



Big Green Egg®



Kokybiškas Laikas Namuose.



The
Evergreen
Since '74



Gaminių katalogas 2022

14



34



56



22



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 pradžiai
- 10 Septyni skirtingi modeliai

Bekraštės maisto gaminimo galimybės

- 14 Universalioji kamado kepsninė
- 16 Gaminimo būdai ir receptai
- 52 EGGspander sistema

Tikra lauko virtuvė

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

Pradžia su Big Green Egg

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

Iškvėpimas

- 30 Šefai ir Big Green Egg
- 38 Naujos kartos virtuvės šefai
- 42 Žiema. Eime į lauką
- 46 Modus Operandi Knyga

48 Priedai

- 62 Priežiūros patarimai
- 68 Atsarginės dalys
- 71 Nenuostabi gaminti su EGG
- 72 Gerbėjams
- 79 Įsiliekitės į Big Green Egg bendruomenę

55

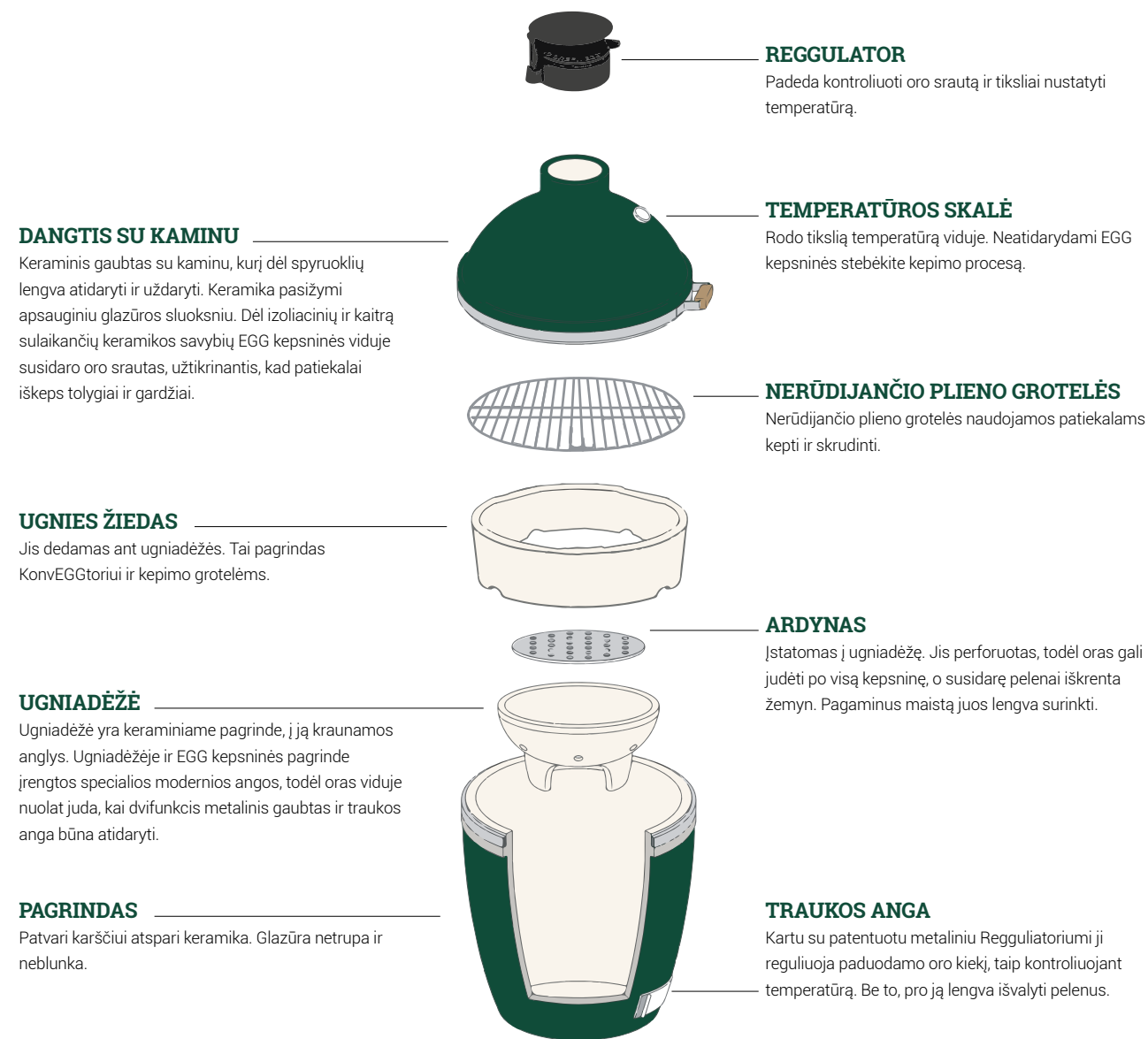


Patarimo kreipkitės į Big Green Egg platintoją!

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



Galimybė tiksliai
reguluoti temperatūrą



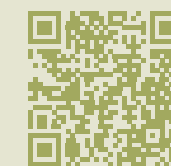
Pagaminta
Amerikoje



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 žuvi, 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)!

Medium
Mėgaukitės
su šeima ir
draugais

Large
Universali
kepsninė
visoms
progoms

MiniMax
Patogus ant
stalo telpantis
modelis

XLarge
Daugiau
niekada
nepritrūksite
vietos

Small
Mažas dydis,
nepriekaištingas
veikimas

2XL
Tobulai
pritaikyta
gausiems
susibūrimams

Mini
Visada
keliaus su
Jumis

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.



Big Green Egg | Laikiklis su integruota rankena | Anglių uždegikliai | Ketaus grotelės
Žarsteklis | convEGGtor | convEGGtor krepšelis | Anglys



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.



Kainas galite rasti mūsų svetainėje.
Skenuokite QR kodą arba apsilankykite
biggreenegg.eu/lt/gaminiu-katalogas

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

Kodas 120939



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



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

Rinkinys pradėti

- 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

Rinkinys 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, 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 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

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! 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
Bendras svoris: 35 kg
Aukštis: 50 cm

Įskaitant EGG Carrier
Kodas 119650

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

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

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

Kodas 117618

EGG Carrier Mini
Kodas 116451

Medium

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

MiniMax

- EGG (įsk. 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 laikiklį
- convEGGtor
- Anglys 4,5Kg
- Anglių uždegikliai
- Žarsteklis

Rinkinys pradėti

Rūkinkite, skrudinkite, gaminkite garuose, kepkite and grotelių.

Nauja diena, naujas patiekalas. Amžinai.



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... Grynai, 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 kepsnine mėgautis tik kelis mėnesius, jei galite ją naudoti 365 dienas per metus? Dėl unikalių karštį 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 bekrastės galimybės – išbandykite viską ir išvaduokite kūrybingumą! Čirškinkite sultingą antrekotą, kepkite žuvį druskos plutoje, traškią duoną ir tobulas picas arba nuostabiai gardų desertą. Ką gaminsite pirmiausia?

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



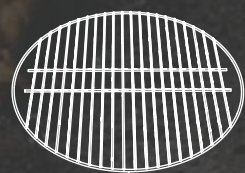
Žiūrėkite mūsų receptų vaizdo įrašus YouTube @Big Green Egg Lietuva

Pradėkime... kepti picas!

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.

50 puslapis



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

Išeis: 4 picos

TEŠLAI

500 g miltų (geriausia itališkų, 00 tipo) + truputis pabarstymui
7 g sausų mielių
290 g vandens
2 v.š. alyvuogių aliejaus
10 g druskos

POMIDORŲ PADAŽUI

1 nedidelis svogūnas
1 česnako skiltelė
200 g vyšninių pomidorų
4 juodosios alyvuogės be kauliukų
4 baziliko lapeliai
2 v.š. alyvuogių aliejaus
2 v.š. kečupo

PRIEDAMS

½ svogūno
16 mini mocarelos kamuolių
32 juodosios alyvuogės be kauliukų
12 v.š. tarkuoto Parmezano sūrio
4 baziliko šakelės

PRIEDAI

Nerūdijančio plieno grotelės
Žalias ketaus puodas
convEGGtor laikiklis
Aliuminė picos ližė
Kompaktiškas picos peilis

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

1. Dubenyje sumaišykite miltus ir mieles tešlai. Supilkite vandenį, alyvuogių aliejų ir pradėkite minkyti. Kai ingredientai gerai susimaišys, įberkite druskos ir minkykite tol, kol tešla taps elastinga ir lengvai formuojama.
2. Tešlą atskirkite į 4 vienodas dalis ir lankstydami suformuokite jas į rutulio formos gabalėlius. Tešlos rutulius dėkite ant pjaustymo lentos, uždenkite plastikine plėvele arba švairiu virtuviniu rankšluosčiu ir palikite bent valandai pakilti.
3. Per tą laiką į Big Green Egg įdėkite nerūdijančio plieno grotelės, uždekite anglis ir įkaitinkite iki 180°C temperatūros. Įsitikinkite, kad savo EGG užpildėte pakankamu kiekiu anglių, nes neužilgo kepsite labai aukštoje temperatūroje. Nulupkite ir susmulkinkite svogūną ir česnaką padažui. Per pusę supjaustykite vyšninius pomidorus ir susmulkinkite alyvuoges. Plonomis juostelėmis supjaustykite baziliko lapelius.

GAMINIMAS

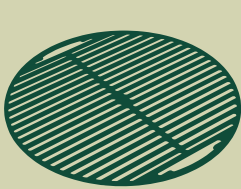
1. Žaliame ketaus puode padažui įkaitinkite alyvuogių aliejų. Berkite svogūną, česnaką ir kepinkite, kol svogūnas taps permatomu.
2. Į svogūnų mišinį įmaišykite kečupą, vyšninius pomidorus, alyvuogių aliejų, baziliką ir palikite padažą 4-5 min. pasitroškinti, po kiekvieno veiksmo uždarykite EGG dangtį.
3. Iš EGG išimkite žalią ketaus puodą ir pomidorų padažą pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais. Leiskite padažui atvėsti. Išimkite grotelės, įdėkite convEGGtor laikiklį ir grąžinkite grotelės. Ant grotelių dėkite kepimo akmenį ir EGG įkaitinkite iki 275-300°C temperatūros. Kepimo akmenį kaitinkite bet 20 min., kad jis tikrai gerai įkaistų.
4. Per tą laiką nulupkite svogūną priedams ir jį supjaustykite plonomis pusmėnulio formos riekelėmis. Mini mocarelos kamuoličius perpjaukite pusiau. Per tą laiką ant dosniai miltais pabarstyto paviršiaus vieną tešlos rutulį iškočiokite iki maždaug 3 mm storio. Kad būtumėte tikri, jog tešla tikrai nepilips, galite prieš kočiodami rutulį apvolioti miltais. Kočiodami tešlą ją vis sukite, kad išgautumėte gražią, apvalią formą. Rankomis suformuokite kiek storesnius picos pado kraštus.
5. Ant picos pado pilkite 4 šaukštus pomidorų padažo ir apvalia šaukšto puse sukamaisiais judesiais paskleiskite. Ant storesnių kraštų padažo netepkite. Ant pomidorų padažo tolygiai paskleiskite ketvirtadalį svogūnų riekelių, 8 per pusę padalintus mini mocarelos kamuoličius ir 8 juodąsias alyvuoges, viską pabarstykite 3 šaukštais tarkuoto parmezano sūrio. Aliuminę picos ližę pabarstykite miltais. Su aliumine picos ližę užkelkite picą ant kepimo akmens, uždenkite EGG dangtį ir picą kepkite apie 8-10 min., kol iškeps ir taps traškia. Per tą laiką iškočiokite antrąjį tešlos rutulį ir ta pačia eiga sudėkite ingredientus. Nuo baziliko šakelės nuplėšykite lapelius.
6. Išimkite picą iš EGG ir pabarstykite ketvirtadaliu baziliko lapelių. Picą kompaktišku picos peiliu supjaustykite riekelėmis ir iškart patiekite. Per tą laiką tokiu pačiu būdu kepkite kitą picą ir vėl ruoškite naują.

Pica Margarita



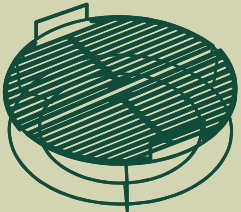
Pradėkime... kepti ant ketaus grotelių

Tobulos grotelių žymės: skirtingais lygiais



Kepimo ant grotelių pagrindai:

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



Kepimas aukštoje temperatūroje:

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

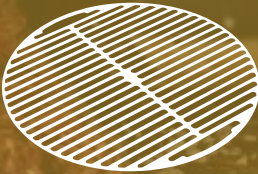
„Atvirkštiniu būdu“ keptas „Côte de boeuf“ (jautienos antrekoto pjautas su kaulu)



Žiūrėkite mūsų receptų vaizdo įrašus YouTube
@Big Green Egg Lietuva

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

Reikalingi priedai



Ketaus grotelės

Išeis: 2 porcijos

INGREDIENTAI

- 1 „côte de boeuf“ kepsnys
- 3 čiobrelės šakelės
- 2 rozmarino šakelės
- 1 v.š. alyvuogių aliejaus
- Pipirų, pagal skonį
- Jūros druskos, pagal skonį
- Alyvuogių aliejaus, patepimui

PRIEDAI

convEGGtor
Nerūdijančio plieno grotelės
Dvigubas nuotolinis termometras
Ketaus grotelės
Momentinis termometras

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

1. Big Green Egg užkurkite anglis ir kepsninę įkaitinkite iki 160°C temperatūros..
2. Dėkite „côte de boeuf“ kepsnį ant darbatalio. Nuo čiobrelės šakelių nuplėšykite lapelius, o nuo rozmarino šakelių nuskabykite spygliukus ir smulkiai supjaustykite. Kepsnį iš abiejų pusių įtrinkite alyvuogių aliejumi ir pagal skonį pabarstykite druska, pipirais bei čiobreliais ir rozmarinu.
3. Įdėkite convEGGtor ir nerūdijančio plieno grotelės, jei reikia – naudokite convEGGtor krepšelį. EGG temperatūra nukris iki 120°C, išlaikykite šią temperatūrą.

GAMINIMAS

1. Dėkite „côte de boeuf“ kepsnį ant grotelių ir į mėsos vidurį įsmeikite dvigubo nuotolinio termometro zondą. Uždenkite EGG dangtį ir nustatykite 47 °C mėsos vidaus termometro temperatūrą.
2. Kai pasieks nustatytą vidaus temperatūrą, išimkite „côte de boeuf“ kepsnį iš EGG.

Lengvai uždenkite aliuminio folija. Išimkite grotelės ir convEGGtor ir į EGG įdėkite ketaus grotelės. Uždenkite EGG dangtį ir EGG temperatūrą įkaitinkite iki 220 °C.

3. Karštas grotelės, naudodamiesi popierinio rankšluosčio gabalėliu, ištepkite saulėgrąžų aliejumi. Dėkite „côte de boeuf“ ant grotelių ir uždenkite EGG dangtį. Kepsnį kepkite apie 2 minutes.
4. Pasukite kepsnį ketvirtadaliu ir kepkite dar 2 minutes, kad išgautumėte gražų grilio raštą. „Côte de boeuf“ apverskite ir kepkite dar 2 x 2 minutes, kol mėsa pasieks 52-55°C vidaus temperatūrą. Lengviausias būdas patikrinti vidaus temperatūrą yra patikrinti su momentiniu termometru, kuris laipsnius parodys per kelias sekundes.
5. Išimkite „côte de boeuf“ kepsnį iš Big Green Egg. Mėsą lengvai uždenkite aliuminio folija ir prieš pjaustydami leiskite 10 minučių pastovėti.

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 dėsitate ingredientus, kad aliejus nepridegtų.

Kepti „Stir-fry“ makaronai su karališkomis krevetėmis



Išeis: 2 porcijos

INGREDIENTAI KARALIŠKOS KREKETĖS

12-16 karališkų krevečių (lengvai lukštenamų)
1 raudona pailga saldžioji paprika
1 raudonasis svogūnas
1 česnako skiltelė
1 svogūno laišką
1 raudonas ispaniškas čili pipiras
100 ml žemės riešutų aliejaus
400 g nevirtų Udon makaronų
2 kalendros šakelės
1 žalią citriną

MARINATAS

1 ½ v.š. austrių padažo
1 ½ v.š. juodojo pupelių padažo
1 ½ v.š. sojos padažo
1 ½ v.š. imbiero padažo

PRIEDAI

ConvEGGtor krepšelis
Anglies plieno Wok keptuvė

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

1. Big Green Egg uždekite anglis ir įdėję convEGGtor krepšį įkaitinkite iki 220°C temperatūros.
2. Per tą laiką sumaišykite visus marinato ingredientus. Karališkąsias krevetes išlukštenkite (lukštus atsidėkite) ir sumaišykite su marinatu.
3. Iš pailgos paprikos išpjaukite kotelį ir minkštimą supjaustykite juostelėmis. Nulupkite raudonąjį svogūną ir supjaustykite pusmėnulio formos riekelėmis. Nulupkite ir plonai supjaustykite česnako skiltelę. Žiedeliais supjaustykite svogūno laišką ir čili pipirą.

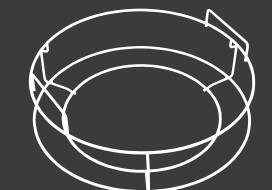
GAMINIMAS

1. Anglies plieno Wok keptuvę dėkite į convEGGtor krepšį ir uždenkite EGG dangtį. Keptuvę kaitinkite kelias minutes, kol gerai įkais.
2. Į keptuvę pilkite žemės riešutų aliejų ir dėkite krevečių lukštus. Uždekite EGG dangtį ir lukštus kepkite apie 2-4 min. – tai aliejui suteiks itin gardaus skonio.
3. Nuimkite keptuvę nuo EGG ir aliejų perkoškite per rėtį. Dėkite keptuvę atgal ir atgal supilkite nukoštą aliejų. Karališkas krevetes išimkite iš marinato ir dėkite į keptuvę (marinatą pasilikite), berkite pipirus, raudonąjį svogūną ir česnaką. Uždenkite EGG dangtį ir kepkite apie 3 min.
4. Atidėtą marinatą pilkite į keptuvę su kitais ingredientais ir dėkite makaronus, svogūnų laiškus ir čili pipirus. Kepkite tol, kol makaronai įkais, nuolat vis pamaišydami mišinį ir po kiekvieno veiksmo uždengdami EGG dangtį.
5. Nuimkite keptuvę nuo EGG. Smulkiai supokite kalendros lapelius ir skiltelėmis supjaustykite žalią citriną. Makaronus dėkite į gražius dubenėlius, papuoškite žaliosios citrinos skiltelėmis ir pabarstykite kalendra.

Reikalingi priedai



Anglies plieno wok
keptuvė



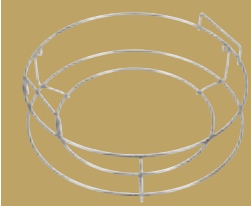
convEGGtor krepšelis

Jūsų EGG tiesiog sukurta Wok keptuvei!

Įstatykite anglies pluošto Wok keptuvę į convEGGtor krepšį, 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



50 puslapis



Žiūrėkite mūsų receptų vaizdo įrašus YouTube @Big Green Egg Lietuva

Lėtai kepta kiaulienos šoninė

Išeis: 4 porcijos

INGREDIENTAI

- 1 kg kiaulienos šoninės be odos
- 2 česnako skiltelės
- 1 čiobrelio šakelė
- 1 rozmarino šakelė
- ½ v.š. stambiai maltų juodųjų pipirų
- 1 v.š. stambios jūros druskos
- 1 a.š. maltų kumino sėklų
- 1 v.š. alyvuogių aliejaus
- 2 lauro lapai

PRIEDAI

- convEGGtor laikiklis
- Apvali skysčių surinkimo talpa
- Nerūdijančio plieno grotelės
- Dvigubas nuotolinis termometras



Patarimas: norėdami pasiekti geriausių rezultatų rūkinant, trumpesnėms sesijoms rinkitės medienos skiedras, o ilgesnėms – medienos kaladėles. Daugiau informacijos apie rūkinimą rasite 34 puslapyje.

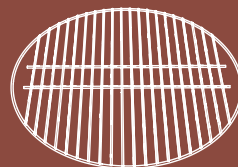
PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

- Į Big Green Egg įdėkite convEGGtor laikiklį, nerūdijančio plieno grotelės, apvalią skysčių surinkimo talpą, užkurkite anglis ir įkaitinkite iki 120°C temperatūros.
- Per tą laiką šoninės riebalų sluoksnyje padarykite kryžminius įpjovimus. Nulupkite ir susmulkinkite česnaką. Nuo čiobrelio ir rozmarino šakelių nulupkite lapelius, spygliukus ir smulkiai supjaustykite. Sumaišykite pipirus su druska ir maltomis kumino sėklomis.
- Visą kiaulienos šoninę gerai ištrinkite alyvuogių aliejumi ir prieskonių mišiniu. Prieskonius kiek įspauskite į mėsą. Ant stalo dėkite mėsą riebalų sluoksniu į viršų. Riebalų sluoksnį pabarstykite druska, česnakais ir žolelėmis, juos taip pat įspausdami į riebalus. Į riebalų sluoksnį įsmeikite lauro lapus.

GAMINIMAS

- Kiaulienos šoninę riebalų sluoksniu į viršų dėkite ant grotelių. Į mėsos vidurį įsmeikite dvigubą nuotolinį termometrą ir uždenkite EGG dangtį. Termometre nustatykite 85°C vidaus temperatūrą. Mėsą kepkite 1½-2 valandas, kol pasieks šią vidaus temperatūrą.
- Lėtai keptą kiaulienos šoninę išimkite iš Big Green Egg ir mėsą supjaustykite gražiomis riekelėmis.

Reikalingi priedai



Nerūdijančio plieno
grotelės



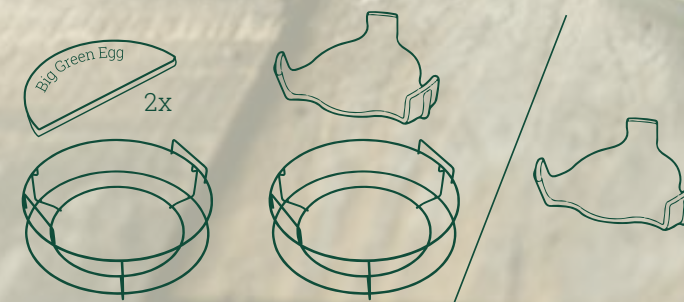
convEGGtor

Pradėkime... gaminti maistą lėtai



Žiūrėkite mūsų receptų vaizdo įrašus YouTube @Big Green Egg Lietuva

Lėtai ir žemoje temperatūroje – kaip gaminti?



Gaminti žemoje temperatūroje labai paprasta – visą darbą padarys laikas, o stulbinami rezultatai priblošk. 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:

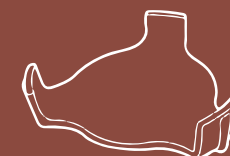
convEGGtor krepšelis +
2 x pusapvaliai kepimo akmenys =
70°C – 180°C

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

Pradėkime... mėginti dar daugiau maisto gaminimo būdų



Ketaus grotelės



convEGGtor

Kepimas ant grotelių netiesioginėje kaitroje

Norėtumėte iškepti viščiuko išsklotinę jos nevartydami? 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



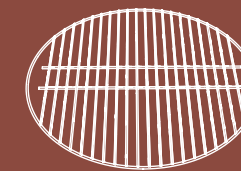
convEGGtor krepšelis



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 perkeltkite į netiesioginės kaitros zoną.



Nerūdijančio plieno
grotelės



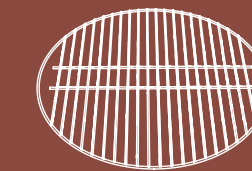
convEGGtor

Netiesioginis kepinimas aukštoje temperatūroje

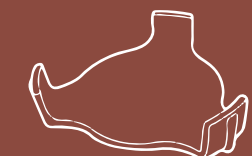
Sūdytas kumpis arba kiaulienos filė. Įkaitinkite kepsninę iki aukštos temperatūros, įdėkite convEGGtor ir nerūdijančio plieno grotelės – taip galėsite šiems produktams suteikti nuostabaus kepinto skonio, bet jų neprideginsite. Įkaitęs oras Big Green Egg kepsninėje tobulai apskrudins Jūsų maistą.



Ketaus puodas



Nerūdijančio plieno
grotelės



convEGGtor

Troškinimas

Patarimas: Pirma 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.

Išbandykite juos visus ir išlaisvinkite kūrybingumą.



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. Paver-skite savo Big Green Egg tobula lauko virtuve, suteikdami jai tvirtą pagrindą, papildydami vieta maistui ruošti ir laikyti.



Kainas galite rasti mūsų svetainėje.
Skenuokite QR kodą arba apsilankykite
biggreenegg.eu/lt/gaminiu-katalogas



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



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 ją naudotis. Nugara Jums padėkos. Stovas pagamintas iš milteliniu 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



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
XLarge 121158
Large 120175
Medium 122285



Table Nest
Stalinis stovas
Naudodami stalinį stovą tikrąja to žodžio prasme užkelsite Big Green Egg ant pakyls. Stovas sukurtas taip, kad laikytų Jūsų kepsninę ir apsaugotų nuo karščio stalą, spintelę ar savadarbę lauko virtuvę. Big Green Egg kepsninės niekada nedėkite tiesiai ant medinio paviršiaus.

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
Large 121127
Medium 120670

MiniMax 121844
Small 120663



Eucalyptus Wood Table
Eukalipto Medienos Stalas
Savo sode mėgstate natūralų stilių ir ieškote gražaus Big Green Egg stalo, kuris derėtų prie šio stiliaus? Kiekvienas Eukalipto Medienos stolas yra unikalus savo natūraliu raštu ir išskirtiniais spalvų šešėliais. Šis rankų darbo stolas yra pagamintas iš kietų eukalipto medžio lentų ir gražios tvarios medienos. Eukalipto Medienos Stalas pavers jūsų Big Green Egg užbaigtą lauko virtuvę, kurioje bus pakankamai vietos priedams ir patiekalams. EGG visada dėkite ant Stalinio Stovo, kad užtikrintumėte pakankamą oro cirkuliaciją. Į stalą neįeina EGG, stalinis stovas ar Ratukų Rinkinys.

160x80x80 cm
XLarge 127631

150x60x80 cm
Large 127624



Ratukų rinkinys
2x 120410



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 EGG rėmas		76x76x77 cm
	XLarge	120229
	Large	120212
2XL	Medium	122193
		121837

Ratukų rinkinys Neįeina

1 Pridėkite papildomą modulį.



Expansion Frame
Papildomas rėmas
76x76x77 cm
120236



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

2

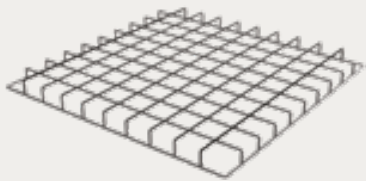


Caster Kit
Ratukų rinkinys
10 cm
120410



Tool Hooks
Kabliukai įrankiams
25 cm
120281

3 Rinkitės pageidaujamus įdėklus.



Stainless Steel Grid Insert
Nerūdijančio plieno grotelės
120243



Acacia Wood Insert
Akacijos lentyna
120250



Stainless Steel Insert
Nerūdijančio plieno lentyna
127365



Distressed Acacia Wood Insert
Sendintos akacijos lentyna
120267

4 Patobulinkite kepsninę papildomais įrankiais



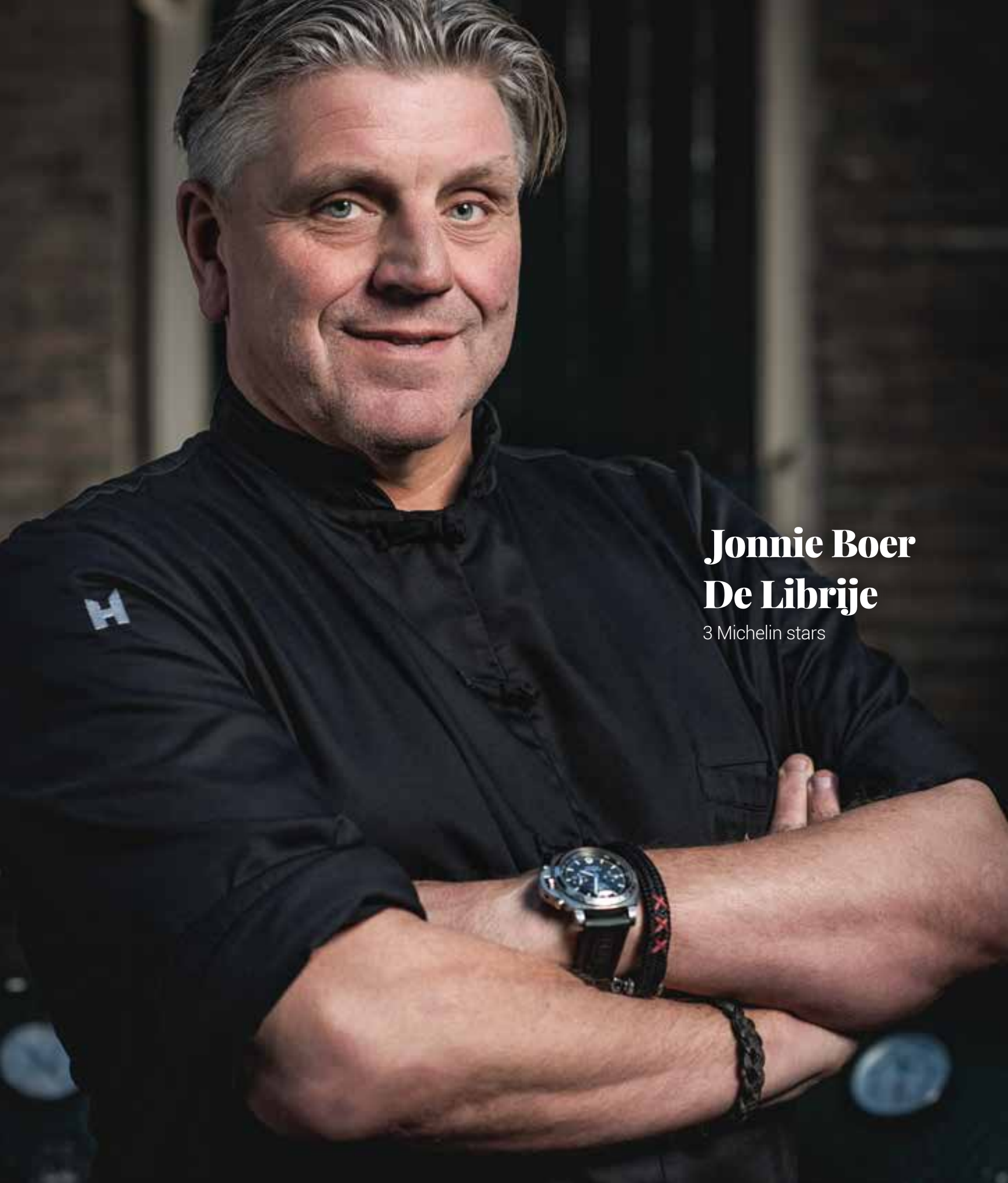
3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace
3 dalių priedų rinkinys modulinei Big Green Egg sistemai

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. Lentynėlėje laikykite įrankius ir prieskonius, ant rankšluosčių laikiklio pakabinkite popierinio rankšluosčio ritinėlį, o pelenus suberkite į universalų lovelį. Darbui pasiruošta!

126948



Kainas galite rasti mūsų svetainėje. Skenuokite QR kodą arba apsilankykite biggreenegg.eu/lt/gaminiu-katalogas



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.



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 sertifikatą, 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 karijos, 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

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 įkursite ugnį. Šis degiklis veikia greitai, paprastai ir saugiai. Lai liepsnoja ugnis!

120915



100% Natural Charcoal 100 % natūralios anglys

Kiekviena maisto gaminimo sesija prasideda nuo tinkamo kuro. Mūsų 100 % natūralios anglys, turinčios FSC sertifikatą, 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
4,5 kg 666397



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, ažuolas 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, ažuolas, 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
Karija	113993
Obelis	113962
Vyšnia	113979
Ažuolas	127372



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
Karija	114624
Algarobas	114631
Ažuolas	127389



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. Medžio lenteles kepsninei galima panaudoti kelis kartus.

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

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.

AŽUOLAS – naujas kvapas!

Ažuolas



Tinka visiems dideliems mėsos gabalams, ypač jautienai. Tobulai tinka krūtininei.



Patarimas: pagal savo skonį sumaišykite 100 % natūralias Big Green Egg anglis su medienos skiedromis arba kaladėlėmis. Anglys yra neutralaus kvapo, todėl kaskart gaminant bus labai lengva patiekalams suteikti vis kitokio aromato.



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

Pradėkime... Kepti ant medžio lentelių



Žiūrėkite mūsų receptų vaizdo įrašus YouTube @Big Green Egg Lietuva

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 kalendry 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. Laiškinis svogūnus sumulkinkite 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-

šinių svogūnų ir aitriųjų paprikų žiedų (laikykite juos šaldytuve), o likusius drauge su žaliosios citrinos gabalėliais ir smulkintomis kalendromis įmaišykite į marinatą. Sudėkite lašišos kubelius 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. Rūkinkite 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.

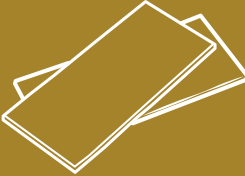
3. Išimkite medinę lentelę iš Big Green Egg kepsninės ir aptepkite lašišą majonezu. Patiekite apibarstę aitriosiomis paprikomis, laiškinių česnakais, marinuotu imbieru ir kalendromis.

Medžio lentelės kepsninei: du būdai jas panaudoti

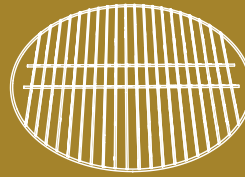
Virimas ir gaminimas garuose: vandenyje išmirkytas lenteles drauge su ingredientu uždėkite ant grotelių. Įkaitusioje kepsninėje lentelės skleis garus ir gaminamas ingredientas įsigers saldaus kedro aromato.

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



INTREVIU SU
JULIĒNU VAN LOO
IR JIMMIE BOER

NAUJAKARTA

Abu vyrai sekė savo sėkmingų tėvų pėdomis. Ar tai buvo logiška pasekmė ar sąmoningas pasirinkimas? Jauni virtuvės šefai Juliėnas van Loo ir Jimmie Boer dalijasi savo patirtimis ir vizijomis apie buvimą profesionaliu šefu, esančiu pakeliui į karjeros viršūnę.



Jau būnant paaugliu Parkheuvel restoranas buvo Juliėno van Loo mėgstamiausia vieta pavalgyti su tėvais. 2006 m. jie perėmė restoraną ir dabar tai jų šeimos verslas, kur Van Loo jaunesnysis (31 m.) galėjo išpildyti savo potencialą. Michelin žvaigždutę turinčiame restorane įtampa didelė, bet tai tik motyvuoja Juliėną kiekvieną dieną siekti geriausio.

Ar tai, kad jūsų tėvas yra žymus virtuvės šefas, yra privalumas ar minusas?

„Man visada dėl to buvo sunku ir kai ieškodavau darbo, bijodavau, kad tai man duos pranašumą. Kartais netgi naudodavausi kitu vardu. Turėjau pradėti „nuo apačios“, lygiai taip pat, kaip ir kiti mano bendraamžiai. Dėl to išvykimas dirbti į Australiją man buvo geras sprendimas, nes ten niekas nežinojo, kas aš esu.“

Kodėl pasirinkote šią profesiją?

„Ji man patiko. Galiausiai viskas baigėsi gerai, bet turėjau tiek pakilimų, tiek nuosmukių. Buvo momentų, kai jaučiausi, kad man jau užtenka. Vėnu metu nebeuorėjau gaminti Michelin žvaigždutę turinčio restorano lygmeniu, išėjau dirbti kitur ir jie mane mokė, kaip duonos trupiniais apvolioti šnicelius. Bet man tai visiškai nepatiko. Tėtis pasiūlė sugrįžti namo į Parkheuvel. Po 1.5 metų, metams išvykau dirbti į Australiją“.

Kas jums labiausiai patinka jūsų darbe?

„Viskas, bet labiausiai įtampa. Žinoma, ne visada yra smagu, bet vėliau tas pasiekimas duoda gerą jausmą“.

Kas yra svarbiausias dalykas, kurio išmokote iš tėvo?

„Kad skonis yra svarbiausias aspektas. Gali puošti patiekalą iki tobulybės, bet jei jis neišbaigtas, jis nebus skanus“.

Kokiu virtuvės šefu žavitės ir kodėl?

„Žinoma, savo tėčiu, jis yra mano kulinarinis pavyzdys. Ir Peteriu Gilmore iš Bennelong ir Quay restoranų, kuriuose dirbau Sidnėjuje. Jis dažnai sakydavo, kad būtina mokėti gerai gaminti be triufelių ir ikry, kas man atrodė labai kieta“.

INTREVIU JULIĖNAS

Kiek svarbu buvo dirbti užsienyje?

„Labai svarbu. Ten aš susidūriau su skirtingomis įvairių šefų vizijomis. Susiduri su būdais daryti dalykus taip, kaip pats niekada nedarytum, ir atvirkščiai. Pavyzdžiui, virtuvės šefas Australijoje buvo labai griežtas, kai kažkas nutikdavo ne taip. Jis tuomet išsikviesdavo tave į savo kabinetą apie tai pasikalbėti ir tai darydavo labai gerai.“

Ar turite mėgstamiausią ingredientą ar patiekalą?

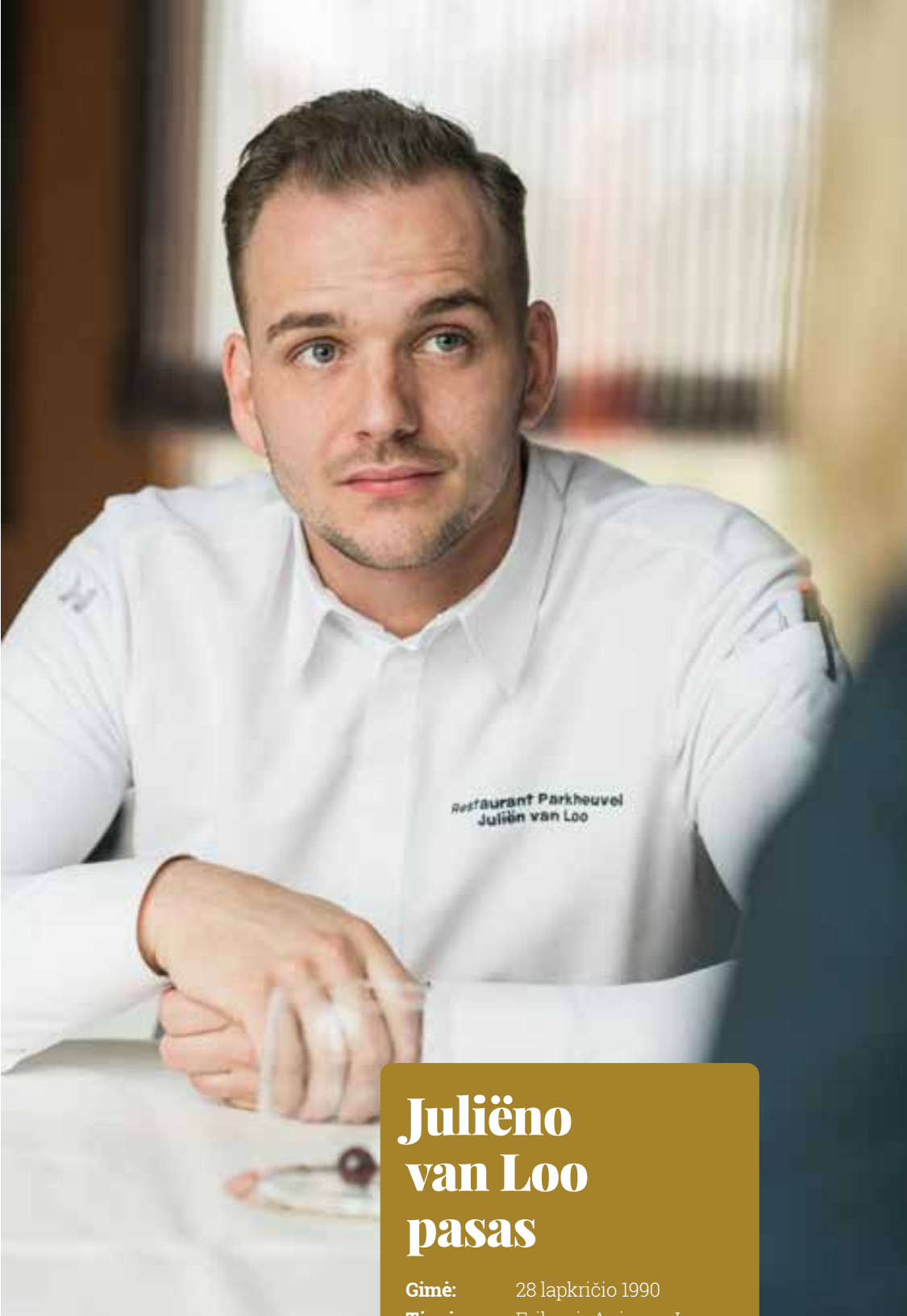
„Šiuo metu mano mėgstamiausias patiekalas yra Anžu balandis, įkvėptas Australija. Ten aš pirmą kartą paragavau japoniškų marinuotų umeboshi slyvų. Man jos buvo labai skanios. Ten mes jas naudodavome su putpele, čia su Anžu balandžiu, kaštonų kremu ir makadamijos riešutais. Kai esu namie, mėgstu valgyti cikorijų su kumpiu ir sūriu – puikus skonis“.

Ką labiausiai mėgstate gaminti Big Green Egg?

„Pusę ant grotelių kepto omaro: barbekiu skonis yra labai gardus ir puikiai dera su saldžiu omaro skoniu. Ir tokios daržovės, kaip nepjaustyti porai ar svogūnai. Jei juos iškepsite ir iš šerdžių padarysite kremą, būsite sužavėti skoniu“.

Kokius tikslus norite pasiekti?

„Turiu labai aukštus standartus. Jei kažkas ant lėkštės ne taip, turiu pradėti iš naujo. Ateityje noriu išlaikyti Parkheuvel restorano dvi Michelin žvaigžduotes ir ilgainiui pasiekti dar aukštesnį standartą. Būtų nuostabu, jei tai įvyktų“



Juliëno van Loo pasas

Gimė: 28 lapkričio 1990
Tėvai: Erikas ir Anja van Loo
Dirba: Restaurane Parkheuvel** (Roterdamas)
Hobiai: Sviurių kilnojimas, bėgiojimas

Jimmie Boer vos 22 metai ir jis tik savo karjeros pradžioje. Dar prieš jam gimstant, jo tėvai nusipirko restoraną De Librije, kur Jimmie pradėjo savo karjerą dirbdamas indų plovėju. Šiuo metu jis mokosi Cas Spijkers akademijoje, aukštai vertinamuose virtuvės šefų kursuose jauniems talentams. Jimmie į mokyklą eina kartą per savaitę, o kartu dirba ir Ciel Bleu Restorane Amsterdame.

Ką atsimenate apie savo tėvų darbą restoranų versle?

„Dažnai valgydavome ne namie. Bet man taip pat būdavo liūdna, jei jų nebūdavo namie, kai eidavau miegoti. Kartą netgi vakare eidavau iki pat De Librije restorano, nes negalėdavau užmigti“.

Ar tai, kad jūsų tėvas yra žymus virtuvės šefas, yra privalumas ar minusas?

„Vienas privalumų yra tai, kad užaugau besimėgaudamas puikiu maistu. Mano tėvai to išmokė mane ir mano seserį. Tikrai nematau jokių minusų, o svarbiausiai, esu labai laimingas, kad jie yra tokie sėkmingi. Manęs tai neliečia, aš tiesiog užsiimu savo reikalais“.

Kas jums labiausiai patinka jūsų darbe?

„Kai būna savaitgalis, cha cha. Man tikrai patinka energija virtuvėje ir ta mintis, kad visi šiame reikale esame kartu. O maisto gaminimas yra tiesiog nuostabu“.

Kokiu virtuvės šefu žavitės ir kodėl?

„Michelis van der Kroft iš restorano 't Nonnetje Hardeviko regione, kuriame dirbau. Jis yra klasikinio maisto gaminimo technikų meistras ir jaučia didelę aistrą savo profesijai“.

Kiek jums yra svarbu dirbti kituose, ne jūsų tėvų, restoranuose?

„Labai svarbu. Visi šie restoranai dirba skirtingai ir gali mokytis iš kiekvieno virtuvės šefo. Michelis mane išmokė, kaip dirbti kreipiant didelį dėmesį į detales ir taip pat iš jo išmokau daug klasikinio maisto gaminimo technikų. Sidney Schutte iš Spectrum restorano, kuriame dirbau po to, gaminimo stilius labai azijietiškas, iš jo galima daug išmokti. Dabar Ciel Bleu taip pat atrandu naujų įgūdžių“.

Kokiame restorane norėtumėte dieną padirbėti?

„Keliuose: El Celler de Can Roca Džironeje, Noma Kopenhagoje ir Michelin žvaigždę turinčiame restorane Amerikoje, kas, manau būtų ištis kieta. Man labai smalsu, kaip jie ten gamina, nes Amerika neturi didelės maisto kultūros“.

Ką labiausiai mėgstate gaminti Big Green Egg?

„Gražų mėsos gabalą. Bet jis taip pat suteikia puikaus skonio ir daržovėms. Pabandykite užmesti saliero ir tuomet padaryti iš jo kremo“.

Kokius tikslus norite pasiekti?

„Kai ką nors darau, visuomet tai noriu padaryti geriausiai – taip pat ir virtuvėje. Nenoriu būti tiesiog virėju. Ilgainiui norėčiau turėti savo verslą, tai visuomet buvo mano svajonė. Bet pirmiausia noriu tapti geru virtuvės šefu, žinoti, ko nori svečiai ir išmokti vesti verslą. Jei gali gerai gaminti, bet neturi verslo įgūdžių, turi problemų. Ir atvirkščiai. Vėliau pažiūrėsiu, ar noriu gaminti Michelin žvaigždučių lygyje.“

INTERVIU SU JIMMIE



Jimmie Boer pasas

Gimė: 9 kovo 2000
Tėvai: Jonnie ir Thérèse Boer
Dirba: Ciel Bleu Restaurante ** (Amsterdamas)
Hobiai: Kikboksas, sviurių kilnojimas, snieglentės, dalyvavimas festivaliuose



Šalta.
Eime į lauką.



***Žiema.
Laikas gaminti.***

Ar šviečia saulė, ar sninga, gaminti EGG galite visais metų laikais, visus metus. Kepimas ant grotelių tik vasarą? Pagalvokite iš naujo! Big Green Egg visą tai pakeis. Nes kodėl turėtumėte savo EGG mėgautis tik kelis mėnesius per metus, kai tai galite daryti 365 dienas per metus?

Kepimas ant grotelių žiemą – karštas

Dėka unikalios izoliuojančios keramikos lauko temperatūra visiškai nesvarbi. Temperatūra Big Green Egg bus stabili ir nepaveikta lietaus ar sniego. Laikas kepti ant grotelių žiemą! Ar jau trokštate gardaus žemiško troškinio, sotaus kepsnio ar sriubos ir tiesiog negalite sulaukti, kol galėsite suorganizuoti žiemos barbekiu draugams ar šeimai? Duosime jums gardaus įkvėpimo ir keletą naudingų patarimų.

Tobuli ingredientai žiemos vakarui

Žiemos mėnesiais yra įvairių sezoniškų ingredientų ir patiekalų, kurie bus dar gardesni, jei paruošite juos jūsų Big Green Egg. Pavyzdžiui, rauginti kopūstai ar Briuselio kopūstai ir šakninės daržovės, tokios kaip burokėliai, kopūstai ir salierai. Ir, žinoma, nepamirškite žvėrienos. Galbūt gražaus gabalėlio elnienos, fazano, triušio, kiškio ar šerno? Tai tobuli ingredientai jaukiam komforto maistui šaltais žiemos vakarais.



Kepimas žemoje temperatūroje – geriausias pasirinkimas

Esant šaltam ir nemaloniui orui, žinoma, mėgstate sėdėti viduje prieš židinį su taure vyno ir minkšta antklode. O jei organizuojate vakarėlį, norite bendrauti su savo svečiais.

Jokių problemų! Pasirinkite patiekalus, kuriuos galite paruošti iš anksto, ir kurie kepa ilgiau bei nereikalauja daug įsikišimo. Taip galėsite atsipalaiduoti ir leisti Big Green Egg nudirbti visą darbą už jus. Palikite kiaulienos sprandinę, šoninės gabalą ar didelį kitos mėsos gabalą kepti žemoje temperatūroje daug valandų. Ir vėliau mėgaukitės gardžiu patiekalu. Štai taip kepimas žemoje temperatūroje tampa kepimu sniege!

Daržovių kepimas ir troškinimas

Daržovių kepimas Big Green Egg taip pat duoda gardžių rezultatų ir patenką į tą pačią kepimo žemoje temperatūroje kategoriją. Taip ant stalo galite lengvai patiekti užbaigtą žiemišką patiekalą. Arba paruoškite troškinį – taip niekada nesuklysite. Pakepkite ingredientus ketaus puode, įpilkite skysčio ir leiskite pasitroškinti. Orų prognozė žada sausą ir saulėtą žiemos dieną? Tuomet galite pradėti kepti ant grotelių, iškepti kepinį ar užsiimti sudėtingu žiemos barbekiu receptu. Taip su jūsų Big Green Egg galėsite mėgautis šviežiu oru.

Gardžiausi žiemos receptai

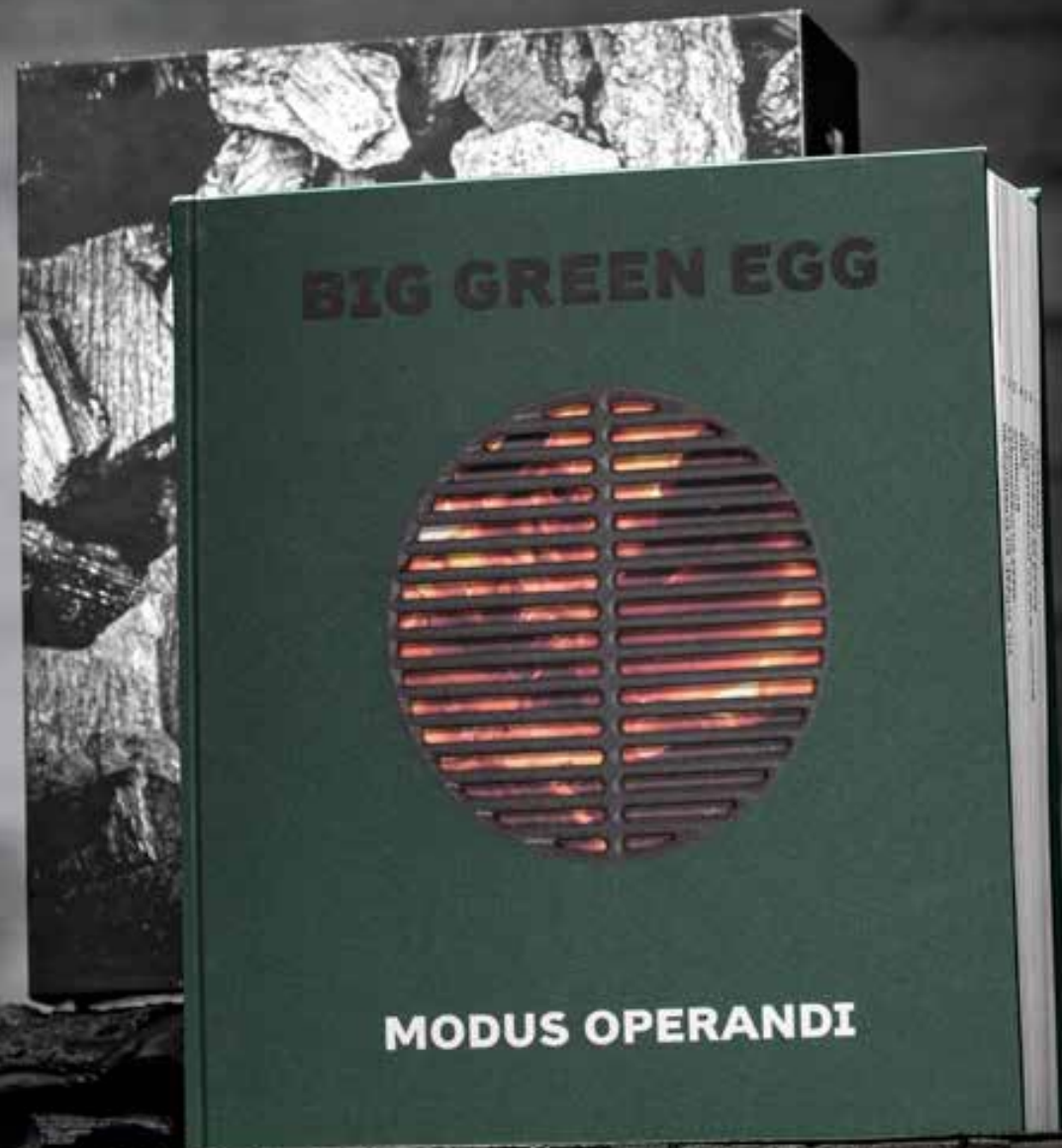
Nekantraujate pradėti? Mūsų svetainėje rasite gardžių receptų pasiūlymų arba nerkite į Modus Operandi, tikrą Big Green Egg maisto gamintojo Bibliją.



**Pasidalinkite savo kulinariniais
rezultatai su mumis socialiniuose
tinkluose su grotąžymėmis
#wintergrilling #snowcooking
ir nepamirškite pažymėti
Big Green Egg profilių.**

Modus Operandi

DAUGIAU NEI
300 RECEPTŲ
904 PUSLAPIŲ
4,6 KILOGRAMAI



Receptai

66x Mėsa
65x Žuvis, jūros gėrybės ir vėžiagyviai
45x Daržovės
33x Pagrindai
30x Paukštiena
24x Kepiniai
22x Duona ir makaronai
13x Žvėriena
13x Vaisiai

Modus Operandi Atsiliepimai



„FANTASTIŠKA, tiesiog FAN-TAS-TIŠ-KA“

„Tai puiki knyga. Viena aišku – aš gaminsiu daug šių patiekalų“

„Labai patraukli knyga su daug gerų receptų ir nuotraukų. Vienu žodžiu - puiki!“

„Fantastiškas žinynas, jau labai daug iš jos išmokau“

„Super! Vienu ypu pakeičia visas kitas BBQ knygas“



Big Green Egg Modus Operandi

Modus Operandi yra įspūdinga jokiai kitai neprilygstanti knyga, must have tikriems Big Green Egg gerbėjams. Tai yra vadovas, įkvėpimo šaltinis ir atradimų kelionė, su kiekvienu patiekalu ir ingredientu, kiekvienu gaminimo metodu ir jums reikalingu praktiniu patarimu padėsiantys gauti geriausią iš jūsų Big Green Egg. Modus Operandi gausite su darbo knyga ir puikia dėžute laikymui ir be abejonės, tai leidinys, kurį norėsite turėti savo namuose.

Anglų kalba 818177

Nebereikės papildomų rankų.

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.



Kainas galite rasti mūsų svetainėje. Skenuokite QR kodą arba apsilankykite biggreenegg.eu/lt/gaminiu-katalogas



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	127655
Plati Mentelė	127426
Mentelė	127662
Šepetėlis	127679



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 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



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

Naudingiausi virtuvės įrankiai



Bamboo Skewers Bambukiniai iešmai

25 cm - 25x 117465



Knife Set Peilių rinkinys

117687

Measuring Cups Matavimo šaukštelai

4x 119551

Kitchen Shears Virtuvės žirkklės

120106



Butcher Paper Mėsaininko popierius

Mėgstate savo Big Green Egg gaminti didelius gabalus mėsos? Tuomet ištis turite turėti šį priedą. Suvynioję mėsą į mėsaininko popierių išvengsite drėgmės praradimo ir jis išlaikys jūsų kiaulienos ar jautienos sprandinę gardžia, sultinga ir minkšta. Mėsaininko popierius padės lengvai palaikyti pastovią temperatūrą jūsų EGG, kadangi neatspindi karščio taip, kaip aliuminio folija. Natūralus popieriaus pluoštas leidžia mėsai kvėpuoti ir prideda dūminio skonio bei trašią „plutelę“.

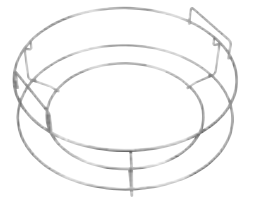
127471



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. ConvEGGtor krepšelis – EGGspander sistemos sudedamoji dalis. Daugiau informacijos rasite 52 puslapyje.

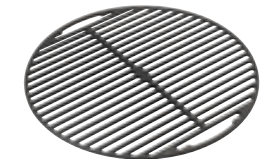
2XL	119735
XLarge	121196
Large	120724
Medium	127242



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.

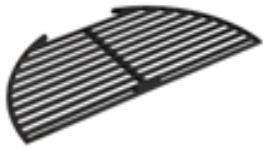
XLarge	401274	Medium, MiniMax, Small
Large	401014	401007



Cast Iron Grid
Ketaus grotelės

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. Ketų 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	MiniMax	122971
Medium	126405	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
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
XLarge	121820
Large	121035
Medium	127273



Half Cast Iron Plancha
Pusmėnulio formos rantyta ketaus plokštė

Visame kame yra dvi pusės. Tas pats galioja ir pusmėnulio formos rantytai ketaus plokštei. Rantytą pusę 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



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
Large	120717





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. Šį puikiai apgalvotą rinkinį sudaro dviejų dalių keliaaukštės grotelės, convEGGtor krepšelis ir 2 pusapvalės nerūdijančio plieno grotelės. Tai tobulas rinkinys visiems Big Green Egg gerbėjams.

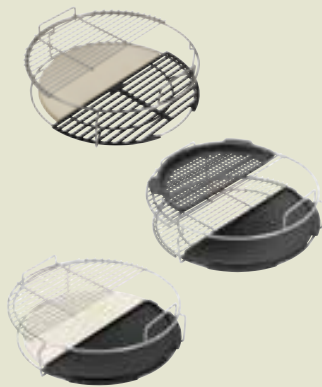
Jei to jums negana, galime pasiūlyti platų įvairių priedų pasirinkimą. Kokius maisto gaminimo būdus mėgstate labiausiai? Nuo to ir priklausys priedai, kurių jums reikia.



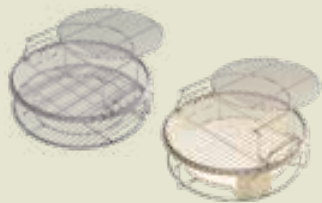
Kainas galite rasti mūsų svetainėje.
Skenuokite QR kodą arba apsilankykite
biggreenegg.eu/lt/gaminiu-katalogas



Gaminimo būdų pasirinkimas.



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



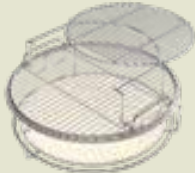
Gaminimas keliais aukštais
Su EGGspander galima padidinti kepimo plotą ir vienu metu gaminti kelis skirtingus patiekalus arba vienu ypu pamaitinti didelę grupę žmonių. Viršutinės grotelės atsistumia, kad būtų patogiau pasiekti maistą.



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



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

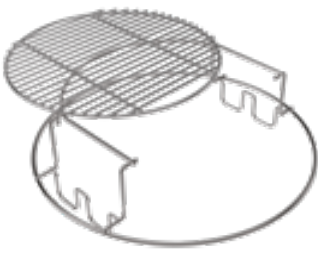


Gaminimas žemoje temperatūroje
Pasitelkę 5 dalių EGGspander rinkinį su dviem pusapvaliais kepimo akmenimis galėsite gaminti maistą žemoje temperatūroje. Tobulo patiekalo receptas – žema temperatūra ir ilga gamtinimo trukmė.

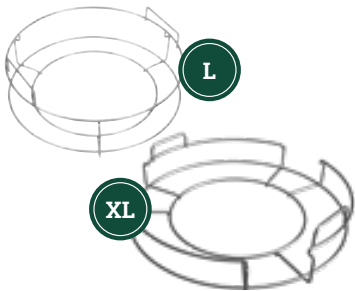
5-Piece EGGspander Kit 5 dalių rinkinys EGGspander



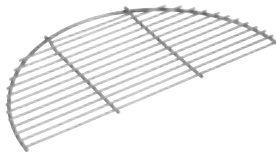
XLarge 121226
Large 120762



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



1-Piece convEGGtor Basket
convEGGtor krepšelis
XLarge 121196
Large 120724



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



Šefo favoritas



Cast Iron Skillet Ketaus keptuvė

Su ketaus keptuve nesvarbu, kiek laiko turite. Ši universali keptuvė tiks mėsai 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	127846	Nuo šiol tinka ir MiniMax modeliui. Ø27 cm	127839
------------------------------	--------	---	--------



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 plokštė

Kartais gaminant Big Green Egg kepsninėje ingredientai iškrenta pro grotelių tarpus? Taip nenu tiks 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	127860	Nuo šiol tinka ir MiniMax modeliui. Ø26 cm	127863
------------------------------	--------	---	--------



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	127822
---	--------



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	127877
---	--------



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 kokią 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
-------------------------	--------



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 nekludomai, todėl į 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	Medium	122667
XLarge	122681	MiniMax	122650
Large	122674		





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. Parduodamas su patogiu dėklu.

119575



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



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



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



EGG Genius
Bevielis termometras
EGG Genius

Šis prietaisas tikrina ir reguliuoja 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 kepimų statistiką. EGG Genius programėlė yra anglų kalba.

121059



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

Papildomas Y formos laidas
121387

Reikia paruoštuko?
Žemiau rasite lentelę su rekomenduojamomis temperatūromis.

PATARIMAI:

- Temperatūrą visada matuokite storiausioje 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

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



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!

127761



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



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 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



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 stambesnėms mėsos gabalams.

Rinkinys 114099



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



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



Deep Dish Baking Stone Kepimo akmuo su krašteliu

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

2XL, XLarge, Large
112750





Beer Can Chicken Roaster
Sulankstomas vištos laikiklis

Višta ant alaus skardinės yra amerikietiška klasikai, kai višta uždedama ant atidarytos puspilnės skardinės alaus. Kol višta kepa, alus garuoja ir viduje išlaiko vištą minkštą ir sultingą. Skamba sudėtingai? Tikrai ne su sulankstomu vištos laikikliu, kuris suspaudžia alaus skardinę tvirtame metalinės vielos laikiklyje ir apsaugo skardinę nuo nuvirtimo.

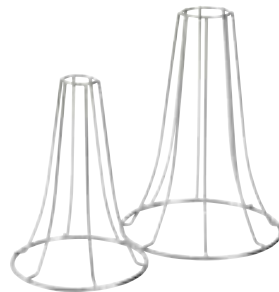
2XL, XLarge, Large, Medium, Small
127754



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.

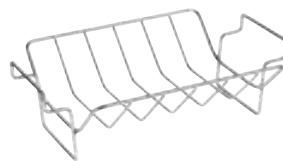
Vištai 119766
Kalakutui 119773



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 vertikalioje 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 daugiavfunkcės 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.

Apvali
Ø 27 cm 117403

Stačiakampė
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 pravars Big Green Egg vienkartinės skysčių surinkimo talpos. Vienkartinės aliumininės talpos sukurtos taip, kad tilptų ant convEGGtor laikilio. Kepkite nesusitepdami rankų.

XLarge - 5x 120892
Large - 5x 120885

Medium, MiniMax,
Small - 5x 120878



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.

3x 002280



9 jūsų Big Green Egg priežiūros patarimai.

Big Green Egg tarnaus visą gyvenimą, jei teisingai juo naudositės ir jį prižiūrėsite. Norėtumėte sužinoti, kaip prižiūrėti savo Big Green Egg? Štai keletas naudingų patarimų ir triukų:



1 Prieš uždegdami EGG naujai gaminimo sesijai, visuomet būtinai pelenų žarsteliu pašalinkite pelenų perteklių, likusį nuo anksčiau naudotų anglių.

2 Visuomet ant Big Green Egg dugno palikite ploną pelenų sluoksnį. Tai šiek tiek blokuoja oro srautą ir temperatūra kyla lėtai, o tai apsaugo keramiką nuo per greito įkaitimo.



3 Kai prireiks, pakeiskite veltinio tarpinę. Tai užtikrina gerą keramikos apsaugą ir kepsninės sandarumą.

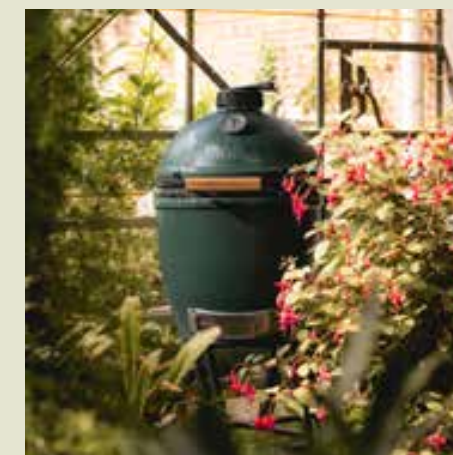
4 Kad į Big Green Egg dalis sudėtumėte švelniai, naudokite tokius priedus kaip covEGGtor krepšelis ir grotelių kėliklis. Taip nereikės ant karšto Big Green Egg „užmesti“ convEGGtor, kas gali jį apgadinti.



5 Gaminti bet kokioje temperatūra virš 300°C nereikia (net kepančias), nes tai padidina keramikos apgadinimo riziką.



6 Nereikia ir primygtinai patariame niekada nedeginti Big Green Egg aukštoje temperatūroje siekiant jį išvalyti. Jūsų EGG išsiriebalavo ir norite jį išvalyti arba norite pašalinti dėmes nuo convEGGtor? Įkaitinkite Big Green Egg iki 250 laipsnių, nešvaria puse į anglis įdėkite convEGGtor ir palikite 30 minučių. Tai saugiai nudegins riebalų perteklių. Keramiką netaps vėl balta, bet tai nėra būtina.



7 Kurį laiką nenaudojote Big Green Egg ar jis buvo paliktas stovėti lietuje? Užkurkite jį ir palikite 100°C temperatūroje 60 minučių. Svarbu leisti drėgmei, kuri galėjo įsigerti į keramiką, lėtai išgaruoti. Jei tai darysite aukštoje temperatūroje, keramiką gali trūkti.

8 Anglis po gaminimo galite užgesinti ir naudoti kitą kartą. Jei kurį laiką nenaudojote EGG, geriau jį užpildykite naujomis anglimis, nes anglys taip pat išlaiko drėgmę.



9 Įsitikinkite, kad Big Green Egg visuomet pastatytas ant kojų, pvz. ant stalinio stovo ar EGG Carrier laikiklio. Niekada jo nedėkite ant uždaro paviršiaus, net ir ant karščiui atsparaus akmens. Svarbu palikti vietos tarp keraminio pagrindo apačios ir po juo esančio paviršiaus, kad sukurtumėt gerą oro cirkuliaciją ir jūsų EGG galėtų tinkamai išsklaidyti šilumą nuo pagrindo.

Tegul ugnis dega.



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 anglys patogiai jas išskirstysite. Geriausias šio praktiško įrankio bičiulis – pelenų semtuvėlis.

2XL
XLarge 119490

Large
Medium 119506

MiniMax
Small 119513
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 neprišiukslinsite.

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



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, nebereikės laukti, kol ji atvės.

2x atsarginės 127129

šveitiklio galvutės 127143



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.

2x atsarginės 127136

šveitiklio galvutės 127143



Diamond-Coated Nylon Bristle Grid Scrubber Deimantu Dengtas Nailono Šerelių Grotelių Šveitiklis

Mėgavimasis Big Green Egg yra neatskiriamas nuo tinkamos priežiūros ir švarių kepimo grotelių, kad būtumėte tikri dėl kiekvienos kepimo sesijos rezultatų. O su tinkamu valymo šepetiu tai labai lengva! Big Green Egg Deimantu Dengtas Nailono Šerelių Grotelių Šveitiklis turi ilgą rankeną kiek mažiau ugniai atspariems pirštams ir ypač tvirtus šerelius, pagamintus iš kruopščiai atrinktos medžiagos. Pradėkime!

127310



Kainas galite rasti
mūsų svetainėje.
Skenuokite QR kodą
arba apsilankykite
biggreenegg.eu/lt/
gaminu-katalogas



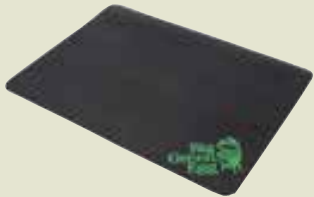
Karščiausias dalykas gaminant lauke.

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 nepriekaištingai 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	
Eukalipto Medienos Stalas					126498	126474	
Dangčio apdangalas EGG kepsninei stale					126504	126504	



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





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
5 cm	117236



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.



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 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		
Medium	401137	Mini	112224



Fire ring Ugnies žiedas

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

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



Fire box Keraminė ugniadėžė

Ugniadėžė yra keraminiam pagrindu, į ją kraunamos anglys. Ugniadėžėje ir EGG kepsninės pagrindu įrengtos specialios modernios angos, todėl oras viduje nuolat juda, kai dvifunkcis metalinis gaubtas ir traukos anga būna atidaryti.

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



Base Pagrindas

Patvari karščiui atspari keramika. Glazūra netrupa ir neblunka.

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



**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	117847
MiniMax, Small	117854
Mini	103017

* Mini modelio temperatūros regulatorius yra ketaus dangtelis su skylutėmis ir atrodo kitaip, nei šiame paveiksle/nuotraukoje



**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	120748
MiniMax, Small	121042



Band Assembly Kit

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

2XL	121271	MiniMax	
XLarge	117908	Small	126870
Large	117984		
Medium	120021	Mini	117922

Tinka tik Large
modelio kepsninėms
126931

Atnaujinimo rinkinys
Vėl kaip nauja



REGGULATOR DANGTELIS

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



TEMPERATŪROS MATUOKLIS

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



ŽIEDO RINKINYS

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



TARPIKLIO RINKINYS

Naujas pažangus tarpiklis, atsparus net didžiausiai temperatūrai.

**Nenustokite
EGGinti.**

Big Green Egg garantija



Big Green Egg reiškia kokybę. Mūsų gamybos procesas per laiką buvo išstobulintas ir, prieš paliekant mūsų gamyklą, kiekvienas Big Green Egg yra nuodugnai apžiūrimas tam, kad galėtume garantuoti, jog jis yra geriausios kokybės. Aukšta Big Green Egg kokybė taip pat atsispindi ir garantijoje. Gaunate viso gyvenimo garantiją visoms kepsninės keraminių dalių medžiagoms ir gamybos kokybei bei pratęstą garantiją visoms kitoms dalims. Taip visada galėsite gaminti savo Big Green Egg.

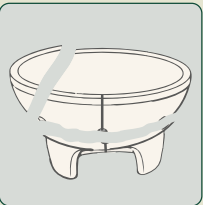
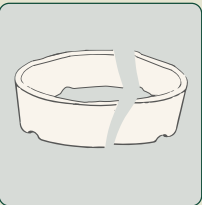
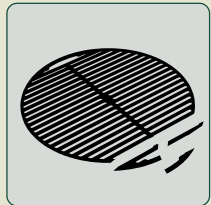
Šiai ir kitai kartoms. Mes amžinai žali.

Keramika išsiplečia kai įkaista ir susitraukia kai atvėsta, kas gali pažeisti medžiagą. Nors pažeidimas gali atrodyti kaip defektas, dažniausiai jis yra nereikšmingas ir tokiu atveju keitimas yra nereikalingas bei kiek eikvus. Tvarumas yra svarbus principas ir jūs savo Big Green Egg galite mėgautis visą gyvenimą. Jūs, žinoma, turite užtikrinti gerą EGG priežiūrą, kad jis visuomet būtų puikios būklės! Nes geriau užkirsti kelią gedimams nei keisti detales. Priežiūros patarimų rasite **62 puslapyje**.

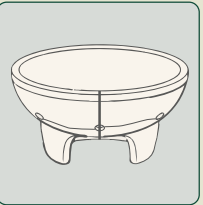
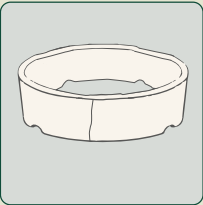
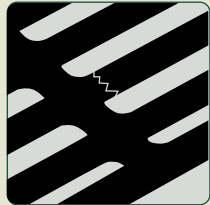
Jaudintis ar nesijaudinti

Laimei, ne visuomet būtina šalinti gedimus ar keisti detales. Kai kurie apgaditimai yra tik kosmetiniai ir neįtakoja to, kaip veikia jūsų Big Green Egg. Vis dėlto, kai kurie gedimai tai įtakoja. Neatidėliotinai imkitės veiksmų ir laiku viską išsiaiškinkite, kad jūs ir jūsų pardavėjas kaip įmanoma greičiau rastumėte efektyvų sprendimą. Išsiaiškinkite, ar būtina taisyti apgadinius, ar reikia keisti detales.

Kada jaudintis | gedimai, įtakojoantys veikimą



Kada nesijaudinti | kosmetinė žala





1

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 parduvėje adresu fanshop.biggreenegg.eu.



2

3



4

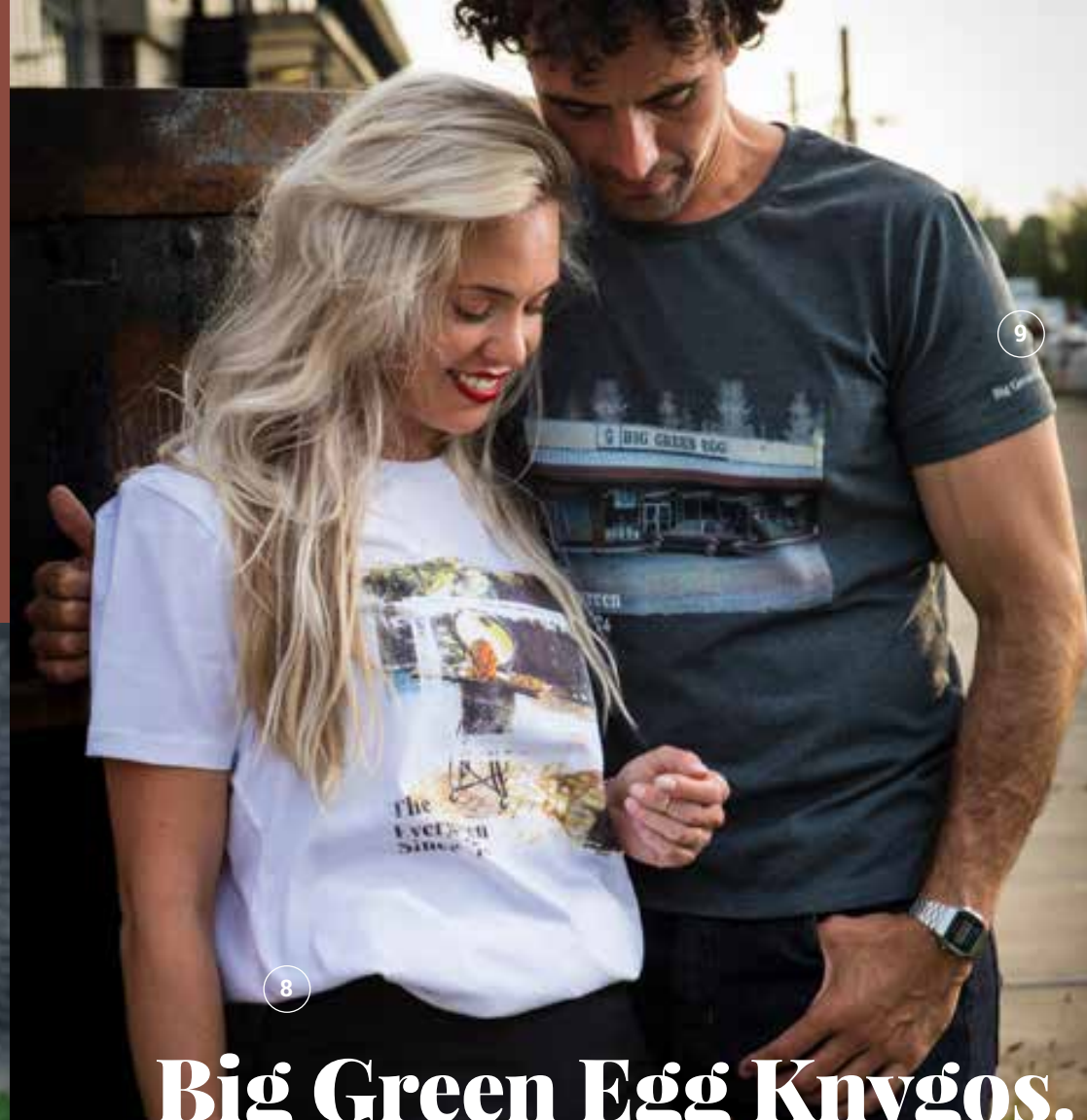


5

6



7



8

9

Big Green Egg Knygos.



Big Green Egg Modus Operandi

Modus Operandi yra įspūdinga jokiai kitai neprilygstanti knyga, must have tikriems Big Green Egg gerbėjams. Tai yra vadovas, įkvėpimo šaltinis ir atradimų kelionė, su kiekvienu patiekalu ir ingredientu, kiekvienu gaminimo metodu ir jums reikalingu praktiniu patarimu padėsiantys gauti geriausią iš jūsų Big Green Egg. Modus Operandi gausite su darbo knyga ir puikia dėžute laikymui ir be abejonės, tai leidinys, kurį norėsite turėti savo namuose.

904 puslapių 818177

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

1. Džemperis Peace Love EGGs
2. Marškinėliai No EGG No Story
3. Marškinėliai EGG
4. Drobinė Prijuostė
5. Golfo lazdos Apdangalas
6. Golfo Polo Marškinėliai
7. Padidintas Megztinis Lobster Lovers
8. Marškinėliai Chicken & EGG
9. Marškinėliai The Evergreen Since '74
10. Prijuostė Vaikams (iki 12 metų amžiaus)
11. Vintažinė Prijuostė



10

11





Sukurta tiems,
kurių geras
skonis.

Metas tai pamatyti.



Šonkauliukai
Višta Ant Alaus Skardinės
Plėšyta Kiauliena
Moliūgų Sriuba
Ėriuko Šonkauliukai
Pica
Rūkyti Lašišos „Saldainiukai“
„Hasselback“ Bulvės

Ir daug, daug daugiau...

Puikus įkvėpiančių vaizdo įrašų šaltinis visiems mūsų EGG gerbėjams, kuri rasite Big Green Egg YouTube kanale. Nuo gardžiausių receptų, naudingų patarimų iki nuotaikingų Big Green Egg renginių vaizdo įrašų. Išties viskas, ką turite žinoti apie Big Green Egg. Atsėskite, atsipalaiduokite ir pažiūrėkite keletą EGG vaizdo įrašų!

Nenorite nieko praleisti?

Eikite į Big Green Egg kanalą ir užsiprenumeruokite nemokamai. Taip gausite priminimą kiekvieną kartą, kai pasirodys naujas vaizdo įrašas.

@Big Green Egg Lietuva





Informacija

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

Leidyba
Manon van Dijk, Eline Spruit

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

Virtuvės šefai
Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Juliën van Loo,
Jimmie Boer

Nuotraukos
Sven ter Heide, Femque Schook, Robert Peek
Robertas Daskevicius

BIGGREENEGG.LT



Autorinės teisės © 2022 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.

LTV1.012022

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



520 350



BiggreeneggLT



Big Green Egg Lietuva



Big Green Egg Lietuva



180 75



310 228

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 įkvėpiančių tinklaraščio įrašų. Atraskite gardžiausius receptus – nuo lengvų iki sudėtingų; bendraukite su kitais Big Green Egg gerbėjais. Mielai laukiame visų: mėsdžių, žuvų aistringųjų, vegetarų, veganų ir fleksitarų ir, žinoma, mažiausių šeimos narių. Sekite mūsų paskyras socialiniuose tinkluose, kad tikrai nieko nepraleistumėte!



Tai yra Big Green Egg

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