



BIG GREEN EGG

—
С 1974 ГОДА



The
Evergreen
Since '74

Big Green Egg.



Огненная вещь для готовки на свежем воздухе.



The
Evergreen
Since '74



Задайте вопрос дилеру Big Green Egg

У вас есть вопросы, или вы хотите получить более подробную информацию о Big Green Egg и о впечатляющем ассортименте коллекции аксессуаров? Квалифицированные дилеры Big Green Egg располагают всеми необходимыми знаниями и предоставят вам исчерпывающую консультацию. Вы найдете ближайшего дилера на сайте biggreenegg.ru

ИНФОРМАЦИЯ И СПРАВОЧНИК ПО ПРОДУКЦИИ 2020

- 10 Модели
- 15 Подставки и столы
- 21 Лучшее горючее
- 24 Древесина для копчения и ароматизации/придания вкуса
- 28 EGGspander System
- 30 Решетки и керамика
- 33 Чугунная посуда
- 36 Приготовление пиццы
- 38 Термометры
- 50 Средства ухода за EGG
- 52 Чехлы
- 53 Fan Items
- 60 Рецепты

Авторские права © 2020 Big Green Egg Europe. Все права защищены. Все материалы на этих страницах принадлежат Big Green Egg Europe BV. Все права защищены. Тексты и изображения, использованные в этом издании, не могут быть использованы для каких-либо других целей, кроме как для Big Green Egg Europe B.V. Использование, копирование текстов и изображений с какой-либо целью в какой-либо форме- только с предварительного письменного разрешения Big Green Egg Europe BV.

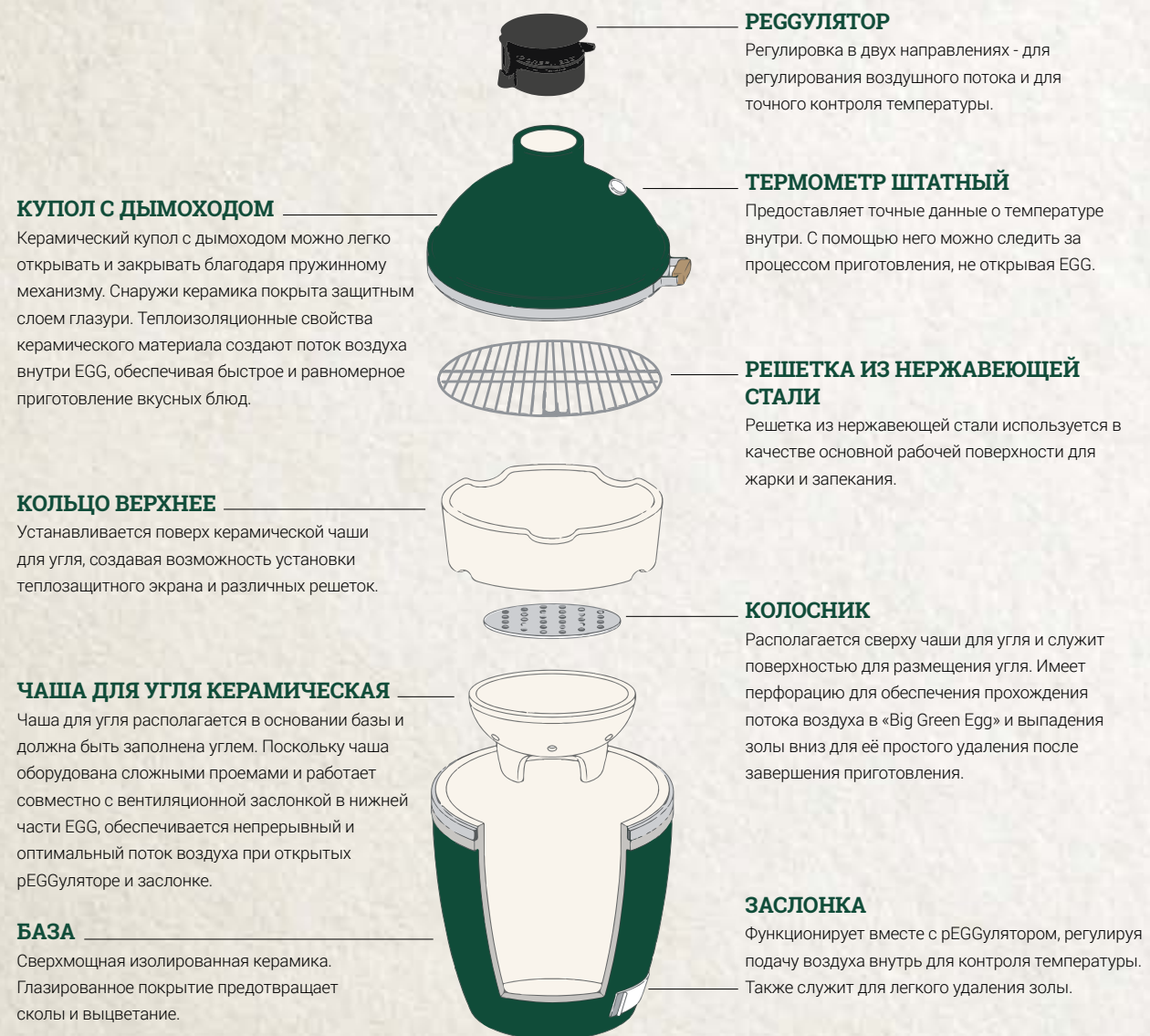
Данное издание подготовлено с особой тщательностью. Однако ни его создатели, ни Big Green Egg Europe B.V. не несут ответственности за последствия и ущерб, связанный с информацией, размещенной в данном издании. Предоставляемая в данном издании информация не является источником каких-либо прав, и Big Green Egg Europe B.V. не несет ответственности за последствия использования данной информации.

RUV1.2020

Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor® – это Торговые знаки или Зарегистрированные торговые.

Big Green Egg в подробностях

Высокое качество, превосходная керамика, прекрасное приспособление для приготовления на свежем воздухе!



ДРЕВНЯЯ МУДРОСТЬ И ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Чтобы понять истоки Big Green Egg, нам нужно перенестись на несколько веков назад. Его прообраз – это традиционная глиняная печь на дровах, появившаяся в Восточной Азии более трех тысяч лет назад. Японцы взяли ее на вооружение и назвали ласковым именем «камадо», что означает «печь» или «очаг». В начале прошлого века, опять же в Японии, ее заметили американские солдаты, которые привезли ее домой в качестве сувенира. В Атланте (штат Джорджия, США) древнее изобретение постепенно начали совершенствовать с учетом современных знаний, технологий производства и инновационных материалов, в том числе передовой технологии изготовления керамики NASA. В результате появился уникальный кулинарный прибор: Big Green Egg.

РАСКРЫВАЕМ СЕКРЕТ BIG GREEN EGG

Японцы, американцы, русские, – кто бы ни попробовал еду, приготовленную в Big Green Egg, отмечают ее восхитительный, ни с чем не сравнимый вкус. В чем же заключается секрет EGG? На самом деле, это сочетание нескольких аспектов. Во-первых, это керамика, которая отражает тепло. В результате возникает поток воздуха, придающий готовящимся продуктам и блюдам дополнительную нежность. Во-вторых, это циркуляция воздуха, позволяющая равномерно приготовить продукт при желаемой температуре. Как известно, температуру в EGG можно отрегулировать вплоть до градуса и удерживать ее неизменное значение. Благодаря высококачественной теплоизолирующей керамике внешняя температура никак не влияет на температуру внутри EGG. И, в-третьих, это сам внешний вид печи.

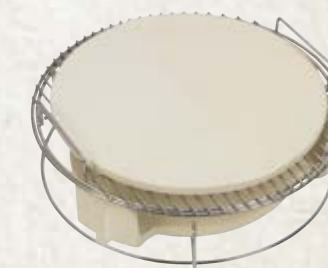
НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ВКУСОМ ВМЕСТЕ С ЛЮБИМЫМИ

Наслаждаться всеми прелестями жизни вместе – вот для чего существует Big Green Egg. Собираться вместе с семьей, любимыми и друзьями и вместе пробовать самые вкусные блюда в своей жизни. Big Green Egg работает при температуре 70°C - 350°C, а значит, позволяет использовать всевозможные технологии приготовления: жарку на гриле, запекание, варку, тушение, копчение и приготовление на медленном огне. Хотите еще больше расширить его возможности? Для каждой модели Big Green Egg существуют удобные аксессуары, с которыми готовить в EGG становится еще проще и приятнее, а блюда получаются еще вкуснее. Мультифункциональный EGG и хорошая компания вместе создают по-настоящему незабываемые моменты.



КАЧЕСТВО ДЛИНОЮ В ЖИЗНЬ

Команда Big Green Egg на 100% уверена в своем продукте. Поэтому мы предоставляем пожизненную гарантию на материал и конструкцию всех керамических частей EGG. Он изготовлен из керамики необычайно высокого качества. Материал обладает экстремальными изолирующими свойствами и в сочетании с другими запатентованными частями делает EGG поистине уникальным. Керамика выдерживает очень высокий нагрев и перепад температур. Вы можете использовать EGG множество раз, и его качество не изменится. Поэтому нет ничего удивительного в том, что EGG поддерживает вся наша компания.



ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН CONVEGGTOR ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА НЕПРЯМОМ ОГНЕ

Наряду с жаркой на гриле или в воке, запеканием, варкой на пару и копчением Big Green Egg также подходит для приготовления на медленном огне более крупных кусков мяса и нежных продуктов, к примеру, моллюсков, ракообразных и рыбного филе. С помощью керамического convEGGtor вы в мгновение ока превратите Big Green Egg в печь. Это устройство действует как теплозащитный экран, отсекая поступление прямого жара от древесного угля к продуктам, что обеспечивает «томление» приготавливаемой пищи. Благодаря корзине для теплозащитного экрана вы можете легко размещать convEGGtor в EGG и снимать его. Установив вместе с теплозащитным экраном камень для выпекания (камень для пиццы), вы сможете испечь вкуснейший хлеб и пиццу с настоящей хрустящей корочкой. Возможности Big Green Egg безграничны. Попробуйте их все и раскройте свой творческий потенциал.

Оригинальный камадо с 1974 года.

Инновация в классической модели.



Наилучшая керамика Инновационные Элементы

На первый взгляд, кажется, что современное Яйцо Big Green Egg и модель 1974 года мало чем отличаются друг от друга. Но внешность обманчива. Потому что с тех пор мы реализовали целый ряд технологических инноваций. И мы продолжаем это делать. Потому что мы хотим быть самыми лучшими производителями керамических грилей и сейчас, и в будущем.



Точный контроль температуры



Сделано в Северной Америке



Керамика высочайшего качества, разработанная в NASA



ПОЖИЗНЕННАЯ ГАРАНТИЯ



Легкий и быстрый розжиг — готов к работе уже через 15 минут



Хотите увидеть, как делают Big Green Egg?

Вы и Big Green Egg – идеальная пара!

Как гурман вы точно знаете, что с приобретением Big Green Egg в вашем доме (в саду, на террасе) появится высококачественный гриль камадо. Однако Big Green Egg – это не только гриль. В нем вы можете жарить, коптить, готовить на пару или тушить (на медленном огне). Дело в том, что Big Green Egg – не просто жаровня, а полноценная кухня на открытом воздухе, в которой можно печь пиццу, коптить рыбу, томить мясо и готовить все те же блюда, что и в обычной духовке. Кулинарные возможности Big Green Egg безграничны. Поэтому вопрос заключается не в том, почему вы хотите EGG, а в том, какая из семи моделей лучше всего вам подходит. Ниже мы вкратце описали эти модели. Независимо от размера вашей семьи, круга друзей, сада (или террасы) для вас всегда найдется подходящий EGG!

Рекомендуемы базовые предметы из коллекции Big Green Egg

для начинающих поваров

Специально для начинающих поваров EGG мы составили рекомендуемый набор со всем самым необходимым. Он с удовольствием пополнит ваш список желаний ко дню рождения.



convEGGtor
+ convEGGtor basket
Теплозащитный экран + Корзина для теплозащитного экрана



IntEGGrated Nest+Handler
Подставка мобильная с ручкой intEGGrated



Ash Tool
Кочерга



100% Natural Lump Charcoal 4,5 kg
Уголь 4,5 кг



Charcoal Starters
Брикеты для розжига



2XL

Большой, еще больше, самый большой. Big Green Egg 2XL – самый крупный представитель семьи Big Green Egg и самый большой гриль камадо из имеющихся на рынке. В этой модели впечатляет буквально все: вес, объем, высота и размер рабочей поверхности. 2XL привык быть в центре внимания. В то же время он не из тех, кто поживает на лаврах. С помощью подставки EGG Nest и рукоятки для нее вы опять же без труда сможете переставить 2XL в другое место. Благодаря тщательно спроектированному шарнирному механизму его очень удобно открывать. Истинное величие с точки зрения размеров и кулинарных способностей, но при этом никакой звездной болезни.

Характеристики
Решётка: Ø 73 см
Рабочая поверхность: 4185 см²
Общий вес: 170 кг
Высота: 90 см

КОД
120939



2XL РЕКОМЕНДУЕМЫЙ НАБОР

- В комплекте:
- EGG
 - Подставка мобильная с ручкой intEGGrated
 - Корзина + 2 полукруглых камня convEGGtor
 - Уголь 9 кг
 - Брикеты для розжига
 - Кочерга



XLarge

У вас большая семья и/или много друзей? Или вы занимаетесь кулинарией профессионально, например, работаете в кейтеринге? Тогда ваш идеальный напарник – Big Green Egg XLarge. С его помощью вы сможете порадовать вкуснейшими блюдами большие компании. Рабочая поверхность этой модели имеет диаметр 61 см, а поэтому приготовить на ней большие куски мяса, рыбы или несколько пицц – не фантазия, а реальность. А если вам все-таки не хватает 61 сантиметра? Тогда вы можете расширить рабочую поверхность с помощью специальных двух- и трехуровневых решеток, доступных для модели XLarge, и готовить на нескольких уровнях.

Характеристики
Решётка: Ø 61 см
Рабочая поверхность: 2.919 см²
Вес: 99 кг
Высота: 78 см

КОД
117649



XLarge РЕКОМЕНДУЕМЫЙ НАБОР

- В комплекте:
- EGG
 - Подставка мобильная с ручкой intEGGrated
 - convEGGtor
 - Корзина для теплозащитного экрана
 - Уголь 4,5 кг
 - Брикеты для розжига
 - Кочерга





Large

Big Green Egg Large – самая популярная модель среди печей Big Green Egg. Ее рабочая поверхность позволяет без труда приготовить ваши любимые блюда и любимые блюда ваших гостей. Все это можно делать одновременно, ведь ее объема достаточно, чтобы накормить 8 человек. Располагая таким пространством, вы легко приготовите в Large полноценное меню из трех блюд. Хотите использовать свой EGG по максимуму? Тогда вам лучше всего подойдет именно модель Large, так как для нее доступно больше всего аксессуаров. Поэтому возможности этого универсала действительно велики, что, собственно, и следует из его названия.

Характеристики
 Решётка: Ø 46 см
 Рабочая поверхность: 1.688 см²
 Вес: 73 кг
 Высота: 84 см

КОД
117632



Large РЕКОМЕНДУЕМЫЙ НАБОР

- В комплекте:
- EGG
 - Подставка мобильная с ручкой intEGGrated
 - convEGGtor
 - Корзина для теплозащитного экрана
 - Уголь 4,5 кг
 - Брикеты для розжига
 - Кочерга



Medium

Big Green Egg Medium достаточно компактный для небольшого городского дворика или патио и достаточно большой для приготовления блюд на 6-8 персон. Разместив Medium у себя в саду, вы легко сможете пригласить на вечеринку родственников или друзей. Возможно, именно поэтому эта модель пользуется такой популярностью. Установив в нее convEGGtor и камень для выпечки, вы в одно мгновение превратите свой Big Green Egg Medium в печь для пиццы, где сможете приготовить вкуснейшую пиццу самостоятельно. Возможности модели Medium ну никак нельзя назвать средними!

Характеристики
 Решётка: Ø 40 см
 Рабочая поверхность: 1.264 см²
 Вес: 51 кг
 Высота: 72 см

КОД
117625



Medium РЕКОМЕНДУЕМЫЙ НАБОР

- В комплекте:
- EGG
 - Подставка мобильная с ручкой intEGGrated
 - convEGGtor
 - Уголь 4,5 кг
 - Брикеты для розжига
 - Кочерга



MiniMax

Не отличаясь внушительными размерами, Big Green Egg MiniMax с лихвой компенсирует это своими способностями. Он всего на 7 сантиметров выше модели Mini, но имеет гораздо более широкую рабочую поверхность, сравнимую с рабочей поверхностью Big Green Egg Small. Этого вполне достаточно для приготовления блюд на 4-6 персон. Получится ли брать его с собой? Учитывая вес MiniMax – 35 кг, – вам не надо быть тяжелоатлетом, чтобы это сделать. С приспособлением для переноса, входящим в комплект, это вообще не проблема!

В комплекте
 Приспособление для переноски

Характеристики MiniMax
 Решётка: Ø 33 см
 Рабочая поверхность: 855 см²
 Вес: 35 кг
 Высота: 50 см

КОД
119650



MiniMax РЕКОМЕНДУЕМЫЙ НАБОР

- В комплекте:
- EGG (вкл. Приспособление для переноски)
 - convEGGtor
 - Уголь 4,5 кг
 - Брикеты для розжига
 - Кочерга



Small

Чтобы готовить на открытом воздухе, обязательно иметь большой сад? Вовсе нет! Big Green Egg Small отлично приживется на небольшом внутреннем дворе. Несмотря на его компактность вы без труда приготовите на нем все, что угодно, на 4-6 человек. Хотя модели Small и MiniMax имеют одинаковую рабочую поверхность, решетка модели Small расположена ниже, чем у MiniMax, что делает его более подходящим для приготовления блюд большего объема. Может быть, Big Green Egg Small и небольшой, но он на многое способен!

Характеристики
Решётка: Ø 33 см
Рабочая поверхность: 855 см²
Вес: 36 кг
Высота: 61 см

КОД
117601



Small РЕКОМЕНДУЕМЫЙ НАБОР

В комплекте:

- EGG
- Подставка мобильная
- convEGGtor
- Уголь 4,5 кг
- Брикеты для розжига
- Кочерга



Mini

Big Green Egg Mini – самый маленький и легкий член семьи Big Green Egg. Его удобно брать с собой в кемпинг, на морскую прогулку или пикник. По правде говоря, если у вас именно эта модель Egg, вы, скорее всего, уже никогда не сможете выйти без него из дома. Благодаря малому весу Mini очень легко переставлять. Вы можете еще больше облегчить эту задачу с помощью приспособления для переноса Mini. Обычно готовите на 2-4 человек? Тогда этот легковес-путешественник подойдет вам лучше всего.

Характеристики Mini
Решётка: Ø 25 см
Рабочая поверхность: 507 см²
Вес: 17 кг
Высота: 43 см

КОД
117618

EGG Carrier Mini
116451



Mini РЕКОМЕНДУЕМЫЙ НАБОР

В комплекте:

- EGG
- Приспособление для переноски
- convEGGtor
- Уголь 4,5 кг
- Брикеты для розжига
- Кочерга



АКСЕССУАРЫ

Big Green Egg – это Святой Грааль для каждого гурмана. Чем чаще вы будете его использовать, тем в большем восторге вы будете от его возможностей, своих кулинарных достижений и отзывов гостей. Хотите достичь большего, расширить рабочее пространство или упростить процесс приготовления? Тогда обратите внимание на нашу обширную коллекцию аксессуаров.



Portable Nest Портативная подставка Nest MiniMax

Собираетесь в поход, парк или на пляжную вечеринку? Почему бы не сделать это стильно? Достаточно лишь взять с собой MiniMax в мобильной подставке. Просто разложите подставку и ваш многофункциональный гриль будет стоять на удобной высоте для готовки (высота 60 см!). Закончили готовить? Сложите, и снова в путь.

MiniMax 120649



IntEGGrated Nest+Handler Подставка с ручкой intEGGrated

Да-да, здесь в Big Green Egg мы следуем принципу «два в одном»! В intEGGrated Nest+Handler два замечательных продукта соединились в единое чудесное творение. Прочная и устойчивая подставка Nest и полезное приспособление, позволяющее безопасно перемещать ваш EGG благодаря большим и надежным колесам. Подставка + транспортировка в виде единой конструкции.

2XL 121011
XLarge 121158
Large 120175
Medium 122285



Nest Подставка EGG мобильная

Подставка EGG Nest – идеальный дом для каждого Big Green Egg. Если вы поставите свой EGG на эту подставку, то заметите, как он вырос. С ее помощью вы сразу же поднимете его на оптимальную высоту. Ваша спина будет вам благодарна. Подставка EGG Nest изготовлена из стали с порошковым покрытием и оснащена четырьмя прочными поворотными колесами для удобного перемещения EGG.

XLarge 301079
Large 301000
Medium 302007
Small 301062



Table Nest Подставка EGG настольная

Подставка для стола позволяет в буквальном смысле поставить ваш Big Green Egg на пьедестал. Она разработана специально для поддержки EGG и защиты стола, кухонного островка или самодельной уличной кухни от нагрева. Дополнительное преимущество: благодаря подставке для стола EGG не оставит на нем подпалин.

2XL 115638
XLarge 113238
Large 113214
Medium 113221



Nest Utility Rack

Подставка для хранения аксессуаров

Где вы храните conVEGGtor, когда он не используется? В новом наборе креплений для Big Green Egg удобно хранить все компоненты изделия. Эта подставка для временного хранения крепится на мобильную подставку или к мобильной подставке с ручкой. Подставка изготовлена из прочной стали, поэтому она легко выдержит вес камня для запекания.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
122704



Acacia Wood EGG Mates

Навесные столики из акации

Идеальные боковые столики к грилю для ваших ингредиентов и кухонных принадлежностей из доски акации, выращенной экоустойчивыми методами. Эта древесина твердой породы с характерной фактурой часто используется для изготовления дорогой мебели. Складные, простые в установке и жаростойкие.

XLarge	121134	MiniMax	121844
Large	121127	Small	120663
Medium	120670		



Acacia Table

Стол для EGG из акации

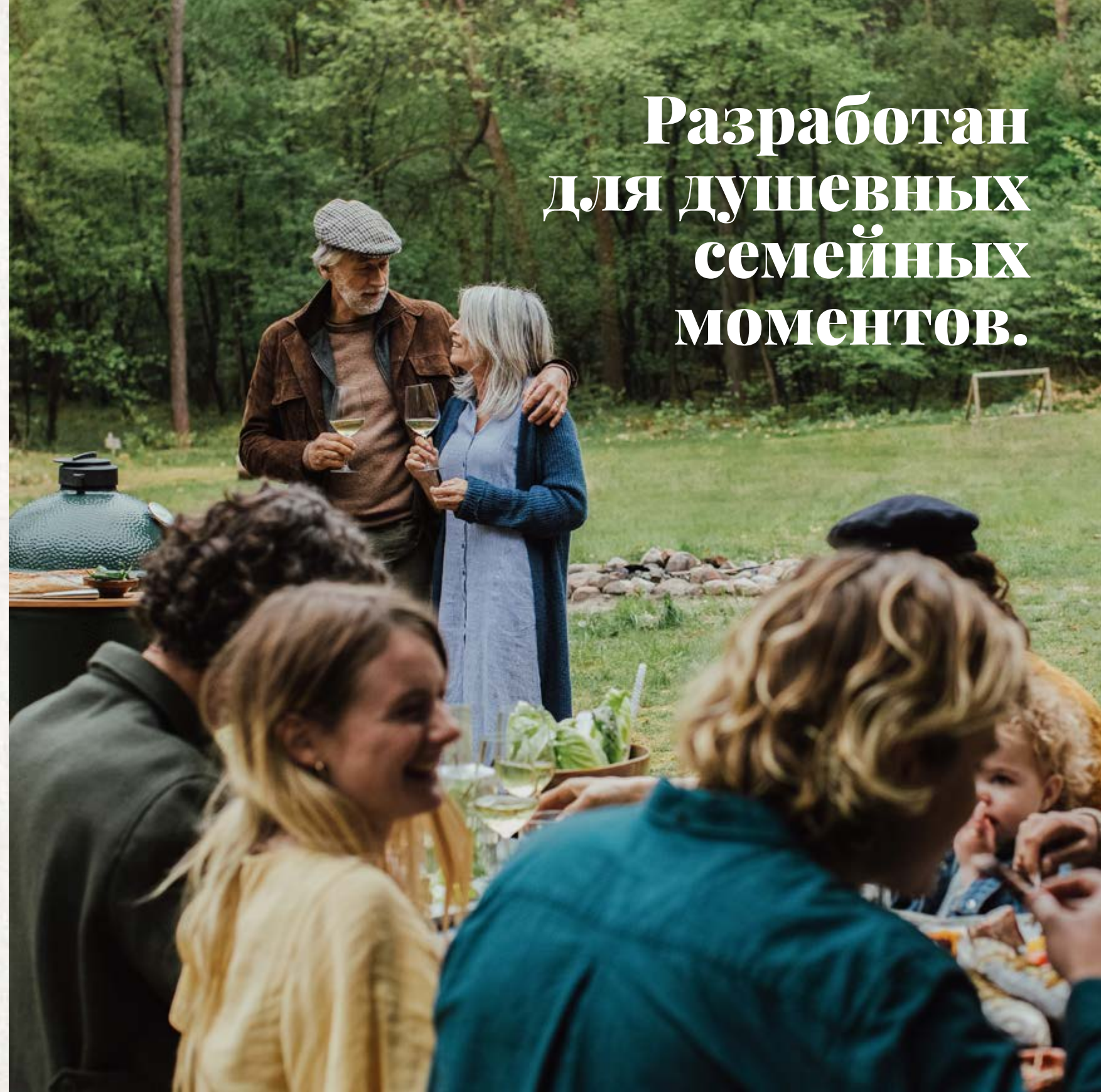
Этот стол ручной работы сделан из массивных досок акации, что придает ему естественный рисунок и уникальные цветовые оттенки. Поэтому каждый такой стол особенный. Он позволяет встроить Big Green Egg в полноценную уличную кухню, где достаточно места для инструментов и блюд. Встройте EGG в стол или поставьте его на подставку для стола, чтобы обеспечить правильную циркуляцию воздуха.

160x80x80 cm	150x60x80 cm
XLarge 118264	Large 118257



2x Caster Kit 120410
(приобретается дополнительно)

Разработан для душевных семейных моментов.





МОДУЛЬНОЕ РАБОЧЕЕ ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ EGG.

Поскольку Рим строился не один день, вам тоже придется потратить время, чтобы на 100% подготовить свою уличную кухню. У вас есть Big Green Egg Large или XLarge с MiniMax в придачу? Начните с базового модуля и дополняйте его при помощи других модулей, подставок и разных опций. Давайте построим большую кухню!

Новая Модульная система EGG – это как конструктор Лего для взрослых. Она устроена таким образом, что все элементы стыкуются друг с другом, позволяя строить до бесконечности.

Нужна большая рабочая поверхность? Эта модульная система так же проста, как и сам EGG. Конфигурацию и стиль уличной кухни можно полностью адаптировать под ваши требования и вкус.



EGG Frame		76x76x77 cm	
Базовый модуль EGG Frame		XLarge	120229
		Large	120212
2XL	121837	Medium	122193

Комплект колёс приобретается дополнительно

Добавьте дополнительный модуль.



Expansion Frame
Дополнительный модуль
76x76x77 cm
120236



Expansion Cabinet
Шкаф для дополнительного модуля
76x76x77 cm
122247
приобретается дополнительно
Полка деревянная из акации

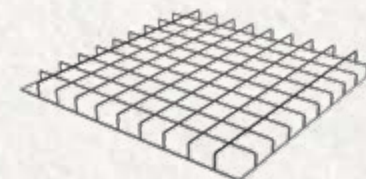


Caster Kit
Комплект колёс
10 cm
120410



Tool Hooks
Крючки для аксессуаров
25 cm
120281

Модифицируйте с помощью дополнительных полок.



Stainless Steel Grid Insert
Полка-сетка из нержавеющей стали
120243



Acacia Wood Insert
Полка деревянная из акации
120250



Stainless Steel Insert
Полка из нержавеющей стали
120274



Distressed Acacia Wood Insert
Полка из искусственно состаренной древесины акации
120267



Фестиваль Flavour Fair Big Green Egg

Актуальные события

Кулинарное событие для настоящих фанатов EGG: Big Green Egg's Flavour Fair. Уникальная площадка для знакомства с лучшими поварами, последними тенденциями, способами приготовления, советами и рекомендациями, а также настоящими ценителями EGG. Вдохновляющие семинары и инновационные мастер-классы — наши профессионалы помогут вам отточить ваше мастерство. Задавайте вопросы, делитесь впечатлениями и идеями и, конечно же, пробуйте, пробуйте и еще раз пробуйте! Совет: билеты на фестиваль Flavour Fair всегда разбирают, как горячие пирожки. Поэтому следите за новостями на нашем сайте biggreenegg.ru и в социальных сетях. Учитесь и развивайтесь!

Только лучшее горючее для растопки EGG

Выбор древесного угля, используемого в Big Green Egg, также влияет на вкус ваших блюд. Для многих шеф-поваров уголь является одним из секретных ингредиентов, отвечающих за бесподобный вкус блюда, приготовленного в EGG. Поэтому мы разработали наш собственный микс Big Green Egg. Наш органический кусковой древесный уголь премиум-класса — это дуб и гикори. Вы поймете это по вкусу приготовленных на нем блюд. Этот на 100% экологически чистый уголь (без химических компонентов, ароматических и вкусовых добавок) быстро достигает высокой температуры и удерживает ее в течение долгого времени. Большие куски угля тлеют дольше и в отличие от многих других сортов древесного угля оставляют очень мало золы и тонкий аромат копчения. Одной загрузки древесного угля хватает примерно на 8-10 часов работы EGG при постоянной температуре. Не терпится начать? В таком случае используйте брикеты для розжига. Они изготовлены из прессованного древесного волокна и представляют собой экологичное, безопасное и удобное решение без запаха.



100% Natural Lump Charcoal Уголь древесный органический премиум-класса

Наш органический кусковой древесный уголь премиум-класса — это дуб и гикори. Вы поймете это по вкусу приготовленных на нем блюд. Уголь быстро достигает высокой температуры и удерживает ее в течение долгого времени.

9 кг	390011
4,5 кг	110503



Charcoal Starters Брикеты для розжига угля

Представляем вам брикеты для розжига угля в EGG. Они позволяют безопасно разжечь древесный уголь в Big Green Egg без жидкости для розжига и химических добавок. Брикеты изготовлены из прессованного древесного волокна, которое не выделяет (черного) дыма или резкого запаха бензина.

24 шт	120922
-------	--------



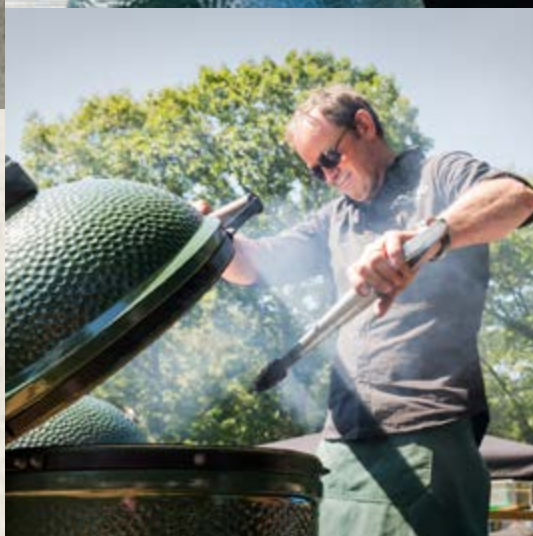
Charcoal EGGniter Многоразовый стартер для розжига углей

Абсолютно новый и совершенно незаменимый для каждого пользователя гриля EGG. Многоразовый легковоспламеняющийся бутановый стартер EGGniter от Big Green Egg — это мощный гибрид регулируемого стартера и горелки. Он позволит вам разжечь угли всего за пару минут. Быстрый, простой в использовании и безопасный стартер для розжига.

Станьте частью сообщества Big Green Egg

Вы большой поклонник Big Green Egg? Тогда станьте частью нашего сообщества! Будьте в курсе последних новостей и предстоящих событий, ежедневно получайте на электронную почту рецепты вкуснейших блюд и откройте для себя новые способы общения с другими фанатами EGG.

Оставьте свой адрес электронной почты на странице biggreenegg.ru и исследуйте мир вдохновляющих кулинарных открытий!



Fire Bowl Чаша для угля

Так легко достать золу из охлажденного гриля EGG, не запачкав при этом руки? Эта задача под силу новой чаше для угля из нержавеющей стали. Повесьте чашу над мусорным ведром и легко отделите золу от погасшего угля. Так вы получите максимальный приток воздуха и сможете быстро разжечь угли. Теперь можно легко извлечь золу.

Чаша для угля из нержавеющей стали от Big Green Egg сделает грязную работу за вас. Опустите чашу с помощью удобных ручек. Хотите добавить угля? Теперь для этого также можно использовать чаши для угля. Чаши для угля 2XL и XL имеют два отдельных отсека для двух зон EGG. Это изделие изготовлено из высококачественной нержавеющей стали без сварных швов, что обеспечивает ему повышенную прочность. Чашу можно удобно разместить на колоснике или непосредственно в керамической чаше для угля.

2XL	122698
XLarge	122681
Large	122674
Medium	122667
MiniMax	122650

КОПЧЕНИЕ В EGG – ЭТО УДИВИТЕЛЬНО ВКУСНО.



Копчение добавляет блюдам в Big Green Egg новое вкусовое измерение. Если вы хоть раз ощутили этот характерный запах дымка и легкий древесный аромат, то влюбитесь в него навсегда. Пара подручных средств – и вы легко освоите технологию копчения. Выложите подготовленные продукты на дощечки для жарки из кедр и ольхи, предварительно замочив их в воде. Влажная дощечка начнет тлеть, насыщая блюдо ароматом дыма. Наша оригинальная древесная щепа придаст вашим блюдам дополнительный вкусовой акцент. Смешайте (смоченную) щепу с древесным углем или рассыпьте горсть щепы поверх него. Учитывая характер блюда, используйте щепу подходящего сорта: гикори, орех-пекан, яблоко или вишня. Новинка в нашем ассортименте – это на 100% натуральные брусочки дерева серии премиум, тщательно протестированные и одобренные лучшими шеф-поварами. Благодаря своему размеру они как нельзя лучше подходят для медленного тушения продуктов на малом огне. Брусочки гикори (пекан), яблочного или мескитового дерева выведут ваши блюда на новый гастрономический уровень.

Яблоко



Рыба, свинина, белое мясо и птица, например, курица или индейка.

Вишня



Рыба, ягнatina, все виды дичи, утка и говядина.

Орех-пекан



Пикантные копчености, прежде всего классические американские блюда барбекю.

Гикори



Пикантные копчености, прежде всего классические американские блюда барбекю.

Мескит



Говядина, пряная свинина и дичь. Часто используется для приготовления рваной свинины и грудинки.



Wood Chips Щепа древесная

У каждого повара Big Green Egg свой кулинарный почерк. Наша оригинальная древесная щепа придаст характерный вкус всем вашим блюдам. Смешайте (смоченную) щепу с древесным углем или рассыпьте горсть щепы поверх него. Либо сделайте и то, и другое сразу, ведь это дело вкуса. Впрочем, как и выбор сорта древесной щепы: гикори, орех-пекан, яблоко и вишня.

Объем содержимого – 3л.

Гикори	113986
Пекан	113993
Яблоко	113962
Вишня	113979



Wood Chunks Щепа древесная крупная

Протестировано поварами Big Green Egg. Эту 100% натуральную древесную щепу премиум-серии можно добавить при растопке EGG для получения стойкого приятного аромата и насыщенного вкуса. Щепа гикори, яблочного или мескитового дерева добавит новое вкусовое измерение ко всем блюдам, которые вы готовите в Big Green Egg.

Объем содержимого – 3л.

Яблоко	114617
Гикори	114624
Мескит	114631



Wooden Grilling Planks Дощечки для жарки и копчения

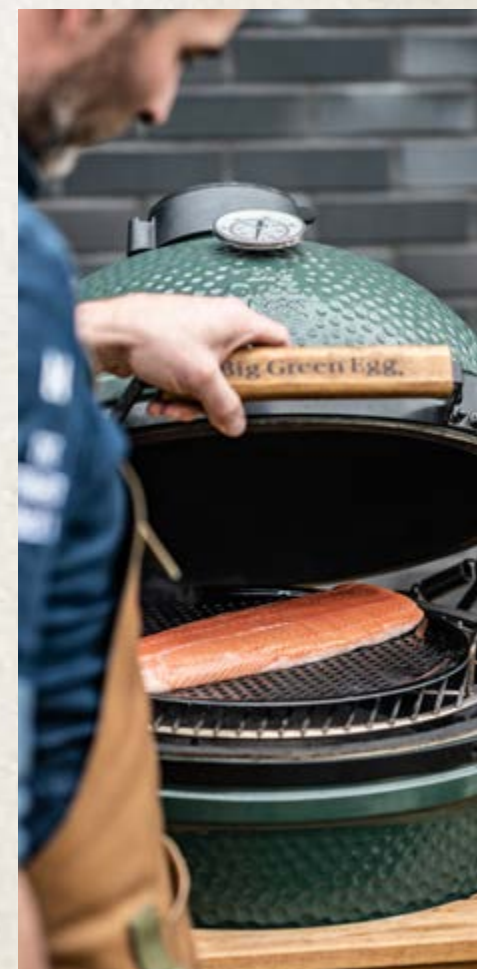
Дощечки для жарки выведут ваши блюда на следующий уровень. Уложите подготовленные ингредиенты на (пропитанную водой) дощечку, размещенную на решетке Big Green Egg. Влажная дощечка начнет тлеть, насыщая блюдо ароматом дыма. Мы предлагаем дощечки из кедр и ольхи, которые придают блюдам разные вкусовые акценты.

Кедр – 2 шт.

28 см 116307

Ольха – 2 шт.

28 см 116291





EGGmitt **Перчатка**

Перчатка, в которой вашей руке огонь нипочем. Удлиненная перчатка для гриля EGGmitt выдерживает температуру до 246°C и подходит как для правой, так и для левой руки. Подкладка изготовлена из мягкого хлопка, а лицевая сторона – из огнеупорных волокон, которые для этой же цели используются в аэрокосмической промышленности. Рисунок из силиконовых нитей обеспечивает превосходный захват.

Один размер 117090



Silicone Grilling Mitt **Рукавица защитная силиконовая**

Полностью водонепроницаемая силиконовая перчатка для гриля с противоскользящим рисунком из силиконовых нитей. Манжета и подкладка изготовлены из хлопка и полиэстера. Силиконовая перчатка для гриля выдерживает температуру до 232°C.

Один размер 117083



Stainless Steel Tool Set **Набор инструментов BBQ премиум**

НАБОР 116901
Щипцы 116871
Лопатка 116888
Кисточка 116895



Silicone Tipped Tongs **Щипцы**

40 cm 116864
30 cm 116857



Cast Iron Grid Lifter **Съемник для чугунной решетки**

Опустите, поверните на четверть оборота, прижмите и поднимите. Поднять раскаленную тяжелую чугунную решетку Big Green Egg, например, чтобы поставить или убрать convEGGtor – работа не из легких. Но с удобным съемником для чугунной решетки она покажется вам сущим пустяком. Пластина под ручкой съемника защищает руки от горячего воздуха.

117205



Grid Gripper **Захват для решетки**

Этот зажим обеспечивает крепкий захват решетки Big Green Egg. С его помощью вы можете легко поднять решетку, чтобы заменить или очистить ее, а также чтобы поставить или убрать convEGGtor. Это идеальный инструмент для различных манипуляций с раскаленным поддоном для сбора жира. С ним ваши руки останутся чистыми и невредимыми.

118370



Многоуровневый набор решёток EGGspander

Безграничные возможности.

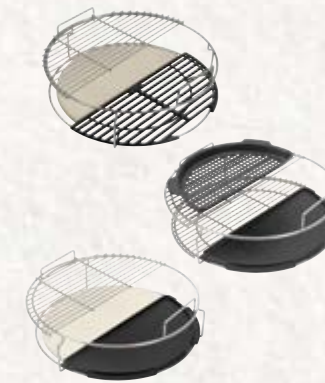


Дайте волю своему кулинарному творчеству с набором решёток 5-Piece EGGspander Kit. Это великолепное приспособление позволяет по максимуму использовать свои способности в приготовлении блюд с EGG. Продуманный набор включает двусоставную многоуровневую решётку Multi-Level Rack, корзину convEGGtor Basket для теплозащитного экрана и две полукруглые решетки из нержавеющей стали. Таким образом, этот набор является отличным дополнением для каждого поклонника EGG.

Разве всех этих разных приспособлений по-прежнему недостаточно для вас? Тогда в нашем ассортименте найдется еще много дополнительных аксессуаров. Пусть ваши излюбленные кулинарные приемы подскажут вам, какие опции для вас необходимы.



Неограниченные возможности для кулинарного творчества.



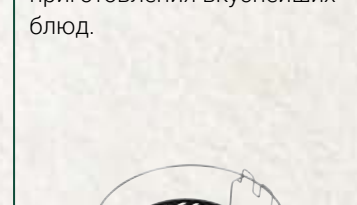
Multi-Zone (direct and indirect) cooking
Многозональная готовка (прямой и косвенный жар)
Благодаря EGGspander можно одновременно готовить на прямом и косвенном жаре.



Multi-level cooking
Многоуровневая готовка
Расширенное пространство для готовки нескольких блюд одновременно или для большой компании. Верхняя решётка отодвигается для удобного доступа к приготовляемой пище.



convEGGtor Basket
Корзина для теплозащитного экрана
Устанавливать и снимать convEGGtor теперь очень легко. На подставке можно разместить стальной вок для приготовления вкуснейших блюд.



Cowboy grilling
Гриль в ковбойском стиле
Если перевернуть мультиуровневую решётку, можно готовить в «ковбойском стиле» непосредственно над углями.



Pizza & Baking
Пицца и выпечка
Благодаря теплозащитному экрану ConvEGGtor и камню для выпекания ваш гриль превращается в печь для пиццы. Используйте многоуровневую решётку для выпекания сразу нескольких блюд.

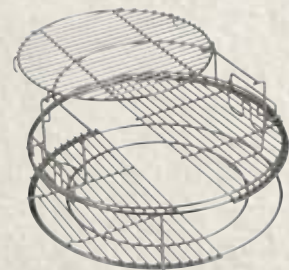


Low & Slow
Томление при низкой температуре
Многоуровневый набор решёток EGGspander из 5 частей с двумя полукруглыми камнями для выпекания — идеальное решение для томления при низкой температуре. Длительное томление при низкой температуре для лучшего результата.

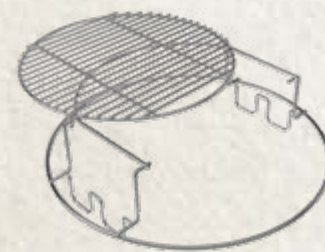


5-Piece EGGspander Kit

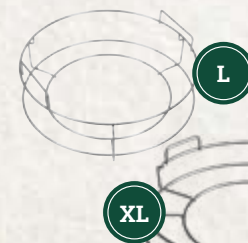
Многоуровневый набор решёток - 5 частей



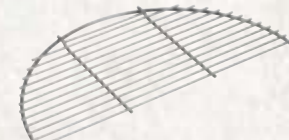
XLarge 121226
Large 120762



2-Piece Multi Level Rack
Мультиуровневая решётка
XLarge 121219
Large 120755



1-Piece convEGGtor Basket
Корзина для теплозащитного экрана
XLarge 121196
Large 120724



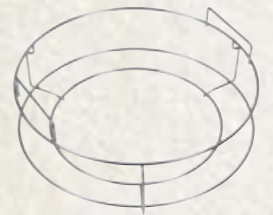
Stainless Steel Half Grid
Полукруглая решётка из нержавеющей стали
XLarge 121202
Large 120731



convEGGtor® Экран теплозащитный

ConvEGGtor для Big Green Egg создает естественный барьер между блюдами и открытым огнем. Специальная конструкция обеспечивает хорошую циркуляцию воздуха и отличную теплопроводность. Непрямое тепло, пропускаемое керамическим теплозащитным экраном, превращает EGG в полноценную уличную печь. Это просто идеально для приготовления продуктов на медленном огне.

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



convEGGtor Basket Корзина для теплозащитного экрана

СОВЕТ ОТ ЗНАТОКОВ! Корзину для теплозащитного экрана можно использовать и как подъемник. Таким образом его можно быстро, легко и безопасно поместить в EGG.

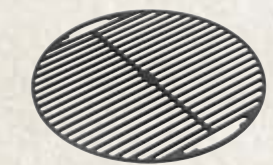
2XL	119735
XLarge	121196
Large	120724



Baking Stone Камень керамический для выпекания

Пицца, focaccia, ароматный хлеб или аппетитный яблочный пирог – с камнем для выпекания вы можете устроить дома собственную пекарню. Положите камень на решетку Big Green Egg и выпекайте хлеб с хрустящей корочкой и пиццу с хрустящей основой.

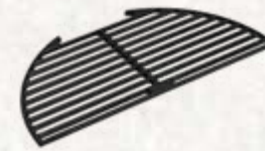
XLarge	401274	Medium, MiniMax, Small	
Large	401014		401007



Cast Iron Grid Решетка чугунная

Решетка для гриля – визитная карточка повара. Чугунная решетка придаст рыбе, мясу и овощам характерный рисунок. Она позволяет обжарить продукт со всех сторон и запечатать все соки внутри. Когда рисунок готов, блюдо можно подавать.

Large	122957	MiniMax	122971
Medium	126405	Small	



Cast Iron Half Grid Чугунная решетка полукруглая

Предпочитаете истинный гриль? На полукруглой чугунной решетке Cast Iron Half Grid филе лосося, говяжьей стейки и овощи приобретают привлекательный алмазный рисунок. Зажаренные снаружи, очень нежные внутри. Всего половина рабочей поверхности, а вкус на все сто.

XLarge	121233
Large	120786



Half convEGGtor Stone Полукруглый камень convEGGtor

Сказать о полукруглом камне convEGGtor, что он полностью универсален – это еще ничего не сказать. Используйте его вместе с корзиной для теплозащитного экрана convEGGtor в качестве промежуточного яруса, чтобы одновременно готовить на открытом и закрытом огне. А если положить рядом два полукруглых камня, то вы получите цельный теплозащитный экран

2XL	120960
XLarge	121820
Large	121035



Half Cast Iron Plancha Полукруглая сковорода планча

Чугунная двусторонняя сковорода: рельефная сторона для нежных или мелких ингредиентов. А гладкая сторона идеально подходит для блинов, оладий или яичницы. И еще остается половина рабочей поверхности. Разве нужно что-то еще?

XLarge	122995
Large	122988



Perforated Half Grid Полукруглая перфорированная решетка

Желаете приготовить в EGG нежные морепродукты или рыбу? Это возможно с полукруглой перфорированной решеткой. Она также идеально подходит для мелко нарезанных овощей или, например, спаржи.

XLarge	121240
Large	120717





Perforated Cooking Grid
Противень перфорированный с эмалированным покрытием

Перфорированный эмалированный противень идеально подходит для приготовления мелких или мелко нарезанных овощей, грибов или морепродуктов, которые не держатся на решетке Big Green Egg. Просто положите противень на решетку. Благодаря перфорации продукты пропитаются бесподобным вкусом EGG.

Полукруглый:			
2XL, XLarge	Ø 58 cm	116390	
Круглый:			
2XL, XLarge, Large	Ø 41 cm	201287	
Круглый:			
Начиная с модели MiniMax	Ø 33 cm	102010	



Cast Iron Skillet
Сковорода чугунная

Чугунная сковорода одинаково хорошо реагирует на приготовление быстрых и долгих блюд. Эта универсальная чугунная сковорода позволит вам быстро обжарить мясо или, наоборот, томить или тушить его в течение нескольких часов. С ее помощью вы сможете приготовить сирлоин-стейк, индонезийский ренданг, гратен или запеканку из картофеля. Есть немного времени? Тогда вы можете приготовить в этой чугунной сковороде такой замечательный десерт, как коблер или клафуди.

2XL, XLarge, Large
Ø36 cm 118233

Начиная с модели MiniMax
Ø27 cm 120144



Cast Iron Satay Grill
Чугунная решетка для сате

Сате – большой друг любителей Big Green Egg. Так что эта чугунная решетка для сате появилась весьма вовремя. Замаринуйте свои любимые продукты, наденьте их на шпажки и выложите на специальную полукруглую решетку. Никаких полусырых или подгоревших кусочков, а только равномерно приготовленный сате... или кебаб, или якитори. Что только вашей душе угодно!

Large 700485



Green Dutch Oven
Духовка голландская зеленая

Голландскую духовку для Big Green Egg можно с полной уверенностью назвать настоящим тяжеловесом. Этот эмалированный чугунный котелок тушит, томит, варит, печет и жарит. Одним словом, это универсальный солдат! Крышку можно использовать отдельно в качестве неглубокой сковороды или формы для пирогов и десертов. Мы предлагаем два типа голландской духовки: круглую и овальную.

Oval - 5.2 L: 2XL, XLarge, Large 117670
Round - 4 L: 2XL, XLarge, Large Ø23 cm 117045



Cast Iron Plancha
Сковорода чугунная планча двусторонняя

Иногда сталкиваетесь с тем, что некоторые ингредиенты не держатся на решетке Big Green Egg? В таком случае мы предлагаем вам обратить внимание на чугунную сковороду планча. Её гладкая поверхность идеально подходит для приготовления блинчиков или яичницы, а на рифленой поверхности отлично получаются небольшие изысканные блюда. Сковороду-планча для MiniMax можно также использовать как крышку для чугунной сковороды с длинной ручкой (MiniMax).

2XL, XLarge, Large
Ø35 cm 117656

Начиная с модели MiniMax
Ø26 cm 120137



Cast Iron Dutch Oven
Духовка голландская

Этот универсальный чугунный котелок прослужит вам на всех фронтах. Чугунная голландская духовка Big Green Egg идеально готовит тушеные блюда, овощи для пюре, супы и жаркое. Чугун распределяет тепло по всему котелку, а тяжелая крышка удерживает влагу внутри. Вы также можете использовать его без крышки: тогда все ингредиенты приобретут характерный вкус блюда, приготовленного в Big Green Egg. В обоих случаях тушеное мясо получится невероятно сочным и нежным. Не терпится попробовать? Возвращайтесь через несколько часов...

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





Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush Сотейник чугунный с кисточкой

С помощью чугунного сотейника вы легко и быстро разогреете в Big Green Egg соусы, маринады и топленое масло. Силиконовая кисточка для смазывания полностью помещается в ручку сотейника, так что вы можете не волноваться о чистоте своей скатерти. Снимите кисточку, если собираетесь ставить чугунный сотейник в EGG.

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



Carbon Steel Grill Wok Сковорода вок из углеродистой стали

Гриль Big Green Egg абсолютно универсален, и то же можно сказать про готовку на сковороде вок. С этой сковородой и бамбуковой лопаткой вам по плечу любая кухня мира. Благодаря плоскому дну сковорода вок устойчиво стоит на любой нагревательной поверхности. Ее легко использовать в сочетании с многоуровневыми решетками EGGspander. Готовы делать вок?

XLarge, Large
Ø40 cm 120779



Stir-Fry & Paella Grill Pan Сковорода-Гриль Паэлья

В каждой стране есть свои национальные блюда. Повторите классический рецепт или приготовьте собственную версию испанской паэльи или венгерского гуляша в сковороде для стир-фрай. С ее помощью вы сможете приготовить блюда, которые традиционно готовят в восточной Азии. Как насчет бифштекса с соусом Хойсин и яичной лапшой? Диаметр этой сковороды – 36 см, объем – 3,8 л.

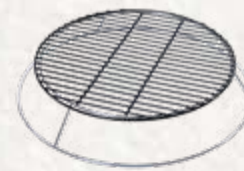
3.8 L: 2XL, XLarge, Large
Ø 36 cm 002167



Deep Dish Baking Stone Форма для выпекания керамическая

Глубокая форма для выпекания обеспечивает оптимальное распределение тепла и идеально подходит для приготовления восхитительной выпечки: тортов, лазаньи и даже пиццы. Благодаря керамическому камню с высокими краями блюдо пропекается равномерно и приобретает восхитительный золотисто-коричневый оттенок. Сочное внутри и хрустящее снаружи.

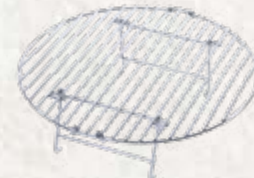
2XL, XLarge, Large
112750



2 Level Cooking Grid Решетка двухуровневая

Не хватает площади? Добавьте высоты, воспользовавшись двухуровневой решеткой! Эта решетка из хромированной стали удваивает рабочее пространство Big Green Egg модели XLarge. А значит, дает возможность готовить в два раза больше.

XLarge 201317



Folding Grill Extender Решетка приподнятая складная (второй уровень)

Утиная грудка или реберный край – вот в чем вопрос? Поскольку правильного или неправильного ответа на этот вопрос не существует, вам следует выбрать оба варианта. Благодаря дополнительной складной решетке из нержавеющей стали для Big Green Egg у вас будет достаточно места для их приготовления. Она легко присоединяется к стандартной решетке из нержавеющей стали EGG, а после использования снова складывается.

2XL, XLarge, Large
201126



Собственная пиццерия дома

Пицца, приготовленная в Big Green Egg, – это настоящий шедевр итальянской кухни. Особенно если использовать для ее приготовления ряд инструментов, которым позавидует любой профессиональный пиццайоло. Любите кальцоне? Выложите на (домашнее) тесто для пиццы вашу любимую начинку, одним быстрым движением сложите его вдвое и прижмите с помощью пресса для кальцоне. У нас вы также найдете подходящие аксессуары для правильной подачи пиццы: например, нож, который без труда нарежет хрустящее тесто с большим количеством начинки, или лопатку, чтобы аккуратно выложить куски пиццы на тарелку. Наслаждайтесь!



Aluminum Pizza Peel

Лопатка для пиццы алюминиевая

Настоящего пиццайоло видно по уверенным движениям и профессиональным инструментам. У него непременно должна быть алюминиевая лопатка для пиццы, которой он аккуратно поддевает пиццу, чтобы та соскользнула на горячий камень для выпечки, установленный в Big Green Egg. Такой трюк, безусловно, достоин всеобщей похвалы.

118967



Compact Pizza Cutter

Нож для пиццы компактный

Еда вкуснее, когда делишься ею с друзьями. Особенно если это пицца. Но как поделить ее поровну аккуратно и безопасно? В этом вам поможет новый компактный нож для пиццы Big Green Egg. Этот профессиональный нож оборудован пластиковой рукояткой, которую удобно и безопасно держать в руке. Колесико из нержавеющей стали позволяет легко нарезать пиццу на одинаковые куски. Угощайтесь.

118974



Pizza Server
Лопатка для снятия
пиццы
114143



Measuring Cups
Набор мерных чашек
4x 119551



Calzone Press
Пресс кальцоне
16 cm 114174

Вам письмо с рецептами!



Снова готовите вкуснейшую свиную грудинку? А на десерт пирог «Татен»? Если вы часто готовите на Big Green Egg, у вас, наверняка, есть несколько коронных блюд. Но вы, конечно же, не собираетесь на этом останавливаться и хотите продолжать удивлять себя и других. На сайте biggreenegg.ru вы найдете множество вдохновляющих рецептов.



Instant Read Thermometer **Термометр моментальный с футляром**

Желаете стейк малой или средней прожарки? Быстродействующий термометр от Big Green Egg измеряет степень готовности настолько точно, что пережарить или недожарить ваш стейк просто невозможно. Поскольку ваш гриль Big Green Egg отлично удерживает тепло, температуру (до 232°C) можно считывать за 3-4 секунды. Если во время замера температуры вы переворачиваете термометр Big Green Egg, то его дисплей также меняет ориентацию. У него есть удобный, красивый футляр.

119575



Instant Read Digital Thermometer **Термометр цифровой моментальный**

Определите готовность курицы, не разрезая ее. Благодаря быстродействующему цифровому термометру вы можете быть уверены, что курица дойдет до стола готовой. То же самое, разумеется, относится и к другим блюдам. Воткните щуп из нержавеющей стали в мясо, рыбу или птицу, и через несколько секунд температура внутри продукта отразится на большом ЖК-дисплее.

112002



Dual Probe Remote Thermometer **Термометр беспроводной дистанционный с 2 щупами**

Семь раз отмерь, один – отрежь. С помощью этого беспроводного дистанционного термометра вы сможете с точностью до градуса измерить температуру блюда и температуру внутри Big Green Egg. Термометр имеет два щупа и приемник с радиусом действия 91 м. По достижении нужной температуры внутри блюда приемник (который находится у вас) автоматически подает сигнал.

116383



EGG Genius **WiFi-термометр EGG Genius**

Этот термометр контролирует температуру в гриле и передает показания на смартфон или планшет. Благодаря этому вы можете не отрываться от любимого сериала в холодные зимние дни, пока ваша еда томится при нужной температуре. Во время приготовления пищи EGG Genius обеспечивает постоянный поток воздуха, а значит и постоянную температуру. Температура в EGG слишком высокая или низкая, вы получите соответствующее сообщение. Наш гений скажет вам, когда пора за стол. Вы даже можете просмотреть статистику предыдущих сеансов готовки.

121059



Infrared Cooking Surface Thermometer **Термометр инфракрасный профессиональный**

Поиграем с EGG в лазертаг? Профессиональный инфракрасный термометр оснащен лазером для точного измерения температуры рабочей поверхности. Направьте его на камень для выпечки, чугунную решетку или перфорированный противень, чтобы проверить температуру перед тем, как выложить на них продукты. Беспроводной инфракрасный термометр измеряет температуру от 0°C до 427°C.

114839



Quick-Read Thermometer **Кулинарный экспресс-термометр**

Официально он называется Электронный Кулинарный Экспресс-термометр Big Green Egg (Big Green Egg Quick-Read Digital Food Thermometer). Ни одно из этих слов не лишнее. За несколько секунд он показывает температуру запекаемой вами ноги ягненка или фаршированного цыпленка. С точностью до одного градуса (до 300°C!). Удобно: он легко помещается в карман, а его ручка одновременно служит футляром для хранения.

120793



ТОЧНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ОБЕСПЕЧИВАЕТ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ВКУС



Сергей Кузнецов
Россия

Шеф-повара и Big Green Egg

Созданы друг для друга

Где бы вам ни встретился Big Green Egg, вы всегда увидите одну и ту же картину. Радушный прием со стороны лучших поваров, звездных шефов, генераторов творческих идей, которые достигли невероятных успехов благодаря инновационным кулинарным технологиям и прорывам в области гастрономии. Они обнаружили, что при приготовлении самых вкусных и свежих (сезонных) продуктов на Big Green Egg присутствует еще один ингредиент: его характерный вкус. Выигрышное сочетание передовых творческих идей и целого ряда способов приготовления, которые предлагает EGG, является поистине уникальным. Своим успехом Big Green Egg обязан представителям нашего бренда. Звездные повара, такие как Сергей Кузнецов (в буквальном смысле) нанесли нас на карту и дали гурманам возможность открыть для себя уникальный вкус Big Green Egg. По одной этой причине лучшие повара заслужили от нас звезду.





Ceramic Poultry Roaster Держатель для птицы вертикальный керамический

Как сделать так, чтобы вкусная курица стала настоящим обедением? «Посадите» целую курицу или индейку на вертикальный керамический держатель и вы получите хрустящую золотисто-коричневую корочку снаружи и прекрасное сочное мясо внутри. Если вы хотите придать блюду незабываемый аромат, наполните керамический держатель пивом, вином, сидром и/или пряностями. Так вы получите идеальную дичь без сверхусилий.

Курица 119766
Индейка 119773



Beer Can Chicken Roaster Держатель для курицы металлический под банку пива

Держатель для курицы под банку пива – классический американский аксессуар, с помощью которого вы готовите курицу над открытой, наполненной до половины банкой пива. Во время жарки пиво закипает, и его пары придают курице дополнительную нежность и сочность. Звучит сложно? Только не с нашим держателем для курицы! Держатель из металлической проволоки надежно удерживает банку с пивом и защищает ее от опрокидывания.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
002099



Vertical Poultry Roaster Держатель для птицы вертикальный металлический

С помощью вертикального металлического держателя черная или Бресс-Галльская курица наконец-то сможет занять достойное место в Big Green Egg. Благодаря вертикальному положению этого держателя из нержавеющей стали курица или индейка как следует пропитывается собственным жиром. В результате она получается невероятно сочной внутри и приобретает аппетитную хрустящую корочку снаружи. Пальчики оближешь!

Курица 117458
Индейка 117441



Ribs and Roasting Rack Подставка для ребрышек

Эта multifunctionальная V-образная подставка для ребрышек и мяса идеально подходит для запекания. Готовьте в ней крупные куски мяса или (фаршированную) птицу на медленном огне. В перевернутом виде она как нельзя лучше подойдет для свиных ребрышек. Постоянная циркуляция воздуха вокруг подставки для ребрышек и мяса дает восхитительные результаты. Этот аксессуар должен быть в арсенале каждого мясоеда.

2XL, XLarge, Large
117564

Medium, Small
117557



Drip Pan Поддон для сбора жира

Поддон для сбора жира Big Green Egg поможет вам собрать жир и соки, выделяющиеся во время жарки, предотвращая их попадание на угли или в convEGGtor. Если вы нальете в этот алюминиевый поддон немного воды, влажность воздуха в EGG повысится, и блюдо получится еще более сочным.

Круглый Ø 27 cm 117403

Прямоугольный
35 x 26 cm 117397



Disposable Drip Pans Одноразовые поддоны для сбора жира

Даже начинающий шеф-повар не боится жира. Ведь он придает любому кулинарному творению дополнительный вкус. Однако отмыть жир - совсем другое дело. Благодаря одноразовым поддонам для сбора жира Big Green Egg теперь это не проблема. Кроме того, разовые поддоны из алюминиевой фольги созданы под размер теплозащитного экрана convEGGtor. Теперь не придется пачкать руки во время готовки на гриле.

XLarge - 5x 120892

Large - 5x 120885

Medium, MiniMax,
Small - 5x 120878







Teak Cutting Board
Разделочная доска
из тика

120632



Kitchen Towels
Набор кухонных
полотенец

3 x 116840



Knife Set
Набор ножей

117687



Kitchen Shears
Ножницы кухонные

120106



Bamboo Skewers
Шпажки бамбуковые

25 cm - 25x 117465



Mini-Burger Slider Basket
Решетка для
мини-бургеров

2XL, XLarge, Large
002105



Meat Claws
"Стальной коготь" для приготовления тартар

"Стальной коготь" для мяса позволит разобрать на волокна приготовленную на медленном огне свинину в два счета. Рваная свинина вот уже многие годы является фаворитом Big Green Egg, и с помощью этого инструмента для мяса вы легко ее приготовите. "Стальной коготь" идеально подходит для работы с большими кусками мяса.

НАБОР 114099



Pigtail Meat Flipper
Пигтейл для мяса

Пигтейл для мяса не боится огня. Этот удобный инструмент идеально подходит для того, чтобы легко и быстро переворачивать куски мяса и птицы (стейки, отбивные и куриные ножки). Длинный крюк из нержавеющей стали с деревянной рукояткой позволяет безопасно переворачивать продукт при экстремально высоких температурах, не повреждая его.

48 cm 201515



Flexible Skewers
Шампур гибкий

Благодаря гибким шампурам приготовление шашлыка покажется вам увлекательной игрой. Вы мгновенно сможете нанизать на него кусочки мяса, рыбы, птицы и овощей, не боясь, что они соскользнут. Закончили? Теперь вы снова можете окунуть шашлык на гибких шампурах в маринад, чтобы он получился еще более сочным.

68 cm - 2x 201348





Flexible Grill Light **Гибкий светильник для гриля**

Свети-сияй, мой EGG! Новый гибкий светильник для гриля — ваш идеальный световой помощник. Его можно наклонять под разными углами для освещения нужных участков. Удобный светодиодный светильник оснащен гибкой ручкой на надежном магнитном основании. Просто закрепите свободный монтажный кронштейн на ободке или боковых столиках EGG. Свет! Мотор!

122940



Chef's Flavor Injector **Шприц для введения маринадов**

Кулинарный шприц для введения заправок — уникальный инструмент придания вкуса мясу или птице. Введенный через шприц маринад проникает внутрь продукта и делает его еще более сочным и нежным. Операция завершена.

119537



Corn Holders **Держатели кукурузы**

Изобретение, которого вы так долго ждали: держатели для кукурузы, с помощью которых можно есть горячие жареные початки, не обжигаясь. Держатель для кукурузы имеет две спицы из нержавеющей стали и мягкую ручку, благодаря которой початок удобно держать в руках, а пальцы остаются чистыми. Радость в чистом виде.

4 пара 117335



Grill Rings **Подставки для овощей и фруктов**

Подставки для приготовления овощей на гриле надежно зафиксируют ваши (фаршированные) перцы, томаты и лук на месте. Это кольца из нержавеющей стали со стержнем, который крепко удерживает овощи и фрукты. В центре кольца имеется теплопроводная спираль, которая обеспечивает быстрое приготовление блюда.

3 x 002280

Огненная вещь для готовки на свежем воздухе.



The Big Green Egg Book

Книга Big Green Egg — это библия каждого гурмана, который выбирает Big Green Egg. В этой книге с предисловием голландского шеф-повара Джонни Бура со вкусом изложены всевозможные технологии приготовления блюд в EGG: жарка, запекание, тушение, копчение, приготовление на гриле и на медленном огне. Базовые и более сложные рецепты вдохновят вас на личные кулинарные достижения.

English 116680



Для нынешнего и будущего поколения. Держите свой EGG в идеальной форме.

Ваш Big Green Egg прослужит вам всю жизнь. При условии правильного ухода и обслуживания он подарит массу прекрасных моментов и воспоминаний даже поколению после вас. Не менее важно и то, что ваши блюда будут вкуснее и дольше сохранят привлекательный вид. Бойтесь, что не справитесь? Указанные изделия сделают за вас всю тяжелую работу, а на нашем сайте вы найдете полезные советы по уходу. Берегите себя!



Ash Tool Кочерга

Кочерга имеет двойное назначение: с ее помощью вы сможете с легкостью выгребать золу из Big Green Egg и распределять уголь перед розжигом EGG. Кочерга отлично работает в паре с совком для уборки золы.

2XL 119490
XLarge

Large 119506
Medium

MiniMax 301024
Small
Mini



Ash Removal Pan Совок для удаления золы

Древесный уголь оставляет после себя золу. Выгребая ее кочергой и собирая в совок, вы улучшаете циркуляцию воздуха в Big Green Egg. Поступление кислорода и циркуляция воздуха необходимы для быстрого нагрева EGG до нужной температуры и ее удержания. Этот совок входит в заслонку, не оставляя зазоров, что позволяет аккуратно удалять всю золу.

2XL, XLarge, Large, Medium 106049



Grid Cleaner Щетка для чистки решеток

Готовить в EGG – одно удовольствие, но после этого на решетке вашего Big Green Egg остаются следы жира и подгоревших остатков пищи. С помощью этой щетки для чистки решеток вы быстро их очистите. Благодаря удлиненной ручке щетки вам не придется ждать пока EGG и решетка остынут.

201324



Grid Scrubber Щетка металлическая для чистки

С помощью этой щетки вы практически мгновенно очистите стальную или чугунную решетки, теплозащитный экран и камень для выпекания. Благодаря удлиненной ручке вы сможете сделать это, даже если решетка еще не остыла. Она справляется со своей работой не только лучше, но и ощутимо быстрее.

119469

Запасные насадки-2. 119483



Dual Brush Grid Scrubber Щетка для чистки решетки двойная

Двойная щетка для чистки решетки – удобный инструмент для чистки решетки (из нержавеющей стали или чугуна) и/или камня для выпечки. Она имеет две насадки из нержавеющей стали и эргономичную ручку. Благодаря двум насадкам вы почистите решетку или камень в два раза быстрее. Это значит, что вы сможете дальше продолжать вечеринку после использования EGG.

119476

Запасные насадки-2. 119483





EGGmat

Вы решили не встраивать EGG в рабочую поверхность или летнюю кухню, а просто поставили его в саду или на балконе? Коврик EGGmat защищает пространство вокруг EGG от нагрева, пятен и мучнистой росы. Приятный факт: коврик изготовлен из переработанных материалов и экологически безопасен.

76x107 cm
117502



Чехлы для EGG

Чехлы для EGG

Град или зной? С чехлом EGG ваш гриль Big Green Egg всегда будет как новый. Это вентилируемое защитное покрытие отличается высочайшим качеством и невосприимчивостью к погодным условиям. Чехол легко надевается и снимается, а благодаря застежке на липучке он сидит на любом EGG как влитой. Стильный черный дизайн с узнаваемым логотипом Big Green Egg на каждом EGG.

	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
Подставка с ручкой intEGGrated или Подставка EGG мобильная		126528	126528		126467	126467	126535
EGG Carrier	126511			126511			
Портативная подставка Nest MiniMax				126528			
Базовый модуль EGG Frame			126467		126450	126450	126450
Базовый модуль EGG Frame + Дополнительный модуль			126474		126474	126474	
Стол для EGG из акации					126498	126474	
Для купола EGG в столе					126504	126504	



Фанаты EGG, объединяйтесь! Станьте частью нашего сообщества. Посетите наш магазин для фанатов.

Настоящего фаната EGG ни с кем не спутаешь. Его можно распознать по горячей любви к еде и преданности Big Green Egg. Даже его толстовки и носки указывают на это. Эти и многие другие оригинальные подарки можно найти в нашем магазине для фанатов на сайте biggreenegg.ru.



LED Light String
Светодиодная гирлянда EGG
700898



Mr EGGhead Plush Toy
Плюшевая игрушка Мистер Эггхед
27 cm 120991



Salt & Pepper shaker
Солонка и перечница
122230



Snow Globe Atlanta
Снежный шар
666847



Ваша одежда подходит для готовки на EGG?



Hoodie
Толстовка с капюшоном
Темно-серая
Sizes: S-XXL



Hoodie - with zipper
Толстовка с капюшоном на молнии
Темно-серая
Sizes: S-XXL



Long-shirt
Футболка с длинным рукавом
Синяя
Sizes: S-XXL



T-shirt Evergreen
Футболка Evergreen
Белая
Sizes: S-XXL



T-shirt EGG
Футболка EGG
Темно-серая
Sizes: S-XXL



T-shirt Original
Футболка Original
Синяя
Sizes: S-XXL



T-shirt - No EGG No Story
Футболка No-EGG-No-Story
Зеленая
Sizes: S-XXL



Canvas Apron
Фартук
Один размер 700492



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



Big Green Egg Cap
Кепка Big Green Egg
Зеленая
122261



Apron - Kids
Фартук детский
Один размер 789054
(до 12 лет)



Home Socks
Домашние носки
39-42 666823
43-46 666830



Baseball Cap
Черная бейсболка с лого
черный
122254

Запчасти



Rain Cap Защита от дождя

Во время барбекю на открытом воздухе всегда есть риск, что внезапно начнется дождь. Конечно, такого EGG-фаната, как вы, такой пустяк не смутит, но даже вам не понравится влага внутри вашего гриля. Защита от дождя Rain Cap от Big Green Egg - это зонтик для регулятора подачи воздуха. Rain Cap используется исключительно в сочетании с регулятором воздуха rEGGulator.

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



Gasket Kit Прокладка высокотемпературная

После долгого и интенсивного использования Big Green Egg прокладка из войлока на верхнем краю керамической базы и в нижней части керамического купола с дымоходом может износиться. Поскольку эта войлочная прокладка защищает керамику Big Green Egg и обеспечивает правильную циркуляцию воздуха, очень важно своевременно ее менять. Это очень легко сделать с помощью комплекта войлочных прокладок. Он представляет собой рулон самоклеящейся ленты из войлока.

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

* При замене прокладки на 2XL требуется 2 комплекта - 113726



Cast Iron Grate Колосник

Располагается сверху чаши для угля и служит поверхностью для размещения угля. Имеет перфорацию для обеспечения прохождения потока воздуха в «Big Green Egg» и выпадения золы вниз для её простого удаления после завершения приготовления.

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



Dome Купол с дымоходом

Керамический купол с дымоходом можно легко открывать и закрывать благодаря пружинному механизму. Снаружи керамика покрыта двойным защитным слоем глазури. Теплоизоляционные свойства керамического материала создают поток воздуха внутри EGG, обеспечивая быстрое и равномерное приготовление вкусных блюд.

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



Fire ring Кольцо верхнее

Устанавливается поверх керамической чаши для угля, создавая возможность установки теплозащитного экрана и различных решеток.

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



Fire box Чаша для угля керамическая

Чаша для угля располагается в основании базы и должна быть заполнена углем. Поскольку чаша оборудована сложными проемами и работает совместно с вентиляционной заслонкой в нижней части EGG, обеспечивается непрерывный и оптимальный поток воздуха при открытых rEGGуляторе и заслонке.

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



Base База

Сверхмощная изолированная керамика. Глазурованное покрытие предотвращает сколы и выцветание.

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

Расширьте возможности своего EGG

—
Как новенький



Band Assembly Kit Подъемный механизм

Запатентованная система «easy to lift» (легкий подъем). Умная технология позволяет с минимальными усилиями открывать и закрывать.

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



rEGGulator Регулятор подачи воздуха rEGGulator

Совершенно новый и надежный rEGGulator с чрезвычайно точными параметрами. Изготовлен из прочного чугуна, а благодаря жароустойчивой силиконовой рукоятке вы можете легко обеспечить большую или меньшую подачу воздуха, не обжигая пальцы. Кстати, мы уже нанесли антикоррозийное покрытие на регулятор воздуха, поэтому вы можете оставить его на EGG после использования.

2XL, XLarge, Large, Medium
117847

MiniMax, Small
117854



Tel-Tru Temperature Gauge Термометр штатный

Каждый Big Green Egg оснащен термометром. Ваш термометр прослужил вам не один год и нуждается в замене? Просто закажите новый. Закрепите термометр на куполе EGG, и вам не придется открывать его и терять тепло, чтобы узнать температуру внутри. Мы предлагаем два формата термометров со шкалой от 50°C до 400°C.

8 cm	117250
5 cm	117236



Big Green Egg – несомненно лучший керамический гриль. Мы очень хотим сохранить за собой этот статус и в будущем, поэтому принимаем активное участие в исследованиях и разработках продукции. Результатом этих усилий являются постоянные технологические новшества и доработки, которые делают EGG еще удобнее в использовании.

Вы приобрели свой EGG до 2019 года? Тогда вас может заинтересовать одно обновление. Далее вы найдете последние удивительные новинки. В магазине Big Green Egg вас с радостью проконсультируют по этому вопросу и позаботятся о том, чтобы ваш EGG на 100% выдержал проверку временем.

- EGG можно легко открывать и закрывать с помощью **системы «Easy to lift»**. Благодаря ободу из ленточной стали с порошковым покрытием и усовершенствованной системе шарниров вы сможете без труда управляться с керамической крышкой. Конечно же, это гениальное изобретение запатентовано.

- Идеальную температуру в EGG гарантирует новый запатентованный регулятор подачи воздуха **rEGGулятор**. Это чрезвычайно точное устройство имеет жароустойчивую силиконовую рукоятку, которая позволяет легко регулировать подачу воздуха. Ливень? Наш rEGGулятор имеет антикоррозийное покрытие, поэтому вы можете оставить его на EGG после использования.

- Полное представление о температурном режиме благодаря **датчику температуры Tel-Tru**. По умолчанию на крышку вашего EGG установлен купольный термометр, новое изделие в формате XL оснащено дисплеем аж 8 см в диаметре! Это позволяет получить еще более полное представление о температурном режиме. Ударопрочное стекло способно выдержать даже самые резкие перепады температуры.

Коптите, жарьте, готовьте на пару или гриле, запекайте.

Новое блюдо каждый день. Всегда.

Вы новичок или давний поклонник Big Green Egg? Хороший рецепт — и счет уже 1-0 в вашу пользу. Именно поэтому мы с радостью делимся с нашими поклонниками вдохновляющими рецептами. От простых до самых изысканных блюд. Для любителей мяса, веганов, флекситарианцев и юных гурманов. По какому рецепту вы бы ни готовили, вашему блюду гарантирован бесподобный уникальный вкус Big Green Egg. Что у вас сегодня на ужин?

Хотите получать новые рецепты на электронную почту? Подпишитесь на нашу кулинарную новостную рассылку Inspiration Today через [biggreenegg.ru!](http://biggreenegg.ru)

Коптите

Копченый лосось с укропным соусом

Количество: 6 порций

Подготовка: 15 минут

Приготовление: 35 минут

Итого: 50 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 лосось разрезанный на две части
вдоль с кожей

СОУС

½ пучка укропа
морская соль по вкусу
6 ст. л. крем-фреша

НЕОБХОДИМЫЕ АКСЕССУАРЫ

Круглый противень перфорированный с
эмалированным покрытием
Древесная щепа из яблони
Экран теплозащитный convEGGtor
Решётка из нержавеющей стали
Термометр цифровой моментальный

ПОДГОТОВКА

1. Разожгите уголь в Big Green Egg. Дайте лососю дойти до комнатной температуры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Посыпьте горсть яблочной щепы на угли. Установите теплозащитный экран в EGG и поместите на решетку из нержавеющей стали перфорированный противень и закройте купол EGG.

Доведите EGG до температуры 80 °С и дайте лососю закоптиться, пока он не достигнет температуры 42 °С; это займет около 30 минут.

2. Тем временем, мелко нарежьте укроп для соуса. Смешайте с крем-фрешем и посолите морской солью по вкусу.

3. Проверьте с помощью термометра, достигла ли температура лосося 42 °С. Выньте лосось из Big Green Egg и подавайте с укропным соусом.

жарьте

Баранья нога с тимьяном и розмарином

Количество: 6-8 порций
Подготовка: 15 минут
Приготовление: 100 минут
Итого: 115 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 нога ягненка, от 1,8 до 2 кг,
без кости, без кожи
морская соль

СУХОЙ МАРИНАД

5 луковиц чеснока
(китайский чеснок)
2 красных перца чили
8 веточек розмарина
15 веточек тимьяна

НЕОБХОДИМЫЕ

АКСЕССУАРЫ

Экран теплозащитный convEGGtor
Одноразовый поддон для сбора жира
Термометр беспроводной дистанционный с 2 щупами

ПОДГОТОВКА

1. Разожгите древесный уголь в Big Green Egg и нагрейте его с теплозащитным экраном до 150 °С.
2. Тем временем, для сухого маринада очистите и мелко нарежьте чеснок. Снимите стебель с перца чили и мелко нарежьте мякоть. Можете оставить семена, если вам

нравится острая пища. Если вы предпочитаете более мягкий вкус, удалите семена. Удалите иглы с розмарина и веточки с тимьяна и мелко нарежьте. Смешайте все эти ингредиенты.

3. Посыпьте баранью ногу морской солью и вотрите маринад. Положите часть смеси в отверстие, где была кость.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поставьте одноразовый поддон на теплозащитный экран, поместите решетку в EGG и выложите баранью ногу на решетку. Закройте купол EGG и вставьте щуп беспроводного дистанционного термометра в центр мяса.
2. Закройте купол EGG и установите температуру внутри термометра на 54 °С. Оставьте баранью ногу томиться, пока не будет достигнута эта температура. Это займет около 90 минут.
3. Выньте баранью ногу с тимьяном и розмарином из EGG и слегка накройте алюминиевой фольгой. Дайте мясу отдохнуть в течение 10 минут, прежде чем разрезать его на красивые ломтики.

готовьте

Приготовленные на пару соцветия капусты с соусом из йогурта и хариссы

Количество: 4 порций
Подготовка: 15 минут
Приготовление: 25 минут
Итого: 40 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

¼ цветной капусты
¼ фиолетовой цветной капусты
¼ романеско
¼ брокколи

СОУС

200 мл йогурта
1 ст.л. хариссы
½ ч.л. порошка карри

НЕОБХОДИМЫЕ

АКСЕССУАРЫ
Многоуровневый набор решеток EGGspander
Одноразовый поддон для сбора жира

ПОДГОТОВКА

1. Заполните EGG углем на 10 см ниже уровня кольца (для модели L). Поместите 3 брикета в разные стороны в форме треугольника примерно на 12-15 см и зажгите их. Оставьте купол открытым до тех пор, пока центр с углем не загорится, а края еще будут черными. Это позволит температуре в Big Green Egg быть достаточно высокой, чтобы жидкость закипела, но не выкипала слишком быстро. Идеальная температура для готовки на пару 100-110°C.

2. Нарежьте брокколи и капусту на соцветия и поместите их в бамбуковую паровую корзину.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поместите мультиуровневую решетку с основным кольцом сверху и малой решеткой снизу прямо над разгоревшимся углем. Поставьте на нижнюю решетку одноразовый поддон для сбора жира, закройте купол и доведите EGG до нужной температуры. Пока ваш поддон нагревается, доведите 300 мл воды до кипения.
2. Аккуратно налейте кипящей воды в поддон. Установите основную решетку из нержавеющей стали поверх кольца и поместите на нее корзину с овощами. Закройте купол гриля и готовьте

овощи в течение 20-25 минут. Убедитесь, что температура гриля остается в пределах 100-110 С.

3. Смешайте ингредиенты для соуса, добавьте соль по вкусу и подавайте.

У вас еще нет набора многоуровневых решеток? Не беда! Разместите теплозащитный экран convEGGtor и на него поместите поддон.

Пицца Маргарита

Количество: 2 пиццы (Ø 25-30 см)
Подготовка: 140 минут
Приготовление: 40 минут
Итого: 180 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто

250 г муки (предпочтительно типа '00') +
дополнительно для посыпки
25 г свежих дрожжей или 8 г сухих дрожжей
150 мл теплой воды
1 ст. л. оливкового масла + дополнительно
для смазывания
1 ч. л. сахара

ТОМАТНЫЙ СОУС

1 маленький зубчик чеснока
5 листьев базилика
3 ст. л. оливкового масла
1 банка помидоров (400 г)

НАЧИНКА

2 шарика моцареллы по 125 г каждый
10 свежих листьев базилика
2 ст. л. оливкового масла

НЕОБХОДИМЫЕ АКСЕССУАРЫ

Экран теплозащитный convEGGtor
Камень керамический для выпекания
Лопатка для пиццы алюминиевая
Нож для пиццы компактный

ПОДГОТОВКА

1. Для теста смешайте муку с щепоткой соли в миске. Растворите дрожжи в одной трети теплой воды и добавьте это в муку. Добавьте остальную воду и смешайте с оливковым маслом и сахаром. Тщательно вымешивайте тесто не менее 5 минут. Легче будет сделать это с помощью миксера или кухонного комбайна.

2. Выложите тесто на столешницу и замесите его вручную еще минуту. Скатайте тесто в шарик и положите в смазанную маслом миску. Накройте

миску чистым влажным полотенцем и оставьте тесто подниматься на 2 часа.

3. Тем временем почистите чеснок для томатного соуса и мелко нарежьте. Мелко нарежьте листья базилика. Разогрейте оливковое масло в кастрюле. Добавьте остальные ингредиенты соуса и приправьте солью и черным перцем. Доведите до кипения, убавьте огонь и оставьте готовиться на 5 минут. Пюрируйте соус с помощью ручного блендера и ложкой в миске.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разожгите древесный уголь в Big Green Egg и нагрейте с теплозащитным экраном convEGGtor, решеткой и камнем для выпекания до 275-300°C. Разделите тесто на 2 равные части и раскатайте их на 2 шарика. Посыпьте тесто для пиццы мукой и тонко раскатайте первый шарик скалкой.

2. Насыпьте муку на алюминиевую лопатку для пиццы и поместите на нее тесто. С помощью ложки распределите половину томатного соуса по всему раскатанному тесту. Оставьте небольшое пространство между соусом и внешним краем. Разделите 1 шарик моцареллы на куски и распределите по всей площади пиццы.

3. Посыпьте камень для выпекания мукой. Используйте лопатку для пиццы для того чтобы переложить пиццу на камень для выпекания, закройте купол EGG и выпекайте пиццу около 5 минут до готовности. Тем временем раскатайте второй шарик теста и добавьте ингредиенты таким же образом.

4. Выньте пиццу из EGG. Распределите половину базилика на пиццу и полейте половиной оливкового масла. Разрежьте пиццу на кусочки, используя компактный нож для пиццы. Выпекайте вторую пиццу таким же образом.

Кот-де-биф (мясо на косточке)

Количество: 6 порций
Подготовка: 15 минут
Приготовление: 90 минут
Итого: 105 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 толстых стейка рибай на кости
(толщина около 6 см)

ПО ЖЕЛАНИЮ

2 зубчика чеснока
4 филе анчоуса
2 веточки розмарина

НЕОБХОДИМЫЕ АКСЕССУАРЫ

Экран теплозащитный convEGGtor
Термометр цифровой моментальный
Съемник для чугунной решетки
Чугунная решетка

ПОДГОТОВКА

1. Разожгите Big Green Egg и нагрейте с теплозащитным экраном convEGGtor и решеткой до температуры 120°C.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Посыпьте стейки солью с обеих сторон и поместите их на решетку. Закройте купол EGG и дайте мясу готовиться около 60 минут до достижения температуры 52°C внутри мяса. Вы можете измерить температуру моментальным цифровым термометром.

2. Достаньте стейки из EGG и накройте неплотно алюминиевой фольгой. Уберите стальную решетку и convEGGtor и поместите чугунную с помощью съемника. Доведите температуру в EGG до 250°C. Это займет около 10 минут и даст чугунной решетке нагреться.

3. Поместите стейки на решетку. Жарьте мясо около 2 минут, поворачивая на 90 градусов примерно через минуту, чтобы создать алмазный рисунок. Переверните мясо и жарьте таким же способом еще 2 минуты. Температура мяса должна быть 55°C для прожарки медиум.

4. Неплотно накройте стейки алюминиевой фольгой на 10 минут до нарезки.

СОВЕТ

Как только вы вытащите ко-де-биф из EGG, очистите и разрежьте пополам чеснок и натрите стейки разрезанной поверхностью чеснока с обеих сторон. Натрите розмарином одну сторону стейков. Переверните их, поместите 2 филе анчоуса на каждый кусок мяса и натрите эту сторону розмарином. Посыпьте черным перцем по вкусу. Неплотно накройте стейки алюминиевой фольгой на 10 минут до нарезки.

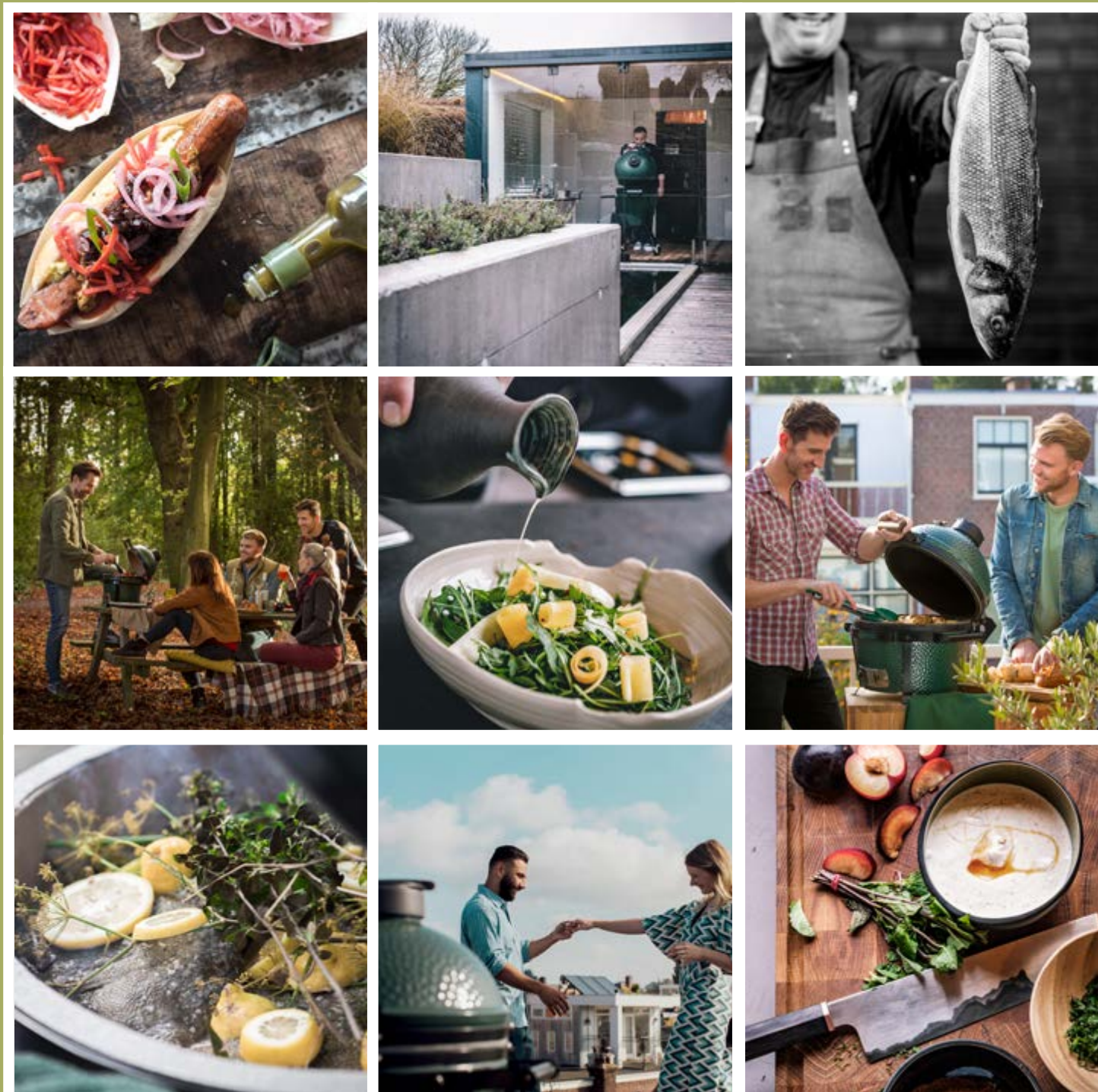
гриле

запекайте



СТАНЬТЕ ЧАСТЬЮ СООБЩЕСТВА BIG GREEN EGG

#BigGreenEgg #TheEvergreen #большоезеленоеяйцо



**Последнее барбекю,
которое вы когда-либо
купите.**



**ПОЖИЗНЕННАЯ
ГАРАНТИЯ**

**The
Evergreen
Since '74**

