



BIG GREEN EGG

DEPUIS 1974



OPEN FLAVOUR™



Nous sommes Big Green Egg

Appelez-nous amateurs de bonne cuisine, passionnés de la chose culinaire ou fins gourmets. Nous, nous pensons simplement que la vie offre mille délices, que nos sens sont un don que la nature nous a donné pour profiter pleinement de la vie.

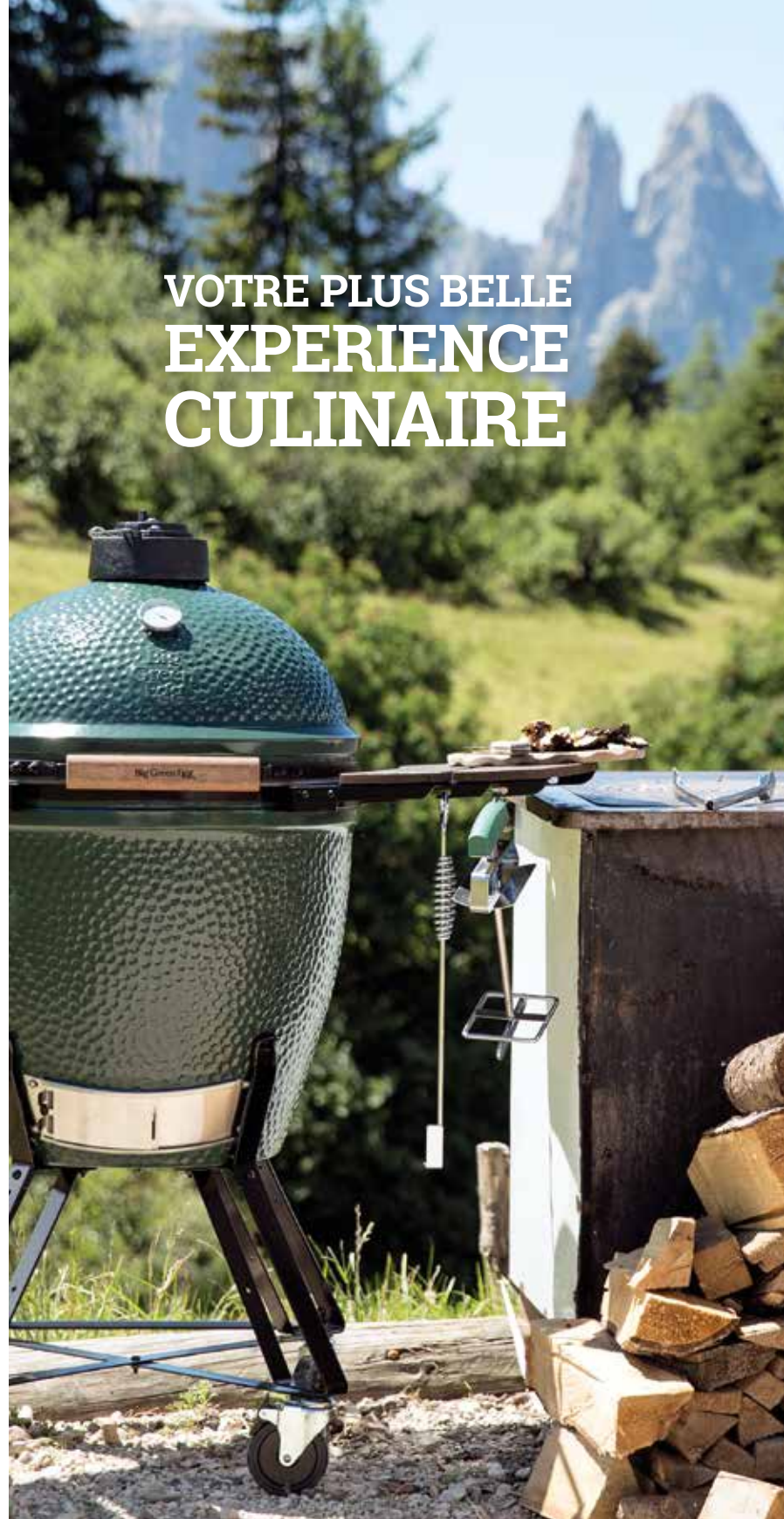
Inspirer les gens partout dans le monde et les rendre heureux en leur faisant découvrir les saveurs délicates et authentiques qu'offre la nature, voilà notre motivation !

Nous avons mis au point un appareil de cuisson contemporain inspiré du « kamado », un récipient de cuisson traditionnel japonais, qui permet de révéler les saveurs les plus subtiles des aliments naturels, le tout d'une façon saine et durable. Nous lui avons donné un nom qui décrit ce à quoi il ressemble : le Big Green Egg (en français : le gros oeuf vert) !

En utilisant les recherches avancées sur la céramique effectuées par la NASA, nous avons créé un système de chauffage unique qui révèle des saveurs alléchantes incomparables à la cuisson à la casserole, au four, au gril, à l'étouffée ou lors du fumage de vos recettes préférées.

Découvrez le Big Green Egg et ouvrez votre univers de possibilités culinaires. Laissez libre cours à votre créativité, mais surtout découvrez les délices de la vie !

VOTRE PLUS BELLE
EXPERIENCE
CULINAIRE



INFORMATION ET GUIDE DES PRODUITS

2018

- 6 Modèles
- 13 Berceaux et tables
- 15 Le meilleur combustible
- 16 Le bois de fumage pour donner de la saveur
- 18 Grilles et céramique
- 22 Thermomètres
- 25 Plats en fonte
- 30 Cuire des pizzas
- 33 Recettes
- 41 Housses
- 45 Entretien votre EGG

Copyright © 2018 Big Green Egg Europe. Tous droits réservés. Sauf indication contraire, tous les équipements mentionnés sur ces pages sont la propriété de Big Green Egg Europe B.V. Tous droits réservés. Aucune de ces pages ne peut être utilisée, partiellement ou dans son intégralité, à d'autre fin que pour Big Green Egg Europe B.V. La reproduction, la modification, l'archivage dans un système de recoupement de données ou la retransmission, sous quelque forme ou quelque moyen que ce soit, électronique, mécanique ou autre, pour des raisons autres que personnelles, sont strictement interdits sans autorisation écrite préalable.

Le contenu de ce catalogue a été élaboré avec le plus grand soin. Toutefois, Big Green Egg Europe B.V. ne peut garantir l'exactitude ou l'exhaustivité des informations qui y figurent. Aucun droit ne peut être tiré des informations fournies et Big Green Egg Europe B.V. décline toute responsabilité quant aux conséquences pouvant résulter de leur utilisation. Prix de vente généralement constatés en magasin, susceptible de modification sans préavis.

BE/FRV1.0118

Big Green Egg®, EGG®, MiniMax™, EGG Mates®, Nest®, EGGmitt® et convEGGtor® sont des marques de fabrique ou des marques déposées de Big Green Egg Inc.

Demandez les conseils de votre revendeur Big Green Egg !

Vous avez des questions particulières ou vous souhaitez en savoir plus sur nos modèles Big Green Egg ou notre impressionnante collection d'accessoires ? Les revendeurs agréés Big Green Egg disposent de toute l'expertise nécessaire pour vous conseiller. Vous trouverez la liste de nos revendeurs sur notre site biggreenegg.be

SAGESSE ANTIQUE ET TECHNOLOGIE NOVATRICE

L'idée ayant donné naissance au Big Green Egg remonte à plusieurs siècles en arrière. Il était en effet déjà utilisé il y a plus de 3 000 ans dans l'est de l'Asie comme four traditionnel en argile, chauffé au bois. C'est là que les Japonais l'ont découvert, apprécié et emmené avec eux, en lui donnant affectueusement le nom de « kamado », ce qui signifie four ou foyer. Au début du siècle passé, des soldats américains, présents au Japon, découvrirent le kamado et le ramenèrent chez eux en souvenir. À Atlanta (Géorgie, USA), le modèle centenaire n'a cessé depuis d'être perfectionné en tenant compte des connaissances actuelles, des nouvelles techniques de production et de l'apparition de matériaux innovants. La technologie de pointe de la NASA dans le domaine de la céramique a elle aussi contribué à la naissance de cet appareil de cuisson absolument extraordinaire : le Big Green Egg.

LE SECRET DERRIÈRE LE BIG GREEN EGG

Les Japonais, les Américains, les Belges, bref tous ceux qui goûtent des plats préparés sur un Big Green Egg sont conquis par leur saveur inégalée. Quel est donc le secret qui se cache derrière l'EGG ? En fait, il s'agit de la combinaison de plusieurs facteurs : la céramique qui réfléchit la chaleur, créant ainsi un flux d'air qui rend les ingrédients et les plats encore plus tendres, et la circulation d'air parfaite, qui assure une cuisson uniforme à la température souhaitée. Citons encore le réglage précis à un degré près de la température qui est maintenue à la valeur fixée. Grâce aux propriétés isolantes supérieures de la céramique, les températures extérieures n'ont aucune incidence sur la température à l'intérieur de l'EGG. Enfin, n'oublions pas non plus son bel aspect, qui le rend très attrayant.

PARTAGER ENSEMBLE UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE ULTIME

Profiter dans une ambiance conviviale des plaisirs de la vie, c'est ce que vous offre le Big Green Egg. Avec votre famille, vos amis ou vos proches, vous dégustez les plats les plus délicieux que vous ayez jamais goûtés. Le Big Green Egg pouvant chauffer de 70 à 350 °C, vous pouvez jouer avec de multiples techniques de cuisson : rôtir, griller, cuire, mijoter et fumer les aliments les plus divers, ou cuire à basse température. Vous souhaitez le rendre encore plus polyvalent ? Rien de plus facile. Il existe pour chaque modèle de Big Green Egg des accessoires pratiques qui vous faciliteront encore plus le travail et vous permettront d'ajouter des saveurs inédites à vos mets. Un EGG multifonctionnel et des convives sympathiques sont la recette parfaite pour des moments inoubliables.



UNE QUALITÉ DURABLE

La société Big Green Egg se porte garante à 100 % de son produit. Vous bénéficiez donc d'une garantie à vie sur le matériau et la construction de toutes les pièces en céramique de l'EGG. L'appareil est fabriqué en céramique de qualité exceptionnelle. Ce matériau aux propriétés extrêmement isolantes, combiné aux divers autres éléments brevetés, confère un caractère unique à l'EGG. La céramique résiste à des températures et variations de température extrêmes. Vous pouvez donc utiliser votre EGG temps après temps de fois sans entamer la qualité de ses performances. Rien d'étonnant que toute l'entreprise soit fière de ses produits !



UNE CUISSON INDIRECTE AVEC LE CONVEGGTOR

En plus de rôtir, griller, fumer, mijoter et cuire au wok, le Big Green Egg permet également de cuire à basse température de gros morceaux de viande ou des ingrédients délicats comme des filets de poissons et des fruits de mer. Le Big Green Egg se transforme facilement en four à l'aide de la rehausse en céramique convEGGtor. Le convEGGtor agit comme écran thermique et veille à ce que le charbon de bois ne diffuse pas de chaleur directement sur les aliments. Le processus de cuisson est ainsi ralenti. Si vous utilisez en outre une pierre de cuisson plate (Baking Stone), vous pouvez cuire très facilement du pain délicieusement croustillant ainsi que des pizzas à la pâte croquante et authentique. L'EGG vous offre des possibilités infinies. Lancez-vous et donnez libre cours à votre créativité !

DESCRIPTION DU BIG GREEN EGG

Céramique de qualité supérieure et irréprochable

BOUCHON ÉTEIGNOIR EN CÉRAMIQUE

Utilisez le bouchon éteignoir en céramique après la cuisson pour éteindre les braises et réutiliser le charbon restant la prochaine fois. Laissez-le en place lorsque l'EGG n'est pas en cours d'utilisation.



MARGUERITE MÉTALLIQUE DOUBLE FONCTION

Réglable de deux façons, pour réguler le débit d'air et contrôler précisément la température.

COUVERCLE AVEC CHEMINÉE

Le dôme en céramique avec cheminée peut être ouvert et fermé facilement grâce au mécanisme à ressort. Le matériau en céramique est recouvert d'un vernis de protection. Les propriétés d'isolation et de rétention de la chaleur de la céramique créent une circulation d'air à l'intérieur de l'EGG, de façon à ce que les plats soient cuits uniformément et avec goût.



INDICATEUR DE TEMPÉRATURE

Donne avec précision la température interne. Permet de surveiller l'évolution de la cuisson sans avoir à ouvrir l'EGG.

ANNEAU DU FOYER

Repose au-dessus du foyer, servant de plate-forme au convEGGtor et aux grilles de cuisson.



GRILLE EN ACIER INOXYDABLE

La grille en acier inoxydable est utilisée principalement comme surface de cuisson pour griller ou rôtir.

FOYER EN CÉRAMIQUE

La grille de foyer se trouve dans la base en céramique et doit être remplie de charbon de bois. Étant donné que la grille est équipée d'ouvertures sophistiquées et fonctionne avec des événements au fond de l'EGG, la circulation d'air est constante et optimale lorsque la marguerite métallique double fonction et la porte de tirage sont ouvertes.



GRILLE DE FOYER

Repose à l'intérieur du foyer. Perforée de façon à permettre la circulation d'air à travers l'EGG et la chute des cendres vers le bas, pour un retrait facile après la cuisson.

BASE

Céramique isolante robuste. Vernis résistant aux éclats et égratignures. Garantie à vie limitée.



PORTE DE TIRAGE

Fonctionne en association avec la marguerite double fonction, régule la circulation d'air entrant pour contrôler la température. Facilite également l'extraction des cendres.

VOTRE PLUS BELLE EXPÉRIENCE CULINAIRE, UNE FACILITÉ D'UTILISATION DÉCONCERTANTE.

En tant que fin gourmet, vous êtes sûr(e) d'une chose : avec le Big Green Egg, votre maison (en fait plutôt votre balcon, jardin ou terrasse) est équipée d'un kamado de la plus haute qualité. Le Big Green Egg vous permet non seulement de faire des grillades, mais aussi de cuire, fumer et cuire (lentement) à l'étuvée les aliments. Car l'EGG n'est pas qu'un simple barbecue. C'est un appareil polyvalent qui permet de cuire les pizzas, de fumer le poisson, de braiser la viande et de préparer en plein air tous les plats normalement cuits au four. Les possibilités offertes par le Big Green Egg sont infinies ! La question qui se pose n'est donc pas « pourquoi acheter un Big Green Egg ? », mais plutôt « lequel des 7 modèles répond le mieux à vos besoins ? ». Nous vous offrons ici une courte description de nos modèles afin de vous aider à trouver la réponse. L'occasion aussi de vous rendre compte que quelle que soit la taille de votre famille, de votre cercle d'amis, de votre jardin ou de votre terrasse, vous trouverez toujours l'EGG qui vous convient le mieux !

L'EGGsentiel de Big Green Egg

POUR DEBUTER FACILEMENT

Pour les nouveaux utilisateurs d'EGG, nous avons composé le pack de démarrage de démarrage ce pack de démarrage. Le cadeau idéal pour votre prochain anniversaire !



convEGGtor



EGG Nest
Berceau à roulettes



Ash Tool
Racloir à
cendres



Premium Organic Lump Charcoal 4,5 kg
Charbon de bois bio Premium



Charcoal Starters
Allume-feux pour charbon de bois

Mini

Le Big Green Egg Mini est le membre le plus petit et le plus léger de la famille Big Green Egg. C'est le compagnon idéal pour le camping, les ballades en bateau ou les pique-niques et pour préparer des petits plats chez vous, directement posé sur la table. Soyons cependant honnêtes : si vous achetez ce modèle d'EGG, vous ne pourrez plus jamais vous déplacer nulle part sans vouloir l'emporter avec vous ! Son poids plume vous permet de le transporter très facilement. Sans oublier que vous pouvez vous simplifier la tâche en équipant votre Mini du panier de transport. Vous cuisinez la plupart du temps pour 2 à 4 personnes ? Si c'est le cas, ce mini Big Green Egg léger et facile à transporter est véritablement fait pour vous !

Caractéristiques Mini

Grille de cuisson: Ø 25 cm
Surface de cuisson: 507 cm²
Poids: 17 kg
Hauteur: 43 cm

Code
000040



Mini

PACK L'EGGSENTIEL

Inclus

- EGG
- EGG Carrier
- convEGGtor
- Charbon de bois bio Premium 4,5 kg
- Allume-feux pour charbon de bois
- Racloir à cendres



MiniMax

Le Big Green Egg MiniMax est peut-être très discret côté format, il n'en est pas moins performant ! Bien qu'il ne dépasse le Mini que de 7 cm, sa surface de cuisson est bien plus grande et se compare même à celle du Big Green Egg Small. Ce qui signifie que vous pouvez facilement l'utiliser pour cuisiner pour un groupe de 4 à 6 personnes. Envie de partir en balade avec lui ? Avec son poids de 35 kg et son panier, pas la peine d'être haltérophile pour transporter le MiniMax !

Inclus EGG Carrier
Code 119650

Caractéristiques MiniMax

Grille de cuisson: Ø 33 cm
Surface de cuisson: 855 cm²
Poids: 35 kg
Hauteur: 50 cm

MiniMax

PACK L'EGGSENTIEL

Inclus

- EGG (incl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Charbon de bois bio Premium 4,5 kg
- Allume-feux pour charbon de bois
- Racloir à cendres



Small

Cuisiner en plein air est un luxe réservé aux personnes disposant d'un jardin ? Bien sûr que non ! Le Big Green Egg Small est le compagnon préféré des citadins disposant d'un balcon ou d'une petite cour. Bien que compact, le Small vous permet de préparer des plats irrésistiblement délicieux pour 4 à 6 personnes. La grille du Small étant plus basse que celle du MiniMax et bien que ces deux modèles disposent de la même surface de cuisson, le Small se prête mieux à la préparation de plats plus volumineux. Le Big Green Egg Small est peut-être petit, mais il est capable d'incroyables performances !

Caractéristiques

Grille de cuisson: Ø 33 cm
Surface de cuisson: 855 cm²
Poids: 36 kg
Hauteur: 61 cm

Code
117601



Small

PACK L'EGGSENTIEL

Inclus

- EGG
- Berceau à roulettes
- convEGGtor
- Charbon de bois bio Premium 4,5 kg
- Allume-feux pour charbon de bois
- Racloir à cendres



Medium

Le Big Green Egg Medium est suffisamment compact pour être utilisé dans un petit jardin de ville, dans une cour ou sur un balcon, mais aussi suffisamment grand pour griller, fumer, cuire ou braiser des aliments pour 6 à 8 personnes. Vous invitez plus facilement la famille ou vos amis lorsque votre jardin est équipé d'un Medium. C'est pour cette raison aussi que ce modèle d'EGG est l'un de nos produits les plus populaires. Le convEGGtor et la pierre de cuisson vous permettent par ailleurs de très facilement transformer votre Big Green Egg Medium en four à pizza et de réaliser ainsi de délicieuses pizzas ! Une chose est certaine : même si ce modèle est baptisé Medium, il est loin d'offrir des performances « moyennes » !

Caractéristiques

Grille de cuisson: Ø 38 cm
Surface de cuisson: 1.140 cm²
Poids: 51 kg
Hauteur: 72 cm

Code
117625



Medium

PACK L'EGGSENTIEL

Inclus

- EGG
- Berceau à roulettes
- convEGGtor
- Charbon de bois bio Premium 4,5 kg
- Allume-feux pour charbon de bois
- Racloir à cendres



Large

Le Big Green Egg Large est le membre le plus populaire de la famille Big Green Egg. La surface de cuisson du Large vous permet de facilement préparer tous vos plats favoris ainsi que ceux de votre famille et de vos amis. Si nécessaire, vous pouvez même le faire simultanément : avec le Large, vous disposez de suffisamment d'espace pour cuisiner pour 8 personnes ! Sa grande taille se prête également à la préparation de menus complets à trois services. Vous voulez utiliser votre EGG au maximum de ses possibilités ? Pouvant être équipé du plus grand nombre d'accessoires Big Green Egg, le Large répond à tous vos besoins et à toutes vos attentes ! « Prenez le large » et embarquez dans de merveilleuses aventures gastronomiques !

Caractéristiques

Grille de cuisson: Ø 46 cm
Surface de cuisson: 1.688 cm²
Poids: 73 kg
Hauteur: 84 cm

Code

117632



Large

KIT DE DÉMARRAGE

Inclus

- EGG
- Berceau à roulettes
- convEGGtor
- Charbon de bois bio Premium 4,5 kg
- Allume-feux pour charbon de bois
- Racloir à cendres



XLarge

Vous avez une grande famille et/ou beaucoup d'amis ? Vous travaillez dans la restauration (vous cuisinez pour des groupes ou vous êtes traiteur) ? Si c'est le cas, le Big Green Egg XLarge est le parfait complice ! Il vous permet de partager des plats et ingrédients savoureux avec une foule de convives et, grâce à sa surface de cuisson de 61 cm, vos rêves les plus fous de copieux morceaux de viande et de poisson ou de pizzas deviendront réalité. 61 cm ne vous suffisent pas ? Pas de souci : les grils à 2 et 3 niveaux disponibles pour le Large vous permettent d'augmenter la surface de cuisson dans la hauteur !

Caractéristiques

Grille de cuisson: Ø 61 cm
Surface de cuisson: 2.919 cm²
Poids: 99 kg
Hauteur: 78 cm

Code

117649



XLarge

KIT DE DÉMARRAGE

Inclus

- EGG
- Berceau à roulettes
- convEGGtor
- Charbon de bois bio Premium 4,5 kg
- Allume-feux pour charbon de bois
- Racloir à cendres



XXLarge

Grand, plus grand, le plus grand. Le Big Green Egg XXLarge est le membre le plus volumineux de la famille Big Green Egg et le kamado le plus grand disponible sur le marché. Ce modèle est impressionnant sur tous les points : son poids, son envergure, sa hauteur et sa surface de cuisson. Même si le XXLarge est loin de passer inaperçu en raison de son aspect de mastodonte, ses performances ne s'en trouvent absolument pas amoindries. Le XXLarge peut également être facilement déplacé grâce à son berceau à roulettes et sa poignée, son couvercle étant par ailleurs aisément rabattu grâce à son système ingénieux de charnières. Son format et son incroyable polyvalence le placent peut-être au rang des « stars » des appareils de cuisine, il n'en demeure pas moins facile à utiliser.

Caractéristiques

Grille de cuisson: Ø 74 cm
Surface de cuisson: 4.336 cm²
Poids: 192 kg
Hauteur: 100 cm

Code

114402

XXLarge

KIT DE DÉMARRAGE

Inclus

- EGG
- Berceau à roulettes
- Poignée de manutention pour berceau
- convEGGtor
- Charbon de bois bio Premium 9 kg
- Allume-feux pour charbon de bois
- Racloir à cendres



ACCESSOIRES

Le Big Green Egg est le Graal pour tous les fins gourmets. Plus vous l'utiliserez, plus vous serez enchanté des possibilités, des résultats et des réactions qu'il suscite. Si vous voulez encore vous perfectionner, créer une plus grande surface de cuisson ou vous faciliter tout simplement le travail, jetez un coup d'œil sur notre énorme collection d'accessoires.



Table Nest Berceau de table

Grâce au berceau de table, vous pouvez (littéralement) placer votre Big Green Egg sur un piédestal. Cet accessoire a été tout spécialement conçu pour soutenir votre EGG tout en protégeant de la chaleur votre table, votre îlot de cuisine ou la cuisine d'été que vous avez construite vous-même. Autre avantage : le berceau de table évite également les traces de brûlure sur la table.

XXLarge	115638
XLarge	113238
Large	113214
Medium	113221



Nest® Berceau à roulettes

Tous les modèles de Big Green Egg peuvent être équipés d'un berceau adapté. Installez votre EGG dans le support et vous le verrez pour ainsi dire instantanément « grandir ». Et une fois surélevé, il sera à la parfaite hauteur : idéal pour éviter le mal de dos ! Fabriqué en acier thermolaqué, le berceau est équipé de 4 roulettes pivotantes solides qui permettent de déplacer l'EGG facilement.

XXLarge	114723
XLarge	301079
Large	301000
Medium	302007
Small	301062



Nest Handler Poignée de manutention pour berceau

La poignée pour berceau est l'accessoire idéal pour faciliter les déplacements de votre Big Green Egg. Indispensable par exemple lorsque le vent change de direction et plonge soudainement vos convives dans un nuage de fumée. Grâce à cette poignée en acier thermolaqué, vous pouvez faire rouler votre EGG partout, solidement maintenu dans son berceau, sans problème et en toute sécurité.

XXLarge	114730
XLarge	302083
Large	301086
Medium	302076



EGG Carrier Mini Berceau à poignées pour Mini EGG

Le Mini apprécie lui aussi d'être porté, mais seulement si c'est en grand style. Grâce à son robuste panier EGG, vous pouvez emporter votre Mini partout avec vous facilement et en toute sécurité, que vous partiez en bateau, vous rendiez dans votre résidence secondaire ou ayez décidé d'organiser un petit pique-nique informel. (Attention : le panier n'est pas livré de manière standard avec le Mini).

Mini	116451
------	--------



EGG Mates®

Tablettes latérales

Vous êtes-vous jamais demandé ce que vous deviendriez sans vos copains ? Ces tablettes latérales (EGG Mates) sont les meilleurs amis de votre Big Green. Confectionnées en bois de qualité et résistant au feu et fixées sur une armature métallique, ces tablettes rabattables vous permettent de disposer de suffisamment d'espace pour toujours avoir à portée de main ustensiles, aliments et votre verre de vin ou autre. Comme quoi, on peut toujours compter sur ses amis !

XLarge	301048
Large	301031
Medium	301055
Small	114563



Nouveau

Acacia Table

Table en bois d'acacia

C'est bien connu : la nature suit ses propres règles. La table en bois d'acacia en est un bel exemple. Fabriquée artisanalement, cette table est fabriquée à partir de planches de bois d'acacia massif ayant conservé les nervures et nuances que la nature lui a données. Chaque table est ainsi unique. La table en acacia transforme votre Big Green Egg en une véritable « cuisine d'extérieur » avec toute la place souhaitée pour les ustensiles de cuisine et la préparation des plats. Placez l'EGG sur un berceau de table et insérez-le dans la table pour vous assurer une bonne circulation de l'air.

160x80x80 cm	
XLarge	118264
150x60x80 cm	
Large	118257



Stainless Steel Unit

Plan de travail en acier inoxydable

Le plan de travail en acier inoxydable du Big Green Egg est unique en son genre. Proposé en version Large, XLarge ou XXLarge, ce plan de travail mobile semble exceller à tous les niveaux. Le plateau supérieur est doté de deux bacs en inox séparés très ingénieux, et un espace de rangement de belles dimensions a été aménagé sous l'EGG pour vous permettre de ranger accessoires et ustensiles de cuisine. Le chariot est également parfaitement adapté à une utilisation professionnelle.

146x86x80 cm		
XXLarge	990575	Sur demande
120x80x80 cm		
XLarge	990599	
110x70x80 cm		
Large	990568	



LE MEILLEUR CHARBON DE BOIS POUR VOTRE EGG



Premium Organic Lump Charcoal Charbon de bois bio Premium

Mission accomplished: our quest to find the perfect charcoal for the Big Green Egg. Nous étions à la recherche d'un charbon de bois parfaitement adapté au Big Green Egg et l'avons enfin trouvé ! Le charbon de bois bio de qualité supérieure se compose de 80 % de chêne et de 20 % hickory, et cela se retrouve dans la saveur des aliments préparés. Les gros morceaux de charbon de bois ont l'avantage de parvenir rapidement à une température élevée et de s'y maintenir longtemps.

9 kg	390011
4,5 kg	110503

Le type de charbon de bois que vous utilisez dans votre Big Green Egg détermine en partie la saveur de vos plats. Pour de nombreux chefs réputés, le charbon de bois constitue l'un des ingrédients secrets qui contribuent à donner une saveur caractéristique et inégalée aux mets préparés sur le Big Green Egg. C'est la raison pour laquelle nous avons fait développer notre propre mélange Big Green Egg. Le charbon de bois Premium Organic Lump Charcoal est composé à 80 % de chêne et à 20 % hickory, et cela se remarque dans la saveur. Les charbons de bois 100 % écologiques (sans ingrédients chimiques ni aromatisants ou exhausteurs de goût) atteignent rapidement et maintiennent une température de combustion élevée. Les gros morceaux brûlent lentement en générant très peu de cendres - contrairement à de nombreuses autres sortes de charbons de bois - et donnent aux aliments un subtil goût fumé. Une seule fournée de charbon de bois suffit pour maintenir l'EGG à une température constante 8 à 10 heures en moyenne. Vous voulez démarrer rapidement ? Choisissez nos allume-feux. Composés de fibres de bois comprimées, ils sont propres, sûrs, inodores et faciles d'emploi.



Charcoal Starters

Allume-feux bio pour charbon de bois

Nos allume-feux pour charbon de bois vous garantissent le démarrage « tout feu tout flamme » de votre Big Green Egg. Ils vous permettent d'allumer le charbon de bois dans votre Big Green Egg en toute sécurité, sans allume-feu liquide ni additifs chimiques. Composés de fibres de bois comprimées, ces blocs allume-feu ont l'avantage de ne produire ni émissions de fumées (noires) ni odeur pénétrante de pétrole.

24 pièces	101020
-----------	--------



FUMER AVEC L'EGG ? ON DEVIENT VITE ACCRO !

Les Big Green Egg confèrent une dimension supplémentaire à la technique du fumage. Lorsque vous aurez goûté cette légère saveur fumée caractéristique, vous ne pourrez plus vous en passer ! À l'aide de quelques accessoires, vous maîtriserez rapidement cette technique.

Optez ainsi pour les planchettes en bois pour grillades (Wooden Grilling Planks) pour disposer vos ingrédients. Faites brièvement tremper la planchette en cèdre ou en aulne dans l'eau avant de la placer à l'intérieur de l'EGG : la fumée produite par l'humidité et la chaleur apportera toute sa saveur à vos aliments. Pour donner à vos plats une touche d'originalité supplémentaire, vous pouvez soit répartir des copeaux de bois (Wood Chips) préalablement trempés sur le charbon de bois, soit les mélanger avec ce dernier. En fonction des mets que vous préparez, vous choisirez des copeaux hickory, pacanier, pommier ou cerisier. Une nouveauté dans notre assortiment : le bois de fumage 100 % naturel.

Ces gros morceaux de bois ont été soigneusement testés et approuvés par des chefs réputés. Grâce à leur format, ils sont parfaits pour la cuisson lente à basse température. Choisissez le bois de pommier, de noyer ou de mesquite pour passer au niveau gastronomique supérieur !



Pommier : poisson, viande de porc, viande blanche et volaille comme le poulet et la dinde.

Cerisier : poisson, agneau, toutes les sortes de gibier, canard et viande de bœuf.



Pacanier : plats fumés relevés, en particulier pour les recettes américaines classiques au barbecue.



Hickory : fruits, noix, viande de bœuf et toutes les sortes de gibier.



Wood Chips Copeaux de bois

Chaque cuisinier amateur de Big Green Egg a un style qui lui est propre. Grâce aux différents copeaux de bois originaux Big Green Egg, vous ajouterez à vos préparations culinaires un arôme fumé caractéristique. Côté mode d'emploi, vous pouvez soit mélanger ces copeaux de bois (préalablement trempés dans l'eau) à votre charbon de bois, soit en parsemer une poignée par-dessus... Ou un peu des deux : au final, tout étant question de goût, c'est à vous de choisir ! Tout comme la variété de copeaux, d'ailleurs : noyer, pacanier, pommier ou cerisier.

Contenus - 2,9 L

Hickory 113986

Pacanier 113993

Pommier 113962

Cerisier 113979



Nouveau

Wood Chunks Morceaux de bois

Testés et approuvés par des chefs cuisiniers spécialistes du Big Green Egg. Composé de morceaux de bois 100 % naturels, ce produit de première qualité est parfait pour fumer les aliments cuits dans le Big Green Egg et leur conférer un arôme subtil et durable en même temps qu'une riche saveur. Choisissez entre pommier, hickory ou mesquite et entrez dans une nouvelle dimension gustative avec votre Big Green Egg !

Contenus - 9 L

Pommier 114617

Hickory 114624

Mesquite 114631



Wooden Grilling Planks Planchettes en bois pour grillades

Avec nos planchettes en bois pour grillades, vos talents de cuisinier atteignent un niveau jusque-là inégalé. Disposez vos ingrédients sur la planchette (préalablement trempée dans l'eau) puis posez cette dernière sur la grille de cuisson de votre Big Green Egg. L'humidité absorbée par le bois se transforme alors en une délicate fumée aromatique. Les planchettes sont proposées en version cèdre ou aulne, chacune apportant des accents différents.

Cèdre - 2x

28 cm 116307

Aulne - 2x

28 cm 116291





Cast Iron Grid Grille en fonte

Le quadrillage d'un gril n'est-il pas la signature ultime du véritable chef cuisinier ? Avec notre grille en fonte, quadriller vous-même vos darnes de saumon, vos steaks et vos légumes devient un jeu d'enfant. Cet accessoire est en outre idéal pour saisir les viandes et leur conserver ainsi tous leurs sucs. Vous avez pensé à « signer » votre plat ? C'est le moment de servir !

Large 100092
Medium 100085

Small 100078
MiniMax

Mini 113870



Half Moon Cast Iron Grid Plaque de cuisson en fonte demi-sphérique

La plaque de cuisson en fonte demi-sphérique est en quelque sorte la petite sœur de la grille en fonte. Et comme cette plaque en demi-lune ne couvrant que la moitié de la grille, il vous reste de la place pour cuisiner d'autres ingrédients simultanément. Cet accessoire est uniquement disponible pour le modèle XLarge. Mais si vous avez un jour besoin d'une plaque en fonte ronde pour votre EGG XLarge, vous pouvez utiliser sans aucun problème deux plaques de cuisson en fonte demi-sphérique côte à côte !

XLarge 103048



convEGGtor®

Conçue pour offrir une protection naturelle de vos préparations culinaires contre les flammes nues de votre Big Green Egg, la rehausse en céramique convEGGtor favorise une circulation optimale de l'air et une parfaite diffusion de la chaleur. La chaleur indirecte véhiculée par ce véritable bouclier thermique permet de transformer votre EGG en véritable four extérieur. Le convEGGtor est parfait pour faire mijoter les ingrédients à feu doux et jusqu'à ce qu'ils deviennent parfaitement fondants et libèrent toutes leurs saveurs.

XXLarge 114419
XLarge 401052
Large 401021
Medium 401038
Small 401045
MiniMax 116604
Mini 114341



Baking Stone Pierre de cuisson plate

Pizzas, pains d'épeautre, focaccias ou délicieuses tartes aux pommes : avec la pierre de cuisson, vous voici prêt(e) à vous transformer en véritable boulanger-pâtissier artisanal. Placez la pierre de cuisson plate sur la grille du Big Green Egg et à vous les pains délicieusement croustillants ou les pizzas au fond bien croustillant !

XLarge 401274
Large 401014

Medium, Small, MiniMax
401007



Half Moon Baking Stone Pierre de cuisson plate demi-sphérique

Pour tous ceux et toutes celles qui ne veulent pas avoir à choisir entre un steak et un cheese-cake, ou entre de l'ananas grillé et un délicieux gâteau au chocolat. Grâce à la pierre de cuisson demi-sphérique, vous ne couvrez que la moitié de la grille de votre Big Green Egg, ce qui vous permet de préparer des grillades d'un côté tout en cuisinant d'autres mets en cuisson indirecte de l'autre. Vous pouvez donc faire griller vos tranches d'ananas et faire cuire vos muffins au chocolat simultanément, en veillant à ce que chacun reste bien à sa place !

XLarge 002389
Large 002396



Deep Dish Baking Stone Moule en céramique à haut bord

Le moule en céramique à haut bord vous garantit une distribution parfaite de la chaleur pour des quiches, des tartes, des lasagnes et même des pizzas absolument incomparables. Le moule en céramique à haut bord assure une cuisson uniforme de vos préparations culinaires et leur confère une très jolie couleur dorée. Pour des plats aussi fondants à l'intérieur que délicieusement croustillants à l'extérieur.

XXLarge, XLarge, Large
112750







Dual Probe Remote Thermometer Thermomètre sonde à distance

Parce que mesurer est indispensable pour bien cuisiner. Ce thermomètre digital et sans fil vous permet de mesurer simultanément et au degré près la température à cœur des ingrédients cuisinés ainsi que la température à l'intérieur du dôme de l'EGG. Le thermomètre fonctionne avec deux sondes et un récepteur que vous pouvez conserver avec vous. Une fois la température souhaitée atteinte, le récepteur émet automatiquement un signal (portée maximale de 91 mètres).

116383



Infrared Cooking Surface Thermometer Thermomètre de surface à infrarouge

Envie d'une petite partie de « laser game » ? Le thermomètre de surface à infrarouge est équipé d'un laser de précision capable de mesurer la température exacte de toutes les surfaces de cuisson. Dirigez-le par exemple sur la plaque de cuisson, la grille en fonte ou la grille perforée émaillée, et contrôlez leur température avant d'y disposer vos ingrédients. Ce thermomètre sans fil à infrarouge a une plage de fonctionnement de 0° à 427° C.

114839



Instant Read Digital Thermometer Thermomètre numérique à lecture instantanée

Impossible de savoir si un poulet est suffisamment cuit rien qu'en le regardant. Grâce au thermomètre numérique à lecture instantanée, ne prenez aucun risque et soyez assuré(e) de toujours servir un poulet - ou d'autres aliments, bien évidemment - cuit à souhait (et sans danger pour la santé). Enfoncez la sonde en acier inoxydable du thermomètre au cœur de votre viande, votre poisson ou votre volaille et quelques secondes suffiront pour voir la température interne s'afficher sur son large écran LCD.

112002



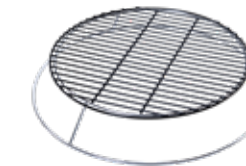
Digital Pocket Thermometer Thermomètre numérique de poche

Vous aimez vos côtelettes d'agneau parfaitement cuites à point ? Et votre bifteck bien cuit ? Le thermomètre numérique de poche à lecture rapide vous garantit une cuisson toujours parfaite de vos viandes et volailles. Cinq à six secondes lui suffisent en effet pour afficher la température à cœur des aliments (en °C et en °F) sur son écran. La température souhaitée est atteinte ? Le thermomètre vous l'indique d'un bip sonore ! Sa petite taille vous permet de le glisser dans votre poche (de tablier) sans problème et, une fois son travail terminé, il se range tout simplement dans sa housse de protection.

101044



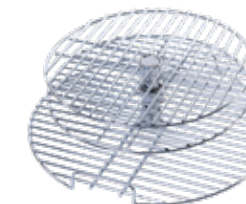
LA TEMPÉRATURE
EXACTE
GARANTIE
L'EXCELLENCE DU GOÛT



2 Level Cooking Grid Grille surélevée émaillée

Vous semblez ne jamais avoir suffisamment de place sur votre grille ? Ajoutez-lui donc un étage ! La grille surélevée émaillée a été spécialement développée dans ce but. Cette grille rehaussée en acier chromée double pratiquement la capacité de cuisson de votre Big Green Egg XLarge. Ou, si vous préférez, elle vous offre deux fois plus de possibilités pour concocter des petits plats délicieux.

XLarge 201317



3 Level Cooking Grid Grille de cuisson 3 étages

Mais si, travailler sur trois niveaux est possible ! Vous êtes l'heureux propriétaire d'un Big Green Egg Large mais il vous arrive de régulièrement manquer de place ? La grille en inox 3 étages vous apporte la solution grâce à son gril inférieur fixe et à ses deux étages ajustables en hauteur et pivotant sur eux-mêmes. Donc si vous vous y prenez bien, vous devriez pouvoir disposer sur les trois étages de la grille tout un tas de mets délicieux.

Large 370006



Folding Grill Extender Grille de surélévation pliante

Question piège : magret de canard ou travers de porc à l'Américaine (spare-ribs) ? Ou pourquoi pas les deux, puisqu'au fond il n'y a ni bonne ni mauvaise réponse à cette question ? Grâce à la grille de surélévation pliante, vous ne risquez en tout cas pas de manquer de place. Cet accessoire en acier inoxydable se fixe tout simplement à la grille de votre EGG et une fois que vous avez fini de l'utiliser, il ne vous reste plus qu'à le replier.

XXLarge, XLarge, Large
201126



Half Moon Raised Grid Grille surélevée demi-sphérique

Un peu d'espace supplémentaire est toujours le bienvenu - et c'est exactement ce que vous apporte la grille surélevée demi-sphérique. Placez cette grille en demi-lune au-dessus de la grille principale de votre Big Green Egg pour en décupler la capacité et réduisez par la même occasion l'impact de la chaleur directe en augmentant la distance entre les braises et les aliments. Placez également la lèchefrite fournie avec la grille sous cette dernière pour récupérer les sucs et les graisses des aliments en train de cuire.

XLarge 101082
Large 101051

Medium, Small
101075

Ribs and Roasting Rack Râtelier de rôtisserie

Le râtelier de rôtisserie multifonction est idéal pour rôtir toutes sortes de viandes. En position « debout », c'est le support idéal pour faire cuire lentement des morceaux de viande plus volumineux ou des volailles (éventuellement farcies) et une fois retourné, il vous permet de parfaitement disposer vos travers de porc au-dessus de la grille de cuisson. La circulation régulière de l'air autour du râtelier de rôtisserie vous assure une cuisson uniforme et proche de la perfection de vos mets. Un accessoire indispensable pour tous les amateurs de bonne viande.

XXLarge, XLarge, Large
117564

Medium, Small
117557

Stir-Fry & Paella Grill Pan Sauteuse/poêle à paella

Chaque pays a son propre plat national. Pourquoi ne pas en (re)visiter quelques-uns ? Avec la sauteuse/poêle à paella Big Green Egg, nous vous invitons à concocter des paellas espagnoles ou des goulaschs hongrois, voire à créer vos propres versions de ces plats traditionnels. Cet accessoire se prête également particulièrement bien à la cuisine au wok. Que diriez-vous d'un petit plat de bœuf hoisin chinois accompagné de nouilles aux œufs ? Avec son diamètre de 36 cm, la sauteuse affiche une contenance de 3,8 litres.

3.8 L: XXLarge, XLarge, Large
Ø 36 cm 002167



Grill Wok Wok pour grill

Le Big Green Egg et le wok : deux acolytes aussi anciens qu'ancrés dans le présent. Le design du Big Green Egg est en effet inspiré du « kamado » asiatique vieux de 3 000 ans et le wok est quant à lui utilisé dans la cuisine chinoise depuis des siècles. Le Wok pour grill scelle leur alliance. Posez le wok directement sur la grille de l'EGG et faites sauter vos ingrédients et herbes diverses à température élevée

XXLarge, XLarge, Large, Medium, Small, MiniMax
Ø 28 cm 002068



Green Dutch Oven Cocotte en fonte

La cocotte en fonte est à juste titre un « poids lourd » de la gamme d'accessoires Big Green Egg. Fabriqué en fonte émaillée, elle est en effet idéale pour faire mijoter un ragoût, cuire une soupe ou un rôti, braiser une viande, etc. On peut véritablement presque tout préparer avec cet ustensile hyper polyvalent et on peut même utiliser son couvercle en guise de poêle peu profonde ou de moule à gâteau/dessert ! Il vert est disponible en version ronde ou ovale.

Oval - 5.2 L: XXLarge, XLarge, Large
35cm 117670

Round - 4 L: XXLarge, XLarge, Large
Ø23 cm 117045



Cast Iron Dutch Oven Faitout hollandais en fonte

Extrêmement polyvalent, ce faitout en fonte est certain de vous rendre mille-et-un services. Le faitout en fonte Big Green Egg est en effet idéal pour vos ragoûts, vos purées de légumes, vos soupes et toutes sortes de cassolettes. La fonte a l'avantage de distribuer la chaleur uniformément dans le plat tandis que son lourd couvercle conserve l'humidité à l'intérieur. Vous pouvez bien sûr aussi l'utiliser sans couvercle et ainsi parfumer vos ingrédients de l'arôme si unique du Big Green Egg. Dans les deux cas, vos viandes braisées resteront aussi tendres que juteuses. Avons-nous réussi à piquer votre curiosité ? Revenez dans 4 heures...

5.2 L: XXLarge, XLarge, Large, Medium
Ø27 cm 117052





Cast Iron Plancha Griddle Plancha Plaque de cuisson en fonte

Vous arrive-t-il aussi de voir certains ingrédients disparaître au travers de la grille de cuisson de votre Big Green Egg ? C'est la raison pour laquelle nous avons ajouté la plaque de cuisson en fonte à notre collection d'accessoires. Sa face rainurée est idéale pour faire griller toutes sortes de petits ingrédients délicats et sa face lisse vous permet de préparer des crêpes ou des œufs, par exemple.

XXLarge, XLarge, Large
Ø35 cm 117656



Nouveau

Cast Iron Plancha Griddle - Small Plancha Plaque de cuisson en fonte - petit modèle

Petite dernière de notre collection : cette plaque de cuisson en fonte conçue tout spécialement pour le MiniMax. Sa face rainurée vous permet de faire griller des ingrédients délicats tels que des filets de poisson en croûte d'herbes aromatiques, tandis que sa face lisse est idéale pour confectionner des crêpes ou faire cuire des œufs. Avez-vous ou songez-vous à acquérir un poêlon en fonte ? La plaque de cuisson en fonte pour MiniMax peut également faire office de couvercle pour ce poêlon lorsque vous décidez d'y préparer un ragoût ou une viande braisée.

Également disponible pour le MiniMax
Ø26 cm 120137



Half Moon Cast Iron Plancha Griddle Plancha Plaque de cuisson en fonte demi-sphérique

L'expression : « les deux font la paire » résume particulièrement bien la bivalence de notre ingénieuse plaque de cuisson en fonte demi-sphérique ! Sa face rainurée se prête parfaitement à la cuisson de filets de poisson ou de croque-monsieur, tandis que l'autre, totalement lisse, est conçue pour cuire à la perfection les œufs, crêpes et/ou blinis. Et comme cette plaque de cuisson n'occupe que la moitié de la grille principale du Big Green Egg, vous disposez de suffisamment de place pour faire simultanément des grillades !

XXLarge 116406
XLarge

Large 104090



Cast Iron Skillet Sauteuse en fonte

Que vous disposiez de peu ou de beaucoup de temps, en ce qui concerne le poêlon en fonte, « le temps ne fait rien à l'affaire ». Extrêmement polyvalent, il est capable de saisir les viandes en quelques minutes ou au contraire de les laisser mijoter pendant des heures. Pourquoi ne pas préparer de délicieuses entrecôtes, un bon bœuf Rendang indonésien, un gratin de pommes de terre ou un petit ragoût, par exemple ? Et s'il vous reste du temps, le poêlon est également idéal pour confectionner un joli et savoureux dessert tel qu'un cobbler ou un clafoutis.

XXLarge, XLarge, Large
Ø36 cm 118233



Nouveau

Cast Iron Skillet - Small Sauteuse - petit modèle

Faisant déjà partie de la collection d'accessoires pour les modèles plus imposants de Big Green Egg, le poêlon en fonte est désormais disponible en plus petit format afin de répondre à la demande de nos clients qui souhaitent l'utiliser avec le MiniMax. Il est idéal pour concocter des plats devant mijoter longtemps (fricassées, ragoûts ou viandes braisées), mais aussi pour rapidement saisir les viandes afin de leur conserver leurs sucs pleins de saveur. Le poêlon en fonte et la plaque de cuisson en fonte se complètent à merveille, la plaque faisant office de couvercle lorsque vous souhaitez utiliser le poêlon pour faire braiser ou mijoter des aliments.

Également disponible pour le MiniMax
Ø27 cm 120144



Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush Poêlon à sauce en fonte avec pinceau

La casserole à sauce en fonte vous permet de faire fondre du beurre ou de réchauffer facilement et rapidement vos sauces et marinades sur la grille du Big Green Egg. Le pinceau à badigeonner en silicone s'emboîte parfaitement dans la poignée de la casserole afin de ne pas risquer de faire de tâches sur la nappe. N'oubliez pas de le retirer avant de poser la casserole dans l'EGG !

XXLarge, XLarge, Large, Medium, Small, MiniMax
Ø 12 cm 117663



FLAVOUR VIRTUOSO

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

Peter Goossens
Hof van Cleve

3 Michelin stars

OPEN FLAVOUR™



EGGmitt®

Gant pour barbecue EGGmitt

L'EGGmitt est ce qui se fait de mieux en matière de gant de barbecue : nous en mettrions notre main au feu ! Capable de supporter des températures pouvant aller jusqu'à 246° C, ce gant spécial barbecue particulièrement long a été conçu pour protéger la main droite ou gauche. Il est agrémenté d'une doublure en coton doux tandis que l'extérieur est réalisé en fibres ignifuges, un matériau également utilisé en aéronautique. Le motif en silicone garantit quant à lui une excellente prise des objets.

Taille

unique 117090



Silicone Grilling Mitt

Gant en silicone

Totalement étanche, le gant de cuisine Big Green Egg est également antidérapant grâce à son relief en silicone. Le poignet et la doublure sont fabriqués dans un mélange coton/polyester doux au toucher. Le gant en silicone peut supporter des températures allant jusqu'à 232 °C.

Taille

unique 117083



Kitchen Towels

Torchons de cuisine

C'est aux détails que l'on reconnaît le(la) véritable perfectionniste Big Green Egg. Les torchons de cuisine vert typique et frappés du logo de la marque en constituent le parfait exemple. Mais outre leur élégance, ces torchons ont également l'avantage d'être extrêmement absorbants et de ne pas pelucher. Suffisamment doux pour prendre soin de votre vaisselle en verre, et suffisamment résistants pour vous sécher les mains de manière efficace.

3x

116840





PREPAREZ DE VÉRITABLES PIZZAS CHEZ VOUS

Préparées sur le Big Green Egg, vos pizzas n'auront rien à envier à leurs consœurs italiennes. Surtout si vous utilisez différents accessoires dignes des pizzaioli professionnels ! Pour une base parfaite, roulez la pâte à pizza que vous avez préparée sur le tapis prévu à cet effet. Cuisez-la ensuite sur une pierre à pizza pour obtenir un résultat optimal (et un fond de pizza croustillant !). Vous êtes un fan des pizzas calzone ? Avec le moule à calzone, vous farcirez votre pâte à pizza (maison) avec votre garniture favorite, avant de la replier facilement d'un seul geste. Nous proposons également des accessoires très pratiques pour la présentation, pour par exemple couper sans difficulté de la pâte richement garnie et croustillante, et joliment disposer les parts sur les assiettes. Bon appétit !



Pizza Dough Rolling Mat **Tapis pour étaler la pâte à pizza**

Le tapis pour étaler la pâte à pizza vous aide à préparer une pâte à pain parfaite. Il vous suffit de pétrir et d'étaler votre pâte sur le tapis en silicone antidérapant préalablement posé sur votre plan de travail ou toute autre surface plane. Facile à utiliser et hygiénique, il est disponible en 5 tailles différentes. Et que ça roule !

51x51 cm 114167



Calzone Press **Moule à calzone**

Tout le monde raffole de la pizza calzone ! Grâce à ce moule à calzone Big Green Egg, vous réalisez en un clin d'œil cette pizza fourrée traditionnelle. Garnissez votre pâte à pizza (maison) de vos ingrédients préférés, repliez la pizza en deux à l'aide du moule à calzone, puis laissez l'EGG s'occuper du reste. Le moule à calzone est également idéal pour confectionner d'autres chaussons de pâte tels que des empañadas ou des mini tourtes.

28 cm 114181
16 cm 114174



Aluminum Pizza Peel **Pelle à pizza en aluminium**

Le véritable pizzaiolo se reconnaît à la maîtrise de son geste et à ses outils professionnels. Sur ce plan, la pelle à pizza en aluminium est l'outil idéal pour déposer votre pizza maison d'un geste assuré sur la pierre de cuisson chaude de votre Big Green Egg. Après cela, les compliments « di tutti » vont affluer !

118967



Nouveau

Compact Pizza Cutter Coupe-pizza compact

N'est-il pas dit que nous devons tout partager de manière équitable ? La pizza ne fait pas exception à cette règle ! Mais comment soigneusement couper une pizza en parts égales ET sans se blesser ? Avec le nouveau coupe-pizza compact Big Green Egg bien sûr ! Ce coupe-pizza de qualité professionnelle est agrémenté d'une poignée en plastique souple et confortable conçue pour protéger la paume de la main. Et grâce à sa roulette tranchante en acier inoxydable, il vous permet de couper rapidement et facilement votre pizza en parts parfaitement identiques. Prego.

118974



Pizza Server Pelle-Spatule à pizza

Servir avec élégance est un art qui s'apprend. Mais vous pouvez également vous faciliter la tâche en adoptant la pelle à pizza Big Green Egg. Elle n'a pas son pareil pour servir sans faire de salissures les parts de pizza ou de gâteau ainsi que les amuse-gueule. La taille généreuse ainsi que la finesse de sa lame lui permettent de se glisser sous les petites comme les plus grandes parts sans aucun problème.

114143



Nouveau

Olive Oil Huile d'olive

Tout cuisinier Big Green Egg qui se respecte se doit d'être attentif à la qualité de ses ingrédients. Et cela vaut bien évidemment aussi pour l'huile d'olive. Cette huile d'olive haut de gamme produite au Château d'Estoublon, en France, est l'un de ces secrets finalement pas très bien gardés des fans du Big Green Egg. Pressée à froid (extra vierge), elle possède une saveur subtile et agréable et se révèle également délicieuse simplement dégustée avec du pain frais maison.

703451



RECEVEZ NOS DELICIEUSES RECETTES PAR E_MAIL

Vous allez de nouveau préparer une délicieuse poitrine de lard ? Et une tarte tatin pour conclure le repas en beauté ? Si vous utilisez régulièrement votre Big Green Egg, vous avez certainement plusieurs recettes classiques que vos convives adorent. Mais vous aimez aussi vous surpasser et vous surprendre vous-même ainsi que vos amis et proches. Le site biggreenegg.be vous offre une multitude de recettes qui vous donneront de l'inspiration : perdrix en croûte de sel, brochettes de gambas avec pesto à la coriandre, huîtres et pancetta, mais aussi soupe à la betterave rôtie, pain à la banane et noix de coco, et des menus de saison complets. Très pratique aussi : un planning accompagne les menus pour que le temps soit votre allié, et non votre ennemi ! Vous voulez recevoir les toutes dernières recettes dans votre boîte aux lettres ? Abonnez-vous à notre bulletin culinaire Inspiration Today sur biggreenegg.be.



Perforated Cooking Grid Plaque de cuisson perforée

La plaque perforée en cooking vous permet de cuisiner des légumes, des champignons ou des poissons et fruits de mer de petite taille ou coupés en petits morceaux sans que ceux-ci ne tombent au travers de la grille du Big Green Egg. Placez la plaque perforée directement sur la grille de l'Egg. Les petites perforations permettent aux aliments de se gorger de la saveur inégalee et si typique de l'Egg.

Demi-sphérique: Ø 58 cm 116390

XXLarge / XLarge

Demi-sphérique: Ø 41 cm 106056

XXLarge / XLarge / Large

Ronde: Ø 41 cm 201287

XXLarge / XLarge / Large

Ronde: Ø 33 cm 102010

Également disponible pour le MiniMax

Rectangulaire: 28x18 cm 102027

Également disponible pour le MiniMax



Round Drip Pan Lèche-frite ronde

La lèche-frite ronde Big Green Egg vous permet de récupérer les jus de cuisson, graisses et autres miettes d'aliments pour éviter qu'ils ne tombent dans les braises ou sur le convEGGtor. Vous pouvez également la remplir d'eau pour augmenter le degré d'humidité à l'intérieur de l'Egg et ainsi obtenir des plats encore plus juteux et savoureux.

Ø 27 cm 117403



Rectangular Drip Pan Lèche-frite rectangulaire

La lèche-frite rectangulaire excelle lorsqu'il s'agit de récupérer les graisses et sucs libérés lors de la cuisson d'un poulet, par exemple. Mais ce récipient en aluminium multifonction à revêtement antiadhésif peut également servir de plaque à rôtir ou être utilisé avec le râtelier de rôtisserie (Ribs and Roasting Rack).

35 x 26 cm 117397



Grill Rings Anneaux à griller

Grâce à ces anneaux à griller en acier inoxydable hyper pratiques, équipés d'une broche conçue pour maintenir fermement en place vos fruits et légumes, vos poivrons, tomates et oignons (farcis) ne risquent plus de tomber en cours de cuisson ! La forme en spirale de l'anneau favorise la circulation de l'air, garantissant une cuisson uniforme et rapide des ingrédients.

002280



Mini-Burger Slider Basket Grille à présentoirs pour mini hamburgers

Vos convives font la queue devant votre Big Green Egg ? La grille pour mini hamburgers va vous aider à les rassasier le plus rapidement possible ! Cette grille en inox est agrémentée de petits présentoirs pouvant accueillir jusqu'à 12 mini hamburgers ou autres petites galettes de viande hachée maison. Désormais, un seul geste suffit pour les retourner et les servir.

XXLarge, XLarge, Large

002105



Stuff-A-Burger Press Moule à hamburger

Vos hamburgers sont appréciés pour leurs qualités gustatives mais ne remportent pas vraiment le premier prix de beauté ? Notre moule à hamburger vous permet de les catapulter dans la catégorie des burgers au look étoilé ! Remplissez le moule en plastique de vos ingrédients préférés, pressez le tout et votre burger est prêt à passer sur le grill !

Ø 10,5 cm 114082





REJOIGNEZ LA COMMUNAUTÉ BIG GREEN EGG

Rejoignez notre communauté ! Restez au courant des toutes dernières nouvelles, découvrez les événements à venir, recevez tous les mois les plus délicieuses recettes dans votre boîte de messagerie et entrez en contact avec d'autres foodingues de manière originale !

Laissez votre adresse e-mail sur biggreenegg.be et partez à la découverte de recettes débordantes de fantaisie sur le Web !



FireWire Flexible Skewers Brochettes flexibles



Grâce à cet accessoire, les brochettes d'ingrédients de toutes sortes deviennent un jeu d'enfant. Ces pics à brochette d'un nouveau genre vous permettent d'enfiler morceaux de viande, poisson, volaille et/ou légumes en un rien de temps sans risquer de les voir retomber à l'autre extrémité. Mission accomplie ? Pourquoi ne pas les faire brièvement macérer dans une petite marinade pour en relever le goût ?

68 cm - 2x 201348

Bamboo Skewers Brochettes en bambou



Seriez-vous prêt(e) à piquer... un sprint pour quelques chiches-kebabs, brochettes de poulet à l'Indonésienne ou yakitoris japonaises cuites sur le Big Green Egg ? Vous pouvez désormais enfiler vos morceaux de viande, poisson, légumes et même fruits sur ces pics en bambou pour réaliser des brochettes encore plus élégantes. Le bambou est en outre un matériau écologique, donc plus respectueux de l'environnement. Pour un résultat optimal, il est conseillé de faire préalablement tremper les pics dans de l'eau froide pendant une trentaine de minutes.

25 cm - 25x 117465

Corn Holders Pics à maïs



C'est l'une de ces inventions qui donnent le sourire. Grâce à ces petits pics à maïs, plus rien ne vous retient de déguster vos épis de maïs grillés alors qu'ils sont encore bien chauds. Les pics à maïs Big Green Egg sont en effet dotés de deux petites broches en inox et d'un petit manche souple afin de pouvoir tenir vos épis fermement et de les déguster sans vous salir les mains. Le plaisir à l'état pur, sans aucun désagrément.

4 pair 117335

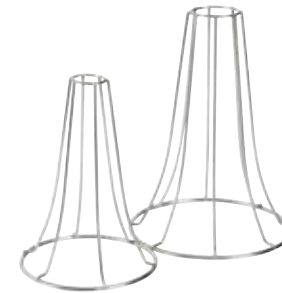


Beer Can Chicken Roaster Support à rôtir pour poulet à la bière

Le « poulet sur cannette de bière » est une méthode de cuisson populaire aux États-Unis, qui consiste à placer un poulet sur une cannette de bière ouverte et à moitié pleine. La bière se transforme ainsi en vapeur pendant la cuisson du poulet, garantissant une volaille tendre et savoureuse à souhait. Difficile à réaliser, pensez-vous ? Pas avec le support à rôtir pour poulet à la bière de Big Green Egg ! Ce support en fil métallique a en effet été conçu pour pouvoir coincer une cannette de bière en son centre, l'empêchant ainsi de se renverser en cours de la cuisson.

XXLarge, XLarge, Large, Medium, Small
002099

Vertical Poultry Roaster Support à rôtir vertical pour volaille



Grâce au support à rôtir vertical, votre poulet noir ou poulet de Bresse est dûment mis sur un piédestal ! Ce support en inox spécial volaille permet en effet de faire cuire les poulets et les dindes à la verticale de sorte qu'ils baignent dans leur propre jus de cuisson. Votre volaille conserve ainsi une chair incroyablement juteuse et savoureuse tandis que sa peau devient délicieusement croustillante. Un véritable régal. Le support vertical pour volaille est disponible en deux variantes : le support pour poulet (Chicken Roaster) et le support pour dinde (Turkey Roaster).

Poulet 117458
Dinde 117441

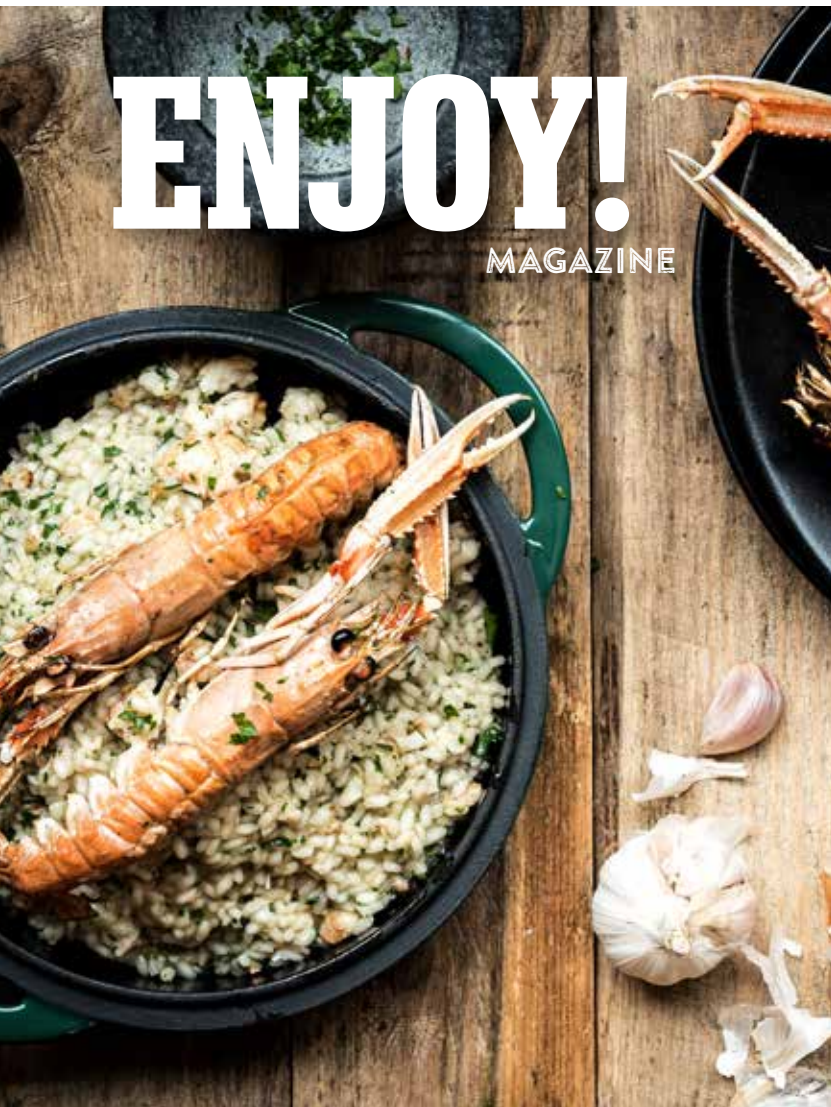
Ceramic Poultry Roaster Support vertical en céramique pour volaille



Ou comment passer d'un « délicieux petit poulet » à une volaille totalement divine. Cuisez votre poulet ou votre dinde sur le support vertical en céramique pour volaille et vous êtes assuré(e) d'obtenir une volaille juteuse et savoureuse à souhait, à la peau délicieusement dorée et croustillante ! Vous souhaitez lui apporter quelques arômes supplémentaires ? Ajoutez un peu de bière, de vin, de cidre et/ou d'épices aromatiques dans le support en céramique et votre volaille touchera à la perfection. Le support vertical en céramique pour volaille est disponible en deux tailles : pour le poulet (Chicken Roaster) ou pour la dinde (Turkey Roaster).

Poulet 201249
Dinde 301017





RÉGALEZ-VOUS AVEC LE MAGAZINE ENJOY!

Le nouveau magazine ENJOY! est-il déjà arrivé ?! Les fans du Big Green Egg se réjouissent tous les six mois de sa parution. Notre magazine Enjoy! offre tout simplement la lecture la plus alléchante qui soit. Et si les éditions printemps/été et automne/hiver peuvent désormais compter sur un fan-club important, nous espérons que vous le rejoindrez bientôt vous aussi ! Ce magazine vous fait rencontrer des chefs de réputation (inter)nationale qui vous mettent l'eau à la bouche avec les saveurs de leur région. Vous y dévorez des reportages sur des

thèmes particuliers et découvrez de nouvelles techniques de cuisson que vous pouvez mettre en pratique immédiatement. Laissez-vous surprendre par des recettes succulentes où les ingrédients saisonniers de grande qualité jouent les stars, sans parler des photographies à vous couper le souffle ! Le magazine Enjoy! est distribué dans les points de vente Big Green Egg, mais vous pouvez également le consulter dans sa version numérique sur votre iPad en vous connectant sur biggreenegg.be. Une véritable source d'inspiration...

Apron - Comfort-Tie Tablier Comfort-Tie

Idéal pour protéger vos vêtements des tâches de graisse et autres éclaboussures pendant que vous cuisinez, le tablier Comfort-Tie Big Green Egg est l'un de ces accessoires dont vous ne saurez bientôt plus vous passer. Grâce à sa lanière réglable sur le cou et à son attache élastique brevetée au niveau de la taille, ce tablier taille unique s'adapte à toutes les morphologies.



Taille
unique 117113

Apron - Kids Tablier Big Green Egg - Enfants

Parce que l'art s'enseigne dès le plus jeune âge... Prenez le temps de faire un peu de cuisine sur l'EGG en compagnie de votre mini chef et vous pouvez être certain(e) de passer un moment formidable ensemble. Grâce au tablier pour enfants, ces derniers se transforment en véritable « seconds de cuisine » sans risquer pour autant de se salir ! Décliné dans le vert bouteille si caractéristique de l'EGG, le tablier convient aux enfants jusqu'à environ 12 ans.



Taille
unique 789054

EGG Cover Housse

Soleil, vent, pluie ou grêle, le Big Green Egg est capable de résister à toutes les conditions météorologiques et peut donc rester dehors toute l'année. Nous recommandons toutefois de le couvrir lorsque vous ne l'utilisez pas afin de mieux protéger tous ses éléments.



Pour la combinaison EGG + table
de travail

XLarge 117182
Large 117175

Pour la combinaison dôme en
céramique + table de travail

XLarge 113450
Large 116925

Pour la combinaison EGG +
berceau

XXLarge 114884
XLarge 116994
Large 116987
Medium 116970
Small 115126

Pour la combinaison EGG +
panier

MiniMax 116956
Mini 116949





Nouveau

Measuring Cups Mesures graduées

Parce qu'il vaut toujours mieux « faire bonne mesure », non ? Composé de quatre verres gradués différents, le jeu de tasses à mesurer Big Green Egg est à n'en pas douter le cadeau idéal pour tous les amateurs de bonne chair. Ces tasses en inox vous permettent de mesurer vos ingrédients avec précision pour des préparations culinaires proches de la perfection. Et entre deux utilisations, le petit anneau dont elles sont munies permet de les accrocher facilement.

4x 119551



Sauce Mop Pinceau à marinade

Nous risquons bien d'être nombreux à en pincer pour ce pinceau Big Green Egg. Avec une bonne marinade, un glaçage ou un simple beurre aromatisé, varier les saveurs des poissons, des viandes ou des légumes devient un jeu d'enfants. Ce pinceau est l'accessoire idéal pour répartir uniformément toutes ces saveurs sur vos aliments. Alors c'est parti : à vos pinceaux !

48 cm 114105
Tête de
rechanged - 2x 114297



Knife Set Coffret de couteaux

Ce jeu de couteaux ne pourra manquer d'aiguiser la curiosité des adeptes de l'EGG ! Et avec un tel design, l'investissement sera amorti en moins de temps qu'il n'en faut pour le dire. En effet, avec leurs lames de 20 et de 9 cm, ces deux couteaux ergonomiques de cuisinier se chargent de tous les travaux de coupe et de découpe, des plus grossiers aux plus fins. Une prise en main idéale, pour un contrôle optimal.

117687



Meat Claws Déchiqueteurs de viande

Plantez donc vos griffes, pardon, vos « Meat Claws », dans votre morceau de porc cuit lentement dans l'EGG et tirez pour effiloche la viande. Le porc effiloché, ou « Pulled pork », est l'un des plats les plus populaires parmi les amateurs de Big Green Egg depuis des années déjà, et ces déchiqueteurs de viande vous permettront de finaliser le travail en un tournemain. Cet accessoire est également idéal pour manipuler de grosses pièces de viande.

Set 114099



Stainless Steel Tool Set Coffret d'ustensiles pour barbecue en inox

You need the right tools for the job. The real Big Green Egg expert always keeps the Stainless Steel Tool Set at hand when EGGing. This stylish, 3-part set, made of stainless steel, consists of tongs, a spatula and a silicon brush. With this trio you can position, turn and marinate food safely and hygienically.

Jeu de trois
ustensiles 116901
Pince 116871
Spatule 116888
Pinceau 116895



Silicone Tipped Tongs Pincettes à embouts en silicone

Avec ces pincettes à embouts en silicone, plus rien ne risque de vous échapper. Grâce à leurs extrémités recouvertes de silicone antidérapante, ces pincettes en acier inoxydable multifonction offrent une excellente prise sur les aliments. Vous pouvez ainsi placer vos aliments sur la grille de l'EGG, les retourner et les retirer en un tournemain, sans rien faire tomber ni renverser.

40 cm 116864
30 cm 116857





Nouveau

Kitchen Shear Ciseaux de cuisine

Les ciseaux de cuisine Big Green Egg risquent bien de vous « couper le souffle » tellement ils sont parfaits pour toutes sortes de tâches liées à la cuisine sur l'Egg. Ils vous permettent par exemple de découper votre poulet grillé en morceaux bien présentables et sont également parfaits pour couper les arrêtes d'un poisson cru, préparer vos escalopes de poulet ou simplement couper les fils d'un rôti.

120106

Chef's Flavor Injector Injecteur de saveur

Seul injecteur de saveur de la collection Big Green Egg, cet accessoire a le chic pour apporter à vos viandes et volailles un parfum totalement unique. Grâce à lui, les saveurs des marinades pénètrent jusqu'au cœur de vos viandes, qui en deviennent encore plus juteuses et tendres. Mission accomplie !

119537



Grid Gripper Pince à pour grille inox

Cette pince a été conçue pour vous garantir une prise ferme et solide de la grille de votre Big Green Egg. Vous pouvez ainsi la soulever facilement, que ce soit pour placer le convEGGtor en dessous ou le récupérer, ou tout simplement pour la nettoyer. C'est également l'accessoire idéal pour soulever ou déplacer une lèche-frite brûlante sans se brûler ni se salir les mains.

118370



Cast Iron Grid Lifter Extracteur pour grille en fonte

Insérez l'extracteur, faites-le pivoter d'un quart de tour et lorsqu'il est bien accroché, vous n'avez plus qu'à soulever. Si retirer la lourde grille en fonte du Big Green Egg quand elle est encore chaude, pour installer ou récupérer le convEGGtor, par exemple, est une tâche que vous redoutez, avec l'extracteur pour grille en fonte Big Green Egg, l'affaire est vite réglée ! La plaque placée directement sous la poignée protège votre main d'une éventuelle montée d'air chaud.

117205



Grid Scrubber Tampon à récurer

Le tampon à récurer vous permet de très rapidement nettoyer la grille en acier inoxydable ou en fonte Big Green Egg, et ce même si la grille est encore chaude, son long manche étant idéal pour tenir la chaleur à distance. Nettoyer vos grilles n'en deviendra sans doute pas plus amusant, mais au moins, vous y passerez moins de temps ! convient également pour nettoyage de la pierre rehausse 'convEGGtor' et la pierre plate de cuisson en céramique 'baking stone'

119469

Tête de rechange

2x 119483



Nouveau

Dual Brush Grid Scrubber Brosse à récurer à double tampon

La brosse à récurer à double tampon est un outil fort ingénieux spécialement conçu pour nettoyer votre grille en fonte ou en acier inoxydable et/ou votre pierre de cuisson. La brosse à récurer à double tampon se compose de 2 éponges métalliques montées sur un manche ergonomique. L'utilisation simultanée de 2 éponges à récurer permet de nettoyer votre grille ou votre pierre de cuisson 2 fois plus vite ; en d'autres termes, cela signifie que vous avez largement le temps de vous régaler des plats que vous avez préparés sur votre Egg avant de passer à son nettoyage !

119476

Spiral Grid Cleaner Nettoyeur de grille à spirale

Nous vous conseillons de bien entretenir les différents éléments de votre Big Green Egg afin de vous assurer de pouvoir l'utiliser le plus longtemps possible. Ce nettoyeur de grille à spirale vous aide à garder votre grille dans un parfait état. Ses deux brosses en forme de spirale sont conçues pour assurer un nettoyage rapide et approfondi des grilles en porcelaine émaillée, en acier inoxydable et en fonte, sans les rayer.

201201



Grid Cleaner Nettoyeur de grille

Si cuisiner sur l'Egg est un véritable plaisir, il est vrai que les restes alimentaires et autres dépôts de graisses brûlées sur les grilles de votre Big Green Egg sont beaucoup moins glamour. Avec ce nettoyeur de grille, récurer vos grilles de barbecue n'a jamais été aussi simple ni rapide. Et grâce à son long manche, plus besoin d'attendre que l'Egg et ses grilles aient refroidi.

201324





Pigtail Meat Flipper Crochet de cuisine

Nous sommes prêts à en mettre la main au feu : vous allez adorer ce crochet de cuisine Big Green Egg ! Ce crochet à viande innovant et fort ingénieux est idéal pour retourner vos viandes et pièces de volaille (tels que steaks, côtelettes ou cuisses de poulet) aussi aisément que rapidement. Son long manche en inox vous permet de travailler en toute sécurité même en cas de températures très élevées, sans avoir à vous approcher trop près du foyer ni abîmer les aliments.

48 cm 201515



Ash Tool Racloir à cendres

Le racloir à cendres cumule en fait une double fonction : s'il vous permet de récupérer les cendres à la base de l'Egg en toute simplicité, il vous sera également fort utile dans le rôle de tisonnier lors de l'allumage du charbon de bois. Cet accessoire extrêmement pratique trouve un partenaire idéal dans la pelle à cendres

XXLarge, XLarge 119490

Large Medium 119506

Small MiniMax 301024
Mini



Ash Removal Pan Pelle à cendres

Le charbon de bois produit des cendres, c'est bien connu. Mais il est préférable de les éliminer régulièrement pour favoriser une meilleure circulation de l'air dans l'Egg, et le racloir et la pelle à cendres sont là pour vous aider. L'air, et avec lui l'oxygène, sont nécessaires pour amener l'Egg à la température souhaitée dans les meilleurs délais et pour l'y maintenir. La pelle à cendres s'insère parfaitement dans l'ouverture de la porte de tirage afin de prévenir une éventuelle dispersion des cendres.

XXLarge, XLarge, Large, Medium 106049



LE FESTIVAL DES SAVEURS DE Big Green Egg

Pour les fins gourmets, cet événement est devenu à n'en pas douter le point fort de l'année dans le domaine culinaire : Le Festival des saveurs de Big Green Egg. Avec quelque 150 Big Green Egg, des chefs renommés nationaux et internationaux, les toutes dernières tendances et techniques de cuisine, et une multitude d'autres fans de l'Egg, c'est le rendez-vous gastronomique à ne pas manquer ! Cette journée est placée sous le signe des « masterclasses », ateliers, produits artisanaux, saveurs pures et conseils et astuces, tous consacrés à la cuisine au Big Green Egg. Apprenez directement des professionnels, posez des questions, échangez des idées et surtout n'oubliez pas de faire plaisir à vos papilles gustatives !

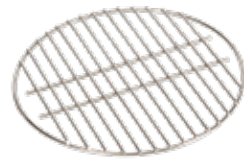
La Festival des saveurs de Big Green Egg a lieu chaque année en Europe dans un nombre croissant de pays. Consultez biggreenegg.be pour des informations complémentaires et l'achat de ces billets tant convoités.



Tel-Tru Temperature Gauge Thermomètre Tel-Tru®

Tous les Big Green Egg sont livrés avec un thermomètre d'origine mais si, après des années d'utilisation, celui-ci venait à rendre l'âme, vous pouvez commander le thermomètre Tel-Tru® en remplacement. Placez le thermomètre dans le dôme de l'EGG et vous voici de nouveau en mesure de connaître la température intérieure sans avoir à ouvrir le couvercle et risquer de perdre de la chaleur. Disponible en 2 formats différents, le thermomètre Tel-Tru® est conçu pour mesurer des températures comprises entre 50 et 400° C.

8 cm 117250
5 cm 117236



Stainless Steel Grid Grille en acier inoxydable

À chaque nouvelle utilisation, la grille en acier inoxydable de votre Big Green Egg joue son rôle à la perfection. Griller, cuire, braiser... elle résiste à tout. Mais bien que cette grille ait été fabriquée dans un acier inoxydable d'excellente qualité, il peut arriver qu'après des années de bons et loyaux services, celle-ci ne soit plus aussi belle qu'auparavant. Remplacez donc votre ancienne grille par ce nouvel exemplaire, et vous voici équipé(e) pour de nombreuses autres années !

XXLarge 119681
XLarge 110145
Large 110138
Medium 110121
Small, MiniMax 110114
Mini 110107



Gasket Kit Joint d'étanchéité

Après des années d'usage intensif de votre Big Green Egg, il arrive un jour où les joints d'étanchéité collés sur le bord supérieur de la base en céramique de l'EGG et dans le bas de son couvercle finissent par présenter des signes d'usure. Ces joints ayant pour rôle de protéger les éléments en céramique de votre appareil tout en garantissant une régulation optimale de l'air, il est judicieux de les changer dès que cela s'avère nécessaire. Et grâce au joint d'étanchéité de rechange Big Green Egg, vous pouvez vous en charger vous-même sans problème. La pose de la bande de feutre auto-adhésif (pas besoin de colle !) est un véritable jeu d'enfant.

XXLarge, XLarge, Large 113726

Medium, Small, MiniMax, Mini 113733



LIVRE DE CUISINE BIG GREEN EGG



The Big Green Egg Book

Le livre The Big Green Egg Book est la bible de tous les foodingues accros au Big Green Egg. Ce fantastique ouvrage préfacé par le célèbre chef néerlandais Jonnie Boer explique en détail les techniques de cuisson offertes par l'EGG : rôtir, saisir, braiser, griller et fumer, sans oublier le « slow cooking ». Avec ses préparations de base et ses recettes un peu plus compliquées concoctées par nos ambassadeurs, le Big Green Egg Book est une merveilleuse source d'inspiration qui vous incitera à vous dépasser.

Française BGE-BOOK-FR





Wall-Mountable Bottle Opener Décapsuleur à fixation murale

Les fêtes ou soirées autour du Big Green Egg sont synonymes d'« Happy hour ». Le décapsuleur mural en fonte est donc bien évidemment l'ultime cadeau à offrir au fier propriétaire de l'Egg. Ce décapsuleur aussi pratique que ludique en forme d'Egg s'accroche au mur pour ouvrir bière après bière sans aucune difficulté. Les vis fournies vous permettent de le fixer très facilement à votre table de travail ou à un bar ou une cuisine de jardin. Le bar est ouvert !

6.5 x 9.5 cm 114822



Tablecloth Weights Lot de poids pour nappe

Le chef Big Green Egg est un « dur à cuire », ce ne sont pas quelques rafales de vent qui lui feront abandonner la partie. Mais lorsque la nappe menace de s'envoler chez les voisins, là, il faut bien trouver une solution ! Accrochez les petits poids Big Green Egg aux coins de votre nappe, et le tour est joué. Vendus par lot de quatre, les poids pour nappe en forme de mini-Eggs sont fabriqués en résine massive.

4 x 002310



Magnetic Flexible LED Grill Light Lampe LED flexible à aimant

Par une douce soirée hivernale ou lors d'un repas au Big Green Egg qui se prolonge, la lampe LED flexible à aimant veille à vous éclairer de sa lumière. Intelligemment conçue, cette lampe est équipée d'un bras flexible muni d'un aimant extrêmement puissant à son extrémité. Fixez-la au couvercle de votre Egg et elle éclairera toute la surface de cuisson.






002273



#OPENFLAVOUR #BIGGREENEGG

Vous photographiez vous aussi les plats que vous avez concoctés avec votre Big Green Egg ? Vous n'êtes pas le/la seul(e) ! Des fins gourmets de plus en plus nombreux prennent régulièrement des photos pour les partager en masse sur Instagram et Facebook, mais aussi pour les consulter plus tard avec plaisir. Les réseaux sociaux sont également parfaits pour partager des expériences, des recettes surprenantes ou des nouvelles de toutes sortes. Ou encore pour poser des questions.

Vous souhaitez trouver de nouvelles sources d'inspiration et motiver vous aussi d'autres fines bouches ? Suivez-nous et mentionnez-nous sur

-  Big Green Egg EU
-  BigGreenEgg Europe
-  Big Green Egg Europe
-  Biggreeneggeu
-  Big Green Egg Europe



Partagez vos posts et vos photos avec nous et tous les autres fans de l'Egg en utilisant les hashtags **#openflavour** et **#BigGreenEgg**.

THE ORIGINAL

—
kamado



BIGGREENEGG.BE