



Big Green Egg - Anzünden

Natürliche Anzünder, lange Streichhölzer oder ein sicheres Feuerzeug und natürliche Holzkohle sind beim Anzünden praktisch. Verwenden Sie vorzugsweise Holzkohle, die aus großen Stücken besteht. Verwenden Sie niemals Briketts, Holz oder andere Materialien.

Schritt 1: Stellen Sie den rEGGulator auf den Keramikdeckel des EGGs. Damit können Sie die Luftzufuhr und damit die Temperatur im EGG überprüfen.

Schritt 2: Füllen Sie die Keramikfeuerstelle bis zum Rand mit Holzkohle und öffnen Sie den Luftreglerschieber im Keramiksockel vollständig.

Schritt 3: 3 Feueranzünder auf die Holzkohle verteilen und anzünden. Lassen Sie den Keramikdeckel des EGGs geöffnet: Die Holzkohle glüht durch den hohen Sauerstoffanteil schnell.

Schritt 4: Nach 10-15 Minuten beginnen die Kohlen gut zu glühen. Platzieren Sie dann eventuell benötigtes Zubehör und schließen Sie den Deckel des EGGs.

Das Big Green Egg beginnt sich nun aufzuheizen. Stellen Sie den rEGGulator und den Luftregler auf die gewünschte Temperatur ein und halten Sie den Deckel des EGGs so weit wie möglich geschlossen.

Big Green Egg - Löschen

Um das EGG sicher zu löschen, müssen Sie nur die Sauerstoffzufuhr unterbrechen: Die Holzkohle im EGG erlischt dann langsam.

Schritt 1: Schließen Sie den Luftregler im Keramikboden des EGGs.

Schritt 2: Schließen Sie den rEGGulator am Keramikdeckel des EGGs, oder noch besser: ersetzen Sie den rEGGulator durch den Keramikdeckel.

Schritt 3: Warten Sie etwa 20 Minuten, bis die Holzkohle vollständig erloschen ist. Es ist unklug, den Deckel des EGGs während dieser Zeit zu öffnen: Durch den plötzlichen Sauerstoffeintrag kann es zu einem Flammenschlag (Backdraft) kommen.

Big Green Egg – Sauber machen

Entfernen Sie nach jedem Kochen alle Speisereste, die sich noch auf/auf dem Rost oder im EGG befinden. Entfernen Sie diese, indem Sie das EGG auf eine Temperatur von ca. 300 °C erhitzen und anschließend den Grill mit der Drahtbürste reinigen.

Entfernen Sie nach jedem Kochen die alten Asche- und Kohlerückstände vom Big Green Egg. Stellen Sie sicher, dass die Holzkohlereste vollständig abgekühlt sind.