



Vasara/
Ruduo
2021

Big Green Egg

Karščiausias dalykas maistui lauke gaminti.



The
Evergreen
Since '74



Gaminių katalogas 2021

38



Apie Big Green Egg

- 4 Big Green Egg veikimo principas
- 5 Big Green Egg paslaptis
- 7 Geriausia keramika ir novatoriškos detalės

Modeliai

- 8 Kuris modelis Jums tinka geriausiai
- 9 Svarbi informacija lengvai pradžia
- 10 Septyni skirtingi modeliai

Bekraštės maisto gamavimo galimybės

- 14 Universalioji kamado kepsninė
- 16 Plačiau apie skirtingus maisto gamavimo būdus
- 26 EGGspander sistema

Tikra lauko virtuvė

- 28 Stovai ir stalai
- 30 Modulinė Big Green Egg sistema

Pradžia su Big Green Egg

- 34 Anglys – geriausias kuras
- 36 Viskas, ką reikia žinoti apie medieną rūkinimui

28



Įkvėpimas

- 40 Cesario Zuiderwijko mėgstamiausieji
- 44 Henko Savelbergo metai Tailande
- 48 Šefai ir Big Green Egg

50 Priedai

- 62 Priežiūra
- 66 Atsarginės dalys
- 70 Gerbėjams
- 75 Įsiliekite į Big Green Egg bendruomenę

11



34



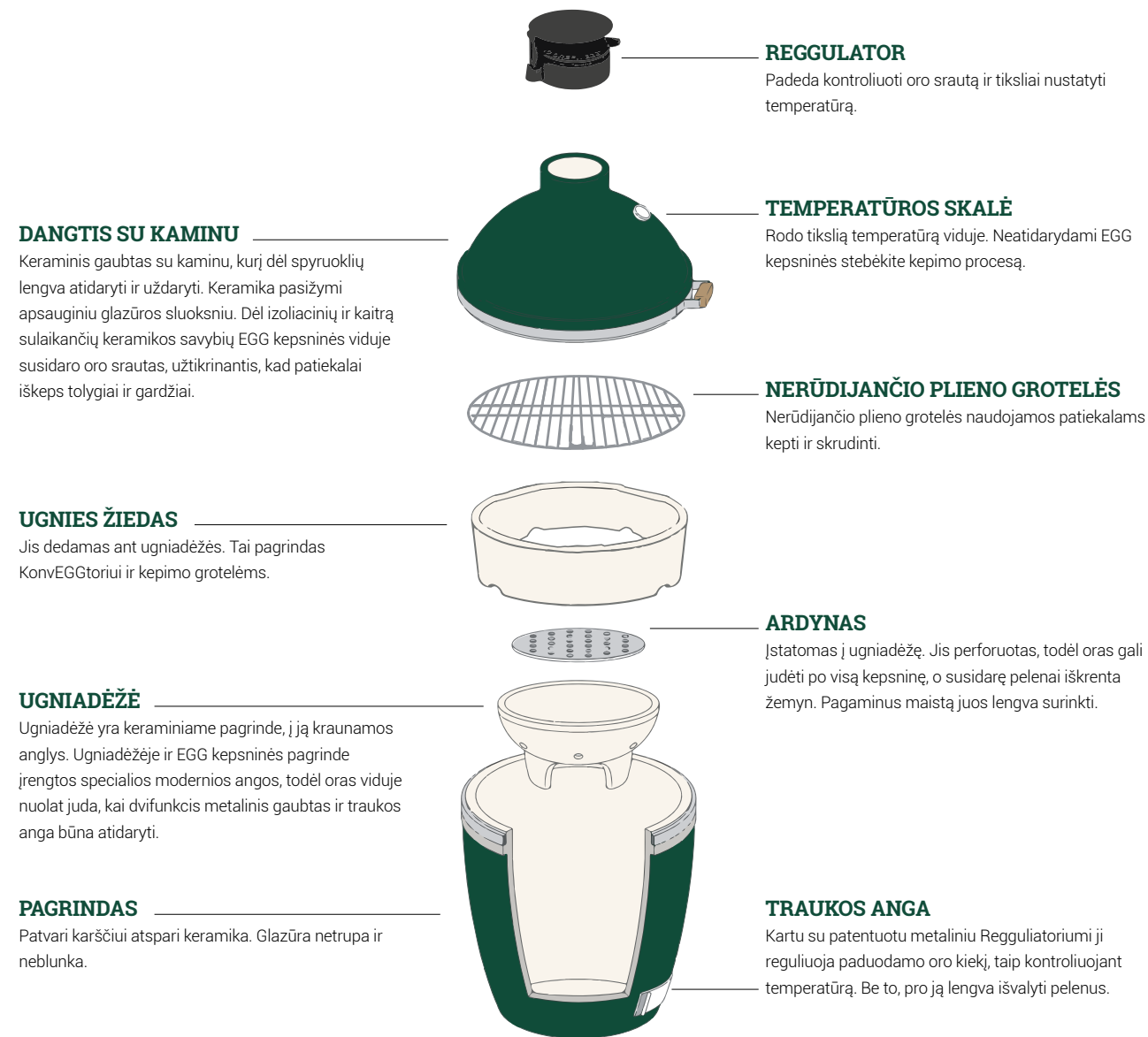
Visos kainos nurodytos Eurais

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.

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 židynys). 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 kepsninių paslaptis? Tiesą sakant, tai kelių ypatybių derinys. Keramika, atspindinti karštį ir sukianti oro srautą, dėl kurio patiekalai būna ypač minkšti. Neprikaištinga 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!

ILGALAIKĖ KOKYBĖ

Mes, Big Green Egg gamintojai, tikime savo gaminiiais. Būtent todėl EGG kepsninių medžiagoms ir visoms keraminėms dalims suteikiame garantiją visam eksploataavimo 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.



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 naujovę ir nežadame sustoti. Nes norime gaminti geriausias kamado kepsnines ne tik šiandien, bet ir ateityje.



Galimybė tiksliai reguliuoti temperatūrą



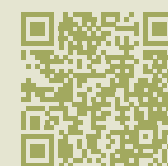
Pagaminta Šiaurės Amerikoje.



Aukščiausios kokybės NASA išstbulinta 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)!



Mini
Visada keliasu
su Jumis



MiniMax
Patogus ant
stalo telpantis
modelis



Small
Mažas dydis,
nepriekaištingas
veikimas



Medium
Mėgaukitės
su šeima ir
draugais



Large
Universali
kepsninė
visoms
progoms



XLarge
Daugiau
niekada
nepritrūksite
vietos



2XL
Tobulai
pritaikyta
gausiems
susibūrimams

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



Charcoal Starters
Anglių uždegikliai



IntEGGrated Nest+Handler
Laikiklis su integruota rankena

Ash Tool
Žarsteklis



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





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

Visų Big Green Egg modelių kainos nurodytos neįskaitant priedų, stovų ir rėmų.

Kodas 120939
Kaina 3770,00



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 5-Piece EGGspander Kit grotelės 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
Kaina 2450,00



Large

Big Green Egg Large – populiariausias Big Green Egg šeimos modelis. Large kepsninėje lengvai paruošite visus jūsų ir artimųjų bei draugų mėgstamus patiekalus – prirėkus 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
Kaina 1690,00

Rinkiny pradėti

2XL

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

XLarge

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

Rinkiny pradėti

Large

- EGG
- Laikiklis su integruota 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, rūškinti, 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 orkaite, 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
Kaina 1270,00

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 prilygstančiu 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! Įsigiję nešiojamą laikiklį ir EGG Mates lentynas iš akacijos medienos galėsite kada panorėję patogiai gaminti maistą kepsninėje.

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

Įskaitant EGG Carrier
Kodas 119650
Kaina 1050,00

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
Kaina 970,00

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 pritaikytą laikiklį. Įprastai gaminate maistą 2–4 asmenims? Tuomet šis lengvas kelioninio dydžio modelis jums tinkamiausias.

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

Kodas 117618
Kaina 650,00

EGG Carrier Mini
Kodas 116451
Kaina 755,00

Medium

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

MiniMax

- EGG (jšk. EGG laikiklį)
- convEGGtor
- Anglys 4,5 kg
- Anglių uždegikliai
- Žarsteklis

Small

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

Mini

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

Rinkinys pradėti

Big Green Egg Universalumas



BIG GREEN EGG UNIVERSALUMAS...

Big Green Egg kepsninė palaiko temperatūrą nuo 70 °C iki 350 °C, todėl galėsite išbandyti įvairius gaminimo būdus. Kepimas ant grotelių arba orkaitėje, rūkinimas, gaminimas garuose ir žemoje temperatūroje – visa tai įgyvendinama turint Big Green Egg. Pagaminsite bet ką – nuo T-bone kepsnio arba antrekoto iki vegetariško kario ir madridietiško troškinio. Pasiraitokite rankoves ir garuose virkite austres, ant šiaudų rūkykite karpacą, virkite azijietišką vištienos sriubą arba kepkite daržovių kišą. Nėra neįveikiamų dalykų! O tada, žinoma, ateis metas ragauti... Gryni, tikri skoniai, papildyti neprilygstamomis tik Big Green Egg būdingomis natomis. Turint Big Green Egg, atsivers naujas pasaulis. Praplėskite kulinarines ribas, nustebinkite save ir svečius. Leiskite kūrybingumui atsiskleisti ir mėgaukitės!

...VISUS METUS!

Nesvarbu, lauke spaudžia šaltis ar tvilko kaitra – Big Green Egg skirta visiems sezonams, visiems metams. Jei manote, jog naudoti grilių galima tik vasarą, tuoj pakeisite nuomonę! O tai padaryti padės Big Green Egg. Kodėl turėtumėte kamado kepsninę mėgautis tik kelis mėnesius, jei galite ją naudoti 365 dienas per metus? Dėl unikalios karštj sulaikančios keramikos oro sąlygos tampa nesvarbios. Temperatūra Big Green Egg kepsninėje visada išliks pastovi – nesvarbu, už lango lyja ar sninga.

MĖGAUKITĖS NEPAPRASTO SKONIO POTYRIU DRAUGE

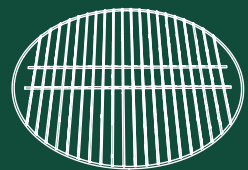
Big Green Egg kepsninė Jums tarnaus visą gyvenimą. Galėsite vis keisti ingredientus ir patiekalus ir kaskart gauti tobulai skanų rezultatą. Drauge mėgautis geru gyvenimu – štai kam skirta Big Green Egg. Šeimos narių, draugų ir mylimųjų apsuptyje skanaujant gardžiausius patiekalus – štai kaip gimsta nepamiršamos akimirkos. Gaminkite Big Green Egg kepsninėje pagal pamėgtus receptus arba išbandykite naujus patiekalus. Jums atsiveria bekraštės galimybės – išbandykite viską ir išvadukite kūrybingumą! Čirškinkite sultingą antrekotą, kepkite žuvį druskos plutoje, traškia duoną ir tobulas picas arba nuostabiai gardų desertą. Ką gaminsite pirmiausia?

Kituose puslapiuose rasite daugiau informacijos apie skirtingus gaminto būdus ir priedus ir sužinosite, kokias galimybes suteikia Big Green Egg.

Reikalingi priedai



Kepimo akmuo



Nerūdijančio plieno grotelės



convEGGtor

convEGGtor laikiklis Big Green Egg paverčia orkaite

Keraminį convEGGtor laikiklį galima panaudoti kaip skydą, apsaugantį nuo karščio. Tai reiškia, kad anglių skleidžiama kaitra neturės tiesioginio kontakto su ingredientais. Tokiu būdu Big Green Egg galima akimirksniu paversti orkaite. Priderinę kepimo akmenį, galėsite kepti pačias gardžiausias picas su autentišku traškiu pagrindu.

52 puslapis



Pradėkime... kepti picas!

Pica Margarita

Išeis: 2 picos (Ø 25–30 cm)

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

PRIEDAI

convEGGtor laikiklis
Nerūdijančio plieno grotelės
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 švairiu 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. Keptuvėje 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 sukrskite į dubenį.

GAMINIMAS

1. Uždekite Big Green Egg kepsninėje anglis ir, įdėję convEGGtor laikiklį, grotelės 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.



58 puslapis

Patarimas: kodėl nepamėginus išsikepti duonos, pyragų arba braunių? Galimybės bekrasťės!



Pradėkime... kepti ant ketaus grotelių



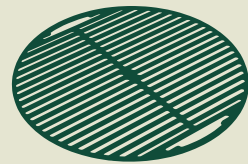
Patarimas: ketaus grotelės – būtinas priedas, jei norite išryškinti ingredientų skonį, spalvą ir aromatą.

Reikalingi priedai



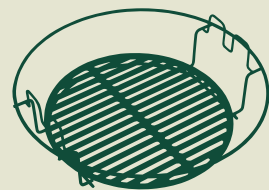
Ketaus grotelės

Tobulos grotelių žymės: trimis skirtingais lygiais



Kepimo ant grotelių pagrindai:

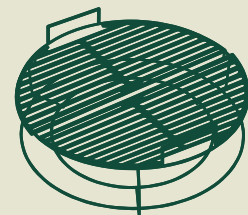
Paprasčiausias būdas – ketaus grotelės uždėti tiesiai ant ugnies žiedo. Jei kepdami vis pasuksite ingredientus, jų paviršiuje įsirės dailios grotelių žymės, o dėl Maillardo reakcijos maistas skaniai apskrus (vyks baltymų karamelizacija).



Kepti trumpai ir intensyviai:

Grotelės reikia dėti kuo žemiau, tiesiai virš įkaitusių anglių. Toks būdas dar vadinamas kepimu arti ugnies. Įdėkite kelias aukštes grotelės iš 5 dalių EGGspander rinkinio, o pačiame apatiniame aukšte įstatykite MiniMax kepsninei pritaikytas ketaus grotelės.

* toks derinys pritaikytas tik Big Green Egg Large modeliui



Kepimas aukštoje temperatūroje:

Maistą ant grotelių laikykite ilgiau. Kad galėtumėte storesnius mėsos pjaušnius kepti ilgiau, grotelės įdėkite toliau nuo įkaitusių anglių, ant convEGGtor krepšelio. Ant įkaitusių ketaus grotelių mėsa iškeps tolygiai.

Jautienos paslėpsnio kepsnys

INGREDIENTAI

1 daugmaž 1,5 kg svorio paslėpsnis

ŽOLELIŲ ALIEJUS

1 baltasis svogūnas
3 šalavijų šakelės
3 raudonėlių šakelės
3 rozmarinų šakelės
200 ml alyvuogių aliejaus

PRIEDAI

Ketaus grotelės
Momentinis termometras

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

1. Įdėkite į Big Green Egg ketaus grotelės, uždekite anglis ir įkaitinkite kepsninę iki 250 °C.

2. Tuo tarpu nuo plokščiosios paslėpsnio pusės pašalinkite plėvę. Tiesiog užkiškite peilį už plėvės, ją suimkite ir nepaleisdami peilio traukite, kol plėvė atsiskirs. Nupjaustykite plonesnius paslėpsnio kraštus. Vėliau galėsite tuos gabalėlius trumpai pakepinti iš abiejų pusių ir suvalgyti.

3. Paruoškite žolelių aliejų. Nulupkite ir sukapokite baltąjį svogūną. Nuskabykite šalavijų, raudonėlių ir rozmarinų lapelius ir smulkiai sukapokite. Sumaišykite svogūną ir žoleles su aliejumi.

GAMINIMAS

1. Uždėkite paslėpsnį ant grotelių ir kepkite apie 2 minutes. Pasukite 90° ir kepkite dar 2 minutes, kad paviršiuje įsirėtų dailus grotelių raštas.

2. Apverskite mėsą ir kitą pusę taip pat kepkite du kartus po 2 minutes. Jei pageidaujate vidutiniškai iškepto kepsnio, temperatūra mėsos viduje turėtų siekti 53 °C. Ją galite pamatuoti naudodami momentinį skaitmeninį termometrą. Iškepusį paslėpsnį pridrinkite aliuminio folija ir palaikykite apie 6 min.

3. Pagardinkite paslėpsnį druska bei pipirais ir supjaustykite kepsniais arba riekelėmis. Patiekite apšlakstę žolelių aliejumi.



Pradėkime... gaminti Wok keptuvėje

Patarimas: Įtrinkite keptuvę aliejuje išmirkytu popieriniu rankšluosčiu. Geriausių rezultatų pasieksite tada, kai keptuvė bus labai karšta. Todėl likusį aliejų sumaišykite su ingredientais arba supilkite tuo pačiu metu, kai dėsite ingredientus, kad aliejus nepridegtų.

Pad Thai – kepti ryžių makaronai su vištiena

INGREDIENTAI

PAD THAI

400 g ryžių makaronų (5 mm pločio)
400 g vištienos šlaunelių mėsos
100 g šitakių
1 raudona saldžioji paprika
1 svogūnas
3 česnako skiltelės
kalendrų pagal skonį
4 kaušiniai
3 laiškiniai svogūnai
½ raudonos aitriosios paprikos
6 v. š. saulėgrąžų aliejaus
1 a. š. geltonos kario pastos
125 g sojų pupelių ūglių

PADAŽAS

2 v. š. saldžiai aštraus padažo
2 v. š. žuvų padažo
2 v. š. imbierų sirupo
2 v. š. tamarindų pastos

PRIEDAI

convEGGtor krepšelis
Anglies plieno wok keptuvė

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

1. Uždekite Big Green Egg kepsninėje anglis ir įkaitinkite iki 230–240 °C.

2. Tuo tarpu išvirkite ryžių makaronus pagal instrukciją ant pakelio. Sumaišykite visus padažui skirtus ingredientus.

3. Vištienos šlaunelių mėsą supjaustykite juostelėmis. Šitakes supjaustykite gabalėliais. Saldžiąją papriką perpjaukite per pusę, pašalinkite kotelį ir sėklas, o minkštimą supjaustykite juostelėmis. Nulupkite ir smulkiai sukapokite svogūną ir česnaką. Nuskabykite kalendrų lapelius ir smulkiai sukapokite. Laiškinis svogūnus supjaustykite žiedais. Pašalinkite aitriosios paprikos kotelį ir sėklas, o minkštimą supjaustykite žiedeliais. Išplakite kiaušinius.

GAMINIMAS

1. Įstatykite anglies pluošto Wok keptuvę į convEGGtor krepšelį ir viską įdėkite į Big Green Egg kepsninę. Palaukite apie 5 min., kol keptuvė įkais.

2. Įpilkite į įkaitusią Wok keptuvę 4 valgomuosius šaukštus saulėgrąžų aliejaus ir sudėkite vištieną. Maišydami kepinkite kelias minutes, o kai vištiena pradės keisti spalvą, sukrėskite kario pastą. Maišydami kepinkite dar kelias minutes, kol kario pasta pakvips.

3. Sudėkite į keptuvę šitakes, saldžiąsias paprikas, svogūną ir česnaką. Supilkite paruoštą padažą ir gerai išmaišykite.

4. Įmaišykite išvirusius ryžių makaronus, pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais. Sustumkite keptintus makaronus su vištiena ir daržovėmis į vieną keptuvės pusę. Tuščiąją pusę apšlakstykite likusiu saulėgrąžų aliejumi. Į ją supilkite kiaušinių plakinį ir maišydami iškepkite.

5. Visą gerai išmaišykite, įsitinkite, kad makaronai karšti, ir paruoštą patiekalą sudėkite į dubenėlį. Kelias sekundes Wok keptuvėje maišydami pakepinkite pupelių ūglius, o po to juos įmaišykite į makaronus.

6. Patiekite pad thai pabarstę aitriosiomis paprikomis ir laiškinais svogūnais.

Reikalingi priedai



Anglies plieno wok keptuvė



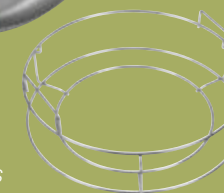
convEGGtor krepšelis

Jūsų EGG tiesiog sukurta Wok keptuvei!

Įstatykite anglies pluošto Wok keptuvę į convEGGtor krepšelį, ir Jūsų Big Green Egg akimirksniu bus paruošta greito gaminimo patiekalams ruošti. Šlakelis aliejaus, didelė kaitra ir šviežiausi ingredientai – kiek pasipraktikavę, galėsite džiuginti geriausių Azijos turgaviečių vertais patiekalais. Stenkitės kuo ilgiau laikyti dangtį uždarytą – kamado kepsninėje cirkuliuojantis oras padės maistui tolygiai ir skaniai iškepti.



55 puslapis



52 puslapis

Pradėkime... gaminti maistą ilgai

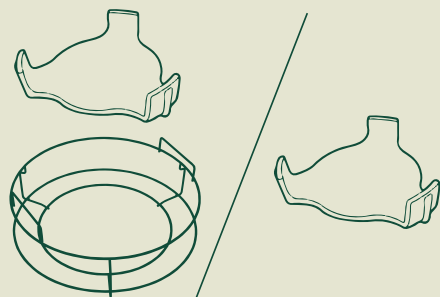
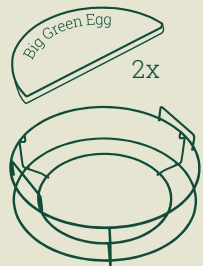


Ilgai ir žemoje temperatūroje – kaip gaminti?

Gaminti žemoje temperatūroje labai paprasta – visą darbą padarys laikas, o stulbinami rezultatai priblokš. Bet kaip tam paruošti kepsninę? Gamindami žemoje temperatūroje galite naudoti convEGGtor arba į convEGGtor krepšelį įstatyti du pusapvalius kepimo akmenis. Skirsis tik kepimo paviršiaus plotas ir atitinkamos temperatūros:

convEGGtor krepšelis +
2 x pusapvaliai kepimo akmenys =
70°C – 180°C

convEGGtor
(su convEGGtor krepšeliu arba be jo) =
80°C – 350°C



Patarimas: norėdami pasiekti geriausių rezultatų rūkinant, trumpesnėms sesijoms rinkitės medienos skiedras, o ilgesnėms – medienos kaladėles. Daugiau informacijos apie rūkinimą rasite 36 puslapyje.

Žemoje temperatūroje kepta kiaulienos papilvė

INGREDIENTAI

1 kg kiaulienos papilvės be odos
2 v. š. trintų česnakų
jūros druskos
½ ryšelio čiobrelių
½ ryšelio rozmarinų
6–8 laurų lapų

PRIEDAI

convEGGtor
Nerūdijančio plieno grotelės
Dvigubas nuotolinis termometras

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

1. Riebiają papilvės pusę įpjaukite kryžmai. Tą patį padarykite su liesąja puse – tai padės mėsai geriau sugerti skonius. Iš abiejų pusių ištrinkite papilvę trintais česnakais ir gausiai

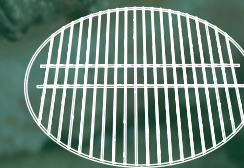
apibarstykite jūros druska. Čiobrelius, rozmarinus bei laurų lapus padalykite per pusę ir iš abiejų pusių apdėliokite papilvę. Mėsą uždenkite ir palikite šaldytuve per naktį.

GAMINIMAS

1. Papilvę išimkite iš šaldytuvo. Oro sklendę, esančią kepsninės keraminio pagrindo apačioje, iki galo atidarykite, ant anglių išdėliokite tris uždegiklius ir juos uždekite. EGG kepsninės dangčio neuždarykite 10–12 minučių. Tuo tarpu nubraukite prieskonius nuo mėsos, tik riebiojoje pusėje šiek tiek jų palikite. Tuomet kepat mėsą riebalai ir prieskoniai suteiks papildomo skonio.

2. Įdėkite į Big Green Egg convEGGtor laikiklį ir uždėkite standartines groteles. Ant jų uždėkite papilvę riebiają pusę į viršų – kepat gardūs riebalai gersis į mėsą. Be to, ant convEGGtor laikiklio nuvarvės labai mažų riebalų, todėl nebus dūmų. Uždarykite EGG dangtį ir padidinkite temperatūrą iki 100 °C. Kepkite papilvę maždaug 3 val., kol temperatūra mėsos viduje pasieks mažiausiai 77 °C. Ją galite pamatuoti įsmeigiamu termometru.

Reikalingi priedai



Nerūdijančio plieno
grotelės



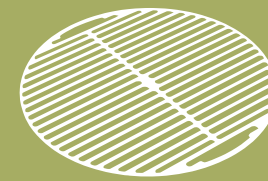
convEGGtor

3. Kai temperatūra mėsos viduje pasieks pageidaujimą lygį, išimkite ją iš EGG kepsninės. Galite ją supjaustyti ir patiekti plonais bryzeliais arba juos dar pakepti 230 °C temperatūroje (be convEGGtor laikiklio) maždaug po minutę iš abiejų pusių. Taip pat galite papilvę atvėsinti (ir uždengę laikyti šaldytuve), supjaustyti bryzeliais ir pakepti kitą dieną. Arba vieną dieną valgyti žemoje temperatūroje keptą papilvę, o kitą dieną – kepsninėje pašildyti likučius.



**Pradėkime...
išbandyti dar daugiau
maisto gaminimo būdų**

Išbandykite juos visus ir išlaisvinkite kūrybingumą.



Ketaus grotelės

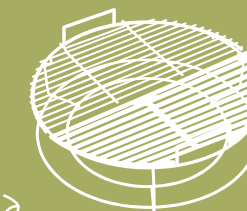


convEGGtor

Kepimas ant grotelių netiesioginėje kaitroje

Norėtumėte iškepti viščiuko išklotinę jos nevarydami? O gal ketinate gaminti daržoves, bet norite, kad jose įsirėžtų dailios grotelių žymės? Kepdami ant grotelių netiesioginėje kaitroje užtikrinsite, kad produktai turėtų maksimalų sąlytį su ketaus grotelėmis, o maiste esantys baltymai lėčiau karamelizuotųsi.

Pusapvalės nerūdijančio
plieno grotelės
Pusapvalės ketaus grotelės



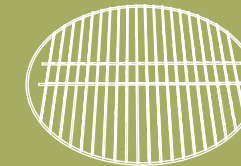
convEGGtor krepšelis



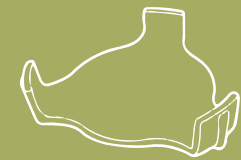
Pusapvalis convEGGtor
akmuo

Gaminimas keliose zonose

Didelį mėsos gabalą apkepkite ant grotelių, o po to iki galo iškepkite netiesioginėje kaitroje. Arba akimirksniu patiekite net kelis mėsainius vienu metu. Šefo patarimas: apkepkite vėrinukus tiesioginėje kaitroje, o po to perkelkite į netiesioginės kaitros zoną.



Nerūdijančio plieno
grotelės



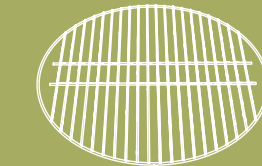
convEGGtor

Netiesioginis kepinimas aukštoje temperatūroje

Sūdytas kumpis arba kiaulienos filė. Įkaitinkite kepsninę iki aukštos temperatūros, įdėkite convEGGtor ir nerūdijančio plieno grotelės – taip galėsite šiems produktams suteikti nuostabaus kepinto skonio, bet jų neprideginsite. Įkaitęs oras Big Green Egg kepsninėje tobulai apskrudins Jūsų maistą.



Ketaus puodas



Nerūdijančio plieno
grotelės



convEGGtor

Troškkinimas

Patarimas: Pirmą apkepkite ingredientus ant ketaus grotelių, kad įgytų ryškesnio skonio, po to sudėkite juos troškinti ketaus puode. Troškindami laikykite puodą neuždengtą. Taip užtikrinsite, kad patiekalas įsigers malonaus Big Green Egg suteikiamo aromato.



Sistema EGGspander

Beribės kulinarinės galimybės.

L XL

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 tobula 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.



Gaminimo būdų pasirinkimas.



Gaminimas tiesioginėje ir netiesioginėje kaitroje

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



convEGGtor krepšelis

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



Picos ir kepiniai

Pasitelkę convEGGtor ir kepinio akmenį paverskite savo Big Green Egg picos krosnimi. Kad galėtumėte iškepti dar daugiau, naudokite kelis aukštų grotelės.



Gaminimas keliais aukštais

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



Kepimas ant ugnies

2 dalių daugiaaukštės grotelės galima apersti – tuomet jos tiks kepti maistą ant ugnies, tiesiogiai virš anglių įstatykite MiniMax kepsninei pritaikytas ketaus grotelės. * toks derinys pritaikytas tik Big Green Egg Large modeliui.



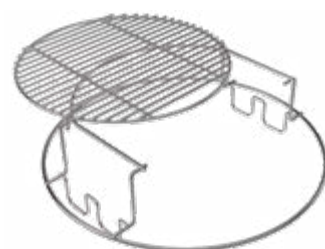
Gaminimas žemoje temperatūroje

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

5-Piece EGGspander Kit 5 dalių rinkinys EGGspander

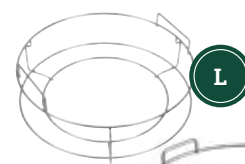


XLarge	121226	380,00
Large	120762	250,00



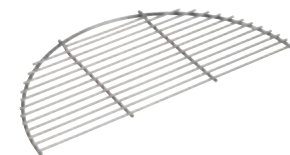
2-Piece Multi Level Rack 2 dalių daugiaaukštės kepinio grotelės

XLarge	121219	195,00
Large	120755	135,00



1-Piece convEGGtor Basket convEGGtor krepšelis

XLarge	121196	130,00
Large	120724	75,00



Half Stainless Steel Grid Pusapvalės nerūdijančio plieno grotelės

XLarge	121202	60,00
Large	120731	40,00

Nuo Big Green Egg iki visos lauko virtuvės

Kiekviena Big Green Egg kepsninė verta geriausio apgyvendinimo. Taip ją apsaugosite, prireikus galėsite saugiai perkelti į kitą vietą ir kuo geriau išnaudoti jos suteikiamas galimybes. Išsirinkę tinkamą modelį, galite pradėti statybas. Paverskite savo Big Green Egg tobula lauko virtuve, suteikdami jai tvirtą pagrindą, papildydami vieta maistui ruošti ir laikyti.



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 210,00



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 320,00
Large 301000 260,00
Medium 302007 250,00
Small 301062 210,00



IntEGGrated Nest+Handler Laikiklis su integruota 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 490,00
XLarge 121158 410,00
Large 120175 380,00
Medium 122285 360,00



Table Nest Stalinis 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 virtuvė. Big Green Egg kepsninės niekada nedėkite tiesiai ant medinio paviršiaus.

2XL 115638 85,00
XLarge 113238 60,00
Large 113214 55,00
Medium 113221 46,00



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 55,00



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 tviriu būdu išgautos akacijos medienos. Tai graži ir tvirta mediena, dažniausiai naudojama kokybiškiems baldams gaminti. Lentynos lengvai sulankstomos ir atsparios karščiui. Tiesiog nuostabu!

XLarge 121134 215,00 MiniMax 121844 130,00
Large 121127 215,00 Small 120663 195,00
Medium 120670 195,00



Acacia Table Akacijos stolas

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

160x80x80 cm 150x60x80 cm
XLarge 118264 870,00 Large 118257 820,00

Ratukų rinkinys 120410 55,00





Big Green Egg modulinė sistema.

Dideli dalykai per vieną dieną negimsta, todėl turite skirti laiko ir lauko virtuvei įrengti. 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	
EGG rėmas		XLarge	120229 590,00
76x88x77 cm		Large	120212 590,00
2XL	121837 820,00	Medium	122193 590,00

Ratukų rinkinys Neįeina

1 Pridėkite papildomą modulį.



Expansion Frame
Papildomas rėmas
76x76x77 cm
120236 350,00



Expansion Cabinet
Papildoma spintelė
76x76x77 cm
122247 1170,00
Akacijos lentyna į komplektą neįeina

3 Patobulinkite kepsninę papildomais įrankiais



3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace
3 dalių priedų rinkinys modulinei Big Green Egg sistemai

Kaip atpažinti patyrusį Big Green Egg savininką? Iš tvarkingos darbo vietos. Turėdami šį 3 dalių priedų rinkinį, viską galėsite laikyti po ranka ir niekas netrukdydys naudoti Big Green Egg. Lentynėleje laikykite įrankius ir prieskonius, ant rankšluosčių laikiklio pakabinkite popierinio rankšluosčio ritinėlį, o pelenus suberkite į universalų lovelį. Darbui pasiruošta!

126948 170,00

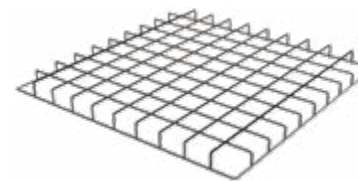


Caster Kit
Ratukų rinkinys
10 cm
120410 55,00



Tool Hooks
Kabliukai įrankiams
25 cm
120281 35,00

2 Rinkitės pageidaujamus įdėklus.



Stainless Steel Grid Insert
Nerūdijančio plieno grotelės
120243 160,00



Acacia Wood Insert
Akacijos lentyna
120250 125,00



Stainless Steel Insert
Nerūdijančio plieno lentyna
127365 405,00



Distressed Acacia Wood Insert
Sendintos akacijos lentyna
120267 135,00



Big Green Egg anglys: Patys rinkitės skonį



Skanaus patiekalo ir sėkmingos maisto gaminimo sesijos garantas – geriausios kokybės anglys. Nors rezultatai iš dalies lemia naudojamų anglių rūšis, dėl vieno neabejojama: ant anglių kepto maisto skonis yra neprilygstamas.

Big Green Egg anglys turi FSC sertifikata, jos 100 % natūralios ir gaminamos iš buko ir skroblo medienos. Šios rūšies mediena yra neutralaus aromato, todėl kaskart gamindami maistą galite sukurti idealų skonių derinį. Tai galite pasiekti panaudodami rūkinimui skirtą medieną: pekaninės kariojos, vyšnios, obels arba riešutmedžio. Kad ir kokį aromatą pasirinktumėte, ant stalo visada patieksite pribloškiamą patiekalą.

100 % natūralios anglys (neturinčios cheminių priedų, kvapo arba skonio stipriklių) gaminamos Europoje iš medžio atliekų arba medžių, užaugintų tvariuose miškuose. Kaskart nukirtus medį, jo vietoje pasodinamas naujas. Itin stambūs gabalėliai dega lėta, neišskiria nepageidaujamų dūmų ir, priešingai nei daugelis kitų anglių rūšių, palieka stebėtinai mažai pelenų. Ši fantastiška mediena be priemaišų pasižymi labai ilgu degimo laiku. Ši savybė praverčia gaminant maistą žemoje temperatūroje.



Charcoal Starters Anglių uždegikliai

Negaiškite laiko ir anglis Big Green Egg kepsninėje uždekite naudodami specialius uždegiklius. Su uždegikliais, sudėtyje neturinčiais degių 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 11,00

Charcoal EGGniter Degiklis EGGniter su butanu

Naujutėlis prietaisas, nepa-mainomas 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 įkūsite ugnį. Šis degiklis veikia greitai, paprastai ir saugiai. Lai liepsnoja ugnis!

120915 92,00



100% Natural Charcoal 100 % natūralios anglys

Kiekviena maisto gaminimo sesija prasideda nuo tinkamo kuro. Mūsų 100 % natūralios anglys, turinčios FSC sertifikata, yra būtent tai, ko jums reikia. Big Green Egg anglys gaminamos iš buko ir skroblo medienos, jos pasižymi labai ilgu degimo laiku. Jei norite ryškesnio dūmų aromato, į anglis įmaišykite Big Green Egg medienos skiedrų arba kaladėlių.

Big Green Egg anglys parduodamos 9 ir 4,5 kilogramo maišais. Anglys 4,5 kg maišuose yra šiek tiek smulkesnės. Todėl jos puikiai tinka mažesniems Big Green Egg modeliams.

9 kg 666298 29,00
4,5 kg 666397 15,00



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 išmokssite 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.



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 saują skiedrų ant rusenančių anglių. Galite suderinti abu būdus – viskas priklauso nuo Jūsų skonio. Pagal skonį rinkitės ir medieną: kariją, pekaninę kariją, obelį arba vyšnią. Medienos skiedros puikiai tinka trumpoms rūkinimo sesijoms.

Tūris - 2,9 L		
Karija Pekaninė	113986	11,00
Karija	113993	11,00
Obelis	113962	11,00
Vyšnia	113979	11,00



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. Medienos kaladėlės geriausiai tinka ilgoms rūkinimo sesijoms neaukštoje temperatūroje.

Tūris - 9 L		
Obelis	114617	33,00
Karija	114624	25,00
Algarobas	114631	25,00



Wooden Grilling Planks Medžio lentelės kepti

Naudodami mūsų lenteles pakylėsite patiekalus į neregėtas aukštumas. Išdėliokite ingredientus ant (vandenyje išmirkytas) 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. Medžio lenteles kepsninei galima panaudoti kelis kartus.

Kedras - 2x		
28 cm	116307	17,00
Alksnis - 2x		
28 cm	116291	17,00



Obelis



Žuviai, kiaulienai ir paukštiečiai, 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 plėšyčiai kiaulienai ir krūtininei rūkinti.

Patarimas: lentelės kepsninei taip pat puikiai tinka vaisiams, grybams, anties krūtinėlei arba įvairioms žuvims gaminti.



Pradėkime... Medžio lentelės kepti

Lašišos „saldainiukai“, kepti ant kedro lentelės

Išeis 10 gabalėlių

INGREDIENTAI

400 g lašišos filė be odos
2 laiškinių svogūnų
1 raudona aitrioji paprika
1/3 žaliosios citrinos
2 kalendrų šakelės
100 ml sojų padažo
1 a. š. vasabio
10 gabalėlių marinuoto imbiero
1 v. š. japoniško majonezo

PRIEDAI

Medžio lentelės kepti (kedro)
Nerūdijančio plieno grotelės
Momentinis skaitmeninis termometras

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

1. Lašišos filė padalykite į 10 panašaus dydžio kubelių. Laiškinius svogūnus susmulkinkite plonais žiedais. Pašalinkite aitriosios paprikos kotelį ir sėklas, o minkštimą supjaustykite plonais žiedais. Žaliąją citriną supjaustykite riekelėmis. Nuskabykite 1 kalendros šakelės lapelius ir smulkiai sukapokite.

2. Paruoškite marinatą: sumaišykite sojų padažą ir vasabj. Atidėkite į šalį po 10 lai-

šišos kubelių į marinatą ir laikykite šaldytuve 2 valandas.

GAMINIMAS

1. 30 min. pamirkykite medinę lentelę vandenyje. Uždekite Big Green Egg kepsninėje anglis ir įdėję grotelės įkaitinkite iki 170 °C.

2. Nusausinkite lentelę ir ant jos išdėliokite lašišos kubelius. Lentelę uždėkite ant grotelių ir uždarykite Big Green Egg dangtį. Rūpinkite lašišą 8–10 min., kol temperatūra žuvies viduje pasieks 55 °C. Temperatūrą galite pamatuoti momentiniu skaitmeniniu termometru. Tuo tarpu nuskabykite kitos kalendros šakelės lapelius ir supjaustykite plonomis juostelėmis. Nusunkite marinuoto imbiero gabalėlius.

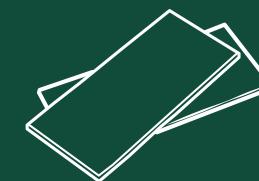
3. Išimkite medinę lentelę iš Big Green Egg kepsninės ir aptepkite lašišą majonezu. Patiekite apibarstę aitriosiomis paprikomis, laiškinių česnakais, marinuotu imbieru ir kalendromis.

Medžio lentelės kepsninei: du būdai jas panaudoti

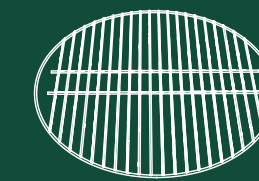
Virimas ir gaminimas garuose: vandenyje išmirkytas lenteles drauge su ingredientu uždėkite ant grotelių. Įkaitusioje kepsninėje lentelės skleis garus ir gaminamas ingredientas įsigers saldaus kedro aromato.

Rūkinimas ir kepinimas: vandenyje išmirkytą lentelę išdžiovinkite uždėję ant kepsninės grotelių ir tik tada ant jos dėkite gaminamą ingredientą. Kedro mediena apačioje apdegs, ir Jūsų maistas įgaus malonaus dūmų aromato.

Reikalingi priedai



Medžio lentelės kepti



Nerūdijančio plieno
grotelės



Būgnininkas virtuvėje

Interviu
Cesar Zuiderwijk

Cesaris Zuiderwijkas visiems pažįstamas kaip būgnininkas iš Golden Earring – legendinės tarptautinio pripažinimo sulaukusios olandų grupės. Tačiau daug kas nežino, kad jis yra ir labai geras virėjas. Ir, kai tik pasitaiko proga, jis gamina Big Green Egg kepsninėje.

Tekstai Caroline Ludwig
Nuotraukos Femque Schook

Nors visi penki jo motinos broliai prekiaavo maisto produktais, meilė maistui gimė ne namuose. „Nami niekada netrūko sutežusių virtų daržovių, – juokauja Cesaris Zuiderwijkas. – Motina visada gamino tik iš paprasčiausių receptų knygų. Palūškėkit, vieną jų vis dar turiu.“ Paaiškėja, kad Zuiderwijkas – dar ir kolekcininkas, sukaukęs šimtus receptų knygų.

Maisto ruošimo pamokos restorane Golden Duck

Nevadinkite to aistra – Cesaris nemėgsta skambių frazių. Jam maisto gaminimas – praktiškas užsiėmimas. „Tiesiog noriu valgyti gerą maistą, o sukietis virtuvėje turi būti smagu.“ Bet, pasak draugo ir Michelin žvaigždute įvertinto šefo Henko Savelbergo, Cesaris – labai geras virėjas, ypač kai gamina maistą Big Green Egg kepsninėje. Jo pasišventimą geram maistui pakurstė sūnaus Caspero gimimas prieš 35 metus. „Iki tol tik grojau ir leidau laiką baruose. Bet tapęs tėvu pradėjau domėtis sveiku maistu. Ekologiškuose turgeliuose įsigydavau vaisių bei daržovių ir stodavau prie puodų virtuvėje.“ Labiausiai jam patinka aštrūs valgiai: indiški, indonezietiški, iš Pietų Amerikos. Taip pat patinka pačiam juos gaminti. „Aštuntajame dešimtmetyje, koncertinio turo su Golden Earring metu, atradau Golden Duck – kinų restoraną Londone. Kaipmat jį pamėgau ir reguliariai lankiausi tada, kai gyvenau Londone. Vėliau Golden Duck restoranas atvėrė duris Nyderlanduose, Šveningene. Su tuo pačiu meniu ir identišku interjeru. Neilgai trukus išsiaiškinau, kad ten dirbo tas pats šefas kaip ir londoniškiame restorane. Paprašiau jo, kad mane ir kelis draugus pamokyty gaminti maistą.“ Cesaris išsitraukia valgiaraštį ir pradeda su pasitenkinimu skaityti: „Blynėliai su antiena, sezamu pagardintos krevetės, žuvis baltojo vyno padaže. Išmokau gaminti visus patiekalus iš valgiaraščio. Tai buvo Pekino, Kantono ir Sičuanu virtuvių mišinys. Pažvelkite, sriuba su vontonais – vien apie ją pagalvojus seilės kaupiasi.“



Gurmanų grupė

Pasirodo, ir kiti Golden Earring grupės nariai yra gurmanai. „George'as (Kooymansas, gitaristas – red. past.) yra geras virėjas, mes visi keturi daug kartų drauge vakarieniavome. Kartą išsiruošėme į ilgą koncertinį turą po JAV, apšildėme grupę The Who. Anksti baigdavome koncertuoti ir nueidavome kur nors pavakarieniauti. Kiekvieną kartą telefonų knygoje paieškodavome, ar tame mieste yra Benihana – tinklinis japonų restoranas. Sašimiai, sušiai, tepanjaki – anuomet Nyderlanduose tokių dalykų nebuvo. Žmonės dažnai mano, jog muzikantai valgo tik greitąjį maistą, bet taip toli gražu nėra.“ Su Henku Savelbergu Zuiderwijkas susipažino prieš dvidešimt metų. Juodu drauge taip pat lankė maisto gaminimo pamokas ir abu iki šiol priklauso maisto gaminimo klubui. „Mano galva, visi jo ruošti žuvų patiekalai yra fantastiški. Beje, vakar kaip tik gaminau buljabetesą pagal jo receptą.“

Duka ir daugybė stiklainių

Sodas prie jo namų Barlė-Nasau mieste, prie sienos su Belgija, – tikra Big Green Egg karalija. Kad išvardytų visas turimas kepsnines, tenka paskaičiuoti. „E, Barlėje turiu MiniMax, Large ir XL, o mūsų buto Hagoje terasoje stovi Small modelis, taip pat rūsyje laikome Mini – ją vežamės į iškylas.“ Zuiderwijkui gaminant patinka naudoti paties pasigaminatus prieskonių mišinius ir sultinius. „Barlėje turiu daržą, ten auginu daržoves garnyrams. Taip pat turiu daug stiklainių namie mairuotų daržovių ir naminio pomidorų padažo. Paragaukite – tai duka, riešutinis pagardas, populiarus Šiaurės Afrikoje. Taip pat visada pats verdu daržovių sultinį. Kai būna medžioklės sezonas, mėgstu gaminti žvėrieną: elnienos nugarinę su kaulu arba šerno šonkauliukus. Vienas draugas augina Bresu vištas. Šiuo metu projektuojau grotelių laikiklį, kuriam panaudosiu būgnų stovą.“ Geresnės dviejų didžiųjų Zuiderwijko meilių samplaikos turbūt neįmanoma įsivaizduoti.



GRUPĖ THE STONES

„Nuostabi, nekomplikuota. Buvau jų koncerte Gelredome stadione. Vyrukai su amžiumi tik gerėja. Jie buvo atsipalaidavę ir labai draugiški.“

VYNAS LA VIALLA

„Apdovanojimus pelnantys vynai iš italų vynuės Fattoria La Violla. Dideliame ūkyje greta Areco (Toskana) gaminamo puikūs biodinaminiai vynai, pavyzdžiui, kįntis ir vermentinas, taip pat kiti nuostabūs gėrimai. Jų galima užsisakyti internetu!“

RECEPTŲ KNYGA LES DINERS DE GALA

„Mano mėgstamiausia receptų knyga – tai Salvadoro Dali Les Diners de Gala. Šis menininkas man patinka nuo pat jaunumės. Gražiai iliustruotoje knygoje pateikiami receptai patiekalų, kuriuos jis su savo mūza Gala patiekdavo ekstravagantiškų vakarienių metu.“



*Net ir sulaukęs pensinio amžiaus
Henkas Savelbergas nestokoja
ambicijų*

Henko Savelbergo metai Tailande



Prieš penkerius metus Henkas Savelbergas ryžosi didelėms permainoms. Didžiuliame Bankoko metropolijoje jis atidarė naują restoraną, kuriame kliovėsi laiko patikrintu receptu: prabangūs prancūziški patiekalai iš olandiškų produktų. Nors šią vasarą sulaukė pensinio amžiaus, Michelin žvaigždute įvertintas šefas nesiruošia nutraukti karjeros.

40 metų dirbęs įvairiuose restoranuose, 2014 m. jis atsisveikino su Nyderlandais. 25 metus vadovavęs savo vardu pramintam restoranui Vorburge, jis pats savo akimis įsitikino, kad Michelin žvaigždutėmis įvertintų restoranų rinka traukiasi. Užsitarnavęs net keturias žvaigžduotes, Savelbergas nusprendė pradėti naują nuotykių Tailande. Bankoko ambasadų rajone jis atidarė restoraną Savelberg Thailand, drauge išsivežęs porą olandų šefų ir savo Big Green Egg kepsnines.

Kultūriniai skirtumai

Žvelgiant atgalios, tampa aišku, kad jis tai padarė pačiu laiku. „Per pastaruosius kelerius metus Bankokas virto tikra kulinarijos meka. Atvykau pačiu tinkamiausiu metu. Žinoma, jau žinojau, kad Michelin ruošiasi išleisti Azijos šalių gidą. Tai gi, labai norėjau pelnyti žvaigždutę.“ Tą jis ir padarė – pačiame pirmajame Michelin Asia 2018 gide Savelbergui buvo įteiktas taip trokštamas apdovanojimas. Tada jis pastebėjo išaugusį visuomenės susidomėjimą geru maistu. „Iš pradžių daugmaž pusė mūsų restorano svečių buvo iš Europos, likusieji – azijiečiai. Dabar azijiečių apsilanko kur kas daugiau; dauguma jų – turtingi tailandiečiai.“ Netrukus jis perprato azijietišką restoranų kultūrą. „Tailandiečiai – puikūs darbuotojai, bet privalai su jais elgtis labai gražiai, antraip jie paprasčiausiai viską mes ir išeis.“ Savelbergas pasakoja apie restorano svečių elgesį: „Jie pavalgo gana greitai ir visą vakarą praleidžia sulindę į telefonus. Kiekvienas patiekalas kuo kruopščiausiai nufotografuojamas, be to, visi pageidauja nusifotografuoti ir su manimi. Dažnai vienam asmeniui skirtą aštuonių patiekalų vakarienę jie užsisako dviem ir viską pasidalija. Taip pat įprasta patiems į restoraną atsinešti butelį vyno.“

Prancūziški patiekalai iš olandiškų produktų

Dabar Bankoke gurmanai gali rinktis iš 27 Michelin žvaigždutėmis pažymėtų restoranų. Penki jų pelnė po dvi žvaigžduotes, įskaitant prancūzišką Le Normandie, įsikūrusį viešbutyje Mandarin Oriental, ir restoraną Mezzaluna, esantį viešbutyje LeBua, kuriame šefas Ryukis Kawasakis tiekia japoniškai prancūziškus valgius. Savelbergas savo patiekalams taip pat įkvėpimo ieško prancūzų virtuvėje. „Daug veršienos ir žuvies patiekalų – čia jie labai mėgstami. Šiuo metu eksperimentuoju su čibrioliaukėmis, čia jos vis dar nežinomos. Visas žuvis: jūrų liežuvius, jūrų velnius, norveginius omarus ir olandiškas krevetes, – tiekia įmonė Holland Vis.“ Valgiaraštyje, savaime suprantama, yra ir firminis jo patiekalas – grotelių žymėmis pagražintas otas. „Daržoves perkame vietos turguje. Jų kokybė ir pasirinkimas tik gerėja. Naudojame ir vietines gėrybes: į salotas ir padažus dedame žaliųjų mangų, lėkštes puošiame valgomomis atogrąžų gelėmis.“

Kepimas ant grotelių pagal Cesarį

Henkas Savelbergas dar restorane Vorburge gamino maistą Big Green Egg kepsninėje. Virtuvėje Tailande turi dvi: XLarge ir Mini. Jose kepa nemažai patiekalų.



Dar viena svajonė

Nors šią vasarą Savelbergui sueina 67 metai, jis neketina sustoti. „Kol būsiu sveikas, tol dirbsiu. Aš noriu dirbti. Bankoke dirbu šešias dienas per savaitę. Sekmadieniais pasportuoju ir kur nors užkandu. Be to, du kartus per savaitę darau treniruotes su asmeniniu treneriu.“ Penkerius metus puoselėjęs restoraną ambasadų rajone, visai šalia Nyderlandų ambasados, jis artimiausiu metu nusiteikęs persikelti į kitą vietą Tailando sostinėje. Ten Savelbergas viliasi įgyvendinti kitą didelę svajonę: gauti antrą žvaigždutę. „Manau, būtų nuostabu. – Ir lakoniškai priduria: – Pagyvensim – pamatysim.“



Henko mėgstamiausieji

Šefas – Casas Spijkersas

„Casas Spijkersas – olandų legenda. Jis man buvo draugas ir pavyzdys. Martinas Kruithofas iš De Lindehof – taip pat fantastiškas šefas.“

Vynas – burgundiškas

„Butelis gero burgundiško vyno iš Gevrey-Chambertin! Visada patarimo kreipiuosi į someljė. Man burgundiškas vynas labiausiai patinka su Bresio vištiena arba karveliais.“

Atostogų kryptis – kruizas

„Mano nuomone, kruizai – labai patogus būdas keliauti. Man patinka dideliais laivais plaukioti po Viduržemio jūrą. Kaip malonu ryte pabusti ir išvysti vandenyną. Geriausias viešbučių tinklas – Four Seasons; jų viešbutis Makao buvo itin prabangus, o kaina – prieinama.“

Transporto priemonė – dviratis VanMoof

„Kasmet savaitę važinėju dviračiu po Nyderlandus, keliaudamas iš vieno restorano į kitą. Anksčiau kiekvieną sekmadienį numindavau po 100 kilometrų. Hagoje turiu VanMoof firmos dviratį. Tai elektrinis dviratis, bet varikliukas nepastebimai paslėptas. Dviratį net galiu užrakinti mobiliuoju telefonu.“

Stiliaus favoritai – Boss ir Dr. Martens

„Aš ištikimas Boss drabužių gerbėjas, jie visada puikiai tinka. Kadangi nemėgstu apsipirkinėti, drabužių užsiperku daug vienu ypu. Kalbant apie avalynę, visada aviu Dr. Martens batus. Kiekvieną dieną daug valandų praleidžiu ant kojų, todėl batai turi būti patogūs.“

BANKOKO GERIAUSIEJI

Sekmadienį, poilsio dieną, Henkas Savelbergas tyrinėja Bankoką ir visada nueina kur nors pavalgyti. Jo manymu, būtina aplankyti šias vietas ir paragauti vietinių skanumynų. Štai jo rekomendacijos.

Gatvės maistas

„Bankokas – tikra gatvės maisto valhala. Mano galva, skaniausias patiekalas – makaronų sriuba. Jos galima rasti su jautiena, vištiena arba antiena; ji paruošiama daugybe skirtingų būdų. Visada prašau tailandiečių, kad pagamintų ją pagal mano skonį. Nors riebi kiaulienos papilvė dieviškai skani, stengiuosi jos vengti, nes ji nėra labai palanki sveikatai.“

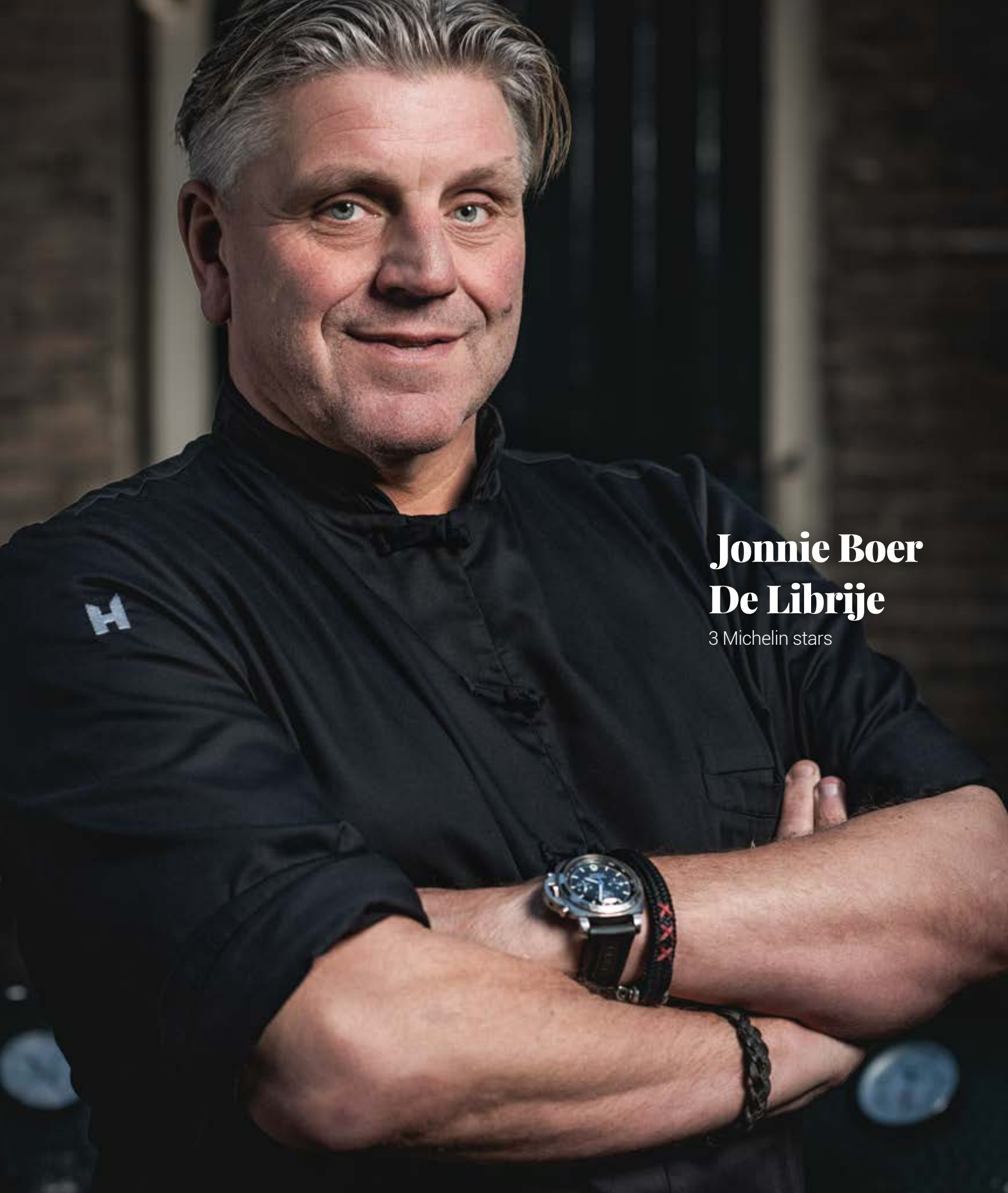
Chatuchak turgus

„Daugumoje Bankoko metro stotelių yra maisto turgavietės su baru ir gyva muzika. Taip pat galima skaniai pavalgyti prekybos centruose. Nors ten brangiau, būna daugiau ekologiško maisto. Chatuchak turgus milžiniškas, jame galima rasti visko – nuo naminių gyvūnų iki porceliano dirbinių. Ten taip pat geras maisto pasirinkimas.“

Kinų rajonas

„Tiesiog būtina nueiti pavalgyti į kinų rajoną. Jis vadinamas Yaowarat. Bankoke įsikūrusi gausiausia kinų bendruomenė už Kinijos ribų. Aromatai, spalvos ir skoniai ten fantastiški. Vakaris gatvės virsta turgavietėmis po atviru dangumi, kur didžiulėse keptuvėse čirška įvairiausi gardumynai.“





Jonnie Boer De Librije

3 Michelin stars

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.



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 kartele dar aukščiau, padidinti kepimo plotą arba palengvinti maisto ruošą? Tuomet rinkitės tinkamus priedus iš didžiulės mūsų kolekcijos.



Nehereikės papildomų rankų.



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 35,00



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 26,00



Stainless Steel Tool Set Nerūdijančio plieno įrankių rinkinys

Rinkinys	116901	98,00
Žnyplės	116871	38,00
Mentelė	116888	33,00
Šepetėlis	116895	28,00



Silicone Tipped Tongs Silikonu dengtos žnyplės

40 cm	116864	33,00
30 cm	116857	26,00



Cast Iron Grid Lifter Ketaus grotelių kėliklis

Nuleiskite grotelių kėliklį, pasukite ketvirtį rato, užspauskite ir pakelkite. Išimti sunkias įkaitusias ketaus grotelles 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.

127341 36,00



Grid Gripper Grotelių gnybtai

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

118370 28,00

Naudingiausi virtuvės įrankiai



Measuring Cups Matavimo šaukštai

4x 119551 40,00

Knife Set Peilių rinkinys

117687 100,00

Teak Cutting Board Pjaustymo lentelė iš tikmedžio

120632 75,00

Kitchen Shears Virtuvės žirkklės

120106 20,00

Bamboo Skewers Bambukiniai iešmai

25 cm - 25x 117465 5,00

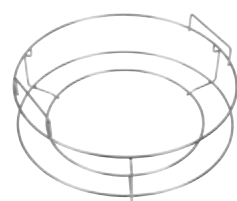




convEGGtor®
convEGGtor laikiklis

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	209,00	MiniMax	116604	87,00
Large	401021	125,00	Small	401045	90,00
Medium	401038	115,00	Mini	114341	65,00



convEGGtor Basket
convEGGtor krepšelis

PATARIMAS! ConvEGGtor krepšelis – tai kėliklis. Naudokite jį convEGGtor laikikliui į kepsninę įdėti arba iš jos išimti – paprastai, greitai, saugiai. ConvEGGtor krepšelis – EGGspander sistemos sudedamoji dalis. Daugiau informacijos rasite 26 puslapyje.

2XL	119735	125,00	Large	120724	72,00
XLarge	121196	130,00	Medium	127242	70,00



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	160,00	Medium, MiniMax, Small		
Large	401014	95,00	401007		75,00



Cast Iron Grid
Ketaus grotelės

Ruošiatės savo Big Green Egg kepsninėje kepti ant grotelių? Ketaus grotelės – nepamainomas priedas. Tik kepanant ant jų pavyks maistą papuošti dailiomis grotelių žymėmis. Ant ketaus grotelių iškeptas maistas ne tik gražiai atrodo, bet ir pasižymi ryškesniu aromatu, spalva ir skoniu. Ketus lengviau ir greičiau įkaista, ilgiau išlaiko karštį ir tolygiau jį skleidžia. Be to, tai patvari medžiaga, iš kurios pagaminti daiktai tarnaus visą gyvenimą ir bus labai lengvai prižiūrimi.

Large	122957	97,00	MiniMax	122971	75,00
Medium	126405	85,00	Small		



Half Cast Iron 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 apskrudęs išorėje, ypatingai sultingas viduje. Pusė paviršiaus ploto, bet pilnas skonis.

XLarge	121233	65,00
Large	120786	53,00



Half convEGGtor Stone
Pusapvalis convEGGtor akmuo

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

2XL	120960	125,00	Large	121035	50,00
XLarge	121820	65,00	Medium	127273	42,00



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 sklindžius. Negana to, ši ketaus plokštė užima tik pusę Big Green Egg kepsninės kepimo ploto, todėl liks vietos kitiems produktams ant grotelių kepti.

XLarge	122995	130,00	Large	122988	85,00
--------	--------	--------	-------	--------	-------



Half Perforated 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	47,00
Large	120717	42,00

Šefo favoritas



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 rantiyta plokštė – tobula pora. Šiuo atveju plokštę galima naudoti kaip keptuvės dangtį.

2XL, XLarge, Large		Nuo šiol tinka ir MiniMax modeliui.
Ø36 cm	118233 92,00	Ø27 cm 120144 65,00



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 iškepti. Ant šių grotelių taip pat galite kepti kebabus arba šašlykus. Viskas priklauso tik nuo jūsų norų!

Large	700485 165,00
-------	---------------



Cast Iron Plancha Rantiyta ketaus plokštė

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

2XL, XLarge, Large		Nuo šiol tinka ir MiniMax modeliui.
Ø35 cm	117656 85,00	Ø26 cm 120137 65,00



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. Ketinate prikaistuvį naudoti EGG kepsninėje? Nepamirškite nuimti šepetėlio.

2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small	
Ø 12 cm	117663 43,00



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 negilį keptuvę arba kepimo formą pyragams ir desertams. Galima rinktis iš apvalaus arba ovalaus ketaus puodo.

Ovalus - 5.2 L:	2XL, XLarge, Large
35cm	117670 230,00

Apvalus - 4 L:	2XL, XLarge, Large
Ø23 cm	117045 145,00



Cast Iron Dutch Oven Ketaus indas

Šis universalus ketaus puodas 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 110,00



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 convEGGtor Basket grotelėmis. Pasiruošę kepti?

XLarge, Large	
Ø40 cm	120779 95,00



Fire Bowl Anglių krepšeliai Fire Bowls

Kaip iš atvėsusios Big Green Egg kepsninės pašalinti pelenus nepridarant netvarkos ir neišsipurvinant 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! 2XL ir XL dydžio anglių krepšeliai Fire Bowls padalyti į du skyrelius, taip pritaikant dviem Big Green Egg kepsninės zonoms.

2XL	122698	370,00	Medium	122667	130,00
XLarge	122681	300,00	MiniMax	122650	105,00
Large	122674	255,00			





EXACTLY THE RIGHT TEMPERATURE SECURES THE ULTIMATE FLAVOUR



**Instant Read Thermometer
Momentinis termometras**

Norite pusžalio ar vidutiniškai kepto kepsnio? Big Green Egg momentinis termometras taip tiksliai matuoja temperatūrą, kad kepančią 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 būdu. Parduodamas su patogiu dėklu.

119575 176,00



**Instant Read Thermometer with Bottle Opener
Momentinis termometras su butelių atidarytuvu**

Big Green Egg savininkui laikas labai svarbus. Kovoje su neiškepusiais arba perkepusiais produktais pasikliaukite (slaptuoju) ginklu – Big Green Egg momentiniu termometru. Vos per keturias sekundes sužinosite tikslią mėsos, žuvies arba paukštienos temperatūrą. Kokia turėtų būti avies kumpio temperatūra? Užmeskite akį į lentelę su rekomenduojamomis temperatūromis kitoje pusėje. Tobulumas – ranka pasiekiamas. Gal metas atsigerti užsitarnauto alaus? Termometrą galima naudoti ir kaip butelių atidarytuvą.

127150 55,00



**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 45,00



**Dual Probe Remote Thermometer
Dvigubas nuotolinis termometras**

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

116383 153,00



**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 tiksloje 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 kepinų statistiką. EGG Genius programėlė yra anglų kalba.

121059 320,00



Išplėskite EGG Genius galimybes papildomais priedais:

Papildydami EGG Genius priedais galėsite stebėti kelių vienu metu Big Green Egg kepsninėje kepančių mėsos patiekalų temperatūrą. Vienu metu galite prijungti iki trijų daviklių! Papildomus daviklius su Y formos laidu galima įsigyti atskirai.

Papildomas daviklis
121363 45,00

Papildomas Y formos laidas
121387 20,00

Reikia paruoštuko?

Žemiau rasite lentelę su rekomenduojamomis temperatūromis.

Jautiena, iškepta vidutiniškai,	52/54 °C
Aviena, iškepa vidutiniškai,	60/62 °C
Veršiena, iškepta vidutiniškai,	52/55 °C
Kiaulienos filė	70 °C
Paukštiena	72/75 °C
Balta žuvis	65 °C
Lašiša	50/52 °C

PATARIMAI:

- Temperatūrą visada matuokite stambiausioje mėsos arba žuvies vietoje
- Stenkitės nepataikyti į kaulą, nes jo temperatūra bus kitokia nei mėsos
- Turėkite omenyje, kad iškepusios mėsos temperatūra iki patiekiant padidės dar 2–3 °C



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 46,00



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 22,00



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 32,00



Chef's Flavor Injector Virėjo pagardų švirkštas

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

119537 51,00



Meat Claws Šakės mėšai

Susmeikite šakes mėšai 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 mėšai greitai susmulkins mėsą. Jas galima naudoti kaskart kepančioms stambesnioms mėsos gabalams.

Rinkinys 114099 32,00



Pigtail Meat Flipper Kabliukas mėšai apversti

Ugnies upes perbristume, kad tik gautume Big Green Egg kabliuką mėšai 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 42,00



Flexible Skewers Lankstūs iešmai FireWire

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

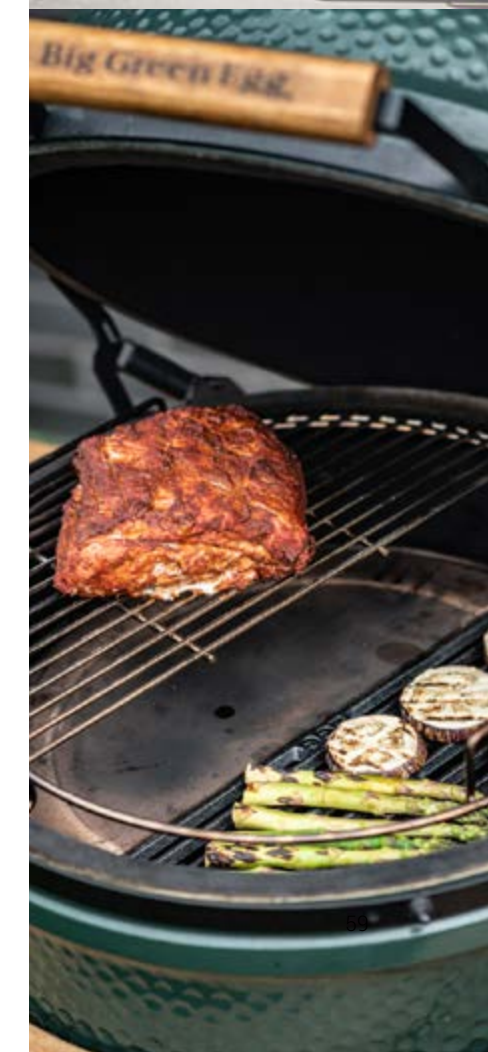
68 cm - 2x 201348 40,00



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 115,00





Ceramic Poultry Roaster Vertikalus keraminis paukštienos laikiklis

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

Vištai	119766	26,00
Kalakutui	119773	37,00



Vertical Poultry Roaster Vertikalūs paukštienos laikikliai

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

Vištai	117458	26,00
Kalakutui	117441	36,00



Ribs and Roasting Rack Grotelės šonkauliukams ir mėsai

Šios daigafuncės 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 grotelės.

2XL, XLarge, Large	117564	55,00
Medium, Small	117557	42,00



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	26,00
Rectangular	35 x 26 cm	117397	33,00



Disposable Drip Pans Vienkartinės skysčių surinkimo talpos

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

XLarge - 5x	120892	22,00	Medium, MiniMax,
Large - 5x	120885	17,00	Small - 5x 120878 11,00



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	23,00
-----	--------	-------



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 prižiūrime 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	119490	38,00
XLarge		
Large	119506	25,00
Medium		
MiniMax		
Small	119513	20,00
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	43,00
----------------------------	--------	-------



Grid Cleaner Grotelių šveitiklis

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

201324	48,00
--------	-------



SpeediClean™ Long handle Scrubber SpeediClean™ šveitiklis ilga rankena

Turėdami šį ypač ilgą valymo įrankį, pagamintą iš natūralių medienos plaušų, galėsite pamiršti vis išbyrančius metalinius šerelius. Tai aplinkai draugiškas ir karščiui atsparus šveitiklis su ilga rankena. Prireikus išvalyti Big Green Egg kepsninę, neberekės laukti, kol ji atvės.

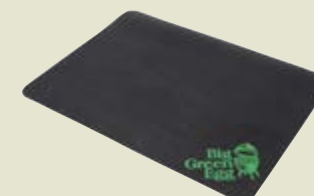
	127129	31,00
2x atsarginės šveitiklio galvutės	127143	16,00



SpeediClean™ Dual Brush Scrubber SpeediClean™ šveitiklis su dviem galvutėmis

Nepamirštamo vakaro su Big Green Egg kepsnine prisiminimai: grotelės, aplipusios riebalais, ir mocarelos likučiai ant kepimo akmens. SpeediClean įrankis su dviem galvutėmis padės dvigubai sutrumpinti valymo laiką ir pasiekti dukart įspūdingesnių valymo rezultatų. Papildoma nauda: įrankis pagamintas iš natūralių medienos plaušų, todėl galėsite pamiršti metalinius šerelius ant grotelių.

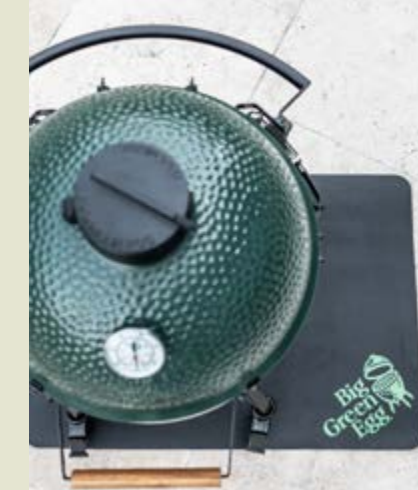
	127136	29,00
2x atsarginės šveitiklio galvutės	127143	16,00



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	65,00
-----------	--------	-------



Sukurtas tiems, kurių geras skonis.



Big Green Egg 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 neprikaištingai tinka kiekvienai Big Green Egg kepsninei. Stilingas juodos spalvos apdangalas su lengvai atpažįstamu Big Green Egg logotipu tinka bet kuriai EGG kepsninei.



KEPSNINIŲ APDANGALAI	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	

126511	55,00
126528	105,00
126467	115,00
126450	120,00
126474	165,00
126498	150,00
126504	70,00
126535	140,00



Atsarginės Dalys



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	95,00
5 cm	117236	55,00



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	113726	53,00	Medium, MiniMax, Small, Mini	113733	50,00
---------------------	--------	-------	------------------------------	--------	-------

* Tarpiklio rinkinys 2XL kepsninei reikalingi du.



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	373,00	MiniMax	103055	40,00
XLarge	112644	130,00			
Large	103055	40,00	Small		
Medium	103062	25,00	Mini	103079	25,00



Dome Dangtis su kaminu

Keraminis gaubtas su kaminu, kurį dėl spyruoklių lengva atidaryti ir uždaryti. Keramika pasižymi 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	1570,00	MiniMax	401144	236,00
XLarge	112668	580,00	Small		
Large	401120	340,00	Mini	112224	190,00
Medium	401137	270,00			



Fire ring Ugnies žiedas

Jis dedamas ant ugniadėžės. Tai pagrindas convEGGtoriumui ir kepimo grotelėms.

2XL	120977	525,00	Medium	401243	150,00
XXL	114457	960,00	MiniMax	115607	86,00
XLarge	401212	335,00	Small	401250	92,00
Large	401229	195,00	Mini	112194	65,00



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 dvifunkcinis metalinis gaubtas ir traukos anga būna atidaryti.

2XL	120984	770,00	Medium	401182	235,00
XXL	114440	1020,00	MiniMax	115591	100,00
XLarge	112637	373,00	Small	401199	155,00
Large	401175	250,00	Mini	112187	78,00



Base Pagrindas

Patvari karščiui atspari keramika. Glazūra netrupa ir neblunka.

2XL	120946	1960,00	Medium	401083	575,00
XXL	114426	2320,00	MiniMax	115577	373,00
XLarge	112620	990,00	Small	401090	440,00
Large	401076	715,00	Mini	401106	240,00



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 98,00	117854 85,00



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 regulatoriaus skėtis. Dangtelį nuo lietaus galima naudoti tik drauge su rEGGulator regulatoriumi.

2XL, XLarge, Large, Medium	MiniMax, Small
120748 40,00	121042 37,00



Band Assembly Kit

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

2XL	121271	353,00	MiniMax	126870	190,00
XLarge	117908	295,00	Small		
Large	117984	220,00			
Medium	120021	208,00	Mini	117922	140,00



Tinka tik Large
modelio kepsninėms
126931 395,00

Atnaujinkite savo Big Green Egg

Vėl kaip nauja



REGGULATOR DANGTELIS
Patentuotas rEGGulator dangtelis labai tikslus ir patogus naudoti, nes turi karščiui atsparią rankenėlę.



ŽIEDO RINKINYS
Patentuota „Easy to lift“ sistema padės lengvu prisilietimu pakelti ir uždaryti keraminį dangtį.



TEMPERATŪROS MATUOKLIS
XL dydžio termometras, kad būtų lengviau stebėti temperatūrą; pagamintas iš dūžiams atsparaus stiklo.



TARPIKLIO RINKINYS
Naujas pažangus tarpiklis, atsparus net didžiausiai temperatūrai.



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 parduvotuvėje adresu fanshop.biggreenegg.eu.



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 79,00

Keliaukime į paplūdimį.



Beach Towel Paplūdimio rankšluostis

666335

Vacu Vin Vakuuminis vyno kamštis

666465

Canvas shopper Drobinis pirkinių krepšys

666687 / 666816



Jaukioms dienoms.

Beanie Megzta kepuraitė

666724

LED Light String LED girlianda

700898

Snow Globe Atlanta Sniego rutulys „Atlanta“

666847

Puzzle Délionė

666366

Mug Enamel Emaliuotas puodelis

39-42 666823
43-46 666830



Mr EGGhead Plush Toy Pliušinis žaislas Mr EGGhead

120991



Apron - Kids Vaikiška prijuostė

Universalus dydis 789054
(iki 12 metų)



Retro Sportsbag Retro stiliaus sportinis krepšys

666342



Round Stamped Aluminum Sign Apvali aliumininė iškaba

123930

Apron Prijuostė

Universalus dydis 126399

Canvas Apron Drobinė prijuostė

Universalus dydis 700492

Baseball Cap Kepurė su snapeliu

Juoda 122254

Salt & Pepper shaker Druskinė ir Pipirinė

122230

Socks Kojinės

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

Mėgstamiausios gerbėjų prekės.





Ruošiatės įkurti
Big Green Egg?
Tinkamai
apsirenkite!



Big Green Egg ir golfas

Pasipuošę specialiai sukurtą Big Green Egg golfo aprangą aikštyne daugiau niekada nesijausite kaip naujokas. Išsirinkite mėgstamiausio rašto marškinėlius su apykakle ir derančius šortus, o visa tai papildykite aksesuarais, kurie tikrai neliks nepastebėti golfo aikštyne.

fanshop.biggreenegg.eu





Informacija

Idėja, dizainas ir įgyvendinimas
Big Green Egg Europe B.V.

Leidyba
Manon van Dijk, Eline Spruit

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

Receptai
Michèl Lamberbon, Leonard Elenbaas, Ralph de Kok

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

BIGGREENEGG.EU



Autorinės teisės © 2021 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 asmeninę 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. LTV1.2021

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

ĮSITRAUKITE Į BIG GREEN EGG BENDRUOMENĘ INTERNETE

#BigGreenEgg #TheEvergreen

Esate naujokas, o gal jau patyręs Big Green Egg entuziastas? Tapkite mūsų bendruomenės nariu ir niekada nepraleiskite naujienų, taip pat įkvepiančių tinklaraščio įrašų. Atskirkite gardžiausius receptus – nuo lengvų iki sudėtingų; bendraukite su kitais Big Green Egg gerbėjais. Mielai laukiame visų: mėsdžių, žuvų aistraulių, vegetarų, veganų ir fleksitarų ir, žinoma, mažiausių šeimos narių. Sekite mūsų paskyras socialiniuose tinkluose, kad tikrai nieko nepraleistumėte!



BiggreneeggLT

Big Green Egg Lietuva

Big Green Egg Lietuva



Tai yra Big Green Egg

Big Green Egg – populiariausia kamado tipo kepsninė, pagaminta iš geriausios keramikos. Nuo pat 1974 m. kuriame gražius prisiminimus ir toliau tai darysime. Big Green Egg – originalioji kepsninė. **Visada žalia.**