



# BIG GREEN EGG

—  
SEIT 1974



# UNSER UNTERNEHMEN GIBT ES BEREITS SEIT 1974

—  
*The 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
- 49 Die richtige Pflege Ihres EGGs

**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 verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. und Euro Währung. 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. DEV1.2019

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 gern!

Sie haben Fragen oder hätten gern 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 [www.biggreenegg.de](http://www.biggreenegg.de)

# SO IST DAS BIG GREEN EGG AUFGEBAUT

Zuverlässige Qualität & patentierte Keramik

## OBERTEIL

Keramikkuppel mit Schornstein, 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.

## BRENNKAMMER

Der Feuerkorb steht in dem Basisteil aus Keramik und muss mit Holzkohle gefüllt werden. Durch die raffinierten Öffnungen im Korb sowie die Abzugsöffnungen an der Unterseite entsteht – wenn der Luftzufuhrregler und das rEGGulator geöffnet sind – konstante und optimale Heißluftzirkulation.

## BASIS

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



## REGULATOR

Gusseiserne Scheibe: Regulierung des Luftstroms sowie genaue Temperaturkontrolle.



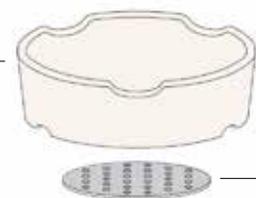
## THERMOMETER

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 in der Brennkammer. Durch die Öffnungen im Rost strömt die Luft nach oben, die Asche fällt in das Unterteil und lässt sich über das Zuluftventil leicht entfernen.



## ZULUFTVENTIL

In Kombination mit dem rEGGulator reguliert das Zuluftventil die Sauerstoffzufuhr. Hierdurch können Sie die Temperatur kontrollieren. Außerdem lässt sich die Asche über den Luftzufuhrregler leicht aus dem EGG entfernen.

## ALTES WISSEN & INNOVATIVE TECHNOLOGIE

Die Idee hinter dem Big Green Egg ist jahrtausendealt. Bereits vor gut 3.000 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, Garen, 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 multifunktionale EGG und gute Gesellschaft sind ein gutes Rezept für unvergessliche Genussmomente.



## LEBENSLANGE QUALITÄT

Wir von Big Green Egg sind zu 100 % von unserem Produkt überzeugt. Daher gewähren wir den Verbrauchern eine lebenslange Garantie auf das Material und die Konstruktion aller Keramikbauteile des EGGs. 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 immer wieder 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 Grillen, Backen, Garen, Schmoren und Räuchern, sondern auch zum Niedrigtemperaturgaren von Braten oder delikaten Zutaten wie Fischfilets oder 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.

# DU UND DEIN BIG GREEN EGG EIN TOLLES TEAM!

Als Foodie können Sie sich auf eines voll und ganz verlassen: Mit einem Big Green Egg holen Sie sich einen Kamado der Premiumklasse ins Haus (nun ja, in den Garten, auf die Terrasse oder den Balkon). Ein Big Green Egg eignet sich nicht nur zum Grillen, sondern auch zum Backen, Räuchern, Garen und für Slow Cooking. Denn ein EGG ist kein gewöhnliches Grillgerät, sondern eine echte Außenküche mit allem Drum und Dran. Sie können es zum Backen von Pizza, zum Räuchern von Fisch, zum Garen von Fleisch und für alles andere 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 Kurzbeschreibung aller Modelle. Dabei werden Sie Folgendes feststellen: Wie klein oder groß Ihre Familie, Ihr Freundeskreis, Ihr Garten oder Ihre Terrasse auch sein mag, es gibt immer ein passendes EGG!

## 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 stetig weiterentwickeln. Weil wir nicht nur den besten Kamado von heute, sondern auch den besten der Zukunft anbieten möchten.



Der „Eggulator“ DAS neue Deckelventil!  
! Präzises Regeln -millimetergenau-,  
hitzeisolierter Griff, Magnettechnologie  
hält das Ventil genau da, wo es sein soll.  
Regenabdeckung -optional erhältlich-



Präzisions- Deckelthermometer  
in XL Grösse, für bessere Übersicht  
der Grilltemperaturen - made in USA.



Patentiertes „easy to lift“ System  
- die ausgeklügelte Ansteuerung  
erlaubt mit geringster Kraft das  
Öffnen und Schliessen  
des Keramik Deckels.



Neue High Tech Dichtung,  
noch widerstandfähiger  
hält und den höchsten  
Temperaturen stand.



Verbesserte Rollen,  
verstärkt, niedriger  
Rollwiderstand,  
für jedes Terrain  
geeignet.



Two in one! Das neue Nest mit  
integriertem Griff - eine stabile Basis  
für das Big Green Egg - für sicheres  
Bewegen des Eggs ohne Risiko.



# BASICS AUS DEM BIG GREEN EGG SORTIMENT:

## FÜR EINEN PROBLEMLOSEN START

Speziell für beginnende EGG-Fans haben wir ein Starterpaket mit den wichtigsten Basics zusammengestellt. Eine tolle Wunschliste für Weihnachten oder den Geburtstag.



Sie können Ihr Starter-Paket in jeglicher Form erweitern mit dem Big Green Egg Baukasten!  
Egal Was Sie grillen oder backen möchten – hier ist für jeden das richtige Kombi Paket dabei.



# Der Big Green Egg Baukasten

Rüsten Sie Ihr Starterpaket auf mit einem oder mehreren Ergänzungspaketen!



## THE PERFECT STEAK

Gusseisenrost  
Rostheber  
Thermometer  
Vielweckzange mit Silikon

\*(für XL und 2XL halber Gusseisenrost)

2XL	TPS 2XL	229,-
XLarge	TPS XL	229,-
Large	TPS L	229,-
Medium	TPS M	215,-
Small,		
MiniMax	TPS S	199,-
Mini	TPS MN	185,-



## SMOKING

Grillplanken aus Zedernholzplanken  
Grillplanken aus Erle  
Holzchips Apfel

SMOKE 45,-



## PIZZA

Back- und Pizzastein  
EGGmitt  
Grillhandschuh  
Aluminium  
Pizzaschaufel  
Pizzaschneider kompakt

XLarge	PIZZA XL	259,-
Large	PIZZA L	199,-

Medium,		
Small,		
MiniMax	PIZZA M	189,-



## LOW & SLOW

Fleischkrallen für Pulled Pork  
Aroma-Injektor  
Hickory Wood Chunks (Holzstücke)  
Rechteckige Auffangschale 35x26 cm  
Bratenkorb/ Spare Rib Halter  
Soßentopf Gusseisen mit Pinsel

2XL, XLarge		
Large, Medium	LWSL	219,-



## KEEP YOUR EGG IN PERFECT SHAPE

Aschehaken  
Ascheschaufel  
Doppel Reinigungsbürste  
Dichtungskit

XLarge		
Large		
Medium	KYEIPS L	119,-



## UPGRADE PACKAGE

Spring Assisted Bands  
Thermometer  
rEGGulator

Large	UP L	339,-
Medium	UP M	329,-



## 2XL

Groß, größer, am größten. Der 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 Modell 2XL ist in jeder Hinsicht ein echter Hingucker. Was seine Leistungen aber keineswegs schmälert. Mithilfe des EGG Nest und des Handgriffs für das Nest lässt sich auch das Modell 2XL noch gut verschieben. Und 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 73 cm  
Kochfläche: 4.185 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 170 kg  
Höhe: 90 cm

### Code

120939

### Preis

3790,-

## 2XL STARTER-PAKET

### Einschließlich:

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- 2 x Halbrunder ConvEGGtor-Stein
- convEGGtor-Korb
- Holzkohle 9 Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

### Preis

4690,-



## XLarge

Sie haben eine große Verwandtschaft und/oder viele Freunde? Oder Sie müssen regelmäßig große Gruppen von Gästen professionell bewirten, zum Beispiel als Caterer? Dann ist das Big Green Egg XLarge Ihr Verbündeter. Mit diesem Modell können sehr viele Gäste auf einmal Ihre schmackhaft gegarten Zutaten und Gerichte genießen. Mit einer Kochfläche von 61 cm lassen sich zeitgleich große Stücke Fleisch und Fisch oder mehrere Pizzen garen. Die 61 cm reichen Ihnen noch nicht? Erweitern Sie die Kochfläche dann mit den für das Modell XLarge verfügbaren Rosterhöhungen mit zwei oder drei Ebenen und kochen Sie buchstäblich auf hohem Niveau.

### Spezifikationen

Rost: Ø 61 cm  
Kochfläche: 2.919 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 99 kg  
Höhe: 78 cm

### Code

117649

### Preis

2510,-



## XLarge STARTER-PAKET

### Einschließlich:

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

### Preis

2990,-





## Large

Das Big Green Egg Large ist das beliebteste Modell der Big Green Egg-Familie. Auf der Kochfläche des Modells Large lassen sich ganz bequem die Lieblingsgerichte von Ihnen, Ihrer Familie und Ihren Freunden zubereiten. Wenn es sein muss, auch gleichzeitig, denn das Modell Large bietet genug Platz für die Zubereitung von Mahlzeiten für acht Personen. 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 dafür auch die meisten Zubehörteile gibt. Und damit sind die Möglichkeiten dieses Alleskönners, wie der Name schon sagt: Large.

### Spezifikationen

Rost: Ø 46 cm  
Kochfläche: 1.688 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 73 kg  
Höhe: 84 cm

### Code

117632

### Preis

1650,-



## Medium

Das Big Green Egg Medium ist kompakt genug für kleine Stadtgärten, Terrassen oder Balkone, aber auch groß genug zum Grillen, Räuchern, Garen oder Backen von leckeren Gerichten für sechs bis acht Personen. Mit dem Medium im Garten sollten Sie sich regelmäßig Freunde und Familie einladen, damit sie in geselliger Runde 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 40 cm  
Kochfläche: 1.140 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 51 kg  
Höhe: 72 cm

### Code

117625

### Preis

1320,-



## Medium STARTER-PAKET

### Einschließlich:

- EGG
- EGG Nest
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

### Preis

1669,-



## MiniMax

Die Größe vom Big Green Egg MiniMax ist vielleicht nicht so beeindruckend, aber das macht dieses EGG mit seiner Leistungsfähigkeit wett. Zwar ist dieses Modell nur 7 cm höher als das Big Green Egg Mini, aber die erheblich größere Kochfläche lässt sich schon 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 nur 35 kg doch einfach mit. Das schaffen Sie auch, ohne Profi-Gewichtheber zu sein. Für die mobile Sicherheit sorgt das im Lieferumfang enthaltene Tragegestell EGG Carrier.

### Including

EGG Carrier

### Spezifikationen MiniMax

Rost: Ø 33 cm  
Kochfläche: 855 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 35 kg  
Höhe: 50 cm

### Code

119650

### Preis

1080,-

## MiniMax STARTER-PAKET

### Einschließlich:

- EGG (incl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

### Preis

1169,-



# Small

Ist Outdoor-Cooking ein Privileg für Gartenbesitzer? Ganz und gar nicht! Das Big Green Egg Small ist der angesagte Hausfreund aller Städter mit Balkon oder kleiner Terrasse. Das Modell Small ist zwar kompakt, aber Sie können damit trotzdem vier bis sechs Personen kulinarisch verwöhnen. Da der Rost vom Small niedriger angeordnet ist als beim MiniMax, eignet sich das Modell Small auch für größere Zubereitungen, auch wenn die Kochfläche bei 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  
939,-



# Small STARTER-PAKET

### Einschließlich:

- EGG
- EGG Nest
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

Preis  
1350,-



# 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, auf dem Boot oder beim Picknick. Und es ist so kompakt, dass Sie es in Ihrem Garten oder auf der Terrasse einfach auf den Tisch stellen können. Wir müssen Sie aber vorwarnen: Als stolzer Besitzer dieses EGG-Modells werden Sie das Haus wahrscheinlich nicht mehr ohne Mini verlassen. Dank des geringen Gewichts lässt sich das EGG-Mini ganz einfach transportieren und versetzen. Und wer es noch bequemer haben möchte, kann dafür das Tragegestell EGG Carrier anschaffen. 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

Code  
117618  
Preis  
1350,-

EGG Carrier Mini  
116451  
Preis  
105,-



# Mini STARTER-PAKET

### Einschließlich:

- EGG
- EGG Carrier
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

Preis  
849,-



# 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 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 Zubehörteilen wird Ihr Herz erfreuen.



### Portable Nest Tragbares EGG-Nest für MiniMax

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

MiniMax 120649 220,-



### Nest® EGG Nest

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

2XL	114723	399,-
XLarge	301079	330,-
Large	301000	294,-
Medium	302007	265,-
Small	301062	260,-



### 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 in modernem Design.

2XL	121011	495,-
XLarge	121158	395,-
Large	120175	340,-



### Nest Handler Handgriff

Mit diesem stabilen Handgriff für das Nest können Sie Ihr Big Green Egg noch bequemer verschieben. Super praktisch, wenn sich der Wind plötzlich dreht und Ihre Gäste den Rauch abbekommen. Der Griff ist aus pulverbeschichtetem Stahl. Das EGG bleibt dabei fest in seinem Nest stehen.

2XL	114730	318,-
XLarge	302083	208,-
Large	301086	186,-
Medium	302076	185,-

# MODULARE EGG-ARBEITS-FLÄCHE Neu

**L** **XL** **2XL**

Da Rom ja auch nicht an einem Tag erbaut wurde, dürfen Sie sich auch die Zeit nehmen, Ihre Outdoor-Küche zu 100 % an Ihre Bedürfnisse anzupassen. Sie wünschen die Aufstellung eines Big Green Eggs Large oder XLarge mit einem daneben stehenden MiniMax? Beginnen Sie mit dem Gestell und bauen Sie es allmählich mit den Erweiterungsgestellen, den Nest-Einsätzen und anderem Zubehör aus. Liebling, wir bauen aus!



## EXCLUSIVES BIG GREEN EGG DESIGN



Das neue Modulare EGG-Arbeitsfläche von Big Green Egg ist eine Art Lego für Erwachsene. Der Entwurf dieses Systems ermöglicht die Kombination aller Einzelteile und somit eine ständige Erweiterung.

Sie wünschen sich eine große Arbeitsfläche? Dieses Modulsystem ist ebenso vielseitig wie das EGG. Auch Form oder Stil Ihrer Outdoor-Arbeitsfläche lassen sich ganz nach Ihren Wünschen und Ihrem Geschmack gestalten.



### EGG Frame EGG-Untergestell

Sie fangen mit der Basis an: dem EGG-Gestell. Im Lieferumfang sind eine Ebene für den Edelstahlrost, Haken für Küchenutensilien und 4 Beine enthalten. Die Tischbeine und das Gestell sind aus pulverbeschichtetem Aluminium und Stahl. Unter den Beinen können auch noch Schwenkräder mit einem Durchmesser von 10 cm angebracht werden.

76x76x77 cm		
2XL	121837	714,-
XLarge	120229	519,-
Large	120212	519,-

### Expansion Frame Erweiterungsgestell

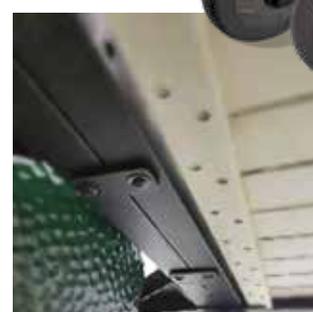
Sie EGGen regelmäßig und brauchen einfach mehr Arbeitsfläche? Erweitern Sie Ihre Koch- und Arbeitsfläche dann mit Erweiterungsgestellen. Die können Sie natürlich wiederum mit diversen schönen und praktischen Zwischenebenen ergänzen. Das modulare Nest-Erweiterungsgestell umfasst neben dem Gestell auch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

76x76x77 cm	
120236	299,-

### Zusatzteile: Connector Pack, Caster Kit and Tool Hooks

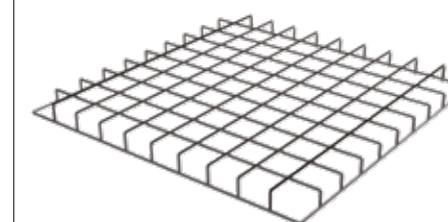
So wie ein Vogel mit den Materialien, die er findet, sein Nest baut, können auch Sie Ihr modulares Nest erweitern. Beispielsweise mit dem Verbindungsset, mit dem Sie das EGG-Gestell mit den Erweiterungsgestellen verbinden können. Im Rollen-Set befinden sich zwei Schwenkräder (eines davon mit Bremse), mit denen Sie das EGG um 10 cm erhöhen und zudem mobiler machen können. Und die Haken 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. Eines steht außer Frage: Das Modulsystem bietet zahllose Möglichkeiten.

Haken für Grillgeräte	120281	29,-
Schwenkrollen-Set	120410	49,-
Verbindungspaket	120298	16,-



### Expansion Frame Inserts Einsätze für Erweiterungsgestell

Alle Zwischenebenen dieses modularen Nest-Einsatzsystems sind einheitlich in der Größe, sodass Sie Ihren Arbeitsplatz ganz nach Ihren eigenen Wünschen einteilen können. Ein Edstahlgitter unten und eine Akazienplatte oben? Ganz wie Sie möchten. Sie haben die Wahl aus Edstahlgittern, Edstahlplatten oder Akazienplatten. Sie können sich nicht entscheiden? Die Gitter und Platten lassen sich bei Bedarf austauschen.



### Stainless Steel Grid Insert

120243	145,-
--------	-------



### Stainless Steel Insert

120274	359,-
--------	-------



### Acacia Wood Insert

120250	115,-
--------	-------



### Table Nest Tischnest

Mit dem Tischnest 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. Praktischer Nebeneffekt: Durch die Verwendung des Tischnests vermeiden Sie versengte Stellen auf dem Tisch.

2XL	115638	69,-	Large	113214	60,-
XLarge	113238	60,-	Medium	113221	60,-



### EGG Mates® Seitentische

Was würden Sie bloß ohne Ablagen machen? Die EGG Mates sind die zuverlässigen Gehilfen Ihres Big Green Eggs. Die klappbaren Seitentische aus hochwertigem, hitzefestem Holz mit Metallstützen bieten Platz für Küchenhelfer, Zutaten und Ihr Getränk. Solche Ablagen sind einfach unverzichtbar.

XLarge	301048	189,-	Medium	301055	189,-
Large	301031	189,-			



Bald erhältlich!

### Acacia Wood 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 Küchenhelfern bestehen aus nachhaltig angebaumtem Akazienholz. Dieses Hartholz mit seiner auffallenden Maserung wird vor allem für elegante Möbel verwendet. Die Tische sind leicht zu montieren, einklappbar und hitzefest, mit einem Wort: „Wow“.

XLarge	121134	189,-	Medium	120670	189,-
Large	121127	189,-	Small	120663	189,-
MiniMax	121844	129,-			

### 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 dem 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	968,-	Large	118257	749,-
2x Schwenkrollen-Set	120410	49,-			



Neu

### EGGmat EGG-Grillmatte

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

76x107 cm	
117502	68,-



## BIG GREEN EGG COVERS



### 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 verwenden. Diese Hülle schützt sämtliche Einzelteile des EGGs.

Für EGG im Tisch	
XLarge	117182 243,-
Large	117175 208,-

Für EGG-Oberteil	
XLarge	116932 78,-
Large	116925 72,-



Für EGG im EGG Nest	
2XL	117007 236,-
XLarge	116994 191,-
Large	116987 184,-
Medium	116970 160,-
Small	116963 148,-

EGG in Kombination mit dem EGG Carrier	
MiniMax	116956 72,-
Mini	116949 69,-

\* Die XLarge-Abdeckhülle für ein EGG mit Nest eignet sich auch für das EGG-Gestell der Modularen EGG-Arbeitsfläche.

# Inspiration aus dem ENJOY! Magazin

Ist das neue ENJOY! Magazin schon da? Die 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 dem Magazin finden Sie Porträts von (inter-)nationalen Chefköchen und bekommen eine Kostprobe von den Geschmacksrichtungen Ihrer Region. Sie werden die 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 auf die atemberaubenden Fotos hingewiesen? Das Enjoy! Magazin ist bei den Big Green Egg-Händlern erhältlich, aber Sie können es auch ganz bequem unter [biggreenegg.de](http://biggreenegg.de) herunterladen und digital auf Ihrem Tablet lesen. Lassen Sie sich inspirieren...



## NUR DIE ALLERBESTE 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 dann die praktischen Grillanzünder. Diese Grillanzünder 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	33,50
4,5 kg	110503	17,-



### Charcoal Starters Grillanzünder

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

24 St.	120922	14,-
--------	--------	------



Neu

### Charcoal EGGniter Nachfüllbarer Gas-Grillanzünder EGGniter®

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

120915	89,-
--------	------



## RÄUCHERN AUF DEM EGG? UNGLAUBLICH LECKER!

Die Technik des Räucherns verleiht dem EGGen noch mal 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 erzeugt den Räuchereffekt. Mit den originalen Holzchips können Sie Ihren Gerichten ein zusätzliches charakteristisches Räucheraroma verleihen. Sie können die (eingeweichten) Holzchips entweder unter die Holzkohle mischen oder eine Handvoll über die Holzkohle streuen. Je nach Gericht, das Sie zubereiten möchten, entscheiden Sie sich für Hickory, Pekannuss, Apfel oder Kirsche. Neu in unserem Sortiment sind die 100 % natürlichen Wood Chunks (Holzstücke): 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, Walnuss oder Mequite und Sie erreichen die nächste gastronomische Stufe.



**Apfel:** Fisch, Schweinefleisch, weißes Fleisch und Geflügel.

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



**Pekannuss:** Würzige Räuchergerichte, insbesondere klassische amerikanische Grillgerichte.

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



### Wood Chips Holzchips

Jeder Big Green Egg-Chef hat seinen eigenen Stil. Mit den originalen Holzchips können Sie Ihren Gerichten ein charakteristisches Raucharoma verleihen. 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- 2,9 L

Hickory	113986	15,-
Pekannuss	113993	15,-
Apfel	113962	15,-
Cherry	113979	15,-



### Wood Chunks Wood Chunks (Holzstücke)

Von Big Green Egg-Chefs 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 Geschmacksdimension.

Content - 9 L

Apfel	114617	34,95
Hickory	114624	24,95
Mesquite	114631	24,95



### 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 Feuchtigkeit wird nun für einen Raucheffekt sorgen. Zur Auswahl stehen Grillplanken aus Zedern- und Erlenholz, jeweils mit einer eigenen, unverwechselbaren Geschmacksnote.

Zeder - 2x

28 cm	116307	18,-
Erle - 2x		
28 cm	116291	18,-





# 5-TEILIGES L XL Neu EGGSPANDER-SET

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 Maximale 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 noch eine Vielzahl von ergänzenden Zubehörteilen. Wählen Sie anhand Ihrer bevorzugten Kochtechniken die für Sie passenden Erweiterungen aus.



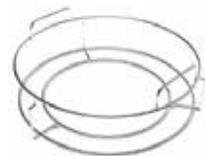
## 5-Piece EGGspander Kit 5-teiliges EGGspander-Set

XLarge	121226	359,-
Large	120762	220,-



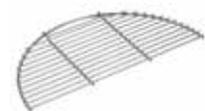
## 2-Piece Multi Level Rack 2-teiliger Ständerrost

XLarge	121219	175,-
Large	120755	136,-



## 1-Piece convEGGtor Basket convEGGtor-Korb

XLarge	121196	129,-
Large	120724	75,-



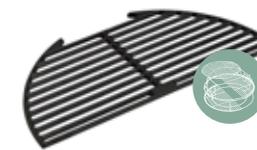
## Stainless Steel Half Grids Halbrunder Edelstahlrost

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

XLarge	121202	59,-
Large	120731	35,-

# ERWEITERN SIE IHREN EGGSPANDER

Die Zubehörteile mit dem EGGspander-Symbol können in zahllosen Varianten verwendet werden. Entdecken Sie selbst Ihre perfekte Kombination!



## Cast Iron Half Grid Neu Halbrunder Gusseisenrost

Der halbrunde Gusseisenrost ist sozusagen der Halbbruder des Gusseisenrosts. Da der halbrunde Gusseisenrost nur die Hälfte vom Rost bedeckt, bleibt daneben noch Platz für die Zubereitung von anderen Zutaten. Dieses Zubehörteil ist nur für das Big Green Egg XLarge erhältlich. Sie wünschen sich für das Modell XLarge doch lieber einen kreisrunden Gusseisenrost? Fügen Sie dann zwei halbrunde Gusseisenroste zu einem Ganzen zusammen.

XLarge	121233	79,-
Large	120786	40,-



## Half convEGGtor Stone Neu Halbrunder ConvEGGtor-Stein

Es ist geradezu eine Untertreibung, den Halbrunden convEGGtor-Stein als ausgesprochen vielseitig zu bezeichnen. Setzen Sie ihn zusammen mit dem 1-teiligen convEGGtor-Korb als Zwischenschicht ein, wenn Sie in zwei Bereichen kochen möchten, in dem einen Bereich direkt und im anderen indirekt. Oder verwenden Sie ihn als vollständigen Konvektions- bzw. Hitzeschutz, wenn zwei Steine aneinandergelegt werden.

XLarge	121820	59,-
Large	121035	48,-



## Perforated Half Grid Neu Gelochter halbrunder Rost

Sie eggen gern empfindliche Zutaten, wie Meeresfrüchte und Fisch? Mit der gelochten Grillplatte bleiben sie intakt. Auch ideal für geschnittenes Gemüse oder Spargel.

XLarge	121240	44,-
Large	120717	37,50





### convEGGtor®

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. Ideal für Low & Slow Cooking, wobei die Zutaten langsam und auf niedriger Temperatur gegart werden.

XLarge	401052	215,-	MiniMax	116604	91,-
Large	401021	129,-	Small	401045	91,-
Medium	401038	118,-	Mini	114341	67,-



Neu

### 2XL convEGGtor

Eine Knobelaufgabe. Welches Ergebnis kommt heraus, wenn man den 2XL convEGGtor-Korb und zwei 2XL Halbrunder convEGGtor-Stein miteinander addiert? Der vielseitige 2XL convEGGtor! Dank des Korbs lässt sich der convEGGtor, der die beiden halbrunden Halbrunder convEGGtor-Stein umfasst, bequem in das EGG einsetzen oder wieder herausholen. Die Einzelteile lassen sich zusammen oder auch einzeln zum indirekten bzw. direkten Kochen verwenden. Können Sie noch folgen?

convEGGtor-Korb		Halbrunder convEGGtor-Stein	
2XL	119735	2XL	120960
	119,50		119,50



### Baking Stone Back- und Pizzastein

Pizza, Dinkelbrot, Focaccia oder köstlicher Apfelkuchen: Mit dem Back- und Pizzastein können Sie eine Hausbäckerei eröffnen. Wenn Sie den flachen Back- und Pizzastein auf den Rost des Big Green Eggs legen, erhalten Sie köstliches Brot mit leckerer Kruste und Pizzen mit einem authentisch knusprigen Boden.

XLarge	401274	162,-	Medium, MiniMax, Small	
Large	401014	97,-		401007 78,-



### 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 dem hochstehenden Rand sorgt für ein gleichmäßiges Backergebnis mit einer beneidenswerten goldbraunen Farbe. Innen schön sämig, außen lecker knusprig.

2XL, XLarge, Large	112750	117,-
--------------------	--------	-------



### Carbon Steel Grill Wok **Neu** Grill-Wok aus Kohlenstoffstahl

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 fertig zum Wok-Kochen?

XLarge, Large		
Ø40 cm	120799	97,-



### Cast Iron Grid Gusseisenrost

Die Grillraute ist sozusagen die Signatur eines Chefkochs. Mit dem Gusseisenrost hinterlassen Sie Ihre 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!

Medium	100085	98,-	Small	
MiniMax	100078	80,-	Mini	113870 69,-



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

Ein Saté auf dem Big Green Egg findet überall Anklang. Also genau der richtige Moment, um einmal diesen Satay-Grill aus Gusseisen einzusetzen. Sie brauchen nur Ihre Lieblingszutaten zu marinieren, diese aufzuspießen und auf den speziell hierfür 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	159,-
-------	--------	-------



### Half Plancha Griddle Halbrunder Gusseisenrost

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

XLarge	116406	138,-
Large	104090	87,-





**Cast Iron Plancha Griddle**  
**Grillplatte aus Gusseisen**

Fallen bei Ihnen schon mal Zutaten durch den Rost Ihres Big Green Eggs? Dafür 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 94,-



**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 grillen Sie empfindliche Zutaten wie Fischfilets in der Kräuterkruste. Die andere Seite ist glatt und eignet sich perfekt für das Braten von Pfannkuchen und Eiern. Sie haben eine Gusseisenpfanne oder erwägen, eine solche zu kaufen? Dann können Sie die Grillplatte aus Gusseisen für den MiniMax auch als Deckel für die in der Gusseisenpfanne zubereiteten Eintöpfe, Brat- und Schmorgerichte verwenden.

Ab dem Modell MiniMax  
Ø26 cm 120137 67,-



**Perforated Cooking Grid**  
**Gelochte Kochplatte**

Mit der gelochten Kochplatte 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.

Half rund:			
2XL / XLarge	Ø 58 cm	116390	58,-
Rund:			
2XL / XLarge / Large	Ø 41 cm	201287	55,-
Round:			
Ab dem Modell MiniMax	33 cm	102010	50,-



**Cast Iron Skillet**  
**Gusseisenpfanne**

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

2XL, XLarge, Large  
Ø36 cm 118233 85,-



**Cast Iron Skillet - Small**  
**Gusseisenpfanne – klein**

Die Gusseisenpfanne gehörte bereits zur Kollektion der Zubehörteile für die großen Brüder, aber auf vielfachen Wunsch gibt es nun auch eine kleine Gusseisenpfanne für das Big Green Egg MiniMax. Ideal für zeitaufwendige Gerichte wie 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 nämlich als Deckel für die Brat- oder Schmorpfanne.

Ab dem Modell MiniMax  
Ø27 cm 120144 65,-



**Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush**  
**Soßentopf aus Gusseisen mit Streichpinsel**

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

2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small  
Ø 12 cm 117663 46,-





### Green Dutch Oven Green Dutch Oven

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

Oval - 5.2 L: 2XL, XLarge, Large  
35cm 117670 259,-

Rund - 4 L: 2XL, XLarge, Large  
Ø23 cm 117045 175,-



### Cast Iron Dutch Oven Gusseisener Dutch Oven

Dieser Allrounder aus Gusseisen ist vielfach einsetzbar. Der Dutch Oven 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 115,-



### Half Raised Grid Halbrunde Rosterhöhung

Raum muss man sinnvoll nutzen. Und das macht man mithilfe der halbrunden Rosterhöhung. Wenn man diese Rosterhöhung auf den Rost des Big Green Eggs stellt, entsteht schlagartig eine größere Grillfläche. Darüber hinaus schafft sie 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 der Gerichte unter den Rost stellen kann.

Medium, Small  
101075 58,-



### Ribs and Roasting Rack Bratenkorb/Rippenhalter

Der multifunktionale Bratenkorb 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 das Gestell ideal zum Grillen von Spareribs. Da die Luft wunderbar um den Bratenkorb herum zirkulieren kann, erzeugen Sie damit hervorragende Ergebnisse. Ein Must-have für Fleischliebhaber.

2XL, XLarge, Large  
117564 53,-

Medium, Small  
117557 42,50



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

Jedes Land hat seine Nationalgerichte. Mit der Brat- und Paella-Pfanne können Sie spanische Paella oder ungarisches Gulasch nachkochen oder ganz eigene Versionen dieser Traditionsgerichte 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 Litern.

3.8 L: 2XL, XLarge, Large  
Ø 36 cm 002167 61,-



### Grill Wok Grill-Wok

Das Big Green Egg und der Wok: beide uralt und dennoch quicklebendig. Das Big Green Egg geht auf den 3.000 Jahre alten asiatischen Kamado zurück und auch die chinesische Methode des Garens im Wok wird seit Ewigkeiten praktiziert. Der Grill-Wok 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 47,-





### Dual Probe Remote Thermometer Funkthermometer mit zwei Sonden

Messen heißt Wissen. Das Funkthermometer mit zwei Sonden misst auf das einzelne Grad genau die Kerntemperatur der Zutat(en) und die Temperatur im Big Green Egg. Das Funkthermometer verfügt über zwei Messsonden und einem Empfänger, der bei Ihnen bleibt. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wurde, gibt der Empfänger automatisch ein Signal ab (Reichweite bis 91 m).

116383 158,-



### Infrared Cooking Surface Thermometer Infrarot-Kochflächenthermometer

Wie wäre es mit ein paar Laserspielen, während Sie EGGen? Das Infrarot-Kochflächenthermometer verfügt über einen Präzisionslaser, der sorgfältig die Temperatur der Kochfläche misst. Richten Sie diesen Präzisionslaser beispielsweise auf den Backstein, den Gusseisenrost oder den perforierten Rost, um deren Oberflächentemperatur zu überprüfen, bevor Sie die Speisen darauf legen. Dieses kabellose Infrarot-Thermometer hat einen Temperaturbereich von 0°C bis 427°C.

114839 83,-



### Instant Read Digital Thermometer Digital-Thermometer

Die Außenseite eines Hähnchens 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) Hähnchen servieren. Oder natürlich auch sonstige Zutaten. 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 149,-



Neu

### Instant Read Digital Thermometer Digital-Thermometer

Sie lieben Ihr Steak rare oder medium? Das Big Green Egg Instant Read Thermometer misst die Kerntemperatur so genau, 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 verdrehen, dreht sich das Anzeigefenster einfach mit. Mit attraktiver, praktischer Hülle.

119575 169,-

## DAS GENAUE EINHALTEN DER RICHTIGEN TEMPERATUR SICHERT DEN ULTIMATIVEN GESCHMACK



Neu

### Quick-Read Thermometer

Sein offizieller Name lautet: Big Green Egg Quick-Read Digital Food Thermometer. Und damit versprechen wir nicht zu viel. Denn das Thermometer zeigt elektronisch in wenigen Sekunden die Temperatur Ihrer Lammkeule oder Ihres gefüllten Hähnchens 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 39,-



### 2 Level Cooking Grid Rosterhöhung

Sie haben einfach nicht genügend Fläche zum Grillen? 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 viel Platz für leckere Kreationen!

XLarge 201317 107,-



### Folding Grill Extender Faltbarer Aufstellrost

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 48,-

# FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT  
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST  
[WWW.BIGGREENEGG.DE](http://WWW.BIGGREENEGG.DE)



Tom Heinzle



## 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 Überzug feuerfesten Aramidfasern, die auch in der Luftfahrt verwendet werden. Die aufgedruckten Punkte aus Silikon garantieren einen guten Griff.

Einheits-  
größe 117090 44,-



## 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. Der Silikon-Grillhandschuh schützt vor Temperaturen bis 232 °C.

Einheits-  
größe 117083 25,-



## 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 24,-



# 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 der Pizza 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 die Bilder versprechen. Die Messbecher können an einem praktischen Ring aufgehängt werden.

4x 119551 42,-



## Calzone Press Calzone-Pressen

Die Pizza Calzone wickelt alle ein. Für die Zubereitung dieses gefalteten 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, Empanadas and Mince Pies are much samler then the calzone press 16 cm.

28 cm 114181 23,-  
16 cm 114174 13,-



## Aluminum Pizza Peel Pizzaschaufel aus Aluminium

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

118967 55,-



### 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 22,-



### Pizza Server Pizaheber

Servieren will gelernt sein. Oder aber man entscheidet sich mit diesem praktischen Big Green Egg Pizzaheber 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 23,-



### Olive Oil Olivenöl

Als Big Green Egg-Chefkoch legen Sie Wert auf Zutaten von allerbesten Qualität. Das gilt in besonderer Weise für Olivenöl (1 L.). Dieses Premium-Olivenöl 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 neutral und weich im Geschmack. Tunken Sie einmal Ihr selbst gebackenes Brot in dieses Öl – einfach köstlich.

703451 39,95



## ES BEFINDEN SICH REZEPTE IN IHREM POSTFACH

Bereiten Sie wieder das schmackhafte Rezept mit Bauchspeck zu? Und als Nachtisch 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. Aber natürlich freuen Sie sich immer auf neue Herausforderungen und möchten gerne sich und andere überraschen. Daher finden Sie auf [biggreenegg.de](http://biggreenegg.de) eine Flut von inspirierenden Rezepten: Rebhuhn in der Salzkruste, Gambaspieße mit Koriander-Pesto, Austern mit Pancetta, aber auch Suppe aus gedünsteten roten Beten, Bananenbrot mit Kokos und mehrgängige Saisonmenüs. Auch praktisch: Zu den Menüs gibt es immer einen genauen Ablaufplan, damit Ihr Timing passt. Die neuesten Rezepte sollen automatisch in Ihrem Postfach landen? Dann abonnieren Sie unseren Newsletter Inspiration Today über [biggreenegg.de](http://biggreenegg.de).



**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    26,-



**Rectangular Drip Pan**  
**Rechteckige Auffangschale**

Wenn es um das Auffangen von Fett und Flüssigkeit geht, beispielsweise bei der Zubereitung eines Hähnchens, 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    32,-



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 fängt man das Fett ganz einfach auf. Diese Einwegschalen aus Aluminium sind vom Format her genau passend für den convEGGtor. Sie ermöglichen das Grillen ohne fettige Hände.

XLarge - 5x    120892    19,90

Large - 5x    120885    15,90

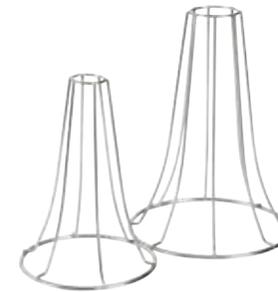
Medium, MiniMax,  
Small - 5x    120878    9,90



**Beer Can Chicken Roaster**  
**Bierhähnchenhalter aus Edelstahl**

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

2XL, XLarge, Large, Medium, Small  
002099    22,-



**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 Hähnchen 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 Hähnchen (Hähnchensitz) oder für Truthahn (Truthahnsitz).

Hähnchen    117458    31,-

Truthahn    117441    46,-



**Ceramic Poultry Roaster**  
**Keramischer Geflügelhalter**

Hähnchen werden jetzt noch köstlicher. Stülpen Sie ein ganzes Hähnchen 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. So wird Ihr Geflügel absolut perfekt, und gelingt ganz ohne Mühe! Der keramische Geflügelhalter ist in zwei Ausführungen erhältlich: für Hähnchen (Hähnchensitz) oder für Truthahn (Truthahnsitz).

Hähnchen    119766    29,-

Truthahn    119773    39,-



## 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 der Website [biggreenegg.de](http://biggreenegg.de) Ihre E-Mail-Adresse ein und entdecken Sie anschließend eine digitale Welt voll kulinarischer Inspirationen!





### FireWire Flexible Skewers Flexible Grillspieße

Mit diesen flexiblen Grillspießen wird die Zubereitung von Satay oder das Aufspießen sonstiger Zutaten zum Kinderspiel. Auf diese flexibel 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 41,-



### Bamboo Skewers Bambus-Grillspieße

Stehen Sie auch so auf Kebab, Satay oder Yakitori? Mit diesen Bambus-Grillspießen 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,-



### Corn Holders Maiskolbenhalter

Diese Erfindung macht richtig gute Laune. Mit den Maiskolbenhaltern können Sie gegrillte Maiskolben im warmen Zustand essen. Die Maiskolbenhalter von Big Green Egg sind mit doppelten Edelstahlstiften und 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 18,-



### 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 24,-



### 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-Patties oder Pasteten passen in diesen Gitterkorb aus Edelstahl. Wenden und Servieren sind übrigens auch im Handumdrehen möglich.

2XL, XLarge, Large  
002105 75,-



### 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 22,-





Neu

### Teak Cutting Board Robustes Teakholz-Schneidebrett

Die robuste Schneidefläche des robusten Teakholz-Schneidebretts von Big Green Egg ist ein unverzichtbares Utensil eines jeden Kochs. Jedes Schneidebrett ist ein individuelles Kunstwerk: Eine gemeinsame Kreation von Mutter Natur und eines leidenschaftlichen Tischlers. Das Entrecôte kann ohne Probleme angeschnitten werden, denn die Safrille sorgt dafür, dass die Fleischsäfte nicht auf das schöne Tischtuch tropfen.

120632 74,-



### Sauce Mop Soßen-Mopp

Der Soßen-Mopp 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 Soßen-Mopp lassen sich die Zutaten ganz hervorragend mit den leckeren Geschmacksträgern bestreichen. Einmal einreiben bitte!

48 cm 114105 31,-  
Aufsatz - 2x 114297 19,-



### 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 92,-



### Meat Claws Fleischkrallen

Mit diesen Fleischkrallen lässt sich langsam gegartes Schweinefleisch ganz leicht auseinanderziehen. 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 32,-



### 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 Pfannenwender und einem Silikonpinsel. Mit diesem Trio können Sie alle Zutaten sicher und hygienisch auf den Rost legen, wenden und marinieren.

Set 116901 98,-  
Zange 116871 31,-  
Pfannenwender 116888 33,-  
Pinzel 116895 28,-



### Silicone Tipped Tongs Mehrzweckzange mit Silikon

Mit dieser Vielweckzange mit Silikonakzenten 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, dass gekleckert wird oder etwas herunterfällt.

40 cm 116864 34,-  
30 cm 116857 29,-





### 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 Hähnchenschenkel). 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 43,-



### Kitchen Shears Küchenschere

Die Küchenschere ist ideal für alle Arten von Aufgaben, die beim Kochen auf dem Big Green Egg anfallen. Mit dieser Küchenschere aus Edelstahl lässt sich beispielsweise mühelos ein Hähnchen zerlegen. Aber die Schere kann auch beim Abschneiden der Flossen eines Fisches, beim Einschneiden von Hähnchenfilets oder beim Durchtrennen des Metzgerfadens einer Roulade zum Einsatz kommen.

120106 20,-



### 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 52,-



### Grid Gripper Rostzange

Mit der Rostzange haben Sie den Rost Ihres Big Green Eggs immer fest im Griff. Der Rost 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 sich die Hände schmutzig machen zu müssen.

118370 33,-



### Cast Iron Grid Lifter Rostheber

Herunterlassen, eine Vierteldrehung machen, einklemmen und hochheben. Das Anheben des im Big Green Egg befindlichen, heißen und schweren Gusseisenrostes, zum Beispiel zum Einsetzen oder Entfernen des convEGGtors, ist buchstäblich ein heißes Eisen. Aber mit dem praktischen Rostheber ist diese Angelegenheit im Nu erledigt. Die Platte unter dem Griff des Rosthebers schützt Ihre Hände vor eventuell aufsteigender heißer Luft.

117205 37,95



### Grid Scrubber Grillrost-Schrubber

Mit dem Grillrost-Schrubber reinigen Sie im Handumdrehen Grillroste aus Gusseisen oder Edelstahl sowie den convEGGtor und Pizza- und Backstein. Sogar wenn diese noch warm sind, denn dank des extra langen Stiels bleibt die Hitze auf Abstand. Angenehmer wird die Arbeit mit dem Grillrost-Schrubber zwar nicht, aber sie erledigt sich viel schneller.

Aufsatz - 2x 119469 24,-  
119483 9,-



### 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, ehe das große Aufräumen beginnt.

Aufsatz - 2x 119476 27,-  
119483 9,-



## 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: circa 150 Big Green Eggs, Spitzenköche aus dem In- und Ausland, die neuesten Trends und Kochtechniken und jede Menge andere EGG-Fans. Auf der Big Green Egg Flavour Fair können Sie nicht nur Masterclasses und Workshops belegen, sondern finden hochwertige Produkte von Meisterhand, können intensive Geschmacksrichtungen erleben und erfahren viele Tipps und Tricks zum EGGen. Lernen Sie von den Profis, stellen Sie Ihre Fragen, genießen Sie den Gedankenaustausch mit anderen Fans und kosten Sie alles, was Ihnen angeboten wird!

**Die Big Green Egg Flavour Fair findet jährlich in einer Vielzahl von europäischen Ländern statt. Unter [biggreenegg.de](http://biggreenegg.de) finden Sie weitere Informationen; dort können Sie sich auch gleich die heiß begehrten Eintrittskarten sichern.**



### Grid Cleaner Grillrostschaber

EGGen ist lecker, aber leider bleiben auch mal eingebranntes Fett und verbrannte Reste auf dem Rost vom Big Green Egg zurück. Mit dem 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 50,-



### 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 39,-  
XLarge 119490

Large 29,-  
Medium 119506

MiniMax 29,-  
Small 301024  
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 durch die Öffnung der Belüftungsklappe, sodass die Asche in die Schaufel und nicht auf den Boden gelangt.

2XL, XLarge, Large, Medium  
106049 53,-

# Spare parts



Neu

## rEGGulator

Der brandneue und robuste rEGGulator lässt sich extrem genau einstellen. Er besteht aus langlebigem Gusseisen, und mit Hilfe des isolierten Silikongriffs regulieren Sie die Luftzufuhr ganz einfach und ohne sich 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 85,-

MiniMax, Small **Bald erhältlich!**  
117854 85,-



Neu

## Rain Cap Regenkappe

Das Risiko, dass es während des Kochens mit dem EGG zu regnen beginnt, besteht immer. Ihnen als leidenschaftlichem EGG-Koch macht das natürlich nichts aus, aber das Regenwasser sollte trotzdem nicht in Ihr Big Green Egg gelangen. Die Regenkappe von Big Green Egg ist sozusagen der Regenschirm für den Luftregler. Die Regenkappe kann nur in Kombination mit dem rEGGulator verwendet werden.

2XL, XLarge, Large, Medium  
120748 34,-

MiniMax, Small **Bald erhältlich!**  
121042 34,-



## Tel-Tru Temperature Gauge Tel-Tru Deckelthermometer

Jedes Big Green Egg wird standardmäßig mit einem Thermometer geliefert. Muss dieses nach jahrelangem Gebrauch einmal ausgetauscht werden? Bestellen Sie dann ein Tel-Tru Deckelthermometer. Wie der Name schon sagt, müssen Sie dieses Deckelthermometer im Deckel des EGGs platzieren. 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 97,-  
5 cm 117236 57,-



## 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 mit Schornstein 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 53,-  
Medium, MiniMax, Small, Mini 113733 50,-



## Band Assembly Kit Scharnier-Kit

Patentiertes „easy to lift“ System - die ausgeklügelte Ansteuerung erlaubt mit geringster Kraft das Öffnen und Schliessen des Keramik Deckels.

2XL	119421	359,-	MiniMax	117939	189,-
XLarge	117908	298,-	Small		
Large	117984	225,-			
Medium	120021	214,-	Mini	201393	138,-



## Cast Iron Grate Kohlerost

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

2XL	114716	374,-	MiniMax	103055	26,-
XLarge	112644	129,-	Small	103079	20,-
Large	103055	26,-	Mini		
Medium	103062	25,-			



## 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	385,-	MiniMax	110114	84,-
XLarge	110145	165,-	Small		
Large	110138	108,-			
Medium	110121	98,-	Mini	110107	73,-



**Dome  
Oberteil**

Keramikkuppel mit Schornstein, 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	1590,-	MiniMax	401144	245,-
XLarge	112668	595,-	Small		
Large	401120	345,-	Mini	112224	190,-
Medium	401137	270,-			



**Fire ring  
Feuerring**

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

2XL	120977	540,-	MiniMax	115607	88,-
XLarge	401212	340,-	Small	401250	95,-
Large	401229	195,-	Mini	112194	69,-
Medium	401243	155,-			



**Fire box  
Brennkammer**

Der Feuerkorb steht in dem Basisteil aus Keramik und muss mit Holzkohle gefüllt werden. Durch die raffinierten Öffnungen im Korb sowie die Abzugsöffnungen an der Unterseite entsteht – wenn der Luftzufuhrregler und das rEGGulator geöffnet sind – konstante und optimale Heißluftzirkulation.

2XL	120984	790,-	MiniMax	115591	99,-
XLarge	112637	379,-	Small	401199	158,-
Large	401175	240,-	Mini	112187	78,-
Medium	401182	235,-			



**Base  
Basis**

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

2XL	120946	1990,-	MiniMax	115577	385,-
XLarge	112620	1000,-	Small	401090	445,-
Large	401076	739,-	Mini	401106	250,-
Medium	401083	590,-			



### 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 26,-



### 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 24,-



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 13,-



### 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 Buch mit einem Vorwort des niederländischen Spitzenkochs Jonnie Boer werden alle Kochtechniken erläutert, die Sie auf einem EGG ausprobieren können. Backen, Braten, Garen, Grillen, 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-DE 60,-





### 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 EGG-Fan. 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,-



### 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 den 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 22,-



### 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 33,-



### Big Green Egg Travel Trolley Big Green Egg-Trolleykoffer

So schön das Reisen auch ist, der vorübergehende Abschied vom Big Green Egg ist doch immer ein wenig schmerzhaft. Dieser Hartschalenkoffer hat alles, um Ihr liebster 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 vier hochwertigen Doppel-Schwenkräder rollen Sie ihn an seinem Softgriff ganz bequem zum Gate. Im Innenraum ist dieser Trolley auffallend geräumig. Er hat zwei praktische Fächer und ein abschließbares Reißverschlussfach aus Mesh-Gewebe für übersichtliches Packen.

743924 99,-



INSPIRING PEOPLE  
IS WHAT DRIVES US

BIGGREENEGG.DE



#BIGGREENEGG

#FOODFREAK

Sie machen gern Fotos von Ihren gelungenen Big Green Egg-Gerichten? Damit sind Sie nicht allein! Immer mehr Foodies machen regelmäßig Food-Fotos. Als Erinnerung für sich selbst, 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? Folgen und taggen Sie uns dann auf:

- biggreenegde
- Big Green Egg Deutschland
- Biggreenegg\_EU
- Biggreeneggeu
- Big Green Egg Deutschland

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

**Some things never  
stay the same.  
Some things never  
change.**



**The Evergreen. Since '74**

