



**Big Green Egg**

# Le nec plus ultra du barbecue.



**The  
Evergreen  
Since '74**



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

## Catalogue officiel des produits 2021

38



### Le Big Green Egg en quelques mots

- 4 Les composants du Big Green Egg
- 5 Le secret derrière le Big Green Egg
- 7 Une céramique de la plus haute qualité et des détails innovants

### Les modèles

- 8 Découvrez le modèle qui vous convient le mieux
- 9 Éléments importants pour démarrer facilement
- 10 Les 7 modèles différents

### Des possibilités de cuisson infinies

- 14 L'extrême polyvalence du Big Green Egg
- 16 Différentes techniques de cuisson
- 26 Le kit d'extension (EGGspander System)

### Une cuisine d'extérieur complète

- 28 Berceaux et tables
- 30 Système modulaire (modular EGG workspace)

### 32 Kits Big Green Egg

### Au travail avec votre EGG !

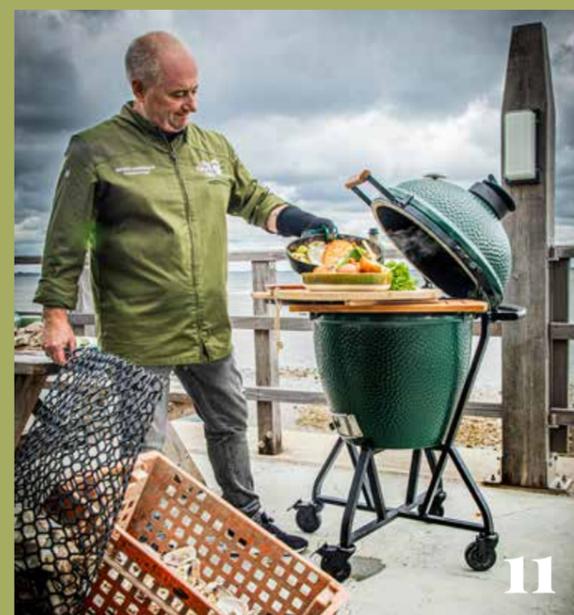
- 36 Le charbon de bois : la meilleure qualité pour votre EGG
- 38 Tout ce qu'il faut savoir sur le bois de fumage

Tous les prix sont indiqués en euros

### Demandez les conseils de votre revendeur Big Green Egg !

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

28



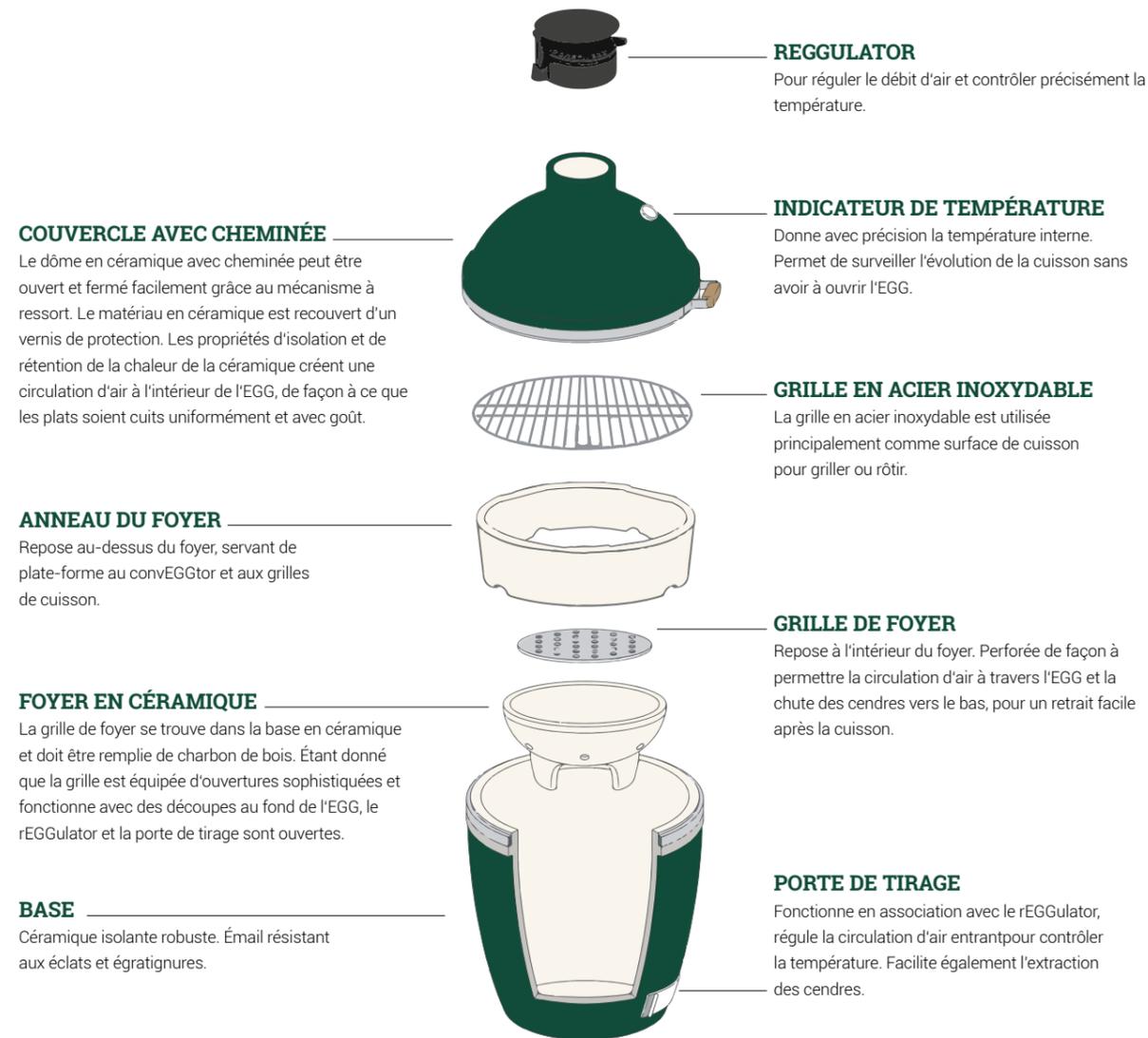
11

34



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

## LA MEILLEURE CÉRAMIQUE

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



## Une céramique de la plus haute qualité: détails innovants

À première vue, ce Big Green Egg ne diffère en rien du modèle que nous avons lancé en 1974. Mais il ne faut pas se fier aux apparences. Nous avons en effet introduit une bonne dose d'innovations technologiques depuis les années 70 et continuons à le faire. Pas uniquement parce que nous nous employons à fabriquer aujourd'hui les meilleurs kamados du marché, mais aussi parce que nous avons l'ambition de produire les meilleurs kamados du futur.



Contrôle précis de la température



Fabriqué en Amérique du Nord



Céramique de la plus haute qualité développée par la NASA



Allumage rapide et prêt en seulement 15 minutes



**Vous voulez voir comment le Big Green Egg est fabriqué ?**

# Saveurs extraordinaires et utilisation ultra-facile

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'étouffé 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 !



**Mini**  
À emporter partout avec soi



**MiniMax**  
Le modèle nomade



**Small**  
Le préféré des jeunes familles.



**Medium**  
Des repas conviviaux entre amis ou en famille



**Large**  
Notre best-seller



**XLarge**  
Fini le manque de place



**2XL**  
Le plus spectaculaire

## 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 + convEGGtor Basket  
convEGGtor + Panier convEGGtor



Charcoal Starters  
Allume-feux pour charbon de bois



IntEGGrated Nest+Handler  
Chariot à poignée intégrée

Ash Tool  
Racloir à cendres



100% Natural Charcoal 9 kg  
Charbon de bois bio Premium





## 2XL

Grand, plus grand, le plus grand. Le Big Green Egg 2XL est le membre le plus spectaculaire de la famille Big Green Egg et le kamado le plus grand disponible sur le marché. Ce modèle est impressionnant sur tous les points son 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 cm<sup>2</sup>  
Poids: 170 kg  
Hauteur: 90 cm  
Personnes: 24+

Code 120939  
Le prix 3.495,-

Les prix des modèles Big Green Egg n'incluent pas les accessoires, socles ou supports.

## Pack Original

- Inclus
- EGG
  - Chariot à poignée intégrée
  - 2x Demi-pierre pour convEGGtor
  - Panier convEGGtor
  - Charbon de bois bio Premium 9 kg
  - Allume-feux pour charbon de bois
  - Racloir à cendres

Le prix 4368,50



## 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 5-Piece EGGspander Kit vous permettent d'augmenter la surface de cuisson dans la hauteur !

Caractéristiques  
Grille de cuisson: Ø 61 cm  
Surface de cuisson: 2.919 cm<sup>2</sup>  
Poids: 99 kg  
Hauteur: 78 cm  
Personnes: 16+

Code 117649  
Le prix 2.270,-

## XLarge

- Inclus
- EGG
  - Chariot à poignée intégrée
  - convEGGtor
  - Panier convEGGtor
  - Charbon de bois bio Premium 9 kg
  - Allume-feux pour charbon de bois
  - Racloir à cendres

Le prix 3.034,50



## 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 cm<sup>2</sup>  
Poids: 73 kg  
Hauteur: 84 cm  
Personnes: 10+

Code 117632  
Le prix 1.560,-

## Large

- Inclus
- EGG
  - Chariot à poignée intégrée
  - convEGGtor
  - Panier convEGGtor
  - Charbon de bois bio Premium 9 kg
  - Allume-feux pour charbon de bois
  - Racloir à cendres

Le prix 2156,50

## Pack Original



## 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 cm<sup>2</sup>  
Poids: 51 kg  
Hauteur: 72 cm  
Personnes: 6-8

Code 117625  
Le prix 1.180,-

## MiniMax

Le Big Green Egg MiniMax est peut-être très discret côté format, il n'en est pas moins performant ! Bien qu'il ne dépasse le Mini que de 7 cm, sa surface de cuisson est bien plus grande et se compare même à celle du Big Green Egg Small. Ce qui signifie que vous pouvez facilement l'utiliser pour cuisiner pour un groupe de 6 personnes. Envie de partir en balade avec lui ? Avec son poids de 35 kg et son panier, pas la peine d'être haltérophile pour transporter le MiniMax ! Il suffit de lui ajouter un panier de transport escamotable (Portable Nest) et des tablettes latérales en acacia (EGG Mates) pour pouvoir cuisiner partout où vous voulez à hauteur confortable.

### Caractéristiques

Grille de cuisson: Ø 33 cm  
Surface de cuisson: 855 cm<sup>2</sup>  
Poids: 35 kg  
Hauteur: 50 cm  
Personnes: 4-6

Inclus EGG Carrier  
Code 119650  
Le prix 968,-

## Small

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

### Caractéristiques

Grille de cuisson: Ø 33 cm  
Surface de cuisson: 855 cm<sup>2</sup>  
Poids: 36 kg  
Hauteur: 61 cm  
Personnes: 4-6

Code 117601  
Le prix 895,-

## 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

Grille de cuisson: Ø 25 cm  
Surface de cuisson: 507 cm<sup>2</sup>  
Poids: 17 kg  
Hauteur: 43 cm  
Personnes: 2-4

Code 117618  
Le prix 599,-

Berceau à poignées Mini EGG  
Code 116451  
Le prix 97,-

# Pack Original Medium MiniMax

### Inclus

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- convEGGtor
- Panier convEGGtor
- Charbon de bois bio Premium 9 kg
- Allume-feux pour charbon de bois
- Raclor à cendres

Le prix  
1.742,50

### Inclus

- EGG (incl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Charbon de bois bio Premium 9 kg
- Allume-feux pour charbon de bois
- Raclor à cendres

Le prix  
1.101,50

## Small

### Inclus

- EGG
- Berceau à roulettes
- convEGGtor
- Charbon de bois bio Premium 9 kg
- Allume-feux pour charbon de bois
- Raclor à cendres

Le prix  
1.225,50

## Mini

### Inclus

- EGG (incl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Charbon de bois bio Premium 9 kg
- Allume-feux pour charbon de bois
- Raclor à cendres

Le prix  
807,50

# Pack Original

# L'extrême polyvalence du Big Green Egg...



## L'EXTRÊME POLYVALENCE DU BIG GREEN EGG...

Le Big Green Egg pouvant chauffer de 70 à 350 °C, vous pouvez jouer avec de multiples techniques de cuisson : griller, fumer, sauter au wok, cuire à la vapeur, rôtir ou mijoter les aliments les plus divers, rien de plus simple sur votre Big Green Egg. Des steaks d'ailou ou faux-filets grillés au curry végétarien en passant par le pot-au-feu madrilène. Au travail avec les huîtres vapeur, le carpaccio fumé sur foin, une soupe thaï au poulet ou une quiche aux légumes bien garnie. Tout est possible ! Arrive alors le moment de goûter... Des plats purs et délicieux à l'arôme et à la saveur caractéristiques inégalés. Avec le Big Green Egg, c'est un monde tout nouveau qui s'ouvre à vous. Vous repousserez vos limites culinaires et vous vous étonnerez, vous et vos invités. Osez exprimer votre créativité et régalez-vous !

## ...TOUTE L'ANNÉE !

Qu'il gèle ou qu'il fasse extrêmement chaud : vous pouvez cuisiner sur votre EGG toute l'année ! Un barbecue seulement en été ? Plus maintenant ! Car le Big Green Egg change la donne. C'est vrai : pourquoi ne pourrait-on profiter de son kamado que quelques mois dans l'année alors qu'il peut servir 365 jours par an. Grâce à son exceptionnelle céramique isolante, la température extérieure ne compte pas pour votre EGG. La température dans l'EGG est aussi stable qu'aux autres saisons ; qu'il pleuve ou qu'il neige, il s'en moque.

## PARTAGER ENSEMBLE UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE INOUBLIABLE

Le Big Green Egg dure toute une vie. Vous pourrez cuire une grande variété d'ingrédients et de plats particulièrement savoureux aussi souvent que vous le désirez. 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. C'est comme cela que naissent les moments inoubliables. N'hésitez pas à préparer vos recettes préférées ou à vous lancer dans la création d'un nouveau plat avec votre EGG ! Les possibilités sont infinies : essayez-les toutes et laissez libre cours à votre créativité ! Faites-vous plaisir avec une entrecôte bien tendre, un délicieux poisson en croûte de sel, un bon ragoût, du pain croustillant, des pizzas à la pâte bien dorée ou encore un délicieux dessert. Qu'allez-vous préparer en tout premier ?

Découvrez dans les pages suivantes les différentes techniques de cuisson et les accessoires ultra pratiques pour explorer les multiples possibilités que vous offre le Big Green Egg.

## Accessoires requis



Pierre de cuisson



Grille en acier inoxydable



convEGGtor

## Le convEGGtor : pour transformer l'EGG en four

Grâce au convEGGtor, une sorte de bouclier thermique en céramique, le charbon de bois ne chauffe pas directement les ingrédients et vous transformez le Big Green Egg en four en un tour de main. En combinaison avec la pierre de cuisson, vous réalisez les pizzas les plus succulentes à l'authentique pâte croustillante.

Consultez la page 52.



# C'est parti pour des... pizzas !

# Pizza Margherita

**Quantité: 2 pizzas (Ø 25-30 cm)**  
**INGRÉDIENTS**

### FONDS DE PÂTE

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

### POUR LA SAUCE TOMATE

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

### GARNITURE

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

### ACCESSOIRES

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

### MISE EN PLACE

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

2. Étalez la pâte sur le plan de travail et pétrissez-la 1 minute supplémentaire. Graissez un saladier, formez une boule avec la pâte et déposez-la dans le saladier. Recouvrez le saladier d'un torchon propre et humide et laissez la pâte lever deux heures.

3. Pendant ce temps, pelez l'ail pour la sauce tomate et hachez-le finement. Hachez les feuilles de basilic finement. Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole. Ajoutez le

reste des ingrédients pour la sauce et salez et poivrez à convenance. Portez à ébullition, baissez le feu et laissez mijoter doucement pendant 5 minutes. Passez la sauce au mixer et versez-la dans un bol.

### PRÉPARATION

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

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

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

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



page 58

*Astuce : lancez-vous aussi dans la cuisson d'un pain, d'une tarte ou de brownies. Les possibilités sont infinies !*



## C'est parti pour les... grillades sur la fonte



### Le quadrillage de grillade parfait : à trois niveaux différents



#### La grillade de base :

la méthode simple avec la grille en fonte placée sur l'anneau du foyer. Donnez au produit la marque caractéristique des grillades obtenue par la réaction de Maillard (caramélisation des protéines) en le tournant d'un quart de tour pendant sa cuisson sur la grille.



#### Grillade courte à feu vif :

le plus bas possible dans l'EGG, juste au-dessus des braises. On parle aussi de grillade « style cowboy ». Posez Rack multiniveau à l'envers dans l'EGG avec une grille en fonte pour le MiniMax. \* cette disposition est uniquement possible pour le Big Green Egg Large



#### Grillade à hauteur élevée :

pour prolonger le contact entre le grill et le produit. Créez plus d'espace entre le charbon de bois et le produit avec la grille sur le panier afin de griller directement et plus longtemps les morceaux de viande plus épais. La chaleur de la fonte assure le même effet de grill.

## Bavette entière grillée

#### INGRÉDIENTS

1 bavette d'1,5 kg environ

#### HUILE AROMATIQUE

1 oignon blanc  
3 brins de sauge  
3 brins d'origan  
3 brins de romarin  
200 ml d'huile d'olive

#### ACCESSOIRES

Grille en fonte  
Thermomètre à lecture instantanée

#### MISE EN PLACE

1. Allumez le Big Green Egg, posez la grille en fonte à l'intérieur et faites monter la température à 250 °C.

2. Pendant ce temps, retirez la membrane qui recouvre le côté plat de la bavette. Pour cela, glissez un couteau sous la membrane, saisissez-la et découpez le long de la membrane en la tirant vers le haut et en maintenant le couteau bien contre la membrane. Coupez les côtés plus minces de la bavette. Vous pourrez ensuite les grignoter après les avoir fait griller très brièvement de chaque côté.

3. Pour l'huile aromatique, épluchez et émincez l'oignon blanc. Prélevez les feuilles de sauge et d'origan ainsi que les aiguilles de romarin et hachez finement le tout. Mélangez l'oignon et les herbes aromatiques avec l'huile d'olive.

#### PRÉPARATION

1. Posez la bavette sur la grille et faites-la griller 2 minutes environ. Faites pivoter la bavette d'un quart de tour et laissez-la de nouveau griller 2 minutes pour obtenir un beau quadrillage.

2. Retournez la bavette et faites-la griller également 2 fois 2 minutes de ce côté. Visez. Vous pouvez contrôler la température avec le thermomètre numérique à lecture instantanée. Enveloppez ensuite la bavette dans du papier alu sans serrer et laissez-la reposer 6 minutes.

3. Salez et poivrez la bavette puis découpez-la en tranches ou en lamelles. Arrosez la viande d'huile aromatique ou servez celle-ci à part.



## C'est parti pour... la cuisson au wok

*Astuce : Graissez le wok avec du papier essuie-tout et une goutte d'huile. Pour obtenir la meilleure cuisson, votre wok doit être très chaud. À cette fin, mélangez le reste de l'huile au produit ou ajoutez l'huile et le produit en même temps dans le wok pour éviter que l'huile ne brûle.*

# Pad Thai au poulet

## INGRÉDIENTS

### PAD THAI

400 g de nouilles de riz (5 mm)  
400 g de cuisses de poulet désossées  
100 g de shiitakés  
1 poivron rouge  
1 oignon  
3 gousses d'ail  
coriandre, à votre convenance  
4 œufs  
3 oignons de printemps  
½ piment rouge d'Espagne  
6 c. à s. d'huile de tournesol  
1 c. à c. de pâte de curry jaune  
125 g de pousses de soja

### SAUCE

2 c. à s. de sauce chili sucrée  
2 c. à s. de sauce de poisson  
2 c. à s. de sirop de gingembre  
2 c. à s. de tamarin purifié (Assem)

### ACCESSOIRES

1 panier convEGGtor  
Wok pour gril en acier au carbone  
(Carbon Steel Grill Wok)

### MISE EN PLACE

1. Allumez le charbon dans le Big Green Egg et chauffez le BGE jusqu'à 230-240° C.

2. Pendant ce temps, faites cuire les nouilles de riz selon les indications mentionnées sur l'emballage. Mélangez tous les ingrédients pour la sauce.

3. Coupez les cuisses de poulet désossées en lanières. Émincez les shiitakés en fines tranches. Coupez le poivron en deux, retirez le pédoncule et les graines, puis coupez la chair en petits dés. Épluchez et émincez l'oignon et l'ail. Prélevez les feuilles de la coriandre et hachez-les finement. Débitez les oignons de printemps en fines rondelles. Retirez le pédoncule et les graines du piment et coupez la chair en fines rondelles. Battez les œufs en omelette.

## PRÉPARATION

1. Placez le wok pour gril en acier au carbone (Carbon Steel Grill Wok) dans le panier convEGGtor (convEGGtor Basket), puis posez dans l'EGG. Patientez environ 5 minutes jusqu'à ce que le wok soit bien chaud.

2. Versez 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol dans le wok chaud, ajoutez les lanières de poulet. Faites revenir quelques minutes, puis incorporez la pâte de curry lorsque le poulet commence à colorer. Faites revenir quelques minutes supplémentaires jusqu'à ce que l'arôme de la pâte de curry soit libéré.

3. Ajoutez les shiitakés, le poivron, l'oignon et l'ail. Remuez le mélange au poulet et incorporez-y tous les ingrédients de la sauce pad thai.

4. Ajoutez les nouilles dans le mélange au poulet puis salez et poivrez à convenance. Poussez le pad thai sur un côté du wok. Arrosez le côté libre du wok avec le reste d'huile de tournesol. Versez les œufs battus en omelette et faites-les revenir.

5. Ajoutez les œufs revenus au pad thai, vérifiez que les nouilles soient chaudes et disposez le pad thai dans un plat. Faites revenir les pousses de soja quelques secondes dans le wok et mélangez-les au pad thai.

6. Garnissez le pad thai avec le piment et les oignons de printemps.

## Accessoires requis



Wok en acier



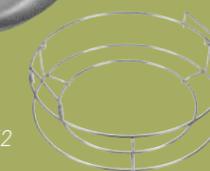
Panier convEGGtor

## Cuire au wok sur votre EGG ? Rien de plus simple !

Posez le wok pour gril en acier au carbone dans le panier convEGGtor et votre EGG est prêt en un clin d'œil pour une nouvelle technique de cuisson ! Un tout petit peu d'huile, une température élevée et des ingrédients hyper frais ; vous avez tout pour devenir un véritable chef. Maintenez le couvercle autant que possible fermé : le flux d'air dans votre kamado assure une cuisson homogène et une saveur exceptionnelle.



page 55

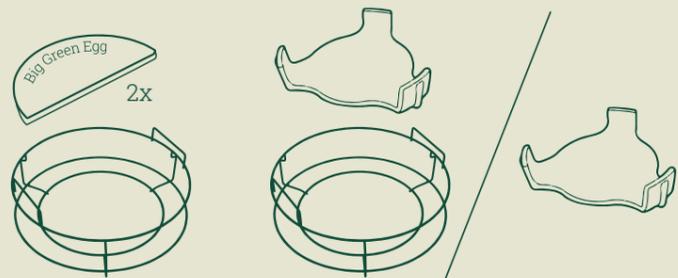


page 52

## C'est parti pour des heures de... cuisson lente



### Low & slow : quels accessoires utiliser ?



La préparation est simple, la cuisson se fait toute seule et vous serez surpris(e) par la saveur de votre mets. Mais quels sont les accessoires qui conviennent le mieux ? Vous optez pour la cuisson lente avec le convEGGtor ou posez deux demi-pierres de cuisson dans le panier convEGGtor. La différence réside dans la dimension de la surface indirecte que vous créez et dans la température à utiliser en l'occurrence :

panier convEGGtor +  
2x demi-pierres de cuisson =  
70°C – 180°C

convEGGtor  
(avec ou sans panier convEGGtor) =  
80°C – 350 °C

Astuce : choisissez des copeaux de bois pour les temps de cuisson courts et les morceaux de bois plus gros pour les temps plus longs pour obtenir le meilleur arôme de fumée. Vous souhaitez en savoir plus sur la technique de fumage ? Consultez la page 36.



#### Accessoires requis



Grille en acier inoxydable



convEGGtor

## Poitrine de lard cuite lentement

#### INGRÉDIENTS

1 kg de poitrine de lard sans couenne  
2 c. à s. de purée d'ail  
sel de mer  
½ bouquet de thym  
½ bouquet de romarin  
6 à 8 feuilles de laurier

#### ACCESSOIRES

convEGGtor  
Thermomètre sonde à distance

#### MISE EN PLACE

1. Incisez la poitrine de lard en croix côté gras. Incisez aussi légèrement en croix côté viande pour que les épices pénètrent bien dans la viande. Frottez le lard de chaque côté avec la purée d'ail et saupoudrez généreusement de sel de mer. Posez la moitié du thym, du

romarin et des feuilles de laurier sur le côté gras et l'autre moitié des herbes sur le côté viande. Laissez la viande mariner toute la nuit au réfrigérateur dans un récipient couvert.

#### PRÉPARATION

1. Sortez la poitrine de lard du réfrigérateur. Ouvrez complètement le régulateur de ventilation sur la base en céramique, disposez 3 allume-feux sur le charbon de bois et allumez-les. Laissez le couvercle de l'EGG ouvert 10 à 12 minutes. Dans l'intervalle, retirez les herbes appliquées sur le côté viande de la poitrine de lard et éliminez partiellement celles déposées sur le côté gras. Les herbes qui restent sur le côté gras continueront à parfumer la viande pendant la cuisson.

2. Placez le convEGGtor et posez la grille en acier inoxydable dans le Big Green Egg. Posez la poitrine de lard sur la grille, côté gras vers le haut, pour que la graisse pleine de saveur pénètre dans la viande et fasse baigner celle-ci dans ses propres sucs. En outre, la graisse ne tombant pratiquement pas sur le convEGGtor, vous limitez la quantité de fumée autrement dégagée. Fermez le couvercle et amenez l'EGG à une température d'environ 100 °C. Laissez

cuire la poitrine de lard 3 heures environ, jusqu'à ce que la viande atteigne une température à cœur d'au moins 77 °C. Le thermomètre sonde à distance vous permettra de vérifier cette valeur.

3. Lorsque la poitrine de lard a atteint la température à cœur indiquée, sortez-la de l'EGG. Vous pouvez maintenant la découper et la servir en belles tranches fines, ou faire griller les tranches environ une minute de chaque côté, à une température de 230 °C (sans convEGGtor). Vous pouvez également laisser refroidir le lard (et le conserver au réfrigérateur dans un récipient couvert), et le découper le jour suivant en tranches et les griller. Mais vous pouvez aussi directement déguster la poitrine de lard cuite lentement, et grillez les tranches restantes le lendemain.



**C'est parti avec...  
encore plus de  
techniques de cuisson**

## Lancez-vous et laissez libre cours à votre créativité !



Grille en fonte



convEGGtor

### Griller indirectement

Griller un « highway chicken » du début à la fin sur la peau sans le retourner, ou donner un joli quadrillage à des ingrédients délicats comme des légumes ? En grillant les aliments indirectement, vous réalisez un contact maximal avec la grille en fonte et un caramélisation progressive des protéines du produit.

Demi-grille en acier inoxydable  
Demi grille en fonte



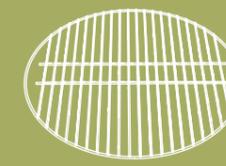
Panier convEGGtor



Demi-pierre pour convEGGtor

### Cuisson multi zones

Idéal pour griller un gros morceau de viande puis le faire cuire indirectement. Ou pour servir en un tournemain une grande quantité de hamburgers. Astuce du chef : grillez vos brochettes directement et laissez-les reposer sur la partie de cuisson indirecte.



Grille en acier inoxydable



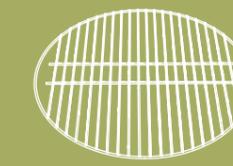
convEGGtor

### Rôtir indirectement à température élevée

Un jambon salé ou un filet de porc : vous leur donnez une délicieuse saveur de rôti avec la grille en inox et le convEGGtor à une température élevée, sans brûler le produit. L'air chaud dans l'EGG les pare d'une couleur parfaite !



Cocotte en fonte



Grille en acier inoxydable



convEGGtor

### Cuisson à étouffée

Astuce : Grillez votre produit d'abord sur la grille en fonte pour lui donner encore plus de saveur, puis cuisez-le à étouffée dans le faitout. Enlevez le couvercle du faitout pendant la cuisson à l'étuvée. Le Big Green Egg fermé transmet ainsi tous les arômes à votre mets.



# Systeme EGGspander

Des possibilités innombrables  
en cuisine.

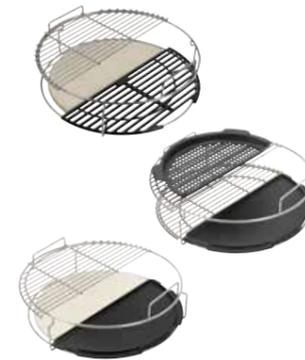
L XL

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 rack multi-niveau doté d'une grille ronde surelevée, d'un panier convEGGtor et de 2 demi-grilles en acier inoxydable. Le kit de base indispensable pour tous les fans de l'EGG !

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



## Une sélection de techniques de cuisson.



### Cuisson multi-zones (directe et indirecte)

Le panier pour convEGGtor permet la cuisson directe et indirecte en même temps.



### Panier convEGGtor (convEGGtor Basket)

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



### Pizza et cuisson au four

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



### Pour des grillades à la mode « cowboy »

Le rack multiniveau (Multi-Level Rack) se retourne pour une cuisson directe façon « grillade Cowboy » juste au-dessus du charbon de bois avec une grille en fonte pour le MiniMax. \* cette disposition est uniquement possible pour le Big Green Egg Large



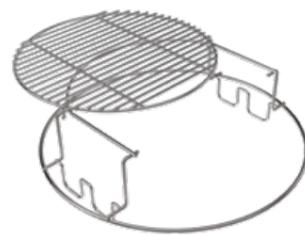
### Cuisson lente à basse température

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

### 5-Piece EGGspander Kit Kit EGGspander

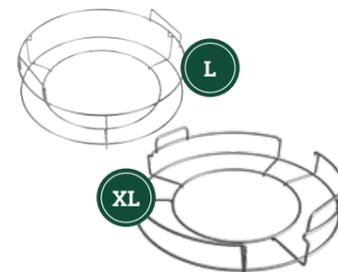


XLarge	121226	350,-
Large	120762	229,-



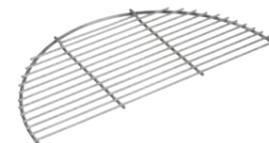
### 2-Piece Multi Level Rack Rack Multi Niveau réversible avec grille ronde 33cm

XLarge	121219	180,-
Large	120755	124,-



### 1-Piece convEGGtor Basket Panier convEGGtor

XLarge	121196	121,-
Large	120724	67,-



### Half Stainless Steel Grid Demi-grille en acier inoxydable

XLarge	121202	57,-
Large	120731	35,-

# De l'EGG à une cuisine d'extérieur

Chaque Big Green Egg mérite une installation parfaite, cela afin de le protéger, de pouvoir éventuellement le déplacer en toute sécurité et de l'utiliser dans les meilleures conditions. Dès que vous avez choisi le modèle qui vous convient, vous pouvez vous mettre au travail. Transformez votre EGG en une cuisine d'extérieur parfaite et créez une base solide pour votre EGG, avec un espace de travail et de rangement.



## Portable Nest MiniMax Berceau surélévateur MiniMax pliable

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

MiniMax 120649 195,-



## 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	297,-
Large	301000	242,-
Medium	302007	230,-
Small	301062	195,-



## 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	459,-
XLarge	121158	380,-
Large	120175	357,-
Medium	122285	340,-



## 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. Ne placez jamais le Big Green Egg directement sur une surface en bois.

2XL	115638	79,-
XLarge	113238	54,-
Large	113214	48,-
Medium	113221	42,-



## Nest Utility Rack Râtelier de berceau

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

2XL, XLarge, Large, Medium, Small  
122704 51,-



## 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	200,-	MiniMax	121844	121,-
Large	121127	200,-	Small	120663	181,-
Medium	120670	181,-			



## 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 805,-	Large	118257 756,-

Lot de 2 roulettes  
120410 49,-





# EGG Kitchen System.

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

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

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



EGG Frame		Table modulaire		76x76x77 cm
		XLarge	120229	545,-
		Large	120212	545,-
2XL	121837	Medium	122193	545,-
				756,-

Lot de 2 roulettes vendu séparément.

## 1 Ajoutez un module d'extension.



**Expansion Frame**  
Module extension  
76x76x77 cm  
120236 320,-



**Expansion Cabinet**  
Module de rangement  
76x76x77 cm  
122247 1083,-  
*Roulettes et Plateau en bois d'acacia vendus séparément*

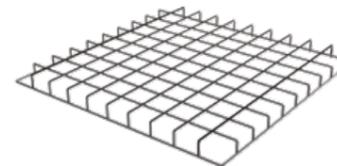


**Caster Kit**  
Lot de 2 roulettes  
10 cm  
120410 50,-



**Tool Hooks**  
Barre à crochet  
25 cm  
120281 31,-

## 2 Choisissez vos plateaux.



**Stainless Steel Grid Insert**  
Plateau grillagé en acier inoxydable  
120243 145,-



**Acacia Wood Insert**  
Plateau en bois d'acacia  
120250 115,-



**Stainless Steel Insert**  
Plateau en acier inoxydable  
127365 374,-



**Distressed Acacia Wood Insert**  
plateau en bois d'acacia vieilli  
120267 126,-

## 3 Accessoires complémentaires



### 3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace Kit de 3 accessoires pour système modulaire (Modular EGG Workspace)

À quoi reconnaît-on l'utilisateur chevronné d'un Big Green EGG ? À sa table de travail, parfaitement organisée ! Avec ce kit de 3 accessoires, vous avez tout sous la main, et pouvez donc vous consacrer entièrement à votre EGG. Vous conservez les herbes aromatiques dans le casier de rangement, suspendez le papier essuie-tout/le torchon au porte-serviettes et éliminez les cendres dans le plateau prévu à cette fin. Une organisation impeccable !

126948 157,-

**Bientôt disponible**

# Kits Big Green Egg

Nouveau !



1

## Starterspack IntEGGrated Nest+Handler

• EGG	2XL	4.368,50
• convEGGtor	XLarge	3.034,50
• convEGGtor Basket	Large	2.156,50
• IntEGGrated Nest+Handler	Medium	1.742,50
• Charcoal 9 kg	Small	1.225,50
• Charcoal Starters	MiniMax	1.101,50
• Ash Tool	Mini	807,50



2

## Starterspack Frame

- EGG
- EGG Frame
- convEGGtor
- convEGGtor Basket
- Caster Kit
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

2XL	4.535,50
XLarge	3.299,50
Large	2.444,50
Medium	2.047,50



3

## Starterspack Acaccia Table

- EGG
- Acacia Table
- Caster Kit
- Table Nest
- convEGGtor
- convEGGtor Basket
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

XLarge	3.613,50
Large	2.703,50

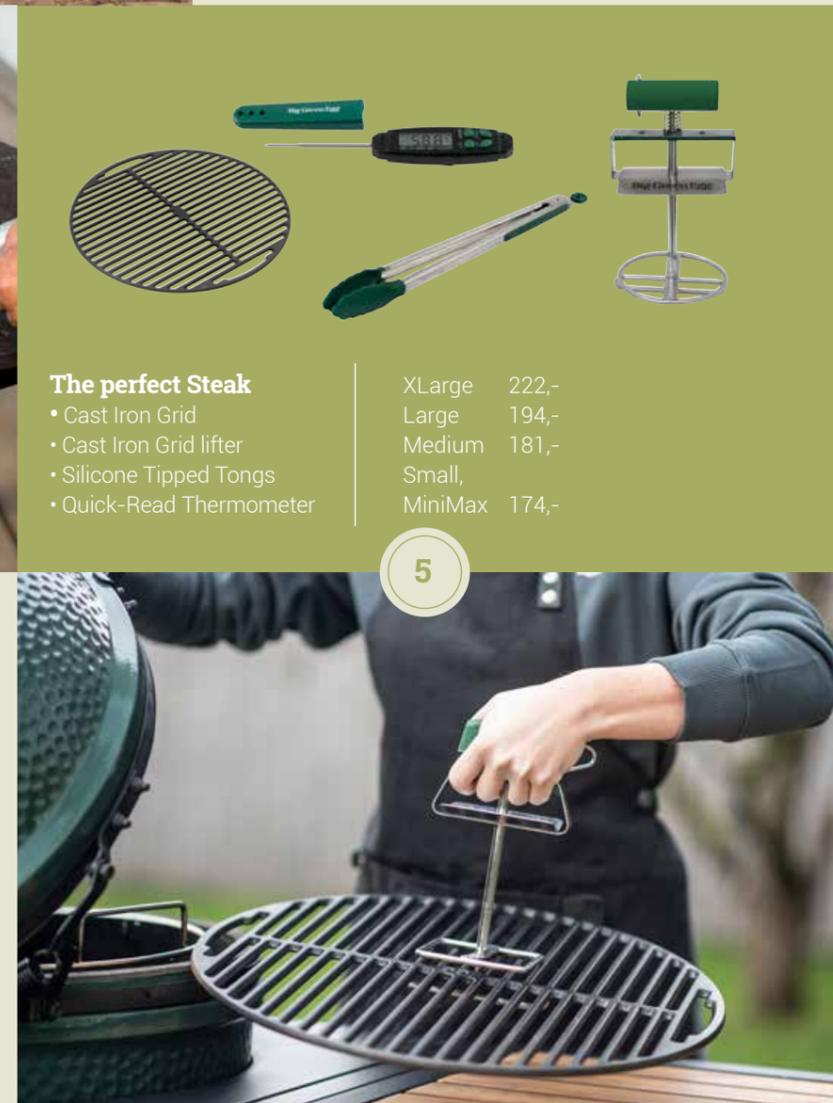


4

## The Perfect Pizza

- Baking Stone
- Aluminum Pizza Peel
- Compact Pizza Cutter
- EGGmitt

XLarge	240,-
Large	183,-
Medium, Small,	
MiniMax	164,-



5

## The perfect Steak

- Cast Iron Grid
- Cast Iron Grid lifter
- Silicone Tipped Tongs
- Quick-Read Thermometer

XLarge	222,-
Large	194,-
Medium	181,-
Small,	
MiniMax	174,-





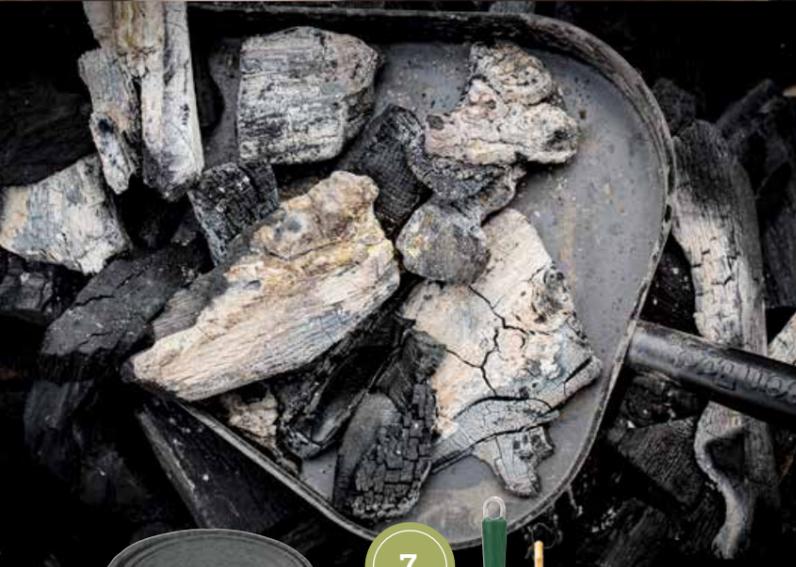
6



**Low & Slow**

- Chef's Flavor Injector
- Rectangular Drip Pan
- Ribs and Roasting Rack
- Meat Claws
- Hickory Wood Chunks

2XL, Xlarge, Large 179,-  
 Medium, Small 168,-

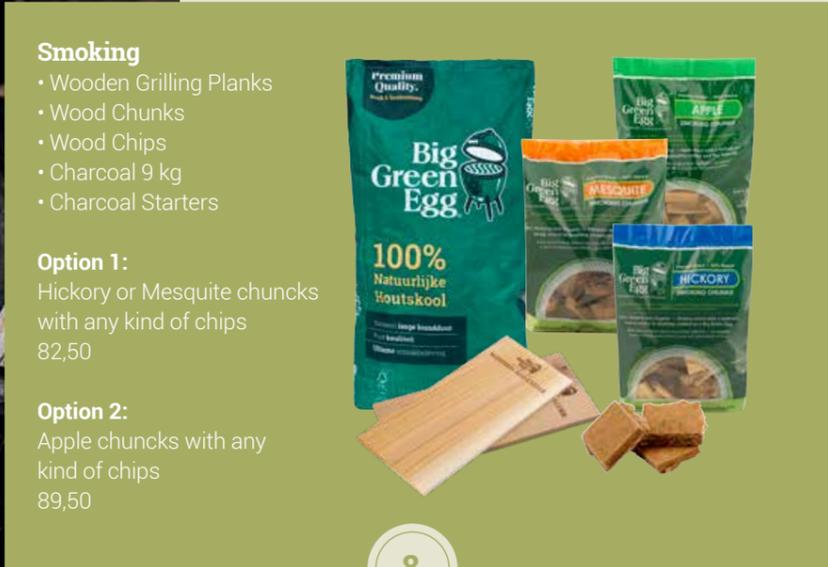


7

**Keep Your Egg in Perfect Shape**

- Gasket Kit
- SpeediClean™ Dual Brush Scrubber
- Ash Removal Pan
- Grid Cleaner
- Ash Tool

2XL, XLarge 196,-  
 Large 184,-  
 Medium 184,-  
 Small, MiniMax, Mini 179,-



**Smoking**

- Wooden Grilling Planks
- Wood Chunks
- Wood Chips
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters

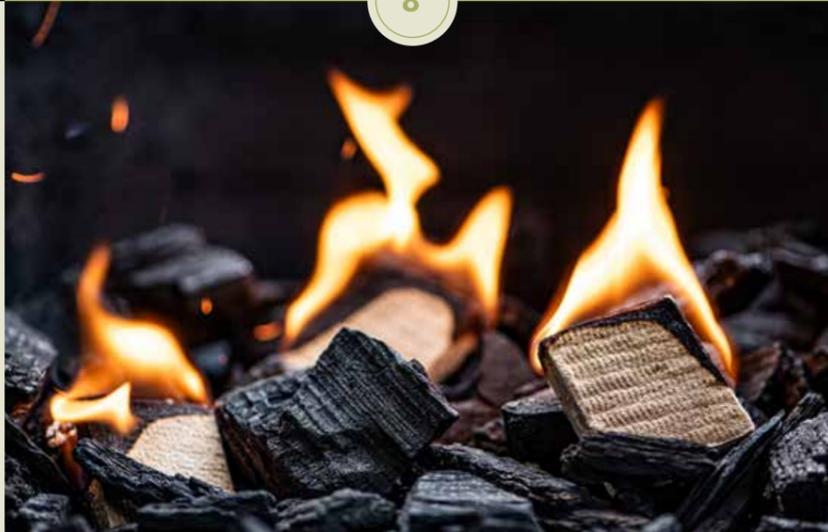
**Option 1:**

Hickory or Mesquite chunks with any kind of chips  
 82,50

**Option 2:**

Apple chunks with any kind of chips  
 89,50

8



# Charbon de bois Big Green Egg : Choisissez votre arôme



La clé du succès d'un plat savoureux et l'élément indispensable pour réussir vos préparations, c'est de disposer d'un charbon de bois de grande qualité. Le résultat dépend en partie du type de charbon de bois utilisé, mais une chose est certaine : le goût des ingrédients ainsi cuits est absolument inégalé.

Le charbon de bois Big Green Egg est certifié FSC, d'origine naturelle à 100 % et fabriqué à partir de bois de hêtre commun et de hêtre et charme. Cette essence garantit une base neutre, de sorte que vous pouvez créer à chaque fois votre propre composition de saveurs idéale. Une touche supplémentaire d'arôme de fumée, une note de caryer, de cerisier, de pommier ou de pécanier ? En ajoutant des copeaux ou des morceaux de bois Big Green Egg, vous jouez avec les saveurs et présentez à vos convives des mets toujours inédits.

Le charbon de bois d'origine naturelle à 100% (sans ingrédients chimiques ni aromatisants ou exhausteurs de goût) sont produits en Europe à partir de résidus de bois ou d'arbres plantés tout spécialement à cet effet dans des forêts bénéficiant d'une gestion durable. Chaque arbre abattu est systématiquement remplacé. Les gros morceaux brûlent lentement, produisent peu de fumée et génèrent très peu de cendres, contrairement à de nombreuses autres sortes de charbons de bois. Le bois dur naturel offre une très appréciable durée de combustion. Idéal lorsque vous cuisez lentement du porc effiloché.



## Charbon de bois d'origine naturelle à 100 %

Chaque nouvelle utilisation de votre EGG commence par le choix du combustible adéquat. Notre charbon de bois d'origine naturelle à 100 %, labellisé FSC, est exactement ce qu'il vous faut. Le charbon de bois Big Green Egg est fabriqué à partir de bois de hêtre commun et de hêtre et charme et offre une très longue durée de combustion. Pour une saveur fumée plus prononcée, il vous suffit d'ajouter des copeaux et des morceaux de bois Big Green Egg à votre charbon de bois.

Le charbon de bois Big Green Egg est disponible en sacs de 9 kg et de 4,5 kg. Le charbon de bois en sacs de 4,5 kg comporte des morceaux plus petits, qui conviennent parfaitement pour les modèles d'EGG de taille plus modeste.

9 kg	666298	24,50
4,5 kg	666397	14,50



## 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 compressées, ces blocs allume-feu ont l'avantage de ne produire ni émissions de fumées (noires) ni odeur pénétrante de pétrole.

24 pièces 120922 10,-



## 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 85,-



# 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. Les copeaux de bois (Wood Chips) conviennent pour fumer rapidement des ingrédients.

Contenus - 2,9 L

Hickory	113986	10,-
Pecan	113993	10,-
Apple	113962	10,-
Cherry	113979	10,-



## Wood Chunks Morceaux de bois

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

Contenus - 9 L

Apple	114617	30,-
Hickory	114624	23,-
Mesquite	114631	23,-

ASTUCE : combinez le charbon de bois naturel à 100 % Big Green Egg comme vous le souhaitez avec des copeaux et des morceaux de bois. Les morceaux de charbon de bois neutres vous permettent de composer chaque fois très facilement de nouvelles saveurs.



## Wooden Grilling Planks Planchettes en bois pour grillades

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

Cèdre - 2x		
28 cm	116307	15,-
Aune - 2x		
28 cm	116291	15,-

### Pommier



Poisson, viande de porc, viande blanche et volaille comme le poulet et la dinde.

### Cerisier



Poisson, agneau, toutes les sortes de gibier, canard et viande de bœuf

### Pacanier



Plats fumés relevés, en particulier pour les recettes américaines classiques au barbecue.

### Hickory



Fruits, noix, viande de bœuf et toutes les sortes de gibier.

### Mesquite



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



*Astuce : la planchette peut aussi être parfaitement utilisée avec des fruits, des champignons, du magret de canard ou diverses sortes de poissons*



**C'est parti avec...  
Planchettes en  
bois pour grillades**

## Bouchées de saumon cuites au bois de cèdre.

### Pour 10 bouchées

#### INGRÉDIENTS

400 g de filet de saumon sans peau (dos)  
2 oignons de printemps  
1 piment rouge d'Espagne  
1/3 citron vert  
2 brins de coriandre  
100 ml de sauce de soja Tomasu  
1 c. à c. de pâte wasabi  
10 lamelles de gingembre mariné (gari, toko)  
1 c. à s. de mayonnaise Kewpie

#### ACCESSOIRES

Planchettes en bois pour grillades (Wooden Grilling Planks) (cèdre)  
Thermomètre numérique à lecture instantannée (Instant read Digital Thermometer)

#### MISE EN PLACE

1. Découpez le filet de saumon en 10 dés identiques. Émincez les oignons de printemps en fines rondelles. Retirez le pédoncule du piment, les graines et coupez la chair en fines rondelles. Découpez le citron vert en fines tranches. Prélevez les feuilles d'un brin de coriandre et hachez-les finement.

2. Pour la marinade, mélangez la sauce de soja et la pâte de wasabi. Réservez (au réfrigérateur) 10 anneaux d'oignon de printemps et de piment et ajoutez le reste, ainsi que les tranches de citron vert et la coriandre hachée, à la marinade. Roulez les dés de saumon dedans et laissez mariner 2 heures au réfrigérateur.

#### PRÉPARATION

1. Trempez dans l'eau la planchette en bois pour grillades pendant 30 minutes. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg, posez la grille et portez à une température de 170°C.

2. Épongez la planchette et déposez les dés de saumon dessus. Posez la planchette sur la grille et fermez le couvercle de l'Egg. Fumez le saumon 8 à 10 minutes jusqu'à ce que la température à cœur de 55°C soit atteinte ; vous pouvez contrôler celle-ci avec le thermomètre numérique à lecture instantannée. Entre-temps, prélevez les feuilles du second brin de coriandre et coupez-les en fines lanières. Faites égoutter les lamelles de gingembre.

3. Retirez la planchette pour grillades de l'Egg et nappez le saumon de mayonnaise. Garnissez avec le piment, l'oignon de printemps, le gingembre mariné et la coriandre.

## Planchettes en bois pour grillades (Wooden Grilling Planks) : à utiliser de deux manières

#### Cuisson simple et cuisson à la vapeur :

placez la planchette, que vous avez fait tremper dans l'eau, avec le produit sur la grille. La vapeur qui se dégage transmet la saveur douce du bois de cèdre à votre ingrédient.

**Fumage et grillade :** laissez la planchette, qui a trempé dans l'eau, sécher sur la grille et posez ensuite le produit dessus. La partie inférieure du bois de cèdre va chauffer et donner ainsi un goût de fumée au produit.

### Accessoires requis



bois pour grillades



Grille en acier inoxydable



## ***Un artisan-boucher chargé d'une mission***

### **Interview**

Hendrik Dierendonck

**Hendrik Dierendonck n'est pas un boucher comme les autres. C'est un passionné, un artisan-boucher dans l'âme. C'est lui par exemple qui a sauvé de l'extinction le bœuf rouge de Flandre occidentale, pratiquement tombé dans l'oubli. Hendrik a une mission : faire consommer de la viande d'une manière plus équitable. En diminuant la quantité, mais en améliorant la qualité. Comme le fait déjà son restaurant Carcasse, classé au guide Michelin.**

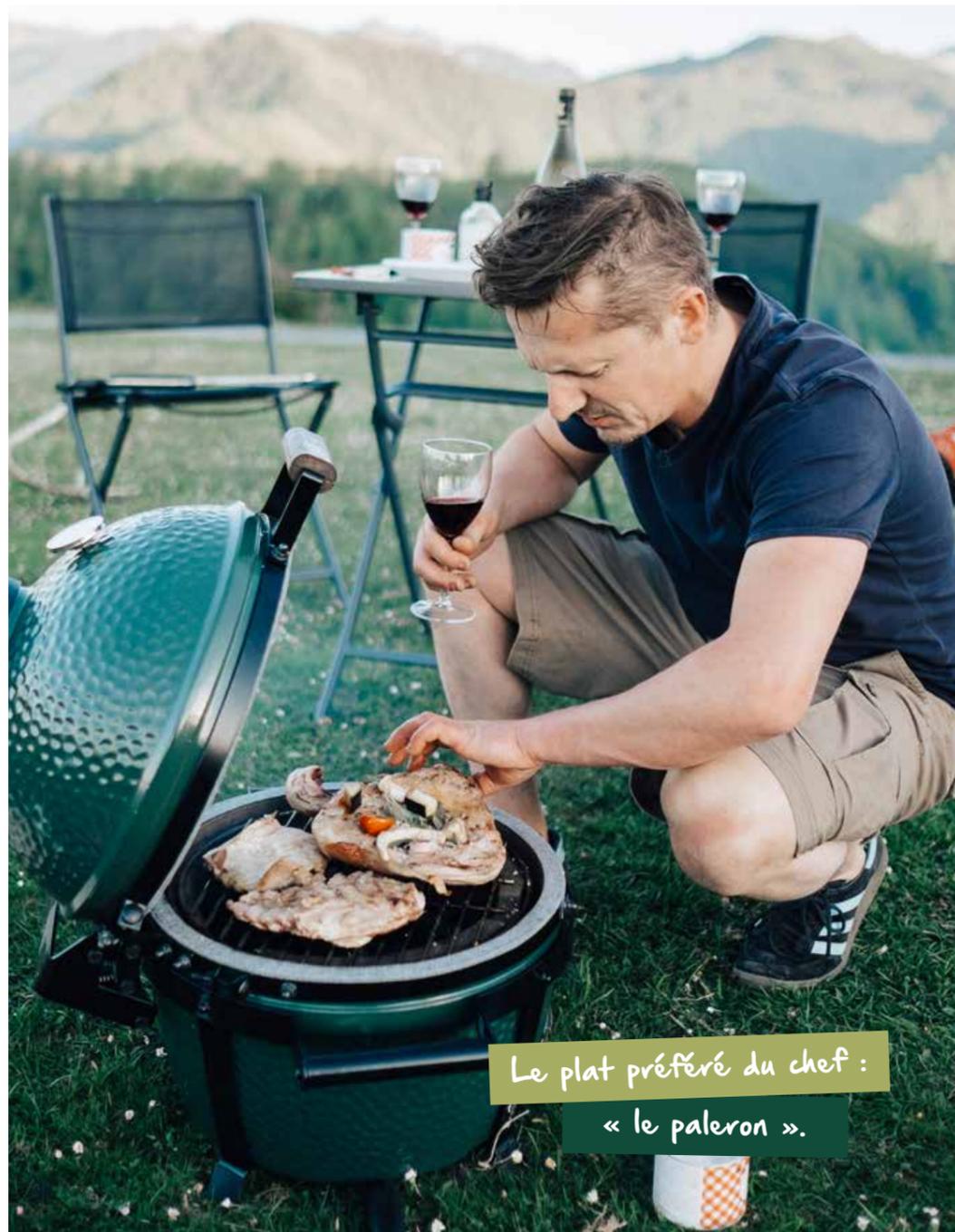
**Photographie** Thomas Sweertvaegher

Depuis l'ouverture de la première boucherie en 1970, et surtout depuis la reprise par Hendrik du magasin de ses parents, l'entreprise Dierendonck a connu une forte croissance. Elle emploie désormais 64 personnes. L'entreprise comprend une ferme, un site de production de 1 600 m<sup>2</sup> à Veurne, le Restaurant Carcasse, doté d'une étoile Michelin, une boutique en ligne pour le Benelux, ainsi que des boucheries et ateliers à Saint-Idesbald, Nieuport, Courtrai et Bruxelles. Cet automne, Dierendonck a ouvert son tout dernier atelier à Courtrai. Hendrik : « Au lieu du comptoir traditionnel, ils travaillent avec des vitrines réfrigérées murales. Le boucher sort lui-même la viande de la vitrine et la présente au client sur un billot en bois pour la détailler ou l'emballer. »

#### Transparence

Après l'abattage, les vaches de la race Rouge de Flandre occidentale sont entièrement transformées et désossées sur le site de production de Dierendonck, après quoi a lieu la maturation de la viande. Ce site assure également la transformation de pièces de bœuf de races Hereford, Simmenthal, Holstein et Rubia Gallega. « Vous voyez que tout se fait d'une manière ouverte et transparente. C'est un point très important pour moi. Il y a beaucoup d'autocollants sur les portes, d'illustrations sur les murs, et là où cela était possible les portes ont été remplacées par du plastique transparent. Je ne voulais pas un atelier froid, sans émotions, mais au contraire un lieu où il fait bon travailler. Où l'on a envie de développer un beau produit. Mes bouchers doivent avoir du plaisir à travailler et tout le monde est toujours le bienvenu chez nous. Nous n'avons rien à cacher.

Hendrik Dierendonck est un visionnaire en ce qui concerne la viande et sa consommation. Il est devenu une véritable référence dans son domaine, ces dernières années. Il y a d'abord eu les boucheries à Saint-Idesbald et à Nieuport. Puis avec Carcasse, son restaurant à l'ambiance accueillante et détendue à Saint-Idesbald, ce fut le début d'une aventure dans la restauration couronnée de succès.

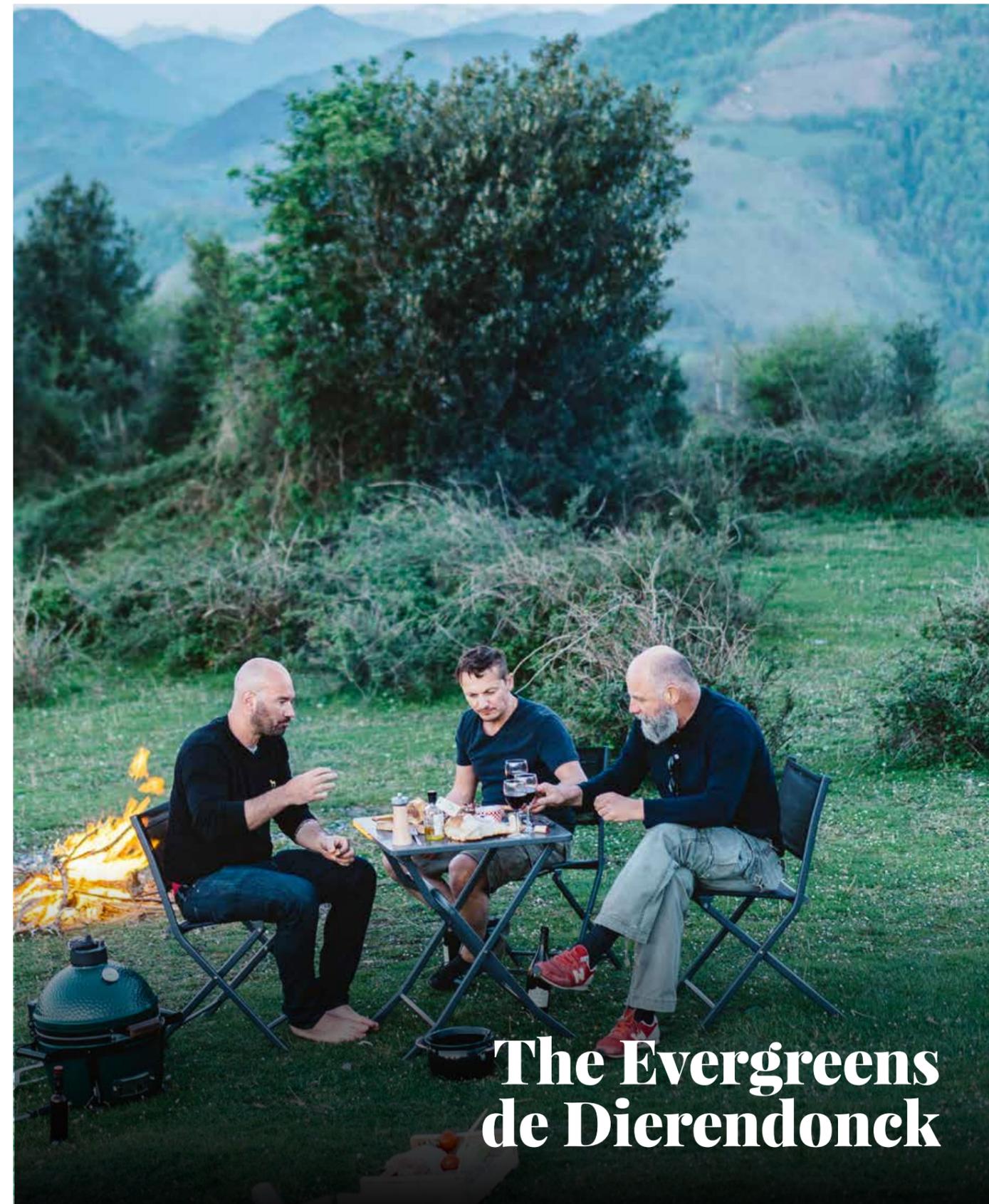


Le plat préféré du chef :  
« le paleron ».

Ce boucher réputé approvisionne nombre de grands chefs et participe à tous les festivals culinaires importants. Son « Butcher's Book » est le reflet de sa philosophie et exprime sa passion pour son métier et pour des produits authentiques. Ce nouveau livre vous fait découvrir tous les aspects importants de la profession de boucher. Vous y trouvez les savoureux classiques qui garnissent la vitrine

des boucheries, mais aussi tout l'art et le savoir-faire de l'artisan-boucher. Lors de son voyage dans les Pyrénées françaises, le Minimax l'a accompagné... des recettes audacieuses et intemporelles sont les ingrédients qui composent ce superbe Butcher's Book.

[dierendonck.be](http://dierendonck.be)



# The Evergreens de Dierendonck



**Peter Goossens**  
**Hof van Cleve**  
3 Michelin stars

## Grands chefs et Big Green Egg

Faits pour s'entendre

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

[hofvanclave.com](http://hofvanclave.com)





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.



## Toujours l'accessoire qu'il vous faut.



### EGGmitt Gant pour barbecue EGGmitt

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

Taille unique 117090 32,-



### 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 24,-



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

Jeu de trois ustensiles 116901 91,-  
Pince 116871 35,-  
Spatule 116888 30,-  
Pinceau 116895 25,-



### Silicone Tipped Tongs Pincettes à embouts en silicone

40 cm 116864 30,-  
30 cm 116857 24,-



### 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.

127341 33,-



### 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 lèchefrite brûlante sans se brûler ni se salir les mains.

118370 26,-



## Des accessoires super pratiques.



### Measuring Cups Mesures graduées

4x 119551 38,-

### Knife Set Coffret de couteaux

117687 93,-

### Teak Cutting Board Planche à découper en teck

120632 70,-

### Kitchen Shears Ciseaux de cuisine

120106 18,-

### Bamboo Skewers Brochettes en bambou

25 cm - 25x 117465 4,-

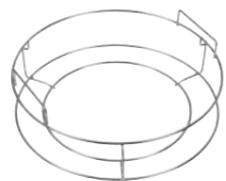




### convEGGtor®

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	194,-	MiniMax	116604	81,-
Large	401021	115,-	Small	401045	83,-
Medium	401038	105,-	Mini	114341	59,-



### convEGGtor Basket Panier convEGGtor

Une petite suggestion! Le panier convEGGtor (convEGGtor Basket) est le partenaire idéal pour mettre en place votre convEGGtor. Il vous permet en effet d'installer ce dernier rapidement, facilement et en toute sécurité dans l'EGG. Le panier convEGGtor (convEGGtor basket) fait partie du système d'extension EGGspander. Pour plus d'informations, veuillez consulter la page 26.

2XL	119735	115,-	Large	120724	67,-
XLarge	121196	121,-	Medium	127242	60,-



### Baking Stone Pierre de cuisson pain/pizza

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 !

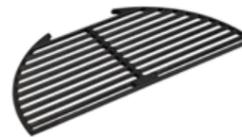
XLarge	401274	145,-	Medium, MiniMax, Small		
Large	401014	88,-		401007	69,-



### Cast Iron Grid Grille en fonte

Vous voulez faire des grillades sur votre Big Green Egg ? Dans ce cas, une grille en fonte (Cast Iron Grid) est indispensable ! Seule cette grille en fonte vous permet d'obtenir de belles marques ou un parfait quadrillage sur vos grillades. Non seulement c'est esthétique, mais cela donne aussi plus d'arôme, de couleur et de goût à vos ingrédients. En effet, la fonte absorbe la chaleur plus facilement et plus vite, la conserve aussi plus longtemps et la restitue de façon uniforme au produit préparé. Et en plus, la fonte est un matériau inusable qui dure toute une vie et s'entretient également très facilement.

Large	122957	90,-	MiniMax	122971	70,-
Medium	126405	77,-	Small		



### Half Cast Iron 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	59,-	Large	120786	48,-
--------	--------	------	-------	--------	------



### Half convEGGtor Stone Demi-pierre pour convEGGtor

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

2XL	120960	115,-	Large	121035	47,-
XLarge	121820	59,-	Medium	127273	39,-



### Half Cast Iron Plancha Demi plancha réversible

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

XLarge	122995	120,-	Large	122988	79,-
--------	--------	-------	-------	--------	------



### Half Perforated Grid Demi-grille perforée

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

XLarge	121240	44,-	Large	120717	39,-
--------	--------	------	-------	--------	------



# Le favori du Chef

## Cast Iron Skillet Sauteuse en fonte

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



2XL, XLarge, Large	Également disponible pour le MiniMax
Ø36 cm 118233 85,-	Ø27 cm 120144 59,-

## Cast Iron Satay Grill Gril en fonte spécial brochettes

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



Large 700485 151,-

## Cast Iron Plancha Plancha ronde reversible en fonte

Au travers de la grille de cuisson de votre Big Green Egg ? C'est la raison pour laquelle nous avons ajouté la plaque de cuisson en fonte à notre collection d'accessoires. Sa face rainurée est idéale pour faire griller toutes sortes de petits ingrédients délicats et sa face lisse vous permet de préparer des crêpes ou des œufs, par exemple. La plaque de cuisson en fonte pour MiniMax peut également faire office de couvercle pour la sauteuse (Cast Iron Skillet).



2XL, XLarge, Large	Également disponible pour le MiniMax
Ø35 cm 117656 79,-	Ø26 cm 120137 61,-

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

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



2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small  
Ø 12 cm 117663 40,-



## 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 210,-

Round - 4 L: 2XL, XLarge, Large  
Ø23 cm 117045 135,-

## 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 99,-

## Carbon Steel Grill Wok Wok en acier au carbone

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



XLarge, Large Ø40 cm 120779 88,-

## Fire Bowl Panier à charbon

Une fois votre EGG refroidi, comment récupérer les cendres sans contorsions ni mains sales ? Avec les nouveaux paniers à charbon (Fire Bowls) en acier inoxydable bien sûr. Suspendez un panier au-dessus d'un sac poubelle et filtrez les cendres du charbon de bois éteint. Cette action garantit un flux d'air maximal pour un démarrage facile et rapide. Soulevez-moi ! Les paniers XL et 2XL sont divisés en deux compartiments séparés pour les deux zones de l'EGG.



2XL	122698	345,-	Medium	122667	120,-
XLarge	122681	275,-	MiniMax	122650	95,-
Large	122674	136,-			





LA TEMPÉRATURE  
**EXACTE**  
GARANTIT  
L'EXCELLENCE DU GOÛT



**Instant Read 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 163,-



**Instant Read Thermometer with Bottle Opener**  
**Thermomètre à lecture instantanée avec ouvre-bouteille**

Le timing est un facteur essentiel pour tout utilisateur d'un EGG. Le thermomètre à lecture instantanée (Instant Read Thermometer) Big Green Egg est en l'occurrence votre arme (secrète) dans votre lutte contre un temps de cuisson trop court ou trop long. En 4 secondes, vous savez exactement quelle est la température à cœur d'un morceau de viande, de poisson ou de volaille. À quelle température le gigot d'agneau est-il cuit ? Vérifiez la liste avec les températures conseillées au dos. Le degré de perfection est atteint ! N'est-il pas temps de déguster une bonne bière ? Cet accessoire pratique multifonction est aussi un ouvre-bouteille.

127150 51,-



**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 41,-



**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 142,-



**EGG Genius**  
**Thermomètre EGG Genius**

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

sessions de cuisson avec l'EGG. « L'appli afférente de l'EGG Genius est en anglais. »

121059 295,-

**Ajoutez de nouvelles possibilités à votre EGG Genius :**

Suivez la cuisson de plusieurs plats de viande en même temps dans votre EGG avec les options supplémentaires pour l'EGG Genius. Utilisez jusqu'à trois sondes à viande simultanément ! Des sondes à viande supplémentaires munies d'un câble Y peuvent être achetées séparément.

Sonde à viande supplémentaire  
121363 41,-

Câble Y supplémentaire  
121387 18,-

# Vous ne vous en souvenez jamais très bien ?

Voici une petite liste de températures à cœur moyennes qui pourra vous être utile.

<b>Bœuf à point</b>	52/54 °C
<b>Agneau à point</b>	60/62 °C
<b>Cerf à point</b>	52/55 °C
<b>Filet de porc</b>	70 °C
<b>Volaille</b>	72/75 °C
<b>Poisson blanc</b>	65 °C
<b>Saumon</b>	50/52 °C

**ASTUCES :**

- Mesurez toujours dans la partie la plus épaisse de la viande ou du poisson
- Ne piquez pas dans l'os, cette température peut être différente
- Tenez compte d'une élévation de 2-3 °C de la température à cœur lorsque vous laissez reposer la viande après la préparation



### 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 42,-



### 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 21,-



### Flexible Grill Light Lampe LED flexible

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

122940 29,-



### 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 47,-



### 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 29,-



### 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 39,-



### 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 36,-



### 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 105,-

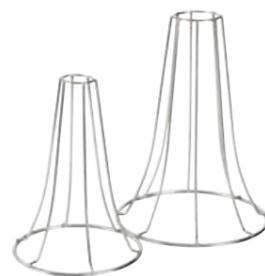




### Ceramic Poultry Roaster Support vertical en céramique pour volaille

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

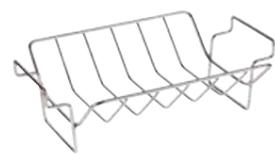
Poulet	119766	25,-
Dinde	119773	34,-



### Vertical Poultry Roaster Support à rôtir vertical pour volaille

Grâce au support à rôtir vertical, votre poulet noir ou poulet de Bresse est dûment mis sur un piédestal ! Ce support en inox spécial volaille permet en effet de faire cuire les poulets et les dindes à la verticale de sorte qu'ils baignent dans leur propre jus de cuisson. Votre volaille conserve ainsi une chair incroyablement juteuse et savoureuse tandis que sa peau devient délicieusement croustillante.

Poulet	117458	24,-
Dinde	117441	33,-



### Ribs and Roasting Rack Rack 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	50,-
Medium, Small	117557	39,-



### Drip Pan Lêchefrites

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

Ronde	Ø 27 cm	117403	24,-
Rectangulaire	35 x 26 cm	117397	30,-



### Disposable Drip Pans Lêchefrites jetables

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

XLarge - 5x	120892	20,-	Medium, MiniMax,
Large - 5x	120885	15,-	Small - 5x 120878 10,-



### 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.

3x	002280	21,-
----	--------	------



# Un héritage pour les générations suivantes Choyez votre EGG.

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



## Ash Tool Racloir à cendres

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

2XL, XLarge	119490	35,-
Large, Medium	119506	23,-
MiniMax, Small, Mini	119513	18,-



## 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,-
----------------------------	--------	------



## 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	45,-
--------	------



## SpeediClean™ Long handle Scrubber Brosse à manche long SpeediClean™

Avec cet accessoire de nettoyage ultra solide en fibres de bois naturelles, fini les poils de brosse métalliques qui se détachent. Un tampon écologique à manche long, qui résiste à la chaleur, de sorte que vous n'avez plus besoin d'attendre que votre EGG ait refroidi.

	127129	29,-
2 tampons de remplacement	127143	14,50



## SpeediClean™ Dual Brush Scrubber Brosse à récuser à double tampon SpeediClean™

Une soirée inoubliable au cours de laquelle vous avez préparé des pizzas sur votre Big Green Egg laisse des traces : une grille sale et un fil de mozzarella sur votre pierre de cuisson. Grâce à la brosse à récuser à double tampon SpeediClean, vous réduisez de moitié votre temps de nettoyage et obtenez un résultat deux fois plus beau. Satisfaction supplémentaire : pas de poils d'acier sur votre grille, car cet article est composé de fibres de bois naturelles.

	127136	27,-
2 tampons de remplacement	127143	14,50



## EGGmat Tapis de protection EGGmat

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

76x107 cm	117502	60,-
-----------	--------	------



# Inventé pour les fins gourmets.



## Big Green Egg Les housses.

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



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

126511	51,-
126528	96,-
126467	105,-
126450	110,-
126474	151,-
126498	139,-
126504	65,-
126535	127,-



## Pièces détachées



### 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	87,-
5 cm	117236	51,-



### 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,-
---------------------	--------	------	------------------------------	--------	------

\* Pour le modèle 2XL, 2 joints sont nécessaires



### 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	345,-	MiniMax	103055	36,-
XLarge	112644	119,-			
Large	103055	36,-	Small	103079	18,-
Medium	103062	23,-	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	1.452,-	MiniMax	401144	218,-
XLarge	112668	539,-	Small		
Large	401120	315,-	Mini	112224	175,-
Medium	401137	248,-			



### Fire ring Anneau du foyer

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

2XL	120977	484,-	Medium	401243	139,-
XXL	114457	889,-	MiniMax	115607	79,-
XLarge	401212	309,-	Small	401250	85,-
Large	401229	182,-	Mini	112194	61,-



### Fire box Foyer en céramique

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

2XL	120984	714,-	Medium	401182	218,-
XXL	114440	944,-	MiniMax	115591	92,-
XLarge	112637	345,-	Small	401199	140,-
Large	401175	230,-	Mini	112187	71,-



### Base

Céramique isolante robuste. Émail résistant aux éclats et égratignures.

2XL	120946	1815,-	Medium	401083	532,-
XXL	114426	2148,-	MiniMax	115577	345,-
XLarge	112620	914,-	Small	401090	405,-
Large	401076	660,-	Mini	401106	224,-



**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	MiniMax, Small
117847 91,-	117854 79,-

**Rain Cap**  
**Chapeau antipluie**

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

2XL, XLarge, Large, Medium	MiniMax, Small
120748 36,-	121042 34,-



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

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

2XL	121271	327,-	MiniMax	126870	175,-
XLarge	117908	272,-	Small		
Large	117984	204,-			
Medium	120021	194,-	Mini	117922	127,-



**Uniquement disponible pour le modèle Large**  
 126931 365,-

# Optimisez votre EGG

Aussi parfait qu'un EGG neuf



**REGGULATOR**  
 Le rEGGulator breveté offre une incroyable précision de réglage et une prise en main agréable grâce à sa poignée à isolation thermique.



**KIT D'ASSEMBLAGE (BAND ASSEMBLY KIT)**  
 Système de levage (Easy to lift) breveté permettant de déployer et de rabattre le couvercle en céramique sans effort.



**THERMOMÈTRE**  
 Thermomètre de couvercle XL pour une lecture parfaite de la température, avec verre antichoc.



**JOINT D'ÉTANCHÉITÉ (GASKET KIT)**  
 Nouveau joint d'étanchéité high-tech, qui résiste aux températures les plus élevées.



# EGG Fan Zone Rejoignez la communauté. Visitez notre Fan Shop.

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



## The Big Green Egg Book

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

Française BGE-BOOK-FR 72,-



## Allons à la plage.



### Beach Towel Drap de bain

666335

### Vacu Vin Refroidisseur à bouteille

666465

### Canvas shopper Sac Shopping

666687 / 666816



### Mr EGGhead Plush Toy Peluche Mister EGGhead

120991



### Apron - Kids Tablier Big Green Egg - Enfants

Taille unique 789054  
(jusqu'à 12 ans)



### Retro Sportsbag Sac Sport Rétro

666342



### Round Stamped Aluminum Sign Insigne

123930

## Les articles ultimes pour les fans.



### Apron Tablier

Taille unique 126399

### Canvas Apron Tablier toile

Taille unique 700492

### Baseball Cap Casquette de baseball

Noir 122254

### Salt & Pepper shaker Salière et poivrière

122230

### Socks Chaussettes

Flames 39-42 700874  
Flames 43-46 700881

EGGs 39-42 700850  
EGGs 43-46 700867



## Pour les journées cosy.

### Beanie Bonnet

666724

### LED Light String Guirlande LED lumineuse

700898

### Snow Globe Atlanta Boule à neige

666847

### Puzzle

666366

### Mug Enamel Mug

666311

### Home Socks Chaussettes d'intérieur

39-42 666823 71  
43-46 666830



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



## Tenue de sport Big Green Egg

Avec les vêtements de golf spécialement conçus pour Big Green Egg vous aurez belle allure sur le green ! Choisissez votre polo imprimé favori, un bermuda de couleur assortie, et complétez votre tenue avec les accessoires indispensables sur un terrain de golf.

[fanshop.biggreenegg.eu](http://fanshop.biggreenegg.eu)





## Achevé d'imprimer

**Concept, design & réalisation**  
Big Green Egg Europe B.V.

**DTP**  
Manon van Dijk, Eline Spruit

**Texte**  
Else Sodderland, Inge van der Helm, Yvonne Berkhout

**Recettes**  
Michèl Lamberbon, Leonard Elenbaas, Ralph de Kok

**Photographie**  
Sven ter Heide, Femque Schook, Inge van der Helm, Thomas Sweertvaegher

**BIGGREENEGG.BE**



**Copyright © 2021 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.

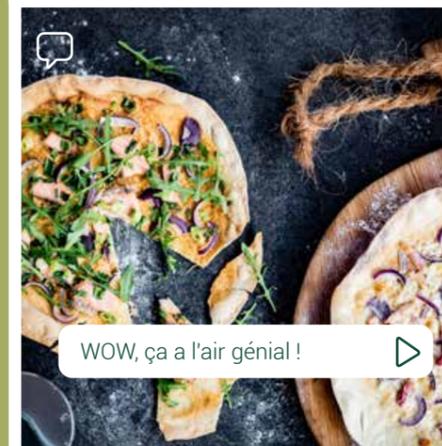
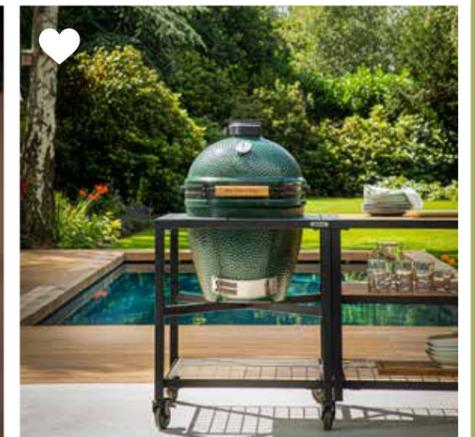
Les prix mentionnés dans ce catalogue sont en euros et incluent la TVA. Le contenu de ce catalogue a été élaboré avec le plus grand soin. Toutefois, Big Green Egg Europe B.V. ne peut garantir l'exactitude ou l'exhaustivité des informations qui y figurent. Aucun droit ne peut être tiré des informations 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. BEFRv1.2021

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

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

#BigGreenEgg #TheEvergreen

Novice ou expert de la cuisine sur l'EGG ? Rejoignez notre communauté, tenez-vous au courant des toutes dernières nouvelles et lisez les blogs les plus inspirants. Découvrez les plus délicieuses recettes, des plus simples aux plus ambitieuses et entrez en contact avec d'autres fans de l'EGG de manière originale ! Les amateurs de viande, les fans de poisson, les végétaliens, les flexitariens et bien sûr aussi les jeunes enfants, tous y trouveront leur bonheur. Suivez-nous sur les réseaux sociaux et assurez-vous de ne jamais rien rater !



-  BigGreenEggbe
-  BigGreenEggBelgie
-  Big Green Egg Belgium
-  Big Green Egg Belgium



## **Nous vous présentons le Big Green Egg**

Fabriqué dans une céramique de qualité exceptionnelle, le Big Green Egg est le nec plus ultra des fours barbecues. Un appareil inventé pour les fins gourmets, les épicuriens. Des saveurs exceptionnelles, une facilité d'utilisation légendaire, garantie à vie. Nous fabriquons de beaux souvenirs depuis 1974 et avons l'intention de continuer à le faire encore bien longtemps. Le Big Green Egg est le « père » des kamados. On l'appelle « **Evergreen** », le modèle originel.