Big Green Egg®

Le nec plus ultra du barbecue.

The Evergreen Since '74

Big Green Egg

L'Evergreen est une chanson, ou un objet, indémodable. Quelque chose qui appartient à la mémoire collective. C'est l'original, à la fois classique et intemporel — c'est le Big Green Egg.

Catalogue officiel des produits

2021

Le Big Green Egg en quelques mots
4 Les composants du Big Green Egg
5 Le secret derrière le Big Green Egg
7 Une céramique de la plus haute qualité et des détails innovants

Les modèles
8 Découvrez le modèle qui vous convient le mieux
9 Éléments importants pour démarrer facilement
10 Les 7 modèles différents

14 Les ensembles Big Green Egg

Au travail avec votre EGG !
38 Le charbon de bois : la meilleure qualité pour votre EGG
40 Tout ce qu'il faut savoir sur le bois de fumage

Des possibilités de cuisson infinies
20 L'extrême polyvalence du Big Green Egg
22 Différentes techniques de cuisson
32 Le kit d'extension (EGGspander System)

Une cuisine d'extérieur complète
34 Berceaux et tables
36 Système modulaire (modular EGG workspace)

Inspiration
44 Les années thaïlandaises de Henk Savelberg
48 Grands chefs et Big Green Egg

50 Accessoires
62 Entretien
66 Pièces détachées
70 Articles pour fans
75 Rejoignez la communauté Big Green Egg

Tous les prix sont indiqués en euros

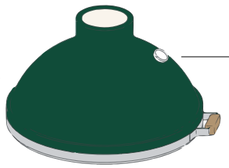
Demandez les conseils de votre revendeur Big Green Egg !
Vous avez des questions particulières ou vous souhaitez en savoir plus sur nos modèles Big Green Egg ou notre impressionnante collection d'accessoires ? Les revendeurs agréés Big Green Egg disposent de toute l'expertise nécessaire pour vous conseiller. Vous trouverez la liste de nos revendeurs sur notre site **biggreenegg.fr**

Description du Big Green Egg

Un Appareil De Cuisson D'exception

REGGULATOR
Pour réguler le débit d'air et contrôler précisément la température.

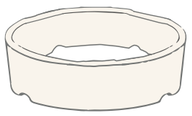
COUVERCLE AVEC CHEMINÉE
Le dôme en céramique avec cheminée peut être ouvert et fermé facilement grâce au mécanisme à ressort. Le matériau en céramique est recouvert d'un vernis de protection. Les propriétés d'isolation et de rétention de la chaleur de la céramique créent une circulation d'air à l'intérieur de l'EGG, de façon à ce que les plats soient cuits uniformément et avec goût.



INDICATEUR DE TEMPÉRATURE
Donne avec précision la température interne. Permet de surveiller l'évolution de la cuisson sans avoir à ouvrir l'EGG.

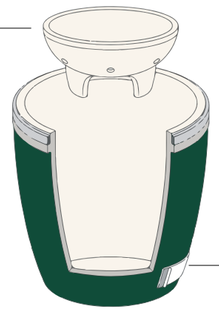
GRILLE EN ACIER INOXYDABLE
La grille en acier inoxydable est utilisée principalement comme surface de cuisson pour griller ou rôtir.

ANNEAU DU FOYER
Repose au-dessus du foyer, servant de plate-forme au convEGGtor et aux grilles de cuisson.



GRILLE DE FOYER
Repose à l'intérieur du foyer. Perforée de façon à permettre la circulation d'air à travers l'EGG et la chute des cendres vers le bas, pour un retrait facile après la cuisson.

FOYER EN CÉRAMIQUE
La grille de foyer se trouve dans la base en céramique et doit être remplie de charbon de bois. Étant donné que la grille est équipée d'ouvertures sophistiquées et fonctionne avec des découpes au fond de l'EGG, le rEGGulator et la porte de tirage sont ouvertes.



BASE
Céramique isolante robuste. Émail résistant aux éclats et égratignures.

PORTE DE TIRAGE
Fonctionne en association avec le rEGGulator, régule la circulation d'air entrantpour contrôler la température. Facilite également l'extraction des cendres.

SAGESSE ANTIQUE ET TECHNOLOGIE NOVATRICE

L'idée ayant donné naissance au Big Green Egg remonte à plusieurs siècles en arrière. Il était en effet déjà utilisé il y a plus de 3 000 ans dans l'est de l'Asie comme four traditionnel en argile, chauffé au bois. C'est là que les Japonais l'ont découvert, apprécié et emmené avec eux, en lui donnant affectueusement le nom de « kamado », ce qui signifie four ou foyer. Au début du siècle dernier, des soldats américains, présents au Japon, découvrirent le kamado et le ramenèrent chez eux en souvenir. À Atlanta (Géorgie, USA), le modèle centenaire n'a cessé depuis d'être perfectionné en tenant compte des connaissances actuelles, des nouvelles techniques de production et de l'apparition de matériaux innovants. La technologie de pointe de la NASA dans le domaine de la céramique a elle aussi contribué à la naissance de cet appareil de cuisson absolument extraordinaire : le Big Green Egg.

LE SECRET DERRIÈRE LE BIG GREEN EGGG

Les Japonais, les Américains, les Français, bref tous ceux qui goûtent des plats préparés sur un Big Green Egg sont conquis par leur saveur inégalée. Quel est donc le secret qui se cache derrière l'EGG ? En fait, il s'agit de la combinaison de plusieurs facteurs : la céramique qui réfléchit la chaleur, créant ainsi un flux d'air qui rend les ingrédients et les plats encore plus tendres, et la circulation d'air parfaite, qui assure une cuisson uniforme à la température souhaitée. Citons encore le réglage précis à un degré près de la température qui est maintenue à la valeur fixée. Grâce aux propriétés isolantes supérieures de la céramique, les températures extérieures n'ont aucune incidence sur la température à l'intérieur de l'EGG. Enfin, n'oublions pas non plus son bel aspect, qui le rend très attrayant.

LA MEILLEURE CÉRAMIQUE

La société Big Green Egg se porte garante à 100 % de son produit. Vous bénéficiez donc d'une garantie à vie sur le matériau et la construction de toutes les pièces en céramique de l'EGG. L'appareil est fabriqué en céramique de qualité exceptionnelle. Ce matériau aux propriétés extrêmement isolantes, combiné aux divers autres éléments brevetés, confère un caractère unique à l'EGG. La céramique résiste à des températures et variations de température extrêmes. Vous pouvez donc utiliser votre EGG à chaque fois sans entamer la qualité de ses performances. Rien d'étonnant que toute l'entreprise soit fière de ses produits !

Une céramique de la plus haute qualité: détails innovants

À première vue, ce Big Green Egg ne diffère en rien du modèle que nous avons lancé en 1974. Mais il ne faut pas se fier aux apparences. Nous avons en effet introduit une bonne dose d'innovations technologiques depuis les années 70 et continuons à le faire. Pas uniquement parce que nous nous employons à fabriquer aujourd'hui les meilleurs kamados du marché, mais aussi parce que nous avons l'ambition de produire les meilleurs kamados du futur.

Contrôle précis de la température

Fabriqué en Amérique du Nord

NASA

Céramique de la plus haute qualité développée par la NASA

Allumage rapide et prêt en seulement 15 minutes

Vous voulez voir comment le Big Green Egg est fabriqué ?

Saveurs extraordinaires et utilisation ultra-facile

En tant que fin gourmet, vous êtes sûr(e) d'une chose : avec le Big Green Egg, votre maison (en fait plutôt votre balcon, jardin ou terrasse) est équipée d'un kamado de la plus haute qualité. Le Big Green Egg vous permet non seulement de faire des grillades, mais de rôtir, fumer, et cuire (lentement) à l'étouffé les aliments. Car l'EGG n'est pas qu'un simple barbecue. C'est un appareil polyvalent qui permet de cuire les pizzas, de fumer le poisson, de braiser la viande et de préparer en plein air tous les plats normalement cuits au four. Les possibilités offertes par le Big Green Egg sont infinies ! La question qui se pose n'est donc pas « pourquoi acheter un Big Green Egg ? », mais plutôt « lequel des 7 modèles répond le mieux à vos besoins ? ». Nous vous offrons ici une courte description de nos modèles afin de vous aider à trouver la réponse. L'occasion aussi de vous rendre compte que quelle que soit la taille de votre famille, de votre cercle d'amis, de votre jardin ou de votre terrasse, vous trouverez toujours l'EGG qui vous convient le mieux !

Mini
À emporter partout avec soi

MiniMax
Le modèle nomade

Small
Le préféré des jeunes familles.

Medium
Des repas conviviaux entre amis ou en famille

Large
Notre best-seller

XLarge
Fini le manque de place

2XL
Le plus spectaculaire

L'EGGsentiel de Big Green Egg

Notre selection d'accessoires Eggsentiels, pour la plus belle expérience Big Green Egg.

100% Natural Charcoal
Charbon de bois bio Premium

Charcoal Starters
Allume-feux pour charbon de bois

Ash Tool
Racloir à cendres

Ash Removal Pan
Pelle à cendres

convEGGtor

5-Piece EGGspander Kit
Kit EGGspander

Big Green Egg Cover
Les housses

2XL

Grand, plus grand, le plus grand. Le Big Green Egg 2XL est le membre le le plus spectaculaire de la famille Big Green Egg et le kamado le plus grand disponible sur le marché. Ce modèle est impressionnant sur tous les points son envergure, sa hauteur et sa surface de cuisson. Le 2XL est loin de passer inaperçu en raison de son aspect.
Le 2XL peut également être facilement déplacé grâce à son berceau à roulettes et sa poignée, son couvercle étant par ailleurs aisément rabattu grâce à son système ingénieux de charnières. Son format et son incroyable polyvalence le placent peut-être au rang des « stars » des appareils de cuisine, il n'en demeure pas moins facile à utiliser.

Caractéristiques
Grille de cuisson: Ø 73 cm
Surface de cuisson: 4.336 cm²
Poids: 170 kg
Hauteur: 90 cm

Code 120939
Le prix 3990,-

XLarge

Vous avez une grande famille et/ou beaucoup d'amis ? Vous travaillez dans la restauration (vous cuisinez pour des groupes ou vous êtes traiteur) ? Si c'est le cas, le Big Green Egg XLarge est le parfait complice ! Il vous permet de partager des plats et ingrédients savoureux avec une foule de convives et, grâce à sa surface de cuisson de 61 cm, vos rêves les plus fous de copieux morceaux de viande et de poisson ou de pizzas deviendront réalité. 61 cm ne vous suffisent pas ? Pas de souci : les 5-Piece EGGspander Kit vous permettent d'augmenter la surface de cuisson dans la hauteur !

Caractéristiques
Grille de cuisson: Ø 61 cm
Surface de cuisson: 2.919 cm²
Poids: 99 kg
Hauteur: 78 cm

Code 117649
Le prix 2590,-

Les prix des modèles Big Green Egg n'incluent pas les accessoires, socles ou supports.

Large

Le Big Green Egg Large est le membre le plus populaire de la famille Big Green Egg. La surface de cuisson du Large vous permet de facilement préparer tous vos plats favoris ainsi que ceux de votre famille et de vos amis. Sa grande taille se prête également à la préparation de menus complets à trois services. Vous voulez utiliser votre EGG au maximum de ses possibilités ? Pouvant être équipé du plus grand nombre d'accessoires Big Green Egg, le Large répond à tous vos besoins et à toutes vos attentes ! « Prenez le large » et embarquez dans de merveilleuses aventures gastronomiques !

Caractéristiques
Grille de cuisson: Ø 46 cm
Surface de cuisson: 1.688 cm²
Poids: 73 kg
Hauteur: 84 cm

Code 117632
Le prix 1690,-

Pack Start 2XL

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- 2 x Demi-pierre pour convEGGtor
- Panier convEGGtor

Code PS2XLCH
Le prix 4890,-

Pack Start XLarge

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- convEGGtor

Code PSXLCH
Le prix 3290,-

Pack Start Large

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- convEGGtor

Code PSLCH
Le prix 2190,-

Medium

Le Big Green Egg Medium est suffisamment compact pour être utilisé dans un petit jardin de ville, dans une cour ou sur un balcon, mais aussi suffisamment grand pour griller, fumer, cuire ou braiser des aliments pour 6 à 8 personnes. Vous invitez plus facilement la famille ou vos amis lorsque votre jardin est équipé d'un Medium. C'est pour cette raison aussi que ce modèle d'EGG est l'un de nos produits les plus populaires. Le convEGGtor et la pierre de cuisson vous permettent par ailleurs de très facilement transformer votre Big Green Egg Medium en four à pizza et de réaliser ainsi de délicieuses pizzas ! Une chose est certaine : même si ce modèle est baptisé Medium, il est loin d'offrir des performances « moyennes » !

Caractéristiques
Grille de cuisson: Ø 40 cm
Surface de cuisson: 1.140 cm²
Poids: 51 kg
Hauteur: 72 cm

Code 117625
Le prix 1290,-

MiniMax

Le Big Green Egg MiniMax est peut-être très discret côté format, il n'en est pas moins performant ! Bien qu'il ne dépasse le Mini que de 7 cm, sa surface de cuisson est bien plus grande et se compare même à celle du Big Green Egg Small. Ce qui signifie que vous pouvez facilement l'utiliser pour cuisiner pour un groupe de 6 personnes. Envie de partir en balade avec lui ? Avec son poids de 35 kg et son panier, pas la peine d'être haltérophile pour transporter le MiniMax ! Il suffit de lui ajouter un panier de transport escamotable (Portable Nest) et des tablettes latérales en acacia (EGG Mates) pour pouvoir cuisiner partout où vous voulez à hauteur confortable.

Caractéristiques
Grille de cuisson: Ø 33 cm
Surface de cuisson: 855 cm²
Poids: 35 kg
Hauteur: 50 cm

Inclus EGG Carrier
Code 119650
Le prix 1090,-

Small

Cuisiner en plein air est un luxe réservé aux personnes disposant d'un jardin ? Bien sûr que non ! Le Big Green Egg Small est le compagnon préféré des citadins disposant d'un balcon ou d'une petite cour. Bien que compact, le Small vous permet de préparer des plats irrésistiblement délicieux pour 6 personnes. La grille du Small étant plus basse que celle du MiniMax et bien que ces deux modèles disposent de la même surface de cuisson, le Small se prête mieux à la préparation de plats plus volumineux. Le Big Green Egg Small est peut-être petit, mais il est capable d'incroyables performances !

Caractéristiques
Grille de cuisson: Ø 33 cm
Surface de cuisson: 855 cm²
Poids: 36 kg
Hauteur: 61 cm

Code 117601
Le prix 1090,-

Mini

Le Big Green Egg Mini est le membre le plus petit et le plus léger de la famille Big Green Egg. C'est le compagnon idéal pour le camping, les ballades en bateau ou les pique-niques et pour préparer des petits plats chez vous, directement posé sur la table. Soyons cependant honnêtes : si vous achetez ce modèle d'EGG, vous ne pourrez plus jamais vous déplacer nulle part sans vouloir l'emporter avec vous ! Son poids plume vous permet de le transporter très facilement. Sans oublier que vous pouvez vous simplifier la tâche en équipant votre Mini du panier de transport. Vous cuisinez la plupart du temps pour 2 à 4 personnes ? Si c'est le cas, ce mini Big Green Egg léger et facile à transporter est véritablement fait pour vous !

Caractéristiques
Grille de cuisson: Ø 25 cm
Surface de cuisson: 507 cm²
Poids: 17 kg
Hauteur: 43 cm

Code 117618
Le prix 690,-

Berceau à poignées Mini EGG
Code 116451
Le prix 120,-

Pack Start

Medium

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- convEGGtor

Code PSMCH
Le prix 1790,-

MiniMax

- EGG
- convEGGtor
- Berceau surélévateur

Code PSMXT
Le prix 1390,-

Small

- EGG
- Berceau à roulettes
- convEGGtor

Code PSBR
Le prix 1490,-

Mini

- EGG
- Berceau à poignées
- convEGGtor

Code PSMN
Le prix 890,-

Pack Start

Les ensembles Big Green Egg

Les ensembles 'Pack Start' incluent :
EGG, convEGGtor, support selon version (chariot, berceau, table modulaire,ou table acacia) et une économie par rapport au prix au détail.

Ensemble Big Green Egg *avec Chariot*

2XL	4890,-
XLarge	3290,-
Large	2190,-
Medium	1790,-
Small*	1490,-

Small avec berceau*

Ensemble Big Green Egg *avec table modulaire*

2XL	5490,-
XLarge	3690,-
Large	2690,-
Medium	2290,-

Dimensions table: 76 x 76 cm

Ensemble avec table modulaire, *et meuble d'extension*

Version avec meuble 3 étagères

2XL	6390,-
XLarge	4590,-
Large	3590,-
Medium	3190,-

Dimensions : 152 x 76 cm

Version avec meuble placard

2XL	6990,-
XLarge	5190,-
Large	4190,-
Medium	3790,-

Ensemble Big Green Egg + table modulaire + meuble 3 etagères et meuble placard.

2XL	7890,-
XLarge	6090,-
Large	5090,-
Medium	4690,-

Inclus EGG, Table modulaire et meuble placard, et module extension, sur roulettes.

Dimensions : 220 x 152 cm

Ensemble Big Green Egg + Table Acacia

160x80x80 cm
XLarge 3890,-

150x60x80 cm
Large 2890,-

inclus EGG, Table acacia sur roulettes, et berceau de de table

Kit On Fire

Charbon 9kg, Allume-feux, et racloir à cendres

2XL, XLarge	95,-
Large, Medium	95,-
MiniMax. Small, Mini	95,-

L'extrême polyvalence du Big Green Egg...

L'EXTRÊME POLYVALENCE DU BIG GREEN EGG...

Le Big Green Egg pouvant chauffer de 70 à 350 °C, vous pouvez jouer avec de multiples techniques de cuisson : griller, fumer, sauter au wok, cuire à la vapeur, rôtir ou mijoter les aliments les plus divers, rien de plus simple sur votre Big Green Egg. Des steaks d'aloyau ou faux-filets grillés au curry végétarien en passant par le pot-au-feu madrilène. Au travail avec les huîtres vapeur, le carpaccio fumé sur foin, une soupe thaï au poulet ou une quiche aux légumes bien garnie. Tout est possible ! Arrive alors le moment de goûter... Des plats purs et délicieux à l'arôme et à la saveur caractéristiques inégalés. Avec le Big Green Egg, c'est un monde tout nouveau qui s'ouvre à vous. Vous repousserez vos limites culinaires et vous vous étonnerez, vous et vos invités. Osez exprimer votre créativité et régalez-vous !

...TOUTE L'ANNÉE !

Qu'il gèle ou qu'il fasse extrêmement chaud : vous pouvez cuisiner sur votre EGG toute l'année ! Un barbecue seulement en été ? Plus maintenant ! Car le Big Green Egg change la donne. C'est vrai : pourquoi ne pourrait-on profiter de son kamado que quelques mois dans l'année alors qu'il peut servir 365 jours par an. Grâce à son exceptionnelle céramique isolante, la température extérieure ne compte pas pour votre EGG. La température dans l'EGG est aussi stable qu'aux autres saisons ; qu'il pleuve ou qu'il neige, il s'en moque.

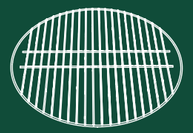
PARTAGER ENSEMBLE UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE INOUBLIABLE

Le Big Green Egg dure toute une vie. Vous pourrez cuire une grande variété d'ingrédients et de plats particu lièrement savoureux aussi souvent que vous le désirez. Profiter dans une ambiance conviviale des plaisirs de la vie, c'est ce que vous offre le Big Green Egg. Avec votre famille, vos amis ou vos proches, vous dégustez les plats les plus délicieux que vous ayez jamais goûtés. C'est comme cela que naissent les moments inoubliables. N'hésitez pas à préparer vos recettes préférées ou à vous lancer dans la création d'un nouveau plat avec votre EGG ! Les possibilités sont infinies : essayez-les toutes et laissez libre cours à votre créativité ! Faites-vous plaisir avec une entrecôte bien tendre, un délicieux poisson en croûte de sel, un bon ragoût, du pain croustillant, des pizzas à la pâte bien dorée ou encore un délicieux dessert. Qu'allez-vous préparer en tout premier ?

Découvrez dans les pages suivantes les différentes techniques de cuisson et les accessoires ultra pratiques pour explorer les multiples possibilités que vous offre le Big Green Egg.

Accessoires requis

Pierre de cuisson



Grille en acier inoxydable

convEGGtor

Le convEGGtor : pour transformer l'EGG en four

Grâce au convEGGtor, une sorte de bouclier thermique en céramique, le charbon de bois ne chauffe pas directement les ingrédients et vous transformez le Big Green Egg en four en un tour de main. En combinaison avec la pierre de cuisson, vous réalisez les pizzas les plus succulentes à l'authentique pâte croustillante.

Consultez la page 52.

C'est parti pour des... pizzas !

Pizza Margherita

Quantité: 2 pizzas (Ø 25-30 cm)
INGRÉDIENTS

FONDS DE PÂTE
250 g de farine (de préférence type 00) + un peu plus pour fariner
25 g de levure fraîche ou 8 g de levure sèche
150 ml d'eau tiède
1 c. à s. d'huile d'olive + une petite quantité supplémentaire pour graisser
1 c. à c. de sucre

POUR LA SAUCE TOMATE
1 petite gousse d'ail
5 feuilles de basilic
3 c. à s. d'huile d'olive
1 boîte de tomates en morceaux de 400 g

GARNITURE
2 boules de mozzarelle de 125 g
10 feuilles de basilic
2 c. à s. d'huile d'olive extra vierge

ACCESSOIRES
convEGGtor
Pierre de cuisson (Baking Stone)
Pelle à pizza en aluminium (Pizza Peel)
Coupe-pizza compact (Pizza Cutter)

MISE EN PLACE
1. Mélangez dans un saladier la farine et une pincée de sel pour réaliser les fonds de pizza. Diluez la levure dans un tiers d'eau et ajoutez le mélange à la farine. Versez le reste de l'eau et mélangez-y l'huile d'olive et le sucre. Pétrissez énergiquement la pâte 5 minutes au minimum : vous pouvez vous faciliter la tâche en utilisant un robot de cuisine.

2. Étalez la pâte sur le plan de travail et pétrissez-la 1 minute supplémentaire. Graissez un saladier, formez une boule avec la pâte et déposez-la dans le saladier. Recouvrez le saladier d'un torchon propre et humide et laissez la pâte lever deux heures.

3. Pendant ce temps, pelez l'ail pour la sauce tomate et hachez-le finement. Hachez les feuilles de basilic finement. Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole. Ajoutez le reste des ingrédients pour la sauce et salez et poivrez à convenance. Portez à ébullition, baissez le feu et laissez mijoter doucement pendant 5 minutes. Passez la sauce au mixer et versez-la dans un bol.

PRÉPARATION
1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites monter la température à 275-300 °C, convEGGtor, grille et pierre de cuisson plate posés à l'intérieur. Divisez la pâte en deux parts égales et façonnez-les en boules. Farinez le plan de travail et étalez la première boule de pâte dessus en vous servant d'un rouleau à pâtisserie.

2. Farinez la pelle à pizza et posez le fond de pizza dessus. Versez la moitié de la sauce tomate au centre de la pâte en vous aidant d'une cuillère à soupe. Étalez la sauce avec le dos de la cuillère en partant du centre vers l'extérieur. Laissez un petit bord de pâte vierge. Débitez une boule de mozzarelle en dés et répartissez-les sur la pizza.

3. Farinez la pierre de cuisson plate. En vous aidant de la pelle à pizza, faites glisser la pizza sur la pierre de cuisson plate préalablement farinée, rabattez le couvercle de l'EGG et laissez cuire la pizza 5 minutes environ. Étalez ensuite la seconde boule de pâte et garnissez-la de la même manière.

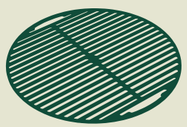
4. Sortez la pizza de l'EGG. Parsemez la moitié du basilic sur la pizza et arrosez d'huile d'olive. Découpez la pizza à l'aide du coupe-pizza compact. Procédez de la même façon pour la seconde pizza.

page 58

Astuce : lancez-vous aussi dans la cuisson d'un pain, d'une tarte ou de brownies. Les possibilités sont infinies !

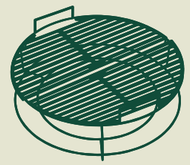
C'est parti pour les... grillades sur la fonte

Le quadrillage de grillade parfait : à trois niveaux différents



La grillade de base :
la méthode simple avec la grille en fonte placée sur l'anneau du foyer. Donnez au produit la marque caractéristique des grillades obtenue par la réaction de Maillard (caramélisation des protéines) en le tournant d'un quart de tour pendant sa cuisson sur la grille.

Grillade courte à feu vif :
le plus bas possible dans l'EGG, juste au-dessus des braises. On parle aussi de grillade « style cowboy ». Posez Rack multiniveau à l'envers dans l'EGG avec une grille en fonte pour le MiniMax.
* cette disposition est uniquement possible pour le Big Green Egg Large



Grillade à hauteur élevée :
pour prolonger le contact entre le grill et le produit. Créez plus d'espace entre le charbon de bois et le produit avec la grille sur le panier afin de griller directement et plus longtemps les morceaux de viande plus épais. La chaleur de la fonte assure le même effet de gril.

Astuce : la grille en fonte est un must pour renforcer la saveur, la couleur et l'arôme de votre ingrédient.

Accessoire nécessaire

Grille en fonte

Bavette entière grillée

INGRÉDIENTS
1 bavette d'1,5 kg environ

HUILE AROMATIQUE
1 oignon blanc
3 brins de sauge
3 brins d'origan
3 brins de romarin
200 ml d'huile d'olive

ACCESSOIRES
Grille en fonte
Thermomètre à lecture instantanée

MISE EN PLACE
1. Allumez le Big Green Egg, posez la grille en fonte à l'intérieur et faites monter la température à 250 °C.

2. Pendant ce temps, retirez la membrane qui recouvre le côté plat de la bavette. Pour cela, glissez un couteau sous la membrane, saisissez-la et découpez le long de la membrane en la tirant vers le haut et en maintenant le couteau bien contre la membrane. Coupez les côtés plus minces de la bavette. Vous pourrez ensuite les grignoter après les avoir fait griller très brièvement de chaque côté.

3. Pour l'huile aromatique, épluchez et émincez l'oignon blanc. Prélevez les feuilles de sauge et d'origan ainsi que les aiguilles de romarin et hachez finement le tout. Mélangez l'oignon et les herbes aromatiques avec l'huile d'olive.

PRÉPARATION
1. Posez la bavette sur la grille et faites-la griller 2 minutes environ. Faites pivoter la bavette d'un quart de tour et laissez-la de nouveau griller 2 minutes pour obtenir un beau quadrillage.

2. Retournez la bavette et faites-la griller également 2 fois 2 minutes de ce côté. Visez . Vous pouvez contrôler la température avec le thermomètre numérique à lecture instantanée. Enveloppez ensuite la bavette dans du papier alu sans serrer et laissez-la reposer 6 minutes.

3. Salez et poivrez la bavette puis découpez-la en tranches ou en lamelles. Arrosez la viande d'huile aromatique ou servez celle-ci à part.

C'est parti pour... la cuisson au wok

Astuce : Graissez le wok avec du papier essuie-tout et une goutte d'huile. Pour obtenir la meilleure cuisson, votre wok doit être très chaud. À cette fin, mélangez le reste de l'huile au produit ou ajoutez l'huile et le produit en même temps dans le wok pour éviter que l'huile ne brûle.

Pad Thai au poulet

INGRÉDIENTS
PAD THAI
400 g de nouilles de riz (5 mm)
400 g de cuisses de poulet désossées
100 g de shiitakés
1 poivron rouge
1 oignon
3 gousses d'ail
coriandre, à votre convenance
4 œufs
3 oignons de printemps
½ piment rouge d'Espagne
6 c. à s. d'huile de tournesol
1 c. à c. de pâte de curry jaune
125 g de pousses de soja

SAUCE
2 c. à s. de sauce chili sucrée
2 c. à s. de sauce de poisson
2 c. à s. de sirop de gingembre
2 c. à s. de tamarin purifié (Assem)

ACCESSOIRES
1 panier convEGGtor
Wok pour gril en acier au carbone
(Carbon Steel Grill Wok)

MISE EN PLACE
1. Allumez le charbon dans le Big Green Egg et chauffez le BGE jusqu'à 230-240° C.

2. Pendant ce temps, faites cuire les nouilles de riz selon les indications mentionnées sur l'emballage. Mélangez tous les ingrédients pour la sauce.

3. Coupez les cuisses de poulet désossées en lanières. Émincez les shiitakés en fines tranches. Coupez le poivron en deux, retirez le pédoncule et les graines, puis coupez la chair en petits dés. Épluchez et émincez l'oignon et l'ail. Prélevez les feuilles de la coriandre et hachez-les finement. Débitez les oignons de printemps en fines rondelles. Retirez le pédoncule et les graines du piment et coupez la chair en fines rondelles. Battez les œufs en omelette.

PRÉPARATION
1. Placez le wok pour gril en acier au carbone (Carbon Steel Grill Wok) dans le panier convEGGtor (convEGGtor Basket), puis posez dans l'EGG. Patientez environ 5 minutes jusqu'à ce que le wok soit bien chaud.

2. Versez 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol dans le wok chaud, ajoutez les lanières de poulet. Faites revenir quelques minutes, puis incorporez la pâte de curry lorsque le poulet commence à colorer. Faites revenir quelques minutes supplémentaires jusqu'à ce que l'arôme de la pâte de curry soit libéré.

3. Ajoutez les shiitakés, le poivron, l'oignon et l'ail. Remuez le mélange au poulet et incorporez-y tous les ingrédients de la sauce pad thai.

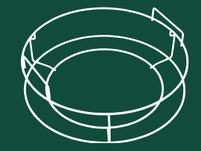
4. Ajoutez les nouilles dans le mélange au poulet puis salez et poivrez à convenance. Poussez le pad thai sur un côté du wok. Arrosez le côté libre du wok avec le reste d'huile de tournesol. Versez les œufs battus en omelette et faites-les revenir.

5. Ajoutez les œufs revenus au pad thai, vérifiez que les nouilles soient chaudes et disposez le pad thai dans un plat. Faites revenir les pousses de soja quelques secondes dans le wok et mélangez-les au pad thai.

6. Garnissez le pad thai avec le piment et les oignons de printemps.

Accessoires requis

Wok en acier



Panier convEGGtor

Cuire au wok sur votre EGG ? Rien de plus simple !

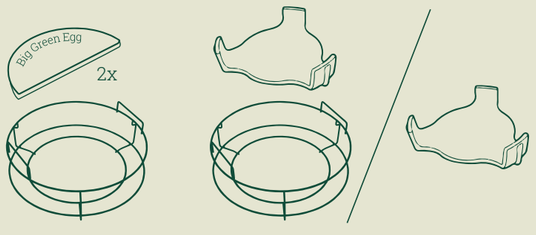
Posez le wok pour gril en acier au carbone dans le panier convEGG-tor et votre EGG est prêt en un clin d'œil pour une nouvelle technique de cuisson ! Un tout petit peu d'huile, une température élevée et des ingrédients hyper frais ; vous avez tout pour devenir un véritable chef. Maintenez le couvercle autant que possible fermé : le flux d'air dans votre kamado assure une cuisson homogène et une saveur exceptionnelle.

page 55

page 52

C'est parti pour des heures de... cuisson lente

Low & slow : quels accessoires utiliser ?



La préparation est simple, la cuisson se fait toute seule et vous serez surpris(e) par la saveur de votre mets. Mais quels sont les accessoires qui conviennent le mieux ? Vous optez pour la cuisson lente avec le convEGGtor ou posez deux demi-pierres de cuisson dans le panier convEGGtor. La différence réside dans la dimension de la surface indirecte que vous créez et dans la température à utiliser en l'occurrence :

panier convEGGtor +
2x demi-pierres de cuisson =
70°C – 180°C

convEGGtor
(avec ou sans panier convEGGtor) =
80°C – 350 °C

Astuce : choisissez des copeaux de bois pour les temps de cuisson courts et les morceaux de bois plus gros pour les temps plus longs pour obtenir le meilleur arôme de fumée. Vous souhaitez en savoir plus sur la technique de fumage ? Consultez la page 36.

Accessoires requis

Grille en acier inoxydable

convEGGtor

Poitrine de lard cuite lentement

INGRÉDIENTS
1 kg de poitrine de lard sans couenne
2 c. à s. de purée d'ail
sel de mer
½ bouquet de thym
½ bouquet de romarin
6 à 8 feuilles de laurier

ACCESSOIRES
convEGGtor
Thermomètre sonde à distance

MISE EN PLACE
1. Incisez la poitrine de lard en croix côté gras. Incisez aussi légèrement en croix côté viande pour que les épices pénètrent bien dans la viande. Frottez le lard de chaque côté avec la purée d'ail et saupoudrez généreusement de sel de mer. Posez la moitié du thym, du romarin et des feuilles de laurier sur le côté gras et l'autre moitié des herbes sur le côté viande. Laissez la viande mariner toute la nuit au réfrigérateur dans un récipient couvert.

PRÉPARATION
1. Sortez la poitrine de lard du réfrigérateur. Ouvrez complètement le régulateur de ventilation sur la base en céramique, disposez 3 allume-feux sur le charbon de bois et allumez-les. Laissez le couvercle de l'EGG ouvert 10 à 12 minutes. Dans l'intervalle, retirez les herbes appliquées sur le côté viande de la poitrine de lard et éliminez partiellement celles déposées sur le côté gras. Les herbes qui restent sur le côté gras continueront à parfumer la viande pendant la cuisson.

2. Placez le convEGGtor et posez la grille en acier inoxydable dans le Big Green Egg. Posez la poitrine de lard sur la grille, côté gras vers le haut, pour que la graisse pleine de saveur pénètre dans la viande et fasse baigner celle-ci dans ses propres sucs. En outre, la graisse ne tombant pratiquement pas sur le convEGGtor, vous limitez la quantité de fumée autrement dégagée. Fermez le couvercle et amenez l'EGG à une température d'environ 100 °C. Laissez cuire la poitrine de lard 3 heures environ, jusqu'à ce que la viande atteigne une température à cœur d'au moins 77 °C. Le thermomètre sonde à distance vous permettra de vérifier cette valeur.

3. Lorsque la poitrine de lard a atteint la température à cœur indiquée, sortez-la de l'EGG. Vous pouvez maintenant la découper et la servir en belles tranches fines, ou faire griller les tranches environ une minute de chaque côté, à une température de 230 °C (sans convEGGtor). Vous pouvez également laisser refroidir le lard (et le conserver au réfrigérateur dans un récipient couvert), et le découper le jour suivant en tranches et les griller. Mais vous pouvez aussi directement déguster la poitrine de lard cuite lentement, et grillez les tranches restantes le lendemain.

C'est parti avec... encore plus de techniques de cuisson

Lancez-vous et laissez libre cours à votre créativité !

Grille en fonte

convEGGtor

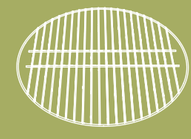
Griller indirectement
Griller un « highway chicken » du début à la fin sur la peau sans le retourner, ou donner un joli quadrillage à des ingrédients délicats comme des légumes ? En grillant les aliments indirectement, vous réalisez un contact maximal avec la grille en fonte et un caramélisation progressive des protéines du produit.

Demi-grille en acier inoxydable
Demi grille en fonte

Panier convEGGtor

Demi-pierre pour convEGGtor

Cuisson multi zones
Idéal pour griller un gros morceau de viande puis le faire cuire indirectement. Ou pour servir en un tournemain une grande quantité de hamburgers. Astuce du chef : grillez vos brochettes directement et laissez-les reposer sur la partie de cuisson indirecte.

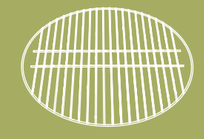


Grille en acier inoxydable

convEGGtor

Rôtir indirectement à température élevée
Un jambon salé ou un filet de porc : vous leur donnez une délicieuse saveur de rôti avec la grille en inox et le convEGGtor à une température élevée, sans brûler le produit. L'air chaud dans l'EGG les pare d'une couleur parfaite !

Cocotte en fonte



Grille en acier inoxydable

convEGGtor

Cuisson à étouffée
Astuce : Grillez votre produit d'abord sur la grille en fonte pour lui donner encore plus de saveur, puis cuisez-le à étouffée dans le faitout. Enlevez le couvercle du faitout pendant la cuisson à l'étuvée. Le Big Green Egg fermé transmet ainsi tous les arômes à votre mets.

Système EGGspander

Des possibilités innombrables en cuisine.

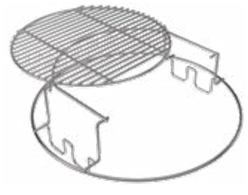
L XL

Laissez libre cours à votre fantaisie culinaire avec ce kit d'exten- sion à 5 accessoires. Créez un nombre infini de configurations avec ce système plein d'ingéniosité qui vous permettra de tirer le meilleur parti de votre EGG et de mettre à profit vos talents de cuisinier/cuisinière. Cet ensemble très bien pensé se compose d'un rack muliti-nveau dotée d'une grille ronde surelevée, d'un panier convEGGtor et de 2 demi-grilles en acier inoxydable. Le kit de base indispensable pour tous les fans de l'EGG !

Toutes les possibilités offertes ne satisfont pas vos envies les plus folles ? Pas de souci : nous avons encore plus d'accessoires fantastiques à vous proposer dans notre assortiment ! Laissez vos techniques de cuisson préférées décider de quels instruments supplémentaires vous devez à tout prix faire l'acquisition.

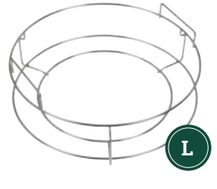
5-Piece EGGspander Kit
Kit EGGspander

XLarge	121226	390,-
Large	120762	265,-



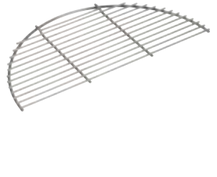
2-Piece Multi Level Rack
Rack Multi Niveau réversible avec grille ronde 33cm

XLarge	121219	195,-
Large	120755	150,-



1-Piece convEGGtor Basket
Panier convEGGtor

XLarge	121196	140,-
Large	120724	95,-



Half Stainless Steel Grid
Demi-grille en acier inoxydable

XLarge	121202	65,-
Large	120731	40,-

Une sélection de techniques de cuisson.

Cuisson multi-zones (directe et indirecte)
Le panier pour convEGGtor permet la cuisson directe et indirecte en même temps.

La cuisson multi-niveaux
Une surface de cuisson élargie pour la préparation de plusieurs plats en même temps ou pour cuisiner pour de larges groupes. La grille de cuisson supérieure pour pouvoir accéder facilement aux préparations.

Panier convEGGtor (convEGGtor Basket)
Permet le placement et le retrait aisés du convEGGtor. Le panier sert aussi à accueillir le wok en acier au carbone (Carbon Steel Wok) pour cuisiner les meilleurs plats au wok.

Pour des grillades à la mode « cowboy »
Le rack mutlitinveau (Multi-Level Rack) se retourne pour une cuisson directe façon « grillade Cowboy » juste au-dessus du charbon de bois avec une grille en fonte pour le MiniMax. * cette disposition est uniquement possible pour le Big Green Egg Large

Pizza et cuisson au four
Transformez votre EGG en four à pizza pour préparer de délicieuses pizzas grâce au convEGGtor et à la pierre de cuisson (Baking Stone). Utilisez la grille multi-niveaux (Multi Level Rack) pour cuire plusieurs plats à la fois.

Cuisson lente à basse température
Utilisez le kit EGGspander de complément 5 accessoires comprenant deux demi-grilles inox pour convEGGtor pour la cuisson lente et parfaite à basse température des aliments. De longues heures de cuisson à basse température pour d'excellents résultats.

De l'EGG à une cuisine d'extérieur

Chaque Big Green Egg mérite une installation parfaite, cela afin de le protéger, de pouvoir éventuellement le déplacer en toute sécurité et de l'utiliser dans les meilleures conditions. Dès que vous avez choisi le modèle qui vous convient, vous pouvez vous mettre au travail. Transformez votre EGG en une cuisine d'extérieur parfaite et créez une base solide pour votre EGG, avec un espace de travail et de rangement.

Portable Nest MiniMax
Berceau surélévateur MiniMax pliable
Vous partez en camping, vous vous rendez dans le parc ou à la plage pour une petite fête en famille ou entre amis ? Il n'y a aucune raison de ne pas le faire avec style ! Comment ?! Tout simplement en installant votre MiniMax dans son panier de transport et en l'emmenant avec vous ! Il vous suffira ensuite de déplier le panier « et hopla ! » votre barbecue de plein air se trouve à hauteur parfaite pour préparer vos plats préférés (le support mesure 60 cm de haut !). Le festin est terminé ? Rangez, pliez et « Bye bye » !

MiniMax	120649	200,-

IntEGGrated Nest+Handler
Chariot à poignée intégrée
Et oui, chez Big Green Egg, nous développons des produits deux-en-un ! Le panier à poignée intégrée (intEGGrated Nest+Handler) réunit deux super produits en une seule et unique création. Solide, stable et équipé de grosses roulettes robustes multidirection- nelles, cet accessoire très pratique vous permet de déplacer votre EGG en toute sécurité. Un produit au design épuré, parfait pour positionner et transporter votre EGG.

2XL	121011	480,-
XLarge	121158	480,-
Large	120175	380,-
Medium	122285	380,-

Nest
Berceau à roulettes
Tous les modèles de Big Green Egg peuvent être équipés d'un berceau adapté. Installez votre EGG dans le support et vous le verrez pour ainsi dire instantanément « grandir ». Et une fois surélevé, il sera à la parfaite hauteur : idéal pour éviter le mal de dos ! Fabriqué en acier thermolaqué, le berceau est équipé de 4 roulettes pivotantes solides qui permettent de déplacer l'EGG facilement

XLarge	301079	380,-
Large	301000	280,-
Medium	302007	280,-
Small	301062	280,-

Table Nest
Berceau de table
Grâce au berceau de table, vous pouvez (littéralement) placer votre Big Green Egg sur un piédestal. Cet accessoire a été tout spécialement conçu pour soutenir votre EGG tout en protégeant de la chaleur votre table, votre îlot de cuisine ou la cuisine d'été que vous avez construite vous-même. Ne placez jamais le Big Green Egg directement sur une surface en bois.

2XL	115638	100,-
XLarge	113238	50,-
Large	113214	50,-
Medium	113221	50,-

Nest Utility Rack
Râtelier de berceau
Où ranger votre convEGGtor lorsque vous ne l'utilisez pas ? Réponse : sur le nouveau râtelier de berceau (Nest Utility Rack) Big Green Egg. Cette solution de rangement se monte sur votre berceau à roulettes (EGG Nest) ou sur le chariot à poignée intégrée (intEGGrated Nest + Handler). Et il est suffisamment solide pour accueillir votre pierre de cuisson (et grille fonte). Un vrai tour de force.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
122704 80,-

Acacia Wood EGG Mates
Tablettes latérales en acacia
Les nouvelles tablettes latérales en acacia Big Green Egg font de magnifiques rallonges à fixer sur votre EGG. Très pratiques pour poser les ingrédients et les ustensiles de cuisine, elles sont fabriquées dans un bois d'acacia produit de manière responsable. Cette essence de bois dur aux magnifiques nervures est généralement utilisée pour la fabrication de meubles élégants. Les tablettes se montent facilement, sont rabattables et résistent à la chaleur ; en un mot comme en cent : elles sont géniales !

XLarge	121134	220,-	MiniMax	121844	135,-
Large	121127	195,-	Small	120663	195,-
Medium	120670	195,-			

Acacia Table
Table en bois d'acacia
C'est bien connu : la nature suit ses propres règles. La table en bois d'acacia en est un bel exemple. Conçue or artisanalement, cette table est conçue or à partir de planches de bois d'acacia massif ayant conservé les nervures et nuances que la nature lui a données. Chaque table est ainsi unique. La table en acacia transforme votre Big Green Egg en une véritable « cuisine d'extérieur » avec toute la place souhaitée pour les ustensiles de cuisine et la préparation des plats. Placez l'EGG sur un berceau de table et insérez-le dans la table pour vous assurer une bonne circulation de l'air.

160x80x80 cm			150x60x80 cm		
XLarge	118264	930,-	Large	118257	930,-

Lot de 2 roulettes
120410 50,-

EGG Kitchen System.

Parce que Rome ne s'est pas construite en un seul jour, prenez vous aussi le temps de customiser votre cuisine de plein air ! Commencez par monter la structure principale et continuez progressivement en ajoutant différents modules d'extension, des cadres d'insertion ainsi que d'autres éléments supplémentaires. Votre cuisine va s'étendre dans le jardin !

Le nouveau système modulaire Big Green Egg (Modular Nest System) est une sorte de Lego® pour adultes. Il a été développé de manière à pouvoir vous permettre de compléter au gré de vos envies votre cuisine en combinant tous les éléments dont vous avez besoin.

Vous voulez un plus grand plan de travail ? Ce système modulaire est aussi polyvalent que l'EGG lui-même ! Vous pouvez même adapter la forme et le style de votre cuisine de plein air en fonction de vos goûts et de vos exigences personnelles.

EGG Frame
Table modulaire
76x88x77 cm
2XL 121837 980,-

76x76x77 cm
XLarge 120229 780,-
Large 120212 780,-
Medium 122193 780,-

Lot de 2 roulettes vendu séparément.

1 Ajoutez un module d'extension.

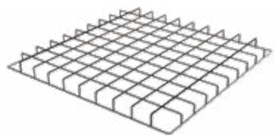
Expansion Frame
Module extension
76x76x77 cm
120236 400,-

Expansion Cabinet
Module de rangement
76x76x77 cm
122247 1275,-
Roulettes et Plateau en bois d'acacia vendus séparément

Caster Kit
Lot de 2 roulettes
10 cm
120410 50,-

Tool Hooks
Barre à crochet
25 cm
120281 40,-

2 Choisissez vos plateaux.



Stainless Steel Grid Insert
Plateau grillagé en acier inoxydable
120243 150,-

Acacia Wood Insert
Plateau en bois d'acacia
120250 125,-

Stainless Steel Insert
Plateau en acier inoxydable
127365 400,-

Distressed Acacia Wood Insert
plateau en bois d'acacia vieilli
120267 125,-

3 Accessoires complémentaires

3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace
Kit de 3 accessoires pour système modulaire (Modular EGG Workspace)
À quoi reconnaît-on l'utilisateur chevronné d'un Big Green EGG ? À sa table de travail, parfaitement organisée ! Avec ce kit de 3 accessoires, vous avez tout sous la main, et pouvez donc vous consacrer entièrement à votre EGG. Vous conservez les herbes aromatiques dans le casier de rangement, suspendez le papier essuie-tout/le torchon au porte-serviettes et éliminez les cendres dans le plateau prévu à cette fin. Une organisation impeccable !

126948 195,-

Charbon de bois Big Green Egg : Choisissez votre arôme

La clé du succès d'un plat savoureux et l'élément indispensable pour réussir vos préparations, c'est de disposer d'un charbon de bois de grande qualité. Le résultat dépend en partie du type de charbon de bois utilisé, mais une choses est certaine : le goût des ingrédients ainsi cuits est absolument inégalé.

Le charbon de bois Big Green Egg est certifié FSC, d'origine naturelle à 100 % et fabriqué à partir de bois de hêtre commun et de hêtre et charme. Cette essence garantit une base neutre, de sorte que vous pouvez créer à chaque fois votre propre composition de saveurs idéale. Une touche supplémentaire d'arôme de fumée, une note de caryer, de cerisier, de pommier ou de pécanier ? En ajoutant des copeaux ou des morceaux de bois Big Green Egg, vous jouez avec les saveurs et présentez à vos convives des mets toujours inédits.

Le charbon de bois d'origine naturelle à 100% (sans ingrédients chimiques ni aromatisants ou exhausteurs de goût) sont produits en Europe à partir de résidus de bois ou d'arbres plantés tout spécialement à cet effet dans des forêts bénéficiant d'une gestion durable. Chaque arbre abattu est systématiquement remplacé. Les gros morceaux brûlent lentement, produisent peu de fumée et génèrent très peu de cendres, contrairement à de nombreuses autres sortes de charbons de bois. Le bois dur naturel offre une très appréciable durée de combustion. Idéal lorsque vous cuisez lentement du porc effiloché.

Charbon de bois d'origine naturelle à 100 %

Chaque nouvelle utilisation de votre EGG commence par le choix du combustible adéquat. Notre charbon de bois d'origine naturelle à 100 %, labellisé FSC, est exactement ce qu'il vous faut. Le charbon de bois Big Green Egg est fabriqué à partir de bois de hêtre commun et de hêtre et charme et offre une très longue durée de combustion. Pour une saveur fumée plus prononcée, il vous suffit d'ajouter des copeaux et des morceaux de bois Big Green Egg à votre charbon de bois.

Le charbon de bois Big Green Egg est disponible en sacs de 9 kg et de 4,5 kg. Le charbon de bois en sacs de 4,5 kg comporte des morceaux plus petits, qui conviennent parfaitement pour les modèles d'EGG de taille plus modeste.

9 kg	666298	35,-
4,5 kg	666397	20,-

Charcoal Starters
Allume-feux bio pour charbon de bois

Nos allume-feux pour charbon de bois vous garantissent le démarrage « tout feu tout flamme » de votre Big Green Egg. Ils vous permettent d'allumer le charbon de bois dans votre Big Green Egg en toute sécurité, sans allume-feu liquide ni additifs chimiques. Composés de fibres de bois compressées, ces blocs allume-feu ont l'avantage de ne produire ni émissions de fumées (noires) ni odeur pénétrante de pétrole.

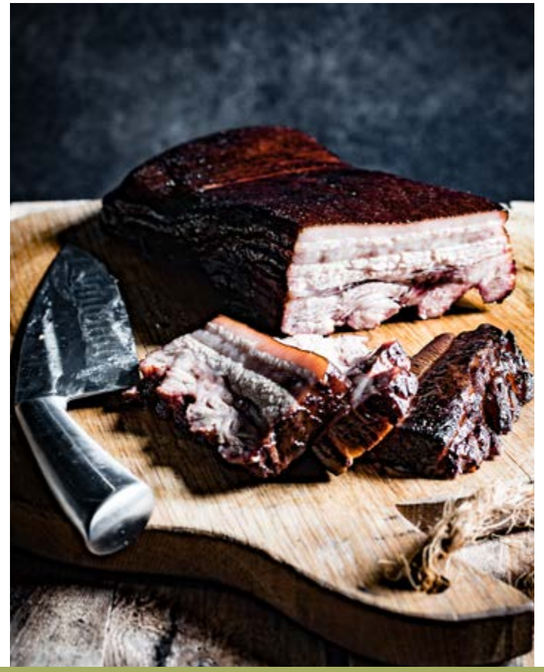
24 pièces	120922	15,-

Charcoal EGGniter
Briquet au butane rechargeable spécial charbon de bois EGGniter

Tout nouveau et déjà incontournable pour les véritables fans de l'EGG ! Croisement réussi entre chalumeau réglable et soufflet, l'EGGniter est un briquet au butane rechargeable spécial charbon de bois. Il ne vous faut que quelques minutes pour allumer le feu et attiser les braises. Un briquet pour barbecue qui offre rapidité, efficacité, facilité et sécurité d'emploi : idéal pour allumer (ou rallumer) toutes les flammes !

	120915	99,-

Fumer avec l'EGG ? On devient vite accro !



Les Big Green Egg confèrent une dimension supplémentaire à la technique du fumage. Lorsque vous aurez goûté cette légère saveur fumée caractéristique, vous ne pourrez plus vous en passer ! À l'aide de quelques accessoires, vous maîtriserez rapidement cette technique. Optez ainsi pour les planchettes en bois pour grillades (Wooden Grilling Planks) pour disposer vos ingrédients. Faites brièvement tremper la planchette en cèdre ou en aune dans l'eau avant de la placer à l'intérieur de l'EGG : la fumée produite par l'humidité et la chaleur apportera toute sa saveur à vos aliments. Pour donner à vos plats une touche d'originalité supplémentaire, vous pouvez soit répartir des copeaux de bois (Wood Chips) préalablement trempés sur le charbon de bois, soit les mélanger avec ce dernier. En fonction des mets que vous préparez, vous choisirez des copeaux hickory, pacanier, pommier ou cerisier. Une nouveauté dans notre assortiment : le bois de fumage 100 % naturel. Ces gros morceaux de bois ont été soigneusement testés et approuvés par des chefs réputés. Grâce à leur format, ils sont parfaits pour la cuisson lente à basse température. Choisissez le bois de pommier, de noyer ou de mesquite pour passer au niveau gastronomique supérieur !

Pommier

Poisson, viande de porc, viande blanche et volaille comme le poulet et la dinde.

Cerisier

Poisson, agneau, toutes les sortes de gibier, canard et viande de bœuf

Pacanier

Plats fumés relevés, en particulier pour les recettes américaines classiques au barbecue.

Hickory

Fruits, noix, viande de bœuf et toutes les sortes de gibier.

Mesquite

Idéal avec le bœuf, la viande de porc assaisonnée, le gibier... Souvent utilisé pour le porc effiloché et la poitrine de bœuf (« brisket »).

ASTUCE : combinez le charbon de bois naturel à 100 % Big Green Egg comme vous le souhaitez avec des copeaux et des morceaux de bois. Les morceaux de charbon de bois neutres vous permettent de composer chaque fois très facilement de nouvelles saveurs.

Wood Chips
Copeaux de bois

Chaque cuisinier amateur de Big Green Egg a un style qui lui est propre. Grâce aux différents copeaux de bois originaux Big Green Egg, vous ajouterez à vos préparations culinaires un arôme fumé caractéristique. Côté mode d'emploi, vous pouvez soit mélanger ces copeaux de bois (préalablement trempés dans l'eau) à votre charbon de bois, soit en parsemer une poignée par-dessus... Ou un peu des deux : au final, tout étant question de goût, c'est à vous de choisir ! Tout comme la variété de copeaux, d'ailleurs : noyer, pacanier, pommier ou cerisier. Les copeaux de bois (Wood Chips) conviennent pour fumer rapidement des ingrédients.

Contenus - 2,9 L

Hickory	113986	15,90
Pecan	113993	15,90
Apple	113962	15,90
Cherry	113979	15,90

Wood Chunks
Morceaux de bois

Testés et approuvés par des chefs cuisiniers spécialistes du Big Green Egg. Composé de morceaux de bois 100 % naturels, ce produit de première qualité est parfait pour fumer les aliments cuits dans le Big Green Egg et leur conférer un arôme subtil et durable en même temps qu'une riche saveur. Choisissez entre pommier, hickory ou mesquite et entrez dans une nouvelle dimension gustative avec votre votre Big Green Egg ! Les morceaux de bois (Wood Chunks) conviennent pour une cuisson lente à faible température.

Contenus - 9 L

Apple	114617	39,90
Hickory	114624	28,90
Mesquite	114631	28,90

Wooden Grilling Planks
Planchettes en bois pour grillades

Avec nos planchettes en bois pour grillades, vos talents de cuisinier atteignent un niveau jusque-là inégalé. Disposez vos ingrédients sur la planchette (préalablement trempée dans l'eau) puis posez cette dernière sur la grille de cuisson de votre Big Green Egg. L'humidité absorbée par le bois se transforme alors en une délicate fumée aromatique. Les planchettes sont proposées en version cèdre ou aulne, chacune apportant des accents différents. Les planchettes en bois pour grillades (Wooden Grilling Planks) peuvent être utilisées plusieurs fois.

Cèdre - 2x

28 cm	116307	19,90

Aulne - 2x

28 cm	116291	19,90

Astuce : la planchette peut aussi être parfaitement utilisée avec des fruits, des champignons, du magret de canard ou diverses sortes de poissons

C'est parti avec... Planchettes en bois pour grillades

Bouchées de saumon cuites au bois de cèdre.

Pour 10 bouchées

INGRÉDIENTS
400 g de filet de saumon sans peau (dos)
2 oignons de printemps
1 piment rouge d'Espagne
1/3 citron vert
2 brins de coriandre
100 ml de sauce de soja Tomasu
1 c. à c. de pâte wasabi
10 lamelles de gingembre mariné (gari, toko)
1 c. à s. de mayonnaise Kewpie

ACCESSOIRES
Planchettes en bois pour grillades (Wooden Grilling Planks) (cèdre)
Thermomètre numérique à lecture instantannée (Instant read Digital Thermometer)

MISE EN PLACE
1. Découpez le filet de saumon en 10 dés identiques. Émincez les oignons de printemps en fines rondelles. Retirez le pédoncule du piment, les graines et coupez la chair en fines rondelles. Découpez le citron vert en fines tranches. Prélevez les feuilles d'un brin de coriandre et hachez-les finement.

2. Pour la marinade, mélangez la sauce de soja et la pâte de wasabi. Réservez (au réfrigérateur) 10 anneaux d'oignon de printemps et de piment et ajoutez le reste, ainsi que les tranches de citron vert et la coriandre hachée, à la marinade. Roulez les dés de saumon dedans et laissez mariner 2 heures au réfrigérateur.

PRÉPARATION
1. Trempez dans l'eau la planchette en bois pour grillades pendant 30 minutes. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg, posez la grille et portez à une température de 170°C.

2. Épongez la planchette et déposez les dés de saumon dessus. Posez la planchette sur la grille et fermez le couvercle de l'EGG. Fumez le saumon 8 à 10 minutes jusqu'à ce que la température à cœur de 55°C soit atteinte ; vous pouvez contrôler celle-ci avec le thermomètre numérique à lecture instantannée. Entre-temps, prélevez les feuilles du second brin de coriandre et coupez-les en fines lanières. Faites égoutter les lamelles de gingembre.

3. Retirez la planchette pour grillades de l'EGG et nappez le saumon de mayonnaise. Garnissez avec le piment, l'oignon de printemps, le gingembre mariné et la coriandre.

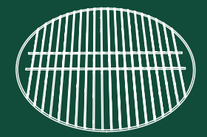
Planchettes en bois pour grillades (Wooden Grilling Planks) : à utiliser de deux manières

Cuisson simple et cuisson à la vapeur : placez la planchette, que vous avez fait tremper dans l'eau, avec le produit sur la grille. La vapeur qui se dégage transmet la saveur douce du bois de cèdre à votre ingrédient.

Fumage et grillade : laissez la planchette, qui a trempé dans l'eau, sécher sur la grille et posez ensuite le produit dessus. La partie inférieure du bois de cèdre va chauffer et donner ainsi un goût de fumée au produit.

Accessoires requis

bois pour grillades



Grille en acier inoxydable

Texte Caroline Ludwig | Photographie Eddy Wenting, Femque Schook

Qu'il ait atteint l'âge de la retraite ou non, Henk Savelberg reste ambitieux

Les années thaïlandaises de Henk Savelberg

Il y a cinq ans, Henk Savelberg a fait le grand saut. C'est ainsi qu'il a ouvert un nouveau restaurant à Bangkok, ville de plusieurs millions d'habitants, où il cuisine selon sa recette éprouvée qui allie le luxe, la cuisine française et l'utilisation de produits néerlandais. Cet été, il a atteint l'âge de la retraite, mais ce chef étoilé n'envisage pas de cesser ses activités.

Après un parcours de chef de 40 ans dans différents restaurants, il a quitté les Pays-Bas en 2014. Henk Savelberg avait travaillé pendant 25 ans derrière les fourneaux à Voorburg lorsqu'il s'est rendu compte que le marché pour les restaurants étoilés était en recul. Savelberg, alors déjà distingué quatre fois par Michelin, choisit de se lancer dans une nouvelle aventure en Thaïlande. Dans le quartier des ambassades à Bangkok, il ouvre son restaurant : Savelberg Thailand. Quelques jeunes chefs néerlandais l'accompagnent, sans oublier ses Big Green Egg.

Différences culturelles

Il est apparu après coup qu'il n'aurait pu choisir un meilleur moment. « Bangkok est devenue en quelques années une véritable capitale gastronomique. J'y ai commencé mes activités exactement au bon moment. Je savais évidemment que Michelin se proposait d'éditer un guide sur l'Asie. J'étais farouchement décidé à obtenir une étoile. » Et cela a réussi : dans le premier guide rouge - Michelin Asia 2018 - Savelberg a reçu la distinction tant convoitée. Il a vu ensuite croître l'intérêt du public pour la gastronomie. « Au début, près de la moitié de notre clientèle venait d'Europe et le reste d'Asie. Maintenant les Asiatiques sont beaucoup plus nombreux ; la plupart d'entre eux appartiennent à la classe supérieure thaïlandaise fortunée. » Il s'est vite habitué à la culture asiatique en la matière. « Les Thaïlandais travaillent dur, mais il faut être ici très gentil avec le personnel, sinon ils partent. » En ce qui concerne les clients de son restaurant : « Ils mangent rapidement et n'arrêtent pas de consulter leur téléphone toute la soirée. Chaque plat est photographié avec précision, et ils veulent aussi tous me prendre en photo avec eux. À deux, ils commandent souvent un menu à huit plats pour une personne et partagent tout. Il est également très courant d'amener soi-même une bouteille de vin. »

Cuisine française avec des produits de Hollande
Les fins gourmets peuvent actuellement choisir parmi 27 restaurants étoilés à Bangkok. Cinq établissements ont décroché deux étoiles, notamment le restaurant Le Normandie, orienté sur la cuisine française du Mandarin Oriental Hotel et Mezzaluna à LeBua, où le chef Ryuki Kawasaki propose une cuisine franco-japonaise. Savelberg s'appuie lui aussi sur la tradition française. « Beaucoup de viande de veau et du poisson, dont ils raffolent ici. J'essaie maintenant le ris de veau, qu'ils ne connaissent pas encore. Tout le poisson, comme la sole, la lotte de mer, les langoustines et les crevettes de Hollande pour les amuses-bouches viennent de Holland Vis. » Il va de soi que le turbot, son plat typique avec le quadrillé caractéristique, figure sur la carte. « Nous achetons les légumes dans des marchés des environs. La qualité et l'offre ne cessent de s'améliorer. Les variétés locales comme la mangue verte sont utilisées en salade et en sauce, et nous décorons les assiettes avec des fleurs tropicales comestibles. »

Des grillades avec Cesar
À Voorburg, Henk Savelberg utilisait déjà le Big Green Egg. Ses cuisines en Thaïlande en contiennent deux : un XLarge et un Mini, sur lesquels il prépare certains plats. « Je les utilise toujours pour les langoustines. Et aussi par exemple pour la volaille, comme le filet de poulet bio, que je cuis d'abord dans le Roner à 56 degrés. Puis je rôtis le poulet brièvement dans un peu d'huile. Cela permet de conserver une viande très juteuse. Avec Cesar Zuiderwijk, le batteur de Golden Earring, qui est un très bon ami, nous cuisinons souvent sur ses EGG. Il est toujours en train de faire des grillades et a de réels talents de cuisinier. »

Encore un rêve
Bien que Savelberg ait fêté ses 67 ans cet été, il n'a pas l'intention de cesser de travailler. « Tant que je suis en bonne santé, je continue mes activités, car elles me plaisent. À Bangkok, c'est six jours par semaine. Le dimanche, je fais du sport et je vais manger quelque part. J'ai en outre des activités sportives deux fois par semaine avec un entraîneur personnel. » Pendant cinq ans, il a tenu un restaurant à côté d'un hôtel dans le quartier des ambassades, avec l'ambassade néerlandaise comme voisin. Il va déménager prochainement vers un nouveau lieu dans la métropole thaïlandaise. Savelberg espère pouvoir concrétiser là son grand rêve : obtenir une deuxième étoile. « Ce serait formidable. » Et d'ajouter de manière laconique : « On verra bien. »

Les « Evergreens » de Henk

Chef - Cas Spijkers
« Cas Spijkers a été le Bocuse des Pays-Bas - un ami et un exemple. Martin Kruithof du Lindenhof est lui aussi un chef fantastique. »

Vin – Bourgogne
« Une bonne bouteille de Bourgogne de Gevrey- Chambertin ! Je demande toujours au sommelier de me conseiller. Je le bois de préférence avec du poulet de Bresse ou du pigeon. »

Destination de vacances - en croisière
« Partir en croisière représente pour moi une manière très confortable de voyager. Ce que je préfère par-dessus tout, c'est faire le tour de la Méditerranée sur l'un de ces grands paquebots. Le matin quand on se réveille, il n'y a rien de plus beau que de voir la mer. La chaîne d'hôtels Four Seasons est celle que je trouve la plus agréable ; l'hôtel à Macau (Chine) était très luxueux tout en restant abordable. »

Moyen de transport - un vélo VanMoof
« Chaque année, pendant une semaine, je parcours les Pays-Bas à vélo, allant d'un restaurant à l'autre. Autrefois, je faisais 100 km à vélo tous les dimanches. À La Haye, j'ai un vélo VanMoof. C'est un modèle électrique, mais cela ne se voit pas car tout est intégré dans le cadre. Je le verrouille avec mon portable. »

Marque de vêtements - Boss et Dr. Martens
« Je ne jure que par Boss, c'est tellement agréable à porter. Comme je déteste le shopping, j'achète beaucoup en une fois. Pour les chaussures j'ai toujours le modèle bas de Dr. Martens. Je suis debout toute la journée, j'apprécie donc les chaussures confortables. »

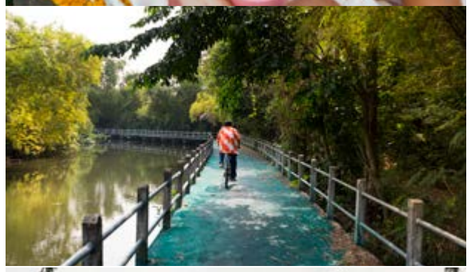
LE MEILLEUR DE BANGKOK

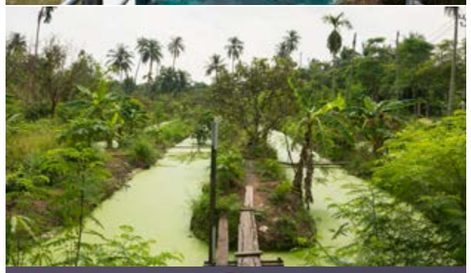
Pendant ses dimanches de libre, Henk Savelberg part généralement à la découverte de Bangkok et mange toujours un morceau quelque part. Ces endroits et ces spécialités locales sont des choses à ne pas manquer, selon lui. Avec les compliments du chef.

La cuisine de rue
« Bangkok est le paradis pour la cuisine de rue. La soupe de nouilles est mon plat préféré. Elle peut être au bœuf, au poulet ou au canard ; il y a tant de façons de la préparer. Je demande toujours à un Thaïlandais de l'assaisonner comme je l'aime. J'adore aussi la poitrine de porc marbrée, mais ce n'est pas très sain, donc je n'en mange pas trop souvent. »

Le Marché de Chatuchak
« Diverses stations du BTS - le métro de Bangkok - comportent des food-courts avec bars et musique. On peut également bien manger dans de nombreux centres commerciaux. C'est un peu plus cher, mais il y a davantage de choix bio. Le Marché de Chatuchak est énorme, on peut y acheter vraiment toutes sortes de choses, des animaux de compagnie à la porcelaine. Et il a un très bon département Alimentation. »

Chinatown
« Un lieu également à ne pas rater, c'est Chinatown. Ce quartier est appelé Yaowarat. Bangkok compte la communauté chinoise la plus importante en dehors de la Chine. Cette multitude de senteurs, de couleurs et de saveurs est absolument fabuleuse. Le soir, les rues se transforment en un marché alimentaire de plein air où toutes sortes de déicieuses préparations mijotent dans de grosses marmites. »





Grands chefs et Big Green Egg

Faits pour s'entendre

Partout où le Big Green Egg s'invite, c'est toujours la même chose. On retrouve l'accueil chaleureux de grands chefs étoilés et de maîtres de la créativité qui sont devenus ce qu'ils sont en pratiquant une cuisine innovante et en repoussant les limites gastronomiques. Tous ont découvert qu'en cuisinant les meilleurs produits frais (de saison) sur le Big Green Egg, ils leur apportaient un petit quelque chose en plus : la saveur si caractéristique de l'EGG. L'association de créations novatrices avec l'extraordinaire éventail de techniques de cuisson qu'offre l'EGG semble être la combinaison gagnante. Le Big Green Egg a atteint le succès dont il jouit aujourd'hui grâce à nos ambassadeurs. En France, et partout dans le monde, de très grands chefs étoilés nous on (littéralement) propulsés sur le devant de la scène et donné aux fins gourmets la chance de découvrir la saveur unique du Big Green Egg. Rien que pour ça, ces grands chefs méritent bien une étoile.

Le Big Green Egg est le Graal pour tous les fins gourmets. Plus vous l'utiliserez, plus vous serez enchanté des possibilités, des résultats et des réactions qu'il suscite. Si vous voulez encore vous perfectionner, créer une plus grande surface de cuisson ou vous faciliter tout simplement le travail, jetez un coup d'œil sur notre énorme collection d'accessoires.

Toujours l'accessoire qu'il vous faut.

EGGmitt
Gant pour barbecue EGGmitt
L'EGGmitt est ce qui se fait de mieux en matière de gant de barbecue : nous en mettrions notre main au feu ! Capable de supporter des températures pouvant aller jusqu'à 246° C, ce gant spécial barbecue particulièrement long a été conçu pour protéger la main droite ou gauche. Il est agrémenté d'une doublure en coton doux tandis que l'extérieur est réalisé en fibres ignifuges, un matériau également utilisé en aéronautique. Le motif en silicone garantit quant à lui une excellente prise des objets.

Taille unique 117090 39,90

Stainless Steel Tool Set
Kit d'ustensiles pour barbecue en inox
Jeu de trois ustensiles 116901 99,90
Pince 116871 39,90
Spatule 116888 35,-
Pinceau 116895 35,-

Silicone Grilling Mitt
Gant en silicone
Totalement étanche, le gant de cuisine Big Green Egg est également antidérapant grâce à son relief en silicone. Le poignet et la doublure sont fabriqués dans un mélange coton/polyester doux au toucher. Le gant en silicone peut supporter des températures allant jusqu'à 232 °C.

Taille unique 117083 29,90

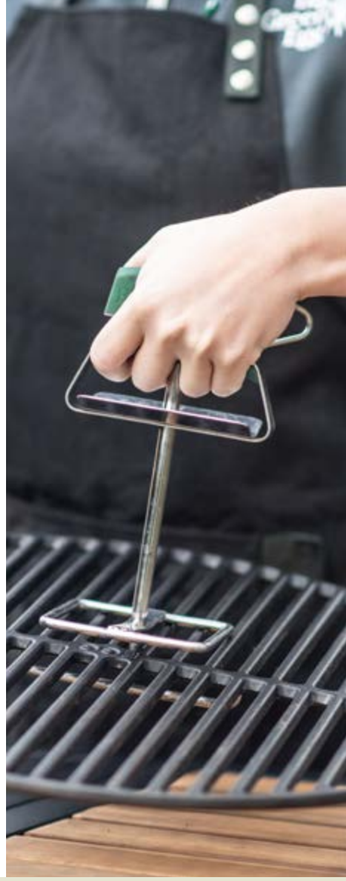
Silicone Tipped Tongs
Pinces à embouts en silicone
40 cm 116864 35,90
30 cm 116857 29,90

Cast Iron Grid Lifter
Extracteur pour grille en fonte
Insérez l'extracteur, faites-le pivoter d'un quart de tour et lorsqu'il est bien accroché, vous n'avez plus qu'à soulever. Si retirer la lourde grille en fonte du Big Green Egg quand elle est encore chaude, pour installer ou récupérer le convEGGtor, par exemple, est une tâche que vous redoutez, avec l'extracteur pour grille en fonte Big Green Egg, l'affaire est vite réglée ! La plaque placée directement sous la poignée protège votre main d'une éventuelle montée d'air chaud.

127341 39,90

Grid Gripper
Pince à pour grille inox
Cette pince a été conçue pour vous garantir une prise ferme et solide de la grille de votre Big Green Egg. Vous pouvez ainsi la soulever facilement, que ce soit pour placer le convEGGtor en dessous ou le récupérer, ou tout simplement pour la nettoyer. C'est également l'accessoire idéal pour soulever ou déplacer une lèchefrite brûlante sans se brûler ni se salir les mains.

118370 34,90



Des accessoires super pratiques.

Measuring Cups
Mesures graduées
4x 119551 45,90

Knife Set
Coffret de couteaux
117687 125,-

Teak Cutting Board
Planche a decouper en teck
120632 95,90

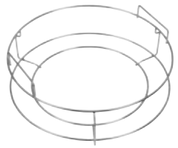
Kitchen Shears
Ciseaux de cuisine
120106 25,90

Bamboo Skewers
Brochettes en bambou
25 cm - 25x 117465 5,90

convEGGtor®

Conçue pour offrir une protection naturelle de vos préparations culinaires contre les flammes nues de votre Big Green Egg, la rehausse en céramique convEGGtor favorise une circulation optimale de l'air et une parfaite diffusion de la chaleur. La chaleur indirecte transmise par ce véritable bouclier thermique permet de transformer votre EGG en véritable four d'extérieur. Le convEGGtor est parfait pour faire mijoter les ingrédients à feu doux et jusqu'à ce qu'ils deviennent parfaitement fondants et libèrent toutes leurs saveurs.

XLarge	401052	220,-	MiniMax	116604	100,-
Large	401021	120,-	Small	401045	120,-
Medium	401038	120,-	Mini	114341	80,-



convEGGtor Basket
Panier convEGGtor

Une petite suggestion! Le panier convEGGtor (convEGGtor Basket) estle partenaire idéal pour mettre en place votre convEGGtor. Il vous permet en effet d'installer ce dernier rapidement, facilement et en toute sécurité dans l'EGG. Le panier convEGGtor (convEGGtor basket) fait partie du système d'extension EGGspander. Pour plus d'informations, veuillez consulter la page 26.

2XL	119735	160,-	Large	120724	95,-
XLarge	121196	140,-	Medium	127242	75,-

Baking Stone
Pierre de cuisson pain/pizza

Pizzas, pains d'épeautre, focaccias ou délicieuses tartes aux pommes : avec la pierre de cuisson, vous voici prêt(e) à vous transformer en véritable boulanger-pâtissier artisanal. Placez la pierre de cuisson plate sur la grille du Big Green Egg et à vous les pains délicieusement croustillants ou les pizzas au fond bien croustillant !

XLarge	401274	155,-	Medium, MiniMax, Small		
Large	401014	95,-		401007	85,-

Cast Iron Grid
Grille en fonte

Vous voulez faire des grillades sur votre Big Green Egg ? Dans ce cas, une grille en fonte (Cast Iron Grid) est indispensable ! Seule cette grille en fonte vous permet d'obtenir de belles marques ou un parfait quadrillage sur vos grillades. Non seulement c'est esthétique, mais cela donne aussi plus d'arôme, de couleur et de goût à vos ingrédients. En effet, la fonte absorbe la chaleur plus facilement et plus vite, la conserve aussi plus longtemps et la restitue de façon uniforme au produit préparé. Et en plus, la fonte est un matériau inusable qui dure toute une vie et s'entretient également très facilement.

Large	122957	95,-	MiniMax		
Medium	126405	90,-	Small	122971	85,-

Half Cast Iron Grid
Demi grille en fonte

Demi grille en fonte en quelque sorte la petite sœur de la grille en fonte. Et comme cette plaque en demi-lune ne couvrant que la moitié de la grille, il vous reste de la place pour cuisiner d'autres ingrédients simultanément. Cet accessoire est uniquement disponible pour le modèle XLarge. Mais si vous avez un jour besoin d'une plaque en fonte ronde pour votre EGG XLarge, vous pouvez utiliser sans aucun problème deux plaques de cuisson en fonte demi-sphérique côte à côte !

XLarge	121233	75,-	Large	120786	55,-

Half convEGGtor Stone
Demi-pierre pour convEGGtor

La demi-pierre de cuisson pour convEGGtor vous permet de réaliser une multitude de petits plats divers ! Hyper polyvalente, vous pouvez en effet l'utiliser avec le panier pour convEGGtor en l'insérant entre deux plats, pour combiner la cuisson directe et indirecte, ou bien la juxtaposer avec une seconde demi-pierre de cuisson afin de créer un véritable tablier de convection.

2XL	120960	130,-	Large	121035	60,-
XLarge	121820	70,-	Medium	127273	50,-

Half Cast Iron Plancha
Demi plancha réversible

Une plaque de cuisson qui remplit deux missions : griller des mets délicats ou débités en petits morceaux sur sa face rainurée et faire cuire des crêpes, des blinis ou des œufs sur sa face lisse. Et en plus il vous reste de l'espace pour préparer un autre plat simultanément. Envie d'autre chose ?

XLarge	122995	135,-	Large	122988	85,-

Half Perforated Grid
Demi-grille perforée

Vous aimez préparer les ingrédients délicats tels les crustacées et le poisson ? La plaque de cuisson perforée vous permet de procéder dans les règles de l'art. Convient également pour la cuisson des légumes débités en petits morceaux et des asperges, par exemple.

XLarge	121240	50,-	Large	120717	45,-

Le favori du Chef

Cast Iron Skillet
Sauteuse en fonte
Que vous disposiez de peu ou de beaucoup de temps, en ce qui oncerne le poêlon en fonte, « le temps ne fait rien à l'affaire ». Extrêmement polyvalent, il est capable de saisir les viandes en quelques minutes ou au contraire de les laisser mijoter pendant des heures. Pourquoi ne pas préparer de délicieuses entrecôtes, un bon bœuf Rendang indonésien, un gratin de pommes de terre ou un petit ragoût, par exemple ? Et s'il vous reste du temps, le poêlon est également idéal pour confectionner un joli et savoureux dessert tel qu'un cobbler ou un clafoutis. La sauteuse en fonte (Cast Iron Skillet) pour MiniMax et la plaque de cuisson en fonte (Cast Iron Plancha Griddle) pour MiniMax se complètent à merveille : la plaque de cuisson fait office de couvercle pour la sauteuse.

2XL, XLarge, Large			Également disponible pour le MiniMax		
Ø36 cm	118233	95,-	Ø27 cm	120144	85,-

Cast Iron Satay Grill
Gril en fonte spécial brochettes
Les brochettes faisant indéniablement partie des plats préférés des aficionados du Big Green Egg, ce gril en fonte spécial brochettes est certain de conquérir le cœur des fans les plus gourmands ! Marinez vos aliments favoris, enfilez-les sur des piques et faites-les cuire sur la demi-grille spécialement prévue à cet effet. Finies les piques qui roulent et prennent feu ou les aliments pas assez cuits, vive les brochettes uniformément grillées, les kebabs ou les yakitori ! Le chef... c'est vous !

Large	700485	175,-

Cast Iron Plancha
Plancha ronde reversible en fonte
Au travers de la grille de cuisson de votre Big Green Egg ? C'est la raison pour laquelle nous avons ajouté la plaque de cuisson en fonte à notre collection d'accessoires. Sa face rainurée est idéale pour faire griller toutes sortes de petits ingrédients délicats et sa face lisse vous permet de préparer des crêpes ou des œufs, par exemple. La plaque de cuisson en fonte pour MiniMax peut également faire office de couvercle pour la sauteuse (Cast Iron Skillet).

2XL, XLarge, Large			Également disponible pour le MiniMax		
Ø35 cm	117656	95,-	Ø26 cm	120137	75,-

Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush
Poêlon à sauce en fonte avec pinceau
La casserole à sauce en fonte vous permet de faire fondre du beurre ou de réchauffer facilement et rapidement vos sauces et marinades sur la grille du Big Green Egg. Le pinceau à badigeonner en silicone s'emboite parfaitement dans la poignée de la casserole afin de ne pas risquer de faire de tâches sur la nappe. N'oubliez pas de le retirer avant de poser la casserole dans l'EGG !

2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small		
Ø 12 cm	117663	70,-

Green Dutch Oven
Cocotte en fonte
La cocotte en fonte est à juste titre un « poids lourd » de la gamme d'accessoires Big Green Egg. Fabriqué en fonte émaillée, elle est en effet idéale pour faire mijoter un ragoût, cuire une soupe ou un rôti, braiser une viande, etc. On peut véritablement presque tout préparer avec cet ustensile hyper polyvalent et on peut même utiliser son couvercle en guise de poêle peu profonde ou de moule à gâteau/ dessert ! Le Green Dutch oven est disponible en version ronde ou ovale.

Oval - 5.2 L: 2XL, XLarge, Large		
35cm	117670	295,-

Round - 4 L: 2XL, XLarge, Large		
Ø23 cm	117045	195,-

Cast Iron Dutch Oven
Faitout hollandais en fonte
Extrêmement polyvalent, ce faitout en fonte est certain de vous rendre mille-et-un services. Le faitout en fonte Big Green Egg est en effet idéal pour vos ragoûts, vos purées de légumes, vos soupes et toutes sortes de cassolettes. La fonte a l'avantage de distribuer la chaleur uniformément dans le plat tandis que son lourd couvercle conserve l'humidité à l'intérieur. Vous pouvez bien sûr aussi l'utiliser sans couvercle et ainsi parfumer vos ingrédients de l'arôme si unique du Big Green Egg. Dans les deux cas, vos viandes braisées resteront aussi tendres que juteuses. Avons-nous réussi à piquer votre curiosité ? Revenez dans 4 heures...

5.2 L: 2XL, XLarge, Large, Medium		
Ø27 cm	117052	135,-

Carbon Steel Grill Wok
Wok en acier au carbone
Le Big Green Egg est un appareil super polyvalent qui permet aussi de préparer des plats au wok. Avec ce wok pour gril en acier au carbone avec spatule en bambou, la cuisine exotique n'aura plus aucun secret pour vous ! Non seulement son fond plat lui assure une bonne stabilité quelle que soit la surface sur laquelle il est posé, mais en plus vous pouvez facilement l'utiliser avec le kit d'extension (convEGGtor Basket) Big Green Egg. 1, 2, 3... wok !

XLarge, Large Ø40 cm	120779	125,-

Fire Bowl
Panier à charbon
Une fois votre EGG refroidi, comment récupérer les cendres sans contorsions ni mains sales ? Avec les nouveaux paniers à charbon (Fire Bowls) en acier inoxydable bien sûr. Suspendez un panier au-dessus d'un sac poubelle et filtrez les cendres du charbon de bois éteint. Cette action garantit un flux d'air maximal pour un démarrage facile et rapide. Soulevez-moi ! Les paniers XL et 2XL sont divisés en deux compartiments séparés pour les deux zones de l'EGG.

2XL	122698	390,-	Medium	122667	140,-
XLarge	122681	290,-	MiniMax	122650	110,-
Large	122674	160,-			

LA TEMPÉRATURE EXACTE GARANTIT L'EXCELLENCE DU GOÛT

Instant Read Thermometer
Thermomètre à lecture instantanée
Vous préférez votre steak saignant ou à point ? Le hermomètre à lecture instantanée Big Green Egg mesure la température avec une telle précision que même la cuisson à point n'est plus une question de hasard. Comme il ne doit pas s'échapper trop de chaleur hors du Big Green Egg, la température (jusqu'à 232 °C) peut être vérifiée en 3 à 4 secondes maxi. En plus, l'écran suit le mouvement de rotation quand vous tournez le thermomètre pour lire la température. Fourni avec une housse pratique qui fera des envieux.

119575 189,90

Instant Read Thermometer with Bottle Opener
Thermomètre à lecture instantanée avec ouvre-bouteille
Le timing est un facteur essentiel pour tout utilisateur d'un EGG. Le thermomètre à lecture instantanée (Instant Read Thermometer) Big Green Egg est en l'occurrence votre arme (secrète) dans votre lutte contre un temps de cuisson trop court ou trop long. En 4 secondes, vous savez exactement quelle est la température à cœur d'un morceau de viande, de poisson ou de volaille. À quelle température le gigot d'agneau est-il cuit ? Vérifiez la liste avec les températures conseillées au dos. Le degré de perfection est atteint ! N'est-il pas temps de déguster une bonne bière ? Cet accessoire pratique multifonction est aussi un ouvre-bouteille.

127150 59,90

Quick-Read Thermometer
Thermomètre à lecture rapide
Un accessoire qui s'appelle officiellement « thermomètre numérique à lecture instantanée », ou si vous préférez son nom en anglais « Quick-Read Digital Food Thermometer ». Et là, nous n'avons plus rien à ajouter ! Il donne la température de votre gigot d'agneau ou de votre poulet farci en tout juste quelques secondes et au degré près (jusqu'à 300 °C !). Pratique : vous pouvez le mettre dans votre poche et sa sonde se rabat dans le manche.

120793 49,50

Dual Probe Remote Thermometer
Thermomètre sonde à distance
Parce que mesurer est indispensable pour bien cuisiner. Ce thermomètre digital et sans fil vous permet de mesurer simultanément et au degré près la température à cœur des ingrédients cuisinés ainsi que la température à l'intérieur du dôme de l'EGG. Le thermomètre fonctionne avec deux sondes et un récepteur que vous pouvez conserver avec vous. Une fois la température souhaitée atteinte, le récepteur émet automatiquement un signal (portée maximale de 91 mètres).

116383 159,90

EGG Genius
Thermomètre EGG Genius
Cet accessoire technique ajuste et surveille la température de votre EGG et la transmet à votre smartphone ou votre tablette. Ainsi, pendant les froides journées d'hiver, vous pouvez vous faire un marathon de vos séries préférées tout en surveillant votre EGG en mode cuisson lente au degré près. L'EGG Genius assure un flux d'air constant pour garantir le maintien d'une température égale. Mais à vrai dire, l'EGG Genius porte bien son nom. Vous recevez une notification dès que la température dans l'EGG devient trop élevée ou trop basse, ainsi qu'au moment où vous pouvez passer à table. Il vous est même possible de consulter les statistiques de vos précédentes sessions de cuisson avec l'EGG. « L'appli afférente de l'EGG Genius est en anglais. »

121059 299,-

Ajoutez de nouvelles possibilités à votre EGG Genius :
Suivez la cuisson de plusieurs plats de viande en même temps dans votre EGG avec les options supplémentaires pour l'EGG Genius. Utilisez jusqu'à trois sondes à viande simultanément ! Des sondes à viande supplémentaires munies d'un câble Y peuvent être achetées séparément.

Sonde à viande supplémentaire
121363

Câble Y supplémentaire
121387

Vous ne vous en souvenez jamais très bien ?

Voici une petite liste de températures à cœur moyennes qui pourra vous être utile.

ASTUCES :
• Mesurez toujours dans la partie la plus épaisse de la viande ou du poisson
• Ne piquez pas dans l'os, cette température peut être différente
• Tenez compte d'une élévation de 2-3 °C de la température à cœur lorsque vous laissez reposer la viande après la préparationg

Bœuf à point	52/54 °C
Agneau à point	60/62 °C
Cerf à point	52/55 °C
Filet de porc	70 °C
Volaille	72/75 °C
Poisson blanc	65 °C
Saumon	50/52 °C

Aluminum Pizza Peel
Pelle à pizza en aluminum
Le véritable pizzaïolo se reconnaît à la maîtrise de son geste et à ses outils professionnels. Sur ce plan, la pelle à pizza en aluminum est l'outil idéal pour déposer votre pizza maison d'un geste assuré sur la pierre de cuisson chaude de votre Big Green Egg. Après cela, les compliments « di tutti » vont affluer !

118967 49,-

Compact Pizza Cutter
Coupe-pizza compact
N'est-il pas dit que nous devons tout partager de manière équitable ? La pizza ne fait pas exception à cette règle ! Mais comment soigneuse- ment couper une pizza en parts égales ET sans se blesser ? Avec le nouveau coupe-pizza compact Big Green Egg bien sûr ! Ce coupe-pizza de qualité professionnelle est agrémenté d'une poignée en plastique souple et confortable conçue pour protéger la paume de la main. Et grâce à sa roulette tranchante en acier inoxydable, il vous permet de couper rapidement et facilement votre pizza en parts parfaitement identiques. Prego.

118974 25,-

Flexible Grill Light
Lampe LED flexible
Enfin une solution pour éclairer mon EGG ! Orientable pour vous permettre d'éclairer facilement tout et n'importe quoi, la nouvelle lampe LED flexible (Flexible Grill Light) est l'assistant idéal. D'une conception intelligente, cette lampe LED est équipée d'un bras flexible muni d'un aimant extrêmement puissant à son extrémité. L'étrier de montage séparé se fixe simplement sur la bande ou les tablettes latérales (Mates) de l'EGG. On allume ? Et c'est parti !

122940 35,-

Chef's Flavor Injector
Injecteur de saveur
Seul injecteur de saveur de la collection Big Green Egg, cet accessoire a le chic pour apporter à vos viandes et volailles un parfum totalement unique. Grâce à lui, les saveurs des marinades pénètrent jusqu'au cœur de vos viandes, qui en deviennent encore plus juteuses et tendres. Mission accomplie !

119537 55,-

Meat Claws
Déchiqueteurs de viande
Plantez donc vos griffes, pardon, vos « Meat Claws », dans votre morceau de porc cuit lentement dans l'EGG et tirez pour effilocher la viande. Le porc effiloché, ou « Pulled pork », est l'un des plats les plus populaires parmi les amateurs de Big Green Egg depuis des années déjà, et ces déchiqueteurs de viande vous permettront de finaliser le travail en un tournemain. Cet accessoire est également idéal pour manipuler de grosses pièces de viande.

Set 114099 35,-

Pigtail Meat Flipper
Crochet de cuisine
Nous sommes prêts à en mettre la main au feu : vous allez adorer ce crochet de cuisine Big Green Egg ! Ce crochet à viande innovant et fort ingénieux est idéal pour retourner vos viandes et pièces de volaille (tels que steaks, côtelettes ou cuisses de poulet) aussi aisément que rapidement. Son long manche en inox vous permet de travailler en toute sécurité même en cas de températures très élevées, sans avoir à vous approcher trop près du foyer ni abîmer les aliments.

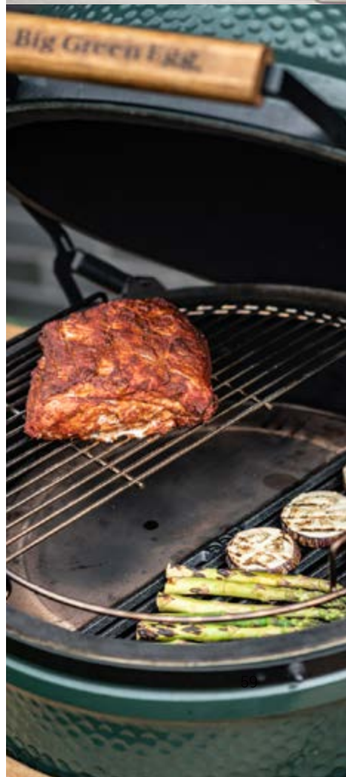
48 cm 201515 45,-

Flexible Skewers
Brochettes flexibles
Grâce à cet accessoire, les brochettes d'ingrédients de toutes sortes deviennent un jeu d'enfant. Ces pics à brochette d'un nouveau genre vous permettent d'enfiler morceaux de viande, poisson, volaille et/ou légumes en un rien de temps sans risquer de les voir retomber à l'autre extrémité. Mission accomplie ? Pourquoi ne pas les faire brièvement macérer dans une petite marinade pour en relever le goût ?

68 cm - 2x 201348 45,-

Deep Dish Baking Stone
Moule en céramique à haut bord
Le moule en céramique à haut bord vous garantit une distribution parfaite de la chaleur pour des quiches, des tartes, des lasagnes et même des pizzas absolument incomparables. Le moule en céramique à haut bord assure une cuisson uniforme de vos préparations culinaires et leur confère une très jolie couleur dorée. Pour des plats aussi fondants à l'intérieur que délicieusement croustillants à l'extérieur.

2XL, XLarge, Large 112750 120,-



Ceramic Poultry Roaster
Support vertical en céramique pour volaille
Ou comment passer d'un « délicieux petit poulet » à une volaille totalement divine. Cuisez votre poulet ou votre dinde sur le support vertical en céramique pour volaille et vous êtes assurés d'obtenir une volaille juteuse et savoureuse à souhait, à la peau délicieusement dorée et croustillante ! Vous souhaitez lui apporter quelques arômes supplémentaires ? Ajoutez un peu de bière, de vin, de cidre et/ou d'épices aromatiques dans le support en céramique et votre volaille touchera à la perfection.

Poulet	119766	35,-
Dinde	119773	45,-

Vertical Poultry Roaster
Support à rôtir vertical pour volaille
Grâce au support à rôtir vertical, votre poulet noir ou poulet de Bresse est dûment mis sur un piédestal ! Ce support en inox spécial volaille permet en effet de faire cuire les poulets et les dindes à la verticale de sorte qu'ils baignent dans leur propre jus de cuisson. Votre volaille conserve ainsi une chair incroyablement juteuse et savoureuse tandis que sa peau devient délicieusement croustillante.

Poulet	117458	35,-
Dinde	117441	45,-

Ribs and Roasting Rack
Rack de rôtisserie
Le râtelier de rôtisserie multifonction est idéal pour rôtir toutes sortes de viandes. En position « debout», c'est le support idéal pour faire cuire lentement des morceaux de viande plus volumineux ou des volailles (éventuellement farcies) et une fois retourné, il vous permet de parfaitement disposer vos travers de porc au-dessus de la grille de cuisson. La circulation régulière de l'air autour du râtelier de rôtisserie vous assure une cuisson uniforme et proche de la perfection de vos mets. Un accessoire indispensable pour tous les amateurs de bonne viande.

2XL, XLarge, Large	117564	60,-
Medium, Small	117557	50,-

Drip Pan
Lèchefrites
La lèchefrite Big Green Egg vous permet de récupérer les jus de cuisson, graisses et autres miettes d'aliments pour éviter qu'ils ne tombent dans les braises ou sur le convEGGtor. Vous pouvez également la remplir d'eau pour augmenter le degré d'humidité à l'intérieur de l'EGG et ainsi obtenir des plats encore plus juteux et savoureux.

Ronde	Ø 27 cm	117403	35,-
Rectangulaire	35 x 26 cm	117397	40,-

Disposable Drip Pans
Lèchefrites jetables
Le gras ne fait pas peur aux cuisiniers amateurs. Et c'est même le contraire, puisqu'il rehausse la saveur des plats. Mais faire la vaisselle après avoir cuisiné, c'est moins drôle... Big Green Egg vient à la rescousse en vous proposant des lèchefrites jetables ! Fabriquées en aluminium et spécialement adaptées au format du convEGGtor, elles vous permettent de cuisiner sans vous salir les mains.

XLarge - 5x	120892	25,-	Medium, MiniMax,		
Large - 5x	120885	20,-	Small - 5x	120878	15,-

Grill Rings
Anneaux à griller
Grâce à ces anneaux à griller en acier inoxydable hyper pratiques, équipés d'une broche conçue pour maintenir fermement en place vos fruits et légumes, vos poivrons, tomates et oignons (farcis) ne risquent plus de tomber en cours de cuisson ! La forme en spirale de l'anneau favorise la circulation de l'air, garantissant une cuisson uniforme et rapide des ingrédients.

3x	002280	25,-

Un héritage pour les générations suivantes Choyez votre EGG.

Quand on possède un EGG, c'est pour la vie. Et si vous l'entretenez correctement, il est sûr de continuer à apporter nombre de bons souvenirs à la génération suivante aussi. Vos plats n'en seront en outre que meilleurs, et il conservera son look. La corvée de nettoyage vous rebute ? Les produits ci-après vous affranchissent du sale boulot et vous trouverez sur notre site Web nombre de conseils pratiques pour l'entretien. Prenez-en bien soin !

Ash Tool
Racloir à cendres
Le racloir à cendres cumule en fait une double fonction : s'il vous permet de récupérer les cendres à la base de l'EGG en toute simplicité, il vous sera également fort utile dans le rôle de tisonnier lors de l'allumage du charbon de bois. Cet accessoire extrêmement pratique trouve un partenaire idéal dans la pelle à cendres.

2XL, XLarge	119490	45,-
Large, Medium	119506	45,-
MiniMax. Small, Mini	119513	45,-

Ash Removal Pan
Pelle à cendres
Le charbon de bois produit des cendres, c'est bien connu. Mais il est préférable de les éliminer régulièrement pour favoriser une meilleure circulation de l'air dans l'EGG, et le racloir et la pelle à cendres sont là pour vous aider. L'air, et avec lui l'oxygène, sont nécessaires pour amener l'EGG à la température souhaitée dans les meilleurs délais et pour l'y maintenir. La pelle à cendres s'insère parfaitement dans l'ouverture de la porte de tirage afin de prévenir une éventuelle dispersion des cendres.

2XL, XLarge, Large, Medium	106049	49,-

Grid Cleaner
Nettoyeur de grille
Si cuisiner sur l'EGG est un véritable plaisir, il est vrai que les restes alimentaires et autres dépôts de graisses brûlées sur les grilles de votre Big Green Egg sont beaucoup moins glamour. Avec ce nettoyeur de grille, récurer vos grilles de barbecue n'a jamais été aussi simple ni rapide. Et grâce à son long manche, plus besoin d'attendre que l'EGG et ses grilles aient refroidi.

	201324	55,-

SpeediClean™ Long handle Scrubber
Brosse à manche long SpeediClean™
Avec cet accessoire de nettoyage ultra solide en fibres de bois naturelles, fini les poils de brosse métalliques qui se détachent. Un tampon écologique à manche long, qui résiste à la chaleur, de sorte que vous n'avez plus besoin d'attendre que votre EGG ait refroidi.

	127129	35,-
2 tampons de remplacement	127143	15,-

SpeediClean™ Dual Brush Scrubber
Brosse à récurer à double tampon SpeediClean™
Une soirée inoubliable au cours de laquelle vous avez préparé des pizzas sur votre Big Green Egg laisse des traces : une grille sale et un fil de mozzarelle sur votre pierre de cuisson. Grâce à la brosse à récurer à double tampon SpeediClean, vous réduisez de moitié votre temps de nettoyage et obtenez un résultat deux fois plus beau. Satisfaction supplémentaire : pas de poils d'acier sur votre grille, car cet article est composé de fibres de bois naturelles.

	127136	35,-
2 tampons de remplacement	127143	15,-

EGGmat
Tapis de protection EGGmat
Si votre EGG ne se trouve pas intégré dans une table de travail ou un élément de cuisine de jardin, mais est simplement installé dans votre jardin ou sur votre balcon, le tapis de protection est idéal pour protéger son environnement direct de la chaleur, des salissures et des moisissures éventuelles. Petit détail sympathique : composé de matériaux totalement recyclables, ce tapis de protection est extrêmement respectueux de l'environnement.

76x107 cm	117502	75,-

Big Green Egg
Les housses.

Grêle ou canicule ? Maintenez votre Big Green Egg dans un état optimal grâce à une housse (EGG Cover). Cette protection fabriquée dans un matériau respirant haut de gamme défie toutes les intempéries. Aussi facile à mettre en place qu'à retirer, elle s'ajuste parfaitement à l'EGG grâce à sa fermeture Velcro. Son design noir élégant doté du logo Big Green Egg en fait l'accessoire de choix de tous nos appareils.

HOUSSES	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
Chariot à poignée intégrée ou Berceau à roulettes		126528	126528		126467	126467	126535
Berceau à poignées	126511			126511			
Berceau surélévateur MiniMax pliable				126528			
EGG Table modulaire			126467		126450	126450	126450
EGG Table modulaire + Module extension			126474		126474	126474	
Table en bois d'acacia					126498	126474	
House pour couvercle ou EGG avec Table					126504	126504	

126511	90,-
126528	150,-
126467	160,-
126450	160,-
126474	220,-
126498	220,-
126504	95,-
126535	190,-

Pièces détachées

Tel-Tru Temperature Gauge
Thermomètre Tel-Tru
Tous les Big Green Egg sont livrés avec un thermomètre d'origine mais si, après des années d'utilisation, celui-ci venait à rendre l'âme, vous pouvez commander le thermomètre Tel-Tru® en remplacement. Placez le thermomètre dans le dôme de l'EGG et vous voici de nouveau en mesure de connaître la température intérieure sans avoir à ouvrir le couvercle et risquer de perdre de la chaleur. Disponible en 2 formats différents, le thermomètre Tel-Tru® est conçu pour mesurer des températures comprises entre 50 et 400° C.

8 cm	117250	99,-
5 cm	117236	59,-

Gasket Kit
Joint d'étanchéité
Après des années d'usage intensif de votre Big Green Egg, il arrive un jour où les joints d'étanchéité collés sur le bord supérieur de la base en céramique de l'EGG et dans le bas de son couvercle finissent par présenter des signes d'usure. Ces joints ayant pour rôle de protéger les éléments en céramique de votre appareil tout en garantissant une régulation optimale de l'air, il est judicieux de les changer dès que cela s'avère nécessaire. Et grâce au joint d'étanchéité de rechange Big Green Egg, vous pouvez vous en charger vous-même sans problème. La pose de la bande de feutre auto-adhésif (pas besoin de colle !) est un véritable jeu d'enfant.

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

* Pour le modèle 2XL, 2 joints sont nécéssaires

Cast Iron Grate
Grille de foyer
Repose à l'intérieur du foyer. Perforée de façon à permettre la circulation d'air à travers l'EGG et la chute des cendres vers le bas, pour un retrait facile après la cuisson.

2XL	114716	395,-	MiniMax	103055	45,-
XLarge	112644	145,-			
Large	103055	45,-	Small	103079	25,-
Medium	103062	30,-	Mini		

Dome
Couvercle avec cheminée
Le dôme en céramique avec cheminée peut être ouvert et fermé facilement grâce au mécanisme à ressort. Le matériau en céramique est recouvert d'un émail de protection. Les propriétés d'isolation et de rétention de la chaleur de la céramique créent une circulation d'air à l'intérieur de l'EGG, de façon à ce que les plats soient cuits uniformément et avec goût.

2XL	114433	1850,-	MiniMax	401144	250,-
XLarge	112668	650,-	Small		
Large	401120	350,-	Mini	112224	200,-
Medium	401137	300,-			

Fire ring
Anneau du foyer
Repose au-dessus du foyer, servant de plate-forme au convEGGtor et aux grilles de cuisson.

2XL	120977	600,-	Medium	401243	160,-
XXL	114457	900,-	MiniMax	115607	90,-
XLarge	401212	350,-	Small	401250	100,-
Large	401229	200,-	Mini	112194	70,-

Fire box
Foyer en céramique
Le foyer se trouve dans la base en céramique et doit être rempli de charbon de bois.

2XL	120984	800,-	Medium	401182	250,-
XXL	114440	900,-	MiniMax	115591	110,-
XLarge	112637	400,-	Small	401199	170,-
Large	401175	260,-	Mini	112187	80,-

Base
Céramique isolante robuste. Émail résistant aux éclats et égratignures.

2XL	120946	2250,-	Medium	401083	650,-
XXL	114426	2250,-	MiniMax	115577	400,-
XLarge	112620	1100,-	Small	401090	450,-
Large	401076	800,-	Mini	401106	300,-

rEGGulator
rEGGulator Big Green Egg
Successeur du bouchon à évent
Le rEGGulator Big Green Egg (bouchon) est fabriqué en fonte. Son anse en silicone vous permet de régler très facilement l'arrivée d'air sans vous brûler les doigts. Le nouveau bouchon de ventilation au design ergonomique ne vient pas seulement remplacer le bouchon à évent, il est également plus facile d'emploi et a une durée de vie plus longue. Si vous fermez totalement le bouchon, l'EGG est 100 % hermétique à l'air et s'éteindra tout doucement.

2XL, XLarge, Large, Medium		MiniMax, Small	
117847	95,-	117854	85,-

Rain Cap
Chapeau antipluie
Il est tout à fait possible qu'il se mette à pleuvoir pendant que vous cuisinez un plat sur votre EGG. Même si cela n'est pas véritablement un problème pour les aficionados, mieux vaut éviter quand même que la pluie pénètre à l'intérieur du Big Green Egg. Le chapeau antipluie Big Green Egg est le « parapluie » du bouchon de ventilation. Le chapeau antipluie s'utilise exclusivement avec le rEGGulator.

2XL, XLarge, Large, Medium		MiniMax, Small	
120748	45,-	121042	35,-

Band Assembly Kit
Easy-to-Lift, Kit d'assemblage
Système de levage (Easy to lift) breveté. Le mécanisme ingénieux du couvercle en céramique permet de le déployer et de le rabattre sans effort.

2XL	121271	380,-	MiniMax		
XLarge	117908	320,-	Small	126870	200,-
Large	117984	250,-			
Medium	120021	230,-	Mini	117922	150,-

Uniquement disponible pour le modèle Large
126931 380,-

Optimisez votre EGG

Aussi parfait qu'un EGG neuf

REGGULATOR
Le rEGGulator breveté offre une incroyable précision de réglage et une prise en main agréable grâce à sa poignée à isolation thermique.

KIT D'ASSEMBLAGE (BAND ASSEMBLY KIT)
Système de levage (Easy to lift) breveté permettant de déployer et de rabattre le couvercle en céramique sans effort.

THERMOMÈTRE
Thermomètre de couvercle XL pour une lecture parfaite de la température, avec verre antichoc.

JOINT D'ÉTANCHÉITÉ (GASKET KIT)
Nouveau joint d'étanchéité high-tech, qui résiste aux températures les plus élevées.

EGG Fan Zone Rejoignez la communauté. Visitez notre Fan Shop.

L'authentique fan de l'EGG se reconnaît entre mille : à sa passion pour la bonne chère bien sûr, mais aussi parce qu'il adore rester derrière son Big Green Egg. Son sweat-shirt à capuche et ses chaussettes ne sont qu'un témoignage supplémentaire ! Vous retrouverez ces accessoires et bien d'autres idées cadeaux originales dans notre boutique spécial fans sur **biggreeneggfrance.com**.

The Big Green Egg Book
Le livre The Big Green Egg Book est la bible de tous les foodingues accros au Big Green Egg. Ce fantastique ouvrage préfacé par le célèbre chef néerlandais Jonnie Boer explique en détail les techniques de cuisson offertes par l'EGG : rôtir, saisir, braiser, griller et fumer, sans oublier le « slow cooking ». Avec ses préparations de base et ses recettes un peu plus compliquées concoctées par nos ambassadeurs, le Big Green Egg Book est une merveilleuse source d'inspiration qui vous incitera à vous dépasser.

Française BGE-BOOK-FR 79,-

Mr EGGhead Plush Toy
Peluche Mister EGGhead
120991

Apron – Kids
Tablier Big Green Egg – Enfants
Taille unique 789054
(jusqu'a 12 ans)

Retro Sportsbag
Sac Sport Rétro
666342

Round Stamped Aluminum Sign
Insigne
123930

Les articles ultimes pour les fans.

Apron
Tablier
Taille unique 126399

Canvas Apron
Tablier toile
Taille unique 700492

Baseball Cap
Casquette de baseball
Noir 122254

Salt & Pepper shaker
Salière et poivrière
122230

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

Allons à la plage.

Beach Towel
Drap de bain
666335

Vacu Vin
Refroidisseur à bouteille
666465

Canvas shopper
Sac Shopping
666687 / 666816

Pour les journées cosy.

Beanie
Bonnet
666724

Puzzle
666366

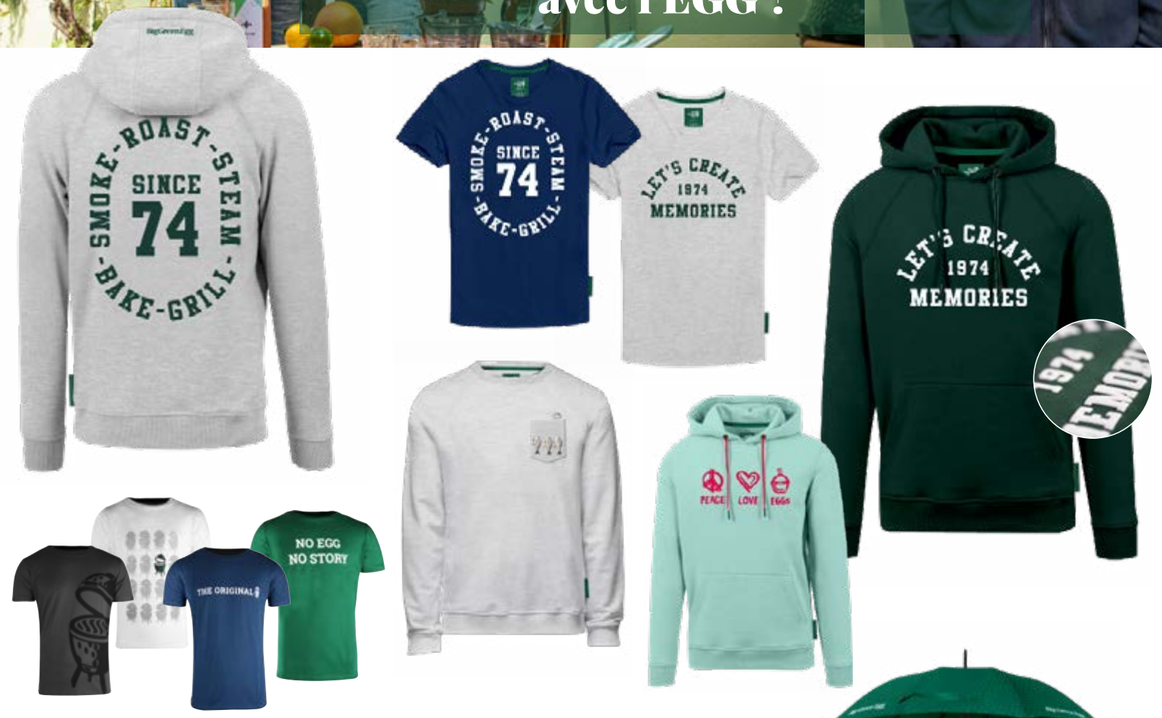
LED Light String
Guirlande LED lumineuse
700898

Snow Globe Atlanta
Boule à neige
666847

Mug Enamel
Mug
666311

Home Socks
Chaussettes d'intérieur
39-42 666823
43-46 666830

Avez-vous déjà la tenue adéquate pour faire un barbecue avec l'EGG ?



Tenue de sport Big Green Egg

Avec les vêtements de golf spécialement conçus pour Big Green Egg vous aurez belle allure sur le green ! Choisissez votre polo imprimé favori, un bermuda de couleur assortie, et complétez votre tenue avec les accessoires indispensables sur un terrain de golf.

Achevé d'imprimer

Concept, design & réalisation
Big Green Egg Europe B.V.

DTP
Manon van Dijk, Eline Spruit

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

Recettes
Michèl Lamberbon, Leonard Elenbaas, Ralph de Kok

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

BIGGREENEGG.FR

FSC www.fsc.org MIX Paper from responsible sources FSC® C114590

carbon neutral natureOffice.com | DE-842-221LEP1 print production

Copyright © 2021 Big Green Egg Europe. Tous droits réservés. Sauf indication contraire, tous les équipements mentionnés sur ces pages sont la propriété de Big Green Egg Europe B.V. Tous droits réservés. Aucune de ces pages ne peuvent être utilisées, partiellement ou dans son intégralité, à d'autres destinations que la promotion des produits Big Green Egg Europe B.V. La reproduction, la modication, l'archivage dans un système de recoupement de données ou la retransmission, sous quelque forme ou quelque moyen que ce soit, électronique, mécanique ou autre, pour des raisons autres que personnelles, sont strictement interdits sans autorisation écrite préalable.

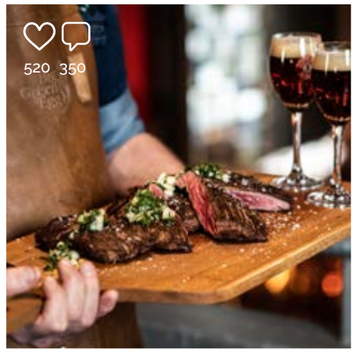
Les prix mentionnés dans ce catalogue sont en euros et incluent la TVA. Le contenu de ce catalogue a été élaboré avec le plus grand soin. Toutefois, Big Green Egg Europe B.V. ne peut garantir l'exactitude ou l'exhaustivité des informations qui y figurent. Aucun droit ne peut être tiré des informations fournies et Big Green Egg Europe B.V. décline toute responsabilité quant aux conséquences pouvant résulter de leur utilisation. Prix de vente généralement constatés en magasin susceptible, de modification sans préavis. *FRv1.2021*

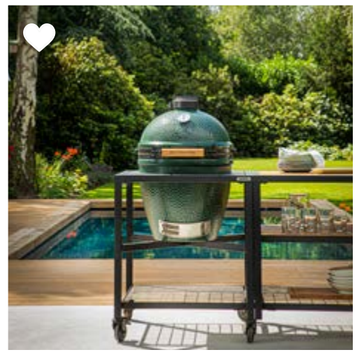
Big Green Egg®, EGG® et convEGGtor® sont des marques de fabrique ou des marques déposées de Big Green Egg Inc.

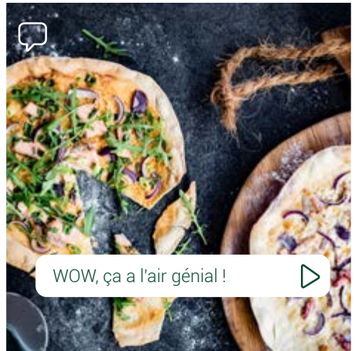
RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE ET REJOIGNEZ LA COMMUNAUTÉ BIG GREEN EGG.

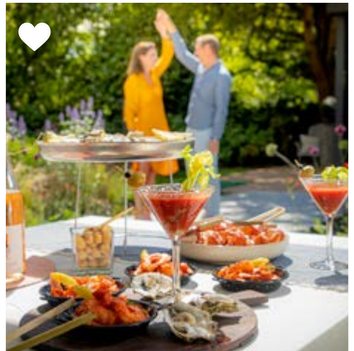
#BigGreenEggFrance #EGGmoment

Novice ou expert de la cuisine sur l'EGG ? Rejoignez notre communauté, tenez-vous au courant des toutes dernières nouvelles et lisez les blogs les plus inspirants. Découvrez les plus délicieuses recettes, des plus simples aux plus ambitieuses et entrez en contact avec d'autres fans de l'EGG de manière originale !Les amateurs de viande, les fans de poisson, les végétaliens, les flexitariens et bien sûr aussi les jeunes enfants, tous y trouveront leur bonheur. Suivez-nous sur les réseaux sociaux et assurez-vous de ne jamais rien rater !









Biggreeneggfrance

Big Green Egg France

Big Green Egg France

Big Green Egg France

Nous vous présentons le Big Green Egg

Fabriqué dans une céramique de qualité exceptionnelle,
le Big Green Egg est le nec plus ultra des fours barbecues.
Un appareil inventé pour les fins gourmets, les épicuriens.
Des saveurs exceptionnelles, une facilité d'utilisation légendaire,
garantie à vie. Nous fabriquons de beaux souvenirs depuis 1974
et avons l'intention de continuer à le faire encore bien
longtemps. Le Big Green Egg est le « père » des kamados.
On l'appelle **« Evergreen »**, le modèle originel.

BIGGREENEGG.FR | BIGGREENEGGFRANCE.COM