



BIG GREEN EGG

—
DEPUIS 1974



DEPUIS 1974

Des saveurs inoubliables



INFORMATION ET GUIDE DES PRODUITS

2019

- 6 Modèles
- 15 Berceaux et tables
- 19 Housses
- 21 Le meilleur combustible
- 22 Le bois de fumage pour donner de la saveur
- 26 Grilles et céramiques
- 30 Plats en fonte
- 32 Thermomètres
- 36 Cuire des pizzas
- 39 Recettes
- 49 Entretien votre EGG

Copyright © 2019 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.

FRv1.2019

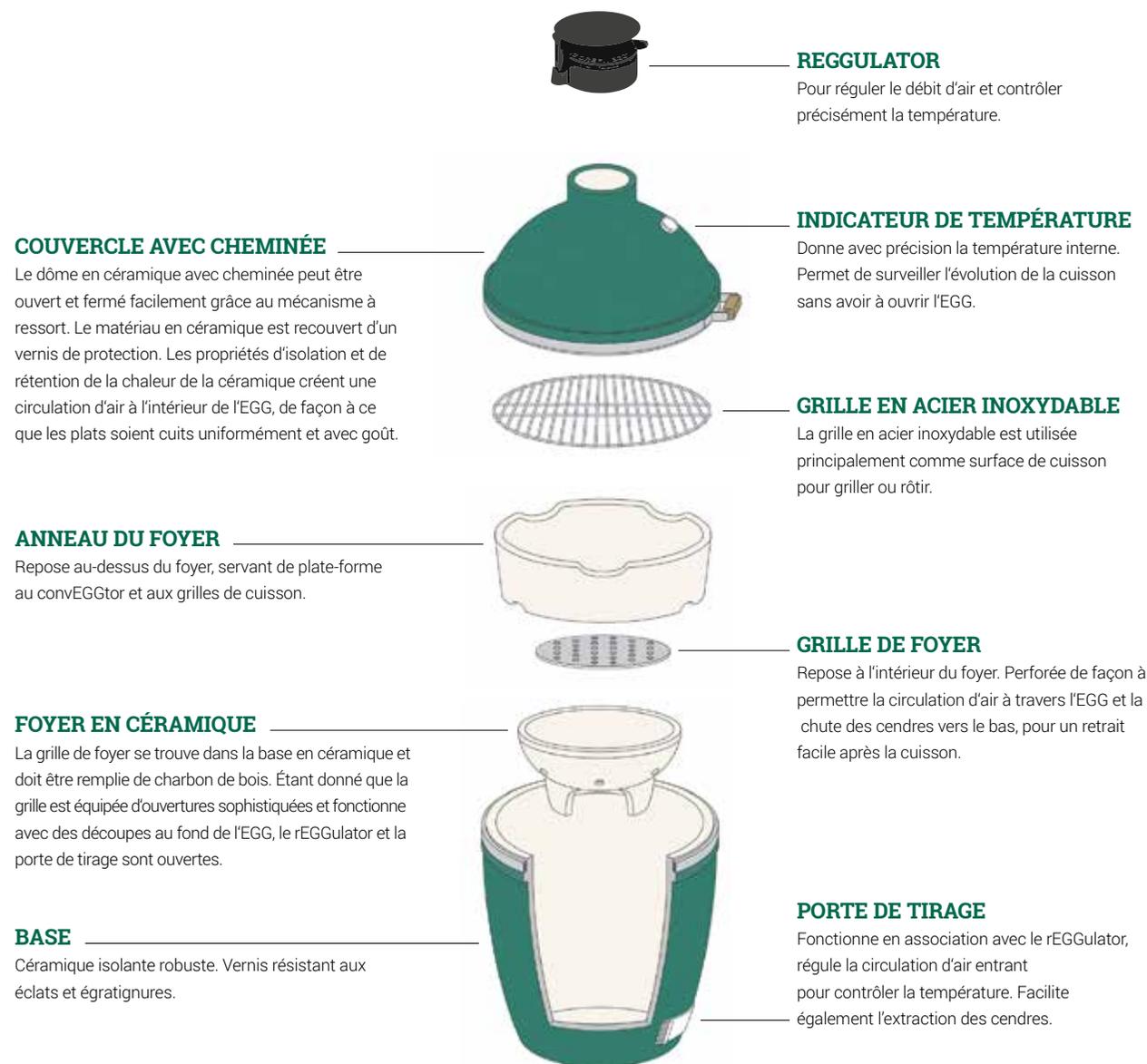
Big Green Egg®, EGG®, MiniMax™, EGG Mates®, Nest®, EGGmitt® et convEGGtor® sont des marques de fabrique ou des marques déposées de Big Green Egg Inc.

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.fr

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.



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 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

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 !



Le Big Green Egg nouvelle génération

Un produit classique et novateur.

- ✔ 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 avons l'intention de continuer 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.



Thermomètre équipé d'un verre antichocs, pour avoir une meilleure idée de la température interne.



Notre bouchon de ventilation breveté à anse thermo-isolante, le rEGGulator, est extrêmement précis et offre une facilité de manipulation exceptionnelle. Avec chapeau antipluie (Rain cap) disponible en option.



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



Bande en feutre nouvelle génération qui résiste aux températures les plus élevées.



Roulettes adaptées à tous les types de terrain.



Deux en un ! Le nouveau berceau à poignée intégrée - qui maintient le Big Green Egg solidement en place - permet de déplacer l'Egg en toute sécurité.



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



Premium Organic Lump Charcoal
Charbon de bois bio Premium



2XL

Grand, plus grand, le plus grand. Le Big Green Egg 2XL 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. 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
3.490,-

2XL PACK ORIGINAL

Inclus

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

Code
WPORXXL

Le prix
3.990,-



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
2.490,-



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
WPORXL

Le prix
2.890,-





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
1.590,-



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
WPORL

Le prix
1.990,-



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
1.290,-

Medium PACK ORIGINAL

Inclus

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

Code
WPORM

Le prix
1.590,-



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

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 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

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
WPORS

Le prix
1.290,-



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,-

EGG Carrier Mini
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

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,-



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	290,-
Medium	302007	230,-
Small	301062	230,-



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	400,-
XLarge	121158	300,-
Large	120175	300,-



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.

XLarge	302083	200,-
Large	301086	190,-
Medium	302076	190,-

CUISINE MODULAIRE Nouveau

(MODULAR NEST SYSTEM)

L XL 2XL

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 blocs d'extension, des cadres d'insertion ainsi que d'autres éléments supplémentaires. Votre cuisine va s'étendre dans le jardin !



EXCLUSIVE BIG GREEN EGG DESIGN



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 Module EGG

Commencez par le commencement : la structure principale du système modulaire. Elle est livrée avec une étagère grillagée en acier inoxydable, des crochets de suspension pour vos accessoires et 4 pieds ajustables en hauteur. Les pieds et la structure sont en acier et en aluminium thermolaqués. Vous pouvez également fixer des roulettes multidirectionnelles (de 10 cm) sous les pieds. Agrandir votre cuisine n'aura jamais été aussi amusant !

76x76x77 cm		
2XL	121837	800,-
XLarge	120229	600,-
Large	120212	600,-

Expansion Frame Module d'extension

Vous utilisez très souvent votre EGG et vous manquez de place ? Élargissez votre espace de travail avec ces blocs d'extension Big Green Egg que vous pouvez bien évidemment habiller avec une multitude de belles étagères fonctionnelles. Le bloc d'extension du système modulaire se compose non seulement d'un cadre de base, mais aussi d'un kit de branchement et de 4 étagères. À vous de choisir ce que vous souhaitez installer en supplément ! Vous pouvez également fixer des roulettes multidirectionnelles (de 10 cm) sous les pieds.

76x76x77 cm	
120236	300,-



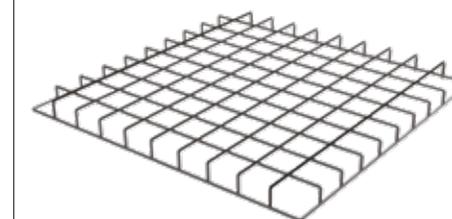
Suppléments : kit de raccordement, lot de roulettes pivotantes et crochets de suspension

À l'instar des oiseaux qui construisent leurs nids avec les matériaux qu'ils trouvent dans la nature, vous pouvez vous aussi agrandir votre système modulaire au gré de vos envies. Le kit de vous permettra par exemple de connecter la structure principale aux blocs d'extension. Le kit de roulettes contient deux roulettes multidirectionnelles (dont une avec frein) qui vous permettront de surélever votre EGG de 10 cm et de facilement le déplacer. Quant aux crochets pour accessoires, ils sont fixés sur une barre en acier inoxydable à poser sur la structure principale. Histoire de toujours avoir tout à portée de main. Et spécialement pour les plateaux en acacia, nous offrons des vis en bois ton sur ton. Une chose est certaine : moduler s'apprend !

Tool Hooks	120281	35,-
Caster Kit	120410	50,-
Connector Pack	120298	20,-

Expansion Frame Inserts Plateaux du module d'extension

Tous les éléments du système modulaire ayant les mêmes dimensions, vous pouvez facilement agrandir votre espace de travail selon vos envies et vos goûts personnels. Une étagère en acier inoxydable en bas et une étagère en acacia à mi-hauteur ? C'est vous qui décidez ! Vous pouvez choisir entre une étagère grillagée en acier inoxydable, une étagère en inox plein ou en bois d'acacia. Vous n'arrivez pas à vous décider ? Aucun souci : vous pourrez toujours modifier votre système modulaire au moment le plus opportun.



Stainless Steel Grid Insert Plateau grillagé en acier inoxydable

120243 150,-



Stainless Steel Insert Plateau en acier inoxydable

120274 400,-



Acacia Wood Insert Plateau en bois d'acacia

120250 125,-



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	75,-	Large	113214	50,-
XLarge	113238	50,-	Medium	113221	50,-



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	190,-	Medium	301055	190,-
Large	301031	190,-			



Attendu

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	190,-	Medium	120670	190,-
Large	121127	190,-	Small	120663	190,-
MiniMax	121844	120,-			

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.



160x80x80 cm			150x60x80 cm		
XLarge	118264	850,-	Large	118257	800,-

Caster Kit 2x	120410	100,-			
---------------	--------	-------	--	--	--



Nouveau

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 COVERS



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.

Housse intégrale EGG + Table de travail		Housse pour le couvercle seulement	
XLarge	117182 240,-	XLarge	116932 90,-
Large	117175 190,-	Large	116925 80,-



Housse EGG + berceau		Housse EGG + panier	
2XL	117007 240,-	MiniMax	116956 80,-
XLarge	116994 190,-	Mini	116949 70,-
Large	116987 150,-		
Medium	116970 140,-		
Small	116963 130,-		

*La housse XLarge utilisée avec l'EGG et son berceau peut également être employée pour protéger le cadre du système modulaire

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.fr. Une véritable source d'inspiration...



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.



Premium 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 40,-
4,5 kg 110503 20,-



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,-



Nouveau

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,-



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 !



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 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 aulne, chacune apportant des accents différents.

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



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.





KIT DE L XL Nouveau COMPLÉMENT À 5 ACCESSOIRES

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.



5-Piece EGGspander Kit Kit de complément à 5 accessoires

XLarge	121226	340,-
Large	120762	250,-



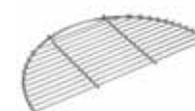
2-Piece Multi Level Rack Duo grille multiniveau

XLarge	121219	170,-
Large	120755	150,-



1-Piece convEGGtor Basket Panier convEGGtor

XLarge	121196	130,-
Large	120724	80,-

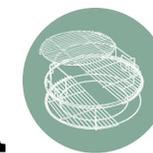


Stainless Steel Half Grid Demi-grille en acier inoxydable

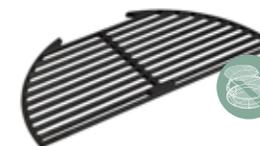
Cette demi-grille vous permet d'utiliser tout juste la moitié de la surface de cuisson de votre EGG pour faire griller, cuire ou rôtir vos plats. Il vous reste du coup suffisamment d'espace pour essayer une autre technique de préparation et épater vos convives. Bien évidemment fabriquée en acier inoxydable de la plus haute qualité.

XLarge	121202	55,-
Large	120731	40,-

EGGSPANDER : MODULABLE À VOLONTÉ



Les accessoires portant le symbole du kit d'extension (EGGspander), peuvent être indéfiniment combinés les uns avec les autres. Composez vous-même votre combinaison parfaite !



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	50,-



Half convEGGtor Stone Demi-pierre de cuisson 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.

XLarge	121820	60,-
Large	121035	45,-



Perforated Half Grid Demi-grille perforée

Vous aimez préparer les ingrédients délicats tels les crustacées 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,-





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	200,-	MiniMax	116604	80,-
Large	401021	100,-	Small	401045	80,-
Medium	401038	90,-	Mini	114341	70,-



Nouveau

2XL convEGGtor

Petite devinette ! Qu'est-ce que vous obtenez lorsque vous combinez le panier convEGGtor 2XL et deux demi-pierres de cuisson 2XL ? Le très polyvalent convEGGtor 2XL, « of course » ! Ce panier vous permet de poser aisément et retirer le convEGGtor sur lequel sont placées les 2 demi-pierres de cuisson. Vous pouvez ensuite utiliser ces dernières individuellement ou ensemble pour faire cuire vos plats (in)directement. Vous l'avez encore sous la main ?

convEGGtor basket			Demi-pierre de cuisson pour convEGGtor		
2XL	119735	150,-	2XL	120960	125,-



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	125,-	Medium, MiniMax, Small		
Large	401014	95,-	401007	75,-	



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	90,-			
--------------------	--------	------	--	--	--



Carbon Steel Grill Wok Wok en acier au carbone

Nouveau

Le Big Green Egg est un appareil super polyvalent qui permet aussi de préparer des plats au wok. Avec ce wok pour grill 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	120799	90,-			



Cast Iron Grid Grille en fonte

Le quadrillage d'un grill 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 !

Medium	100085	90,-			
MiniMax	100078	85,-			
Small					
Mini	113870	75,-			



Cast Iron Satay Grill Gril en fonte spécial brochettes

Attendu

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,-			
-------	--------	-------	--	--	--



Half Plancha Griddle Demie 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	116406	140,-	Large	104090	75,-
--------	--------	-------	-------	--------	------





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.

2XL, XLarge, Large
Ø35 cm 117656 95,-



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 75,-



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 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.

2XL, XLarge, Large
Ø36 cm 118233 95,-

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 75,-



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, Small, MiniMax
Ø 12 cm 117663 60,-





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,-

Rond - 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,-



Half 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.

Medium, Small
101075 55,-



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,-



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,-



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

2XL, XLarge, Large, Medium, Small, MiniMax
Ø 28 cm 002068 45,-





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,-



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,-



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,-



Nouveau

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,-



LA TEMPÉRATURE
EXACTE
GARANTIT
L'EXCELLENCE DU GOÛT



Nouveau

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,-



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,-

FLAVOUR VIRTUOSO

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

Jonnie Boer
De Librije

3 Michelin stars



EGGmitt®

Gant pour barbecue EGGmitt

L'EGGmitt est ce qui se fait de mieux en matière de gant de barbecue : nous en mettrons 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,-



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 25,-



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 ! 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 !



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 45,-



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 15,-
16 cm 114174 10,-



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

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 20,-



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 55,-



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.fr 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.fr.



Round Drip Pan Lèchefrite ronde

La lèchefrite 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 30,-



Rectangular Drip Pan Lèchefrite rectangulaire

La lèchefrite 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 35,-



Nouveau

Disposable Drip Pans Lèchefrites 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 lèchefrites 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,-

Large - 5x 120885 20,-

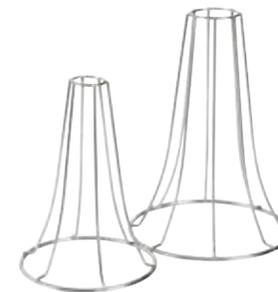
Medium, MiniMax,
Small - 5x 120878 15,-



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. 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 30,-

Dinde 117441 40,-



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. Le support vertical en céramique pour volaille est disponible en deux tailles : pour le poulet (Chicken Roaster) ou pour la dinde (Turkey Roaster).

Poulet 119766 30,-

Dinde 119773 40,-



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.fr 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 40,-



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 5,-



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 (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 25,-



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.

2XL, XLarge, Large
002105 45,-



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 20,-





Nouveau

Teak Cutting Board Planche à découper en teck

Planche à découper en teck (Solid Teak Cutting Board)
Cette très solide planche à découper en teck Big Green Egg est un « must » pour tous les cuisiniers. Chacune de nos planches à découper est une œuvre d'art qui allie un produit 100 % naturel avec la passion d'un artisan. Grâce à sa rigole, vous pouvez découper votre entrecôte sans craindre de salir votre jolie nappe.

120632 75,-



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 20,-
Tête de
rechanged - 2x 114297 15,-



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 125,-



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,-



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

Les bons outils font les bons ouvriers, c'est bien connu. Tout véritable spécialiste du Big Green Egg qui se respecte ne peut donc pas ne pas avoir ce jeu d'ustensiles à portée de main avant de se mettre à cuisiner. Cet élégant trio en inox comprenant une pince, une spatule et un pinceau en silicone vous permet de placer les aliments sur la grille, de les retourner et de les enduire de marinade de manière sûre et hygiénique.

Jeu de trois
ustensiles 116901 99,-
Pince 116871 40,-
Spatule 116888 25,-
Pinceau 116895 30,-



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 35,-
30 cm 116857 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,-



Kitchen Shears 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 25,-



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,-



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,-



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 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 10,-



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 10,-



FLAVOUR FAIR : 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 Flavour Fair 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.fr pour des informations complémentaires et l'achat de ces billets tant convoités.



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, récuser 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,-



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,
XLarge 119490 45,-

Large
Medium 119506 35,-

MiniMax
Small 301024 35,-
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 40,-

pièces détachées



Nouveau

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 **Attendu**
117854 85,-



Nouveau

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
120748 45,-

MiniMax, Small **Attendu**
121042 35,-



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 80,-
5 cm 117236 50,-



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
113726 49,-

Medium, MiniMax, Small, Mini
113733 49,-



Band Assembly Kit

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 119421 380,-
XLarge 117908 320,-
Large 117984 250,-
Medium 120021 230,-

MiniMax 117939 200,-
Small 201393 145,-
Mini



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 250,-
XLarge 112644 140,-
Large 103055 25,-
Medium 103062 25,-

MiniMax 103055 25,-
Small 103079 20,-
Mini



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 pour de nombreuses autres années !

2XL 119681 400,-
XLarge 110145 180,-
Large 110138 120,-
Medium 110121 100,-

MiniMax 110114 90,-
Small 110107 80,-
Mini



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	1.850,-	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,-			
XLarge	112637	400,-			
Large	401175	260,-			
Medium	401182	250,-			
MiniMax	115591	110,-			
Small	401199	170,-			
Mini	112187	80,-			



Base
Céramique isolante robuste. Émail résistant aux éclats et égratignures.

2XL	120946	2.250,-	MiniMax	115577	400,-
XLarge	112620	1.100,-	Small	401090	450,-
Large	401076	800,-	Mini	401106	300,-
Medium	401083	650,-			



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 30,-



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 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 25,-



Nouveau

Mr EGGhead Plush Toy Peluche Mister EGGhead

Tous les chefs ont besoin d'une mascotte, et qui peut mieux remplir ce rôle que Mister EGGhead « himself » ? Cette petite créature en peluche toute douce donne une autre dimension au plaisir de cuisiner sur l'EGG. Des cuisiniers en herbe ont-ils été signalés dans les parages ? Confiez-leur Mister Egghead pour qu'ils s'occupent pendant la préparation du repas, car rien de mieux que des petits câlins en attendant de passer à table !

120991 35,-



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 : 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 79,90





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 10,-



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 25,-



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 25,-



Big Green Egg Travel Trolley Valise à roulettes Big Green Egg

Pour tous les fans de l'EGG qui souhaitent voyager avec style ! Une valise à roulettes fabriquée à partir de bouteilles plastique recyclées, à la fois robuste et légère, qui vous permettra d'emmener encore plus de kilos de bagage en avion ! La valise est équipée de roulettes pivotant à 360 degrés, d'un système de verrouillage TSA, d'une doublure interne customisée à deux compartiments et de sangles de maintien.

743924 140,-



INSPIRING PEOPLE IS WHAT DRIVES US

BIGGREENEGG.FR



#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 France
-  BigGreenEggFrance
-  Big Green Egg Europe
-  BigGreenEggFrance
-  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**.

**Certaines choses ne
restent jamais les mêmes.
Certaines choses ne
changent jamais.**



L'intemporel - Depuis 1974

