



# INSPIRING PEOPLE ALL OVER THE WORLD

KATALOG 2017



OPEN FLAVOUR™



## Inhalt

|  |    |
|--|----|
| Der Aufbau des Big Green Egg .....         | 5  |
| Die Modelle .....                          | 6  |
| ZUBEHÖR                                    |    |
| Gestelle und Tische .....                  | 10 |
| Holzkohle und Räucherholz .....            | 12 |
| Zubehör aus Keramik .....                  | 13 |
| Thermometer .....                          | 14 |
| Roste, Pfannen u. a. ....                  | 15 |
| Pizza-Zubehör .....                        | 22 |
| Grillzubehör .....                         | 24 |
| Big Green Egg-Kochbücher .....             | 37 |
| Enjoy! Magazine .....                      | 38 |
| Rezepte für das Big Green Egg .....        | 39 |
| Die „Flavour Fair“ von Big Green Egg ..... | 39 |

**Copyright © 2017 Big Green Egg Europe. Alle Rechte vorbehalten.** Sofern nicht anders angegeben, unterliegt der gesamte Inhalt auf diesen Seiten dem Urheberrecht der Big Green Egg Europe B.V. Alle Rechte bleiben vorbehalten. Es dürfen auch keine Ausschnitte dieser Seiten (Texte oder Abbildungen) für andere Zwecke als die der Big Green Egg Europe B.V. verwendet werden. Daher ist jede Reproduktion, Veränderung, Speicherung in einem Datenabfragesystem oder Rückübertragung für andere Zwecke als für den persönlichen Gebrauch ohne eine vorherige schriftliche Genehmigung strengstens untersagt, gleich in welcher Form und mit welchen Mitteln elektronischer, mechanischer oder sonstiger Art sie durchgeführt wird.

Wir haben den Inhalt dieses Katalogs mit größter Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch kann Big Green Egg Europe B.V. in keinem Fall für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der darin enthaltenen Informationen haftbar gemacht werden. Aus den angebotenen Informationen können keine Ansprüche hergeleitet werden, und Big Green Egg Europe B.V. haftet nicht für die Folgen der Verwendung dieser Informationen. DE60117

Big Green Egg®, EGG®, MiniMax™, EGG Mates®, Nest®, EGGmitt® und convEGGtor® sind Marken bzw. eingetragene Marken der Big Green Egg Inc.



## **We are Big Green Egg**

Call us foodies, food freaks or culinary hedonists. We just believe that life tastes good, that our senses are a gift to enjoy life to the fullest.

Inspiring people all over the world and making them happy by enjoying the finest & honest flavours nature has to offer, is what drives us.

We developed a contemporary cooking device based on old Japanese 'kamado' traditions to bring out the most refined flavours of natural food. In a healthy and sustainable way. We named it what it looks like: a Big Green Egg!

By using ceramic technology, advanced by NASA, we create a unique heating system that brings out the unrivalled mouthwatering flavours while cooking, baking, grilling, stewing, smoking your favourite recipes.

Enjoy The Big Green Egg and open your world of culinary possibilities. Let your creativity run wild, but most of all let life taste good!

## **Wir sind Big Green Egg**

*Man nennt uns auch Foodies, Food-Freaks oder kulinarische Hedonisten. Wir glauben einfach, das Leben schmeckt gut und unsere Sinne sind ein Geschenk der Natur, das wir in vollen Zügen genießen sollten.*

*Daher lautet unser Ziel, Menschen in aller Welt zu inspirieren und dadurch glücklich zu machen, dass sie Gerichte mit den raffiniertesten Aromen zubereiten, die die Natur zu bieten hat.*

*Wir haben dazu ein modernes Kochgerät entwickelt, das auf uralten japanischen "Kamado"-Traditionen beruht und mit dem die feinsten Aromen naturbelassener Lebensmittel voll zur Geltung gebracht werden. Und zwar auf gesunde und nachhaltige Weise. Wir haben unser Gerät so genannt wie es aussieht: The Big Green Egg!*

*Durch den Einsatz einer von der NASA entwickelten Keramik hat es ein einzigartiges Heizsystem, das bisher nicht gekannte Aromen zur Geltung bringt und mit dem Sie Gerichte nach ihren Lieblingsrezepten kochen, backen, grillen, dünsten und räuchern können.*

*Genießen Sie The Big Green Egg und erschließen Sie sich eine Welt kulinarischer Möglichkeiten. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf, aber vor allem: Lassen Sie sich das Leben schmecken!*

# MIT DEM PATENTIERTEN ZULUFTVENTIL LÄSST SICH DIE TEMPERATUR PRÄZISE EINSTELLEN

## MIT EINEM MIX AUS ALTEM WISSEN UND INNOVATIVEN MATERIALIEN...

Der Ausgangspunkt des Big Green Egg ist ein gut 3000 Jahre alter asiatischer Lehmofen, der traditionell mit Holz befeuert wurde und mit dem sich schon damals auffallend gute Geschmacksergebnisse erzielen ließen. Auf dieser traditionellen Basis wurde mit dem Wissen, den Herstellungsmethoden und den innovativen Materialien von heute ein perfektes Kochgerät entwickelt. Die hochwertige Keramik sorgt in Kombination mit dem Deckel für einen überaus sparsamen Verbrauch von Holzkohle. Nicht zuletzt wegen der perfekten Luftzirkulation, mit deren Hilfe die Zutaten bei der gewünschten Temperatur gleichmäßig garen, werden Sie mit einem Big Green Egg erstaunlich leckere und saftige Gerichte mit einem unvergleichlichen Geschmack auf den Tisch bringen.

## ...GESCHMACKSERLEBNISSE ERZEUGEN...

Gemeinsam das gute Leben genießen, das ist der Anspruch des Big Green Egg. Durch das Zusammenspiel von schönem, funktionalem Design und der Verwendung hochwertiger Materialien holen Sie sich mit einem Big Green Egg einfach das Beste ins Haus. Ein Big Green Egg wird aus exklusiver und überaus hochwertiger Keramik hergestellt, welche für NASA-Zwecke entwickelt wurde. Die außergewöhnliche Keramik hat extrem isolierende Eigenschaften und macht das Big Green Egg in Kombination mit den diversen patentierten Einzelteilen einzigartig. Die Keramik hält extreme Temperaturen und Temperaturschwankungen aus. Das Material dehnt sich weder aus noch zieht es sich zusammen. Das EGG kann mindestens hunderttausend Mal erhitzt werden, ohne an Qualität zu verlieren. Big Green Egg Europe gewährt dem Verbraucher daher eine eingeschränkte lebenslange Garantie auf das Material und die Konstruktion aller Keramikbauteile des EGG. Kein anderes vergleichbares Kochgerät ist so zuverlässig, widerstandsfähig, witterungsbeständig und wärmeisolierend. Außerdem reflektiert die Keramik die Wärme, wodurch ein Luftstrom entsteht, der einen besonders angenehmen Einfluss auf den Geschmack aller Gerichte hat, die Sie im EGG zubereiten. Dadurch wird ein ultimatives Geschmackserlebnis erzeugt.

## ...UND ZUSAMMEN GENIESSEN!

Da ein Big Green Egg sehr zuverlässig ist, können Sie es absolut sorglos genießen. Die Temperatur lässt sich hervorragend regulieren und ist sehr stabil. Externe Temperaturen haben dank der hochwertigen, wärmeisolierenden Keramik keinerlei Einfluss auf die Temperatur im EGG. Die beiden verstellbaren Belüftungsöffnungen – das Zuluftventil und das scheibenförmige Abluftventil – ermöglichen es, die Temperatur bis auf ein Grad genau zu regulieren und einzustellen. Je kleiner die Öffnungen, umso niedriger die Temperatur und umgekehrt. Auch wegen der breiten Temperaturskala des Big Green Eggs, die von 70 bis 350°C reicht, ist das Gerät ggf. zusammen mit bestimmten Zubehörteilen für unterschiedliche Kochtechniken verwendbar, beispielsweise zum Grillen, Backen, Kochen, Dünsten, Räuchern und für Slow Cooking. Der Geschmack der Gerichte wird Sie überraschen und überzeugen!



Die natürliche Holzkohle von Big Green Egg besteht aus Eichenholz und Hickory (Walnuss), eine perfekte Mischung! Die größeren Stücke brennen lange, erzeugen – anders als viele andere Holzkohlesorten – sehr wenig Asche und sorgen für einen dezenten Rauchgeschmack. Eine Ladung Holzkohle reicht im Durchschnitt für 8 bis 10 Betriebsstunden bei konstanter Temperatur.

## Mit nur 3 Zündblöcken innerhalb von 15 Minuten gebrauchsbereit!



Big Green Egg Charcoal Starters sind natürliche Zündblöcke, die keine chemischen Bestandteile enthalten und weder Geruch noch Geschmack abgeben.



Mit dem keramischen convEGGtor bauen Sie das Big Green Egg ganz einfach in einen Ofen um. Er fungiert als Hitzeschild und sorgt dafür, dass die Holzkohle keine direkte Hitze in Richtung der Lebensmittel abstrahlt, was für das Garen von empfindlicheren Zutaten oder das Slow Cooking ideal ist. Wenn Sie darüber hinaus den flachen Back- und Pizzastein verwenden, können Sie die leckersten Brote und Pizzen mit herrlich knusprigem Boden backen.



Das gusseiserne Abluftventil reguliert den Luftstrom und ermöglicht eine genaue Temperaturkontrolle.

# SO IST DAS BIG GREEN EGG AUFGEBAUT

## ZUVERLÄSSIGE QUALITÄT & PATENTIERTE KERAMIK

### KERAMIK-KAPPE

Verschließen Sie das Big Green Egg nach Benutzung mit der Keramik-Kappe und schieben Sie den Luftzufuhrregler zu. Aufgrund des Sauerstoffmangels erlischt die Glut. Die Holzkohle kann dann zu einem späteren Zeitpunkt weiter verwendet werden.



### ABLUFVENTIL

Gusseiserne Scheibe mit Doppelfunktion: Regulierung des Luftstroms sowie genaue Temperaturkontrolle.

### KERAMIK - OBERTEIL

Keramikkuppel mit Schornstein, die sich mit einem Federmechanismus einfach öffnen und schließen lässt. Die Keramik ist mit einer doppelten Schutzglasur beschichtet. Durch die Isolierung und Rückstrahlung der Keramik im EGG zirkuliert Heißluft, wodurch die Zutaten sehr gleichmäßig gegart und besonders aromatisch werden.



### THERMOMETER

Zeigt die Temperatur im EGG auch bei geschlossenem Deckel genau an.

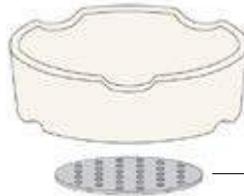


### EDELSTAHL GRILLROST

In der Basisausführung aus Edelstahl. Auch aus Gusseisen erhältlich.

### KERAMIK-FEUERRING

Der Innenring aus Keramik ist auf die Keramik Brennkammer aufgelegt und sorgt für den richtigen Abstand zwischen der glühenden Holzkohle und dem Rost.



### KOHLEROST

Der Rost liegt in der Brennkammer. Durch die Öffnungen im Rost strömt die Luft nach oben, die Asche fällt in das Unterteil und lässt sich über das Zuluftventil leicht entfernen.

### KERAMIK-BRENNKAMMER

Der Feuerkorb steht in dem Basisteil aus Keramik und muss mit Holzkohle gefüllt werden. Durch die raffinierten Öffnungen im Korb sowie die Abzugsöffnungen an der Unterseite entsteht – wenn der Luftzufuhrregler und das Einstellrad geöffnet sind – konstante und optimale Heißluftzirkulation.



### ZULUFTVENTIL

In Kombination mit dem Abluftventil reguliert das Zuluftventil die Sauerstoffzufuhr. Hierdurch können Sie die Temperatur kontrollieren. Außerdem lässt sich die Asche über den Luftzufuhrregler leicht aus dem EGG entfernen.

### KERAMIK-BASIS

Hitzeisolierendes Unterteil aus Keramik, das außen mit einer doppelten Glasurschutzschicht versehen ist.

MIT DEM MEHRFACH VERSTELLBAREN  
ABLUFVENTIL STELLEN SIE  
**DIE PERFEKTE**  
KOCHTEMPERATUR FÜR DEN  
ERHALT DES LECKEREN  
**AROMAS**  
DER ZUTATEN EIN



# SIEBEN MODELLE

Unter den sieben verschiedenen Modellen findet sich das passende Big Green Egg für jeden Lebensstil und jede Gelegenheit. Ob im Garten, auf der Terrasse oder an einem anderen Ort - mit einem EGG kann jeder das ganze Jahr hindurch Outdoor-Küche genießen! Perfekt gegrilltes, zartes Fleisch, Fisch in der Salzkruste, ein winterlicher Eintopf, knusprige Pizzen, delikate Desserts und gegrilltes Gemüse - das Big Green Egg bietet endlose Möglichkeiten.



# Mini und MiniMax

Die Modelle Mini und MiniMax™ können aufgrund ihrer niedrigen Höhe und ihres relativ niedrigen Gewichts problemlos zum Camping, Picknick oder aufs Boot mitgenommen werden, und eignen sich perfekt als Tischmodell. Mit dem EGG Carrier können die EGGs leicht und sicher bewegt werden. Auf dem Rost des Mini kann man für zwei bis vier Personen kochen. Es ist nicht nur ein beliebtes Modell für den Hausgebrauch, sondern wird auch in vielen professionellen Küchen verwendet, um kleine Gerichte à la carte zuzubereiten. Das EGG MiniMax ist nur 7 cm höher als das Mini, aber der Durchmesser des Rost entspricht dem des EGG Small. Darum bietet das MiniMax genug Platz zum Kochen für sechs Personen. Die Modelle Mini und MiniMax sind wirklich ein Gewinn für zu Hause und für unterwegs!

Der EGG Carrier ist standardmäßig im Lieferumfang des MiniMax enthalten und kann für das Modell Mini separat bestellt werden.

## Mini

### Spezifikationen Mini

Rost: Ø 25 cm  
Kochfläche: 507 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 17 kg  
Höhe: 43 cm

### Code

000040

### Preis

€ 770,-



## Mini en MiniMax KOMPLETT

Einschließlich:  
- EGG Carrier

### Code Mini

BGE-ALGE

### Preis

€ 878,-

### Spezifikationen MiniMax

Rost: Ø 33 cm  
Kochfläche: 855 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 35 kg  
Höhe: 50 cm

### Code MiniMax

116598

### Preis

€ 1080,-



# Small

Obwohl das Modell Small kompakt ist, bietet es zahlreiche Möglichkeiten. Es lässt sich gut für die Zubereitung von Gerichten für vier bis sechs Personen einsetzen, oder zum Garen eines gefüllten Hähnchens oder eines ganzen Nackenstücks. Und schließlich ist dieses Modell ideal für den Einsatz auf dem Balkon oder einer kleinen Terrasse.

### Spezifikationen

Rost: Ø 33 cm  
Kochfläche: 855 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 36 kg  
Höhe: 61 cm

### Code

000033

### Preis

€ 1060,-



## Small KOMPLETT

Einschließlich:  
- Nest (Untergestell)  
- EGG Cover (Bestickte EGG-Abdeckung)

### Code

BGE-ASHD

### Preis

€ 1.468,00



# Medium

Das Medium EGG ist dank seiner überall passenden Maße ein perfekter Allrounder. Das Modell verfügt über alle Vorteile der anderen Modelle und kann zusätzlich mit Hilfe des convEGGtors als Ofen eingesetzt werden, sodass es auch zum Garen bei niedriger Temperatur perfekt geeignet ist. Drüber hinaus ist dieses Model auch groß genug, um den Kochtopf aus Gusseisen und den Back- und Pizzastein darin zu benutzen.

## Spezifikationen

Rost: Ø 38 cm  
Kochfläche: 1.140 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 51 kg  
Höhe: 72 cm

## Code

000026

## Preis

€ 1.320,-



# Medium KOMPLETT

Einschließlich:

- Nest (Untergestell)
- EGG Cover (Bestickte EGG-Abdeckung)
- Mates (Klapp-Seitentisch)

## Code

BGE-AMHD

## Preis

€ 1.933,-



# Large

Das Large EGG ist die beliebteste Größe zum Kochen für die ganze Familie inklusive Freunden, oder für die professionelle Bewirtung von Gästen. Die Kochfläche des Grillrostes bietet so viel Platz, dass man ganz leicht eine große Auswahl an Speisen gleichzeitig zubereiten kann, wenn man dazu das umfangreiche Zubehör-Sortiment benutzt.

## Spezifikationen

Rost: Ø 46 cm  
Kochfläche: 1.688 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 73 kg  
Höhe: 84 cm

## Code

000019

## Preis

€ 1.650,-



# Large KOMPLETT

Einschließlich:

- Nest (Untergestell)
- EGG Cover (Bestickte EGG-Abdeckung)
- Mates (Klapp-Seitentisch)

## Code

BGE-ALHD

## Preis

€ 2.317,-



# XLarge

Das Modell XLarge ist perfekt geeignet, um regelmäßig größere Gruppen zu bewirten, sei es bei privaten oder bei geschäftlichen Anlässen. Natürlich bietet es alle Vorteile des Modells Large, hat aber eine enorm große Grillfläche, die fast doppelt so viel Platz bietet. Das bedeutet, dass damit auch Gruppen mit vielen Personen gleichzeitig mit köstlichen Speisen und Gerichten versorgt werden können.

## Spezifikationen

Rost: Ø 61 cm  
Kochfläche: 2.919 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 99 kg  
Höhe: 78 cm

## Code

000057

## Preis

€ 2.510,-



# XLarge KOMPLETT

Einschließlich:

- Nest (Untergestell)
- EGG Cover (Bestickte EGG-Abdeckung)

## Code

BGE-AXLHD

## Preis

€ 3.033,-



# XXLarge

Das XXLarge ist das Größte der EGGs, sodass es zu den eindrucksvollsten und unvergleichlichen Geräten unter den Keramik-Kochgeräten zählt. Es bietet eine riesige Kapazität zur gleichzeitigen Zubereitung vieler verlockender Speisen und Gerichte. Wie seine kleineren Geschwister kann das Modell XXLarge für eine ganze Reihe verschiedener Kochtechniken verwendet werden, beispielsweise zum Grillen, Braten, Backen, Kochen, Schmoren, Räuchern und langsamen Garen.

## Spezifikationen

Rost: Ø 74 cm  
Kochfläche: 4.336 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 192 kg  
Höhe: 100 cm

## Code

114402

## Preis

€ 5.750,-



# XXLarge KOMPLETT

Einschließlich:

- Nest (Untergestell)
- Nest Handler
- EGG Cover (Bestickte EGG-Abdeckung)

## Code

BGE-AXXLHD

## Preis

€ 6.703,-



EINEN ECHTEN  
**FLAVOUR**  
**VIRTUOSO**  
 ERKENNEN SIE AN  
 DER KOCHAUSRÜSTUNG

## ZUBEHÖR

Das Big Green Egg unterscheidet sich von allen anderen Geräten durch die zahllosen Möglichkeiten, die es bietet, und durch die hervorragende Qualität des EGG. Das umfangreiche Angebot praktischer Zubehöreile ist ebenfalls einzigartig. Neben einer Auswahl an Basis-Zubehör bietet unser Sortiment weitere Werkzeuge, mit denen Ihre Gerichte besonders gut zur Geltung kommen, und die noch mehr praktische Möglichkeiten bieten, das Beste aus Ihrem Big Green Egg herauszuholen.



### Table Nest

#### Tischnest

Wird das EGG auf einem Tisch, einer Kochinsel oder in einer selbst gebauten Außenküche in ein Tischnest gestellt, kann die Luft darunter frei zirkulieren. Verwenden Sie das Tischnest nur in Kombination mit einem festen Tisch oder einem anderen stützenden Objekt.

|  | Modell  | Code   | Preis   |
|--|---------|--------|---------|
|  | XXLarge | 115638 | € 69,00 |
|  | XLarge  | 113238 | € 60,00 |
|  | Large   | 113214 | € 60,00 |
|  | Medium  | 113221 | € 60,00 |



### Nest™

Mit dem EGG Nest (Untergestell) befindet sich Ihr Big Green Egg sofort in der richtigen Arbeitshöhe. Die aus beschichtetem Stahl hergestellten Untergestelle verfügen über Räder mit deren Hilfe das EGG leicht an eine andere Stelle verschoben werden kann.

\* Bitte beachten Sie, dass Sie für den Einsatz eines XXLarge EGG Nests auch den Griff für Nest XXLarge benötigen.

|  |          |        |          |
|--|----------|--------|----------|
|  | XXLarge* | 114723 | € 399,00 |
|  | XLarge   | 301079 | € 332,00 |
|  | Large    | 301000 | € 294,00 |
|  | Medium   | 302007 | € 264,00 |
|  | Small    | 301062 | € 260,00 |



### Nest Handler

#### Griff für Nest

Ein Handgriff aus beschichtetem Stahl, der für einen besonders sicheren Stand des EGG im EGG Nest sorgt und das Verschieben erleichtert.

|  |         |        |          |
|--|---------|--------|----------|
|  | XXLarge | 114730 | € 318,00 |
|  | XLarge  | 302083 | € 208,00 |
|  | Large   | 301086 | € 186,00 |
|  | Medium  | 302076 | € 185,00 |



### EGG Carrier Mini

Das EGG Mini kann mit dem stabilen EGG Carrier leicht und sicher bewegt und zum Beispiel mit in den Urlaub, aufs Boot oder zum Picknick mitgenommen werden.

Der EGG Carrier ist nicht standardmäßig im Lieferumfang des Mini enthalten.

|  |      |        |          |
|--|------|--------|----------|
|  | Mini | 116451 | € 108,00 |
|--|------|--------|----------|



### EGG Mates®

Die einklappbaren EGG Mates (Seitentische) sind eine willkommene Ergänzung zu Ihrem Big Green Egg. Die speziellen EGG Mates sind aus hochwertigem Holz mit einer Stütze aus Metall hergestellt und stellen sicher, dass Sie genügend Platz für Ihre Zutaten und Kochmaterialien haben. Das Holz ist hitzebeständig, hat eine lange Lebensdauer, ist farbecht und muss nicht lackiert werden; nach der Benutzung können die EGG Mates heruntergeklappt werden.



### Royal Mahogany Table

#### Royal Mahagoni-Tisch

Ein praktischer, haltbarer Tisch auf Rädern, mit dem das Big Green Egg bewegt werden kann. Der Tisch ist aus Cedro-Macho-Hartholz (Forest Stewardship Council-zertifiziert) hergestellt. Es stammt von einem Baum, der zur Familie der Mahagonibäume gehört, denen es auch seine Härte, Langlebigkeit, die feine Zeichnung und die warme rotbraune Farbe verdankt. Jeder Tisch ist ein Unikat. Mit sehr geringem Pflegeaufwand kann der Tisch während des ganzen Jahres im Freien stehen bleiben. Stellen Sie das EGG in das passende Tischnest im Tisch, um die notwendige Luftzirkulation rund um das EGG zu gewährleisten. Der Preis ist inklusive das EGG, Tisch nest und Abdeckung.



### EGG Covers

#### EGG-Abdeckung

Aus luftdurchlässigem, wasserdichtem, stabilem, UV-beständigem Material. Das Logo ist gestickt. Ein Griff ermöglicht das einfache Auf- und Absetzen der Hauben. Die Hauben gibt es für die Holztische samt EGG, für das Oberteil des EGGs im Tisch oder für einen EGG mit heruntergeklappten Seitenablagen.



| Modell | Code   | Preis    |
|--------|--------|----------|
| XLarge | 301048 | € 189,00 |
| Large  | 301031 | € 189,00 |
| Medium | 301055 | € 189,00 |
| Small  | 114563 | € 189,00 |

|              |        |            |
|--------------|--------|------------|
| 165x93x85 cm |        |            |
| XLarge       | 116260 | € 1.872,00 |
| 146x77x85 cm |        |            |
| Large        | 116253 | € 1.663,00 |

|                           |        |          |
|---------------------------|--------|----------|
| Für EGG im Mahogany Tisch |        |          |
| XLarge                    | 115096 | € 243,00 |
| Large                     | 117175 | € 208,00 |

|                     |        |          |
|---------------------|--------|----------|
| Für EGG im EGG Nest |        |          |
| XXLarge             | 114884 | € 236,00 |
| XLarge              | 115140 | € 191,00 |
| Large               | 116987 | € 184,00 |
| Medium              | 115133 | € 160,00 |
| Small               | 115126 | € 148,00 |

|                  |        |         |
|------------------|--------|---------|
| Für EGG-Oberteil |        |         |
| XLarge           | 113450 | € 78,00 |
| Large            | 116925 | € 72,00 |

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| EGG in Kombination mit dem EGG Carrier |        |         |
| MiniMax                                | 116956 | € 72,00 |
| Mini                                   | 116949 | € 69,00 |



# ALLES BEGINNT MIT EINEM FUNKEN UND DER BESTEN KOHLE



## Premium Organic Lump Charcoal

### Hochwertige Bio-Holzkohle

Zum Anzünden der Holzkohle im Big Green Egg benötigen Sie nur drei Grillanzünder. Diese Grillanzünder sind aus organischem Material, enthalten keine Chemikalien und geben keine unerwünschten Geruchs- oder Geschmacksstoffe ab.

| Modell | Code   | Preis   |
|--------|--------|---------|
| 9 kg   | 390011 | € 32,00 |
| 4,5 kg | 110503 | € 16,00 |

## Charcoal Starters

### Holzkohle-Grillanzünder

Je nach Größe Ihres EGGs benötigen Sie nur zwei oder drei Anzünder, um die Holzkohle im Big Green Egg anzuzünden. Diese Anzünder aus organischem Material enthalten keine Chemikalien und geben keine unerwünschten Geruchs- oder Geschmacksstoffe ab.

|        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 24 St. | 101020 | € 14,00 |
|--------|--------|---------|

## Wood Chips

### Holzchips

Wenn Sie feuchte Holzchips über die glühende Holzkohle streuen, können Sie Ihre Speisen und Gerichte perfekt räuchern und ihnen damit einen ganz besonderen Geschmack verleihen. Die Holzchips von Big Green Egg sind in den Geschmacksrichtungen Hickory, Pekannuss, Apfel und Kirsche verfügbar.

| Inhalt - 3 l |        |         |
|--------------|--------|---------|
| Hickory      | 113986 | € 15,00 |
| Pekannuss    | 113993 | € 15,00 |
| Apfel        | 113962 | € 15,00 |
| Kirsche      | 113979 | € 15,00 |

## Wooden Grilling Planks

### Grillplanken aus Holz

Die Grillplanken aus Holz sorgen bei Gerichten wie Fleisch und Fisch für zusätzlichen Geschmack und Aroma. Legen Sie die Gerichte auf eine (in Wasser getränkte) Planke und diese dann auf den Grill. Durch das Wässern der Planke erreichen Sie, dass sie Dampf abgibt und so den besten Räuchergeschmack erzeugt. Für die verschiedenen Geschmacksakzente sind die Grillplanken in den Varianten Zeder und Erle erhältlich.

|               |        |         |
|---------------|--------|---------|
| Zeder - 2 St. |        |         |
| 28 cm         | 116307 | € 18,00 |
| Erle - 2 St.  |        |         |
| 28 cm         | 116291 | € 18,00 |



### convEGGtor®

Der aus Keramik bestehende convEGGtor wirkt als Hitzeschild und schützt die Gerichte vor einem direkten Kontakt zur Hitzequelle. Dadurch arbeitet das EGG mit indirekter Hitze wie ein Ofen. Die ideale Methode für die Zubereitung aller Ofengerichte, zum Kochen empfindlicher Speisen, zum Niedrigtemperaturgaren und für den Einsatz in Kombination mit dem Dutch Oven (Kochtopf aus Gusseisen). Der convEGGtor kann mit dem Back- und Pizzastein kombiniert werden, sodass man die wunderbarsten Brote und Pizzen mit richtig knusprigem Boden backen kann.

| Modell  | Code   | Preis    |
|---------|--------|----------|
| XXLarge | 114419 | € 508,00 |
| XLarge  | 401052 | € 215,00 |
| Large   | 401021 | € 129,00 |
| Medium  | 401038 | € 118,00 |
| Small   | 401045 | € 91,00  |
| MiniMax | 116604 | € 91,00  |
| Mini    | 114341 | € 67,00  |



### Flat Baking Stone

#### Flacher Back- und Pizzastein

Legen Sie den flachen Back- und Pizzastein auf den Rost des Big Green Eggs und backen Sie darauf mühelos Dinge wie knuspriges Brot oder Pizza mit richtig krossem Boden.

|        |        |          |
|--------|--------|----------|
| XLarge | 401274 | € 162,00 |
| Large  | 401014 | € 97,00  |
| Medium | 401007 | € 78,00  |



### Deep Dish Pizza Stone

#### Tiefer Back- und Pizzastein

Der tiefe Backstein ist ein nützliches Teil aus Keramik mit einem praktischen, hochgezogenen Außenrand. Dadurch eignet er sich gut zum Pizzabacken; er kann aber auch als Form für eine Quiche oder einen Kuchen dienen oder für die Zubereitung einer Lasagne, einer Focaccia oder anderer Brotsorten. Die idealen Hitzeverteilungseigenschaften des Keramiksteins garantieren ein gleichmäßiges Backergebnis. Der schüsselförmige Backstein mit hochgezogenem Rand hat einen Durchmesser von 36 cm und ist 5 cm hoch.

|         |        |          |
|---------|--------|----------|
| XXLarge |        |          |
| XLarge  | 112750 | € 117,00 |
| Large   |        |          |



### Half Moon Baking Ston

#### Halber Backstein

Da der Rost durch den halbrunden Backstein nur zur Hälfte benötigt wird, kann man gleichzeitig indirekt kochen und grillen.

|        |        |          |
|--------|--------|----------|
| XLarge | 002389 | € 109,99 |
| Large  | 002396 | € 99,00  |



**DAS GENAUE EINHALTEN  
DER RICHTIGEN  
TEMPERATUR  
SICHERT DEN  
ULTIMATIVEN  
GESCHMACK**



### Stick and Stay Thermometer

#### Fleisch Thermometer

Traditionelles Fleischthermometer, das während des Garens in das Fleisch gesteckt wird, sodass dessen Kerntemperatur jederzeit (in °F und °C) direkt abgelesen werden kann. Auf der Anzeige wird für verschiedene Fleischsorten auf die jeweils ideale Kerntemperatur hingewiesen.

### Quick Read Digital Pocket Thermometer

#### Digitales Thermometer

Digitales Thermometer zum Messen der Kerntemperatur, das wegen seiner geringen Größe leicht in eine (Schürzen-) Tasche passt. Die Kerntemperatur wird nach 5 bis 6 Sekunden auf dem Display angezeigt; Das Thermometer gibt ein Tonsignal ab, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist (in °F und °C).

### Professional Infrared Cooking Surface Thermometer

#### Infrarot-Kochflächenthermometer

Drahtloses Infrarot-Thermometer für einen Temperaturbereich von 0 °C bis 427 °C, das die Temperatur der Kochfläche genau misst. Richten Sie den Präzisionslaser beispielsweise auf den Back- und Pizzastein, Gussgrillrost oder gelochte Grillplatten, um deren Oberflächentemperatur zu überprüfen, bevor Sie die Speisen darauf legen.

### Dual Probe Remote Thermometer

#### Funkthermometer mit zwei Fühlern

Mit diesem digitalen Funkthermometer können Sie sowohl die Kerntemperatur des Produkts als auch die Temperatur in der Kuppel des EGG bis auf den Grad genau messen. Stecken Sie den Temperaturfühler des Senders einfach in das Produkt und halten Sie den Empfänger in Reichweite, damit Sie die Temperatur bis auf eine Entfernung von 91 m ablesen können. Ist die gewünschte Kerntemperatur erreicht? Dann gibt das Funkthermometer automatisch ein Signal ab. Das Thermometer hat eine einzigartige EGG-Form und ist für die unterschiedlichen Fleischsorten, wie beispielsweise Rind, Kalb, Lamm, Schwein, Geflügel und neun verschiedene Wildarten auf die passende Temperatur vorprogrammiert. Die Fühler sind bis zu einer Temperatur von 380 °C hitzebeständig.

**Code**      **Preis**

100016      € 18,00

101044      € 59,00

114839      € 83,00

116383      € 158,00



### Instant Read Digital Thermometer

#### Elektronischer Thermometer

Mit diesem praktischen, elektronischen Thermometer können Sie die genaue Kerntemperatur von Fleisch, Fisch oder Geflügel, das Sie gerade kochen, sofort ablesen. So können Sie einfach und sicher prüfen, ob Ihr Essen richtig zubereitet wird. Stecken Sie den Fühler aus Edelstahl in die Mitte des Produkts, und schon können Sie die Kerntemperatur auf der großen LCD-Anzeige ablesen. Das Instant Read Digital Thermometer hat einen Messbereich bis 232 °C und schaltet sich automatisch ab, wenn es fünf Minuten lang nicht benutzt wird.

| Modell | Code   | Preis    |
|--------|--------|----------|
|        | 112002 | € 187,00 |

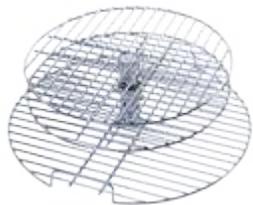


### 2 Level Cooking Grid

#### 2-Ebenen Rosterhöhung

Emaillierter, erhöhter Rost für das XLarge-Modell, der die Kochkapazität nahezu verdoppelt. Auch ideal zum Nachgaren von Gerichten, da hiermit der Abstand zwischen der Holzkohle und den Gerichten größer ist.

|        |        |          |
|--------|--------|----------|
| XLarge | 201317 | € 107,00 |
|--------|--------|----------|



### 3 Level Cooking Grid

#### Grillrost mit 3 Ebenen

Hat bei bestimmten Anlässen sogar das Modell Large nicht genügend Platz? Dann ist dieser Grillrost aus Edelstahl mit seinen 3 Ebenen die Antwort. Der untere Rost ist feststehend und über ihm sind zwei drehbare Roste angeordnet, die höhenverstellbar sind. Je höher Sie die zuzubereitenden Gerichte legen, desto weiter sind sie von der glühenden Holzkohle entfernt. Da der Grillrost mit 3 Ebenen auseinandergenommen werden kann, kann er in der Spülmaschine gereinigt werden.

|       |        |          |
|-------|--------|----------|
| Large | 370006 | € 170,00 |
|-------|--------|----------|



### Folding Grill Extender

#### Faltbare Rosterhöhung

Ein einklappbarer Aufstellrost aus Edelstahl, der einfach am normalen Rost angebracht werden kann. Er bietet die gleichen Vorteile wie die anderen Aufstellroste und lässt sich einfach verwahren.

|         |        |         |
|---------|--------|---------|
| XXLarge |        |         |
| XLarge  | 201126 | € 48,00 |
| Large   |        |         |



ERWEITERN SIE IHRE  
KULINARISCHEN  
MÖGLICHKEITEN MIT DER  
PERFEKTEN  
PFANNE ZUM BACKEN,  
SCHMOREN UND BRATEN



### Cast Iron Grid

#### Rost aus Gusseisen

Der Rost aus Gusseisen verleiht Ihrem Essen den charakteristischen Grillgeschmack sowie einen Abdruck in Form eines Diamantmusters auf Speisen wie Gemüse, Fleisch und Geflügel.

| Modell           | Code   | Preis    |
|------------------|--------|----------|
| Large            | 100092 | € 119,00 |
| Medium           | 100085 | € 89,00  |
| Small<br>MiniMax | 100078 | € 80,00  |
| Mini             | 113870 | € 69,00  |



### Half Moon Cast Iron Grid

#### Halber Rost aus Gusseisen

Mit dem halben Rost aus Gusseisen für das EGG XLarge lassen sich verschiedene Gartechniken kombinieren. Verwenden Sie zum Grillen stets den Rost aus Gusseisen, um die Zutaten wie beispielsweise Gemüse, Fleisch und Geflügel mit einem hübschen Grillmuster zu versehen.

|        |        |          |
|--------|--------|----------|
| XLarge | 103048 | € 110,00 |
|--------|--------|----------|



### Half Moon Raised Grid

#### Halbrunder Aufsetzrost

Der halbrunde Aufsetzrost ist ein erhöhter Rost, der auf den ersten Grillrost gesetzt werden kann und viele Vorteile bietet. Einerseits erhöht er die Grillkapazität; andererseits schafft er einen größeren Abstand zwischen der glühenden Holzkohle und den Gerichten, sodass die Hitze weniger direkt auf diese einwirkt. Und wenn man die mitgelieferte Auffangschale benutzt, die einen etwas erhöhten Rand hat, verstärkt sich dieser Effekt noch. In den Modellen Large und XLarge kann der Aufsetzrost mit dem halbrunden Back- und Pizzastein kombiniert werden.

|        |        |          |
|--------|--------|----------|
| XLarge | 101082 | € 103,00 |
| Large  | 101051 | € 80,00  |
| Medium | 101068 | € 65,00  |
| Small  | 101075 | € 58,00  |



### Cast Iron Plancha Griddle

#### Gusseisen-Grillplatte

Diese Gusseisen-Grillplatte mit einer glatten und einer geriffelten Seite macht Ihr Big Green Egg noch vielseitiger. Auf der geriffelten Seite können Sie empfindliche Speisen wie Fleisch und Fischfilets mit Kräuterkruste grillen, oder kleine Speisen, die sonst durch die Roststäbe fallen würden. Die glatte Seite eignet sich u.a. sehr gut für die Zubereitung von Pfannkuchen, Blinis und Eiern.

|                   |        |         |
|-------------------|--------|---------|
| Ø35 cm<br>XXLarge |        |         |
| XLarge Ø35 cm     | 117656 | € 94,00 |
| Large             |        |         |



### Half Moon Cast Iron Plancha Griddle

#### Halbe Grillplatte aus Gusseisen

Dieses nützliche, halbkreisförmige Backblech aus Gusseisen ist multifunktional, denn sie hat eine geriffelte und eine glatte Seite. Die glatte Seite ist ideal für das Braten von Crêpes, Blinis oder Eiern, während die geriffelte Seite sich perfekt für die Zubereitung von getoasteten Sandwiches oder das Grillen empfindlicher Fischfilets eignet. Da die Grillplatte aus Gusseisen nur die Hälfte des Rostes in Anspruch nimmt, können Sie auf der anderen Hälfte gleichzeitig andere Speisen grillen.



Neu!

### Green Dutch Oven Round & Oval

#### Grüner Deckeltopf, rund und oval

Zwei einzigartige Töpfe für das Big Green Egg, die sich durch Funktionalität, Haltbarkeit und Komfort auszeichnen. Die Deckeltöpfe sind so konstruiert, dass der Deckel auch separat benutzt werden kann, z.B. als flache Pfanne oder als Form für Kuchen und Desserts. Dadurch ist es möglich, die Deckeltöpfe zum Backen, Braten und Kochen zu verwenden, aber auch für die Zubereitung einer leckeren Suppe, eines Currys oder anderer Eintopfgerichte. Die Deckeltöpfe vertragen eine Temperatur bis zu 232 °C.



### Cast Iron Dutch Oven

#### Gusseisentopf

Der Dutch Oven (Ø 27 cm) ist ein vielseitiger Gusseisentopf, der sich ideal für das Kochen, Schmoren und Braten im Big Green Egg eignet. Der Topf kann beispielsweise für die Zubereitung verschiedener Eintopfgerichte verwendet werden, wie Aufläufe, Stews, Suppen oder einfach ein schönes Stück Schmorfleisch.



Expected!

### Cast Iron Skillet

#### Gusseisenpfanne

Eine sehr robuste und vielseitige Pfanne zum Braten, Anbraten, Schmoren oder Dünsten. Denn Gusseisen hält schließlich ein Leben lang. Es hält auch sehr hohen Temperaturen stand und sorgt für eine perfekte, gleichmäßige Hitzeverteilung. Diese Pfanne hat zwei praktische Griffe. Die Gusseisenpfanne lässt sich sehr leicht pflegen. Nach dem Gebrauch einfach mit heißem Wasser abspülen und leicht mit Pflanzenöl einfetten. Erhältlich ab Frühjahr 2017.

| Modell              | Code   | Preis    |
|---------------------|--------|----------|
| XXLarge             | 116406 | € 138,00 |
| XLarge              | 104090 | € 87,00  |
| Large               |        |          |
| <b>Oval 35cm</b>    |        |          |
| XXLarge             |        |          |
| XLarge 5.2 L        | 117670 | € 259,00 |
| Large               |        |          |
| <b>Round Ø23 cm</b> |        |          |
| Large               |        |          |
| XLarge 4 L          | 117045 | € 175,00 |
| XXLarge             |        |          |
| XXLarge             |        |          |
| XLarge              |        |          |
| Large 5.2 L         | 117052 | € 115,00 |
| Medium              |        |          |
| XXLarge             |        |          |
| XLarge Ø36 cm       | 118233 |          |
| Large               |        |          |





MANCHMAL SIND ES DIE KLEINSTEN  
UND SENSIBELSTEN ZUTATEN,

**DIE FÜR DIE  
BESTEN  
GESCHMACKSERLEBNISSE  
SORGEN!**



### Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush

#### Gusseisen-Saucentopf mit Saucenpinsel

Dieser Gusseisentopf ist ideal z.B. für das Schmelzen von Butter oder das Erwärmen von Saucen oder Marinaden auf dem Grillrost des Big Green Eggs. Da das Eisen die Hitze gut hält, bleibt der Inhalt des Topfs noch lange warm, auch wenn er nicht mehr auf dem Rost des EGGs steht. Der Griff des Silikonpinsels passt perfekt in den Griff des Topfes, sodass überschüssige Sauce einfach in den Topf abtropfen kann. Lassen Sie den Pinsel aber nicht am Topf, wenn Sie ihn in das EGG stellen.

| Modell  | Code           | Preis   |
|---------|----------------|---------|
| XXLarge |                |         |
| XLarge  |                |         |
| Large   | Ø 12 cm 117663 | € 46,00 |
| Medium  |                |         |
| Small   |                |         |
| MiniMax |                |         |



### Stir-Fry & Paella Grill Pan

#### Brat- und Paella-Pfanne

Mit dieser praktischen Edelstahl-Pfanne können Sie in Ihrem EGG eine traditionelle spanische Paella zubereiten; Sie kann aber auch für das Zubereiten vieler anderer Gerichte benutzt werden. Als Beispiele sind Reis, Pasta und Pfannengerichte zu nennen, aber auch Curry-Gerichte, Ratatouille oder Bratkartoffeln.

|         |              |         |
|---------|--------------|---------|
| XXLarge |              |         |
| XLarge  | 3,8 l 002167 | € 61,00 |
| Large   |              |         |



### Grill Wok

#### Wokpfanne

Damit können Sie im Handumdrehen ein leckeres Wok-Gericht zubereiten: Erhöhen Sie die Temperatur des Big Green Eggs, stellen Sie die Wokpfanne hinein und braten Sie die Zutaten darin an. Die Löcher in der Wokpfanne stellen sicher, dass die Hitze effizient zirkuliert und den Zutaten den charakteristischen Big Green Egg-Geschmack verleiht, während sie gleichmäßig gegart werden.

|         |                |         |
|---------|----------------|---------|
| XXLarge |                |         |
| XLarge  |                |         |
| Large   | Ø 28 cm 002068 | € 47,00 |
| Medium  |                |         |
| Small   |                |         |
| MiniMax |                |         |

Die Wokpfanne kann nur im Modell MiniMax und ohne ConvEGGtor verwendet werden.



### Ribs and Roasting Rack

#### Bratenkorb/Rippchenhalter

Dieser multifunktionale Bratenkorb/Rippchenhalter eignet sich ideal, um ein großes (gefülltes) Stück Fleisch oder Geflügel zuzubereiten. Stellen Sie ihn in eine rechteckige Auffangschale, damit die abtropfende Flüssigkeit aufgefangen wird, die Sie z.B. für eine delikate Sauce verwenden können. Wenn Sie das Gestell umdrehen, können Sie es als Rippchenhalter verwenden. Damit können Sie nicht nur mehrere Rippchen gleichzeitig zubereiten, sondern diese werden auch sehr gleichmäßig gar, weil die im EGG zirkulierende Luft zwischen den Rippchen durchfließt.

|         |        |         |
|---------|--------|---------|
| XXLarge |        |         |
| XLarge  | 117564 | € 53,00 |
| Large   |        |         |
| Medium  |        |         |
| Small   | 117557 | € 42,50 |

## Perforated Porcelain Grid

### Gelochte Grillplatten

Die emaillierte und gelochte Grillplatte ist die perfekte Lösung für die Zubereitung kleiner oder fein geschnittener Gemüsestücke, Pilze, von Schalentieren oder Fisch, also von Zutaten, die zu klein oder zu empfindlich sind, um sie auf dem normalen Rost zu erhitzen. Stellen Sie die Grillplatte einfach auf den Edelstahl- oder Gusseisenrost und nehmen Sie sie in einem Zug wieder herunter, wenn sie nicht mehr benötigt wird.



|  | Modell   | Code   | Preis   |
|--|----------|--------|---------|
| Rund, halb:<br>XXLarge / XLarge                                    | Ø 58 cm  | 116390 | € 58,00 |
| Rund, halb:<br>XXLarge / XLarge / Large                            | Ø 41 cm  | 106056 | € 53,00 |
| Rund:<br>XXLarge / XLarge / Large                                  | Ø 41 cm  | 201287 | € 55,00 |
| Rund:<br>XXLarge / XLarge / Large / Medium / Small / MiniMax       | Ø 33 cm  | 102010 | € 50,00 |
| Rechteckig:<br>XXLarge / XLarge / Large / Medium / Small / MiniMax | 28x18 cm | 102027 | € 46,00 |

## Round Drip Pan

### Runde Auffangschale

Diese multifunktionale runde Auffangschale aus Aluminium wird u.a. dazu verwendet, auf den ConvEGGtor unter den Rost gestellt zu werden und so ablaufendes Fett und Feuchtigkeit aufzufangen. Sie kann auch mit etwas Wasser gefüllt werden, um für eine höhere Luftfeuchte im EGG zu sorgen. Außerdem kann auch der Keramik-Hühnchen-/Truthahnsitz mit der Auffangschale auf den Rost gestellt werden. So können Fleischsäfte nicht auf den ConvEGGtor oder in die Holzkohle laufen. Wegen des verwendeten Materials heizt sich die Auffangschale schnell auf, sorgt für eine gute Hitzeverteilung und verträgt Temperaturen bis zu 232 °C.



Ø 27 cm 117403 € 26,00

## Rectangular Drip Pan

### Rechteckige Auffangschale

Wie die runde Auffangschale, ist auch die rechteckige Auffangschale eine multifunktionale Auffangschale aus Aluminium. Dank ihrer Größe von 35 x 26 cm kann die rechteckige Auffangschale auch als Bräter dienen und zusammen mit dem Bratenkorb/Rippchenhalter eingesetzt werden. Wird dieser in die Auffangschale gestellt, können während der Zubereitung ablaufendes Fett und Flüssigkeiten nicht auf den ConvEGGtor oder in die Holzkohle geraten. Diese Auffangschale verträgt Temperaturen bis zu 232 °C.



Ø 35 x 26 cm 117397 € 32,00



# FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT  
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST

[WWW.BIGGREENEGG.DE](http://WWW.BIGGREENEGG.DE)



OPEN FLAVOUR™



Micha Schäfer  
Nobelhart & Schmutzig

1 Michelin star

# ZUR PERFEKTEN PIZZA DER PERFEKTE PIZZASCHNEIDER



## Pizza Dough Rolling Mat

### Rollmatte für Pizzateig

Ein guter Pizzateig ist für echte Pizza unverzichtbar. Die Rollmatte für Pizzateig erleichtert die Zubereitung des Teigs und verbessert die Hygiene. Legen Sie die rutschfeste Silikonmatte auf eine ebene Arbeitsfläche und benutzen Sie sie, um Ihren Teig darauf zu kneten und auszurollen. Auf der Rollmatte für Pizzateig sind Maßeinheiten für fünf verschiedene Pizzagrößen (von 20 bis 41 cm Durchmesser) dargestellt. Die Rollmatte für Pizzateig (Pizza Dough Rolling Mat) eignet sich auch für das Zubereiten von Kuchen, Plätzchen und anderem Gebäck.

| Modell   | Code   | Preis   |
|----------|--------|---------|
| 51x51 cm | 114167 | € 65,00 |



## Calzone Press

### Calzone-Press

Pizza Calzone, die bekannte gefüllte und zusammengefaltete Pizza, und andere gefüllte Teigwaren und Pasteten lassen sich mit der Calzone-Press im Handumdrehen herstellen. Sie beginnen mit einem ausgerollten, kreisförmigen Teig, schneiden daraus mit der Grundplatte der Calzone-Press die richtige Größe aus und legen ihn dann in die Presse. Legen Sie Ihre Füllung auf eine Seite, befeuchten Sie den Teigrand mit etwas Wasser, damit er gut klebt, und drücken Sie die Presse fest zu – schon ist die Calzone fertig zum Backen! Die Calzone Presse ist für eine einzelne Portion (16 cm Durchmesser für 125 ml Füllung) und für doppelte Portionen (28 cm Durchmesser für 250 ml Füllung) lieferbar.

|       |        |         |
|-------|--------|---------|
| 28 cm | 114181 | € 23,00 |
| 16 cm | 114174 | € 13,00 |



## Aluminium Pizza Peel

### Pizza Schaufel aus Aluminium

Ist die Pizza fertig für das EGG? Mit der praktischen Pizza Schaufel aus Aluminium ist es ganz einfach, die Pizza auf den heißen Backstein im Big Green Egg zu schieben. Ist die Pizza knusprig und gar? Holen Sie sie einfach heraus und legen Sie sie auf den Schneideteller. Das dünne Aluminiumblech gleitet nicht nur leicht unter die Pizza, sondern auch unter Brot und Kuchen, die Sie im Big Green Egg backen können. Der lange Stiel garantiert zusätzliche Sicherheit für Ihre Hände.

|        |         |
|--------|---------|
| 114204 | € 55,00 |
|--------|---------|



### Wooden Pizza Peel

#### Pizza Schaufel aus Holz

Die Pizza Schaufel aus Holz ist ein authentisches Werkzeug aus Hartholz. Der breite Schieber ist an den Rändern angeschrägt, sodass Sie die Pizza mit einer gleitenden Bewegung auf den Schieber bzw. davon herunter bekommen. Der robuste Griff sorgt für eine sichere Handhabung. Und natürlich kann man die Pizzaschaufel auch für andere Gerichte und Speisen verwenden, die auf dem flachen Backstein zubereitet werden sollen.

### Pizzaschneider

#### Rockin' Pizza Cutter

Der Pizzaschneider ist ein Teigmesser, das so konstruiert ist, dass es mit einer Wiegebewegung auch eine knusprig gebackene, gut gefüllte oder belegte Pizza schneiden kann. Wiegen Sie den Pizzaschneider einfach hin und her, und seine scharfe Edelstahlklinge schneidet alles sofort bis auf das Schneidebrett durch. Der Pizzaschneider hat einen Kunststoffgriff, der über seine gesamte Länge verläuft, sodass er sehr einfach zu bedienen ist.

### Pizzaroller

#### Rolling Pizza Cutter

Pizza schneidet man am besten nicht mit dem Küchenmesser, sondern mit einem speziellen Pizzaroller wie diesem. Denn nur so bleibt der Belag an Ort und Stelle. Mit dem scharfen, rotierenden Edelmessers kann jede Pizza schnell und einfach in einem Zug geschnitten werden, sodass Sie perfekte Pizzastücke zuschneiden. Der komfortable Kunststoffgriff sichert ein angenehmes Arbeiten und hat aus Sicherheitsgründen eine Daumensperre.

### Pizza Server

#### Pizzaschnittenheber

Servieren Sie Pizza und Kuchen auf Tellern, Untertassen oder Servietten sicher und hygienisch mit dem Big Green Egg Pizzaschnittenheber. Dank der großzügigen Maße und der robusten Servierfläche aus Edelstahl eignet sich der Pizzaschnittenheber für große und für kleine Pizzastücke.

Code

Preis

114198 € 55,00

114150 € 43,00

114136 € 20,00

114143 € 23,00



# MAISKOLBEN SICHER AUF DEN GRILL



## Stainless Steel Grill Rings

### Grillringe aus Edelstahl

Gefüllte Artischocken, Peperoni, Äpfel oder Zwiebeln fallen beim Grillen leicht um. Nicht aber, wenn Sie sie in einen der Grillringe aus Edelstahl von Big Green Egg setzen. Diese Edelstahlringe haben einen Stift, der dafür sorgt, dass das gefüllte Gemüse sicher an seinem Platz bleibt. Da die Ringe offen sind, kann die Heißluft um sie herum zirkulieren und so dafür sorgen, dass das Produkt gleichmäßig gar wird. Die Ringe sind in Dreier-Sets lieferbar.

| Modell | Code   | Preis   |
|--------|--------|---------|
| 8 cm   | 002280 | € 24,00 |



## Expandable Flexi Basket

### Edelstahl Grillkorb

Vielseitiger Edelstahl-Grillkorb mit abnehmbarem Griff zum Grillen empfindlicher Produkte wie Fisch oder kleinere Gemüsestücke, z. B. Spargel. So kann Fisch nicht am Rost festkleben und lassen sich die Lebensmittel mit einem Griff wenden.

|         |        |         |
|---------|--------|---------|
| XXLarge | 002112 | € 68,00 |
| XLarge  |        |         |
| Large   |        |         |



## Stainless Mini-Burger Slider Basket

### Mini-Burgerkorb aus Edelstahl

Möchten Sie Ihren Gästen hausgemachte Hamburger oder vielleicht einmal einen Lachs-Burger servieren? Mit diesem Gitterkorb aus Edelstahl können Sie ganz einfach bis zu zwölf Mini-Burger gleichzeitig perfekt garen, ohne die Burger einzeln wenden zu müssen. Der Burgerkorb wird mit einem praktischen, abnehmbaren Griff geliefert.

|         |        |         |
|---------|--------|---------|
| XXLarge | 002105 | € 75,00 |
| XLarge  |        |         |
| Large   |        |         |



## Stuff-A-Burger Press

### Burger-Press

Das perfekte Förmchen für hausgemachte Burger. Füllen Sie einfach die Kunststoffform mit leckerem Hackfleisch, Geflügel, Fisch oder einer vegetarischen Füllung, drücken Sie die Presse zu und schon ist der Burger fertig zum Grillen. Sie können den Geschmack Ihrer Burger noch verfeinern, wenn Sie etwas Blauschimmelkäse, getrockneten Schinken, Tomaten oder Mozzarella zwischen zwei Schichten der Mischung legen, um so lecker gefüllte Burger zu erhalten.

|        |         |
|--------|---------|
| 114082 | € 22,00 |
|--------|---------|



### FireWire Flexible Skewers

#### Flexible Grillspieße

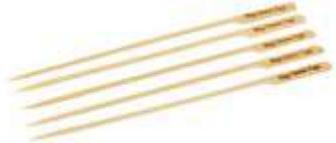
Dieses aus zwei flexiblen Grillspießern bestehende Set macht das Grillen leichter und sicherer, und es macht einfach Spaß! Jeder Spieß besteht aus einem Edelstahlstift und einem langen Draht mit Schlaufe. So können Sie ganz leicht Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse aufspießen, ohne dass die Stücke unten wieder vom Spieß rutschen können, und Sie können den Spieß auch mit allen Zutaten in die Marinade legen.

| Modell     | Code   | Preis   |
|------------|--------|---------|
| 68 cm - 2x | 201348 | € 41,00 |

### Bamboo Skewers

#### Bambusspieße

Kebab-, Satay- und sonstige Spieße (z.B. für Obst und Gemüse) kommen erst richtig zur Geltung, wenn Sie diese Bambusspieße dafür verwenden. Natürlicher Bambus ist umweltfreundlich und daher sehr nachhaltig. Die Spieße sind 25 cm lang und mit der Aufschrift Big Green Egg beschriftet. Die Spieße werden in Packungen zu 25 Stück geliefert.



|             |        |        |
|-------------|--------|--------|
| 25 cm - 25x | 117465 | € 4,00 |
|-------------|--------|--------|

### Corn Holders

#### Maiskolbenhalter

Wollen Sie leckeren Mais direkt am Kolben grillen? Machen Sie es sich einfach und benutzen Sie diese praktischen Maiskolbenhalter. Die beiden Haltestäbe aus Edelstahl und der Kunststoffgriff halten den Maiskolben sicher an seinem Platz und Ihre Finger bleiben stets sauber. So genießen Sie gegrillte Maiskolben am besten. Wenn die Halter (per Hand) gespült und getrocknet sind, können sie gleich wieder eingesetzt oder dank der speziellen Vertiefungen in den Haltern sicher verwahrt werden. Ein Set besteht aus acht Haltern für vier Maiskolben.



|    |        |         |
|----|--------|---------|
| 8x | 117335 | € 18,00 |
|----|--------|---------|



SO WIRD IHR HÄHNCHEN  
**RICHTIG GUT!**  
 MIT IHREM  
**BIERHÄHNCHEN-  
 HALTER**



### Folding Stainless Beer Can Chicken Roaster

#### Bierhähnchenhalter

Das „Bierdosenhähnchen“ ist eine beliebte Zubereitungsart für Hähnchen, die dabei während des Grillens über einer halb gefüllten Bierdose befestigt werden. Dieser robuste Halter hält die Bierdose an Ort und Stelle und bietet zugleich eine solide Halterung für das Hähnchen, die dafür sorgt, dass Ihr Bierdosenhähnchen nie wieder herunterfällt. Stellen Sie den Halter in eine Auffangschale, damit kein Fett abtropfen und Flammen verursachen kann.

| Modell  | Code   | Preis   |
|---------|--------|---------|
| XXLarge |        |         |
| XLarge  |        |         |
| Large   | 002099 | € 22,00 |
| Medium  |        |         |
| Small   |        |         |

### Vertical Poultry Roasters

#### Geflügelsitz aus Edelstahl

Mit diesem vertikalen Edelstahl-Grillgestell für Geflügel können Sie ein gegrilltes Hähnchen oder eine Pute (oder kleinere Geflügelarten) jederzeit perfekt zubereiten! Das Fleisch bleibt sehr saftig, weil das Geflügel infolge seiner vertikalen Position im eigenen Saft gegrillt wird. Das sorgt für mehr Geschmack und eine schön knusprige Haut. Stellen Sie den Geflügelsitz am besten in die runde Auffangschale, um zu vermeiden, dass Fett auf die Holzkohle tropfen kann. Wenn Sie mögen, können Sie Gemüse und Kartoffeln auch direkt mitgrillen. Diese werden das ablaufende Fett besonders aromatisch. Der Geflügelsitz ist in zwei Varianten lieferbar: Der Hähnchensitz passt in die Modelle Small bis XXLarge und der Truthahnsitz in die Modelle Medium bis XXLarge

|          |        |         |
|----------|--------|---------|
| Hähnchen | 112415 | € 24,00 |
| Truthahn | 112484 | € 33,00 |



### Sittin' Poultry Ceramic Roaster

#### Hähnchen-/Truthahnsitz aus Keramik

Auf dem Hähnchen-/Truthahnsitz aus Keramik grillen Sie Hähnchen und Puten bis zur Perfektion und erzielen garantiert den optimalen Geschmack und eine knusprige Haut. Als besonderes Extra können in das Keramikgefäß Flüssigkeiten wie Bier, Wein oder aromatische Gewürze gefüllt werden, die das Hähnchen oder die Pute dann mit einem großartigen Geschmack durchziehen. Der Hähnchen-/Truthahnsitz aus Keramik ist in zwei Varianten lieferbar: Der Hähnchensitz passt in die Modelle Small bis XXLarge und der Truthahnsitz in die Modelle Medium bis XXLarge.

|          |        |         |
|----------|--------|---------|
| Hähnchen | 201249 | € 29,00 |
| Truthahn | 301017 | € 39,00 |





### Jalapeño Grill Rack & Corer Set

#### Chilipopper - Halter

Jalapeños, auch italienische Paprikas genannt, schneidet man oft der Länge nach auf, um sie dann gefüllt und gegrillt zu servieren. Mit Hilfe dieses aus Edelstahl hergestellten Grillgestells und des Entkerners, mit dem sich Samen und Innenhäute entfernen lassen, können Sie diese Frucht aber auch unzerschnitten füllen und auf dem Grill garen. Das Grillgestell hat 20 Öffnungen, in die ebenso viele Jalapeños gesetzt werden können.

| Modell | Code   | Preis   |
|--------|--------|---------|
| Set    | 002136 | € 36,00 |



### Sauce Mop

#### Langgriffiger BBQ Saucenpinsel

Mit einer Marinade, Glasur oder mit gewürzter Butter kann man Fisch, Fleisch oder Gemüse leicht zu einem besonderen Geschmack verhelfen. Dabei ist der langgriffige BBQ Saucenpinsel das ideale Werkzeug, denn dieser Pinsel verteilt den Geschmack gleichmäßig auf alle Gerichte. Sein Griff hat ein praktisches Loch zum Aufhängen und die Baumwollbürste ist abnehmbar und lässt sich dadurch leicht reinigen.

|         |        |         |
|---------|--------|---------|
| 48 cm   | 114105 | € 31,00 |
| Aufsatz |        | € 19,00 |
| 2x      | 114297 |         |



### Big Green Egg Teak Cutting Board

#### Big Green Egg Schneidbrett aus Teakholz

Wunderbares Schneidbrett aus Teakholz, in das das Big Green Egg-Logo mit einem Laser eingraviert wurde. Das Brett hat eine rundum verlaufende Safrinne, sodass eventuell austretende Flüssigkeit nicht auf den Tisch laufen kann.

|          |        |          |
|----------|--------|----------|
| 48x35 cm | 115379 | € 133,00 |
|----------|--------|----------|



**NICHTS IST  
ZU HEISS  
ZUM  
ANFASSEN**



### Meat Claws

#### Fleischkrallen

Pulled Pork ist ein beliebtes Barbecue-Gericht, und es wird oft empfohlen, das Fleisch mit Gabeln oder mit den Fingern auseinander zu ziehen. Beides ist aber keine ideale Lösung. Mit diesen Fleischkrallen, die aus einem weichen, leicht zu haltenden Griff mit einem Greifer aus Edelstahl bestehen, wird es dagegen zum Kinderspiel. Außerdem sind die Fleischkrallen sehr nützlich für größere Fleischstücke.

| Modell | Code   | Preis   |
|--------|--------|---------|
| Set    | 114099 | € 32,00 |

### Stainless Steel Tool Set

#### Premium-Grillbesteck 3er-set

##### Zangen, Spachtel und Pinsel

Für die Outdoor-Küche ist gutes Küchenwerkzeug unverzichtbar, und dazu sollten mindestens Zangen, Spatel und ein Silikonpinsel zählen. Dieses stilvolle Set mit drei Edelstahl-Werkzeugen ermöglicht es, alle Zutaten sicher und hygienisch auf den Rost zu legen, sie umzudrehen und vom Rost zu nehmen und sie z.B. mit Butter, Öl, Marinade oder Sauce zu bestreichen. Die Form der Griffe macht die Werkzeuge komfortabel greifbar und ihre Größe sichert ausreichend Abstand zwischen Ihrer Hand und der Hitze der Holzkohle. Zum Set gehört ein zusätzlicher Pinsel (mit abnehmbarem Kopf). Alle Werkzeuge dieses Sets sind auch einzeln lieferbar.

|          |        |         |
|----------|--------|---------|
| Set      | 116901 | € 98,00 |
| Zangen   | 116871 | € 31,00 |
| Spachtel | 116888 | € 33,00 |
| Pinsel   | 116895 | € 28,00 |



### Silicone Tipped Tongs

#### Zangen mit Silikongreifer

Vielzweck-Edelstahlzangen mit praktischen Silikonakzenten. Silikon hat einen Anti-Rutsch-Effekt und bietet einen ausgezeichneten Griff des Produkts, das Sie in das Big Green Egg legen, umdrehen oder wieder herausnehmen möchten. Die weichen und flexiblen Eigenschaften dieses Materials machen die Zangen besonders für sensible Speisen und Handhabungen geeignet, z.B. beim Umgang mit Pasta oder Salat. Die Zangen mit Silikongreifer können Temperaturen bis zu 260 °C vertragen und sind spülmaschinenfest.

|       |        |         |
|-------|--------|---------|
| 40 cm | 116864 | € 34,00 |
| 30 cm | 116857 | € 29,00 |



**Neu!**



### Knife Set

#### Messerset

Gute, scharfe Messer sind ein Muss für jeden Koch und Kochfan. Wir bieten hiermit eine ausgezeichnete Basisausstattung. Das große Messer mit 20 cm-Klinge eignet sich für den groben Zuschnitt, während das kleine Messer mit 9 cm-Klinge die feineren Arbeiten erledigt. Die schönen, mattierten Edelstahlklingen haben einen hohen Karbongehalt, sodass die Messer rasiermesserscharf geschliffen werden können. Der Griff ist ergonomisch, sodass das Messer komfortabel in der Hand liegt und beim Gebrauch optimal geführt werden kann.

### Pigtail Meat Flipper

#### Fleischwendehaken

Dieses innovative Gerät eignet sich perfekt zum einfachen und sicheren Wenden von Fleisch oder Geflügel, beispielsweise von Steaks, Koteletts und Hühnerschenkeln sowie von Geflügelfilets. Der lange Edelstahlhaken beschädigt die Speisen nicht und hat einen Holzgriff mit Schnur zum Aufhängen.

### Chef's Flavor Injector

#### Aroma Injector

Mit dem Aroma Injector, der Gewürzspritze, können Sie Marinaden oder andere Würzflüssigkeiten bis in den Kern der Gerichte bringen. Fleisch und Geflügel werden dadurch noch saftiger und zarter, da die Gewürzmischung so das gesamte Produkt durchzieht. Der Aroma Injector hat eine 6,5 cm lange Doppelnadel aus Edelstahl, die abgenommen und leicht gereinigt werden kann.

| Modell | Code   | Preis   |
|--------|--------|---------|
|        | 117687 | € 92,00 |
|        | 201515 | € 38,50 |
| 6,5 cm | 114112 | € 51,00 |





**WAS IST SICHER,  
 STARK  
 UND ZUVERLÄSSIG?  
 NATÜRLICH  
 DER BIG GREEN EGG-  
 EGGMIT**



### EGGmitt™

#### Grillhandschuh mit Aramid Gewebe

Der EGGmitt hat im Vergleich zu normalen Grillhandschuhen viele Vorteile. So ist er von innen mit weicher Baumwolle gefüttert, während die Außenseite aus feuerfesten, isolierenden Aramidfasern besteht. So sind die Hand, das Handgelenk und der Unterarm bestens geschützt. Da der Handschuh getrennte Finger hat und mit einer Silikonschicht überzogen ist, bietet er einen sehr guten Griff. Der EGGmitt kann Temperaturen bis zu 246 °C aushalten und eignet sich sowohl für Links- als auch für Rechtshänder.

### Silicone Grilling Mitt

#### Grillhandschuh aus Silikon

Der Grillhandschuh aus Silikon ist ein einzigartiger, wasserdichter Handschuh. Das flexible Silikonmaterial ist BPA-frei und ermöglicht dank seiner Struktur und des rutschfesten Silikons einen sehr sicheren Griff. Die Manschette und das Futter sind aus weichem Baumwoll-Polyester. Der Grillhandschuh aus Silikon kann Temperaturen bis 232 °C vertragen.

### Kitchen Towels

#### Küchentücher

Mit diesen geschmeidigen Küchenhandtüchern können Sie schnell einmal die Hände abwischen, ein Glas, einen Teller oder Besteck abwischen oder etwas abtrocknen. Die hochwertige Baumwolle ist weich und nimmt viel Feuchtigkeit auf. Eine Packung enthält drei maschinenwaschbare Küchenhandtücher.

| Modell             | Code   | Preis   |
|--------------------|--------|---------|
| Einheits-<br>Größe | 117090 | € 44,00 |
| Einheits-<br>Größe | 117083 | € 25,00 |
|                    | 116840 | € 24,00 |



### Big Green Egg Apron – Comfort-Tie

#### Big Green Egg-Schürze - Komfort

Schützen Sie Ihre Kleidung in der Outdoor-Küche mit dieser komfortablen und praktischen Schürze. Die Schürze passt wegen der verstellbaren Rückenschlaufen fast jedem und sitzt dank der patentierten Elastikbänder auch gut am Körper. Dadurch ist diese Schürze mit Big Green Egg-Logo und praktischen Taschen die perfekte Ausrüstung für jeden Outdoor-Koch. Die Schürze ist maschinenwaschbar und kann im Wäschetrockner bei niedriger Temperatur getrocknet werden.



### Big Green Egg Apron – Kids

#### Big Green Egg-Schürze für Kinder

Kochen mit Kindern macht Spaß, besonders mit dem Big Green Egg! Auch bei ihnen muss die Kleidung bei der Vorbereitung und während des Kochens geschützt werden. Mit dieser Schürze wird jedes Kind zum vollwertigen Outdoor-Kochassistent. Die Schürze hat die charakteristische grüne Big Green Egg-Farbe und passt Kindern bis zum Alter von 12 Jahren. Die Schürze ist maschinenwaschbar und kann im Wäschetrockner bei niedriger Temperatur getrocknet werden.

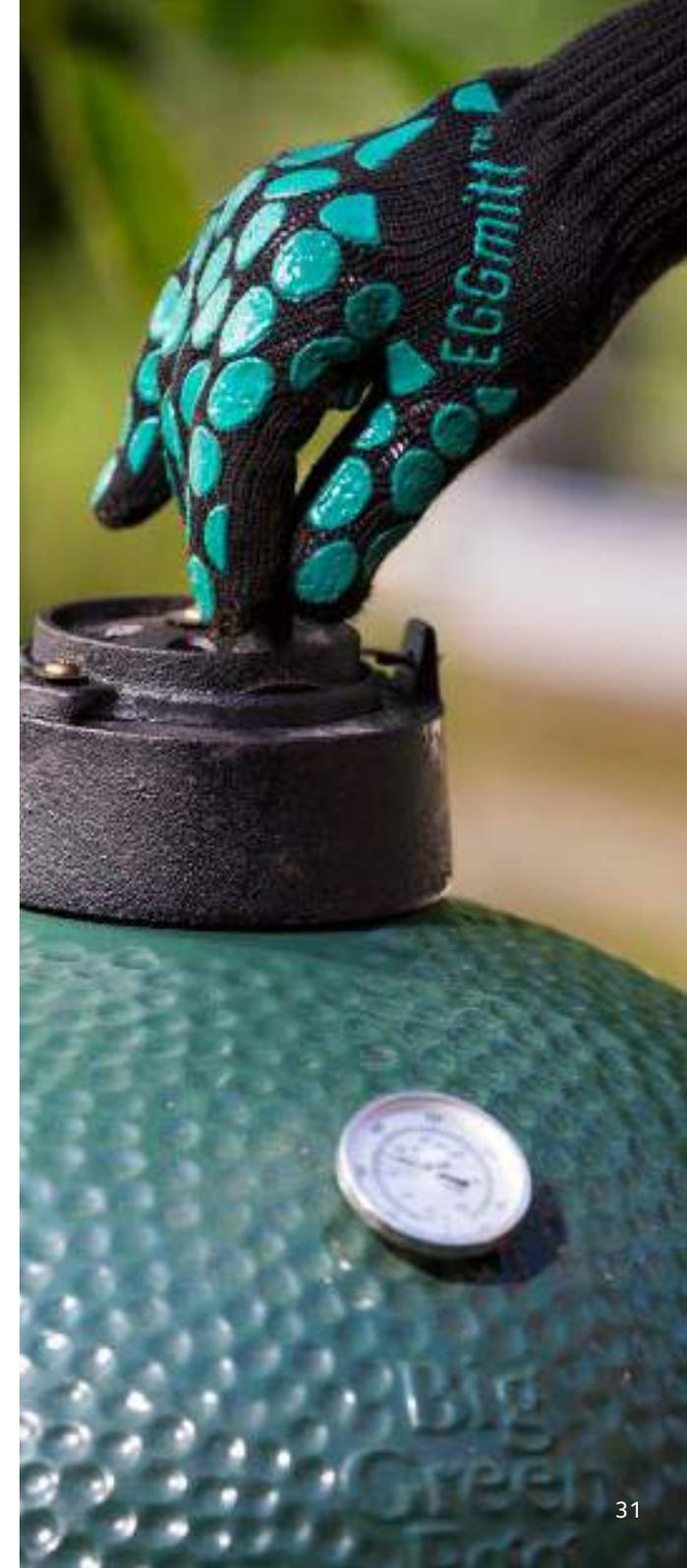
### Magnetic Flexible LED Grill Light

#### Magnetische LED Grillampe

Der Magnetic Flexible LED Grill Light ist das perfekte Gerät für dunkle Abende. Diese clevere LED-Leuchte hat einen flexiblen Arm und an dessen Ende einen sehr kräftigen Magneten. Damit können Sie die Leuchte an den EGG-Metallteilen befestigen, aber Sie können den Arm auch so um eine Grillzange oder andere Utensilien drehen, dass die Kochfläche gut beleuchtet wird.



| Modell             | Code   | Preis   |
|--------------------|--------|---------|
| Einheits-<br>Größe | 117113 | € 26,00 |
| Einheits-<br>Größe | 789054 | € 21,50 |
|                    | 002273 | € 33,00 |



EINKLICKEN. DREHEN. ANHEBEN.  
SCHNELL. EINFACH. SICHER.  
**MIT DIESEM  
ROSTHEBER!**



### Grill Gripper

#### Rostzange für leichte Roste

Beim Umgang mit einem heißen Rost ist Vorsicht geboten. Die Rostzange, die auch für das Heben heißer Tropfpfannen geeignet ist, umschließt den Rost fest, sodass sie ihn sicher bewegen können. Halten Sie die Rostzange so, dass die Hälfte seines „Entenschnabels“ unter den Rost greift. Wenn Sie den Rost direkt von oben anheben, müssen Sie nicht so fest zugreifen.

### Cast Iron Grid Lifter

#### Rostheber

Mit einer Vierteldrehung sichern Sie den Rostheber für gusseiserne und emaillierte Roste. Anschließend können Sie den Rost schnell und einfach in das Big Green Egg legen und wieder herausnehmen. Der Griff bietet guten Halt und schützt Ihre Hand, wenn es einmal heiß wird.

### Stainless Steel Mesh Grill Scrubber

#### Langgriffiger Schrubber für Edelstahl Grillrost

Mit diesem Schrubber, der einen besonders langen Griff hat, können Sie den Rost Ihres EGG im Handumdrehen säubern. Anders als bei normalen Drahtbürsten besteht hier nicht das Risiko, dass nach dem normalen Gebrauch Borsten ausfallen. Das liegt daran, dass die Arbeit hier von einem patentierten Drahtkissen aus Edelstahl erledigt wird. Ist Ihre Grillbürste abgenutzt? Wenn Sie das Drahtkissen erneuern, ist Ihr langgriffiger Schrubber wieder so gut wie neu!

### Spiral Grid Cleaner

#### Grillrost Spiralreiniger

Der Grillrost Spiralreiniger hat zwei Bürsten, mit denen sich die emaillierten oder aus Edelstahl bestehenden Roste des Big Green Egg leicht und effektiv reinigen lassen.

| Modell | Code                  | Preis   |
|--------|-----------------------|---------|
|        | 201089                | € 33,00 |
|        | 117205                | € 37,95 |
|        | 114075                | € 24,00 |
|        | Opzetstuk - 2x 114280 | € 9,00  |
|        | 201201                | € 20,00 |



# ECHE FLAVOUR VIRTUOSOS ERKENNEN SIE AN IHRER KOCHGERÄTEN



## Cooking Grill Cleaner

### Grillrostschaber

Mit dem Grillrostschaber lassen sich Grillroste aus Edelstahl und Grillroste mit Emaillbeschichtung leicht und schnell reinigen. Dank des verlängerten Griffs müssen Sie dabei nicht warten, bis das EGG und der Grillrost abgekühlt sind.



## Ash Tool

### Ascheschieber

Der Ascheschieber ist gleich doppelt praktisch: Er kann dazu benutzt werden, Asche aus dem Basisteil zu entfernen und dient gleichzeitig als Schürhaken.



## Ash Removal Pan

### Ascheschaufel

Hochwertige biologische Holzkohle hinterlässt erstaunlich wenig Asche in dem Keramik-Basisteil. Die Rückstände lassen sich durch die Belüftungsklappe leicht entfernen, wenn man dazu den Ascheschieber und die Ascheschaufel benutzt. Die Ascheschaufel passt perfekt durch die Öffnung der Belüftungsklappe (bei den Modellen XXLarge, XLarge, Large oder Medium).



## Tel-Tru® Temperature Gauge

### Deckelthermometer

Ein Deckelthermometer als Ersatz für das mitgelieferte Thermometer, falls dessen Austausch nach vielen Jahren einmal nötig werden sollte. Das Thermometer hat einen Messbereich von 50 bis 400 °C. Das Thermometer mit dem Durchmesser von 8 cm eignet sich für die Modelle MiniMax bis XXLarge, während das Thermometer mit dem Durchmesser von 5 cm für die Modelle Mini bis Large vorgesehen ist.

| Modell                               | Code   | Preis   |
|--------------------------------------|--------|---------|
|                                      | 201324 | € 50,00 |
| XXLarge<br>XLarge                    | 114952 | € 39,00 |
| Large<br>Medium                      | 201010 | € 29,00 |
| Small<br>MiniMax<br>Mini             | 301024 | € 29,00 |
| XXLarge<br>XLarge<br>Large<br>Medium | 106049 | € 53,00 |
| 8 cm                                 | 114495 | € 97,00 |
| 5 cm                                 | 117236 | € 57,00 |



### Stainless Steel Unit

#### Edelstahl Profi Tisch

Das mobile Edelstahl-Untergestell bietet viele Funktionen. Sein Material ist robust und lässt sich leicht reinigen. Die Arbeitsfläche verfügt über zwei getrennte Edelstahl-GN-Pfannen. An der Arbeitsfläche können Haken (nicht im Lieferumfang) befestigt werden, an denen Zangen und andere Kochwerkzeuge aufgehängt werden können. Es bietet auch Stauraum unterhalb des EGGs für Zubehör und andere Materialien. Dank der robusten Räder, auf denen das Edelstahl-Untergestell steht, lässt es sich leicht bewegen. Edelstahl Profi Tisch ohne Big Green Egg.



### Stainless Steel Grid

#### Grillrost aus Edelstahl

Dieser Grillrost ist aus Edelstahl bester Qualität und wird als Standardzubehör mit jedem Big Green Egg mitgeliefert.



### Gasket Kit

#### Dichtungs-Kit

Das Gestell und der Deckel aus Keramik vom Big Green Egg sind standardmäßig mit einem Filzrand versehen, zum einen zum Schutz der Keramik, zum anderen, um „falsche“ Luftströme zu vermeiden. Intakte Filzränder sorgen für eine perfekte Luftzirkulation im EGG. Je nach Häufigkeit des Gebrauchs muss der Filzrand aus Verschleißgründen erneuert werden. Der Austauschdichtungssatz besteht aus einer Rolle selbstklebendem Filzband, mit dem Sie das ganz einfach selbst erledigen können. Es ist für die verschiedenen EGG-Modelle in unterschiedlichen Größen erhältlich. Für das Modell XXLarge sind zwei Rollen RGKA erforderlich.

| Modell  | Code   | Preis    |
|---------|--------|----------|
| XXLarge | 990599 | €1810,00 |
| Large   | 990568 | €1810,00 |
| XXLarge | 115621 | € 385,00 |
| XXLarge | 110145 | € 165,00 |
| Large   | 110138 | € 108,00 |
| Medium  | 110121 | € 98,00  |
| Small   |        |          |
| MiniMax | 110114 | € 84,00  |
| Mini    | 110107 | € 73,00  |
| XXLarge |        |          |
| XXLarge | 113726 | € 53,00  |
| Large   |        |          |
| Medium  |        |          |
| Small   |        |          |
| MiniMax | 113733 | € 50,00  |
| Mini    |        |          |





### Big Green Egg Wall-Mountable Bottle Opener

#### Flaschenöffner

Praktischer Flaschenöffner aus haltbarem Gusseisen mit Halterung, zum Öffnen von Kronkorken. Die Halterung kann mit den mitgelieferten Schrauben leicht an einem Big Green EGG-Tisch, der Gartenbar oder Außenküche befestigt werden.

| Modell     | Code   | Preis   |
|------------|--------|---------|
| 6.5x9.5 cm | 114822 | € 26,00 |



### Tablecloth Weights

#### Tischdeckengewichte

Set mit vier Tischdeckengewichten, die ein Wegwehen des Tischtuchs verhindern. Die Gewichte sind aus massivem Kunstharz gegossen und haben einen praktischen Clip.

|       |        |         |
|-------|--------|---------|
| 4 St. | 002310 | € 22,00 |
|-------|--------|---------|



### Ceramic Citronella Filled Candle

#### Big Green Egg Zitronellakerze

Dekorativer Mini-EGG aus Keramik mit Zitronellakerze, um Insekten auf Abstand zu halten. Der Mini-EGG ist 14 cm hoch. Wegen des Zitronengeruchs nur im Freien verwendbar.

|       |        |         |
|-------|--------|---------|
| 14 cm | 002334 | € 22,00 |
|-------|--------|---------|

# BIG GREEN EGG-KOCHBÜCHER



## The Big Green Egg Book

### Das Big Green Egg-Buch

Das Big Green Egg-Buch ist ein fantastisches Nachschlagewerk mit einem Vorwort des niederländischen Spitzenkochs Jonnie Boer, der sich in dem Restaurant De Librije in Zwolle einen Namen gemacht hat und mit nicht weniger als drei Michelinsterne ausgezeichnet wurde. Alle Kochtechniken, die auf einem Egg möglich sind - wie Backen, Braten, Schmoren, Grillen, Räuchern und Slow Cooking - werden darin ausführlich beschrieben. Dank der vielen Grundrezepte und der etwas anspruchsvolleren Rezepte unserer Egg-Botschafter aus aller Welt ist dieses Buch zu einer unverzichtbaren Inspirationsquelle geworden.

| Sprache | Code        | Preis   |
|---------|-------------|---------|
| Deutsch | BGE-book-DE | € 60,00 |

## Menu van de Maand Boeken

### Buch: Menu of the Month

Kennen Sie den inspirierenden Newsletter von Big Green Egg „Menu of the month“ (Menü des Monats), den wir 12 Mal im Jahr an unsere Mitglieder versenden? Im Buch „Enjoy the menu of the month all year long No. 1“ (Genießen Sie das Menü des Monats das ganze Jahr hindurch, Nr. 1) werden Sie all diese Menüs wiederfinden. Die Autoren des Kochbuches, das zwölf sehr abwechslungsreiche Monatsmenüs enthält, sind Ralph de Kok, Michel Lambermon und Arjen Rector. Das Buch hat 208 Seiten und in englischer Sprache bei Big Green Egg-Händlern erhältlich.

|         |         |         |
|---------|---------|---------|
| English | MENU1EN | € 24,95 |
|---------|---------|---------|



KOCHEN MIT  
LIEBE  
IST SEELENFUTTER

# Enjoy!

## ENJOY! MAGAZIN

Enjoy! Dieses Magazin ist ein Muss für jeden Big Green Egg-Fan! Jede Ausgabe enthält jede Menge Anregungen: Lernen Sie von professionellen Küchenchefs und probieren Sie die Aromen ihrer Heimatstaaten, probieren Sie verschiedene Zubereitungstechniken aus und lassen Sie sich von den leckersten Rezepten überraschen, zubereitet mit den Zutaten der Saison. *Enjoy! ist kostenlos an allen Big Green Egg-Verkaufsstellen erhältlich und kann auch im Internet auf [biggreenegg.de](http://biggreenegg.de) gelesen werden.*

## BIG GREEN EGG-REZEPTE

Was möchten Sie heute Abend in Ihrem Big Green Egg zubereiten? Eine Vielzahl an Rezepten finden Sie auf [biggreenegg.de](http://biggreenegg.de): Von Rebhuhn im Salzteig, spanischen Tapas und langsam gegartem Schweinebauch bis zu gegrillter Rote-Bete-Suppe, Apfelkuchen und ganzen Menüvorschlägen, je nach Jahreszeit. *Sie wollen doch bestimmt kein Rezept verpassen, oder? Über [biggreenegg.de](http://biggreenegg.de) können Sie unseren „Inspiration Today“ -Newsletter abonnieren.*



## SOZIALE MEDIEN

Stellen Sie Fragen, teilen Sie Erfahrungen und genießen Sie anregende Rezepte, Stories und Updates über:

 **Big Green Egg Deutschland**

 **Biggreeneggeu**

 **Biggreeneggeu**

Tag @**Biggreenegg** und verwenden Sie die Hashtags **#BigGreenEgg #FlavourFair**



## DIE FLAVOUR FAIR VON BIG GREEN EGG

Viele Big Green Egg-Fans treffen sich jedes Jahr auf der Flavour Fair von Big Green Egg. An diesem Tag dreht sich alles um die Freude am Kochen, authentische Produkte, unverfälschte Aromen und die vielen Kochtechniken, die ein Big Green Egg ermöglicht. Probieren Sie die vielen Aromen, lernen Sie von den Profis, stellen Sie Fragen und tauschen Sie Ihre Ideen mit anderen aus. Dieses Event garantiert ein Fest des Geschmacks für jung und alt! *Die Flavour Fair von Big Green Egg findet an verschiedenen Orten in ganz Europa statt. Weitere Informationen und Tickets erhalten Sie unter [biggreenegg.de](http://biggreenegg.de).*



  
Big Green Egg's  
FLAVOUR FAIR  
MEMBERS ONLY

LET YOUR CREATIVITY  
**RUN WILD,**  
BUT MOST OF ALL  
LET LIFE TASTE GOOD!

[WWW.BIGGREENEGG.DE](http://WWW.BIGGREENEGG.DE)



OPEN FLAVOUR™

