



Big Green Egg®

The hottest thing in outdoor cooking.

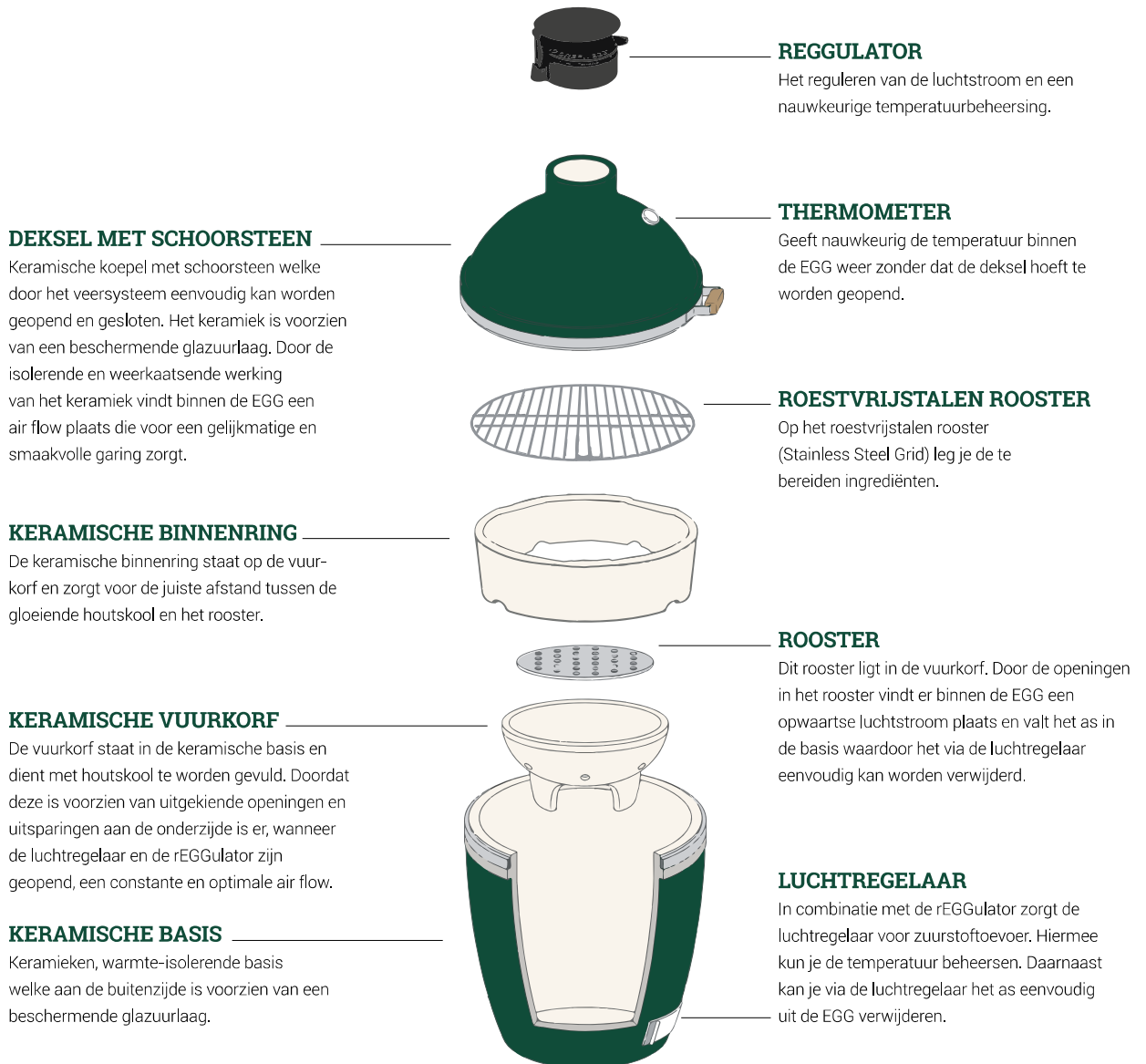


The
Evergreen
Since '74



Zo zit de Big Green Egg in elkaar

Hoogwaardig keramiek en betrouwbare kwaliteit





**LIFETIME
WARRANTY**

Jij en Big Green Egg: it's a match!

Als levensgenieter weet je één ding zeker: met een Big Green Egg haal je de premium kamado in huis (nou ja, in je tuin, op je terras of op je balkon). Naast grillen kun je op een Big Green Egg bakken, roken, stomen en (slow) koken. Want een EGG is niet gewoon een barbecue maar een complete buitenkeuken, waar je ook pizza's in kunt bakken, vis in kunt roken, vlees langzaam in kunt garen en alle dingen kunt doen die je ook in een gewone oven kan doen. De culinaire mogelijkheden met een Big Green Egg zijn eindeloos. De vraag is dus niet waarom je een EGG wilt, maar welke van de 7 modellen het beste bij je past. Daarom hebben we de modellen kort omschreven. Ontdek zelf dat hoe klein of groot je gezin, vriendenkring en je tuin (of terras) ook is, er altijd een matching EGG is!



Mini

Gaat overal
mee naartoe



MiniMax

Het handige
tafelmodel



Small

Bescheiden
formaat,
volmaakte
prestaties



Medium

Genieten met
vrienden
& familie



Large

Alleskunner
voor ieder
moment



XLarge

Nooit meer
ruimte tekort



2XL

Perfect voor
extra grote
gezelschappen



2XL

Groot, groter, grootst. De Big Green Egg 2XL is het grootste lid van de Big Green Egg-familie en de grootste kamado die op de markt verkrijgbaar is. Alles aan dit model is indrukwekkend: het gewicht, de omvang, de hoogte en het kookoppervlak. De 2XL is in alles een echte eyecatcher. Je zou het misschien niet verwachten, maar met behulp van een IntEGGrated Nest+Handler is de 2XL nog steeds makkelijk te verplaatsen. En dankzij een slim scharnier-mechanisme gaat ook het openen van de EGG heel eenvoudig. Een grootheid qua formaat en culinaire mogelijkheden, maar zonder de sterallures.

Specificaties

Grillrooster: Ø 73 cm
Kookoppervlak: 4.185 cm²
Gewicht: 170 kg
Hoogte: 90 cm

De prijzen van de Big Green Egg modellen zijn exclusief accessoires, onderstellen of frames.

Code 120939
Prijs 3495,-



XLarge

Heb je een grote familie en/of vriendengroep? Of kook je professioneel, bijvoorbeeld als cateraar voor grote groepen? Dan is de Big Green Egg XLarge jouw partner in crime. Je kunt grote gezelschappen laten genieten van smaakvol gegaarde ingrediënten en gerechten. Met een kookoppervlak van 61 centimeter zijn grote stukken vlees, vis of meerdere pizza's geen fantasie meer maar realiteit. En is 61 centimeter nog net niet genoeg? Het kookoppervlak is eenvoudig uit te breiden met de speciale 5-Piece EGGspander Kit. Koken op hoog niveau, dat is een feit!

Specificaties

Grillrooster: Ø 61 cm
Kookoppervlak: 2.919 cm²
Gewicht: 99 kg
Hoogte: 78 cm

Code 117649
Prijs 2270,-

De belangrijkste basics

2XL

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- 2x Half convEGGtor Stone
- convEGGtor Basket
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

XLarge

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- convEGGtor Basket
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool



Medium

De Big Green Egg Medium is compact genoeg om te passen in een kleine stadstuin, patio of op een balkon, maar groot genoeg om voor 6 tot 8 personen op te grillen, roken, stoven of bakken. Met de Medium in je tuin nodig je dus heel makkelijk een aantal familieleden of vrienden uit om samen te genieten. Mede daarom is deze EGG een van onze populairste modellen. Met de bijpassende convEGGtor en de Baking Stone verander je de Big Green Egg Medium in een handomdraai in een pizza-oven waarin je zelf de lekkerste pizza's maakt. Want ook al is het de Medium, hij is allesbehalve gemiddeld!

Specificaties

Grillrooster: Ø 40 cm
Kookoppervlak: 1.140 cm²
Gewicht: 51 kg
Hoogte: 72 cm

Code 117625

Prijs 1180,-

MiniMax

Zijn formaat is misschien niet indrukwekkend, maar dat maakt de Big Green Egg MiniMax ruimschoots goed met zijn prestaties. Hij is maar 7 centimeter hoger dan de Big Green Egg Mini maar heeft een veel groter kookoppervlak, vergelijkbaar met dat van de Big Green Egg Small. En dat geeft je genoeg ruimte om voor 4 tot 6 personen te koken. En ga je erop uit? Met een gewicht van 35 kilo hoeft je geen professioneel gewichtheffer te zijn om de MiniMax mee te nemen. In de standaard meegeleverde EGG Carrier is dat geen probleem! Upgrade hem met de Portable Nest en Acacia Wood EGG Mates en je kunt overal waar je wilt op comfortabele kookhoogte werken.

Specificaties

Grillrooster: Ø 33 cm
Kookoppervlak: 855 cm²
Gewicht: 35 kg
Hoogte: 50 cm

Inclusief EGG Carrier

Code 119650

Prijs 968,-

Medium

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- convEGGtor Basket
- Charcoal 4,5 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

MiniMax

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

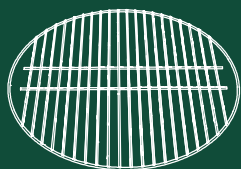
De veelzijdigheid van een Big Green Egg



Benodigde accessoires



Baking Stone



Stainless Steel Grid



convEGGtor

De convEGGtor: van EGG naar oven

Met de convEGGtor als keramisch hitteschild geeft de houtskool geen directe warmte aan de ingrediënten en bouw je de Big Green Egg in een handomdraai om tot oven. In combinatie met de Baking Stone maak je de allerlekkerste pizza's met authentieke krokante bodem.

Meer informatie op pagina 52



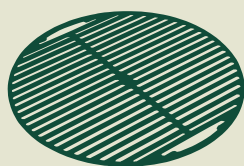
Aan de slag met... pizza's bakken!



Aan de slag met... grillen op gietijzer



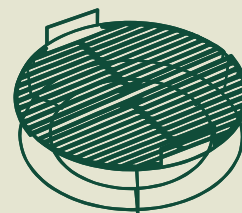
De perfecte grillruit: op drie verschillende levels



Back to basic grillen: de easy way met het gietijzeren rooster op de vuurring geplaatst. Zorg voor de signature grillstrepen en maillardreactie (karamelisatie van eiwitten) door je product tijdens het grillen een kwartslag te draaien op het rooster.



Kort en krachtig grillen: zo laag mogelijk in je EGG, vlak boven de gloeiende houtskool. Ook wel cowboystyle grillen genoemd. Plaats het Multi Level Rack van de 5-piece EGG-spander Kit ondersteboven in je EGG met een gietijzeren rooster voor de MiniMax.
* deze set-up is alleen mogelijk voor de Big Green Egg Large



Op grote hoogte grillen: en langer grillcontact met je product behouden. Creëer meer ruimte tussen de houtskool en je product met je rooster op de basket zodat je dikkere stukken vlees langer direct kunt grillen. De warmte van het gietijzer blijft voor hetzelfde grill effect zorgen.



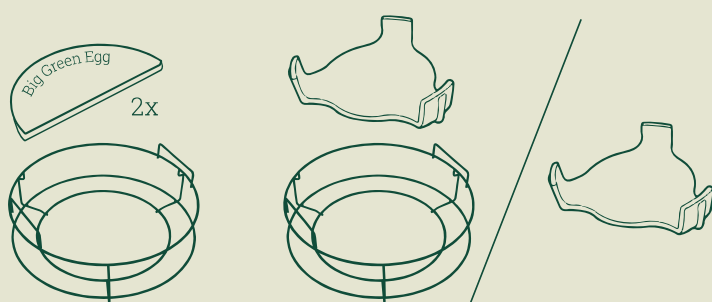
Aan de slag met... roerbakken

Tip: Season de wok met keukenpapier en een druppel olie. Voor de beste bereiding is je wok zeer heet. Meng daarom de rest van de olie met je product of voeg de olie en je product tegelijkertijd aan de wok toe om verbranding van de olie te voorkomen.

Aan de slag met.. urenlange kooksessies



Low and slow: met welke opstelling?



De bereiding is eenvoudig, de tijd doet het werk en je staat versteld van het smaakvolle resultaat. Maar welke opstelling is het meest ideaal? Je kiest voor langzaam garen met de convEGGtor of plaatst twee Half convEGGtor Stones in de convEGGtor Basket. Het verschil zit in de grootte van het indirecte oppervlakte dat je creëert en de temperaturen die daarbij horen:

convEGGtor Basket +
2x Half convEGGtor Stone =
70°C – 180°C

convEGGtor
(met of zonder convEGGtor Basket) =
80°C – 350 °C



**Aan de slag met...
nog meer kooktechnieken**



EGGspander System

Eindeloze kookmogelijkheden.



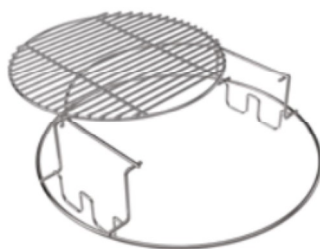
Laat je culinaire creativiteit de vrije loop met de 5 Piece EGGspander Kit. Met dit slimme systeem creëer je een oneindig aantal opstellingen waardoor je het maximale uit jezelf én je EGG haalt. Deze goed door-dachte set bestaat uit een tweedelig Multi-Level Rack, een convEGGtor Basket en 2 halve rvs roosters. Dat maakt de EGGspander Kit tot het perfecte basispakket voor elke EGG'er.

Zijn al die verschillende opstellingen nog steeds niet uitdagend genoeg voor je? Dan hebben we nog veel meer aanvullende accessoires in ons assortiment. Laat je favoriete kooktechnieken bepalen welke add-ons voor jou een must zijn.

5-Piece EGGspander Kit

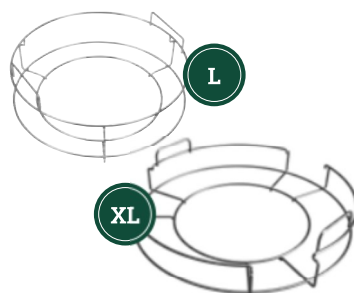


XLarge	121226	350,-
Large	120762	229,-



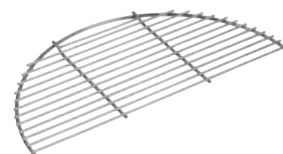
2-Piece Multi Level Rack

XLarge	121219	180,-
Large	120755	124,-



1-Piece convEGGtor Basket

XLarge	121196	121,-
Large	120724	67,-



Half Stainless Steel Grid

XLarge	121202	57,-
Large	120731	35,-

Van EGG naar complete buitenkeuken

Elke Big Green Egg verdient de beste behuizing. Om hem te beschermen, veilig te verplaatsen en zo fijn mogelijk te gebruiken. Zodra je het model hebt gekozen dat bij jou past kun je beginnen met bouwen. Maak van jouw EGG de perfecte buitenkeuken en creëer een solide basis voor je EGG, inclusief werk- en opbergruimte.



Portable Nest

Ga je kamperen, naar een park- of strandparty? Er is geen enkele reden om dat niet in stijl te doen. Je neemt gewoon je MiniMax mee in zijn draagbare nest. Even uitklappen en je multifunctionele buitenkooktoestel staat direct op comfortabele kookhoogte (het onderstel is 60 cm!). UitgeEGG'd? Opvouwen en wegwezen.

MiniMax	120649	195,-
---------	--------	-------



IntEGGrated Nest+Handler

Ja hoor, bij Big Green Egg doen we aan twee in één! De intEGGrated Nest+Handler smelt twee geweldige producten om tot één fantastische creatie. Een sterk, stabiel nest én een handig hulpmiddel om je EGG veilig te verplaatsen dankzij de grote, stevige zwenkwielen. Verblijfplaats + vervoer; en dat alles in een strak design.

2XL	121011	459,-
XLarge	121158	380,-
Large	120175	357,-
Medium	122285	336,-



Nest

Elke Big Green Egg voelt zich thuis in een EGG Nest. Als je je EGG in het onderstel plaatst, zie je hem groeien. Doordat hij wat hoger staat, heeft hij meteen jouw ideale werkhoogte. Wel zo prettig voor je rug. Het EGG Nest is van gepoedercoat staal gemaakt en met de 4 stevige zwenkwielen kun je je EGG makkelijk verplaatsen.

XLarge	301079	295,-
Large	301000	242,-
Medium	302007	230,-
Small	301062	195,-



Table Nest

Met het Table Nest zet je je Big Green Egg letterlijk op een voetstuk. Het is speciaal ontworpen om je EGG te ondersteunen en je tafel, kookeiland of zelfgebouwde buitenkeuken tegen de vrijkomende hitte te beschermen. Plaats de Big Green Egg nooit direct op een houten ondergrond.

2XL	115638	79,-
XLarge	113238	55,-
Large	113214	49,-
Medium	113221	42,-





Modular EGG Workspace.

Omdat Rome ook niet in één dag is gebouwd, neem jij ook de tijd om je outdoor keuken 100% te customizen. Begin met het framework en bouw dat langzaam uit met Expansion Frames, Nest Inserts en andere Add-ons. Schat, we gaan voor een uitbouw!

Het nieuwe Big Green Egg Modular EGG Workspace is een soort Lego® voor volwassenen. Het is zo ontworpen dat alle onderdelen gecombineerd kunnen worden en je kunt blijven uitbouwen.

Wil je een groot werkblad? Dit modulaire systeem is net zo veelzijdig als de EGG himself. Ook de vorm of stijl van je werkruimte buitenshuis is aan jouw wensen en smaak aan te passen.



EGG Frame

76x88x77 cm

2XL

121837

756,-

76x76x77 cm

XLarge

120229

545,-

Large

120212

545,-

Medium

122193

545,-

De prijs van de tafel is exclusief wielen (Caster Kit).



Big Green Egg Charcoal: kies jouw smaak



Roken op je EGG? Verslavend lekker.



De techniek van het roken geeft het EGG'en een extra dimensie. Heb je eenmaal die karakteristiek rokerige en lichte hout-smaak geproefd, dan ben je verkocht. Met een paar hulpmiddelen krijg je het roken makkelijk onder de knie. Kies voor de Wooden Grilling Planks om je ingrediënten op te leggen. Voordat je de plank van ceder- of elzenhout in je EGG legt, week je hem even in water. De hitte in combinatie met het vocht zorgt voor het rookeffect. Met de originele Wood Chips geef je je gerechten een extra accent. Meng de (geweeekte) houtsnippers door je houtskool of strooi er een handje overheen. Al naar gelang de gerechten die je maakt, kies je voor Hickory, Pecan, Apple of Cherry. Nieuw in ons assortiment zijn de 100% natuurlijke Wood Chunks: deze stevige houtbrokken zijn uitgebreid door top-chefs getest en goedgekeurd. Dankzij het formaat zijn ze extra goed geschikt voor de langere low en slow sessies. Kies voor Apple, Hickory of Mesquite en je bereikt het volgende gastronomische level.

Apple



vis, varkensvlees, blank vlees en gevogelte zoals kip en kalkoen.

Cherry



vis, lamsvlees, alle soorten wild, eend en rundvlees.

Pecan



pittige rookgerechten, vooral Amerikaanse klassieke barbecue-gerechten.

Hickory



fruit, noten, rundvlees en alle soorten wild.

Mesquite



Rundvlees, gekruid varkensvlees en wild. Vaak gebruikt voor pulled pork en brisket.

*Tip: het grillplankje is ook
goed te combineren met fruit,
paddenstoelen, eendenborst
of andere soorten vis*



Aan de slag met... Wooden Grilling Planks



De *kokende* Drummer

Ondanks dat de vijf broers van zijn moeder allemaal groenteboer waren, kreeg hij de liefde voor eten niet van huis uit mee. "Er was nooit een gebrek aan sufgekookte andijvie," grapt Cesar Zuiderwijk. "Mijn moeder is niet verder gekomen dan de kookboeken van de Huishoudschool. Wacht, die moet ik nog ergens hebben." Zuiderwijk blijkt een verzamelaar van kookboeken en beschikt over een collectie van honderden titels.

Kookles bij Golden Duck

Noem het geen passie; Cesar is nu eenmaal geen man voor grote woorden. Koken ziet hij vooral als een praktische bezigheid: "Ik wil gewoon lekker eten en in de keuken staan moet gezellig zijn." Maar volgens vriend en sterrenchef Henk Savelberg is Cesar er bijzonder goed in. Zeker als het om koken op de Big Green Egg gaat. Zijn aandacht voor goed eten werd aangewakkerd door de geboorte van zoon Casper, 35 jaar geleden. "Tot die tijd maakte ik vooral muziek en hing ik in cafés rond. Sinds ik vader ben, let ik op gezond eten. Op de biologische markt kocht ik groenten en fruit en ging daarmee aan de slag." De pikante keuken is zijn favoriet: Indiaas, Indonesisch, Zuid-Amerikaans, ook om zelf te bereiden. "In de jaren 70 op tournee met de Golden Earring ontdekte ik in Londen Golden Duck, een Chinees restaurant. Dat was al snel mijn favoriet en dat bleef het toen ik er ging wonen. Terug in Nederland ging er ook op Scheveningen een Golden Duck open. Met dezelfde kaart en hetzelfde interieur. Bij navraag bleek daar dezelfde chef te werken. Ik heb hem meteen gevraagd of hij mij en een paar vrienden kookles wilde geven." Cesar tovert de menukaart te voorschijn en leest verlekend voor: "Pannenkoekjes gevuld met eend, sesame prawn fingers, dronken vis in witte wijn. Ik heb de hele kaart leren koken. Het was een mix van Peking, Kanton en Szechuan. Kijk, wan tan soep, het water loopt me in de mond."



Band van fijnproevers

Zijn muzikale vrienden van de Golden Earring blijken ook fijnproevers. "George (Kooymans, de gitarist, red) kan goed koken en we zijn eindeloos veel met z'n vieren uit eten geweest. Ooit maakten we een lange tour door de VS als supporting act van The Who. Dan waren we vroeg klaar en gingen we daarna eten. In het plaatselijke telefoonboek zochten we meteen of er een Benihana was. Dat is een keten van Japanse restaurants. Sashimi, sushi, grillplaten, dat kenden we in Nederland toen nog niet. Mensen denken vaak dat muzikanten alleen maar junkfood eten; niets is minder waar." Twintig jaar geleden leerde Zuiderwijk Henk Savelberg kennen. Ook bij hem volgde hij kooklessen, nog steeds maken ze deel uit van een kookclub. "Van hem vind ik alle visgerechten fantastisch. Toevallig heb ik gisteren nog zijn bouillabaisse gemaakt."

Dukkah en liters piccalilly

De tuin van zijn huis in Baarle-Nassau, op de grens met België, is het domein van zijn Big Green Eggs. Hij moet even tellen hoeveel hij er heeft. "Eh, een MiniMax, een Large en een XLarge in Baarle. En in ons appartement in Den Haag staat een Small op het terras en nog een Mini in de kelder, voor als we gaan picknicken." Zuiderwijk bedient zich tijdens het koken graag van door hemzelf gemaakte kruidenmengsels en bouillons. "In Baarle heb ik een moestuin en daar haal ik de groenten voor de bijgerechten uit. Ook maak ik liters piccalilly en tomatensaus. En wacht, dit moet je proeven: dukkah, een Noord-Afrikaans notenmengsel. Ook maak ik altijd de groentebouillon zelf. In het seizoen maak ik graag wild klaar: reerug aan het bot of een ribstuk van wild zwijn. En een vriend van me houdt Bressekippen. Ik ben bezig om een speciale grillstandaard te maken, met een drumstandaard als onderstel." Een betere symbiose van de twee grote liefdes van Zuiderwijk is er niet.



Frans met Hollandse producten

Fijnproevers kunnen tegenwoordig in Bangkok kiezen uit 27 sterrenrestaurants. Vijf zaken streken twee sterren op, waaronder het Fransgeoriënteerde Le Normandie in het Mandarin Oriental Hotel en Mezzaluna in LeBua, waar chef Ryuki Kawasaki Japans-Frans kookt. Ook Savelberg stoelt zijn gerechten op de Franse cuisine.

"Veel kalfsvlees en vis, dat vinden ze hier lekker. Ik probeer nu zwezerik, dat kennen ze nog niet. Alle vis, zoals de tong, zeeduivel, langoustines en Hollandse garnalen voor de amuses, komen van Holland Vis."

Uiteraard staat ook tarbot, zijn signature dish met het karakteristieke ruitje, op de kaart. "Groenten kopen we op markten in de buurt. De kwaliteit en het aanbod worden steeds beter. Lokale soorten als groene mango verwerken we in een salade en saus en de borden decoreren we met eetbare tropische bloemen."

Grillen met Cesar

In Voorburg kookte Henk Savelberg al met de Big Green Egg. In zijn Thaise keuken staan er twee: een XLarge en een Mini. Daar bakt hij een aantal gerechten op.



"Ik gebruik 'm altijd voor de langoustines. En ook bijvoorbeeld voor gevogelte, zoals biologische kipfilet, die gaat eerst in de Roner op 56 graden. Daarna grill ik de kip kort met niet te veel olie. Het vlees blijft heel sappig. Met Cesar Zuiderwijk, de drummer van de Golden Earring met wie ik goed bevriend ben, gaan we vaak aan de slag op zijn EGGs. Hij is altijd aan het grillen en kookt op goed niveau. Op de baking stone kun je het vlees mooi grillen of in een pan laten doorgaren. Ideaal voor bijvoorbeeld een dikke entrecote. En je kunt er ook een pizza op bakken."

Nog een droom

Hoewel Savelberg deze zomer 67 jaar is geworden, denkt hij nog niet aan stoppen met werken. "Zolang ik gezond ben, ga ik door, ik wil gewoon werken. In Bangkok is dat zes dagen per week. Op zondag ga ik sporten en ergens een hapje eten. Daarnaast sport ik nog twee keer met een personal trainer." Vijf jaar lang had hij een restaurant naast een hotel in de ambassadewijk, met de Nederlandse ambassade als burelen. Binnenkort verhuist hij naar een nieuwe plek in de Thaise metropool. Daar hoopt Savelberg nog een grote droom te verwezenlijken: een tweede ster halen. "Dat zou ik echt geweldig vinden." Om er laconiek aan toe te voegen: "We gaan het wel zien."



The Evergreen van Henk.

Chef - Cas Spijkers

"Cas Spijkers was de Bocuse van Nederland - een vriend en voorbeeld. Ook Martin Kruithof van De Lindenhof vind ik een fantastische chef."

Wijn - Bourgogne

"Een goede fles Bourgogne uit Gevrey-Chambertin! Ik vraag altijd aan de sommelier welke ik moet nemen. Het liefst drink ik die bij Bressekip of duif."

Vakantiebestemming - cruisen

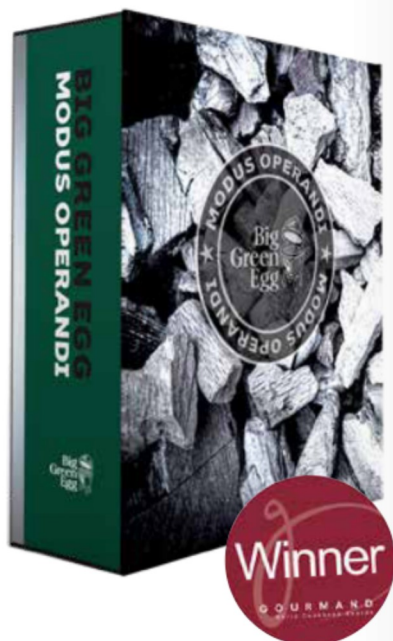
"Cruisen vind ik een hele comfortabele manier van reizen. Het liefst vaar ik met zo'n grote boot rond de Middellandse zee. Heerlijk om 's ochtends als je wakker wordt de zee te zien. De fijnste hotelketen vind ik Four Seasons; het hotel in Macau (China) was super de luxe en betaalbaar."

Vervoermiddel - fiets VanMoof

"Ieder jaar fiets ik een week door Nederland, dan rijd ik van restaurant naar restaurant. En vroeger trapte ik iedere zondag zomaar 100 kilometer weg. In Den Haag heb ik een VanMoof fiets. Dat is een elektrisch model, maar dat zie je helemaal niet omdat alles is weggewerkt in het frame. Met mijn telefoon zet ik 'm op slot."

Kledingmerk - Boss en Dr. Martens

"Ik zweer bij Boss, dat zit heerlijk. Omdat ik een hekel aan winkelen heb, koop ik veel in één keer. Voor schoenen heb ik altijd het lage model van Dr. Martens. Ik sta iedere dag uren op mijn voeten, dus moeten ze comfortabel zijn."



Modu

Big Green Egg Kookboek

De Modus Operandi, een spectaculair kookboek zoals nooit eerder verschenen, is onmisbaar voor de echte Big Green Egg liefhebber. Het is een handleiding, een bron van inspiratie, een ontdekkingsstocht met alle denkbare gerechten en ingrediënten, alle kooktechnieken en technische tips en tricks om het absolute maximum uit je Big Green Egg te halen. De Modus Operandi, compleet met werkboek en een prachtige opbergcassette, is een uitgave die je absoluut thuis wilt hebben staan.

MEER DAN
300
RECEPTEN

904
PAGINA'S

4,6
KILOGRAM



De Big Green Egg is de heilige graal voor elke foodlover. En hoe vaker je hem gebruikt, des te blijer je wordt van alle mogelijkheden, de resultaten en de reacties. Wil je de lat nog hoger leggen, nog meer kookoppervlak creëren of het jezelf makkelijker maken? Haal dan je hart op aan onze enorm uitgebreide collectie met accessoires.



Nooit meer handjes te kort.



EGGmitt

Voor de EGGmitt steken we onze hand in het vuur. Deze extra lange grillhandschoen beschermt je linker- of rechterhand tot een temperatuur van 246°C. Van binnen zacht katoen, van buiten brandwerende vezels zoals ze die ook in de luchtvaart gebruiken. De siliconenprint zorgt voor een geweldige grip.

Eén maat 117090 31,90



Stainless Steel Tool Set

Set	116901	90,90
Tang	116871	35,-
Spatel	116888	30,-
Kwast	116895	25,-



Silicone Grilling Mitt

De Silicone Grilling Mitt is een volledig waterdichte grillhandschoen met een antislip-grip dankzij de siliconenprint. De manchet en de voering zijn gemaakt van zacht katoen-polyester. De Silicone Grilling Mitt is bestand tegen temperaturen tot 232°C.

Eén maat 117083 24,-



Silicone Tipped Tongs

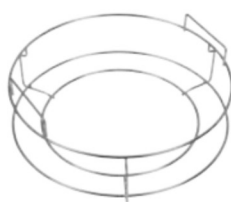
40 cm	116864	30,-
30 cm	116857	24,-



convEGGtor®

De convEGGtor zorgt voor een natuurlijke barrière tussen je gerechten en het open vuur van je Big Green Egg. Het speciale ontwerp van de convEGGtor zorgt voor een goede luchtstroom en uitstekende warmtegeleiding. De indirecte warmte die het keramische warmteschild doorlaat, transformeert je EGG in een volwaardige buitenoven. Ideaal voor low & slow cooking waarbij je ingrediënten langzaam op lage temperatuur gaart.

XLarge	401052	193,-	MiniMax	116604	81,-
Large	401021	114,-	Small	401045	84,-
Medium	401038	105,-	Mini	114341	60,-



convEGGtor Basket

INSIDE TIP! De convEGGtor Basket fungeert als lift voor je convEGGtor. Daarmee plaats je hem snel, makkelijk en veilig in je EGG. De convEGGtor Basket is onderdeel van het EGGspander systeem. Kijk voor meer informatie op pagina 26.

2XL	119735	115,-
XLarge	121196	121,-
Large	120724	67,-
Medium	127242	63,-



Baking Stone

Pizza, speltbrood, focaccia of een lekkere appeltaart: met de Baking Stone kun je je eigen bakkerij aan huis beginnen. Leg de steen op het rooster van je Big Green Egg en je krijgt brood met een knapperig korstje en pizza's met een krokante bodem.

XLarge	401274	146,-	Medium, MiniMax, Small		
Large	401014	87,-	401007		69,-



Cast Iron Grid

Ga je grillen op je Big Green Egg? Dan is een Cast Iron Grid onmisbaar! Die schitterende grillstrepen of perfecte grillruit krijg je alleen door het gebruik van een gietijzeren rooster. Dit ziet er niet alleen mooi uit maar zorgt ook voor veel meer aroma, kleur en smaak in je ingrediënt. Gietijzer neemt namelijk gemakkelijker en sneller de warmte op, houdt dit langer vast en geeft het gelijkmatig af aan je product. Daarnaast is het een duurzaam materiaal wat levenslang mee gaat, en ook nog eens ontzettend gemakkelijk te onderhouden is.

Large	122957	89,-	MiniMax	122971	70,-
Medium	126405	78,-	Small		



Chef's favourite



Cast Iron Skillet

Of je nu veel of weinig tijd hebt, voor de Cast Iron Skillet is tijd geen issue. In deze gietijzeren allrounder laat je vlees razendsnel dichtschroeien of juist urenlang smoren of stoven. Maak bijvoorbeeld sirloin steaks, Indonesische Rendang, een aardappelgratin of casserole. Tijd over? Een mooi nagerecht zoals een cobbler of een clafoutis kan ook in de Cast Iron Skillet. De Cast Iron Skillet MiniMax is de perfecte match met de Cast Iron Plancha Griddle MiniMax. De Griddle fungeert dan als deksel voor je pan.

2XL, XLarge, Large	Vanaf de MiniMax
Ø36 cm 118233 85,-	Ø27 cm 120144 59,-



Cast Iron Satay Grill

Saté is de allemansvriend op de Big Green Egg. Daarom komt deze Cast Iron Satay Grill precies op het juiste moment. Marineer je favoriete ingrediënten, maak er spiesjes van en leg ze op het speciaal ontworpen halve rooster. Geen wiebelende, halfgare of vlamvattende spiesen, maar gelijkmatig gegaarde saté... of kebab, of yakitori. Wat je maar wilt!

Large 700485 151,-



Cast Iron Plancha

Vallen er bij jou ook wel eens ingrediënten tussen het rooster van je Big Green Egg? Daar hebben wij de Cast Iron Plancha Griddle voor in de collectie. Op deze gietijzeren plaat grill je delicate en kleine gerechten op de geribbelde kant en bak je pannenkoeken of eieren op de gladde kant. De Plancha Griddle voor de MiniMax kun je ook als deksel gebruiken voor de Cast Iron Skillet (MiniMax).

2XL, XLarge, Large	Vanaf de MiniMax
Ø35 cm 117656 79,-	Ø26 cm 120137 60,-



Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush

Sauzen, marinade of gesmolten boter warm je snel en eenvoudig op in de Cast Iron Sauce Pot op het rooster van je Big Green Egg. De siliconen Basting Brush past precies in het handvat, zodat er niet op je tafelkleed geknoeid wordt. Zet je de Cast Iron Sauce Pot in je EGG? Haal dan wel de Basting Brush eruit.

2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small
Ø 12 cm 117663 39,90



EXACTLY THE RIGHT
TEMPERATURE
SECURES THE
ULTIMATE
FLAVOUR



Instant Read Thermometer

Wil je je steak rare of medium? De Big Green Egg Instant Read Thermometer meet de kerntemperatuur zo exact dat zelfs medium-rare geen lucky guess meer is. Omdat er niet teveel warmte uit je Big Green Egg mag ontsnappen lees je de temperatuur (tot 232°C) binnen 3-4 seconden af. En als je de Instant Read Thermometer van Big Green Egg bij het temperatuur draait, dan draait het display gewoon met je mee. Met handig, hebberrigmakend opberghoesje.

119575 163,-



Instant Read Thermometer with Bottle Opener

Timing is everything voor een EGGer. De Big Green Egg Instant Read Thermometer is daarbij je (geheime) wapen in de strijd tegen under- of overcooked. Binnen 4 seconden weet je de exacte kerntemperatuur van vlees, vis of gevogelte. Hoeveel graden moet de lamsbout? Check het spiekbrieffje met gewenste temperaturen op de achterzijde. De graad van perfectie is bereikt. Tijd voor een welverdiend biertje? Dit handige hulpje multitaskt als flesopener.

127150 51,-



Quick-Read Thermometer

Officieel heet hij de Big Green Egg Quick-Read Digital Food Thermometer. En dan zeggen we geen woord teveel. In een paar seconden leest hij de temperatuur van je lamsbout of gevulde kip digitaal af. Tot op de graad nauwkeurig (tot 300°C!). Handig: hij past in je zak en je schuift hem meteen in de opberghuls.

120793 42,-



Dual Probe Remote Thermometer

Meten is weten. Met de draadloze Dual Probe Remote Thermometer meet je tot op de graad nauwkeurig de kerntemperatuur van je ingrediënt(en) én de binnentemperatuur van je Big Green Egg. De Dual Probe werkt met 2 sondes en een ontvanger die je bij je houdt. Als de gewenste temperatuur bereikt is, geeft de ontvanger automatisch een signaal (tot 91 meter).

116383 141,-



Aluminum Pizza Peel

De echte pizzabakker herken je aan zijn zelfverzekerde houding én zijn professionele tools. Gebruik daarom ook de Aluminum Pizza Peel om je zelfgemaakte pizza's uiterst smooth op de hete Baking Stone in je Big Green Egg te laten glijden. Dat worden gegarandeerd complimenten di tutti!

118967 41,90



Compact Pizza Cutter

Eerlijk zullen we alles delen. Dus ook de pizza. Maar hoe snij je een pizza eerlijk, netjes en veilig? Met de nieuwe Big Green Egg Compact Pizza Cutter. Deze professionele pizzasnijder heeft een kunststof handgreep die prettig in de hand ligt en je handpalm beschermt. En met het roestvrijstalen wiel snij je een pizza moeiteloos in gelijke slices. Prego.

118974 19,90



Flexible Grill Light

Ah, schijn mijn EGG even bij! De nieuwe Flexibele Grill Light is de ideale licht-assistent die meebuigt en zijn licht laat schijnen waar jij dat wilt. Het handige LED-lampje heeft een buigzame steel met aan het uiteinde een sterke magnetische voet. De losse montagebeugel koppel je simpelweg aan de band of mates van je EGG. Lights on? Actie!

122940 29,-



Chef's Flavor Injector

De enige echte Big Green Egg Chef's Flavor Injector brengt vlees en gevogelte op unieke wijze op smaak. Met deze lardeerspuit dringen marinades helemaal door tot in de kern van het vlees en wordt het nog sappiger en malser. Operatie geslaagd.

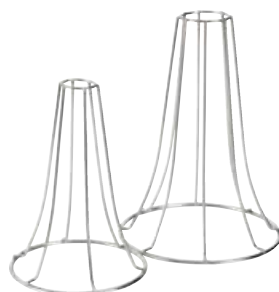
119537 47,-



Ceramic Poultry Roaster

Kiplekker wordt kipverrukkelijk. Zet een hele kip of kalkoen op de Ceramic Poultry Roaster en hij krijgt van buiten een krokant, goudbruin velletje, terwijl hij van binnen heerlijk sappig wordt. Nog een extra smaakaccent? Vul de keramische houder met wat bier, wijn, cider en/of kruiden. Zo bereikt het gevogelte moeiteloos de perfecte smaak.

Kip	119766	25,-
Kalkoen	119773	34,-



Vertical Poultry Roaster

Geef je Poulet Noir of Bressekip een ereplaats in je Big Green Egg op de Vertical Poultry Roaster. Met de roestvrijstalen Vertical Poultry Roaster staat de kip of kalkoen verticaal op de houder zodat hij zich met zijn eigen vet bedruipt. Daardoor wordt hij ongelooflijk sappig van binnen, terwijl hij van buiten een lekkere krokante korst krijgt. Vet lekker.

Kip	117458	24,-
Kalkoen	117441	33,-



Ribs and Roasting Rack

Het multifunctionele Ribs and Roasting Rack is ideaal om gebraad op te maken. Staand is het een V-rack: geschikt voor grote stukken vlees of (gevuld) gevogelte die langzaam moeten garen. Draai je het rack om dan is het ideaal om spareribs in te maken. De constante luchtstroom rondom het Ribs and Roasting Rack zorgt voor geweldige resultaten. Een must have voor carnivoren.

2XL, XLarge, Large	117564	50,-
--------------------	--------	------

Medium, Small	117557	40,-
---------------	--------	------



For this generation and the next. Keep your EGG in perfect shape.

Een EGG is for life. En als je hem goed onderhoudt, bezorgt hij de generatie na jou ook nog vele mooie herinneringen. Minstens zo belangrijk: je gerechten smaken beter en hij behoudt zijn looks. Zie je er tegenop? Deze producten doen al het zware werk voor je en op onze website vind je handige onderhoudstips. Take care!



Ash Tool

De Ash Tool heeft eigenlijk een dubbelfunctie: je verwijdert er heel eenvoudig de as in je Big Green Egg mee, maar je kunt hem ook gebruiken om, voordat je de EGG aansteekt, het houtskool goed te verdelen. Dit praktische gereedschap werkt heel goed samen met de Ash Removal Pan.

2XL XLarge	119490	35,-
Large Medium	119506	22,50
MiniMax Small Mini	119513	17,90



Ash Removal Pan

Houtskool laat as achter. Door het weg te halen met de Ash Tool en dit op te vangen met de Ash Removal Pan stroomt de lucht makkelijker door je Big Green Egg. En die zuurstof en luchtstroom zijn nodig om je EGG snel op temperatuur te krijgen én te houden. De as-schep past perfect in de opening van de luchtregelaar om het morsen van as te voorkomen.

2XL, XLarge, Large, Medium	106049	39,90
----------------------------	--------	-------



Grid Cleaner

EGG'en is lekker, maar het brengt ook aangekoekt vet en verbrande resten op het rooster van je Big Green Egg met zich mee. Je schraapt je rooster snel en makkelijk weer schoon met deze Cooking Grid Cleaner. Door het verlengde handvat van de Cooking Grid Cleaner hoef je niet te wachten tot je EGG en je rooster zijn afgekoeld.

201324	45,-
--------	------

**Invented for those
with good taste.**





Spare parts



Tel-Tru Temperature Gauge

Elke Big Green Egg wordt standaard geleverd met een thermometer. Begeeft deze het na jarenlang gebruik? Dan bestel je gewoon de Tel-Tru Temperature Gauge. Plaats de koepelthermometer in de deksel van je EGG en je weet weer hoe warm het binnen is zonder dat je daarvoor de deksel hoeft te openen en warmte verliest. De Tel-Tru Temperature Gauge is beschikbaar in 2 formaten en geeft temperaturen weer tussen de 50°C en 400°C.

8 cm	117250	88,-
5 cm	117236	51,-



Gasket Kit

Na lang en intensief gebruik van je Big Green Egg zullen de viltranden op de bovenrand van de keramische basis en de onderkant van de keramische deksel met schoorsteen op een gegeven moment versleten zijn. Omdat deze rand het keramiek beschermt en voor een perfecte luchtcirculatie zorgt, is het slim om hem tijdig te vervangen. En dat doe je heel eenvoudig zelf met deze Gasket Kit. De rol met vilt is zelfklevend en ook het plakken spreekt voor zich.

2XL*, XLarge, Large	Medium, MiniMax, Small, Mini
113726 49,-	113733 46,-

* Voor de 2XL zijn er 2 Gasket Kits nodig.



Cast Iron Grate

Dit rooster ligt in de vuurkorf. Door de openingen in het rooster vindt er binnen de EGG een opwaartse luchtstroom plaats en valt het as in de basis waardoor het via de luchtregelaar eenvoudig kan worden verwijderd.

2XL	114716	345,-	MiniMax	103055	37,-
XLarge	112644	119,-			
Large	103055	37,-	Small		
Medium	103062	23,-	Mini	103079	19,-



rEGGulator

De gloednieuwe en robuuste rEGGulator is extreem nauwkeurig in te stellen. Hij is gemaakt van duurzaam gietijzer en met de coole greep van siliconen zorg je heel simpel voor meer of minder luchttoevoer zonder je vingers te branden. Ook handig: we hebben al een coating op de luchtregelaar aangebracht die roestvorming tegengaat waardoor je hem na gebruik op de EGG kunt laten zitten.

2XL, XLarge, Large, Medium
117847 91,-

MiniMax, Small
117854 79,-



Rain Cap

Je loopt nu eenmaal het risico dat het tijdens het EGG'en begint te regenen. Als fanatieke EGG'er laat je je daardoor niet uit het veld slaan, maar regendruppels wil je natuurlijk niet in je Big Green Egg. De Rain Cap van Big Green Egg is de paraplu voor je luchtregelaar. De Rain Cap is alleen te gebruiken in combinatie met de rEGGulator.

2XL, XLarge, Large, Medium
120748 36,-

MiniMax, Small
121042 34,-



Band Assembly Kit

Gepatenteerd "easy to lift" systeem. De ingenieuze bediening maakt het openen en sluiten van het keramische deksel met minimale kracht mogelijk.

2XL 121271 327,-
XLarge 117908 273,-
Large 117984 205,-
Medium 120021 194,-

MiniMax 126870 176,-
Small
Mini 117922 128,-



EGG fans united Join the society. Visit our Fanshop.

De echte EGG fan herken je uit duizenden. Aan zijn passie voor food en omdat hij het liefst achter zijn Big Green Egg staat. Al zeggen zijn hoodie en sokken ook genoeg. Deze en andere originele cadeautips vind je in onze Fan Shop op fanshop.biggreenegg.eu.



Mr EGGhead Plush Toy
120991



Apron – Kids
Eén maat 789054
(tot 12 jaar)



Retro Sportsbag
666342



Round Stamped Aluminum Sign
123930

The ultimate fan items.



Apron
Eén maat 126399

Canvas Apron
Eén maat 700492

Baseball Cap
Zwart 122254



Salt & Pepper shaker
122230



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

Are you dressed for EGG'ing?



Big Green Egg x golf

Met de speciaal ontworpen golfkleding van Big Green Egg verschijn jij nooit meer als een groentje op de green! Kies je favoriete print polo, bijpassende kleur bermuda en maak je outfit compleet met accessoires die je echt niet kunt missen op de golf course.

fanshop.biggreeneegg.eu



Colofon

Concept, design & realisation

Big Green Egg Europe B.V.

DTP

Manon van Dijk, Eline Spruit

Tekst

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

Recepten

Mich  l Lamberbon, Leonard Elenbaas, Ralph de Kok

Fotografie

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

BIGGREENEGG.NL



Copyright    2021 Big Green Egg Europe. Alle rechten

voorbehouden. Tenzij anders aangegeven, zijn alle materialen in deze catalogus auteursrechtelijk beschermd door Big Green Egg Europe B.V. Geen enkel onderdeel uit deze catalogus, hetzij tekst, hetzij afbeelding, mag worden gebruikt voor enig ander doel dan Big Green Egg Europe B.V. Daarom is het reproduceren, wijzigen, opslaan in een geautomatiseerd gegevensbestand of doorgeven, in welke vorm of op welke manier dan ook, elektronisch, mechanisch of anderszins, anders dan voor persoonlijk gebruik, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming ten strengste verboden.

De prijzen in deze catalogus staan weergegeven in Euro's. Aan de inhoud van deze catalogus is de grootst mogelijke zorg besteed. Toch kan Big Green Egg Europe B.V. op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie. Aan de geboden informatie kunnen geen rechten worden ontleend en Big Green Egg Europe B.V. is niet aansprakelijk voor de gevolgen van het gebruik van de informatie. NLv1.012021

Big Green Egg  , EGG   en convEGGtor   zijn handelsnamen of gedeponeerde handelsnamen van the Big Green Egg Inc.



Dit is Big Green Egg

Big Green Egg is de meest geliefde kamado van het allerbeste keramiek. Sinds 1974 zijn we makers van mooie herinneringen. En dat blijven we doen. Big Green Egg is het origineel. **The Evergreen.**

BIGGREENEGG.NL