



INFORMATION OM BIG GREEN EGG



OPEN FLAVOUR™



Innehållsförteckning

Historien om Big Green Egg	3
Modeller	4
Grundutrustning	6
Tillbehör	7
Användning	8
Grillning	10
Rökning	11
Bakning	12
Inspiration	13
Underhåll	14
Garanti	15



HISTORIEN OM BIG GREEN EGG®

Big Green Egg bygger på en typ av lerugn som har använts i Asien i drygt 3000 år. På 1950-talet var tusentals amerikaner stationerade i Japan, där den så kallade kamadon sedan länge användes intensivt i köket. De amerikanska soldaterna åt goda och saftiga maträtter och såg potentialen med denna karakteristiska lerugn och tog den med sig hem till USA.

Big Green Egg grundades 1974 i Atlanta, Georgia (USA). Företaget importerade till en början japanska och kinesiska lerugnar. Tack vare det amerikanska rymdprogrammet utvecklades många nya material under 1970-talet. Nasas stränga säkerhetskrav krävde för rymdfarten bland annat mycket högvärdiga keramikmaterial. Big Green Egg undersökte de av Nasa utvecklade keramiker och glasyrer och kunde konstatera att de var utomordentligt lämpade för en modern, förbättrad variant av den traditionella kamadon.

Naturlera och vanliga keramiksorter är inte så solida, hållbara, väderbeständiga och värmeisolerande som den av Nasa utvecklade keramiken som Big Green Egg är tillverkad av. Big Green Eggs keramik kan upphettas minst hundratusen gånger utan att kvaliteten försämras.

Big Green Egg tillverkas i Mexiko, ett land med en imponerande keramiktradition och utmärkta tillverkningsmetoder. På moderna, perfekt fungerande produktionsanläggningar tillverkas våra Big Green Eggs med stor precision av kunniga fackmän. Innan en Big Green Egg lämnar fabriken, genomgår den en noggrann slutkontroll. Anläggningen är ISO 9001 UL-certifierad och uppfyller därmed branschens strängaste kvalitetskrav.

Genom att tillämpa moderna tekniker och kombinera den traditionella lerugnens princip med den unika, högvärdiga keramiken har vi tagit fram ett unikt matlagningsredskap. Att laga mat utomhus får nu en helt ny dimension och du som ägare av en Big Green Egg kan njuta av goda rätter året runt. Tack vare den högvärdiga keramiken påverkas inte temperaturen inuti EGGet av utomhustemperaturen. Sommar som vinter kan du använda Big Green Egg för att tillaga allt från utsökt grillat, mörkt kött eller god, saltinbakad fisk, wokade skaldjur och en mustig gryta, frasigt bröd och pizzor med en spröd botten eller goda efterrätter.

MODELLER

Alla Big Green Eggs är som standard utrustade med ett spjäll av rostfritt stål, ett rostfritt grillgaller, en väderbeständig termometer och en metalltopp med flera funktioner av gjutjärn. Keramiken har ett mycket starkt dubbelglaserat ytskikt, för ett optimalt skydd mot väder och vind. Big Green Eggs keramik kan därmed motstå alla typer av väder, när det gäller metalldelarna rekommenderas att täcka över EGGet mellan användningarna. Det finns praktiska skyddsöverdrag för Mini till XXLarge.

Mini

Mini har ett system med dubbla gångjärn. Denna modell väger 17 kg, vilket gör den mycket lämpad att ta med på campingturen, i båten eller en annan plats. Ett extra tillbehör är robusta EGG Carrier, som fungerar som handtag. Med detta robusta stativ kan du även ställa Mini på trädgårdsbordet, även om det inte är värmeståligt. Gallret har en diameter på 25 cm, vilket gör modellen tillräckligt stor för att laga mat till två till fyra personer. Med hjälp av tillhörande convEGGtor® kan du tillaga ingredienser indirekt och om du vill grilla finns ett Cast Iron Grid (gjutjärnsgaller). Mini är inte bara en populär modell bland kunder, utan används även i många professionella kök för att laga små à la carte-rätter.

MiniMax

MiniMax™ är endast 7 cm högre än Mini, men gallret är lika stort som i modellen Small. Det innebär att MiniMax är en liten, kompakt modell med maximal prestanda. Tack vare en tillagningsyta på hela 855 cm² kan MiniMax användas för att laga mat till sex personer.

Även till MiniMax finns en convEGGtor och ett Cast Iron Grid (gjutjärnsgaller). Tack vare den låga höjden och den relativt låga vikten på 35 kg är MiniMax perfekt som bordsmodell och enkel att ta med. MiniMax har ett system med dubbla gångjärn och levereras som standard med ett praktiskt stativ med två handtag. Denna multifunktionella modell är därför en tillgång både hemma och på camping eller båtturen.

Small

Small har ett fjädersystem som gör den keramiska domen enkel att öppna och stänga med en hand. Det robusta stativet har hjul, så att EGGet enkelt kan flyttas på ett jämt underlag. För att skapa extra utrymme, för att till exempel ställa ned en tallrik, kan Small utrustas med sidobord. Small väger 36 kg och är med en gallerdiameter på 33 cm visserligen en kompakt modell, men ändå tillräckligt stor för att laga mat till sex personer. Det är inga som helst problem att tillaga en hel kyckling och med indirekt tillagning (när du skapar en ugn med en convEGGtor), kan du lägga två till tre kilo kött på gallret.

Medium

Med en gallerdiameter på 38 cm är Medium mycket användbar. Du kan bland annat grilla gott kött eller fräscha grönsaker på grillen, röka fisk i den, med eller utan en Cast Iron Dutch Oven, eller laga en god gryta. Är ni åtta vid bordet? Med hjälp av en Medium lagar du enkelt de godaste Big Green Egg-rätterna till er allihop. På Medium kan ungefär fyra till sex kilo kött tillagas indirekt, men även mindre portioner kan grillas. Det finns ett brett utbud tillbehör att köpa till Medium. Med en convEGGtor och en Flat Baking Stone kan du i ditt Big Green Egg till exempel baka det godaste brödet och få pizzor med en lika spröd botten som om de gräddats i en autentisk stenugn. Med det robusta, flyttbara stativet kan Medium, med en vikt på 51 kg, flyttas snabbt och enkelt. För ett optimalt grepp är det dessutom möjligt att montera en Handler för ännu bättre mobilitet. Medium kan utrustas med sidobord av trä.



Mini

Galler: Ø 25 cm

Tillagningsyta: 507 cm²

Vikt: 17 kg

Mini levereras som standard utan EGG Carrier



MiniMax

Galler: Ø 33 cm

Tillagningsyta: 855 cm²

Vikt: 35 kg



Small

Galler: Ø 33 cm

Tillagningsyta: 855 cm²

Vikt: 36 kg



Medium

Galler: Ø 38 cm

Tillagningsyta: 1,140 cm²

Vikt: 51 kg

Large

Large har ett fantastiskt brett sortiment med tillbehör. Med hjälp av ett av de tillgängliga upphöjda gallren, kan tillagningsytan till exempel utökas markant. Large kan även utökas med en convEGGtor för indirekt tillagning och en Flat Baking Stone, som du kan använda för att grädda stora bröd eller en stor familjepizza. Förutom modellens mångsidighet, har Large inte bara tillräcklig kapacitet för att användas varje dag, det är även möjligt att förse gästerna med godsaker från EGGGet under en trädgårdsfest. Gallret erbjuder, med en diameter på 46 cm, tillräckligt med utrymme för att tillaga flera ingredienser bredvid varandra. På så sätt kan du servera mycket varierade rätter. Fisk och grönsaker kan rätt och slätt ligga bredvid varandra under tillagningen. Vill du som omväxling laga en god ugnsrätt? Med convEGGtorn ställer du den bara på gallret. Eller tänk till exempel på en god spansk paella, för vilken Paella Grill Pan är särskilt framtagen. Large har även det dubbla fjädersystemet som gör den enkel att öppna och stänga med en hand, och kan, precis som Medium, förses med ett stativ med en Handler, sidobord eller ett stadigt arbetsbord. Med en vikt på 73 kg är Large mycket lämpad att bygga in i ett utekök.

XLarge

XLarge har alla fördelar som modellen Large har. Skillnaden är gallrets enorma yta, som har en diameter på hela 61 cm. Du kan grädda extra stora pizzor eller stora baguetter på den, grilla flera (fyllda) kycklingar och till och med ett antal kalkoner samtidigt eller grilla stora, hela fiskar. XLarge har, utan upphöjda galler, plats för ungefär femton kilo kött och är tack vare detta perfekt för verkliga grillentusiaster. Detta EGG används ofta på restaurangterrasser och

av professionella cateringföretag. XLarges extra robusta stativ klarar dess vikt på 99 kg utan problem. Om en utbyggnad önskas, kan XLarge även utrustas med sidobord av trä. Då XLarge vanligen används för att laga mat till stora sällskap är denna modell mycket praktisk i ett stadigt arbetsbord.

XXLarge

XXLarge är Big Green Egg-familjens största modell. Med en diameter på hela 74 cm, har gallret en totalyta på 4 336 cm², vilket innebär att denna modell erbjuder enormt mycket utrymme för att tillaga ingredienser och rätter samtidigt. XXLarge är naturligtvis lika mångsidig som övriga Big Green Egg-modeller. Då det bland annat finns en tillhörande convEGGtor, kan XXLarge användas för en rad tillagningstekniker som grillning, bakning, kokning, grytkok, rökning och långkok. Temperaturkontrollen är lika enkel och noggrann som konsumenter och yrkeskockar är vana vid med de andra Big Green Egg-modellerna. På så sätt är XXLarge inte bara stor vad gäller mått utan även när det gäller prestanda.



Large

Galler: Ø 46 cm

Tillagningsyta: **1,688 cm²**

Vikt: **73 kg**



XLarge

Galler: Ø 61 cm

Tillagningsyta: **2,919 cm²**

Vikt: **99 kg**



XXLarge

Galler: Ø 74 cm

Tillagningsyta: **4,336 cm²**

Vikt: **192 kg**

GRUNDUTRUSTNING

Premium Organic Lump Charcoal

Använd grillkol av bra kvalitet: detta är mycket viktigt för smaken på ingredienserna som tillagas samt för att nå och bibehålla en bra temperatur. Big Green Egg grillkol består av en blandning av 80 % ekträ och 20 % hickory (valnöt) - den perfekta blandningen! De stora kolbitarna brinner länge och ger mycket lite aska.

Big Green Egg Charcoal Starters

Det behövs endast 3 tändblock för att tända grillkolen i Big Green Egg. Dessa naturliga tändblock innehåller inga kemikalier och ger ingen obehaglig lukt eller smak.

Ash Tool

Ash Tool är ett praktiskt redskap med dubbla funktioner. Du tar enkelt bort aska med det och kan dessutom använda det som eldgaffel.

Ash Removal Pan

Det blir förvånansvärt lite aska kvar efter Premium Organic Lump Charcoal i den keramiska basen. Eventuell aska som finns kvar är lätt att tömma genom spjället i den keramiska basen med hjälp av Ash Tool och Ash Removal Pan. Ash Removal Pan passar perfekt i spjällets öppning (på modellerna XXLarge, XLarge, Large och Medium), så att du kan tömma askan utan att spilla.

Stainless Steel Mesh Grill Scrubber

Med Stainless Steel Mesh Grill Scrubber, med ett säkert, långt handtag, rengör du EGgets galler på nolltid. Till skillnad från stålborstar, finns det ingen risk att borsthåren lossnar efter ett tag. En patenterad svamp av rostfritt stål gör nämligen jobbet. Börjar den bli sliten? Då är det bara att byta ut svampen, så är Stainless Steel Mesh Grill Scrubber blir som ny igen!



TILLBEHÖR

Big Green Egg utmärker sig inte bara genom möjligheterna och utmärkt kvalitet på själva EGGet. Det omfattande sortimentet med tillbehör är minst lika unikt. Utifrån dina kulinariska ambitioner, kan du utöka Big Green Egg med otaliga tillbehör. Idag finns ungefär 130 olika tillbehör. Nedan följer ett axplock av det omfattande utbudet. Det kompletta sortimentet hittar du på biggreenegg.eu



Cast Iron Griddle Half Moon

Denna mycket funktionella gjutjärnslag har en dubbel funktion, då den har en slät och en räfflad sida. Den släta sidan är perfekt för att exempelvis steka plättar, blinier eller ägg och den räfflade sidan är perfekt för att göra rostade mackor eller grilla ömtåliga fiskfiléer. Då Cast Iron Griddle Half Moon endast täcker hälften av gallret, kan du även grilla andra ingredienser på gallret samtidigt.



Wooden Grilling Planks

Wooden Grilling Planks ger ingredienser som kött och fisk mer smak och arom. Lägg ingrediensen på (den blötlagda) plankan på gallret. Om plankan är fuktig ger det maten en lätt rökt smak. För olika smakaccenter finns Wooden Grilling Planks i varianterna ceder och al.



Cast Iron Grid

Detta gjutjärnsgaller ger den karaktäristiska grillsmaken och ett fint grillmönster på ingredienser som kött och fågel, men även grönsaker.

Flat Baking Stone

Med Flat Baking Stone, tillsammans med convEGGtorn, på gallret i Big Green Egg är det lätt att baka fantastiskt gott bröd med en knaprig yta och pizza med en tunn, spröd botten. Denna praktiska sten säljs även som Half Moon Baking Stone, en platt, halvcirkelformad sten (finns för modellerna Large och XLarge), för att exempelvis baka småbröd medan du samtidigt grillar kött eller för att varmhålla en gryta eller redan tillagade ingredienser.



convEGGtor

Den keramiska convEGGtor är en värmesköld som ser till att maten inte utsätts för direkt värme från glöden. Detta betyder att maten tillagas med indirekt värme på samma sätt som i en ugn. Det är en idealisk tillagningsmetod för alla "ugnsrätter", tillagning av känsliga ingredienser, tillagning vid låg temperatur och vid användning av Cast Iron Dutch Oven.

Vertical Chicken Roaster & Round Drip Pan

Med Vertical Chicken Roaster är det mycket enkelt att tillaga en perfekt grillad kyckling eller kalkon. Köttsafterna stannar kvar i köttet eftersom fågeln står i sitt eget fett tack vare den vertikala hållaren. Detta gynnar smaken och skinnet blir krispigt och gott. Placera Vertical Chicken Roaster i Round Drip Pan för att förhindra att fettet droppar ned på grillkolen.

ANVÄNDNING

Med nedanstående kortfattade handledning, hjälper vi dig att använda Big Green Egg på bästa möjliga sätt. När du har använt Big Green Egg några gånger, kommer många av nedanstående råd att vara självklara.

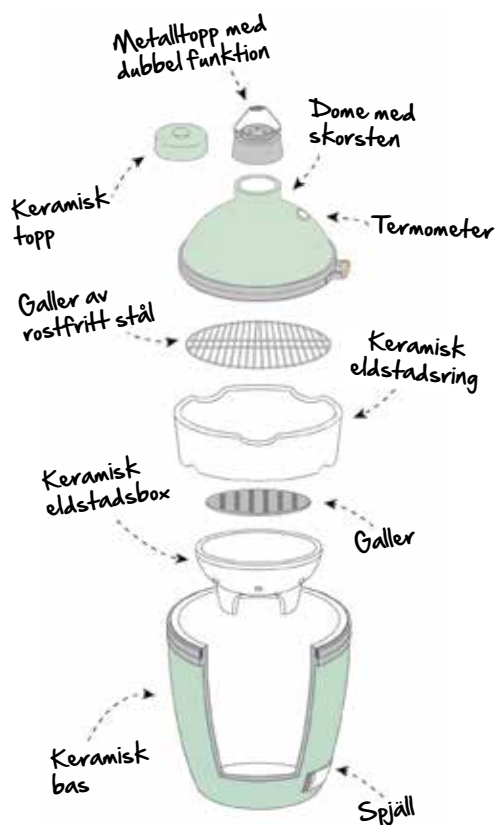
För bästa resultat rekommenderar vi att tända Big Green Egg med lös grillkol av förstklassig kvalitet som Premium Organic Lump Charcoal (se avsnittet Grundutrustning). Grillkol brinner snabbt och rent samt bildar lite aska jämfört med ved och briketter. Om briketter används, är det svårare att kontrollera temperaturen och EGGet kan täppas till.

Big Green Egg kan användas på många olika sätt genom att konfigurera EGGet med hjälp av tillbehör när man har tändt det. På så sätt kan man använda Big Green Egg till grillning, bakning, kokning, grytkok, rökning och långkok.

Att tända Big Green Egg

1. Fyll den keramiska eldstadsboxen till kanten med grillkol. Lägg tre Big Green Egg Charcoal Starters (tändblock) mellan grillkolen.
2. Öppna luftspjället nedtill helt och hållet och tänd tändblocken. Låt locket vara öppet. Tack vare den stora mängden syre kommer grillkolen snart att börja glöda.
3. Efter 10-15 minuter, när tändblocken har brunnit upp, placerar du de olika tillbehören i EGGet, beroende på hur du vill tillaga maten.
4. Stäng locket och sätt metalltoppen på plats. Ställ in temperaturen med hjälp av spjället och metalltoppen.

Obs! När Big Green Egg är tändt ska locket hållas stängt så mycket som möjligt så att temperaturen håller sig på rätt nivå samt för att förhindra att filteranden bränns upp.



Reglera temperaturen

Det nedre reglaget (luftspjället) bestämmer den ungefärliga temperaturen (framför allt den övre gränsen) och metalltoppen finjusterar temperaturen, så att du kan reglera den till exakt grad.

Temperaturreglering kräver lite övning. Är temperaturen för låg? Se till att öka lufttillförseln genom att öppna spjället lite mer. För en snabb temperaturökning, öppnar du metalltoppen, till exempel till en halvmåne. När rätt temperatur har nåtts, stäng spjället och låt hålen i metalltoppen vara helt öppna. Detta är ett stationärt läge. Om du vill sänka temperaturen, stänger du spjället något och halverar metalltoppens hål.

EGGet kommer inte att svalna när du öppnar locket, eftersom grillkolen då kommer att brinna intensivare på grund av att mer syre tillförs.

OBS! Av säkerhetsskäl är det viktigt att öppna locket lugnt och i två steg vid högre temperaturer: lyft först locket ca 5 cm, så att EGGet kan andas in den kalla luften och andas ut den varma luften. Öppna sedan locket helt.

Temperaturer och tider

I den här översikten beskrivs uppställning, temperatur och tillagningstid för vanliga tillagningar på Big Green Egg.

Tillagning	Vikt	Temperatur Big Green Egg	Kärntemperatur	Tid (ca)
Grilla direkt				
Frukt och grönsaker	20-100 g	220°C	-	2-5 min.
Skaldjur	20-100 g	220°C	55°C	13 min.
Fisk	150-250 g	220°C	55°C	13 min.
Côte de boeuf	1 kg	230-250°C	52-58°C	16-20 min.
Rib eye	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Lammkotletter	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Kyckling	150-250 g	150°C	77°C	16-20 min.
Ankbröst	300 g	190-200°C	54°C	6-8 min.
Indirekt värme				
Fläskkarré	2-5 kg	120°C	65°C	4 timme
Lammbog	2-5 kg	120°C	55°C	3 timme
Fransyska	2-5 kg	120°C	48°C	1.5 timme
Hel kyckling	1.5 kg	180°C	77°C	75-90 min.
Kycklinglår	250 g	180°C	77°C	35 - 45 min.
Kycklingbröst	250 g	180°C	77°C	16 - 20 min.
Rökning				
Fläskkarré	2-5 kg	90°C	65°C	8-9 timme
Fransyska	1-3 kg	90°C	48°C	1.5 timme
Lax	180 g	90°C	50°C	20-25 min.
Sjuda				
Köttgryta	2-8 kg	150°C	-	3-4 timme
Grönsaksgröta	1-5 kg	150°C	-	20 min.
Baka på sten				
Pizza (botten 2-3 mm)	-	250°C	-	6-10 min.
Ugnsbakad potatis	-	150°C	-	2-3 timme
Ugnsbakade rotsaker	-	150°C	-	2-3 timme
Varm chokladtårta	-	200°C	-	10 min.

Efter användning

Efter användning kan EGGet släckas genom att stänga spjället i basen och metalltoppen helt eller (företrädesvis) ersätta den med den keramiska toppen. Efter ca 20 minuter är grillkolen helt släckt. Då kan du helt enkelt tända den återstående grillkolen nästa gång du ska använda ditt EGG. Rör om i den återstående grillkolen med en pinne

så att askan faller ned. Fyll på med ny grillkol och tänd Big Green Egg. Det är inte lämpligt att öppna det varma EGGet lock för snabbt inom 20 minuter efter avslutad användning. När syret i luften når glöden kan det uppstå en kraftig eldsflamma (ett så kallat baksug).



GRILLNING

Detta avsnitt handlar om grillning av ingredienser på en hög temperatur. Resultatet är en utsida som är härligt krispig och en överraskande mör kärna.

Tänd EGGet enligt anvisningarna i avsnittet "Användning" och värm till önskad temperatur. Fördela tre tändblock över grillkolen, som beskrivits i tidigare avsnitt. Tänd blocken och vänta tills de brunnit upp helt, så att kolen glöder jämnt. Öka temperaturen i EGGet till ungefär 225 °C med metalltoppen halvöppen (halvmåne) och spjället halvöppet. När denna temperatur nåtts, stänger du metalltoppen något, så att den är ungefär en fjärdedel öppen. Om temperaturen blir för hög, stänger du metalltoppen helt och öppnar de små hålen i stället samt stänger spjället i den keramiska basen till en tredjedel.

Det rostfria standardgallret är utmärkt för att grilla kött och fisk. För bästa resultat med rött kött och fågel, rekommenderar vi Cast Iron Grid (gjutjärnsgaller) (se avsnittet "Tillbehör"). Detta galler ger det finaste, karakteristiska grillmönstret.

Pensla ingredienserna som ska grillas med lite eller ingen olja. Genom att använda lite eller inget fett, är grillning inte bara ett godare, utan även hälsosammare tillagningssätt. Vid för mycket olja kan grillen dessutom börja ryka.

Se till att gallret är ordentligt förvämt i EGGet; ett hett galler förhindrar att ingredienserna fastnar och/eller går sönder. Låt produkten alltid ligga i minst en minut på gallret efter den första kontakten. Det är inte nödvändigt att hela tiden flytta ingredienserna på gallret.

Det kanske känns onaturligt att grilla med ett stängt lock, men det är viktigt att stänga domen efter varje nödvändigt moment.

Konvektorvärmens i domen (värmens som uppstår genom luftströmmen och den reflekterade värmen från keramiken) ser till att rätten grillas jämnt och de små luftöppningarna ser till att för mycket fukt inte försvinner, så att produkten behåller sin saftighet. Fyll aldrig hela gallret med ingredienser när du grillar. Detta kan kväva glöden, vilket ger ett mindre lyckat slutresultat. Använd högst två tredjedelar till tre fjärdedelar av gallret, så att den heta luften kan cirkulera längs produkten och temperaturfördelningen är optimal. Detta är viktigt för att få en jämn tillagning.

Låt alltid grillat kött vila i minst 5 minuter på en varm plats eller under aluminiumfolie innan du skär upp det. Köttsaften får då tid att sprida ut sig och den går inte förlorad när du börjar skära i köttet.

Har du grillat klart? Rengör gallret helst direkt med en borste och torka av med en infettad trasa eller hushållspapper. Då är gallret redo för användning direkt nästa gång du vill grilla.



RÖKNING

Big Green Egg passar alldeles utmärkt för att röka mat och olika ingredienser. Den karakteristiska doften och milda smaken av varmrökta rätter är alltid en god överraskning för dig och dina gäster.

När du ska röka något i Big Green Egg, rekommenderar vi att använda convEGGtorn. Nedanstående beskrivning gäller alla modeller.

Tänd EGGet enligt beskrivningen i avsnittet "Användning", utan convEGGtorn, och reglera temperaturen till mellan 100°C och 150°C. När du placerar convEGGtorn i EGGet, fungerar den som en värmesköld. När convEGGtorn används, sänk alltid temperaturen i domen med 50°C till 75°C.

För bästa resultat bör du använda så kallade Wood Chips (träflis) och inte pellets eller sågspån. Innan du placerar convEGGtorn, strö en näve träflis, som först blötlagts i vatten, direkt över den glödande grillkolen. Om du vill röka i mer än 30 minuter, strör du mer träflis över hela eldstadsboxen. Genom att använda dessa träflis får du en rök som ger rätterna eller ingredienserna en speciell smak och doft.

Placera sedan convEGGtorn, med fötterna uppåt, direkt i Big Green Egg. Ställ ett droppfat ovanpå och lägg slutligen gallret i EGGet. Droppfatet fångar upp eventuella safter och proteiner som annars skulle kunna sveda eller bränna fast på convEGGtorns keramik. Häll lite vatten i droppfatet för att skapa lite ånga som ger en jämnare rökning.

Hur länge maten ska rökas och hur hög kärntemperaturen ska vara beror på vikten och vad det är du röker samt personlig smak.

De olika träslagen passar bättre för den ena än för den andra produkten. Här följer några riktlinjer:

- Äppleträ: fisk, fläskkött, vitt kött och fågel som kyckling och kalkon.
- Körsbärsträ: fisk, lamm, alla typer av vilt, anka och nötkött.
- Pekannöt: kryddiga rökta rätter, särskilt klassiska amerikanska grillrätter.
- Hickory: frukt, nötter, nötkött och alla typer av vilt.



BAKNING

Med hjälp av två tillbehör; convEGGtorn och Flat Baking Stone, omvandlar du Big Green Egg på ett ögonblick till en stenugn. Det är så enkelt att baka bröd och pizza på EGGet och det ger utomhusmatlagningen ännu mer nöje och variation.

Använd tre tändblock när du tänder EGGet. Fördela dem över grillkolen. Placera convEGGtorn i EGGet när tändblocken brunnit upp.

För att nå en bra, hög temperatur, öppnar du spjället på den keramiska basen minst tre fjärdedelar och metalltoppen helt (fullmåne). Öka nu temperaturen i EGGet, med convEGGtorn, till minst 200°C. Detta tar ca 30 minuter.

Stäng metalltoppen när du ska baka bröd, vid 200°C, till en halvmåne (den exakta temperaturen beror på vilken typ av bröd du bakar). För pizza rekommenderas en temperatur på 250°C. Stäng metalltoppen något tills en jämn temperatur nåtts.

Ställ i ordning Big Green Egg för att baka bröd och pizzor enligt följande: Lägg convEGGtorn på eldstadsringen med fötterna uppåt och ställ eventuellt en Drip Pan fylld med vatten ovanpå (detta främjar bland annat brödets sista jäsnings på Flat Baking Stone). Lägg det rostfria gallret i EGGet och placera Flat Baking Stone ovanpå. Pizza kan eventuellt även gräddas med convEGGtorns fötter nedåt på eldstadsringen och Flat Baking Stone placerad direkt på denna. Båda metoder fungerar utmärkt.

När du ska baka på högre temperaturer rekommenderas att förvärma Flat Baking Stone i tio minuter innan du lägger bröddegen eller pizzan på stenen i EGGet. Stenen blir då jämnt varm vilket förhindrar att undersidan av brödet eller pizzan bränns.

När brödet eller pizzan är färdiga är det, av säkerhetsskäl, klokt att låta convEGGtorn och Flat Baking Stone svalna i det stängda EGGet. När du bakar kan dessa bli upp till 400°C varma.



INSPIRATION

De kulinariska möjligheterna med Big Green Egg är oändliga. I Big Green Eggs nyhetsbrev Inspiration Today, som du kan prenumerera på gratis, inspirerar vi dig gärna att tillaga de godaste rätterna på ditt EGG. Många Big Green Egg-ägare upplever allt mer matlagningsglädje med våra omsorgsfullt utformade menyer och recept. Menyerna och recepten, där olika tillagningstekniker diskuteras, är skrivna i ett steg-för-steg-format. Du kommer på så sätt att lära dig att utnyttja EGGets kvaliteter och möjligheter optimalt samt få massor av inspiration. Om du registrerar dig får du varje månad automatiskt i din brevlåda, de godaste recepten, som är speciellt framtagna för att tillagas på Big Green Egg. Fyra gånger om året kommer en specialutgåva där fokus ligger på olika tillagningstekniker. Vill du ha ännu mer kulinarisk inspiration? På biggreenegg.eu hittar du massor av goda recept.

Anmäl dig till nyhetsbrevet på biggreenegg.eu

Håll dig uppdaterad via Facebook och Twitter

Förutom kampanjer och de senaste nyheterna om Big Green Egg, hittar du även tips på hur du använder EGG:et på vår Facebook- och Twittersida. Om du vill ställa en fråga till en av våra Big Green Egg-expert, kan du göra detta via Facebook "Big Green Egg Europe" och Twitter @BigGreenEggEU. Är du stolt över en rätt som du själv tillagat på din Big Green Egg eller har du tips till andra användare? Dela din Big Green Egg-upplevelse via:



Big Green Egg Sverige



@biggreeneggeu

Big Green Egg önskar dig mycket matlagningsglädje!



UNDERHÅLL

Vi rekommenderar att du låter återförsäljaren installera din Big Green Egg. Om detta inte är möjligt, kan du även montera EGGet själv, genom att följa den bifogade handledningen steg för steg. På biggreenegg.eu finns även en praktisk instruktionsfilm. För att montera Big Green Egg, och så småningom byta filten, krävs endast några få verktyg: en stjärnskruvmejsel och skruvnycklar i storlekarna 11, 13 och 15.

Direkt efter köpet och ungefär en månad efter att du börjat använda din Big Green Egg, rekommenderar vi att kontrollera och dra åt alla muttrar. De långa bultarna som sitter i spännbanden som omger den keramiska domen och den keramiska basen, kan dras åt så hårt tills de uppvisar en lätt krökning.

Ditt EGG kan stå ute året runt, keramiken är okänslig för olika väderförhållanden. För att skydda metalldelarna rekommenderas att täcka över det kalla EGGet mellan användningstillfällena med ett speciellt överdrag. Vid längre inaktivitet är det viktigt att se till att det inte finns några matrester kvar i Big Green Egg. Ta bort dessa genom att reglera temperaturen i EGGet till ca 300°C.



Vänta tills resterna har förbränts och låt sedan EGGet kallna helt. Öppna det nedre luftspjället helt och sätt inte metalltoppen eller den keramiska toppen på domen (dessa kan du lägga på gallret i EGGet). På så sätt förhindrar du mögel. Täck sedan över EGGet med skyddsöverdraget. Om det mot förmodan ändå skulle uppstå mögel i EGGet, tar du enkelt bort detta med en enda, het förbrännings-session.

Spraya de rörliga metalldelarna några gånger om året med WD40 eller en silikonspray för att hålla dem i optimalt skick. Dessutom rekommenderar vi att behandla metalltoppen då och då med vegetabilisk olja, företrädesvis solrosolja.

Byta filt

Beroende på hur ofta du använder din Big Green Egg, måste filten som sitter på EGGets bas och dome bytas ibland. På så sätt förhindrar du luftläckage. Ta god tid på dig och följ nedanstående steg noga:

Du behöver:

- Big Green Egg Gasket Kit (självhäftande filtrand)
- Skruvnyckel 13
- Stanley-kniv och/eller färgskrapa
- Trasa eller skursvamp
- Aceton

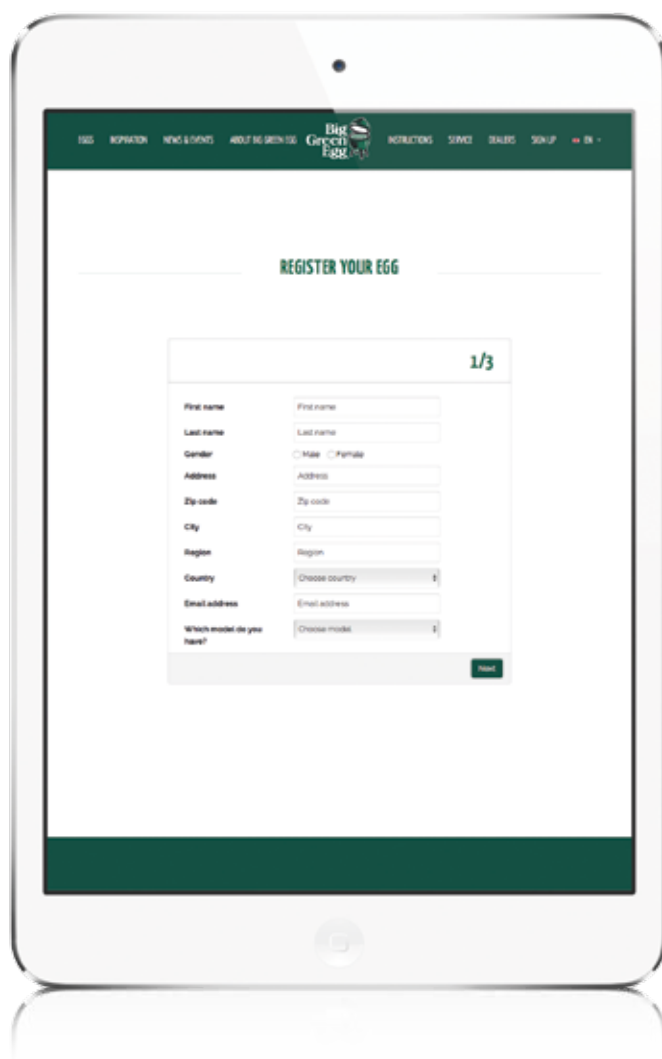
1. Ta bort den keramiska toppen eller metalltoppen. Lossa muttrarna i det övre spännbandet med skruvnyckeln, lyft försiktigt av domen och lägg den upp-och-ned på en skyddande yta. Se till att den inte kan välta!
2. Lossa det undre spännbandet och låt den keramiska basen stå kvar i stativet eller bordet.
3. Skär bort så mycket som möjligt av den gamla filten med en Stanley-kniv eller färgskrapa. Ta bort filt- och limrester med aceton på en trasa eller skursvamp.
4. Vänta minst en timme, så att acetonen har dunstat.
5. Klistra på den nya (självhäftande) filten på basens och domens kant. Se till att skarvarna inte hamnar på samma ställe på basen och domen och låt hellre lite filt sticka ut på utsidan än på insidan (den skulle annars brännas bort under användning). Försök att inte sätta fast filten så stramt som möjligt, utan ge den lite spelrum. Vid uppvärmning kan den krympa något. Skär filten snyggt vid skarvarna.
6. Sätt ihop Big Green Egg igen. Placera spännbandet på basen och drag åt muttrarna nästa helt. Placera domen försiktigt i det övre spännbandet och drag åt muttrarna nästan helt. Kontrollera att kupolen och spännbanden sitter rakt, justera eventuellt och drag åt alla muttrar helt.

GARANTI

Big Green Egg är världens första tillverkare av keramisk, grillkolseldad matlagingsutrustning, som står bakom produktens kvalitet och erbjuder livstidsgaranti. Ett garantisystem som man upprätthållt i årtionden.

Innan ett EGG lämnar fabriken, genomgår det en grundlig inspektion. Dessutom förses varje Big Green Egg med ett certifikat som garanterar att produkten håller högsta kvalitet. Därtill erbjuder Big Green Egg sina kunder den bästa kundservicen och garantisupporten. För att kunna utnyttja denna omfattande garantiordning, måste du registrera ditt EGG online via biggreenegg.eu. Denna process innehåller bara några steg. Se till att du sparar ditt inköpsbevis.

För de fullständiga garantivillkoren, besök biggreenegg.eu



Copyright © 2016 Big Green Egg Europe. Alla rättigheter förbehålles. Om inget annat anges, är allt material i denna publikation upphovsrättsligt skyddat av Big Green Egg Europe B.V. Ingen del av denna publikation, vare sig text eller bild, får användas för något annat syfte än Big Green Egg Europe B.V. Därför är det strängt förbjudet att reproducera, ändra, spara i en datoriserad databas eller överföra innehållet, oavsett form och sätt, elektroniskt, mekaniskt eller på annat sätt, annat än för personligt bruk, utan föregående skriftligt medgivande. Innehållet i denna publikation har sammanställts med största möjliga omsorg. Ändå kan Big Green Egg Europe inte på något sätt garantera att informationen är korrekt eller fullständig. Inga rättigheter kan förvärvas från den erbjudna informationen och Big Green Egg Europe ansvarar inte för följderna av användningen av informationen.

Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor® och MiniMax™ är Varumärken eller Registrerade Varumärken som tillhör Big Green Egg Inc.

Big Green Egg är certifierat i enlighet med europeiska förordningar och uppfyller mer än väl de kriterier som uppställs inom (livsmedels)säkerhet och kvalitet (se förordning (EU) 1935/2004 av den 13 januari 1976, UNE-EN 1860-1:2003+A1:2006 och 11309/13/5932).



OPEN FLAVOUR™

