



Big Green Egg

Aansteekinstructies:

1. Open de deksel en verwijder het grillrooster
2. Zet de ventilatieschuif maximaal open
3. Vul de BGE met houtskool tot de ronde luchtopeningen
4. Duw 3 a 4 aanmaakblokjes verspreid in de houtskool
5. Steek de aanmaakblokjes aan en sluit de deksel
6. Draai de schuifkap volledig open
7. Na ongeveer 5 minuten moet het houtskool branden. U kunt dan extra houtskool bijvullen, tot circa 5 cm boven de luchtopeningen
8. Wanneer de thermometer de gewenste temperatuur aangeeft (normaal tussen 150°C en 200°C), dient u de ventilatie te verminderen door de schuifkap en luchtschuif in de juiste stand te zetten. Opwarming duurt hooguit tien minuten. U kunt eventueel nadien de temperatuur nog nauwkeuriger regelen. Een opening van 0,5 cm onder en boven is de meest gebruikelijke stand. Hoe groter de opening, des te hoger de temperatuur.
9. Na het barbecueën moeten beide ventilatiegaten gesloten worden om het vuur te doven. Het vuur zal snel uitgaan en de BGE zal langzaam afkoelen. Probeer zoveel mogelijk de BGE niet te verplaatsen totdat deze is afgekoeld.

Het maximale uit je Big Green Egg halen:

Hoeveelheid houtskool:

Wanneer u de BGE gebruikt, moet u de vuurlade tot circa 2,5 a 5 cm boven de luchtgaten vullen. Houtskool heeft diverse afmetingen, het is dus niet nodig om de kolen te tellen.

Bijvullen houtskool tijdens het koken:

Normaal gesproken hoeft je de hoeveelheid houtskool niet bij te vullen tijdens het koken. De BGE brandt urenlang zonder hem bij te vullen. Naarmate de kooktemperaturen hoger zijn, verbranden de kolen sneller, maar ook dan zal bijvullen waarschijnlijk niet nodig zijn.

Om na het aansteken de koelen “op een laag pitje” te houden of om gerechten gedurende lange tijd warm te houden, dient u de schuifkap geheel te sluiten en de onderschuif circa 5 cm open te zetten. Voor het warm houden van gerechten moet de temperatuur van uw BGE ongeveer 50°C zijn.

Hoe steek ik mijn BGE opnieuw aan?

U zult verbaasd staan hoeveel houtskool er nog over is van de hoeveelheid waarmee u begon. Deze kunt u opnieuw gebruiken. Voordat u begint, dient de as verwijderd te worden. BGE adviseert de as in een metalen container te ledigen, ongeacht hoe “koud” de as is.

Controleer de luchtgaten in het rooster. Hierin hopen zich soms kleine stukjes houtskool of as op waardoor de ventilatie afneemt.

ADRES: Legmeerdijk 169D • 1432 KA Aalsmeer • 020-6410920
info@accuraatverhuur.nl • www.accuraatverhuur.nl

POSTADRES: Accuraat Verhuur • Postbus 9030 • 1180 MA Amstelveen

BTW NUMMER: NL8069.41.558.B.01

KVK NUMMER: 33079086

IBAN: NL19RAB00302371702

BIC: RABONL2U



Het regelen van de temperatuur:

LET OP : wanneer u met hogere temperaturen werkt (vanaf ca. 200°C) dient u het deksel voorzichtig een klein stuk te openen zodat er een weinig lucht bij kan komen. Vervolgens kunt u het deksel rustig helemaal openen. Wanneer het deksel snel in zijn geheel geopend wordt kan er een terugslag van de aanwezig hete lucht plaatsvinden. Dit kan verwondingen tot gevolg hebben.

Eén van de mogelijkheden van de BGE is het op peil houden van de temperatuur. Met behulp van de twee luchtschuiven kunt u de temperatuur van uw Egg instellen tussen minder dan circa 40°C en meer dan 400°C. Met deze temperaturen kunt u op alle mogelijke manieren uw gerechten bereiden, van roken bij lage temperatuur tot schroeien bij grote hitte. De buitenthermometer geeft de juiste temperatuur aan. In tegenstelling tot andere houtskooltoestellen staat de hoeveelheid gebruikte kolen los van de kooktijd. U begint simpel met dezelfde hoeveelheid houtskool voor elke maaltijd. Naderhand sluit u de regelschuif om het vuur te doven en blijven de niet gebruikte kolen voor een volgende keer bewaard.

Wat is een Margrietschuif en een Metalen Schuifdeksel?

Uw Big Green Egg is voorzien van een metalen schuifdeksel met margrietschuif. Hiermee kan de temperatuur perfect geregeld worden en deze hoeft niet verwijderd te worden om het deksel van de BGE te kunnen openen. De margrietschuif is voorzien van gaatjes waardoor de temperatuur zeer nauwkeurig kan worden ingesteld, speciaal voor het roken van gerechten. Het metalen schuifdeksel heeft een groter ventilatie gat zodat schroeitemperaturen sneller bereikt worden. Het extra bijgeleverde keramische deksel gebruikt u om de Big Green Egg te doven én wanneer uw BGE niet in gebruik is

Hoe kan de BGE gedoofd worden?

Gewoon, door na het koken beide kleppen te sluiten. Het vuur zal snel doven, waarna de BGE afkoelt. Door de dikke keramische wanden van de BGE duurt het afkoelen een uur en soms langer. (Onthoud dat juist dan gerechten goed warm gehouden kunnen worden!)

Gebruik GEÉEN water om de kolen te blussen.

Is er speciale houtskool nodig?

Afhankelijk van uw stijl van koken en het aantal malen dat u de BGE gebruikt, is een zak van 10 kilo 100% natuurlijke houtskool van BGE voldoende voor vele gezellige BGE-avonden. Er zijn ook andere merken geperste houtskool op de markt die goede resultaten opleveren. Zo nodig kunt u ook houtskoolbriketten gebruiken. Briketten zijn minder efficiënt, minder zuinig in gebruik en minder gemakkelijk aan te steken. Bovendien produceren briketten door het vulmateriaal meer as en blijven er minder kolen over voor hergebruik.

Kan ik met de deksel open koken?

Neen. Het geheim van de BGE zit 'm in het vasthouden, circuleren en regelen van de hitte. Het deksel moet gesloten zijn zodat de hitte zowel van bovenaf als van de kolen straalt. Met het deksel open is de BGE niets anders dan een gewone, inefficiënte barbecuegrill, waardoor de gerechten uitdrogen.

ADRES: Legmeerdijk 169D • 1432 KA Aalsmeer • 020-6410920
info@accuraatverhuur.nl • www.accuraatverhuur.nl

POSTADRES: Accuraat Verhuur • Postbus 9030 • 1180 MA Amstelveen

BTW NUMMER: NL8069.41.558.B.01

KVK NUMMER: 33079086

IBAN: NL19RAB00302371702

BIC: RABONL2U

Accuraat

VERHUUR



Aanpassen van het rooster nodig, of juist niet?

Neen. Omdat er sprake is van rondom verhitting, is het niet nodig het rooster in hoogte te verstellen. Dat is ook niet de bedoeling bij de BGE. Dankzij de hittecirculatie is ook een braadspit niet nodig.

Kan de BGE onder alle weersomstandigheden gebruikt worden?

De BGE is een kooktoestel voor alle weertypes en kan gebruikt worden wanneer u maar wilt genieten van de geweldige smaak van een barbecue. In tegenstelling tot metalen kooktoestellen, werkt de BGE zeer doelmatig bij koud weer. Ook is de BGE van onschatbare waarde indien uw stroom- of gasvoorziening uitvalt. Met de BGE is het altijd barbecueweer.

Kan de BGE buiten blijven staan?

Ja. De glazuurlaag beschermt uw Egg in alle weersomstandigheden. De bijgeleverde vinylhoes houdt uw Egg schoon en beschermt de metalen onderdelen.

Is het mogelijk om de BGE tijdens het koken aan te raken?

De keramiek van de BGE isoleert goed. Hoewel we niet aanraden uw hand tegen de buitenkant te houden, wordt de EGG niet zo heet als een metalen gas- of houtskookkooktoestel. Daarom is de BGE ook veiliger voor volwassenen en kinderen.

Waarvoor dient de pakking?

De zware dikke pakking van uw Egg zorgt voor de afdichting van de twee delen van uw Egg en beschermt het deksel wanneer deze te snel wordt gesloten. De pakking is niet duur en zal mogelijk om de twee of drie jaar vervangen moeten worden.

Er zit geen asbest in de pakking!

Hoe wordt de BGE gebruikt om te braden?

Plaats uw braadvlees op een V-rooster midden op een metalen druipbak. Met deze druipbak worden vlammen voorkomen. Zet de schuiven zo dat de gewenste temperatuur wordt bereikt. De buitenthermometer moet 120°C aangeven voor langzaam grillen en 200°C voor snelle resultaten. Plaats een thermometer in het vlees om te bepalen of het rare, medium of goed doorbakken is. Eet smakelijk!



ADRES: Legmeerdijk 169D • 1432 KA Aalsmeer • 020-6410920
info@accuraatverhuur.nl • www.accuraatverhuur.nl

POSTADRES: Accuraat Verhuur • Postbus 9030 • 1180 MA Amstelveen

BTW NUMMER: NL8069.41.558.B.01

KVK NUMMER: 33079086

IBAN: NL19RAB00302371702

BIC: RABONL2U