

Disfrutar en Casa.



The
Evergreen
Since '74



Catálogo oficial de productos

2022



14



Información acerca del Big Green Egg

- 4 Cómo funciona el Big Green Egg
- 5 El secreto detrás del Big Green Egg
- 7 La mejor cerámica y los detalles innovadores

Los modelos

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

Un sinfín de posibilidades para cocinar

- 14 La versatilidad de un kamado
- 16 Técnicas de cocina y recetas
- 52 El sistema EGGspander

Una cocina al aire libre completa

- 26 Soportes y mesas
- 28 Espacio de trabajo modular EGG

Cómo empezar a utilizar tu EGG

- 32 Carbón: el mejor combustible
- 34 Todo sobre la madera para ahumar

Inspiración

- 30 Chefs & Big Green Egg
- 38 Los chefs de la nueva generación
- 42 Ya llegó el invierno. Salgamos afuera
- 46 Libro Modus Operandi

Accesorios

- 48 Accesorios
- 62 Consejos de mantenimiento
- 68 Recambios
- 71 Nunca dejes de EGGear
- 72 Artículos para nuestros fans
- 79 Únete a la asociación de usuarios de Big Green Egg

56



55



¡Pide consejo a tu distribuidor de Big Green Egg!

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

Explicación del Big Green Egg

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

DOMO CON CHIMENEA

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

ANILLO DE FUEGO

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

CARBONERA DE CERÁMICA

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

BASE

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



REGGULATOR

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

CALIBRADOR DE TEMPERATURA (termómetro)

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

REJILLA DE ACERO INOXIDABLE

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

REJILLA PERFORADA PARA LA CARBONERA

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

TIRO FRONTAL

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



CONOCIMIENTO ANCESTRAL Y TECNOLOGÍA INNOVADORA

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

EL SECRETO DETRÁS DEL BIG GREEN EGG

Los japoneses, los americanos, los españoles: todo aquél que prueba platos preparados en un Big Green Egg queda completamente seducido por el delicioso e inigualable sabor. ¿Cuál es el secreto que se esconde detrás del EGG? En realidad, es una combinación de varios factores. Es la cerámica, que refleja el calor, lo que crea una corriente de aire que hace que los ingredientes y los platos queden más tiernos. Es la perfecta circulación del aire, gracias a la cual los alimentos se cocinan de forma uniforme a la temperatura deseada.

Y es el hecho de que la temperatura se pueda regular con total precisión y mantenerla en los grados deseados. Gracias a la cerámica de primera calidad con propiedades aislantes, incluso las temperaturas externas no tienen ningún impacto sobre la temperatura interior del EGG. Y, por último, aunque no por ello menos importante, tiene un aspecto fantástico.

DISFRUTAR EN COMPAÑÍA DE UNA EXPERIENCIA DE SABOR INCREÍBLE

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



La mejor cerámica Detalles innovadores

A primera vista, parece que no hay mucha diferencia entre este Big Green Egg y el modelo que lanzamos al mercado en 1974. Pero las apariencias engañan. Efectivamente, desde entonces hemos implementado un gran número de innovaciones tecnológicas. Y lo seguiremos haciendo. Porque queremos ser no solo el mejor kamado de hoy, sino también el mejor kamado del futuro.



Control exacto
de la temperatura



Fabricado en
las Américas



El material cerámico
de mayor calidad
presentado por
la NASA



Fácil de encender
y listo en solo
15 minutos



¿Quieres ver
cómo se hace el
Big Green Egg?

Tú y el Big Green Egg: ¡hechos el uno para el otro!

Como foodie, hay algo que sabes con certeza: con un Big Green Egg te llevas a casa (bueno, al jardín, a la terraza o al balcón) un kamado de primera calidad. Además de asar a la parrilla, con un Big Green Egg puedes freír, ahumar, cocer al vapor y cocinar a fuego lento. Y es que el EGG no es simplemente una barbacoa, sino una cocina de exterior completa, donde puedes hacer pizzas, ahumar pescado, cocinar carne a fuego lento y hacer todo aquello que también se puede hacer en un horno normal. Las posibilidades culinarias con un Big Green Egg son infinitas. Así pues, la pregunta no es por qué quieres un EGG, sino cuál de los 7 modelos se adapta mejor a ti. Por eso hemos descrito brevemente cada uno de los modelos. Descubre por ti mismo que independientemente de lo grande o pequeños que sean tu familia, tu grupo de amigos y tu jardín (o terraza), ¡siempre hay un EGG a juego!

Medium
Para disfrutar
con los amigos y
con la familia

Large
Un todoterreno
para cualquier
ocasión

El **MiniMax**
modelo más
práctico para
ponerlo

XLarge
Nunca más te
quedarás sin
espacio

Small
Un tamaño
compacto, un
rendimiento
perfecto

2XL
El ideal para
grupos muy
grandes

Mini
Para llevártelo
a dondequiera
que vayas

La colección esencial del Big Green Egg:

Un inicio fácil

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



Big Green Egg | IntEGGrated Nest+Handler | IntEGGrated Base Nest y asa | Charcoal Starters
Pastillas de encendido | Cast Iron Grid | Rejilla de hierro fundido | Ash Tool | Herramienta para retirar cenizas | convEGGtor | convEGGtor Basket | Cesta para convEGGtor | 100% Natural Charcoal
Carbón



2XL

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

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

Código
 120939



XLarge

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

Especificaciones
 Diámetro de la parrilla: Ø 61 cm
 Superficie de cocción: 2.919 cm²
 Peso: 99 kg
 Altura: 78 cm

Código
 117649



Large

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

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

Código
 117632

Recomendación kit inicial

2XL

- EGG
- intEGGrated Base Nest y asa
- Media piedra convEGGtor
- Cesta para convEGGtor
- Carbón 9 kg
- Pastillas de encendido
- Herramienta para retirar cenizas

XLarge

- EGG
- intEGGrated Base Nest y asa
- convEGGtor
- Cesta para convEGGtor
- Carbón 9 kg
- Pastillas de encendido
- Herramienta para retirar cenizas

Recomendación kit inicial

Large

- EGG
- intEGGrated Base Nest y asa
- convEGGtor
- Cesta para convEGGtor
- Carbón 9 kg
- Pastillas de encendido
- Herramienta para retirar cenizas



Medium

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

Especificaciones
Diámetro de la parrilla: Ø 40 cm Superficie de cocción: 1.264 cm² Peso: 51 kg
Altura: 72 cm

Código
117625

MiniMax

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

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

Incluye Soporte con asas y patas Código 119650

Small

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

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

Código
117601

Mini

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

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

Código
117618
EGG Carrier
Mini Código
116451

Recomendación kit inicial

Medium

- EGG
- intEGGrated Base Nest y asa
- convEGGtor
- Cesta para convEGGtor
- Carbón 4,5 kg
- Pastillas de encendido
- Herramienta para retirar cenizas

MiniMax

- EGG (incl. soporte con asas y patas)
- convEGGtor
- Carbón 4,5 kg
- Pastillas de encendido
- Herramienta para retirar cenizas

Small

- EGG
- Base con ruedas
- convEGGtor
- Carbón 4,5 kg
- Pastillas de encendido
- Herramienta para retirar cenizas

Mini

- EGG
- Soporte con asas y patas
- convEGGtor
- Carbón 4,5 kg
- Pastillas de encendido
- Herramienta para retirar cenizas

**Ahumar, asar,
hervir, hornear,
grill.** Un nuevo día,
un nuevo plato Siempre.



LA VERSATILIDAD DE UN BIG GREEN EGG...

El Big Green Egg tiene un rango de temperatura de 70°C a 350°C, por lo que podrás probar todo tipo de técnicas de cocción. Asar a la parrilla, ahumar, saltear, cocinar al vapor, hornear o cocinar a fuego lento: facilísimo en tu Big Green Egg. Desde un chuletón a la plancha o un entrecot, hasta un curry vegetariano y un cocido madrileño. Lánzate a cocinar con unas ostras al vapor, un carpaccio ahumado al heno, una sopa de pollo asiática o una quiche de verduras bien rellena. ¡Ningún plato será demasiado raro! Y, por supuesto, es hora de probarlo todo... Sabores puros y honestos, con un aroma y un gusto característicos y sin igual. Con el Big Green Egg, se te abrirán nuevos mundos. Supera tus límites culinarios, y sorpréndete a ti mismo y a tus invitados. ¡Deja fluir tu creatividad, y disfruta!

...TODO EL AÑO!

Tanto si hace un frío glacial o un calor abrasador, podrás usar

el EGG en todas las estaciones, durante todo el año. ¡Si crees que las barbacoas son solo para el verano, estás equivocado!

Esto ha ido cambiando gracias al Big Green Egg. Después de todo, ¿por qué disfrutar de tu kamado unos pocos meses, pudiéndolo utilizar los 365 días del año? Su exclusivo revestimiento aislante de cerámica hará que la temperatura en el exterior sea irrelevante. La temperatura dentro del EGG se mantendrá estable, y no se verá afectada por la lluvia o la nieve.

DISFRUTANDO JUNTOS DE LA EXPERIENCIA DE SABOR DEFINITIVA

Un Big Green Egg te durará toda la vida; podrás seguir variando sin cesar los ingredientes y los platos, con resultados especialmente apetitosos. Disfrutar juntos de la buena vida: de eso trata el Big Green Egg. Cocinar rodeado de la familia, los amigos y los seres queridos, y preparar los platos más deliciosos que has probado en tu vida; de esta materia están hechos los momentos más inolvidables. Prepara tus recetas favoritas o crea nuevos platos en el EGG. Las posibilidades son innumerables: pruébalas todas y da rienda suelta a tu creatividad. Podrás servir ese jugoso entrecot, ese exquisito pescado con una corteza de sal, un guiso reconfortante, pan crujiente y pizzas con la corteza perfecta, o ese delicioso postre que te hará la boca agua. ¿Qué vas a preparar primero?

Descubre más información sobre las diversas técnicas de cocción y los accesorios en las siguientes páginas, y descubre las posibilidades que te ofrece el Big Green Egg. 15

Vamos a empezar... ¡haciendo pizzas!

Accesorios



Big Green Egg



Baking Stone



Stainless Steel Grid



convEGGtor

El convEGGtor: desde el EGG hasta el horno

El uso del convEGGtor de cerámica como escudo térmico significa que el carbón no calentará los ingredientes directamente, y que podrás convertir el Big Green Egg en un horno en cuestión de segundos. En combinación con la piedra para hornear, podrás hacer las pizzas más sabrosas de la historia con una base auténticamente crujiente.

Más información en la página 50



Consejo: ¿por qué no pruebas también a hornear pan, pasteles o brownies? ¡Las posibilidades son infinitas!

Pizza Margherita

4 unidades

INGREDIENTE

S MASA DE

PIZZA

500 g de harina (tipo 00) y un poco más para espolvorear
7 g de levadura en polvo 290 g de agua
2 cucharas soperas de aceite de oliva 10 g de sal

SALSA DE TOMATE

1 chalota
1 diente de ajo
200 g de tomates cherry
4 aceitunas negras sin hueso 4 hojitas de albahaca
2 cucharas soperas de aceite de oliva 2 cucharadas de kétchup

COBERTURA

½ cebolla
16 bolitas de mozzarella mini 32 aceitunas negras sin hueso
12 cucharadas soperas de queso parmesano rallado
4 ramitas de albahaca

ACCESORIOS

Rejilla de acero inoxidable Green Dutch Oven / Olla de hierro fundido «Green» convEGGtor
Piedra de hornear Pizza Peel, pala de aluminio Cortador de pizza compacto

ELABORACIÓN PREVIA

1. Mezcla la harina y la levadura en un cuenco. Vierte el agua y el aceite de oliva y comienza a amasar. Mezcla bien todos los ingredientes, añade la sal y amasa hasta obtener una masa suave y elástica.

2. Divide la masa en cuatro partes iguales y forma cuatro bolas plegando los lados hacia abajo. Coloca las bolas de masa en una tabla de cortar, cúbreelas con una película de plástico o con un paño de cocina limpio y deja que la masa suba durante al menos 1 hora.

3. Mientras tanto, enciende el carbón de leña en el Big Green Egg y caliéntalo junto con la Rejilla de acero inoxidable, hasta que alcance una temperatura de 180 °C. Asegúrate de haber llenado el EGG con suficiente carbón, porque luego hornearás a una temperatura muy alta. Pela y pica las chalcotas y el ajo para ir preparando la salsa. Corta los tomates cherry y las aceitunas por la mitad. Corta las hojitas de albahaca en tiras muy finas.

ELABORACIÓN

1. Para hacer la salsa, calienta el aceite de oliva en la olla de hierro fundido Green sobre la rejilla. Añade la chalota y el ajo y fríelos hasta que la chalota esté transparente.

2. Incorpora el kétchup, los tomates cherry, las aceitunas y la albahaca a la mezcla de chalota y deja que la salsa se haga a fuego lento durante 4-5 minutos; cierra la tapa del EGG después de cada acción.

3. Retira la olla de hierro fundido del EGG y añade sal y pimienta al gusto a la salsa de tomate. Deja que la salsa se enfríe. Retira la rejilla, coloca el convEGGtor y vuelve a colocar la rejilla. Coloca la piedra para hornear en la rejilla y pon la temperatura del EGG a 275-300 °C. Calienta la piedra para hornear al menos durante 20 minutos para que esté bien caliente.

4. Mientras tanto, para la cobertura, pela la cebolla y córtala en aros finos. Corta por la mitad las bolitas de mozzarella mini. Mientras tanto, amasa con el rodillo una de las bolas de masa sobre una superficie de trabajo generosamente enharinada hasta que tenga un grosor de aproximadamente 3 milímetros; para asegurarte de que la masa

no se pegue, puedes hacer rodar primero la bola sobre la harina de la superficie de trabajo. Gira la masa un cuarto de vuelta mientras la extiendes, para conseguir una bonita forma redonda. Con las manos, haz que el borde de la base de la pizza sea un poco más grueso que el resto de la base.

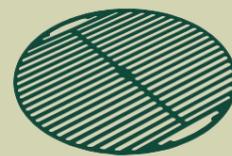
5. Coloca 4 cucharadas de salsa de tomate en la base de la pizza y extiéndela en círculos con el dorso de la cuchara. Deja sin cubrir el borde un poco más grueso. Distribuye una cuarta parte de los aros de cebolla, 8 bolitas de mozzarella mini y 8 aceitunas negras sobre la salsa de tomate y espolvorea con 3 cucharadas de queso parmesano rallado. Espolvorea la pala de aluminio para Pizza con harina. Coloca la pizza sobre la piedra para hornear con ayuda de la pala de aluminio, cierra la tapa del EGG y hornea la pizza durante unos 8-10 minutos hasta que esté lista y crujiente. Ahora, extiende la segunda bola de masa y cúbreala de la misma manera. Mientras tanto arranca las hojas de albahaca.

6. Retira la pizza del EGG y decora con una cuarta parte de las hojas de albahaca. Corta la pizza en trozos con el cortador de pizza compacto y sirve inmediatamente. Hornea la siguiente pizza de la misma manera, y ve elaborando la próxima pizza.



**Empecemos por...
asar a la parrilla
sobre hierro fundido**

**Las marcas
de parrilla
perfectas
niveles
diferentes**



De vuelta a la parrilla básica: la forma más sencilla, colocando la rejilla de hierro fundido en el anillo de fuego. Si le das al alimento un cuarto de vuelta en la parrilla, tendrás garantizadas las marcas distintivas de la parrilla y las reacciones maillard (caramelización de las proteínas).



Asar a gran altura: y manteniendo los alimentos en contacto con la parrilla durante más tiempo. Crea más espacio entre el carbón y tu producto con la rejilla en la cesta, para poder asar los trozos de carne más gruesos durante más tiempo. El calor del hierro fundido continúa proporcionando el mismo efecto grill.

Chuletón de ternera con hierbas frescas con sellado inverso

Consejo: la rejilla de hierro fundido es imprescindible para realzar los sabores, colores y aromas de los ingredientes.

Accesorios



Cast Iron Grid

2 personas

INGREDIENTES

1 chuletón de ternera 3 ramas de tomillo 2 ramitas de romero
1 cucharada de aceite de oliva pimienta, al gusto sal marina, al gusto aceite de girasol, para engrasar

ACCESORIOS

convEGGtor Rejilla de acero inoxidable Termómetro remoto con doble sonda Rejilla de hierro fundido Termómetro de lectura instantánea

ELABORACIÓN PREVIA

1. Enciende el carbón vegetal en el Big Green Egg y caliéntalo a 160 °C.

2. Pon el chuletón en la superficie de trabajo. Arranca las hojas de tomillo y las agujas de romero y pícalas. Unta el chuletón por ambos lados con aceite de oliva y aderézalo con sal y pimienta al gusto y con el tomillo y romero.

3. Coloca el convEGGtor y la Rejilla de acero inoxidable. Utiliza, si hiciera falta la cesta convEGGtor. La temperatura del EGG bajará a unos 120 °C, mantén esta temperatura.

ELABORACIÓN

1. Coloca el chuletón sobre la parrilla e inserta la sonda del Termómetro remoto con doble sonda hasta el centro de la carne. Cierra la tapa del EGG y programa la temperatura del termómetro a 47 °C.

2. Saca el chuletón del EGG cuando haya alcanzado la temperatura central configurada. Cúbrelo dejando un poco de aire con papel

de aluminio. Retira la rejilla y el convEGGtor y coloca de nuevo la Rejilla de hierro fundido en el EGG. Cierra la tapa y deja que el EGG alcance una temperatura de 220 °C.

3. Engrasa la parrilla caliente con ayuda de un puñado de papel de cocina y aceite de girasol. Coloca el chuletón en la parrilla y cierra la tapa del EGG. Deja que se haga unos 2 minutos.

4. Gira el chuletón un cuarto de vuelta y cocínalo otros 2 minutos para que consiga un bonito patrón dorado. Dale la vuelta y déjalo que se haga 2 x 2 minutos, hasta que la carne haya alcanzado una temperatura central de entre 52-55 °C. La mejor forma de controlar la temperatura central es con el termómetro de lectura instantánea, que indica el número de grados en unos segundos.

5. Saca el chuletón del Big Green Egg. Cubre la carne ligeramente con papel de aluminio y déjala reposar durante 10 minutos antes de cortarla



Empecemos con... saltear

Consejo: engrasa el wok con papel de cocina y unas gotas de aceite. Para obtener los mejores resultados, el wok deberá estar muy caliente. Eso significa que deberás mezclar el resto del aceite con los ingredientes, o añadir al wok al mismo tiempo el aceite y los ingredientes, para evitar que el aceite se queme.

Tallarines salteados con langostinos



2 personas

INGREDIENTES

LANGOSTINOS

12-16 langostinos (fáciles de pelar) 1
pimiento morrón
1 cebolla roja 1 diente
de ajo 1 cebolleta
1 guindilla
100 ml de aceite de cacahuets 400 g
de tallarines udon cocidos 2 ramitas de
cilantro
1 lima

MARINADA

1½ cucharada de salsa de ostras
1½ cucharada de salsa de frijoles negros
1½ cucharada de salsa de soja
1½ cucharada de sirope de jengibre

ACCESORIOS

Cesta para convEGGtor de 1 pieza Wok
para parrilla de acero al carbono

ELABORACIÓN PREVIA

1. Enciende el carbón de leña en el Big Green Egg y caliéntalo, con la Cesta para convEGGtor, a una temperatura de 220 °C.
2. Mientras tanto, mezcla todos los ingredientes para la marinada. Pela los langostinos (deja las cáscaras a un lado) y mézclalos con la marinada.
3. Corta el tallo del pimiento morrón y corta la pulpa en tiras. Pela la cebolla roja y córtala en

aros finos. Pela el diente de ajo y córtalo en trozos gruesos. Corta la cebolleta y la guindilla en aros gruesos.

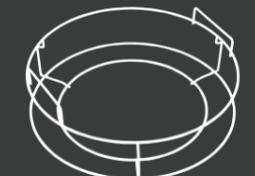
ELABORACIÓN

1. Coloca el Wok para parrilla de acero al carbono en la Cesta para convEGGtor y cierra la tapa del EGG. Precalienta el wok durante unos minutos hasta que esté bien caliente.
2. Vierte el aceite de cacahuets en el wok y añade las cáscaras reservadas. Cierra la tapa del EGG y cocina las cáscaras durante 2-4 minutos; esto hará que el aceite sea más sabroso.
3. Retira el wok del EGG y vierte el aceite en un colador. Vuelve a colocar el wok y echa de nuevo en él el aceite colado. Retira las gambas de la marinada y échalas en el wok (conserva la marinada), y añade el pimiento, la cebolla morada y el ajo. Remueve, cierra la tapa del EGG y deja que se haga durante unos 3 minutos.
4. Vierte en el wok la marinada reservada, junto con los demás ingredientes, y añade los fideos, la cebolleta y la guindilla. Cocina hasta que los tallarines estén calientes; sigue revolviendo la mezcla y cierra la tapa del EGG después de cada acción.
5. Retira el wok del EGG. Pica finamente las hojas de cilantro y la lima en gajos. Sirve los tallarines en unos cuencos bonitos, decora con una rodaja de lima y espolvorea con el cilantro.

Accesorios



Carbon Steel Grill Wok



convEGGtor Basket

**¡Tu EGG
es ideal para
hacer el
trabajo de
un wok!**

Coloca el Wok para grill de acero al carbono en la Cesta para convEGGtor, y tu EGG estará listo en cuestión de segundos para una nueva técnica de cocción. Un chorrito de aceite, altas temperaturas y los ingredientes más frescos; pronto estarás a tus anchas en cualquier mercado gastronómico. Mantén la cúpula cerrada el mayor tiempo posible: el flujo de aire de tu kamado proporcionará una cocción uniforme y deliciosa.



página
50



página
55

Panceta a fuego lento



Consejo: para obtener los mejores resultados en el ahumado, selecciona las Virutas de madera para tiempos de ahumado reducidos, y los Trozos de madera más grandes para sesiones más largas. Si quieres más información sobre el ahumado, consulta la página 34.

4 personas

INGREDIENTES

- 1 kg de panceta sin corteza
- 2 dientes de ajo
- 1 ramita de tomillo
- 1 ramita de romero
- ½ cucharada de pimienta negra molida gruesa
- 1 cucharada de escamas de sal marina gruesas
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 ramitas de hoja de laurel

ACCESORIOS

- convEGGtor
- Round Drip Pan / Bandeja de goteo redonda
- Rejilla de acero inoxidable
- Termómetro remoto con doble sonda

ELABORACIÓN PREVIA

1. Enciende el carbón de leña en el Big Green Egg y caliéntalo, con el convEGGtor, y encima la Bandeja de goteo redonda y la Rejilla de acero inoxidable, a una temperatura de 120 °C.
2. Mientras tanto, corta la capa de grasa de la panceta de forma transversal. Pela y pica finamente los dientes de ajo. Pica también finamente el romero y el tomillo. Mezcla la pimienta con la sal y el comino molido.
3. Unta la panceta con el aceite de oliva y espolvoréala por todos lados con la mezcla de especias, presionando ligeramente. Coloca la carne sobre la superficie de trabajo con la capa de grasa hacia arriba. Espolvorea la capa de grasa con el ajo y las hierbas aromáticas y presiona igualmente. Inserta los extremos de las ramitas de laurel en la capa de grasa.

ELABORACIÓN

1. Coloca la panceta sobre la rejilla con la capa de grasa hacia arriba. Inserta la sonda del termómetro remoto con doble sonda en el centro de la carne y cierra la tapa del EGG. Programa la temperatura del termómetro a 85 °C. Deja que la carne se haga durante 1½-2 horas hasta que alcance esta temperatura central.

Accesorios



Stainless Steel Grid



convEGGtor

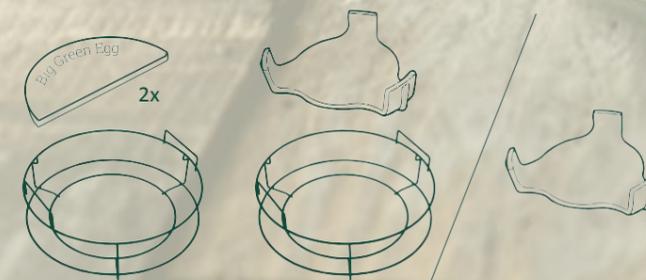
2. Retira del Big Green Egg la panceta de cerdo cocinada a fuego lento y corta la carne en bonitas rodajas.

Empecemos con... sesiones de cocina que duran horas

Panceta de cerdo cocida a fuego lento



A fuego bajo y lentamente: ¿cómo lo ponemos en práctica?



La preparación es muy sencilla, deja que el tiempo haga su obra, y sorpréndete con los resultados. Pero, ¿cuál es la configuración ideal? Puedes optar por una cocción lenta con el convEGGtor, o colocar dos Medias piedras convEGGtor en la Cesta para convEGGtor. La diferencia se debe al tamaño de la superficie indirecta que crea, y a las temperaturas correspondientes: Cesta para convEGGtor + 2 Medias piedras convEGGtor = 70°C – 180°C

convEGGtor (con o sin Cesta para convEGGtor) = 80°C – 350°C

Desde el EGG hasta la cocina al aire libre completa

completa

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



Portable Nest MiniMax Base Nest portátil MiniMax

¿Vas de acampada o a una fiesta en un parque o en la playa? No hay ninguna razón para no disfrutar al aire libre con estilo. Te llevas tu MiniMax en su base portátil y listo. Basta con desplegarlo y tienes tu aparato de cocina de exterior multifuncional preparado, a la altura más cómoda (¡la base es de 60 cm!). ¿Ya has acabado de usar el EGG? Pues plegar y marchar.

MiniMax 120649



Nest Base con ruedas

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

XLarge 301079
Large 301000
Medium 302007
Small 301062



IntEGGrated Nest+Handler intEGGrated Base Nest y asa

Pues sí ¡en Big Green Egg nos gusta el dos en uno! El intEGGrated Base Nest y asa combina dos fantásticos productos en una creación genial. Una base Nest fuerte y estable y un práctico utensilio para mover tu EGG con seguridad gracias a las grandes y robustas ruedas giratorias. Un sitio para tu EGG y un medio de transporte, y todo ello con un moderno diseño.

2XL 121011
XLarge 121158
Large 120175
Medium 122285



Table Nest Base para mesa

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

2XL 115638
XLarge 113238
Large 113214
Medium 113221



Nest Utility Rack

Accesorio para bases con ruedas

¿Dónde dejas el convEGGtor cuando no lo estás utilizando? El nuevo accesorio Big Green Egg para bases con ruedas se encarga de sujetarlo para ti. Esta solución de almacenamiento temporal se coloca en la base con ruedas o en la IntEGGrated Base Nest y asa.

Y es lo suficientemente fuerte para colgar también en él sin problemas. Disponible en Large, Medium, Small 122704 tu piedra para hornear. Un robusto accesorio.



Acacia Wood EGG Mates

Estantes laterales de madera de acacia

Las nuevas EGG Mates de madera de acacia de Big Green son unas fantásticas mesas laterales para tu Big Green Egg. Estas prácticas mesas laterales para tus ingredientes y utensilios están hechas de madera de acacia de cultivo sostenible. Esta madera dura con llamativo dibujo se utiliza sobre todo para muebles de lujo. Son fáciles de instalar, plegables y resistentes al calor: en una palabra ¡fantásticas!

XLarge 121134 MiniMax 121844
Large 121127 Small 120663
Medium 120670



Eucalyptus Wood Table

Mesa de madera de eucalipto

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

160x80x80 cm 150x60x80 cm
XLarge 127631 Large 127624



2x Kit de ruedas 120410 no incluidas



Espacio de trabajo Modular EGG.

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

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

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



| | |
|-----------------------|---------------|
| EGG Frame | 76x76x77 cm |
| Estructura EGG | |
| 76x88x77 cm | XLarge 120229 |
| 2XL 121837 | Large 120212 |
| | Mediu 122193 |
| | m |

Kit de ruedas 120410 no incluidas

1 Añade un módulo de expansión.



Expansion Frame
Estructura de extensión
76x76x77 cm
120236



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

2

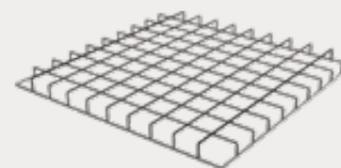


Caster Kit
Kit de ruedas
10 cm
120410



Tool Hooks
Ganchos para utensilios
25 cm
120281

3 Personalizar con las capas.



Stainless Steel Grid Insert
Capa intermedia de rejilla de acero inoxidable 120243



Acacia Wood Insert
Capa de madera de acacia 120250



Stainless Steel Insert
Capa intermedia de acero inoxidable 127365



Distressed Acacia Wood Insert
Capa de madera de acacia envejecida 120267

4 Incrementa su eficiencia con herramientas adicionales.



3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace
Paquete de accesorios de 3 piezas para el Espacio de trabajo modular EGG

¿Cómo reconocer a un experto en el Big Green EGG? Por una mesa de trabajo organizada. Con este paquete de accesorios de 3 piezas, tendrás todo a mano, y las manos libres para el EGG. Guarda los utensilios y las hierbas aromáticas en la rejilla de almacenamiento, cuelga un rollo de papel de cocina o el paño de cocina en el soporte, y deja la ceniza en la bandeja. ¡Una configuración muy práctica!
126948



Alberto Ferruz
BonAmb

2 estrellas Michelin

Chefs & Big Green Egg

Hechos el uno para el otro

Allí donde el Big Green Egg hace acto de presencia, hay algo que nunca cambia: la cálida bienvenida por parte de importantes chefs, cocineros con estrellas, autores creativos que se han hecho grandes siendo innovadores y rompiendo techos gastronómicos. Todos ellos han descubierto que, al preparar en el EGG los mejores y más frescos ingredientes (de temporada), se introducía un nuevo elemento: el característico sabor del EGG. La combinación de creaciones vanguardistas y la amplia gama de técnicas de cocinado que ofrece el EGG ha demostrado ser un mezcla ganadora.

El Big Green Egg ha crecido gracias a nuestros embajadores. Cocineros con estrellas como Alberto Ferruz nos han introducido (literalmente) en el menú y han dado a los foodies la oportunidad de descubrir el inigualable sabor del Big Green Egg. Para nosotros, ya solo por esto, los top chefs merecen una estrella.



Carbón del Big Green Egg: Elige tu sabor



La clave del éxito para un plato delicioso y lo más importante a la hora de cocinar es usar un carbón vegetal de la mejor calidad. Si bien el resultado dependerá en gran medida del tipo de carbón utilizado, hay algo que está muy claro: el sabor de los ingredientes cocinados con carbón es inigualable.

El carbón vegetal Big Green Egg tiene una certificación FSC, es carbón vegetal 100 % natural, y tiene su origen en de haya y de carpe. Este tipo de madera garantiza una base neutra, por lo que para cada nueva sesión de cocina, podrás crear tu propia mezcla de sabor ideal. Por ejemplo, puedes aportar un sabor ahumado adicional, con un toque de Hickory, Cerezo, Manzana o Pecán. Si añades las Virutas de madera o los Trozos de madera del Big Green Egg, independientemente del sabor que elijas, disfrutarás siempre de un plato exquisito.

El carbón vegetal 100 % natural (libre de ingredientes químicos, aromas y saborizantes) se produce en Europa a partir de residuos de madera o de árboles especialmente cultivados en bosques gestionados de forma sostenible. Por cada árbol que se tala, se planta uno nuevo en su lugar. Las piezas extragrandes se queman lentamente, no generan humo innecesario y, a diferencia de muchos otros tipos de carbón vegetal, producen muy poca ceniza. Esta madera dura, de gran pureza, tiene un tiempo de combustión sorprendentemente prolongado. Eso es lo ideal a la hora de cocinar lentamente el pulled pork (cerdo desmigado).



9 kg 666298
4,5 kg 666397

100% Natural Charcoal

Carbón vegetal 100% natural

Cada sesión de cocina comienza con el combustible adecuado. Nuestro carbón vegetal 100% natural con la marca de calidad FSC es exactamente lo que necesitas. Este carbón vegetal

Big Green Egg proviene de haya y de carpe, y ofrece un tiempo de combustión extremadamente largo. Para aportarle un toque

ahumado adicional, puedes añadir al carbón las Virutas de madera

o los Trozos de madera del Big Green Egg, según prefieras.

El carbón Big Green Egg viene en sacos de 9 y 4,5 kilos. El carbón de las bolsas de 4,5 kilos es un poco más pequeño, lo que lo convierte en el más adecuado para los modelos EGG de menor tamaño.



Charcoal Starters

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

24 piezas 120922



Charcoal EGGniter EGGniter recargable de butano para carbón

Una flamante novedad pero ya totalmente indispensable para cualquier fan del EGG. El EGGniter encendedor recargable de butano para el carbón de Big Green Egg es una potente combinación de encendedor regulable y soplete. En tan solo unos minutos encenderás y pondrás el rojo vivo esos carbones. ¡Este encendedor para barbacoa es

rápido, fácil y seguro! Baby, you



¿Ahumar en el EGG? Adictivamente delicioso



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



Wood Chips

Virutas de madera

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

Contenido - 2,9 L

| | |
|---------|--------|
| Nogal | 113986 |
| Pecán | 113993 |
| Manzano | 113962 |
| Cerezo | 113979 |
| Roble | 127372 |



Wood Chunks Trozos de madera

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

Contenido - 9 L

| | |
|----------|--------|
| Manzano | 114617 |
| Nogal | 114624 |
| Mesquite | 114631 |
| Roble | 127389 |



Wooden Grilling Planks

Tablones de madera para asar

Con nuestros tablones de madera para asar te convertirás en un cocinero de un nivel superior. Coloca los ingredientes sobre los tablones (remojados en agua) y en la parrilla de tu Big Green Egg y la humedad se encargará de crear un efecto ahumado.

Puedes elegir entre tablones para asar de madera de cedro o de madera de aliso, cada uno con su acento de sabor particular. Los Tablones de madera para asar son reutilizables.

| | |
|------------|--------|
| Cedro - 2x | |
| 28 cm | 116307 |
| Aliso - 2x | |
| 28 cm | 116291 |



Manzano



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

Cerezo



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

Pecán



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

Nogal



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

Mesquite



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

Un nuevo condimento: el ROBLE.

Roble



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

Consejo: la plancha para el grill también es ideal para combinar con frutas, champiñones, magret de pato u otros tipos de pescado.



Empecemos con...
Planchas de madera para asar

Dados de salmón cocidos sobre madera de cedro

Para 10 dados

INGREDIENTES

- 400 g de filete de salmón sin piel (lomo)
- 2 cebolletas
- 1 guindilla roja 1/3 de lima
- 2 ramitas de cilantro
- 100 ml de salsa de soja Tomasu
- 1 cucharadita de pasta de wasabi
- 10 rodajas de jengibre en escabeche (gari, toko)
- 1 cucharada de mayonesa kewpie (toko)

ACCESORIOS

- Tablón de madera para asar (cedro)
- Termómetro digital de lectura instantánea

PREPARACIÓN PREVIA

1. Corta el filete de salmón en 10 dados de tamaño similar. Corta las cebolletas en aros finos. Retira el tallo y las semillas de la guindilla y corta la pulpa en aros finos. Corta la lima en rodajas. Retira las hojas de 1 ramita de cilantro y pícalas finamente.
2. Para la marinada, mezcla la salsa de soja y la pasta de wasabi. Separa 10 aros de la cebolleta y la guindilla (guárdalos en el frigorífico) y mezcla el resto con las rodajas de

lima y el cilantro finamente picado con la marinada. Baña los dados de salmón en la mezcla y déjalos marinar en la nevera durante 2 horas.

ELABORACIÓN

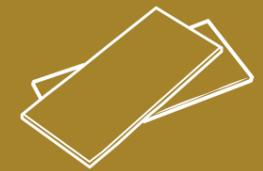
1. Remoja el tablón de madera para asar en agua abundante durante 30 minutos. Enciende el carbón en el Big Green Egg y, con la rejilla, llévalo a una temperatura de 275°C. Seca el tablón de madera para asar con papel de cocina y coloca encima los dados de salmón. Coloca el tablón sobre la rejilla y cierra la tapa del EGG. Deja que el salmón se ahúme durante 8-10 minutos hasta que alcance una temperatura del núcleo de 55°C; podrás medir la temperatura con el termómetro digital de lectura instantánea. Mientras tanto, retira las hojas de la segunda ramita de cilantro y córtalas en tiras finas, y escurre las rodajas de jengibre.
3. Retira la plancha para asar del EGG y vierte la mayonesa sobre el salmón. Decora con la guindilla, la cebolleta, el jengibre encurtido y el cilantro.

Planchas de madera para asar: dos formas de utilizarlas

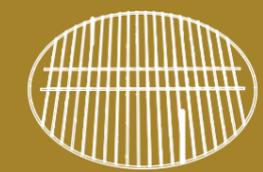
Cocción y cocción al vapor: coloca en la parrilla las tablas, previamente empapadas en agua, con el ingrediente. El vapor que se libere hará que los ingredientes absorban el dulce sabor a madera de cedro.

Ahumar y asar: deja que la tabla empapada se seque en la rejilla y coloca luego los ingredientes. La madera de cedro se chamuscará por la parte inferior, dando a tu plato un sabor ahumado.

Accesorios



Wooden Grilling Plank



Stainless Steel Grid



Es invierno.
Disfrutemos
del aire libre.



Tiempo invernal.
Tiempo para
cocinar.

Ya esté helando o haga un frío que pela, puedes usar tu EGG todo el año, en todas las estaciones. ¿Crees que hacer barbacoas solo es divertido en verano? No estés tan seguro. El Big Green Egg te va a hacer cambiar de opinión. ¿Por qué solo vas a disfrutar de tu EGG un par de meses, cuando lo puedes hacer 365 días al año?

La parrilla en invierno sabe mejor

Gracias a la cerámica única y aislante no importa qué temperatura haga afuera. La temperatura en el Big Green Egg es igualmente estable y no le afecta si llueve o nieva. ¡Es hora de una parrilla invernal! ¿Te apetece un delicioso guiso de invierno, un buen cerdo asado o una sopa con cuerpo y estás deseando organizar una barbacoa de invierno para tu familia y amigos? Te ofrecemos sabrosas ideas para que te dejes inspirar y consejos prácticos.

Los ingredientes perfectos para una velada invernal

Precisamente en los meses de invierno hay muchísimos ingredientes y platos de temporada que están aún más ricos si los preparas en el Big Green Egg, como la col amarga o las coles de Bruselas, y otros tubérculos como remolachas, tipos de coles y apionabo. Por supuesto, no podemos olvidar la carne de caza: una buena pieza de ciervo o gamo, faisán, conejo, liebre o jabalí. Los ingredientes perfectos para una comida agradable y reconfortante durante las frías veladas de invierno.



A fuego lento Cuando hace mal tiempo, lo que más te gusta es estar en casa delante de la chimenea con un buen vaso de vino y una manta. Durante una fiesta, lo que más te gusta es poder charlar con tus invitados. ¡No pasa nada! Elige platos que sepas preparar bien, con pocos pasos y más tiempo de preparación. Así te puedes relajar y dejar que el Big Green Egg haga el trabajo por ti. Deja que la punta de lomo, panceta o cualquier otra pieza de carne se haga a fuego lento durante horas y disfrutarás de una comida deliciosa.



Asar o cocer verduras

Disfruta de unas deliciosas verduras en el Big Green Egg y combinalas con las preparaciones a fuego lento. Así podrás preparar fácilmente una cena completa. O ponte manos a la obra con un guiso, nunca falla. Es todo una cuestión de asar los ingredientes en la Olla de hierro, añadir líquido y dejar que se vaya haciendo. ¿El pronóstico del tiempo predice un día invernal soleado? Organiza una barbacoa de invierno, asando a la parrilla, horneando o haciendo una recete complicada. Así podrás disfrutar de tu Big Green Egg al aire libre.

Las recetas invernales más deliciosas

¿Te están entrando ganas de ponerte manos a la obra? Ve a nuestro sitio web, lee sugerencias de sabrosas recetas o déjate inspirar por Modus Operandi, la auténtica biblia de cocina del Big Green Egg.



Comparte con nosotros tu resultado culinario en las redes sociales con los hashtags [#inviernoalaparrilla](#) [#afuegolento](#) y etiqueta al Big Green Egg.

No necesitarás más manos.

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



EGGmitt Guante EGGmitt

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

Tamaño único 117090



Silicone Grilling Mitt Guante de asar de silicona

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

Tamaño único 117083



Stainless Steel Tool Set Set de utensilios de acero inoxidable

| | |
|----------------|--------|
| Set | 127655 |
| Espátula ancha | 127426 |
| Espátula | 127662 |
| Cepillo | 127679 |



Silicone Tipped Tongs Pinzas con puntas de silicona

| | |
|-------|--------|
| 40 cm | 116864 |
| 30 cm | 116857 |



Cast Iron Grid Lifter

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

127341



Grid Gripper

Pinzas para retirar rejillas

Con estas pinzas puedes sujetar con firmeza la rejilla de tu Big Green Egg. Esto te permite levantar fácilmente la rejilla para, por ejemplo, poner o quitar el convEGGtor o retirar la rejilla para limpiarla. Es también la herramienta perfecta para levantar, colocar y volver a poner en su sitio las bandejas de goteo al rojo vivo. Y todo esto sin mancharte las manos.

118370

Los utensilios de cocina más prácticos



Bamboo Skewers Pinchos de bambú
25 cm - 25x 117465



Butcher Paper

Papel de carnicero del Big Green Egg

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

127471



Knife Set Set de cuchillos
117687

Measuring Cups Tazas medidoras
4x 119551

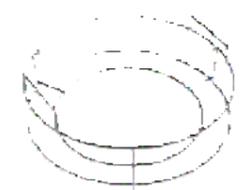
Kitchen Shears Tijeras de cocina
120106



convEGGtor®

El convEGGtor crea una barrera natural entre tus platos y el fuego abierto del Big Green Egg. El diseño especial del convEGGtor asegura una buena circulación de aire y una excelente conductividad térmica. El calor indirecto que deja pasar el deflector térmico de cerámica transforma tu EGG en un verdadero horno al aire libre. Perfecto para cocinar a fuego lento y a bajas temperaturas.

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



convEGGtor Basket Cesta para el convEGGtor

¡UN BUEN CONSEJO! La cesta para el convEGGtor sirve para colocar y sacar tu convEGGtor del EGG de forma rápida, fácil y segura.

La cesta del convEGGtor forma parte del sistema EGGspander. Más información en la página 52.

| | | | |
|--------|--------|--------|--------|
| 2XL | 119735 | Large | 120724 |
| XLarge | 121196 | Medium | 127242 |



Baking Stone Piedra lisa para hornear / Plato liso de pizza

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

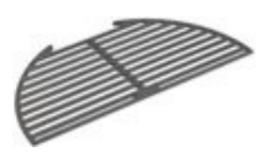
| | | | |
|--------|--------|------------------|--------|
| XLarge | 401274 | Medium, MiniMax, | |
| Large | 401014 | Small | 401007 |



Cast Iron Grid Rejilla de hierro fundido

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

| | | | |
|--------|--------|---------|--------|
| Large | 122957 | MiniMa | 122971 |
| Medium | 126405 | x Small | |



Half Cast Iron Grid Media rejilla de hierro fundido

¿Vas a pasar a la verdadera acción con la parrilla? Con la rejilla de hierro fundido tú también puedes marcar tus trozos de salmón, filetes y verdura con la envidiable marca de parrilla en forma de rombo.

Perfectamente sellados por fuera, increíblemente tiernos por dentro. La mitad de superficie de cocinado, pero todo el sabor.

| | |
|--------|--------|
| XLarge | 121233 |
| Large | 120786 |



Half convEGGtor Stone Media piedra convEGGtor

Hablar de un accesorio versátil en relación con la media piedra convEGGtor es quedarse realmente corto. Colócala con la cesta convEGGtor de 1 pieza como capa intermedia cuando quieras cocinar en dos zonas, una con calor directo y otra con calor indirecto. O como escudo de calor completo cuando se colocan dos medias piedras una al lado de la otra.

| | | | |
|--------|--------|--------|--------|
| 2XL | 120960 | Large | 121035 |
| XLarge | 121820 | Medium | 127273 |



Half Cast Iron Plancha Media plancha parrilla

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

| | | | |
|--------|--------|-------|--------|
| XLarge | 122995 | Large | 122988 |
|--------|--------|-------|--------|



Half Perforated Grid Media rejilla perforada

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

| | |
|--------|--------|
| XLarge | 121240 |
| Large | 120717 |





Sistema EGGspander

Un sinfín de posibilidades para cocinar.

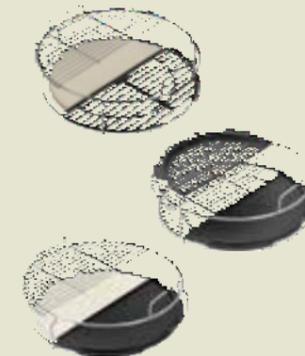


Da rienda suelta a tu creatividad culinaria con el Kit EGGspander de 5 piezas. Este inteligente sistema crea una cantidad ilimitada de combinaciones, para aprovechar al máximo tus posibilidades y las de tu EGG. Este ingenioso kit está compuesto por una rejilla multinivel de 2 piezas, una cesta convEGGtor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

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



Selección de técnicas culinarias.



Cocción en múltiples zonas (directa e indirecta)

El EGGspander hace posible la cocción directa e indirecta simultáneamente.



Cocción multinivel

Amplia la capacidad de cocinado al preparar varios alimentos al mismo tiempo o cuando se cocina para grupos grandes. La rejilla superior se desliza hacia atrás para poder acceder fácilmente a los alimentos.



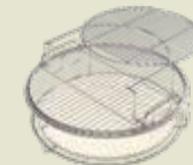
convEGGtor Basket/Cesta para convEGGtor

Permite colocar y retirar el convEGGtor de forma práctica y sencilla. La cesta también sirve de sujeción para el wok para hacer los mejores platos al wok.



Pizza & Horneado

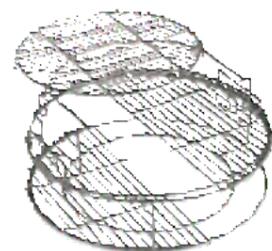
Convierte tu EGG en un horno para pizza para conseguir la mejor pizza con el convEGGtor y una piedra para hornear. Usa la rejilla multinivel para ampliar el espacio para hornear.



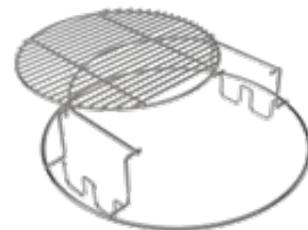
A fuego lento

Usa el Kit EGGspander de 5 piezas con dos medias piedras convEGGtor para hornear platos a fuego lento perfectos. Los mejores resultados: varias horas a baja temperatura.

5-Piece EGGspander Kit Kit EGGspander de 5 piezas



XLarge 121226
Large 120762



2-Piece Multi Level Rack
Rejilla multinivel de 2 piezas
XLarge 121219
Large 120755



1-Piece convEGGtor Basket
Cesta para convEGGtor de 1 pieza
XLarge 121196
Large 120724



Half Stainless Steel Grid
Media rejilla de acero inoxidable
XLarge 121202
Large 120731

Los favoritos del chef



Cast Iron Skillet

Sartén de hierro fundido

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

2XL, XLarge, Large A partir del MiniMax
Ø36 cm 127846 Ø27 cm 127839



Cast Iron Satay Grill

Parrilla para brochetas satay de hierro fundido

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

Solo unas brochetas satay, o kebab o yakitori..., asadas uniformemente. ¡Lo que quieras!

Large 700485



Cast Iron Plancha

Plancha y parrilla de hierro fundido

¿Se te caen también a veces ingredientes entre las barras de la rejilla de tu Big Green Egg? Para evitarlo hemos introducido en nuestra colección la plancha y parrilla de hierro fundido. Esta plancha de hierro fundido te permite asar los ingredientes más delicados y pequeños sobre la cara estriada y freír tus tortitas y huevos sobre la cara lisa.

La plancha y parrilla para el MiniMax puede usarse también como tapa para la sartén de hierro fundido (MiniMax).

2XL, XLarge, Large A partir del MiniMax
Ø35 cm 127860 Ø26 cm 127863



Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush Cacerola de hierro fundido para salsa con pincel

Con esta cacerola de hierro fundido para salsa puedes calentar en la rejilla del Big Green Egg salsas, marinadas o mantequilla derretida, todo ello de forma rápida y sencilla. El pincel de silicona encaja perfectamente en el mango, para que tus manteles no se manchen. Eso sí, si vas a poner la cacerola de hierro fundido.



Green Dutch Oven

Olla de hierro fundido "Green"

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

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

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



Cast Iron Dutch Oven

Olla de hierro fundido con tapa (Dutch Oven)

Esta versátil olla de hierro fundido se puede utilizar en miles de platos. La olla de hierro fundido con tapa para el Big Green Egg es perfecta para guisos, purés, sopas y platos únicos. El hierro fundido distribuye el calor por toda la olla y la pesada tapa de la olla de hierro fundido mantiene los líquidos en el interior. Pero también puedes usarla

sin tapa, para que todos los ingredientes adquieran el sabor único del Big Green Egg. De ambas formas, la carne guisada te quedará deliciosamente tierna y jugosa. ¿Quieres verlo? Vuelve dentro de 4 horas...

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



Carbon Steel Grill Wok

Wok para grill de acero al carbono

El Big Green Egg es increíblemente versátil y eso incluye la técnica de cocinar al wok. Con el wok para grill de acero al carbono con espátula de bambú no hay técnica culinaria que se te resista. Gracias a la base plana, permanece estable sobre cualquier superficie de cocinado.

Y lo puedes usar muy fácilmente en combinación con el soporte convEGGtor Basker. ¿Todo preparado para el wok?

XLarge, Large
Ø40 cm 120779



Fire Bowl

Cestos para el carbón

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



119575

Instant Read Digital Thermometer

Termómetro digital de lectura instantánea

¿Quieres tu bistec poco hecho o en su punto? El termómetro de lectura instantánea Big Green Egg mide la temperatura interna con tanta precisión que incluso una carne jugosa y en su punto sale perfecta sin tener que adivinar. Como no es conveniente que se escape demasiado calor del Big Green Egg, la temperatura (hasta 232 °C) puede leerse en solo 3 o 4 segundos. Y si al medir la temperatura giras el termómetro de lectura instantánea Big Green Egg, la pantalla gira al mismo tiempo. Y además con la práctica funda que todo el mundo quiere tener.



127150

Instant Read Thermometer with Bottle Opener

Termómetro de lectura instantánea con abrebotellas

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



120793

Quick-Read Thermometer

Termómetro de lectura rápida

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



116383

Dual Probe Remote Thermometer

Termómetro remoto con doble sonda

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



EGG Genius

Este aparato técnico controla y monitoriza la temperatura del EGG y manda esta información a tu teléfono o tableta. Así, durante los fríos días de invierno podrás disfrutar de tu serie favorita mientras cocinas la cena a fuego lento con la temperatura controlada con total precisión.

El EGG Genius asegura una corriente de aire constante, de manera que puedes seguir cocinando a una temperatura constante. Recibirás una notificación si la temperatura de tu EGG es demasiado alta o demasiado baja. Lo mismo ocurre cuando te sientas a comer. Incluso puedes ver las

estadísticas de tus sesiones anteriores con tu EGG. La aplicación que acompaña al EGG Genius está en inglés.

121059

Sácale todo el partido a EGG Genius:

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

Sonda para carne extra 121363

Cable en Y extra 121387

¿Necesitas una «chuleta» para acordarte?

A continuación enumeramos varias temperaturas medias.

CONSEJOS:

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

| | |
|-------------------------|----------|
| Ternera al punto | 52/54 °C |
| Cordero al punto | 60/62 °C |
| Venado al punto | 52/55 °C |
| Filete de cerdo | 70 °C |
| Aves de corral | 72/75 °C |
| Pescado blanco | C |
| | 65 °C |
| Salmón | 50/52 °C |



Aluminum Pizza Peel

Pizza Peel, pala de aluminio

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

127761



Compact Pizza Cutter Cortador de pizza compacto

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

118974



Flexible Grill Light

Luz flexible para la parrilla

¡Por favor, un poco de luz para mi EGG! La nueva luz flexible para la parrilla es el asistente de luz perfecto, totalmente flexible y que ilumina cualquier lugar que tú elijas. La práctica luz LED está equipada con un mango flexible y una potente base magnética. Se puede colocar fácilmente en los aros del EGG o en los estantes laterales.

¿Luces encendidas? ¡Acción!

122940



Chef's Flavor Injector

Inyector de sabor del Chef

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

119537



Meat Claws

Pinzas para desmenuzar la carne

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

Set 114099



Pigtail Meat Flipper

Girador de carne "cola de cerdo"

Estamos dispuestos a atravesar cualquier fuego por este girador de carne. Este innovador gancho para carne es perfecto para girar fácil y rápidamente cortes de carne y aves (como filetes, chuletas y muslos de pollo). El largo gancho de acero inoxidable permite dar la vuelta a la carne incluso a temperaturas extremadamente altas, sin acercarse mucho al fuego y sin dañar los alimentos.

48 cm 201515



Flexible Skewers

Pinchos flexibles

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

68 cm - 2x 201348



Deep Dish Baking Stone

Piedra honda para hornear / Plato hondo de pizza

La piedra honda para hornear garantiza una perfecta distribución del calor, lo que da como resultado unas quiches, tartas, lasañas –e incluso pizzas– magistrales. La piedra de cerámica con borde elevado consigue que todos tus platos se horneen de forma uniforme y que adquieran ese envidiable color dorado. Jugosos por dentro, crocantes por fuera.

2XL, XLarge, Large
112750





Beer Can Chicken Roaster

Asador de pollo a la lata de cerveza

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

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
127754



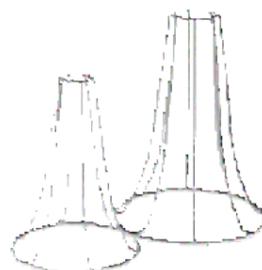
Ceramic Poultry Roaster

Soportes cerámicos para asar aves de corral

Un pollo rico se convierte en un pollo sabrosísimo. Coloca un pollo o un pavo entero sobre el soporte cerámico y el resultado será una piel dorada y crujiente por fuera y una deliciosa y jugosa carne por dentro.

¿Quieres añadir un toque extra de sabor? Rellena el soporte cerámico con cerveza, vino, sidra o hierbas aromáticas. Así, conseguirás aves de corral perfectas, sin ningún esfuerzo.

Pollo 119766
Pavo 119773

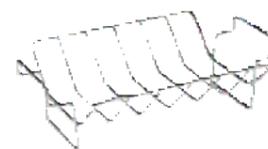


Vertical Poultry Roaster

Asador vertical para aves de corral

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

Pollo 117458
Pavo 117441



Ribs and Roasting Rack Rejilla de asar y para costillas

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

2XL, XLarge, Large
117564
Medium, Small
117557



Drip Pan Bandeja de goteo

La bandeja de goteo del Big Green Egg te permite recoger la grasa, otros líquidos y restos que sueltan los ingredientes para que no caigan sobre el carbón o el convEGGtor. Si llenas la bandeja de goteo de aluminio con una capa de agua, aumentará el nivel de humedad del aire en el interior del EGG y tus platos serán aún más jugosos.

Redonda Ø 27 cm 117403
Rectangular 35 x 26 cm 117397



Disposable Drip Pans Bandejas de goteo desechables

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

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

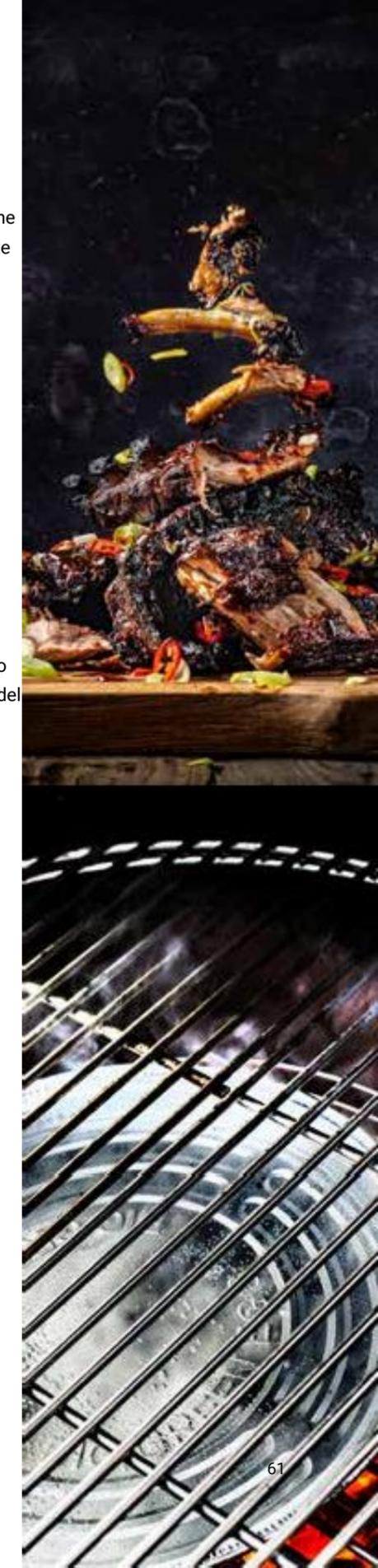


Grill Rings

Anillos para asar

Con los anillos para asar, los pimientos, los tomates o las cebollas (reellenas) no volverán a volcarse mientras los estás asando, ya que estos anillos de acero inoxidable tienen un pasador en el que puedes sujetar firmemente la fruta o la verdura. La espiral termoconductora en el centro de los anillos para asar se encarga de que los ingredientes se hagan rápidamente.

3x 002280



9 consejos para el mantenimiento de tu EGG.

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



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

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



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

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



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



6 Desaconsejamos encarecidamente limpiar el Big Green Egg encendiéndolo a altas temperaturas. ¿El EGG está lleno de grasa y quieres volver a dejarlo como nuevo o quitar las manchas del convEGGtor? Pon el Big Green Egg a 250 °C, gira el convEGGtor con el lateral sucio en dirección a las brasas y deja el EGG encendido unos 30 minutos. De esta forma, se quemará la grasa que sobre. La cerámica no recuperará su color blanco, pero tampoco es necesario.



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

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



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

Mantengamos el fuego encendido.



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

Un EGG es para toda la vida. Con los cuidados y mantenimiento adecuados, también podrás regalar muchos momentos inolvidables a la siguiente generación. Igualmente importante: tus platos tendrán mejor sabor y tu EGG seguirá teniendo un aspecto fantástico. ¿Te parece complicado? Los siguientes productos se encargarán del trabajo duro, y en nuestra página web encontraras prácticos consejos para el mantenimiento. ¡Cuidalo!



Ash Tool

Herramienta para retirar cenizas

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

2XL 119490
XLarge

Large 119506
Medium

MiniMax 119513
Small
Mini



Ash Removal Pan Pala recoge-cenizas

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

La pala recoge-cenizas encaja perfectamente en la apertura del tiro frontal para evitar que la ceniza se derrame.

2XL, XLarge, Large, Medium

106049



Grid Cleaner

Limpiador de rejilla

Cocinar en el EGG es delicioso, pero también implica grasa pegada y restos quemados en la parrilla de tu Big Green Egg. Con este limpiador de parrillas, estas volverán a estar limpias de forma rápida y sencilla.

Gracias a su largo mango, no será necesario esperar a que el EGG y la rejilla se hayan enfriado.

201324



SpeediClean™ Long handle Scrubber Cepillo de mango largo SpeediClean™

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

127129

2 cepillos de repuesto 127143



SpeediClean™ Dual Brush Scrubber Estropajo de cepillo doble SpeediClean™

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

127136

2 cepillos de repuesto 127143



Diamond-Coated Nylon Bristle Grid Scrubber Cepillo de cerdas de nailon con revestimiento de diamante para parrilla

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

127310



Lo más "caliente"
en cocina exterior.

Cubiertas Big Green Egg.

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



| EGG COVER | Mini | Small | Medium | MiniMax | Large | XLarge | 2XL |
|--|--------|--------|--------|---------|--------|--------|--------|
| intEGGrated Base Nest y asa el Base con ruedas | | 126528 | 126528 | | 126467 | 126467 | 126535 |
| EGG Carrier | 126511 | | | 126511 | | | |
| Base Nest portátil | | | | 126528 | | | |
| Espacio de trabajo Modular EGG | | | 126467 | | 126450 | 126450 | 126450 |
| Espacio de trabajo Modular EGG + Estructura de extensión | | | 126474 | | 126474 | 126474 | |
| Mesa de madera de eucalipto | | | | | 126498 | 126474 | |
| Cubierta para Domos EGG en mesa | | | | | 126504 | 126504 | |



EGGmat Esterilla

¿No has instalado tu EGG en una mesa de trabajo o en una cocina al aire libre sino que lo has colocado en el jardín o en el balcón? En ese caso, la esterilla EGGmat protegerá la zona que lo rodea del calor, las manchas y el mildiu. Dato curioso: la esterilla EGGmat está fabricada de material totalmente reciclado y, por tanto, es muy ecológica.

76x107 cm 117502



Piezas de repuesto



Tel-Tru Temperature Gauge

Termómetro para el domo Tel-True

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

8 cm 117250

5 cm 117236



Gasket Kit

Junta adhesiva de alta gama (kit de reemplazo)

Tras un largo e intenso uso del Big Green Egg, las cintas de fieltro del borde superior de la base cerámica y de la parte inferior de la tapa cerámica con chimenea pueden llegar a desgastarse. Dado que este borde de fieltro protege la cerámica y asegura una circulación perfecta del aire, es importante cambiarlo a tiempo. Algo que puedes hacer fácilmente con este kit de reemplazo. El rollo de fieltro es autoadhesivo y se pega sin más complicación.

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

* Kit de reemplazo de junta adhesiva para 2XL se necesitan 2 - 113726.



Cast Iron Grate

Rejilla perforada para la carbonera

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

2XL 114716 MiniMax 103055

XLarge 112644

Large 103055

Mediu 103062

Small

Mini 103079

m



Dome

Domo con chimenea

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

2XL 114433

XLarge 112668

Large 401120

Medium 401137

MiniMax

Small

Mini 401144

112224



Fire ring

Anillo de fuego

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

2XL 120977

XXL 114457

XLarge 401212

Large 401229

Medium

MiniMax 401243

Small 115607

Mini 401250

112194



Fire box

Carbonera de cerámica

La carbonera se soporta sobre la base cerámica y es donde se sitúa el carbón.

Gracias al tiro frontal patentado ubicado en esta cavidad, el flujo de aire es constante y óptimo cuando se abren simultáneamente la válvula superior y el tiro

frontal

2XL 120984

XXL 114440

XLarge 112637

Large 401175

Medium 401182

MiniMax

Small 115591

Mini 401199

112187



Base

Base

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

2XL 120946

XXL 114426

XLarge 112620

Large 401076

Medium

MiniMax 401083

Small 115577

Mini 401090

401106



rEGGulator

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

2XL, XLarge, Large, Medium Mini 103017
117847

MiniMax,
Small 117854

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



Rain Cap

Capota para la lluvia

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

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



Band Assembly Kit

Kit de ensamblaje

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

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

Solo disponible para el modelo Large 126931

El kit de mejora

Como si fuera nuevo



REGGULATOR

El rEGGulator patentado es extremadamente preciso y fácil de usar, gracias al mango con aislamiento térmico.



INDICADOR DE TEMPERATURA

Termómetro de domo de tamaño XL, para una mejor visión general de la temperatura, con vidrio resistente a los golpes.



KIT DE MONTAJE DE BANDA

El sistema patentado «fácil de levantar» permite abrir y cerrar la tapa de cerámica ejerciendo una fuerza mínima.



KIT DE JUNTAS

Nueva junta de alta tecnología, resistente a las temperaturas más altas.

Nunca dejes de EGGear

la garantía Big Green Egg

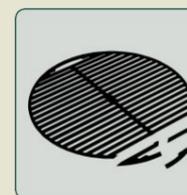


Big Green Egg es sinónimo de calidad. Gracias a un larguísimo proceso perfeccionado de producción y una exhaustiva inspección de todos los Big Green Egg que salen de esta fábrica, garantizamos que es el mejor de su categoría. Puedes esperar el mismo nivel de calidad de la garantía que del Big Green Egg.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

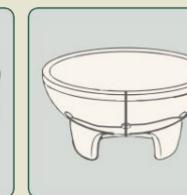
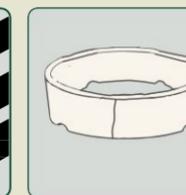
Para esta generación y para la próxima. Siempre verdes. La cerámica se dilata cuando se calienta y se encoge cuando se enfría, por lo que el material puede dañarse. Aunque los daños se pueden considerar como defectos, en la mayoría de los casos no son graves. No hace falta, y sería además una pena, sustituirlo. La sostenibilidad es un punto importante de partida y el Big Green Egg te puede durar una vida entera. Procura hacer un buen mantenimiento de tu EGG para que esté siempre en buenas condiciones. Más vale prevenir que sustituir. En la **página 62**, encontrarás consejos de mantenimiento.

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

Razón para preocuparse | daños de funcionamiento



No hay que preocuparse | daños cosméticos





1

Los fans del EGG: únete a la comunidad. Visita nuestra Fan Shop.

Podrás reconocer al verdadero fan del EGG entre miles; por su pasión por la comida y porque no hay nada que le guste más que cocinar en su Big Green Egg. Aunque a veces su sudadera y sus calcetines ya son pistas suficientes. Podrás encontrar estos y otros originales regalos en nuestra Fan Shop en fanshop.biggreenegg.eu.



2

3



4

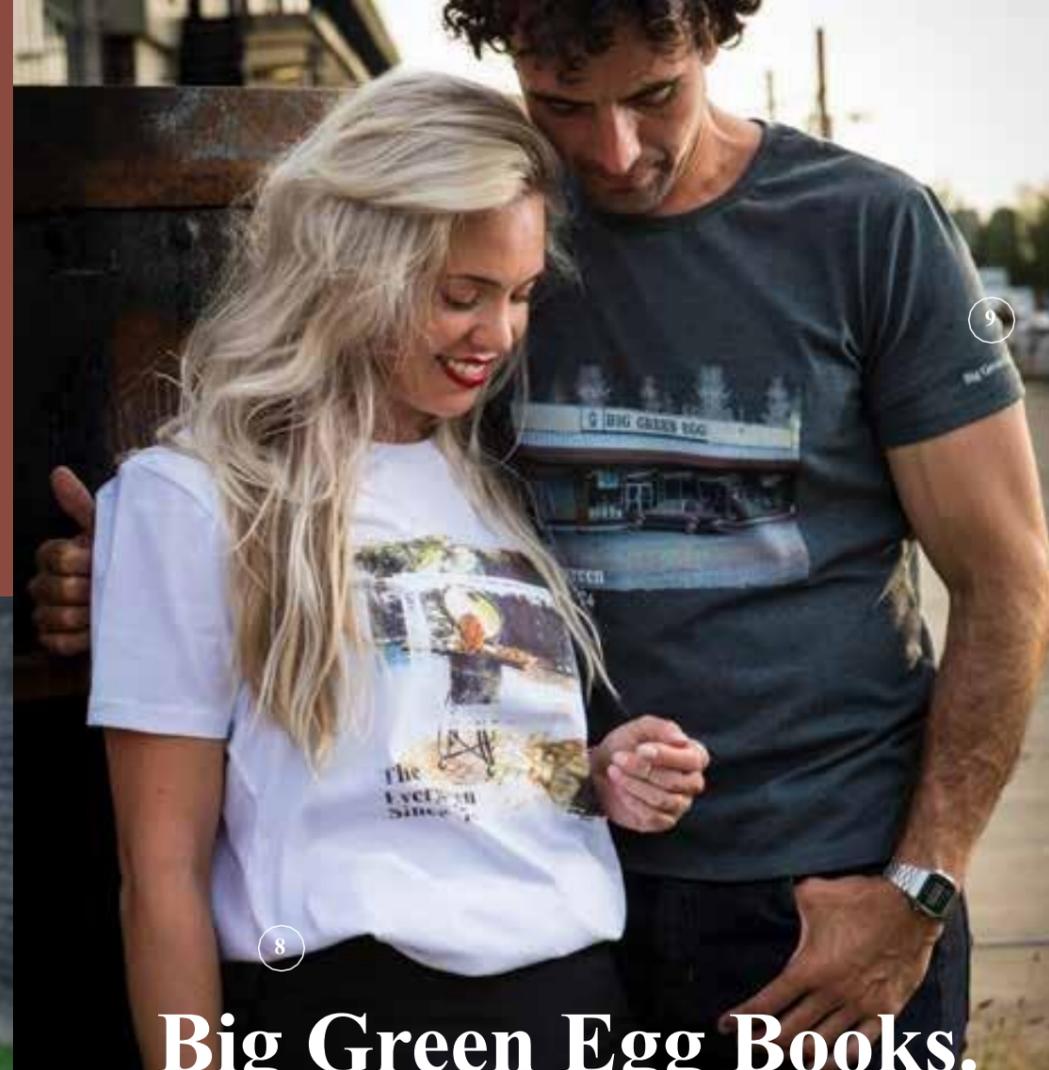


5

6



7



8

9

Big Green Egg Books.



The Big Green Egg Book El libro Big Green Egg

El libro Big Green Egg es la biblia de todos los foodies del Big Green Egg. Este elegante libro, con un preámbulo del top chef holandés Jonnie Boer, aborda todas las técnicas de cocina que se pueden emplear en el EGG: hornear, asar, guisar, asar a la parrilla, ahumar y la cocción lenta. Tanto las elaboraciones básicas como las recetas más avanzadas son una fuente de inspiración para sacar a relucir tus mejores dotes culinarias.

Inglés 116680



Big Green Egg Modus Operandi El Modus Operandi del Big Green Egg

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

Inglés 904 páginas 818177

1. Sudadera Peace, Love, EGGs
2. Camiseta No EGG No Story
3. Camiseta EGG
4. Delantal de lona - Talla única
5. Funda Golf Driver
6. Camisa polo Golf
7. Camiseta de gran tamaño Lobster Lovers
8. Camiseta Gallina y EGG
9. Camiseta The Evergreen Since '74
10. Delantal infantil - Talla única (a partir de unos 12 años)
11. Delantal vintage

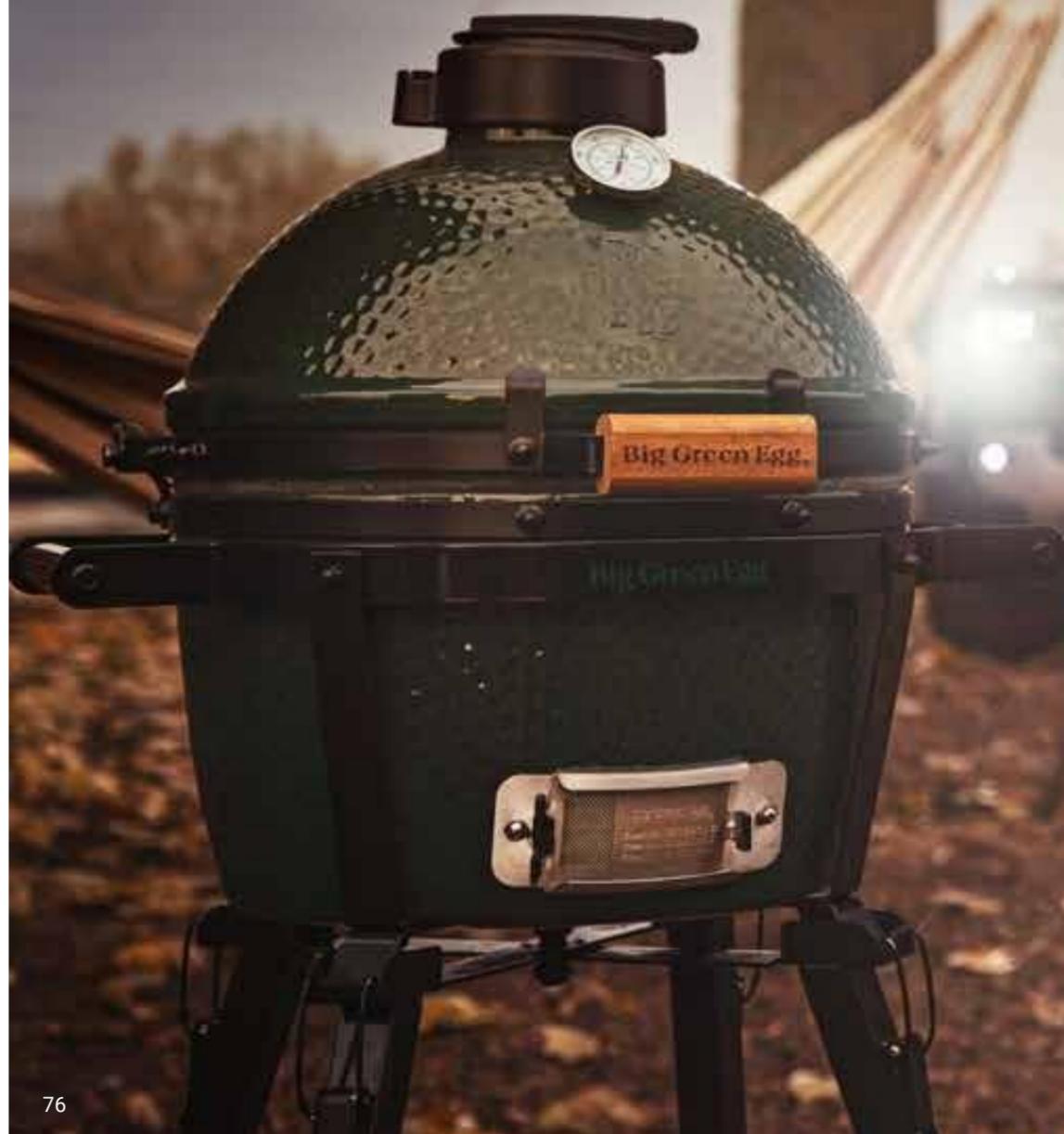


10

11



Inventado para gente
con buen gusto.





Pie de imprenta

Concepto, diseño y realización
Big Green Egg Europe B.V.

DTP
Manon van Dijk, Eline Spruit

Texto
Else Sodderland, Inge van der Helm, Yvonne Berkhout, Caroline Ludwig, Iris Buddingh'

Chefs
Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Juliën van Loo, Jimmie Boer

Fotos
Sven ter Heide, Femque Schook, Robert Peek, Robertas Daskevicius



Copyright © 2022 Big Green Egg Europe. Todos los derechos reservados. De no indicar lo contrario, todos los materiales contenidos en estas páginas tienen copyright Big Green Egg Europe B.V. Todos los derechos reservados. Ningún contenido de estas páginas, ya sea texto o imágenes, puede ser utilizado para otros propósitos que no sean Big Green Egg Europe B.V. Su reproducción, modificación, almacenamiento en cualquier sistema de recuperación o retransmisión, en cualquier forma y medio, ya sea electrónico, mecánico u otro, excepto para uso personal, queda así prohibida sin permiso previo por escrito. Aunque este catálogo ha sido elaborado con el máximo cuidado, Big Green Egg Europe B.V. no puede garantizar de ningún modo que la información que contiene este catálogo sea absolutamente exacta o exhaustiva. Ningún derecho puede derivarse de la información proporcionada y Big Green Egg Europe B.V. no es responsable de ninguna manera de las consecuencias del uso de esta información.

ESv1.2022

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

520 350



ENTRA EN INTERNET Y ÚNETE A LA COMUNIDAD BIG GREEN EGG

#BigGreenEgg #TheEvergreen

¿Eres un novato, o un experto en el Big Green EGG? Hazte miembro de nuestra asociación y mantente al día de las últimas noticias y los blogs más inspiradores. Encuentra las recetas más sabrosas, desde las más fáciles hasta las más elaboradas, y descubre nuevas formas de interactuar con otros aficionados al EGG. Damos la bienvenida a carnívoros, vegetarianos, veganos y flexiterianos por igual y, por supuesto, a los más pequeños de la familia. ¡Sigue nuestros canales de redes sociales y asegúrate de no perderte nada!



MONTERREY. Vasconcelos 207 ote. Del Valle, San Pedro Garza García N.L. TEL: 81 2092 9879
SALTILLO. José Musa de León 151, Residencial Los Pinos, Saltillo Coah. TEL: 8441800389