



rosa  
grupo



# BIG GREEN EGG

—  
DESDE 1974



OPEN FLAVOUR™



# Somos Big Green Egg

Llámanos foodies, food freaks o hedonistas culinarios. Simplemente creemos que la vida sabe bien, que nuestros sentidos son un regalo para disfrutar plenamente de la vida.

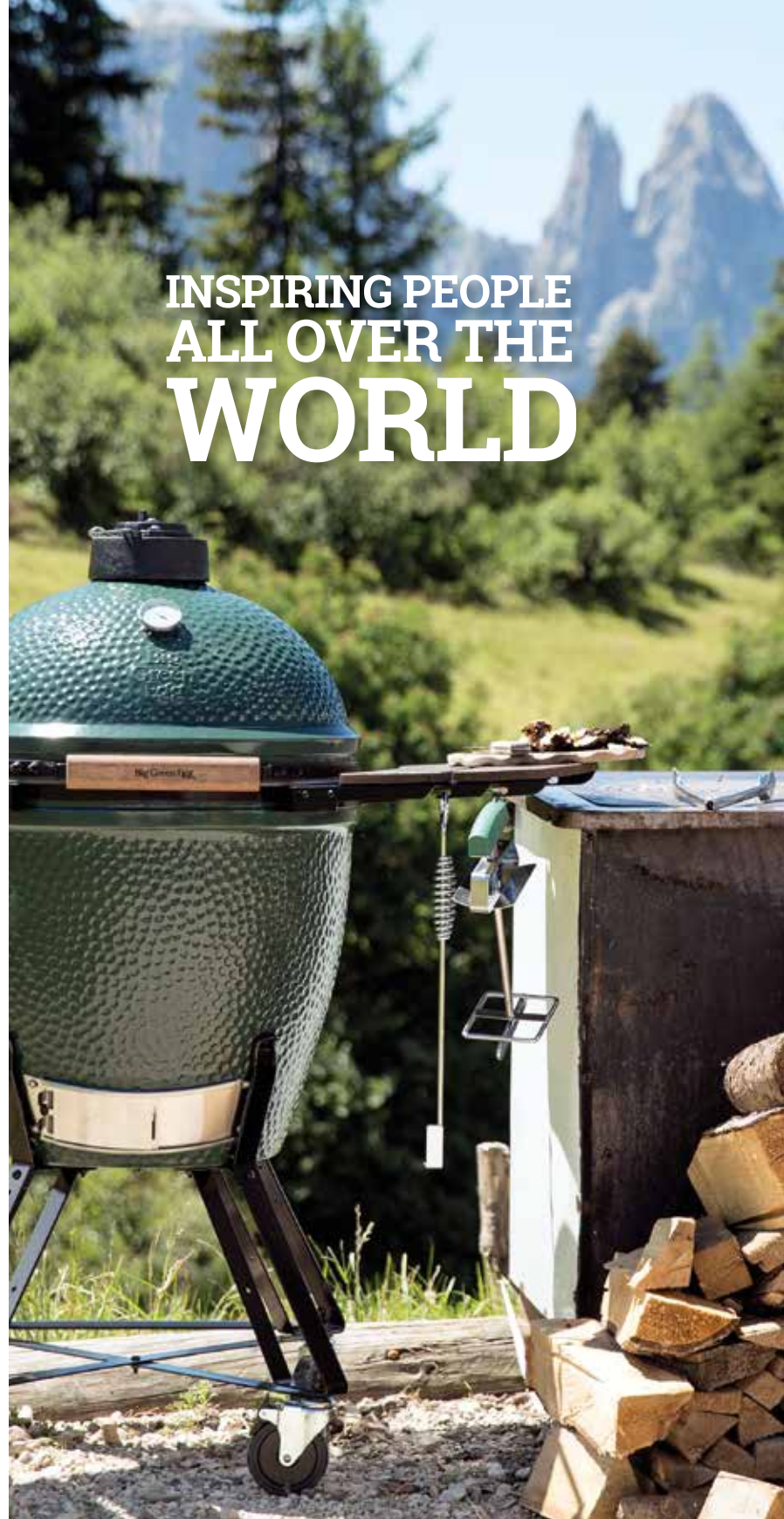
Inspirar a personas de todo el mundo haciéndolas felices a través del disfrute del más exquisito sabor natural, es lo que nos motiva.

Hemos desarrollado un utensilio de cocina contemporáneo basado en el ancestral método japonés "kamado", con el fin de conseguir los aromas naturales más sutiles y refinados de los alimentos. De un modo saludable y sostenible. A este utensilio lo nombramos a semejanza de su imagen: ¡un Big Green Egg!

Utilizando última tecnología cerámica innovada por la NASA, hemos creado un único sistema de calentamiento que te hará la boca agua mientras cocinas, ahúmas, guisas, horneas o haces al grill tus recetas favoritas.

Disfruta el Big Green Egg y amplía tu mundo de posibilidades culinarias. Deja correr tu imaginación, ¡la mayoría de ellas hará que la vida tenga buen sabor!

INSPIRING PEOPLE  
ALL OVER THE  
WORLD



## INFORMACIÓN Y GUÍA DE PRODUCTOS 2018

- 6 Modelos
- 13 Bases y mesas
- 15 El mejor combustible
- 16 Madera para ahumar como condimento
- 18 Rejillas y cerámica
- 22 Termómetros
- 25 Ollas de hierro fundido
- 30 Hacer pizzas
- 33 Recetas
- 41 Cubiertas
- 45 Mantenimiento de tu EGG

**Copyright © 2018 Big Green Egg Europe. Todos los derechos reservados.** De no indicar lo contrario, todos los materiales contenidos en estas páginas tienen copyright Big Green Egg Europe B.V. Todos los derechos reservados. Ningún contenido de estas páginas, ya sea texto o imágenes, puede ser utilizado para otros propósitos que no sean Big Green Egg Europe B.V. Su reproducción, modificación, almacenamiento en cualquier sistema de recuperación o retransmisión, en cualquier forma y medio, ya sea electrónico, mecánico u otro, excepto para uso personal, queda así prohibida sin permiso previo por escrito.

Aunque este catálogo ha sido elaborado con el máximo cuidado, Big Green Egg Europe B.V. no puede garantizar de ningún modo que la información que contiene este catálogo sea absolutamente exacta o exhaustiva. Ningún derecho puede derivarse de la información proporcionada y Big Green Egg Europe B.V. no es responsable de ninguna manera de las consecuencias del uso de esta información.  
ESV1.0118

Big Green Egg®, EGG®, MiniMax™, EGG Mates®, Nest®, EGGmitt® y convEGGtor® son Marcas o Marcas Registradas de Big Green Egg Inc.

### ¡Pide consejo a tu distribuidor de Big Green Egg!

¿Tienes alguna pregunta o te gustaría saber algo más sobre nuestros Big Green Eggs o sobre la impresionante colección de accesorios? Los distribuidores autorizados de Big Green Egg disponen de toda la información y experiencia necesarias para asesorarte perfectamente. Puedes encontrar el distribuidor más cercano en la página web [biggreeneggspain.es](http://biggreeneggspain.es)

## CONOCIMIENTO ANCESTRAL Y TECNOLOGÍA INNOVADORA

Para encontrar la idea original del Big Green Egg tenemos que remontarnos siglos atrás en el tiempo. Hace más de 3000 años, ya se usaba en Asia Oriental como horno de leña tradicional de arcilla. Fue allí donde los japoneses lo descubrieron, lo acogieron con entusiasmo y se lo llevaron, llamándolo cariñosamente "kamado", es decir horno o estufa. Ya en Japón, soldados americanos descubrieron el kamado a principios del siglo pasado y se lo llevaron de vuelta a casa como recuerdo. Con el paso del tiempo, el modelo milenario siguió perfeccionándose con ayuda de conocimientos y técnicas de producción actuales e innovadores materiales, en Atlanta (Georgia, EE.UU.). La avanzada tecnología de fabricación de cerámica de la NASA también ha contribuido a la creación de este extraordinario aparato de cocina para el exterior: el Big Green Egg.

## EL SECRETO DETRÁS DEL BIG GREEN EGG

Los japoneses, los americanos, los españoles: todo aquél que prueba platos preparados en un Big Green Egg queda completamente seducido por el delicioso e inigualable sabor. ¿Cuál es el secreto que se esconde detrás del EGG? En realidad, es una combinación de varios factores. Es la cerámica, que refleja el calor, lo que crea una corriente de aire que hace que los ingredientes y los platos queden más tiernos. Es la perfecta circulación del aire, gracias a la cual los alimentos se cocinan de forma uniforme a la temperatura deseada. Y es el hecho de que la temperatura se pueda regular con total precisión y mantenerla en los grados deseados. Gracias a la cerámica de primera calidad con propiedades aislantes, incluso las temperaturas externas no tienen ningún impacto sobre la temperatura interior del EGG. Y, por último, aunque no por ello menos importante, tiene un aspecto fantástico.

## DISFRUTAR EN COMPAÑÍA DE UNA EXPERIENCIA DE SABOR INCREÍBLE

Disfrutar juntos de la buena vida, este es el lema de Big Green Egg. Rodeado de familia, amigos, seres queridos y de los platos más deliciosos que jamás hayas probado. El Big Green Egg tiene un rango de temperatura de 70 °C a 350 °C, lo que te permite usar una gran cantidad de técnicas de cocina: asar a la parrilla, freír, hornear, cocer, cocinar al vapor, ahumar y preparar a fuego lento o slow cooking. ¿Quieres hacerlo aún más versátil? Para cada uno de los modelos del Big Green Egg disponemos de prácticos accesorios que hacen que el EGG sea aún más fácil y divertido y que tus obras de arte culinarias tengan aún más sabor. La combinación del multifuncional EGG con una buena compañía es sinónimo de momentos inolvidables.



### CALIDAD DE POR VIDA

En Big Green Egg confiamos al 100 % en nuestro producto. Por eso te ofrecemos una garantía limitada de por vida sobre los materiales y la construcción de todos los componentes cerámicos del EGG. El EGG está fabricado con cerámica de una calidad excepcional. Este material posee propiedades extraordinariamente aislantes y –en combinación con otros componentes patentados– hace del EGG algo único. La cerámica resiste temperaturas extremas y oscilaciones de temperatura. Puedes usar el EGG muchas veces sin que la calidad se resienta. Por lo tanto, no es extraño que todos en nuestra empresa apoyemos nuestro EGG



### COCCIÓN INDIRECTA CON EL CONVEGGTOR

Además de asar, freír, cocinar al vapor, saltear y ahumar, el Big Green Egg también está pensado para la cocción a fuego lento de piezas grandes de carne y para preparar lentamente ingredientes delicados como mariscos y filetes de pescado. El convEGGtor cerámico te permite convertir tu Big Green Egg en un horno con toda facilidad. El convEGGtor funciona como una pantalla térmica que se encarga de que el carbón no irradie calor directo a los alimentos, lo que a su vez hace posible un proceso de cocción lento. Si además lo combinas con la Baking Stone, o piedra lisa para hornear (que también se conoce como plato liso de pizza), podrás preparar de forma muy sencilla el pan más delicioso y pizzas con una auténtica base crujiente. Las posibilidades del EGG son infinitas. Pruébalas todas y da rienda suelta a tu creatividad.

# EXPLICACIÓN DEL BIG GREEN EGG

Calidad sólida. Cerámicas superiores. ¡Cocina exterior y restauración de confianza!

### CAPUCHA CERÁMICA DE EXTINCIÓN

Pon la capucha cerámica al terminar de cocinar para extinguir el fuego y poder reutilizar el carbón restante para la próxima vez. Déjala puesta mientras no uses el EGG.



### VÁLVULA SUPERIOR DE HIERRO FUNDIDO DE DOBLE FUNCIÓN

Ajustable para regular la entrada de aire y controlar de manera precisa la temperatura..

### DOMO CON CHIMENEA

La tapa cerámica (domo) con chimenea puede abrirse y cerrarse fácilmente gracias a su engranaje con resorte. Las cualidades del material cerámico dotan al EGG de una capa protectora y esmaltada. Las propiedades aislantes y de retención del calor provocan un flujo de aire dentro del EGG que asegura que los alimentos se cocinen de manera uniforme y sabrosa.

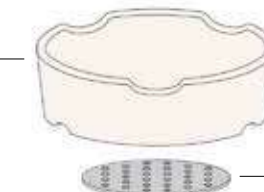


### CALIBRADOR DE TEMPERATURA (termómetro)

Permite conocer con precisión la temperatura interior del EGG para poder observar el progreso de elaboración sin necesidad de abrir la cúpula.

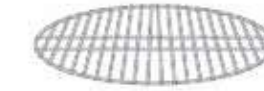
### ANILLO DE FUEGO

Queda posicionado en la parte superior de la carbonera, como difusor del calor y soporte para las parrillas.



### REJILLA DE ACERO INOXIDABLE

La rejilla de acero inoxidable se utiliza como superficie base de cocinado así como para asar y elaborar al grill.



### CARBONERA DE CERÁMICA

La carbonera se soporta sobre la base cerámica y es donde se sitúa el carbón. Gracias al tiro frontal patentado ubicado en esta cavidad, el flujo de aire es constante y óptimo cuando se abren simultáneamente la válvula superior y el tiro frontal.



### REJILLA PERFORADA PARA LA BASE

Situada en la cavidad de la carbonera, esta rejilla perforada permite el flujo de aire a la zona superior del EGG y mantiene las cenizas en la parte inferior para retirarlas de manera sencilla al terminar de cocinar.



### BASE

De cerámica resistente y aislante. El barnizado frena el deterioro y garantiza la vida del EGG.



### TIRO FRONTAL

Se ha de utilizar en combinación con la válvula superior, controlando la entrada de aire para regular la temperatura. Además permite retirar fácilmente las cenizas.

# TÚ Y EL BIG GREEN EGG: ¡HECHOS EL UNO PARA EL OTRO!

Como foodie, hay algo que sabes con certeza: con un Big Green Egg te llevas a casa (bueno, al jardín, a la terraza o al balcón) un kamado de primera calidad. Además de asar a la parrilla, con un Big Green Egg puedes freír, ahumar, cocer al vapor y cocinar a fuego lento. Y es que el EGG no es simplemente una barbacoa, sino una cocina de exterior completa, donde puedes hacer pizzas, ahumar pescado, cocinar carne a fuego lento y hacer todo aquello que también se puede hacer en un horno normal. Las posibilidades culinarias con un Big Green Egg son infinitas. Así pues, la pregunta no es por qué quieres un EGG, sino cuál de los 7 modelos se adapta mejor a ti. Por eso hemos descrito brevemente cada uno de los modelos. Descubre por ti mismo que independientemente de lo grande o pequeños que sean tu familia, tu grupo de amigos y tu jardín (o terraza), ¡siempre hay un EGG a juego!

## La colección esencial del Big Green Egg: UN INICIO FÁCIL

Para el cocinero Big Green Egg principiante hemos creado un kit inicial con los elementos básicos más importantes. Y así ya tienes preparada la lista de regalos para tu cumpleaños



# Mini

El Big Green Egg Mini es el miembro más pequeño y ligero de la familia Big Green Egg. Es perfecto para llevarlo al camping, en el barco o de pícnic. O para ponerlo directamente encima de la mesa en casa. Pero para ser del todo sinceros: si tienes este modelo de EGG, es probable que nunca más vayas a ningún sitio sin llevarlo contigo.

Gracias a su peso, cambiar el Mini de sitio es sumamente sencillo. Y todavía te puedes hacer la vida más fácil comprando un EGG Carrier, el soporte con patas y asas para el Mini. ¿Cocinas sobre todo para 2 a 4 personas? Entonces, este EGG viajero y ligero es tu modelo perfecto de Big Green Egg.

## Especificaciones Mini

Diámetro de la parrilla: Ø 25 cm  
Superficie de cocción: 507 cm<sup>2</sup>  
Peso: 17 kg  
Altura: 43 cm

Código  
000040



# Mini

KIT INICIAL

## Incluye

- EGG
- Soporte con asas y patas
- convEGGtor
- Carbón 4,5Kg
- Pastillas de encendido
- Herramienta para retirar cenizas



# MiniMax

Puede que no tenga unas dimensiones impresionantes, pero el Big Green Egg MiniMax compensa esto de sobra con sus prestaciones. Solo es 7 cm más alto que el Big Green Egg Mini, pero su superficie para cocinar es mucho más grande, comparable a la del Big Green Egg Small. Y de esta manera tienes suficiente espacio para cocinar para 4 a 6 personas. ¿Y si quieres salir de casa? Con un peso de 35 kilos no hace falta ser un levantador de pesas profesional para llevarte el MiniMax contigo. ¡Y con el soporte EGG Carrier que se suministra de serie no hay ningún problema!

Incluye Soporte con asas y patas  
Código 119650

## Especificaciones MiniMax

Diámetro de la parrilla: Ø 33 cm  
Superficie de cocción: 855 cm<sup>2</sup>  
Peso: 35 kg  
Altura: 50 cm

# MiniMax

KIT INICIAL

## Incluye

- EGG (incl. soporte con asas y patas)
- convEGGtor
- Carbón 4,5Kg
- Pastillas de encendido
- Herramienta para retirar cenizas



# Small

¿Es cocinar al aire libre un privilegio para quienes tienen jardín? ¡Para nada! El Big Green Egg Small es el compañero de piso favorito de los urbanitas con un balcón o un pequeño patio. El Small es compacto, pero aún así resulta muy fácil cocinar como los ángeles para 4 a 6 personas. Como la parrilla del Small está colocada un poco más abajo que la del MiniMax, el Small es más adecuado para preparar piezas más grandes, aunque ambos modelos tengan la misma superficie para cocinar. Puede que el Big Green Egg Small sea pequeño, ¡pero sus prestaciones son enormes!

## Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 33 cm  
Superficie de cocción: 855 cm<sup>2</sup>  
Peso: 36 kg  
Altura: 61 cm

Código  
117601



# Small

KIT INICIAL

## Incluye

- EGG
- Base con ruedas
- convEGGtor
- Carbón 4,5 Kg
- Pastillas de encendido
- Herramienta para retirar cenizas



# Medium

El Big Green Egg Medium es lo bastante compacto para caber en un pequeño jardín urbano, patio o balcón, pero lo suficientemente grande para asar, ahumar, guisar o freír deliciosas recetas para 6 a 8 personas. Con el Medium en el jardín será muy fácil invitar a tu familia o a unos amigos a disfrutar juntos. En parte por esto, este EGG es uno de nuestros modelos más populares. Con el convEGGtor correspondiente y la piedra lisa para hornear, en solo unos instantes puedes convertir el Big Green Egg Medium en un horno de pizza, donde preparar las pizzas caseras más deliciosas. ¡Porque aunque sea el Medium, este modelo es de todo menos mediocre!

## Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 38 cm  
Superficie de cocción: 1.140 cm<sup>2</sup>  
Peso: 51 kg  
Altura: 72 cm

Código  
117625



# Medium

KIT INICIAL

## Incluye

- EGG
- Base con ruedas
- convEGGtor
- Carbón 4,5 Kg
- Pastillas de encendido
- Herramienta para retirar cenizas



# Large

El Big Green Egg Large es el modelo más popular en la familia Big Green Egg. En la superficie de cocción del Large puedes preparar sin dificultad todos tus platos favoritos y los de tu familia y amigos. Todo a la vez si hace falta, porque en el Large tienes espacio suficiente para cocinar para 8 personas. Con todo este espacio, en el Large también puedes elaborar fácilmente menús completos de tres platos. ¿Quieres sacarle el máximo partido al EGG? Entonces el Large es también el modelo ideal para ti, porque es el que dispone de más accesorios. De esta forma, las posibilidades de este versátil EGG son, como su propio nombre indica, Large.

## Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 46 cm  
Superficie de cocción: 1.688 cm<sup>2</sup>  
Peso: 73 kg  
Altura: 84 cm

Código  
117632



# XLarge

¿Tienes una familia o un grupo de amigos muy grande? ¿O cocinas de forma profesional, por ejemplo en un catering para grupos grandes? En tal caso, el Big Green Egg XLarge es tu cómplice. Conseguirás que grupos grandes puedan disfrutar juntos de ingredientes y platos deliciosamente preparados. Con una superficie para cocinar de 61 centímetros, grandes piezas de carne o pescado o varias pizzas a la vez ya no serán una fantasía, sino una fantástica realidad. ¿Y si 61 centímetros no son del todo suficientes? Entonces amplía la superficie para cocinar con las rejillas especiales de 2 y 3 niveles para el modelo XLarge, y podrás cocinar a alto nivel.

## Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 61 cm  
Superficie de cocción: 2.919 cm<sup>2</sup>  
Peso: 99 kg  
Altura: 78 cm

Código  
117649



## Large KIT INICIAL

### Incluye

- EGG
- Base con ruedas
- convEGGtor
- Carbón 4,5 Kg
- Pastillas de encendido
- Herramienta para retirar cenizas



## XLarge KIT INICIAL

### Incluye

- EGG
- Base con ruedas
- convEGGtor
- Carbón 4,5 Kg
- Pastillas de encendido
- Herramienta para retirar cenizas



## XXLarge

Grande, más grande, el más grande. El Big Green Egg XXLarge es el miembro más grande de la familia Big Green Egg y el kamado más grande disponible en el mercado. Todo es impresionante en este modelo: el peso, el diámetro, la altura y la superficie para cocinar. El XXLarge es un EGG muy llamativo en todos los sentidos. Pero eso no afecta a sus prestaciones. Con ayuda de una base con ruedas y el asa para esta base, desplazar el XXLarge no tiene ninguna dificultad. Y gracias a un inteligente sistema de bisagras, abrir el EGG es también muy sencillo. Una estrella de formato en cuanto a tamaño y a posibilidades culinarias, pero sin exigencias de diva.

### Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 74 cm  
Superficie de cocción: 4.336 cm²  
Peso: 192 kg  
Altura: 100 cm

### Código

114402



## XXLarge INICIAL

### Incluye

- EGG
- Base con ruedas
- Asa para base con ruedas
- convEGGtor
- Carbón 9 Kg
- Pastillas de encendido
- Herramienta para retirar cenizas



## ACCESORIOS

Para los amantes de la comida, el Big Green Egg es el santo grial. Y cuantas más veces lo usas, más te maravillan todas las posibilidades, los resultados y las reacciones. ¿Quieres subir aún más el listón, crear más superficie de trabajo o hacerte la vida más fácil? Entonces, date un regalo con nuestra enorme colección de accesorios.



### Table Nest Base para mesa

Con la base para mesa, colocas tu Big Green Egg sobre un pedestal, literalmente. Esta base está especialmente diseñada para sujetar tu EGG y proteger tu mesa, tu isla de cocina o la cocina que has montado al aire libre del calor que se desprende al cocinar. Una ventaja adicional: con la base para mesa evitas también el riesgo de dejar marcas de quemaduras en tu mesa.

XXLarge	115638
Medium	113238
Large	113214
Medium	113221

### Nest® Base con ruedas

Todos los Big Green Eggs se sienten como en una base con ruedas para el EGG. Si pones tu EGG sobre esta base, lo verás crecer. Al estar más alto, lo tendrás directamente a la altura ideal para trabajar. Tu espalda te lo agradecerá. La base con ruedas está fabricada en acero revestido y sus 4 robustas ruedas giratorias te permitirán desplazar el EGG fácilmente.

XXLarge	114723
XLarge	301079
Large	301000
Medium	302007
Small	301062

### Nest Handler Asas para bases con ruedas

Con las asas para bases con ruedas, desplazar el Big Green Egg es cosa de niños. Lo que resulta muy práctico si, por ejemplo, el viento cambia de dirección de repente y el humo va a tus invitados. Con estas asas de acero revestido, puedes mover tu EGG a cualquier lugar, sin necesidad de sacarlo de su base con ruedas, donde está firmemente encajado.

XXLarge	114730
XLarge	302083
Large	301086
Medium	302076

### EGG Carrier Mini Soporte con patas y asas para el EGG Mini

Al Big Green Egg Mini le gusta que le transporten, pero con clase. El resistente soporte con patas y asas te permite transportar el mini de forma fácil y segura. Tanto si vas a tu yate o a tu casa de vacaciones como si vas a preparar un sencillo picnic. (El soporte con patas y asas no se suministra de forma estándar con el Mini).

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



### EGG Mates®

#### Estantes laterales

¿Qué harías tú sin tu copiloto? Los EGG Mates son los mejores compañeros del Big Green Egg. Los estantes laterales plegables de madera de alta calidad resistente al calor con soportes metálicos ofrecen suficiente espacio para todos tus utensilios, tus ingredientes y tu bebida. Fíate de tus colegas.

XLarge	301048
Large	301031
Medium	301055
Small	114563



### Acacia Table

#### Mesa Acacia

La naturaleza va a su aire. Mira, por ejemplo, la mesa Acacia. Esta mesa hecha a mano está formada por tablones de madera de acacia maciza y tiene los nervios naturalmente formados y unos matices de color únicos. Por eso, cada mesa es totalmente diferente. La mesa Acacia transforma tu Big Green Egg en una completa cocina al aire libre, con suficiente espacio para tus utensilios e ingredientes. Coloca el EGG en la mesa sobre una base para mesa para hacer posible la necesaria circulación del aire.

160x80x80 cm	
XLarge	118264

150x60x80 cm	
Large	118257



### Stainless Steel Unit

#### Unidad de acero inoxidable

La unidad de acero inoxidable del Big Green Egg es inimitable. Esta mesa de trabajo móvil para el Large, XLarge o XXLarge destaca en todos los aspectos. En la encimera se han incorporado dos prácticos recipientes gastronorm sueltos y debajo del EGG dispones de mucho espacio para los accesorios y otros utensilios de cocina. Perfecto para el uso en hostelería.

146x86x80 cm	
XXLarge	990575

120x80x80 cm	
XLarge	990599

110x70x80 cm	
Large	990568



## SOLO EL MEJOR COMBUSTIBLE PARA TU EGG

El carbón vegetal que uses en tu EGG va a desempeñar un papel importante en el sabor de tus platos. Para numerosos chefs renombrados, el carbón es uno de los ingredientes secretos que contribuyen al inigualable y característico sabor del Big Green Egg. Por esto, hemos creado nuestra propia mezcla Big Green Egg. El carbón Premium Organic Lump Charcoal está compuesto por un 80 % de madera de roble y un 20 % de madera de nogal. El carbón 100 % respetuoso con el medio ambiente (sin ingredientes, aromas ni sabores químicos) alcanza rápidamente una elevada temperatura de combustión y la conserva muy bien. Los grandes trozos de carbón tienen una brasa prolongada y duradera, generando muy poca ceniza en comparación con otros tipos de carbón y creando un sutil aroma ahumado. Por término medio, con una carga de carbón puedes utilizar el EGG durante unas 8 a 10 horas a una temperatura constante. ¿Quieres ponerte rápidamente en marcha? Utiliza entonces los Charcoal Starters. Estas pastillas de encendido están formadas por fibras de madera prensadas, por lo que son limpias, seguras y fáciles de usar.



### Premium Organic Lump Charcoal Bloques de carbón orgánico premium

Misión cumplida: hemos llevado a buen puerto nuestra búsqueda del carbón perfecto para el Big Green Egg. Los bloques de carbón orgánico premium están compuestos por un 80 % de madera de roble y un 20 % de madera de nogal, y esto se refleja en el sabor de tus platos. Los carbonos alcanzan rápidamente una elevada temperatura y la mantienen durante mucho tiempo.

9 kg	390011
4,5 kg	110503



### Charcoal Starters Pastillas de encendido

Con las pastillas de encendido, empiezas a cocinar en tu EGG con buen pie, ya que puedes encender el carbón en el Big Green Egg de forma segura, sin necesidad de líquidos de encendido ni aditivos químicos. Estas pastillas de encendido están compuestas por fibras de madera prensadas, por lo que no tendrás que aguantar ni el humo (negro) ni el penetrante olor a queroseno.

24 piezas	101020
-----------	--------



## ¿AHUMAR EN EL EGG? ADICTIVAMENTE DELICIOSO

El Big Green Egg aporta una dimensión extra a la técnica del ahumado. Cuando hayas probado el característico sabor ahumado con un ligero toque de madera, no habrá vuelta atrás. Con un par de utensilios, ahumar no tendrá secretos para ti. Elige los Wooden Grilling Planks para colocar encima los ingredientes. Antes de poner el tablón de madera de cedro o de aliso en el EGG, déjalo remojar unos instantes en agua. La combinación del calor con la humedad crea el efecto ahumado. Con las virutas Wood Chips originales, darás a tus platos un toque extra. Mezcla las virutas de madera (remojadas) con el carbón o echa un puñado por encima. Dependiendo del plato que quieras preparar, elige virutas de madera de hickory, de pecán, de manzano o de cerezo. Un producto nuevo en nuestra gama son los Wood Chunks, 100 % naturales: estos robustos trozos de madera han sido exhaustivamente probados por los mejores chefs, que han dado su aprobación. Gracias a su formato son especialmente aptos para las largas sesiones de cocinado a fuego lento.

Elige las variedades Manzano, Pecán o Mezquite y pasa al siguiente nivel gastronómico.



**Manzano:** pescado, carne de cerdo, carne blanca y aves, como pollo y pavo.

**Cerezo:** pescado, carne de cordero, todos los tipos de caza, pato y carne de vacuno.



**Pecán:** platos ahumados picantes, sobre todo los platos típicos americanos de barbacoa.



**Hickory:** fruta, frutos secos, carne de vacuno y todos los tipos de caza.



### Wood Chips Virutas de madera

Cada chef del Big Green Egg tiene su propio estilo. Con las virutas de madera originales, darás a todos tus platos un característico sabor ahumado. Mezcla las virutas de madera (remojadas) entre el carbón o espolvorea un puñado de virutas por encima. O haz las dos cosas; es cuestión de gustos. Al igual que la variedad de virutas que elijas: nogal, pecán, manzano o cerezo.

Contenido - 2,9 L

Hickoy	113986
Pecán	113993
Manzano	113962
Cerezo	113979



**Novedades**

### Wood Chunks Trozos de madera

Exhaustivamente probados por los chefs Big Green Egg. Esta serie de calidad premium, con trozos de madera 100 % naturales, es perfecta para ahumar y da un aroma delicioso y extra prolongado y un sabor pleno a tus platos. Elige entre madera de manzano, nogal o mezquite y descubre una nueva y sabrosa dimensión en todos los platos que prepares en el Big Green Egg.

Contenido - 9 L

Manzano	114617
Hickory	114624
Mezquite	114631



### Wooden Grilling Planks Tablones de madera para asar

Con nuestros tablones de madera para asar te convertirás en un cocinero de un nivel superior. Coloca los ingredientes sobre los tablones (remojados en agua) y en la parrilla de tu Big Green Egg y la humedad se encargará de crear un efecto ahumado. Puedes elegir entre tablones para asar de madera de cedro o de madera de aliso, cada uno con su acento de sabor particular.

Cedro - 2x

28 cm 116307

Aliso - 2x

28 cm 116291





### Cast Iron Grid Rejilla de hierro fundido

La marca de parrilla en forma de rombo es la firma del chef. Con la rejilla de hierro fundido tú también puedes marcar tus trozos de salmón, filetes y verdura. Esta rejilla permite que la carne quede perfectamente sellada, de forma que los jugos se conserven mejor. ¿Has firmado ya tu plato? A servir.

Large 100092  
Medium 100085

Small 100078  
MiniMax

Mini 113870



### Half Moon Cast Iron Grid Rejilla de hierro fundido en forma de media luna

La rejilla de hierro fundido en forma de media luna es, literalmente, la medio hermana de la rejilla de hierro fundido. Dado que la rejilla de hierro fundido en forma de media luna solo cubre la mitad de la parrilla, te queda espacio al lado para preparar otros ingredientes. Este accesorio solo está disponible para el Big Green Egg XLarge. ¿O prefieres una rejilla de hierro fundido completa en tu XLarge? Entonces puedes usar dos rejillas de hierro fundido en forma de media luna para hacer una rejilla completa.

XLarge 103048



### convEGGtor®

El convEGGtor crea una barrera natural entre tus platos y el fuego abierto del Big Green Egg. El diseño especial del convEGGtor asegura una buena circulación de aire y una excelente conductividad térmica. El calor indirecto que deja pasar el deflector térmico de cerámica transforma tu EGG en un verdadero horno al aire libre. Perfecto para cocinar a fuego lento y a bajas temperaturas.

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



### Baking Stone Piedra lisa para hornear / Plato liso de pizza

Pizza, pan de espelta, focaccia o una deliciosa tarta de manzana: con la piedra lisa para hornear puedes empezar tu propia panadería en casa. Pon la piedra sobre la rejilla de tu Big Green Egg y el resultado será un pan con una crujiente corteza y pizzas con una base crocante.

XLarge 401274  
Large 401014

Medium, Small, MiniMax  
401007



### Half Moon Baking Stone Piedra lisa de media luna para hornear

¿Por qué elegir entre un buen filete o una tarta de queso? ¿O entre piña a la parrilla y bizcocho de chocolate? Con la piedra lisa de media luna para hornear cubres la mitad de la rejilla del Big Green Egg, lo que te permite cocinar (u hornear) y asar al mismo tiempo. Así, asar piñas y hornear bizcochos de chocolate se puede combinar perfectamente, siempre que cada uno permanezca en su propia mitad.

XLarge 002389  
Large 002396



### Deep Dish Baking Stone Piedra honda para hornear / Plato hondo de pizza

La piedra honda para hornear garantiza una perfecta distribución del calor, lo que da como resultado unas quiches, tartas, lasañas –e incluso pizzas– magistrales. La piedra de cerámica con borde elevado consigue que todos tus platos se horneen de forma uniforme y que adquieran ese envidiable color dorado. Jugosos por dentro, crocantes por fuera.

XXLarge, XLarge, Large  
112750







### Dual Probe Remote Thermometer Termómetro remoto con doble sonda

Medir es saber. Con el termómetro remoto con doble sonda, puedes medir con total precisión la temperatura interna de tus ingredientes y la temperatura en el interior del Big Green Egg. La doble sonda funciona con 2 sondas y un receptor que llevas contigo. Una vez alcanzada la temperatura deseada, el receptor emitirá automáticamente una señal (a una distancia de hasta 91 metros).

116383



### Infrared Cooking Surface Thermometer Termómetro de infrarrojos para medición de las superficies de cocinado

¿Un juego de láser mientras cocinas con el EGG? El termómetro de infrarrojos para medición de las superficies de cocinado cuenta con un láser de precisión que mide de forma muy precisa la temperatura de la superficie sobre la que cocinamos. Apunta el láser, por ejemplo, a la piedra lisa de hornear, a la rejilla de hierro fundido o a la rejilla perforada para controlar la temperatura antes de colocar los ingredientes encima. Este termómetro de infrarrojos sin cables tiene un intervalo de temperatura de 0 °C a 427 °C.

114839



### Instant Read Digital Thermometer Termómetro digital de lectura instantánea

No puedes saber si el pollo está listo viendo solo la parte exterior. Con el termómetro digital de lectura instantánea no corres ningún riesgo y puedes servir siempre un pollo bien hecho (y seguro). U otros ingredientes, naturalmente. Coloca la sonda de acero inoxidable del termómetro digital de lectura instantánea en la carne, pollo o ave y en unos segundos podrás leer la temperatura interior del alimento en la gran pantalla LCD.

112002



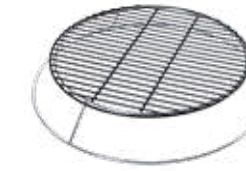
### Digital Pocket Thermometer Termómetro digital de bolsillo

¿La pierna de cordero perfectamente rosada? ¿El bistec poco hecho? Con el termómetro digital de bolsillo de lectura rápida podrás servir siempre carne y aves cocinadas a la perfección. La temperatura aparece en la pantalla en tan solo 5 a 6 segundos (en °F y °C). ¿Se ha alcanzado la temperatura deseada? Oirás un pitido. Este termómetro digital es tan pequeño que puedes llevarlo en el bolsillo (de tu delantal) mientras lo usas. Y cuando hayas terminado, se guarda de nuevo en su funda.

101044



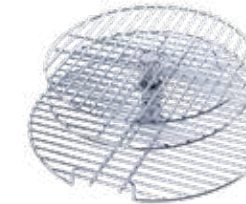
# LA TEMPERATURA EXACTA ASEGURA EL MÁXIMO SABOR



### 2 Level Cooking Grid Rejilla de dos niveles

¿No tienes suficiente superficie? ¡Pon altura! Este es el principio de la rejilla de dos niveles. Esta rejilla elevada de acero cromado duplica la capacidad de cocinado de tu Big Green Egg XLarge. Es decir: 2 veces más deliciosas creaciones culinarias.

XLarge 201317



### 3 Level Cooking Grid Rejilla de tres niveles

Pues sí, está permitido apilar. ¿Tienes un Big Green Egg Large pero aún así te encuentras con problemas de espacio? La rejilla de acero inoxidable de tres niveles es la solución. La rejilla inferior es fija y por encima hay otras dos rejillas giratorias de altura ajustable. Con un poco de percepción espacial podrás llenar 3 pisos con auténticas delicias.

Large 370006



### Folding Grill Extender Rejilla elevadora plegable

La pregunta del millón: ¿pechuga de pato o costillas? Como no hay una repuesta buena y otra mala, simplemente eliges los dos. Con la rejilla elevadora plegable especial para tu Big Green Egg tendrás espacio de sobra. Sencillamente, antes de empezar a cocinar fijas la rejilla elevadora plegable de acero inoxidable a la rejilla de acero inoxidable de tu EGG. Y cuando acabes, la vuelves a plegar y listo.

XXLarge, XLarge, Large  
201126



### Half Moon Raised Grid Rejilla elevada en media luna

El espacio hay que aprovecharlo. Y la rejilla elevada en media luna te ayuda a hacerlo. Si colocas esta rejilla elevada sobre la rejilla de tu Big Green Egg, aumentas de un solo golpe la superficie del grill. Además, la distancia entre las brasas y el plato aumenta, por lo que el calor es menos directo. Coloca la bandeja de goteo que se suministra con la rejilla elevada en media luna debajo de esta para recoger el líquido que suelten los ingredientes.

XLarge 101082

Large 101051

Medium, Small  
101075

### Ribs and Roasting Rack Rejilla de asar y para costillas

La versátil rejilla de asar y para costillas es perfecta para preparar asados. De pie es un soporte en V: apto para grandes trozos de carne o aves (reellenas) que se deben preparar a fuego lento. Gira el soporte y entonces es perfecto para asar costillas. El flujo constante de aire alrededor de la rejilla de asar y para costillas garantiza unos resultados fantásticos. Un accesorio imprescindible para los carnívoros.



XXLarge, XLarge, Large  
117564

Medium, Small  
117557

### Stir-Fry & Paella Grill Pan Sartén para salteados y paella

Cada país tiene su propio plato nacional. Cópialos o crea tu propia versión de una paella española o de un goulash húngaro con esta sartén para revueltos y paella. Esta sartén también es fantástica para hacer platos salteados al wok. ¿Qué te parece por ejemplo un bistec con salsa hoisin con tallarines de huevo chinos? La sartén tiene una capacidad de nada menos que 3.8 litros y un diámetro de 36 cm.



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



### Grill Wok Wok para parrilla

El Big Green Egg y el wok: los dos milenarios y aún así bien vivitos y coleando. El Big Green Egg está basado en el kamado asiático de hace 3.000 años, y también el wok es un método de cocina usado desde hace siglos. El wok para parrilla les ha reunido. Coloca el wok para parrilla sobre la rejilla del EGG y saltea los ingredientes y las hierbas a alta temperatura.

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



### Green Dutch Oven Olla de hierro fundido "Green"

La olla de hierro fundido "Green" para el Big Green Egg se puede considerar con razón un peso pesado. Esta olla esmaltada de hierro fundido estofa, guisa, cuece, fríe y asa. ¡Un utensilio de lo más polivalente! Puedes usar la tapa de la olla de hierro fundido "Green" por separado, como sartén poco profunda o como molde para bizcochos y postres. La olla de hierro fundido "Green" está disponible en dos versiones: redonda y ovalada.

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

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



### Cast Iron Dutch Oven Olla de hierro fundido con tapa (Dutch Oven)

Esta versátil olla de hierro fundido se puede utilizar en miles de platos. La olla de hierro fundido con tapa para el Big Green Egg es perfecta para guisos, purés, sopas y platos únicos. El hierro fundido distribuye el calor por toda la olla y la pesada tapa de la olla de hierro fundido mantiene los líquidos en el interior. Pero también puedes usarla sin tapa, para que todos los ingredientes adquieran el sabor único del Big Green Egg. De ambas formas, la carne guisada te quedará deliciosamente tierna y jugosa. ¿Quieres verlo? Vuelve dentro de 4 horas...

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





### Cast Iron Plancha Griddle Plancha y parrilla de hierro fundido

¿Se te caen también a veces ingredientes entre las barras de la rejilla de tu Big Green Egg? Para evitarlo hemos introducido en nuestra colección la plancha y parrilla de hierro fundido. Esta plancha de hierro fundido te permite asar los ingredientes más delicados y pequeños sobre la cara estriada y freír tus tortitas y huevos sobre la cara lisa.

XXLarge, XLarge, Large  
Ø35 cm 117656



**Novedades**

### Cast Iron Plancha Griddle - Small Plancha y parrilla de hierro fundido - pequeña

Un nuevo miembro de la colección: la plancha y parrilla de hierro fundido especialmente diseñada para el Big Green Egg MiniMax. Sobre la cara estriada puedes asar los ingredientes delicados, como filetes de pescado en costra de hierbas, mientras que la otra cara es perfecta para freír tortitas y huevos. ¿Tienes una sartén de hierro fundido o estás pensando en comprarla? En tal caso también puedes usar la plancha de hierro fundido para el MiniMax como tapa para los platos asados, guisados o estofados que prepares en la sartén.

A partir del MiniMax  
Ø26 cm 120137



### Half Moon Cast Iron Plancha Griddle Plancha y parrilla de hierro fundido en forma de media luna

Toda historia tiene dos versiones. Este también es el caso con la Plancha y parrilla de hierro fundido en forma de media luna. La cara estriada es perfecta para preparar filetes de pescado o sándwiches, la cara lisa para huevos, blinis y tortitas. Como esta plancha de hierro fundido solo utiliza la mitad de la parrilla de tu Big Green Egg, tienes espacio de sobra para asar otros platos.

XXLarge 116406  
XLarge

Large 104090



### Cast Iron Skillet Sartén de hierro fundido

Da igual que tengas poco tiempo o mucho, para la sartén de hierro fundido el tiempo no tiene importancia. En este versátil utensilio de hierro fundido, podrás sellar la carne en tan solo unos instantes o dejar que se guise o estofe a fuego lento durante horas. Así puedes preparar, por ejemplo, solomillo, Rendang de Indonesia, patatas gratinadas o un guiso. ¿Te sobra tiempo? En la sartén de hierro fundido también puedes preparar un fantástico postre, como un cobbler o un clafoutis.

XXLarge, XLarge, Large  
Ø36 cm 118233



**Novedades**

### Cast Iron Skillet - Small Sartén de hierro fundido - pequeña

Ya la teníamos en la colección para sus hermanos mayores, pero tras numerosas peticiones hemos incorporado también la sartén de hierro fundido para el Big Green Egg MiniMax. Es perfecta para platos que llevan mucho tiempo, como estofados, guisados y asados. Pero también para sellar rápidamente la carne y así conservar todos esos deliciosos jugos. La sartén de hierro fundido es el complemento perfecto para la plancha y parrilla de hierro fundido. Se pueden usar juntas de forma que la plancha sirva como tapa para tu cazuela de asar o guisar.

A partir del MiniMax  
Ø27 cm 120144



### Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush Cacerola de hierro fundido para salsa con pincel

Con esta cacerola de hierro fundido para salsa puedes calentar en la rejilla del Big Green Egg salsas, marinadas o mantequilla derretida, todo ello de forma rápida y sencilla. El pincel de silicona encaja perfectamente en el mango, para que tus manteles no se manchen. Eso sí, si vas a poner la cacerola de hierro fundido para salsa en el EGG, retira primero el pincel.

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



# FLAVOUR VIRTUOSO

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

Alberto Ferruz  
BonAmb

2 estrellas Michellin

OPEN FLAVOUR™



## EGGmitt® Guante EGGmitt

Ponemos nuestra mano en el fuego por el EGGmitt. Este guante para barbacoa extra largo protege tu mano derecha o izquierda frente a temperaturas de hasta 246 °C. El interior es de algodón suave, el exterior de fibras ignífugas, un material que también se utiliza en la industria aeronáutica. El patrón en silicona garantiza un fantástico agarre.

Tamaño  
único 117090



## Silicone Grilling Mitt Guante de asar de silicona

El guante de asar de silicona es totalmente impermeable y con un agarre antideslizante, gracias al patrón de silicona. El puño y el forro están elaborados en un suave tejido de algodón/poliéster. El guante de asar de silicona puede resistir temperaturas de hasta 232 °C.

Tamaño  
único 117083



## Kitchen Towels Paños de cocina

Se puede reconocer al verdadero perfeccionista Big Green Egg en los detalles. Por ejemplo, los originales paños de cocina: en color verde EGG y con el texto Big Green Egg. Pero además de su elegante diseño, estos paños de cocina absorben mejor que ningún otro y están 100 % libres de pelusa. Son lo suficientemente suaves para tu mejor cristalería y suficientemente fuertes para limpiarte las manos.

3x 116840





## COMIENZA TU PROPIA PIZZERÍA EN CASA

En el Big Green Egg, las pizzas se convierten en verdaderas obras maestras italianas. Sobre todo si utilizas una serie de utensilios que despertarían la envidia de los pizzeros profesionales. Consigue una base perfecta estirando la masa de pizza casera sobre la esterilla y hornéala luego sobre el plato liso de pizza para lograr el resultado más sabroso imaginable (con base crujiente incluida). ¿Te gusta el calzone?

Con la prensa Calzone Press puedes llenar tu masa casera de pizza con tu relleno favorito y doblarla de una sola vez. También disponemos de prácticos accesorios para la presentación.

Por ejemplo, para cortar sin problemas la masa crujiente y deliciosamente cubierta y poder servir en los platos unas porciones perfectas. Mangiare!



### Pizza Dough Rolling Mat Esterilla para estirar la masa de la pizza

Con la esterilla para estirar la masa de la pizza puedes elaborar la base de pizza perfecta. Coloca la esterilla de silicona antideslizante sobre la encimera u otra superficie plana y utilízala como base para amasar y estirar la masa de la pizza. Fácil, higiénica y con 5 indicaciones de medidas. ¡A estirar!

51x51 cm 114167



### Calzone Press Prensa para calzone

La pizza calzone cautiva a todo el mundo. Esta clásica receta italiana doblada se hace con la prensa para calzone Big Green Egg oficial. Llena la masa de pizza (casera) con tus ingredientes favoritos, dobla la pizza en la prensa para calzone y deja que el EGG haga el resto. También puedes usarla para hacer otros platos con masa rellena, como empanadas o mince pies.

28 cm 114181  
16 cm 114174



### Aluminum Pizza Peel Pizza Peel, pala de aluminio

Puedes reconocer al verdadero pizzero por su confianza en sí mismo y sus herramientas profesionales. Por eso, utiliza tú también la pala de aluminio para deslizar con toda elegancia tu pizza casera sobre la piedra lisa para hornear en tu Big Green Egg. ¡Te garantizamos que recibirás alabanzas di tutti!

118967



Novedades

### Compact Pizza Cutter Cortador de pizza compacto

Vamos a hacer un reparto equitativo. También de la pizza. ¿Pero cómo partes una pizza a partes iguales, que queden bonitas y sin cortarte? Con el nuevo cortador de pizza compacto para el Big Green Egg. Este cortador de pizza profesional tiene un mango de plástico que se sujeta con comodidad y que protege la palma de la mano. Y con la rueda de acero inoxidable puedes cortar la pizza en partes iguales con toda facilidad. Prego.

118974



### Pizza Server Servidor de pizzas

Servir se puede aprender. O mejor optas por la vía rápida con este práctico servidor de pizzas del Big Green Egg. Te permite servir sin dificultad porciones de pizza, aperitivos y trozos de tarta sin manchar nada. La hoja es lo suficientemente ancha para los trozos más grandes y lo suficientemente fina para deslizarla por debajo de los alimentos.

114143



Novedades

### Olive Oil Aceite de oliva

Como chef del Big Green Egg, siempre eliges ingredientes de la mejor calidad. Y, como no, esto también se refiere al aceite de oliva. Este litro de aceite de oliva superior del francés Château d'Estoublon es un secreto a gritos entre los fans del Big Green Egg. Está prensado en frío (virgen extra) y tienen un sabor muy suave y accesible. Es también delicioso para untar tu pan casero.

703451



## ¿TIENES RECETAS EN TU BUZÓN DE CORREO!

¿Vas a preparar de nuevo una sabrosa panceta? ¿Con tarte tatin de postre? Si cocinas a menudo con el Big Green Egg, seguro que tienes unas cuantas recetas clásicas que gustan a todo el mundo. Pero, naturalmente, quieres enfrentarte a nuevos retos y sorprenderte a ti mismo y a los demás. Por eso, en [biggreeneggspain.es](http://biggreeneggspain.es) encontrarás una gran cantidad de inspiradoras recetas: perdiz en costra de sal, brochetas de gambas con pesto de cilantro y ostras con panceta, pero también sopa de remolachas asadas, pan de plátano con cocos y menús de temporada completos. Y una ayuda muy útil: en los menús se incluye la planificación correspondiente, para que siempre tengas todo listo en el momento perfecto. ¿Quieres recibir cada vez nuevas recetas en tu buzón de correo? Entonces, suscríbete a nuestro boletín culinario Inspiration Today en [biggreeneggspain.es](http://biggreeneggspain.es).



**Perforated Cooking Grid**  
**Rejilla perforada para cocinar**

Con la rejilla perforada de porcelana, evitas que las verduras, setas y mariscos pequeños o cortados en trozos acaben cayéndose entre la parrilla del Big Green Egg. Simplemente, coloca la rejilla sobre la parrilla. Gracias a las pequeñas perforaciones, los ingredientes cogerán el inigualable sabor del EGG.

Media luna:	Ø 58 cm	116390
XXLarge / XLarge		
Media luna:	Ø 41 cm	106056
XXLarge / XLarge / Large		
Redonda:	Ø 41 cm	201287
XXLarge / XLarge / Large		
Redonda:	Ø 33 cm	102010
A partir del MiniMax		
Rectangular:	28x18 cm	102027
A partir del MiniMax		



**Round Drip Pan**  
**Bandeja de goteo redonda**

La bandeja de goteo redonda del Big Green Egg te permite recoger la grasa, otros líquidos y restos que sueltan los ingredientes para que no caigan sobre el carbón o el convEGGtor. Si llenas la bandeja de goteo redonda de aluminio con una capa de agua, aumentará el nivel de humedad del aire en el interior del EGG y tus platos serán aún más jugosos.

Ø 27 cm 117403



**Rectangular Drip Pan**  
**Bandeja de goteo rectangular**

La bandeja de goteo rectangular es inigualable recogiendo grasa y jugos que sueltan los ingredientes al asarse, como, por ejemplo, el pollo. Pero esta bandeja de aluminio multifuncional con capa antiadherente también es muy apropiada como bandeja para asar y se puede combinar a la perfección con la rejilla de asar y para costillas.

35 x 26 cm 117397



**Grill Rings**  
**Anillos para asar**

Con los anillos para asar, los pimientos, los tomates o las cebollas (reellenos) no volverán a volcarse mientras los estás asando, ya que estos anillos de acero inoxidable tienen un pasador en el que puedes sujetar firmemente la fruta o la verdura. La espiral termoconductora en el centro de los anillos para asar se encarga de que los ingredientes se hagan rápidamente.

002280



**Mini-Burger Slider Basket**  
**Rejilla para minihamburguesas**

¿Hay caravana para entrar al Big Green Egg? Con la rejilla para minihamburguesas, podrás calmar el apetito de una muchedumbre hambrienta de forma rápida y eficaz. En esta rejilla de acero inoxidable caben nada menos que 12 minihamburguesas o empanadillas caseras. Girarlas y servir las se hace en un abrir y cerrar de ojos.

XXLarge, XLarge, Large  
002105



**Stuff-A-Burger Press**  
**Molde para hamburguesas**

¿Son tus hamburguesas las más deliciosas pero todavía no han ganado ningún concurso de belleza? Entonces, el molde para hamburguesas es el accesorio perfecto para dar a tus hamburguesas caseras el look gourmet que se merecen. Rellena el molde de plástico con tus ingredientes favoritos, aplica presión ¡y a la plancha!

Ø 10,5 cm 114082





## ÚNETE A LA COMUNIDAD BIG GREEN EGG

¿Eres un verdadero fan del Big Green Egg? En ese caso ¡únete a nuestra comunidad! Mantente informado de las últimas novedades y de los próximos eventos, recibe cada mes las recetas más deliciosas en tu buzón de correo y descubre nuevas maneras de estar en contacto con otros foodies.

Deja tu dirección de correo electrónico en [biggreenegg.eu](http://biggreenegg.eu) y descubre un mundo digital lleno de inspiración culinaria.



### FireWire Flexible Skewers Pinchos flexibles

Con los pinchos flexibles, preparar una brocheta satay o de otros ingredientes es juego de niños. En estos pinchos puedes ensartar con rapidez trozos de carne, pescado, aves o verdura sin que se caigan por el otro lado. ¿Listas? Ahora puedes poner las brochetas en la marinada para que cojan más sabor.

68 cm - 2x 201348



### Bamboo Skewers Pinchos de bambú

¿No faltan nunca en tu Big Green Egg los pinchos morunos, las brochetas satay o el yakitori? Con estos pinchos de bambú podrás presentar tus brochetas de carne, pescado, verdura o fruta con más estilo que nunca. El bambú es ecológico y, por lo tanto, mejor para el medio ambiente. Para conseguir los mejores resultados en la parrilla, deja los pinchos en remojo en agua fría durante unos 30 minutos.

25 cm - 25x 117465



### Corn Holders Soportes para mazorcas

Este es uno de esos inventos que te alegran el día. Con estos soportes para mazorcas, puedes comer las mazorcas de maíz cuando aún están calientes. Los soportes para mazorcas de Big Green Egg tienen pinchos dobles de acero inoxidable y un mango blando, para poder sujetar firmemente la mazorca de maíz sin mancharte los dedos. Sin líos, solo disfrutando.

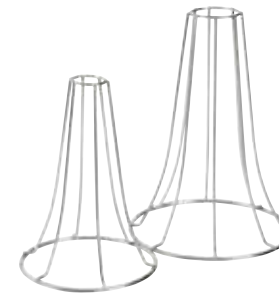
4 pareja 117335



### Beer Can Chicken Roaster Asador para pollo en lata de cerveza

El pollo en lata de cerveza es una receta clásica estadounidense en la que el pollo se coloca sobre una lata abierta de cerveza medio llena. Mientras el pollo se va haciendo, la cerveza de la lata se evapora, de forma que el interior del pollo queda más tierno y jugoso que nunca. ¿Parece complicado? Para nada, con el asador para pollo en lata de cerveza. Este asador sujeta la lata en el sólido soporte de alambre, evitando así que la lata se vuelque.

XXLarge, XLarge, Large, Medium, Small  
002099



### Vertical Poultry Roaster Asador vertical para aves de corral

Cede el lugar de honor en tu BGE a tu Poulet Noir o pollo de Bresse con el asador vertical para aves de corral. Con el soporte vertical de acero inoxidable para asar pollo/pavo, estos alimentos quedan colocados verticalmente en el soporte, de forma que se hidratan con su propia grasa. Gracias a ello, quedan increíblemente jugosos por dentro y con una deliciosa piel crujiente por fuera. Para chuparse los dedos. El asador está disponible en una versión para pollo (Chicken Roaster) y una para pavo (Turkey Roaster).

Pollo 117458  
Pavo 117441

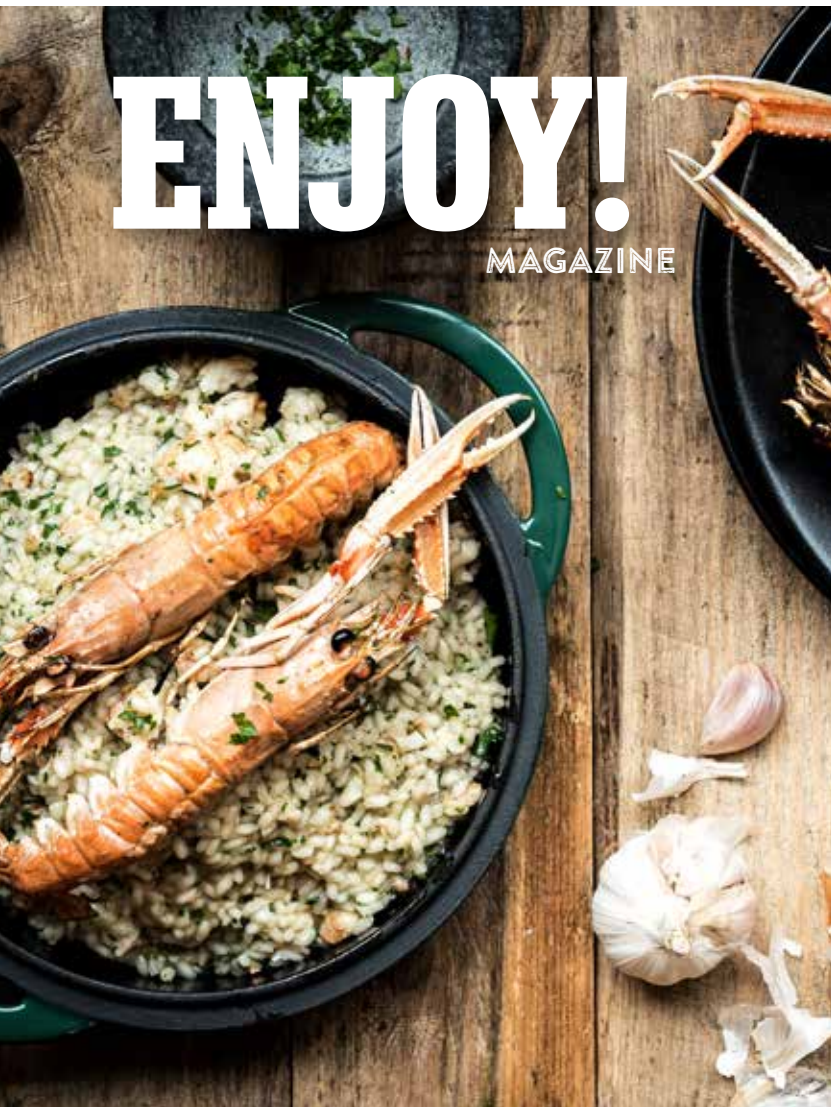


### Ceramic Poultry Roaster Soportes cerámicos para asar aves de corral

Un pollo rico se convierte en un pollo sabrosísimo. Coloca un pollo o un pavo entero sobre el soporte cerámico y el resultado será una piel dorada y crujiente por fuera y una deliciosa y jugosa carne por dentro. ¿Quieres añadir un toque extra de sabor? Rellena el soporte cerámico con cerveza, vino, sidra o hierbas aromáticas. Así, conseguirás aves de corral perfectas, sin ningún esfuerzo. El soporte cerámico está disponible en una versión para pollo (Chicken Roaster) y una para pavo (Turkey Roaster).

Pollo 201249  
Pavo 301017





## LOS MEJORES SABORES CON LA REVISTA ENJOY!

¿Ya ha salido el último ENJOY!? Cada seis meses, los fans del Big Green Egg esperan con impaciencia el momento. Nuestra revista Enjoy! es, sencillamente, la lectura más deliciosa que puedes encontrar. Las ediciones primavera/verano y otoño/invierno cuentan ya con un considerable club de fans, al que confiamos que tú también te unas. En la revista conocerás a chefs nacionales e internacionales que te dejarán probar los sabores de sus regiones, devorarás los reportajes temáticos

y descubrirás innovadoras técnicas de cocina que podrás poner en práctica directamente. Déjate sorprender por las recetas más deliciosas, en las que los ingredientes de temporada de la mejor calidad son los protagonistas. ¿Y hemos mencionado ya las impresionantes fotografías? La revista Enjoy! está disponible en los puntos de venta del Big Green Egg, pero también puedes disfrutarla en versión digital en tu iPad a través de **biggreenegg.eu**. Para cuando apetece un poco de inspiración...



### Apron - Comfort-Tie Delantal - Comfort-Tie

El delantal Big Green Egg Comfort-Tie es imprescindible, ya que protege tu ropa contra la grasa y otras manchas. El delantal Comfort-Tie tiene una tira ajustable para el cuello y lazos elásticos en la cintura, por lo que vale para cualquier persona.

Tamaño  
único 117113



### Apron - Kids Delantal - Niños

Lo que se aprende en la cuna, siempre dura. Ponte delante del EGG junto con tu chef junior y los dos disfrutaréis de unos ratos fantásticos. Con este delantal, cualquier niño es un ayudante de cocina de exteriores de pleno derecho y además no tendrá que preocuparse de que caigan manchas de grasa en su ropa. El delantal es de color verde Big Green Egg y vale para cocineros del EGG de hasta unos 12 años.

Tamaño  
único 789054



### EGG Cover Cubierta para el EGG

Sol, viento, lluvia o granizo: tu Big Green Egg soporta todas las condiciones climatológicas, así que puedes dejarlo fuera durante todo el año. Sin embargo, te recomendamos cubrirlo con la cubierta mientras no se utiliza. Esta cubierta se encarga de que todas las piezas queden bien protegidas.

EGG en combinación con la mesa  
XLarge 117182  
Large 117175

Cubierta en forma de tapa para EGG en combinación con la mesa  
XLarge 113450  
Large 116925



Egg en combinación con la base con ruedas  
XXLarge 114884  
XLarge 116994  
Large 116987  
Medium 116970  
Small 115126

EGG en combinación con el soporte EGG Carrier  
MiniMax 116956  
Mini 116949



**Novedades**

### Measuring Cups Tazas medidoras

¿Con cuántos raseros quieres medir? El set Big Green Egg de tazas medidoras está compuesto por 4 tazas para medir diferentes y es el regalo ideal para cualquier foodie. Con las tazas de acero inoxidable, puedes medir con total precisión los ingredientes y tus platos quedarán absolutamente perfectos. Puedes colgar las tazas medidoras del práctico anillo.

4x [119551](#)



### Sauce Mop Brocha para salsa

Pintar a brocha volverá a ser divertido con esta brocha para salsa Big Green Egg. Con una marinada, un glaseado, una mezcla para untar o mantequilla de sabores puedes dar a tus platos de pescado, carne y verdura un toque extra de sabor de forma muy sencilla. Esta brocha para salsa es el utensilio ideal para repartir los condimentos sobre tus ingredientes. ¡Unta bien!

48 cm [114105](#)  
Replacement  
head - 2x [114297](#)



### Knife Set Set de cuchillos

Con este set de cuchillos, cualquier fan del EGG tendrá sus herramientas bien afiladas. El diseño de los cuchillos hace que esta sea una inversión rápidamente amortizada. El cuchillo de chef ergonómico con una hoja de 20 centímetros y el cuchillo de cocina con una hoja de 9 centímetros se encargan de hacer los trabajos más duros y más delicados. Un buen agarre y un control óptimo.

[117687](#)



### Meat Claws Pinzas para desmenuzar la carne

Saca las uñas, perdón, las pinzas, para desmenuzar sin esfuerzo la carne de cerdo cocinada a fuego lento. El "pulled pork" es uno de los platos favoritos del Big Green Egg desde hace ya años, y con estas pinzas para desmenuzar la carne, puedes hacer este trabajo en un abrir y cerrar de ojos. Estas pinzas son también ideales para manejar grandes piezas de carne.

Set [114099](#)



### Stainless Steel Tool Set Set de utensilios de acero inoxidable

Unas buenas herramientas son la base imprescindible de un buen trabajo. El verdadero experto del Big Green Egg siempre tiene el set de utensilios de acero inoxidable a mano cuando va a usar el EGG. Este elegante set de tres piezas en acero inoxidable está compuesto por unas pinzas, una espátula y una brocha de silicona. Con este trío colocas, das la vuelta y marinas los ingredientes de forma segura e higiénica.

Set [116901](#)  
Pinzas [116871](#)  
Espátula [116888](#)  
Brocha [116895](#)



### Silicone Tipped Tongs Pinzas con puntas de silicona

Con las pinzas con puntas de silicona no hay ingrediente que se te escape. Estas pinzas multiuso de acero inoxidable tienen un excepcional agarre antideslizante gracias al acabado con silicona. Te permiten colocar, dar la vuelta o retirar los ingredientes del EGG en un segundo. Sin ensuciar y sin que se caigan ingredientes.

40 cm [116864](#)  
30 cm [116857](#)





Novedades

### **Kitchen Shear** **Tijeras de cocina**

Las tijeras de cocina parecen cortadas a medida para todas las tareas relacionadas con cocinar en el Big Green Egg. Así, por ejemplo, con estas tijeras de cocina de acero inoxidable puedes cortar sin esfuerzo el pollo asado en trozos perfectos. Pero también puedes usar las tijeras para quitar las escamas del pescado, hacer cortes en los filetes de pollo o cortar la cuerda de los redondos.

120106



### **Chef's Flavor Injector** **Inyector de sabor del Chef**

El único verdadero inyector de sabor del Chef Big Green Egg da sabor a la carne de una forma muy especial. Con este inyector de sabor, las marinadas penetran hasta el centro de la carne, que así queda más jugosa y tierna. La operación ha tenido éxito.

119537



### **Grid Gripper** **Pinzas para retirar rejillas**

Con estas pinzas puedes sujetar con firmeza la rejilla de tu Big Green Egg. Esto te permite levantar fácilmente la rejilla para, por ejemplo, poner o quitar el convEGGtor o retirar la rejilla para limpiarla. Es también la herramienta perfecta para levantar, colocar y volver a poner en su sitio las bandejas de goteo al rojo vivo. Y todo esto sin mancharte las manos.

11837



### **Cast Iron Grid Lifter** **Herramienta para retirar la rejilla de hierro fundido**

Bajar, hacer un giro de 90 grados, sujetar y levantar. Retirar del Big Green Egg una pesada rejilla de hierro fundido cuando está caliente para, por ejemplo, poner o quitar el convEGGtor, es una tarea "calurosa". Pero con la práctica herramienta especialmente diseñada para ello, es coser y cantar. La placa bajo el mango de la herramienta para retirar la rejilla de hierro fundido protege tu mano frente al posible aire caliente ascendente.

117205



### **Grid Scrubber** **Cepillo limpiador para rejillas**

Con este cepillo limpiador podrás limpiar en un instante las rejillas, el convEGGtor y la piedra lisa para hornear de tu Big Green Egg. Incluso cuando aún esté caliente, ya que con el mango extra largo el calor se queda a una buena distancia. Puede que limpiar no sea más divertido con este cepillo limpiador, pero desde luego será más rápido.

119469

Pieza de  
recambio 119483



Novedades

### **Dual Brush Grid Scrubber** **Cepillo limpiador doble para rejillas**

El cepillo limpiador doble es una práctica herramienta para limpiar la rejilla (rejilla de acero inoxidable o rejilla de hierro fundido) y la piedra de hornear. El cepillo limpiador doble está formado por dos esponjas de acero inoxidable incorporadas en un asa ergonómica. Gracias a estas dos esponjas, podrás limpiar la rejilla o la piedra de hornear dos veces más deprisa. ¡Esto significa que después de cocinar en el EGG podrás disfrutar de una sobremesa más larga antes de que toque limpiar!

119476



### **Spiral Grid Cleaner** **Limpiador de rejillas con espirales**

Si cuidas bien tu Big Green Egg y sus elementos, podrás disfrutar de él durante toda una vida. El limpiador de rejillas con espirales te permite mantener la parrilla en perfecto estado. Los dos cepillos en forma de espiral son ideales para limpiar rápidamente y en profundidad las rejillas con recubrimiento cerámico, de acero inoxidable y de hierro fundido. Sin arañazos.

201201



### **Grid Cleaner** **Limpiador de rejilla**

Cocinar en el EGG es delicioso, pero también implica grasa pegada y restos quemados en la parrilla de tu Big Green Egg. Con este limpiador de parrillas, estas volverán a estar limpias de forma rápida y sencilla. Gracias a su largo mango, no será necesario esperar a que el EGG y la rejilla se hayan enfriado.

201324



**Pigtail Meat Flipper**  
**Girador de carne "cola de cerdo"**

Estamos dispuestos a atravesar cualquier fuego por este girador de carne. Este innovador gancho para carne es perfecto para girar fácil y rápidamente cortes de carne y aves (como filetes, chuletas y muslos de pollo). El largo gancho de acero inoxidable permite dar la vuelta a la carne incluso a temperaturas extremadamente altas, sin acercarse mucho al fuego y sin dañar los alimentos.

48 cm    201515



**Ash Tool**  
**Herramienta para retirar cenizas**

En realidad, esta herramienta tiene una función doble: te permite retirar de forma muy sencilla las cenizas del Big Green Egg, pero también sirve para repartir bien el carbón antes de encender el EGG. Esta práctica herramienta es perfecta para usarla en combinación con la pala recoge-cenizas.

XXLarge    119490  
XLarge

Large    119506  
Medium

Small  
MiniMax    301024  
Mini



**Ash Removal Pan**  
**Pala recoge-cenizas**

El carbón vegetal deja cenizas. Al retirar la ceniza con la herramienta correspondiente y recogerla con la pala recoge-cenizas, el aire circulará con más facilidad en el interior del Big Green Egg. Y este oxígeno y la corriente de aire son necesarios para que el EGG alcance rápidamente la temperatura adecuada y la mantenga. La pala recoge-cenizas encaja perfectamente en la apertura del tiro frontal para evitar que la ceniza se derrame.

XXLarge, XLarge, Large, Medium  
106049



# LA FERIA DEL SABOR DE Big Green Egg

Es ya el evento culinario más importante del año para los foodies: la feria del sabor de Big Green Egg. En esta feria, que reúne unos 150 Big Green Eggs, a importantes chefs nacionales e internacionales y a una gran cantidad de fans de los EGGs y en la que se presta atención a las últimas tendencias y técnicas culinarias, puedes disfrutar plenamente de tu pasión por la gastronomía. La jornada se caracteriza por clases maestras, talleres, productos artesanales, sabores auténticos y consejos y sugerencias sobre los EGGs. Aprende de los profesionales, plantea preguntas, intercambia ideas y, especialmente, ¡pruébalo todo!

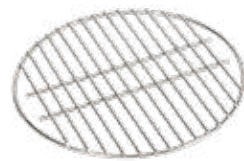
**Las Ferias del Sabor de Big Green Egg se celebran cada año en un número creciente de ciudades europeas. Entra en [biggreenegg.eu](http://biggreenegg.eu) para más información y para reservar las codiciadas entradas.**



### Tel-Tru Temperature Gauge Termómetro para el domo Tel-True

Todos los Big Green Eggs se suministran de forma estándar con un termómetro. ¿Qué hacer si este falla después de años usándolo? Pues basta con encargar un nuevo termómetro Tel-True. Coloca el termómetro para el domo en la tapa de tu EGG y sabrás de nuevo cuál es la temperatura en el interior sin necesidad de tener que abrir la tapa y perder calor. El termómetro para el domo Tel-True está disponible en 2 tamaños e indica la temperatura en un rango de 50 °C a 400 °C.

8 cm 117250  
5 cm 117236



### Stainless Steel Grid Rejilla de acero inoxidable

Cada vez que usas tu Big Green Egg, la rejilla de acero inoxidable sabe estar a la altura de las circunstancias. Preparar a la parrilla, freír, asar... lo aguanta todo. Y aunque está fabricada con el mejor acero inoxidable, tras años y años de uso intensivo puede llegar a tener un aspecto menos radiante. ¡Sustituye tu antigua rejilla por un nuevo ejemplar y podrás seguir disfrutando durante años!

XXLarge 119681  
XLarge 110145  
Large 110138  
Medium 110121

Small 110114  
MiniMax

Mini 110107



### Gasket Kit Junta adhesiva de alta gama (kit de reemplazo)

Tras un largo e intenso uso del Big Green Egg, las cintas de fieltro del borde superior de la base cerámica y de la parte inferior de la tapa cerámica con chimenea pueden llegar a desgastarse. Dado que este borde de fieltro protege la cerámica y asegura una circulación perfecta del aire, es importante cambiarlo a tiempo. Algo que puedes hacer fácilmente con este kit de reemplazo. El rollo de fieltro es autoadhesivo y se pega sin más complicación.

XXLarge, XLarge, Large 113726

Medium, Small, MiniMax, Mini 113733



## LIBRO DE COCINA BIG GREEN EGG



### The Big Green Egg Book El libro Big Green Egg

El libro Big Green Egg es la biblia de todos los foodies del Big Green Egg. Este elegante libro, con un preámbulo del top chef holandés Jonnie Boer, aborda todas las técnicas de cocina que se pueden emplear en el EGG: hornear, asar, guisar, asar a la parrilla, ahumar y la cocción lenta. Tanto las elaboraciones básicas como las recetas más avanzadas son una fuente de inspiración para sacar a relucir tus mejores dotes culinarias.

Inglés 116680





### Wall-Mountable Bottle Opener Abrebotellas de pared

Durante una fiesta Big Green Egg todo el tiempo es "happy hour". Por esta razón, el abrebotellas de pared de robusto hierro fundido es el regalo perfecto para cualquier fan del EGG. Con este práctico abridor de cerveza de pared con divertida forma de EGG, abrirás una cerveza tras otra. Este abrebotellas de pared se puede fijar fácilmente con tornillos a tu mesa de trabajo o al bar o cocina al aire libre. ¡El bar está abierto!

6.5 x 9.5 cm 114822



### Tablecloth Weights Pesos para el mantel

Ningún amante del EGG que se precie se deja vencer por un viento un poco más fuerte. ¿Pero qué hacer si el mantel se va volando hasta el jardín de los vecinos? Cuelga los pesos para el mantel de Big Green Egg en las esquinas de tu mantel y quedará bien sujeto. Los 4 pesos para mantel en forma de mini EGG que conforman el set están moldeados a base de resina.

4 x 002310



### Magnetic Flexible LED Grill Light Luz LED flexible y magnética para la parrilla

La luz LED flexible y magnética para la parrilla trae luz en la oscuridad en una suave tarde de invierno o durante una fiesta EGG nocturna. Esta práctica luz LED está equipada con un mango flexible y un imán muy potente en el extremo. Fija la luz en la tapa de tu EGG y toda la superficie de cocinado quedará iluminada.






002273



## #BIGGREENEGG

¿Haces tú también fotos de los platos que preparas en el Big Green Egg? No eres la única persona. Cada vez son más los foodies que hacen con regularidad fotos de comida, para compartirlas en Instagram y Facebook, pero también para volver a verlas más adelante. Las redes sociales son también perfectas para compartir experiencias, recetas innovadoras y novedades. O para hacer preguntas.

¿Quieres inspiración y motivar tú a otras personas? Síguenos y etiquétanos en:

-  biggreeneggspain
-  @BigGreenEggSpain
-  BigGreenEggSpain
-  @BigGreenEgg\_es
-  BigGreenEggSpain



Comparte tus posts y fotos con nosotros y con todos los otros fans del EGG con la etiqueta #BigGreenEgg.

# THE ORIGINAL

—  
*kamado*



**BIGGREENEGGSPAIN.ES**

gruporoig.es

**Grupo Roig**

Polígono Industrial A Tomada, nº 61  
15940 A Pobra do Caramiñal  
(A Coruña)

☎ 981 832 321

✉ [gruporoig@gruporoig.es](mailto:gruporoig@gruporoig.es)

[@gruporoig](#)

roig  
grupo