



BIG GREEN EGG

SINCE 1974



The
Evergreen
Since '74

Big Green Egg®



Karščiausias dalykas maistui lauke gaminti.



The
Evergreen
Since '74



Patarimo kreipkitės į Big Green Egg platintoją!

Jei turite klausimų arba norėtumėte daugiau sužinoti apie Big Green Egg kepsnines arba įspūdingą priedų asortimentą, pripažinti Big Green Egg platintojai jums patars ir padės. Mūsų tinklalapyje adresu biggreenegg.lt rasite arčiausiai Jūsų esančius platintojus.

INFORMACIJA APIE GAMINĮ 2020

10	Modeliai
15	Stovai ir stalai
21	Geriausios anglys
24	Priemonės rūkinant
28	EGGspander sistema
30	Grotelės
33	Ketaus indai
36	Priemonės picai kepti
38	Termometrai
50	EGG kepsninių priežiūra
52	Apdangalai
53	Prekės gerbėjams
60	Receptai

Autorinės teisės © 2020 Big Green Egg Europe. Visos teisės saugomos. Jei nenurodyta kitaip, visos šiuose puslapiuose esančios medžiagos autorinės teisės priklauso Big Green Egg Europe B.V. Visos teisės saugomos. Visą šiuose puslapiuose esančią medžiagą, įskaitant tekstą ir iliustracijas, gali naudoti tik Big Green Egg Europe B.V. savo tikslais. Griežtai draudžiama be išankstinio rašytinio leidimo medžiagą dauginti, keisti, laikyti duomenų saugojimo sistemoje ir perspausdinti bet kokia forma, įskaitant elektroninę, mechaninę ir kitokią, išskyrus asmeninį naudojimą.

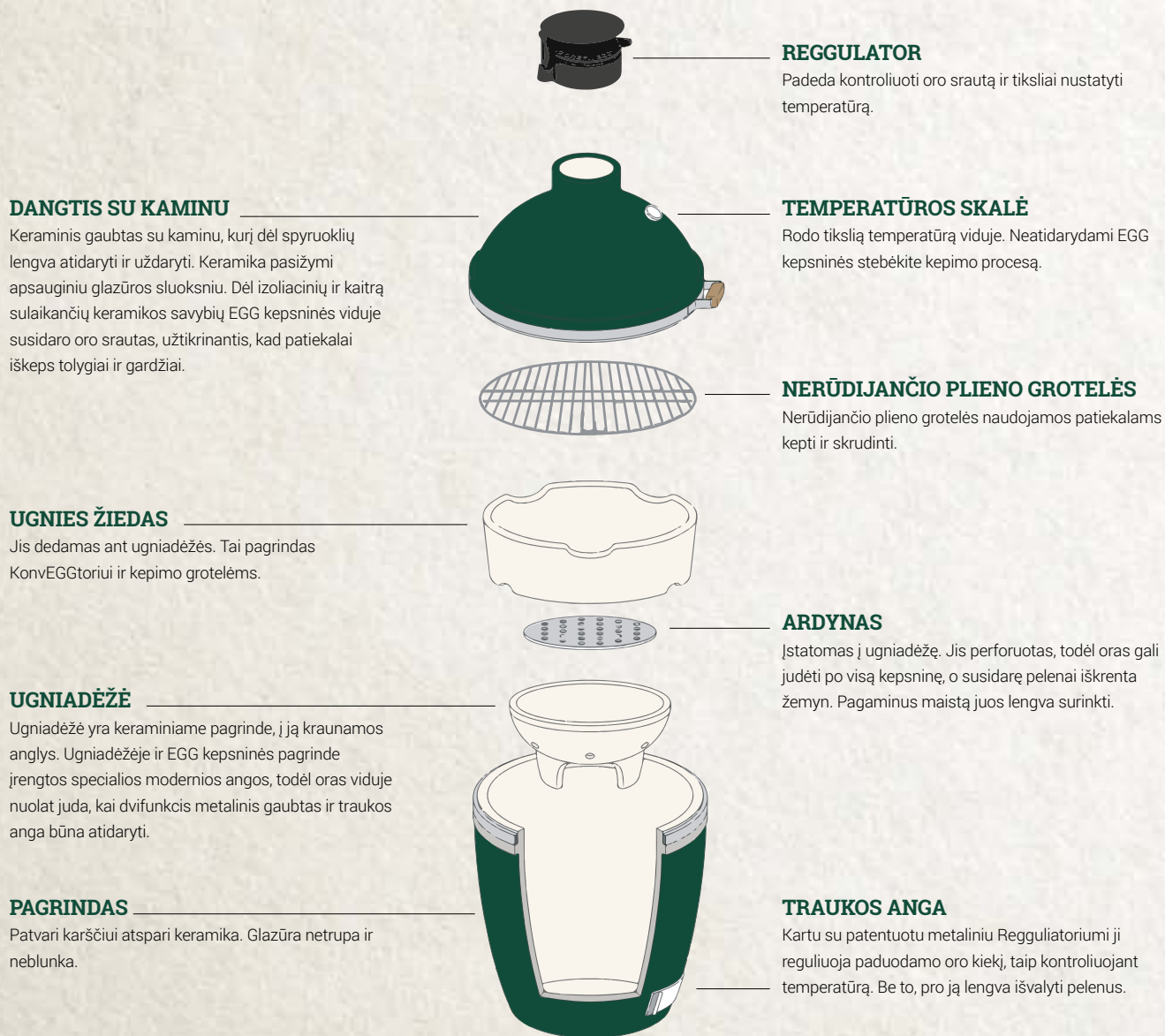
Nors katalogas parengtas labai kruopščiai, Big Green Egg Europe B.V. negali garantuoti pateiktos informacijos teisingumo arba išsamumo. Pateikta informacija nesuteikia jokių teisių, o Big Green Egg Europe B.V. neatsakinga už pasekmes, kilusias naudojantis šia informacija.

LTV1.2020

Big Green Egg®, EGG®, ir convEGGtor® yra registruoti arba paprasti prekių ženklai, priklausantys Big Green Egg Inc.

Big Green Egg išsamiau

Patikima kokybė. Aukščiausios rūšies keramika. Rimta lauko kepsninė!



SENOLIŲ IŠMINTIS IR PAŽANGIOS TECHNOLOGIJOS

Norint sužinoti daugiau apie Big Green Egg teks nusikelti laiku į tolimą praeitį. Daugiau nei prieš 3000 metų Rytų Azijoje žmonės naudojo tradicines malkomis kūrenamas molines krosnis. Būtent ten jas atrado, pritaikė ir parsigabeno japonai, meiliai praminę „kamado“ (liet. krosnis arba židinytis). XX a. pradžioje amerikiečių kareiviai Japonijoje atrado kamado ir parsivežė namo kaip suvenyrus. Laikui bėgant senovinis indas buvo patobulintas Atlantoje (Džordžijos valstija, JAV) pasitelkiant šiuolaikines žinias, naujas gamybos technologijas ir pažangias medžiagas. Kuriant Big Green Egg – išskirtinę lauko kepsninę – buvo panaudota net NASA sukurta keramikos gamybos technologija.

BIG GREEN EGG PASLAPTIS

Japonai, amerikiečiai, lietuviai – visi, paragavę Big Green Egg kepsninėje pagamintų patiekalų, sužavėti neprilygstamo skonio tampa jos gerbėjais visam gyvenimui. Kokia EGG kepsnių paslaptis? Tiesą sakant, tai kelių ypatybių derinys. Keramika, atspindinti karštį ir sukurianti oro srautą, dėl kurio patiekalai būna ypač minkšti. Nepriekaištinga oro cirkuliacija, užtikrinanti, kad maistas iškeps tolygiai ir tinkamoje temperatūroje. Be to, galimybė laipsnių tikslumu reguliuoti ir palaikyti temperatūrą. Dėl aukštos kokybės karštį išsaugančios keramikos lauko temperatūra neveikia temperatūros EGG kepsninės viduje. Be to, o tai ne mažiau svarbu, kepsninė atrodo nuostabiai!

DRAUGE MĖGAUKITĖS IŠSKIRTINIO SKONIO POTYRIU

Drauge mėgautis geru gyvenimu – štai kam skirta Big Green Egg. Šeimos narių, draugų ir mylimųjų apsuptyje gera mėgautis gardžiausiais patiekalais. Big Green Egg kepsninės temperatūrą galima reguliuoti nuo 70 iki 350 °C, todėl joje įmanoma pritaikyti įvairiausius maisto gamybos būdus, įskaitant kepimą ant grotelių, virimą, troškinimą, rūkinimą, maisto gaminimą žemoje temperatūroje ir kepimą orkaitėje. Norite, kad kepsninė būtų dar universalesnė? Kiekvienam Big Green Egg modeliui galima pritaikyti praktiškų priedų, su kuriais bus dar lengviau ir smagiau gaminti skanų maistą. Daugiafunkcė kepsninė EGG ir gera draugija – tobiliausias nepamirštamų akimirų receptas.



ILGALAIKĖ KOKYBĖ

Mes, Big Green Egg gamintojai, tikime savo gaminiais. Būtent todėl EGG kepsnių medžiagoms ir visoms keraminėms dalims suteikiame garantiją visam eksploatavimo laikotarpiui. Kepsninė pagaminta iš itin aukštos kokybės keramikos. Mūsų keramika pasižymi išskirtinėmis izoliacinėmis savybėmis ir padeda EGG kepsninėms išsiskirti iš kitų panašaus pobūdžio gaminių. Keramika atspari ir žemai, ir aukštai temperatūrai, ir temperatūrų svyravimui. EGG kepsninės kokybė nesuprastės net panaudojus ją daugybę kartų. Taigi, nieko keisto, kad mūsų kompanija tiki EGG kepsninėmis.



GAMINIMAS NETIESIOGINĖJE KAITROJE NAUDOJANT CONVEGTTOR

Big Green Egg kepsninėje galima ne tik kepti ant grotelių arba orkaitėje, virti garuose, rūkinti ar troškinti, bet ir žemoje temperatūroje kepti didelius mėsos gabalus arba trapius produktus, pvz., jūrų gėrybes, vėžiagyvius ir žuvis filė. Pasitelkę keraminį laikiklį convEGGtor akimirksniu paversite Big Green Egg tikra orkaite. Jis apsaugo maisto produktus nuo tiesioginio saulės šviesos ir anglių spinduliuojama kaitra – taip patiekalai gali kepti ilgesnį laiką. Naudojant convEGGtor krepšelį labai lengva įdėti ir išimti convEGGtor iš kepsninės. Įdėję kepimo akmenį (dar vadinamą picos akmeniu) galėsite kepti gardžiausią duoną ir picą autentišku traškiu pagrindu. Big Green Egg galimybės beribės! Išbandykite jas ir išlaisvinkite savo kūrybingumą.

Originalioji kamado kepsninė nuo 1974 m.

Pažangi klasika.



Geriausia keramika Pažangios detalės

Iš pirmo žvilgsnio ši Big Green Egg kepsninė beveik nesiskiria nuo pirmojo modelio, pristatyto 1974 m. Tačiau išorė apgaulinga. Nuo to laiko įdiegėme ne vieną technologinę naują ir nežadame sustoti. Nes norime gaminti geriausias kamado kepsnines ne tik šiandien, bet ir ateityje.



Galimybė tiksliai reguliuoti temperatūrą



Pagaminta Šiaurės Amerikoje.



Aukščiausios kokybės NASA ištobulinta keramika



Lengva įkurti, įkaista vos per 15 minučių



Norite pamatyti, kaip gaminamos Big Green Egg?

Jūs ir Big Green Egg – tobula pora!

Jūs, maisto mylėtojas, dėl vieno esate tikras: įsigiję Big Green Egg, į savo namus (na, į sodą, terasą arba balkoną) atsigabensite aukščiausios kokybės kamado kepsninę. Big Green Egg tobulai pritaikyta ne tik kepti, bet ir rūkinti, virti garuose ir žemoje temperatūroje, taip pat kepti orkaitėje. EGG yra daugiau nei paprasta kepsninė – tai visa lauko virtuvė, kurioje galėsite kepti picas, rūkinti žuvį, žemoje temperatūroje kepti mėsą ir daryti viską, ką galima daryti įprastoje orkaitėje. Big Green Egg teikiamos kulinarinės galimybės yra beribės. Taigi, neverta aiškintis, ar norite EGG kepsninės. Tiesiog paklauskite savęs, kuris iš 7 modelių jums labiausiai tinka. Parengėme trumpus modelių aprašymus. Patys įsitikinsite, kad tobula EGG kepsninė visada atsiras, nesvarbu, kokio dydžio jūsų šeima, kiek turite draugų, ar erdvus jūsų kiemas (arba terasa)!

Big Green Egg Kolekcija:

Lengva pradžia

Specialiai pradedančiajam EGG kepsninės naudotojui sudarėme pradedančiojo rinkinį, kuriame rasite svarbiausius priedus. Artėja gimtadienis? Tiesiog parodykite šį rinkinį draugams.



convEGGtor
+ convEGGtor basket
convEGGtor
+ convEGGtor krepšelis



Integrated Nest+Handler
Laikiklis su rankena



Ash Tool
Žarsteklis



100% Natural Lump
Charcoal 4,5 kg
Anglys 4,5 kg



Charcoal Starters
Anglių uždegikliai



2XL

Didelė, didesnė, didžiausia. Big Green Egg 2XL – didžiausias Big Green Egg šeimos narys ir didžiausia kamado tipo kepsninė rinkoje. Šis modelis įspūdingas visais atžvilgiais: svoriu, dydžiu, aukščiu, kepimo plotu. 2XL traukia akį savo išvaizda ir nenuvilia gaminant maistą. Specialus EGG laikiklis ir rankenos padės lengvai perkelti 2XL modelį į kitą vietą. O pažangus vyrių mechanizmas padės lengvai pakelti kepsninės dangtį. Įspūdingas dydis, nežabotos kulinarinės galimybės ir universalumas.

Duomenys
Grotelės: Ø 73 cm
Kepimo paviršius: 4.185 cm²
Bendras svoris: 170 kg
Aukštis: 90 cm

Kodas:
120939



2XL RINKINYS PRADĖTI

įskaitant:

- EGG
- Laikiklis su rankena
- Krepšelis + 2 pusapvaliai kepimo akmenys
- Anglys 4,5 kg
- Anglių uždegikliai
- Žarsteklis



XLarge

Turite gausią šeimą ir/ arba didelį būrį draugų? Esate profesionalus šefas? Teikiate maitinimo paslaugas didelėms grupėms žmonių? Tuomet jūsų tobulas partneris – Big Green Egg XLarge. Su šia kepsnine galėsite vienu metu tiekti gardžius patiekalus daugybei žmonių. Ant 61 cm skersmens grotelių lengvai tilps stambūs mėsos kepsniai, didelės žuvys arba kelios picos vienu metu. 61 cm jums per mažai? Padidinkite kepimo plotą pridėję specialias 2 arba 3 aukštų groteles ir pakelkite savo kepimo įgūdžius į naujas aukštumas.

Duomenys
Grotelės: Ø 61 cm
Kepimo paviršius: 2.919 cm²
Bendras svoris: 99 kg
Aukštis: 78 cm

Kodas:
117649



XLarge RINKINYS PRADĖTI

įskaitant:

- EGG
- Laikiklis su rankena
- convEGGtor krepšelis
- convEGGtor
- Anglys 4,5 kg
- Anglių uždegikliai
- Žarsteklis





Large

Big Green Egg Large – populiariausias Big Green Egg šeimos modelis. Large kepsninėje lengvai paruošite visus jūsų ir artimųjų bei draugų mėgstamus patiekalus – prireikus tą galėsite daryti vienu metu, nes šio modelio kepsninėje pakaks vietos gaminti maistą 8 asmenims. Turint tiek vietos labai lengva gaminti trijų patiekalų vakarienes. Norite iš savo EGG kepsninės išspausti viską, kas įmanoma? Tuomet Large – tobulas pasirinkimas jums, nes šis modelis turi daugiausia priedų. Šios universalios kepsninės teikiamos galimybės yra didžiulės.

Duomenys
Grotelės: Ø 46 cm
Kepimo paviršius: 1.688 cm²
Bendras svoris: 73 kg
Aukštis: 84 cm

Kodas:
117632



Large RINKINYS PRADĖTI

- įskaitant:
- EGG
 - Laikiklis su rankena
 - convEGGtor krepšelis
 - convEGGtor
 - Anglys 4,5 kg
 - Anglių uždegikliai
 - Žarsteklis



Medium

Big Green Egg Medium gana kompaktiška, todėl tilps nedideliame kiemelyje, terasoje arba balkone, tačiau joje pakaks vietos skrudinti, rūkinti, troškinti ir kepti maistą 6–8 asmenims. Sode turėdami Medium kepsninę galėsite pasikviesti artimuosius ir draugus drauge pasimėgauti nuostabiu maistu. Dėl šios priežasties šis EGG modelis yra vienas populiariausių. Priderinę convEGGtor laikiklį ir kepimo akmenį akimirksniu paversite Big Green Egg Medium kepsninę orkaitę, kurioje galėsite kepti pačias skaniausias picas. Tai tikrai neeilinė kepsninė!

Duomenys
Grotelės: Ø 40 cm
Kepimo paviršius: 1.264 cm²
Bendras svoris: 51 kg
Aukštis: 72 cm

Kodas:
117625



Medium RINKINYS PRADĖTI

- įskaitant:
- EGG
 - Laikiklis su rankena
 - convEGGtor
 - Anglys 4,5 kg
 - Anglių uždegikliai
 - Žarsteklis



MiniMax

Nors šis modelis nėra įspūdingo dydžio, Big Green Egg MiniMax su kaupu pateisins jūsų lūkesčius. Ji vos 7 cm aukštesnė už Big Green Egg Mini, bet pasižymi didesniu kepimo paviršiumi, plotu prilįgstančiu Small modeliui. Pakaks vietos gaminti maistą 4–6 asmenims. Planuojate išvyką? Neprireiks profesionalaus sunkumų kilnotojo, nes MiniMax sveria vos 35 kg. Bus dar lengviau, jei naudosite laikiklį, kurį gausite kartu su kepsnine!

Including:
EGG Carrier

MiniMax duomenys
Grotelės: Ø 33 cm
Kepimo paviršius: 855 cm²
Svoris: 35 kg
Aukštis: 50 cm

Kodas:
119650



MiniMax RINKINYS PRADĖTI

- įskaitant:
- EGG (įsk. EGG laikiklį)
 - convEGGtor
 - Anglys 4,5 kg
 - Anglių uždegikliai
 - Žarsteklis



Small

Ar privilegija gaminti maistą lauke gali mėgautis tik žmonės, turintys sodą? Ne! Big Green Egg Small modelis pamėgtas miestiečių, turinčių balkoną arba nedidelę terasą. Small modelis kompaktiškas, tačiau jame lengvai pagaminsite maistą 4–6 asmenims. Kadangi Small modelyje grotelės yra žemiau nei MiniMax kepsninėje, Small labiau tiks didesnėms porcijoms, nors kepimo paviršius abiejuose modeliuose vienodo dydžio. Big Green Egg Small nedidelė, bet galinga!

Duomenys
Grotelės: Ø 33 cm
Kepimo paviršius: 855 cm²
Bendras svoris: 36 kg
Aukštis: 61 cm

Kodas:
117601



Small RINKINYS PRADĖTI

- įskaitant:
- EGG
 - EGG stovas
 - convEGGtor
 - Anglys 4,5 kg
 - Anglių uždegikliai
 - Žarsteklis



Mini

Big Green Egg Mini – mažiausias ir lengviausias Big Green Egg šeimos narys. Ji idealiai tinka stovyklaujant, išskylaujant laive arba parke. Tiks ji ir jūsų namuose, ant stalo. Neslėpsime: įsigiję šį EGG modelį tikriausiai norėsite gabentis visur su savimi. Dėl nedidelio svorio Mini labai lengva nešioti. Tai daryti bus dar lengviau, jei įsigysite šiam modeliui pritaiktą laikiklį. Įprastai gaminame maistą 2–4 asmenims? Tuomet šis lengvas kelioninio dydžio modelis jums tinkamiausias.

Mini duomenys
Grotelės: Ø 25 cm
Kepimo paviršius: 507 cm²
Svoris: 17 kg
Aukštis: 43 cm

Kodas:
117618

EGG Carrier Mini
116451



Mini RINKINYS PRADĖTI

- įskaitant:
- EGG
 - EGG stovas
 - convEGGtor
 - Anglys 4,5Kg
 - Anglių uždegikliai
 - Žarsteklis



PRIEDAI

Visiems maisto mylėtojams Big Green Egg yra tarytum Šventasis Gralis. Kuo dažniau naudosite kepsninę, tuo labiau džiugins jos teikiamos galimybės, rezultatai ir aplinkinių reakcijos. Norite pakelti kartelę dar aukščiau, padidinti kepimo plotą arba palengvinti maisto ruošą? Tuomet rinkitės tinkamus priedus iš didžiulės mūsų kolekcijos.



Portable Nest Nešiojamas laikiklis MiniMax kepsninei

Vykstate į iškylą, parką arba vakarėlį paplūdimyje? Darykite tai stilingai. MiniMax kepsninė, įdėta į nešiojamą laikiklį, galės keliauti drauge. Išlankstykite laikiklį, ir daugiafunkcė lauko kepsninė atsidurs patogiam aukštyje kepti (pagrindas bus 60 cm aukštyje!). Baigėte kepti? Sulankstykite laikiklį ir keliaukite!

MiniMax 120649



IntEGGrated Nest+Handler Laikiklis su rankena

Taip, Big Green Egg siūlo du viename! Laikiklis su rankena intEGGrated Nest+Handler suderina dviejų puikių gaminių privalumus viename produkte. Tvirtas ir stabilus laikiklis. Patogi rankena ir dideli patvarūs ratukai EGG kepsninei saugiai pergabenti iš vienos vietos į kitą. Visa tai – viename elegantiško dizaino gaminyje.

2XL 121011
XLarge 121158
Large 120175
Medium 122285



Nest Stovas

Kiekvienai Big Green Egg kepsninei reikia nuosavo stovo. Įdėję kepsninę į stovo rėmą pastebėsite, kad ji paūgėjo. Kepsninei atsidūrus didesniame aukštyje bus patogiau ja naudotis. Nugara Jums padėkos. Stovas pagamintas iš miltelinio būdu dažyto plieno. Jis turi 4 patvarius ratukus, kad būtų lengva kepsninę perkelti iš vienos vietos į kitą.

XLarge 301079
Large 301000
Medium 302007
Small 301062



Table Nest Stalnis stovas

Naudodami stalinį stovą tikrąja to žodžio prasme užkelsite Big Green Egg ant pakylės. Stovas sukurtas taip, kad laikytų Jūsų kepsninę ir apsaugotų nuo karščio stalą, spintelę ar savadarbę lauko virtuvę. Dar vienas privalumas – stalinis stovas apsaugos Jūsų stalą nuo nudegimo žymių.

2XL 115638
XLarge 113238
Large 113214
Medium 113221



Nest Utility Rack Universali lentynėlė

Kur laikyti nenaudojamą convEGGtor? Ogi naujojoje universalioje Big Green Egg lentynėlėje! Ją galima pritvirtinti prie EGG laikiklio arba integruoto laikiklio su rankena. Ji atlaikys net kepimo akmenį. Galingas daiktas.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
122704



Acacia Wood EGG Mates EGG Mates lentynos iš akacijos

Naujosios Big Green Egg EGG Mates lentynos iš akacijos – nuostabus priedas jūsų kepsninei. Patogios šoninės lentynos ingredientams ir įrankiams susidėti pagamintos iš tvirtu būdu išgautos akacijos medienos. Tai graži ir tvirta mediena, dažniausiai naudojama kokybiškiems baldams gaminti. Lentynos lengvai sulankstomos ir atsparios karščiui. Tiesiog nuostabu!

XLarge	121134	MiniMax	121844
Large	121127	Small	120663
Medium	120670		



Acacia Table Akacijos stalas

Gamta sukuria unikalius dalykus. Štai kad ir akacijos stalas. Šis rankų darbo stalas pagamintas iš akacijos lentų, jis pasižymi natūraliu raštu ir unikalia spalva. Tai reiškia, kad nėra dviejų vienodų stalų. Akacijos stalas pavers Big Green Egg kepsninę tikrą lauko virtuvę, kur pakaks vietos visiems įrankiams ir indams. Su staliniu stovu EGG kepsninė tilps ant stalo. Stovas užtikrins tinkamą oro cirkuliaciją.

160x80x80 cm	150x60x80 cm
XLarge 118264	Large 118257



2x Ratukų rinkinys
120410
(Neįeina)

Sukurta nesibaigiančioms šeimos akimirkoms.





Big Green Egg modulinė sistema.

Dideli dalykai per vieną dieną negimsta, todėl turite skirti laiko ir lauko virtuvei įrengti. Turite Big Green Egg Large arba XLarge kepsninę drauge su MiniMax modeliu? Sukurkite pagrindą lauko virtuvei ir pamažu ją plėskite su rėmais, lentynomis ir kitais priedais. Tegul auga!

Naujoji Big Green Egg modulinė sistema – tai tarytum Lego® suaugusiems. Ji sukurta taip, kad visus komponentus būtų galima derinti, taip plečiant lauko virtuvę.

Jei norite didelio darbinio paviršiaus, ši modulinė sistema tokia pat universali kaip Big Green Egg kepsninės. Lauko virtuvės konfigūraciją arba stilių taip pat galima pritaikyti pagal jūsų skonį ir reikalavimus.



EGG Frame		76x76x77 cm
76x88x77 cm	XLarge	120229
2XL	Large	120212
	Medium	122193

Ratukų rinkinys Neįeina

Pridėkite papildomą modulį.



Expansion Frame
Papildomas rėmas
76x76x77 cm
120236



Expansion Cabinet
Papildoma spintelė
76x76x77 cm
122247
Akacijos lentyna į komplektą neįeina

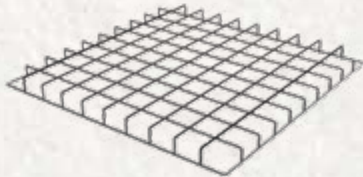


Caster Kit
Ratukų rinkinys
10 cm
120410



Tool Hooks
Kabliukai įrankiams
25 cm
120281

Rinkitės pageidaujamus įdėklus.



Stainless Steel Grid Insert
Nerūdijančio plieno grotelės
120243



Acacia Wood Insert
Akakijos lentyna
120250



Stainless Steel Insert
Nerūdijančio plieno lentyna
120274



Distressed Acacia Wood Insert
Sendintos akacijos lentyna
120267



Big Green Egg renginiai

Karščiausi renginiai

Geriausia priežastis kelionei į užsienį? Savaiame suprantama, apsilankymas festivalyje Big Green Egg Flavour Fair! Geriausi šefai, gastrominės tendencijos, gamintojų būdai, patarimai bei gudrybės ir daug žinių suteikiančios pamokos – šis maisto renginys tikriems Big Green Egg gerbėjams taps gyvenimą keičiančiu potyriu. Tačiau turėkite omenyje, kad reguliariai organizuojame Big Green Egg festivalius bei seminarus ir arčiau namų. Jų metu profesionalūs su Big Green Egg kepsninėmis gaminantys šefai išmokys pagrindinių įgūdžių arba pristatys naujausius gamintojų būdus. Galėsite viską išbandyti patys. Daugiau informacijos apie Big Green Egg Flavour Fair, renginius ir seminarus rasite **biggreenegg.lt** ir mūsų socialinių tinklų paskyrose. Mokykitės ir tobulėkite.

Jūsų kepsninei – Tik geriausios Anglys

Naudojamos anglys turi daug įtakos Big Green Egg kepsninėje gaminamiems patiekalams. Geriausi šefai anglis laiko slaptu ingredientu, padedančiu sukurti neprilygstamą Big Green Egg būdingą skonį. Todėl sukūrėme nuosavą Big Green Egg anglių mišinį. Aukščiausios klasės gabalinės anglys. Patikėkite – skirtumą galima pajusti skonyje. 100 % anglys (be pridėtinių chemikalų ir aromato stipriklių) greitai pasiekia ir išlaiko aukštą degimo temperatūrą. Stambūs gabalai rusena pamažu ir palieka labai mažai pelenų – priešingai nei kitų rūšių anglys. Be to, jos suteikia subtilų dūmų aromatą. Vienos porcijos anglių pakaks išlaikyti pastovią temperatūrą 8–10 valandų. Nekantraujate pradėti? Pasinaudokite anglių uždegikliais. Jie pagaminti iš suspaustų medienos drožlių, todėl yra švarūs, saugūs ir bekvapiai, juos lengva naudoti.



100% Natural Lump Charcoal Aukščiausios kokybės ekologiškos gabalinės anglys

Mums pavyko! Radome Big Green Egg kepsninėms tobulai tinkančias anglys. Aukščiausios kokybės gabalinės anglys. Anglys suteiks Big Green Egg kepsninėje gamintiems patiekalams malonaus aromato, greitai įkais ir ilgai išlaikys pasiektą temperatūrą.

9 kg	390011
4,5 kg	110503



Charcoal Starters Anglių uždegikliai

Negaiškite laiko ir anglis Big Green Egg kepsninėje uždekite naudodami specialius uždegiklius. Su uždegikliais, sudėtyje neturinčiais degiųjų skysčių ir kitų cheminių priedų, anglis uždegsite saugiai. Uždegikliai pagaminti iš suspaustų medienos drožlių, todėl nebus nei (juodų) dūmų, nei nemalonaus naftos produktų kvapo.

24 vnt.	120922
---------	--------



Charcoal EGGniter Degiklis EGGniter su butanu

Naujutėlis prietaisas, nepamainomas visiems Big Green Egg savininkams. Greitai veikiantis anglių degiklis EGGniter su butanu – tai galingas reguliuojamo žiebtuvėlio ir virtuvinio degiklio derinys. Juo vos per kelias minutes įkursite ugnį. Šis degiklis veikia greitai, paprastai ir saugiai. Lai liepsnoja ugnis!

120915

Prisidėkite prie Big Green Egg bendruomenės

Esate tikras Big Green Egg gerbėjas? Tuomet prisidėkite prie mūsų bendruomenės, kad sužinotumėte naujienas, sektumėte renginius, kas mėnesį į el. pašto dėžutę gautumėte geriausių receptus ir bendrautumėte su kitais maisto mylėtojais.

Apsilankę adresu **biggreenegg.lt** nurodykite savo el. pašto adresą ir atraskite skaitmeninį kulinarinio įkvėpimo pasaulį!



Fire Bowl Anglių krepšeliai Fire Bowls

Kaip iš atvėsusios Big Green Egg kepsninės pašalinti pelenus neprisidarius netvarkos ir neišsiurbinant rankų? Tai – naujųjų nerūdijančio plieno krepšelių Fire Bowls misija. Pakabinę krepšelį virš šiukšlinės lengvai atskirsite pelenus nuo užgesusių anglių. Pro krepšelio skylutes oras patenka nekliudomai, todėl jį sudėtos anglys greitai įsidega. Tik spragt, ir viskas!

Big Green Egg anglių krepšeliai iš nerūdijančio plieno už jus padarys visą nešvarų darbą. Suėmus už patogių rankenų krepšelį lengva įdėti į kepsninę. Norite pridėti daugiau anglių? Nuo šiol tai galėsite daryti turėdami Fire Bowl. 2XL ir XL dydžio kepsninėms skirti krepšeliai Fire Bowl padalyti į dvi dalis – dviem Big Green Egg kepsninės zonoms. Šis įrankis pagamintas iš aukščiausios kokybės nerūdijančio plieno, neturi kniedžių, todėl yra neįtikėtinai tvirtas. Jį galite dėti ant ketaus ardyno arba tiesiai į ugniadėžę.

2XL	122698
XLarge	122681
Large	122674
Medium	122667
MiniMax	122650

Rūkinate EGG kepsninėje? Tai lengva...

Galimybė rūkinti pakylėja Big Green Egg kepsninę į neregėtas aukštumas. Paragavę dūmais persismelkusių patiekalų pamėgsite juos visam gyvenimui. Pasitelkę kelis priedus nesunkiai išmoksite rūkinti maistą. Rinkitės specialias lenteles, ant kurių galėsite kepti produktus. Pirma išmirkykite kedro arba alksnio lentelę vandenyje, paskui įdėkite ją į EGG kepsninę. Kaitra ir drėgmė padės susidaryti dūmams. Papildomo skonio patiekalams suteiksite naudodami medienos skiedras. Įmaišykite (vandenyje išmirkytas) skiedras į anglis arba apdėliokite jomis anglis. Priklausomai nuo gaminamo patiekalo, galite rinktis karijos, pekaninės karijos, obels arba vyšnios skiedras. Naujiena mūsų asortimente – 100 % natūralūs medžio kaladėlės. Šias stambias medžio kaladėles išbandė ir patvirtino mūsų šefai. Kaladėlės nemažos, todėl jie puikiai tinka gaminant maistą ilgą laiką žemoje temperatūroje. Rinkitės obels, pekaninės karijos arba algarobo kaladėles ir pakylėkite savo patiekalus į naują gastronominių lygį.

Obelis



Žuviai, kiaulienai ir paukštienai, pvz., vištienai ir kalakutienai.

Vyšnia



Žuviai, avienai, žvėrienai, antienai ir jautienai.

Pekaninė karija



Aštriems rūkytiems patiekalams, ypač klasikiniams amerikietiškiems barbekiu patiekalams.

Karija



Vaisiams, riešutams, jautienai, žvėrienai.

Algarobas



Jautienai, marinuoti kiaulienai ir žvėrienai. Dažnai naudojama plėšytai kiaulienai ir krūtininei rūkinti.



Wood Chips Medienos skiedros

Visi Big Green Egg naudotojai turi savo braižą. Suteikite patiekalams ypatingo dūmų aromato naudodami medienos skiedras. Įmaišykite (vandenyje išmirkytas) medienos skiedras į anglis arba išdėliokite sauja skiedrų ant rusenančių anglių. Galite suderinti abu būdus – viskas priklauso nuo Jūsų skonio. Pagal skonį rinkitės ir medieną: kariją, pekaninę kariją, obelį arba vyšnią.

Tūris - 2,9 L	
Karija	113986
Pekaninė	
Karija	113993
Obelis	113962
Vyšnia	113979



Wood Chunks Medžio kaladėlės

Išbandyti Big Green Egg šefų. Aukščiausios kokybės natūralių medienos kaladėlių asortimentas puikiai tiks rūkinant ir suteiks patiekalams nuostabaus aromato bei sodraus skonio. Rinkitės obels, karijos arba algarobo kaladėles ir suteikite Big Green Egg kepsninėje paruoštiems patiekalams naujo išskirtinio skonio.

Tūris - 9 L	
Obelis	114617
Karija	114624
Algarobas	114631



Wooden Grilling Planks Medžio lentelės kepti

Naudodami mūsų lenteles pakylėsite patiekalus į neregėtas aukštumas. Išdėliokite ingredientus ant (vandenyje išmirkytos) lentelės, o ją padėkite ant Big Green Egg kepsninės grotelių. Drėgmė padės susidaryti dūmams. Galite rinktis kedro arba alksnio lenteles – abi medienos patiekalams suteiks savito skonio.

Kedras - 2x	
28 cm	116307
Alksnis - 2x	
28 cm	116291





EGGmitt Pirštinė EGGmitt

Pajusk karštį (bet naudok EGGmitt pirštinę). Ši ilga pirštinė apsaugos Jūsų kairę arba dešinę ranką net 246 °C temperatūroje. Pirštinės vidus pagamintas iš minkštos medvilnės, o išorė – iš ugniai atsparios medžiagos, naudojamos aviacijoje. Silikoninis raštas padės tvirtai viską suimti.

Universalus
dydis 117090



Silicone Grilling Mitt Silikoninė pirštinė

Tai visiškai vandeniui atspari neslystanti silikoninė pirštinė. Kraštas ir vidus pagaminti iš minkšto medvilnės ir poliesterio mišinio. Silikoninė pirštinė atspari temperatūrai iki 232 °C.

Universalus
dydis 117083



Stainless Steel Tool Set Nerūdijančio plieno įrankių rinkinys

Rinkinys 116901
Žnyplės 116871
Mentelė 116888
Šepetėlis 116895



Silicone Tipped Tongs Silikonu dengtos žnyplės

40 cm 116864
30 cm 116857



Cast Iron Grid Lifter Ketaus grotelių kėliklis

Nuleiskite grotelių kėliklį, pasukite ketvirtį rato, užspauskite ir pakelkite. Išimti sunkias įkaitusias ketaus groteles iš Big Green Egg kepsninės – sunkus darbas. Tačiau patogus ketaus grotelių kėliklis šią užduotį palengvins. Plokštė po grotelių kėliklio rankena apsaugos rankas nuo įkaitusio oro.

117205



Grid Gripper Grotelių gnybtai

Big Green Egg kepsninės groteles tvirtai suimsite naudodami grotelių gnybtus. Su jais bus lengviau įdėti groteles, išimti convEGGtor laikiklį arba išimti groteles, kad galėtumėte jas nuvalyti. Gnybtai taip pat pravers išimant, ištuštinant ir vėl įdedant įkaitusias skysčių surinkimo talpas. Ir Jums nereikės išsitempti rankų!

118370



Sistema EGGspander

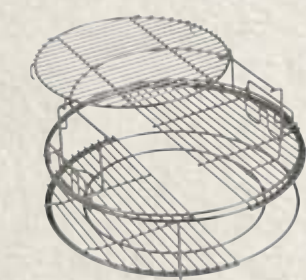
Beribės kulinarinės galimybės.



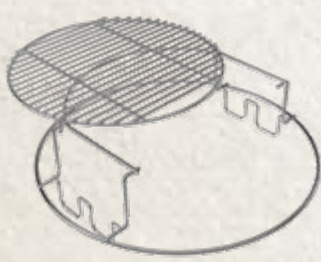
5 dalių rinkinys EGGspander padės išlaisvinti kulinarinę vaizduotę. Naudojant šią išmanią sistemą lengviau vienu metu gaminti maistą keliais skirtingais būdais. Išnaudokite visas Big Green Egg kepsninės teikiamas galimybes. Ši puikiai apgalvotą rinkinį sudaro dviejų dalių keliaaukštės grotelės, convEGGtor krepšelis ir 2 pusapvalės nerūdijančio plieno grotelės. Tai tobulas rinkinys visiems Big Green Egg gerbėjams.

Jei to jums negana, galime pasiūlyti platų įvairių priedų pasirinkimą. Kokius maisto gaminimo būdus mėgstate labiausiai? Nuo to ir priklausys priedai, kurių jums reikia.

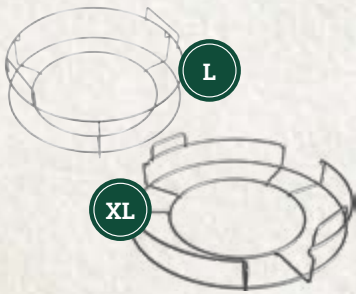
5-Piece EGGspander Kit 5 dalių rinkinys EGGspander



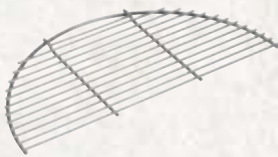
XLarge	121226
Large	120762



2-Piece Multi Level Rack 2 dalių daugiaaukštės kepimo grotelės	
XLarge	121219
Large	120755



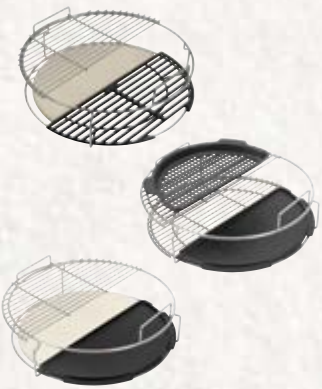
1-Piece convEGGtor Basket convEGGtor krepšelis	
XLarge	121196
Large	120724



Stainless Steel Half Grid Pusapvalės nerūdijančio plieno grotelės	
XLarge	121202
Large	120731



Gaminimo būdų pasirinkimas.



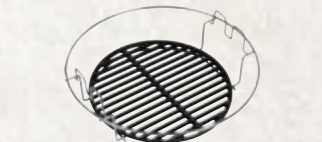
Gaminimas tiesioginėje ir netiesioginėje kaitroje
Su EGGspander galima vienu metu gaminti ir tiesioginėje, ir netiesioginėje kaitroje.



Gaminimas keliais aukštais
Su EGGspander galima padidinti kepimo plotą ir vienu metu gaminti kelis skirtingus patiekalus arba vienu ypu pamaitinti didelę grupę žmonių. Viršutinės grotelės atsistumia, kad būtų patogiau pasiekti maistą.



convEGGtor krepšelis
Jį naudojant lengviau ir patogiau įdėti ir išimti convEGGtor. Į krepšelį taip pat telpa Wok keptuvė iš anglinio plieno greito ruošimo patiekalams.



Kepimas ant ugnies
2 dalių daugiaaukštės grotelės galima apversti – tuomet jos tiks kepti maistą ant ugnies, tiesiogiai virš anglių.



Picos ir kepiniai
Pasitelkę convEGGtor ir kepimo akmenį paverskite savo Big Green Egg picos krosnimi. Kad galėtumėte iškepti dar daugiau, naudokite kelių aukštų grotelės.



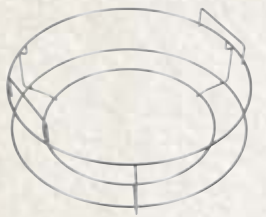
Gaminimas žemoje temperatūroje
Pasitelkę 5 dalių EGGspander rinkinį su dviem pusapvaliais kepimo akmenimis galėsite gaminti maistą žemoje temperatūroje. Tobulo patiekalo receptas – žema temperatūra ir ilga gaminimo trukmė.



convEGGtor®
convEGGtor laikiklis

convEGGtor laikiklis veikia kaip natūralus barjeras tarp gaminamo maisto ir atviros ugnies Big Green Egg kepsninėje. Išskirtinis convEGGtor laikiklio dizainas garantuoja, kad oras ir kaitra pasiskirstys tinkamai. Netiesioginė kaitra, sklisdama aplink keraminį laikiklį, pavers Jūsų EGG kepsninę lauko orkaite. convEGGtor puikiai tinka gaminant patiekalus žemoje temperatūroje ilgą laiką.

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



convEGGtor Basket
convEGGtor krepšelis

PATARIMAS! ConvEGGtor krepšelis – tai kėliklis. Naudokite jį convEGGtor laikikliui į kepsninę įdėti arba iš jos išimti – paprastai, greitai, saugiai.

2XL	119735	Large	120724
XLarge	121196		



Baking Stone
Kepimo akmuo

Pica, speltos duona, fokačija, gardus obuolių pyragas – įsigiję kepimo akmenį galėsite įsteigti namų kepyklėlę. Uždėkite akmenį ant Big Green Egg kepsninės grotelių ir galėsite mėgautis skania apskrudusia duona ir picomis traškiu pagrindu.

XLarge	401274	Medium, MiniMax, Small
Large	401014	401007



Cast Iron Grid
Ketaus grotelės

Dailiai apskrūdęs patiekalas – šefo meistrystės įrodymas. Kepdami naudokite ketaus groteles, ir daržovės, lašišos bei jautienos kepsniai pasipuoš apetitą keliančiu grotelių raštu. Kepant ant ketaus grotelių mėsa išliks sultinga. Jau apskrudinote kepsnį? Tuomet nieko nelaukę tiekite jį ant stalo.

Large	122957	MiniMax	122971
Medium	126405	Small	



Cast Iron Half Grid
Pusapvalės ketaus grotelės

Esate užkietėjęs ant grotelių kepto maisto gerbėjas? Ant pusapvalių ketaus grotelių galite čirškinti lašišos ir jautienos kepsnius, taip pat daržoves, viską pagražindami pavydėtinais grotelių raštais. Tobulai apskrūdęs išorėje, ypatingai sultingas viduje. Pusė paviršiaus ploto, bet pilnas skonis.

XLarge	121233
Large	120786



Half convEGGtor Stone
Pusapvalis convEGGtor akmuo

Pusapvalis convEGGtor akmuo neįtikėtina universalus. Naudojant jį vieną su convEGGtor krepšeliu, Big Green Egg kepsninėje galima gaminti maistą dviejose zonose: tiesioginėje ir netiesioginėje kaitroje. O sudėjus dvi puseles išeis pilnas nuo tiesioginės kaitros apsaugantis skydas.

2XL	120960	Large	121035
XLarge	121820		



Half Cast Iron Plancha
Pusmėnulio formos rantiyta ketaus plokštė

Visame kame yra dvi pusės. Tas pats galioja ir pusmėnulio formos rantiytai ketaus plokštei. Rantiytoji pusė tiks žuvies filė arba skrudintiems sumuštiniams gaminti, tuo tarpu ant lygiosios galima kepti kiaušinius, blynus ir sklandžius. Negana to, ši ketaus plokštė užima tik pusę Big Green Egg kepsninės kepimo ploto, todėl liks vietos kitiems produktams ant grotelių kepti.

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



Perforated Half Grid
Perforuotos pusapvalės grotelės

Mėgstate Big Green Egg kepsninėje kepti žuvį arba jūros gėrybes? Kepami ant perforuotų grotelių šie produktai nesuirs. Grotelės taip pat tinka smulkintoms daržovėms arba smidrams kepti.

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





Perforated Cooking Grid Perforuotos grotelės kepimui

Naudojant perforuotas grotelės kepimui smulkios arba pjaustytos daržovės, grybai arba jūros gėrybės neiškris pro Big Green Egg grotelių tarpus. Tiesiog uždėkite jas ant nerūdijančio plieno grotelių. Nedidelės angos leis ingredientams prisigerti neprilygstamo EGG kepsninės aromato.

Pusmėnulio:		
2XL, XLarge	Ø 58 cm	116390
Apvali:		
2XL, XLarge, Large	Ø 41 cm	201287
Apvali:		
Nuo šiol tinka ir MiniMax modeliui.	Ø 33 cm	102010



Cast Iron Satay Grill Ketaus grotelės vėrinukams

Visiems patinka Big Green Egg kepsninėje kepti vėrinukai. Šios ketaus grotelės specialiai vėrinukams pasirodė pačiu laiku. Sumaukite ant iešmelių mėgstamus marinuotus produktus ir gautus vėrinukus išdėliokite ant specialiai sukurtų pusapvalių grotelių. Vėrinukai stovės tvirtai, nepridegs ir bus visiškai iškepę. Ant šių grotelių taip pat galite kepti kebabus arba šašlykus. Viskas priklauso tik nuo jūsų norų!

Large 700485



Cast Iron Plancha Rantytą ketaus plokštę

Kartais gaminant Big Green Egg kepsninėje ingredientai iškrenta pro grotelių tarpus? Taip nenukens naudojant mūsų rantytą ketaus plokštę. Ant rantytosios pusė galite kepti smulkius ir trapius ingredientus, o ant plokščiosios – blynus arba kiaušinius. MiniMax kepsninėje rantytą ketaus plokštę galite naudoti kaip dangtį ketaus keptuvei (MiniMax).

2XL, XLarge, Large
Ø35 cm 117656

Nuo šiol tinka ir MiniMax modeliui.
Ø26 cm 120137



Cast Iron Skillet Ketaus keptuvė

Su ketaus keptuve nesvarbu, kiek laiko turite. Ši universali keptuvė tiks mėšai greitai apkepti arba troškinti kelias valandas. Joje galite gaminti jautienos kepsnius, indonezietiškus troškinius, bulvių apkepą arba troškinį. Turite laiko? Ketaus keptuvėje pagaminkite gardų trupininį desertą. MiniMax kepsninei skirta ketaus kepsninė ir rantyta plokštė – tobula pora. Šiuo atveju plokštę galima naudoti kaip keptuvės dangtį.

2XL, XLarge, Large
Ø36 cm 118233

Nuo šiol tinka ir MiniMax modeliui.
Ø27 cm 120144



Green Dutch Oven Žalias ketaus puodas

Žalias ketaus puodas – tikras Big Green Egg sunkiasvoris. Šiame emaliuotame ketaus puode galite troškinti, virti, kepti ir skrudinti. Labai universalus indas! Ketaus puodo dangtį taip pat galima panaudoti kaip negilią keptuvę arba kepimo formą pyragams ir desertams. Galima rinktis iš apvalaus arba ovalaus ketaus puodo.

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

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



Cast Iron Dutch Oven Ketaus indas

Šį universalų ketaus puodą galite naudoti beveik bet kokia proga. Jis idealiai tinka troškiniams, apkepams, sriuboms ir kitiems vieno puodo patiekalams gaminti. Ketis tolygiai paskirsto karštį, o sunkus indo dangtis sulaiko drėgmę. Galite indą naudoti ir be dangčio, tuomet patiekalai įsigers Big Green Egg kepsninei būdingo aromato. Nesvarbu, kaip gaminsite, kepta mėsa bus itin sultinga ir minkšta. Norite tuo įsitikinti? Grįžkite po maždaug 4 valandų...

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





Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush Ketaus prikaistuvis su šepetėliu

Naudodami ketaus prikaistuvį Big Green Egg kepsninėje greitai ir lengvai pašildysite padažus ir marinatus arba išlydysite sviestą. Silikoninio šepetėlio rankena pritaikyta prie prikaistuvio rankenos, todėl padažo arba marinato likučiai tiesiog nuvarvės atgal į prikaistuvį. Ketaus prikaistuvį naudoti EGG kepsninėje? Nepamirškite nuimti šepetėlio.

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



Carbon Steel Grill Wok Anglies plieno wok keptuvė

Big Green Egg kepsninės labai universalios – jose galima naudoti ir wok keptuves. Turėdami anglies plieno wok keptuvę su bambukine mentele galėsite įvaldyti bet kokį maisto gaminimo būdą. Keptuvės dugnas plokščias, todėl ją galima dėti ant bet kokio paviršiaus. Be to, ją galima suderinti su EGGspander grotelėmis. Pasiruošę kepti?

XLarge, Large
Ø40 cm 120779



Stir-Fry & Paella Grill Pan Keptuvė greito kepimo patiekalams ir paelijai

Visos valstybės turi nacionalinius patiekalus. Naudodami šią keptuvę galėsite juos kopijuoti arba sukurti savą ispaniškos paelijos arba vengriško guljašo versiją. Keptuvė taip pat tiks greito kepimo patiekalams. Gal norėtumėte kiniško mėsos ir makaronų patiekalo? 36 cm skersmens keptuvės talpa – ne mažiau nei 3,8 litro.

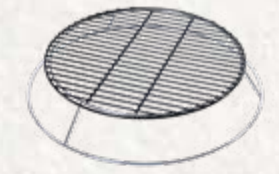
3.8 L: 2XL, XLarge, Large
Ø 36 cm 002167



Deep Dish Baking Stone Kepimo akmuo su krašteliais

Kepimo akmuo su krašteliais tobulai paskirsto kaitrą, todėl galėsite mėgautis išskirtiniais kišais, pyragais, lazanijomis ir net picomis. Naudojant šį keraminį akmenį su krašteliais visi patiekalai iškeps tolygiai ir dailiai apskrus. Viduje minkšti, išorėje traškūs.

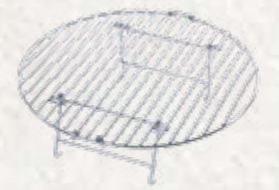
2XL, XLarge, Large
112750



2 Level Cooking Grid 2 aukštų kepimo grotelės

Per mažai kepimo paviršiaus? Padidinkite jį! Tam reikalingos 2 aukštų kepimo grotelės. Iš chromuoto plieno pagamintos grotelės padvigubina kepimo plotą XLarge dydžio Big Green Egg kepsninėje. Vadinasi, galėsite iškepti dvigubai daugiau gardžių patiekalų.

XLarge 201317



Folding Grill Extender Papildomos sulankstomos grotelės

Svarbiausias klausimas: anties krūtinėlė ar šonkauliukai? Kadangi nėra vieno teisingo atsakymo, rinkitės abu! Sulankstomos grotelės padidins kepimo plotą Jūsų Big Green Egg kepsninėje. Prieš naudodami tiesiog pritvirtinkite juos prie standartinių nerūdijančio plieno grotelių. O baigę vėl sulankstykite.

2XL, XLarge, Large
201126



Nuosava picerija namuose.

Big Green Egg kepsninėje iškeptos picos prilygs itališkiems šedevrams. Ypač jei pasinaudosite įrankiais, kurie visus picų kepėjus privers žaliuoti iš pavydo. Naudodami Perlenktųjų picų presą naminę tešlą galėsite įdaryti mėgstamais produktais ir vienu judesiu perlenkti. Taip pat turime praktiškų įrankių picai patiekti, pvz., peilių traškiai tešlai su gausiu įdaru lengvai supjaustyti ir gabalėliams lėkštėse išdėlioti. Mangiare!



Aluminum Pizza Peel Aliumininė picos ližė

Tikrą picos kepėją atpažinsite iš pasitikėjimo savimi ir profesionalių įrankių. Todėl ir turėtumėte naudoti aliumininę picos ližę, su kuria lengvai pašausite namines picas į Big Green Egg kepsninę. Tikrai sulauksite pagyrų!

118967



Compact Pizza Cutter Kompaktiškas picos peilis

Tikime, kad viską reikia dalinti sąžiningai! Šis principas tinka ir picai. Bet kaip sąžiningai, tvarkingai ir saugiai supjaustyti picą? Žinoma, naudojant Big Green Egg kompaktišką picos peilį! Šis profesionalus picos peilis turi patogią plastikinę rankeną, kuri apsaugos nuo sužalojimų. O nerūdijančio plieno ratukas lengvai supjaustys picą vienodais gabalėliais. Prego.

118974



Pizza Server Picos mentelė

114143



Measuring Cups Matavimo šaukštelai

4x

119551



Calzone Press Perlenktosios picos presas

16 cm

114174

Receptai Jūsų el. Pašto dėžutėje!



Gal gardžios kiaulienos papilvės? O desertui – apversto pyrago? Jei dažnai gaminame maistą Big Green Egg kepsninėje, tikriausiai jau turite kelis klasikinius visiems patinkančius patiekalus. Tačiau juk norisi išplėsti ribas ir nuolat stebinti save ir kitus. Štai kodėl svetainėje **biggreenegg.lt** siūlome gausybę įkvėpiančių receptų.



Instant Read Digital Thermometer Momentinis termometras

Norite pusžalio ar vidutiniškai kepto kepsnio? Big Green Egg momentinis termometras taip tiksliai matuoja temperatūrą, kad kepant mėsą nebereikės spėlioti. Temperatūrą (iki 232 °C) pamatuosite vos per 3–4 sekundes – per tą laiką pradaryta kepsninė tikrai nespės atvėsti. O jei matuodami temperatūrą pasuksite momentinį termometrą, skalė taip pat pasisuks – labai patogiu. Pardudamas su patogiu dėklu.

119575



Instant Read Digital Thermometer Momentinis skaitmeninis termometras

Vien pažiūrėję į vištą nesuprasite, iškepusi ji ar ne. Naudojant momentinį skaitmeninį termometrą nebereikės rizikuoti, svečius visada vaišinsite iki galo iškepusia vištiena ar kitais patiekalais. Tiesiog įsmeikite nerūdijančio plieno daviklį į mėsą, žuvį arba paukštieną, ir per kelias sekundes dideliame LCD ekrane pasirodys vidaus temperatūros rodmenys.

112002



Dual Probe Remote Thermometer Dvigubas nuotolinis termometras

Informacija yra viskas. Įsmeigiamas termometras itin tiksliai išmatuoja kepamo maisto temperatūrą ir Big Green Egg kepsninės temperatūrą. Termometras turi 2 daviklius ir vieną gaviklį, kurį galima nešiotis su savimi. Pasiekus pageidaujamą temperatūrą gaviklis automatiškai apie tai praneš (jis veikia 91 metro spinduliu).

116383



EGG Genius Bevielis termometras EGG Genius

Šis prietaisas tikrina ir stebi Big Green Egg kepsninės temperatūrą, o užfiksuotus duomenis perduoda į išmanųjį telefoną arba planšetinį kompiuterį. Taigi, šaltomis žiemos dienomis galėsite mėgautis serialais, tuo pačiu metu kepsninėje gamindami maistą itin tikslioje temperatūroje. EGG Genius termometras užtikrina, kad į kepsninę patektų tinkamas oro kiekis ir temperatūra išliktų pastovi. Temperatūrai kepsninėje pakilus arba nukritus gausite pranešimą. Taip pat žinosite, kada metas sėsti prie stalo. Galėsite net peržvelgti ankstesnių kepimų statistiką.

121059



Infrared Cooking Surface Thermometer Infraudunųjų spindulių termometras

Galbūt gamindami maistą EGG kepsninėje norėtumėte pažaisti su lazeriu? Infraudunųjų spindulių termometre įtaisytas taiklus lazeris, tiksliai matuojantis kepimo paviršiaus temperatūrą. Nukreipkite lazerį į kepimo akmenį, ketaus ar perforuotas groteles ir prieš dėdami ingredientus išmatuokite temperatūrą. Šis bevielis infraudunųjų spindulių termometras matuoja temperatūrą nuo 0 to 427 °C.

114839



Quick-Read Thermometer Quick-Read termometras

Oficialiai šis gaminys vadinamas Big Green Egg Quick-Read skaitmeniniu maisto termometru. Pavadinimas kalba pats už save. Vos per kelias sekundes termometras išmatuoja temperatūrą avies kumpio arba įdarytos vištos viduje. Labai tikslus (matuoja temperatūrą iki 300 °C!). Patogus, nedidelis, o termometro rankena atstoja dėklą.

120793



EXACTLY THE RIGHT
TEMPERATURE
SECURES THE
ULTIMATE
FLAVOUR



Justinas Misius

Šefai ir Big Green Egg

Sutverti vienas kitam

Kad ir kurio restorano virtuvėje rastumėte kepsninę Big Green Egg, dėl vieno galite būti tikri – sulauksite šilto priėmimo iš aukščiausio lygio šefų – kūrybingų genijų, dalis kurių įvertinti Michelin žvaigždutėmis. Jie išgarsėjo kulinarinėmis inovacijomis ir tuo, kad išplėtė gastronomines ribas bei galimybes. Tai jie suprato, kad Big Green Egg kepsninėje iškepus puikius šviežius (sezoninius) ingredientus atsiranda papildomas komponentas – ypatingasis Big Green Egg suteikiamas skonis. Novatoriškų patiekalų ir Big Green Egg siūlomų gaminimo būdų įvairovės derinys – tikras skonio triumfas. Big Green Egg išgarsino mūsų ambasadoriai. Michelin įvertinti šefai, tiesiogine to žodžio prasme iškėlė mus į viešumą ir suteikė maisto mylėtojams progą atrasti ypatingąjį Big Green Egg skonį. Vien dėl to šie aukščiausio lygio šefai verti žvaigždutės – bent jau mūsų nuomone.





Ceramic Poultry Roaster Vertikalus keraminis paukštienos laikiklis

Naudojant šį laikiklį višta bus neapsakomai skani. Uždėkite visą vištą arba kalakutą ant vertikalaus keraminio laikiklio, kad paukštis įgytų traškią auksinę odele, o viduje išliktų labai sultingas. Norėtumėte papildomo skonio? Įpilkite į keraminį laikiklį alaus, vyno, sidro ir/ arba prieskonių. Rezultatas? Tobulas skonis.

Vištai 119766
Kalakutui 119773



Beer Can Chicken Roaster Sulankstomas vištos laikiklis

Višta ant alaus skardinės – populiarus amerikietiškas patiekalas. Jį gaminant višta užtupdoma ant atidarytos puspilnės alaus skardinės. Vištai kepanč alus garuoja, todėl paukštiena tampa minkšta ir sultinga. Atrodo sudėtinga? Su sulankstomu vištos laikikliu tai padaryti bus lengva! Įdėta į patvarų metalinį laikiklį alaus skardinė tikrai neapvirs.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
002099



Vertical Poultry Roaster Vertikalūs paukštienos laikikliai

Ruošiatės Big Green Egg kepsninėje kepti visą paukštį? Iškilmingai užtupdykite jį ant specialaus mūsų laikiklio. Naudojant iš nerūdijančio plieno pagamintą vertikalų laikiklį višta arba kalakutas keps vertikaliaje padėtyje ir išmirks savo sultyse. Taip iškepta paukštiena bus minkšta ir sultinga viduje, bet traški išorėje. Nuostabu, ar ne?

Vištai 117458
Kalakutui 117441



Ribs and Roasting Rack Grotelės šonkauliukams ir mėsai

Šios daugiafunkcės grotelės tobulai tinka dideliems mėsos gabalams kepti. Pastačius siauruoju galu į apačią, šios V formos grotelės tinka stambiems mėsos gabalams arba įdarytiems paukščiams kepti. Apverstos grotelės tinka šonkauliukams kepti. Puikų rezultatą užtikrina nepertraukiamas oro judėjimas. Mėsėdžiai tiesiog privalo įsigyti šias groteles.

2XL, XLarge, Large
117564

Medium, Small
117557



Drip Pan Surinkimo talpa

Big Green Egg surinkimo talpa tiks kepimo metu išsiskyrusiems skysčiams surinkti, kad jie nenulašėtų ant anglių arba convEGGtor laikiklio. Įpylus į aliumininę talpą šiek tiek vandens padidės drėgmės kiekis EGG kepsninėje, ir patiekalai bus dar sultingesni.

Round Ø 27 cm 117403
Rectangular 35 x 26 cm 117397



Disposable Drip Pans Vienkartinės skysčių surinkimo talpos

Tikras šefas nevengia riebalų. Juk jie patiekalui suteikia skonio. Tačiau nuvalyti užtiškusius riebalus nėra lengva. Čia pravers Big Green Egg vienkartinės skysčių surinkimo talpos. Vienkartinės aliumininės talpos sukurtos taip, kad tilptų ant convEGGtor laikilio. Kepkite nesusitępdami rankų.

XLarge - 5x 120892
Large - 5x 120885

Medium, MiniMax,
Small - 5x 120878







Teak Cutting Board
Pjaustymo lentelė iš tikmedžio

120632



Kitchen Towels
Virtuvės rankšluosčiai

3 x 116840



Knife Set
Peilių rinkinys

117687



Kitchen Shears
Virtuvės žirkklės

120106



Bamboo Skewers
Bambukiniai iešmai

25 cm - 25x 117465



Mini-Burger Slider Basket
Mėsainių laikiklis

2XL, XLarge, Large
002105



Meat Claws
Šakės mėsai

Susmeikite šakes mėsai į žemoje temperatūroje keptą kiaulieną ir lengvai ją suplėšykite. Plėšyta kiauliena jau ne vienus metus yra tarp populiariausių Big Green Egg kepsninėje ruošų patiekalų, o šios šakės mėsai greitai susmulkins mėsą. Jas galima naudoti kaskart kepanant stambesnius mėsos gabalus.

Set 114099



Pigtail Meat Flipper
Kabliukas mėsai apversti

Ugnies upes perbristume, kad tik gautume Big Green Egg kabliuką mėsai apversti. Su šiuo praktišku įrankiu lengvai ir greitai apversite mėsą ir paukštieną (pvz., kepsnius, pjausnius ir vištų blauzdeles). Iš nerūdijančio plieno pagamintas kabliukas yra labai ilgas, todėl maistą galėsite vartyti net labai didelėje temperatūroje, nesiartindami prie įkaitusių anglių ir nesugadindami maisto.

48 cm 201515



Flexible Skewers
Lankstūs iešmai FireWire

Sumauti ingredientus ant lanksčių iešmų vieni juokai. Ant šių lanksčių iešmų greitai sumausite mėsos, žuvies, paukštienos ir daržovių gabalėlius taip, kad niekas nenukristų ant žemės. Pasiruošę? Pamirkykite ingredientus marinate, kad suteiktumėte papildomo skonio.

68 cm - 2x 201348





Flexible Grill Light Reguliuojama grilio lempa

Ah, kas nors apšvieskite mano Big Green Egg! Naujoji reguliuojama grilio lempa – tai tobulas pagalbininkas, apšviesiantis būtent tą vietą, kurios reikia. Ši sumani LED lempa turi lankstų reguliuojamą laikiklį, o jos pagrinde įmontuotas stiprus magnetas. Lempą lengvai pritvirtinsite prie kepsninės žiedo arba lentynų. Šviesos įjungtos? Veiksmas!

122940



Chef's Flavor Injector Virėjo pagardų švirkštas

Išskirtinis Big Green Egg virėjo pagardų švirkštas – tai unikalus įrankis, kuriuo mėsai ir paukštienai galima suteikti papildomo skonio. Naudojant šį švirkštą marinatą galima įšvirkšti tiesiai į mėsą, kad ji būtų sultingesnė ir minkštesnė. Labai lengva!

119537



Corn Holders Kukurūzų laikikliai

Tai vienas išradimų, kurį išvydę tikrai nusišypsosite. Su kukurūzų laikikliais galėsite valgyti burbuoles dar karštas. Big Green Egg kukurūzų laikikliai turi dvigubus nerūdijančio plieno smaigus ir minkštą rankeną, kurią patogiu laikyti neišsitepant pirštų. Jokios netvarkos – vien linksmybės.

4 pair 117335



Grill Rings Kepsninės žiedai

Naudojant kepsninės žiedus (įdarytos) paprikos, pomidorai arba svogūnai kepdami neapvirs. Taip yra todėl, kad šie nerūdijančio plieno žiedai turi smaigą, ant kurio galima pritvirtinti daržoves ir vaisius. Šilumai laidus žiedas užtikrins, kad produktai iškeptų greitai ir tolygiai.

3 x 002280

Karščiausias dalykas maistui lauke gaminti.



The Big Green Egg Book Big Green Egg knyga

Visi Big Green Egg gerbėjai Big Green Egg knygą laiko kulinarine biblija. Šiam nuostabiai apipavidalintam žinynui įžangą parašė garsus olandų šefas Jonnie Boer. Knygoje aprašyti visi maisto gaminimo būdai, kuriuos galima pritaikyti Big Green Egg kepsninėje: kepimas orkaitėje, skrudinimas, troškinimas, kepimas ant grotelių, rūkinimas ir maisto gaminimas žemoje temperatūroje. Į žinyną įtraukti ir paprasti, ir sudėtingesni receptai, įkvėpsiantys Jus siekti kulinarinių aukštumų.

Anglų kalba 116680



Šiai kartai ir būsimai. Kad Big Green Egg išliktų nepriekaištingos būklės

Big Green Egg kepsninė perkama visam gyvenimui. Jei tinkamai ją prižiūrėsite, kepsninė padovanos daug gražių prisiminimų ir būsimai kartai. Be to, tinkamai prižiūrimoje kepsninėje galėsite gaminti gardesnius patiekalus, ji nepraras gražios išvaizdos. Baiminatės? Čia parodyti priedai padarys visą juodą darbą, o mūsų svetainėje rasite naudingų priežiūros patarimų. Pasirūpinkite kepsnine!



Ash Tool Žarsteklis

Mūsų žarsteklis atlieka dvigubą funkciją: juo lengvai išvalysite pelenus iš Big Green Egg kepsninės ir prieš uždegdami anglis patogiai jas išskirstysite. Geriausias šio praktiško įrankio bičiulis – pelenų semtuvėlis.

2XL
XLarge 119490

Large
Medium 119506

MiniMax
Small 301024
Mini

Ash Removal Pan Pelenų semtuvėlis

Sudegus anglims lieka pelenų. Jei sužersite juos mūsų žarstekliu ir susemsite semtuvėliu, oras vėl netrukdomas cirkuliuos Big Green Egg kepsninėje. Deguonis ir netrikdoma oro cirkuliacija reikalinga tam, kad kepsninė greitai įkaistų iki tinkamos temperatūros ir ją išlaikytų. Semtuvėlio dydis pritaikytas prie traukos angos, todėl neprišukšlinsite.

2XL, XLarge, Large, Medium
106049



Grid Cleaner Grotelių šveitiklis

Gaminti maistą Big Green Egg kepsninėje smagu, tačiau susikaupę riebalai ir pridegusio maisto likučiai linkę prilipti prie grotelių. Groteles nuvalysite greitai ir lengvai naudodami šį grotelių šveitiklį. Šveitiklio rankena ilga, todėl nereikės laukti, kol kepsninė ir grotelės atvės.

201324



Grid Scrubber Grotelių šveitiklis su tinkleliu

Su grotelių šveitikliu nė nemirktelėję nuvalysite nerūdijančio plieno arba ketaus groteles, taip par convEGGtor arba Kepimo akmenį net jei jie įkaitę, nes labai ilga rankena apsaugos nuo kepsninės skleidžiamos kaitros. Su šveitikliu valyti nebus smagiau, bet bent jau atliksite šią užduotį daug greičiau.

119469

Nomaināmās
galvas - 2x 119483



Dual Brush Grid Scrubber Grotelių šveitiklis su dvigubu šveistuku

Tai patogus įrankis nerūdijančio plieno arba ketaus grotelėms ir/ arba kepimo akmenims valyti. Įrankis susideda iš dviejų nerūdijančio plieno šveistukų ir patogios rankenos. Su dviem šveistukais groteles nuvalysite dvigubai greičiau, vadinasi, baigę gaminti maistą EGG kepsninėje prieš puldami tvarkytis galėsite ilgiau atsikvėpti!

119476

Nomaināmās
galvas - 2x 119483





EGGmat EGG kilimėlis

Savo Big Green Egg kepsninę nusprendėte laikyti sode arba balkone, bet neįtaisėte jos stale arba lauko virtuvėje? Tokiu atveju grindis arba žemę nuo karščio, dėmių ir pelėsio apsaugos specialus EGGmat kilimėlis. Ar žinojote? EGGmat pagamintas tik iš perdirbtų medžiagų, todėl yra labai draugiškas aplinkai.

76x107 cm
117502



Big Green Egg apdangalai.

Kepsninių apdangalai

Kruša, o gal karščio banga? Big Green Egg kepsninė išliks kaip nauja, jei naudosite jai skirtą apdangalą. Šis kokybiškas apsauginis sluoksnis su ventiliacija atsparus bet kokiam orui. Jį lengva uždėti ir nuimti, o dėl lipukų apdangalas nepriekaištingai tinka kiekvienai Big Green Egg kepsninei. Stilingas juodos spalvos apdangalas su lengvai atpažįstamu Big Green Egg logotipu tinka bet kuriai EGG kepsninei.

	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
Laikiklis su rankena vai Stovas		126528	126528		126467	126467	126535
EGG Carrier	126511			126511			
Nešiojamas laikiklis MiniMax kepsninei				126528			
Moduliniuose rėmuose			126467		126450	126450	126450
Moduliniuose rėmuose + Expansion Frame			126474		126474	126474	
Akacijos stale					126498	126474	
Dangčio apdangalas EGG kepsninei stale					126504	126504	



Big Green Egg gerbėjai, susivienykite! Įsitraukite į bendruomenę. Apsilankykite Gerbėjų parduotuvėje.

Tikras Big Green Egg gerbėjas visada išsiskirs aistra maistui ir užsidegimu leisti laiką prie kamado kepsninės. Kita vertus, tikrą gerbėją taip pat išduoda džemperis bei kojinės. Juos ir kitas originalias dovanas rasite mūsų Gerbėjų parduotuvėje adresu **biggreenegg.lt**.



**LED Light String
LED girlianda**
700898



**Mr EGGhead Plush Toy
Pliušinis žaislas Mr
EGGhead**
27 cm 120991



**Salt & Pepper shaker
Druskinė ir Pipirinė**
122230



**Snow Globe Atlanta
Sniego rutulys**
666847



Ruošiatės įkurti Big Green Egg? Tinkamai apsirenkite!



Big Green Egg džemperis su gobtuvu
Tamsiai pilkas
Sizes: S-XXL



Big Green Egg džemperis su gobtuvu ir užtrauktuku
Tamsiai pilkas
Sizes: S-XXL



Big Green Egg marškinėliai ilgomis rankovėmis
Mėlyni
Sizes: S-XXL



Marškinėliai Evergreen
Balti
Sizes: S-XXL



Marškinėliai EGG
Tamsiai pilkas
Sizes: S-XXL



Marškinėliai Original
Mėlyni
Sizes: S-XXL



Marškinėliai su užrašu No-EGG-No-Story
Žali
Sizes: S-XXL



Canvas Apron Prijuostė
Universalus dydis 700492



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



Big Green Egg Cap Big Green Egg kepurė
Žalia
122261



Apron – Kids Vaikiška prijuostė
Universalus dydis (iki 12 metų) 789054



Home Socks Šiltos kojinės
39-42 666823
43-46 666830



Baseball Cap Kėpurė su snapeliu
Juoda
122254



Atsarginės Dalys



Rain Cap
Dangtelis nuo lietaus
Gali būti, kad benaudojant Big Green Egg kepsninę pradės lyti. Entuziastingo kepėjo lietus neišgąsdins. Beliks apsaugoti kepsninę, kad į vidų nepatektų lietaus lašai. Big Green Egg dangtelis nuo lietaus – tai tarytum oro reguliatoriaus skėtis. Dangtelį nuo lietaus galima naudoti tik drauge su rEGGulator reguliatoriumi.

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



Gasket Kit
Tarpiklio rinkinys
Ilgą laiką dažnai naudojant Big Green Egg kepsninę veltinio tarpiklis, esantis ant keraminio dangčio ir pagrindo, galiausiai nusidėvės. Tarpiklis saugo keramines dalis ir užtikrina tinkamą oro cirkuliaciją, todėl būtų protinga reguliariai jį keisti. Tą lengvai padarysite patys įsigiję tarpiklio rinkinį. Priklijuoti lipnią veltinio juostelę vieni juokai.

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

* Tarpiklio rinkinys 2XL kepsninei reikalingi du - 113726.,



Cast Iron Grate
Ardynas
Įstatomas į ugniadėžę. Jis perforuotas, todėl oras gali judėti po visą kepsninę, o susidarę pelenai iškrenta žemyn. Pagaminus maistą juos lengva surinkti.

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



Dome
Dangtis su kaminu
Keraminis gaubtas su kaminu, kurį dėl spyruoklių lengva atidaryti ir uždaryti. Keramika pasižymi dvigubu apsauginiu glazūros sluoksniu. Dėl izoliacinių ir kaitrą sulaikančių keramikos savybių EGG kepsninės viduje susidaro oro srautas, užtikrinantis, kad patiekalai iškeps tolygiai ir gardžiai.

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



Fire ring
Ugnies žiedas
Jis dedamas ant ugniadėžės. Tai pagrindas convEGGtoriui ir kepimo grotelėms.

2XL	120977	MiniMax	115607
XLarge	401212	Small	401250
Large	401229	Mini	112194
Medium	401243		



Fire box
Keraminė ugniadėžė
Ugniadėžė yra keraminiame pagrinde, į ją kraunamos anglys. Ugniadėžėje ir EGG kepsninės pagrinde įrengtos specialios modernios angos, todėl oras viduje nuolat juda, kai dvifunkcis metalinis gaubtas ir traukos anga būna atidaryti.

2XL	120984	MiniMax	115591
XLarge	112637	Small	401199
Large	401175	Mini	112187
Medium	401182		



Base
Pagrindas
Patvari karščiui atspari keramika. Glazūra netrupa ir neblunka.

2XL	120946	MiniMax	115577
XLarge	112620	Small	401090
Large	401076	Mini	401106
Medium	401083		



Band Assembly Kit

Patentuota sistema, leidžianti lengvai atidaryti ir uždaryti keraminį gaubtą neįdedant didelių fizinių pastangų.

2XL	121271	MiniMax	117939
XLarge	117908	Small	
Large	117984		
Medium	120021	Mini	117922



**rEGGulator
regulatorius**

Tvirtą naujutėlį rEGGulator galima labai tiksliai reguliuoti. Jis pagamintas iš patvaraus ketaus, o rankena – iš silikono, todėl galėsite padidinti arba sumažinti į vidų patenkančio oro srautą nenusidegindami pirštų. Regulatorius padengtas specialiu nuo korozijos saugančiu sluoksniu, todėl net baigę gaminti maistą galėsite jį palikti ant Big Green Egg kepsninės.

2XL, XLarge, Large, Medium	MiniMax, Small
117847	117854



**Tel-Tru Temperature Gauge
Tel-Tru temperatūros matuoklis**

Visose Big Green Egg kepsninėse įtaisytas termometras. Jei po daugelio metų naudojimo jis pagaliau išleido dvasią, užsisakykite Tel-Tru temperatūros matuoklį. Įstatykite termometrą į EGG kepsninės dangtį, ir iš karto sužinosite, kokia temperatūra viduje. Nereikės darinėti dangčio ir išleisti kaitros. Siūlome 2 dydžių Tel-Tru temperatūros matuoklius, kurių skalė siekia nuo 50 iki 400 °C.

8 cm	117250
5 cm	117236

Atnaujinkite savo Big Green Egg

Vėl kaip nauja



Big Green Egg – neabejotinai geriausia keraminė kepsninė rinkoje. Kad tai nesikeistų, nuolat kuriame naujus gaminius ir dažnai pristatome technologinius atnaujinimus arba sumanius patobulinimus, kad naudoti Big Green Egg kepsninę būtų dar lengviau.

Ar Big Green Egg įsigijote iki 2019 m.? Tuomet tikriausiai atėjo metas atsinaujinti. Žemiau rasite informacijos apie paskutines naujoves. Kreipkitės į Big Green Egg platintoją patarimo, kaip atnaujinti savo kamado kepsninę.

- Lengvai atidarykite ir uždarykite Big Green Egg dangtį su **sistema „easy to lift“**. Milteliniu būdu padengto juostinio plieno žiedas su patobulinta vyrių sistema leis dar lengviau atidaryti dangtį. Savaiame suprantama, šią genialią inovaciją mes patentavome.
- Su nauju, taip pat patentuotu dangteliu **rEGGulator** temperatūra Big Green Egg kepsninėje visada bus neprikaištingai tiksli. Dangtelis lengvai reguliuojamas, turi nekaistančią rankeną, kurią labai malonu liesti. Lyja? rEGGulator padengtas nuo korozijos apsaugančia danga, todėl dangtelį galite palikti ant kepsninės net ir tuo metu, kai jos nenaudojate.
- Sekite temperatūrą su **Tel-Tru temperatūros matuokliu**. Visų Big Green Egg kepsninių dangčiuose įmontuoti termometrai, bet šis XL dydžio matuoklis turi net 8 cm skersmens skalę! Taigi, stebėti temperatūrą bus dar lengviau. O smūgiams atsparus stiklas išvers net didžiausius temperatūros svyravimus.

Rūkinkite, kepinkite, virkite garuose, kepkite orkaitėje arba ant grotelių.

Nauja diena – naujas patiekalas.
Amžinai.

Esate naujokas, o gal patyręs Big Green Egg entuziastas? Jums pranašumo suteiks geras receptas. Štai kodėl Big Green Egg gerbėjams negailime įkvepiančių receptų. Nuo paprastų iki sudėtingesnių. Mėsos mėgėjams, veganams, fleksitarams ir vaikams. Vadovaudamiesi receptais pagaminsite patiekalus, pasižyminčius neprilygstamu ir išskirtiniu Big Green Egg skoniu. Ką gaminsite šiandien vakare?

Naujausi receptai el. pašto dėžutėje? Apsilankę **biggreenegg.lt** užsiprenumeruokite mūsų kulinarinį naujienlaiškį Inspiration Today.

Rūkyta lašiša su krapų padažu

Išeis: 6 porcijos
Pasiruošimas iš anksto: 15 min.
Gaminimo trukmė: 35 min.
Iš viso: 50 min.

INGREDIENTAI

Pusė norvegiškos lašišos su oda

PADAŽAS

½ ryšelio krapų
Jūros druskos pagal skonį
6 v. š. grietinės

REIKALINGI PRIEDAI

Perforuotos kepimo grotelės (apvalios)
Obels skiedros
convEGGtor laikiklis
Nerūdijančio plieno grotelės
Momentinis skaitmeninis termometras

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

1. Naudodami 1 uždegiklį uždekite Big Green Egg kepsninėje anglis ir palaukite, kol uždegiklis sudegs, o anglis toje vietoje ims žioruoti. Palaikykite lašišą kambario temperatūroje.

GAMINIMAS

1. Ant žioruojančių anglių išdėliokite saują obels skiedrų. Įdėkite convEGGtor laikiklį ir į kepsninę įdėkite nerūdijančio plieno grotelės.

Ant jų uždėkite perforuotas grotelės, o ant šių – lašišą odele į apačią. Uždarykite Big Green Egg kepsninės dangtį. Įkaitinkite kepsninę iki 100 °C ir rūkinkite lašišą, kol temperatūra žuvies viduje pasieks 42 °C. Tai užtruks apie 40 min.

2. Tuo tarpu nuskabykite padažui skirtų krapų lapelius ir smulkiai sukapokite. Sumaišykite su grietine, pagal skonį pagardinkite jūros druska.

3. Įsmeigiamu termometru pamatuokite temperatūrą lašišos viduje – ji turi siekti 42 °C. Išimkite lašišą iš Big Green Egg kepsninės ir patiekite su krapų padažu.

rūkinimas

kepimas

Avies kumpis su čiobreliais ir rozmarinais

Išeis: 6-8 porcijos
Pasiruošimas iš anksto: 15 min.
Gaminimo trukmė: 100 min.
Iš viso: 115 min.

INGREDIENTAI

1 iškaulintas avienos kumpis
(1,8–2 kg), be odos
Jūros druska

ŽOLELIŲ MIŠINYS

5 nedidelės česnako galvutės
2 raudonos aitriosios paprikos
8 rozmarinų šakelės
15 čiobrelių šakelių

Reikalingi priedai

convEGGtor laikiklis
Vienkartinė skysčių
surinkimo talpa
Dvigubas įsmeigiamas nuotolinis
termometras

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

1. Uždekte Big Green Egg
kepsninėje anglis ir, įdėję
convEGGtor, įkaitinkite iki 150 °C.

2. Tuo tarpu paruoškite žolelių
mišinį. Nulupkite ir smulkiai
sukapokite česnako skilteles.
Nuskabykite aitriųjų paprikų
kotelius ir smulkiai sukapokite
minkštimą. Jei mėgstate aštrų

maistą, galite įpjautyti su
sėklytėmis; jei mėgstate švelniau,
sėklytes pašalinkite. Nuskabykite
rozmarinų ir čiobrelių lapelius
ir smulkiai sukapokite. Viską
sumaišykite.

3. Apibarstykite avies kumpį
jūros druska ir įtrinkite žolelių
mišiniu. Juo įtrinkite ir vidinę
kumpio pusę, kur buvo kaulas.

GAMINIMAS

1. Ant convEGGtor uždėkite
vienkartinę skysčių surinkimo
talpą, įdėkite į kepsninę groteles,
o ant jų uždėkite avies kumpį.
Įsmeikite termometro daviklį į
mėsą ir uždarykite Big Green Egg
dangtį.

2. Uždarę kepsninės dangtį
nustatykite mėsos temperatūrą
– 54 °C. Kepkite aviensą, kol
temperatūra jos viduje pasieks
nustatytą lygį. Tai užtruks apie
90 min.

3. Išimkite čiobreliais ir rozmarinais
pagardintą avies kumpį iš
Big Green Egg kepsninės ir
uždenkite aliuminio folija.
Prieš supjaustydami palaikykite
mėsą apie 10 min.

gaminimas
garuose

Garuose virtos kopūstinės daržovės su harisos ir jogurto padažu

Išeis: 4 porcijos
Pasiruošimas iš anksto: 15 min.
Gaminimo trukmė: 25 min.
Iš viso: 40 min.

INGREDIENTAI

¼ žiedinio kopūsto
¼ mėlynos žiedinio kopūsto
¼ žiedinio kopūsto „Romanesco“
¼ brokolio

PADAŽAS

200 ml jogurto
1 v. š. harisos prieskonių mišinio
½ a. š. kario miltelių

REIKALINGI PRIEDAI

5 dalių rinkinys EGGspander
Vienkartinė skysčių surinkimo
talpa

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

1. Pridėkite į Big Green Egg
kepsninę anglių, palikdami 10 cm
tarpą iki ugnies žiedo. Tris anglių
uždegiklius išdėliokite trikampiu,
palikdami 12–15 cm tarpus,
ir uždekte. Laikykite kepsninę
neuždengtą, kol anglys centre
ims žioruoti. Kepsninę reikia
įkaitinti iki tokios temperatūros,
kad vanduo užvirtų. Ideali
temperatūra – 100–110 °C.

2. Tuo tarpu žiedinius kopūstus ir
brokolius supjaustykite žiedynais
ir išdėliokite bambukiniame garų
inde.

GAMINIMAS

1. Įdėkite į Big Green Egg

kepsninę dviejų dalių grotelių
laikiklį iš EGGspander rinkinio
žiedu į viršų, o pridėdamas
mažas groteles įstatykite į apa-
tinį lygį, tiesiai virš žioruojančių
anglių. Ant grotelių uždėkite
vienkartinę skysčių surinkimo
talpą, uždarykite Big Green Egg
kepsninės dangtį ir įkaitinkite
kepsninę iki reikiamos
temperatūros. Tuo tarpu ant
viryklės užvirinkite maždaug
300 ml vandens.

2. Į vienkartinę talpą atsargiai
supilkite verdantį vandenį.
Į kepsninę įdėkite dvi pu-
sapvales groteles iš
EGGspander rinkinio (arba
nerūdijančio plieno groteles),

o ant jų uždėkite garų indą
su daržovėmis. Uždarykite
kepsninės dangtį ir virkite
daržoves 20–25 min. Pasisten-
kite kepsninėje išlaikyti 100–
110 °C temperatūrą.

3. Tuo tarpu sumaišykite padažui
skirtus ingredientus. Pagal skonį
pagardinkite druska. Garuose
išvirusias daržoves patiekite su
padažu.

Dar neturite EGGspander
rinkinio? Tuomet į kepsninę
įdėkite convEGGtor laikiklį, o
ant jo uždėkite skysčių
surinkimo talpą.

Pica Margarita

Išeis: 2 picos (Ø 25–30 cm)
Pasiruošimas iš anksto: 140 min.
Gaminimo trukmė: 40 min.
Iš viso: 180 min.

INGREDIENTAI

Tešlai

250 g miltų (pageidautina itališkų, 00 tipo) +
pabarstyti
25 g šviežių arba 8 g sausų mielių
150 ml drungno vandens
1 v. š. alyvuogių aliejaus + dubeniui ištepti
1 a. š. cukraus

POMIDORŲ PADAŽUI

1 nedidelė česnako skiltelė
5 bazilikų lapeliai
3 v. š. alyvuogių aliejaus
1 skardinė smulkintų pomidorų (400 g)

PRIEDAI

2 rutulėliai mocarelos (po 125 g)
10 šviežių bazilikų lapelių
2 v. š. ypač tyro alyvuogių aliejaus

REIKALINGI PRIEDAI

convEGGtor laikiklis
Kepimo akmuo
Aliumininė picos ližė
Picos peilis

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

1. Paruoškite tešlą – dubenyje sumaišykite miltus ir žiupsnį druskos. Trečdalyje drungno vandens ištirpdykite mieles ir gautą mišinį supilkite į miltus. Supilkite likusį vandenį, įmaišykite alyvuogių aliejų ir cukrų. Kruopščiai minkykite tešlą mažiausiai 5 min. Tai padaryti lengviau su plakikliu arba virtuviniu kombainu.

2. Padėkite tešlą ant stalviršio ir dar minutę minkykite rankomis. Ištepkite dubenį alyvuogių aliejumi, iš tešlos

suformuokite dailų rutulį ir įdėkite į dubenį. Jį uždenkite švariu drėgnu virtuviniu rankšluosčiu ir kildinkite tešlą 2 val.

3. Tuo tarpu nulupkite pomidorų padažui skirtą česnako skiltelę ir smulkiai sukapokite. Taip pat sukapokite bazilikų lapelius. Kep-tuvėje įkaitinkite alyvuogių aliejų. Sudėkite į ją likusius padažo ingredientus ir pagal skonį pagardinkite druska bei juodaisiais pipirais. Padažą užvirinkite ir, sumažinę kaitrą, troškinkite 5 min. Plakikliu sutrinkite padažą iki vientisos masės ir sukrėskite į dubenį.

GAMINIMAS

1. Uždekite Big Green Egg kepsninėje anglis ir, įdėję convEGGtor laikiklį, groteles bei kepimo akmenį, įkaitinkite iki 275–300 °C. Tuo tarpu padalykite tešlą į 2 vienodas dalis ir suformuokite 2 rutulius. Pabarstykite stalviršį miltais ir pirmąjį tešlos rutulį plonai iškočiokite kočėlu.

2. Pabarstykite aliumininę picos ližę miltais ir ant jos uždėkite picos pagrindą. Pagrindo viduryje samčiu užpilkite pusę pomidorų padažo ir tolygiai paskirstykite. Kraštelį palikite neišteptą padažu. Vieną mocarelos rutulėlį suplėšykite ir gabalėlius išdėliokite ant picos.

3. Pabarstykite kepimo akmenį miltais. Ližę uždėkite picą ant akmens, uždarykite kepsninės dangtį ir kepkite picą maždaug 5 min. Tuo tarpu iškočiokite kitą tešlos rutulį ir paruoškite antrą picą.

4. Ištraukite iškepusią picą iš Big Green Egg kepsninės. Ant viršaus išdėliokite pusę bazilikų lapelių, pašlakstykite alyvuogių aliejaus. Specialiu picos peiliu supjaustykite picą gabalėliais. Lygiai taip pat iškepkite antrą picą.

Jautienos kepsnys su kaulu

Išeis: 6 porcijos
Pasiruošimas iš anksto: 15 min.
Gaminimo trukmė: 90 min.
Iš viso: 105 min.

INGREDIENTAI

2 jautienos kepsniai su kaulu,
maždaug 6 cm storio

Papildomai

2 česnako skiltelės
4 ančiuvų filė
2 rozmarinų šakelės

REIKALINGI PRIEDAI

convEGGtor laikiklis
Momentinis skaitmeninis termometras
Ketaus grotelių kėliklis
Ketaus grotelės

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

Uždekite Big Green Egg kepsninėje anglis ir, įdėję convEGGtor laikiklį bei groteles, įkaitinkite iki 120 °C.

GAMINIMAS

1. Jautienos kepsnius iš abiejų pusių pabarstykite druska ir uždėkite ant grotelių. Uždarykite kepsninės dangtį ir kepkite mėsą maždaug 60 min., kol temperatūra mėsos viduje pasieks 52 °C. Temperatūrą išmatuokite momentiniu skaitmeniniu termometru.

2. Nukelkite kepsnius nuo grotelių ir uždenkite aliuminio folija. Išimkite iš kepsninės groteles ir convEGGtor laikiklį ir kėlikliu įdėkite ketaus groteles. Įkaitinkite kepsninę iki 250 °C. Grotelės įkais maždaug per 10 min.

3. Išdėliokite jautienos kepsnius ant grotelių. Kepkite mėsą maždaug 2 min. ir praėjus minutei pasukite kepsnius ketvirtį rato, kad

įsirėžtų dailus grotelių raštas. Apverskite kepsnius ir kepkite dar 2 min. Įpusėjus nurodytam laikui pasukite mėsą ketvirčiu rato. Vidutiniškai iškepusios mėsos temperatūra viduje – 55 °C.

4. Apkepintą mėsą uždenkite aliuminio folija ir prieš patiekdami palaikykite 10 min.

PATARIMAS

Vos nukėlę kepsnius nuo Big Green Egg kepsninės grotelių, nulupkite ir per pusę perpjaukite česnako skilteles ir ištrinkite jomis kepsnius iš abiejų pusių. Vieną kepsnių pusę ištrinkite rozmariniais. Paskui mėsą apverskite, ant viršaus uždėkite po 2 ančiuvų filė ir taip pat ištrinkite kepsnius rozmariniais. Pagal skonį pagardinkite juodais pipirais. Uždenkite mėsą aliuminio folija ir prieš patiekdami palaikykite 10 min.

kepimas
ant
grotelių

kepimas
kaip
orkaitėje



ĮSITRAUKITE Į BIG GREEN EGG
BENDRUOMENĘ INTERNETE

#BigGreenEgg #TheEvergreen



The last BBQ you will ever buy.



**LIFETIME
WARRANTY**

**The
Evergreen
Since '74**

