



Quality Time at Home.



Big Green Egg

The Original since '74.

Editorial

Bienvenido al mundo de Big Green Egg: un mundo lleno de sabor, experiencias, disfrute con familiares y amigos, calidad de primera clase y posibilidades infinitas. ¿Estáis listos para este viaje de descubrimiento lleno de sabor?

Tal vez estéis pensando en comprar un Big Green Egg, o quizás ya tenéis uno y estéis pensando en ampliar vuestra 'familia' de EGGs. También podríais estar interesados en descubrir qué accesorios están disponibles para añadir a vuestra lista de deseos, buscando consejos útiles y prácticos, o aprendiendo más sobre la calidad de Big Green Egg. En Big Green Egg, la calidad de los EGGs y los accesorios siempre es nuestra máxima prioridad. Podéis encontrar esto y mucho más en la nueva Revista de Productos, donde ofrecemos inspiración y orientación para ayudaros a aprovechar al máximo vuestro EGG.

Conoced a toda la familia EGG y la calidad excepcional de nuestra cerámica única. Descubrid cómo se construye el Big Green Egg y la función de cada parte. Una vez que entendáis todos los detalles del Big Green Egg, veréis por qué 'The Evergreen since '74' es el mejor kamado de su tipo, por qué es vuestra pareja perfecta y qué modelo se adapta mejor a vosotros.

Mientras esperáis a que vuestra panceta de cerdo alcance la temperatura ideal o a que la tarta o quiche vegetariana que habéis horneado en el EGG se dore hermosamente, tomaos un momento para hojear esta Revista de Productos. Os explicaremos las técnicas clave de cocción, que podréis poner en práctica de inmediato usando las recetas que la acompañan. ¿Tenéis hambre ya? Más allá de lo básico, encontraréis una variedad de otros métodos de preparación, ampliando vuestro conocimiento sobre las deliciosas posibilidades que ofrece el Big Green Egg.

Además de todos los accesorios y sus descripciones, también hemos incluido una selección de artículos para fans, perfectos para regalar o recibir como obsequio. Aprenderéis sobre la importancia del carbón de alta calidad y cómo añadir madera para ahumar puede darle a vuestros ingredientes o platos un toque de sabor extra. En resumen, descubriréis por qué el Big Green Egg es indispensable si amáis vivir la buena vida. Por último, pero no menos importante, compartiremos los diversos canales donde proporcionamos inspiración, ayudándoos a perfeccionar vuestras habilidades y seguir sorprendiendo y deleitando a vuestros invitados con las comidas más sabrosas hechas en el Big Green Egg.

¡Tiempo de calidad en casa!
¡Únete a la familia!

38



Revista Oficial de Productos

Información acerca del Big Green Egg

- 4 Cómo funciona el Big Green Egg
- 5 El secreto detrás del Big Green Egg
- 6 The Bigger Choice

Los modelos

- 8 Los siete modelos diferentes
- 18 Los elementos básicos más importantes para un comienzo fácil
- 19 Qué modelo se adapta mejor a tus necesidades

Un sinfín de posibilidades para cocinar

- 21 Técnicas de cocina
- 32 Técnicas de cocina - recetas
- 54 El sistema EGGspander

Una cocina al aire libre completa

- 48 Soportes y mesas
- 50 Espacio de trabajo modular EGG



8

52

Echa un vistazo

¿Tienes curiosidad por conocer nuestros productos más vendidos? Los hemos destacado especialmente para ti. Así podrás ver de un vistazo cuáles son los accesorios favoritos de tus compañeros del EGG.



Cómo empezar a utilizar tu EGG

- 44 Carbón: el mejor combustible
- 46 Todo sobre la madera para ahumar

Inspiración

- 38 Tiempo de calidad en casa
- 42 Modus Operandi
- 52 Accesorios
- 68 Consejos de mantenimiento
- 72 Recambios
- 75 Nunca dejes de EGGear
- 77 Join the Big Green Egg community
- 78 Artículos para nuestros fans

21



¡Pide consejos a tu distribuidor de Big Green Egg!

¿Tienes alguna pregunta o te gustaría saber algo más sobre nuestros Big Green Eggs o sobre la impresionante colección de accesorios? Los distribuidores autorizados de Big Green Egg disponen de toda la información y experiencia necesarias para asesorarte perfectamente. Puedes encontrar el distribuidor más cercano en la página web biggreenegg.eu



Explicación del Big Green Egg

Calidad sólida. Cerámicas superiores.
¡Cocina exterior y restauración de confianza!

DOMO CON CHIMENEA

La tapa cerámica (domo) con chimenea puede abrirse y cerrarse fácilmente gracias a su engranaje con resorte. Las cualidades del material cerámico dotan al EGG de una capa protectora y esmaltada. Las propiedades aislantes y de retención del calor provocan un flujo de aire dentro del EGG que asegura que los alimentos se cocinen de manera uniforme y sabrosa.

ANILLO DE FUEGO

Queda posicionado en la parte superior de la carbonera, como difusor del calor y soporte para las parrillas.

CARBONERA DE CERÁMICA

La carbonera se soporta sobre la base cerámica y es donde se sitúa el carbón. Gracias al tiro frontal patentado ubicado en esta cavidad, el flujo de aire es constante y óptimo cuando se abren simultáneamente el rEGGulator y el tiro frontal.

BASE

De cerámica resistente y aislante. El barnizado frena el deterioro.



REGGULATOR

Ajustable para regular la entrada de aire y controlar de manera precisa la temperatura.



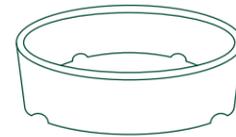
CALIBRADOR DE TEMPERATURA (termómetro)

Permite conocer con precisión la temperatura interior del EGG para poder observar el progreso de elaboración sin necesidad de abrir la cúpula.



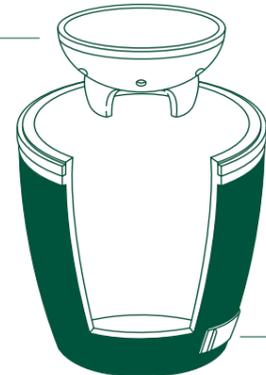
REJILLA DE ACERO INOXIDABLE

La rejilla de acero inoxidable se utiliza como superficie base de cocinado así como para asar y elaborar al grill.



REJILLA PERFORADA PARA LA CARBONERA

Situada en la cavidad de la carbonera, esta rejilla perforada permite el flujo de aire a la zona superior del EGG y mantiene las cenizas en la parte inferior para retirarlas de manera sencilla al terminar de cocinar.



TIRO FRONTAL

Se ha de utilizar en combinación con la válvula superior, controlando la entrada de aire para regular la temperatura. Además permite retirar fácilmente las cenizas.

CONOCIMIENTO ANCESTRAL Y TECNOLOGÍA INNOVADORA

Para encontrar la idea original del Big Green Egg tenemos que remontarnos siglos atrás en el tiempo. Hace más de 3000 años, ya se usaba en Asia Oriental como horno de leña tradicional de arcilla. Fue allí donde los japoneses lo descubrieron, lo acogieron con entusiasmo y se lo llevaron, llamándolo cariñosamente "kamado", es decir horno o estufa. Ya en Japón, soldados americanos descubrieron el kamado a principios del siglo pasado y se lo llevaron de vuelta a casa como recuerdo. Con el paso del tiempo, el modelo milenario siguió perfeccionándose con ayuda de conocimientos y técnicas de producción actuales e innovadores materiales, en Atlanta (Georgia, EE.UU.). La avanzada tecnología de fabricación de cerámica de la NASA también ha contribuido a la creación de este extraordinario aparato de cocina para el exterior: el Big Green Egg.

EL SECRETO DETRÁS DEL BIG GREEN EGG

Los americanos, los españoles: todo aquél que prueba platos preparados en un Big Green Egg queda completamente seducido por el delicioso e inigualable sabor. ¿Cuál es el secreto que se esconde detrás del EGG? En realidad, es una combinación de varios factores. Es la cerámica la que refleja el calor, creando un flujo de aire. Es la perfecta circulación del aire, gracias a la cual los alimentos se cocinan de forma uniforme a la temperatura deseada. Y es el hecho de que la temperatura se pueda regular con total precisión y mantenerla en los grados deseados. Gracias a la cerámica de primera calidad con propiedades aislantes, incluso las temperaturas externas no tienen ningún impacto sobre la temperatura interior del EGG. Y, por último, aunque no por ello menos importante, tiene un aspecto fantástico.

DISFRUTAR EN COMPAÑÍA DE UNA EXPERIENCIA DE SABOR INCREÍBLE

Disfrutar juntos de la buena vida, este es el lema de Big Green Egg. Rodeado de familia, amigos, seres queridos y de los platos más deliciosos que jamás hayas probado. El Big Green Egg tiene un rango de temperatura de 70 °C a 350 °C, lo que te permite usar una gran cantidad de técnicas de cocina: asar a la parrilla, freír, hornear, cocer, cocinar al vapor, ahumar y preparar a fuego lento o slow cooking. ¿Quieres hacerlo aún más versátil? Para cada uno de los modelos del Big Green Egg disponemos de prácticos accesorios que hacen que el EGG sea aún más fácil y divertido y que tus obras de arte culinarias tengan aún más sabor. La combinación del multifuncional EGG con una buena compañía es sinónimo de momentos inolvidables.

The Bigger Choice.



Big Green Egg

La calidad está en el corazón de todo lo que hacemos, desde los materiales y componentes hasta el diseño y la facilidad de uso. Toma la Gran Decisión con Big Green Egg: elige el Original. Con la cerámica de mejor calidad, 50 años de experiencia y un servicio y garantía inigualables.

CERÁMICA

La cerámica patentada del Big Green Egg es única, y su secreto reside en la tecnología también utilizada por la NASA para proteger las naves espaciales contra el calor extremo. Como resultado de esto, puede soportar las temperaturas más altas, reflejar mejor el calor y durar mucho más tiempo.

La cerámica es uniformemente gruesa, asegurando una distribución de calor uniforme y una cocción perfecta. Es muy fácil alcanzar y mantener exactamente la temperatura adecuada.

Tu Big Green Egg es más fuerte, más duradero y tiene mejor aislamiento térmico que cualquier otro kamado. Durante décadas, nuestra producción ha tenido lugar en un socio fijo en México, hogar de los mejores fabricantes de cerámica del mundo.

EL ORIGINAL

El Big Green Egg se lanzó como el primer kamado comercial en América en 1974. Inspirado en los hornos kamado tradicionales asiáticos, pero luego reinventado, Big Green Egg conquistó rápidamente América y posteriormente el resto del mundo.

Con más de 50 años de experiencia y desarrollo de productos, mantenemos una clara ventaja competitiva sobre todos los demás proveedores de kamado. Aunque el diseño básico del Big Green Egg pueda parecer fundamentalmente el mismo, trabajamos sin parar en innovaciones de productos, desarrollos técnicos y nuevos accesorios útiles. Diseñamos todos los modelos y piezas del Big Green Egg con gran cuidado y amor. No solo son hermosos, sino también sólidos, fuertes y duraderos. Por eso siempre somos la mejor elección, ahora y en el futuro.

SERVICIO Y GARANTÍA

Años de desarrollo, pruebas y cumplimiento continuo con los más altos requisitos de calidad nos permiten ofrecer una garantía de por vida en la cerámica de cada Big Green Egg y una garantía extendida en todas las piezas. Esta genuina garantía de mejor en su clase subraya nuestro compromiso con la calidad.

Big Green Egg es conocido por su servicio rápido y eficiente, por lo que solo trabajamos con los distribuidores más profesionales que saben todo sobre el Big Green Egg y son reconocidos por su excelente servicio.

One Big
happy family.



Los modelos Big Green Egg

Te encanta disfrutar con la vida y sabes que una cosa es segura: adquiriendo un Big Green Egg, adquieres para tu casa un kamado de primera calidad. Además de asar a la parrilla, con un Big Green Egg puedes hornear, ahumar, cocinar al vapor y cocinar a fuego lento. Así que no es solo una barbacoa, es una cocina exterior completa. Las posibilidades culinarias son infinitas. Por tanto, la cuestión no es por qué quieres un EGG, sino cuál de los 7 modelos te conviene más. Para ayudarte en esta búsqueda, hemos resumido brevemente los modelos. Descubre por ti mismo que, por pequeña o grande que sea tu familia, tu círculo de amigos y tu jardín (o terraza), siempre hay un EGG a juego.

¿Ya has elegido el modelo que te gustaría tener o aún no estás seguro/a y te gustaría ver cómo queda el EGG en tu jardín o porche, en tu patio o balcón?

Escanea el código QR con tu smartphone y coloca virtualmente el Big Green Egg en tu casa. Por ejemplo, en un Soporte con asas, con o sin Apoyos EGG o en Espacio de trabajo Modular EGG.



2XL

Grande, más grande, el más grande. El Big Green Egg 2XL es el miembro más grande de la familia Big Green Egg y el kamado más grande disponible en el mercado. Todo es impresionante en este modelo: el peso, el diámetro, la altura y la superficie para cocinar. El 2XL es un EGG muy llamativo en todos los sentidos. Pero eso no afecta a sus prestaciones. Con ayuda de una base con ruedas y el asa para esta base, desplazar el 2XL no tiene ninguna dificultad. Y gracias a un inteligente sistema de bisagras, abrir el EGG es también muy sencillo. Una estrella de formato en cuanto a tamaño y a posibilidades culinarias, pero sin exigencias de diva.

Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 73 cm
Superficie de cocción: 4.185 cm²
Peso: 170 kg
Altura: 90 cm

Código 120939

Recomendación kit inicial

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



XLarge

¿Tienes una familia o un grupo de amigos muy grande? ¿O cocinas de forma profesional, por ejemplo en un catering para grupos grandes? En tal caso, el Big Green Egg XLarge es tu cómplice. Conseguirás que grupos grandes puedan disfrutar juntos de ingredientes y platos deliciosamente preparados. Gracias al diámetro de 61 centímetros de la parrilla grandes piezas de carne o pescado o varias pizzas a la vez ya no serán una fantasía, sino una fantástica realidad. ¿Y si 61 centímetros no son del todo suficientes? Entonces amplía la superficie para cocinar con las rejillas especiales de 5-Piece EGGspander Kit, y podrás cocinar a alto nivel.

Especificaciones

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

Código 117649

Recomendación kit inicial

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



Large

El Big Green Egg Large es el modelo más popular en la familia Big Green Egg. En la superficie de cocción del Large puedes preparar sin dificultad todos tus platos favoritos y los de tu familia y amigos. Todo a la vez si hace falta, porque en el Large tienes espacio suficiente para cocinar para 8 personas. Con todo este espacio, en el Large también puedes elaborar fácilmente menús completos de tres platos. ¿Quieres sacarle el máximo partido al EGG? Entonces el Large es también el modelo ideal para ti, porque es el que dispone de más accesorios. De esta forma, las posibilidades de este versátil EGG son, como su propio nombre indica, Large.

Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 46 cm
Superficie de cocción: 1.688 cm²
Peso: 73 kg
Altura: 84 cm

Código 117632

Recomendación kit inicial

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



Medium

El Big Green Egg Medium es lo bastante compacto para caber en un pequeño jardín urbano, patio o balcón, pero lo suficientemente grande para asar, ahumar, guisar o freír deliciosas recetas para 6 a 8 personas. Con el Medium en el jardín será muy fácil invitar a tu familia o a unos amigos a disfrutar juntos. En parte por esto, este EGG es uno de nuestros modelos más populares. Con el convEGGtor correspondiente y la piedra lisa para hornear, en solo unos instantes puedes convertir el Big Green Egg Medium en un horno de pizza, donde preparar las pizzas caseras más deliciosas. ¡Porque aunque sea el Medium, este modelo es de todo menos mediocre!

Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 40 cm
Superficie de cocción: 1.140 cm²
Peso: 51 kg
Altura: 72 cm

Código 117625

A Big Deal on The Medium



Ahora podrás conseguir tu Big Green Egg Medium junto con el convEGGtor, IntEGGrated Nest+Handler y Ash Tool. Con esta oferta ya no tendrás excusa para ponerte manos a la obra.

- Big Green Egg Medium
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- Ash Tool



Small

¿Es cocinar al aire libre un privilegio para quienes tienen jardín? ¡Para nada! El Big Green Egg Small es el compañero de piso favorito de los urbanitas con un balcón o un pequeño patio. El Small es compacto, pero aún así resulta muy fácil cocinar como los ángeles para 4 a 6 personas. Como la parrilla del Small está colocada un poco más abajo que la del MiniMax, el Small es más adecuado para preparar piezas más grandes, aunque ambos modelos tengan la misma superficie para cocinar. Puede que el Big Green Egg Small sea pequeño, ¡pero sus prestaciones son enormes!

Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 33 cm
Superficie de cocción: 855 cm²
Peso: 36 kg
Altura: 61 cm

Código 117601

Recomendación kit inicial

- EGG Nest
- convEGGtor
- Charcoal 4,5 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool



MiniMax

Puede que no tenga unas dimensiones impresionantes, pero el Big Green Egg MiniMax compensa esto de sobra con sus prestaciones. Solo es 7 cm más alto que el Big Green Egg Mini, pero su superficie para cocinar es mucho más grande, comparable a la del Big Green Egg Small. Y de esta manera tienes suficiente espacio para cocinar para 4 a 6 personas. ¿Y si quieres salir de casa? Con un peso de 35 kilos no hace falta ser un levantador de pesas profesional para llevarte el MiniMax contigo. ¡Y con el soporte EGG Carrier que se suministra de serie no hay ningún problema! Actualiza tu instalación con la Base Nest portátil y los Estantes laterales de madera de acacia, y podrás preparar la comida a la altura más cómoda en cualquier sitio.

Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 33 cm
Superficie de cocción: 855 cm²
Peso: 35 kg
Altura: 50 cm

Incluye EGG Carrier
Código 119650

Recomendación kit inicial

- EGG Carrier
- convEGGtor
- Charcoal 4,5 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool



Mini

El Big Green Egg Mini es el miembro más pequeño y ligero de la familia Big Green Egg. Es perfecto para llevarlo al camping, en el barco o de pícnic. O simplemente colóquelo directamente sobre la mesa en casa en el EGG Carrier. Pero para ser del todo sinceros: si tienes este modelo de EGG, es probable que nunca más vayas a ningún sitio sin llevarlo contigo. Gracias a su peso de 17 kilogramos, mover el Mini es muy fácil. Y todavía te puedes hacer la vida más fácil comprando un EGG Carrier, el soporte con patas y asas para el Mini. ¿Cocinas sobre todo para 2 a 4 personas? Entonces, este EGG viajero y ligero es tu modelo perfecto de Big Green Egg.

Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 25 cm
Superficie de cocción: 507 cm²
Peso: 17 kg
Altura: 43 cm

Código 117618

EGG Carrier Mini
Código 116451

Recomendación kit inicial

- EGG Carrier
- convEGGtor
- Charcoal 4,5 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

La colección esencial del Big Green Egg:

Un inicio fácil

Para el cocinero Big Green Egg principiante hemos creado un kit inicial con los elementos básicos más importantes. Y así ya tienes preparada la lista de regalos para tu cumpleaños.



Big Green Egg | IntEGGrated Nest+Handler | Charcoal Starters | Cast Iron Grid
Cast Iron Gridlifter | Ash Tool | convEGGtor | convEGGtor Basket | 100% Natural Charcoal

Comparación de los distintos modelos

¿Quieres saber qué modelo de Big Green Egg te conviene más? Compara nuestros modelos a continuación, con tan solo fijarte en el diámetro, la superficie de preparación, el peso y la altura.

MODELOS	CONTINUACIÓN	LA SUPERFICIE	EL PESO	LA ALTURA
 2XL	73 cm	4185 cm ²	170 kg	90 cm
 XLarge	61 cm	2919 cm ²	99 kg	78 cm
 Large	46 cm	1688 cm ²	73 kg	84 cm
 Medium	40 cm	1140 cm ²	51 kg	72 cm
 Small	33 cm	855 cm ²	36 kg	61 cm
 MiniMax	33 cm	855 cm ²	35 kg	50 cm
 Mini	25 cm	507 cm ²	17 kg	43 cm

It's a Big Deal. The Medium.

Un Medium no es para nada un tamaño «intermedio» Es más, no subestimes ni su calidad y ni su rendimiento. Con el Big Green Egg Medium, puedes cocinar sin problemas para seis u ocho personas.

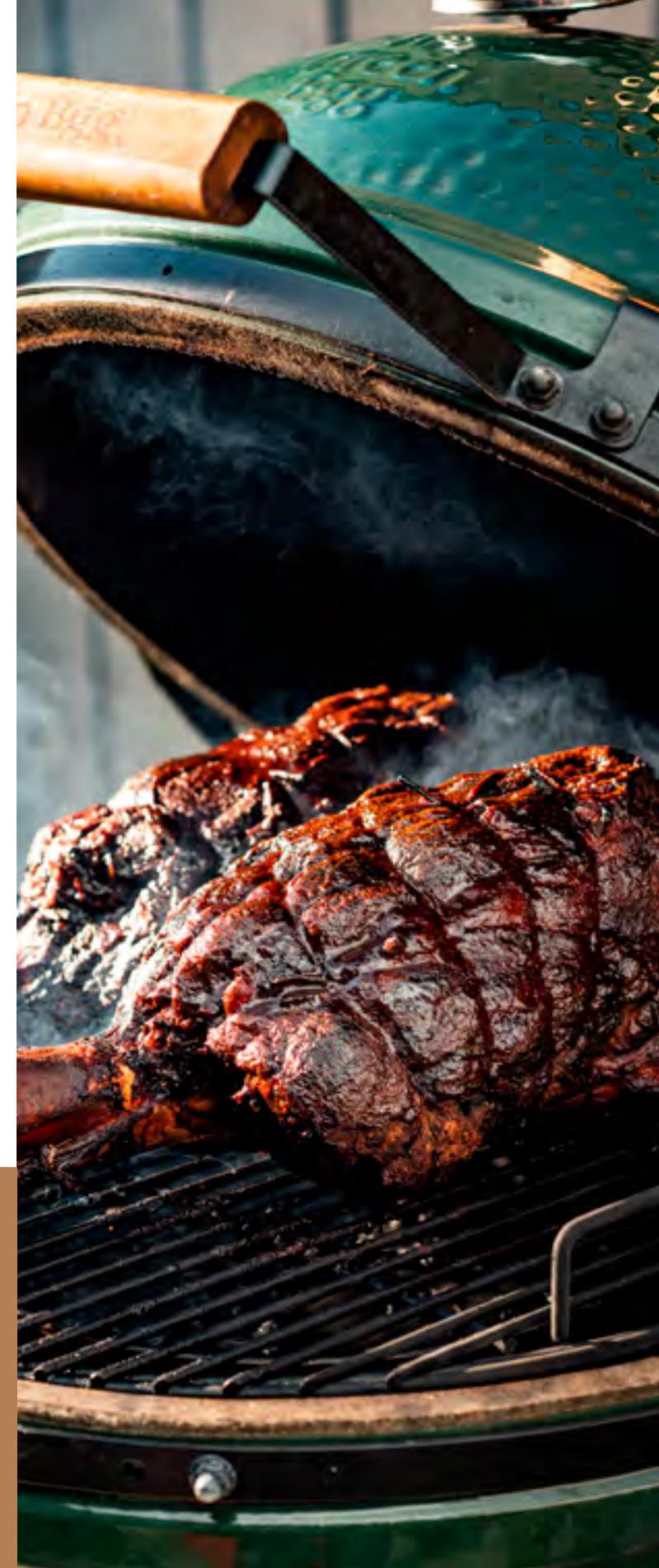
Ahora podrás adquirir el Big Green Egg Medium con el **convEGGtor**, **IntEGGrated**, **Nest+Handler** y **Ash Tool**. Con esta oferta ya no tendrás excusa para ponerte manos a la obra.



**Ahuma, asa,
cocina al vapor,
hornea, asa
a la parrilla.**

Un nuevo día,
un nuevo plato.
Para siempre.

El Big Green Egg tiene un rango de temperatura de 70°C -350°C grados, lo que te permite utilizarlo para todo tipo de técnicas culinarias. Ahumar, asar, cocinar al vapor, hornear y asar a la parrilla; es pan comido en tu Big Green Egg. Desde babilla o ribeye a la parrilla hasta curry vegetariano y cocido madrileño. Empieza con vieiras ahumadas, baguettes de masa madre, sopa de pollo asiática o una quiche de verduras bien rellena. ¡Todo es posible! Con un Big Green Egg se te abre un nuevo mundo. Superarás tus límites culinarios y te sorprenderás a ti mismo y a tus invitados. Deja fluir tu creatividad y disfruta.



A H U M A

Técnica de cocción Ahumar

¿Te apetece salmón ahumado caliente casero, un delicioso magret de pato ahumado o pulled pork? Hazlo tú mismo en tu Big Green Egg, ¡por supuesto! Porque con su tapa, puedes transformar muy fácilmente un EGG en un ahumador para añadirles más sabor a tus ingredientes.

El ahumado se creó en su día por la necesidad de retrasar la caducidad de los ingredientes. Además, la comida se cocinaba directamente y se conseguía un aroma delicioso. En un principio, el ahumado de los ingredientes no se utilizaba como aromatizante, si bien es cierto que el humo añadía un delicioso sabor. Por eso el ahumado sigue siendo una técnica culinaria popular hoy en día en la que se utiliza la madera como aromatizante natural.

Ahumado con virutas y trozos de madera

Para utilizar tu Big Green Egg como ahumador, necesitas madera para ahumar, en forma de virutas de madera, trozos de madera o un Tablón de madera para asar (tabla para ahumar) ver consejos para ahumar). Para las sesiones de ahumado con virutas y trozos, la configuración en tu EGG es la misma. Cuando el EGG esté a la temperatura adecuada, echa un puñado de virutas de madera sobre las brasas o pon dos o tres trozos de madera encima. Después, coloca el convEGGtor con una Bandeja de goteo encima, para recoger la grasa que gotee y mantener limpio el convEGGtor. A continuación, coloca la Rejilla de acero inoxidable en el EGG con el ingrediente que quieras ahumar encima. ¿Quieres ahumar un buen trozo de panceta de cerdo, una rabadilla o un magret de pato, por ejemplo? Entonces, colócalo con la grasa hacia arriba, para que el delicioso sabor de la grasa derriéndose impregne la carne.

La temperatura del EGG

Al ahumar con virutas y trozos, se suele mantener una temperatura de entre 70 y 120 °C. Los ingredientes más finos que necesitan una temperatura interna más baja, o ingredientes como la fruta que no necesitan preparación, se ahúman a entre

70 y 90 °C. De este modo, el humo dispone de tiempo suficiente para hacer su trabajo sin que el ingrediente se cocine demasiado rápido. Los cortes más grandes, como el cuello y/o la paleta de cerdo para pulled pork y el brisket, por ejemplo, pueden ahumarse a temperaturas más altas, entre 90 y 120 °C, porque tardan más en cocinarse. Por cierto, al poner el EGG a temperatura, ten en cuenta que la temperatura en el interior del EGG desciende entre 40 y 50 °C cuando se introduce el convEGGtor. Así que enciende el EGG a una temperatura superior a la que quieres ahumar.

¿Virutas o trozos?

Pero, para ahumar ¿qué es mejor? ¿virutas o trozos de madera? En realidad es muy sencillo. Las virutas más pequeñas se utilizan para sesiones de ahumado más cortas, de hasta media hora. Son ideales para ahumar y cocinar pescado y aves y cortes de carne no demasiado gruesos, pero también para ahumar ingredientes como el cuscús, por ejemplo. ¿Habías previsto una sesión de ahumado más larga para un buen trozo de carne? Entonces es mejor optar por trozos de madera. Sencillamente porque ahúman durante más tiempo. Puedes remojar las virutas, aunque no es necesario. A veces se remojan las virutas para evitar que haya llamas. Pero al cerrar directamente la tapa del EGG, las llamas se extinguirán rápidamente debido al escaso suministro de oxígeno.

Jugar con los sabores

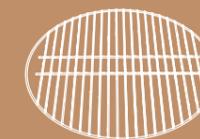
Además de los distintos tipos de madera para ahumar, también existen distintos "sabores", que dependen del tipo de madera. La madera de árboles frutales como el manzano y el cerezo son bastante suaves, mientras que el mezquite y el nogal desprenden un intenso sabor a humo. A título orientativo, ten en cuenta que lo mejor es combinar ingredientes de sabores suaves con una madera suave. Lo contrario que con los ingredientes que tienen mucho sabor, ya sea por un adobo de especias, una marinada o nada, para los que puedes optar por poner una madera que transmita un sabor más intenso. La madera de pacano suele combinar con todos los ingredientes. Dentro de estos marcos, puedes

jugar con los sabores de los diferentes tipos de madera para ahumar. Ve experimentando, ¡así descubres cuáles son tus combinaciones favoritas!

CONSEJOS PARA AHUMAR

• Cuando se utiliza un Tablón de madera para asar, no se utiliza un convEGGtor, sino que se coloca la tabla remojada con el ingrediente directamente sobre la Rejilla de acero inoxidable. Esto hará que la parte inferior del tablón arda, aunque sin quemarse. Para este tipo de ahumado, mantén la temperatura entre 175 y 225 °C. Es ideal para ingredientes delicados como filetes de pescado, gambas, vieiras, verduras, aceitunas y platos pequeños.

Accesorios necesarios



Stainless Steel Grid



Drip Pan



convEGGtor



Wood Chunks / Wood Chips



ASA

Técnica de cocción Asar

Asar y parrilla son dos técnicas culinarias que se mezclan con frecuencia, a pesar de que existen grandes diferencias. Los ingredientes más pequeños o troceados se asan a la parrilla y el calor de contacto con la parrilla de hierro fundido desempeña un papel importante. Los ingredientes más grandes se asan, con poco o ningún calor de contacto.

El asado es una técnica en la que se suelen cocinar grandes piezas de carne o caza, aves enteras, pescado o, por ejemplo, verduras enteras como un apionabo o una coliflor a una temperatura bastante alta, lo que les da un bonito y uniforme color marrón. Para la carne, el pescado, la caza o las aves, se cocina el ingrediente a una temperatura interna determinada y para las verduras hasta llegar al punto deseado. Puedes incluso asar una piña entera, al hacerlo los azúcares naturales de la piña se caramelizan y le brinda un delicioso sabor. ¡El sabor a parrilla del Big Green Egg viene como extra!

Diferentes formas

Se puede asar de dos maneras diferentes: como en el horno o utilizando un asador. En ambos casos se suele encender el Big Green Egg a una temperatura de entre 175 y 200 °C, lo que dará un bonito color al ingrediente. Para asados grandes, también puedes optar por mantener primero una temperatura más baja, de unos 130 a 140 °C, para que el ingrediente o el plato se cocine primero lentamente. Hacia el final del tiempo de cocción, subes la temperatura a los 175 a 200 °C antes mencionados para que el producto adquiera un bonito color y, en algunos casos, una corteza crujiente.

Asar como en un horno

Para el asado tradicional en el Big Green Egg coloca el convEGGtor con una bandeja de goteo y la Rejilla de acero inoxidable encima una vez que haya brasas. Si quieres y te parece más práctico, puedes colocar el Soporte para costillas y asados con el producto en él sobre la parrilla. Gracias al convEGGtor, no hay calor radiante directo del carbón y sólo hay calor de contacto parcial (el calor de la rejilla) porque el acero

inoxidable absorbe y libera menos calor que una parrilla de hierro fundido. La cocción y coloración del producto se produce en gran medida gracias al flujo de aire en el EGG y a la reflexión del calor a través de la cerámica. Por eso la llamamos técnica de cocción indirecta.

Algo sabroso para acompañar

Si vas a utilizar esta técnica de asado, puedes preparar un delicioso trozo de panceta de cerdo, un asado (relleno), rosbif, un costillar de venado, pollo en lata de cerveza o las frutas y verduras antes mencionadas, por ejemplo. Por cierto, con el pollo en lata de cerveza no hay calor de contacto alguno ya que el pollo no está sobre la parrilla. ¿Quieres freír patatas o verduras en una sartén al mismo tiempo que se va haciendo el asado y te no cabe sobre la rejilla estándar? Si colocas la Parrilla multinivel de 2 piezas ampliarás la capacidad de tu EGG. Coloca la sartén sobre esta parrilla elevadora y mientras el producto principal se va asando, prepara algo sabroso para acompañarlo.

Asar con el Asador

La mejor forma de asar es cocinar tu producto utilizando el Asador. Por lo general, con esta técnica el ingrediente se hace directamente sobre las brasas, lo que le proporciona aún más sabor a asado. Gracias a la rotación del Asador, tu producto no está continuamente expuesto al calor de las brasas, lo que elimina el riesgo de que se queme si controlas la temperatura. ¿No quieres correr riesgos? Entonces coloca para este método de asado el convEGGtor, con una Bandeja de goteo encima, entre el carbón y el Asador. Asar con el Asador te brinda múltiples posibilidades: ata panceta de cerdo como si fuera un redondo que se ensarta en el espetón y se sujeta con las horquillas del espetón, por ejemplo. El Asador también te permite preparar diferentes rodajas de verduras, shawarma, gyros de filetes de muslo de pollo o filetes de cabecero. Combinado con la Cesta de Tambor a juego, la Cesta Plana también puede usarse para asar piezas más pequeñas de vegetales, alitas de pollo e incluso frutos secos, o para asar un pescado entero.

Accesorios necesarios

1. Asar como en un horno



Stainless Steel Grid



Drip Pan



convEGGtor

2. Asar con el Asador



Rotisserie



COCINA AL VAPOR

Técnica de cocción Cocinar al vapor

¿Cocinar al vapor? Pero, ¿para eso no se necesita una vaporera o una olla de vapor especial? No si tienes un Big Green Egg, porque cocinar al vapor es una de las muchas técnicas de cocción posibles con un EGG. Entonces, ¿qué hace que un EGG sea tan adecuado para cocinar al vapor y cómo se hace realmente?

Cocinar al vapor en un Big Green Egg es más fácil de lo que piensas y tiene más ventajas si lo comparamos con cocinar al vapor en una vaporera o una olla de vapor. La vaporera hay que limpiarla más a menudo que un horno convencional y, cuando se cocina al vapor en una olla, se necesita una olla especial o una cesta de vapor adicional. Con la preparación al vapor en el Big Green Egg todo es agua pasada. Aunque, la mayor ventaja de cocinar al vapor en el EGG es el delicioso sabor que adquieren tus ingredientes.

Jugoso y tierno

Cocinar los alimentos al vapor no es ni más ni menos que cocinar a alta humedad en un ambiente caliente. Gracias a la tapa y la cerámica del EGG, la humedad de este kamado ya es alta de por sí, lo que mantiene los ingredientes jugosos y tiernos. Al cocinarlos al vapor en tu EGG y crearás una humedad aún mayor con un resultado aún más jugoso. Quizás, la forma más fácil sería poner una Bandeja de goteo con agua hirviendo o algún otro líquido en el convEGGtor debajo de la parrilla. Pero eso déjalo a otros. De hecho, hay una forma mucho más sencilla con un resultado mucho mejor y más sabroso.

Preparación directa

Cocinar al vapor en tu Big Green Egg es una preparación directa o indirecta para la cual, además de tus ingredientes, solo necesitas la rejilla de acero inoxidable incluida y una sartén de hierro fundido (o una olla holandesa). Este proceso utiliza el flujo de aire dentro de tu EGG y la reflexión del calor a través de la cerámica y, cuando se cocina directamente, el brillo del carbón (calor radiante). No hay contacto directo de calor con el ingrediente que estás cocinando

al vapor, lo que significa que se cocinará lentamente, a pesar de la alta temperatura inicial.

Cómo se hace

Cuando cocines al vapor, mantén una temperatura inicial de unos 220 °C. Mientras el EGG se calienta, corta las verduras robustas, como las hortalizas de raíz, los tubérculos o las coles, en tiras iguales para que se cuezan al mismo tiempo. O utiliza, por ejemplo, hinojo marino para un plato de pescado. ¿Está el EGG a la temperatura adecuada? Entonces, coloca la sartén con las verduras distribuidas uniformemente sobre la parrilla. Vierte una capa de aproximadamente 1 centímetro de líquido frío de tu elección y coloca tu ingrediente principal encima de las verduras. Al hacerlo, asegúrate de que el ingrediente principal no toque el líquido. De lo contrario, si el líquido está en contacto con el ingrediente principal ya no se haría al vapor, sino que se escalfa. Por último, cierra la tapa del EGG y abre ligeramente el regulador de aire y el rEGGulador. El aporte extra de oxígeno hace que el carbón arda más, creando un calor más radiante y calentando rápidamente el líquido de la sartén. Al cabo de unos 6 minutos, habrá alcanzado una temperatura de 80 °C, lo que provocará la formación de vapor. Durante la cocción, abre la tapa del EGG lo menos posible para evitar que salga vapor.

Platos repletos de sabor

El tiempo de cocción de tu ingrediente depende de lo que estés cocinando al vapor. Un filete de pescado estará cocido al cabo de unos 10 a 15 minutos, mientras que un filete de pollo lo estará en unos 25 minutos. ¿La elección del líquido? Eso depende de ti. Siempre puedes usar agua, pero -de nuevo dependiendo de tu ingrediente principal- también queda bueno si añades vino blanco, caldo de pescado o de ave o incluso un chorrito de whisky, por ejemplo. Una cosa es segura, el resultado es suave y jugoso, ¡y definitivamente sabe a más! Durante la cocción al vapor, los ingredientes absorben los sabores de los demás y los del carbón. Así que, no solo el ingrediente

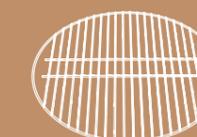
principal y las verduras están deliciosas a la hora de servir, el líquido también está repleto de sabor. Añade alguna guarnición crujiente, ¡equilibrará el plato!

Accesorios necesarios

Directa



Cast Iron Skillet



Stainless Steel Grid

Indirecto



Cast Iron Skillet



Stainless Steel Grid



convEGGtor

HORNEA



Técnica de cocción Horneado

¿Te sientes con ganas de hornear? Adelante, enciende el carbón en el Big Green Egg. Porque sea cual sea la técnica de cocción que uses, el resultado siempre es espectacular. ¿Te preguntas cómo usar el Big Green Egg para hornear? Te lo explicamos.

Como tal vez sepas, el Big Green Egg se convierte fácilmente en un horno de convección al insertar el convEGGtor antes de colocar la rejilla en el EGG. Eso lo convierte en un horno alimentado por carbón que cocina de manera uniforme y añade un sabor extra. Esta adición hace que el Big Green Egg sea aún más versátil.

El EGG como horno

Es la configuración perfecta para hornear pan, quiches, tartas, postres, pizzas y flammkuchen a temperaturas entre 180°C y 300°C. Debido a que esta técnica implica colocar el convEGGtor dentro de tu EGG como un escudo de calor, no hay calor radiante directo del carbón. Por eso la llamamos una técnica de cocción indirecta. La reflexión del calor a través de la cerámica y el flujo de aire dentro de tu EGG aseguran que tu ingrediente o plato se hornee a la perfección.

Insertar el convEGGtor

Es importante que la cerámica en tu Big Green Egg haya absorbido completamente el calor antes de hornear. Solo entonces aprovecharás al máximo la reflexión de calor de la cerámica del EGG. Así que espera a que el Big Green Egg, después de encenderlo, haya alcanzado la temperatura adecuada, luego inserta el convEGGtor y después la rejilla de acero inoxidable. Ten en cuenta que al colocar el convEGGtor, la temperatura del EGG bajará aproximadamente 50°C. Por lo tanto, si deseas hornear a 180°C, primero lleva la temperatura a alrededor de 230°C, luego coloca el convEGGtor y la rejilla de acero inoxidable. La temperatura bajará entonces a aproximadamente 180°C. La excepción es

hornear a temperaturas más altas. Si hornearas a temperaturas elevadas, el convEGGtor y la rejilla pueden insertarse una vez que el EGG haya alcanzado una temperatura de 200°C, ya que la cerámica se habrá calentado lo suficiente. Después de insertar el convEGGtor y la rejilla, lleva el EGG a la temperatura deseada.

Usar la Piedra para Hornear

demás, la piedra para hornear, también conocida como piedra para pizza, se puede usar para crear un horno de piedra o como un escudo térmico adicional. Cuando la uses como horno de piedra, hornea con una piedra para hornear caliente. Para usarla como escudo térmico adicional, hornea con una piedra fría. A continuación te explicamos la diferencia.

Hornear con una piedra caliente

Para horneados rápidos y calientes como pizzas y flammkuchen, así como para panes horneados en piedra, la piedra para hornear debe precalentarse. Esto creará el mencionado horno de piedra y dará a tus pizzas, flammkuchen o pan una base o corteza crujiente. Coloca la piedra en la rejilla justo después de insertar el convEGGtor y la rejilla de acero inoxidable. Luego, deja que la piedra se caliente durante al menos 20 minutos antes de hornear. Así te asegurarás de que la piedra esté lo suficientemente caliente.

Hornear con una piedra fría

Para preparaciones más largas a temperaturas alrededor de 200°C, como pasteles, tartas, postres al horno y quiches, la piedra para hornear actúa como un escudo térmico adicional para evitar que el fondo de tu plato se quemé. Así que, en estos casos, una vez que el EGG - incluido el convEGGtor y la rejilla de acero inoxidable - haya alcanzado la temperatura adecuada, coloca una piedra para hornear fría en el Big Green Egg. Luego coloca tu pastel, tarta o molde para hornear directamente sobre la piedra. Esto permitirá que la piedra se caliente lentamente y

proporcionará una protección adicional para garantizar que el fondo de tu plato se cocine de manera gradual, sin quemarse.

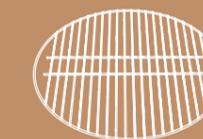
Ponte manos a la obra

¿Tienes curiosidad por ver el valor que el Big Green Egg puede añadir a tus horneados? ¡Pruébalo! Elige una de tus recetas de horno favoritas para hornear en el EGG y saborea la diferencia.

Accesorios necesarios



Baking Stone



Stainless Steel Grid



convEGGtor



ASA A LA PARRILLA

Técnica de Cocina Asar a la parrilla

Cuando se introdujo el Big Green Egg hace 50 años, la gente lo utilizaba principalmente para asar a la parrilla. No fue hasta más tarde, gracias al diseño de diferentes accesorios, que el EGG empezó a utilizarse también para muchas otras técnicas culinarias. Sin embargo, asar a la parrilla sigue siendo una técnica de base esencial.

Asar a la parrilla es una preparación rápida a una temperatura relativamente alta que ofrece más posibilidades de las que imaginas. Es la técnica perfecta para preparar, por ejemplo, un jugoso filete, una sabrosa brocheta de verduras o un delicioso pescado. Para ello, por lo general se mantiene una temperatura entre 180 y 250 °C. La alta temperatura hace que la carne o las aves se doren por fuera y el interior se mantenga jugoso y tierno. Por regla general, se colocan los ingredientes sobre la parrilla y ésta directamente sobre el calor del carbón. También se le denomina método directo o método de asado directo.

Tapa cerrada

Durante el asado, los ingredientes se cocinan gracias a las brasas (calor radiante), al calor de la parrilla (calor de contacto) y por convección. El calor por convección incluye el flujo de aire dentro del EGG y la reflexión del calor a través de la cerámica. Por lo tanto, es importante cerrar la tapa después de cada operación. Además de la ventaja del calor por convección, esto te permite controlar perfectamente la temperatura dentro del Big Green Egg y mantener una temperatura constante. Una tapa cerrada también garantiza una buena humedad en el interior del EGG, manteniendo los ingredientes más jugosos, incluso al asarlos. También es importante que nunca cargues la parrilla del todo para evitar la obstrucción del flujo de aire.

La parrilla perfecta

Puedes asar a la parrilla en la Rejilla de acero inoxidable, aunque la Parrilla de hierro fundido está especialmente pensada para ello. Una parrilla de hierro fundido hace que

las marcas de la parrilla sean más bonitas, ya que puede absorber bien el calor y pasarlo al ingrediente. Gracias a la robusta forma en V de las barras de la parrilla, esto sucede de forma muy concentrada. No caigas en la tentación de darle la vuelta a la parrilla para crear marcas más anchas, el calor estará menos concentrado. Asegúrate siempre de calentar la parrilla de hierro fundido unos 10 minutos antes a la temperatura de asado deseada. De esta manera, la parrilla habrá absorbido suficiente calor.

Asado indirecto

La excepción confirma la regla, porque además del método de asado directo que se utiliza habitualmente, también se puede asar de forma indirecta. Un método que no se utiliza muy a menudo, pero que puede ser muy útil. En este caso, se coloca el convEGGtor, si se quiere con una Bandeja de goteo encima, debajo de la Parrilla de hierro fundido para que no haya calor radiante directo. Se coloca el ingrediente sobre la parrilla y se va asando y haciendo lentamente gracias a la acción del horno del EGG. Esto hace que tarde un poco más en hacerse, pero evita que surjan llamas por las gotas de grasas que puedan haber caído sobre el carbón vegetal. Además, el asado indirecto es especialmente adecuado para asar ingredientes delicados como la fruta, por ejemplo, que no necesita cocción pero en la que se desea una bonita marca de la parrilla. Principalmente se asa la fruta para caramelizar los azúcares naturales presentes en ella. Esto hará que la fruta este increíblemente dulce y tenga un sabor aún mejor.

Técnica combinada

Se pueden asar a la parrilla casi todos los ingredientes, siempre que no sean demasiado gruesos ni demasiado grandes. Al fin y al cabo, no querrás que se quemé el exterior y que el interior aún no esté cocinado. Por ejemplo, si tu filete tiene más de 5 centímetros de grosor, utiliza una técnica combinada: el método de chamuscado inverso. Aquí, primero se cocina la carne indirectamente con el convEGGtor y la Rejilla

de acero inoxidable hasta unos grados por debajo de la temperatura interna deseada y luego se asa directamente sobre una parrilla de hierro fundido (¡precalentada!) para crear esas bonitas y sabrosas marcas de la parrilla.

Consejos para asar a la parrilla

• ¿Has asado a la parrilla carne o aves? Cúbrela sin apretar con papel de aluminio y déjala reposar durante 5-10 minutos. Así perderá mucha menos humedad a la hora de cortar.

Accesorios necesarios

1. Asar directamente



Cast Iron Grid

2. Asado indirecto

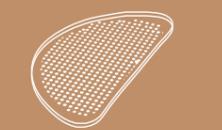


Cast Iron Grid



convEGGtor

3. Asado de ingredientes más pequeños.



Half Perforated Grid



Stainless Steel Grid

¡Vamos a empezar!

En las páginas anteriores, hemos explicado cinco técnicas de cocción comunes que puedes utilizar con un Big Green Egg. Ahora es el momento de ponerlas en práctica usando algunas recetas básicas, cada una enfocada en una de las técnicas de cocción. Garantizamos excelentes resultados, ya sea que estés ahumando, asando, cocinando al vapor, horneando o asando a la parrilla.

Con algunas de estas recetas, es posible que desees servir algo de acompañamiento. Una vez que domines lo básico, pronto descubrirás que es fácil hacerlo. Mientras asas el pollo, por ejemplo, puedes asar verduras tuberosas al estilo cavernícola sobre el carbón brillante. O mientras el chuletón de ternera reposa, puedes asar algunos espárragos o rodajas de calabacín para servirlos junto a él. ¡Así que enciende el carbón en tu Big Green Egg y manos a la obra!



AHUMADO

Filete de pechuga de pato ahumado



Para 3 personas

INGREDIENTES

3 filetes de pechuga de pato
Pimienta negra recién molida y sal marina, al gusto

ACCESORIOS

Cherry Wood Chips
convEGGtor
Disposable Drip Pan
Stainless Steel Grid
Instant Read Thermometer

PREPARACIÓN ANTICIPADA

1. Enciende el carbón en el Big Green Egg. Cierra la tapa y calienta el EGG a una temperatura de 130 °C.
2. Mientras tanto, coloca los filetes de pechuga de pato en una tabla de cortar, con la piel hacia abajo. Retira cualquier membrana del lado de la carne de los filetes de pechuga de pato y usa la punta de tu cuchillo para quitar la vena de los filetes; no corre a lo largo de todo el filete. Corta el exceso de grasa en los lados de los filetes de pechuga de pato de forma recta. Da la vuelta a los filetes de pechuga de pato para que queden del lado de la carne y corta la capa de grasa de cada filete de pechuga de pato en cruz. Asegúrate de cortar solo la grasa y no la carne. Espolvorea los filetes con pimienta negra recién molida y sal marina al gusto.

PREPARACIÓN

1. Esparce un puñado de virutas de madera de cerezo sobre el carbón incandescente. Coloca el convEGGtor en el EGG, pon la bandeja desechable encima y luego coloca la rejilla de acero inoxidable en el EGG. Coloca los filetes de pechuga de pato en la rejilla, con la piel hacia arriba, y cierra la tapa del EGG. Colocar el convEGGtor reducirá la temperatura a unos 80 °C; mantén esta temperatura. Ahuma los filetes de pechuga de pato durante unos 20 minutos hasta que alcancen una temperatura central de 62 °C. Puedes medir la temperatura con el termómetro de lectura instantánea.
2. Retira los filetes de pechuga de pato del EGG.

ROSTIZADO

Pollo rostizado en spit



Para 4 personas

INGREDIENTES

- 2 pollos alimentados de maíz
- 4 dientes de ajo
- Adobo para pollo de tu elección
- 4 ramitas de tomillo
- 4 ramitas de romero
- 2 cucharadas de aceite de oliva suave

ACCESORIOS

- Rotisserie
- Instant Read Thermometer

PREPARACIÓN ANTICIPADA

1. Enciende el carbón en el Big Green Egg. Cierra la tapa y calienta el EGG a una temperatura de 170 °C.
2. Mientras tanto, corta las puntas de las alas del pollo. Aplasta los dientes de ajo. Espolvorea un poco del adobo en las cavidades del pollo y llena las cavidades con el ajo, el tomillo y el romero.
3. Ata los pollos con hilo de cocina y ensártalos en el spit, asegurándolos con los tenedores del spit. Unta el aceite de oliva y espolvorea el adobo por toda la superficie, al gusto.

PREPARACIÓN

1. Coloca el anillo de la rotisserie en la base de cerámica, luego coloca el spit con los pollos en el anillo de la rotisserie. Cierra la tapa del EGG, enciende el motor y asa los pollos durante unos 50 minutos.
2. Aumenta la temperatura del EGG a 190 °C y asa los pollos durante otros 10-15 minutos hasta que la piel esté dorada y crujiente y los pollos hayan alcanzado una temperatura central de 74 °C. Mide la temperatura central de los pollos insertando el termómetro de lectura instantánea en los muslos.
3. Retira el spit y los pollos del EGG y déjalos reposar durante unos 10 minutos.
4. Retira los pollos del spit y déjalos reposar un rato antes de cortarlos.

AHUMADO

Lubina al vapor sobre verduras



Para 6 personas

INGREDIENTES

- 800 g de filete de lubina, sin piel
- Pimienta blanca recién molida, al gusto
- 2 chalotas
- 100 g de puerro
- 100 g de hinojo
- 100 g de apionabo
- 100 g de zanahorias
- 2 tomates pomodori
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 100 ml de caldo de pescado

ACCESORIOS

- convEGGtor
- Stainless Steel Grid
- Cast Iron Skillet (Small)
- Instant Read Thermometer

PREPARACIÓN ANTICIPADA

1. Enciende el carbón en el Big Green Egg. Cierra la tapa y calienta el EGG a una temperatura de 220 °C.
2. Corta el filete de lubina en 6 piezas bonitas y iguales y espolvorea con pimienta blanca al gusto. Pela las chalotas y córtalas en medias lunas finas. Limpia el puerro, el hinojo, el apionabo y la zanahoria y córtalos en tiras finas. Corta los tomates en dados.

PREPARACIÓN

1. Coloca el convEGGtor y la rejilla de acero inoxidable en el EGG y coloca la sartén de hierro fundido (pequeña) sobre la rejilla. Colocar el convEGGtor y la sartén reducirá la temperatura a unos 170 °C. Desliza el regulador de aire en la parte inferior de la base de cerámica un poco más abierto.
2. Vierte el aceite de oliva en la sartén, añade las chalotas y sofríe hasta que estén translúcidas. Cierra la tapa del EGG después de cada paso.
3. Agrega el puerro, el hinojo, el apionabo, la zanahoria y el tomate y desglasa con el caldo de pescado. Coloca los filetes de lubina sobre las verduras y cierra la tapa del EGG. Deja que el pescado se cocine al vapor durante unos 15 minutos hasta que alcance una temperatura central de 62 °C. Puedes medir la temperatura utilizando el termómetro de lectura instantánea.
4. Retira la sartén del EGG y divide las verduras y el filete de lubina en los platos.

HORNEADO

Pizza

Para 4 pizzas

INGREDIENTES

Bases

500 g de harina, tipo 00
100 g de harina integral
3 g de levadura fresca
420 ml de agua (5-10°C)
15 g de sal marina fina

Coberturas

1 lata de 400 g de tomates pomodori pelados
1 cebolla roja
2 tomates pomodori
48 aceitunas negras sin hueso
40 bolas de mozzarella mini
4 cucharadas de queso parmesano rallado
Aceite de oliva virgen extra

Estiramiento

200 g de sémola

ACCESORIOS

convEGGtor
Stainless Steel Grid
Baking Stone
Stainless Steel Pizza Peel
Compact Pizza Cutter

PREPARACIÓN ANTICIPADA

1. Para las bases de la masa, mezcla ambas harinas en un bol. Desmenuza la levadura sobre el bol, vierte aproximadamente 330 ml de agua y remueve con una cuchara de madera hasta obtener una masa homogénea. Mientras remueves, sigue añadiendo poco a poco el agua restante; reserva un poco de agua para cuando añadas la sal más adelante.
2. Coloca la masa en tu superficie de trabajo y amasa durante unos 10 minutos.



3. Haz una pequeña hendidura en la masa, vierte el agua restante y añade la sal. Amasa la masa durante unos 10 minutos más hasta que esté suave.
4. Coloca la masa en el bol, cúbrelo con film transparente y déjala reposar durante 10-15 minutos.
5. Devuelve la masa a tu superficie de trabajo y amasa durante 3-4 minutos hasta que esté suave, flexible y ya no pegajosa.
6. Vuelve a colocar la masa en el bol, cúbrelo con film transparente y deja que suba durante 8 horas a 22-25°C.
7. Tras esta primera fermentación, coloca la masa en tu superficie de trabajo y utiliza un cortador de masa para dividirla en cuatro porciones iguales de aproximadamente 250 g cada una. Da forma a cada porción de masa en una bola y coloca las bolas en un recipiente de plástico hermético de aproximadamente 25 x 30 centímetros. Cubre con la tapa y deja reposar a temperatura ambiente durante aproximadamente 2 horas.

PREPARACIÓN ADICIONAL

1. Enciende el carbón en el Big Green Egg. Cierra la tapa y calienta el EGG a una temperatura de 200°C.
2. Inserta el convEGGtor y la rejilla de acero inoxidable, coloca la piedra para hornear encima y lleva la temperatura a 290°C. Deja que la piedra se precaliente durante 20 minutos desde el momento en que la coloques en la parrilla, incluso si ya se ha alcanzado la temperatura deseada de 290°C.
3. Mientras tanto, para la cobertura, pasa los tomates pomodori pelados por un colador; esta será tu salsa. Pela la cebolla roja y córtala en finas medias lunas. Corta los tomates pomodori frescos en gajos finos.

Antes de estirar las bases de la pizza, espolvorea un montón de sémola en tu superficie de trabajo. Usa un cortador de masa para despegar los lados de las bolas de masa de pizza; esto asegurará que salgan del recipiente de plástico. Toma una bola de pizza del recipiente de plástico y colócala sobre la sémola. Ten en cuenta que la parte superior de la bola de masa debe ser también la parte superior de la corteza de la pizza, ya que está ligeramente más seca que la parte inferior, lo que es mejor para la salsa y la cobertura, y por lo tanto, para el resultado final.

4. Estira la masa de pizza presionando y estirando la bola en una base uniforme. Hazlo sobre toda la corteza, no solo desde el centro; de lo contrario, la corteza de la pizza quedará demasiado fina en el centro. Debe tener el mismo grosor en todas partes, con un borde ligeramente más grueso.
5. Coloca un cuarto de la salsa en el centro de la base de la pizza y extiéndela en círculos usando el lado redondeado de la cuchara. Añade a la base un cuarto de las medias lunas de cebolla y de gajos de tomate pomodori, 12 aceitunas negras y 10 bolas de mozzarella mini. Luego espolvorea sobre 1 cucharada de queso parmesano rallado. Espolvorea un poco de sémola sobre la paleta de pizza de acero inoxidable y desliza la pizza sobre la paleta. Desliza la pizza sobre la piedra para hornear, cierra la tapa del EGG y hornea durante 4 minutos. Verifica si la pizza está cocida, luego hornea durante 1 minuto más si es necesario.
6. Desliza la pizza de la piedra para hornear sobre un plato grande o una tabla de cortar y rocía con un poco de aceite de oliva virgen extra. Corta en porciones usando el cortador de pizza compacto y sirve de inmediato. Haz las pizzas restantes de la misma manera.

ASADO A LA PARRILLA

Método de sellado inverso

Chuletón de ternera

Rinde para 2 personas

INGREDIENTES

1 chuletón de ternera
2 cucharadas de aceite de oliva
Pimienta negra recién molida y sal marina, al gusto

ACCESORIOS

convEGGtor
Disposable Drip Pan
Stainless Steel Grid
Dual Probe Remote Thermometer
Cast Iron Grid
Instant Read Thermometer



PREPARACIÓN ANTICIPADA

1. Enciende el carbón en el Big Green Egg. Cierra la tapa y calienta el EGG a una temperatura de 170°C.
2. Mientras tanto, frota aceite de oliva en ambos lados del chuletón de ternera y espolvorea con pimienta negra recién molida y sal marina al gusto.

PREPARACIÓN

1. Coloca el convEGGtor con la bandeja de goteo descartable encima y la rejilla de acero inoxidable. Coloca el chuletón de ternera en la parrilla e inserta la sonda del termómetro remoto de doble sonda en el centro de la carne. Ajusta la temperatura del termómetro a 46°C y cierra la tapa del EGG. Al colocar el convEGGtor, la temperatura bajará a unos 120°C; mantén esta temperatura.
2. Retira el chuletón de ternera del EGG cuando se alcance la temperatura central establecida. Cubre ligeramente con papel de aluminio. Retira la rejilla, la bandeja de goteo y el convEGGtor y coloca la rejilla de hierro fundido en el EGG. Cierra la tapa y sube la temperatura del EGG a 220°C; precalienta la rejilla durante al menos 10 minutos.

3. Coloca el chuletón de ternera en la rejilla y cierra la tapa del EGG. Asa el chuletón durante unos 2 minutos. Gira el chuletón un cuarto de vuelta y asa otros 2 minutos para crear un bonito patrón de rombos en la parrilla. Dale la vuelta al chuletón y asa durante otros 2 x 2 minutos, hasta que la carne alcance una temperatura central de 52-55°C (para un chuletón entre poco hecho y al punto). La forma más fácil de comprobar la temperatura central es usar el termómetro de lectura instantánea, que indicará la temperatura en segundos.
4. Retira el chuletón de ternera del Big Green Egg. Cubre la carne ligeramente con papel de aluminio y deja reposar unos 10 minutos antes de cortar.



Tiempo de calidad en casa

Imagina que estás sentado en la mesa con familiares y amigos. El carbón en tu Big Green Egg está ardiendo a la perfección. Un delicioso trozo de côte de boeuf se está cocinando en la parrilla o, quizás, estás asando rodajas de sandía para usar en una ensalada. Disfrutar juntos es el objetivo principal. Se levantan las copas, recordáis momentos pasados y al mismo tiempo se crean nuevos recuerdos.

Esto podría ser en tu casa o en algún lugar como este, en el hermoso jardín de Joris Verhoof y Lot van Loon en la ciudad de Tilburg, en la provincia holandesa de Brabante Septentrional, donde a menudo encienden carbón en su Big Green Egg. Joris: "Siempre me encantó cocinar e incluso trabajé un tiempo en el sector de la restauración. Cuando los niños eran pequeños, dejé esa afición un poco de lado, pero desde que conocí a Lot en 2017 y compré un Big Green Egg Large, mi pasión por la cocina ha resurgido."



Una preciosa cocina al aire libre

El rincón en el jardín fue aprovechado de la mejor manera. Este espacio entre la puerta trasera y el cobertizo era el lugar perfecto para una impresionante cocina al aire libre. "También instalamos un techo y una pared de cristal corredera", dice Joris con orgullo. "Decoramos la chimenea que hicimos nosotros mismos, bajo la cual está el Big Green Egg, con unos preciosos azulejos verdes y construimos una mesa de bar, entre otras cosas, en nuestra cocina al aire libre."

¿Por qué eligieron un Big Green Egg? "La calidad", enfatiza Joris. "Combinada con la cantidad de accesorios disponibles para el modelo Large. Nunca he lamentado esta elección ni por un momento y lo recomendaría a cualquiera. La temperatura del Big Green Egg se mantiene muy estable y retiene bien el calor. Eso es un gran punto a favor."

Hecho el uno para el otro

El amor por la cocina y el uso de ingredientes maravillosos es evidente en toda la casa de Joris y Lot, no solo en la cocina al aire libre. Son la pareja perfecta. En la bodega, Joris ha instalado un hermoso madurador seco, que actualmente contiene pastrami casero ahumado en el Big Green Egg. Tienen una impresionante cantidad de libros de cocina expuestos en varios lugares y en el comedor una vitrina antigua está llena de preciosas vajillas. "La mayoría las hizo Lot", dice Joris. "A menudo se me ocurre alguna idea para algo que me gustaría cocinar,

y luego colaboramos en la presentación y Lot hace los platos adecuados para ello. Somos profundamente apasionados por el sabor y la calidad de la comida, así como por el diseño, y nos encanta compartir eso con familiares y amigos. Tenemos las veladas más increíbles aquí."

El poder del Big Green Egg

"A veces me inspiro en mis libros de cocina, que luego traduzco en recetas para el Big Green Egg", dice Joris. "Pero también me inspiro en diferentes cocinas y técnicas de cocina. Son infinitas las posibilidades en cuanto a técnicas de cocción lo que hace que el Big Green Egg sea tan interesante, además de su calidad y el sabor. Ese es el poder de este aparato. Ahumar con distintos tipos de madera, cocinar a baja temperatura, cocinar al estilo cavernícola; puedes hacer de todo con un Big Green Egg, excepto freír. Es verdaderamente incomparable. Incluso si haces algo muy simple a la parrilla, puedes notar la diferencia. Suelo comprar salchichas merguez en una carnicería turca, que son deliciosamente picantes y jugosas. ¡De una gran calidad! Cuando las cocino en una sartén, salen bien, pero cuando las aso en el Big Green Egg son excepcionales. Resalta el sabor más que cualquier otro aparato. Lo considero un amigo. Tan pronto como enciendo el carbón, empiezo a sonreír. En verano, uso el Big Green Egg casi todos los días y en invierno enciendo el carbón al menos dos veces por semana."

Pasión compartida

"Además, es divertido combinar técnicas, ya sea en el Big Green Egg o a veces en combinación con la cocción sous-vide. Toma algo tan simple como el maíz en mazorca, por ejemplo. Lo cocino sous-vide con un poco de mantequilla antes de asarlo en el Big Green Egg. ¡El sabor es increíble! En mi experiencia, así es como se obtiene lo mejor de ambos mundos. Por eso creo que es tan importante aprender todo lo que un aparato como el Big Green Egg puede hacer. Leer libros me ayudó a descubrirlo y, a partir de ahí, liberé mi creatividad con los ingredientes. Todo el mundo debería hacerlo. Recientemente hablé con una pareja que había comprado un Big Green Egg y no estaban muy seguros de lo que podían hacer con él. Les ayudé a empezar y compartí mi pasión con ellos."



Ensalada con sandía a la parrilla

Para 8 personas

INGREDIENTES

50 g de piñones
1 sandía de aproximadamente 3,5 kg
2 cucharadas de aceite de oliva suave
250 g de queso feta
10 ramitas de menta
Aceite de oliva virgen extra, al gusto
75 g de rúcula

ACCESORIOS

Parrilla de acero inoxidable
Sartén de hierro fundido pequeña
Parrilla de hierro fundido

PREPARACIÓN

1. Enciende el carbón en el Big Green Egg y caliéntalo, con la parrilla de acero inoxidable, a una temperatura de 200°C.
2. Coloca la sartén de hierro fundido pequeña en la parrilla y añade los piñones. Tuesta los piñones durante unos 5 minutos, hasta que estén dorados; remueve regularmente.
3. Retira la sartén del EGG y reserva los piñones. Retira la parrilla y coloca la parrilla de hierro fundido en el EGG; calienta la parrilla durante al menos 10 minutos. Mientras tanto, corta la sandía en rodajas de unos 3 centímetros de grosor y quita la cáscara. Espolvorea sal y pimienta en ambos lados de las rodajas y rocíalas con el aceite de oliva suave.
4. Corta el feta en cubos de aproximadamente 1 centímetro. Retira las hojas de las ramitas de menta y pícalas finamente. Mezcla el aceite de oliva, sal y pimienta al gusto con la rúcula y extiéndela sobre un plato. Espolvorea con el feta y los piñones tostados.
5. Coloca las rodajas de sandía en la parrilla y ásalas durante unos 4 minutos. Dale la vuelta a la sandía y ásala otros 4 minutos. Cierra la tapa del EGG después de cada acción.
6. Retira las rodajas de sandía del EGG y córtalas en cubos. Distribuye la sandía sobre la ensalada de rúcula y espolvorea con la menta.



Consejo de Joris

¿Quieres hacer una versión italiana de esta deliciosa ensalada? Simplemente reemplaza el feta, los piñones y la menta por burrata, almendras laminadas y albahaca.

Col puntiaguda con anchoas, avellanas y limón

Para 8 personas

INGREDIENTES

2 coles puntiagudas
50 g de avellanas sin tostar y sin piel
100 g de mantequilla
10 filetes de anchoa en aceite de oliva
200 ml de vino blanco
8 ramitas de perejil de hoja
1 limón orgánico

ACCESORIOS

Parrilla de acero inoxidable
Sartén de hierro fundido

PREPARACIÓN

1. Enciende el carbón en el Big Green Egg y caliéntalo a una temperatura de 150°C.
2. Coloca las coles puntiagudas directamente sobre el carbón encendido. Cierra la tapa del EGG y deja que se asen durante unos 30 minutos hasta que la piel esté oscura; gira las coles ocasionalmente mientras se asan.
3. Retira las coles del EGG y déjalas enfriar hasta que se puedan tocar. Mientras tanto, coloca la parrilla de acero inoxidable en el EGG, pon la sartén de hierro fundido sobre esta y aumenta la temperatura a 180°C. Pica gruesamente las avellanas.
4. Añade las avellanas a la sartén y tuéstalas durante unos 5 minutos hasta que estén doradas; remueve ocasionalmente.
5. Retira la sartén del EGG y reserva las avellanas. Quita las hojas exteriores de las coles, enjuégalas bajo agua fría y corta las coles a lo largo en cuartos. Retira los corazones duros y coloca los cuartos en la sartén. Corta la mantequilla en dados y pica los filetes de anchoa; distribúyelos sobre las coles. Rocía con 1 cucharada del aceite de oliva del tarro de anchoas y espolvorea con pimienta recién molida. Coloca la sartén en la parrilla y fríe las coles durante unos 5 minutos hasta que la parte inferior esté dorada.
6. Desglasa con el vino blanco, da la vuelta a los cuartos de col para freír el segundo lado y fríelos otros 5 minutos. Gira de nuevo para freír el tercer lado de la col hasta que esté dorada. Mientras tanto, pica finamente las ramitas de perejil, incluyendo los tallos.
7. Coloca los cuartos de col fritos en un plato. Espolvorea con las avellanas tostadas y el perejil, y ralla la cáscara del limón por encima.

Los 5 favoritos de Joris y Lot

- Panceta de cerdo porchetta. Una receta de asador del Modus Operandi, en la que Joris añade alcaparras y pistachos al relleno como extra.
- Col puntiaguda con anchoas, avellanas y limón. Un plato delicioso que combina diferentes técnicas.
- Côte de boeuf madurada en seco. Gracias a la maduración en seco, el sabor de la carne se intensifica y, como Joris cocina este grueso filete al estilo cavernícola, se logra una caramelización óptima de la carne.
- Ensalada con sandía a la parrilla; un plato muy sorprendente que siempre es un éxito.
- Filete de salmón ahumado en cedro. Joris ahuma filetes de salmón curados en una tabla de cedro para parrilla, bajo una capa de hinojo en rodajas finas y estragón. ¡Tienes que probarlo!



Modus Operandi

Con estas dos recetas, sumérgete en Modus Operandi, la biblia de cocina de Big Green Egg. Un espectacular libro de cocina de nada menos que 904 páginas que contiene más de 300 recetas, desde las más básicas hasta preparaciones más desafiantes. Es una guía, así como una fuente de inspiración. Un viaje de descubrimiento que abarca todos los ingredientes y técnicas de cocina, lleno de consejos y trucos para sacar el máximo partido a tu Big Green Egg, e incluye un práctico cuaderno de trabajo y un hermoso estuche de almacenamiento.

Un imprescindible para cualquier entusiasta del Big Green Egg.

904 paginas 818177



Salmón Glaseado

★★★

Compartiendo

INGREDIENTES

1 kg de filete de salmón con piel
1 limón
1 lima
1 chalota
200 ml de aceite de girasol
1 cucharada de vainas de cardamomo verde
2 ramitas de eneldo

Guarnición

1 lima
1 chalota
1 cebolla de verdeo
1 ramita de eneldo
3 cucharadas de crème fraîche

ACCESORIOS

convEGGtor
Stainless Steel Grid
Green Dutch Oven
Instant Read Thermometer

PREPARACIÓN

1. Revisa el filete de salmón en busca de espinas y quita la piel. Corta cualquier borde de grasa oscura. Corta el filete de salmón en 6 trozos. Corta el limón y la lima en gajos. Pela la chalota y córtala en trozos.
2. Calienta el aceite de girasol en la olla holandesa (indirecto, a 80 °C) hasta alcanzar una temperatura de 65 °C.
3. Añade los filetes de salmón y los ingredientes restantes y deja que el salmón se conserve durante 15–20 minutos hasta que esté tierno. Mientras tanto, para la guarnición, pela la lima, incluyendo la piel, y corta los gajos de la membrana. Pela la chalota y córtala en rodajas finas. Corta la cebolla de verdeo en rodajas diagonales finas. Cosecha mechones de eneldo.
4. Retira el salmón de la olla y corta los trozos. Decora con los gajos de lima, la chalota, la cebolla de verdeo y el eneldo. Añade algunas quenelles de crème fraîche y espolvorea con pimienta al gusto.



Focaccia

★★★

Para 1 pan

INGREDIENTES

500 g de harina, más extra para espolvorear
7 g de levadura seca
250 ml de agua
5 g de sal fina
75 ml de aceite de oliva, más extra para untar
2 ramitas de romero
5 g de sal marina gruesa

ACCESORIOS

convEGGtor
Stainless Steel Grid
Baking Stone
Stainless Steel Pizza Peel

PREPARACIÓN

1. Mezcla la harina, la levadura y el agua. Añade la sal fina y amasa hasta que la masa esté suave y elástica. Finalmente, añade el aceite de oliva y amasa nuevamente. Cubre la masa con film transparente de forma suelta y déjala reposar durante aproximadamente 1 hora, hasta que haya duplicado su tamaño.
2. Estira la masa sobre una superficie de trabajo enharinada hasta obtener un grosor de aproximadamente 1 cm y colócala sobre un círculo de papel de hornear que sea ligeramente más pequeño que el tamaño de tu piedra para hornear. Cubre la masa nuevamente y déjala reposar durante aproximadamente 30 minutos.
3. Retira las hojas del romero y pícalas groseramente. Unta la parte superior de la masa con aceite de oliva y presiona hendiduras en la masa con las yemas de los dedos. Espolvorea con romero y sal marina.
4. Coloca la focaccia, incluyendo el papel de hornear, sobre la piedra para hornear usando la paleta de pizza (indirectamente con la piedra caliente a 225 °C) y hornea el pan durante aproximadamente 20 minutos, hasta que esté hecho y dorado.



Escanea el código QR o mira
biggreenegg.eu/en/modusoperandi

Pure Charcoal

The Green Choice

by Big Green Egg

Poco polvo fino

Sin humo

Se enciende rápidamente

Tiempo de combustión extra largo

Toda sesión de cocina empieza con el combustible adecuado. La clave del éxito de un plato sabroso está en utilizar carbón vegetal de la mejor calidad. El resultado también dependerá del tipo de carbón vegetal utilizado, pero lo que es seguro es que el sabor de los ingredientes cocinados con carbón vegetal es inigualable. Big Green Egg cuenta con dos excelentes tipos de carbón vegetal en su colección: el de toda la vida 100% Natural Charcoal, y el nuevo Pure Charcoal, de la más alta calidad y pureza. Sea cual sea el carbón que utilices, necesitarás muy poco. Cocinar en tu Big Green Egg resulta muy económico.



Pure Charcoal

El nuevo Pure Charcoal de Big Green Egg hace que el Big Green Egg sea aún más ecológico. Este nuevo y revolucionario carbón vegetal es un producto puro de altísima calidad. Gracias a un proceso único que tiene lugar durante la carbonización de la madera para luego convertirla en carbón vegetal, el Puro Charcoal tiene un alto porcentaje de carbono y, además, apenas produce polvo ni humo. Es muy práctico, ya que siempre puede formarse algo de humo por las pastillas de encendido, la grasa de la carne o el pescado, o incluso por un trozo de carbón que no haya llegado a carbonizarse al 100% durante el proceso de producción. El Pure Charcoal de Big Green Egg es uno de los carbones de mayor calidad y más sostenibles que existen. Especialmente pensado para los usuarios más exigentes y concienciados con el medio ambiente.

Pure Charcoal se compone de una mezcla de madera de roble, haya y carpe europeos con certificación FSC producidos de forma sostenible. La madera de haya es más blanda y arde con mayor rapidez. La de roble y carpe son maderas más duras, lo que hace que el carbón arda durante más tiempo y de forma más estable. Debido a su alta calidad, el sabor que desprende es también neutro. ¿Quieres darle un toque ahumado adicional al sabor de tus platos? Entonces no dudes en añadir algunas virutas o trozos de madera al carbón.

9 kg 818924



Charcoal Starters

Con las pastillas de encendido, empiezas a cocinar en tu EGG con buen pie, ya que puedes encender el carbón en el Big Green Egg de forma segura, sin necesidad de líquidos de encendido ni aditivos químicos. Estas pastillas de encendido están compuestas por fibras de madera prensadas, por lo que no tendrás que aguantar ni el humo (negro) ni el penetrante olor a queroseno.

24 piezas 120922



Charcoal EGGniter

Indispensable para cualquier fan del EGG. El EGGniter encendedor recargable de butano para el carbón de Big Green Egg es una potente combinación de encendedor regulable y soplete. En tan solo unos minutos encenderás y pondrás el rojo vivo esos carbones. ¡Este encendedor para barbacoa es rápido, fácil y seguro! Baby, you can light my fire!

120915



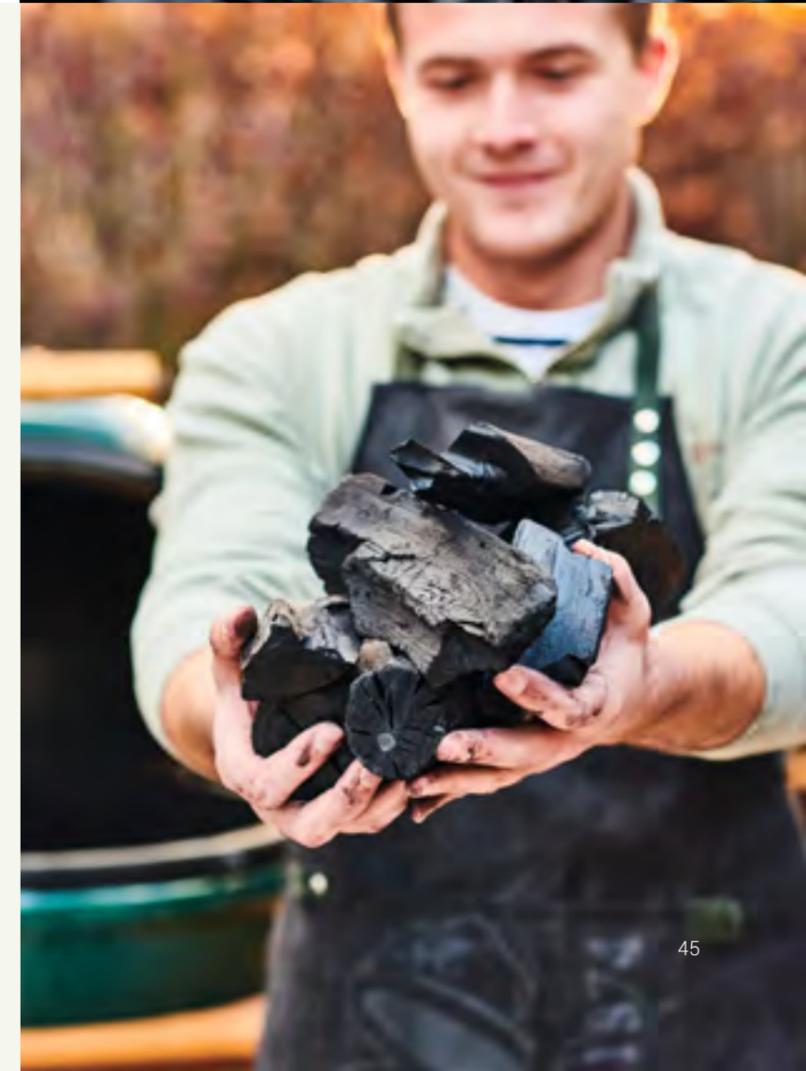
100% Natural Charcoal

El 100% Natural Charcoal de Big Green Egg es un carbón vegetal 100% natural de madera de haya y de carpe. Esta fantástica madera fina y dura tiene un tiempo de combustión prolongado, por lo que resulta especialmente apropiada como carbón vegetal. Los grandes trozos de leña arden durante mucho tiempo, no producen humo innecesario y apenas generan ceniza. ¡No es por nada que es uno de los favoritos de nuestra gama!

Nuestro 100% Natural Charcoal cuenta con el sello de calidad FSC. Para la producción, se utiliza madera reciclada o de árboles especialmente cultivados para este fin en bosques gestionados de forma sostenible. En ellos, nada más talar un árbol, se planta otro nuevo. El carbón vegetal (sin ingredientes químicos, fragancias ni aromas) se produce en Europa a partir de madera residual o árboles especialmente cultivados en bosques gestionados de forma sostenible.

El carbón vegetal aporta un sabor neutro. ¿Quieres darle un toque ahumado adicional al sabor de tus platos? Entonces, no dudes en añadir algunas virutas o trozos de madera al carbón.

9 kg 666281
4,5 kg 666373



¿Ahumar en el EGG? Adictivamente delicioso

El Big Green Egg aporta una dimensión extra a la técnica del ahumado. Cuando hayas probado el característico sabor ahumado con un ligero toque de madera, no habrá vuelta atrás.

Con un par de utensilios, ahumar no tendrá secretos para ti. Elige los Wooden Grilling Planks para colocar encima los ingredientes. Antes de poner el tablón de madera de cedro o de aliso en el EGG, déjalo remojar unos instantes en agua. La combinación del calor con la humedad crea el efecto ahumado. Con las virutas Wood Chips originales, darás a tus platos un toque extra. Mezcla las virutas de madera (remojadas) con el carbón o echa un puñado por encima. Dependiendo del plato que quieras preparar, elige virutas de madera de nogal, de pecán, de roble, de manzano o de cerezo. Un producto nuevo en nuestra gama son los Wood Chunks, 100 % naturales: estos robustos trozos de madera han sido exhaustivamente probados por los mejores chefs, que han dado su aprobación. Gracias a su formato son especialmente aptos para las largas sesiones de cocinado a fuego lento. Elige las variedades Manzano, Nogal, Roble o Mesquite y pasa al siguiente nivel gastronómico.



CONSEJO: combina el carbón vegetal 100% natural Big Green Egg a tu gusto con virutas y trozos de madera. Con la madera para ahumar, puedes dar fácilmente a cada sesión de cocina un toque de sabor diferente



Wood Chips

Cada chef del Big Green Egg tiene su propio estilo. Con las virutas de madera, darás a todos tus platos un característico sabor ahumado. Mezcla las virutas de madera (remojadas) con el carbón o echa un puñado de virutas sobre las brasas. O haz las dos cosas; es cuestión de gustos. Al igual que la variedad de virutas que elijas: nogal, pecán, manzano o cerezo. Las Virutas de madera son ideales para ahumados que necesitan poco tiempo.

Contenido - 2,9 L

Nogal 113986

Pecán 113993

Manzano 113962

Cerezo 113979

Roble 127372



Wood Chunks

Exhaustivamente probados por los chefs Big Green Egg. Esta serie de calidad premium, con trozos de madera 100 % naturales, es perfecta para ahumar y da un aroma delicioso y extra prolongado y un sabor pleno a tus platos. Elige entre Manzano, Nogal, Roble o Mesquite y añade una sabrosa dimensión a los ingredientes o platos que prepares en tu Big Green Egg. Los Trozos de madera son los más adecuados para sesiones prolongadas de cocción lenta a baja temperatura.

Contenido - 9 L

Manzano 114624

Nogal 114617

Mesquite 127389

Roble 114631



Wooden Grilling Planks

Con nuestros tablones de madera para asar te convertirás en un cocinero de un nivel superior. Coloca los ingredientes en la tabla (remojada en agua) sobre la parrilla del Big Green Egg. Debido a la humedad, la table primero desprende vapor y luego arde, lo que acentúa el sabor. Los Tablones de madera para asar son reutilizables.

Cedro - 2x

28 cm 116307

Aliso - 2x

28 cm 116291



Smoking Tower

¿Diferentes manera de ahumar? Todo es posible con esta versátil herramienta. Con el Smoking Tower, puedes cocinar al nivel adecuado y ampliar la capacidad de tu EGG. Por ejemplo, desliza un Tablón de madera para asar con un filete de salmón y otra con espárragos en los niveles superiores, mientras cocinas patatas sobre la parrilla de acero inoxidable suministrada en el nivel inferior. O prepara varios aperitivos a la vez. ¿Te gustaría ahumar tus propias salchichas o pescado? Tan solo tendrás que colgar el alimento de la varilla de la parte superior de con el Smoking Tower.

Medium, Large, XLarge, 2XL

250186

Nogal



fruta, frutos secos, carne de vacuno y todos los tipos de caza.

Pecán



Platos ahumados picantes, sobre todo los platos típicos americanos de barbacoa.

Manzano



Pescado, carne de cerdo, carne blanca y aves, como pollo y pavo.

Cerezo



Pescado, carne de cordero, todos los tipos de caza, pato y carne de vacuno.

Roble



Apto para todo tipo de piezas grandes de carne, especialmente ternera. Perfecto para faldas de ternera.

Mesquite



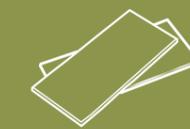
Carne de ternera, carne de cerdo condimentada y caza. Se usa a menudo para pulled pork y brisket.

Planchas de madera para asar: dos formas de utilizarlas

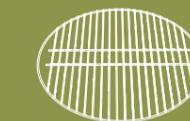
Cocción y cocción al vapor: coloca en la parrilla las tablas, previamente empapadas en agua, con el ingrediente. El vapor que se libera le da un acento de sabor a su ingrediente.

Ahumar y asar: deja que la tabla empapada se seque en la rejilla y coloca luego los ingredientes. El estante se quemará en la parte inferior, lo que le da el sabor ahumado a su producto.

Accesorios



Wooden Grilling Plank



Stainless Steel Grid

Desde el EGG hasta la cocina al aire libre completa

Cada Big Green Egg merece la mejor ubicación, para protegerlo, desplazarlo de forma segura en caso necesario, y aprovecharlo al máximo. Una vez que hayas elegido el modelo que más te convenga, podrás comenzar la instalación. Transforma tu EGG en una perfecta cocina al aire libre proporcionándole una base sólida, incluido el espacio de trabajo y el espacio de almacenamiento.



Nest Utility Rack

¿Dónde dejas el convEGGtor cuando no lo estás utilizando? El Big Green Egg Nest Utility Rack lo guarda para usted. Esta solución de almacenamiento temporal se coloca en la base con ruedas o en la IntEGGrated Base Nest y asa. Y es lo suficientemente fuerte para colgar también en él sin problema tu piedra para hornear. Un robusto accesorio.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small 122704



Acacia Wood EGG Mates

Las nuevas EGG Mates de madera de acacia de Big Green Egg son unas fantásticas mesas laterales para tu Big Green Egg. Estas prácticas mesas laterales para tus ingredientes y utensilios están hechas de madera de acacia de cultivo sostenible. Esta madera dura y con llamativo dibujo se utiliza sobre todo para muebles de lujo. Fácil de montar y plegar: en una palabra, «increíble»

XLarge	121134	MiniMax	121844
Large	121127	Small	120663
Medium	120670		



Portable Nest

¿Vas de acampada o a una fiesta en un parque o en la playa? No hay ninguna razón para no disfrutar al aire libre con estilo. Simplemente llévate tu MiniMax en su EGG Carrier. Colócalo en su Portable Nest y tu aparato multifuncional de cocina exterior estará inmediatamente a una altura cómoda para cocinar (¡el pie mide 60 cm!). ¿Ya has acabado de usar el EGG? Pues plegar y marchar.

MiniMax 120649



IntEGGrated Nest+Handler

¿Quieres cocinar en el EGG a una altura de trabajo ideal y poder mover tu Big Green Egg con facilidad? Además de tu EGG, el Soporte y asas integrado es tu mejor amigo. Una base fuerte y estable, así como una práctica herramienta para mover con seguridad tu EGG de un lado a otro gracias a sus grandes y resistentes ruedas. Alojamiento + transporte; y todo con un elegante diseño.

2XL	121011
XLarge	121158
Large	120175
Medium	122285



Nest

Todos los Big Green Eggs se sienten como en casa en una base con ruedas para el EGG. Si pones tu EGG sobre esta base, lo verás crecer. Al estar más alto, lo tendrás directamente a la altura ideal para trabajar. Tu espalda te lo agradecerá. La base con ruedas está fabricada en acero revestido y sus 4 robustas ruedas giratorias te permitirán desplazar el EGG fácilmente.

XLarge	301079
Large	301000
Medium	302007
Small	301062



Table Nest

Con la base para mesa, colocas tu Big Green Egg sobre un pedestal, literalmente. Esta base está especialmente diseñada para sujetar tu EGG y proteger tu mesa, tu isla de cocina o la cocina que has montado al aire libre del calor que se desprende al cocinar. No coloques nunca el Big Green Egg directamente sobre una base de madera.

2XL	115638
XLarge	113238
Large	113214
Medium	113221



Eucalyptus Wood Table

¿Te gusta que tu jardín tenga un estilo natural y buscas una mesa que quede estupenda con el Big Green Egg? Cada mesa de madera de eucalipto es única, con vetas naturales y tonalidades especiales. Esta mesa artesanal cuenta con hojas macizas de eucalipto, un tipo resistente de madera sostenible con un hermoso aspecto. La Mesa de madera de eucalipto transformará tu Big Green Egg en una cocina de exterior completa con espacio suficiente para tus accesorios y platos. Coloca el EGG siempre sobre una Base para que circule el aire necesario debajo del EGG.

160x80x80 cm	150x60x80 cm
XLarge 127631	Large 127624

Caster Kit	
2x	120410



Espacio de trabajo Modular EGG.



Roma no se construyó en un día, así que tú también deberías tomarte tu tiempo para hacer tu cocina de exterior 100 % a tu medida. Empieza con la estructura principal y vete ampliándola poco a poco con estructuras de extensión, capas intermedias y otros complementos. ¡Hagámoslo más grande!

El Espacio de trabajo Modular Big Green Egg es una especie de LEGO® para adultos. Se ha diseñado de tal manera que todas las piezas pueden combinarse entre sí, lo que permite seguir ampliando.

¿Quieres una superficie de trabajo más amplia? Este sistema modular es tan versátil como el propio EGG. También es posible adaptar a tus gustos la forma y el estilo de tu espacio de trabajo al aire libre.



EGG Frame		76x76x77 cm	
76x88x77 cm		XLarge	120229
2XL	121837	Large	120212
		Medium	122193

El precio de la mesa incluye uno Stainless Steel Grid Insert y Tool Hooks. Kit de ruedas 120410 no incluidas.



1 Añade un módulo de expansión.



Expansion Frame
76x76x77 cm
120236

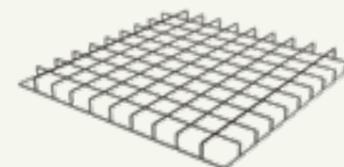


Expansion Cabinet
76x76x77 cm
122247
No incluye la capa de madera de acacia



Corner EGG Frame
XLarge 128782
Large 128775

2 Personalizar con las capas.



Stainless Steel Grid Insert
120243



Acacia Wood Insert
120250



Stainless Steel Insert
127365



Distressed Acacia Wood Insert
120267

3



Caster Kit
10 cm - 2 piezas
120410



Tool Hooks
25 cm
120281



Modular EGG Workspace Mate
128799
Solo adecuado para el EGG Frame (121837, 120229, 120212, 122193)

4 Incrementa su eficiencia con herramientas adicionales.



3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace

¿Cómo reconocer a un experto en el Big Green EGG? Por una mesa de trabajo organizada. Con este paquete de accesorios de 3 piezas, tendrás todo a mano, y las manos libres para el EGG. Guarda los utensilios y las hierbas aromáticas en la rejilla de almacenamiento, cuelga un rollo de papel de cocina o el paño de cocina en el soporte, y deja la ceniza en la bandeja. ¡Una configuración muy práctica!

126948



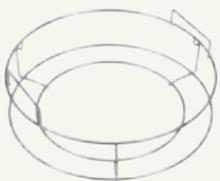
Destacados



convEGGtor®

El convEGGtor hace de barrera natural entre tus platos y las brasas de tu Big Green Egg. El diseño especial del convEGGtor asegura una buena circulación de aire y una excelente conductividad térmica. El calor indirecto que deja pasar el deflector térmico de cerámica transforma tu EGG en un verdadero horno al aire libre. Ideal para la preparación lenta en la que se cocinan los ingredientes lentamente a baja temperatura, para asar a la parrilla de forma indirecta, hornear y asar a alta temperatura.

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



convEGGtor® Basket

¡UN BUEN CONSEJO! Además de otras, la Cesta convEGGtor sirve para alzar tu convEGGtor. La cesta del convEGGtor forma parte del sistema EGGspander. Más información en la página 54.

2XL	119735
XLarge	121196
Large	120724
Medium	127242



Baking Stone

Pizza, pan de espelta, focaccia o una deliciosa tarta de manzana: con la piedra lisa para hornear puedes empezar tu propia panadería en casa. Pon la piedra sobre la rejilla de tu Big Green Egg y el resultado será un pan con una crujiente corteza y pizzas con una base crocante.

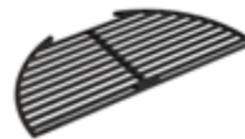
XLarge	401274	Medium, MiniMax, Small	
Large	401014		401007



Cast Iron Grid

¿Vas a hacer un asado con el Big Green Egg? ¡Entonces, necesitarás una Rejilla de hierro fundido! La mejor forma de sellar tus ingredientes con unas deliciosas marcas de parrilla o de conseguir una perfecta marca de parrilla en forma de rombo es utilizar una rejilla de hierro fundido. Los ingredientes no solo tendrán un aspecto delicioso, sino que también tendrán mucho más aroma, color y sabor. El hierro fundido absorbe el calor con mayor facilidad y rapidez, lo retiene por más tiempo y lo libera de manera uniforme en el producto. Además, es un material sostenible que durará toda la vida, y también es muy fácil de mantener.

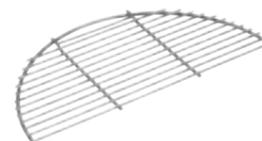
Large	122957	MiniMax	122971
Medium	126405	Small	
		Mini	128195



Half Cast Iron Grid

¿Vas a pasar a la verdadera acción con la parrilla? Con la rejilla de hierro fundido tú también puedes marcar tus trozos de salmón, filetes y verdura con la envidiable marca de parrilla en forma de rombo. Perfectamente sellados por fuera, increíblemente tiernos por dentro. La mitad de superficie de cocinado, pero todo el sabor.

XLarge	121233
Large	120786
Medium	128058



Half Stainless Steel Grid

¡Aprende a sacarle el máximo partido a tu Big Green Egg probando nuevas técnicas culinarias! Las posibilidades son infinitas con los accesorios de Media rejilla del Big Green Egg. Puedes utilizar la Media rejilla de acero inoxidable en la cesta para convEGGtor. Cocina tus ingredientes a muy poca distancia de las brasas o un piso más arriba y combina tanto el calor directo como el indirecto en tu Big Green Egg utilizando también la Media piedra convEGGtor.

XLarge	121202
Large	120731
Medium	128065



Half convEGGtor® Stone

Hablar de un accesorio versátil en relación con la media piedra convEGGtor es quedarse realmente corto. Utilízalo junto con la Cesta convEGGtor como capa intermedia cuando quieras cocinar en dos zonas, una de calor directo y otra indirecto. O como escudo de calor completo cuando se colocan dos medias piedras una al lado de la otra para temperaturas de hasta 160°C.

2XL	120960
XLarge	121820
Large	121035
Medium	127273



Half Cast Iron Plancha

Una plancha de hierro fundido con dos funciones: sobre la cara estriada puedes asar los ingredientes pequeños o delicados, mientras que la cara lisa es perfecta para tortitas, crêpes o huevos. Y además aún tienes media superficie libre. ¿A alguien le apetece algo más?

XLarge	122995
Large	122988



Half Perforated Grid

¿Te gusta usar el EGG para preparar ingredientes delicados, como marisco y pescado? Con la rejilla perforada, los alimentos permanecen intactos. Es también perfecta para verduras cortadas en trozos pequeños o verduras como, por ejemplo, los espárragos.

XLarge	121240
Large	120717



Sistema EGGspander

Un sinfín de posibilidades para cocinar.

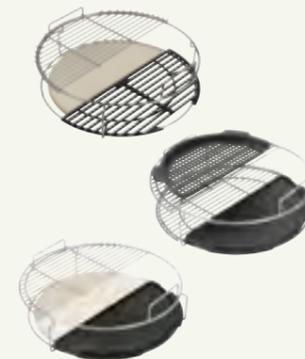
L XL

Da rienda suelta a tu creatividad culinaria con el Kit EGGspander de 5 piezas. Este inteligente sistema crea una cantidad ilimitada de combinaciones, para aprovechar al máximo tus posibilidades y las de tu EGG. Este ingenioso kit está compuesto por una rejilla multinivel de 2 piezas, una cesta convEGGtor y dos medias rejillas de acero inoxidable. De esta forma, el Kit EGGspander es el perfecto conjunto básico para cualquier fan del EGG.

¿Todas estas combinaciones diferentes no son un reto suficiente para tí? Entonces aún tenemos muchos más accesorios complementarios en nuestro surtido. Deja que sean tus técnicas favoritas de cocinado las que decidan qué complementos son indispensables para ti.



Selección de técnicas culinarias.



Cocción en múltiples zonas (directa e indirecta)

El EGGspander hace posible la cocción directa e indirecta simultáneamente.



convEGGtor Basket

Permite colocar y retirar el convEGGtor de forma práctica y sencilla. Además, la cesta se puede utilizar, entre otras cosas, para sujetar el Wok Grill de acero al carbono para preparar los mejores platos al wok.



Pizza & Baking

Convierte tu EGG en un horno de piedra para obtener las mejores pizzas con el convEGGtor y una Piedra para hornear. Utiliza la Rejilla multinivel de 2 piezas y una Piedra para hornear adicional para prolongar el horneado.



Low & Slow

Utiliza el EGGspander kit de 5 piezas con dos Medias Piedras convEGGtor para una cocción lenta perfecta a baja temperatura o hasta una temperatura de 160°C. Preparación prolongada a baja temperatura para obtener mejores resultados.

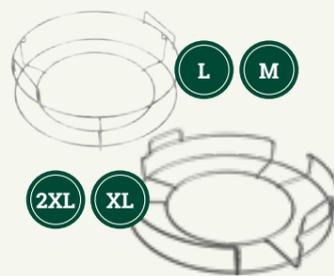


5-Piece EGGspander Kit

El EGGspander kit de 5 piezas se puede adquirir como un juego completo o por piezas individuales: la Cesta convEGGtor de 1 pieza, la Rejilla multinivel de 2 piezas y las Medias Rejillas de acero inoxidable.

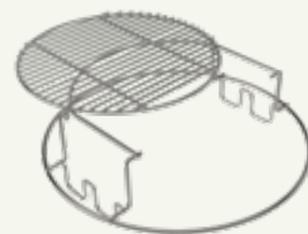


XLarge 121226
Large 120762



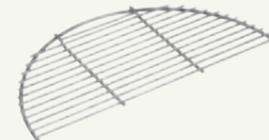
1-Piece convEGGtor Basket

2XL 119735
XLarge 121196
Large 120724
Medium 127242



2-Piece Multi Level Rack

XLarge 121219
Large 120755



Half Stainless Steel Grid

XLarge 121202
Large 120731
Medium 128065

Destacados



Cast Iron Skillet

Da igual que tengas poco tiempo o mucho, para la sartén de hierro fundido el tiempo no tiene importancia. En este versátil utensilio de hierro fundido, podrás sellar la carne en tan solo unos instantes o dejar que se guise o estofe a fuego lento durante horas. Así puedes preparar, por ejemplo, solomillo, Rendang de Indonesia, patatas gratinadas o un guiso. ¿Te sobra tiempo? En la sartén de hierro fundido también puedes preparar un fantástico postre, como un cobbler o un clafoutis. La sartén de hierro fundido MiniMax es el complemento perfecto para la plancha y parrilla de hierro fundido MiniMax. La parrilla funciona entonces como tapa para tu sartén.



2XL, XLarge, Large
Ø36 cm 127846

Desde MiniMax
Ø27 cm 127839

Cast Iron Grill Press

La «smash burger» es un auténtico clásico americano. ¿Quieres conocerla? La nueva Prensa para parrilla de hierro fundido del Big Green Egg hace que sea mucho más fácil cocinar esta hamburguesa en tu kamado. El nuevo accesorio Prensa para Parrilla de hierro fundido del Big Green Egg hace que sea más fácil preparar en tu kamado esa hamburguesa que tanto te gusta.



127648

Cast Iron Plancha

¿Se te caen también a veces ingredientes entre las barras de la rejilla de tu Big Green Egg? También puedes utilizar la plancha pequeña como tapa para la Sartén de hierro fundido - pequeña. Esta plancha de hierro fundido te permite asar los ingredientes más delicados y pequeños sobre la cara estriada y freír tus tortitas y huevos sobre la cara lisa. La plancha y parrilla para el MiniMax puede usarse también como tapa para la sartén de hierro fundido (MiniMax).



2XL, XLarge, Large
Ø35 cm 127860

Desde MiniMax
Ø26 cm 127853

Cast Iron Satay Grill

Un plato en el EGG a gusto de todos: brocheta satay. Por eso, la parrilla para brochetas satay de hierro fundido llega realmente en el momento oportuno. Marina tus ingredientes favoritos, haz brochetas con ellos y colócalas en la media rejilla especialmente diseñada. Nada de inestabilidad, carne medio cruda o pinchos que acaban ardiendo. Solo unas brochetas satay, o kebab o yakitori..., asadas uniformemente. ¡Lo que quieras!



XLarge 700485
Large



Green Dutch Oven

La olla de hierro fundido "Green" para el Big Green Egg se puede considerar con razón un peso pesado. Esta olla esmaltada de hierro fundido estofa, guisa, cuece, fríe y asa. ¡Un utensilio de lo más polivalente! Puedes usar la tapa de la olla de hierro fundido "Green" por separado, como sartén poco profunda o como molde para bizcochos y postres. La olla de hierro fundido "Green" está disponible en dos versiones: redonda y ovalada.

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

Redondo - 4 L: 2XL, XLarge, Large
Ø 23 cm 117045



Cast Iron Dutch Oven

Esta versátil olla de hierro fundido se puede utilizar en miles de platos. La olla de hierro fundido con tapa para el Big Green Egg es perfecta para guisos, purés, sopas y platos únicos. El hierro fundido distribuye el calor por toda la olla y la pesada tapa de la olla de hierro fundido mantiene los líquidos en el interior. Pero también puedes usarla sin tapa, para que todos los ingredientes adquieran el sabor único del Big Green Egg. De ambas formas, la carne guisada te quedará deliciosamente tierna y jugosa. ¿Quieres verlo? Vuelve dentro de 4 horas...

5.2 L: 2XL, XLarge, Large, Medium
Ø27 cm 127877



Carbon Steel Grill Wok

El Big Green Egg es increíblemente versátil y eso incluye la técnica de cocinar al wok. Con el wok para grill de acero al carbono con espátula de bambú no hay técnica culinaria que se te resista. Gracias a la base plana, permanece estable sobre cualquier superficie de cocinado. Y lo puedes usar muy fácilmente en combinación con el soporte convEGGtor Basket. ¿Todo preparado para el wok?

XLarge, Large
Ø40 cm 120779



Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush

Calienta la salsa, adobo o mantequilla de forma rápida y sencilla en la Olla de hierro fundido para salsas colocándola sobre la parrilla de tu Big Green Egg. El pincel de silicona encaja perfectamente en el mango, para que tus manteles no se manchen. Eso sí, si vas a poner la cacerola de hierro fundido para salsa en el EGG, retira primero el pincel.

2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small
Ø 12 cm 127822



No necesitarás más manos.

Para los amantes de la comida, el Big Green Egg es el Santo Grial. Y cuantas más veces lo usas, más te maravillan todas las posibilidades, los resultados y las reacciones. ¿Quieres subir aún más el listón, crear más superficie de trabajo o hacerte la vida más fácil? Entonces, date un regalo con nuestra enorme colección de accesorios.

Los utensilios de cocina más prácticos



1. Silicone Tipped Tongs

40 cm 116864
30 cm 116857

2. Bamboo Skewers

25 cm - 25x 117465

3. Brisket Knife

128805

4. Stainless Steel Tool Set

Set 127655
Espátula ancha 127426
Espátula 127662
Cepillar 127679

5. Measuring Cups

4x 119551

6. Kitchen Shears

120106

1. Cast Iron Grid Lifter

Bajar, hacer un giro de 90 grados, sujetar y levantar. Retirar del Big Green Egg una pesada rejilla de hierro fundido cuando está caliente para, por ejemplo, poner o quitar el convEGGtor, es una tarea "calurosa". Pero con la práctica herramienta especialmente diseñada para ello, es coser y cantar. La placa bajo el mango de la herramienta para retirar la rejilla de hierro fundido protege tu mano frente al posible aire caliente ascendente.

127341

2. EGGmitt

Ponemos nuestra mano en el fuego por el EGGmitt. Este guante para barbacoa extra largo protege tu mano derecha o izquierda frente a temperaturas de hasta 246 °C. El interior es de algodón suave, el exterior de fibras ignífugas, un material que también se utiliza en la industria aeronáutica. El patrón en silicona garantiza un fantástico agarre.

Tamaño único 117090

3. Silicone Grilling Mitt

El guante de asar de silicona es totalmente impermeable y con un agarre antideslizante, gracias al patrón de silicona. El puño y el forro están elaborados en un suave tejido de algodón/poliéster. El guante de asar de silicona puede resistir temperaturas de hasta 232 °C.

Tamaño único 117083

4. Butcher Paper

¿Te encanta preparar grandes piezas de carne en tu Big Green Egg? Si es así, este accesorio no puede faltarte. Al envolver la carne en el papel de carnicero, evitas que la carne pierda agua y tu punta de lomo o cuello de vacuno seguirá estando tierna y sabrosa. El papel de carnicero te ayuda a mantener fácilmente una temperatura constante en tu EGG porque no refleja el calor como el papel de aluminio. Las fibras naturales del papel dejan que la carne respire y le dan un toque ahumado y una corteza crujiente.

127471



Los precios están disponibles en nuestra página web. Escanea el código QR o consulta la biggreenegg.eu/es/lista-precios

¿Necesitas una «chuleta» para acordarte?

A continuación enumeramos varias temperaturas medias.

Ternera al punto	54/57 °C
Cordero al punto	54/57 °C
Venado al punto	54/56 °C
Filete de cerdo	67 °C
Aves de corral	70/72 °C
Pescado blanco	62/65 °C
Salmón	44/45 °C

EGG Genius

Este aparato técnico controla y monitoriza la temperatura del EGG y manda esta información a tu teléfono o tableta. Así, durante los fríos días de invierno podrás disfrutar de tu serie favorita mientras cocinas la cena a fuego lento con la temperatura controlada con total precisión. El EGG Genius asegura una corriente de aire constante, de manera que puedes seguir cocinando a una temperatura constante. Recibirás una notificación si la temperatura de tu EGG es demasiado alta o demasiado baja. Lo mismo ocurre cuando te sientas a comer. Incluso puedes ver las estadísticas de tus sesiones anteriores con tu EGG. La aplicación que acompaña al EGG Genius está en inglés.

121059

Opciones adicionales para el EGG Genius:

con las opciones de expansión del EGG Genius, podrás preparar en el EGG diversos platos de carne al mismo tiempo. ¡Utiliza hasta tres sondas para carne a la vez! Las sondas para carne adicionales con cable en Y se venden por separado.

Sonda para carne extra
121363

Cable en Y extra
121387



1. Instant Read Thermometer

¿Quieres tu bistec poco hecho o en su punto? El termómetro de lectura instantánea Big Green Egg mide la temperatura interna con tanta precisión que incluso una carne jugosa y en su punto sale perfecta sin tener que adivinar. Para evitar que la temperatura de tu EGG aumente debido a que la tapa se quede abierta durante mucho tiempo, puedes consultar la temperatura (hasta 232 °C) en 3-4 segundos. Y si al medir la temperatura giras el Termómetro de lectura instantánea del Big Green Egg, la pantalla iluminada gira al mismo tiempo. Y además con la práctica funda que todo el mundo quiere tener.

119575

2. Instant Read Thermometer with Bottle Opener

Para un experto en el Big Green EGG, el tiempo lo es todo. Esto hace que el termómetro de lectura instantánea Big Green Egg sea tu arma (secreta) en la lucha contra los ingredientes poco cocidos o demasiado hechos. Conocerás la temperatura exacta de la carne, el pescado o las aves en cuatro segundos. ¿Qué temperatura para la pierna de cordero? Consulta en el reverso la «chuleta» con las temperaturas recomendadas. ¿Para alcanzar el grado de perfección! ¿Hora de una cerveza bien merecida? Esta útil herramienta también te servirá como abrebotellas.

127150

3. Quick-Read Thermometer

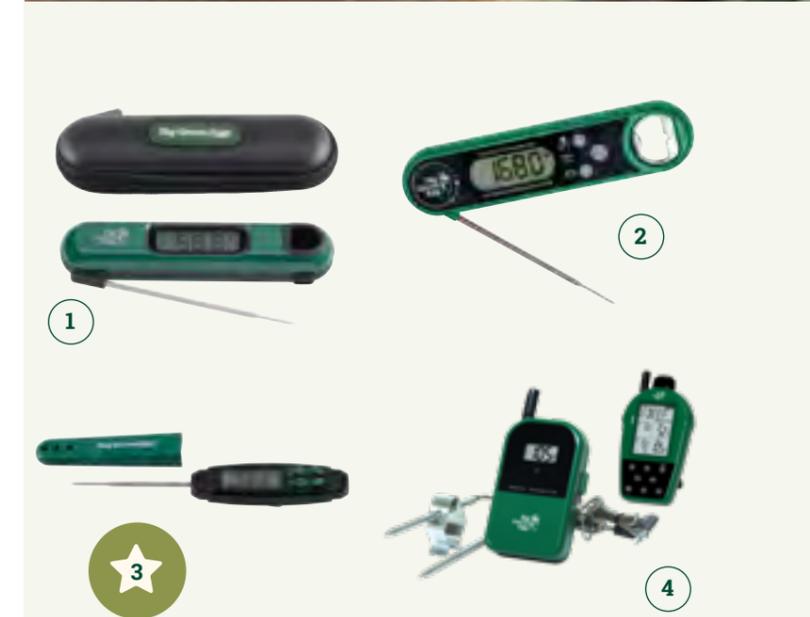
El nombre oficial de este accesorio es el Big Green Egg Quick-Read Digital Food Thermometer (termómetro digital para alimentos de lectura rápida). Y no sobra ni una palabra. Lee digitalmente la temperatura de la pierna de cordero o del pollo relleno en solo unos segundos. Y lo hace con la máxima precisión (hasta 300 °C). Práctico: cabe en un bolsillo y el mango es a la vez la funda.

120793

4. Dual Probe Remote Thermometer

Medir es saber. Con el termómetro remoto con doble sonda, puedes medir con total precisión la temperatura interna de tus ingredientes y la temperatura en el interior del Big Green Egg. La doble sonda funciona con 2 sondas y un receptor que llevas contigo. Una vez alcanzada la temperatura deseada, el receptor emitirá automáticamente una señal (a una distancia de hasta 91 metros).

116383



Consejos:

- Mide siempre en la parte más gruesa de la pieza de carne o pescado
- Asegúrate de no perforar el hueso, ya que la temperatura puede ser diferente
- Cuenta con un aumento de la temperatura central de 2-3°C cuando dejes reposar la carne después de la cocción



Los precios están disponibles en nuestra página web. Escanea el código QR o consulta la biggreenegg.eu/es/lista-precios



**Diseñado
para infinitos
momentos
familiares.**



Meat Claws

Saca las uñas, perdón, las pinzas, para desmenuzar sin esfuerzo la carne de cerdo cocinada a fuego lento. El "pulled pork" es uno de los platos favoritos del Big Green Egg desde hace ya años, y con estas pinzas para desmenuzar la carne, puedes hacer este trabajo en un abrir y cerrar de ojos. Estas pinzas son también ideales para manejar grandes piezas de carne.

Set 114099



Flexible Skewers

Con los pinchos flexibles, preparar una brocheta satay o de otros ingredientes es juego de niños. En estos pinchos puedes ensartar con rapidez trozos de carne, pescado, aves o verdura sin que se caigan por el otro lado. ¿Listas? Ahora puedes poner las brochetas en la marinada para que cojan más sabor

68 cm - 2x 201348



Flexible Grill Light

¡Por favor, un poco de luz para mi EGG! La lámpara flexible para rejillas es una lámpara ideal que ilumina ahí donde lo necesites. La práctica luz LED está equipada con un mango flexible y una potente base magnética. Se puede colocar fácilmente en los aros del EGG o en los estantes laterales. ¿Luces encendidas? ¡Acción!

122940



Chef's Flavor Injector

El único verdadero inyector de sabor del Chef Big Green Egg da sabor a la carne de una forma muy especial. Con este inyector de sabor, las marinadas penetran hasta el centro de la carne, que así queda más jugosa y tierna. La operación ha tenido éxito.

119537



Disposable Drip Pans

A un chef que se precie no le asusta un poco de grasa. Es lo que da sabor a todas las creaciones culinarias. Pero recogerla ya es otra historia. Con las bandejas de goteo desechables de Big Green Egg puedes recoger la grasa sin complicaciones. Además, estas bandejas de aluminio desechables están diseñadas a medida para el convEGGtor. Asar sin ensuciarte las manos.

XLarge - 5x 120892
Large - 5x 120885

Medium, MiniMax,
Small - 5x 120878



Compact Pizza Cutter

Vamos a hacer un reparto equitativo. También de la pizza. ¿Pero cómo partes una pizza a partes iguales, que queden bonitas y sin cortarte? Con el cortador de pizza compacto del Big Green Egg. Este cortador de pizza profesional tiene un mango de plástico que se sujeta con comodidad y que protege la palma de la mano. Y con la rueda de acero inoxidable puedes cortar la pizza en partes iguales con toda facilidad. Prego.

118974



Stainless Steel Pizza Peel

Puedes reconocer al verdadero pizzero por su confianza en sí mismo y sus herramientas profesionales. Por eso, utiliza tú también la pala de acero inoxidable para deslizar con toda elegancia tu pizza casera sobre la piedra lisa para hornear en tu Big Green Egg. ¡Te garantizamos que recibirás alabanzas di tutti!

127761

Destacados



Ceramic Poultry Roaster

Un pollo rico se convierte en un pollo sabrosísimo. Coloca un pollo o un pavo entero sobre el soporte cerámico y el resultado será una piel dorada y crujiente por fuera y una deliciosa y jugosa carne por dentro. ¿Quieres añadir un toque extra de sabor? Rellena el soporte cerámico con cerveza, vino, sidra o hierbas aromáticas. Así, conseguirás aves de corral perfectas, sin ningún esfuerzo.

Pollo 119766
Pavo 119773



Vertical Poultry Roaster

Cede el lugar de honor en tu BGE a tu Poulet Noir o pollo de Bresse con el asador vertical para aves de corral. Con el soporte vertical de acero inoxidable para asar pollo/pavo, estos alimentos quedan colocados verticalmente en el soporte, de forma que se hidratan con su propia grasa. Gracias a ello, quedan increíblemente jugosos por dentro y con una deliciosa piel crujiente por fuera. Para chuparse los dedos.

Pollo 117458
Pavo 117441



Beer Can Chicken Roaster

El pollo a la lata de cerveza es una receta clásica estadounidense en la que el pollo se coloca sobre una lata abierta de cerveza medio llena. Mientras el pollo se va haciendo, la cerveza de la lata se evapora, de forma que el interior del pollo queda muy tierno y jugoso. ¿Suena complicado? Para nada, con el asador de pollo a la lata de cerveza. Este asador sujeta la lata en el soporte resistente de alambre, evitando así que la lata se vuelque.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
127754



Ribs and Roasting Rack

La versátil rejilla de asar y para costillas es perfecta para preparar asados. De pie es un soporte en V, diseñado para cocinar a fuego lento grandes trozos de carne o aves (rellenas). Gira el soporte y entonces es perfecto para asar costillas. El flujo constante de aire alrededor de la rejilla de asar y para costillas garantiza unos resultados fantásticos. Un accesorio imprescindible para los carnívoros.

2XL, XLarge, Large
117564

Medium, Small
117557



Rotisserie

¿Un delicioso pollo cocinado al carbón, una piña jugosa, un buen asado o gyros caseros? A partir de ahora, puedes prepararlos todos tú mismo (y de forma aún más sencilla) en tu Big Green Egg, utilizando el asador giratorio. ¡Las posibilidades son infinitas! La grasa y/o los jugos liberados se filtran continuamente sobre tus ingredientes, agregando aún más sabor. El aro del asador está hecho de acero con recubrimiento en polvo, mientras que el pincho y los tenedores para el pincho son de acero inoxidable. El pincho está impulsado por un motor silencioso y potente que garantiza una rotación muy uniforme.

XLarge 128553
Large 128546

Capacidad de carga de hasta 17 kg.



Flat Basket

¿Quieres asar un pescado entero o cocinar verduras a la parrilla? Gracias a esta cesta plana de acero inoxidable, ajustable en altura y con recubrimiento antiadherente, ya no tendrás que voltear los ingredientes.

128560



Tumbler Basket

Asar patatas, verduras cortadas, gambas, alitas de pollo o frutos secos es pan comido con esta práctica cesta giratoria de acero inoxidable (Ø 19 cm) con recubrimiento antiadherente.

128577

Para esta generación y para la próxima. Mantén tu EGG en perfecto estado.

Un EGG es para toda la vida. Con los cuidados y mantenimiento adecuados, también podrás regalar muchos momentos inolvidables a la siguiente generación. Igualmente importante: tus platos tendrán mejor sabor y tu EGG seguirá teniendo un aspecto fantástico.

¿Te parece complicado? Los siguientes productos se encargarán del trabajo duro, y en nuestra página web encontraras prácticos consejos para el mantenimiento. ¡Cuidalo!



Los precios están disponibles en nuestra página web. Escanea el código QR o consulta la biggreenegg.eu/es/lista-precios



Ash Tool

En realidad, esta herramienta tiene una función doble: te permite retirar de forma muy sencilla las cenizas del Big Green Egg, pero también sirve para repartir bien el carbón antes de encender el EGG. Esta práctica herramienta es perfecta para usarla en combinación con la pala recoge-cenizas.

2XL	119490	MiniMax	
XLarge		Small	119513
		Mini	
Large	119506		
Medium			



Ash Removal Pan

El carbón vegetal deja cenizas. Al retirar la ceniza con la herramienta correspondiente y recogerla con la pala recoge-cenizas, el aire circulará con más facilidad en el interior del Big Green Egg. Y este oxígeno y la corriente de aire son necesarios para que el EGG alcance rápidamente la temperatura adecuada y la mantenga. La pala recoge-cenizas encaja perfectamente en la apertura del tiro frontal para evitar que la ceniza se derrame.

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



Diamond-Coated Nylon Bristle Grid Scrubber

Para poder disfrutar al máximo de tu Big Green Egg, necesitas un buen mantenimiento y unas parrillas limpias. Así puedes conseguir los mejores resultados cada vez que cocines. Con un buen cepillo de limpieza esto será facilísimo. El cepillo de cerdas de nailon con revestimiento de diamante para parrilla del Big Green Egg tiene un mango largo para que no te quemes y está hecho de resistentes cerdas de nailon. ¡Manos a la obra!

127310



Charcoal Storage Bag

¿Quieres guardar el carbón en un sitio discreto y seco? Guárdalo en la bolsa para guardar carbón. Tiene una capacidad de hasta 9 kg. de carbón. La bolsa repelente al agua está fabricada en poliéster resistente y duradero y cuenta con un compartimento de almacenamiento integrado y un cierre enrollable con sistema de clic.

128201



Fire Bowl

¿Cómo puedes sacar la ceniza ya fría del EGG sin armar un lío ni mancharte las manos? Para eso sirve el Cuenco de Fuego de acero inoxidable. Coloca un cesto sobre el cubo de la basura y filtra la ceniza del carbón apagado. Esto garantiza una corriente de aire perfecta, por lo que el encendido será más rápido. ¡Me puedes sacar con facilidad! Los Fire Bowls 2XL y XL están divididos en dos compartimentos, para las dos zonas del EGG.

2XL	122698
XLarge	122681
Large	122674
Medium	122667
MiniMax	122650



SpeediClean™ Long handle Scrubber

Este robusto utensilio de limpieza hecho de fibras de madera natural hará que las molestas cerdas metálicas sueltas sean cosa del pasado. Un cepillo ecológico y resistente al calor con un mango largo, para que no tengas que esperar a que se enfríe el EGG.

127129

2x cepillo de repuesto 127143



SpeediClean™ Dual Brush Scrubber

Recuerdos de una velada inolvidable con el Big Green Egg: una parrilla cubierta de grasa, y restos de mozzarella en la Pizza Stone. El cepillo doble SpeediClean supondrá reducir a la mitad el tiempo de limpieza y duplicar el efecto impecable. Un plus que te hará sentir mejor: las fibras de madera natural de este modelo evitarán que haya más cerdas de acero sueltas en la parrilla.

127136

2x cepillo de repuesto 127143



9 consejos para el mantenimiento de tu EGG.

Un Big Green Egg tiene una larga vida útil, si tienes un buen mantenimiento y lo sabes usar con cuidado. ¿Quieres saber cuáles son las tareas de mantenimiento de tu EGG? Aquí encontrarás una serie de consejos y trucos prácticos:



1 Cada vez que vayas a cocinar, antes de encender el carbón vegetal del EGG, procura quitar toda la ceniza de las brasas que hayas usado antes con el Recogecenizas.

2 Deja siempre una pequeña capa de cenizas en la parte inferior de tu Big Green Egg. De esta forma, bloquearás la corriente de aire, por lo que la temperatura subirá gradualmente y evitarás que la cerámica se caliente demasiado rápido.



3 Cambia el reborde de fieltro cuando sea necesario. Esto protege bien la cerámica y evita que haya «aire falso».

4 Utiliza accesorios como la cesta convEGGtor y el Elevador de parrilla para colocar las piezas con calma en el Big Green Egg. Así evitas poner de golpe el convEGGtor y las parrillas en tu Big Green Egg caliente, evitando posibles daños.

5 No es necesario cocinar a una temperatura superior a los 300 °C (ni siquiera para pizza). Esto aumentará el riesgo de dañar la cerámica.

6 Desaconsejamos encarecidamente limpiar el Big Green Egg encendiéndolo a altas temperaturas. ¿El EGG está lleno de grasa y quieres volver a dejarlo como nuevo o quitar las manchas del convEGGtor? Sube la temperatura del Big Green Egg hasta los 250°C, gira el convEGGtor para que la parte sucia esté del lado del carbón, cierra la tapa y déjalo así durante 30 minutos. De esta forma, se quemará la grasa que sobre. La cerámica no recuperará su color blanco, pero tampoco es necesario.

7 ¿Llevas un tiempo sin usar el Big Green Egg o lo has dejado bajo la lluvia? Enciéndolo y déjalo 60 minutos a 100 °C. Es importante que se evapore el espacio la humedad que se haya podido acumular en la cerámica. Si lo pones a altas temperaturas, la cerámica puede explotar.



8 Puedes dejar que se apaguen las brasas después de una sesión y volver a usarlas la siguiente vez. Si no usas el EGG durante mucho tiempo, recomendamos llenarlo con carbón nuevo, ya que el carbón también retiene la humedad.

9 Procura que el Big Green Egg esté siempre en un soporte, como una Base o un soporte EGG Carrier. No lo pongas directamente sobre una superficie cerrada ni sobre una piedra resistente al calor. Es importante que haya espacio entre el fondo de la base de cerámica y la superficie inferior para que haya una buena circulación de aire y que el EGG pueda desprender bien el calor.



Mantengamos el fuego encendido.

Fundas Big Green Egg.

¿Granizo, una ola de calor? Mantén tu Big Green Egg como nuevo con una funda para el EGG. Esta funda protectora con ventilación es de primera calidad y resiste cualquier condición climática. Es muy fácil de poner y de quitar y se ajusta perfectamente a cualquier EGG gracias al cierre con tira de velcro. El elegante diseño negro con el distintivo logotipo de Big Green Egg queda perfecto en cualquier EGG.



Designed for endless family moments.

EGG COVER		Mini	MiniMax	Small	Medium	Large	XLarge	2XL
	IntEGGrated Nest+Handler, Nest o Portable Nest		126528	126528	126528	126467	126467	126535
	EGG Carrier	126511	126511					
	Modular EGG Frame				126467	126450	126450	126450
	Modular EGG Frame + Expansion Frame				126474	126474	126474	
	Eucalyptus Wood Table					126498	126474	
	Cubierta para Domos EGG en mesa					126504	126504	



Piezas de repuesto



Tel-Tru Temperature Gauge

Todos los Big Green Egg incluyen de serie un termómetro de cúpula. ¿Qué hacer si este falla después de años usándolo? Pues basta con encargar un nuevo termómetro Tel-True. Coloca el termómetro en la tapa de tu EGG y sabrás de nuevo cuál es la temperatura en el interior sin tener que abrir la tapa y que se pierda el calor. El termómetro para el domo Tel-True está disponible en 2 tamaños e indica la temperatura en un rango de 50 °C a 400 °C.

Ø 8 cm 117250
Ø 5 cm 117236



Gasket Kit

Tras un largo e intenso uso del Big Green Egg, las cintas de fieltro del borde superior de la base cerámica y de la parte inferior de la tapa cerámica con chimenea pueden llegar a desgastarse. Dado que este borde de fieltro protege la cerámica y asegura una circulación perfecta del aire, es importante cambiarlo a tiempo. Algo que puedes hacer fácilmente con este kit de remplazo. El rollo de fieltro termorresistente de alta tecnología es autoadhesivo y su fijación es muy sencilla.

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

* Kit de remplazo de junta adhesiva para 2XL se necesitan 2



Cast Iron Grate

Situada en la cavidad de la carbonera, esta rejilla perforada permite el flujo de aire a la zona superior del EGG y mantiene las cenizas en la parte inferior para retirarlas de manera sencilla al terminar de cocinar.

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



Dome

La tapa cerámica (domo) con chimenea puede abrirse y cerrarse fácilmente gracias a su engranaje con resorte. Las cualidades del material cerámico dotan al EGG de una capa protectora y esmaltada. Las propiedades aislantes y de retención del calor provocan un flujo de aire dentro del EGG que asegura que los alimentos se cocinen de manera uniforme y sabrosa.

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



Fire ring

Queda posicionado en la parte superior de la carbonera, como difusor del calor y soporte para las parrillas.

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



Fire box

La carbonera se soporta sobre la base cerámica y es donde se sitúa el carbón. Gracias al tiro frontal patentado ubicado en esta cavidad, el flujo de aire es constante y óptimo cuando se abren simultáneamente la válvula superior y el tiro frontal.

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



Base

De cerámica resistente y aislante. El barnizado frena el deterioro.

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



rEGGulator

El robusto rEGGulator se puede configurar de manera muy precisa. Esta hecho de resistente hierro fundido y gracias al mango de silicona termoaislante resulta muy sencillo regular la entrada de aire sin quemarte los dedos. También muy práctico: el regulador de aire está ya tratado con un revestimiento para prevenir la corrosión, por lo que puedes dejarlo puesto en el EGG después de cocinar.

2XL, XLarge, Large, Medium Mini* 103017
117847

MiniMax, Small
117854

* El regulador de temperatura para el mini es una válvula superior y es diferente a lo que se muestra en la imagen.



Rain Cap

Naturalmente, el riesgo de que empiece a llover mientras estás cocinando con el EGG está siempre presente. Como auténtico fan del EGG eso no te va a hacer abandonar, pero obviamente tampoco quieres gotas de lluvia en tu Big Green Egg. La capota para la lluvia de Big Green Egg es el paraguas de tu rEGGulator. La capota para la lluvia solo puede usarse en combinación con el rEGGulator.

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



Band Assembly Kit

Sistema "easy to lift" patentado. El ingenioso sistema de funcionamiento permite abrir y cerrar la tapa cerámica con el mínimo esfuerzo.

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

Nunca dejes de EGGear.

la garantía Big Green Egg



Big Green Egg es sinónimo de calidad. Gracias a un larguísimo proceso perfeccionado de producción y una exhaustiva inspección de todos los Big Green Egg que salen de esta fábrica, garantizamos que es el mejor de su categoría. Puedes esperar el mismo nivel de calidad de la garantía que del Big Green Egg. Tienes una garantía limitada de por vida sobre los materiales y la construcción de todos los componentes cerámicos del EGG y una amplia garantía para el resto de los componentes. Así podrás estar siempre cocinando con tu Big Green Egg.

Para esta generación y para la próxima. Siempre verdes.

La cerámica se dilata cuando se calienta y se encoge cuando se enfría, por lo que el material puede dañarse. Aunque los daños se pueden considerar como defectos, en la mayoría de los casos no son graves. No hace falta, y sería además una pena, sustituirlo. La sostenibilidad es un punto importante de partida y el Big Green Egg te puede durar una vida entera. Procura hacer un buen mantenimiento de tu EGG para que esté siempre en buenas condiciones. Más vale prevenir que sustituir. En la **página 68** encontrarás los consejos de mantenimiento más importantes.

Preocuparse o no preocuparse.

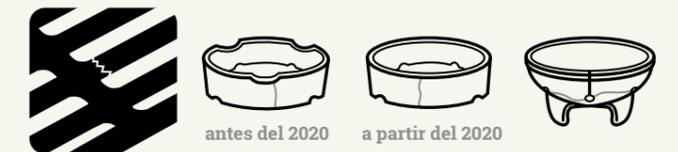
Por suerte no es siempre necesario reparar los daños o sustituir una pieza. Algunos daños son meramente estéticos y no influyen para nada en el funcionamiento del Big Green Egg. También hay daños que afectan negativamente al funcionamiento del EGG. En ese caso, tienes que reaccionar a tiempo para que, junto con el punto de venta, puedas encontrar fácilmente una solución. Lee a continuación si hace falta reparar los daños o sustituir una pieza.

Razón para preocuparse | daños de funcionamiento



antes del 2020 a partir del 2020

No hay que preocuparse | daños cosméticos



antes del 2020 a partir del 2020



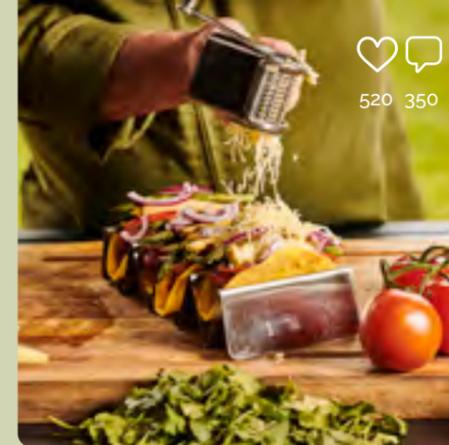
Es la hora del espectáculo.

- Costillas de cerdo
- Pollo en lata de cerveza
- Pulled Pork (carne de cerdo desmigado)
- Sopa de calabaza
- Hamburguesas caseras
- Pizza
- Bombones de salmón ahumado
- Patatas Hasselback

y muchos muchos más..

Un sinfín de vídeos inspiradores para ti en nuestro canal de Big Green Egg en YouTube. Desde deliciosos vídeos de recetas y consejos del chef para sacarte más partido hasta prácticos vídeos para sacarle más partido a tu EGG. O simplemente, siéntate y disfruta de las mejores series exclusivas.

¿No quieres volver a perderte nada?
Ve a nuestro canal de Big Green Egg en YouTube y suscríbete gratis.



Join the Big Green Egg community

#BigGreenEgg

¿Nos sigues ya en las redes sociales? Forma parte de la comunidad Big Green Egg y mantente al día con las últimas noticias, deliciosas recetas y blogs inspiradores. Atendemos a amantes de la carne, fanáticos del pescado, veganos, flexitarianos y, por supuesto, a los más pequeños de la familia.

Los fans del EGG unidos Únete a la comunidad. Visita nuestra Tienda de Fans.

Para reconocer al verdadero aficionado al EGG no hace falta que esté detrás de su Big Green Egg. El estilo de vida Big Green Egg se ve a legua. Encontrarás una amplia colección de ropa, complementos y libros EGG en nuestra tienda para aficionados. Los mejores regalos para dar y recibir.



Puedes encontrar precios y otros artículos para fans en la tienda para fans de Big Green Egg. Escanea el código QR o visita fanshop.biggreenegg.eu.

Books



Big Green Egg Modus Operandi

El Modus Operandi, un espectacular libro de cocina incomparable, es indispensable para el auténtico amante del Big Green Egg. Es un manual, una fuente de inspiración y un viaje de exploración con todo tipo de platos e ingredientes, todas las técnicas de cocina y consejos y trucos técnicos para aprovechar al máximo tu Big Green Egg. El Modus Operandi, completo con cuaderno de trabajo y una funda protectora, es una publicación que no te puedes perder.

904 páginas 818177



1



3

1. Bolsa de lona para la compra
2. Posavasos
3. Modus Operandi
4. Tabla de cortar colocada sobre soporte
5. Chaleco sin mangas - caqui
6. Sombrero de pescador
7. Pack 2 calcetines deportivos



4



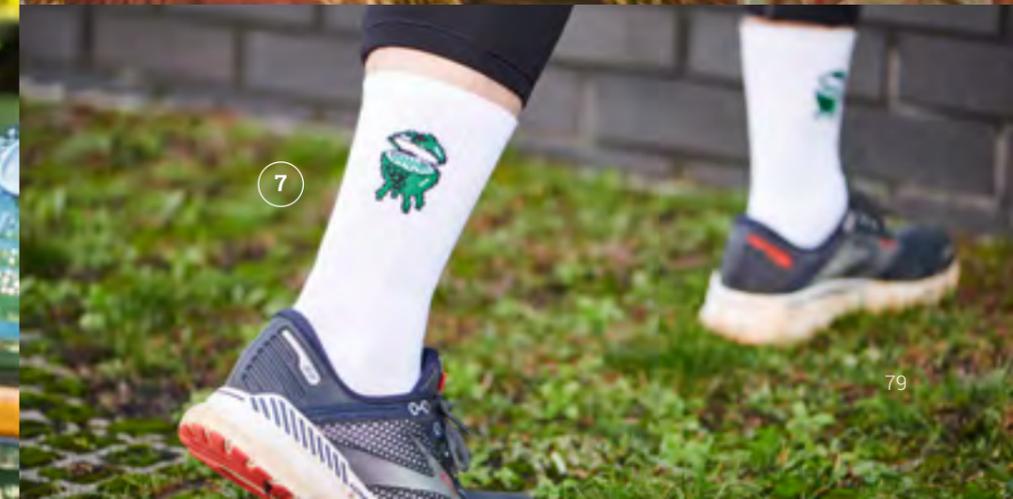
2



5



6



7

Pie de imprenta

Concepto, diseño y realización

Big Green Egg Europe B.V.

Gestión de proyectos

Ingeborg Hendriks

Coordinador de Contenidos

Yvette Guichard

DTP

Damian van Soest

Texto

Inge van der Helm, Yvette Guichard, Iris Buddingh'

Chefs

Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Sarah Puozzo,
Vincenzo Onnembo

Fotografía

Sven ter Heide, Fem Schook, Robert Peek
Nico Alsemgeest

Agradecimientos especiales a

Joris Verhoof, Lot van Loon, Spike,
Bas van Wageningen

BIGGREENEGG.EU



Copyright © 2025 Big Green Egg Europe. Todos los derechos reservados. De no indicar lo contrario, todos los materiales contenidos en estas páginas tienen copyright Big Green Egg Europe B.V. Todos los derechos reservados. Ningún contenido de estas páginas, ya sea texto o imágenes, puede ser utilizado para otros propósitos que no sean Big Green Egg Europe B.V. Su reproducción, modificación, almacenamiento en cualquier sistema de recuperación o retransmisión, en cualquier forma y medio, ya sea electrónico, mecánico u otro, excepto para uso personal, queda así prohibida sin permiso previo por escrito.

Aunque este catálogo ha sido elaborado con el máximo cuidado, Big Green Egg Europe B.V. no puede garantizar de ningún modo que la información que contiene este catálogo sea absolutamente exacta o exhaustiva. Ningún derecho puede derivarse de la información proporcionada y Big Green Egg Europe B.V. no es responsable de ninguna manera de las consecuencias del uso de esta información.

ESV1.012025

Big Green Egg®, EGG® en convEGGtor® son Marcas o Marcas Registradas de Big Green Egg Inc.

