



**Big Green Egg**



# Všestranné zařízení pro venkovní vaření.



The  
Evergreen  
Since '74



## Produktový katalog 2021

38



34



28



### Vše o Big Green Egg

- 4 Jak Big Green Egg funguje
- 5 Tajemství Big Green Egg
- 7 Nejlepší keramika a vylepšené detaily

### Modely

- 8 Jak vybrat správný model
- 9 Základní informace pro začátek
- 10 Sedm různých modelů

### Nekonečné možnosti vaření

- 14 Všestranné kamado
- 16 Vysvětlení různých způsobů vaření
- 26 EGGspander sada

### Kompletní venkovní kuchyně

- 28 stojany a stoly
- 30 modulární pracovní stůl EGG

### Jak začít s EGG

- 34 Dřevěné uhlí: nejlepší palivo
- 36 Vše o dřevě na uzení

### Inspirace

- 40 Legendární bubeník  
Cesar Zuiderwijk vaří
- 44 Henk Savelberg a jeho podnik  
v Bangkoku
- 48 Kuchaři & Big Green Egg
- 50 Příslušenství
- 62 Údržba
- 66 Náhradní díly
- 70 Pro fanoušky
- 75 Užijte si komunitu Big Green Egg

Uvedené ceny jsou v Kč.

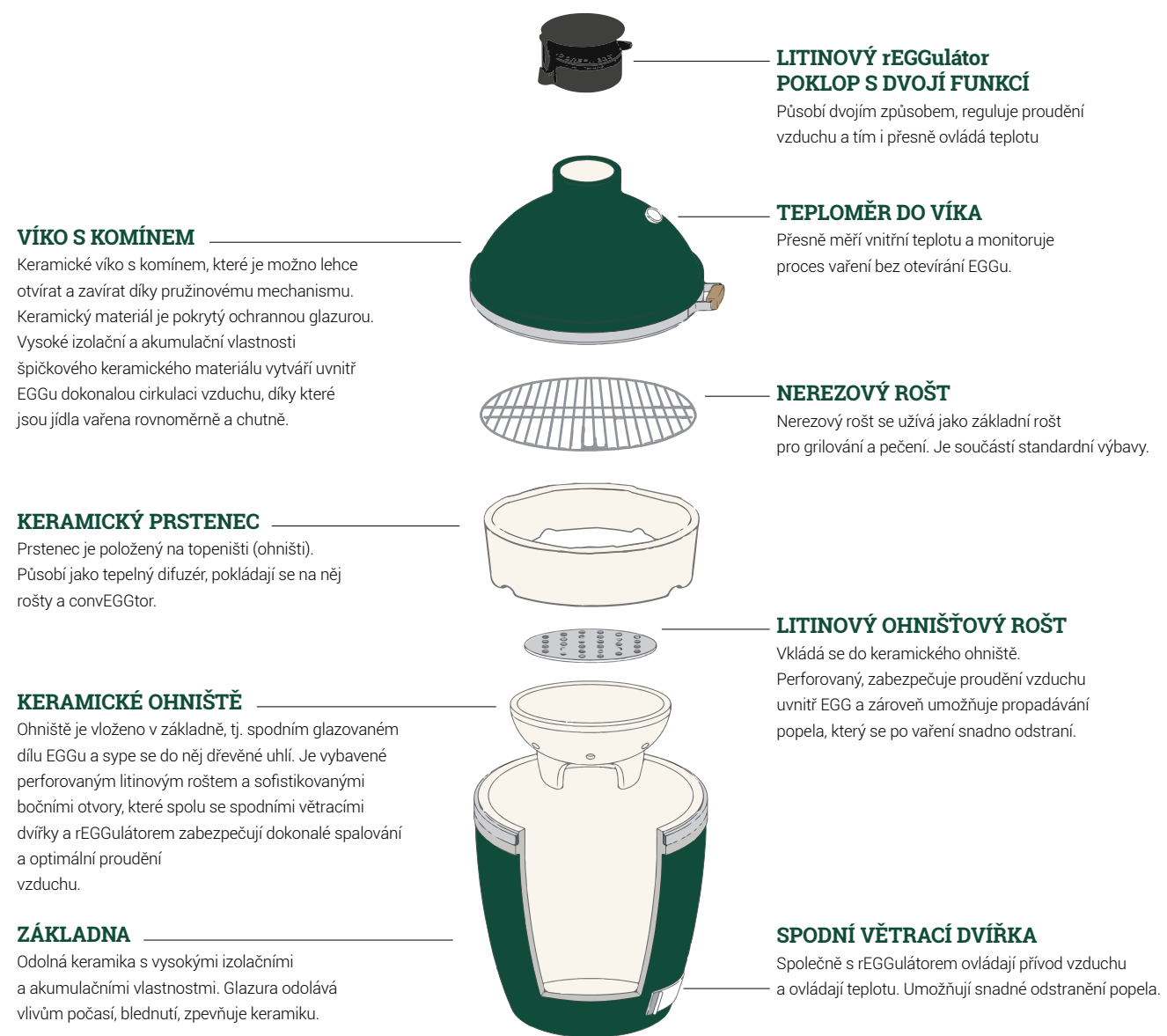
### Poradte se se svým prodejcem Big Green Egg!

Máte nějaké otázky nebo byste se chtěli dozvědět více o naší působivé kolekci příslušenství? Autorizovaní prodejci Big Green Egg mají všechny odborné informace, aby vám dobře poradili. Nejbližšího prodejce najdete na internetové stránce [biggreenegg.eu](http://biggreenegg.eu)



# Big Green Egg popis

Nejlepší keramika a vylepšené detaily



## STAROVĚKÁ MOUDROST A POPIS INOVATIVNÍ TECHNOLOGIE

Princip fungování Big Green Egg má své kořeny v daleké historii. Před více než 3000 lety se ve východní Asii používalo jako tradiční hlíněná pec na dřevo. To je místo původu a následného osvojení Japonci, kteří ho s láskou nazývali „kamado“ což v překladu znamená pec nebo krb. Začátkem minulého století ho v Japonsku objevili američtí vojáci a odvezli domů jako suvenýr. Model se staletou tradicí se v Atlantě (stát Georgia, USA) postupně zdokonaloval pomocí současných vědomostí, výrobních technik a inovativních materiálů. Dokonce revoluční technologie keramiky z NASA přispěla ke vzniku jedinečného zařízení pro venkovní vaření: Big Green Egg.

## TAJEMSTVÍ BIG GREEN EGG

Japonci, Američani, Češi: každý, kdo ochutnal jídlo připravené na Big Green Egg, okamžitě propadl této jedinečné lahodné chuti. Co je tajemstvím EGG? Vlastně je to spíše kombinace více věcí. Je to keramika, která odráží teplo, díky čemu vzniká proudění vzduchu, které způsobuje, že takto připravená jídla jsou výjimečně křehká. Je to dokonalá cirkulace vzduchu, která rovnoměrně připravuje potraviny při požadované teplotě. A je to skutečnost, že teplotu je možné regulovat a udržovat absolutně přesně. Ani extrémní venkovní teplota nemá díky kvalitní a tepelně izolované keramice nějaký vliv na teplotu uvnitř EGGu. A v neposlední řadě je to jeho vzhled a přírodní způsob přípravy jídla.

## DOŽIVOTNÍ KVALITA

Za Big Green Egg si 100% stojíme. Proto získáte doživotní záruku na materiál a konstrukci všech keramických dílů EGGu. Zařízení je vyrobené z výjimečně kvalitní keramiky. Tento materiál má extrémní izolační vlastnosti a v kombinaci s různými patentovanými komponenty získává EGG svoji jedinečnost. Keramika odolává extrémním teplotám i teplotním výkyvům. Zařízení EGG můžete používat nesčetněkrát bez toho, aniž by poklesla jeho kvalita. Takže je úplně přirozené, že si celá naše společnost za systémem EGG stojí.





## Nejlepší keramika Vylepšené detaily

Na první pohled se může zdát, že mezi dnešním a původním modelem Big Green Egg, který byl na trh uveden v roce 1974, existují jen minimální rozdíly. Nicméně zdání klame. Od té doby došlo k řadě technologických úprav a inovací, ve kterých budeme i nadále pokračovat. Chceme totiž, aby Big Green Egg bylo nejlepší kamado nejen dnes, ale i v budoucnu.



**Přesné nastavení  
teploty**



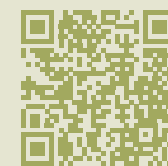
**Vyrobeno v  
Severní Americe**



**Vysoce kvalitní  
keramika vyvinutá  
v NASA**



**Jednoduché  
zapálení a příprava  
za 15 minut**



**Podívejte se,  
jak se vyrábí  
Big Green Egg.**



# Vy a Big Green Egg: Láska na první pohled

Jako správný gurmán jste si jednou věcí rozhodně jistý: s Big Green Egg přinesete do domu (tedy do zahrady, na terasu nebo na balkon) pec kamado v prémiové kvalitě. Kromě grilování můžete na Big Green Egg potraviny péct, udit, napařovat nebo (pomalu) vařit. Protože EGG není obyčejný gril, ale kompletní venkovní kuchyně, ve které si můžete upéct pizzu, vyudit ryby, pomalu dusti maso a použít všechny techniky přípravy, které nabízí běžná trouba. Kulinářské možnosti, které nabízí Big Green Egg, jsou nekonečné. Otázkou tedy není proč EGG chcete, ale který ze 7 modelů bude pro vás nejlepší. Proto jsme zde připravili základní popis našich modelů. Sami se přesvědčte, že bez ohledu na to, jak malá nebo velká je vaše rodina, okruh přátel nebo vaše zahrada (či terasa), vždycky je tu pro vás to správné EGG!



**Mini**  
vezměte své  
EGG s sebou



**MiniMax**  
šikovný model  
na stůl



**Small**  
skromnější  
velikost,  
perfektní  
výkon



**Medium**  
užijte si  
s rodinou  
a přáteli



**Large**  
univerzální  
pro každou  
příležitost



**XLarge**  
spousta místa  
pro vaření



**2XL**  
perfektní  
pro více hostů

## Základní sestava Big Green Egg:

### Balíček "Easy start"

Speciálně pro začátečníky pracující se zařízením EGG jsme vytvořili startovací balíček s nejdůležitějšími základními prvky. A seznam toho, co si budete přát k narozeninám máte hotový.



**convEGGtor + convEGGtor Basket**  
convEGGtor + nerezový koš  
pro convEGGtor



**Charcoal Starters**  
Podpalovače



**IntEGGrated Nest+Handler**  
IntEGGrovaný pojízdný  
stojan+držadlo

**Ash Tool**  
Pohrabáč



**100% Natural Charcoal**  
Dřevěné uhlí Premium







## 2XL

Velké, větší, největší. Big Green Egg 2XL je největším členem rodiny Big Green Egg a je největší pecí kamado na trhu. Na tomto modelu je působivá jeho hmotnost, objem, výška i plocha na vaření. Model 2XL je opravdu nepřehlédnutelný. Ale nezaostává ani svým výkonem. Pomocí IntEGGrovaný pojízdný stojan+držadlo model 2XL pořad lehce přemístíte. Díky šikovnému mechanismu pantů je i otvírání EGG úžasně jednoduché. Z hlediska formátu a kulinářských možností je sice skutečnou hvězdou, ale naštěstí bez hvězdných manýrů.

Specifikace  
Rošt: Ø 74 cm  
Varná plocha: 4.336 cm<sup>2</sup>  
Váha: 170 kg  
Výška: 90 cm

Ceny uvedené u všech modelů Big Green Egg nezahrnují stojany, stoly a příslušenství.

Kód 120939  
Cena s DPH 92.668 Kč



## XLarge

Máte velkou rodinu nebo velkou partu kamarádů? Nebo jste profesionální kuchař a připravujete catering pro velké skupiny lidí? Potom je vaší ideálním partákem Big Green Egg XLarge. Pomocí něho můžete připravit lahodná jídla i pro velké skupiny osob. Na ploše vaření s průměrem 61 cm lze připravit velké kusy masa, ryb a dokonce i více pizz. Že by vám 61 cm nestačilo? Tak plochu na vaření jednoduše zvětšíte pomocí 5-ti dílné sady EGGspander. Vařit tak budete opravdu na vysoké úrovni.

Specifikace  
Rošt: Ø 61 cm  
Varná plocha: 2.919 cm<sup>2</sup>  
Váha: 99 kg  
Výška: 78 cm

Kód 117649  
Cena s DPH 59.853 Kč



## Large

Big Green Egg Large je nejoblíbenějším členem rodiny Big Green Egg. Na ploše vaření v modelu Large pohodlně připravíte všechna svá oblíbená jídla pro rodinu i přátele. A to i všechno naráz, protože na modelu Large máte dost prostoru na vaření pro 8 lidí. Díky tomu jednoduše uvaříte na EGG Large kompletní tříchodové menu. Chcete ze svého EGG vytěžit co nejvíce? Potom je pro vás model Large dokonalou volbou, protože právě k tomuto modelu je dispozici nejvíce příslušenství. A tak jsou možnosti využití EGG Large opravdu nekonečné.

Specifikace  
Rošt: Ø 46 cm  
Varná plocha: 1.688 cm<sup>2</sup>  
Váha: 73 kg  
Výška: 84 cm

Kód 117632  
Cena s DPH 39.914 Kč

## Balíček "Easy start"

- EGG
- IntEGGrovaný pojízdný stojan+držadlo
- 2ks půlkruhový pečící kámen pro convEGGtor + convEGGtor nerezový koš
- Dřevěné uhlí Premium 9 kg
- Podpalovače
- Pohrabáč

Cena s DPH 115.803 Kč

## XLarge

- EGG
- IntEGGrovaný pojízdný stojan+držadlo
- convEGGtor + convEGGtor nerezový koš
- Dřevěné uhlí Premium 9 kg
- Podpalovače
- Pohrabáč

Cena s DPH 80.134 Kč

## Large

- EGG
- IntEGGrovaný pojízdný stojan + držadlo
- convEGGtor + convEGGtor nerezový koš
- Dřevěné uhlí Premium 9 kg
- Podpalovače
- Pohrabáč

Cena s DPH 55.693 Kč

## Balíček "Easy start"





## Medium

Big Green Egg Medium je dostatečně kompaktní, aby se vešlo i do malých městských zahradek, lodžii či balkonů. Zároveň ale dostatečně velké, abyste na něm mohli ugrilovat, vyudit, podusit nebo upéct pro 6 až 8 osob. S modelem Medium můžete bez obav pohostit celou rodinu i s příbuznými nebo přáteli. I proto je toto EGG jedním z našich nejoblíbenějších modelů. S vhodným convEGGtorem a pečícím kamenem proměníte své Big Green Egg Medium jedním pohybem na pec na pizzu, ve které si můžete udělat tu nejlepší pizzu. Protože i když se tento model EGG jmenuje Medium, je všechno možné, jen ne průměrné!

Specifikace  
Rošt: Ø 38 cm  
Varná plocha: 1.140 cm<sup>2</sup>  
Váha: 51 kg  
Výška: 72 cm

Kód 117625  
Cena s DPH 31.263 Kč

## MiniMax

Možná nemá úplně oslnivý vzhled, ale svým výkonem vás Big Green Egg MiniMax rozhodně osloví. Je jen o 7 cm vyšší než Big Green Egg Mini, ale má o hodně větší plochu na vaření, která je srovnatelná s Big Green Egg Small. A tak nabízí dostatek prostoru na vaření pro 4 až 6 osob. A ani zdaleka není tak těžký! Na zdvihnutí 35-kilového MiniMaxu nepotřebujete být profesionální vzpěrač. Standardně je dodáván v mobilním nosiči EGG Carrier, takže přemístit jej kamkoliv není žádný problém. Vylepšete si jej pomocí přenosného stojanu a akáciových postranních stolků. Budete moct vařit v pohodlné pracovní výšce, kdekoliv budete chtít.

Specifikace  
Rošt: Ø 33 cm  
Varná plocha: 855 cm<sup>2</sup>  
Váha: 35 kg  
Výška: 50 cm

Součástí Mobilní nosič EGG Carrier  
Kód 119650  
Cena s DPH 25.652 Kč

## Small

Je vaření pod širým nebem výsadou jen těch co mají zahradu? Jasně, že ne! Big Green Egg Small je oblíbeným spolubydlícím v bytě s balkonem nebo lodžii. Model Small je kompaktní a přece si v něm uvaříte i modré z nebe pro 4 až 6 osob. Protože rošt modelu Small je položený níže než u modelu MiniMax, je Small vhodnější na přípravu většího množství jídla, i když mají oba dva modely stejnou plochu na vaření. Model Big Green Egg Small je možná malý, ale výkon má víc než velký!

Specifikace  
Rošt: Ø 33 cm  
Varná plocha: 855 cm<sup>2</sup>  
Váha: 36 kg  
Výška: 61 cm

Kód 117601  
Cena s DPH 23.728 Kč

## Mini

Big Green Egg Mini je nejmenší a nejlehčí člen rodiny Big Green Egg. Je ideální na to, abyste ho s sebou vzali stanovat, nebo si ho přibalili na výlet nebo na piknik. Nebo si ho můžete doma postavit rovnou na stůl. Ale abychom byli upřímní: když budete mít tento model EGG, pravděpodobně už bez něj nikam nevyrazíte. Díky nízké hmotnosti přemístíte model Mini úplně jednoduše. Ale můžete si to ulehčit ještě více, a to použitím podstavce pro model Mini. Vaříte většinou pro 2 až 4 osoby? Potom je tato lehká váha, vhodná na cestování, vašim ideálním modelem Big Green Egg.

Specifikace  
Rošt: Ø 25 cm  
Varná plocha: 507 cm<sup>2</sup>  
Váha: 17 kg  
Výška: 43 cm

Kód 117618  
Cena s DPH 15.872 Kč

EGG Carrier Mini  
Kód 116451  
Cena s DPH 2.565 Kč

## Medium

- EGG
- IntEGGrovaný pojízdný stojan+držadlo
- convEGGtor
- Dřevěné uhlí Premium 4,5 kg
- Podpalovače
- Pohrabáč

Cena s DPH 44.245 Kč

## MiniMax

- EGG (včetně mobilního nosiče EGG Carrier)
- convEGGtor
- Dřevěné uhlí Premium 4,5 kg
- Podpalovače
- Pohrabáč

Cena s DPH 28.924 Kč

## Small

- EGG
- Pojízdný stojan
- convEGGtor
- Dřevěné uhlí Premium 4,5 kg
- Podpalovače
- Pohrabáč

Cena s DPH 32.232 Kč

## Mini

- EGG
- Podstavec pod EGG Mini
- convEGGtor
- Dřevěné uhlí Premium 4,5 kg
- Podpalovače
- Pohrabáč

Cena s DPH 21.132 Kč

## Balíček "Easy start"



# Všestrannost Big Green Egg



## VŠESTRANNOST BIG GREEN EGG...

Big Green Egg má teplotní rozsah 70°C - 350°C, takže si můžete vyzkoušet všechny způsoby a techniky vaření. Grilování, uzení, smažení, vaření v páře, pečení nebo pomalé vaření; s Big Green Egg je to hračka. Od grilovaného steaku T-bone nebo rib eye až po vegetariánské kari či maďarský guláš. Připravte si dušenou ústřici, carpaccio uzené na seně, asijskou kuřecí polévku nebo dobře naplněný zeleninový quiche. Nic není problém! A pak je samozřejmě čas na ochutnávku ... Čisté a poctivé chutě s bezkonkurenční charakteristickou vůní a chutí. S Big Green Egg se vám otevře nový svět. Posuňte své kulinářské hranice a překvapte sebe i své hosty. Nechte své fantazii a kreativitu volný průběh, a užívejte si!

## ...PO CELÝ ROK!

Ať už je mrznoucí zima nebo letní výheň; EGG je pro každou sezónu, a po celý rok. Pokud si myslíte, že grilování je jen letní záležitostí: zamyslete se znovu! To vše se mění díky Big Green Egg. Koneckonců, proč byste si své kamado užívali jen několik měsíců, když ho můžete používat 365 dní v roce? Díky jedinečné izolační keramice není počasí venku důležité. Teplota v EGG je stejně stabilní jako kdykoli předtím a nic na tom nezmění ani déšť či sníh.

## UŽIJTE SI TY NEJKRÁSNĚJŠÍ CHVÍLE SE SVÝMI BLÍZKÝMI

Big Green Egg vám vydrží celý život; stále a znova můžete obměňovat a zkoušet nové ingredience a pokrmy s obzvláště lahodným výsledkem. Užívat si společné chvíle - to je to, o čem je Big Green Egg. Obklopení rodinou, přáteli a blízkými a těmi nejchutnějšími pokrmy, jaké jste kdy ochutnali; to vše dohromady tvoří společné zážitky a nezapomenutelné momenty. Možnosti jsou nekonečné: vyzkoušejte je všechny a dejte své kreativité volný průběh! Připravte šťavnatý steak, lahodný kus ryby se slanou krustou, vydatný guláš, křupavý chléb a pizzu s dokonalou kůrkou nebo lahodný dezert. Co zkusíte jako první?

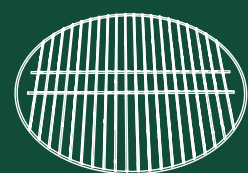
Na následujících stránkách se dozvíte více o různých technikách vaření, příslušenství a zjistíte, jaké možnosti Big Green Egg nabízí.



## Potřebné příslušenství



Pečící kámen



Nerezový rošt



convEGGtor

## convEGGtor: jednoduše přeměníte EGG na pec

Použití keramického convEGGtoru jako tepelného štítu znamená, že uhlí neohřívá ingredience přímo a Big Green Egg můžete okamžitě přeměnit na troubu. V kombinaci s pečícím kamenem můžete připravit ty nejkuchutnější pizzy, jaké kdy byly vyrobeny, s autentickým křupavým základem.

Strana 52



# Pojďme začít s ... pečením pizzy!

# Pizza Margherita

**Porce: 2 pizzy (Ø 25-30 cm)**

## INGREDIENCE

### TĚSTO

250 g mouky (přednostně typ "00")  
+ extra pro posypání  
25 g čerstvých kvasnic  
nebo 8 g suchého droždí  
150 ml vlažné vody  
1 polévková lžice olivového oleje  
+ extra na mazání  
1 lžička cukru

### RAJČATOVÁ OMÁČKA

1 malý stroužek česneku  
5 listů bazalky  
3 polévkové lžice olivového oleje  
1 plechovka rajčatových kostek (400 g)

### NA POSYPÁNÍ

2 mozzarely, každá o hmotnosti 125 g  
10 čerstvých listů bazalky  
2 lžice extra panenského olivového oleje

### PŘÍSLUŠENSTVÍ

convEGGtor  
nerezový rošt  
pečící kámen  
hliníková lopata na pizzu  
kráječ na pizzu

### PŘÍPRAVA

1. Mouku se špetkou soli dejte do mísy. V jedné třetině vlažné vody rozmíchejte kvasnice a přidejte do mouky. Dolijte zbytek vody a promíchejte. Přidejte olivový olej a cukr. Takto připravenou směs hnětejte po dobu alespoň 5 minut, snadnější je to pomocí kuchyňského robota.

2. Vyklopte těsto na pracovní desku a hnětte ručně další minutu. Mísu vymažte, vytvarujte těsto do pěkné koule a vložte do mísy. Zakryjte čistou vlhkou utěrkou a nechte kynout po dobu 2 hodin.

3. Mezitím si oloupejte a najemno nakrájejte česnek. Jemně nakrájejte lístky bazalky. Do hrnce nalijte olivový olej a zahřejte. Postupně vložte do hrnce všechny ingredience na omáčku a dle chuti přidejte sůl a pepř. Přiveďte k varu, pak snižte teplotu a nechte asi 5 minut mírně dusit. Takto připravenou omáčku namixujte ručním mixerem a přelijte do misky.

### VAŘENÍ

1. Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg, vložte convEGGtor, rošt a pečící kámen, zahřejte na 275-300°C. Mezitím rozdělte těsto na poloviny a vytvarujte na 2 bochánky. Pracovní plochu posypte moukou, položte bochánek těsta a vyválejte válečkem na těsto do tvaru pizzy.

2. Hliníkovou lopatu na pizzu posypte moukou a vyválené těsto na ni přemístěte. Pomocí lžice rozetřete od středu ke krajům polovinu připravené omáčky. Mezi okrajem pizzy a omáčkou nechte trochu místa. Jednu mozzarelu rozlámejte na kousky a dejte na pizzu.

3. Posypte pečící kámen moukou. Připravenou pizzu přesuňte na pečící kámen, zavřete víko a pečte asi 5 minut, dokud nebude pizza hotová. Mezitím si z druhé poloviny těsta a surovin připravte stejným způsobem druhou pizzu.

4. Vytáhněte pizzu z EGG. Pokapejte olivovým olejem a posypte lístky bazalky. Hotovou pizzu nakrájejte a můžete podávat. Stejně tak připravíte a upečete i druhou pizzu.



Strana 58

*Tip: proč také nevyzkoušet pečení chleba, koláčů nebo brownies. Možnosti jsou nekonečné!*





# Pojďme začít s ... grilováním na litinovém roštu



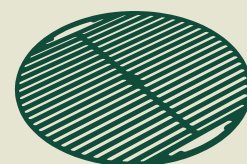
Tip: Litinový rošt je skutečnou  
nutností pro vylepšení chuti,  
barev a vůní vašich ingrediencí.

## Potřebné příslušenství

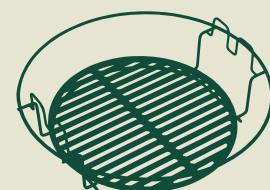


Litinový rošt

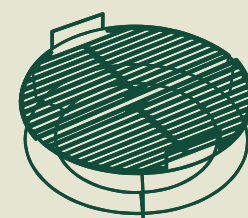
## Perfektní vzor grilování: ve třech různých úrovních



**Zpět ke klasickému grilování:**  
snadná cesta s litinovým roštem  
umístěným nad ohništěm.  
Vytvoříte podpisovou grilovací  
značku díky Maillardově reakci  
(karamelizace bílkovin) tím, že  
jídlo na roštu pootočíte o 90°.



**Krátké a rychlé grilování:**  
co nejnižší ve vašem EGG,  
přímo nad žhnoucím uhlím.  
Také známé jako grilování  
ve stylu „cowboy“. Umístíte  
víceúrovňový stojan z 5dílné  
vašeho EGG s litinovým roštem  
pro MiniMax.  
Toto nastavení je možné  
pouze u Big Green Egg Large



**Grilování na vyšší úrovni:**  
a udržení vašeho jídla v kontaktu  
s grilem po delší dobu. Vytvoříte  
více prostoru mezi dřevěným  
uhlím a vaším pokrmem pomocí  
nerezového koše pro convEGG-  
tor, na který ale tentokrát umístíte  
rošt. Silnější kusy masa tak  
můžete grilovat déle. Litinový  
rošt nadále zajistí stejný grilovací  
efekt.

## Grilovaný hovězí bok

### INGREDIENCE PŘÍPRAVA

1 hovězí bok přibližně 1.5 kg

### BYLINKOVÝ OLEJ

1 bílá cibule  
3 větvičky šalvěje  
3 větvičky oregána  
3 větvičky rozmarýnu  
200 ml olivového oleje

### PŘÍSLUŠENSTVÍ

litinový rošt  
digitální teploměr

1. Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg, umístíte litinový rošt a zahřejte na teplotu 250°C.
2. Mezitím odstraňte blánu z hladké strany masa. Uděláte to tak, že mezi blánu a maso vložíte ostří nože a dlouhým řezem podélně odříznete. Z každé strany odříznete tenký kousek masa. Ty pak můžete později ugrilovat a sníst.
3. Pro přípravu bylinkového oleje oloupejte a nakrájejte cibuli. Otrhejte lístky šalvěje, oregána a rozmarýnu, a nakrájejte. Smíchejte cibuli s bylinkami a olivovým olejem.

### VAŘENÍ

1. Položte maso na rošt a nechte přibližně 2 minuty grilovat. Otočte o devadesát stupňů a grilujte další 2 minuty, abyste na mase vytvořili pěkný grilovací vzorek.

2. Maso otočte a stejně tak 2 x 2 minuty grilujte i z druhé strany. Teplota uvnitř masa pro steak medium-rare je 53°C. Snadno ji změříte pomocí digitálního teploměru. Jakmile dosáhnete uvnitř masa požadované teploty, vytáhněte maso z EGG a přikryjte alobalem. Takto nechte přibližně 6 minut odpočinout.

3. Na závěr maso posolte a popepřete a nakrájejte na tenké plátky nebo kousky. Lehce přelijte bylinkovým olejem a podávejte.





## Začneme ... se smažením

*Tip: Před přípravou potřete pánev papírovou utěrkou s kapkou oleje. Pro dosažení nejlepších výsledků by měl být váš wok extra horký. To znamená, že byste měli zbytek oleje smíchat s ingrediencemi nebo přidat do woku olej a ingredience současně, aby se olej nespálil.*

# Pad Thai s kuřecím masem

## INGREDIENCE

### PAD THAI

400 g rýžových nudlí (5 mm)  
400 g kuřecích stehen  
100 g hub shiitake  
1 červená paprika  
1 cibule  
3 stroužky česneku  
koriandr podle chuti  
4 vejce  
3 jarní cibulky  
½ červené chilli papričky  
6 lžic slunečnicového oleje  
1 lžička žluté kari pasty  
125 g fazolových klíčků

### OMÁČKA

2 lžice sladké chilli omáčky  
2 lžice rybí omáčky  
2 lžice zázvorového sirupu  
2 lžice čistého tamarindu (assem)

### PŘÍSLUŠENSTVÍ

koš pro convEGGtor  
wok pánev z karbonové oceli s bambusovou špachtlí

### PŘÍPRAVA

1. Zapalte uhlí v Big Green Egg a zahřejte na teplotu 230-240 °C.
2. Mezitím uvařte rýžové nudle podle návodu na obalu. Smíchejte všechny ingredience na omáčku.
3. Kuřecí stehna nakrájejte na nudličky. Nakrájejte houby shiitake na plátky. Rozkrojte červenou papriku, odstraňte jadřinec a semínka, a dužinu nakrájejte na proužky. Oloupejte a nakrájejte cibuli a česnek. Otrhejte lístky koriandru a nasekejte. Jarní cibulku nakrájejte na kolečka. Odstraňte jadřinec a semínka z chilli papričky a dužinu nakrájejte na kolečka. Rozklepněte vejce.

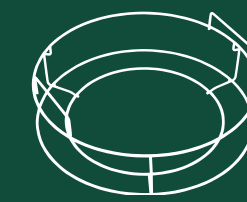
## VAŘENÍ

1. Postavte wok pánev do koše pro convEGGtor a takto umístěte do EGG. Počkejte 5 minut, dokud se pánev nenahřeje.
2. Do rozpálené pánve dejte 4 lžice slunečnicového oleje a přidejte kuřecí nudličky. Nechte pár minut smažit. Jakmile se maso začne zbarvovat, přidejte kari pastu. Opět nechte chvíli smažit, dokud neucítíte vůni kari.
3. Přidejte shiitake, papriku, cibuli, česnek a následně všechny ingredience pro přípravu thajské omáčky. Důkladně promíchejte.
4. Nudle smíchejte s kuřecí směsí a podle chuti přidejte sůl a pepř. Přesuňte směs na jednu stranu woku. Nalijte zbytek slunečnicového oleje na prázdnou stranu ve woku a osmažte na ní vejce.
5. Smažená vejce opět vmíchejte lehce do směsi, zkontrolujte, zda jsou nudle horké, a přendejte do misky. Na dalších pár sekund nechte ve woku osmahnout fazolové klíčky a opět promíchejte se směsí pad thai.
6. Dozdobte pad thai chilli papričkou a jarní cibulkou.

## Potřebné příslušenství



Wok pánev z karbonové oceli s bambusovou špachtlí



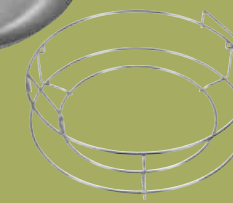
Koš pro convEGGtor

## Vaše EGG je ideální pro přípravu jídel ve stylu wok!

Umístěte grilovací pánev Wok z karbonové oceli do koše pro convEGGtor a vaše EGG je během okamžiku připraveno na novou techniku vaření. Trochu oleje, fantastické vysoké teploty a nejčerstvější ingredience. Brzy budete na trhu s čerstvými ingrediencemi jako doma. Víko EGG mějte co nejvíce zavřené: proudění vzduchu v kamado zajistí rovnoměrné vaření všech ingrediencí.



Strana 55



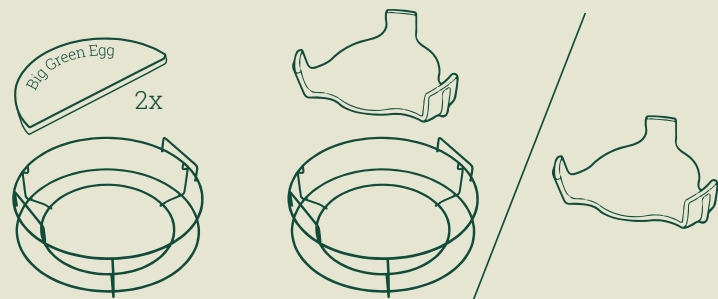
Strana 52



## Začneme s ... pomalým pečením



### Dlouhé pečení a nízká teplota: při jakém nastavení?



Příprava je jednoduchá, nechte čas udělat veškerou práci a úžasné výsledky vás ohromí. Jaké je ale ideální nastavení EGG? Můžete se rozhodnout pro pomalé pečení pomocí convEGGtoru nebo do koše convEGGtoru umístit dva poloviční kameny convEGGtoru. Rozdíl závisí na velikosti povrchu pro vaření, který vytvoříte, a odpovídajících teplotách:

convEGGtor koš +  
2x poloviční kámen convEGGtor =  
70°C – 180°C

convEGGtor  
(s košem convEGGtor nebo bez něj) =  
80°C – 350 °C

*Tip: pro dosažení ještě lepší chuti zvolte dřevěné štěpky pro kratší zausení. Dřevěné udíčí špalíky pak pro delší uzení. Pokud byste se chtěli o uzení dozvědět více podívejte se na stranu 36.*



## Pomalou pečený vepřový bůček

### INGREDIENCE

1 kg vepřového bůčku bez kůže  
2 lžičce česnekového pyré  
mořská sůl  
5 větviček tymiánu  
2 větvičky rozmarýnu  
6-8 bobkových listů

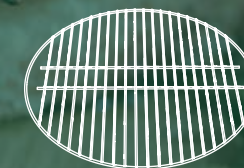
### PŘÍSLUŠENSTVÍ

convEGGtor  
nerezový rošt  
bezdrátový teploměr s dvojitou sondou

### PŘÍPRAVA

1. Tučnou část bůčku lehce naříznete do tvaru mřížky, aby bůček mohl absorbovat více chuti. Bůček z obou stran potřete česnekovým pyré a hodně posolte mořskou solí. Zakryjte a nechte přes noc uležet v ledničce.

### Potřebné příslušenství



Nerezový rošt



convEGGtor

### VAŘENÍ

1. Vytáhněte bůček z lednice. Spodní větrací dvířka EGG nechte úplně otevřená, do dřevěného uhlí vložte tři podpalovače a zapalte. Nechte víko EGG 10-12 minut otevřené. Mezitím potřete kořením masovou stranu bůčku, částečně pak i tučnou stranu. Trocha koření na tučné straně v průběhu pečení zajistí, že bůček absorbuje více chuti a maso bude ještě lahodnější.

2. Umístěte convEGGtor a nerezový rošt do Big Green Egg. Položte maso tučnou stranou na rošt, aby se chuť dostala do masa a zároveň se nespálilo. Na convEGGtor doporučujeme položit odkapávací pekáček, do kterého bude odkapávat přebytečný tuk, který by jinak kapal přímo do ohně a vytvářel spoustu kouře. Zavřete víko EGG a nastavte teplotu na 100 °C. Takto nechte bůček asi 3 hodiny pomalu péct, dokud uvnitř masa nedosáhnete teploty 77 °C. To můžete jednoduše změřit pomocí bezdrátového teploměru s dvojitou sondou nebo digitálním teploměrem.

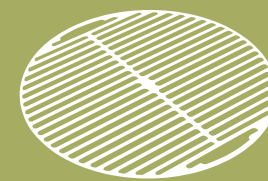
3. Vytáhněte bůček z EGG jakmile dosáhne v jádru masa nastavené teploty. Můžete nakrájet na plátky a ihned podávat. Nebo plátky ještě grilovat při teplotě 230 °C (bez convEGGtoru) asi minutu z každé strany. Další možnost je bůček nechat vychladnout (přikryje a dejte do lednice), poté nakrájet na plátky a následující den je grilovat. Nebo sníst nakrájené plátky čerstvého bůčku a zbylé plátky druhý den ugrilovat.



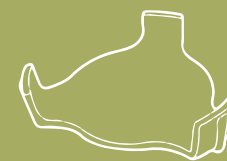


**Pojďme začít ...  
s dalšími technikami vaření**

## Vyzkoušejte je všechny a popusťte uzdu své kreativitě a fantazii.



Litínový rošt



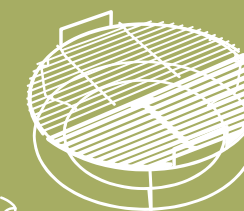
convEGGtor

### Nepřímé grilování

Grilování kuřecího masa s kůží bez otáčení od začátku do konce nebo jemných ingrediencí, jako je zelenina, ale přesto s pěkným grilovacím vzorkem?

Při nepřímém grilování jsou ingredience v kontaktu s litínovým roštem a zároveň díky pomalejší karamelizaci bílkovin vznikne krásný grilovací vzorek.

Půlkruhový nerezový rošt  
Půlkruhový litínový rošt



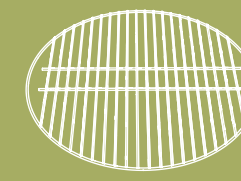
Koš pro convEGGtor



Půlkruhový pečicí  
kámen pro convEGGtor

### Vaření ve více zónách

Grilování velkého kusu masa a následné další nepřímé grilování. Nebo jednoduše podávejte bez mrknutí oka více hamburgerů najednou. Tip šéfkuchaře: ugrilujte saté a nechte špízy odpočívat v části pro nepřímé vaření.



Nerezový rošt



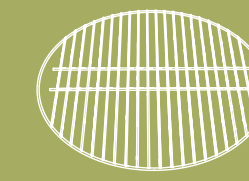
convEGGtor

### Restování při vysoké teplotě

Solená šunka nebo pečená vepřová panenka. Dejte jim úžasnou restovanou chuť s nerezovým roštem a convEGGtorem při vysoké teplotě, aniž byste produkt spálili. Horký vzduch v EGG váš pokrm krásně zbarví a bude dokonalejší.



Litínový kotlík



Nerezový rošt



convEGGtor

### Dušení

Tip: Nejprve jídlo krátce grilujte na litínovém roštu, abyste dosáhli extra chuti, a poté jej nechejte dusit v litínovém pekáči. Během dušení nechejte pekáč bez víka a Big Green Egg zavřete. Díky tomu získá váš pokrm ještě lepší chuť.





# Sada EGGspander

Nekonečné možnosti vaření.

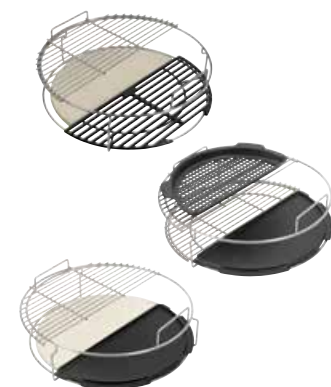


Povolte uzdu své kulinářské fantazii s 5-ti dílnou sadou EGGspander. Díky této sadě je možné použít různé techniky vaření ve stejnou dobu. Tato nová, skvěle promyšlená sada nástrojů se skládá z dvoudílného víceúrovňového roštu, nerezového koše pro convEGGtor a 2 polovičních nerezových roštů. Díky tomu je sada EGGspander dokonalým základním balíčkem pro všechny fanoušky EGG.

Pokud jsou všechna tato různá nastavení a varianty pro vás stále nedostačující, určitě si vyberete ze široké nabídky příslušenství a doplňků tak, abyste mohli v EGG připravovat jídla vaší oblíbenou technikou vaření.



## Výběr technik vaření.



### Multi-zóna (přímé a nepřímé) vaření

Sada EGGspander umožňuje přípravu pokrmů přímým i nepřímým vařením zároveň.



### Nerezový koš pro convEGGtor

Umožňuje snadné a pohodlné umístění a vyjmutí convEGGtoru. Koš je kompatibilní i pro pánev wok z karbonové oceli na přípravu skvělých wokjidel.



### Pizza & pečení

Pomocí convEGGtoru a pečícího kamene jednoduše a rychle přeměníte vaše EGG na pizza pec. Pro rozšíření pečící plochy použijte víceúrovňový rošt.



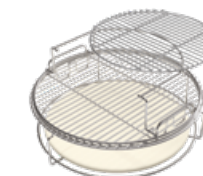
### Vaření na více úrovních

Nabízí rozšířenou kapacitu pro přípravu několika jídel najednou nebo při vaření pro velké skupiny. Horní rošt lze posunout dozadu pro snadný přístup k jídlu na spodním roštu.



### Cowboy styl grilování

Otočením 2-dílného víceúrovňového roštu získáte ideální plochu pro přípravu masa v Cowboy stylu přímo nad žhnoucím uhlím s litinovým roštem pro MiniMax.



### Nízká teplota & pomalá příprava

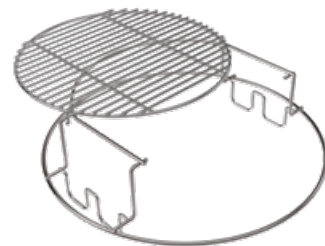
Použití 5-dílné sady EGGspander se dvěma půlkruhovými pečícími kameny pro convEGGtor pro pomalé vaření při nízké teplotě. Příprava po dlouhé hodině při nízké teplotě pro dokonalý pokrm.

\* toto nastavení je možné pouze pro Big Green Egg Large.

### 5-Piece EGGspander Kit 5-ti dílná sada EGG-spander (doporučujeme)

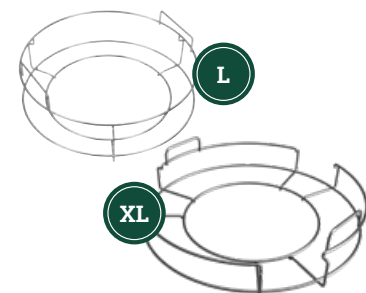


XLarge	121226	9.299 Kč
Large	120762	6.060 Kč



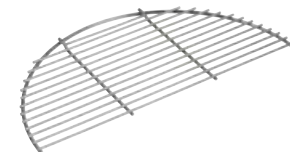
### 2-Piece Multi Level Rack 2-dílný víceúrovňový rošt

XLarge	121219	4.778 Kč
Large	120755	3.285 Kč



### 1-Piece convEGGtor Basket 1-dílný nerezový koš pro convEGGtor

XLarge	121196	3.207 Kč
Large	120724	1.764 Kč



### Half Stainless Steel Grid Půlkruhový nerezový rošt

XLarge	121202	1.507 Kč
Large	120731	930 Kč



# Od EGG po kompletní venkovní kuchyň

Každé Big Green Egg si zaslouží to nejlepší umístění nebo zabudování. Aby bylo chráněné a v případě potřeby jej bylo možné jednoduše přemístit. Jakmile si vyberete model, který vám vyhovuje, můžete začít stavět. Proměňte své EGG v dokonalou venkovní kuchyni tím, že jí dáte pevný základ, včetně pracovního a úložného prostoru.



## Portable Nest Přenosný stojan

Pokud jedete do kempu, parku nebo na pláž, není důvod, proč to nerozjet ve velkém stylu. Jednoduše vezměte svůj MiniMax v přenosném stojanu s sebou. Snadno jej rozložíte a vaše multifunkční zařízení na vaření bude stát v pohodlné pracovní výšce (výška stojanu je 60 cm!). Hotovo? Pak stačí zase jednoduše složit a můžete vyrazit!

MiniMax 120649 5.167 Kč



## IntEGGrated Nest+Handler IntEGGrovaný pojízdný stojan+držadlo

A je to tady, dva v jednom! IntEGGrovaný pojízdný stojan a držadlo, dva produkty spojeny do jednoho ve stylovém provedení. Silný, stabilní pojízdný stojan s masivními kolečky a pevným držadlem je určený k bezpečnému a snadnému přemísťování EGG. A to vše v jednotném designu.

2XL	121011	12.153 Kč
XLarge	121158	10.100 Kč
Large	120175	9.459 Kč
Medium	122285	8.946 Kč



## Nest Pojízdný stojan

Každé Big Green Egg se v pojízdném stojanu cítí jako doma. Když usadíte EGG do pojízdného stojanu, uvidíte jak vyrostete. Vyšší umístění zajistí ideální a příjemnou pracovní výšku. A vaše záda to určitě ocení. Pojízdný stojan je vyrobený z práškované oceli a pomocí čtyř robustních koleček můžete své EGG jednoduše přemístit.

XLarge	301079	7.856 Kč
Large	301000	6.413 Kč
Medium	302007	6.092 Kč
Small	301062	5.167 Kč



## Table Nest Podstavec pod EGG ve stole

S podstavcem pod EGG ve stole své Big Green Egg doslova postavíte na nohy. Tento podstavec je speciálně navržen na podepření vašeho EGG a na ochranu stolu, kuchyňského ostrůvku nebo vlastnoručně postavené letní kuchyně. Nikdy nestavte Big Green Egg přímo na dřevěný povrch.

2XL	115638	2.084 Kč
XLarge	113238	1.443 Kč
Large	113214	1.283 Kč
Medium	113221	1.122 Kč



## Nest Utility Rack Postranní držák na příslušenství

Kam odložíte convEGGtor nebo rošt, když je nebudete potřebovat? Do Big Green Egg držáku na příslušenství samozřejmě! Postranní držák na příslušenství připevníte k pojízdnému stojanu EGG nebo k intEGGrovanému stojanu s držadlem. A má dostatek sil, aby udržel i pečící kámen. Silný pomocník.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small  
122704 1.347 Kč

**Novinka**



## Acacia Wood EGG Mates Akáciové postranní stolky

Nové akáciové postranní stolky jsou skvělým doplňkem pro vaše Big Green Egg. Jsou vyrobeny z masivního akáciového dřeva a díky nim budete mít vaše ingredience a náčiní vždy po ruce. Tvrdé akáciové dřevo s výrazným vzorkem se používá k výrobě špičkového nábytku. Postranní stolky se dají velmi jednoduše rozložit a znovu sklopit, samozřejmě jsou odolné vyšším teplotám. Prostě skvělé!

XLarge	121134	5.291 Kč	MiniMax	121844	3.207 Kč
Large	121127	5.291 Kč	Small	120663	4.810 Kč
Medium	120670	4.810 Kč			



## Acacia Table Akáciový stůl

Příroda si razí svoji vlastní cestu. Podívejte se na tento stůl z akátového dřeva. Stůl je vyrobený ručně z masivních akáciových desek, má přírodní kresbu a jedinečnou barevnou strukturu. Proto je každý kus jedinečný. Akáciový stůl promění Big Green Egg na kompletní letní kuchyni s dostatečným prostorem na všechno potřebné náčiní a pokrm. Pozn.: Nezapomeňte také na podstavec pod EGG ve stole!

160x80x80 cm		150x60x80 cm			
XLarge	118264	21.323 Kč	Large	118257	20.041 Kč

Sada koleček (2 ks)  
není součástí 120410 1.315 Kč



Upozornění: Nezapomeňte také na podstavec pod EGG ve stole. 29





# Modulární pracovní stůl EGG.

Jelikož ani Řím nepostavili za jeden den, měli byste si také dát čas na sestavení vaší venkovní kuchyně. Začněte se základním rámem pracovního stolu pro EGG a pomalu můžete pomocí přidavných rámců a výplní rozšiřovat a přistavovat. Tak do toho!

Nový modulární pracovní stůl EGG je takové Lego® pro dospělé. Systém je navržen tak, aby všechny komponenty byly kompatibilní a daly se neomezeně kombinovat. Můžete tedy neustále měnit, přistavovat a rozšiřovat.

Pokud potřebujete velkou pracovní plochu, pak je tento modulární pracovní stůl pro vás ideální. Vzhled a styl pracovního stolu můžete snadno přizpůsobit vašim požadavkům a vkusu. Modulární pracovní stůl je stejně univerzální jako samotné EGG.



EGG Frame		76x76x77 cm	
EGG základní rám stolu		XLarge	120229 14.429 Kč
76x88x77 cm		Large	120212 14.429 Kč
2XL	121837 20.041 Kč	Medium	122193 14.429 Kč

Sada koleček (2 ks) není součástí.

## 1 Přidejte rozšiřující modul.



**Expansion Frame**  
Nástavbový rám stolu  
76x76x77 cm  
120236 8.497 Kč



**Expansion Cabinet**  
Nástavbová skříňka  
76x76x77 cm  
122247 28.698 Kč  
*Bez výplně z akátového dřeva.*

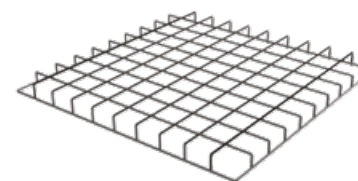


**Caster Kit**  
Sada koleček (2 ks)  
10 cm  
120410 1.315 Kč



**Tool Hooks**  
Háčky na náčiní  
25 cm  
120281 834 Kč

## 2 Vyberte si výplň.



**Stainless Steel Grid Insert**  
Mřížka z nerezové oceli  
120243 3.848 Kč



**Acacia Wood Insert**  
Výplň z akáciového dřeva  
120250 3.046 Kč



**Stainless Steel Insert**  
Výplň z nerezové oceli  
127365 9.908 Kč



**Distressed Acacia Wood Insert**  
Výplň z drásaného akáciového dřeva  
120267 3.335 Kč

## 3 Vylepšujte pomocí dalšího příslušenství.



### 3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace

Sada 3dílného příslušenství pro modulární pracovní stůl EGG

Jak poznáte zkušeného griláře? Podle přesně zorganizovaného pracovního prostoru. S tímto 3dílným příslušenstvím máte vše na dosah a ruce máte volné pro EGG. Uložte koření a bylinky do odkládací přihrádky, zavěste roli kuchyňského papíru / utěrky na držák a popel uklidte do nádoby. Elegantní nastavení!

126948 4168 Kč **Již brzy**







# Big Green Egg dřevěné uhlí: Vyberte si svou příchut'



Klíčem k úspěchu chutného pokrmu a základem pro vaše vaření je používání uhlí nejvyšší kvality. Zatímco výsledek částečně závisí na typu použitého uhlí, jedna věc je jistá: chuť surovin připravovaných na dřevě je bezkonkurenční.

Dřevěné uhlí Big Green Egg je certifikováno FSC, 100% přírodní uhlí a pochází z bukového a habrového dřeva. Tento druh dřeva zajišťuje neutrální základ, takže pro každé nové vaření si můžete vytvořit vlastní ideální chuťovou směs. To může zahrnovat extra uzenou příchut': nádech hickory, třešňí, jablek nebo pekanových ořechů. Přidání Big Green Egg udících štěpek nebo špalíků znamená jakoukoli příchut', kterou si vyberete. Na stůl pak vždy položíte ohromující jídlo.

100% přírodní uhlí (bez chemických přísad, vůní a látek) se v Evropě vyrábí ze zbytků dřeva nebo ze stromů speciálně pěstovaných v udržitelně obhospodařovaných lesích. Místo každého spadného stromu je zasazen strom nový. Mimořádně velké kusy uhlí hoří pomalu, nevytvářejí zbytečný kouř a - na rozdíl od mnoha jiných druhů dřevěného uhlí - zůstává pozoruhodně málo popela. Toto čisté tvrdé dřevo má extrémně dlouhou dobu hoření, což je skvělé hlavně pro pomalé pečení větších kusů masa.



## Charcoal Starters Podpalovače

Podpalovači zapálíte oheň v každém EGG. Pomocí nich ve svém Big Green Egg bezpečně zapálíte dřevěné uhlí bez toho, abyste museli použít tekuté podpalovače nebo jiné chemické přísady. Tyto podpalovací kostky se vyrábějí z lisovaných dřevěných vláken, takže při jejich hoření nevzniká žádný (černý) dým ani petrolejový zápach a chuť.

24 ks 120922 265 Kč

## Charcoal EGGniter Plynový rozpalovač EGGniter

Nepostradatelný pro všechny uživatele EGG. Rychlý rozpalovač EGGniter Big Green Egg je kombinací výkoného hořáku a dmychadla. Dřevěné uhlí pomocí tohoto rozpalovače zapálíte a rozzhavíte během několika minut. Rychlý, snadný a bezpečný.

120915 2.245 Kč



## 100% Natural Charcoal 100% přírodní dřevěné uhlí

Každé vaření začíná správným palivem. Naše 100% přírodní uhlí se značkou kvality FSC je přesně to, co potřebujete. Toto dřevěné uhlí Big Green Egg pochází z bukového a habrového dřeva. Má extrémně dlouhou dobu hoření. Pro extra nádech uzení přidejte do dřevěného uhlí Big Green Egg udící dřevěné štěpky nebo špalíky, podle své chuti.

Dřevěné uhlí Big Green Egg se dodává v 9 a 4,5 kilových pytlích. Kusy uhlí v 4,5 kilovém balení jsou o něco menší. Díky tomu je toto balení ideální pro použití v menších modelech EGG.

9 kg 666298 649 Kč  
4,5 kg 666397 385 Kč





# Uzení v Big Green Egg? Návyková chuť.



Technika uzení dodává zařízení Big Green Egg další rozměr. Když jednou ochutnáte charakteristickou uzenu chuť, která je jemně cítit po dřevě, jste v tom až po uši. Díky několika pomocníkům zvládnete uzení levou zadní. Vyberte si dřevěná grilovací prkénka, na která si můžete položit všechny potřebné ingredience. Předtím než do svého EGG vložíte prkénko z cedrového nebo olšového dřeva, namočte jej do vody. Teplo v kombinaci s vlhkostí zabezpečí požadovaný kouřový efekt. S dřevěnými štěpkami na uzení získají vaše jídla další jedinečný akcent. Smíchejte (namočené) dřevěné štěpky s dřevěným uhlím nebo jich hrst vysypte na uhlí. Podle toho, jaká jídla připravujete, si vyberte ořech Hickory, pekanový ořech, jablko nebo třešeň. Můžete použít také 100% přírodní špalíky na uzení: tyto pevné kousky dřeva podrobně testovalo a ověřovalo více šéfkuchařů. Díky svým rozměrům se výjimečně hodí na delší přípravu jídla při nižší teplotě. Vyberte si z druhů jablko, Hickory nebo Mesquite a své vaření okamžitě pozdvihnete o další úroveň.



## Wood Chips Dřevěné štěpky na uzení

Každý šéfkuchař, který používá Big Green Egg, má svůj vlastní styl. S dřevěnými štěpkami na uzení získají vaše jídla charakteristickou uzenu chuť. Smíchejte (namočené) dřevěné štěpky s dřevěným uhlím nebo jich hrst rozsypte na dřevěné uhlí. Nebo můžete udělat obojí: je to jen na vás. Přesně jako rozhodnutí, které štěpky na uzení si vyberete: Hickory ořech, pekanový ořech, jablko nebo třešeň. Nebo můžete udělat obojí: je to jen na vás. Přesně jako rozhodnutí, které štěpky na uzení si vyberete: Hickory ořech, pekanový ořech, jablko nebo třešeň.

Obsah - 2,9 L		
Hickory ořech	113986	265 Kč
Pekanový ořech	113993	265 Kč
Jablko	113962	265 Kč
Třešeň	113979	265 Kč



## Wood Chunks Dřevěné špalíky na uzení

Důkladně testované šéfkuchaři Big Green Egg. Tato prémiová série se 100% dřevěnými špalíky je dokonalá na uzení a jídlu dodává příjemné aroma a bohatou chuť na výjimečně dlouhou dobu. Vyberte si z druhů jablko, Hickory ořech nebo Mesquite a objevte nový chutný rozměr všeho, co na Big Green Egg připravujete. Dřevěné špalíky jsou ideální pro dlouhé a pomalé uzení.

Obsah - 9 L		
Jablko	114617	792 Kč
Hickory ořech	114624	609 Kč
Mesquite	114631	609 Kč



## Wooden Grilling Planks Dřevěná grilovací prkénka

S našimi dřevěnými grilovacími prkénky pozvednete jako šéfkuchař své umění o úroveň výše. Položte si suroviny na (namočené) prkénko na rošt Big Green Egg a vlhkost zajistí efekt dýmu. Na výběr máte prkénka z cedrového nebo olšového dřeva, každé s jedinečným chuťovým akcentem. Dřevěná grilovací prkénka lze použít opakovaně.

Cedr - 2x		
28 cm	116307	399 Kč
Olše - 2x		
28 cm	116291	399 Kč

### Jablko



Ryba, vepřové maso, bílé maso a drůbež.

### Třešeň



Ryba, jehněčí, všechny druhy zvěřiny, kachní maso a hovězí maso.

### Pekanový ořech



Kořeněná uzená jídla, zejména klasické americké grilované pokrmy.

### Hickory ořech



Ovoce, ořechy, hovězí maso a všechny druhy zvěřiny.

### Mesquite



Hovězí, sezónní vepřové a zvěřina. Často používané pro trhané vepřové a buček.





*Tip: grilovací prkénko je také skvělé pro přípravu ovoce, hub, kachních prsou nebo ryb.*



**Pojďme začít ...  
Dřevěná grilovací prkénka**

## Lososové kostky uzené na cedrovém prkénku

**Na 10 kostek**

### INGREDIENCE

400 g filetu lososa bez kůže  
2 jarní cibulky  
1 červená chilli paprička  
1/3 limetky  
2 větvičky koriandru  
100 ml sójové omáčky  
1 lžička wasabi pasty  
10 plátků nakládaného zázvoru  
1 polévková lžice majonézy

### PŘÍSLUŠENSTVÍ

dřevěná grilovací prkénka (cedr)  
nerezový rošt  
digitální teploměr

### PŘÍPRAVA

1. Filet lososa nakrájejte na 10 kostek podobné velikosti. Jarní cibulku nakrájejte na tenké kroužky. Odstraňte stonek a semínka z chilli papričky a dužinu nakrájejte na tenká kolečka. Limetku nakrájíme na plátky. Odstraňte listy z 1 větvičky koriandru a nakrájejte je nadrobno.  
2. Pro marinádu smíchejte sójovou omáčku a wasabi pastu. Dejte si stranou (do lednice)

10 koleček jarní cibulky a chilli papričky, zbytek promíchejte s plátky limetky a jemně nasekaným koriandrem. Lososové kostky vložte do směsi a nechte v ledničce po dobu 2 hodin marinovat.

### VAŘENÍ

1. Grilovací prkénka namočte na 30 minut do vody. Zapalte uhlí v Big Green Egg a zahřejte s roštěm na teplotu 170 °C.

2. Grilovací prkénko osušte a položte na něj kousky lososa, poté postavte na rošt a zavřete víko EGG. Nechte lososa přibližně 8-10 minut udit, dokud teplota v jádru masa nedosáhne 55°C. Jednoduše ji můžete změřit pomocí digitálního teploměru. Mezitím otrhejte listy z druhé větvičky koriandru a nakrájejte je na tenké proužky, plátky zázvoru scedte.

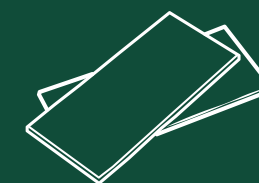
3. Vytáhněte grilovací prkénko z EGG a lososa přelijte majonézou. Dozdobte chilli papričkou, jarní cibulkou, zázvorem a koriandrem.

## Dřevěná grilovací prkénka: dva způsoby jejich použití

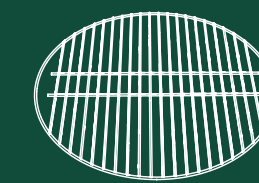
**Dušení & vaření v páře:** namočená prkénka spolu s připravovaným pokrmem položte na rošt. Uvolněná pára zajistí, že vaše jídlo absorbuje chuť sladkého cedrového dřeva.

**Uzení & restování:** Nechte namočené prkénko uschnout na roštu a poté na něj položte připravované ingredience. Cedrové dřevo se zahřeje od žhnoucího uhlí a dodá vašemu jídlu uzenou chuť.

### Potřebné příslušenství



Dřevěná grilovací prkénka



Nerezový rošt





# Vařící bubeník

**Rozhovor**  
Cesar Zuiderwijk

**Cesar Zuiderwijk je známý bubeník legendární holandské kapely Golden Earring. Spousta jeho fanoušků ale neví, že je také velmi dobrý kuchař. A kdykoli je to možné, vaří na Big Green Egg.**

**Text** Caroline Ludwig | **Fotografie** Femque Schook



Navzdory skutečnosti, že všech pět jeho strýců byli všichni zelináři, nezískal svou lásku k jídlu z domova. „Vždy tu byla spousta rozmočené, vařené zeleniny,“ vtipkuje Cesar Zuiderwijk. „Moje matka se nikdy nedostala dále než k základním kuchařkám a receptům. Počkejte, ještě je tu někde mám.“ Ukázalo se, že matčiny kuchařky se staly základem dnes již rozsáhlé sbírky čítající stovky kuchařek, kterou Zuiderwijk vlastní.

#### Lekce vaření na Golden Duck

Nenazývejte to vášní; Cesar není muž pro velkolepá slova. Vaření vnímá především jako praktickou činnost: „Chci jíst jen dobré jídlo a stát v kuchyni by měla být zábava.“ Ale podle přítele a michelinského šéfkuchaře Henka Savelberga je Cesar obzvláště dobrý kuchař, zvláště co se týká vaření na Big Green Egg. Jeho oddanost dobrému jídlu byla podnícena narozením syna Caspera před 35 lety. „Do té doby jsem se věnoval pouze hudbě a vy-sedávání v barech. Ale jakmile jsem se stal otcem, začal jsem zdravému jídlu věnovat větší pozornost. Ovoce a zeleninu jsem nakupoval na farmářských trzích a učil se je připravovat a vařit.“

Sám má nejraději pikantní jídla. Často sám připravuje a vaří jídla indická, indonéská nebo jihoamerická kuchyně.

“V 70. letech jsem na turné s Golden Earring objevil čínskou restauraci Golden Duck v Londýně, kterou jsem si velmi oblíbil.”

V Holandsku se v Scheveningenu otevřela Golden Duck ve stejném provedení interiéru a se stejným menu. Brzy jsem zjistil, že tam pracuje i ten samý kuchař jako v Londýně. Hned jsem toho využil a požádal ho, aby dal mně a pár mým přátelům lekci vaření.” Cesar vytáhne menu a začne s radostí a nahlas číst:

„Palačinky s kachní nádivkou, krevety se sezamem, opilá ryba na bílém víně. Naučil jsem se vařit celé menu. Byla to směsice stylů Peking, Kantonu a Szechuanu. Podívej, wan tan polévka - z toho se mi sbíhají sliny.“



#### Kapela labužníků

I ostatní hudebníci v Golden Earring jsou zjevně labužníci. „George (Kooymans, kytarista, pozn. red.) je dobrý kuchař a my čtyři jsme spolu nespočetněkrát byli na večeři. Jednou jsme byli na dlouhém turné po celých Spojených státech jako předskokan skupiny The Who. Končili jsme tedy brzy a vyrazili na večeři. Vždy jsme si před tím zjišťovali, jestli je někde v blízkém okolí Benihana, což je řetězec japonských restaurací. Sashimi, sushi, grilovací talíře – taková nabídka tehdy v Holandsku nebyla. Lidé si často myslí, že hudebníci jedí jen nezdravé jídlo, ale nic nemůže být dál od pravdy.“

Zuiderwijk se poprvé setkal s Henkem Savelbergem před dvaceti lety. Také s ním absolvoval kurzy vaření a oba jsou stále členy kuchařského klubu. “Myslím, že všechna jeho rybí jídla jsou fantastická. Zrovna včera jsem vařil bouillabaisse podle jeho receptu.”

#### Dukkah a litry piccalilli

Zahradě jeho domu v Baarle-Nassau, na hranici s Belgií, dominuje Big Green Egg. Musí spočítat, kolik jich má. „Hm, Minimax, Large a XL v Baarle a v našem bytě v Haagu mám Small na terase a další Mini v suterénu, když vyrážíme na piknik.“ Zuiderwijk rád při vaření používá své vlastní směsi koření a vývary. “V Baarle mám zeleninovou zahradu a tam pěstuji zeleninu na přílohy. Vyrábím také litry piccalilli a rajčatové omáčky. „Prostě to musíš ochutnat: dukkah, severoafrická směs ořechů. Zeleninový vývar si také vždy připravuji sám. V sezóně rád vařím zvěřinu: srnčí hřbet nebo žebra z divočáka a moje oblíbené kuře Bresse. Navrhl jsem speciální grilovací stojan založený na principu bubnovém stojanu.“ Existuje lepší symbióza, kterou si lze představit mezi dvěma velkými láskami Zuiderwijka?



## Cesar a jeho nejoblíbenější

#### KAPELA THE STONES

„Úžasné, nekomplikované. Viděl jsem je naposledy v Gelredome. Chlapi jsou s věkem příjemnější. Byli uvolnění a přátelší.“

#### VÍNO LA VIALLA

„Oceněná vína italské Fattoria La Vialla. Na velkém statku v kopcích za Arezzo (Toskánsko) vyrábějí tato skvělá biodynamická vína, jako jsou Chianti a Vermentino, a další skvělé produkty. Můžete si je jednoduše objednat na internetu!“

#### KUCHYNĚ LES DINERS DE GALA

„Moje oblíbená kuchařka je Les Diners de Gala od Salvadora Dalího. Miloval jsem toho umělce už od mládí. Krásně ilustrovaná kniha obsahuje pokrmy, které on a jeho múza Gala podávali během jejich extravagantních večeří.“





*Důchodový věk nic neznamená,  
Henk Savelberg je stejně ambiciózní  
jako kdykoli předtím*

## Thajská léta Henka Savelberga



**Bylo to před pěti lety, kdy Henk Savelberg udělal velký krok. V Bangkoku otevřel nový podnik, kde vařil podle svého osvědčeného receptu: luxusně, francouzsky a holandsky. Navzdory tomu, že letos v létě dosáhl důchodového věku, nemá michellinský šéfkuchař v úmyslu končit.**

Po 40 letech vaření pro různé restaurace se v roce 2014 rozloučil s Holandskem. Henk Savelberg provozoval svou stejnojmennou restauraci ve Voorburgu již 25 let a byl svědkem poklesu trhu s michelinskými restauracemi. Savelberg, který se již může pochlubit čtyřmi hvězdami, se rozhodl vydat na nové dobrodružství do Thajska. Otevřel Savelberg Thajsko na velvyslanectví v Bangkoku. Vzal s sebou pár holandských kuchařů a svá Big Green Egg.

### **Kulturní rozdíly**

Při zpětném pohledu to nemohl načasovat lépe. "V posledních několika letech se Bangkok stal opravdovým kulinářským městem. Přišel jsem přesně v ideální době. Samozřejmě jsem si byl vědom, že Michelin plánuje vydání asijského průvodce. To znamenalo, že jsem chtěl získat hvězdu." A tak učinil: v prvním červeném průvodci – Michelin Asia 2018 – bylo Savelbergovi předáno prestižní ocenění. Poté viděl, jak zájem veřejnosti o dobré jídlo roste. "Na začátku byla přibližně polovina našich hostů z Evropy a zbytek z Asie. Podíl Asiatů je nyní mnohem větší; většina pochází z bohatých thajských vyšších tříd. " Brzy se asijské restaurační kultúře dostal na kloub. "Thajci jsou úžasní pracovníci, ale musíte na ně být opravdu milí, nebo prostě odejdou." O tom, jak se chovají hosté jeho restaurace: „Jedí poměrně rychle a celý večer tráví na mobilu. Každé jídlo je pečlivě vyfotografováno a mě chtějí také všichni na fotce. Často si objednají osmichodové menu určené pro jednoho a společně ho jí s ostatními u stolu, prostě vše sdílejí. Přinést si do restaurace vlastní láhev vína je naprosto normální."



### Francouzsky s holandskými produkty

Gurmáni mají nyní v Bangkoku 27 restaurací oceněných hvězdičkami Michelin. Pět jich získalo hned dvě hvězdy, včetně francouzsky orientované Le Normandie v hotelu Mandarin Oriental a Mezzaluna v LeBua, kde šéfkuchař Ryuki Kawasaki vaří japonsko-francouzská jídla. Savelberg také používá francouzskou kuchyni jako výchozí prvek svých jídel.

"Spousta telecího masa a ryb; miluji to tady. Momentálně zkouším sladké pečivo: zde stále neznámé. Všechny ryby, jako je mořský vlk, mořský đas, langusty a holandské krevety, pocházejí z Holland Vis." Kambus, jeho známý pokrm s charakteristickými grilovacími značkami, je samozřejmě v nabídce také. "Zeleninu nakupujeme na místním trhu. Kvalita a sortiment se stále zlepšují. Místní odrůdy, jako je zelené mango, používáme do salátů, omáček a spolu s jedlými tropickými květinami k nazdobení talířů. "

### Grilování s Cesarem

Henk Savelberg už vařil s Big Green Egg ve Voorburgu. Jeho thajská kuchyně má dva: XLarge a Mini. Přípravuje se na nich celá řada jídel.



## Henk a jeho nejoblíbenější

### Kuchař - Cas Spijkers

"Cas Spijkers byl holandský Bocuse - přítel a vzor. Také si myslím, že Martin Kruithof z De Lindenhof je fantastický kuchař. "

### Víno - burgundské

"Dobrá láhev Burgundského od Gevrey-Chambertin! Vždy se zeptám someliéra, jaké si mám dát. Víno mám nejraději ke kuřecímu nebo holubímu masu."

### Prázdninová destinace – výletní plavby

"Myslím, že plavba lodí je velmi pohodlný způsob cestování. Rád se plavím na velkých lodích kolem Středozemního moře. Je úžasné se ráno probudit a vidět oceán. Za jeden z nejlepších hotelových řetězců považuji Four Seasons; jejich hotel v Macau (Čína) je super luxusní a cenově dostupný. "

### Způsob dopravy - elektrokolo

"Každý rok vyrážím na týdenní objíždku po Holandsku a jezdím od restaurace k restauraci. Dříve jsem každou neděli jezdil na kole až 100 kilometrů. Ted' mám v Haagu elektrokolo VanMoof. Tento model má vše schované v rámu, takže prakticky není na první pohled poznat, že se jedná o elektrokolo. Přece jen trochu pomoci už potřebuji, navíc ho můžu jednoduše zamknout mobilním telefonem."

### Značka oblečení - Boss a Dr. Martens

"Sázím na Bosse, což mi úplně vyhovuje. Nakupování mě nijak zvlášť nebaví, proto mám sklon kupovat vše najednou. Boty musím mít hlavně pohodlné, protože jsem celý den na nohou. Vyhovuje mi značka Dr. Martens."

## TO NEJLEPŠÍ Z BANGKOKU

V neděli, kdy má Henk Savelberg volno, prozkoumává Bangkok a vždy si zajde někam na něco k zakousnutí. Podle jeho názoru byste si neměli tyto lokality a místní pochoutky nechat ujít.

### Pouliční jídlo

"Bangkok je Valhalla pouličního jídla. Myslím, že nejchutnější je nudlová polévka. Můžete ji podávat s hovězím, kuřecím nebo kachním masem; dá se připravit na mnoho způsobů. Vždy si jídlo od místních Thajců nechám dočutit dle své vlastní chuti, ale ptám se na to předem. I když si myslím, že pěkně prorostlému bůčku se málo co vyrovná a je to skvělá pochoutka, snažím se těmto typům jídla vyhýbat, protože vím, že pro zdraví to zas tak skvělé není."

### Trh Chatuchak

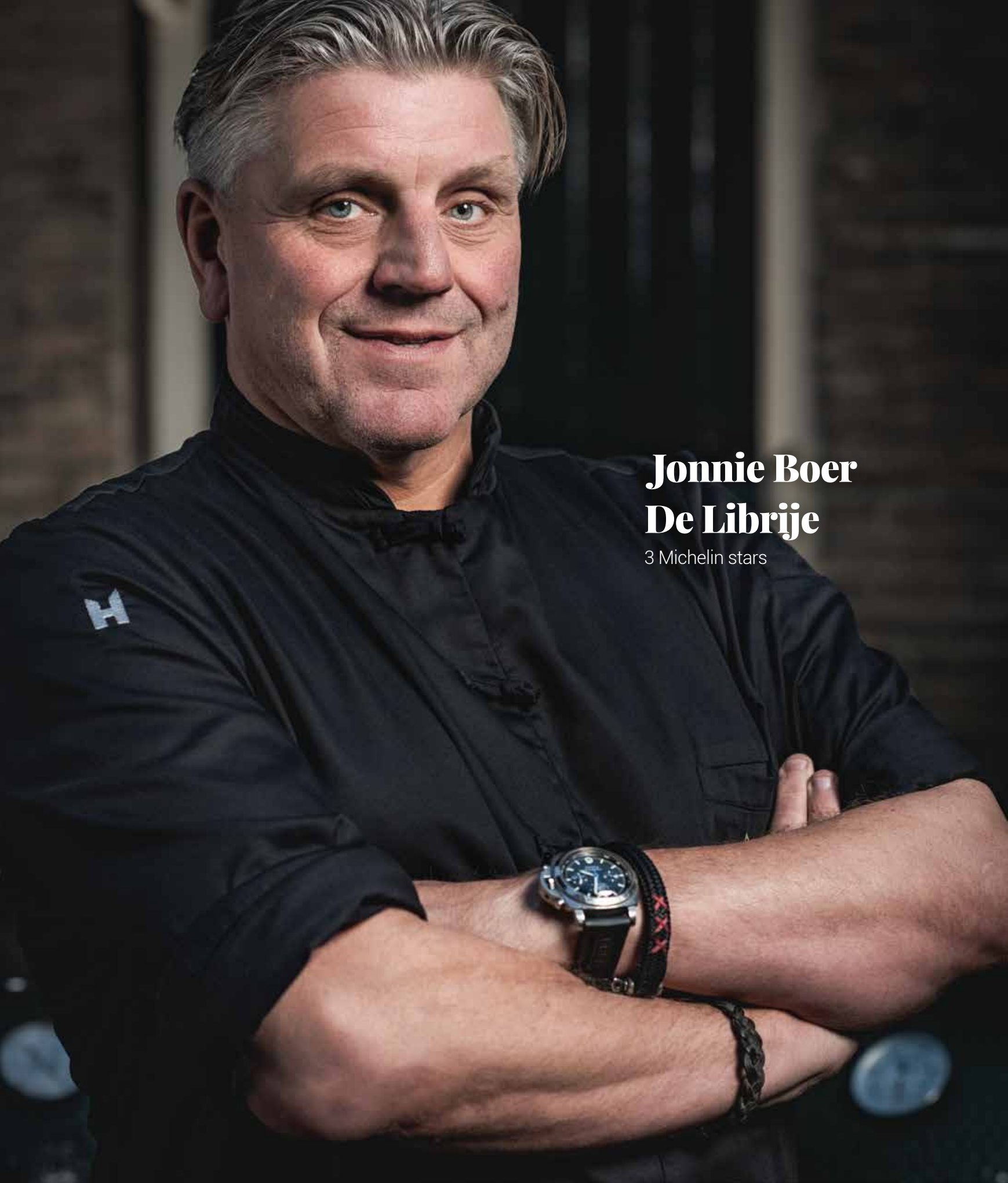
"Mnoho stanic v BTS - Bangkotské metro - má foodtrucky s barem a hudbou. Dobře se můžete najíst i v nákupních centrech. I když jsou o něco dražší, budete mít více možností na výběr. Trh Chatuchak je obrovský a najdete tam doslova vše: od domácích mazlíčků po porcelán. A nechybí ani část s jídlem. "

### Čínská čtvrť

"Čínská čtvrť je místo, kam se rozhodně musí jít člověk najíst. Tato čtvrť se nazývá Yaowarat. Bangkok má největší čínskou komunitu mimo Čínu. Všechny ty vůně, barvy a příchutě jsou fantastické. Večer se ulice proměňují v otevřený trh s potravinami, kde na obrovských pánvích bublají všechny různé druhy lahůdek. "







## Jonnie Boer De Librije

3 Michelin stars

## Kuchaři & Big Green Egg

Stvoření jeden pro druhého

Kdekoliv narazíte na Big Green Egg; jedna věc je vždy jistá. Dostane se vám vřelého přivítání od top kuchařů, michelinských kuchařů, kreativců a nadšenců do vaření, kteří přicházejí s neustálými inovacemi a posouvají hranice gastronomie, jak jen to lze. Objevují a představují přípravu těch nejoblíbenějších (sezónních) ingrediencí, aby jim zároveň dodali autentickou a nezaměnitelnou příchuť EGG. Kombinace progresivních výtvorů a širokého arzenálu technik vaření, které EGG nabízí, se jeví jako kombinace výherní. Big Green Egg se stalo velkým a vyrostlo právě díky našim ambasadorům. Michelinští kuchaři, jako je Jonnie Boer, nás doslova umístili na mapu a dali gurmánům příležitost objevit také tuto jedinečnou příchuť Big Green Egg. Už jen z tohoto důvodu si nejlepší kuchaři zaslouží hvězdu, alespoň tedy za nás.





Big Green Egg je svatým grálem pro všechny milovníky jídla. A čím častěji ho používáte, tím více se těšíte ze všech jeho možností, výsledků a kreací. Chcete latku posunout ještě výše, vytvořit ještě více plochy pro vaření nebo si vaření ulehčit? Tak si vychutnejte náš výjimečně široký sortiment příslušenství.



## Už nejsou potřeba další ruce.



### EGGmitt

#### Rukavice EGGmitt (doporučujeme)

Za rukavice EGGmitt dáme opravdu ruku do ohně. Tyto extra dlouhé grilovací rukavice ochrání vaši levou i pravou ruku před teplotami do 250°C. Zevnitř jemná bavlna, zvenku ohnivzdorná vlákna, která používají i kosmonauti. Silikonový potisk zajistí skvělé uchopení. Doporučujeme pro manipulaci nejen s convEGGtorem.

Jedna velikost 117090 861 Kč



### Silicone Grilling Mitt

#### Silikonová grilovací rukavice

Silikonová grilovací rukavice je absolutně vodotěsná grilovací rukavice s protiskluzovou úpravou díky silikonovému potisku. Manžeta a vnitřek jsou vyrobeny z jemné směsi bavlny a polyesteru. Silikonová grilovací rukavice je odolná vůči teplotám do 230°C.

Jedna velikost 117083 641 Kč



### Stainless Steel Tool Set

#### Souprava náčiní pro grilování

Souprava	116901	2.405 Kč
Kleště	116871	930 Kč
Obracečka	116888	802 Kč
Štětce	116895	673 Kč



### Silicone Tipped Tongs

#### Nerezové kleště se silikonovým povrchem

40 cm	116864	802 Kč
30 cm	116857	641 Kč



### Cast Iron Grid Lifter

#### Zvedáč litinových roštů (doporučujeme)

Vkládání, otáčení, uchycení i zdvihání. Nadzdvihnutí horkého a těžkého litinového roštu z vašeho Big Green Egg, například když chcete vložit nebo vytáhnout convEGGtor, je skutečně tvrdým oříškem. Ale s praktickým zvedáčem litinových roštů to zvládnete. Nerezový plát pod rukojetí kleští vám chrání ruce před případným stoupajícím horkým vzduchem.

127341

872 Kč



### Grid Gripper

#### Kleště na rošt

S kleštěmi na rošt můžete rošt vašeho Big Green Egg chytit pevně a spolehlivě. Můžete s nimi rošt jednoduše zvednout, například abyste do EGG vložili convEGGtor nebo ho z něj vytáhli. Nebo s nimi můžete rošt vytáhnout a potom vyčistit. Zároveň jsou ideálním nástrojem pro nadzdvihnutí, vložení a vytažení rozpáleného pekáče na odkapávání. A to vše bez toho, aniž byste si zašpinili ruce.

118370

689 Kč

## Nejužitečnější kuchyňské náčiní.



### Measuring Cups

#### Odměrky na suroviny

4 ks 119551 994 Kč

### Knife Set

#### Souprava nožů

117687 2.469 Kč

### Teak Cutting Board

#### Týkové prkénko na krájení

120632 1.844 Kč

### Kitchen Shears

#### Nůžky

120106 481 Kč

### Bamboo Skewers

#### Bambusové špízy

25 cm - 25x 117465 106 Kč





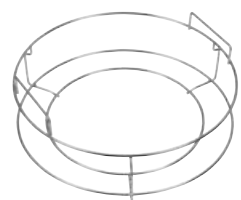


### convEGGtor®

#### convEGGtor (doporučujeme)

convEGGtor vytvoří přirozenou bariéru mezi připravovanými jídly a otevřeným ohněm v Big Green Egg. Speciální konstrukce convEGGtoru zajistí správné proudění vzduchu a vedení tepla. Nepřímé teplo, které propouští keramický tepelný štít, promění vaše EGG na plnohodnotnou venkovní pec. Ideálně se hodí na pomalé vaření, při kterém se suroviny připravují delší dobu a při nízkých teplotách.

XLarge	401052	5.130 Kč	MiniMax	116604	2.148 Kč
Large	401021	3.046 Kč	Small	401045	2.212 Kč
Medium	401038	2.790 Kč	Mini	114341	1.571 Kč



### convEGGtor Basket Koš pro convEGGtor

Osvědčený tip! Koš pro convEGGtor slouží jako výtah. Použijte jej k umístění vašeho convEGGtoru do EGG - nebo pro jeho vyjmutí z EGG - jednoduše, rychle a bezpečně. Koš pro convEGGtor je součástí systému EGGspander. Další informace najdete na straně 26.

2XL	119735	3.046 Kč
XLarge	121196	3.207 Kč
Large	120724	1.764 Kč
Medium	127242	1.667 Kč



### Baking Stone Pečící kámen

Pizza, pšeničný chleba, focaccia nebo lahodný jablečný koláč: s pečícím kamenem můžete mít pekárnu přímo u sebe doma. Položte kámen na rošt Big Green Egg a výsledkem bude chléb s křupavou kůrkou a křehká pizza.

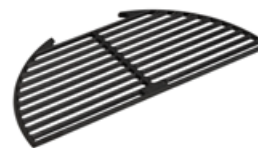
XLarge	401274	3.848 Kč	Medium, MiniMax, Small
Large	401014	2.323 Kč	401007 1.828 Kč



### Cast Iron Grid Litinový rošt (doporučujeme)

Chystáte se grilovat na svém Big Green Egg? Pak je pro vás litinový rošt nepostradatelný! Jediným způsobem, jak dosáhnout krásného grilovacího vzorku, je použití litinového roštu. Nejenže pak jídlo vypadá skvěle, ale získá při přípravě mnohem více aroma, barvy a chuti. Litina absorbuje teplo snadněji a rychleji, udržuje ho déle a rovnoměrně ho uvolňuje do připravovaného pokrmu. Kromě toho je to odolný materiál, který vydrží po celý život a velmi snadno se udržuje.

Large	122957	2.373 Kč	MiniMax	122971	1.860 Kč
Medium	126405	2.052 Kč	Small		



### Half Cast Iron Grid Půlkruhový litinový rošt

Jste opravdovým grilařem? Použitím půlkruhového litinového roštu můžete připravit lososové steaky, hovězí steaky a zeleninu se záviděníhodným grilovacím vzorem. Perfektně opečené na vnější straně a přitom delikátně jemné uvnitř. Poloviční plocha vaření, ale plná intenzivní chuť.

XLarge	121233	1.571 Kč
Large	120786	1.283 Kč



### Half convEGGtor Stone Půlkruhový pečící kámen pro convEGGtor

Všestranný půlkruhový pečící kámen. Můžete jej použít společně s nerezovým košem pro convEGGtor jako mezivrstvu pro vaření ve dvou zónách, jedné přímé a druhé nepřímé. Anebo při použití dvou kamenů získáte plnohodnotný convEGGtor.

2XL	120960	3.046 Kč
XLarge	121820	1.571 Kč
Large	121035	1.251 Kč
Medium	127273	1.026 Kč



### Half Cast Iron Plancha Půlkruhová litinová plotna

Litinová půlkruhová plotna má dvě strany a dvě funkce. Žebrovaná strana je výborná na přípravu rybích filet nebo toustů, hladká strana zase na volská oka, lívance nebo palačinky. Protože tato litinová plotna na pečení zabere jen půlku roštu Big Green Egg, máte stále dost místa i na grilování.

XLarge	122995	3.190 Kč
Large	122988	2.084 Kč



### Half Perforated Grid Půlkruhový perforovaný rošt

Máte rádi mořské plody nebo ryby připravené v EGG? Vyzkoušejte tento perforovaný půlkruhový rošt, který je ideální také například pro finální přípravu krájené zeleniny nebo chřestu.

XLarge	121240	1.154 Kč
Large	120717	1.026 Kč





# Nejoblíbenější u šéfkuchařů

## Cast Iron Skillet Litinová pánev



Ať už nestiháte nebo máte času více než dost, pro pánev čas nehraje žádnou roli. V této univerzální litinové pánvi maso propečete úžasné rychle nebo ho můžete celé hodiny dusit. Připravte si například steaky ze svíčkové, indonéský rendang, gratinované brambory nebo casserole. Máte dnes na vaření dost času? V pánvi zvládnete i lahodný dezert jako je cobbler nebo clafoutis. Litinová pánev a litinová plotna pro MiniMax je dokonalá kombinace. Plotna zde bude fungovat jako poklice pro pánev.

2XL, XLarge, Large	Pro všechny modely kromě Mini
Ø36 cm 118233 2.245 Kč	Ø27 cm 120144 1.571 Kč

## Cast Iron Satay Grill Litinový rošt na saté



Saté připravené v Big Green Egg si zamiluje každý. Big Green Egg litinový rošt pro přípravu saté přichází tedy v pravý čas. Marinujte své oblíbené ingredience na špízích a položte je na poloviční rošt, který je speciálně navržen pro přípravu špízů. Už žádné rozpadlé, napůl uvařené nebo hořící špízy, ale pěkně a rovnoměrně propečené. Kde je dnes sraz? V saté baru!

Large	700485	4.008 Kč
-------	--------	----------

## Cast Iron Plancha Litinová plotna



I vám občas mezi rošt Big Green Egg spadnou nějaké suroviny? Tak to se vám do sbírky bude určitě hodit tato litinová plotna. Na ní ugrilujete na žebrované straně menší jídla a na hladké straně můžete připravit palačinky nebo volská oka. Litinovou plotnu pro MiniMax můžete použít jako poklici pro litinovou pánev (MiniMax).

2XL, XLarge, Large	Pro všechny modely kromě Mini
Ø35 cm 117656 2.094 Kč	Ø26 cm 120137 1.603 Kč

## Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush Litinový rendlík na omáčky se štětcem



Omáčky, marinády nebo rozpuštěné máslo díky litinovému rendlíku na omáčky na roštu Big Green Egg zahřejete rychle a jednoduše. Silikonový štětec vám přesně padne do ruky, takže na ubrus už vám nic neukápně. Chcete rendlík vložit do svého EGG? Před tím z něj ale vyndejte štětec.

2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small
Ø 12 cm 117663 1.058 Kč



## Green Dutch Oven Smaltovaný litinový pekáč

Pekáč k Big Green Egg právem říkáme těžká váha. S tímto smaltovaným litinovým pekáčem můžete dusit, vařit, péct i opékat co jen chcete. Dokáže totiž opravdu všechno! Poklici pekáče můžete používat samostatně jako plynky pekáč na koláče a dezerty. Pekáč se vyrábí v oválné nebo kulaté verzi.

Oválný - 5.2 L: 2XL, XLarge, Large	35cm	117670	5.565 Kč
Kulatý - 4 L: 2XL, XLarge, Large	Ø23 cm	117045	3.578 Kč

## Cast Iron Dutch Oven Litinový kotlík



Tento univerzální litinový kotlík vítězí na všech frontách. Kotlík Big Green Egg je ideální na dušené maso, kaše, jišku, polévky a všechna jídla „z jednoho hrnce“. Litina rozděluje teplo rovnoměrně po celém kotlíku a těžká poklice kotlíku udržuje všechnu páru uvnitř. Anebo můžete kotlík použít bez poklice a všechny suroviny získají jedinečnou chuť jídla připraveného na Big Green Egg. Dušené maso zůstane vždy nádherně šťavnaté a křehké. Jste zvědaví? Tak se vraťte za 4 hodiny...

5.2 L: 2XL, XLarge, Large, Medium	Ø27 cm	117052	2.623 Kč
-----------------------------------	--------	--------	----------

## Carbon Steel Grill Wok Wok pánev z karbonové oceli s bambusovou špachtlí



Big Green Egg je všestranná venkovní pec a tak na něm můžete vařit i ve wok pánvi. S wok pánví a bambusovou špachtlí zvládnete mistrovsky všechny kulinářské techniky. Ploché dno pánve zajišťuje její stabilitu na jakémkoliv povrchu pro vaření. Snadno ji můžete použít i v kombinaci s košem pro convEGGtor.. Připravení?

XLarge, Large	Ø40 cm	120779	2.325 Kč
---------------	--------	--------	----------

## Fire Bowl Nerezový koš na dřevěné uhlí



Jak odstraníte popel z vychladnutého EGG, aniž byste si ušpinili ruce nebo se přehrabovali ve zbytku uhlí? Pokud použijete nerezový koš, jednoduše ho po vyhasnutí uhlí zvednete a odfiltrujete popel z uhašeného uhlí. Koš je perforovaný a díky tomu umožňuje maximální proudění vzduchu, což zajistí, že se uhlí rychle rozhoří. Koše 2XL a XL jsou rozděleny na dvě samostatné přihrádky, které pokrývají dvě zóny ve vašem EGG. 2XL a XL nerezové koše na dřevěné uhlí jsou rozděleny na dvě samostatné přihrádky, které pokrývají dvě zóny ve vašem EGG.

2XL	122698	9.139 Kč
XLarge	122681	7.311 Kč
Large	122674	3.591 Kč
Medium	122667	3.174 Kč
MiniMax	122650	2.517 Kč





PŘESNÁ A SPRÁVNÁ  
TEPLOTA  
ZABEZPEČÍ  
TU JEDINEČNOU  
A SPRÁVNOU  
CHUŤ



### Instant Read Thermometer Digitální teploměr s pouzdrém

Chcete, aby váš steak byl krvavý nebo středně propečený? Teploměr Big Green Egg měří teplotu uvnitř pokrmu tak přesně, že ani příprava středně propečeného steaku pro vás nebude sázka do loterie. Navíc teploměr změří a ukáže teplotu (až do 232°C) během 3 až 4 sekund, takže se nemusíte bát, že vám z Big Green Egg uteče příliš tepla. A pokud se v průběhu měření přesunete jinam, žádný problém, displej se otočí spolu s vámi. Součástí je i ochranné pouzdro.

119575 4.329 Kč



### Instant Read Thermometer with Bottle Opener Digitální teploměr s otvírákem na láhve

Pro majitele EGG znamená správné načasování vše. Díky tomu je teploměr Big Green Egg pro okamžité čtení vaší (tajnou) zbraní v boji proti nedodělaným nebo převařeným ingrediencím. Přesnou teplotu masa, ryb nebo drůbeže poznáte do čtyř sekund. Jaká je správná teplota pro jehněčí kýtu? Mrkněte do svého taháku s uvedenými teplotami. Dosáhli jste stupně dokonalosti? Pak je čas na zasloužené pivo. Teploměr má totiž další užitečnou funkci jako otvírák lahví.

127150 1.347 Kč



### Quick-Read Thermometer Rychlý digitální teploměr

Oficiálně se nazývá rychlý digitální potravinový teploměr Big Green Egg. To vysvětluje vše. Během pár vteřin změří teplotu jehněčí kýty nebo plněného kuřete. Na stupeň přesně až do 300°C! Rukojeť teploměru slouží zároveň i jako pouzdro na uložení.

120793 1.090 Kč



### Dual Probe Remote Thermometer Bezdrátový teploměr s dvojitou sondou

Měření bez starostí. Pomocí bezdrátového teploměru změříte teplotu uvnitř surovin a vnitřní teplotu Big Green Egg na stupeň přesně. Teploměr pracuje se dvěma sondami a přijímačem, který si necháváte u sebe. Jakmile je dosažena požadovaná teplota, přijímač automaticky vydá signál. Dosah přijímače je cca 90 m.

116383 3.752 Kč



### EGG Genius EGG Génius

Toto technické zařízení kontroluje a monitoruje teplotu vašeho EGG a následně ji odešle do vašeho smartphonu nebo tabletu. Tímto způsobem si můžete vychutnat chladné zimní počasí z pohodlí domova a zároveň vařit skvělé oběd po delší dobu při přesně nastavené teplotě. EGG Genius zajišťuje stálé proudění vzduchu, který vám umožňuje připravovat jídlo při konstantní teplotě. Je prostě geniální. Pokud je teplota ve vašem EGG příliš vysoká nebo naopak příliš nízká, dostanete upozornění. Totéž platí, když se posadíte k jídlu. Můžete si dokonce prohlédnout statistiky svých předchozích EGG relací. Aplikace pro EGG Genius je v angličtině.

121059 7.856 Kč



### Rozšiřte svůj EGG Genius o další možnosti:

Monitorování různých pokrmů z masa ve vašem EGG současně s rozšiřujícími se možnostmi EGG Genius. Použijte až tři sondy na maso najednou! Další sondy na maso s kabelem Y lze zakoupit samostatně.

Dodatečná sonda na maso  
121363 1090 Kč

Dodatečný Y-kabel  
121387 481 Kč

## Potřebujete tahák?

Zde je uvedena  
řada průměrných  
teplot u vybraných  
ingrediencí.

**Hovězí středně  
propečené** 52/54 °C

**Jehněčí středně  
propečené** 60/62 °C

**Zvěřina středně  
propečená** 52/55 °C

**Vepřový řízek** 70 °C

**Drůbež** 72/75 °C

**Pstruh** 65 °C

**Losos** 50/52 °C

### TIPY:

- Měňte vždy na nejsilnější části masa nebo ryby.
- Dejte si pozor, abyste teploměrem neprorazili kost, protože tato teplota se může lišit.
- Pokud maso necháváte po upečení odpočinout, teplota v jádře se o 2-3°C zvýší.





### Aluminum Pizza Peel Hliníková lopata na pizzu

Opravdového pekaře pizzy poznáte podle sebejistého postoje a profesionálního náčiní. Proto použijte hliníkovou lopatu na pizzu na výjimečně plynulé vsunutí doma připravené pizzy na horký pečící kámen do Big Green Egg. Určitě uslyšíte samou chválu a komplimenty ze všech stran.

118967 1.122 Kč



### Compact Pizza Cutter Kráječ na pizzu

Všechno bychom si měli spravedlivě rozdělit. Takže i pizzu. Ale jak rozkrájíte pizzu spravedlivě, úhledně a bezpečně? Novým kráječem Big Green Egg. Tento profesionální kráječ na pizzu má plastovou rukojeť, která krásně sedí do ruky a ochrání vám dlaň i prsty. A díky kolečku z nerezové oceli rozkrájíte pizzu na stejné kousky prakticky bez námahy. Nabídněte si prosím.

118974 545 Kč



### Flexible Grill Light Flexibilní světlo

Hej, posvitte mi trochu na mé EGG! Nové flexibilní světlo je ideálním světelným asistentem, který posvítí kamkoli budete chtít. Toto chytré LED světlo je vybaveno pružným krkem a velmi výkonnou magnetickou základnou. Volnou montážní konzolu můžete snadno připevnit k obruči nebo kamarádům vašeho EGG. Světla zapnutá? Akce!

122940 770 Kč



### Chef's Flavor Injector Vstřikovač marinád

Jediná originální dávkovací stříkačka Big Green Egg ochutí maso a drůbež jedinečným způsobem. Díky tomuto vstřikovači se marináda dostane až do středu masa a to tak bude ještě šťavnatější a lahodnější.

119537 1.251 Kč



### Meat Claws Trhací vidlice

Zabořte pařáty, pardon, vidlice na maso do pomalu pečeného vepřového a jednoduše ho „potrhejte“. Trhané vepřové nebo-li pulled pork je už dlouhá léta jedním z nejoblíbenějších receptů na Big Green Egg a s trhacími vidlicemi na maso nebudete mít problém si ho připravit. Trhací vidlice jsou vhodné i na manipulaci s většími kusy masa.

2 ks 114099 770 Kč



### Pigtail Meat Flipper Nerezový hák k obracení masa

Za hák k obracení masa dáme ruku do ohně. Tento tenký hák na maso je dokonalý na rychlé a jednoduché obracení masa a drůbeže (steaků, kotlet nebo kuřecích stehen). S dlouhým hákem z nerezové oceli můžete maso obracet dokonce i při velmi vysokých teplotách bez toho, že byste museli jít blíže k ohni a aniž byste suroviny poškodili.

48 cm 201515 1.026 Kč



### Flexible Skewers Flexibilní špízy

Se špízy FireWire bude indonéské saté i váš oblíbený špíz úplná hračka. Na tyto ohebné grilovací špízy obratem ruky napichnete kousky masa, ryby, drůbeže a zeleniny bez toho, aby vám z druhé strany vypadávaly. Hotovo? Potom můžete špízy nechat chvíli odležet v marinádě pro extra chuť.

68 cm - 2x 201348 962 Kč



### Deep Dish Baking Stone Keramická mísa

Mísa je zárukou dokonalého rozdělení tepla a zajistí mistrovské slané i sladké koláče, lasagne a dokonce i pizzu. Keramická mísa zaručí, že se vše propeče rovnoměrně a získá zlatohnědou barvu, kterou vám bude každý závidět. Uvnitř vláčné, zvenčí křupavé.

2XL, XLarge, Large  
112750 2.790 Kč



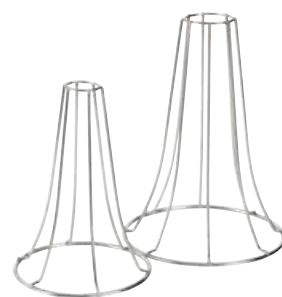




### Ceramic Poultry Roaster Keramický stojan na kuře a krůtu

Z chutného kuřete se stane kuře dokonalé. Umístěte celé kuře nebo krůtu na keramický stojan a zvenku získá křupavou, zlatohnědou kůrku, zatímco maso uvnitř bude krásně šťavnaté. A kdybyste chtěli přidat další chuťový akcent... Naplňte keramický stojan pivem, vínem, ciderem anebo bylinkami. Drůbež ve vašem podání tak bude dokonalá, navíc téměř bez námahy.

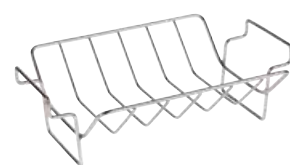
Kuře	119766	673 Kč
Krůta	119773	898 Kč



### Vertical Poultry Roaster Nerezový stojan na kuře a krůtu

Dejte černého kohouta nebo bresské kuře v Big Green Egg na čestné místo na stojan. S tímto stojanem z nerezové oceli je kuře nebo krůta na držáku uchycená vertikálně, takže se „podlévá“ vlastním tukem. Díky tomu je maso neuvěřitelně šťavnaté, zatímco zvenku má lahodně křupavou kůrku. Úžasně lahodné.

Kuře	117458	641 Kč
Krůta	117441	880 Kč



### Ribs and Roasting Rack V rošt

Multifunkční V rošt je ideální na pečení masa. Rošt ve tvaru písmene V je vhodný na velké kusy masa nebo (plněné) drůbeže, které se musí připravovat pomalu. Když rošt otočíte, je ideální na přípravu žebírek. S konstantním prouděním vzduchu okolo roštu dosáhnete fantastických výsledků. Přimo nevyhnutelné pro všechny masožravce.

2XL, XLarge, Large	117564	1.315 Kč
Medium, Small	117557	1.042 Kč



### Drip Pan Pekáč na odkapávání (doporučujeme)

S pekáčem na odkapávání Big Green Egg zachytíte kapající tuk, šťávu a malé kousky, aby se nic z toho nedostalo na dřevěné uhlí nebo na convEGGtor. Když hliníkový odkapávací pekáč naplníte trochou vody, zvýší se vlhkost ve vašem EGG a jídla budou ještě šťavnatější. A co teprve nějaký ochucený výpek?

Kulatý	Ø 27 cm	117403	641 Kč
Obdélníkový	35 x 26 cm	117397	802 Kč



### Disposable Drip Pans Jednorázové misky na odkapávání

Skutečný šéfkuchař se tuku nebojí. Koneckonců tuk přidává chuť jakémukoliv pokrmu. Vyčistit pak mastné nádoby, to už je horší. Ale o tom příště. S Big Green Egg jednorázovou miskou na odkapávání je velmi snadné posbírat všechny tuk. Tyto hliníkové misky jsou navrženy tak, aby byly použitelné zároveň s convEGGtorem. Můžete s klidem grilovat, aniž byste si zašpinili ruce.

XLarge - 5x	120892	527 Kč	Medium, MiniMax,
Large - 5x	120885	399 Kč	Small - 5x
			120878
			263 Kč



### Grill Rings Nerezové grilovací kroužky

S grilovacími kroužky vám (plněné) papriky, rajčata nebo cibule v průběhu grilování už nikdy nesklouznou. Tyto kroužky z nerezové oceli mají totiž hroty, na které je možné zeleninu a ovoce napíchnout. Tepelně vodivý hrot ve středu grilovacích kroužků zajišťuje rychlé a rovnoměrné vaření.

3x	002280	556 Kč
----	--------	--------





## Pro tuto a další generace. Udržte své EGG v perfektní kondici.

EGG je na celý život. A pokud se o něj dobře staráte, užijí si ho dosyť i příští generace. Vaše jídla chutnají čím dál tím lépe a EGG bude vypadat pořád stejně dobře. Nevěříte? Komponenty, zobrazené na následujících stránkách, vykonávají veškerou těžkou práci. Na našem webu najdete několik užitečných tipů na jejich údržbu.



### Ash Tool Pohrabáč (doporučujeme)

Pohrabáč má vlastně dvojí funkci: jednoduše pomocí něj odstraníte z Big Green Egg popel, ale zároveň ho můžete použít i na rovnoměrné rozdělení dřevěného uhlí před tím, než EGG zapálíte. Tento praktický nástroj se velmi dobře doplňuje s lopatkou na popel.

2XL, XLarge	119490	930 Kč
Large, Medium	119506	596 Kč
MiniMax, Small, Mini	119513	475 Kč



### Ash Removal Pan Lopatka na popel

Po dřevěném uhlí zůstává popel. Když ho vyberete pomocí pohrabáče a lopatky, bude přes vaše Big Green Egg proudit vzduch snáze. A tento cirkulující vzduch a kyslík jsou důležité proto, aby se teploty EGG dosáhlo rychleji a jednodušeji se udržovala. Lopatka se dokonale vejde do otvoru regulace vzduchu, čímž předejdete rozfoukání popela.

2XL, XLarge, Large, Medium	106049	1.058 Kč
----------------------------	--------	----------



### Grid Cleaner Čistič roštu

Používání EGG znamená nejen lahodné jídlo, ale i připálené a přilepené zbytky na roštu vašeho Big Green Egg. Rošt však rychle a jednoduše dočista vydrhnete pomocí tohoto čističe. Díky prodloužené rukojeti nemusíte čekat než rošt vychladne.

201324	1.186 Kč
--------	----------



### SpeediClean™ Long handle Scrubber SpeediClean™ čistič roštu s dlouhou rukojetí

Tento mimořádně silný čisticí nástroj vyrobený z přírodních dřevěných vláken znamená, že nepříjemné, zbloudilé kovové štětiny jsou minulostí. Ekologický a tepelně odolný čistič má dlouhou rukojeť, takže už nemusíte čekat na vychladnutí vašeho EGG.

	127129	749 Kč
2x náhradní hlavice na čištění	127143	380 Kč



### SpeediClean™ Dual Brush Scrubber SpeediClean™ dvojitý čistič roštu

Vzpomínky na nezapomenutelný večer s Big Green Egg: grilovací rošt s připáleným tukem a kousky mozzarely na pečícím kameni. Duální kartáč SpeediClean znamená snížení doby čištění na polovinu a zdvojnásobení bezchybného efektu. Bonus za dobrý pocit: přírodní vlákna tohoto modelu znamenají, že na roštu už nebudou zbloudilé ocelové štětiny.

	127136	705 Kč
2x náhradní hlavice na čištění	127143	380 Kč



### EGGmat Podložka EGGmat

Nezabudovali jste EGG do pracovního stolu nebo venkovní kuchyně, ale máte je volně postavené na balkóně, terase nebo zahradě? Pak je podložka EGGmat pro vás ideální. EGGmat chrání prostor pod EGG před teplem, skvrnami a plísní. Podložka EGGmat je navíc velmi ekologická, protože je vyrobena z plně recyklovatelných materiálů.

76x107 cm	117502	1.590 Kč
-----------	--------	----------





# Pro milovníky skvělých chutí.



## Big Green Egg obaly.

Krupobití nebo vlna veder? Udržujte své Big Green Egg v dobré kondici pomocí nových obalů na EGG. Vysoce kvalitní ventilační ochranná vrstva odolá každému počasí. Obal snadno nasadíte a sundáte. Díky suchému zipu zapadne EGG do obalu jako ruka do rukavice. Stylový černý design s viditelným logem Big Green Egg vypadá dobře na každém EGG.



EGG OBALY	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
<b>IntEGGrovaný pojízdný stojan+držadlo nebo Pojízdný stojan</b>		126528	126528		126467	126467	126535
<b>EGG Carrier</b>	126511			126511			
<b>Přenosný stojan</b>				126528			
<b>Modulární pracovní stůl EGG</b>			126467		126450	126450	126450
<b>Modulární pracovní stůl EGG + Nástavbový rám stolu</b>			126474		126474	126474	
<b>Akátový stůl</b>					126498	126474	
<b>Obal na víko EGG ve stole</b>					126504	126504	

126511	1.347 Kč
126528	2.533 Kč
126467	2.790 Kč
126450	2.918 Kč
126474	4.008 Kč
126498	3.687 Kč
126504	1.732 Kč
126535	3.367 Kč







## Náhradní díly



### Tel-Tru Temperature Gauge Teploměr do víka

Každé Big Green Egg se standardně dodává s teploměrem. No a když se ten po dlouholeté službě odebere na odpočinek... Tak si pak objednáte nový. Umístíte teploměr do víka EGG a okamžitě zjistíte, jaká je uvnitř teplota bez toho, aniž byste museli víko otvírat a zbytečně ztráceli teplo. Teploměr do víka je dostupný ve dvou verzích a měří teplotu od 50°C do 400°C.

8 cm	117250	2.309 Kč
5 cm	117236	1.347 Kč



### Gasket Kit Souprava těsnění

Po dlouhém a intenzivním používání Big Green Egg se plstěné těsnění na venkovním okraji keramické základny, spodní straně keramického víka a komína v určitém momentu opotřebí. Protože chrání keramiku a zabezpečuje dokonalou cirkulaci vzduchu, je rozumné ho včas vyměnit. A to se vám se soupravou těsnění podaří velmi jednoduše. Role těsnění je samolepící a lepení jde vlastně samo.

2XL*, XLarge, Large	113726	1.283 Kč	Medium, MiniMax, Small, Mini	113733	1.218 Kč
---------------------	--------	----------	------------------------------	--------	----------

\* Pro výměnu těsnění pro 2XL potřebujete 2 soupravy těsnění - 113726



### Cast Iron Grate Litinový ohnišťový rošt

Vkládá se do keramického ohniště. Perforovaný, zabezpečuje proudění vzduchu uvnitř EGG a zároveň umožňuje propadávání popela, který se po vaření snadno odstraní.

2XL	114716	9.139 Kč	MiniMax	103055	962 Kč
XLarge	112644	3.142 Kč			
Large	103055	962 Kč	Small	103079	481 Kč
Medium	103062	609 Kč	Mini		



### Dome Víko s komínem

Keramické víko s komínem, které je možno lehce otvírat a zavírat díky pružinovému mechanismu. Keramický materiál je pokrytý ochrannou glazurou. Vysoké izolační a akumulační vlastnosti špičkového keramického materiálu vytváří uvnitř EGG dokonalou cirkulaci vzduchu, díky které jsou jídla vařena rovnoměrně a chutně.

2XL	114433	38.478 Kč	MiniMax	401144	5.772 Kč
XLarge	112668	14.269 Kč	Small		
Large	401120	8.337 Kč			
Medium	401137	6.573 Kč	Mini	112224	4.649 Kč



### Fire ring Keramický prstenec

Prstenec je položený na topeništi (ohništi). Působí jako tepelný difuzér, pokládají se na něj rošty a convEGGtor.

2XL	120977	12.826 Kč	Medium	401243	3.687 Kč
XXL	114457	23.568 Kč	MiniMax	115607	2.084 Kč
XLarge	401212	8.177 Kč	Small	401250	2.245 Kč
Large	401229	4.810 Kč	Mini	112194	1.603 Kč



### Fire box Keramické ohniště

Ohniště je vloženo v základně, tj. spodním glazovaném dílu EGGu a sype se do něj dřevěné uhlí. V kombinaci s perforovaným litinovým roštem a sofistikovanými bočními otvory, se spodními větracími dvířky a rEGGulátorem, zabezpečují dokonalé spalování a optimální proudění vzduchu.

2XL	120984	18.918 Kč	Medium	401182	5.772 Kč
XXL	114440	25.011 Kč	MiniMax	115591	2.437 Kč
XLarge	112637	9.139 Kč	Small	401199	3.720 Kč
Large	401175	6.092 Kč	Mini	112187	1.892 Kč



### Base Základna

Odolná keramika s vysokými izolačními a akumulačními vlastnostmi. Glazura odolává vlivům počasí, blednutí, zpevňuje keramiku.

2XL	120946	48.098 Kč	Medium	401083	14.109 Kč
XXL	114426	56.915 Kč	MiniMax	115577	9.139 Kč
XLarge	112620	24.209 Kč	Small	401090	10.742 Kč
Large	401076	17.475 Kč	Mini	401106	5.932 Kč





### rEGGulator rEGGulátor

Zcela nový a robustní rEGGulátor lze nastavit velmi přesně. Je vyroben z odolné litiny se silikonovou rukojetí, což vám umožní zvýšit nebo snížit přívod vzduchu, aniž byste si popálili prsty. rEGGulátor vzduchu jsme ošetřili ochrannou vrstvou, která zabraňuje korozi, takže jej po použití můžete nechat v EGG.

2XL, XLarge, Large, Medium	MiniMax, Small
117847 2.405 Kč	117854 2.084 Kč



### Rain Cap Poklička proti dešti

Vždycky je tu možnost, že začne pršet, když budete zrovna vařit v EGG. Jako správný EGG expert nepřestanete kvůli dešti připravovat váš oblíbený pokrm, ale zároveň určitě nebudete stát o to, aby vám do něj napršelo. Poklička proti dešti Big Green Egg poslouží jako deštník pro rEGGulátor na vašem EGG. Pokličku proti dešti lze použít pouze v kombinaci s rEGGulátorem.

2XL, XLarge, Large, Medium	MiniMax, Small
120748 962 Kč	121042 898 Kč



### Band Assembly Kit Set obručí

Patentovaný systém "snadného zvedání". Důmyslný systém umožňuje otevření a zavření keramického víka za použití minimální síly.

2XL	121271	8.658 Kč	MiniMax	126870	4.649 Kč
XLarge	117908	7.215 Kč	Small		
Large	117984	5.419 Kč			
Medium	120021	5.130 Kč	Mini	117922	3.367 Kč



Sada náhradních dílů  
K dispozici pouze  
pro model Large  
126931 9.684 Kč

## Vylepšete vaše EGG

Jako nové



**REGGULÁTOR**  
Patentovaný rEGGulátor je mimořádně přesný a pohodlný. Díky tepelně izolované rukojeti nastavíte teplotu vždy bezpečně.



**TEPLOMĚR DO VÍKA**  
Robustní teploměr do víka velikosti XL pro lepší přehled o teplotě, navíc s nárazuvzdorným sklem.



**SADA OBRUČÍ**  
Patentovaný systém "snadného zvedání" umožňuje otevření a zavření keramického víka s použitím minimální síly.



**SADA TĚSNĚNÍ**  
Nové high-tech těsnění odolné vůči nejvyšším teplotám.





# EGG základna fanoušků. Užijte si komunitu EGG. Navštivte náš Fan Shop.

Skutečný fanoušek EGG bude vždy stát za svou touhou po dobrém jídle a za Big Green Egg, protože zde tráví většinu svého volného času. A pokud ne, pak ho prozradí jeho mikina a ponožky. Tyto a další originální dárky najdete ve Fan Shopu na [fanshop.biggreenegg.eu](https://fanshop.biggreenegg.eu).



## The Big Green Egg Book

### Kuchařka Big Green Egg (v angličtině)

Kuchařka Big Green Egg je bible každého nadšence pro Big Green Egg. V této lahodné knize s úvodním slovem holandského šéfkuchaře Jonnieho Boera najdete všechny techniky přípravy jídla, které můžete na EGG využít. Pečení, dušení, grilování, uzení i pomalé vaření. Základní příprava i nejnáročnější recepty vás inspiroují k tomu, abyste ze svého kulinářského já vytěžili co nejvíce.

Angličtina 116680 2.118 Kč



## Pojďme na pláž.



### Beach Towel Plážová osuška

666335

### Vacu Vin Chladicí nádoba na víno

666465

### Canvas shopper Plátěná taška

666687 / 666816



### Mr EGGhead Plush Toy Pan EGG plyšová hračka

120991



### Apron – Kids Zástěra - dětská

Jedna velikost 789054  
(do 12-ti let)



### Retro Sportsbag Retro sportovní taška

666342



### Round Stamped Aluminum Sign Kulatý hliníkový odznak

123930

### Apron Zástěra

Jedna velikost 126399

### Canvas Apron Plátěná zástěra

Jedna velikost 700492

### Baseball Cap Baseballová kšiltovka

Černá 122254

### Salt & Pepper shaker Keramické kořenky

Sůl & Pepr

122230

### Socks Ponožky

Flames 39-42 700874

Flames 43-46 700881

EGGs 39-42 700850

EGGs 43-46 700867

## To nejlepší pro fanoušky.



## Pro dny v teple domova.

### Beanie Čepice

666724

### LED Light String LED světelný řetěz EGG

700898

### Snow Globe Atlanta Sněhová koule

666847

### Puzzle 666366

### Mug Enamel Plechový hrnek

666311

### Home Socks Ponožky na doma

39-42 666823

43-46 666830





Jste oblečení  
na vaření  
s EGG?



## Big Green Egg x golf

Se speciálně navrženým oblečením Big Green Egg na golf se už nikdy nebudete cítit jako nováček na greenu. Vyberte si své oblíbené polo tričko a odpovídající šortky a doplňte je příslušenstvím, které na golfovém hřišti určitě užijete.

[fanshop.biggreenegg.eu](http://fanshop.biggreenegg.eu)







## Tiráž

**Koncept, design a realizace**  
Big Green Egg Europe B.V.

**DTP**  
Manon van Dijk, Eline Spruit

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

**Recepty**  
Michèl Lamberbon, Leonard Elenbaas, Ralph de Kok

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

BIGGREENEGG.EU



**Copyright © 2021 Big Green Egg Europe. Všechna práva vyhrazena.** Pokud není uvedeno jinak, všechny materiály na těchto stránkách jsou chráněny autorským právem společnosti Big Green Egg Europe BV. Veškerá práva vyhrazena. Žádná část těchto stránek, ať už text nebo obrazová část, nesmí být použita pro jiné účely než určené Big Green Egg Europe BV. Reprodukce, úpravy, skladování v systému pro získávání informací a retransmise v jakékoli formě nebo jakýmkoli způsobem, ať už elektronicky, mechanicky nebo jiným způsobem, jinak než pro osobní potřebu, jsou bez předchozího písemného souhlasu přísně zakázány.

I když byl tento katalog sestaven s největší pečlivostí, Big Green Egg Europe B.V. nemůže v žádném případě ručit za správnost a úplnost informací. Z poskytnutých informací nemohou být odvozována žádná práva a Big Green Egg Europe B.V. nenesou v žádném případě odpovědnost za důsledky užití těchto informací.

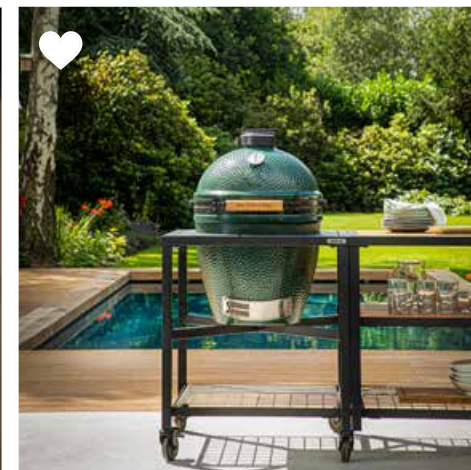
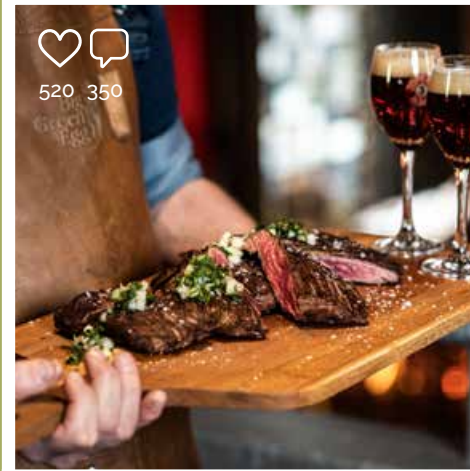
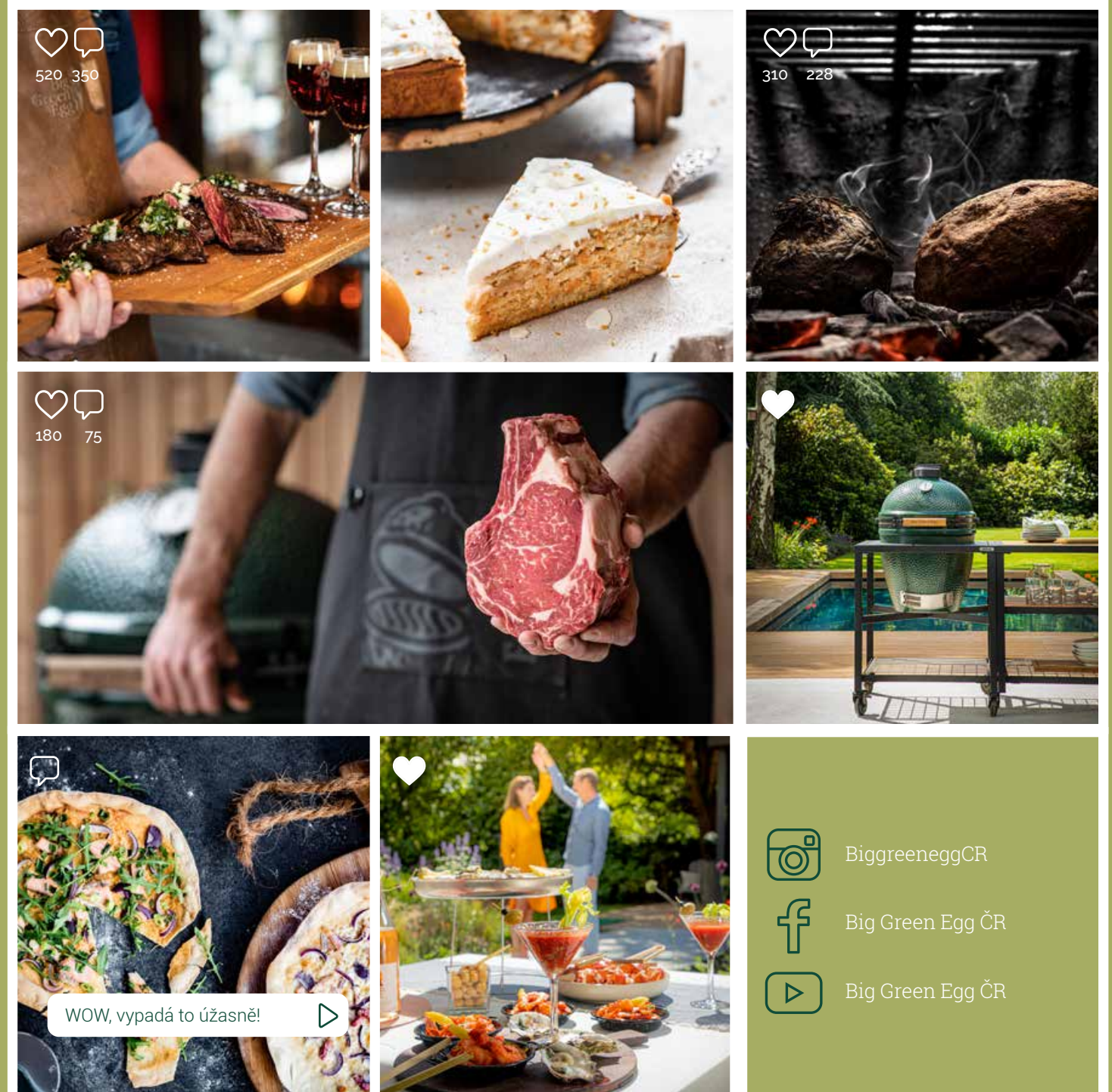
OZv1.2021

Big Green Egg®, EGG® a convEGGtor® jsou chráněnými názvy nebo registrovanými obchodními značkami společnosti Big Green Egg Inc.

# PŘIDEJTE SE A UŽIJTE SI BIG GREEN EGG KOMUNITU

#BigGreenEgg #TheEvergreen

Jste nováček nebo už na EGG nějakou tu dobu vaříte? Staňte se členem naší komunity a mějte aktuální přehled o nejnovějších zprávách a nejinspirativnějších receptech. Najděte si ty nejchutnější recepty od jednoduchých až po náročné a objevte nové způsoby interakce s ostatními fanoušky EGG. Víťame masožravce, milovníky ryb, vegetariány, vegany i flexitariány a samozřejmě i nejmladší členy rodiny.



BiggreeneggCR

Big Green Egg ČR

Big Green Egg ČR





## **Originál kamado již od roku 1974**

Big Green Egg je nejoblíbenější kamado vyrobené z nejlepší keramiky. Již od roku 1974 tvoří spolu s vámi úžasné vzpomínky a i nadále bude. Big Green Egg je jediný originál.

**Evergreen.**