett och köttssaft när du till exempel grillar kyckling. Detta multifunktionella dropptråg av aluminium med non-stick-beläggning kan även användas som ugnform och går utmärkt att kombinera med Ribs and Roasting Rack.

35 x 26 cm 117397



### Grill Rings

Med Grill Rings värlter inte dina (fyllda) paprikor, tomater eller lökar när du grillar dem. Dessa rostfria stålringar har nämligen en pinne som håller grönsaker och frukt på plats. Den värmeledande spiralen i mitten av Grill Rings ser till att dina ingredienser blir klara snabbt.

002280

### Mini-Burger Slider Basket

Kö till ditt Big Green Egg? Med Mini-Burger Slider Basket får du snabbt och effektivt en hungrig skara på andra tankar. Hela tolv hemmagjorda miniburgare eller -pastejer passar i denna grillkorg av rostfritt stål. Vänder och serverar gör du också i en handvändning.

XXLarge, XLarge, Large  
002105



### Stuff-A-Burger Press

Är dina hamburgare supergoda, men inte supersnygga? Då är Stuff-A-Burger Press det perfekta tillbehöret för att ge dina hemlagade hamburgare en gourmetlook. Fyll plastformen med dina favoritingredienser, tryck till och grilla!

Ø 10,5 cm 114082





## BLI EN DEL AV BIG GREEN EGG COMMUNITY

Är du ett riktigt Big Green Egg-fan? Bli en del av vår community! Få de senaste nyheterna, information om kommande evenemang och de godaste recepten i din brevlåda varje månad och upptäck nya sätt för att komma i kontakt med andra foodies.

Fyll i din e-postadress på [biggreenegg.eu](http://biggreenegg.eu) och upptäck en digital värld full av matinspiration!



### FireWire Flexible Skewers

Med FireWire Flexible Skewers blir det busenkelt att laga spett. Med dessa flexibla grillspett trär du snabbt på kött, fisk, fågel och grönsaker utan att bitarna glider av i andra änden. Färdig? Då kan du lägga spetten en stund i marinad för extra smak.

68 cm - 2x [201348](#)



### Bamboo Skewers

Brukar du servera köttspett, satay eller yakitori från ditt Big Green Egg? Servera dina kött-, fisk-, grönsaks- eller fruktspett extra snyggt i framtiden med dessa Bamboo Skewers. Bambu är miljövänligt och bra för naturen. För bästa resultat, blötlägger du spetten 30 minuter i kallt vatten.

25 cm - 25x [117465](#)



### Corn Holders

Detta är en uppfinning man blir glad av. Med dessa Corn Holders (majskolvhållare) kan du äta grillade majskolvar när de fortfarande är härligt varma. Big Green Egg Corn Holders har dubbla rostfria stålstift och ett mjukt handtag så att du kan hålla fast majskolven ordentligt samtidigt som du håller fingrarna rena. No mess, just the fun.

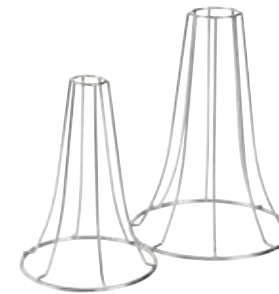
4 par [117335](#)



### Beer Can Chicken Roaster

Beer Can Chicken är en amerikansk klassiker där du placerar kycklingen på en öppnad, halvfull ölburk. När kycklingen tillagas, kommer ölen i burken att förångas, vilket gör kycklingen extra mör och saftig inuti. Låter det svårt? Inte med Beer Can Chicken Roaster! Den klämmer fast ölburken i en stadig hållare av metalltråd och förhindrar på så sätt att burken välter.

XXLarge, XLarge, Large, Medium, Small  
[002099](#)



### Vertical Poultry Roaster

Ge din Poulet Noir eller Bressekyckling en hedersplats i ditt Big Green Egg på Vertical Poultry Roaster. Med Vertical Poultry Roaster av rostfritt stål står kycklingen eller kalkonen vertikalt på hållaren, så att den öses med den egna köttsaften. Detta gör den otroligt saftig inifrån, samtidigt som den får ett härligt sprött skinn. Supergott! Vertical Poultry Roaster finns för kyckling (Chicken Roaster) eller kalkon (Turkey Roaster).

Kyckling [117458](#)  
Kalkon [117441](#)

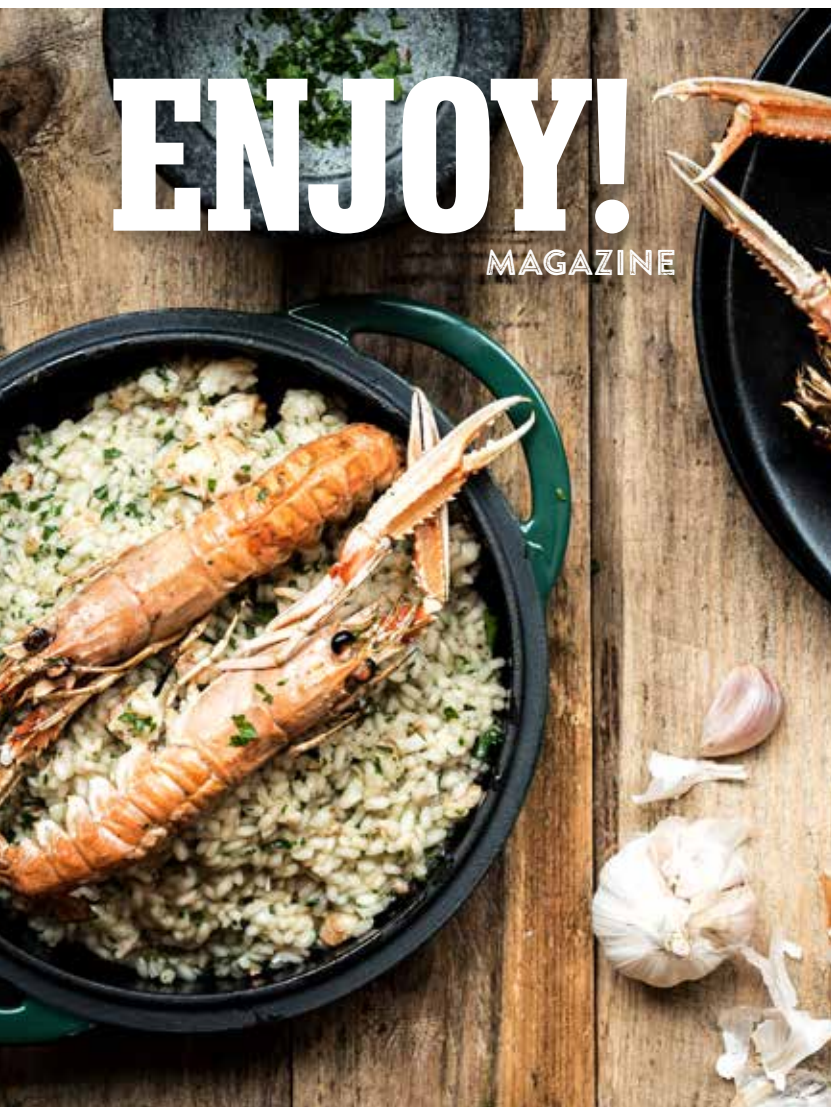


### Ceramic Poultry Roaster

Från gott till gudomligt gott. Placera en hel kyckling eller kalkon på Ceramic Poultry Roaster, så får den ett sprött, gyllenbrunt skinn samtidigt som den blir härligt saftig på insidan. En extra smakaccent? Fyll den keramiska hållaren med lite öl, vin, cider och/eller kryddor. Så får du enkelt en perfekt tillagad fågel. Ceramic Poultry Roaster finns för kyckling (Chicken Roaster) eller kalkon (Turkey Roaster).

Kyckling [201249](#)  
Kalkon [301017](#)





## NJUT AV ENJOY! MAGAZINE

Är det nya numret av ENJOY! redan ute? Big Green Egg-fans ser fram emot det varje halvår. Vår Enjoy! Magazine är den godaste läsningen som finns. Vår/sommar- och höst/vinter-numret har en rejäl fanklubb och vi hoppas att du också kommer tillhöra den skaran. I tidningen får du träffa (inter)nationella kockar och får prova smakerna från deras region, du slukar temareportage och bekantar dig med de senaste

tillagningsteknikerna som du kan börja använda direkt. Låt dig överraskas av de godaste recepten där säsongens råvaror av högsta kvalitet spelar huvudrollen. Och vi har väl inte glömt att nämna de hänförande bilderna? Du hämtar Enjoy! Magazine hos Big Green Egg-återförsäljare, men du kan även läsa tidningen digitalt på din iPad via [biggreenegg.eu](http://biggreenegg.eu). Få lite inspiration...



### Apron - Comfort-Tie

Big Green Egg Apron-Comfort Tie är oumbärligt då det skyddar dina kläder mot fett och andra fläckar. Comfort-Tie Apron har en justerbar halsrem och elastiska band i midjan. Passar alla storlekar.

En storlek [117113](#)



### Apron - Kids

Ju tidigare du börjar, desto bättre. Laga mat på EGGGet tillsammans med din mini-kock för en trevlig stund tillsammans. Med Kids Apron blir alla barn en fullvärdig assistent när du lagar mat utomhus och de får inga fettfläckar på sina kläder. Förklädet är Big Green Egg-grönt och passar EGG-kockar upp till ungefär 12 år.

En storlek [789054](#)



### EGG Cover

Sol, vind, regn eller hagel: ditt Big Green Egg uthärdar alla väder, och du kan låta den stå ute hela året om. Men vi rekommenderar att du täcker över ditt EGG med EGG Cover när du inte använder det. Detta överdrag ser till att alla delar skyddas ordentligt.

EGG i kombination med bord

XLarge [117182](#)

Large [117175](#)

Locket i kombination med bord

XLarge [113450](#)

Large [116925](#)



EGG i kombination med EGG

Nest

XXLarge [114884](#)

XLarge [116994](#)

Large [116987](#)

Medium [116970](#)

Small [115126](#)

EGG i kombination med EGG

Carrier

MiniMax [116956](#)

Mini [116949](#)



Nyhet

### Measuring Cups

Hur många mått behöver du? Big Green Egg-setet med Measuring Cups består av fyra olika mått och är den perfekta presenten till alla foodies. Med mått av rostfritt stål väger du noggrant dina ingredienser och dina rätter blir alla picture-perfect. Measuring Cups hängs på den praktiska ringen.

4x [119551](#)



### Sauce Mop

Med Big Green Egg Sauce Mop blir det roligt att moppa igen. Med en marinad, glaze, rubb eller smaksatt smör ger du enkelt alla fisk-, kött- och grönsaksrätter en extra smakaccent. Denna marinadborste är det perfekta redskapet för att sprida smaksättare över ingredienserna. Rub it in!

48 cm [114105](#)

Borsthuvud  
2x [114297](#)



### Knife Set

Knife Set Knife Set gör alla EGG-fantaster vassa. Detta set är en investering som betalar sig direkt. Den ergonomiska kockkniven med ett knivblad på 20 cm och skalkniven med ett knivblad på 9 cm, klarar grövre och finare uppgifter. Bra grepp och optimal kontroll.

[117687](#)



### Meat Claws

Sätt klorna, förlåt, dina Meat Claws i långsamt tillagat fläskkött och dra isär det enkelt. Pulled pork är sedan många år tillbaka en Big Green Egg-favorit, och med dessa köttklor lagar du det i en handvändning. Meat Claws är dessutom mycket lämpliga för att hantera stora köttbitar.

Set [114099](#)



### Stainless Steel Tool Set

Bra redskap är halva jobbet. Riktiga Big Green Egg-experters har alltid Stainless Steel Tool Set till hands när de ska laga mat på EGGet. Detta snygga, tredelade set i rostfritt stål består av en tång, stekspade och silikonpensel. Med denna trio kan du lägga på, vända och marinera ingredienser på ett säkert och hygieniskt sätt.

Set [116901](#)

Tång [116871](#)

Stekspade [116888](#)

Pensel [116895](#)



### Silicone Tipped Tongs

Du får dem allihop med tången med Silicone Tipped Tongs. Denna multifunktionella tång i rostfritt stål har ett utmärkt halkskyddande grepp tack vare silikonfinishen. Du kan lägga på, vända och ta bort dina grillade rätter i en handvändning från EGGet. Utan att spilla eller tappa något.

40 cm [116864](#)

30 cm [116857](#)





Nyhet

### Kitchen Shear

Kitchen Shears är klippt och skuren för olika uppgifter som hör ihop med matlagning på Big Green Egg. Med denna kökssax i rostfritt stål delar du till exempel stekt kyckling i fina bitar. Men använd även saxen för att klippa av fenorna på en fisk, skära kycklingfiléer eller klippa av steksnöre.

120106



### Chef's Flavor Injector

Den enda riktiga Big Green Egg Chef's Flavor Injector ger kött och fågel smak på ett unikt sätt. Med denna smakinjicerare tränger marinader in ända ner till köttets mitt och det blir ännu saftigare och mörare. En lyckad operation.

119537



### Grid Gripper

Med Grid Gripper har du ett rejält grepp om gallret i Big Green Egg. Du kan enkelt lyfta upp gallret för att till exempel placera convEGGtor eller ta bort gallret för att rengöra det. Detta är även det perfekta redskapet för att lyfta, tömma och sätta tillbaka glödheta Drip Pans. Och allt detta utan att smutsa ned händerna.

118370



### Cast Iron Grid Lifter

Sänk, vänd ett kvartsvarv, kläm och lyft. Att lyfta det heta och tunga Cast Iron Grid från din Big Green Egg, för att till exempel placera eller ta bort convEGGtor, är en varm uppgift. Men med praktiska Cast Iron Grid Lifter är det snabbt ordnat. Plattan under Cast Iron Grid Lifters handtag skyddar dina händer mot eventuell het luft.

117205



### Grid Scrubber

Med Grid Scrubber rengör du Big Green Eggs stål eller gjutjärnsgaller, convEGGtor och Baking Stone. Även när det fortfarande är varmt, för med det extra långa handtaget håller du värmen på avstånd. Rengöringen blir inte roligare med Grid Scrubber, men den går lite fortare.

119469

Borsthuvud

2x

119483



Nyhet

### Dual Brush Grid Scrubber

Dual Brush Grid Scrubber är ett praktiskt redskap för att rengöra ditt grillgaller (Stainless Steel Grid eller Cast Iron Grid) och/eller Baking Stone. Dual Brush Scrubber består av två skursvampar av rostfritt stål på ett ergonomiskt handtag. Med de två skursvamparna skrubbar du gallret eller stenen rena dubbelt så snabbt. Det betyder att du kan njuta längre efter dina EGG-måltider innan rengöringen börjar!

119476



### Spiral Grid Cleaner

Om du underhåller din(a) Big Green Egg(-delar) ordentligt, kommer du att ha glädje av dem hela livet. Med Spiral Grid Cleaner håller du gallret i perfekt skick. De två spiralborstarna är perfekta för att snabbt och grundligt rengöra galler av porslin, rostfritt stål och gjutjärn. Utan att repa.

201201



### Grid Cleaner

Att laga mat på EGGget är gott, men det innebär fastklibbat fett och fastbrända rester på Big Green Egg-gallret. Du skrapar snabbt och enkelt rent gallret med denna Cooking Grid Cleaner. Tack vare det förlängda handtaget på Cooking Grid Cleaner behöver du inte vänta tills EGGget och gallret har svalnat.

201324



### Pigtail Meat Flipper

För Pigtail Meat Flipper går vi genom eld. Denna smarta köttkrok är perfekt för att snabbt och enkelt vända köttbitar och fågel (som steaks, kotletter och kycklingben). Med den långa kroken av rostfritt stål kan du till och med "flippa" vid extremt höga temperaturer utan att komma för nära elden eller skada ingrediensen.

48 cm 201515



### Ash Tool

Ash Tool har egentligen två funktioner: du tar enkelt bort askan i Big Green Egg med det, men du kan även använda redskapet för att fördela grillkolen innan du tänds EGGet. Detta praktiska redskap fungerar mycket bra med Ash Removal Pan.

XXLarge 119490  
XLarge

Large 119506  
Medium

Small 301024  
MiniMax  
Mini



### Ash Removal Pan

Grillkol efterlämnar aska. Genom att ta bort den med Ash Tool och samla upp den med Ash Removal Pan, flödar luften lättare genom din Big Green Egg. Och det syret och luftflödet behövs för att EGGet snabbt ska nå och behålla temperaturer. Askpannan passar perfekt i spjällets öppning så att du kan tömma askan utan spilla.

XXLarge, XLarge, Large, Medium 106049



## Big Green Egg's FLAVOUR FAIR

För foodies har det blivit årets kulinariska höjdpunkt: Big Green Egg's Flavour Fair. Med ungefär 150 Big Green Eggs, inhemska och utländska toppkockar, fokus på de senaste trenderna och tillagningsteknikerna och många andra EGG-fans kan du njuta till fullo! Under denna dag erbjuds mästerklasser, workshops, traditionella produkter, rena smaker samt tips & tricks kring matlagning på EGGet. Lär dig av proffsen, ställ frågor, utbyt idéer och smaka framför allt på allting!

**Big Green Egg's Flavour Fair äger varje år rum i allt fler länder i Europa. Besök [biggreenegg.eu](http://biggreenegg.eu) för mer information och för att säkerställa att du får en åtråvärd biljett.**



### Tel-Tru Temperature Gauge

Alla Big Green Egg-modeller levereras som standard med en termometer. Börjar den ge med sig efter många års användning? Då kan du beställa Tel-Tru Temperature Gauge. Placera domtermometern i EGGets lock så vet du hur varmt det är därinne igen utan att du behöver lyfta på locket och släppa ut värme. Tel-Tru Temperature Gauge finns i två storlekar och visar temperaturer mellan 50 °C och 400 °C.

8 cm     117250  
5 cm     117236



### Stainless Steel Grid

Varje gång du använder din Big Green Egg, håller Stainless Steel Grid stånd. Grilla, bryna, steka... det klarar allt. Och även om det är gjort av rostfritt stål av högsta kvalitet, kan det efter många års intensiv användning se mindre fräscht ut. Byt då ut ditt gamla galler mot detta nya exemplar och du klarar dig i många år framöver!

XXLarge     119681  
XLarge     110145  
Large     110138  
Medium     110121

Small  
MiniMax     110114

Mini     110107



### Gasket Kit

Efter lång och intensiv användning av din Big Green Egg, kommer filtranden på den keramiska basens ovankant och det keramiska lockets underkant att slitas ut. Eftersom denna rand skyddar keramiken och reglerar en perfekt luftcirkulation, rekommenderas att byta ut den i tid. Och det gör du enkelt med detta Gasket Kit. Rullen med filt är självhäftande och randen är enkel att byta ut.

XXLarge, XLarge, Large  
113726

Medium, Small, MiniMax, Mini  
113733



## THE BIG GREEN EGG BOOK



### The Big Green Egg Book

The Big Green Egg Book är en bibel för alla Big Green Egg-foodies. Denna smakfulla bok med förord av den holländske toppkocken Jonnie Boer beskriver alla tillagningstekniker som du kan använda dig av på ett EGG. Bryna, steka, sjuda, grilla, röka och slow cooking. Såväl grundläggande metoder som de mer utmanande recepten inspirerar till kulinariska utmaningar.

Svenska     BGE-BOOK-SE  
Engelska     116680





### Wall-Mountable Bottle Opener

Under ett Big Green Egg-party är det alltid happy hour. Därför är Wall-Mountable Bottle Opener av solitt gjutjärn den perfekta partygåvan till alla EGG-fans. Med denna praktiska väggmonterade flasköppnare i lekfull EGG-form öppnar du öl efter öl. Du skruvar enkelt fast Wall-Mountable Bottle Opener på arbetsbordet, utebaren eller uteköket. Baren är öppen!

6.5 x 9.5 cm 114822



### Tablecloth Weights

EGG-måltider låter sig inte avskräckas av en frisk vind. Men tänk om bordsduken blåser iväg till grannarna? Häng på Big Green Egg Tablecloth Weights i duken, så ligger den kvar. Setet med fyra tyngder till bordsduken i mini-EGG-form är gjutet av harts.

4 x 002310



### Magnetic Flexible LED Grill Light

En mild vinterkväll eller under ett sent EGG-party ger Magnetic Flexible LED Grill Light ljus i mörkret. Denna praktiska LED-lampa har ett böjbart skaft med en kraftfull magnet i änden. Sätt fast lampan på EGGets lock så är hela grillytan upplyst.






002273



## #OPENFLAVOUR #BIGGREENEGG

Tar du kort på dina Big Green Egg-rätter? Du är inte ensam. Allt fler foodies tar regelbundet matbilder. För att dela på Instagram och Facebook, men även för att titta på själv senare. Sociala medier är fantastiska för att dela erfarenheter, nya recept och nyheter. Eller för att ställa frågor

Vill du inspireras och själv motivera andra? Följ och tagga oss på:

-  biggreeneggsverige
-  BigGreenEggSverige
-  Big Green Egg Europe
-  Biggreeneggeu
-  Big Green Egg Europe



Dela dina poster och bilder med oss och alla andra EGG-fans med hashtagarna #openflavour och #BigGreenEgg.

# THE ORIGINAL

—  
*kamado*



**BIGGREENEGG.EU**