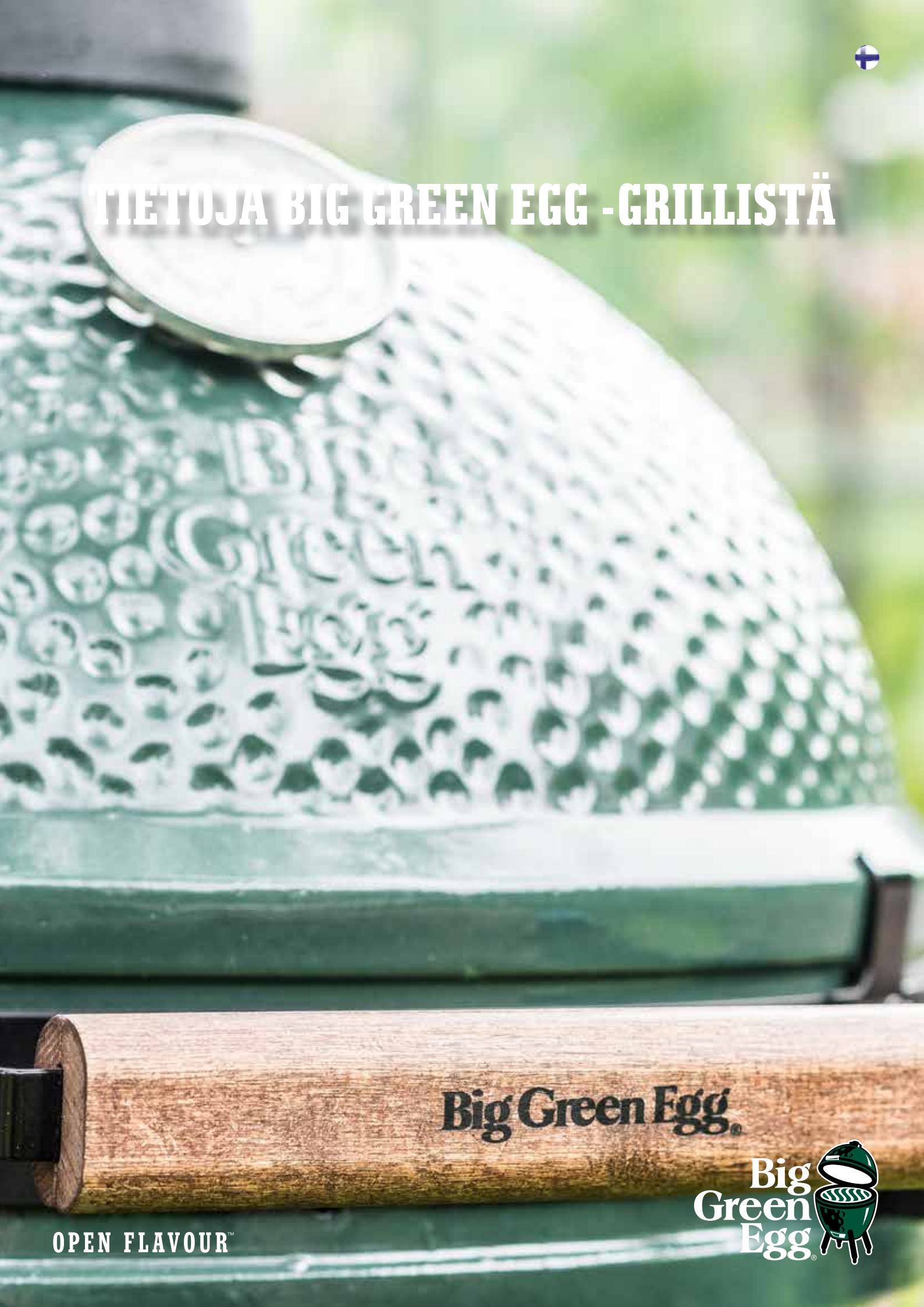




TIETOJA BIG GREEN EGG -GRILLISTÄ



Big Green Egg.

OPEN FLAVOUR™



Sisällysluettelo

Big Green Eggin historia	3
Mallit	4
Perustarvikkeet	6
Tarvikkeet	7
Käyttöönotto	8
Grillaaminen	10
Savustaminen	11
Paistaminen	12
Inspiraatio	13
Huolto	14
Takuu	15



BIG GREEN EGGIN HISTORIA

Big Green Eggin esikuvana on yli 3000 vuotta vanha aasialainen saviuuni. Tuhansia amerikkalaisia sotilaita oli 1950-luvulla Japanissa, jossa niin sanottu kamado oli ollut käytössä jo vuosisatoja. Amerikkalaiset sotilaat saivat maistaa maukkaita ja mehukkaita ruokia. He näkivät tämän saviuunin mahdollisuudet ja ottivat sen mukaan palatessaan kotiin.

Big Green Egg® avasi ovensa Atlantassa, Georgian osavaltiossa vuonna 1974. Yritys aloitti aluksi japanilaisten ja kiinalaisten saviuunien tuonnin. Amerikkalaisen avaruusohjelman ansiosta materiaalien kehitys oli maassa 1970-luvulla huimaa. NASAn tiukat standardit edellyttivät avaruusmatkailua varten muun muassa huippuluokan keraamisia materiaaleja. Big Green Egg tutki tätä NASAn kehittämää keramiikkaa ja huomasi, että se sopi erinomaisesti modernin, rei'itetyn mallin kehittämiseen vanhan kamadon pohjalta.

Luonnonsavi ja tavalliset keramiikkalaadut eivät ole niin tukevia, kestäviä, säänkestäviä ja lämpöä eristäviä kuin NASAn kehittämä keramiikka, josta Egg on valmistettu. Eggin keramiikkaa voi lämmittää vähintään satatuhatta kertaa ilman, että laatu kärsii.

Big Green Egg valmistetaan Meksikossa, maassa jolla on vaikuttava historia keramiikan valmistuksessa ja joka on tunnettu erinomaisista tuotantomenetelmistä. Moderneissa, puhtaissa tehdashalleissa erittäin kokeneet ammattilaiset valmistavat näitä keittolaitteita. Ennen kuin EGG® lähtee tehtaalta, se tarkastetaan vielä erittäin huolellisesti. Tehdas on ISO 9001 UL -sertifioitu ja täyttää siten alan tiukimmat laatuvaatimukset.

Yhdistettäessä perinteinen saviuuni ja uniikki, korkealaatuinen keramiikka käyttäen modernia tekniikkaa saadaan aikaan ainutlaatuinen keittolaite. Ulkona tapahtuva ruuanlaitto saa täysin uudet ulottuvuudet, koska Big Green Eggin omistajana voit nauttia siitä ympäri vuoden Korkealaatuisen keramiikan ansiosta ulkoilman lämpötila ei vaikuta Eggin sisäiseen lämpötilaan lainkaan. Voit käyttää Big Green Eggiä ulkona kesät talvet ja valmistaa kauniisti grillattua mureaa lihaa tai herkullista kalaa suolakuoressa, tiristettyjä äyriäisiä tai tukevaa muhennosta, rapeita leipiä ja pizzoja tai herkullisia jälkiruokia.

MALLIT

Kaikissa Egeissä on ruostumattomasta teräksestä tehty tuuletusluukku, grillausritilä, säänkestävä lämpömittari ja monitoiminen valurautainen savupiippu. Keramiikan ulkopinnassa on erittäin kestävä kaksinkertainen lasipinnoite, joka tarjoaa optimaalisen suojan sateelta ja tuulelta. Egin keramiikka kestää siten kaikenlaista säätä. Egin sisältämien metalliosien vuoksi se on kuitenkin hyvä peittää, jos ei sitä käytetä. Käytännölliset suojukset on saatavana Mini-mallista 2XL-malliin.

Mini

Big Green Egg Mini on pienin ja kevyin Big Green Egg -perheen jäsen. Se on ihanteellinen otettavaksi mukaan leirintäalueelle, veneeseen tai piknikille. Tai voit laittaa sen kotona pöydälle. Rehellisesti sanottuna: jos sinulla on tämä EGG, et todennäköisesti mene enää mihinkään ilman sitä. Koska Mini on kevyt, sen siirtäminen on helppoa. Jos hankit EGG Carrier -kantolaukun Minille, siirtäminen on vielä helpompaa. Teetkö ruokaa yleensä 2-4 hengelle? Sitten tämä matkustushaluinen kevyt malli on ihanteellinen Big Green Egg -mallisi.

MiniMax

MiniMaxin koko ei ehkä ole vaikuttava, mutta sen suorituskyky sitäkin suurempi. Se on vain 7 cm korkeampi kuin Mini, mutta sen paistopinta-ala on paljon suurempi, verrattavissa Small-malliin. Se riittää siis hyvin 4-6 hengen annosten valmistamiseen. Aiotko ottaa sen mukaan? MiniMax painaa 35 kiloa, joten sen kantamiseen ei tarvita painonnoston ammattilaista. Mukaan ottaminen ei ole ongelma vakiovarusteisiin kuuluvassa EGG Carrier -kantolineässä.



Mini

Ritilä: Ø 25 cm

Paistopinta-ala: **507 cm²**

Paino yhteensä: **17 kg**



MiniMax

Ritilä: Ø 33 cm

Paistopinta-ala: **855 cm²**

Paino yhteensä: **35 kg**



Small

Ritilä: Ø 33 cm

Paistopinta-ala: **855 cm²**

Paino yhteensä: **36 kg**



Medium

Ritilä: Ø 38 cm

Paistopinta-ala: **1 140 cm²**

Paino yhteensä: **51 kg**

Small

Onko ruuanlaitto ulkona puutarhan omistavien etuoikeus? Ei suinkaan! Kaupunkilaiset, joilla on parveke tai pieni patio suosivat Big Green Egg Smallia. Small on kompakti, mutta siinä voi tehdä vaivatta taivaalliset ruuat 4-6 hengelle. Koska Smallin ritilä on alempana kuin MiniMaxin, se sopii paremmin suurien aterioiden valmistukseen, vaikka molemmissa on yhtä suuri paistopinta-ala. Vaikka Big Green Egg Small onkin pieni, sillä saa mahtavia tuloksia!

Medium

Big Green Egg Medium on riittävän kompakti mahtumaan pieneen kaupunkipuutarhaan, patiolle tai parvekkeelle, mutta riittävän suuri, jotta siinä voi grillata, savustaa, hauduttaa tai paistaa 6-8 hengelle. Kun pihallasi on Medium, voit kutsua helposti sukulaisia ja ystäviä nauttimaan yhdessä. Osaksi siksi tämä EGG on yksi suosituimmista malleistamme. Käyttämällä convEGGtoria ja litteää paistokiveä, muunnat Mediumin käden käänteessä pizzauuniksi, jossa paistat itse herkullisimmat pizzat. Vaikka mallin nimi onkin Medium, se on kaikkea muuta kuin keskinkertainen!

XLarge

Big Green Egg Large on Big Green Egg -perheen kaikkein suosituin malli. Large-mallin paistopinnalla valmistat vaivatta kaikki suosikkiruokasi sekä sukulaisten ja ystävienkin. Tarvittaessa vaikka samaan aikaan, sillä Largessa on tilaa 8 hengen aterioiden valmistukseen. Siinä voi valmistaa erittäin helposti kolmen ruokalajin aterioita. Haluatko saada maksimaalisen hyödyn EGGistä? Sitten Large sopii sinulle täydellisesti, sillä se on malli, johon saa eniten tarvikkeita. Ja niinpä tämän monitoimisen grillin mahdollisuudet ovat sen nimen mukaisesti suuret.

XLarge

Onko sinulla suuri suku ja/tai paljon ystäviä? Vai oletko ammattikokki ja tarjoat catering-palveluja suurille ryhmille? Silloin Big Green Egg XLarge on paras kaverisi. Voit valmistaa samanaikaisesti suurille seurueille maukkaasti kypsennettyjä aineksia ja ruokia. Largen pinta-ala on 61 cm, joten suuret lihapalat, kala tai useammat pizzat eivät ole toiveajattelua vaan realiteetti. Entä jos 61 cm ei riitä? Laajenna paistopinta-alaa erityisillä 2 ja 3 Level Cooking Grids - paistoritilöillä, joita saa XLargeen ja valmista ruokaa huipputasolla.

2XL

Suuri, suurempi, suurin Big Green Egg 2XL on Big Green Egg -perheen suurin jäsen ja suurin markkinoilla oleva kamado. Kaikki tässä mallissa on vaikutusta herättävää: paino, koko, korkeus ja paistopinta-ala. 2XL on kaikin tavoin todellinen katseenvangitsija. Mutta sen suorituskyky ei kärsi tästä. 2XLa voi siirtää helposti käyttämällä EGG Nest- ja Nest Handler -välineitä. Kätevän saranamekanismin ansiosta EGGin avaaminen on myös hyvin helppoa. Koon ja kulinaaristen mahdollisuuksien puolesta suuruus, mutta ilman tähden oikkuja.



Large

Ritilä: Ø 46 cm

Paistopinta-ala: 1 688 cm²

Paino yhteensä: 73 kg



XLarge

Ritilä: Ø 61 cm

Paistopinta-ala: 2 919 cm²

Paino yhteensä: 99 kg



2XL

Ritilä: Ø 74 cm

Paistopinta-ala: 4 336 cm²

Paino yhteensä: 192 kg

PERUSTARVIKKEET

100% Natural Lump Charcoal

Tehtävä suoritettu: täydellisten puuhiilien löytäminen Big Green Eggiä varten. Premium Organic Lump Charcoal sisältää tammea ja saksanpähkinää ja sen maistaa ruuissa. Hiilet kuumenevat nopeasti erittäin kuumiksi ja pitävät saavutetun lämpötilan yllä.

Charcoal Starters

Charcoal Starters -sytytyspaloilla saat liekin syttymään EGGissä. Niillä voit sytyttää puuhiilet EGGissä turvallisesti ilman sytytysnesteitä tai kemiallisia lisäaineita. Nämä sytytyspalat on tehty puristetuista puukuiduista, jolloin ei synny (mustaa) liekkiä tai läpätunkevaa petrolin hajua.

Ash Tool

Tuhkakaavin sopii kahteen tarkoitukseen: sillä voi poistaa helposti tuhkan EGGistä ja sitä voi käyttää hiilihankona ennen EGGin sytyttämistä. Tämä käytännöllinen työkalu sopii hyvin käytettäväksi yhdessä tuhkalapion kanssa.

Ash Removal Pan

Puuhiilestä jää tuhkaa. Kun poistat sen tuhkaapimella ja tuhkalapiolla, ilma kiertää paremmin EGGissä. Happi ja ilmavirta ovat välttämättömiä EGGin saamiseksi nopeasti oikeaan lämpötilaan ja pitämiseksi siinä. Tuhkalapio sopii täydellisesti tuuletusluukun aukkoon, jotta tuhkaa ei tippuisi.

Grid Scrubber

Grillin puhdistimella puhdistat teräs-, valurautaritilän, convEGGtorin sekä paistokiven vaikka ritilä olisi vielä lämmin, sillä puhdistimessa on pitkä varsi, joten et kärsi kuumuudesta. Hauskempaa puhdistuksesta ei tosin puhdistimella tule, mutta kylläkin nopeampaa.



TARVIKKEET

Big Green Egg ei erotu muista vain itse Eggien mahdollisuuksien ja erinomaisen laadun vuoksi. Yhtä uniikki on laaja tarvikevalikoima. Big Green Eggiä voi laajentaa monilla tarvikkeilla kulinaaristen toiveiden mukaisesti. Tällä hetkellä saatavana on noin 130 eri tarviketta. Alla on pieni ote laajasta valikoimasta. Koko valikoima löytyy osoitteesta biggreenegg.eu



Half Moon Cast Iron Plancha Griddle

Kolikolla on kaksi puolta. Niin myös Half Moon Cast Iron Plancha Griddle -grillauslevyllä. Uritettu puoli sopii erinomaisesti kalafilaiden tai lämpimien kerrosleipien tekemiseen ja sileä puoli munien, blinien ja lettujen paistamiseen. Koska tämä valurautainen levy vie vain puolet Big Green Eggin ritilästä, tilaa jää grillaamiseen.



Wooden Grilling Planks

Puisilla grillauslankuilla pääset kokkina seuraavalle tasolle. Laita ainekset (vedessä liotetulle) lankulle EGGin ritilälle ja kosteus saa aikaan savunmaun. Voit valita setri- tai leppäpuusta tehdyistä lankuista, joista kummallakin on oma makunsa.



Cast Iron Grid

Grilliruutu on huippukokin nimikirjoitus. Valurautaritulällä saat sen itsekin loheen, pihveihin ja vihanneksiin. Valurautaritulällä liha ruskistuu täydellisesti pinnalta, jolloin liha pysyy mehukkaampana. Oletko jo signeerannut ruokasi? Tarjoile se sitten.



Baking Stone

Pizza, spelttileipä, focaccia tai herkullinen omenapiirakka: litteällä paistokivellä voit aloittaa kotileipomun. Laita paistokivi EGGin ritilälle ja saat rapeakuorista leipää ja rapeita pizzoja.

convEGGtor®

convEGGtor saa aikaan luonnollisen esteen ruokien ja Big Green Eggin tulen välille. Sen erityinen muotoilu saa aikaan hyvän ilmanvirtauksen ja erinomaisen lämmönjohtamisen. Epäsuora lämpö, jonka keraaminen lämpösuoja päästää läpi, tekee EGGistä oikean ulkounin. Ihanteellinen aineiden hitaaseen kypsentämiseen alhaisessa lämpötilassa.

Vertical Poultry Roaster

Anna Poulet Noir- ja Bresse-kanalle kunniapaikka pystysuorassa kanatelineessä Big Green Eggissä. Tässä telineessä kana tai kalkkuna ovat pystysuorassa asennossa, joten ne paistuvat omassa mehussaan. Näin lihasta tulee sisältä uskottoman mehukasta ja ulkopuolelle muodostuu herkullinen rapea kuori. Vie kielen mennessään. Pystysuoria kanatelineitä on kahta eri mallia: kanalle (Chicken Roaster) ja kalkkunalle (Turkey Roaster).

Round Drip Pan

Rasva, nesteet ja jäämät valuvat Big Green Eggin pyöreään valutusvuokaan eivätkä joudu hiilien tai convEGGtorin päälle. Kun laitat pyöreään, alumiiniseen valutusvuokaan vähän vettä, kosteuspitoisuus EGGissä kasvaa ja ruuista tulee entistä mehukkaampia.

KÄYTTÖNOTTO

Alla olevan tiivistetyn käyttöohjeen ja kolmen eniten käytetyn ruuanlaittomenetelmän kuvauksen avulla autamme sinua saamaan optimaalisen hyödyn Eggistä. Kun olet käyttänyt Eggiä muutaman kerran, voit laittaa ruokaa ajattelematta toimia, joista alla kerrotaan.

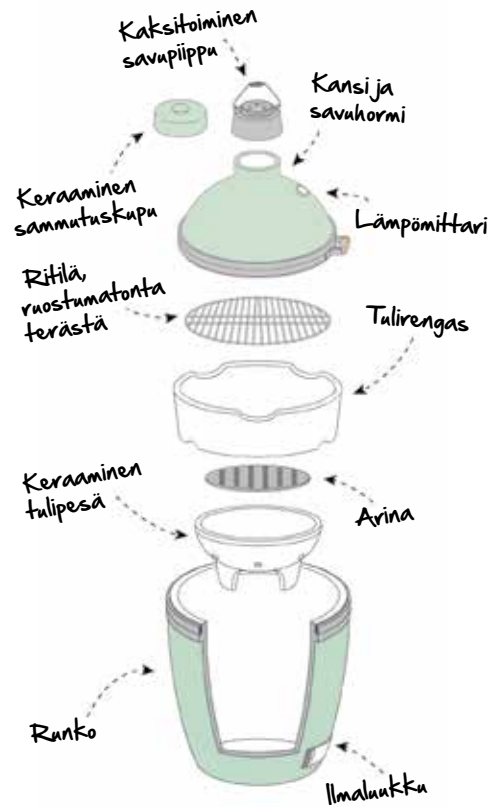
Parhaan tuloksen saamiseksi suosittelemme, että käytät Eggissä ensiluokkaisia puuhiiliä, kuten Premium Organic Lump Charcoal (katso luku Perustarvikkeet). Puuhiilet palavat nopeammin ja puhtaampina ja tuottavat vähemmän jätettä kuin puu tai brikitit. Brikitit voivat tukkia Eggin ja lämpötilaa on vaikea säätää.

Big Green Egg soveltuu monenlaisiin ruuanvalmistustapoihin, koska sytyttämisen jälkeen sitä voi käyttää eri tavoilla, mahdollisesti varusteita hyödyntäen. Tällä tavalla Eggiä voi käyttää grillaamiseen, paistamiseen, keittämiseen, hauduttamiseen, savustamiseen tai hitaaseen kypsentämiseen.

Näin sytytät Big Green Eggin

1. Täytä keraaminen tulipesä reunaan asti puuhiilillä. Aseta kolme Big Green Egg Charcoal Starters -sytytyspalaa puuhiilien väliin.
2. Avaa alaosan tuuletusluukku täysin auki ja sytytä sytytyspalat. Anna kannen olla auki. Suuren hapen määrän ansiosta puuhiilet alkavat hehkua nopeasti.
3. Asenna varusteet halutulla tavalla valmistamastasi ruuasta riippuen 10–15 minuutin kuluttua siitä, kun sytytyspalat ovat palaneet.
4. Sulje kansi ja aseta keraaminen savupiippu paikalleen. Säädä lämpötila.

Huomaa! Pidä Eggin kansi sytyttämisen jälkeen mahdollisimman kauan kiinni, jotta haluttu lämpötila säilyisi ja jotta huopatiiviste ei palaisi.



Lämpötilan säätö

Alin luukku (tuuletusluukku) määrää karkeasti lämpötilan (nimitään ylärajan) ja savupiipulla voi tehdä hienosäätöä asteen tarkkuudella.

Lämpötilan säätö vaatii jonkin verran harjoitusta. Onko lämpötila liian matala? Lisää ilmaa saat avaamalla tuuletusluukku enemmän. Saadaksesi nopeasti korkean lämpötilan avaa savupiippu puoleenväliin. Kun oikea lämpötila on saavutettu, sulje se mutta varmista, että sen reiät ovat kokonaan auki. Tämä asento pitää lämpötilan tasaisena. Jos haluat alentaa lämpötilaa, sulje alaluukku osaksi ja avaa savupiipun reiät puoleen väliin.

Egg ei jäähydy vaikka avaat kannen. Koska hiilet saavat enemmän happea, ne alkavat palaa intensiivisemmin.

HUOMIO! Turvallisuuden kannalta on tärkeää avata kansi kahdessa vaiheessa, jos lämpötila on korkea: nosta kantta ensin noin 5 cm ja pidä pieni tauko, jotta Egg voi ottaa kylmää ilmaa sisään ja päästää kuumaa ilmaa ulos. Avaa kansi sitten kokonaan.



Lämpötilat ja ajat

Ohessa on tiivistelmä Big Green Eggin eri kokoonpanoista yleisimmissä ruoanlaittomenetelmissä sekä niihin liittyviä lämpötiloja ja aikoja.

Valmistus	Paino	Big Green Egg lämpötila	Sisälämpötila	Ika (noin)
Suora grillaus				
Vihannekset ja hedelmät	20-100 g	220°C	-	2-5 min.
Äyriäiset	20-100 g	220°C	55°C	13 min.
Kala	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.
Lampaankyljykset	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Kana	150-250 g	150°C	77°C	16-20 min.
Ankanrinta	300 g	190-200°C	54°C	6-8 min.
Paahdetut perunat	-	150°C	-	2-3 tuntia
Paahdetut juurekset	-	150°C	-	2-3 tuntia
Välillinen kypsentyminen				
Siankaula	2-5 kg	120°C	65°C	4 tuntia
Lampaankylki	2-5 kg	120°C	55°C	3 tuntia
Naudanpotka	2-5 kg	120°C	48°C	1,5 tuntia
Kokonainen kana	1,5 kg	180°C	77°C	75-90 min.
Kanankoipi	250 g	180°C	77°C	35 - 45 min.
Kananrinta	250 g	180°C	77°C	16 - 20 min.
Savustaminen				
Siankaula	2-5 kg	90°C	65°C	8-9 tuntia
Naudanpotka	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 tuntia
Lohi	180 g	90°C	50°C	20-25 min.
Haudutus				
Lihapata	2-8 kg	150°C	-	3-4 tuntia
Vihannespata	1-5 kg	150°C	-	20 min.
Kivellä paistaminen				
Pizza (pohja 2-3 mm)	-	250°C	-	6-10 min.
Lämmin suklaakakku	-	200°C	-	10 min.

Käytön jälkeen

Kun olet lopettanut Eggin käytön, sulje keraamisen pesän tuuletusluukku ja savupiippu kokonaan (suositellaan) tai laita päälle keraaminen korkki. Noin 20 minuutin kuluttua hiilet ovat sammuneet kokonaan. Seuraavalla kerralla voit sytyttää puuhiilet taas uudestaan. Pöyhi hiiliä hiilihangolla, jotta tuhka putoaa alas, lisää puuhiiliä ja sytytä Big Green Egg.

Kuuman Eggin kantta ei pidä avata 20 minuutin sisällä sulkemisen jälkeen. Äkillinen hapen suuri määrä voi aiheuttaa ison liekin (niin sanottu takaisku).



GRILLAAMINEN

Tässä luvussa käsitellään grillaamista korkeissa lämpötiloissa.

Tuloksena on ulkopuolelta herkullisen rapeat ja sisältä hämmästyttävän mehevät tuotteet.

Sytytä Egg, kuten luvussa "Käyttöönotto" on kerrottu ja säädä haluamasi lämpötila. Aseta kolme sytytyspalaa puuhiilien päälle, kuten edellä on kerrottu. Sytytä palat ja odota, kunnes ne ovat palaneet kokonaan, jolloin tuloksena on tasaisesti palavat hiilet. Lämmitä Egg noin 225 °C:een pitämällä savupiippu ja myös alaluokku puoliiksi suljettuna. Kun tämä lämpötila on saavutettu, sulje savupiippua hiukan, siten että se on noin neljänneksen auki. Jos lämpötila nousee liikaa, sulje savupiippu kokonaan, avaa sen reiät ja sulje keraamisen pesän tuuletusluukku kolmanneksen.

Ruostumattomasta teräksestä tehty ritilä on erinomainen kalan ja lihan valmistukseen. Valmistaja suosittelee kuitenkin valurautaritilää parhaan lopputuloksen aikaansaamiseksi punaisen lihan ja siipikarjan valmistuksessa (katso luku "Tarvikkeet"). Sillä saa kauneimmat, tyypilliset grilliraidat.

Älä käytä grillauksessa öljyä tai käytä sitä vain hyvin vähän. Kun ei käytetä rasvaa, grillaaminen on herkullinen ja myös terveellinen ruuanvalmistustapa. Liika öljy voi saada aikaan savua.

Ennen kuin aloitat grillauksen, varmista että ritilä on tarpeeksi kuuma, jotta ainekset eivät tartu ja/tai repeä. Kun laitat ruokaa ritilälle, odota ainakin minuutti ennen kuin siirrä tai käännä sitä. Sitä ei tarvitse siirtää jatkuvasti.

Voi tuntua oudolta grillata kansi kiinni, mutta kannen sulkeminen jokaisen tarpeellisen toimenpiteen jälkeen on tärkeää.

Konvektiolämpö (lämpö joka syntyy ilmavirtauksen ja keramiikkaan heijastuvan lämmön vaikutuksesta) kuvun sisällä varmistaa että, ruoka kypsyy tasaisesti ja mahdollisimman vähäinen kannen avaus estää kosteuden karkaamisen, jolloin tuote säilyttää mehukkuutensa. Älä koskaan ylikuormita ritilää. Tällöin tuli voi tukahtua ja lopputulos on huono. Täytä ritilästä enintään kaksi kolmannesta tai kolme neljännestä; jotta kuuma ilma pääsee kiertämään tuotteen ympärillä, jolloin lämpötila jakautuu optimaalisesti. Sen on olennaista tasaisen kypsymisen kannalta.

Anna grillatun lihan levätä lämpimässä paikassa alumiinifolion alla vähintään viisi minuuttia ennen leikkaamista. Näin lihanesteet voivat jakautua tasaisesti, jolloin ne eivät valu hukkaan leikattaessa.

Oletko lopettanut grillaamisen? Harjaa ritilä heti puhtaaksi ja puhdista se rasvaisella liinalla tai talouspaperilla. Näin ritilä on valmis seuraavaan käyttöön.



SAVUSTAMINEN

Big Green Egg sopii erinomaisesti ruokien savustamiseen. Lämminsavustettujen ruokien tyyppillinen tuoksu ja maku saavat vieraasi yllättymään mukavasti.

Savustettaessa Big Green Eggillä suositellaan convEGGtorin käyttöä. Alla oleva kuvaus koskee kaikkia malleja.

Kuumenna Egg, kuten luvussa "Käyttöönotto" on kuvattu, ilman convEGGtoria, lämpötilaan 100–150 °C. Kun laitat convEGGtorin grillin päälle, se toimii lämmönvaraajana. Käytettäessä convEGGtoria kuvun lämpötila laskee kaikissa olosuhteissa 50–75 °C:n välille.

Parhaan savustustuloksen saat käyttämällä puulastuja, ei savulastuja tai sahanpurua. Ennen kuin laitat convEGGtorin paikalleen, laita kourallinen vedessä liotettuja puulastuja palavien hiilien päälle. Jos aiot savustaa pidempään kuin puoli tuntia, ripottele lisää lastuja koko tulipesään. Näin syntyy savu, joka saa aikaan tunnusomaisen maun ja tuoksun ruokaan.

Nyt voit laittaa convEGGtorin jalat ylöspäin Eggiin. Laita valumisastia paikalleen ja lopuksi ritilä. Valumisastia kerää mahdolliset nesteet ja valkuaisaineet, jotka saattaisivat muuten vahingoittaa convEGGtorin keramiikkaa ja palaa siihen kiinni. Pieni määrä vettä valumisastiassa saa aikaan höyryä, jolloin kypsyminen tapahtuu tasaisesti.

Savustusajat ja lämpötilat riippuvat raaka-aineesta, painosta ja henkilökohtaisista makutottumuksista.

Eri puulajit sopivat parhaiten eri ruokiin. Alla on joitakin suosituksia:

- Omenapuu: kala, sianliha, vaalea liha ja siipikarja, kuten kana ja kalkkuna.
- Kirsikkapuu: kala, lammas, kaikenlainen riista, ankka ja naudanliha.
- Pekaanipähkinä: mausteiset savustetut ruuat, erityisesti amerikkalaiset grilliruuat.
- Saksanpähkinä: hedelmät, pähkinät, naudanliha ja kaikenlainen riista.



PAISTAMINEN

Kahdella tarvikkeella, convEGGtorilla ja paistokivellä teet Eggistä helposti kivi-uunin. Pizzan ja leivän helppo valmistaminen Eggissä tuo mukavuutta ja vaihtelua ruuanvalmistukseen ulkona.

Käytä sytyttämiseen kolmen sytytyspalaa. Jaat palat tasaisesti puuhiilien päälle. Pane convEGGtor Eggiin, kun sytytyspalat ovat palaneet.

Avaa keraamisen pesän tuuletusluukkua vähintään kolme neljäsosaa ja avaa savupiippu täysin auki sopivan korkean lämpötilan saamiseksi. Lämmitä Eggiä sitten convEGGtorin kanssa vähintään 200 °C:een. Se kestää noin 30 minuuttia.

Jos leivot leipää, laita savupiippu puoliksi kiinni noin 200 °C:ssa (tarkka lämpötila riippuu leivästä). Pizzaa paistettaessa lämpötilan on oltava 250 °C. Sulje savupiippua vähän, kunnes on saavutettu tasainen lämpötila.

Asenna Egg seuraavasti leivän tai pizzan paistamista varten: Aseta convEGGtor paikalleen jalat ylöspäin sisärenkaan päälle ja laita Eggiin myös valumisastia, jossa on vettä (se on kätevää, jos leipä nostatetaan paistokiven päällä). Laita Eggin ruostumattomasta teräksestä tehty ritilä paikalleen ja sen päälle litteä paistokivi. Voit myös asettaa paistokiven suoraan convEGGtorin päälle, jolloin sen jalat osoittavat alaspäin. Molemmat tavat toimivat hyvin. Jos paistat korkeissa lämpötiloissa, suositellaan paistokiven esilämmittämistä 10 minuutin ajan Eggissä ennen leipätaikinan tai pizzan laittamista kivelle. Näin kivi lämpiää hyvin eikä leivän tai pizzan alapuoli pala.

Kun leipä tai pizza ovat valmiit, on turvallisuussyistä järkevää antaa convEGGtorin ja paistokiven jäähtyä suljetussa Eggissä. Niiden lämpötila voi kohota paistamisen aikana 400 °C:een.



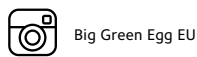
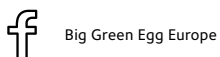
INSPIRAATIO

Big Green Eggin tarjoamat kulinaariset mahdollisuudet ovat loputtomat. Big Green Egg julkaisee uutiskirjettä, joka sisältää herkullisia Eggissä valmistettavia reseptejä. Voit liittyä uutiskirjeen postituslistalle maksutta. Monet Eggin omistajat saavat yhä uudelleen paljon iloa huolella koostetuista menuista ja ruokaohjeista. Menut ja ruokaohjeet, joissa kerrotaan valmistustekniikoista, on laadittu yksityiskohtaisesti. Näin voit hyötyä Eggin ominaisuuksista ja mahdollisuuksista parhaalla mahdollisella tavalla ja inspiroitua. Kun liityt postituslistalle, saat joka kuukausi herkullisimmat, varta vasten Eggille laaditut ruokaohjeet postilaatikkoon. Neljä kertaa vuodessa saat erityisen uutiskirjeen, jossa kiinnitetään huomiota eri valmistustekniikoihin. Haluatko lisää kulinaarista inspiraatiota? Sivustolta biggreenegg.eu löydät myös monia herkullisia ruokaohjeita.

Voit liittyä uutiskirjeen postituslistalle osoitteessa biggreenegg.eu

Pysy ajan tasalla Facebookin ja Twitterin kautta.

Facebook-sivullamme ja Twitterissä on tarjouksia ja viimeisiä uutisia Eggistä sekä vinkkejä sen käyttöön. Jos haluat esittää kysymyksen jollekin Big Green Egg -asiantuntijallemme, voit tehdä sen Facebookin Big Green Egg Europe ja Twitterin kautta [@biggreeneggeu](https://twitter.com/biggreeneggeu). Oletko ylpeä Eggissä valmistamastasi ruuasta tai onko sinulla vinkkejä muille käyttäjille? Jaa Big Green Egg -kokemuksesi:



Big Green Egg Europe toivottaa sinulle paljon iloa ruuanlaittoon!



HUOLTO

On suositeltavaa antaa jälleenmyyjän asentaa Big Green Egg. Jos se ei ole mahdollista, voit myös itse asentaa Eggin noudattaen mukana toimitettuja yksityiskohtaisia ohjeita. Sivustolla biggreenegg.eu on myös hyödyllinen ohjevideo. Eggin asentamiseen ja huopatiivisteiden vaihtamiseen tarvitaan vain muutama työkalu: ristipääruuvinväännin ja kiintoavain, jonka koot ovat 11, 13 ja 15.

Heti hankinnan jälkeen ja noin kuukauden käytön jälkeen on hyvä tarkistaa kaikki Eggin mutterit ja kiristää ne. Keraamisen kuvun ja pesän ympärillä olevien vanteiden pitkät pultit voi kiristää niin tiukkaan, että ne näyttävät hieman vääntyneiltä.

Egg voi olla ulkona ympäri vuoden, keramiikka kestää kaikenlaista säätä. Metalliosien suojaamiseksi on hyvä peittää jäähtynyt Egg käytön jälkeen erityisesti sitä varten tarkoitettulla suojuksella. Jos Eggiä ei käytetä pitkään aikaan, on tärkeää huolehtia, että siihen ei jää ruuantähteitä. Poista ne lämmittämällä Egg noin 300 °C:een. Odota, kunnes tähteet ovat palaneet ja anna Eggin jäähtyä sitten kokonaan. Avaa alin tuuletusluukku kokonaan äläkä aseta valurautaista savupiippua tai keraamista suojusta kuvun päälle (voit laittaa ne Eggin ritilälle). Näin vältät homeen muodostumisen.



Peitä Egg sitten suojuksella. Mikäli Eggiin kaikesta huolimatta muodostuu homea, se on helppo poistaa kuumentamalla laite kerran kuumaksi.

Liikkuvat metalliosat pysyvät kunnossa, kun niihin ruiskutetaan muutama kerta vuodessa WD40- tai silikonisuihkettä. Lisäksi suositellaan valurautaisen savupiipun käsittelyä säännöllisesti kasviöljyllä.

Huopatiivisteiden vaihtaminen

Eggin kannessa oleva huopatiiviste on vaihdettava silloin tällöin, riippuen siitä, kuinka usein käytät Eggiä. Näin vältetään ilman pääsy laitteeseen. Varaa tähän aikaa ja toimi huolellisesti seuraavia ohjeita noudattaen:

Tarvikkeet:

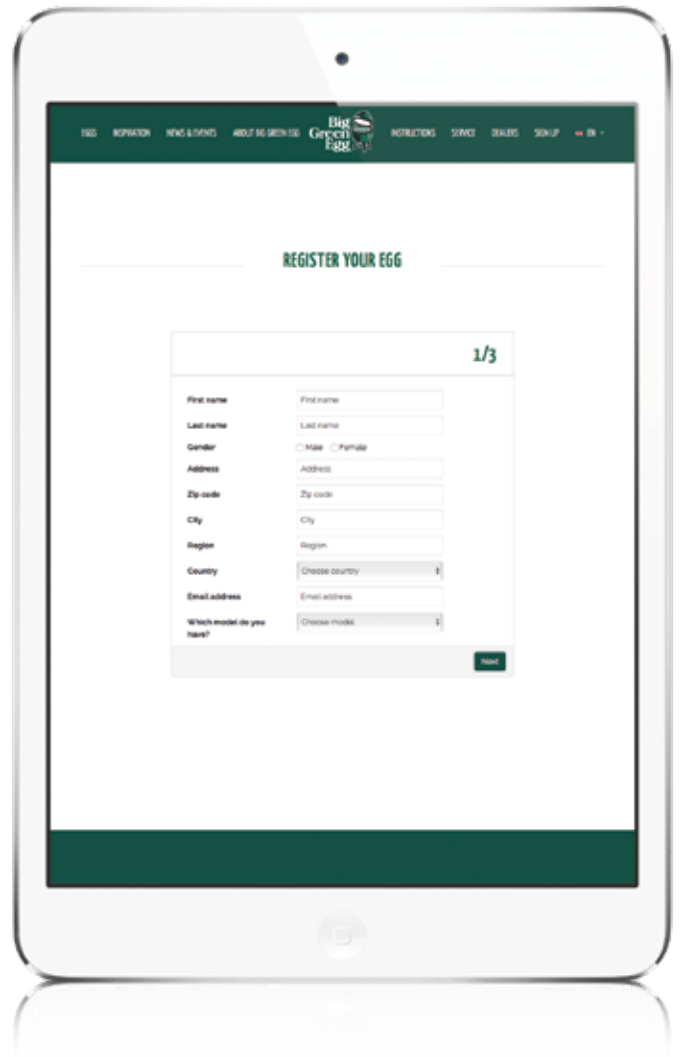
- Big Green Egg Gasket Kit
- Katkoteräveitsi ja/tai maalikaavin
- -tiiviste (itsekiinnittyvä huopa)
- Riepu tai sieni
- Kiintoavain 13
- Asetoni

1. Poista keraaminen korkki tai valurautainen savupiippu. Kierrä ylimmän vanteen mutterit irti kiintoavaimella, nosta kansi varovasti irti ja aseta ylösalaisin suojaavalle alustalle. Varmista, että kansi ei kaadu!
2. Kierrä alin vanne irti ja anna keraamisen alustan olla pesässä tai pöydällä.
3. Käytä katkoteräveistä tai maalikaavinta poistaaksesi mahdollisimman paljon vanhasta tiivisteestä. Poista loput tiivisteestä ja liimasta rievulla tai sienellä, joka on kostutettu asetonilla.
4. Odota vähintään tunti, jotta asetoni on höyrystynyt.
5. Liimaa huolellisesti (itseliimautuva) tiiviste alustan reunaan sekä kanteen. Huolehdi, että alustan ja kannen saumat eivät osu tarkalleen samalle kohdalle ja anna tiivisteiden ulottua ulkopuolella reunan yli mieluummin kuin sisäpuolella (muuten se palaa käytön aikana). Yritä olla liimaamatta huopaa liian tiukasti vaan jätä vähän liikkumavaraa. Se voi nimittäin kutistua hieman kuumentuessa. Leikkaa huopa siististi saumojen kohdalta.
6. Kokoa Egg taas. Pidä vanne alustan ympärillä ja kierrä mutterit melkein kiinni. Aseta kansi varovasti ylipäälle vanteeseen ja kierrä mutterit melkein kiinni. Tarkista että kansi ja vanteet ovat suorina, suorista varovasti, jos tarpeen ja kiristä kaikki mutterit.

TAKUU

Big Green Egg on maailmanlaajuisesti ensimmäinen keraamisten, puuhiilikäyttöisten keittolaitteiden valmistaja, joka on niin varma tuotteen laadusta, että sille myönnetään rajoitettu elinikäinen takuu. Tätä takuuta on sovellettu jo vuosikymmenien ajan. Ennen kuin EGG lähtee tehtaalta, se tarkastetaan perusteellisesti. Lisäksi jokaisella Eggillä on sertifikaatti, joka takaa, että tuote on lajissaan korkeinta laatua. Big Green Egg tarjoaa myös vertaansa vailla olevaa asiakaspalvelua ja tukea asiakkailleen. Jotta voit käyttää hyväksesi tätä kattavaa takuuta, sinun pitää rekisteröidä Egg verkossa seuraavassa osoitteessa biggreenegg.eu. Se tapahtuu nopeasti. Säilytä myös ostokuitti hyvin.

Katso kaikki takuehdot osoitteesta biggreenegg.eu



Copyright © 2018 Big Green Egg Europe. Kaikki oikeudet pidätetään. Ellei toisin ole ilmoitettu, kaikkien näillä sivuilla esiintyvien materiaalien tekijänoikeudet kuuluvat Big Green Egg Europe B.V:lle. Mitään näiden sivujen osaa, joko tekstiä tai kuvia, ei saa käyttää muihin kuin Big Green Egg Europe B.V:n tarkoituksiin. Jäljentäminen, muuntaminen, tallennus hakujärjestelmään ja uudelleensiirto kaikilla tavoilla, joko sähköisesti, mekaanisesti tai muuten muuhun kuin henkilökohtaiseen käyttöön, on ankarasti kielletty ilman etukäteen saatua kirjallista lupaa. Vaikka tämä julkaisu on laadittu huolella, Big Green Egg Europe ei voi taata millään tavalla tietojen oikeellisuutta tai kattavuutta. Annetuista tiedoista ei voi johtaa mitään oikeuksia eikä Big Green Egg Europe vastaa millään tavalla seurauksista, joita syntyy tietojen käytöstä.

Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor® ja MiniMax™ ovat Big Green Egg Inc:n tavaramerkkejä tai rekisteröityjä tavaramerkkejä.

Big Green Egg on sertifioitu EU:n lainsäädännön mukaisesti. Siksi se täyttää kaikki (elintarvike)turvallisuuteen ja laatuun liittyvät vaatimukset (katso asetus 1935/2004, 13. tammikuuta 1976, UNE-EN 1860-1:2003+A1:2006 ja 11309/13/5932).



OPEN FLAVOUR™

