



CATÁLOGO



EL TIRO FRONTAL PATENTADO AYUDA A CONTROLAR LA TEMPERATURA EXACTA

CONOCIMIENTO ANCESTRAL E INNOVACIÓN EN LOS MATERIALES, COMBINADOS...

El Big Green Egg® está basado en el antiguo horno asiático –un horno tradicional de leña– que consiguió sorprendentes y gratificantes resultados en los sabores finales de los productos que se cocinaban dentro. Este horno tradicional, combinado con el conocimiento actual y los últimos procesos de producción e innovación en cuanto a materiales, ha dado como resultado este increíble aparato para cocinar. En parte, gracias a la perfecta circulación del aire que asegura que los alimentos se cocinen a la temperatura perfecta, el Big Green Egg te permite traer a la mesa deliciosas comidas.

...PARA CREAR LA MÁXIMA EXPERIENCIA CULINARIA...

El precioso y funcional diseño del EGG® junto con la utilización de materiales de calidad superior, hacen que el Big Green Egg sea el mejor entre los mejores. Está hecho con cerámica de máxima calidad desarrollada por la NASA, lo que permite un consumo muy bajo de carbón vegetal cuando tiene la tapa cerrada. Esta cerámica especial posee propiedades extraordinariamente aislantes y tolera temperaturas extremas, aclimatándose a los cambios de éstas. Permite ser calentada más de 100.000 veces sin alteración de su calidad. Además, los consumidores finales de Big Green Egg cuentan con garantía limitada de por vida para los materiales y estructura de las partes cerámicas del EGG. Esto, combinado con las piezas patentadas por Big Green Egg, hace de éste un utensilio de cocina único. Ningún otro aparato de cocina es tan fiable, sostenible, climatológicamente resistente y térmicamente aislante. Asimismo, el calor rebota en la cerámica creando un movimiento del aire que dota a todos los platos preparados en el EGG de un excepcional sabor. El resultado es la ¡máxima experiencia de sabor!

...Y ¡A DIVERTIRSE JUNTOS!

Con algo tan fiable podrás disfrutar del Big Green Egg todo el año sin preocupaciones. La temperatura externa no impacta en la temperatura interna del EGG. Los dos tiros ajustables, la válvula superior regulable y el tiro frontal, hacen posible regular con exactitud la temperatura manteniéndola para cada necesidad. En parte gracias a este hecho, y a la ayuda de algunos accesorios, la temperatura puede variarse desde los 70°C hasta los 350°C, lo que permite cocinar aplicando todas las diferentes técnicas: asar, cocinar a la parrilla o brasa, hornear, estofar, ahumar y cocinar lento. Te sorprenderá el sabor final de los platos. ¡Disfrutad juntos de la buena vida!



¡El carbón natural Big Green Egg consiste en una perfecta combinación de roble y nogal! En comparación con otros tipos de carbón los grandes trozos de carbón permiten una brasa prolongada y duradera, generando muy poca ceniza y creando un sutil aroma a ahumado. Una carga completa de carbón es capaz de mantener una temperatura constante durante más de 8 horas.

¡Con sólo 3 pastillas tu EGG estará listo en 15 minutos!



¡Con sólo 3 pastillas tu EGG estará listo en 15 minutos! Los encendedores Big Green Egg son naturales exentos de cualquier componente químico u olor para no afectar al sabor final.



El convEGGtor® cerámico te permite convertir tu Big Green Egg en un horno. La pantalla térmica permite evitar el contacto directo de la comida con el calor lo que lo hace ideal para preparar recetas a “fuego lento” o alimentos delicados. Si lo combinas con el plato de Pizza podrás preparar el pan más delicioso y las masas más crujientes.



La válvula superior de hierro fundido y de doble función regula el flujo de aire y permite ajustar la temperatura con exactitud.



EXPLICACIÓN DEL BIG GREEN EGG

CALIDAD SÓLIDA. CERÁMICAS SUPERIORES. ¡COCINA EXTERIOR Y RESTAURACIÓN DE CONFIANZA!

CAPUCHA CERÁMICA DE EXTINCIÓN

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

DOMO CON CHIMENEA

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

ANILLO DE FUEGO

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

CARBONERA DE CERÁMICA

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

BASE

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



VÁLVULA SUPERIOR DE HIERRO FUNDIDO DE DOBLE FUNCIÓN

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

CALIBRADOR DE TEMPERATURA (termómetro)

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



REJILLA DE ACERO INOXIDABLE

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



PARRILLA PERFORADA PARA LA BASE

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



TIRO FRONTAL

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



MODELOS

Deja que la vida te sepa bien. El dispositivo para cocinar en el exterior más versátil del mercado, el Big Green Egg®, destaca por si solo con más capacidades que el resto de métodos convencionales de cocina juntos. Desde aperitivos, entrantes y platos principales, el Big Green Egg superará todas tus expectativas alcanzando la perfección culinaria

CON GARANTÍA DE POR VIDA



MiniMax

Gracias a su pequeño tamaño y relativamente poca altura, el Mini y el MiniMax™ pueden llevarse fácilmente de camping, a los picnics y en el exterior de un barco. Son modelos de sobremesa perfectos. El soporte con patas y asas del EGG es el utensilio adecuado para transportar estos EGGs de forma fácil y segura. La rejilla del Mini es lo suficientemente grande para cocinar para 2-4 personas. No son sólo populares entre los consumidores sino que también los utilizan las cocinas profesionales para pequeños platos “à la carte”. Mientras que el MiniMax es solamente 7 cm más alto que el Mini, el diámetro de la rejilla es igual a la del Small, lo que significa que el MiniMax tiene capacidad para cocinar para 6 personas. ¡El Mini y el MiniMax son perfectos tanto para casa como para transportarlos!

El soporte con patas y asas del EGG se incluye de forma estandarizada en el MiniMax y para el Mini es un accesorio.

Especificaciones MiniMax

Diámetro de la parrilla: Ø 33 cm

Superficie de cocción: 855 cm²

Peso: 35 kg

Altura: 50 cm



Medium

El EGG Medium es perfecto gracias a sus dimensiones universales. Disfrutando de los beneficios de los otros modelos, el Medium sirve de horno utilizando el convEGGtor el cual hace perfecta la cocina a bajas temperaturas. Este modelo es lo suficientemente grande para que uses el Dutch Oven (olla de hierro fundido) y el plato cerámico liso.

Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 38 cm

Superficie de cocción: 1.140 cm²

Peso: 51 kg

Altura: 72 cm



Large

El EGG Large es el tamaño más popular para cocinar para un amplio grupo familiar o de amigos, o profesionalmente para comensales. La superficie de cocción de la parrilla ofrece un espacio amplio, haciendo muy sencillo el preparar una amplia gama de productos al mismo tiempo utilizando accesorios de la serie Media Luna.

Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 46 cm

Superficie de cocción: 1.688 cm²

Peso: 73 kg

Altura: 84 cm



XLarge

El XLarge es perfectamente adecuado para ofrecer catering a grandes grupos, ya se trate de eventos particulares o en restaurantes. Con todos los alicientes del Large, el XLarge cuenta con un grill enorme que ofrece casi el doble de espacio para cocinar. De esta forma grandes grupos podrán disfrutar juntos de la preparación de deliciosas comidas.

Especificaciones

Diámetro de la parrilla: Ø 61 cm

Superficie de cocción: 2.919 cm²

Peso: 99 kg

Altura: 78 cm



ACCESORIOS

El Big Green Egg destaca sobre el resto de métodos de cocina por sus infinitas posibilidades de elaboración de platos, así como por la calidad suprema de los propios EGGs. La amplia gama de útiles accesorios es igualmente única. Además de una selección de accesorios básicos, nuestro catálogo incluye otros que permiten extraer lo mejor de tus ingredientes y ofrecen aún más posibilidades para aprovechar al máximo el Big Green Egg.



Carbón Orgánico Premium 8kg

Utilizar el carbón Premium es muy importante a la hora de conseguir el aroma y sabor de los alimentos así como para asegurar el alcance y mantenimiento de la temperatura adecuada. El carbón Premium orgánico Big Green Egg consiste en una perfecta combinación de maderas procedentes de nogal y roble. Los carbones más grandes duran más tiempo y, en comparación con otros tipos de carbón, generan muy poca ceniza.



ENCENDEDOR ELECTRICO D/CARBON eggNITER

Egg es una potente mezcla de un quemador ajustable y un soplador. Enciendes y avivas el fuego en las brasas en cuestión de minutos. Este encendedor para BBQ es rápido, fácil y seguro. ¡Cariño, puedes encender mi fuego!



ASIENTO DE CERÁMICA PARA ASAR POLLO

Transforma un ave sabrosa en una experiencia culinaria inigualable con el Asador Cerámico para Aves Big Green Egg. Este soporte especial asegura una piel crujiente y dorada por fuera mientras mantiene la carne maravillosamente jugosa por dentro.

**PUEDES RECONOCER A
UN AUTENTICO
VIRTUOSO DEL
SABOR POR
SU EQUIPAMIENTO
EN LA COCINA**

ACCESORIOS

FORRO PROTECTOR PARA ASADOR BIG GREEN EGG

El Big Green Egg está preparado para soportar todas las condiciones climatológicas y poder ser utilizado todo el año en exterior. Recomendamos cubrirlo y protegerlo con la cubierta para un mejor mantenimiento de todas sus piezas.



Piedra lisa de media luna para hornear

Dado que este plato sólo cubre la mitad de la rejilla, es posible utilizarlo para hornear mientras se cocina al grill al mismo tiempo.



convEGGtor®

El convEGGtor cerámico funciona como una cubierta de calor que protege los alimentos del contacto directo con la fuente de calor, convirtiendo el interior del Egg en un horno. Ideal para cocinar todas las recetas de horno así como ingredientes delicados. También puede utilizarse para cocinar a temperaturas bajas y en combinación con la olla de hierro fundido (Dutch Oven) o, con el plato liso de cerámica, para hacer pizzas crujientes o para disfrutar de un pan delicioso.



Termómetro digital de lectura instantánea

Este práctico termómetro digital puede utilizarse para leer de manera rápida la temperatura interna de la carne, el pescado o las aves que cocines. Permite que te asegures de una manera rápida y sencilla de que los alimentos se están cocinando apropiadamente. Inserta el sensor de acero inoxidable en el centro del alimento y podrás leer la temperatura interior de un vistazo en la pantalla LCD. Este termómetro lee temperatura hasta los 232°C y se apaga automáticamente a los 5 minutos de no utilizarlo.



Rejilla de hierro fundido

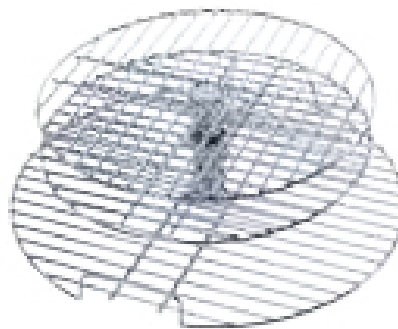
La rejilla de hierro fundido aporta a tus alimentos el sabor y dibujo característico del grill para cocinar vegetales, carnes o aves.



ACCESORIOS

Rejilla de tres niveles

Hay ocasiones en las que el modelo Large no te ofrece la capacidad de cocción suficiente u otras ocasiones en las que necesitas cocinar simultáneamente platos con temperaturas un tanto diferentes. En ese caso la solución es la rejilla de acero inoxidable con tres niveles. La rejilla fija del nivel más bajo lleva otras dos rotativas que son ajustables al nivel que se desee por encima de ésta. Según subas en altura las rejillas, más alejas los alimentos de la brasa. Dado que esta rejilla de tres niveles es desmontable, se puede lavar fácilmente en el lavavajillas.



Nest™ Base con ruedas

Equipando tu Big Green Egg con esta base lo tendrás a la altura ideal para su uso. Fabricado en acero revestido, la base incluye ruedas con las que desplazar el EGG fácilmente.



Soporte con patas y asas para el EGG Mini

El resistente soporte con patas y asas asegura que el Mini pueda transportarse de forma segura y fácil para llevarse de vacaciones, en salidas en barco y a picnics.



REJILLA PARA COSTILLAS BIG GREEN EGG

Los verdaderos amantes de la carne cuentan con un V-Rack. Pon cortes de carne o aves rellenas en este estante y colócalo sobre una bandeja antigoteo. Pon la bandeja sobre la rejilla del Big Green Egg. Este método de cocina indirecto asegura que tu carne se mantenga tierna y jugosa.



ENCENDEDOR ELECTRICO D/CARBON eggNITER

Este elevador de rejilla de acero inoxidable está diseñado para manipular fácilmente las superficies calientes de la parrilla. Su diseño ergonómico garantiza un agarre seguro en superficies calientes, permitiéndole ajustar o retirar rejillas y tablas con confianza.



ACCESORIOS

PINZAS DE SILICONA 16 PULGADAS

La silicona tiene un efecto antideslizante y permite agarrar perfectamente el producto que se quiera colocar, girar o retirar del Big Green Egg. La suavidad y flexibilidad del material también hacen que las pinzas sean especialmente adecuadas para ingredientes delicados



LEVANTADORA DE REJILLAS

Este utensilio se fija en la rejilla de hierro fundido girándolo con un cuarto de vuelta, lo que permite poner la rejilla rápida y fácilmente en el Big Green Egg y volver a sacarla cuando se necesite. El mango proporciona un buen agarre y protege la mano del calor.



SPEED LIGHT NATURAL

Los encendedores de carbón totalmente naturales SpeediLight® vienen en cajas de 24 prácticos cuadrados. Se encienden fácilmente y no tienen olor ni sabor, ni aromas químicos ni residuos. Además, son limpios, seguros y están listos para usar sin necesidad de líquido para encendedores, lo que le permite ahorrar dinero y obtener un resultado mucho mejor.



TABLEROS BIG GREEN EGG ACASCIA

Este tablero está elaborado con madera de acacia de 17.5 x 11 pulgadas (44 x 28 cm) y un revestimiento ligero de aceite con estabilizadores UV. La madera es resistente al calor, es de larga duración, no destiñe, no necesita ser barnizada y se limpia fácilmente pasando un trapo húmedo tras su uso.



KIT DE HERRAMIENTAS PARA ASAR 3PZ

Este set profesional de utensilios de acero inoxidable incluye todo lo que necesitas para tu parrillada. Las piezas en acero inoxidable y cómodos mangos mantienen el calor a una distancia segura.



MADEYSO

FERRETERIA **Do it Best**

HAZLO BIEN. HAZLO MEJOR



TIENDA SATUYE
Aldea Satuye fte. a
Res. Monte Verde,
La Ceiba



TIENDA CENTRO
Barrio Independencia,
Ave. Cabañas Calle 14,
La Ceiba



TIENDA MUELLE
Boca Vieja, 100 mts. antes
del Muelle de Cabotaje,
La Ceiba



TIENDA DIXON
Dixon Cove, contiguo
al Cuerpo de Bomberos,
Roatán



TIENDA OAK RIDGE
Oak Ridge, Pandytown, entre
Iglesia Church of God y la
Iglesia Alfa Community Church,
Santos Guardiola



TOCOA
Carretera CA-13,
Bo. La Ceiba, contiguo
a empresa de transporte
Tocoa, Colón



CARACAS
Carretera CA-13
Aldea Caracas, a 1k de
la gasolinera,
El Porvenir, Atlántida



GIBSON BIGHT
West End, Roatan