

**Postadres**  
Tabaksland 45  
3773 CG Barneveld

**T** 06 1697 1447  
**E** info@bos-verhuur.nl  
**W** bos-verhuur.nl

**F** facebook.com/bosverhuur  
**T** twitter.com/bosverhuur

**Bezoekadres** (alleen op afspraak)  
Wesselseweg 35  
3771 PA Barneveld



## Hoe werkt de Big Green Egg?

**Het aansteken** van de Big Green Egg gebeurt met 3 aanmaakblokjes steek deze alle 3 aan met de deksel open en luchtschuif onderin ook open. Leg een aantal minuten later nog 3 aanmaakblokjes op de nog brandende aanmaakblokjes. 9/10 keer heeft de Big Green Egg nu voldoende warmte gekregen om zelf verder aan te gaan. Dit duurt ongeveer 15 minuten

### **De temperatuur op de gewenste graden brengen en houden.**

De Big Green Egg brengt u op temperatuur door margrietschijf boven en de luchtschuif onderin te regelen. Hoe meer lucht er bij komt hoe heter de kolen worden. De onderste schuif bepaalt het temperatuurbereik en de margrietschijf verfijnt de temperatuur. Houd tijdens de bereidingen het deksel zoveel mogelijk gesloten omdat er anders grote temperatuurschommelingen plaatsvinden. Een belangrijk voordeel van de Big Green Egg ten opzichte van een normale barbecue is dat u de temperatuur perfect kunt regelen.

### **Voordelen van de Big Green Egg**

Gebruiksvriendelijk. De keramische behuizing van de Big Green Egg zorgt voor een optimale controle en een geleidelijke warmteverdeling. Tussentijds bijvullen van kolen is (vrijwel) niet nodig. Een lading houtskool is voldoende voor 4-6 uur zorgeloos barbecuen.

### **Veelzijdig**

Met de Big Green Egg heeft u een apparaat om te bakken, braden, grillen en roken! De Big Green Egg is de ultieme slow-cooker.

### **Veilig**

Koken met het deksel erop voorkomt problemen. Gesloten is de Big Green Egg uitermate kindvriendelijk en veilig. De Big Green Egg wordt aan de buitenkant nooit gloeiend heet.

### **Sterk**

Weerstaat temperaturen van -30 tot wel +400 graden Celsius. De Big Green Egg is weer- en windbestendig.

LET OP! In verband met de veiligheid is het belangrijk om het deksel bij hogere temperaturen rustig en in twee stappen te openen: til de deksel eerst een centimeter of 5 omhoog, zodat de EGG even koude lucht kan inademen en hete lucht kan uitademen. Open vervolgens het deksel helemaal.

### **Met ConvEGGtor™ en standaard grillrooster: indirect garen**

Voor het indirect garen van alle producten op zowel hoge als lage temperatuur, met eventueel toevoeging van rookhout. De Big Green Egg wordt een oven op het moment dat je gaat werken met de ConvEGGtor™. Een oven met de smaak van barbecue wel te verstaan! ConvEGGtor™ is de nieuwe naam voor de keramische plate setter die dient als warmteschild zodat het voedsel niet direct in contact komt met de warmte.