



BIG GREEN EGG



OPEN FLAVOUR



**CZ****Obsah**

| | |
|------------------------|---|
| Historie Big Green Egg | 2 |
| Naše modely | 3 |
| Základní potřeby | 4 |
| Příslušenství | 4 |
| Návod k použití | 5 |
| Grilování | 6 |
| Uzení | 6 |
| Pečení | 7 |
| Pro inspiraci | 8 |
| Údržba | 8 |
| Záruka | 9 |

**SI****Vsebina**

| | |
|------------------------------|----|
| Zgodovina žara Big Green Egg | 20 |
| Modeli | 21 |
| Osnovne potrebščine | 22 |
| Dodatna oprema | 22 |
| Uporaba | 23 |
| Pečenje na žaru | 24 |
| Dimljenje | 24 |
| Peka | 25 |
| Navdih | 26 |
| Vzdrževanje | 26 |
| Garancija | 27 |

**PO****Spis treści**

| | |
|------------------------|----|
| Historia Big Green Egg | 10 |
| Modele | 11 |
| Zestaw podstawowy | 12 |
| Akcesoria | 12 |
| Pierwsze kroki | 13 |
| Grillowanie | 14 |
| Wędzenie | 14 |
| Pieczenie | 15 |
| Inspiracje | 16 |
| Konserwacja | 16 |
| Gwarancja | 17 |

**SK****Obsah**

| | |
|------------------------|----|
| História Big Green Egg | 28 |
| Modely | 29 |
| Základné požiadavky | 30 |
| Príslušenstvo | 30 |
| Uvedenie do prevádzky | 31 |
| Grilovanie | 32 |
| Údenie | 32 |
| Pečenie | 33 |
| Inšpirácia | 34 |
| Údržba | 34 |
| Záruka | 35 |

HISTORIE BIG GREEN EGG®

Big Green Egg byl vyvinut na základě 3000 let staré asijské metody pečení v hliněné peci. V Japonsku, kde se již po staletí v kuchyni vydatně používá takzvané kamado, pobývaly v 50. letech tisíce amerických vojáků. Poté, co ochutnali lahodné, šňavnaté pokrmy připravené touto metodou, si uvědomili, jaký potenciál tento hliněný hrnec nabízí, a přivezli jej do Spojených států.

Společnost Big Green Egg zahájila svou činnost v Atlantě v americkém státě Georgia v roce 1974. Nejprve se zabývala dovozem japonských a čínských hliněných pecí. V souvislosti s americkým vesmírným programem bylo v 70. letech vyvinuto mnoho nových materiálů. Přísné bezpečnostní normy společnosti NASA například vyžadovaly pro použití ve vesmírných letech vysoce odolné druhy keramiky. Ve firmě Big Green Egg zkoumali druhy keramiky a glazury, které NASA vyvinula, a zjistili, že se výborně hodí pro výrobu moderních zdokonalených verzí osvědčené pece kamado.

Přírodní hlína a běžné druhy keramiky nejsou tak pevné, trvanlivé a odolné proti vlivům počasí a nemají takové tepelně-izolační vlastnosti jako keramika vyvinutá společností NASA, kterou pro výrobu Big Green Egg používáme. Tu můžete minimálně sto tisíckrát zahřát na vysokou teplotu, aniž by její kvalita utrpěla.

Big Green Egg se vyrábí v Mexiku, tedy v zemi s ohromující tradicí zpracování keramiky, známé úžasnými výrobními metodami.

Ve vysoce moderních a technologicky výborně vybavených halách tak naše kuchyňské přístroje vyrábějí pečliví a zkušení odborníci. Než výrobek Big Green Egg továrnu opustí, musí projít ještě poslední velmi důkladnou kontrolou. Továrna je certifikovaná normou ISO 9001 UL, takže splňuje vysoké požadavky na kvalitu v tomto průmyslovém odvětví.

Propojením principu tradiční hliněné pece s unikátním vysoce odolným keramickým materiálem a díky nejmodernějším výrobním procesům vzniká unikátní přístroj na přípravu rozličných pokrmů. Vaření venku nyní získává zcela nový rozměr, neboť jako majitel Big Green Egg můžete takto trávit příjemné chvíle po celý rok. Díky vysoce odolné keramice nemá venkovní teplota na vnitřní teplotu v EGG® vůbec žádný vliv. V Big Green Egg tak můžete v létě i v zimě připravit dozlatova ugrilované, jemné maso, výtečné ryby ve slané krustě, smažené plody moře či vydatný guláš, křupavý chléb, lahodnou pizzu i vynikající dezerty.

NAŠE MODELY

Všechny modely Big Green Egg jsou standardně vybaveny popelníkem s nerezovými regulačními dvířky, nerezovým grilovacím roštem, odolným venkovním teplostrojem a multifunkčním regulačním litinovým komínkem. Keramický materiál má na povrchu tvrdou dvojitou vrstvu glazury pro ideální ochranu proti větru a dešti. Keramika Big Green Egg je tak chráněna proti všem povětrnostním podmínkám, avšak pokud jej zrovna nepoužíváte, kovové části vajíčka doporučujeme přikrývat. Pro tyto účely vyrábíme praktické ochranné potahy pro vajíčka velikosti MiniMax až XXLarge.

Mini

Vajíčko velikosti Mini je opatřeno systémem dvojitého zavěšení. Váží 17 kg, výborně se tedy hodí na cesty. Můžete jej s sebou vzít do kempu, na loď či kamkoliv jinam. Jako volitelné příslušenství je k němu k dostání stabilní trojnožka sloužící jako podstavec. S ní můžete Mini postavit třeba i na zahradní stůl, který není odolný proti vysokým teplotám. Rošt má průměr 23 centimetrů, takže se tento model hodí pro přípravu pokrmů pro dvě až čtyři osoby. Pomocí vhodného pizza stojanu convEGGtor® můžete pokrmy připravit metodou nepřímého pečení a na pořádné grilování nabízíme litinový rošt. Model Mini je oblíbený nejen u běžných zákazníků, ale používají ho i v profesionálních kuchyních pro přípravu malých pokrmů à la carte.

MiniMax

Model MiniMax™ je o pouhých 7 cm vyšší než model Mini, ale průměr roštu má stejný jako model Small. Malý MiniMax je díky tomu také maximálně výkonný. Díky využitelné ploše až 855 cm² můžete MiniMax použít pro přípravu jídla až pro šest osob. Také k modelu MiniMax se vyrábí vhodný pizza stojan convEGGtor a litinový rošt. Díky své malé výšce se jedná o ideální stolní model, a jelikož i jeho váha není závratná, váží 35 kg, můžete MiniMax využít i jako přenosný přístroj. MiniMax je vybaven systémem dvojitého zavěšení a standardně je vybaven čtyřnohým podstavcem, který má dva úchyty. Proto je tento multifunkční model ideální pro využití venku i uvnitř!

Small

Model Small je vybaven pružinovým systémem, díky kterému se keramické víko otevírá i zavírá snadno jednou rukou. Bytelný podstavec má kolečka, takže můžete vajíčko snadno přemísťovat po hladkém povrchu. Abyste vytvořili prostor navíc například pro odložení talíře, je možné model Small rozšířit pomocí přídatných odkládacích desek. Small váží 36 kg a s roštem o průměru 33 cm sice patří mezi kompaktní modely, ale i přesto se hodí pro přípravu jídel až pro šest osob. Bez problémů na něm upečete celé kuře a při nepřímém pečení (použijete-li pizza stojan convEGGtor k vytvoření pečící trouby) můžete na roštu najednou připravovat dvě až tři kila masa.

Medium

Díky roštu o průměru 38 centimetrů je model Medium naprosto univerzální. Můžete na něm například grilovat lahodné maso či zdravou zeleninu, udit ryby a také v litinovém kotlíku Dutch Oven připravovat výtečné pokrmy z jednoho hrnce. Čekáte osm hostů? S modelem Big Green Egg Medium snadno připravíte ta nejlahodnější jídla i pro takovouto počet osob. Připravujete-li maso pomocí nepřímého pečení, vejde se ho na rošt modelu Medium čtyři až šest kilogramů, ale samozřejmě můžete grilovat i menší porce. Pro modely Medium je k dostání široká paleta příslušenství. Pomocí convEGGtoru a plochého pečícího kamene můžete v Big Green Egg například upéct ten nejlahodnější chléb i pizzu s tak křupavým těstem, jako byste ji pekli přímo v kamenné peci. Díky pevnému pojízdnému podstavci můžete model Medium vážící 51 kg snadno a rychle přesouvat. Pro optimální manipulaci a ještě lepší pohyblivost je navíc možné namontovat tahač. Model Medium můžete rozšířit dřevěnými bočními odkládacími deskami.

Large

K modelu Large se vyrábí ohromná škála různého příslušenství. Například pomocí jediného grilovacího nástavce můžete využitelnou plochu roštu znatelně zvětšit. Rovněž model Large můžete rozšířit stojanem convEGGtor pro nepřímé pečení a pečícím kamenem, díky nimž upečete třeba i ohromný bochník chleba nebo pizzu pro celou rodinu. Large je nejenom velice všestranným pomocníkem, který má dostatečnou kapacitu pro každodenní použití. Navíc jej využijete i při různých zahradních oslavách a své hosty můžete překvapit lahodnými dobrotami připravenými ve vajíčku. Díky roštu o průměru 46 cm máte dostatečný prostor pro přípravu různých surovin zároveň. Můžete tedy podávat mnoho rozličných jídel. Kousek ryby se totiž bude pěkně opékat hned po boku zeleniny. Chcete pro změnu něco dobrého upéct? Použijte stojan convEGGtor a surovinu jednoduše položte na rošt.

Máte chuť na lahodnou španělskou paellu? Pro tyto účely byla speciálně vyvinuta grilovací pánev Paella.

Také model Large lze díky dvojitému pružinovému systému snadno otevírat i zavírat jednou rukou a stejně jako model Medium jej lze opatřit podstavcem s tahačem, přídatnými deskami či robustním pracovním stolem. Large váží 73 kg a obzvláště se tedy hodí pro stálé zabudování jako součást venkovní kuchyně.

XLarge

XLarge má všechny výhody modelu Large. Liší se však obrovským roštem o průměru 61 centimetrů. Můžete na něm opékat pizzu velikosti XL či dlouhé bagety, několik (nadívaných) kuřat nebo dokonce i několik krocanů najednou, nebo opékat i velké druhy ryb v celku. Bez grilovacího nástavce se na modelu XLarge může vejít až 15 kg masa, proto je ideální pro ty z nás, kteří grilují s fanatickou pravidelností. Tento model vajíčka se často využívá i na zahrádkách restaurací a používají jej profesionální cateringové firmy. Extra bytelný podstavec bez problémů unese XLarge i s jeho 99 kilogramy. Chcete-li si k němu pořídít příslušenství, vyrábí se i pro XLarge dřevěné odkládací desky. Jelikož se ale XLarge nejčastěji používá pro vaření pro mnoho lidí, je nejpraktičtější zabudovat ho jako součást stabilní pracovní plochy.

XXLarge

XXLarge je největším členem této rodiny vajíček. Jeho rošt má průměr 74 centimetrů a celkovou plochu 4.336 cm², nabízí tedy opravdu více než dostatek místa pro přípravu různých surovin i pokrmů najednou. Samozřejmě i XXLarge je stejně všestranný jako ostatní modely Big Green Egg. Protože je k němu k dostání i příslušný pizza stojan convEGGtor, můžete také XXLarge využít pro širokou škálu různých způsobů přípravy jídla, jako je grilování, pečení, vaření, dušení, uzení i pomalé vaření. Ovládání teploty je stejně jednoduché a přesné, jako tomu je běžný konzument i profesionál zvyklý u ostatních modelů Big Green Egg. Proto je model XXLarge ohromný nejen svou velikostí, ale hlavně také svými výkony.



ZÁKLADNÍ POTŘEBY

Premium Organic Lump Charcoal

Pro výslednou chuť připravovaných pokrmů, dosažení správné teploty i její udržení je velice důležité i kvalitní dřevěné uhlí. Dřevěné uhlí Big Green Egg se skládá z dokonalé směsi 80 % dubového a 20 % ořechového dřeva! Naše dřevěné uhlí se vyrábí ve velkých kusech, které hoří dlouho a zanechávají extrémně málo popela.



Big Green Egg Charcoal Starters

K zapálení dřevěného uhlí v Big Green Egg potřebujete pouze 3 kusy pevných podpalovačů. Tento přírodní pevný podpalovač neobsahuje žádné chemikálie a nezanechává žádný zápach ani pachů.



Ash Tool

Pohrabáč je jedním ze základních příslušenství, je užitečný ze dvou praktických důvodů: Slouží k prohrabání vychladlého uhlí v topeništi a zároveň k odstranění popela skrz spodní dvířka.

Ash Removal Pan

Kvalitní dřevěné uhlí zanechává v keramickém ohništi překvapivě málo popela. Zbytky lze snadno odstranit pomocí spodních dvířek pomocí pohrabáče a lopatky na popel. Lopatka na popel zapadá do otvoru spodních dvířek (u XXLarge, Xlarge, Large a Medium modelů), tím eliminuje téměř na nulu případný nepořádek při čištění. Do ČR dovážíme jen na objednání.

Stainless Steel Mesh Grill Scrubber

Použitím čističe s nerezovou drátěnkou, který se dále vyznačuje obzvláště dlouhou rukojetí, vyčistíte váš rošt v momentě. Na rozdíl od drátěného kartáče nehrozí při pravidelném používání riziko odpadávání štětín. To proto, že práci zastane patentovaná nerezová houba-drátěnka. Je už opotřebovaná? Stačí ji vyměnit a čistič bude jako nový!

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Big Green Egg je výjimečný nejenom možnostmi, které nabízí, a vysoce kvalitním provedením samotných vajíček 'EGG', ale také neobyčejně širokým výběrem různého příslušenství. Podle toho, jakého kulinárního výsledku chcete docílit, můžete své Big Green Egg vybavit rozličnými doplňky. V současné době nabízíme přes 130 různých druhů příslušenství. Níže naleznete menší ukázkou z naší široké nabídky. Komplettní nabídku příslušenství najdete na stránce biggreenegg.eu



Cast Iron Griddle Half Moon

Tato vysoce užitečná litinová pečicí deska má dvě možná využití, jelikož je z jedné strany hladká a z druhé vroubkovaná. Hladká strana je vhodná například pro přípravu palačinek, lívanečků nebo volských ok, na vroubkované straně zase můžete opéct dokonalé toasty či ogrilovat choulostivé rybí maso. Půlkruhová litinová deska zakrývá pouze polovinu roštu, zároveň tedy na roštu můžete grilovat další suroviny.



Cast Iron Grid

Tento litinový rošt zajistí různým druhům masa a drůbeže, ale i zeleniny, charakteristickou chuť grilování a také krásnou grilovací mřížku na povrchu.

Vertical Chicken Roaster & Round Drip Pan

Pomocí nástavce na kuře snadno získáte dokonalé grilované kuře nebo krocana. Drůbež zůstane šťavnatá, protože se díky pozici nastojato polévá vlastním stékajícím tukem. Dosáhnete tak dokonalé chuti a lahodně křupavé kůžičky. Stojan na kuře umístíte ideálně na odkapávací kulatý pekáček, aby tuk neodkapával na dřevěné uhlí.



Wooden Grilling Planks

Dřevěná prkénka dodávají surovinám, jako je maso či ryby, více chuti a aroma. Surovinu umístíte na prkénko (které jste předtím namočili do vody) a položte na rošt. Díky tomu, že prkénko nasálo vlhkost, vytváří efekt uzení. K dosažení rozličných chuťových variací se dřevěná grilovací prkénka vyrábí ve variantách cedr a olše.

Flat Baking Stone

Umístíte pečicí kámen spolu se stojanem convEGGtor na rošt Big Green Egg a můžete si snadno upéct třeba vynikající chléb s křupavou kůrkou nebo pizzu s autentickou italskou strukturou těsta. Tento praktický kámen je dále dostupný i v půlkruhové variantě-poloviční pečicí kámen. To je plochý kámen (vyrábí se pro velikosti Large a XLarge), na kterém můžete například opékat bagety, zatímco vedle se griluje maso, nebo na něj postavíte hrnec či již hotové pokrmy a udržovat je tak teplé.



convEGGtor

Keramický stojan convEGGtor funguje jako tepelný štít, který brání pokrmům v přímém kontaktu s teplem. Jelikož tak teplo působí nepřímo, dochází k efektu trouby. Jedná se o ideální způsob přípravy pro všechny pokrmy, které se běžně připravují v troubě, či pro přípravu jemných surovin, pro vaření za nízkých teplot či při použití litinového kotlíku Dutch Oven (dřívější názvy: Plate Setter, Pizza stojan).

NÁVOD K POUŽITÍ

Abyste mohli Big Green Egg co nejlépe využívat, uvádíme níže stručný návod včetně detailnějšího popisu tří nejpoužívanějších metod na přípravu pokrmů. Níže popsané postupy si zažijete již po několika použitíh Big Green Egg.

Pro dosažení nejlepšího výsledku doporučujeme k podpalování používat kusové dřevěné uhlí nejlepší kvality, jako je např. naše Dřevěné uhlí Premium (viz kapitolu Základní potřeby). Oproti uhlí a briketám hoří dřevěné uhlí rychleji, čistěji a s menším množstvím odpadu. Při použití briket je těžší udržovat teplotu pod kontrolou a vajíčko se může ucpat.

Big Green Egg můžete využít pro mnoho různých metod přípravy, když po rozpálení vajíčka případně použijete různé doplňky. Big Green Egg tak oceníte při grilování, opékání, vaření, dušení, uzení či při pomalém vaření.

Takto Big Green Egg rozpálíte

1. Naplňte keramické ohniště po okraj dřevěným uhlím. Vložte do něj 3 kusy podpalovačů Big Green Egg.
2. Regulační popelník vespod vajíčka úplně otevřete a zapalte pevné podpalovače. Víko nechte otevřené. Díky velkému přísunu vzduchu se dřevěné uhlí rychleji rozžhavi.
3. Po 10-15 minutách, když podpalovače dohoří, na vajíčko případně instalujte potřebné doplňky podle toho, jaký pokrm zamýšlíte připravit.
4. Víko zavřete a umístěte na něj litinový regulační komínek. Nastavte teplotu.

Pozor! Když je Big Green Egg rozpálený, snažte se nechávat víko co nejvíce zavřené, abyste zachovávali požadovanou teplotu.

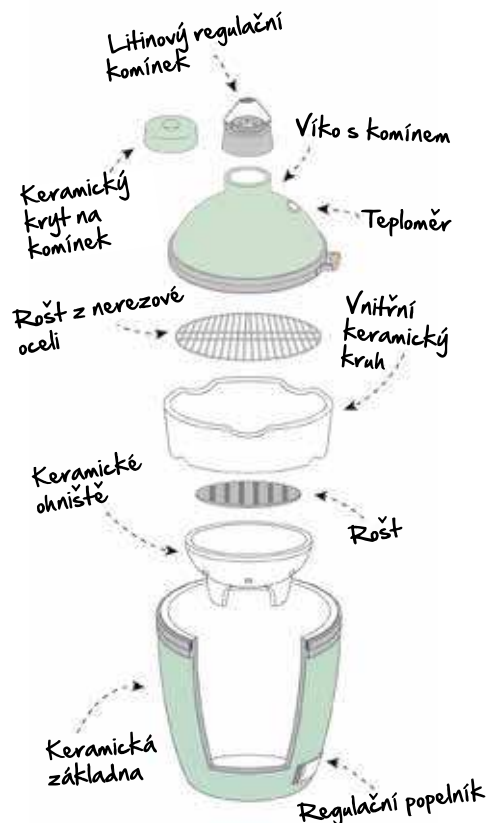
Ovládání teploty

Popelník (regulační vzduchový ventil) určuje zhruba rozsah teploty (a hlavně její maximum) a regulační komínek teplotu upřesňuje tak, že ji můžete nastavit na stupeň přesně.

Ovládání teploty vyžaduje jistý cvik. Je teplota příliš nízká? Zajistěte větší přísuv vzduchu tím, že více otevřete popelník. Aby teplota rychle narostla, otevřete regulační komínek zhruba do poloviny, do půlměsíce. Jakmile docílíte požadované teploty, komínek uzavřete, ale nechte na něm otevřené drobné průduchy. Teplota tak bude stabilní. Chcete-li, aby teplota poklesla, zavřete spodní popelník a průduchy v regulačním komínku uzavřete na polovinu.

Tím, že otevřete víko, teplota ve vajíčku neklesne. Naopak, protože k dřevěnému uhlí pronikne více vzduchu, bude hořet ještě intenzivněji.

POZOR! Aby vše bylo bezpečné, je důležité otvírat víko při vyšších teplotách pomalu a ve dvou fázích: nejprve víko pozvedněte zhruba o 5 centimetrů, aby mohlo vajíčko nasát chladnější vzduch a vypustit horký vzduch. Pak teprve víko zcela otevřete.



Teploty a doba přípravy

Tento přehled Vám ukáže teploty a doby přípravy nejběžnějších metod použití Big Green Egg.

| Metoda přípravy | Váha | Teplota Big Green Egg | Teplota surovin | Doba přípravy (přibližně) |
|--|-----------|-----------------------|-----------------|---------------------------|
| Přímé grilování | | | | |
| Ovoce a zeleniny | 20-100 g | 220°C | - | 2-5 Min. |
| Plodů moře | 20-100 g | 220°C | 55°C | 13 Min. |
| Ryb | 150-250 g | 220°C | 55°C | 13 Min. |
| Côte de boeuf | 1 kg | 230-250°C | 52-58°C | 16-20 Min. |
| Rib eye steak | 100-250 g | 220°C | 50-68°C | 5-10 Min. |
| Jehněčí kotletky | 100-250 g | 220°C | 50-68°C | 5-10 Min. |
| Kuře | 150-250 g | 150°C | 77°C | 16-20 Min. |
| Kachní prsa | 300 g | 190-200°C | 54°C | 6-8 Min. |
| Příprava pomocí nepřímého tepla | | | | |
| Vepřové kotlety | 2-5 kg | 120°C | 65°C | 4 Hod. |
| Jehněčí kýta | 2-5 kg | 120°C | 55°C | 3 Hod. |
| Hovězí zadní | 2-5 kg | 120°C | 48°C | 1,5 Hod. |
| Celé kuře | 1,5 kg | 180°C | 77°C | 75-90 Min. |
| Kuřecí stehna | 250 g | 180°C | 77°C | 35 - 45 Min. |
| Kuřecí prsa | 250 g | 180°C | 77°C | 16 - 20 Min. |
| Uzení | | | | |
| Vepřové kotlety | 2-5 kg | 90°C | 65°C | 8-9 Hod. |
| Hovězí zadní | 1-3 kg | 90°C | 48°C | 1,5 Hod. |
| Losos | 180 g | 90°C | 50°C | 20-25 Min. |
| Dušení | | | | |
| Masový guláš | 2-8 kg | 150°C | - | 3-4 Hod. |
| Zeleninová směs | 1-5 kg | 150°C | - | 20 Min. |
| Pečení na kameni | | | | |
| Pizza (louštka korpusu 2-3 mm) | - | 250°C | - | 6-10 Min. |
| Pečené brambory | - | 150°C | - | 2-3 Hod. |
| Pečená zelenina | - | 150°C | - | 2-3 Hod. |
| Teplý čokoládový dort | - | 200°C | - | 10 Min. |

Po použití

Po použití můžete vajíčko snadno uhasit tím, že uzavřete popelník a také zcela uzavřete regulační komínek, nebo ho (ideálně) nahradíte keramickým krytem. Zhruba po 20 minutách dřevěné uhlí zcela vyhasne. Při dalším použití můžete zbylé dřevěné uhlí jednoduše opětovně zapálit. Zbylé uhlíky prohrábněte tyčí, aby popel propadl

dospodu, doplňte novým dřevěným uhlím a Big Green Egg zapalte. Po uzavření rozpáleného vajíčka jej dalších 20 minut otevřete velice pomalu a opatrně. Náhlý přísuv velkého množství kyslíku by při rychlém otevření vedl ke vzniku velkého plamene v důsledku exploze zplodin (tzv. backdraft).



GRILOVÁNÍ

Tato kapitola popisuje grilování surovin při vysoké teplotě. Získáte tak pokrmy na povrchu krásně křupavé a uvnitř překvapivě měkké a šťavnaté.

Rozpalte vajíčko podle návodu v kapitole Návod k použití a přiveďte ho na požadovanou teplotu. Jak bylo popsáno výše, na dřevěné uhlí rozmístíte 3 kusy pevného podpalovače. Podpalovače zapalte a počkejte, dokud zcela neshoří, aby vznikla rovnoměrná vrstva žhavého dřevěného uhlí. Poté otevřete regulační komínek do půlměsíce a spodní popelník do poloviny a rozpalte vajíčko na teplotu zhruba 225 °C. Jakmile této teploty dosáhnete, přivřete regulační komínek na zhruba čtvrtinu. Pokud je teplota moc vysoká, úplně uzavřete regulační komínek a otevřete jeho průduchy a regulační popelník na spodku keramické základny uzavřete na třetinu.

Základní nerezový rošt se pro grilování ryb a masa výtečně hodí. Avšak pro dosažení nejlepšího výsledku u červeného masa a drůbeže doporučujeme použít litinový rošt (viz kapitolu Příslušenství). Díky němu získáte nejkrásnější charakteristickou grilovací mřížku.

Na suroviny, které se chystáte grilovat, nepoužívejte olej, nebo je potřete pouze malým množstvím. Když použijete oleje jen trochu nebo nepoužijete žádný, bude grilování nejen chutnou, ale také zdravou metodou vaření. Příliš velké množství oleje také může způsobit vznik kouře.

Aby se suroviny na rošt nelepily nebo se pak netrhaly, musí být rošt předem velmi dobře rozpálený. Poté, co surovinu poprvé položíte na rošt, ji vždy nechce minimálně jednu minutu v klidu ležet. Není potřeba s ní neustále hýbat.

Je důležité víko po každém nezbytném úkonu opět zavřít, i když se Vám to bude zdát zvláštní.

Konvekční teplo, které uvnitř vajíčka pod víkem vzniká (je tvořeno teplem vznikajícím prouděním vzduchu a odražením tepla, které vzniká na keramickém povrchu), zajišťuje rovnoměrné ideální grilování surovin, a díky malinkým průduchům zůstávají potraviny krásně šťavnaté, neboť jimi uniká jen minimální množství vlhkosti. Když grilujete, nikdy nezaplňujte surovinami rošt úplně celý. Mohl by se totiž udusit plamen a výsledek by nebyl tak povedený. Využívejte maximálně dvě třetiny až tři čtvrtiny roštu, aby tak mohl vzduch kolem potravin cirkulovat a rozložení teploty bylo optimální. Pro rovnoměrné opečení a propečení je to velice důležité.

Než budete ogrilované maso rozkrajovat, nechte ho vždy minimálně 5 minut odpočívat na teplém místě nebo pod hliníkovou fólií. Šťávy uvnitř masa tím získají čas na rovnoměrné rozdělení a při krájení tedy zbytečně nevytečou.

Už jste s grilováním skončili? V ideálním případě rošt ihned okartáčujte a otrepte masným hadříkem nebo kuchyňskou utěrkou. Budete tak mít rošt příště připravený k okamžitému použití.



UZENÍ

Big Green Egg se velice dobře hodí pro uzení surovin i pokrmů. Můžete své hosty příjemně překvapit charakteristickou vůní a jemnou chutí zatepla uzzených pokrmů.

Pro uzení v Big Green Egg doporučujeme použít Pizza stojan convEGGtor. Níže uvedený návod platí pro všechny modely.

Rozehřejte samotné vajíčko bez Pizza stojanu podle návodu uvedeného v kapitole Návod k použití na teplotu mezi 100 °C a 150 °C. Pizza stojan convEGGtor vložený do vajíčka funguje jako teplotní štít. Pokaždé snižte teplotu pod víkem o 50 °C až 75 °C.

Pro dosažení nejlepších výsledků používejte tzv. dřevěné štěpky, nepoužívejte piliny. Než do vajíčka položíte Pizza stojan convEGGtor, rozsypte přímo na rozžhavené dřevěné uhlí hrst štěpek namočených do vody. Pokud chcete udit déle než 30 minut, rozsypte na celé ohniště větší množství štěpek. Díky těmto štěpkám vzniká kouř, který potravinám nebo pokrmu dodá specifickou chuť a vůni.





PEČENÍ

Použitím dvou doplňků, pizza stojanu convEGGtor a pečicího kamene, snadno změníte svůj Big Green Egg v kamennou pec. Díky jednoduchosti, s jakou na vajíčku můžete upéct chléb nebo pizzu, si vaření venku ještě více zamilujete.

Pro rozpálení použijte 3 kusy podpalovače. Rozložte podpalovače na dřevěné uhlí tak, aby byly vždy minimálně 10 cm od vnitřního kruhu. Jakmile podpalovač shoří, vložte do vajíčka convEGGtor.

Abyste dosáhli rovnoměrné vysoké teploty, otevřete popelník na keramické základně minimálně ze tří čtvrtin a regulační komínek otevřete úplně. Nyní zahřejte vajíčko i s pizza stojanem convEGGtor minimálně na 200 °C. Bude to trvat zhruba 30 minut.

Pokud pečete chleba, regulační komínek uzavřete při teplotě okolo 200 °C na půlměsíc (přesná teplota závisí na typu chleba). Při pečení pizzy držte teplotu na 250 °C. Jakmile této požadované teploty dosáhnete, udržujte ji tím, že uzavřete regulační komínek.

Před pečením chleba či pizzy si Big Green Egg sestavte následovně: do vnitřku vajíčka vložte pizza stojan nožkami nahoru a na něj případně umístěte odkapávací nádobku s malou vrstvičkou vody (je to praktické mj. pro poslední vykynutí

chleba na pečicím kameni). Do vajíčka vložte nerezový rošt a na něj poté umístěte pečicí kámen. Pizzu můžete případně péci také tak, že vložíte pizza stojan convEGGtor do vajíčka nožkami dolů a pečicí kámen položíte rovnou na něj. Oběma způsoby dosáhnete vynikajících výsledků. Pečete-li při vysokých teplotách, doporučujeme umístit pečicí kámen do vajíčka deset minut předtím, než na kámen položíte těsto na chleba či pizzu. Kámen se totiž může hezky vyhřát a spodní strana chleba nebo pizzy se hned nespálí.

Poté, co je Vaše pizza nebo chléb upečený, doporučujeme z bezpečnostních důvodů nechat pizza stojan convEGGtor a Pizza pečicí kámen vychladnout v uzavřeném vajíčku. Tyto doplňky se totiž při pečení mohou zahřát až na 400 °C.

DUŠENÍ

Slibujeme Vám, že takový guláš jako v litinovém kotlíku – Dutch Oven jinde nepřipravíte. Stačí v konci odklopit pokličku, přihodit hrst dřevěných štěpků, nechat natáhnout vůni kouře do guláše Stejně tak různá ragů, zapečené pokrmy, mexické fazole apod. Stačí jen snížit teplotu na mírné probublávání pokrmu a zbytek zvládne Big Green Egg.

Poté do Big Green Egg ihned položte Pizza stojan convEGGtor nožkami nahoru. Na ně položte odkapávací nádobu a nakonec na ni do vajíčka vložte rošt. Odkapávací nádobka zachytává případné unikající šťávy a bílkoviny, které by jinak mohly keramický povrch convEGGtoru opálit a poškodit. Pokud chcete podpořit rovnoměrné propékání, umístěte do odkapávací nádoby menší množství vody, která se poté bude odpařovat.

Délka uzení a teplota surovin/pokrmů závisí na druhu suroviny, její váze a osobních chuťových preferencích.

Různé druhy uzenářského dřeva se s některými surovinami kombinují lépe a dodávají jim lepší chuť. Zde naleznete několik příkladů takovýchto kombinací:

- Jablůň: Ryby, vepřové maso, bílé maso a drůbež (kuře, krůta).
- Třešeň: Ryby, jehněčí, všechny druhy zvěřiny, kachna a hovězí maso.
- Pekan: Pikantní uzené pokrmy, hlavně klasická americká grilovaná jídla.
- Ořešák: Ovoce, ořechy, hovězí maso a všechny druhy zvěřiny.



PRO INSPIRACI

Možnosti kulinářského využití Big Green Egg jsou nekonečné. Můžete se bezplatně přihlásit k odběru newsletteru Big Green Egg, ve kterém Vás rádi inspirujeme k přípravě těch nejlahodnějších pokrmů v tomto vajíčku. Mnozí majitelé Big Green Egg si tak mohou užívat radosti z vaření se stále novými recepty a menu, která jsme pečlivě sestavili. Tyto recepty a menu, ve kterých využijete rozličné kuchařské metody, popisujeme krok za krokem. Naučíte se tak optimálně využívat všech výhod a možností svého vajíčka a můžete se nechat plně inspirovat k novým kulinářským pokusům. Pokud se tedy k odběru newsletteru přihlásíte, budete automaticky každý měsíc dostávat ty nejlahodnější recepty vytvořené speciálně pro využití Big Green Egg přímo do své mailové schránky. Čtyřikrát za rok vydáváme speciál, ve kterém se blíže zaměřujeme právě na různé kuchařské metody. Hledáte další kulinářskou inspiraci? Na stránce biggreenegg.eu naleznete nespočet dalších božských receptů.

K odběru newsletteru se můžete přihlásit na biggreenegg.eu

Mějte přehled díky Twitteru a Facebooku!

Na naší facebookové stránce a Twitteru se dozvíte kromě novinek a akcí také tipy na používání Vašeho vajíčka. Pokud máte nějaké dotazy, můžete je položit našim expertům na Big Green Egg na Facebooku „Big Green Egg Europe“ a Twitteru @biggreeneggeu. Chcete se pochlubit jídlem, které jste na svém Big Green Egg připravili, nebo se chcete podělit o tipy s dalšími uživateli? Podělte se o svou zkušenost s Big Green Egg na:



Big Green Egg Europe



@biggreeneggeu

Big Green Egg Europe Vám přeje mnoho radosti z vaření!



ÚDRŽBA

Doporučujeme, abyste si své Big Green Egg nechali nainstalovat Vaším distributorem. Pokud tomu tak ale nebude, můžete si vajíčko nainstalovat i sami podle přiloženého návodu krok za krokem. Na stránce biggreenegg.eu naleznete navíc i praktické video. K instalaci Big Green Egg a k výměně filcového těsnění, ke které za nějaký čas dojde, potřebujete jen několik kusů nářadí: křížový šroubovák a klíče na matice vel. 11, 13 a 15.

Přímo po zakoupení a zhruba jeden měsíc poté, co vajíčko začnete používat, Vám doporučujeme všechny matice na vajíčku zkontrolovat a utáhnout. Dlouhé šrouby na obručích, které obepínají keramické víko a základnu, musí být utažené tak těsně, až budou lehce ohnuté.

Vaše vajíčko může stát venku po celý rok, jeho keramický materiál je odolný vůči veškerým povětrnostním podmínkám. Na ochranu kovových částí ve chvílích, kdy ho nepoužíváte, však doporučujeme vychladlé vajíčko zakrývat speciálním ochranným potahem, který se k tomuto účelu vyrábí. Při delším nepoužívání se ujistěte, že ve vajíčku nezůstaly žádné zbytky jídel. Zbytky odstraníte tak, že vajíčko zahřejete na teplotu zhruba 300 °C. Počkejte, až se zbytky jídel spálí, a nechte pak vajíčko úplně vychladnout. Zcela otevřete spodní regulátor vzduchu a sejměte litinový komínek nebo keramický kryt z víka (můžete ho uložit třeba na rošt uvnitř vajíčka). Předejdete tak tvoření plísní. Poté zakryjte vajíčko ochranným obalem. Pokud by se přesto ve vajíčku vytvořila plíseň, odstraníte ji tak, že vajíčko jednou rozpálíte.

Pohyblivé kovové části udržte v dobrém stavu tím, že je několikrát za rok nastříkáte WD40 nebo silikonovým sprejem. Také doporučujeme pravidelně ošetřovat regulační litinový komínek rostlinným olejem.

Výměna filcového těsnění

Podle toho, jak často budete Big Green Egg používat, budete jednou za čas muset vyměnit filcové těsnění na základně a víku vajíčka. Zabráníte tím nechtěnému pronikání vzduchu do vajíčka. Udělejte si na to čas a pusťte se v klidu do práce dle následujících pokynů:

Potřebujete:

- Originální těsnění Big Green Egg (samolepicí filc)
- Klíč č. 13
- Nůž na koberce nebo škrabku na barvu
- Hadřík nebo houbičku na nádobí
- Aceton

1. Sundejte keramický kryt nebo regulační komínek. Uvolněte klíčem šrouby vrchní obruče, opatrně nadzvedněte víko a položte ho vzhůru nohama na zabezpečený povrch. Ujistěte se, že víko nemůže spadnout!
2. Uvolněte spodní obruč a postavte keramickou základnu na podstavec nebo na stůl.
3. Nožem na koberce či škrabkou na barvu odstraňte co nejvíce starého filcového těsnění. Zbytky filce a lepidla odstraňte hadříkem či houbičkou napuštěnou acetonem.
4. Počkejte minimálně hodinu, než aceton vyprchá.
5. Na okraj základny i víka pečlivě nalepte nové (samolepicí) filcové těsnění. Dbejte, aby spoje filcového těsnění na základně a na víku nebyly na stejném místě a nechte filc na vnějším okraji raději trochu přesahovat, než aby přesahoval dovnitř vajíčka (protože by uvnitř při používání shořel). Nelepte filc úplně natěsně, nechte ho raději trochu volnější. Až se vajíčko zahřeje, mohl by se totiž trochu srazit. Na spojích filc pečlivě odřežte.
6. Big Green Egg znovu sestavte. Přidržte obruč kolem základny a šrouby utáhněte téměř na maximum. Opatrně nasadte víko do vrchní obruče a šrouby utáhněte téměř na maximum. Zkontrolujte, zda sedí víko a obruče rovně, případně je opatrně narovnejte, a všechny šrouby napevno utáhněte.

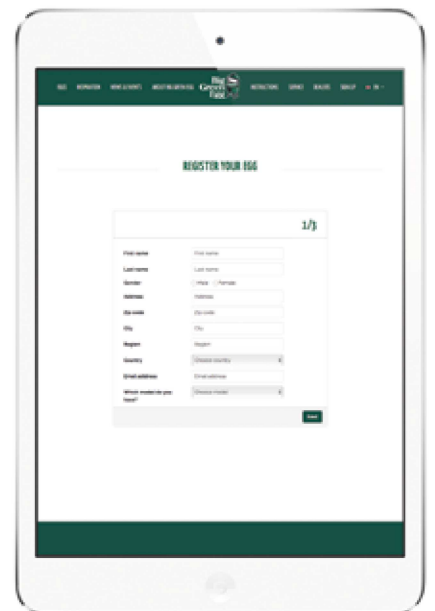


ZÁRUKA

Big Green Egg je první výrobce keramických přístrojů na vaření na dřevěné uhlí, který si natolik stojí za kvalitou svých výrobků, že na ně poskytuje omezenou doživotní záruku. A tento systém udržuje již po celá desetiletí.

Než vajíčko EGG opustí továrnu, prochází ještě poslední přísnou kontrolou. Dále je v současnosti ke každému Big Green Egg dodáván certifikát, který zaručuje, že má výrobek nejvyšší možnou kvalitu ve své kategorii. K tomu navíc Big Green Egg ještě svým zákazníkům poskytuje nejlepší zákaznický a záruční servis ve své třídě. Abyste mohli využívat výhod tohoto rozšířeného záručního systému, zaregistrujte si své vajíčko online na stránce biggreenegg.eu. Tento proces zvládnete rychle v několika krocích. Také si dobře uschovejte doklad o koupi.

Kompletní záruční podmínky naleznete na stránce biggreenegg.eu



Copyright © 2015 Big Green Egg Europe. Všechna práva vyhrazena. Pokud není uvedeno jinak, jsou všechny materiály uvedené v této publikaci chráněny autorskými právy společnosti Big Green Egg Europe B.V. Žádná část této publikace, ať už se jedná o text či vyobrazení, nesmí být použita jinak než pro účely společnosti Big Green Egg Europe B.V. Proto je její reprodukování, úpravy, ukládání v elektronické formě či poskytování jakýmkoliv způsobem nebo v jakékoliv podobě (elektronické, fyzické či jiné) pro jiné než osobní použití bez předchozího písemného souhlasu přísně zakázáno. Obsah této publikace byl sestaven velice pečlivě. Přesto se Big Green Egg Europe nemůže žádným způsobem zaručit za správnost nebo úplnost těchto informací. Všechna práva na zde poskytnuté informace jsou vyhrazena a Big Green Egg Europe nenesе žádnou odpovědnost za následky uplatnění těchto informací.

Big Green Egg je certifikovaný v souladu s evropskými nařízeními. Big Green Egg tedy splňuje naprosto všechna kritéria pro bezpečnost (potravin) a kvalitu (viz Nařízení Evropského parlamentu a Rady 1935/2004 ze dne 13. ledna 1976, normu UNE-EN 1860-1:2003+A1: 2006 a 11309/13/5932).

