



# BIG GREEN EGG

—  
JIŽ OD ROKU 1974



The  
Evergreen  
Since '74

Big Green Egg

Big  
Green  
Egg®



# Nejžhavější zařízení pro venkovní vaření.



The  
Evergreen  
Since '74



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



## INFORMACE A PRŮVODCE PRODUKTY

**2020**

- 10** Modely
- 15** Stojany a stoly
- 21** Nejlepší palivo
- 24** Dřevo na uzení jako dochucovadlo
- 28** Sada EGGspander
- 30** Rošty a keramika
- 33** Litinové hrnce
- 36** Pečení pizzy
- 38** Teploměry
- 50** Údržba vašeho EGG
- 52** EGG obaly
- 53** Pro fanoušky
- 60** Recepty

Copyright © 2020 Big Green Egg Europe. Všechna práva vyhrazena. Pokud není uvedeno jinak, všechny materiály na těchto stránkách jsou chráněny autorským právem společnosti Big Green Egg Europe BV. Veškerá práva vyhrazena. Žádná část těchto stránek, ať už text nebo obrazová část, nesmí být použita pro jiné účely než určené Big Green Egg Europe BV. Reprodukce, úpravy, skladování v systému pro získávání informací a retransmise v jakékoli formě nebo jakýmkoli způsobem, ať už elektronicky, mechanicky nebo jiným způsobem, jinak než pro osobní potřebu, jsou bez předchozího písemného souhlasu přísně zakázány.

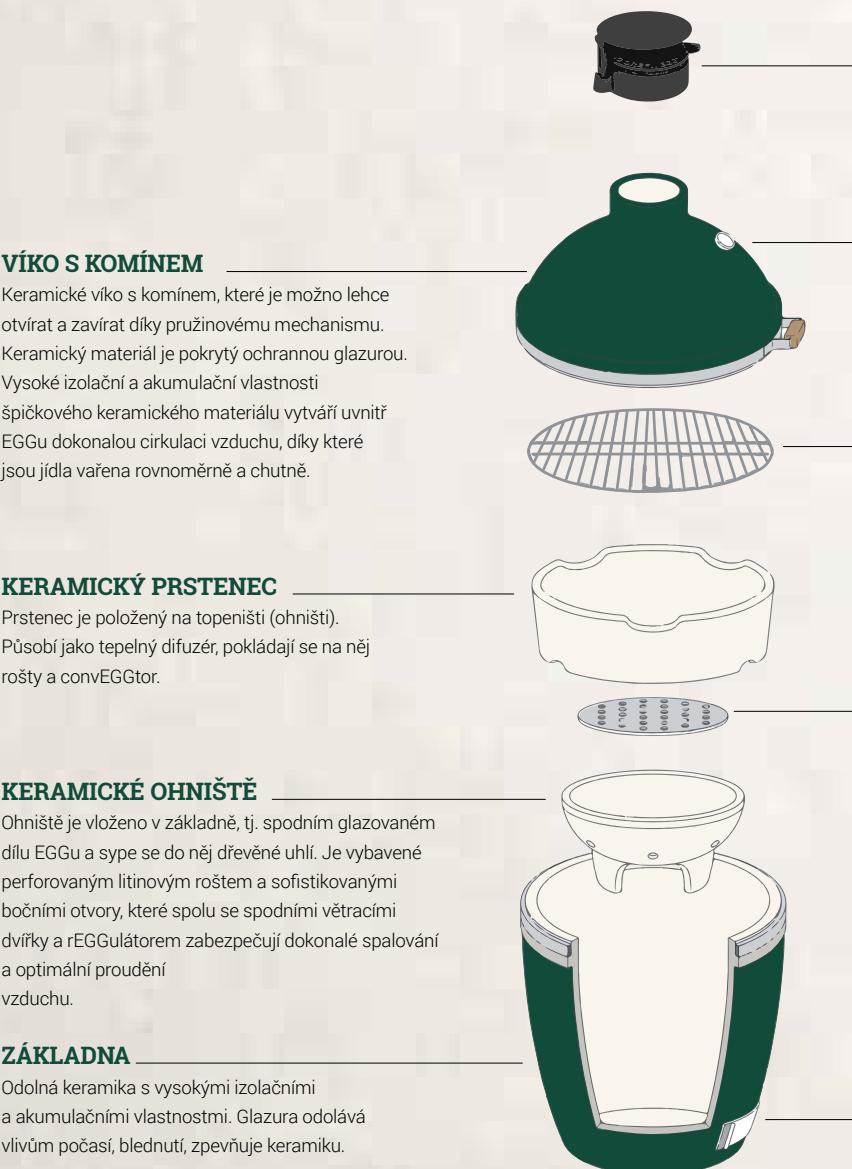
I když byl tento katalog sestaven s největší pečlivostí, Big Green Egg Europe B.V. nemůže v žádném případě ručit za správnost a úplnost informací. Z poskytnutých informací nemohou být odvozována žádná práva a Big Green Egg Europe B.V. nenese v žádném případě odpovědnost za důsledky užití těchto informací.

CZv1.2020

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

# Big Green Egg popis

Špičková kvalita. Prvotřídní keramika. Skutečná venkovní pec!



## VÍKO S KOMÍNEM

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

## KERAMICKÝ PRSTENEC

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

## KERAMICKÉ OHNIŠTĚ

Ohniště je vloženo v základně, tj. spodním glazovaném dílu EGGu a sype do něj dřevěné uhlí. Je vybaveno perforovaným litinovým roštem a sofistikovanými bočními otvory, které spolu se spodními větracími dvírkami a rEGGulatorom zabezpečují dokonale spalování a optimální proudění vzduchu.

## ZÁKLADNA

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

## LITINOVÝ rEGGulator POKLOP S DVOJÍ FUNKCÍ

Působí dvojím způsobem, reguluje proudění vzduchu a tím i přesně ovládá teplotu

## TEPLOMĚR DO VÍKA

Přesně měří vnitřní teplotu a monitoruje proces vaření bez otevírání EGGu.

## NEREZOVÝ ROŠT

Nerezový rošt se užívá jako základní rošt pro grilování a pečení. Je součástí standardní výbavy.

## LITINOVÝ OHNIŠŤOVÝ ROŠT

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

## SPODNÍ VĚTRACÍ DVÍRKA

Společně s rEGGulatorem ovládají přívod vzduchu a ovládají teplotu. Umožňují snadné odstranění popela.

## STAROVĚKÁ MOUDROST A POPIS INOVATIVNÍ TECHNOLOGIE

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

## TAJEMSTVÍ BIG GREEN EGG

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

## VYCHUTNEJTE SI SPOLEČNĚ JEDINEČNÝ CHUŤOVÝ ZÁŽITEK

Big Green Egg znamená společně si vychutnávat život. Příbuzní, kamarádi, blízcí okolo vás společně s nejchutnějším jídlem, jaké jste kdy ochutnali. Big Green Egg má rozsah teploty od 80°C do 350°C, díky čemuž můžete použít skutečně všechny kulinářské techniky: grilování, pečení, vaření, dušení, uzení i pomalé vaření. Chcete mít Big Green Egg ještě všeestrannější? Pro každý model Big Green Egg je k dispozici praktické příslušenství, díky kterému bude jeho obsluha ještě jednodušší, jídlo ještě chutnější a vaše kuchařské umění získá neviditelný glanc. Kombinace multifunkčního zařízení EGG a dobré společnosti se postará o nezapomenutelné okamžiky.

## DOŽIVOTNÍ KVALITA

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



## NEPŘÍMÉ PEČENÍ S KERAMICKÝM CONVEGGETOREM

Kromě grilování, pečení, vaření v páře, smažení a uzení je Big Green Egg vhodné také na pomalé pečení a přípravu větších kusů masa nebo jemných ingrediencí, jako jsou měkkýši, koryši a rybí filé. Pomocí keramického convEGGtoru můžete snadno a během okamžiku přeměnit Big Green Egg ve venkovní keramickou pec. ConvEGGtor funguje jako tepelný šít, který zabraňuje, aby přímé teplo ze žhavého dřevěného uhlí sáhalo přímo na ingredience, což zajišťuje pomalý proces jejich vaření. Nerezový koš pro convEGGtor vám usnadní manipulaci s convEGGtorem, ať již při jeho umístování dovnitř či vytahování ven z vašeho EGG. Přidání pečícího kamene (také označovaného jako pizza kámen) vám umožní pečit nejhutnější chléb a pizzu s delikátní křupavou kůrkou. Možnosti EGG jsou prostě nekonečné! Vyzkoušejte je všechny a dejte své fantazii volný průchod.

# Originál kamado od roku 1974.

Dokonalá klasika.



## Nejlepší keramika Vylepšené detaily

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



Přesné  
nastavení  
teploty



Vyrobeno v  
Severní  
América



NASA  
Vysoce kvalitní  
keramika vyvinutá  
v NASA



Jednoduché zapálení  
a příprava  
za 15 minut



Podívejte se, jak se  
vyrábí Big Green Egg.

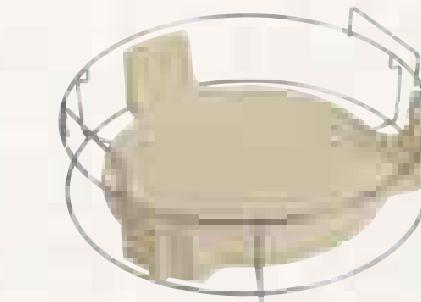
# Vy a Big Green Egg: Láska na první pohled

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

## Základní sestava Big Green Egg:

### Balíček "easy start"

Speciálně pro začátečníky pracující se zařízením EGG jsme vytvořili startovací balíček s nejdůležitějšími základními prvky. A seznam toho, co si přejete na příští narozeniny, máte hotový.



convEGGtor + convEGGtor basket  
convEGGtor + nerezový koš pro convEGGtor



IntEGGrated Nest+Handler  
IntEGGrovaný pojízdný  
stojan+držadlo



Ash Tool  
Pohrabáč



100% Natural Lump  
Charcoal 4,5 kg  
Dřevěné uhlí Premium



Charcoal Starters  
Podpalovače



## 2XL



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

#### Specifikace

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

Kód 120939      Cena s DPH 92.668 Kč

## 2XL BALÍČEK "EASY START"

#### Obsahuje

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

Cena s DPH  
107.996 Kč



## XLarge

Máte velkou rodinu nebo velkou partu kamarádů? Nebo jste profesionální kuchař a připravujete catering pro velké skupiny lidí? Potom je vaši ideálním partákem Big Green Egg XLarge. Pomocí něho můžete připravit lahodná jídla i pro velké skupiny osob. Na ploše vaření s průměrem 61 cm lze připravit velké kusy masa, ryb a dokonce i více pizz. Že by vám 61 cm nestačilo? Tak plochu na vaření rozšíříte o další poschodí nádstavbovým roštem, který je dostupný právě pro model XLarge. Vaříte tak opravdu na vysoké úrovni.

#### Specifikace

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

Kód  
117649

Cena s DPH  
59.853 Kč

## XLarge BALÍČEK "EASY START"

#### Obsahuje

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

Cena s DPH  
75.273 Kč





## Large

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

### Specifikace

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

Kód 117632      Cena s DPH 39.914 Kč



## Large BALÍČEK "EASY START"

### Obsahuje

- EGG
- IntEGGrováný pojízdny stojan + držadlo
- convEGGtor + convEGGtor nerezový koš
- Dřevěné uhlí Premium 4,5 kg
- Podpalovače
- Pohrabáč

Cena s DPH  
51.512 Kč



## Medium

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

### Specifikace

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

### Kód

117625

Cena s DPH  
31.263 Kč



## Medium BALÍČEK "EASY START"

### Obsahuje

- EGG
- IntEGGrováný pojízdny stojan+držadlo
- convEGGtor
- Dřevěné uhlí Premium 4,5 kg
- Podpalovače
- Pohrabáč

Cena s DPH  
41.841 Kč



## MiniMax

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

### Součástí

Mobilní nosič EGG Carrier

### Specifikace MiniMax

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

### Kód

119650

Cena s DPH  
25.652 Kč



## MiniMax BALÍČEK "EASY START"

### Obsahuje

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

Cena s DPH  
27.881 Kč



## Small

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

### Specifikace

Rošt: Ø 33 cm

Varná plocha: 855 cm<sup>2</sup>

Váha: 36 kg

Výška: 61 cm

### Kód

117601

### Cena s DPH

23.728 Kč



## Small BALÍČEK "EASY START"

### Obsahuje

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

### Cena s DPH

31.085 Kč



## Mini BALÍČEK "EASY START"

### Obsahuje

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

### Cena s DPH

19.879 Kč



## Mini

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

### Specifikace Mini

Rošt: Ø 25 cm

Varná plocha: 507 cm<sup>2</sup>

Váha: 17 kg

Výška: 43 cm

### Kód

117618

### Cena s DPH

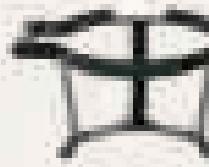
15.872 Kč

### EGG Carrier Mini

116451

### Cena s DPH

2.565 Kč



### Portable Nest Přenosný stojan

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

Minimax 120649 5.167 Kč

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

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

A to vše v jednotném designu.

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

### Nest Pojízdný stojan

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

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

### Table Nest

### Podstavec pod EGG ve stole

S podstavcem pod EGG ve stole své Big Green Egg doslova postavíte na nohy. Tento podstavec je speciálně navržen na podepření vašeho EGG a na ochranu stolu, kuchyňského ostrůvku nebo vlastnoručně postavené letní kuchyně. Výhodou je, že díky podstavci nebudou na stole žádné stopy po propálení.

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

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

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



**Nest Utility Rack**  
**Postranní držák na příslušenství**

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

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

**Acacia Wood EGG Mates**  
**Akátové postranní stolky**

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

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

**Acacia Table**  
**Akátový stůl**

Příroda si razí svoji vlastní cestu. Podívejte se na tento stůl z akátového dřeva. Stůl je vyrobený ručně z masivních akátových desek, má přírodní kresbu a jedinečnou barevnou strukturu. Proto je každý kus jedinečný. Akátový stůl promění Big Green Egg na kompletní letní kuchyni s dostatečným prostorem na všechno potřebné náčiní a pokrmy. Stůl je standardně dodáván s demontovatelnými kolečky.

160x80x80 cm	118264	20.682 Kč	150x60x80 cm	118257	19.079 Kč
Caster Kit	120410	1.315 Kč	(není součástí)		



**Projedinečné chvíle  
s rodinou a přáteli.**



# Modulární pracovní stůl EGG.

Jelikož ani Řím nepostavili za jeden den, měli byste si také dát čas na sestavení vaší venkovní kuchyně. Máte Big Green Egg Large nebo XLarge, třeba i s MiniMaxem po boku? Začněte se základním rámem pracovního stolu pro EGG a pomalu můžete pomocí přídavných rámů a výplní rozšiřovat a přistavovat. Tak do toho!

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

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



**EGG Frame**  
**EGG základní rám stolu**  
76x76x77 cm  
XLarge 120229 14.429 Kč  
Large 120212 14.429 Kč  
Medium 122193 14.429 Kč

Sada koleček Caster Kit není součástí.

## Přidejte rozšiřující modul.



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



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



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



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

## Vyberte si výplň.



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



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



**Stainless Steel Insert**  
**Výplň z nerezové oceli**  
120274 9.908 Kč



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

# Big Green Egg akce

Žhavé & šťavnaté

Nejlepší důvod vyrazit někam na výlet? Samozřejmě návštěva Big Green Egg Flavour Fair! Top kuchaři, trendy, techniky vaření, tipy & triky, skvělé workshopy a profesionálové v akci. Tento festival chutí je určen všem fanouškům EGG, aby zde načerpal i zároveň se podělili o své zkušenosti, zážitky a inspirace. Mimo tento výjimečný svátek všech labužníků a milovníků Big Green Egg se samozřejmě pořádají i jiné různé eventy a workshopy s Big Green Egg, kde profesionální kuchař učí a předvádějí různé techniky vaření a předávají své zkušenosti a znalosti. A to vždy tak, že si vše zkoušíte a děláte sami. Více informací o akcích, workshopech a Big Green Egg's Flavour fair najdete na **biggreenegg.eu** a sociálních sítích. A nezapomeňte. Vzdělávání vás posouvá dál a dál.



Jen to  
nejlepší  
palivo pro  
Vaše EGG.

Výběr dřevěného uhlí, které používáte ve svém Big Green Egg, podstatně ovlivňuje chuť vašich jídel. Pro většinu šéfkuchařů je dřevěné uhlí jednou z tajných přísad, které přispívají k neprekonatelné charakteristické chuti Big Green Egg. Proto jsme si nechali vytvořit vlastní směs Big Green Egg. Dřevěné uhlí Premium se skládá ze směsi dubového dřeva a Hickoryového dřeva pocházejícího ze stromu rodu Carya, a budete to cítit i na hotovém jídle. 100% ekologické uhlí (bez chemických přísad, aroma a dochucovadel) se rychle zahřeje na vysokou teplotu, kterou si pak dlouho udrží. Na rozdíl od jiných druhů dřevěného uhlí hoří velké kusy uhlí pomalu a nabízí jemnou vůni dýmu. Uhlí navíc dohořívá s minimálním zůstatkem popela. Na jedno naplnění dřevěným uhlím můžete zařízení EGG používat při konstantní teplotě v průměru 8 až 10 hodin. Potřebujete s vařením začít hned? Použijte podpalovače Big Green Egg. Tyto podpalovače jsou vyrobené z lisovaných dřevěných vláken, takže jsou čisté, bezpečné, nezapáchají a jednoduše se používají.



## 100% Natural Lump Charcoal Dřevěné uhlí Premium

Mise splněna: naše nekonečné hledání dokonalého dřevěného uhlí do Big Green Egg jsme dovedli do úspěšného konce. Dřevěné uhlí Premium se skládá ze směsi dubového dřeva a Hickoryového dřeva pocházejícího ze stromu rodu Carya, a budete to cítit i na hotovém jídle. Uhlí se rychle zahřeje na vysokou teplotu, kterou si pak dlouho udrží.

9 kg      390011      866 Kč  
4,5 kg    110503      481 Kč



## Charcoal Starters Podpalovače

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

24 ks      120922      265 Kč



## Charcoal EGGrater Plynový rozpalovač EGGrater

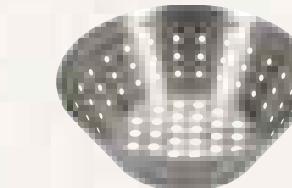
Zcela nový a již nepostradatelný pro všechny uživatele EGG. Rychlý rozpalovač EGGrater Big Green Egg je kombinací výkoného hořáku a dmychadla. Dřevěné uhlí pomocí tohoto rozpalovače zapálíte a rozžavíte během několika minut. Rychlý, snadný a bezpečný.

120915      2.245 Kč

# Přidejte se a užijte si Big Green Egg komunitu

Jste skutečným fanouškem Big Green Egg? Tak se staňte součástí naší komunity! Budete vždy informovaní o aktuálních novinkách a plánovaných setkáních, dostávajete každý měsíc do své emailové schránky ty nejchutnější recepty a objevujete nové způsoby jak poznat další gurmány.

Vyplňte svoji emailovou adresu na stránce [biggreenegg.eu](http://biggreenegg.eu) a objevte digitální svět kulinářské inspirace!



## Fire Bowl Nerezový koš na dřevěné uhlí

Jak odstraníte popel z ochlazeného EGG, aniž byste si ušpinili ruce nebo se přehrabovali ve zbytku uhlí? Pokud použijete nerezový koš, jednoduše ho po vyhasnutí uhlí zvednete a odfiltrujete popel z uhašeného uhlí. Koš je perforovaný a díky tomu umožnuje maximální proudění vzduchu, což zajistí, že se uhlí rychle rozhoří.

Koš z nerezové oceli Big Green Egg udělá všechnu špinavou práci za vás. Jednoduše ho pomocí úchytu umístíte dle potřeby do EGG. Chcete přidat nějaké uhlí? Od teď už můžete použít koš na uhlí. Rozpalovací koše 2XL a XL jsou rozděleny na dvě samostatné příhrádky, které pokrývají dvě zóny ve vašem EGG. Koš je vyroben z nejkvalitnější nerezové oceli a je bez sváru. Díky tomu je extrémně pevný. Můžete jej bez obav postavit na litinový ohništový rošt nebo umístit přímo do keramického ohniště.

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

# Uzení v Big Green Egg? Návyková chut.



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

## Jablko



Ryba, vepřové maso, bílé maso a drůbež jako je kuře nebo krocan.

## Třešeň



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

## Pekanový ořech



Kořeněná uzená jídla, zejména klasické americké grilované pokrmy.

## Hickory ořech



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



## Wood Chips Dřevěné štěpky na uzení

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

Obsah - 2,9 L

Hickory ořech	113986	265 Kč
Pekanový ořech	113993	265 Kč
Jablko	113962	265 Kč
Třešeň	113979	265 Kč



## Wood Chunks Dřevěné špalíky na uzení

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

Obsah - 9 L

Jablko	114617	792 Kč
Hickory ořech	114624	609 Kč
Mesquite	114631	609 Kč



## Wooden Grilling Planks Dřevěná grilovací prkénka

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

Cedr - 2x

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



### EGGmitt

#### Rukavice EGGmitt

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

Jedna  
velikost 117090 861 Kč



### Silicone Grilling Mitt

#### Silikonová grilovací rukavice

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

Jedna  
velikost 117083 641 Kč



### Stainless Steel Tool Set

#### Souprava nářadí pro grilování

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



### Silicone Tipped Tongs

#### Nerezové kleště se silikonovým povrchem

40 cm	116864	802 Kč
30 cm	116857	641 Kč



### Cast Iron Grid Lifter

#### Zvedač litinových roštů (doporučujeme)

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

117205 872 Kč



### Grid Gripper

#### Kleště na rošt

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

118370 689 Kč



# Sada EGGspander

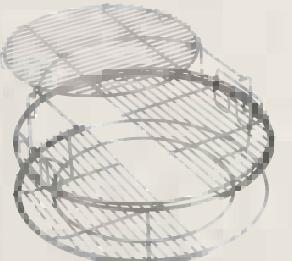
## Nekonečné možnosti vaření.

L XL

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

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

### 5-Piece EGGspander Kit



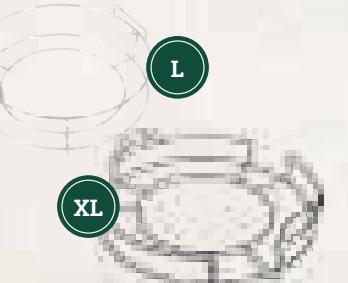
#### 5-ti dílná sada EGGspander (doporučujeme)

XLarge 121226 9.299 Kč  
Large 120762 6.060 Kč



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

XLarge 121219 4.778 Kč  
Large 120755 3.285 Kč



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

XLarge 121196 3.207 Kč  
Large 120724 1.764 Kč



# Výběr technik vaření.



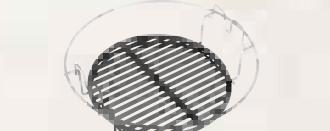
### Multi-zóna (přímé a nepřímé) vaření

Sada EGGspander umožňuje přípravu pokrmů přímým i nepřímým vařením zároveň.



### Nerezový koš pro convEGGtor

Umožňuje snadné a pohodlné umístění a vyjmutí convEGGtoru. Koš je kompatibilní i pro karbonovou wok pánev na přípravu skvělých wok-jídel.



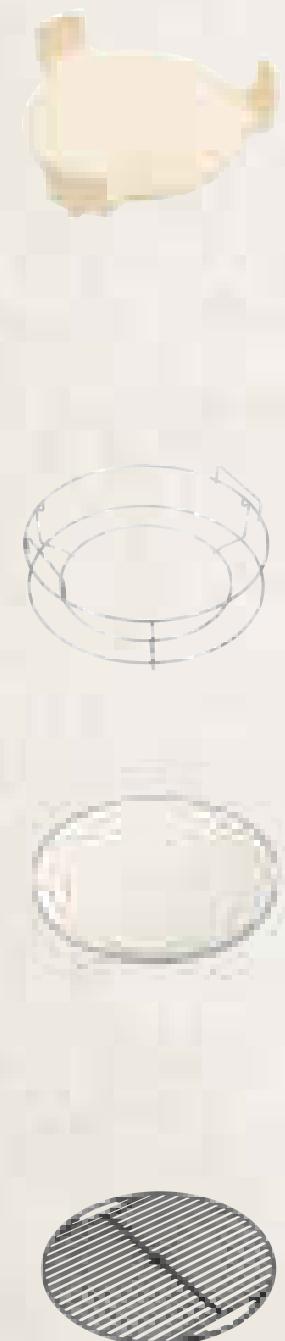
### Cowboy styl grilování

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



### Nízká teplota & pomalá příprava

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



### convEGGtor®

#### convEGGtor (doporučujeme)

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

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

### convEGGtor Basket

#### Koš pro convEGGtor

Osvědčený tip! Koš pro convEGGtor slouží jako výtah. Použijte jej k umístění vašeho convEGGtoru do EGG - nebo pro jeho vyjmutí z EGG - jednoduše, rychle a bezpečně.

2XL	119735	3.046 Kč	Large	120724	1.764 Kč
XLarge	121196	3.207 Kč			

### Baking Stone

#### Pečící kámen

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

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

### Cast Iron Grid

#### Litinový rošt (doporučujeme)

Vzor roštů je podpisem šéfkuchaře. Pomocí litinového roštů zanecháte svůj podpis i na lososovi, steacích a zelenině. Tento litinový rošt zabezpečí dokonale opečené maso, které si lépe zachová i svoji šťávu. A když jste se už podepsali... Zbývá jen servírovat!

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



### Cast Iron Half Grid

#### Půlkruhový litinový rošt

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

XLarge	121233	1.571 Kč
Large	120786	1.283 Kč



### Half convEGGtor Stone

#### Půlkruhový pečící kámen pro convEGGtor

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

2XL	120960	3.046 Kč
XLarge	121820	1.571 Kč
Large	121035	1.251 Kč

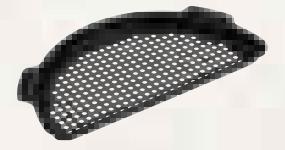


### Half Cast Iron Plancha

#### Půlkruhová litinová plotna

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

XLarge	122995	3.190 Kč
Large	122988	2.084 Kč



### Perforated Half Grid

#### Půlkruhový perforovaný rošt

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

XLarge	121240	1.154 Kč
Large	120717	1.026 Kč





### Perforated Cooking Grid Perforovaný smaltovaný rošt

S perforovaným smaltovaným roštem zabráníte tomu, aby vám malé kousky zeleniny, hub nebo mořských plodů propadávaly pod základní rošt Big Green Egg. Rošt jednoduše položte na základní rošt. Díky malým otvorům rostu jednotlivé suroviny vždy získají nezaměnitelnou příchut EGG

Půlkruhový:				
2XL, XLarge	Ø 58 cm	116390	1.347 Kč	
Kruhový:				
2XL, XLarge, Large	Ø 41 cm	201287	1.154 Kč	
Kruhový:				
Pro všechny modely kromě Mini	Ø 33 cm	102010	661 Kč	



### Cast Iron Satay Grill Litinový rošt na saté

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

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



### Cast Iron Plancha Litinová plotna

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

2XL, XLarge, Large	Ø35 cm	117656	2.094 Kč
--------------------	--------	--------	----------

Pro všechny modely kromě Mini  
Ø26 cm 120137 1.603 Kč



### Cast Iron Skillet Litinová pánev

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

2XL, XLarge, Large	Ø36 cm	118233	2.245 Kč
--------------------	--------	--------	----------

Pro všechny modely kromě Mini  
Ø27 cm 120144 1.571 Kč



### Green Dutch Oven Smaltovaný litinový pekáč

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

Oválný - 5.2 L: 2XL, XLarge, Large	35cm	117670	5.565 Kč
------------------------------------	------	--------	----------

Kulatý - 4 L: 2XL, XLarge, Large	Ø23 cm	117045	3.578 Kč
----------------------------------	--------	--------	----------



### Cast Iron Dutch Oven Litinový kotlík

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

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





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

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

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



### Carbon Steel Grill Wok

#### **Wok karbonová pánev s bambusovou špachtlí**

Big Green Egg je všeobecná venkovní pec a tak na něm můžete vařit i ve wok páni. S karbonovou páneví a bambusovou špachtlí zvládnete mistrovsky všechny kulinářské techniky. Ploché dno pánev zajišťuje její stabilitu na jakémkoliv povrchu pro vaření. Snadno ji můžete použít i v kombinaci se sadou EGGspander. Připravení?

XLarge, Large  
Ø40 cm 120779 2.325 Kč



### Stir-Fry & Paella Grill Pan **Pánev Stir-Fry&Paella**

Každá země má své typické jídlo. Připravte si je doma a vytvořte si vlastní verzi španělské paelli nebo maďarského guláše pomocí pánev Stir-Fry&Paella. Tato pánev se dá využívat i jako wok. Co byste řekli například na takové hovězí s omáčkou Hoisin a nudlemi na čínský způsob?

3.8 L: 2XL, XLarge, Large  
Ø 36 cm 002167 1.443 Kč



### Deep Dish Baking Stone **Keramická mísma**

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

2XL, XLarge, Large  
112750 2.790 Kč



### 2 Level Cooking Grid **Nádstavbový rošt pro XLarge**

Nestačí vám plocha na vaření? Tak pojďte do výšky! To je princip nádstavbového roštu. Nádstavbový rošt z pochromované oceli zdvojnásobuje kapacitu vaření vašeho Big Green Egg XLarge. A to znamená: 2-krát tolik chutných výtvorů.

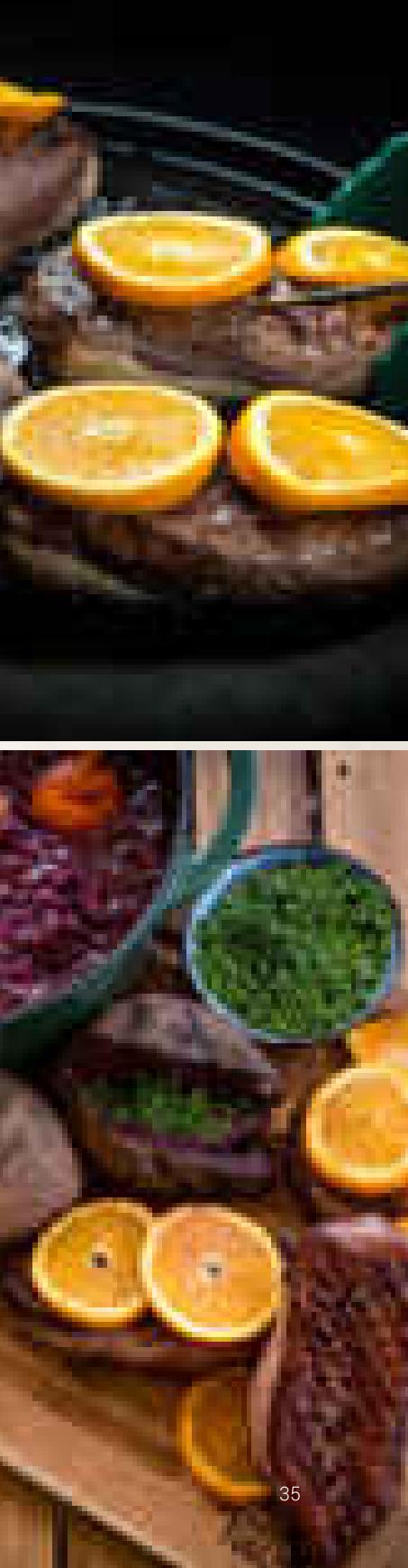
XLarge 201317 1.852 Kč



### Folding Grill Extender **Přídavný skládací rošt**

Otázka zní: kachní prsa nebo žebírka? A když už na tu otázku neexistuje správná ani nesprávná odpověď, jednoduše připravte oboje. Se speciálním skládacím přídavným roštěm si na svém Big Green Egg vytvoříte dostatek místa. Přídavný skládací rošt z nerezové oceli při používání upevníte na nerezový rošt vašeho EGG. A až skončíte, jednoduše ho zase sklopíte.

2XL, XLarge, Large  
201126 925 Kč



# Vytvořte si doma vlastní pizzerii.

Když pečete pizzu na Big Green Egg, je to jedno z italských mistrovských děl. Hlavně, když přitom použijete náčiní, které by vám záviděli i profesionální pekaři pizzy. Jste fanouškem Calzone? S lisem Calzone naplníte (vlastnoručně vyrobené) těsto svou oblíbenou náplní a jedním pohybem ho přehnete napůl. A praktické příslušenství máme i na servírování. Například na krájení křupavého, bohatě obloženého těsta bez jakékoliv námahy a na jednoduché přenesení jednotlivých kousků na talíř. Nabídněte si prosím!



## Aluminum Pizza Peel Hliníková lopata na pizzu

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

118967 1.122 Kč



## Compact Pizza Cutter Kráječ na pizzu

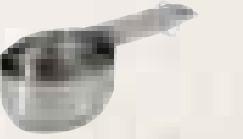
Všechno bychom si měli spravedlivě rozdělit. Také i pizzu. Ale jak rozkrájíte pizzu spravedlivě, úhledně a bezpečně? Novým kráječem Big Green Egg. Tento profesionální kráječ na pizzu má plastovou rukojet, která krásně sedí do ruky a ochrání vám dlaň i prsty. A díky kolečku z nerezové oceli rozkrájíte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

118974 545 Kč



## Pizza Server Lopatka na servírování pizzu

114143 523 Kč



## Measuring Cups Odměrky na suroviny

4x 119551 994 Kč



## Calzone Press Lis Calzone

16 cm 114174 210 Kč

# Ve své emailové schránce najdete i recepty!



Co takhle delikátní trhané veprové maso? A nebo tarte tatin jako dezert? Pokud často a rádi vaříte v Big Green Egg, musíte mít vždy po ruce nějakou tu klasiku, kterou mají rádi všichni. Pokud ale chcete své hranice posunout a překvapit sebe i své hosty, najdete celou řadu inspirativních receptů právě na [biggreenegg.eu](http://biggreenegg.eu).



## Instant Read Digital Thermometer Digitální teploměr s pouzdrem

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

119575      4.329 Kč



## EGG Genius

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

121059      7.856 Kč



## Instant Read Digital Thermometer Digitální teploměr

Zvenku nemůžete vidět, jestli je kuře uvnitř už hotové. S digitálním teploměrem vám nehrozí žádné riziko a vždy připravíte propečené a skvělé kuře. A nejen kuře, ale cokoliv budete chtít. Sondu teploměru z nerezové oceli zastrčte do masa, ryby nebo drůbeže a za několik sekund už vidíte na velkém LED displeji jaká je teplota uvnitř masa.

112002      3.575 Kč



## Infrared Cooking Surface Thermometer Infračervený teploměr

Co takhle laser game při používání vašeho EGG? Infračervený teploměr má zabudovaný laser, který přesně měří teplotu povrchu nejen vařeného jídla. Nasmerujte ho například na pečící kámen, litinový rošt nebo perforovaný rošt a zkонтrolujte teplotu před tím, než na něj položíte suroviny. Tento bezdrátový infračervený teploměr měří v rozsahu teplot od 0°C do 400°C.

114839      1.924 Kč



## Dual Probe Remote Thermometer Bezdrátový teploměr s dvojitou sondou

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

116383      3.752 Kč



## Quick-Read Thermometer Rychlý digitální teploměr

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

120793      1.090 Kč



PŘESNÁ A SPRÁVNÁ  
TEPLOTA  
ZABEZPEČÍ  
TU JEDINEČNOU  
A SPRÁVNOU  
CHUŤ



## Jonnie Boer De Librije

3 Michelin stars

# Kuchaři & Big Green Egg

Stvořeni jeden pro druhého

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





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

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

Kuře 117458 641 Kč  
Krůta 117441 880 Kč



### Beer Can Chicken Roaster Stojan na kuře na plechovce piva

Beer can chicken je klasický americký recept, ve kterém se kuře peče na otevřené poloprázdné plechovce piva. V průběhu pečení se pivo vypařuje z plechovky a kuře tak zůstává zevnitř křehké a šťavnaté. Zná to příliš složité? Ne s tímto stojanem! Ve stojanu se do pevného držáku z kovového drátu vloží plechovka, čímž se zabrání jejímu převrácení.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small  
002099 513 Kč



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

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

Kuře 119766 673 Kč  
Krůta 119773 898 Kč



### Ribs and Roasting Rack V rošt

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

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



### Drip Pan Pekák na odkapávání (doporučujeme)

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

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



### Disposable Drip Pans Jednorázové misky na odkapávání

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

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







**Teak Cutting Board**  
**Týkové prkénko na krájení**  
120632 1.844 Kč



**Kitchen Towels**  
**Utěrky**  
3 x 116840 545 Kč



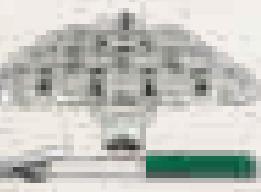
**Knife Set**  
**Souprava nožů**  
117687 2.469 Kč



**Kitchen Shears**  
**Nůžky**  
120106 481 Kč



**Bamboo Skewers**  
**Bambusové špízy**  
25 cm - 25x 117465 106 Kč



**Mini-Burger Slider Basket**  
**Košík pro přípravu 12-ti miniburgerů**  
2XL, XLarge, Large  
002105 930 Kč



**Meat Claws**  
**Trhací vidlice**

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

2 ks 114099 770 Kč



**Pigtail Meat Flipper**  
**Nerezový hák k obracení masa**

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

48 cm 201515 1.026 Kč



**Flexible Skewers**  
**Flexibilní špízy**

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

68 cm - 2x 201348 962 Kč





#### **Flexible Grill Light** **Flexibilní světlo**

Hej, posvíte mi trochu na mé EGG! Nové flexibilní světlo je ideálním světelním asistentem, který posvítí kamkoli budete chtít. Toto chytré LED světlo je vybaveno pružným krkem a velmi výkonnou magnetovou základnou. Volhou montážní konzoly můžete snadno připevnit k obruci nebo kamarádům vašeho EGG. Světla zapnutá? Akce!

122940

770 Kč

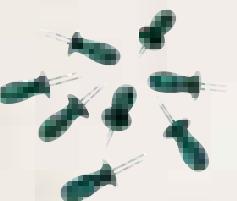


#### **Chef's Flavor Injector** **Vstřikovač marinád**

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

119537

1.251 Kč



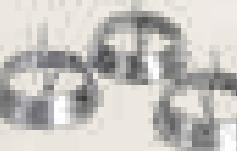
#### **Corn Holders** **Držáky na kukuřici**

Z tohoto vynálezu budete opravdu nadšení! S těmito držáky na kukuřici můžete jíst grilované klásky kukurice když jsou ještě příjemně teplé. Držáky na kukuřici mají dvojitě hrot z nerezové oceli a měkké držadlo, abyste mohli kukuřici pevně držet v ruce a prsty měli čisté. Už žádný nepořádek, jen zábava.

8 ks

117335

431 Kč



#### **Grill Rings** **Nerezové grilovací kroužky**

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

3 ks

002280

556 Kč



## **Nejlepší zařízení pro venkovní vaření.**



#### **The Big Green Egg Book** **Kuchařka Big Green Egg**

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

Angličtina 116680 2.118 Kč



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

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



### Ash Tool

#### Pohrabáč (doporučujeme)

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

2XL            119490            930 Kč  
XLarge        119490            930 Kč

Large           119506            596 Kč  
Medium       119506            596 Kč

MiniMax      301024            475 Kč  
Small          301024            475 Kč  
Mini           301024            475 Kč



### Ash Removal Pan

#### Lopatka na popel

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

2XL, XLarge, Large, Medium  
106049        1.058 Kč



### Grid Cleaner Čistič roštu

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

201324        1.186 Kč



### Grid Scrubber

#### Čistič roštu s nerezovou drátěnkou

S čističem roštu s nerezovou drátěnkou během okamžiku vyčistíte nerezový nebo litinový rošt, convEGGtor nebo pečící kámen. Dokonce i když je ještě teply, protože s extra dlouhou rukojetí si teplo udržíte od těla. Čištění s nerezovou drátěnkou sice nebude příjemnější, ale určitě rychlejší.

119469        548 Kč  
Náhradní  
hlavice - 2x   119483    207 Kč



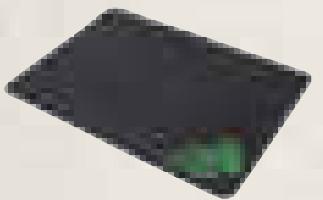
### Dual Brush Grid Scrubber

#### Dvojitý čistič roštu s nerezovou drátěnkou

Dvojitý čistič roštu s nerezovou drátěnkou je praktický nástroj na vyčištění grilovacího nerezového nebo litinového roštu anebo pečícího kamene. Čistič se skládá ze dvou nerezových drátěnek na ergonomické rukojeti. Díky dvěma drátěnkám odstraníte nečistoty z roštu nebo kamene 2-krát rychleji. To znamená, že po použití EGG si ho můžete užívat déle než začnete s čištěním.

119476        641 Kč  
Náhradní  
hlavice - 2x   119483    207 Kč





**EGGmat**  
**Podložka EGGmat**

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

76x107 cm  
117502

1.590 Kč

## EGG obaly.

### EGG obaly

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



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

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



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

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



**LED Light String**  
**LED světelný řetěz EGG**  
700898



**Mr EGGhead Plush Toy**  
**Pan EGG plyšová hračka**  
27 cm 120991



**Salt & Pepper shaker**  
**Keramické kořenky Sůl & Pepř**  
122230



**Snow Globe Atlanta**  
**Sněhová koule**  
666847

# Jste oblečení na vaření s EGG?



**Canvas Apron**  
**Zástěra Apron**  
Jedna  
velikost 700492



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



**Big Green Egg Cap**  
**Big Green Egg kšiltovka**  
zelená 122261



**Apron - Kids**  
Jedna  
velikost 789054  
(do 12-ti let)



**Home Socks**  
**Ponožky na doma**  
39-42 666823  
43-46 666830



**Baseball Cap**  
**Černá baseballová**  
**kšiltovka**  
černá 122254



**Mikina Big Green Egg**  
tmavě šedá  
Velikosti: S-XXL



**Mikina Big Green Egg**  
– na zip  
tmavě šedá  
Velikosti: S-XXL



**Long-shirt**  
modrá  
Velikosti: S-XXL



**Trikó Evergreen**  
bílá  
Velikosti: S-XXL



**Trikó EGG**  
tmavě šedá  
Velikosti: S-XXL



**Trikó Original**  
modrá  
Velikosti: S-XXL



**Trikó No-EGG-No-Story**  
zelená  
Velikosti: S-XXL

# Náhradní díly



## Rain Cap

### Poklička proti dešti

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

2XL, XLarge, Large, Medium  
120748 962 Kč

MiniMax, Small  
121042 898 Kč



## Gasket Kit

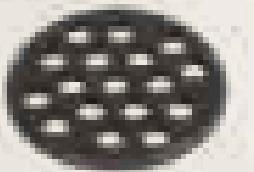
### Souprava těsnění

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

2XL\*, XLarge, Large  
113726 1.283 Kč

Medium, MiniMax, Small, Mini  
113733 1.218 Kč

\* Sada pro výměnu těsnění pro 2XL  
potřebujete 2 - 113726



## Cast Iron Grate

### Litinový ohništový rošt

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

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



## Dome

### Víko s komínem

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

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



## Fire Ring

### Keramický prstenec

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

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



## Fire box

### Keramické ohniště

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

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



## Base

### Základna

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

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

# Vylepšete vaše EGG

Jako nové



## Band Assembly Kit Set obruci

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

2XL	121271	8.658 Kč	MiniMax		
XLarge	117908	7.215 Kč	Small	117939	4.649 Kč
Large	117984	5.419 Kč			
Medium	120021	5.130 Kč	Mini	117922	3.367 Kč

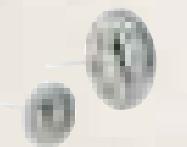


## rEGGulator

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

2XL, XLarge, Large, Medium  
117847 2.405 Kč

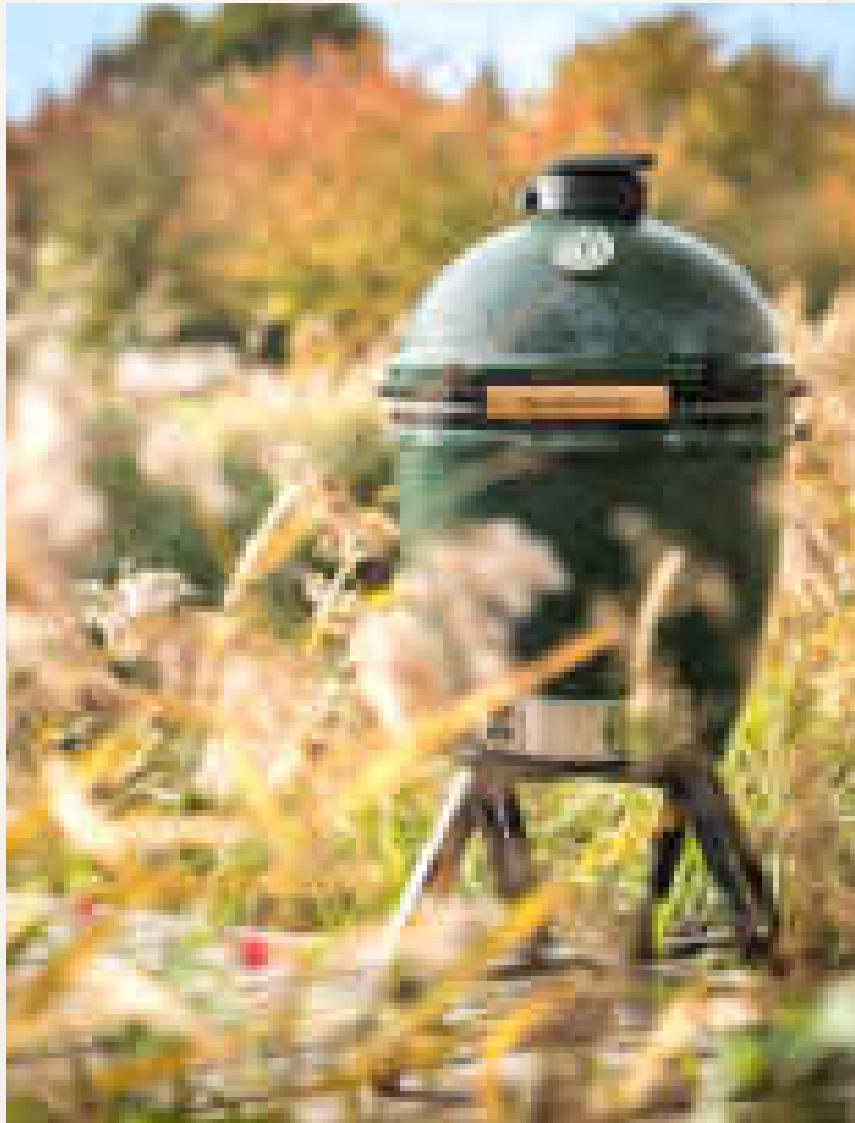
MiniMax, Small  
117854 2.084 Kč



## Tel-Tru Temperature Gauge Teplomér do víka

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

8 cm 117250 2.309 Kč  
5 cm 117236 1.347 Kč



**Big Green Egg je bezpochyby nejlepší keramický gril na trhu. Abychom si tuto pozici udrželi, zábýváme se výzkumem a vývojem produktů a pravidelně přinášíme technologické vylepšení a inteligentní úpravy, které ještě více usnadňují používání Big Green Egg.**

**Je vaše EGG z doby před rokem 2019?** Pak je možná čas na vylepšení. Níže naleznete vše o aktuálních novinkách. Váš prodejce Big Green Egg vám může poradit, jak zajistit, aby bylo vaše EGG 100% odolné vůči budoucnosti.

- Snadno otevřete a zavřete EGG pomocí systému „**snadného zvedání**“. Obruč z práškové lakované pásové oceli s novým a vylepšeným systémem pantů usnadňuje otevření kopule než kdykoli předtím. Tento geniální systém jsme si nechali patentovat.

- S novým a rovněž patentovaným rEGGulátorem nastavíte ve vašem EGG snadno perfektní teplotu. **rEGGulátor** je extrémně přesný a má tepelně izolovanou rukojet, která je úžasně příjemná na dotek. Děš? REGGulátor je ošetřen nátěrem, který zabraňuje korozi, takže jej můžete nechat na EGG i po té, kdy dovaříte.

- Jasný přehled o teplotě díky přesnému a inovovanému **teploměru ve víku**. Všechny modely EGG jsou standardně dodávány s tímto teploměrem. U větších modelů 2XL, XL a L má displej průměr 8 cm! Poskytuje vám tak ještě lepší a větší přehled. A nárazuvzdorné sklo zvládne i ty nejnáročnější změny teploty.



uzení

# Uzení, pečení, restování, vaření v páře, grilování.

**Nový den, nové jídlo. A tak to bude  
už napořád.**

Jste začátečník nebo ostřílený EGG nadšenec? S dobrým receptem už máte z poloviny vyhráno. I proto naše EGG fanoušky zásobujeme pravidelně inspirativními recepty. Pro milovníky masa, vegany, flexitariány i mladé nebo začínající kulináře. EGG pak dodá každému z těchto receptů tu jedinečnou, naprosto skvělou, neodolatelnou a autentickou chuť. Tak co dnes večer uvaříte?

Chcete mít vždy aktuální a nové recepty ve svém e-mailu? Registrujte se k odebírání našího newsletteru Inspiration Today na [biggreenegg.eu](http://biggreenegg.eu).

## Uzený losos s koprovým dipem

**Porce: 6 DOPORUČENÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ**

**Doba přípravy:** 15 minut perforovaný smaltovaný rošt (kulatý)  
**Doba vaření:** 35 minut dřevěné štěpky na uzení - jablko  
**Celkem:** 50 minut convEGGtor

nerezový rošt  
bezdrátový teploměr s dvojitou sondou

### INGREDIENCE

1 celý norský losos s kůží

### DIP

½ svazku kopru  
mořská sůl  
6 lžic crème fraîche

### VAŘENÍ

**1** Nasypete hrst namočených dřevěných štěpek přes žhnoucí uhlí. Umístěte convEGGtor, nerezový rošt a na něj položte perforovaný rošt s lososem.

Zapíchněte sondu teploměru do masa a nastavte teplotu na 42°C. Zavřete víko a zahřejte EGG na 80°C.

Takto nechte lososa udit dokud v jádře nedosáhne nastavené teploty; mělo by to trvat přibližně 30 minut.

**2** Mezitím otrhejte lístky kopru a najemno nakrájejte. Smíchejte s crème fraîche a přidejte mořskou sůl dle chuti.

**3** Zkontrolujte teplotu uvnitř masa. Jakmile dosáhne nastavené teploty 42°C, vytáhněte lososa z Big Green Egg a podávejte s koprovým dipem.



restování

# Jehněčí kýta s tymiánem a rozmarýnem

**Porce:** 6-8

**Doba přípravy:** 15 minut

**Doba vaření:** 100 minut

**Celkem:** 115 minut

Otrhejte lístky rozmarýnu a tymiánu, a nakrájejte. Takto připravené ingredience smíchejte dohromady.

## INGREDIENCE

1 jehněčí kýta bez kosti a kůže  
mořská sůl

## BYLINKOVÁ SMĚS

5 palíček česneku  
2 červené chilli papričky  
8 větvíček rozmarýnu  
15 větvíček tymianu

## DOPORUČENÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

convEGGtor  
misky na odkapávání  
bezdrátový teploměr s dvojitou sondou

## PŘÍPRAVA

**1** Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg a zahřejte s convEGGtorem na 150°C.

**2** Mezitím, pro přípravu bylinkové směsi, oloupejte a nakrájejte česnek. Chillí papričky očistěte a dužinu na jemno nakrájejte. Pokud chcete, aby směs byla pikantnější, nechte v papričkách semínka. V opačném případě je před krájením odstraňte.

**3** Kýtu posolte a potřete připravenou bylinkovou směsí. Trochu směsi dejte i dovnitř masa do otvoru po kosti.

## VAŘENÍ

**1** Postavte odkapávací misku na convEGGtor, umístěte rošt a na něj položte připravenou kýtu. Do středu masa zapíchněte sondu teploměru a zavřete víko EGG.

**2** Nastavte požadovanou teplotu uvnitř masa na 54°C a nechte maso pečit dokud uvnitř nedosáhne nastavené teploty. Mělo by to trvat přibližně 90 minut.

**3** Kýtu vytáhněte z EGG a zakryjte alobarelem. Tako nechte maso přibližně 10 minut odpočinout, po té nakrájejte na plátky.



# Brokolice a květák s jogurtovou omáčkou harissa

**Porce:** 4

**Doba přípravy:** 15 minut

**Doba vaření:** 25 minut

**Celkem:** 40 minut

## INGREDIENCE

¼ květáku  
¼ fialového květáku  
¼ romanesco  
¼ brokolice

## OMÁČKA

200 ml jogurtu  
1 lžíce harrisy  
½ lžíčky kari koření

## DOPORUČENÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

5-dílná sada EGGSpander  
hliníkové misky na odkapávání

## PŘÍPRAVA

**1** Naplňte Big Green Egg dřevěným uhlím přibližně 10 cm pod okraj ohniště. Umístěte tři podpalovače do tvaru trojúhelníku asi 12-15 cm od sebe a zapalte. Nechte víko otevřetené dokud jednotlivé kousky dřevěného uhlí nezačnou uvnitř žhnout, ale jejich okraje budou stále černé. Teplota uvnitř EGG bude dostatečně vysoká, aby přivedla vodu k varu, ale zase ne příliš. Ideálně mezi 100-110°C.

**2** Mezitím nakrájejte květák a brokolici na růžičky a dejte je do bambusového koše na napařování.

## VAŘENÍ

**1** Umístěte do Big Green Egg držák na rošt z 2-dílného vicerůvňového rostu soupravy EGGSpander obrácí nahoru a malý rošt dejte do spodního držáku (nízká úroveň "Cowboy Style" grilu) přímo nad žhnoucí uhlí. Na rošt postavte hliníkovou odkapávací misku, zavřete víko EGG a zahřejte na požadovanou teplotu. Mezitím si připravte asi 3dl vroucí vody.

**2** Jemně nalijte vroucí vodu do odkapávací misky. Umístěte dva půlkruhové nerezové rosty ze soupravy EGGSpander (nebo nerezový rošt) a napařovací koš

na zeleninu postavte nahoru. Zavřete víko a nechte zeleninu připravovat v páře 20 až 25 minut dokud není hotová. Ujistěte se, že teplota v EGG je mezi 100-110°C.

**3** Mezitím smíchejte ingredience na omáčku a podávejte s připravenou zeleninou.

Nemáte (ještě) sadu EGGSpander? Tak jednoduše použijte convEGGtor a na něj umístěte odkapávací misku.

# Pizza margherita

pečení

**Porce: 2 pizzy (Ø 25-30 cm)**  
**Doba přípravy: 140 minut**  
**Doba vaření: 40 minut**  
**Celkem: 180 minut**

## INGREDIENCE

### Těsto

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

### RAJČATOVÁ OMÁČKA

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

### NA POSYPÁNÍ

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

### DOPORUČENÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

convEGGtor  
pečící kámen  
podložka pro přípravu pizzy  
hliníková lopata na pizzu  
kráječ na pizzu

### PŘÍPRAVA

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

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

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

### VAŘENÍ

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

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

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

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



# Côte de boeuf

**Porce: 6**  
**PŘÍPRAVA**  
**Doba přípravy: 15 minut**  
**Doba vaření: 90 minut**  
**Celkem: 105 minut**

## INGREDIENCE

2 steaky z hovězí kotlety cca 6 cm silné

**VOLITELNÉ**  
2 stroužky česneku  
4 ančovičky  
2 větvičky rozmarýnu

**DOPORUČENÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ**  
convEGGtor  
digitální teploměr  
zvedač litinových roštů  
litinový rošt

**grilování**

mřížkový vzorek. Poté maso otočte a postupujte stejně na druhé straně.

**4** Teplotu uvnitř masa nechte dosáhnout 55°C pro středně propečený steak. Poté maso opět přikryjte albalovou fólií a nechte 10 minut odpočívat před tím než začnete s krájením.

**TIP**  
Po vyjmutí kotlety z EGG nakrájejte oloupaný česnek a potřete jím povrch masa po obou stranách. Na jednu stranu pak rozetřete rozmarýn, otočte a na druhou stranu položte dvě ančovičky a opět přidejte rozmarýn. Dle chuti posypeme černým pepřem. Maso zakryjte hliníkovou fólií a nechte 10 minut odpočinout před tím než budete krájet.

**3** Položte hovězí kotlety na rošt. Maso grilujte přibližně 2 minuty a asi po minutě otočte o 90°, aby se na mase vytvořil pěkný



PŘIDEJTE SE A UŽIJTE SI  
BIG GREEN EGG KOMUNITU

#BigGreenEgg #TheEvergreen



# Kompletní venkovní kuchyně.



The  
Evergreen  
Since '74

**Big  
Green  
Egg**<sup>®</sup>  
BIGGREENEGG.EU