



BIG GREEN EGG

—
SEIT 1974



GRILLKULTUR SEIT 1974

—
Der Evergreen



INFORMATIONEN UND PRODUKTKATALOG 2019

- 6 Die Modelle
- 15 Gestelle und Tische
- 19 Abdeckhauben
- 21 Die beste Holzkohle
- 22 Räucherholz als Geschmacksgeber
- 26 Grillroste und Keramik
- 30 Töpfe und Pfannen aus Gusseisen
- 32 Thermometer
- 36 Alles zum Pizzabacken
- 39 Rezepte

Copyright © 2019 Big Green Egg Europe. Alle Rechte vorbehalten. Sofern nicht anders angegeben, unterliegt der gesamte Inhalt auf diesen Seiten dem Urheberrecht der Big Green Egg Europe B.V. Alle Rechte bleiben vorbehalten. Es dürfen auch keine Ausschnitte dieser Seiten (Texte oder Abbildungen) für andere Zwecke als die der Big Green Egg Europe B.V. verwendet werden. Daher ist jede Reproduktion, Veränderung, Speicherung in einem Datenabfragesystem oder Rückübertragung für andere Zwecke als für den persönlichen Gebrauch ohne eine vorherige schriftliche Genehmigung strengstens untersagt, gleich in welcher Form und mit welchen Mitteln elektronischer, mechanischer oder sonstiger Art sie durchgeführt wird.

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MWST. Wir haben den Inhalt dieses Katalogs mit grösster Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch kann Big Green Egg Europe B.V. in keinem Fall für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der darin enthaltenen Informationen haftbar gemacht werden. Aus den angebotenen Informationen können keine Ansprüche hergeleitet werden, und Big Green Egg Europe B.V. haftet nicht für die Folgen der Verwendung dieser Informationen. *CHV1.2019*

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

Ihr Big Green Egg-Händler berät Sie gerne!

Sie haben Fragen oder hätten gerne nähere Informationen zu unseren Big Green Eggs oder der eindrucksvollen Kollektion an Zubehörteilen? Unsere anerkannten Big Green Egg-Händler verfügen über ein grosses Produktwissen und können Sie gut beraten. Den Händler in Ihrer Nähe finden Sie über die Website biggreenegg.ch

SO IST DAS BIG GREEN EGG AUFGEBAUT

Zuverlässige Qualität & patentierte Keramik

DECKEL

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

FEUERRING

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

FEUERKORB

Der Feuerkorb steht im Basisteil aus Keramik und muss mit Holzkohle gefüllt werden. Durch die raffinierten Öffnungen im Korb sowie die Abzugsöffnungen an der Unterseite entsteht – wenn das Zuluftventil und das Einstellungsrad geöffnet sind – konstante und optimale Heissluftzirkulation. Der Feuerkorb bildet eine Doppelwand, deren Speicherkapazität das Geheimnis der gleichmässigen, konstanten Temperaturabgabe sowie des niedrigen Holzkohleverbrauchs ist.

BASIS

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



REGULATOR

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



THERMOMETER

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



EDELSTAHL GRILLROST

In der Basisausführung aus Edelstahl. Auch aus Gusseisen erhältlich.



KOHLEROST

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



ZULUFTVENTIL

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

ALTES WISSEN & INNOVATIVE TECHNOLOGIE

Die Idee hinter dem Big Green Egg ist jahrtausendealt. Bereits vor gut 3000 Jahren wurde die Urform des Big Green Eggs im östlichen Asien als traditioneller, mit Holz befeuerter Lehmofen verwendet. Dort wurde er von Japanern entdeckt, die ihn ins Herz schlossen und mitnahmen. Sie nannten ihn liebevoll „kamado“, was so viel wie Ofen oder Herd bedeutet. In Japan wiederum wurde der Kamado Ende des letzten Jahrhunderts von amerikanischen Soldaten entdeckt, die ihn als Souvenir mit nach Hause nahmen. Im Laufe der Zeit wurde das jahrtausendealte Modell in Atlanta (Georgia, USA) mithilfe von aktuellen Erkenntnissen, modernen Produktionsmethoden und innovativen Materialien weiter perfektioniert. Auch die von der NASA benutzte hochmoderne keramische Technologie hat zu der Entwicklung dieses aussergewöhnlichen Outdoor-Kochgeräts beigetragen: dem Big Green Egg.

DAS GEHEIMNIS HINTER DEM BIG GREEN EGG

Ob Japaner, Amerikaner, Deutsche, Österreicher oder Schweizer: Wer die auf einem Big Green Egg zubereiteten Gerichte kostet, schmilzt wegen des unvergleichlich leckeren Geschmacks dahin. Was ist das Geheimnis hinter dem EGG? Das Geheimnis besteht eigentlich in der Kombination mehrerer Elemente. Die Keramik reflektiert die Hitze, sodass ein Luftstrom entsteht, der die Zutaten und Gerichte noch zarter macht. Die perfekte Luftzirkulation lässt die Zutaten auf der gewünschten Temperatur gleichmässig garen. Die Temperatur lässt sich ganz genau regulieren und auch halten. Dank der hochwertigen, wärmeisolierenden Keramik haben auch externe Temperaturen keinen Einfluss auf die Temperatur im EGG. Und – last but not least – von der Optik her ist das EGG natürlich ein echter Hingucker.

GEMEINSAM DAS ULTIMATIVE GESCHMACKSERLEBNIS GENIESSEN

Gemeinsam das gute Leben geniessen, das ist der Anspruch von Big Green Egg. Zusammen mit Familienangehörigen und Freunden die leckersten Gerichte ausprobieren, die Sie je gekostet haben. Da das Big Green Egg einen Temperaturbereich von 70 °C bis 350 °C hat, ist es für eine Vielzahl von Kochtechniken geeignet: zum Grillen, Backen, Kochen, Schmoren, Räuchern und für Slow Cooking. Sie möchten noch mehr aus Ihrem EGG herausholen? Für jedes Modell des Big Green Eggs gibt es praktische Zubehörteile, mit dem das EGGen noch leichter und spassiger wird. Ihre Kochkünste werden dadurch noch weiter verfeinert. Das Zusammenspiel von multifunktionalem EGG und lieben Gästen wird Ihnen unvergessliche Genussmomente beschern.



LEBENSLANGE QUALITÄT

Wir von Big Green Egg sind zu 100 % von unserem Produkt überzeugt. Daher gewähren wir den Verbrauchern, bei einer fachgerechten Benutzung, eine lebenslange Garantie auf das Material und die Konstruktion aller Keramikbauteile des EGGs (ausser Verschleissteile). Das EGG besteht aus ausserordentlich hochwertiger Keramik. Dieses Material hat extrem isolierende Eigenschaften und macht das Big Green Egg, in Kombination mit den diversen patentierten Einzelteilen, einzigartig. Die Keramik trotz extremen Temperaturen und Temperaturschwankungen. Sie können Ihr EGG ohne Qualitätseinbussen unendlich viele Male verwenden. Nicht verwunderlich also, dass wir als gesamtes Unternehmen fest hinter unseren EGGs stehen.



INDIREKTES GAREN MIT DEM convEGGtor

Das Big Green Egg eignet sich nicht nur zum Grillieren, Backen, Schmoren, Pfannenrühren und Räuchern, sondern auch zum Niedrigtemperaturgaren von Bratenstücken oder von delikaten Zutaten, wie Fischfilets, Schalen- und Krustentieren. Durch den Einsatz des keramischen convEGGtors verwandeln Sie das Big Green Egg ganz einfach in einen Ofen. Der convEGGtor fungiert als ein Hitzeschild, der dafür sorgt, dass die Lebensmittel nicht der direkten Hitze der Holzkohle ausgesetzt sind. Das ermöglicht wiederum einen langsamen Garprozess. Wenn Sie darüber hinaus den flachen Back- und Pizzastein verwenden, können Sie die leckersten Brote und Pizzen mit herrlich knusprigem Boden backen. Die Möglichkeiten des EGGs sind schier unendlich. Probieren Sie sie alle einmal aus und lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf.



Das Big Green Egg wurde erneuert Die Innovation eines Klassikers.

- ☑ Die beste Keramik
- ☑ Innovative Details

Auf den ersten Blick scheint sich dieses Big Green Egg kaum von dem 1974 eingeführten Modell zu unterscheiden. Aber der Schein trügt. Denn seitdem haben wir eine Vielzahl technischer Innovationen durchgeführt. Und wir werden das EGG auch in Zukunft stetig weiterentwickeln. Weil wir nicht nur den besten Kamado von heute, sondern auch den besten Kamado von morgen anbieten möchten.



Kuppelthermometer im XL-Format, für eine bessere Temperaturkontrolle. Aus bruchfestem Glas.



Der patentierte rEGGulator lässt sich äusserst genau einstellen und ist dank des isolierten Griffs sehr komfortabel bedienbar. Mit optionaler Regenkappe.



Patentiertes «easy to lift»-System. Die geniale Mechanik ermöglicht ein Öffnen und Schliessen des Keramikdeckels mit minimalem Kraftaufwand.



Neuer Hightech-Filzrand, hält auch extrem hohen Temperaturen stand.



Optimierte Räder mit geringem Rollwiderstand für jedes Gelände.



Zwei in einem! Das neue EGG-Nest mit integriertem Griff ist eine solide Basis für das Big Green Egg und gewährleistet ein sicheres und gefahrloses Versetzen des EGGs.



BIG GREEN EGG UND SIE: EIN TOLLES TEAM!

Als Foodie können Sie sich darauf voll und ganz verlassen: Mit einem Big Green Egg holen Sie sich einen Kamado der Premiumklasse ins Haus beziehungsweise in den Garten, auf die Terrasse oder den Balkon. Ein Big Green Egg eignet sich nicht nur zum Grillieren, sondern auch zum Backen, Räuchern, Garen und für Slow Cooking. Denn ein EGG ist kein gewöhnliches Grillgerät, sondern eine echte Outdoor-Küche, die keine Wünsche offen lässt. Sie können es zum Backen von Pizza, zum Räuchern von Fisch, zum Schmoren von Fleisch und für alles verwenden, wozu Sie normalerweise einen Backofen benutzen. Die kulinarischen Möglichkeiten eines Big Green Eggs sind schier unerschöpflich. Es stellt sich also nicht die Frage, aus welchem Grund Sie ein EGG haben möchten, sondern welches der sieben verfügbaren Modelle am besten zu Ihnen passt. Wir geben Ihnen daher eine kurze Beschreibung aller Modelle. Sie werden sehen: Egal, wie klein oder gross Ihre Familie, Ihr Freundeskreis, Ihr Garten oder Ihre Terrasse auch sein mag, es gibt immer ein passendes EGG!

Basics aus dem Big Green Egg Sortiment: FÜR EINEN PROBLEMLOSEN START

Speziell für die beginnenden EGGer haben wir ein Starterpaket mit den wichtigsten Basics zusammengestellt. Eine tolle Wunschliste für Weihnachten oder den Geburtstag.



convEGGtor +
convEGGtor Basket
Konvektionsplatte +
convEGGtor-Korb



EGG Nest
Rollwagen



Ash Tool
Ascheschieber



Charcoal 4,5 KG
Holzkohle 4,5 KG



Charcoal Starters
Anzündwürfel



2XL

Gross, grösser, am grössten. Das Big Green Egg 2XL ist das grösste Mitglied der Big Green Egg-Familie und der grösste, am Markt erhältliche Kamado. Alles an diesem Modell ist beeindruckend: das Gewicht, der Umfang, die Höhe und die Kochfläche. Das 2XL ist in jeder Hinsicht ein echter Hingucker, was seine Leistungen aber keineswegs schmälert. Mithilfe des EGG Nest und des Handgriffs lässt sich auch dieses EGG noch gut verschieben. Dank des ausgeklügelten Scharniermechanismus kann der Deckel leicht geöffnet werden. Eine echte Grösse in Bezug auf Format und kulinarische Möglichkeiten, aber ohne jegliche Starallüren.

Spezifikationen

Rost: Ø 74 cm
Kochfläche: 4336 cm²
Gewicht: 170 kg
Höhe: 90 cm

Code 120939
Preis 4300.00



2XL STARTER-PAKET

Einschliesslich:

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- convEGGtor-korb
- Holzkohle 9 kg
- Anzündwürfel
- Ascheschieber

Code kitxxl
Preis 5340.00



XLarge

Sie haben gerne Ihre Familie und Freunde um sich? Oder Sie dürfen regelmässig grosse Gruppen von Gästen professionell bewirten, zum Beispiel als Caterer? Dann ist das Big Green Egg XLarge Ihr Verbündeter. Mit diesem Modell können zahlreiche Gäste auf einmal Ihre schmackhaft gegarten Gerichte geniessen. Mit einen Rostdurchmesser von 61 cm lassen sich zeitgleich grosse Stücke Fleisch und Fisch oder mehrere Pizzen zubereiten. Die 61 cm reichen Ihnen noch nicht? Erweitern Sie die Kochfläche mit den für das Modell XLarge verfügbaren Rosterhöhlungen mit zwei oder drei Ebenen und kochen Sie buchstäblich auf hohem Niveau.

Spezifikationen

Rost: Ø 61 cm
Kochfläche: 2919 cm²
Gewicht: 99 kg
Höhe: 78 cm

Code 117649
Preis 2600.00



XLarge STARTER-PAKET

Einschliesslich:

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- convEGGtor-korb
- Holzkohle 4,5 kg
- Anzündwürfel
- Ascheschieber

Code kitxl
Preis 3280.00





Large

Das Big Green Egg Large ist das beliebteste Modell der Big Green Egg-Familie. Auf der Kochfläche dieses Modells lassen sich ganz bequem die Lieblingsgerichte von Ihnen, Ihrer Familie und Ihren Freunden zubereiten. Wenn es sein muss, auch gleichzeitig, denn das Large bietet genug Platz, um acht Personen kulinarisch zu beglücken. Dank der grossen Kochfläche lassen sich auf diesem EGG auch mit Leichtigkeit ganze Drei-Gänge-Menüs zubereiten. Sie möchten das Maximum aus Ihrem EGG herausholen? Dann ist das EGG Large das perfekte Modell für Sie, nicht zuletzt, weil es auch die meisten Zubehörteile dafür gibt. Und damit sind die Möglichkeiten dieses Alleskönners, wie der Name schon sagt, gross.

Spezifikationen

Rost: Ø 46 cm
Kochfläche: 1688 cm²
Gewicht: 73 kg
Höhe: 84 cm

Code 117632
Preis 1800.00



Large STARTER-PAKET

Einschliesslich:

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- convEGGtor-korb
- Holzkohle 4,5 kg
- Anzündwürfel
- Ascheschieber

Code kitl
Preis 2330.00



Medium

Das Big Green Egg Medium ist kompakt genug für kleine Stadtgärten, Terrassen oder Balkone, aber gross genug zum Grillieren, Räuchern, Schmoren oder Backen von leckeren Gerichten für sechs bis acht Personen. Mit dem Medium im Garten sollten Sie regelmässig Freunde und Familie einladen, damit Sie in geselliger Runde aromatische Gerichte geniessen können. Nicht zuletzt deshalb gehört dieses EGG zu unseren beliebtesten Modellen. Mit dem passenden convEGGtor und dem Back- und Pizzastein verwandeln Sie das Big Green Egg Medium im Handumdrehen in einen Pizzaofen, der Sie und Ihre Gäste mit den leckersten, hausgemachten Pizzen verwöhnen wird. Dieses EGG heisst zwar Medium, aber es ist alles andere als mittelmässig!

Spezifikationen

Rost: Ø 38 cm
Kochfläche: 1140 cm²
Gewicht: 51 kg
Höhe: 72 cm

Code 117625
Preis 1400.00



Medium STARTER-PAKET

Einschliesslich:

- EGG
- EGG Nest
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5 kg
- Anzündwürfel
- Ascheschieber

Code kitm
Preis 1850.00



MiniMax

Die Grösse vom Big Green Egg MiniMax ist vielleicht nicht so beeindruckend, aber das macht dieses EGG mit seiner Leistungsfähigkeit wett. Dieses Modell ist zwar nur 7 cm höher als das Big Green Egg Mini, aber die Kochfläche lässt sich mit der des Modells Small vergleichen. Das bedeutet: Sie können damit bequem für vier bis sechs Personen kochen. Sie machen einen Ausflug? Dann nehmen Sie den MiniMax mit seinen leichten 35 Kilogramm doch einfach mit. Das schaffen Sie auch, ohne Profi-Gewichtheber zu sein. Für die Sicherheit unterwegs sorgt das im Lieferumfang enthaltene Tragegestell EGG Carrier.

Spezifikationen MiniMax

Rost: Ø 33 cm
Kochfläche: 855 cm²
Gewicht: 35 kg
Höhe: 50 cm

Inklusive EGG Carrier
Code 119650
Preis 1200.00

MiniMax STARTER-PAKET

Einschliesslich:

- EGG (incl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5 kg
- Anzündwürfel
- Ascheschieber

Code kitmx
Preis 1340.00



Small

Outdoor-Cooking ist ein Privileg für Gartenbesitzer? Ganz und gar nicht! Das Big Green Egg Small ist der angesagte Hausfreund aller Städter mit Balkon oder kleiner Terrasse. Obwohl dieses Modell kompakt ist, können Sie damit leicht vier bis sechs Personen kulinarisch verwöhnen. Da der Rost des Small niedriger ist als beim MiniMax, eignet sich das Modell Small auch für umfangreichere Zubereitungen, auch wenn die Kochfläche bei den Beiden gleich gross ist. Das Big Green Egg Small mag klein sein, hat aber eine grosse Leistungsfähigkeit!

Spezifikationen

Rost: Ø 33 cm
Kochfläche: 855 cm²
Gewicht: 36 kg
Höhe: 61 cm

Code 117601
Preis 650.00



Small STARTER-PAKET

Einschliesslich:

- EGG
- EGG Nest
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5 kg
- Anzündwürfel
- Ascheschieber

Code kits
Preis 899.00



Mini

Das Big Green Egg Mini ist das kleinste und leichteste Modell der Big Green Egg-Familie. Es eignet sich daher ideal zum mobilen Einsatz auf dem Campingplatz, dem Boot oder beim Picknick. Und es ist so kompakt, dass Sie es zu Hause einfach auf den Tisch stellen können. Wir müssen Sie aber vorwarnen: Als stolzer Besitzer dieses Modell werden Sie das Haus wahrscheinlich nicht mehr ohne verlassen. Dank des geringen Gewichts lässt sich das Mini EGG ganz einfach transportieren und es findet überall einen Platz. Sie kochen meist für zwei bis vier Personen? Dann ist dieses reiselustige Leichtgewicht Ihr ideales Big Green Egg-Modell!

Spezifikationen Mini

Rost: Ø 25 cm
Kochfläche: 507 cm²
Gewicht: 17 kg
Höhe: 43 cm

Inklusive EGG Carrier

Code 117618
Preis 499.00



Mini STARTER-PAKET

Einschliesslich:

- EGG
- EGG Carrier
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5 kg
- Anzündwürfel
- Ascheschieber

Code kitmn
Preis 599.00



ZUBEHÖR

Das Big Green Egg ist der heilige Gral für jeden Foodie. Und je öfter man das EGG verwendet, umso mehr freut man sich über die vielen Möglichkeiten, die tollen Koch-Ergebnisse und die begeisterten Reaktionen. Sie möchten die Latte noch höher legen, noch mehr Kochfläche erzeugen oder das Ganze ein wenig einfacher gestalten? Unser umfassendes Sortiment an Zubehöerteilen wird Ihr Herz erfreuen.



Portable Nest Tragbares EGG-Nest für MiniMax

Sie machen Camping-Ferien, gehen in den Park oder veranstalten eine Party am See? Warum sollten Sie dabei auf stilvolles Kochen verzichten? Nehmen Sie Ihren MiniMax einfach in seinem tragbaren Nest mit. Kurz ausklappen und das multifunktionale Outdoor-Kochgerät hat eine bequeme Kochhöhe (das Gestell ist 60 cm hoch). Fertig mit EGGen? Einfach einklappen!

MiniMax 120649 220.00



IntEGGrated Nest+Handler

Zwei in eins heisst bei Big Green Egg: Der intEGGrated Nest+Handler fasst zwei tolle Produkte zu einer fantastischen Kreation zusammen. Ein widerstandsfähiges, stabiles Nest und ein praktisches Hilfsmittel für das sichere Umsetzen des EGGs mithilfe von grossen, robusten Schwenkrädern. Sicherer Standplatz und sicherer Transport mit modernem Design.

2XL	121011	495.00
XLarge	121158	395.00
Large	120175	345.00



Nest® Rollwagen

In einem Rollwagen fühlt sich jedes Big Green Egg zu Hause. Wenn Sie Ihr EGG in dieses Untergestell stellen, sehen Sie es förmlich wachsen. Das Gestell verleiht dem EGG die optimale Arbeitshöhe. Ihr Rücken wird es Ihnen danken! Der Rollwagen besteht aus pulverbeschichtetem Stahl und ist mit vier stabilen Schwenkrädern versehen, sodass sich das EGG leicht verschieben lässt.

2XL	114723	390.00
XLarge	301079	330.00
Large	301000	285.00
Medium	302007	270.00
Small	301062	150.00



Nest Handler Stabilisations-Griff

Der Nest Handler aus pulverbeschichtetem Stahl sorgt für einen besonders sicheren und stabilen Stand des EGGs im Rollwagen und erleichtert das Verschieben und Transport. Dank dem Handler bleibt das EGG fest in seinem Nest stehen.

2XL	114730	300.00
XLarge	302083	195.00
Large	301086	175.00
Medium	302076	175.00

MODULARE EGG-TISCHSYSTEM

L XL 2XL Neu

Da Rom auch nicht an einem Tag erbaut wurde, dürfen Sie sich Zeit nehmen, um Ihre Outdoor-Küche voll und ganz an Ihre Bedürfnisse anzupassen. Sie möchten ein Big Green Egg Large oder XLarge mit einem daneben stehenden MiniMax? Dann fangen Sie mit dem Gestell an und bauen Sie es allmählich mit den Erweiterungsgestellen, den Nest-Einsätzen und anderem Zubehör aus.



BIG GREEN EGG DESIGN



Die neue modulare EGG-Tischsystem von Big Green Egg ist eine Art Lego für Erwachsene. Alle Einzelteile lassen sich kombinieren und stetig erweitern.

Sie wünschen sich eine grosse Arbeitsfläche? Dieses Modulsystem ist genauso vielseitig wie das EGG. Auch Form oder Stil Ihrer Outdoor-Küche lassen sich ganz nach Ihrem Geschmack gestalten.



EGG Frame EGG-Untergestell

Sie fangen mit der Basis an: dem EGG-Gestell. Im Lieferumfang sind eine Ebene für den Edelstahlrost, Hakenleiste für Küchenutensilien und 4 Beine enthalten. Die Tischbeine und das Gestell sind aus pulverbeschichtetem Aluminium und Stahl. Unter den Beinen können Schwenkräder mit einem Durchmesser von 10 cm angebracht werden. Umbau ist stressig, aber Ausbau macht Spass!

76x76x77 cm		
2XL	121837	850.00
XLarge	120229	600.00
Large	120212	600.00

Expansion Frame Erweiterungsgestell

Sie EGGen regelmässig und brauchen einfach eine grössere Arbeitsfläche? Erweitern Sie Ihre Koch- und Arbeitsfläche mit Erweiterungsgestellen. Die können Sie natürlich wiederum mit diversen praktischen Zwischenebenen ergänzen. Das modulare Nest-Erweiterungsgestell umfasst neben dem Gestell auch ein Verbindungsset und vier Höheneinsteller. So bestimmen Sie selbst, welche praktischen Zwischenebenen Sie hinzufügen. Unter den Beinen können Schwenkräder mit einem Durchmesser von 10 cm angebracht werden.

76x76x77 cm		
120236	350.00	

Zusatzteile: Verbindungsset, Rollensatz und Hakenleiste

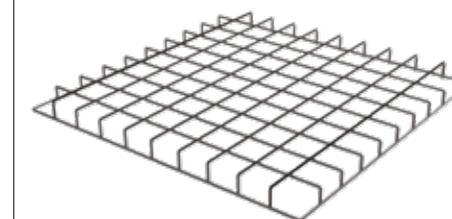
So wie ein Vogel sein Nest mit nach und nach gefundenen Materialien baut, können auch Sie Ihr modulares Nest erweitern. Beispielsweise mit dem Verbindungsset, mit dem Sie das EGG-Gestell mit den Erweiterungsgestellen verbinden können. Im Rollensatz befinden sich zwei Schwenkräder (eines davon mit Bremse), mit denen Sie das EGG um 10 cm erhöhen und zudem mobiler machen können. Und die Hakenleiste für das Grillwerkzeug befinden sich an einer Edelstahlplatte, die am EGG-Gestell befestigt wird. So haben Sie immer alles zur Hand. Speziell für die Akazientische gibt es passende Holzschrauben. Eins steht ausser Frage: Das Modulsystem bietet zahllose Möglichkeiten.

Hakenleiste	120281	38.00
Rollensatz (2 Stk.)	120410	55.00
Verbindungsset	120298	20.00



Einsätze für Erweiterungsgestell

Alle Zwischenebenen dieses modularen Nest-Einsatzsystems haben eine einheitliche Grösse, sodass Sie Ihren Arbeitsplatz ganz nach Ihren eigenen Wünschen einteilen können. Ein Edelstahlgitter unten und eine Akazienplatte oben? Ganz wie Sie möchten. Sie haben die Wahl aus Edelstahlgittern, Edelstahlplatten oder Akazienplatten. Sie können sich nicht entscheiden? Die Gitter und Platten lassen sich bei Bedarf austauschen.



Stainless Steel Grid Insert Einsatz aus Edelstahlgitter

120243 175.00



Stainless Steel Insert Einsatz aus Edelstahl

120274 400.00



Acacia Wood Insert Einsatz aus Akazienholz

120250 130.00



Table Nest Tischgestell

Mit dem Tischgestell stellen Sie Ihr Big Green Egg buchstäblich auf einen Sockel. Es wurde speziell zur Unterstützung des EGGs entworfen und schützt den Tisch, die Kochinsel oder die selbst gebaute Aussenküche vor der freigesetzten Hitze. Netter Nebeneffekt: Durch die Verwendung des Tischnests vermeiden Sie versengte Stellen auf dem Tisch.

2XL	115638	70.00	Large	113214	55.00
XLarge	113238	60.00	Medium	113221	50.00



EGG Mates® Seitentische

Was würden Sie bloss ohne Ablagen machen? Die EGG Mates helfen zuverlässig weiter. Die klappbaren Seitentische aus hochwertigem, hitzefestem Holz mit Metallhaken bieten Platz für Küchenhelfer, Zutaten und Ihr Getränk. Einfach unverzichtbar!

XLarge	301048	175.00	Medium	301055	175.00
Large	301031	175.00			



Bald erhältlich!

Acacia Wood EGG Mates® EGG Mates (Seitentische) aus Akazienholz

Die neuen EGG Mates (Seitentische) aus Akazienholz sind eine grossartige Ergänzung an der Seite Ihres Big Green Eggs. Die praktischen Seitentische zum Ablegen von Zutaten und Kochutensilien bestehen aus nachhaltig angebautem Akazienholz. Das Hartholz mit seiner auffälligen Maserung wird vor allem für elegante Möbel verwendet. Die Tische sind leicht zu montieren, einklappbar und hitzefest, mit einem Wort: WOW!

XLarge	121134	195.00	MiniMax	121844	130.00
Large	121127	195.00	Small	120663	195.00
Medium	120670	195.00			



Acacia Table Akazientisch

Die Natur geht ihren eigenen Gang. Das zeigt uns der Akazientisch. Dieser von Hand gefertigte Tisch aus massivem Akazienholz besticht durch seine natürliche Maserung und die einzigartigen Farbtöne. Deshalb ist jeder Tisch ein Unikat. Mit diesen Akazientisch verwandelt sich Ihr Big Green Egg in eine komplette Aussenküche mit genügend Platz für all Ihre Küchenhelfer und Zutaten. Stellen Sie das EGG in das passende Tischnest, um die notwendige Luftzirkulation sicherzustellen.

160x80x80 cm		150x60x80 cm			
XLarge	118264	1100.00	Large	118257	990.00



Neu

EGGmat EGG-Grillmatte

Sie haben Ihr EGG nicht in einen Arbeitstisch oder in eine Aussenküche eingebaut, sondern es steht einzeln im Garten oder auf dem Balkon? Dann schützt die EGG-Grillmatte den Grillplatz vor Hitze, Flecken und Mehltau. Gut zu wissen: Die EGG-Grillmatte wird aus recycelten Materialien hergestellt und ist somit sehr umweltfreundlich.

76x107cm	
117502	80.00



EGG ABDECKHAUBEN



EGG Cover EGG-Schutzhülle

Ob Sonne, Wind, Regen oder Hagel: Ihr Big Green Egg trotzt allen Wetterbedingungen und kann ganzjährig draussen stehen. Dennoch empfehlen wir Ihnen, das EGG mit einer Schutzhülle zu bedecken, wenn Sie es nicht in Betrieb haben. Diese Hülle schützt sämtliche Einzelteile des EGGs.



Für das EGG im Tisch		Abdeckhüt für EGGDeckel			
XLarge	117182	230.00	XLarge	116932	90.00
Large	117175	195.00	Large	116925	80.00

Für das EGG im Rollwagen		EGG in Kombination mit dem EGG Carrier			
2XL	117007	225.00	MiniMax	116956	80.00
XLarge*	116994	185.00	Mini	116949	60.00
Large	116987	150.00			
Medium	116970	140.00			
Small	116963	130.00			

* Die XLarge-Abdeckhülle für ein EGG mit Nest eignet sich auch für das EGG-Gestell der modularen EGG-Tischsystem.

INSPIRATION ENJOY! Magazin

Ist das neue ENJOY! Magazin schon da? Diese halbjährlich erscheinende Zeitschrift wird von den Big Green Egg-Fans immer sehnsüchtig erwartet. Unser Enjoy! Magazin ist schlichtweg das leckerste Lesefutter weit und breit. Die Halbjahresausgaben Frühling/Sommer und Herbst/Winter erfreuen sich mittlerweile eines ordentlichen Fanclubs und wir hoffen, dass auch Sie bald dazu gehören. In diesem Magazin finden Sie Porträts von (inter-)nationalen Chefköchen und bekommen eine Kostprobe von den Geschmacksrichtungen aus deren Region. Sie werden Themenreportagen verschlingen und lernen innovative Kochtechniken kennen, die Sie selbst sofort ausprobieren können. Lassen Sie sich von den köstlichsten Rezepten überraschen, in denen hochwertige Zutaten der Saison die Hauptrolle spielen. Und haben wir schon von den atemberaubenden Fotos erzählt? Das Enjoy! Magazin ist bei den Big Green Egg-Händlern erhältlich, aber Sie können es auch ganz bequem unter biggreenegg.ch herunterladen und digital auf Ihrem Tablet lesen. Lassen Sie sich inspirieren ...



NUR DIE ALLER- BESTE HOLZKOHLE FÜR IHR EGG

Die Wahl der Holzkohle, die Sie in Ihrem Big Green Egg verwenden, entscheidet auch über den Geschmack der Gerichte. Für viele Spitzenköche ist die Holzkohle eine der geheimen Zutaten, die den unübertroffenen und typischen Big Green Egg-Geschmack ausmachen. Aus diesem Grund haben wir unsere eigenen Big Green Egg-Mischungen zusammenstellen lassen. Die Premium-Holzkohle besteht aus einer Mischung von Eichenholz und Hickory, was dem Geschmack Ihrer Gerichte sehr zugute kommt. Die zu 100 % umweltfreundliche Holzkohle (ohne chemische Zusätze, Geschmacks- und Duftstoffe) erreicht schnell eine hohe Heiztemperatur und kann diese auch gut halten. Die relativ grossen Stücke brennen lange, erzeugen aber im Gegensatz zu vielen anderen Holzkohlesorten nur sehr wenig Asche und sorgen für einen dezenten Rauchgeschmack. Mit einer Ladung Holzkohle können Sie im Durchschnitt acht bis zehn Stunden auf konstanter Temperatur EGGen. Sie möchten schnell loslegen? Verwenden Sie dazu die praktischen Anzündwürfel. Diese Anzünder bestehen aus gepressten Holzfasern und sind somit sauber, sicher, geruchlos und ganz einfach in der Anwendung.



Premium Lump Charcoal Premium-Holzkohle

Auftrag erledigt: Die Suche nach der perfekten Holzkohle für das Big Green Egg hat ein Ende. Die Premium-Holzkohle besteht aus einer Mischung von Eichenholz und Hickory, was dem Aroma Ihrer Gerichte sehr zugute kommt. Die Holzkohle erreicht schnell eine hohe Temperatur und kann diese auch lange halten.

9 kg	390011	38.00
4,5 kg	110503	19.00



Charcoal Starters Anzündwürfel

Mit den Grillanzündern können Sie beim EGGen einen zündenden Start hinlegen. Damit lässt sich die Holzkohle im Big Green Egg sicher anzünden, ganz ohne Anzündflüssigkeit oder chemische Zusätze. Diese Anzünder bestehen aus gepressten Holzfasern. Es entwickelt sich also kein (schwarzer) Rauch und auch kein penetranter Petroleumgeruch.

24 Stücke	120922	12.00
-----------	--------	-------



Neu

Charcoal EGGniter® Nachfüllbarer Gas-Grillanzünder EGGniter®

Brandneu und schon jetzt unverzichtbar für jeden EGG-Fan: Der leicht zündbare, nachfüllbare Gas-Grillanzünder EGGniter von Big Green Egg kombiniert die Vorteile eines regulierbaren Grillanzünder und eines Flambierbrenners. Damit können Sie die Holzkohle anzünden und innerhalb weniger Minuten richtig zum Glühen bringen. Dieser Grillanzünder ist schnell, bequem und sicher. Baby, you can light my fire!

120915	89.90
--------	-------



RÄUCHERN AUF DEM EGG? UNGLAUBLICH LECKER!

Die Technik des Räucherns verleiht dem EGGen eine ganz eigene Dimension. Wer diesen rauchigen, leichten Holzgeschmack einmal gekostet hat, möchte nichts anderes mehr. Mit einigen Hilfsmitteln werden Sie das Räuchern schnell beherrschen. Verwenden Sie die Grillplanken aus Holz für Ihre Zutaten. Bevor diese Grillplanken aus Zedern- oder Erlenholz ins EGG geschoben werden, sollte man sie kurz in Wasser einweichen.

Die Kombination aus Hitze und Feuchtigkeit bewirkt den Räuchereffekt. Mit den original Holzchips und Holzstücken können Sie Ihre Gerichte mit zusätzlichem charakteristischem Räucheraroma veredeln. Sie können die (eingeweichten) Holzchips entweder unter die Holzkohle mischen oder eine Handvoll über die Holzkohle streuen. Je nach den Gerichten, die Sie zubereiten möchten, entscheiden Sie sich für Hickory, Pekannuss, Apfel oder Kirsche. Neu in unserem Sortiment sind die 100 % natürlichen Holzchunks: Diese kompakten Holzstücke sind von Spitzenköchen ausführlich getestet und für gut befunden worden. Dank ihrer Grösse eignen sie sich bestens für Low & Slow Cooking. Wählen Sie hier aus den

Sorten Apfel, Hickory oder Mequite und Sie erreichen die nächsthöhere gastronomische Stufe.



Apfel: Fisch, Schweinefleisch und Geflügel.

Kirsche: Fisch, Lamm, alle Sorten Wild, Ente und Rindfleisch.



Hickory: Obst, Nüsse, Rindfleisch und alle Sorten Wild.



Pekannuss: Würzige Räuchergerichte, insbesondere klassische amerikanische Grillgerichte.



Wood Chips Holzchips

Jeder Big Green Egg-Koch hat seinen eigenen Stil. Mit den original Holzchips verleihen Sie Ihren Gerichten ein charakteristisches Raucharoma. Sie können die (eingeweichten) Holzchips entweder unter die Holzkohle mischen oder eine Handvoll über die Holzkohle streuen. Oder Sie machen beides: reine Geschmackssache. Das gilt auch für die von Ihnen ausgewählte Sorte Holzchips: Hickory, Pekannuss, Apfel oder Kirsche.

Inhalt - ca. 700 g.

Hickory	113986	12.00
Pekannuss	113993	12.00
Apfel	113962	12.00
Kirsche	113979	12.00



Wood Chunks Holzstücke

Von Big Green Egg-Köchen gründlich getestet. Diese Premiumserie mit 100 % natürlichen Holzstückchen eignet sich perfekt zum Räuchern und sorgt extra lange für ein schönes Aroma und einen intensiven Geschmack. Wählen Sie aus den Sorten Apfel, Hickory oder Mesquite und entdecken Sie bei allem, was Sie auf dem Big Green Egg zubereiten, eine neue schmackhafte Dimension.

Inhalt - ca. 3kg

Apfel	114617	26.00
Hickory	114624	26.00
Mesquite	114631	26.00



Wooden Grilling Planks Grillplanken aus Holz

Mit unseren Grillplanken aus Holz erreichen Sie als Chefkoch die nächste Stufe der Kochkunst. Legen Sie die Zutaten auf das (in Wasser eingeweichte) Brett auf den Rost des Big Green Eggs. Die im Holz enthaltene Duftnote wird nun auf das Gargut übertragen. Zur Auswahl stehen Grillplanken aus Zedern- oder aus Erlenholz, jeweils mit einer eigenen Geschmacksnote.

Zedernholz - 2x		
28 cm	116307	19.00
Erlenholz - 2x		
28 cm	116291	19.00





5-TEILIGES L XL Neu EGGSPANDER-SET KOCHEN AUF 3-EBENEN

Mit dem 5-teiligen EGGspander-Set können Sie Ihrer Kreativität so richtig freien Lauf lassen. Dieses ausgeklügelte System ermöglicht eine Vielzahl von Aufstellungen, sodass Sie das Maximum aus Ihren Kochkünsten und aus Ihrem EGG herausholen können. Dieses gut durchdachte Set besteht aus einer zweiteiligen Rosterhöhung, einem convEGGtor-Korb und zwei halben Edelstahlrosten. Das EGGspander-Set ist damit das perfekte Basispaket für jeden EGGer.

Sind diese Aufstellungsmöglichkeiten noch nicht herausfordernd genug für Sie? Unser Sortiment bietet eine Vielzahl von ergänzenden Zubehörteilen. Wählen Sie anhand Ihrer bevorzugten Kochtechniken die für Sie passenden Erweiterungen aus.



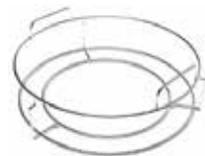
5-teiliges EGGspander-Set

XLarge	121226	370.00
Large	120762	240.00



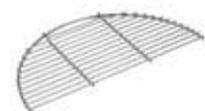
2-teiliger Ständerrost

XLarge	121219	180.00
Large	120755	130.00



convEGGtor-Korb

XLarge	121196	130.00
Large	120724	70.00



Halbrunder Edelstahlrost

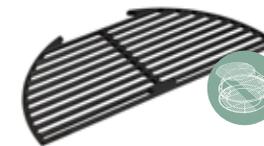
Mit diesem Rost nutzen Sie die Hälfte der Kochfläche Ihres EGGs zum Grillieren, Backen oder Braten. Damit bleibt noch genügend Platz für die Anwendung sonstiger Kochtechniken übrig. Selbstverständlich wurde dieser Rost aus hochwertigem Edelstahl hergestellt.

XLarge	121202	60.00
Large	120731	40.00

ERWEITERN SIE IHREN EGGSPANDER



Die Zubehörteile mit dem EGGspander-Symbol gleichzeitig direkt und indirekt gekocht werden, sowie in zahllosen Varianten verwendet werden. Entdecken Sie selbst Ihre perfekte Kombination!



Cast Iron Half Grid Neu Halbrunder Gusseisenrost

Sie sind ein echter Grillprofi? Mit dem halben Gusseisenrost erzeugen Sie bei Lachsfilets, Steaks und Gemüse eine schöne Grillraute. Aussen perfekt gegrillt, innen herrlich zart. Eine halbe Kochfläche, aber viel Geschmack.

XLarge	121233	100.00
Large	120786	55.00



Half convEGGtor Stone Neu Halbrunder convEGGtor-Stein

Es ist geradezu eine Untertreibung, den halbrunden convEGGtor-Stein als vielseitig zu bezeichnen. Setzen Sie ihn zusammen mit dem einteiligen convEGGtor-Korb als Zwischenschicht ein, wenn Sie in zwei Bereichen kochen möchten, in einem Bereich direkt und im anderen indirekt. Oder verwenden Sie ihn als vollständigen Konvektions- bzw. Hitzeschutz, wenn zwei Steine aneinandergelagt werden.

XLarge	121820	70.00
Large	121035	50.00



Perforated Half Grid Neu Gelochter halbrunder Rost

Sie EGGen gern delikate Zutaten wie Meeresfrüchte oder Fisch? Mit der gelochten Grillplatte bleiben diese intakt. Auch ideal für geschnittenes Gemüse oder Spargel.

XLarge	121240	50.00
Large	120717	45.00

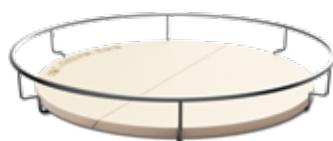




convEGGtor® Konvektionsplatte

Der convEGGtor bildet einen natürlichen Hitzeschild zwischen den Gerichten und dem offenen Feuer des Big Green Eggs. Die spezielle Form des convEGGtors ermöglicht eine gute Luftzirkulation und eine hervorragende Wärmeleitung. Die indirekte Wärme, die durch diesen keramischen Hitzeschild entsteht, verwandelt Ihr EGG in einen vollwertigen Outdoor-Ofen. Auch ideal für Low & Slow Cooking, wobei die Zutaten langsam und auf niedriger Temperatur gegart werden.

XLarge	401052	220.00	MiniMax	116604	90.00
Large	401021	130.00	Small	401045	64.00
Medium	401038	120.00	Mini	114341	48.00



Neu

convEGGtor Basket

Eine Knobelaufgabe: Wie lautet das Ergebnis, wenn man den 2XL convEGGtor-Korb und zwei 2XL halbe convEGGtor stone addiert? Der vielseitige 2XL convEGGtor! Dank des Korbs lässt sich der convEGGtor, der die beiden halbrunden Back- und Pizzasteine umfasst, bequem in das EGG einsetzen und wieder entfernen. Die Einzelteile lassen sich zusammen oder auch einzeln zum indirekten bzw. direkten Kochen verwenden. Können Sie noch folgen? Dieser ergonomische Entwurf von Big Green Egg ist bis ins kleinste Detail durchdacht. Das optimierte Design des 2XL convEGGtors sorgt dafür, dass indirektes Kochen jetzt noch bequemer und vielseitiger wird.

convEGGtor basket		Half convEGGtor Stone	
2XL	119735	2XL	120960 120.00

Baking Stone Back- und Pizzastein

Pizza, Dinkelbrot, Focaccia oder köstlicher Apfelkuchen: Mit dem flachen Back- und Pizzastein können Sie eine Hausbäckerei eröffnen. Wenn Sie diesen Back- und Pizzastein auf dem Rücken des convEGGtors platzieren, erhalten Sie köstliches Brot wie aus dem Holzofen.

XLarge	401274	160.00	Medium, MiniMax, Small	
Large	401014	100.00		401007 85.00



Deep Dish Baking Stone Tiefer Backstein

Der tiefe Backstein garantiert eine perfekte Wärmeverteilung und sorgt somit für Quiches, Tartes, Lasagne und sogar Pizzen von Meisterhand. Der Keramikstein mit hohem Rand sorgt für ein gleichmäßiges Backergebnis mit einer beneidenswerten goldbraunen Farbe. Innen schön sämig, aussen lecker knusprig.

2XL, XLarge, Large	112750	110.00
--------------------	--------	--------



Carbon Steel Grill Wok **Neu** Grill-Wok aus Kohlenstoffstahl mit Bambusspatel

Das Big Green Egg ist extrem vielseitig, auch beim Kochen mit dem Wok. Mit dem Grill-Wok aus Kohlenstoffstahl mit Bambusspatel steht Ihnen die gesamte kulinarische Welt offen. Dank seines flachen Bodens steht er stabil auf jeder Kochfläche. Und Sie können ihn auch in Kombination mit dem EGGspander einfach verwenden. Sind Sie bereit für das Wok-Kochen?

XLarge, Large		
Ø40 cm	120799	99.90

Cast Iron Grid Gusseisenrost

Das Grillmuster ist die Signatur des Chefgrilleurs. Mit dem Gusseisenrost hinterlassen Sie diese Unterschrift auf Lachsfilets, Steaks und Gemüse. Dieser Rost aus Gusseisen sorgt für perfekt angebratenes, saftiges Fleisch. Und, haben Sie Ihr Gericht schon signiert? Dann bitte zu Tisch!

Large	100092	110.00	MiniMax	100078	85.00
Medium	100085	90.00	Small		
			Mini	113870	75.00



Cast Iron Satay Grill **Bald erhältlich!** Satay-Grill aus Gusseisen

Ein Saté auf dem Big Green Egg findet stets Anklang. Also ist es immer der richtige Moment, um diesen Satay-Grill aus Gusseisen einzusetzen. Sie brauchen nur Ihre Lieblingszutaten zu marinieren, diese aufzuspiessen und auf den speziell dafür entworfenen halben Rost zu legen. Kein Gewackel, keine halb garen oder halb verbrannten Spiesse, sondern ein schön gleichmäßig gegartes Saté ... je nach Geschmack auch Kebab oder Yakitori-Spiesse. Ganz wie Sie wünschen.

Large	700485	150.00
-------	--------	--------

Half Plancha Griddle Halbrunde Grillplatte aus Gusseisen

Jede Geschichte hat zwei Seiten. Das gilt auch für die halbrunde Grillplatte aus Gusseisen. Die geriffelte Seite eignet sich hervorragend für Fischfilets oder Toasts und auf der glatten Seite braten Sie Eier oder backen Blinis und Pfannkuchen. Da diese Grillplatte nur die Hälfte des Rostes vom Big Green Egg in Beschlag nimmt, bleibt noch Platz zum Grillieren übrig.

XLarge	116406	145.00	Large	104090	85.00
--------	--------	--------	-------	--------	-------





Cast Iron Plancha Griddle
Grillplatte aus Gusseisen

Fallen bei Ihnen auch schon mal Zutaten durch den Rost Ihres Big Green Eggs? Für diesen Fall bieten wir in unserem Zubehör-Sortiment die Grillplatte aus Gusseisen an. Diese gusseiserne Platte hat eine geriffelte und eine glatte Seite. Die geriffelte Seite ist für empfindliche, kleine Gerichte und auf der glatten Seite können Sie Pfannkuchen oder Eier braten.

2XL, XLarge, Large
Ø35 cm 117656 98.00



Cast Iron Plancha Griddle - Small
Kleine Grillplatte aus Gusseisen

Der Newcomer in unserem Sortiment: die speziell für das Big Green Egg MiniMax entwickelte kleine Grillplatte aus Gusseisen. Auf der geriffelten Seite grillieren Sie empfindliche Zutaten wie Fischfilets in der Kräuterkruste. Die andere Seite ist glatt und eignet sich perfekt für das Braten von Pfannkuchen und Eiern.

Ab dem Modell MiniMax
Ø26 cm 120137 70.00



Perforated Cooking Grid
Gelochte Grillplatte

Mit der gelochten emaillierten Grillplatte vermeiden Sie, dass kleine oder geschnittene Zutaten, wie Gemüse, Pilze oder Meeresfrüchte durch den Rost Ihres Big Green Eggs fallen. Die Grillplatte wird einfach auf den Rost gelegt. Dank der kleinen Perforierungen erhalten die Zutaten trotzdem das unvergleichliche EGG-Aroma.

	Halbrund:			
	2XL / XLarge	Ø 58 cm	116390	56.00
	Rund:			
	2XL / XLarge / Large	Ø 41 cm	201287	52.00
	Rund:			
Available from the MiniMax onward		Ø 33 cm	102010	47.00



Cast Iron Skillet
Gusseisenpfanne

Egal, ob Sie nun viel oder wenig Zeit haben, für die Gusseisenpfanne spielt Zeit keine Rolle. In diesem Allrounder aus Gusseisen können Sie Fleisch im Eiltempo anbraten oder ganz im Gegenteil stundenlang schmoren lassen. Bereiten Sie in dieser Pfanne beispielsweise Sirloin-Steaks, ein indonesisches Rendang, Kartoffelgratin oder einen Auflauf zu. Sie haben noch Zeit übrig? Mit dieser Gusseisenpfanne können Sie auch tolle Desserts zaubern, zum Beispiel ein Cobbler oder Clafoutis.

2XL, XLarge, Large
Ø36 cm 118233 98.00



Cast Iron Skillet - Small
Gusseisenpfanne – klein

Die Gusseisenpfanne gehört bereits zur Kollektion der Zubehörteile, aber auf vielfachen Wunsch gibt es nun auch eine kleine Gusseisenpfanne für das Big Green Egg MiniMax. Ideal für zeitaufwendige Schmorgerichte, Schmorfleisch und Braten. Aber auch bestens geeignet für das schnelle Anbraten von Fleisch, damit die aromatischen Säfte erhalten bleiben. Die Gusseisenpfanne ist der perfekte Partner für die Gusseisenplatte. Die Platte dient dann als Deckel für die Pfanne.

Ab dem Modell MiniMax
Ø27 cm 120144 70.00



Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush
Saucentopf aus Gusseisen mit Pinsel

Sauce, Marinade oder ausgelassene Butter können Sie in diesem Saucentopf auf dem Rost des Big Green Eggs leicht und schnell erhitzen. Der Pinsel aus Silikon lässt sich wunderbar auf dem Griff ablegen, sodass das Tisch Tuch nicht voll gekleckert wird. Sie möchten den Saucentopf in das EGG stellen? Ja, aber bitte nicht zusammen mit dem Pinsel!

2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small
Ø 12 cm 117663 50.00





Green Dutch Oven Grüner Gusseisenkochtopf, rund und oval

Der grüne Gusseisentopf für das Big Green Egg kann mit Recht ein Schwergewicht genannt werden. In diesem emaillierten, gusseisernen Bratentopf können Sie schmoren, kochen, backen und braten. Ein echter Allrounder also! Den Deckel des Kochtopfs können Sie auch separat als Bratpfanne oder als Backform für Kuchen und Desserts verwenden. Der Topf ist in einer runden und in einer ovalen Ausführung verfügbar.

Oval - 5.2 L: 2XL, XLarge, Large
35cm [117670](#) 260.00

Round - 4 L: 2XL, XLarge, Large
Ø23 cm [117045](#) 170.00



Cast Iron Dutch Oven Dutch Oven aus Gusseisen

Dieser Allrounder aus Gusseisen ist vielfach einsetzbar. Der Gusseisentopf von Big Green Egg eignet sich ideal für die Zubereitung von Schmorgerichten, Eintöpfen und Suppen. Das Gusseisen verteilt die Wärme über den gesamten Topf und der schwere Deckel des Dutch Oven verhindert, dass die Kochflüssigkeit entweichen kann. Sie können den Dutch Oven aber auch ohne Deckel verwenden, damit alle Zutaten das einzigartige Big Green Egg-Aroma bekommen. In beiden Fällen bleibt Schmorfleisch herrlich saftig und zart. Sie sind gespannt? Schauen Sie in vier Stunden noch einmal vorbei...

5.2 L: 2XL, XLarge, Large, Medium
Ø27 cm [117052](#) 110.00



Half Raised Grid Halbrunde Rosterhöhung

Grillraum muss man sinnvoll nutzen. Und das macht man mithilfe der halbrunden Rosterhöhung aus Email. Wenn man diese Rosterhöhung auf den Rost des Big Green Eggs stellt, entsteht schlagartig eine grössere Grillfläche. Darüber hinaus schafft er einen grösseren Abstand zwischen der glühenden Holzkohle und den Gerichten, sodass die Hitze weniger direkt auf diese einwirkt. Zur halbrunden Rosterhöhung gehört eine Tropfschale, die man zum Auffangen der Kochflüssigkeit unter den Rost stellen kann.

Medium, Small
[101075](#) 50.00



Ribs and Roasting Rack Bratenkorb/Rippenhalter

Dieses multifunktionale Gestell ist ideal zum Braten von Fleisch und Geflügel. Aufrecht stehend ist es ein Bratenkorb: geeignet zum langsamen Garen von grossen Fleischstücken oder (gefülltem) Geflügel. In umgedrehter Form ist es ein Rippenhalter, ideal zum Grillieren von Spareribs. Da die Luft wunderbar um das Gestell herum zirkulieren kann, erzeugen Sie damit hervorragende Ergebnisse. Ein Must-have für Fleischliebhaber.

2XL, XLarge, Large
[117564](#) 57.00

Medium, Small
[117557](#) 44.00



Stir-Fry & Paella Grill Pan Brat- und Paella-Pfanne

Jedes Land hat sein Nationalgerichte. Mit der Brat- und Paella-Pfanne können Sie spanische Paella oder ungarisches Gulasch kochen oder ganz eigene Gerichte kreieren. Die Pfanne eignet sich übrigens auch hervorragend als Wok. Was halten Sie von einem chinesischen Rinderfilet in Hoisin-Sauce mit Mie-Nudeln? Die Pfanne hat einen Durchmesser von 36 cm und ein Fassungsvermögen von nicht weniger als 3,8 l.

3.8 L: 2XL, XLarge, Large
Ø 36 cm [002167](#) 59.90



Grill Wok Wokpfanne

Das Big Green Egg und der Wok: beide uralt und dennoch quicklebendig. Das Big Green Egg geht auf den 3000 Jahre alten asiatischen Kamado zurück und auch die chinesische Methode des Garens im Wok wird seit Ewigkeiten praktiziert. Die Wokpfanne vereint diese beiden Garmethoden. Stellen Sie den Grill-Wok auf den Rost des EGGs und braten Sie die Zutaten und Gewürze auf hoher Temperatur unter ständigem Rühren an.

2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small
Ø 28 cm [002068](#) 44.00





Dual Probe Remote Thermometer Funkthermometer mit zwei Fühlern

Messen heisst Wissen. Das Funkthermometer mit zwei Fühlern misst auf das Grad genau die Kerntemperatur der Zutat(en) und die Temperatur im Big Green Egg. Das Funkthermometer besteht aus zwei Messsonden und einem Empfänger, der bei Ihnen verbleibt. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird oder anfängt zu sinken, gibt der Empfänger automatisch ein Signal ab (Reichweite bis 91 m).

116383 150.00



Infrared Cooking Surface Thermometer Das Infrarot Kochflächenthermometer

Ein bisschen LaserGame beim EGGen gefällig? Das Infrarot-Kochflächenthermometer verfügt über einen Präzisionslaser, der sorgfältig die Temperatur der Kochfläche misst. Richten Sie diesen Präzisionslaser beispielsweise auf den flachen Backstein, den Gusseisenrost oder den perforierten Rost, um deren Oberflächentemperatur zu überprüfen, bevor Sie die Speisen darauf legen. Dieses kabellose Infrarot-Thermometer hat eine Reichweite von 0°C bis 427°C.

114839 79.90



Instant Read Digital Thermometer Digital-Thermometer

Die Aussenseite eines Poulets verrät Ihnen leider nicht, ob es schon gar ist. Mit dem Digital-Thermometer gehen Sie kein Risiko ein und können immer ein gares (und lebensmittelsicheres) Poulet servieren. Oder natürlich auch sonstige Gerichte. Stecken Sie die Edelstahlsonde des Digital-Thermometers in das Fleisch, den Fisch oder das Geflügel und innerhalb weniger Sekunden können Sie auf dem grossen LCD-Display die Kerntemperatur ablesen.

112002 150.00



Neu

Instant Read Digital Thermometer

Sie lieben Ihr Steak rare oder medium? Das Big Green Egg Instant Read Thermometer misst die Kerntemperatur so exakt, dass Ihnen sogar die Garstufe medium rare zuverlässig gelingen wird. Da nicht zu viel Wärme aus dem Big Green Egg entweichen darf, kann die Temperatur (bis 232 °C) innerhalb von 3 bis 4 Sekunden abgelesen werden. Und wenn Sie das Instant Read Thermometer von Big Green Egg während des Messens drehen, dreht sich das Anzeigefenster einfach mit. Mit attraktiver, praktischer Hülle.

119575 170.00

DIE RICHTIGEN TEMPERATUR GARANTIERT DEN ULTIMATIVEN GESCHMACK



Neu

Quick-Read Thermometer

Sein voller Name lautet: Big Green Egg Quick-Read Digital Food Thermometer. Und damit versprechen wir nicht zu viel. Denn das elektronische Thermometer zeigt in wenigen Sekunden die Temperatur Ihres Lammgigots oder gefüllten Poulets an. Und zwar auf ein Grad genau (bis 300 °C). Praktisch: Das Thermometer hat ein handliches Taschenformat und der Griff dient zugleich zum Aufbewahren.

120793 49.90



2 Level Cooking Grid Rosterhöhung auf 2 Ebenen

Sie haben einfach nicht genügend Fläche zum Grillieren? Dann sollten Sie in die Luft gehen! Auf diesem Prinzip basiert die Rosterhöhung. Dieser erhöhte Rost aus Edelstahl verdoppelt die Grillkapazität Ihres Big Green Eggs XLarge. Anders ausgedrückt: Zweimal so viele leckere Kreationen!

XLarge 201317 85.00



Folding Grill Extender Faltbare Rosterhöhung

Die alles entscheidende Frage lautet: Entenbrust oder Short Ribs? Aber weil es darauf weder eine richtige noch eine falsche Antwort gibt, entscheidet man sich einfach für beides. Und mit der speziellen faltbaren Rosterhöhung für das Big Green Egg hat man dafür auch Platz genug. Den aufklappbaren Aufstellrost aus Edelstahl befestigt man vor Gebrauch auf einfache Weise am Standardrost des EGGs. Und nach getaner Arbeit klappt man ihn wieder ein.

2XL, XLarge, Large
201126 30.00

FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST
WWW.BIGGREENEGG.CH

*Marco Ascone
Switzerland*



EGGmitt® **EGGmitt-Grillhandschuh**

Für den EGGmitt legen wir unsere Hand ins Feuer. Dieser extra lange Grillhandschuh schützt Ihre linke oder rechte Hand bis zu einer Temperatur von 246 °C. Der Handschuh hat ein weiches Innenfutter aus Baumwolle und eine Aussenhaut aus feuerfesten Aramidfasern, die auch in der Luftfahrt verwendet werden. Die aufgedruckten Punkte aus Silikon garantieren einen guten Griff.

Einheits-
grösse 117090 40.00



Silicone Grilling Mitt **Silikon-Grillhandschuh**

Der Silikon-Grillhandschuh ist ein absolut wasserdichter Grillhandschuh mit einem Silikondruck für bessere Griffigkeit. Das Bündchen und das Innenfutter sind aus einer weichen Polyester-Baumwollmischung. Dieser Grillhandschuh schützt vor Temperaturen bis 232 °C.

Einheits-
grösse 117083 27.00



Kitchen Towels **Küchentücher**

An den kleinen Einzelheiten erkennt man den Big Green Egg-Perfektionisten! Beispielsweise an den originellen Küchentüchern im typischen EGG-Grün und mit dem Aufdruck Big Green Egg. Sie sehen aber nicht nur stilvoll aus, sondern sind auch sehr saugfähig und 100 % fusselfrei. Weich genug für schöne Gläser und stark genug zum Händetrocknen.

3 x 116840 25.00



MACHEN SIE IHRE EIGENE PIZZERIA AUF

Auf dem Big Green Egg werden Pizzen zu echten italienischen Meisterwerken. Insbesondere, wenn Sie dabei einige Werkzeuge zu Hilfe nehmen, die sogar professionelle Pizzabäcker neidisch machen. Für eine perfekte Basis rollen Sie Ihren selbstgemachten Pizzateig auf der Teigausrollmatte aus. Danach backen Sie die Pizza auf dem flachen Back- und Pizzastein und erzielen damit das leckerste Ergebnis (und einen herrlich knusprigen Boden!). Sie lieben Pizza Calzone? Mit der Calzone-Pressen füllen Sie den (selbstgemachten) Pizzateig mit Ihrem bevorzugten Belag und klappen die Pizza mit einer einzigen Handbewegung zu. Auch zum Servieren bieten wir praktische Zubehörteile an. Damit können Sie beispielsweise die knusprige und gut belegte Pizza mühelos schneiden und die Stücke elegant auf die Teller legen. Mangiare!

Measuring Cups Messbecher

Sie wollen nicht mit zweierlei, sondern viererlei Mass messen? Das Big Green Egg-Messbecherset besteht aus vier verschiedenen Messbechern und ist das ideale Geschenk für jeden Foodie. In den Edelstahlbechern lassen sich die Zutaten exakt abmessen, damit Ihre Gerichte auch so werden, wie es die Bilder versprechen. Die Messbecher können an einem praktischen Ring aufgehängt werden.

4x 119551 39.90



Calzone Press Calzone-Pressen

Die Pizza Calzone wickelt alle ein. Für die Zubereitung dieses zugeklappten italienischen Klassikers verwenden Sie am besten die offizielle Big Green Egg Calzone-Pressen. Legen Sie den (selbst gemachten) Pizzateig in die Calzone-Pressen, geben Sie Ihren bevorzugten Belag darauf, klappen Sie die Calzone-Pressen zu und überlassen Sie Ihrem EGG den Rest. Sie können damit auch andere gefüllte Teigpasteten machen, wie Empanadas oder Mince Pies.

28 cm 114181 14.90
16 cm 114174 9.90



Aluminum Pizza Peel Pizzaschaufel aus Aluminium

Den echten Pizzabäcker erkennen Sie an der selbstbewussten Haltung und an den professionellen Utensilien. Verwenden daher auch Sie die Pizzaschaufel aus Aluminium, um Ihre selbstgemachten Pizzen ganz geschmeidig auf den sich im Big Green Egg befindenden, heißen Back- und Pizzastein gleiten zu lassen. Damit ernten Sie garantiert Komplimente di tutti!

118967 49.90





Compact Pizza Cutter Pizzaschneider kompakt

Alles wird gerecht geteilt. Also auch die Pizza. Aber wie teilt man eine Pizza gerecht, ordentlich und sicher auf? Natürlich mit dem neuen Big Green Egg Pizzaschneider kompakt. Dieser professionelle Pizzaschneider hat einen Kunststoffgriff, der angenehm in der Hand liegt und die Handinnenseite schützt. Und mit dem rotierenden Edelstahlmesser schneiden Sie eine Pizza mühelos in einzelne Stücke. Bitteschön.

118974 19.90



Pizza Server Pizaheber

Servieren will gelernt sein. Oder aber man entscheidet sich mit diesem praktischen Big Green Egg Pizaheber für den einfachen Weg. Damit servieren Sie mühelos und ohne zu kleckern Pizza- und Tortenstücke sowie Snacks. Die Servierfläche ist breit genug für grössere Stücke und das dünne Metall schiebt sich leicht unter den Teig.

114143 19.90



Olive Oil Olivenöl

Als Big Green Egg-Chefkoch legen Sie Wert auf Zutaten von allerbesten Qualität. Das gilt in besonderer Weise für Olivenöl. Dieses Premium- Olivenöl (1 L.) stammt aus dem Anbaugebiet des Château d'Estoublon in Frankreich und ist unter Big Green Egg-Freunden, na sagen wir, ein eher schlecht gehütetes Geheimnis. Das Öl ist kaltgepresst (extra vergine) und daher sehr harmonisch im Geschmack. Tunken Sie einmal Ihr selbst gebackenes Brot in dieses Öl – einfach köstlich.

703451 55.00



ES BEFINDEN SICH REZEPTE IN IHREM POSTFACH

Bereiten Sie wieder dieses schmackhafte Rezept mit Schweinebauch zu? Und als Desert gibt es eine Tarte Tatin? Wenn Sie oft auf dem Big Green Egg kochen, haben Sie bestimmt einige Klassiker im Programm, die bei allen beliebt sind. Trotzdem freuen Sie sich immer auf neue Herausforderungen und möchten gerne sich und andere überraschen. Dann finden Sie auf biggreenegg.ch inspirierende Rezepte: Rebhuhn in der Salzkruste, Gambaspiesse mit Koriander-Pesto, Austern mit Pancetta, aber auch Suppe aus gedünsteten Renden, Bananenbrot mit Kokos und mehrgängige Saisonmenüs. Und praktisch: Zu den Menüs gibt es immer einen genauen Ablaufplan, damit Ihr Timing passt. Sollen die neuesten Rezepte automatisch in Ihrem Postfach landen? Dann abonnieren Sie dann über biggreenegg.ch unseren Newsletter Inspiration Today.



Round Drip Pan
Runde Auffangschale

Mit der runden Auffangschale für das Big Green Egg können Sie Fett, Flüssigkeit und Reste von Zutaten auffangen, damit diese nicht in die Holzkohle oder auf den convEGGtor gelangen. Wenn Sie die runde Auffangschale aus Aluminium mit einer Schicht Wasser füllen, steigt die Luftfeuchtigkeit im EGG und die Gerichte werden noch saftiger.

Ø 27 cm 117403 25.00



Rectangular Drip Pan
Rechteckige Auffangschale

Wenn es um das Auffangen von Fett und Flüssigkeit geht, beispielsweise bei der Zubereitung eines Poulets, ist die rechteckige Auffangschale einfach unübertroffen. Aber diese multifunktionale Auffangschale aus Aluminium mit Antihafbeschichtung eignet sich auch hervorragend als Bräter und kann zudem mit dem Bratenkorb kombiniert werden.

35 x 26 cm 117397 30.00



Neu

Disposable Drip Pans
Einweg-Auffangschalen

Ein gestandener Koch fürchtet sich nicht vor Fett. Denn er weiss, dass Fett ein wichtiger Geschmacksträger ist. Wenn nur das anschliessende Säubern nicht wäre! Mit den Einweg-Auffangschalen von Big Green Egg wird das Fett ganz einfach aufgefangen. Diese Einwegschalen aus Aluminium passen vom Format her genau zum convEGGtor. Sie ermöglichen ein Grillieren ohne fettige Hände.

XLarge - 5x 120892 20.00

Large - 5x 120885 15.00

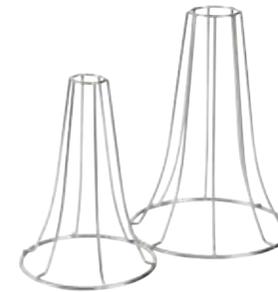
Medium, MiniMax,
Small - 5x 120878 10.00



Beer Can Chicken Roaster
Bierdosenhalter für Poulet aus Edelstahl

Das Bierdosenhähnchen ist ein klassisches amerikanisches Gericht, bei dem das Poulet über eine geöffnete, halbvolle Bierdose gestülpt wird. Beim Garen des Poulets verdampft das Bier in der Dose, wodurch das Fleisch extra zart und saftig wird. Klingt kompliziert? Nicht mit dem Bierdosenhalter aus Edelstahl! Die Bierdose wird in die robuste Halterung aus Metalldraht eingeklemmt und kann somit nicht mehr umkippen.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
002099 19.90



Vertical Poultry Roaster
Vertikaler Geflügelhalter

Mit dem vertikalen Geflügelhalter geben Sie dem Poulet Noir oder dem Bressehuhn auf Ihrem Big Green Egg einen Ehrenplatz. Das Poulet oder der Truthahn wird vertikal über den Geflügelhalter gestülpt und beträufelt sich auf diese Weise mit seinem eigenen Fett. Dadurch bleibt das Fleisch innen unglaublich saftig und die Haut wird schön knusprig. Unwiderstehlich lecker. Der vertikale Geflügelhalter ist in zwei Ausführungen erhältlich: für Poulet (Pouletsitz) oder für Truthahn (Truthahnsitz).

Poulet 117458 30.00

Truthahn 117441 40.00



Ceramic Poultry Roaster
Geflügelhalter aus Keramik

Poulet werden jetzt noch köstlicher. Stülpen Sie ein ganzes Poulet oder einen Truthahn auf den Geflügelhalter aus Keramik. Auf diese Weise wird das Fleisch innen herrlich saftig und die Haut wird wunderbar knusprig. Sie möchten noch mehr Geschmack? Füllen Sie das Keramikgefäss dann mit Bier, Wein, Cidre und/oder Kräutern und infusieren Sie das Fleisch mit diesen Aromen. So wird Ihr Geflügel absolut perfekt, und gelingt ganz ohne Mühe! Der keramische Geflügelhalter ist in zwei Ausführungen erhältlich: für Poulet (Pouletsitz) oder für Truthahn (Truthahnsitz).

Poulet 119766 30.00

Truthahn 119773 40.00



WERDEN SIE TEIL DER BIG GREEN EGG COMMUNITY

Sind Sie ein echter Big Green Egg-Fan? Dann werden Sie Teil unserer Community! Wir halten Sie über aktuelle Neuigkeiten und bevorstehende Events auf dem Laufenden. Sie finden jeden Monat die leckersten Rezepte in Ihrem Postfach und werden auf neuen Wegen andere Foodies kennenlernen.

Geben Sie auf biggreenegg.ch Ihre E-Mail-Adresse ein und entdecken Sie anschliessend eine digitale Welt voll kulinarischer Inspirationen!





FireWire Flexible Skewers Flexible Grillspiesse

Mit diesen flexiblen Grillspiesen wird die Zubereitung von Satay oder das Aufspießen sonstiger Zutaten zum Kinderspiel. Auf diese flexiblen Grillspiesse lassen sich im Handumdrehen Fleisch-, Fisch- und Gemüsewürfel aufspießen, die auf der anderen Seite nicht abrutschen können. Fertig? Sie könnten die Spiesse jetzt noch marinieren und sie somit noch schmackhafter machen.

68 cm - 2x 201348 39.90



Bamboo Skewers Bambus-Grillspiesse

Stehen Sie auch so auf Kebab, Satay oder Yakitori? Mit diesen Bambus-Grillspiesen können Sie Ihre Fleisch-, Fisch-, Gemüse- oder Obstspiesse künftig extra stilvoll präsentieren. Bambus ist ein nachwachsender Rohstoff, also umweltfreundlich. Für das beste Grillergebnis sollten Sie die Spiesse 30 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen.

25 cm - 25x 117465 4.90



Corn Holders Maiskolbenhalter

Diese Erfindung macht richtig gute Laune. Mit diesen Maiskolbenhaltern können Sie gegrillte Maiskolben im warmen Zustand essen. Die Maiskolbenhalter von Big Green Egg sind mit doppelten Edelstahlstiften und mit einem ergonomischen Griff versehen, sodass der Maiskolben fest in der Hand liegt und die Finger sauber bleiben. Reine Freude also, ohne zu kleckern.

4 Paar 117335 19.90



Grill Rings Grillringe

Mit den Grillringen können (gefüllte) Paprika, Tomaten oder Zwiebeln beim Grillen nicht mehr umfallen. Denn diese Edelstahlringe sind mit einem Stift versehen, der Gemüse und Obst sicher an ihrem Platz hält. Die wärmeleitende Spirale in der Mitte der Grillringe sorgt dafür, dass die Zutaten schnell gar werden.

002280 25.00



Mini-Burger Slider Basket Mini-Burger Gitterkorb

Wird Ihr Big Green Egg von hungrigen Gästen belagert? Dafür bietet der Mini-Burger Gitterkorb eine schnelle und effiziente Lösung. Nicht weniger als zwölf selbstgemachte kleine Burger oder Pasteten passen in diesen Gitterkorb aus Edelstahl. Wenden und Servieren sind übrigens auch im Handumdrehen möglich.

2XL, XLarge, Large
002105 45.00



Stuff-A-Burger Press Burgerpresse

Ihre Burger sind zwar die leckersten, können aber noch keinen Schönheitswettbewerb gewinnen? Dann empfehlen wir Ihnen die Burgerpresse, denn damit verleihen Sie Ihren hausgemachten Burgern den perfekten Gourmet-Look. Einfach die von Ihnen bevorzugte Füllung in die Kunststoffform geben, fest andrücken und grillen!

Ø 10,5 cm 114082 19.90





Neu

Teak Cutting Board Robustes Teakholz-Schneidebrett

Die Schneidefläche des robusten Teakholz-Schneidebretts von Big Green Egg ist für jeden Koch unverzichtbar. Jedes Schneidebrett ist ein individuelles Kunstwerk, eine gemeinsame Kreation von Mutter Natur und einem leidenschaftlichen Tischler. Das Entrecôte kann ohne Probleme angeschnitten werden, denn die Safrille sorgt dafür, dass der Fleischsaft nicht auf das schöne Tischtuch tropft.

120632 90.00



Sauce Mop BBQ Saucen-Pinsel

Der Saucen-Pinsel von Big Green Egg sieht aus wie ein Wischmopp im Miniformat. Mit einer Marinade, einer Glasur, einem Rub oder mit gewürzter Butter verleiht man Fisch, Fleisch oder Gemüse leicht eine ganz besondere Geschmacksnote. Mit diesem Saucen-Pinsel lassen sich die Zutaten ganz hervorragend mit den leckeren Geschmacksträgern bestreichen. Einmal auftragen bitte!

48 cm 114105 19.90
Ersatzkopf 114297 12.00



Knife Set Messerset

Jeder EGG-Fan wird auf dieses Messerset scharf sein. Diese Messer sind eine absolut lohnende Investition. Das ergonomische Kochmesser mit der 20 cm langen Klinge und das Küchenmesser mit einer 9 cm langen Klinge erledigen sowohl grobe als auch feine Arbeiten. Sie gewährleisten eine gute Handhabung und eine optimale Kontrolle.

117687 99.90



Meat Claws Fleischkrallen

Mit diesen Fleischkrallen lässt sich langsam gegartes Schweinefleisch ganz leicht auseinanderrufen. Pulled Pork gehört seit vielen Jahren zu den beliebtesten Klassikern unter den Big Green Egg-Gerichten, und diese Fleischkrallen sind dafür unverzichtbar. Die Fleischkrallen eignen sich auch hervorragend für das Hantieren mit grossen Fleischstücken.

Set 114099 29.90



Stainless Steel Tool Set Küchenhelfer-Set aus Edelstahl

Gutes Werkzeug ist die halbe Arbeit. Der echte Big Green Egg-Experte hat immer dieses Küchenhelfer-Set aus Edelstahl zur Hand, wenn es ans EGGen geht. Dieses stilvolle, dreiteilige Set aus Edelstahl besteht aus einer Zange, einem Spatel und einem Silikonpinsel. Mit diesem Trio können Sie alle Zutaten sicher und hygienisch auf den Rost legen, wenden und marinieren.

Set 116901 99.90
Zange 116871 40.00
Spatel 116888 30.00
Pinsel 116895 30.00



Silicone Tipped Tongs Grillzange mit Silikon Greifer

Mit dieser Vielweckzange mit Silikongriffen haben Sie wirklich alles fest im Griff. Diese Multifunktionszange aus Edelstahl liegt dank der Silikonakzente hervorragend in der Hand. Mit dieser Zange können Sie Zutaten im Handumdrehen auf den Rost legen, wenden oder aus dem EGG herausnehmen. Die Silikonbeschichtung verhindert dabei, dass gekleckert wird oder dass etwas herunterfällt.

40 cm 116864 34.00
30 cm 116857 28.00





Pigtail Meat Flipper Fleischwendehaken

Für den Fleischwendehaken gehen wir durchs Feuer. Dieser intelligente Fleischhaken eignet sich perfekt für das schnelle und einfache Wenden von Fleisch und Geflügel (wie Steaks, Koteletts und Pouletschenkel). Mit dem langen Haken aus Edelstahl können Sie das Grillgut sogar bei extrem hohen Temperaturen wenden, ohne dass Sie sich dem Feuer zu sehr nähern müssen oder die Zutat beschädigen.

48 cm 201515 40.00



Kitchen Shears Küchenschere

Die Küchenschere ist wie gemacht für die jeweiligen, beim Kochen auf dem Big Green Egg anfallenden Handgriffe. Mit dieser Küchenschere aus Edelstahl lässt sich beispielsweise mühelos ein Poulet zerlegen. Aber die Schere sollte auf jeden Fall auch beim Abschneiden der Flossen eines Fisches, beim Einschneiden von Pouletfilets oder beim Durchtrennen des Metzgerfadens einer Roulade zum Einsatz kommen.

120106 19.90



Chef's Flavor Injector Aroma-Injektor

Der einzig wahre Aroma-Injektor von Big Green Egg gibt Fleisch und Geflügel auf einzigartige Weise noch mehr Geschmack. Mit dieser Marinierspritze dringen Marinaden bis in den Kern des Fleisches vor, sodass dieses noch saftiger und zarter wird. Operation erfolgreich beendet.

119537 49.90



Grid Gripper Rostzange für leichte Roste

Mit der Rostzange haben Sie den Rost Ihres Big Green Eggs immer fest im Griff. Der Edelstahlrost lässt sich auf diese Weise bequem hochheben. Zum Beispiel zum Einsetzen oder Entfernen des convEGGtors oder zum Herausnehmen und Reinigen des Rostes. Ebenfalls ein ideales Werkzeug, zum Hochheben und Leeren der glühend heißen Auffangschale. Und das alles, ohne dass Sie sich die Hände schmutzig machen müssen.

118370 29.00



Cast Iron Grid Lifter Rostheber

Ein sehr wichtiges Werkzeug für jeden EGG Inhaber. Mit einer Vierteldrehung sichern Sie den Rostheber für Roste aus Gusseisen oder Edelstahl. Anschliessend können Sie den Rost schnell und einfach in das EGG legen und wieder herausnehmen. Der Griff bietet guten Halt und schützt Ihre Hände vor Schmutz und heisser Luft.

117205 40.00



Grid Gripper Rostzange für leichte Roste

Mit der Rostzange haben Sie den Rost Ihres Big Green Eggs immer fest im Griff. Der Edelstahlrost lässt sich auf diese Weise bequem hochheben. Zum Beispiel zum Einsetzen oder Entfernen des convEGGtors oder zum Herausnehmen und Reinigen des Rostes. Ebenfalls ein ideales Werkzeug, zum Hochheben und Leeren der glühend heißen Auffangschale. Und das alles, ohne dass Sie sich die Hände schmutzig machen müssen.

119469 25.00

Ersatzköpfe
2x 119483 9.90



Dual Brush Grid Scrubber Doppelter Grillrost-Schrubber

Der doppelte Grillrost-Schrubber ist ein praktisches Werkzeug zum Reinigen des Grillrostes (aus Gusseisen oder Edelstahl) und/oder des Backsteins. Der doppelte Grillrost-Schrubber besteht aus zwei Edelstahlscheuerkissen an einem ergonomischen Griff. Dank der beiden Scheuerkissen schrubben Sie den Rost oder den Stein in der Hälfte der Zeit sauber. So bleibt nach dem EGGen noch ein wenig Zeit zum Geniessen.

119476 28.00

Ersatzköpfe
2x 119483 9.90



Die Big Green Egg FLAVOUR FAIR

Für Foodies ist sie mittlerweile der kulinarische Höhepunkt des Jahres: die Big Green Egg Flavour Fair. Diese Veranstaltung wird Ihr gastronomisches Herz höher schlagen lassen: Spitzenköche aus dem In- und Ausland, die neuesten Trends und Kochtechniken und jede Menge andere EGG-Fans. Auf der Flavour Fair können Sie Kochworkshops belegen, hochwertige Produkte finden, intensive Geschmacksrichtungen erleben und viele Tipps und Tricks zum Thema EGGen erfahren. Lernen Sie von den Profis, stellen Sie Ihre Fragen, geniessen Sie den Gedankenaustausch mit anderen Fans und kosten Sie alles, was Ihnen angeboten wird!

Am 14. April 2019 veranstaltet Big Green Egg Schweiz seine Flavour Fair in Aarau. Zelebrieren Sie mit uns das Kochwunder Big Green Egg! Detailinfos und Tickets finden Sie auf www.flavourfair.ch



Grid Cleaner Grillrostschaber

EGGen ist lecker, aber leider bleiben meist auch eingebranntes Fett und verbrannte Reste auf dem Rost vom Big Green Egg liegen. Mit diesem Grillrostschaber wird Ihr Grillrost schnell und bequem wieder sauber. Und dank des verlängerten Griffs brauchen Sie nicht einmal zu warten, bis das EGG und der Rost abgekühlt sind.

201324 49.90

Ash Tool Ascheschieber

Der Ascheschieber hat eigentlich eine Doppelfunktion: Sie können damit ganz einfach die Asche aus dem Big Green Egg entfernen, aber beim Anzünden des EGGs auch die Holzkohle damit verteilen. Dieses praktische Werkzeug bildet zusammen mit der Ascheschaufel ein Spitzenteam.

2XL 119490 38.00
XLarge

Large 119506 27.00
Medium

MiniMax 301024 22.00
Small
Mini



Ash Removal Pan Ascheschaufel

Holzkohle hinterlässt Asche. Wenn man die Asche mit dem Ascheschieber in die Ascheschaufel schiebt, kann die Luft besser durch das Big Green Egg zirkulieren. Schliesslich braucht Ihr EGG Sauerstoff und einen Luftstrom, um schnell die gewünschte Temperatur zu erreichen und zu halten. Die Ascheschaufel passt perfekt an die Öffnung der Zuluftventil, sodass die Asche in die Schaufel und nicht auf den Boden gelangt.

2XL, XLarge, Large, Medium
106049 49.00



Ersatzteile



Neu

rEGGulator

Der brandneue und robuste rEGGulator lässt sich extrem genau einstellen. Er besteht aus langlebigem Gusseisen. Mit Hilfe des isolierten Silikongriffs regulieren Sie die Luftzufuhr ganz einfach und ohne die Finger zu verbrennen. Auch praktisch: Wir haben diesen Luftregler mit einer Antirost-Beschichtung versehen, damit er nach Gebrauch einfach auf dem EGG bleiben kann.

2XL, XLarge, Large, Medium
117847 99.90

MiniMax, Small
117854 89.90

Bald erhältlich!



Neu

Rain Cap Regenkappe

Mit der Big Green Egg-Regenkappe gelangt kein Tropfen Regenwasser ins EGG. Das Risiko, dass es während des Kochens mit dem EGG zu regnen beginnt, gibt es immer. Aber als leidenschaftlicher EGG-Koch lassen Sie sich dadurch nicht die Laune verderben und die Big Green Egg-Regenkappe ist dann der Regenschirm für Ihren Luftregler. Die Regenkappe verwenden Sie in Kombination mit dem rEGGulator.

2XL, XLarge, Large, Medium
120748 39.90

MiniMax, Small
121042 39.90

Bald erhältlich!



Tel-Tru Temperature Gauge Tel-Tru Deckelthermometer

Jedes Big Green Egg wird standardmässig mit einem Thermometer geliefert. Wenn es nach langem Gebrauch mal defekt ist, können Sie es als Ersatzteil bestellen. So wissen Sie immer, wie warm es im Innern des EGGs ist, ohne den Deckel zu öffnen, was einen Wärmeverlust zur Folge hätte. Das Tel-Tru Deckelthermometer ist in zwei Grössen erhältlich und zeigt Temperaturen zwischen 50 °C und 400 °C an.

8 cm 117250 95.00
5 cm 117236 58.00



Gasket Kit Dichtungs-Kit

Nach langem und intensivem Gebrauch Ihres Big Green Eggs sind die Filzdichtungen am oberen Rand der keramischen Basis und am unteren Rand des Keramikdeckels irgendwann abgenutzt. Da dieser Filzrand die Keramik schützt und für eine perfekte Luftzirkulation sorgt, sollte er rechtzeitig ersetzt werden. Mit diesem Dichtungs-Kit können Sie das ganz einfach selbst erledigen. Auf der Rolle befindet sich selbstklebender Filz, den Sie an die Stelle des alten Filzrands kleben.

2XL, XLarge, Large 113726 50.00
Medium, MiniMax, Small, Mini 113733 48.00



Band Assembly Kit

Patentiertes «easy to lift»-System. Die geniale Mechanik ermöglicht ein Öffnen und Schliessen des Keramikdeckels mit minimalem Kraftaufwand.

2XL	119421	380.00	MiniMax	117939	180.00
XLarge	117908	300.00	Small		
Large	117984	220.00			
Medium	120021	200.00	Mini	201393	140.00



Cast Iron Grate Kohlerost

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

2XL	114716	400.00	MiniMax	103055	27.00
XLarge	112644	130.00			
Large	103055	27.00	Small	103079	22.00
Medium	103062	25.00	Mini		



Stainless Steel Grid Edelstahlrost

Bei jedem Gebrauch des Big Green Eggs steht der Edelstahlrost seinen Mann. Grillen, backen, braten – er hält alles aus. Und obwohl er aus hochwertigem Edelstahl hergestellt ist, kann ein jahrelanger intensiver Gebrauch seinem schönen Aussehen ein wenig zusetzen. Ersetzen Sie den alten Rost dann durch dieses neue glänzende Exemplar und Sie werden wieder viele Jahre Freude daran haben!

2XL	119681	375.00	MiniMax	110114	90.00
XLarge	110145	160.00	Small		
Large	110138	110.00			
Medium	110121	100.00	Mini	110107	80.00



Dome
Keramik-Deckel

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

2XL	114433	1800.00	MiniMax	401144	260.00
XLarge	112668	650.00	Small		
Large	401120	380.00	Mini	112224	200.00
Medium	401137	300.00			



Fire Ring
Keramik-Feuerring

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

2XL	120977	590.00	MiniMax	115607	95.00
XLarge	401212	370.00	Small	401250	100.00
Large	401229	210.00	Mini	112194	70.00
Medium	401243	160.00			



Fire box
Keramik-Feuerkorb

Der Feuerkorb steht im Basisteil aus Keramik und muss mit Holzkohle gefüllt werden. Durch die raffinierten Öffnungen im Korb sowie die Abzugsöffnungen an der Unterseite entsteht – wenn das Zuluftventil und das Einstellungsrad geöffnet sind – konstante und optimale Heissluftzirkulation. Der Feuerkorb bildet eine Doppelwand, deren Speicherkapazität das Geheimnis der gleichmässigen, konstanten Temperaturabgabe sowie des niedrigen Holzkohleverbrauchs ist.

2XL	120984	850.00	MiniMax	115591	110.00
XLarge	112637	400.00	Small	401199	170.00
Large	401175	250.00	Mini	112187	80.00
Medium	401182	240.00			



Base
Keramik-Basis

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

2XL	120946	2200.00	MiniMax	115577	420.00
XLarge	112620	1100.00	Small	401090	490.00
Large	401076	800.00	Mini	401106	275.00
Medium	401083	650.00			



Apron - Comfort-Tie Küchenschürze

Die Big Green Egg-Küchenschürze schützt Ihre Kleidung vor Fett und sonstigen Flecken und ist daher unverzichtbar. Die Küchenschürze ist im Nacken verstellbar und kann in der Taille mit elastischen Bändern gebunden werden. Passend für alle Grössen also.

Einheits-
grösse 117113 24.90



Apron - Kids Kinderschürze

Übung macht den Meister. Stellen Sie sich einmal gemeinsam mit Ihrem Mini-Chefkoch ans EGG und Sie werden grossartige Stunden erleben. Die Kinderschürze macht aus jedem Kind einen vollwertigen Hilfskoch und schützt die Kleidung vor Fettflecken. Die Schürze im typischen Big Green Egg-Grün passt kleinen EGG-Fans bis etwa zwölf Jahre.

Einheits-
grösse 789054 19.90



Neu

Mr EGGhead Plush Toy Mr EGGhead Plüschpuppe

Jeder Koch braucht ein Maskottchen. Und wer wäre dafür besser geeignet als Mr. Egghead persönlich? Dieser kleine Kerl aus kuschelweichem Plüsch sorgt beim Kochen mit dem EGG für eine neue Dimension. Haben Sie auch Mini-Köche in der Nähe? Mit Mr. EGGhead wird das Warten bei der Zubereitung wie im Flug vergehen. Einmal kuscheln bitte!

120991 9.90



BIG GREEN EGG COOK BOOK



The Big Green Egg Book

Das Big Green Egg-Buch Das Big Green Egg-Buch ist die Kochbibel für jeden Big Green Egg-Foodie. In diesem schmackhaften Buch mit einem Vorwort des niederländischen Spitzenkochs Jonnie Boer werden alle Kochtechniken erläutert, die Sie auf einem EGG ausprobieren können. Backen, Braten, Schmoren, Grillieren, Räuchern und Slow Cooking. Sowohl die Grundrezepte als auch die etwas anspruchsvolleren Rezepte werden Sie dazu inspirieren, Ihre womöglich bisher versteckten kulinarischen Talente zutage zu fördern.

Deutsch BGE-BOOK-CH 80.00
Französisch BGE-BOOK-FR 80.00
English BGE-BOOK-EN 80.00





Wall-Mountable Bottle Opener Wandflaschenöffner

Bei einer Big Green Egg-Party hört die Happy Hour nie auf. Deshalb ist dieser Wandflaschenöffner aus robustem Gusseisen das ultimative Partygeschenk für jeden EGGer. Mit diesem praktischen Wandflaschenöffner in witziger EGG-Form lassen sich an einem Abend unbegrenzt Bierflaschen öffnen. Der Wandflaschenöffner wird einfach an den Arbeitstisch, die Garten-Bar oder die Aussenküche geschraubt. Der Ausschank ist geöffnet!

6.5 x 9.5 cm 114822 26.00



Tablecloth Weights Tischdeckengewichte

Ein echter EGGer lässt sich von einer steifen Brise nicht unterkriegen. Aber die Tischdecke sollte dann doch nicht durch die Gegend fliegen. Die Lösung ist ganz einfach: Sie befestigen die Big Green Egg Tischdeckengewichte an die Ecken des Tischtuchs und alles bleibt schön an Ort und Stelle. Vier Tischdeckengewichte im Set in lustiger Mini-EGG-Form aus massivem Kunstharz.

4 x 002310 19.90



Magnetic Flexible LED Grill Light Magnetische LED-Grilllampe

An milden Winterabenden oder bei Late-Night-EGG-Partys bringt die magnetische LED-Grilllampe Licht ins Dunkel. Diese praktische LED-Lampe hat einen flexiblen Arm, an dessen Ende sich ein starker Magnet befindet. Befestigen Sie die Lampe am EGG-Deckel und schon ist die ganze Grillfläche beleuchtet.

002273 25.00



Big Green Egg Travel Trolley Big Green Egg-Koffer

Mit dem Big Green Egg-Koffer reisen Sie stilvoll durch die Welt. Dieser Hartschalenkoffer hat alles, um Ihr beliebtester Reisebegleiter zu werden. Er ist genauso durchdacht wie das EGG und besteht aus einem hochwertigen, umweltfreundlichen und nachhaltigen Material auf der Basis von recycelten PET-Flaschen. Dank der 4 hochwertigen Doppel-Schwenkräder rollen Sie ihn an seinem Softgriff ganz bequem zum Gate. Im Innenraum ist dieser Trolley auffallend geräumig und mit zwei praktischen Fächern versehen. Dank der Abmessungen des Big Green Egg-Trolleykoffers können Sie ihn als Handgepäck mitnehmen.

743924 99.90



MENSCHEN ZU INSPIRIEREN IST UNSERE MOTIVATION

BIGGREENEGG.CH



#BIGGREENEGG

Sie machen gerne Fotos von Ihren Big Green Egg-Gerichten? Ganz viele Foodies machen regelmässig Food-Fotos. Als Erinnerung für sich selbst, für Freunde und Bekannte, aber auch zum Posten auf Instagram und Facebook. In den sozialen Netzwerken werden aber nicht nur Fotos geteilt, sondern auch massenhaft Erfahrungen, Rezepte und Neuigkeiten ausgetauscht. Oder Fragen gestellt.

Sie möchten sich auch inspirieren lassen oder andere motivieren? Dann folgen und taggen Sie uns auf:

- Big Green Egg Schweiz
- BiggreeneggCH
- Big Green Egg Europe
- Biggreeneggeu
- Big Green Egg Schweiz

Teilen Sie Ihre Postings und Fotos mit uns und mit allen anderen EGG-Fans unter den Hashtags **#openflavour** und **#BigGreenEgg**.

**Manche Dinge
bleiben nie
gleich. Manche
Dinge ändern
sich nie.**



Der Evergreen. Seit '74

