

A BIG GREEN EGG TÖRTÉNETE

A **Big Green Egg** őseit már több mint 3000 éve használják Ázsiában. A múlt században Japánban állomásozó amerikai katonák megismerték ezt a különleges agyagedényt, a kamadót és megszerették a benne sült ízletes ételeket. Hazavitték magukkal Amerikába, hogy ott is élvezhessék a benne készített finomságokat.

A **Big Green Egg**et gyártó vállalatot 1974-ben alapították Amerikában, a Georgia állambéli Atlantában, hogy megismertessék az egész országgal ezt az ázsiai remekművet. Kezdetben a vállalat japán és kínai kamadókat importált, idővel azonban kifejlesztettek egy tökéletesített modellt, amiben a korábban használt agyagot egy, a NASA által kifejlesztett speciális kerámiával helyettesítették. Egyúttal úgy döntöttek, hogy a gyártást Mexikóba telepítik, mert ez az ország híres a különleges technológiával gyártott kerámiáiról. Az üzemet elhagyó **Big Green Egg**ek átesnek egy utolsó, aprólékos vizsgálaton. A gyár igazoltan az ISO9001 szabványnak megfelelően működik, ami garantálja, hogy minden egyes Tojás kiváló minőségű.

Köszönhetően különleges felépítésének, a gyártási technológiának és a szabadalmaztatott alapanyagának, amiből készül, a **Big Green Egg** élettartama hosszabb bármelyik hasonló termékénél. Sem a természetben megtalálható agyag, sem a hagyományos kerámia nem olyan erős, nem áll úgy ellen az időjárás viszontagságainak és nem őrzi annyira a hőt, mint a Tojáshoz használt speciális kerámia. A **Big Green Egg** anyaga felhevíthető újra és újra anélkül, hogy gyengülne a minősége.

A **Big Green Egg** teljesen új szintre emeli a szabadtéri sütés élményét, amit ráadásul nem csak nyáron, hanem egész évben élvezhet. A magas minőségű kerámiának köszönhetően a kinti hőmérséklet egyáltalán nem befolyásolja a Tojás belső hőmérsékletét. Télen-nyáron használhatja a Tojást inycsiklandó grillezett húsok, sült halak, pirított kagyló, párolt finomságok, ropogós szélű pizza és kenyér, vagy akár utánozhatatlan desszertek készítéséhez.

MIÉRT A BIG GREEN EGG A LEGJOBB VÁLASZTÁS?

A magabiztosság fontos a sütésnél. Ha még sosem süttél ezelőtt, vagy mindig szenessé égeted a húst grillezésnél, a **Big Green Egg**gel akkor is csodálatosat fogsz alkotni. Megmutatjuk és megtanítjuk neked az alapokat, hogy hogyan legyél a Big Green Egg mestere, és készíts mindenkit lenyűgöző fogásokat. Csodálkozni fogsz, hogy milyen hamar leszel a parti középpontjában, és beszédtéma az asztalnál. És persze te kóstolhatod meg először a tökéletesen készült omlós, saftos húsokat és döntöd el, ki kapja a legjobb falatokat.



KÖNNYŰ BEGYŰJTANI ÉS FELFŰTENI!

Egyszerűen gyerekjáték! A begyűjtás ideje 3-5 perc akár gyújtókockával, akár elektromos gyújtóval indítjuk az izzítást. Ezután lezárt fedéllel és teljesen nyitott szellőzőkkel alul és felül a Tojás 150-200 C hőmérséklete nagyjából 12-15 perc alatt hevíti önmagát. Ezen csodálkoznak leginkább akik először látnak **Big Green Egg**-et.



AZ ÉV MINDEN NAPJÁN HASZNÁLHATOD!

A Tojás felfűtése és használata az év minden napján pontosan ugyanolyan egyszerű. Legyen tél vagy nyár, a Tojás ugyanannyi idő alatt sütéskész és a sütés hosszát sem befolyásolja a hőmérséklet vagy bármi más tényező.

EGYSZERŰ ÉS GYORS TISZTÍTÁS!

A tisztítás igazán a hamu kikaparását az alsó szellőzőn és a rács tisztántartását jelenti a leggyakoribb esetben, mely mindössze pár percet vesz igénybe.



A BARBECUE ÚJRAÉRTELMEZÉSE

Nagyon sok ideig régi fém bbq sütőkön, grilleken bűvészkedtünk, hogy aztán szenes kolbászokat, alul- vagy túlkészült húsokat lássunk eredményül, és valahogy sosem jött össze a tökéletes. Ez mind megváltozik a **Big Green Egg**gel. Újraértelmezzük, ahogy barbequezol. Amikor a tojáson sütsz, az általad készített ételek mindig tökéletesen sülnek meg, ráadásul kinézetre és ízre is csodálatosak lesznek. Az kerámia kialakításának és a különböző sütési módok változatosságának köszönhetően finom és ízekben gazdag eredménnyel zársz minden egyes alkalommal.

