



BIG GREEN EGG

—
DEPUIS 1974



The
Evergreen
Since '74

Big Green Egg.



Le nec plus ultra du barbecue.



**The
Evergreen
Since '74**



*L'Evergreen est une chanson, ou un objet, indémodable. Quelque chose qui appartient à la mémoire collective.
C'est l'original, à la fois classique et intemporel – c'est le Big Green Egg.*



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.fr

INFORMATION ET GUIDE DES PRODUITS 2020

- 10 Modèles
- 15 Berceaux et tables
- 21 Le meilleur combustible
- 24 Le bois de fumage pour donner de la saveur
- 28 EGGspander System
- 30 Grilles et céramiques
- 33 Plats en fonte
- 36 Cuire des pizzas
- 38 Thermomètres
- 50 Entretien votre EGG
- 52 Housses
- 53 Fan Zone
- 60 Recettes

Copyright © 2020 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 peuvent être utilisées, partiellement ou dans son intégralité, à d'autres destinations que la promotion des produits 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.

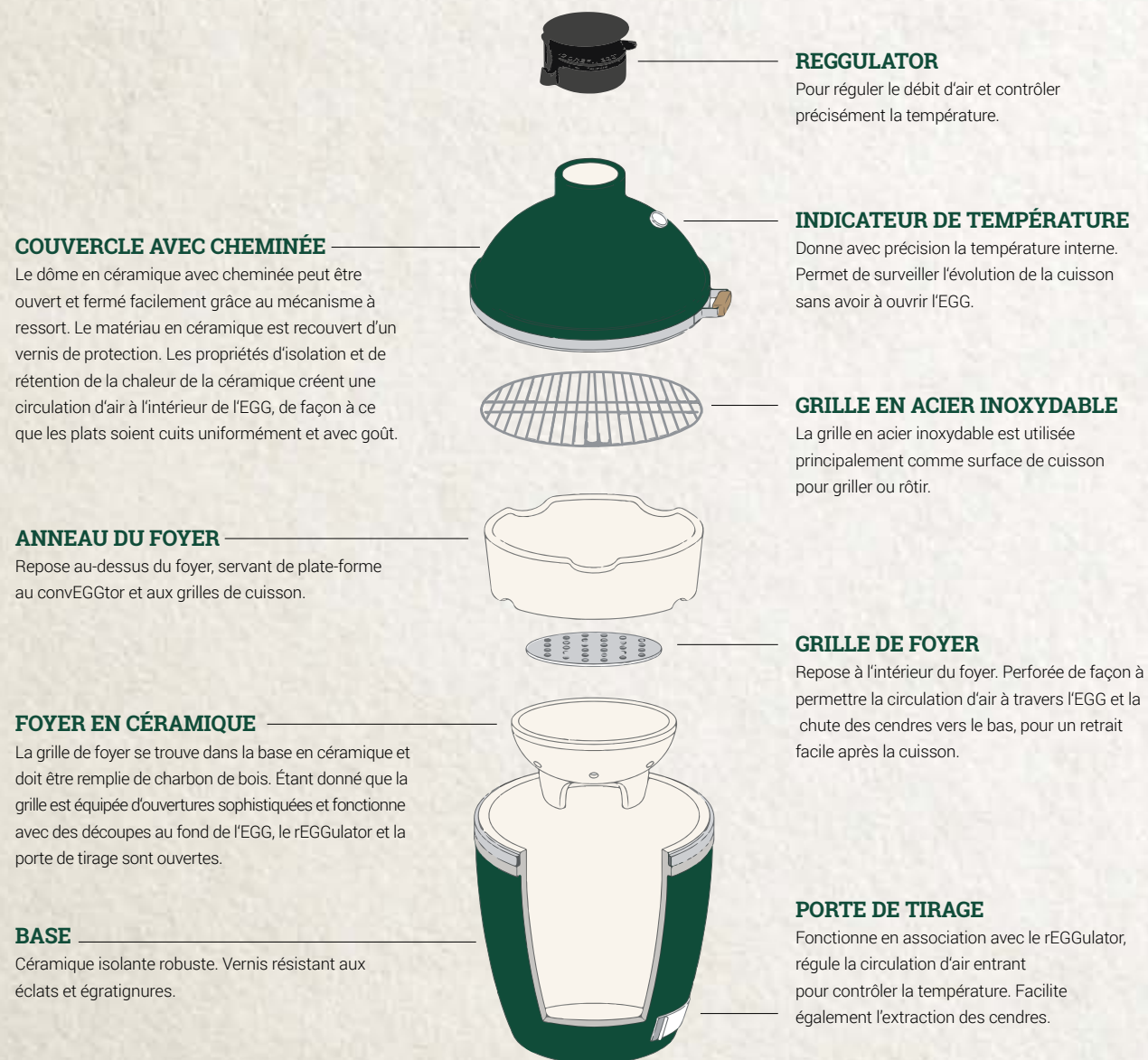
Les prix mentionnés dans ce catalogue sont en euros et incluent la TVA. Le contenu de ce catalogue a été élaboré avec le plus grand soin. Toutefois, Big Green Egg Europe B.V. ne peut garantir l'exactitude ou l'exhaustivité des informations qui y figurent. Aucun droit ne peut être tiré des informations 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.

FRv1.2020

Big Green Egg®, EGG® et convEGGtor® sont des marques de fabrique ou des marques déposées de Big Green Egg Inc.

Description du Big Green Egg

Un Appareil De Cuisson D'exception



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 dernier, 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 Français, 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 INOUBLIABLE

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.



LA MEILLEURE CÉRAMIQUE

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 à chaque 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

Outre la cuisson au four, à la vapeur, au wok, les grillades et le fumage, le Big Green Egg vous permet également de faire mijoter de plus gros morceaux de viande ou des mets plus délicats comme les fruits de mer, les crustacés et les filets de poisson. Grâce au convEGGtor, une rehausse en céramique, vous pouvez transformer le Big Green Egg en four en un tour de main. La rehausse forme en effet un écran thermique qui empêche la chaleur du charbon de bois de se diffuser directement, permettant une cuisson plus lente. Son panier (convEGGtor Basket) vous permet de placer le convEGGtor dans l'EGG et de l'en retirer sans difficulté. Ajoutez-lui une pierre de cuisson - ou pierre à pizza (Baking Stone), et vous pourrez cuire des pains délicieusement croustillants ainsi que des pizzas à la pâte croquante et authentique. L'EGG offre des possibilités infinies.

Lancez-vous et laissez libre cours à votre créativité !

Le kamado original depuis 1974.

Le Big Green Egg nouvelle génération.



Une céramique de la plus haute qualité Détails innovants

À première vue, ce Big Green Egg ne diffère en rien du modèle que nous avons lancé en 1974. Mais il ne faut pas se fier aux apparences.

Nous avons en effet introduit une bonne dose d'innovations technologiques depuis les années 70 et continuons à le faire.

Pas uniquement parce que nous nous employons à fabriquer aujourd'hui les meilleurs kamados du marché, mais aussi parce que nous avons l'ambition de produire les meilleurs kamados du futur.



Contrôle précis de la température



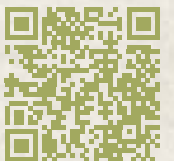
Fabriqué en Amérique du Nord



Céramique de la plus haute qualité développée par la NASA



Allumage rapide et prêt en seulement 15 minutes



Vous voulez voir comment le Big Green Egg est fabriqué ?

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 de rôtir, 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

Pack Original

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



convEGGtor



IntEGGrated Nest+Handler
Chariot à poignée intégrée



Ash Tool
Racloir à
cendres



Charcoal Starters
Allume-feux pour charbon de bois



100% Natural Lump Charcoal 9 kg
Charbon de bois bio Premium



2XL

Grand, plus grand, le plus grand. Le Big Green Egg 2XL est le membre le plus spectaculaire 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. Le 2XL est loin de passer inaperçu en raison de son aspect. Le 2XL 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 73 cm
Surface de cuisson: 4.336 cm²
Poids: 170 kg
Hauteur: 90 cm

Code
120939

Le prix
3990,-

2XL PACK ORIGINAL

Inclus

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- 2 x Demi-pierre pour convEGGtor
- Panier convEGGtor
- Charbon de bois bio Premium
- Allume-feux pour charbon de bois
- Racloir à cendres

Code
PACORCH-2XL

Le prix
4590,-



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 grilles 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

Le prix
2590,-

XLarge PACK ORIGINAL

Inclus

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- convEGGtor
- Charbon de bois bio Premium
- Allume-feux pour charbon de bois
- Racloir à cendres

Code
PACORCH-XL

Le prix
2990,-





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. 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

Le prix
1690,-



Large PACK ORIGINAL

Inclus

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- convEGGtor
- Charbon de bois bio Premium
- Allume-feux pour charbon de bois
- Racloir à cendres

Code
PACORCH-L

Le prix
1990,-



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 40 cm
Surface de cuisson: 1.140 cm²
Poids: 51 kg
Hauteur: 72 cm

Code
117625

Le prix
1390,-



Medium PACK ORIGINAL

Inclus

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- convEGGtor
- Charbon de bois bio Premium
- Allume-feux pour charbon de bois
- Racloir à cendres

Code
PACORCH-M

Le prix
1690,-



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 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

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

Code
119650

Le prix
990,-



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 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

Le prix
990,-



Small PACK ORIGINAL

Inclus

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

Code
WPORSB

Le prix
1290,-



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
117618

Le prix
690,-

Berceau à poignées
Mini EGG
116451

Le prix
100,-



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.



Portable Nest MiniMax Berceau surélévateur MiniMax pliable

Vous partez en camping, vous vous rendez dans le parc ou à la plage pour une petite fête en famille ou entre amis ? Il n'y a aucune raison de ne pas le faire avec style ! Comment ?! Tout simplement en installant votre MiniMax dans son panier de transport et en l'emmenant avec vous ! Il vous suffira ensuite de déplier le panier « et hopla ! » votre barbecue de plein air se trouve à hauteur parfaite pour préparer vos plats préférés (le support mesure 60 cm de haut !). Le festin est terminé ? Rangez, pliez et « Bye bye » !

MiniMax 120649 250,-



intEGGrated Nest+Handler Chariot à poignée intégrée

Et oui, chez Big Green Egg, nous développons des produits deux-en-un ! Le panier à poignée intégrée (intEGGrated Nest+Handler) réunit deux super produits en une seule et unique création. Solide, stable et équipé de grosses roulettes robustes multidirectionnelles, cet accessoire très pratique vous permet de déplacer votre EGG en toute sécurité. Un produit au design épuré, parfait pour positionner et transporter votre EGG.

2XL	121011	450,-
XLarge	121158	400,-
Large	120175	300,-
Medium	122285	300,-



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

XLarge	301079	300,-
Large	301000	300,-
Medium	302007	250,-
Small	301062	220,-



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.

2XL	115638	90,-
XLarge	113238	50,-
Large	113214	50,-
Medium	113221	50,-



Nest Utility Rack Râtelier de berceau

Où ranger votre convEGGtor lorsque vous ne l'utilisez pas ? Réponse : sur le nouveau râtelier de berceau (Nest Utility Rack) Big Green Egg. Cette solution de rangement temporaire se monte sur votre berceau à roulettes (EGG Nest) ou sur le chariot à poignée intégrée (intEGGrated Nest + Handler). Et il est suffisamment solide pour accueillir votre pierre de cuisson (Baking Stone). Un vrai tour de force.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
122704 70,-



Acacia Wood EGG Mates Tablettes latérales en acacia

Les nouvelles tablettes latérales en acacia Big Green Egg font de magnifiques rallonges à fixer sur votre EGG. Très pratiques pour poser les ingrédients et les ustensiles de cuisine, elles sont fabriquées dans un bois d'acacia produit de manière responsable. Cette essence de bois dur aux magnifiques nervures est généralement utilisée pour la fabrication de meubles élégants. Les tablettes se montent facilement, sont rabattables et résistent à la chaleur ; en un mot comme en cent : elles sont géniales !

XLarge	121134	195,-	MiniMax	121844	140,-
Large	121127	195,-	Small	120663	185,-
Medium	120670	185,-			



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. Conçue or artisanalement, cette table est conçue or 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.

			150x60x80 cm		
XLarge	118264	850,-	Large	118257	850,-



Lot de
2 roulettes 120410 50,-
(vendu séparément)

Créé pour des moments inoubliables.





Nouveau : EGG Kitchen System.

Parce que Rome ne s'est pas construite en un seul jour, prenez vous aussi le temps de customiser votre cuisine de plein air ! Vous avez envie d'un Big Green Egg Large ou d'un XLarge complété par un MiniMax ? Commencez par monter la structure principale et continuez progressivement en ajoutant différents modules d'extension, des cadres d'insertion ainsi que d'autres éléments supplémentaires. Votre cuisine va s'étendre dans le jardin !

Le nouveau système modulaire Big Green Egg (Modular Nest System) est une sorte de Lego® pour adultes. Il a été développé de manière à pouvoir vous permettre de compléter au gré de vos envies votre cuisine en combinant tous les éléments dont vous avez besoin.

Vous voulez un plus grand plan de travail ? Ce système modulaire est aussi polyvalent que l'EGG lui-même ! Vous pouvez même adapter la forme et le style de votre cuisine de plein air en fonction de vos goûts et de vos exigences personnelles.



EGG Frame		76x76x77 cm	
Table modulaire			
	XLarge	120229	700,-
	Large	120212	700,-
	2XL	121837	850,-
	Medium	122193	700,-

Lot de 2 roulettes vendu séparément

Ajoutez un module d'extension.



Expansion Frame
Module extension
76x76x77 cm
120236 400,-



Expansion Cabinet
Module de rangement
76x76x77 cm
122247 1265,-
Roulettes et Plateau en bois d'acacia vendus séparément



Expansion Cabinet Pack
1490,-

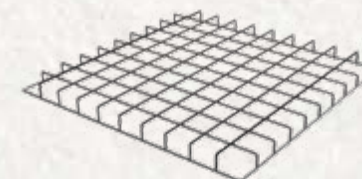


Caster Kit
Lot de 2 roulettes
10 cm
120410 50,-



Tool Hooks
Barre à crochet
25 cm
120281 35,-

Choisissez vos plateaux.



Stainless Steel Grid Insert
Plateau grillagé en acier inoxydable
120243 150,-



Acacia Wood Insert
Plateau en bois d'acacia
120250 125,-



Stainless Steel Insert
Plateau en acier inoxydable
120274 400,-



Distressed Acacia Wood Insert
plateau en bois d'acacia vieilli
120267 125,-



EGG kitchen system 01
Large 3390,-
XLarge 4390,-

Évènements Big Green Egg

Hot & happening

La meilleure raison de partir en voyage à l'étranger ? Visiter une Foire des saveurs Big Green Egg bien sûr. Grands chefs, tendances, techniques, astuces et conseils, ateliers découverte et classes de maîtres : cet évènement culinaire pour les amoureux de l'EGG est une expérience que vous ne serez pas près d'oublier. Mais nous organisons aussi régulièrement des évènements et des ateliers Big Green Egg près de chez vous. Des chefs Big Green Egg professionnels vous enseignent les bases, mais aussi des techniques et des savoir-faire nouveaux. Et tout cela illustré par des travaux pratiques. Pour plus d'infos sur les Foires des saveurs Big Green Egg, évènements et autres ateliers, rendez-vous sur biggreeneegg.fr et sur nos réseaux sociaux. Apprendre pour progresser.

Le meilleur Charbon de bois Pour votre EGG.

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 Lump Charcoal est composé à de chêne et à 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.



100% Natural Lump Charcoal Charbon de bois bio Premium

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 de chêne et de 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	45,-
4,5 kg	110503	25,-



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	120922	15,-
-----------	--------	------



Charcoal EGGniter Briquet au butane rechargeable spécial charbon de bois EGGniter

Tout nouveau et déjà incontournable pour les véritables fans de l'EGG ! Croisement réussi entre chalumeau réglable et soufflet, l'EGGniter est un briquet au butane rechargeable spécial charbon de bois. Il ne vous faut que quelques minutes pour allumer le feu et attiser les braises. Un briquet pour barbecue qui offre rapidité, efficacité, facilité et sécurité d'emploi : idéal pour allumer (ou rallumer) toutes les flammes !

120915	95,-
--------	------

Rejoignez la communauté Big Green Egg

Vous êtes un(e) véritable fan du Big Green Egg ? Rejoignez notre communauté ! Tenez-vous au courant des toutes dernières nouvelles, découvrez les événements à venir, recevez chaque mois les plus délicieuses recettes dans votre boîte de messagerie et entrez en contact avec d'autres fans de l'Egg de manière originale !

Laissez votre adresse e-mail sur biggreenegg.fr et partez à la découverte d'un univers numérique riche de recettes débordantes de fantaisie !



Fire Bowl Paniers à charbon

Une fois votre Egg refroidi, comment récupérer les cendres sans contorsions ni mains sales ? Avec les nouveaux paniers à charbon (Fire Bowls) en acier inoxydable bien sûr. Suspendez un panier au-dessus d'un sac poubelle et filtrez les cendres du charbon de bois éteint. Cette action garantit un flux d'air maximal pour un démarrage facile et rapide. Soulevez-moi !

Les paniers à charbon en acier inoxydable du Big Green Egg font le sale boulot pour vous. Faites descendre un panier dans la cuve grâce aux poignées prévues à cet effet. Vous voulez rajouter du charbon de bois ? Rien de plus simple désormais avec les paniers à charbon (Fire Bowls). Les paniers XL et 2XL sont divisés en deux compartiments séparés pour les deux zones de l'Egg. Cet accessoire est en acier inoxydable de qualité supérieure et sans soudures, ce qui le rend extrêmement robuste. Placez-le simplement sur la grille en fonte (Cast Iron Grate) ou directement dans la chambre de combustion.

2XL	122698	390,-
XLarge	122681	290,-
Large	122674	140,-
Medium	122667	130,-
MiniMax	122650	95,-

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 aune 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.

Mesquite



Idéal avec le bœuf, la viande de porc assaisonnée, le gibier... Souvent utilisé pour le porc effiloché et la poitrine de bœuf (« brisket »).



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	15,90
Pacanier	113993	15,90
Pommier	113962	15,90
Cerisier	113979	15,90



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 !

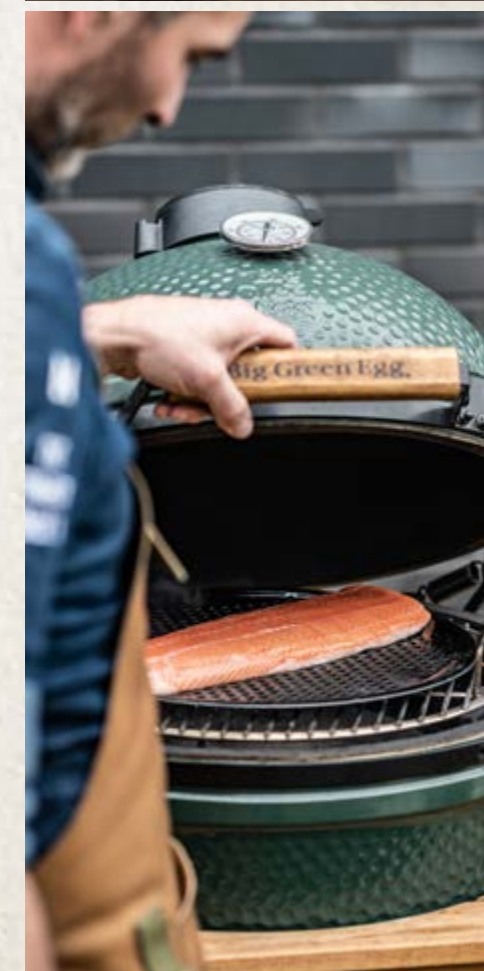
Contenus - 9 L		
Pommier	114617	28,90
Hickory	114624	39,90
Mesquite	114631	28,90



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 aune, chacune apportant des accents différents.

Cèdre - 2x		
28 cm	116307	19,90
Aune - 2x		
28 cm	116291	19,90





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 39,-



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 29,-



Stainless Steel Tool Set **Kit d'ustensiles pour barbecue en inox**

Jeu de trois
ustensiles 116901 99,-
Pince 116871 39,-
Spatule 116888 30,-
Pinceau 116895 30,-



Silicone Tipped Tongs **Pinces à embouts en silicone**

40 cm 116864 35,-
30 cm 116857 30,-



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 40,-



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 30,-



Systeme EGGspander

Des possibilités innombrables en cuisine.

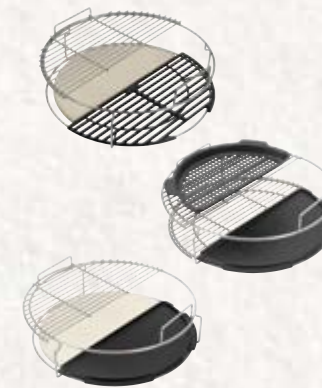


Laissez libre cours à votre fantaisie culinaire avec ce kit d'extension à 5 accessoires. Créez un nombre infini de configurations avec ce système plein d'ingéniosité qui vous permettra de tirer le meilleur parti de votre EGG et de mettre à profit vos talents de cuisinier/cuisinière. Cet ensemble très bien pensé se compose d'un duo de grille multiniveau, d'un panier convEGGtor et de 2 demi-grilles en acier inoxydable. Le kit de base indispensable pour tous les fans de l'EGG !

Toutes les possibilités offertes ne satisfont pas vos envies les plus folles ? Pas de souci : nous avons encore plus d'accessoires fantastiques à vous proposer dans notre assortiment ! Laissez vos techniques de cuisson préférées décider de quels instruments supplémentaires vous devez à tout prix faire l'acquisition.

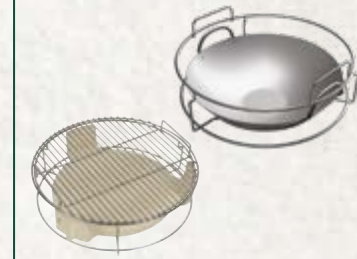


Une sélection de techniques de cuisson.



Cuisson multi-zones (directe et indirecte)

L'EGGspander permet la cuisson directe et indirecte en même temps.



Panier convEGGtor (convEGGtor Basket)

Permet le placement et le retrait aisés du convEGGtor. Le panier sert aussi à accueillir le wok en acier au carbone (Carbon Steel Wok) pour cuisiner les meilleurs plats au wok.



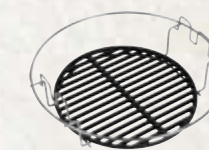
Pizza et cuisson au four

Transformez votre EGG en four à pizza pour préparer de délicieuses pizzas grâce au convEGGtor et à la pierre de cuisson (Baking Stone). Utilisez la grille multi-niveaux (Multi Level Rack) pour cuire plusieurs plats à la fois.



La cuisson multi-niveaux

Une surface de cuisson élargie pour la préparation de plusieurs plats en même temps ou pour cuisiner pour de larges groupes. La grille de cuisson supérieure se rabat pour pouvoir accéder facilement aux préparations.



Pour des grillades à la mode « cowboy »

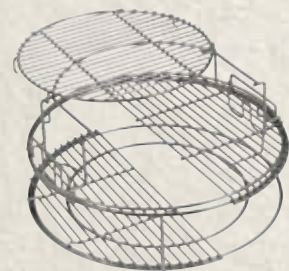
Le duo grille multi-niveaux (2-Piece Multi-Level Rack) se retourne pour une cuisson directe façon « grillade Cowboy » juste au-dessus du charbon de bois.



Cuisson lente à basse température

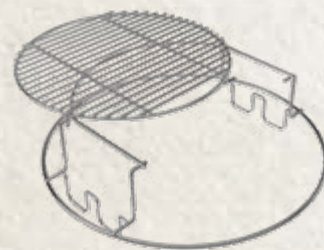
Utilisez le kit EGGspander de complément 5 accessoires comprenant deux demi-pierres pour convEGGtor pour la cuisson lente et parfaite à basse température des aliments. De longues heures de cuisson à basse température pour d'excellents résultats.

5-Piece EGGspander Kit



Kit de complément à 5 accessoires

XLarge	121226	340,-
Large	120762	250,-



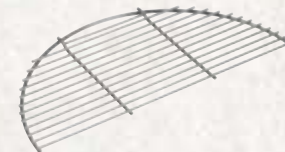
2-Piece Multi Level Rack Duo grille multiniveau

XLarge	121219	190,-
Large	120755	150,-



1-Piece convEGGtor Basket Panier convEGGtor

XLarge	121196	130,-
Large	120724	90,-



Stainless Steel Half Grid Demi-grille en acier inoxydable

XLarge	121202	65,-
Large	120731	40,-

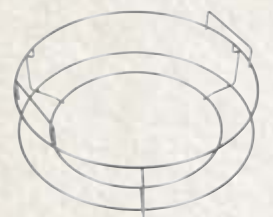




convEGGtor®

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 transmise par ce véritable bouclier thermique permet de transformer votre EGG en véritable four d'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.

XLarge	401052	210,-	MiniMax	116604	80,-
Large	401021	110,-	Small	401045	90,-
Medium	401038	110,-	Mini	114341	70,-



convEGGtor Basket Panier convEGGtor

Une petite suggestion ! Le panier convEGGtor (convEGGtor Basket) est le partenaire idéal pour mettre en place votre convEGGtor. Il vous permet en effet d'installer ce dernier rapidement, facilement et en toute sécurité dans l'EGG.

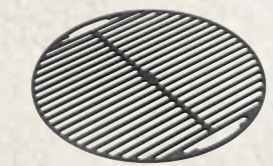
2XL	119735	150,-	Large	120724	90,-
XLarge	121196	130,-			



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 !

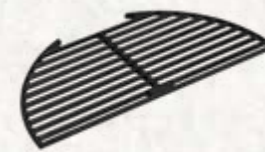
XLarge	401274	150,-	Medium, MiniMax, Small		
Large	401014	95,-		401007	80,-



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	122957	95,-	MiniMax	122971	80,-
Medium	126405	85,-	Small		



Cast Iron Half Grid Demi grille en fonte

Demi grille en fonte 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	121233	75,-	Large	120786	55,-
--------	--------	------	-------	--------	------



Half convEGGtor Stone Demi-pierre pour convEGGtor

La demi-pierre de cuisson pour convEGGtor vous permet de réaliser une multitude de petits plats divers ! Hyper polyvalente, vous pouvez en effet l'utiliser avec le panier pour convEGGtor en l'insérant entre deux plats, pour combiner la cuisson directe et indirecte, ou bien la juxtaposer avec une seconde demi-pierre de cuisson afin de créer un véritable tablier de convection.

2XL	120960	100,-	Large	121035	60,-
XLarge	121820	70,-			



Half Cast Iron Plancha Demi plaque de cuisson

Une plaque de cuisson qui remplit deux missions : griller des mets délicats ou débités en petits morceaux sur sa face rainurée et faire cuire des crêpes, des blinis ou des œufs sur sa face lisse. Et en plus il vous reste de l'espace pour préparer un autre plat simultanément. Envie d'autre chose ?

XLarge	122995	125,-	Large	122988	75,-
--------	--------	-------	-------	--------	------



Perforated Half Grid Demi-grille perforée

Vous aimez préparer les ingrédients délicats tels les crustacés et le poisson ? La plaque de cuisson perforée vous permet de procéder dans les règles de l'art. Convient également pour la cuisson des légumes débités en petits morceaux et des asperges, par exemple.

XLarge	121240	50,-	Large	120717	45,-
--------	--------	------	-------	--------	------





Perforated Cooking Grid Plaque de cuisson perforée

La plaque de cuisson perforée 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 inégalée et si typique de l'EGG.

Demi-ronde:				
2XL, XLarge	Ø 58 cm	116390	60,-	
Rond:				
2XL, XLarge, Large	Ø 41 cm	201287	55,-	
Rond:				
Disponible à partir du MiniMax	Ø 33 cm	102010	30,-	



Cast Iron Satay Grill Gril en fonte spécial brochettes

Les brochettes faisant indéniablement partie des plats préférés des aficionados du Big Green Egg, ce gril en fonte spécial brochettes est certain de conquérir le cœur des fans les plus gourmands ! Marinez vos aliments favoris, enfiler-les sur des piques et faites-les cuire sur la demi-grille spécialement prévue à cet effet. Finies les piques qui roulent et prennent feu ou les aliments pas assez cuits, vive les brochettes uniformément grillées, les kebabs ou les yakitori ! Le chef... c'est vous !

Large	700485	150,-
-------	--------	-------



Cast Iron Plancha 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. La plaque de cuisson en fonte pour MiniMax peut également faire office de couvercle pour la sauteuse (Cast Iron Skillet).

2XL, XLarge, Large	Ø35 cm	117656	95,-	Également disponible pour le MiniMax
				Ø26 cm 120137 75,-



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. La sauteuse en fonte (Cast Iron Skillet) pour MiniMax et la plaque de cuisson en fonte (Cast Iron Plancha Griddle) pour MiniMax se complètent à merveille : la plaque de cuisson fait office de couvercle pour la sauteuse.

2XL, XLarge, Large	Ø36 cm	118233	95,-
--------------------	--------	--------	------

Également disponible pour le MiniMax	Ø27 cm	120144	75,-
--------------------------------------	--------	--------	------



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 ! Le Green Dutch oven est disponible en version ronde ou ovale.

Oval - 5.2 L:	2XL, XLarge, Large	35cm	117670	290,-
---------------	--------------------	------	--------	-------

Round - 4 L:	2XL, XLarge, Large	Ø23 cm	117045	190,-
--------------	--------------------	--------	--------	-------



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:	2XL, XLarge, Large, Medium	Ø27 cm	117052	125,-
--------	----------------------------	--------	--------	-------





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 !

2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small
Ø 12 cm 117663 60,-



Carbon Steel Grill Wok Wok en acier au carbone

Le Big Green Egg est un appareil super polyvalent qui permet aussi de préparer des plats au wok. Avec ce wok pour gril en acier au carbone avec spatule en bambou, la cuisine exotique n'aura plus aucun secret pour vous ! Non seulement son fond plat lui assure une bonne stabilité quelle que soit la surface sur laquelle il est posé, mais en plus vous pouvez facilement l'utiliser avec le kit d'extension (EGGspander) Big Green Egg. 1, 2, 3... wok !

XLarge, Large
Ø40 cm 120779 95,-



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.

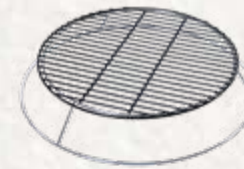
3.8 L: 2XL, XLarge, Large
Ø 36 cm 002167 65,-



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.

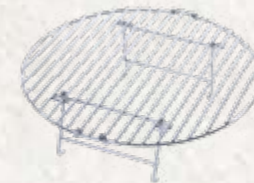
2XL, XLarge, Large
112750 95,-



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 90,-



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.

2XL, XLarge, Large
201126 45,-



Preparez de veritables 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 ! 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 !



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 45,-



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 20,-



Pizza Server Pelle-Spatule à pizza

114143 20,-



Measuring Cups Mesures graduées

4x 119551 45,-



Calzone Press Moule à calzone

16 cm 114174 10,-

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 certaines de régaler vos convives. Mais vous aimez aussi vous surpasser et vous surprendre vous-même, ainsi que vos amis et proches. Le site biggreenegg.fr vous offre pour cela une multitude de recettes certaines de vous inspirer.



Instant Read Digital Thermometer Thermomètre à lecture instantanée

Vous préférez votre steak saignant ou à point ? Le thermomètre à lecture instantanée Big Green Egg mesure la température avec une telle précision que même la cuisson à point n'est plus une question de hasard. Comme il ne doit pas s'échapper trop de chaleur hors du Big Green Egg, la température (jusqu'à 232 °C) peut être vérifiée en 3 à 4 secondes maxi. En plus, l'écran suit le mouvement de rotation quand vous tournez le thermomètre pour lire la température. Fourni avec une housse pratique qui fera des envieux.

119575 179,-



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 149,-



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 149,-



EGG Genius Thermomètre EGG Genius

Cet accessoire technique ajuste et surveille la température de votre EGG et la transmet à votre smartphone ou votre tablette. Ainsi, pendant les froides journées d'hiver, vous pouvez vous faire un marathon de vos séries préférées tout en surveillant votre EGG en mode cuisson lente au degré près. L'EGG Genius assure un flux d'air constant pour garantir le maintien d'une température égale. Mais à vrai dire, l'EGG Genius porte bien son nom. Vous recevez une notification dès que la température dans l'EGG devient trop élevée ou trop basse, ainsi qu'au moment où vous pouvez passer à table. Il vous est même possible de consulter les statistiques de vos précédentes sessions de cuisson avec l'EGG.

121059 280,-



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 79,-



Quick-Read Thermometer Thermomètre à lecture rapide

Un accessoire qui s'appelle officiellement « thermomètre numérique à lecture instantanée », ou si vous préférez son nom en anglais « Quick-Read Digital Food Thermometer ». Et là, nous n'avons plus rien à ajouter ! Il donne la température de votre gigot d'agneau ou de votre poulet farci en tout juste quelques secondes et au degré près (jusqu'à 300 °C !). Pratique : vous pouvez le mettre dans votre poche et sa sonde se rabat dans le manche.

120793 49,-



LA TEMPÉRATURE
EXACTE
GARANTIE
L'EXCELLENCE DU GOÛT



Grands chefs et Big Green Egg

Faits pour s'entendre

Partout où le Big Green Egg s'invite, c'est toujours la même chose. On retrouve l'accueil chaleureux de grands chefs étoilés et de maîtres de la créativité qui sont devenus ce qu'ils sont en pratiquant une cuisine innovante et en repoussant les limites gastronomiques. Tous ont découvert qu'en cuisinant les meilleurs produits frais (de saison) sur le Big Green Egg, ils leur apportaient un petit quelque chose en plus : la saveur si caractéristique de l'Egg. L'association de créations novatrices avec l'extraordinaire éventail de techniques de cuisson qu'offre l'Egg semble être la combinaison gagnante. Le Big Green Egg a atteint le succès dont il jouit aujourd'hui grâce à nos ambassadeurs. En France, et partout dans le monde, de très grands chefs étoilés nous ont (littéralement) propulsés sur le devant de la scène et donné aux fins gourmets la chance de découvrir la saveur unique du Big Green Egg. Rien que pour ça, ces grands chefs méritent bien une étoile.

Vous cherchez un restaurant équipé d'un Big Green Egg, consulter biggreenegg.eu/fr/taste-here.





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 assurés 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.

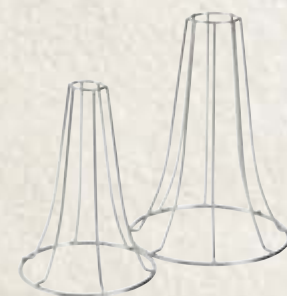
Poulet	119766	30,-
Dinde	119773	40,-



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.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small	002099	25,-
-----------------------------------	--------	------



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.

Poulet	117458	30,-
Dinde	117441	40,-



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.

2XL, XLarge, Large	117564	55,-
--------------------	--------	------

Medium, Small	117557	45,-
---------------	--------	------



Drip Pans Lêchefrites

La lêchefrite 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.

Ronde	Ø 27 cm	117403	30,-
Rectangulaire	35 x 26 cm	117397	35,-



Disposable Drip Pans Lêchefrites jetables

Le gras ne fait pas peur aux cuisiniers amateurs. Et c'est même le contraire, puisqu'il rehausse la saveur des plats. Mais faire la vaisselle après avoir cuisiné, c'est moins drôle... Big Green Egg vient à la rescousse en vous proposant des lêchefrites jetables ! Fabriquées en aluminium et spécialement adaptées au format du convEGGtor, elles vous permettent de cuisiner sans vous salir les mains.

XLarge - 5x	120892	25,-	Medium, MiniMax,
Large - 5x	120885	20,-	Small - 5x 120878 15,-







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 30,-



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.

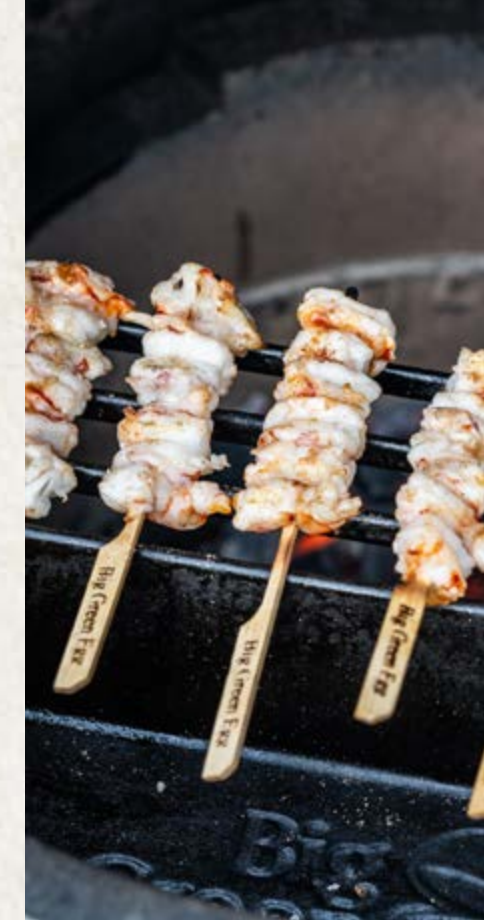
48 cm 201515 45,-



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 40,-



Teak Cutting Board
Planche à découper en teck

120632 95,-



Kitchen Towels
Torchons de cuisine

3 x 116840 25,-



Knife Set
Coffret de couteaux

117687 125,-



Kitchen Shears
Ciseaux de cuisine

120106 25,-



Bamboo Skewers
Brochettes en bambou

25 cm - 25x 117465 5,-



Mini-Burger Slider Basket
Grille à présentoirs pour mini hamburgers

2XL, XLarge, Large 002105 45,-



Flexible Grill Light **Lampe LED flexible**

Enfin une solution pour éclairer mon EGG ! Orientable pour vous permettre d'éclairer facilement tout et n'importe quoi, la nouvelle lampe LED flexible (Flexible Grill Light) est l'assistant idéal. D'une conception intelligente, cette lampe LED est équipée d'un bras flexible muni d'un aimant extrêmement puissant à son extrémité. L'étrier de montage séparé se fixe simplement sur la bande ou les tablettes latérales (Mates) de l'EGG. On allume ? Et c'est parti !

122940 35,-



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 50,-



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 paires 117335 20,-



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 (farci)s 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.

3 x 002280 25,-

Le nec plus ultra du barbecue.



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 : rôti, 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 79,-



Un héritage pour les générations suivantes

Choyez votre EGG

Quand on possède un EGG, c'est pour la vie. Et si vous l'entretenez correctement, il est sûr de continuer à apporter nombre de bons souvenirs à la génération suivante aussi. Vos plats n'en seront en outre que meilleurs, et il conservera son look. La corvée de nettoyage vous rebute ? Les produits ci-après vous affranchissent du sale boulot et vous trouverez sur notre site Web nombre de conseils pratiques pour l'entretien. Prenez-en bien soin !



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.

2XL	119490	40,-
XLarge		

Large	119506	30,-
Medium		

MiniMax		
Small	301024	30,-
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.

2XL, XLarge, Large, Medium	106049	45,-
----------------------------	--------	------



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, récupérer 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	50,-
--------	------



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	25,-
Tête de rechange		
2x	119483	9,50



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	29,-
Tête de rechange		
2x	119483	9,50





EGGmat
Tapis de protection EGGmat

Si votre EGG ne se trouve pas intégré dans une table de travail ou un élément de cuisine de jardin, mais est simplement installé dans votre jardin ou sur votre balcon, le tapis de protection est idéal pour protéger son environnement direct de la chaleur, des salissures et des moisissures éventuelles. Petit détail sympathique : composé de matériaux totalement recyclables, ce tapis de protection est extrêmement respectueux de l'environnement.

76x107 cm
117502 75,-



Big Green Egg housses.

Housses

Grêle ou canicule ? Maintenez votre Big Green Egg dans un état optimal grâce à une housse (EGG Cover). Cette protection fabriquée dans un matériau respirant haut de gamme défie toutes les intempéries. Aussi facile à mettre en place qu'à retirer, elle s'ajuste parfaitement à l'EGG grâce à sa fermeture Velcro. Son design noir élégant doté du logo Big Green Egg en fait l'accessoire de choix de tous nos appareils.

	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
Chariot à poignée intégrée ou Berceau à roulettes		126528	126528		126467	126467	126535
Berceau à poignées	126511			126511			
Berceau surélévateur MiniMax pliable				126528			
EGG Table modulaire			126467		126450	126450	126450
EGG Table modulaire + Module extension			126474		126474	126474	
Table en bois d'acacia					126498	126474	
House pour couvercle ou EGG avec Table					126504	126504	

126511 80,-
126528 140,-
126467 150,-
126450 150,-
126474 190,-
126498 190,-
126504 90,-
126535 180,-



EGG Fan Zone

Rejoignez la communauté. Visitez notre Fan Shop.

L'authentique fan de l'EGG se reconnaît entre mille : à sa passion pour la bonne chère bien sûr, mais aussi parce qu'il adore rester derrière son Big Green Egg. Son sweat-shirt à capuche et ses chaussettes ne sont qu'un témoignage supplémentaire ! Vous retrouverez ces accessoires et bien d'autres idées cadeaux originales dans notre boutique spécial fans sur biggreenegg.fr.



LED Light String
Guirlande LED lumineuse
700898



Mr EGGhead Plush Toy
Peluche Mister EGGhead
27 cm 120991



Salt & Pepper shaker
Salière et poivrière
122230



Snow Globe Atlanta
Boule à neige
666847



Avez-vous déjà la tenue adéquate pour faire un barbecue avec l'EGG ?



**Canvas Apron
Tablier toile**
Taille
unique 700492



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



**Big Green Egg Cap
Casquette Big Green Egg**
Vert
122261



**Apron – Kids
Tablier Big Green Egg –
Enfants**
Taille
unique 789054
(jusqu'à 12 ans)



**Home Socks
Chaussettes d'intérieur**
39-42 666823
43-46 666830



**Baseball Cap
Casquette de baseball**
Noir
122254



Sweat-shirt à capuche
Gris foncé
Sizes: S-XXL



**Sweat-shirt à capuche -
avec fermeture Éclair**
Gris foncé
Sizes: S-XXL



T-shirt long
Bleu
Sizes: S-XXL



T-shirt Evergreen
Blanc
Sizes: S-XXL



T-shirt EGG
Gris foncé
Sizes: S-XXL



T-shirt Original
Bleu
Sizes: S-XXL



T-shirt - No EGG No Story
Vert
Sizes: S-XXL

Pièces détachées



Rain Cap Chapeau antipluie

Il est tout à fait possible qu'il se mette à pleuvoir pendant que vous cuisinez un plat sur votre EGG. Même si cela n'est pas véritablement un problème pour les aficionados, mieux vaut éviter quand même que la pluie pénètre à l'intérieur du Big Green Egg. Le chapeau antipluie Big Green Egg est le « parapluie » du bouchon de ventilation. Le chapeau antipluie s'utilise exclusivement avec le rEGGulator.

2XL, XLarge, Large, Medium	MiniMax, Small
120748 45,-	121042 35,-



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.

2XL*, XLarge, Large	Medium, MiniMax, Small, Mini
113726 49,-	113733 49,-

Pour le modèle 2XL, 2 joints sont nécessaires - 113726



Cast Iron Grate 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.

2XL	114716	350,-	MiniMax	103055	40,-
XLarge	112644	140,-			
Large	103055	40,-	Small		
Medium	103062	25,-	Mini	103079	20,-



Dome 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 émail 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.

2XL	114433	1850,-	MiniMax	401144	250,-
XLarge	112668	650,-	Small		
Large	401120	350,-	Mini	112224	200,-
Medium	401137	300,-			



Fire Ring Anneau du foyer

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

2XL	120977	600,-	MiniMax	115607	90,-
XLarge	401212	350,-	Small	401250	100,-
Large	401229	200,-	Mini	112194	70,-
Medium	401243	160,-			



Fire box Foyer en céramique

Le foyer se trouve dans la base en céramique et doit être rempli de charbon de bois.

2XL	120984	800,-	MiniMax	115591	110,-
XLarge	112637	400,-	Small	401199	170,-
Large	401175	260,-	Mini	112187	80,-
Medium	401182	250,-			



Base

Céramique isolante robuste. Émail résistant aux éclats et égratignures.

2XL	120946	2250,-	MiniMax	115577	400,-
XLarge	112620	1100,-	Small	401090	450,-
Large	401076	800,-	Mini	401106	300,-
Medium	401083	650,-			



Band Assembly Kit
Easy-to-Lift, Kit d'assemblage

Système de levage (Easy to lift) breveté. Le mécanisme ingénieux du couvercle en céramique permet de le déployer et de le rabattre sans effort.

2XL	121271	380,-	MiniMax		
XLarge	117908	320,-	Small	117939	200,-
Large	117984	250,-			
Medium	120021	230,-	Mini	117922	150,-



rEGGulator
rEGGulator Big Green Egg | Successeur du bouchon à évent

Le rEGGulator Big Green Egg (bouchon) est fabriqué en fonte. Son anse en silicone vous permet de régler très facilement l'arrivée d'air sans vous brûler les doigts. Le nouveau bouchon de ventilation au design ergonomique ne vient pas seulement remplacer le bouchon à évent, il est également plus facile d'emploi et a une durée de vie plus longue. Si vous fermez totalement le bouchon, l'EGG est 100 % hermétique à l'air et s'éteindra tout doucement.

2XL, XLarge, Large, Medium	117847	95,-	MiniMax, Small	117854	85,-
----------------------------	--------	------	----------------	--------	------



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	99,-
5 cm	117236	59,-

Optimisez votre EGG

Aussi parfait qu'un EGG neuf



Le Big Green Egg est incontestablement le meilleur barbecue en céramique. Et pour le rester, nous nous investissons activement dans la recherche et le développement produits. Cela nous amène régulièrement à faire de nouvelles découvertes technologiques et à concevoir des adaptations intelligentes qui rendent le barbecue avec l'EGG encore plus agréable.

Votre EGG date d'avant 2019 ? Sa mise à niveau peut être intéressante. Découvrez ci-dessous nos dernières nouveautés astucieuses. Les conseillers de votre point de vente Big Green Egg seront ravis de vous fournir leurs conseils et de mettre votre EGG à niveau pour vous offrir un produit 100 % à la pointe des dernières technologies.

-Ouvrez et rabattez le couvercle de votre EGG en toute facilité avec notre système « **Easy to lift** ». La bande de feuillard acier thermolaqué avec système de charnière amélioré permet désormais de manipuler le couvercle en céramique sans effort. Cette ingénieuse découverte est naturellement brevetée.

-Maintenez l'EGG à température optimale avec le nouveau **rEGGulator** breveté. Ce dispositif est extrêmement précis et possède une poignée à isolation thermique qui offre une prise en main agréable. Une averse ? Le rEGGulator étant protégé d'un revêtement anti-corrosion, vous pouvez le laisser sur l'EGG après le barbecue.

-Contrôle optimal de la température avec le thermomètre **Tel-Tru Temperature Gauge**. Un thermomètre est installé de série sur le couvercle de l'EGG, mais ce modèle en format XL possède un écran de 8 cm de diamètre. Il offre ainsi une meilleure visibilité et une meilleure lecture. Le verre antichoc résiste même aux variations de température les plus extrêmes.



Pour fumer, rôtir, cuire à la vapeur ou au four et faire des grillades !

**Un nouveau plat chaque jour.
Jour après jour.**

Novice ou expert de la cuisine sur l'EGG ? Avec une bonne recette, vous êtes gagnant à tous les coups. C'est la raison pour laquelle nous proposons aux fans de l'EGG des tonnes de recettes sources d'inspiration. Des plus simples aux plus raffinées. Pour les amateurs de viandes, les végétaliens, les flexitariens et même un public plus jeune. Mais quelle que soit la recette choisie, vous retrouverez toujours la saveur typique de l'EGG : incomparable, unique et délicieuse. Alors, qu'allez-vous donc manger ce soir ?

Vous souhaitez recevoir les toutes dernières recettes dans votre boîte aux lettres ? Abonnez-vous à notre bulletin culinaire Inspiration Today sur biggreenegg.fr.



fumé

Saumon fumé et sauce à l'aneth

QUANTITÉ: 6 PERSONNES

MISE EN PLACE: 15 MINUTES

PRÉPARATION: 35 MINUTES

TOTAL: 50 MINUTES

INGRÉDIENTS

1 filet de saumon de Norvège avec peau

SAUCE

½ botte d'aneth

Sel de mer, à convenance

6 c. à s. de crème fraîche

ACCESSOIRES REQUIS

Plaque de cuisson ronde perforée (Perforated Cooking Grid)

Copeaux de pommier (Apple Wood Chips)

convEGGtor

Grille en acier inoxydable (Stainless Steel Grid)

Thermomètre numérique à lecture instantanée (Instant Read Digital Thermometer)

MISE EN PLACE

1. Allumez le charbon dans le Big Green Egg avec 1 allume-feu et patientez jusqu'à ce qu'il soit entièrement consumé et que les braises soient incandescentes. Laissez le saumon se mettre à température ambiante.

PRÉPARATION

1. Dispersez des copeaux de bois de pommier sur les braises. Placez le convEGGtor et la grille en acier inoxydable à l'intérieur de l'EGG.

Disposez la plaque de cuisson perforée avec le saumon sur la grille et rabattez le couvercle de l'EGG. Faites monter la température à 80 °C et laissez fumer le saumon environ 30 minutes jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 42 °C.

2. Profitez-en pour prélever les feuilles d'aneth et les hacher finement. Incorporez l'aneth à la crème fraîche et salez à convenance.

3. Contrôlez avec un thermomètre si le saumon a atteint la température à cœur de 42 °C. Retirez le saumon du Big Green Egg et servez-le avec la sauce à l'aneth.

rôtie

Gigot d'agneau au thym et romarin

QUANTITÉ: 6-8 PERSONNES
MISE EN PLACE: 15 MINUTES
PRÉPARATION: 100 MINUTES
TOTAL: 115 MINUTES

INGRÉDIENTS

1 gigot d'agneau de 1,8 à 2 kg,
désossé et paré
Sel de mer

MÉLANGE AROMATIQUE

5 têtes d'ail monogoussiale
chinois
2 piments rouges
8 brins de romarin
15 branches de thym

ACCESSOIRES REQUIS

convEGGtor
Lêchefrite jetable (Disponible
Drip Pan)
Thermomètre sonde à distance
(Dual Probe Remote
Thermometer)

MISE EN PLACE

1. Allumez le charbon de bois
dans le Big Green Egg,
convEGGtor placé à l'intérieur, et
faites chauffer à 150 °C.

2. Profitez-en pour lancer
la préparation du mélange
aromatique en pelant les têtes
d'ail et en les hachant finement.
Retirez le pédoncule des piments
et hachez finement la chair de
ces derniers. Si vous aimez les

plats fortement épicés, vous
pouvez garder les graines des
piments ; dans le cas contraire,
nous vous conseillons de les
retirer ! Prélevez les feuilles de
thym et les aiguilles de romarin
et hachez-les finement. Mélangez
l'ensemble des aromates.

3. Saupoudrez le gigot d'agneau
de sel de mer et massez la viande
avec le mélange aromatique en
prenant soin de ne pas oublier la
cavité laissée par l'os.

PRÉPARATION

1. Posez la lêchefrite jetable sur
le convEGGtor, installez la grille à
l'intérieur de l'EGG et disposez le
gigot d'agneau dessus. Piquez le
thermomètre sonde à distance
dans le cœur de la viande.

2. Réglez la température du
thermomètre sur 54 °C et
rabattez le couvercle de l'EGG.
Laissez cuire le gigot d'agneau
jusqu'à ce que la température à
cœur soit atteinte (= environ
90 minutes).

3. Sortez le gigot d'agneau au
thym et romarin de l'EGG et
recouvrez-le de papier alu sans
toutefois l'envelopper complète-
ment. Laissez la viande reposer
environ 10 minutes avant de la
découper en belles tranches.

cuire à la
vapeur

Fleurettes de brocolis et chou-fleur cuites à la vapeur, sauce harissa-yaourt

Quantité: 4 personnes
Mise en place: 15 minutes
Préparation: 25 minutes
Total: 40 minutes

INGRÉDIENTS

¼ de chou-fleur blanc
¼ de chou-fleur violet
¼ de chou romanesco
¼ de bouquets de brocoli

SAUCE

200 ml de yaourt
1 c. à s. de harissa
½ c. à c. de curry en poudre

ACCESSOIRES REQUIS

Kit d'extension 5 pièces
EGGspander
Lêchefrite (Drip Pan) jetable

MISE EN PLACE

1. Remplissez le Big Green Egg
jusqu'à environ 10 cm sous l'an-
neau du foyer de charbon de bois .
Disposez 3 blocs allume-feu en tri-
angle, à environ 12-15 cm les uns
des autres et allumez-les. Laissez
le couvercle ouvert jusqu'à ce que
le charbon de bois au centre soit
bien incandescent mais encore
noir sur l'extérieur. À ce
stade, la température dans l'EGG
est suffisamment chaude pour
faire bouillir l'eau mais pas encore
trop chaude. La température idéale
se situe aux environs de 100-
110 °C.

2. Débitez les choux-fleurs et
les brocolis en fleurettes que

vous placerez dans un panier
vapeur en bambou.

PRÉPARATION

1. Placez la grille du Rack
multiniveaux 2 pièces du kit EGG-
spander avec l'anneau au-dessus
dans le Big Green Egg et placez la
petite grille correspondante sur le
support inférieur (position niveau
bas grill 'Cowboy Style'), juste
au-dessus du charbon de bois
incandescent. Posez la Lêchefrite
jetable sur la grille, rabattez le
couvercle de l'EGG et faites monter
la température jusqu'à la valeur
requis. Pendant ce temps, faites
bouillir environ 3 dl d'eau.

2. Versez soigneusement un fond

d'eau bouillante dans la Lêchefrite.
Placez les 2 demi-grilles en acier
inoxydable du Kit EGGspander (ou
la Grille en acier inoxydable) puis
posez dessus le panier vapeur
en bambou avec les légumes à
l'intérieur. Rabattez le couvercle
de l'EGG et faites cuire les légumes
à la vapeur 20 à 25 minutes.
Maintenez la température de
l'EGG aux environs de 100-110 °C.

3. Pendant ce temps, mélangez les
ingrédients pour la sauce, salez à
convenance et servez-la avec les
fleurettes cuites à la vapeur.

*Vous n'avez pas (encore) le
Kit EGGspander ? Installez le con-
vEGGtor pour poser votre Lêchefrite.*

Pizza Margherita



au four

Quantité: 2 pizzas (Ø 25-30 cm)
Mise en place: 140 minutes
Préparation: 40 minutes
Total: 180 minutes

INGRÉDIENTS

Fonds de pâte

250 g de farine (de préférence type 00) + un peu plus pour fariner
25 g de levure fraîche ou 8 g de levure sèche
150 ml d'eau tiède
1 c. à s. d'huile d'olive + une petite quantité supplémentaire pour graisser
1 c. à c. de sucre

POUR LA SAUCE TOMATE

1 petite gousse d'ail
5 feuilles de basilic
3 c. à s. d'huile d'olive
1 boîte de tomates en morceaux de 400 g

GARNITURE

2 boules de mozzarella de 125 g
10 feuilles de basilic
2 c. à s. d'huile d'olive extra vierge

ACCESSOIRES REQUIS

convEGGtor
Pierre de cuisson (Baking Stone)
Pelle à pizza en aluminium (Aluminium Pizza Peel)
Coupe-pizza compact (Compact Pizza Cutter)

MISE EN PLACE

1. Mélangez dans un saladier la farine et une pincée de sel pour réaliser les fonds de pizza. Diluez la levure dans un tiers d'eau et ajoutez le mélange à la farine. Versez le reste de l'eau et mélangez-y l'huile d'olive et le sucre. Pétrissez énergiquement la pâte 5 minutes au minimum : vous pouvez vous faciliter la tâche en utilisant un robot de cuisine.

2. Étalez la pâte sur le plan de travail et pétrissez-la 1 minute supplémentaire. Graissez un saladier, formez une boule

avec la pâte et déposez-la dans le saladier. Recouvrez le saladier d'un torchon propre et humide et laissez la pâte lever deux heures.

3. Pendant ce temps, pelez l'ail pour la sauce tomate et hachez-le finement. Hachez les feuilles de basilic finement. Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole. Ajoutez le reste des ingrédients pour la sauce et salez et poivrez à convenance. Portez à ébullition, baissez le feu et laissez mijoter doucement pendant 5 minutes. Passez la sauce au mixer et versez-la dans un bol.

PRÉPARATION

1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites monter la température à 275-300 °C, convEGGtor, grille et pierre de cuisson plate posés à l'intérieur. Divisez la pâte en deux parts égales et façonnez-les en boules. Farinez le plan de travail et étalez la première boule de pâte dessus en vous servant d'un rouleau à pâtisserie.

2. Farinez la pelle à pizza et posez le fond de pizza dessus. Versez la moitié de la sauce tomate au centre de la pâte en vous aidant d'une cuillère à soupe. Étalez la sauce avec le dos de la cuillère en partant du centre vers l'extérieur. Laissez un petit bord de pâte vierge. Débitez une boule de mozzarella en dés et répartissez-les sur la pizza.

3. Farinez la pierre de cuisson plate. En vous aidant de la pelle à pizza, faites glisser la pizza sur la pierre de cuisson plate préalablement farinée, rabattez le couvercle de l'EGG et laissez cuire la pizza 5 minutes environ. Étalez ensuite la seconde boule de pâte et garnissez-la de la même manière.

4. Sortez la pizza de l'EGG. Parsemez la moitié du basilic sur la pizza et arrosez d'huile d'olive. Découpez la pizza à l'aide du coupe-pizza compact. Procédez de la même façon pour la seconde pizza.



grillée

Côte de bœuf

Quantité: 6 personnes
Mise en place: 15 minutes
Préparation: 90 minutes
Total: 105 minutes

INGRÉDIENTS

POUR LA CÔTE DE BŒUF

2 côtes de bœuf d'environ 6 cm d'épaisseur

EN OPTION

2 gousses d'ail
4 filets d'anchois
2 branches de romarin

Accessoires requis

convEGGtor
Thermomètre numérique à lecture instantanée (Instant Read Digital Thermometer)
Extracteur de grille en fonte (Cast Iron Grid Lifter)
Grille en fonte (Cast Iron Grid)

MISE EN PLACE

Allumez le Big Green Egg et faites-le chauffer à 120°C, convEGGtor et grille posés à l'intérieur.

PRÉPARATION

1. Salez les deux côtés des côtes de bœuf avant de les poser sur la grille. Fermez le couvercle de l'EGG et faites cuire les deux morceaux de viande 60 minutes environ de sorte qu'ils atteignent une température à cœur de 52 °C. Vous pouvez contrôler la température en utilisant le thermomètre numérique à lecture instantanée.

2. Sortez les côtes de bœuf de l'EGG et recouvrez-les de papier aluminium. Retirez la grille et le convEGGtor et placez la grille en fonte dans l'EGG en vous servant de l'extracteur de grille. Faites monter la température de l'EGG à 250 °C. Il faut compter environ 10 minutes pour que la grille devienne véritablement brûlante.

3. Disposez les côtes de bœuf sur la grille. Faites-les griller 2 minutes environ en prenant soin de les faire pivoter d'un quart de tour après plus ou moins 1 minute afin de leur conférer un joli quadrillage. Retournez les pièces de viande et faites-les griller environ

2 minutes supplémentaires. Prenez soin de les faire pivoter d'un quart de tour au bout d'environ 1 minute pour qu'elles soient joliment quadrillées. Pour une cuisson légèrement à point, la température à cœur doit être de 55 °C.

4. Couvrez la viande de papier aluminium et laissez-la reposer 10 minutes avant de la découper.

CONSEIL

Une fois les côtes de bœuf sorties de l'EGG, frottez-les de chaque côté avec les gousses d'ail fraîchement pelées et coupées en deux. Parsemez le romarin sur un côté, retournez les côtes, déposez 2 filets d'anchois sur chacune des pièces de viande et finissez en parsemant du romarin par-dessus. Poivrez à convenance de poivre noir. Couvrez la viande de papier aluminium et laissez-la reposer 10 minutes avant de la découper.



RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE ET REJOIGNEZ LA COMMUNAUTÉ BIG GREEN EGG.

#BigGreenEgg #TheEvergreen



Inventé pour les fins gourmets.



**GARANTIE
À VIE**

**The
Evergreen
Since '74**



BIGGREENEGG.FR

*L'Evergreen est une chanson, ou un objet, indémodable. Quelque chose qui appartient à la mémoire collective.
C'est l'original, à la fois classique et intemporel – c'est le Big Green Egg.*