



INFORMACIJA APIE BIG GREEN EGG



OPEN FLAVOUR™



Turinys

Big Green Egg istorija	3
Modeliai	4
Svarbiausi reikmenys	6
Priedai	7
Pradžia	8
Kepimas ant grotelių	10
Rūkinimas	11
Kepimas orkaitėje	12
Įkvėpimas	13
Priežiūra	14
Garantija	15



BIG GREEN EGG® ISTORIJA

Big Green Egg įkvėpta azijietiško molinio kepimo indo, kuriam daugiau nei 3000 metų. Šeštajame XX a. dešimtmetyje tūkstančiai amerikiečių karių tarnavo Japonijoje, kur vadinamieji kamado buvo šimtmečius naudojami virtuvėse. Amerikos kariai paragavo skanių ir sultingų patiekalų, pagamintų kamado, įvertino molinio kepimo indo potencialą ir parsivežė jį namo, į JAV.

Big Green Egg duris atvėrė 1974 m. Atlantoje, Džordžijos valstijoje (JAV). Iš pradžių įmonė importavo japoniškus ir kiniškus molinius kepimo indus. Tačiau aštuntajame XX a. dešimtmetyje įgyvendinant kosmoso programą JAV sukurta daug naujų medžiagų. Atsižvelgiant į griežtus NASA saugumo standartus aeronautikos pramonėje turėjo būti naudojama tik aukščiausios kokybės keramika. Big Green Egg pasidomėjo NASA sukurta keramika ir glazūromis ir suprato, kad jos idealiai tinka šiuolaikiškai senovinio kamado versijai.

Natūralus molis ir paprasta keramika nepasižymi tvirtumu, patvarumu, atsparumu įvairioms oro sąlygoms ir šilumos izoliacija – savybėmis, kurios būdingos NASA sukurtai ir gaminant Big Green Egg naudojamai keramikai. Pastarąją galima įkaitinti mažiausiai šimtą tūkstančių kartų, ir jos kokybė nesuprastės.

Big Green Egg gaminama Meksikoje, šalyje, garsėjančioje įspūdinga keraminių gaminių istorija ir išskirtiniais gamybos metodais. Kepsnines atidžiai gamina patyrę darbuotojai šiuolaikiškose nepriekaištingai įrengtose gamybos patalpose. Prieš iškeliaudamos iš gamyklos Big Green Egg kepsninės paskutinį kartą kruopščiai patikrinamos. Gamykla gali pasigirti ISO 9001 UL sertifikatu – tai reiškia, kad ji atitinka net griežčiausius kokybės reikalavimus.

Suderinus tradicinį molinį kepimo indą su unikalia aukščiausios kokybės keramika ir šiuolaikinėmis technologijomis tapo įmanoma sukurti išskirtinį kepimo prietaisą. Su juo kepimas lauke įgija kitokią prasmę – tapę Big Green Egg savininku galėsite tuo mėgautis ištisus metus. Dėl aukštos kokybės keramikos lauko temperatūra neturi jokios įtakos temperatūrai EGG® viduje. Ir vasarą, ir žiemą Big Green Egg kepsninėje galėsite gaminti minkštą keptą mėsą, gardžią žuvį su druskos luobele, jūrų gėrybes ir sotų troškinį, kvapnią duoną ir traškią picą arba burnoje tirpstančius desertus.

MODELIAI

Visose Big Green Egg kepsninėse yra nerūdijančio plieno traukos angos, nerūdijančio plieno grotelės, oro poveikiui atsparus temperatūros matuoklis, dvifunkcis metalinis gaubtas ir tvirta danga, sauganti nuo oro poveikio. Gaminant Big Green Egg naudojama keramika atspari įvairioms oro sąlygoms, bet rekomenduojame nenaudojamą kepsninę uždengti, kad apsaugotumėte metalines dalis. Siūlome praktiškus apsauginius apdangalus įvairių dydžių – nuo Mini iki XXLLarge – kepsninėms.

Mini

Mini turi dvigubų vyrių sistemą. Ši EGG kepsninė sveria 17 kg, todėl idealiai tinka stovyklaujant, plaukiojant jachta ir kitur. Prie jos priderintas papildomas priedas, tvirtas trikojis su dviem rankenomis, – tai stabilus pagrindas, su kuriuo Mini kepsninę galėsite uždėti ant sodo stalo, net jei šis nėra atsparus karščiui. Grotelės yra 25 cm skersmens, todėl šiame modelyje kepti arba rūkinti galima dviem–keturiems asmenims. Su convEGGtor® laikikliu galėsite gaminti maistą netiesioginėje kaitroje, o ant ketaus grotelių galėsite kepti. Mini mėgsta ne tik eiliniai vartotojai, bet ir profesionalai, ją naudojantys nedideliems patiekalams gaminti.

MiniMax

MiniMax™ tik 7 cm aukštesnė už Mini, bet gali pasigirti grotelėmis, kurių skersmuo toks pat kaip Small modelio.

Dėl to MiniMax yra kompaktiškas, bet galingas modelis. 855 cm² kepimo ploto MiniMax kepsninėje galima gaminti maistą šešiams asmenims. Šiam modeliui taip pat pritaikytas convEGGtor laikiklis ir ketaus grotelės. Dėl nedidelio aukščio šią kepsninę tinka dėti ant stalo, o dėl santykinai nedidelio 35 kg svorio MiniMax lengva pernešti iš vienos vietos į kitą. MiniMax turi dvigubų vyrių sistemą ir patogų keturkojį pagrindą su dviem rankenomis. Šis daigafunkcis modelis pravers ir namie, ir kelionėje!

Small

Small modelyje įrengtos spyruoklės, dėl kurių viena ranka lengvai atidarysite ir uždarysite keraminį gaubtą. Tvirtas pagrindas su ratukais leidžia EGG kepsninę nesunkiai perkelti iš vienos vietos į kitą. Papildomos vietos, pavyzdžiui, lėkštėms sudėti, suteiks pridėtos lentynos, pritaikytos šiam modeliui. Dėl 33 cm skersmens grotelių tai kompaktiškas modelis, bet jame galima gaminti maistą keturiems–šešiams asmenims. Be problemų iškepsite vištą, o pasinaudoję netiesiogine kaitra (įdėjus convEGGtor laikiklį kepsninę galima naudoti kaip orkaitę) vienu metu galėsite kepti 2–3 kilogramus mėsos.

Medium

Medium, turinti 38 cm skersmens groteles, yra nepaprastai universalus modelis. Kepkite mėsą arba daržoves, rūkinkite žuvį arba paruoškite gardų patiekalą ketaus puode – galimybės neribotos! Gaminsite maistą aštuoniems svečiams? Su Medium modeliu nesunkiai paruošite gardžiausius patiekalus. Pasitelkę netiesioginę kaitrą Medium kepsninėje galėsite iškepti 4–6 kg mėsos. Žinoma, galite gaminti ir mažesnes porcijas. Medium pritaikyta daug priedų. Pavyzdžiui, pasitelkę convEGGtor ir kepimo akmenį galėsite kepti duoną ir picas, kurių pagrindas bus



Mini

Grotelės: Ø 25 cm

Kepimo paviršius: 507 cm²

Bendras svoris: 17 kg

Mini pristatoma be EGG laikiklio.



MiniMax

Grotelės: Ø 33 cm

Kepimo paviršius: 855 cm²

Bendras svoris: 35 kg



Small

Grotelės: Ø 33 cm

Kepimo paviršius: 855 cm²

Bendras svoris: 36 kg



Medium

Grotelės: Ø 38 cm

Kepimo paviršius: 1,140 cm²

Bendras svoris: 51 kg

traškus, visai kaip kepat tradicinėje plytų krosnyje. Medium sveria 51 kg, bet ji turi tvirtą pagrindą su ratukais, todėl kepsninę lengva perkelti iš vienos vietos į kitą. Dar didesnio mobilumo suteks speciali rankena. Medium modelį galima papildyti mediniais šoniniais staliukais.

Large

Large modeliui skirta neįtikėtina priedų įvairovė. Pavyzdžiui, su antro aukšto grotelių pagalba galima ženkliai padidinti kepimo paviršių. O įdėję convEGGtor laikiklį ir kepimo akmenį galėsite kepti duoną arba didelę šeimyninę picą. Large modelis yra talpus, jis tiks naudoti ne tik kasdien, bet ir vaišinant didelį būrį svečių vakarėlio metu. Ant 46 cm skersmens grotelių pakaks vietos įvairiems produktams kepti, todėl galėsite patiekti skirtingų patiekalų. Galėsite vienu metu šalia kepti žuvį ir daržoves – ir nė vieno patiekalo skonis nepasikeis. Norite ką nors iškepti orkaitėje? Uždėkite ant grotelių convEGGtor laikiklį. O gal sočios ispaniškos paelijos? Siūlome net specialią paelijos keptuvę! O dėl dvigubų spyruoklių sistemos Large modelį lengvai atidarysite ir uždarysite viena ranka. Kaip ir Medium modelyje, galite priderinti pagrindą su rankena, šonines lentynas arba patvarų stalą. 73 kg svorio Large kepsninė puikiai tiks lauko virtuvėje.

XLarge

XLarge modelis gali pasigirti ne tik visais Large kepsninės privalumais, bet ir didžiulėmis 61 cm skersmens grotelėmis. Šioje kepsninėje galite kepti milžiniškas picas arba dideles bagetes, kelias (įdarytas) vištas ir net kelis kalakutus vienu metu arba kelias skirtingas žuvis. Be antro aukšto grotelių XLarge telpa maždaug 15 kg mėsos, todėl ši kepsninė puikiai tinka tikriems barbekiu entuziastams! Šis EGG modelis dažnai naudojamas restoranų terasose. Itin tvirtas XLarge modelio pagrindas

nesunkiai atlaiko 99 kg svorį. Be abejo, prie XLarge kepsninės galima pritaikyti medines lentynas. Tačiau, kadangi įprastai maistas joje ruošiamas daugeliui žmonių, geriausia ją įstatyti į tvirtą stalą.

XXLarge

XXLarge – didžiausia Big Green Egg kepsninė. Dėl 74 cm skersmens grotelių ir 4336 cm² kepimo ploto šiame modelyje galima ruošti daugybę patiekalų vienu metu. Nereikia nė sakyti, kad XXLarge yra tokia pat universali kaip ir kiti Big Green Egg modeliai. Su įvairiais priedais, pvz., convEGGtor laikikliu, XXLarge galima pritaikyti įvairius maisto ruošimo būdus: kepimą ant grotelių arba orkaitėje, virimą, troškinimą, rūkinimą ir kepimą žemoje temperatūroje. Kaip ir kituose Big Green Egg modeliuose, taip ir šiame ir iliniams vartotojams, ir profesionalams lengva tiksliai reguliuoti temperatūrą viduje. Dėl to XXLarge išsiskiria ne tik dydžiu, bet ir galimybėmis.



Large

Grotelės: Ø 46 cm

Kepimo paviršius: 1,688 cm²

Bendras svoris: 73 kg



XLarge

Grotelės: Ø 61 cm

Kepimo paviršius: 2,919 cm²

Bendras svoris: 99 kg



XXLarge

Grotelės: Ø 74 cm

Kepimo paviršius: 4,336 cm²

Bendras svoris: 192 kg

SVARBIAUSI REIKMENYS

Aukštos kokybės gabalinės anglys

Labai svarbu naudoti aukštos kokybės anglis, kad suteiktumėte patiekalams malonaus aromato, pasiektumėte ir išlaikytumėte pageidaujamą temperatūrą. Big Green Egg anglys sudarytos iš 80 % raudonojo ažuolo ir 20 % pekaninės kariojos – tobulas mišinys! Stambūs anglių gabalai dega labai lėtai, po jų lieka mažai pelenų.

Big Green Egg anglių uždegikliai

Norint Big Green Egg kepsninėje uždegti anglis pakaks 3 uždegiklių. Natūraliuose uždegikliuose nėra chemikalų, jie nesuteikia nemalonaus kvapo arba skonio.

Žarsteklis

Žarsteklis praverčia dėl dviejų praktiškų priežasčių: juo galima iš pagrindo išimti pelenus ir pakurstyti ugnį.

Pelenų semtuvėlis

Sudegus aukštos kokybės ekologiškoms gabalinėms anglims keraminiame pagrinde lieka stebėtinai mažai pelenų. Likusius lengva su žarstekliu ir pelenų semtuvėliu išimti pro traukos angą. Semtuvėlis puikiai telpa traukos angoje (XXLarge, XLarge, Large ir Medium modeliuose), taigi tikimybė prižiūrėti lygi nuliui.

Šveitiklis su tinkleliu iš nerūdijančio plieno

Naudodami nerūdijančio plieno šveitiklį su tinkleliu ir labai ilga rankena EGG kepsninės groteles nuvalysite neįtikėtinai greitai. Vielinių šepetėlių šeriai po kurio laiko ima byrėti. Su šiuo šveitikliu taip nenukens, nes jame įtaisyta nerūdijančio plieno kempinė. Ką daryti, jei ji beveik nusidėvėjo? Pakeiskite kempinę, ir šveitiklis vėl bus kaip naujas!



PRIEDAI

Big Green Egg iš kitų išsiskiria ne vien neribotomis galimybėmis ir išskirtinai aukšta pačios kepsninės kokybe. Platus šiai kepsninei skirtų priedų pasirinkimas taip pat stulbina. Atsižvelgdami į savo kulinarius siekius Big Green Egg galite papildyti daugybe priedų. Šiuo metu siūlome per 130 įvairių priedų, o išvardytieji žemiau – tik maža dalelė didžiulio asortimento. Visą pasiūlą rasite apsilankę biggreenegg.eu



Pusmėnulio formos ketaus grotelės

Šios praktiškos ketaus grotelės yra daugiafunkcės, jos turi ir gūbriuotą, ir lygią puses. Lygioji pusė tinka lietiniams, blynams arba kiaušiniams kepti, o gūbriuoji tobulai tinka skrudintiems sumuštiniams arba trapijai žuvies filė kepti. Kadangi pusmėnulio formos ketaus grotelės užima tik pusę kepimo paviršiaus ploto, tuo pačiu metu galėsite kepti ir kitus produktus.



Medžio lentos kepsninei

Medžio lentos mėsai ir žuviai suteiks daugiau skonio ir aromato. Įdėkite (vandenyje išmirkytą) lentą į kepsninę ir ant jos išdėliokite ingredientus. Išmirkusi lenta rusens ir suteiks puikaus dūmų aromato. Siūlome kedro ir alksnio lentų, kurios suteiks skirtingo aromato.



Ketaus grotelės

Ketaus grotelės maistui suteiks ryškaus skonio, o į tokius produktus kaip mėsa, paukštiena ir daržovės įrėš dailių grotelių raštą.

Kepimo akmuo

Uždėję kepimo akmenį kartu su convEGGtor laikikliu ant Big Green Egg kepsninės grotelių galėsite be vargo kepti tokius patiekalus kaip gardi kvapi duona ir pica traškiu pagrindu. Siūlome ir pusmėnulio formos akmenį (Large ir XLarge kepsninėms), kad vienu metu galėtumėte kepti bandeles ir skrudinti mėsą arba šiltai laikyti jau iškeptą maistą.



convEGGtor laikiklis

Keraminis convEGGtor™ laikiklis tarnauja kaip skydas nuo kaitros, saugantis, kad maistas neturėtų tiesioginio sąlyčio su karščio šaltiniu. Taip sukuriama orkaitė su netiesiogine kaitra. Tai puikus būdas visiems orkaitėje kepamiems patiekalams ruošti, taip pat smulkiems produktams kepti, gaminti maistą žemoje temperatūroje, be to, jis tinka naudoti su ketaus katilu.

Vertikalus vištos laikiklis ir apskrita skysčių surinkimo talpa

Su vertikaliu vištos laikikliu labai lengva iškepti tobulai apskrudusią vištą arba kalakutą. Mėsa, laikoma vertikaliai, išliks sultinga, nes paukštiena keps savo riebaluose. Tai praturtina skonį ir garantuoja traškią odelę. Rekomenduojame po vertikaliu vištos laikikliu padėti apvalią skysčių surinkimo talpą, kad riebalai nevarvėtų ant anglių.

PRADŽIA

Žemiau pateiktu glaustu naudojimosi vadovu, į kurį įtraukėme naudingų patarimų, susijusių su trimis dažniausiai pasitaikančiais maisto ruošimo būdais, norėtumėme padėti geriau pažinti ir išnaudoti Big Green Egg kepsninę. Kelis kartus panaudoję kepsninę daugelį žemiau pateiktų nurodymų žinosite kaip savo penkis pirštus.

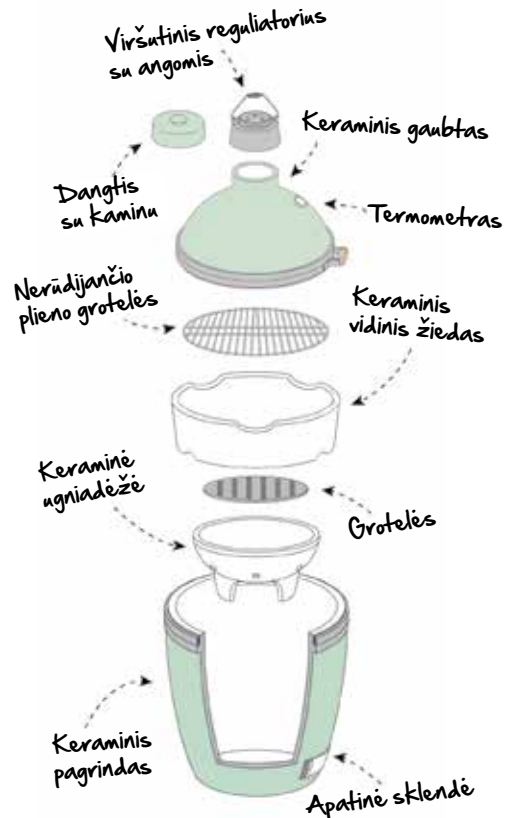
Norint pasiekti geriausių rezultatų patariame Big Green Egg kepsninėje naudoti aukštos kokybės anglis, pvz., mūsų gabalines anglis (žr. skyrelį „Svarbiausi reikmenys“). Šios anglis išdega greitai ir švariai, po jų lieka mažiau pelenų nei naudojant malkas arba briketus. Naudojant briketus daug sunkiau suvaldyti temperatūrą, be to, kepsninė gali užsikimšti.

Turint Big Green Egg kepsninę maistą galima ruošti keliais būdais. Uždegus kepsninę galima panaudoti skirtingus priedus, kad Big Green Egg tiktų kepti ant grotelių arba orkaitėje, virti, troškinti, rūkinti arba kepti žemoje temperatūroje.

Kaip užkurti Big Green Egg

1. Iki krašto prikraukite į keraminę ugniadėžę anglių. Tarp anglių išdėliokite tris Big Green Egg uždegiklius.
2. Iki galo atitraukite traukos angą, esančią pagrinde, ir uždekite uždegiklius. Kepsninės neuždenkite. Dėl didelio deguonies kiekio anglis netrukus ims rusenti.
3. Praėjus 10–15 min., kai uždegikliai išdegs, sudėkite norimus priedus, priklausomai nuo to, ką gaminsite.
4. Uždarykite dangtį ir uždėkite dvifunkcij metalinį gaubtą. Nustatykite reikiamą temperatūrą.

Atminkite! Anglims įsidegus Big Green Egg kepsninės dangčio per dažnai nevarstykite, kad išlaikytumėte pageidaujamą temperatūrą ir neleistumėte užsidegti tarpinei.



Temperatūros valdymas

Trumpai tariant, traukos anga reguliuoja bendrą temperatūrą (tai yra, aukščiausią ribą). Dvifunkcis metalinis gaubtas skirtas smulkesniems patikslinimams, su juo temperatūrą EGG viduje galėsite reguliuoti laipsnių tikslumu.

Norint tiksliai reguliuoti temperatūrą prireiks įgūdžių. Jei temperatūra per žema, praverkite traukos angą ir įleiskite daugiau oro. Norėdami greitai padidinti temperatūrą, iki pusės atidarykite dvifunkcij metalinį gaubtą. Kepsninei įkaitus iki tinkamos temperatūros užstumkite plokštelę, bet įsitinkinkite, kad dvifunkcio metalinio gaubto angos visiškai atviros. Šitaip išlaikysite vienodą temperatūrą. Jei norite temperatūrą sumažinti, užstumkite traukos angą apačioje ir pusiau uždarykite angas metaliniame gaubte. Jei atidarysite dangtį, EGG neatvės – taip anglis pasieks daugiau deguonies ir jos ims dar smarkiau degti.

ATSARGIAI! Esant aukštai temperatūrai reikia imtis atsargumo priemonių ir dangtį atidaryti dviem etapais: pirma praverkite dangtį maždaug 5 cm, kad į EGG kepsninę įeitų vėsus oras ir išeitų karštas. Tik po to iki galo atidarykite dangtį.

Temperatūra ir kepimo laikas

Šiame sąrašė rasite įvairiems maisto ruošimo būdams Big Green Egg kepsninėje reikalingus nustatymus, temperatūrą ir laiką.

Gaminimas	Svoris	„Big Green Egg“ temperatūra	Temperatūra centre	Laikas (apytiksl.)
1 komplektacija <i>Kepama ant grilio</i>				
Daržovės ir vaisiai	20-100 g	220°C	-	2-5 min.
Vėžiagyviai	20-100 g	220°C	55°C	13 min.
Žuvis	150-250 g	220°C	55°C	13 min.
„Côte de boeuf“ antrekotai	1 kg	230-250°C	52-58°C	16-20 min.
Šonkaulinis kepsnys	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Ėrienos šonkauliukai	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Viščiukas	150-250 g	150°C	77°C	16-20 min.
Anties krūtinėlė	300 g	190-200°C	54°C	6-8 min.
2 komplektacija <i>Netiesioginis kepimas</i>				
Kiaulienos sprandinė	2-5 kg	120°C	65°C	4 uur
Ėrienos kumpis	2-5 kg	120°C	55°C	3 uur
Uodeginė kumpinė	2-5 kg	120°C	48°C	1,5 uur
Visa višta	1,5 kg	180°C	77°C	75-90 min.
Vištienos šlaunelės	250 g	180°C	77°C	35 - 45 min.
Vištienos krūtinėlė	250 g	180°C	77°C	16 - 20 min.
Rūkymas				
Kiaulienos sprandinė	2-5 kg	90°C	65°C	8-9 uur
Uodeginė kumpinė	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 uur
Lašiša	180 g	90°C	50°C	20-25 min.
3 komplektacija <i>Troškinimas</i>				
Mėsos troškinys	2-8 kg	150°C	-	3-4 uur
Daržovių troškinys	1-5 kg	150°C	-	20 min.
4 komplektacija <i>Kepimas ant akmens plokštės</i>				
Pica (pagrindas 2-3 mm storio)	-	250°C	-	6-10 min.
Bulvės su lupena	-	150°C	-	2-3 uur
Šakninės daržovės su lupena	-	150°C	-	2-3 uur
Karštas šokoladinis pyragaitis	-	200°C	-	10 min.

Po naudojimo

Po naudojimo ugnį EGG kepsninėje užgesinsite tiesiog užstumdami traukos angą ir visiškai uždarydami dvifunkcij metalinį gaubtą arba (pageidautina) vietoje jo uždėdami keraminį dangtelį. Praėjus maždaug 20 minučių anglys visiškai užges, o kitą kartą galėsite tiesiog uždegti likusias anglys. Norėdami tai

padaryti pažarstykite likusias anglys žarstekliu, kad iškristų pelenai. Pridėkite naujų anglių ir uždekte Big Green Egg kepsninę. Užstūmę traukos angą ir uždarę metalinį gaubtą pirmas 20 min. neatidarinėkite kepsninės dangčio. Dėl staigaus deguonies gūσιο anglys gali iš naujo įsipliekti.



KEPIMAS

Šiame skyriuje pateikti patarimai, kaip kepti maistą ant grotelių aukštoje temperatūroje. Rezultatas – traški, apskrudusi išorė ir labai sultingas vidus.

Įkaitinkite EGG kepsninę iki temperatūros, nurodytos skyrelyje „Pradžią“. Kaip nurodyta aukščiau, išdėliokite ant anglių 3 uždegiklius. Uždekite juos ir palaukite, kol sudegs ir susidarys tolygiai rusenančių anglių sluoksnis. Dabar įkaitinkite EGG kepsninę iki maždaug 225 °C iki pusės uždarę dvifunkcij metalinį gaubtą ir iki pusės privėrę traukos angą. Kai kepsninė įkaiš iki pageidaujamos temperatūros, dar labiau privėrinkite metalinį gaubtą, kad liktų praviras tik ketvirtadalis. Jei temperatūra per aukšta, uždarykite metalinį gaubtą, bet jo angų neuždenkite, o traukos angą palikite pravirą trečdaliu.



Standartinės nerūdijančio plieno grotelės puikiai tinka žuviai ir mėsai kepti. Tačiau geriausių rezultatų kepdami raudonąją mėsą ir paukštieną pasieksite naudodami ketaus groteles (žr. skyrelį „Priedai“). Ant jų kepamuose produktuose įsirėžia dailus grotelių raštas.

Aptepkite maistą labai nedideliu kiekiu aliejaus (jo galite ir nenaudoti). Kadangi naudojama labai mažai aliejaus, ant grotelių keptas maistas ne tik gardus, bet ir sveikesnis. Jei naudosite per daug aliejaus, gali susidaryti dūmų.

Prieš kepdami įsitikinkite, kad grotelės įkaitusios. Ant karštų grotelių kepamas maistas nelips ir neplyš. Uždėję maistą ant grotelių palaukite bent minutę prieš jį perkeldami ar apversdami. Nebūtina maisto nuolat stumdyti.

Nors gali pasirodyti neįprasta kepti maistą uždarius dangtį, kaskart produktus apvertus svarbu uždaryti dangtį.

Konvekcinė kaitra (t. y. kaitra, susidariusi judant ir atsimušant orui) kepsninėje užtikrina, kad maistas iškeps tolygiai, o per nedideles angas ištrūksta labai mažai drėgmės. Rezultatas – gardus sultingas maistas. Nepridėkite ant grotelių per daug maisto – taip rizikuojate gesinti kaitrą ir prastai iškepti patiekalą. Uždenkite ne daugiau nei 2/3–3/4 grotelių ploto, kad karštas oras galėtų cirkuluoti tarp produktų ir temperatūra visur išliktų tokia pati. To reikia, kad maistas iškeptų tolygiai.

Prieš pjaudami keptą mėsą mažiausiai 5 min. palaikykite ją šiltai arba uždengę aliuminio folija. Per tą laiką sultys tolygiai pasiskirstys mėsoje ir neištekės pjaunant.

Baigus kepti groteles geriausia nedelsiant nuvalyti ir nušluostyti aliejuje sudrėkintu skudurėliu arba popieriniu rankšluosčiu. Kitą kartą groteles galėsite naudoti iš karto.

RŪKINIMAS

Big Green Egg puikiai tinka maisto produktams ir patiekalams rūkinti. Ypatingas aromatas ir subtilus šiltų rūkytų patiekalų skonis maloniai nustebins Jus ir Jūsų svečius.

Big Green Egg kepsninėje rūkinant maistą rekomenduojame naudoti convEGGtor laikiklį. Žemiau pateiktas aprašymas tinka visiems modeliams.

Užkurkite EGG kepsninę, kaip aprašyta skyrelyje „Pradžią“, neįdėję convEGGtor laikiklio ir įkaitinkite iki 100–150 °C. Įdėtas laikiklis suveikia kaip skydas nuo karščio, ir temperatūra kepsninėje nukrenta iki 50–75 °C.

Geriausių rezultatų pasieksite naudodami specialias medienos skiedras, ne smulkias malkas ar pjuvenas. Prieš įdėdami convEGGtor laikiklį ant žioruojančių anglių išdėliokite saują vandenyje išmirkytų medienos skiedrų. Jei ketinate rūkinti ilgiau nei 30 min., visą ugniadėžę apdėliokite skiedromis. Šios skiedros suteiks maistui ypatingo skonio ir aromato.

Po to į Big Green Egg kepsninę įdėkite convEGGtor laikiklį kojėlėmis į viršų. Ant jo uždėkite skysčių surinkimo talpą, o ant jos – groteles. Talpa surinks visas sultis ir baltymus, kurie šiaip jau pridegtų arba sustingtų ant keraminio laikiklio. Įpilkite į talpą vandens, kad susidarytų garai, kurie užtikrins, jog maistas iškeps tolygiai.

Rūkimo laikas ir maisto temperatūra priklauso nuo Jūsų asmeninio skonio ir ruošiamo produkto tipo ir svorio.

Skirtingos medžio skiedros su vienais produktais dera geriau nei su kitais. Štai kelios taisyklės:

- Obelis: Žuvis, kiauliena, balta mėsa ir paukštiena, pvz., vištiena ir kalakutiena.
- Vyšnia: Žuvis, avišna, įvairi žvėriena, antiena ir jautiena.
- Pekaninė karija: Aštrūs rūkyti patiekalai, ypač klasikiniai amerikietiški ant grotelių kepti valgiai.
- Riešutmedis: Vaisiai, riešutai, jautiena ir įvairi žvėriena.



KEPIMAS ORKAITĖJE

Panaudoję du priedus: convEGGtor laikiklį ir kepimo akmenį, – Big Green Egg kepsninę nesunkiai paversite plytų krosnimi. Kepsninėje lengvai iškepsite picą ir duoną, todėl maisto gaminimas lauke taps dar malonesnis ir įdomesnis.

Ant anglių išdėliokite ir uždekite tris uždegiklius. Kai tik jie išdegs, įdėkite į kepsninę convEGGtor laikiklį.

Kad pasiektumėte reikiamą aukštą temperatūrą, traukos duris praverkite bent 3/4 ir iki galo atidarykite dvifunkcij metalinį gaubtą. Dabar įkaitinkite EGG kepsninę su įdėtu convEGGtor laikikliu bent iki 200 °C. Tai užtruks maždaug 30 min.

Jei kepsite duoną, kepsninei įkaitus iki maždaug 200 °C (tikslī temperatūra priklauso nuo duonos rūšies), iki pusės uždarykite metalinį gaubtą. Jei kepsite picą, kepsninę įkaitinkite iki 250 °C ir priverkite metalinį gaubtą, kol bus pasiekta pastovi temperatūra.

Norėdami kepti duoną ir picas kepsninę paruoškite šitaip: ant ugnies žiedo uždėkite convEGGtor laikiklį kojelėmis į viršų. Patartina ant jo uždėti skysčių surinkimo talpą su vandeniu (tai padės duonai ant kepimo akmens iškilti). Įdėkite į kepsninę nerūdijančio plieno groteles, o ant viršaus uždėkite kepimo akmenį. Picą taip pat galima kepti uždėjus convEGGtor ant ugnies žiedo kojelėmis į apačią ir ant viršaus uždėjus kepimo akmenį. Abiem atvejais rezultatas bus toks pat nuostabus. Kepant aukštesnėje temperatūroje patariame dešimt minučių pakaitinti kepimo akmenį kepsninėje prieš uždėdant duonos tešlą arba picą. Taip akmuo įkais iki reikiamos temperatūros, o duonos arba picos apačia nepridegs.

Iškepus duoną arba picą (-as) patartina convEGGtor laikiklį ir kepimo akmenį atvėsinti uždarytoje kepsninėje, nes kepant jie gali įkaisti net iki 400 °C.



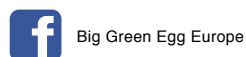
ĮKVĖPIMAS

Kulinarinės Big Green Egg kepsninės galimybės neribotos. Siūlydami nemokamą Big Green Egg naujienlaiškį norime įkvėpti Jus kepsninėje gaminti gardžiausius patiekalus. Pasinaudoję rūpestingai sudarytais valgiaraščiais ir receptais Big Green Egg savininkai iš savo kepsninių gauna dar daugiau. Receptai, kuriuose aprašomi įvairūs maisto ruošimo būdai, pateikti žingsnis po žingsnio. Išmoksite išnaudoti įvairias EGG kepsninės savybes ir galimybes, gausite daug įkvėpimo. Užsisakę naujienlaiškį kiekvieną mėnesį į el. pašto dėžutę automatiškai gausite gardžiausius receptus, sukurtus specialiai Big Green Egg kepsninei. Be to, keturis kartus per metus gausite ypatingą naujienlaiškį, kuriame papildomas dėmesys skiriamas įvairiems maisto ruošimo būdams. Jei ieškote dar daugiau kulinarinių idėjų, gausybę gardžių receptų rasite apsilankę biggreenegg.eu.

Užsisakykite mūsų naujienlaiškį apsilankę biggreenegg.eu.

Sekite naujienas Facebook ir Twitter.

Naujienas apie Big Green Egg ir naudingus patarimus rasite ir mūsų Facebook puslapyje bei Twitter. Jei norite mūsų ekspertams užduoti klausimą, tai padaryti galite Facebook puslapyje „Big Green Egg Europe“ arba Twitter paskyroje [@biggreeneggeu](https://twitter.com/biggreeneggeu). Jei didžiuojatės patiekalu, kurį pagaminote Big Green Egg kepsninėje, arba turite patarimų kitiems šių kepsninių naudotojams, savo patirtimi galite pasidalinti:



Big Green Egg Europe linki smagių potyrių gaminant maistą!



PRIEŽIŪRA

Big Green Egg sumontavimą rekomenduojame patikėti pardavėjui. Tačiau ir Jūs patys galite surinkti kepsninę, vadovaudamiesi pateiktomis išsamiomis instrukcijomis. Apsilankę biggreenegg.eu taip pat rasite mokomąjį vaizdo įrašą. Surenkant Big Green Egg arba prireikus keičiant veltinį tarpiklį prireiks vos kelių įrankių: Phillips atsuktuvo ir 11, 13 ir 15 dydžio veržliarakčių.

Iš karto įsigijus ir praėjus maždaug mėnesiui nuo pirmo EGG kepsninės panaudojimo patariame apžiūrėti visas veržles ir prireikus juos priveržti. Ilgus varžtus ant spyruoklinės juostos, supančios keraminį kupolą ir pagrindą, galima veržti tol, kol šiek tiek sulinks.

EGG kepsninę galima visus metus laikyti lauke; keraminės dangos nepaveiks oro sąlygos. Tačiau saugant metalines dalis patartina nenaudojamą kepsninę uždengti. Tam siūlome specialų apdangalą. Jei kepsninės nenaudosite ilgą laiką, įsitikinkite, kad joje neliko maisto likučių. Kad jų neliktų, įkaitinkite EGG kepsninę iki maždaug 300 °C. Palaukite, kol likučiai išdegs, ir palikite EGG kepsninę, kad visiškai atvėstų.

Kad nesusidarytų pelėšiai, iki galo atidarykite traukos angą ir nepalikite ant dangčio nei dvifunkcio metalinio gaubto, nei

keraminio gaubtelio (juos galima įdėti į kepsninę, ant grotelių). Uždenkite EGG kepsninę apsauginiu apdangalu. Jei kepsninėje vis tiek susidaro pelėšiai, juos galima išnaikinti kelis kartus ją įkaitinus.

Judančias dalis išsaugosite, jei kelis kartus per metus jas apipurkšite WD40 arba silikonu. Taip pat rekomenduojame reguliariai ištepti dvifunkcij metalinį gaubtą augaliniu aliejumi.

Kaip pakeisti tarpinę

Priklausomai nuo to, kaip dažnai naudosite Big Green Egg kepsninę, retkarčiais reikės pakeisti veltinės tarpinės ant kepsninės pagrindo ir dangčio. Taip užtikrinsite, kad pro plyšius į vidų nepateks oro. Šią užduotį atlikite neskubėdami ir dirbkite saugiai, vadovaudamiesi šiais nurodymais.

Reikės:

- Big Green Egg tarpinės rinkinio (limpančio veltinio)
- 13 dydžio veržliarakčio
- Maketavimo peilio ir/ arba dažų grandiklio
- Skudurėlio arba šiurkščios kempinės
- Acetono

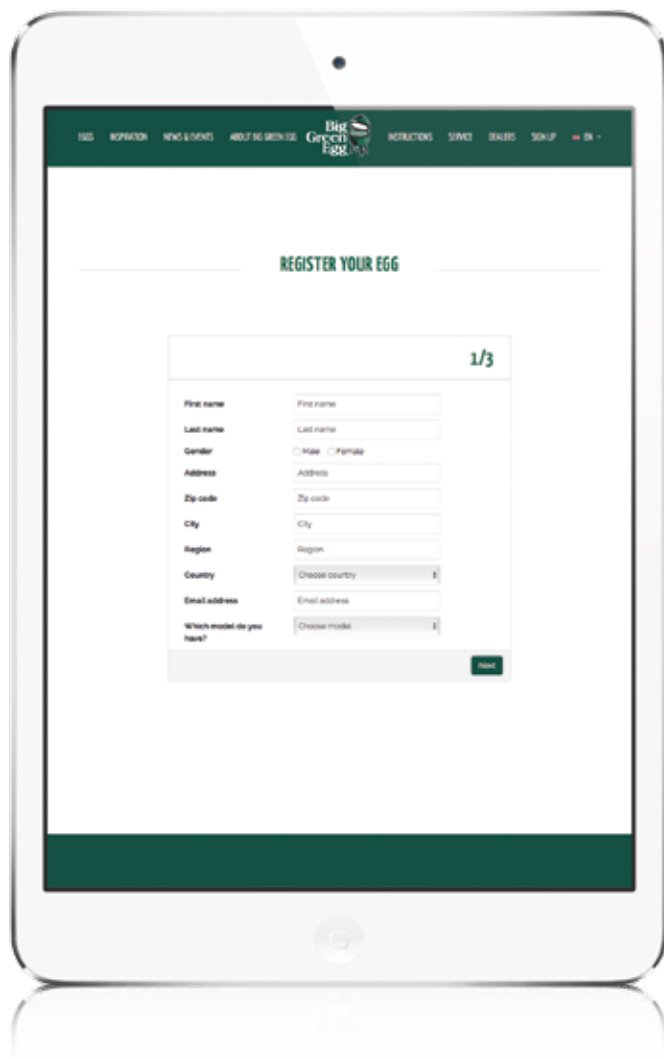
1. Nuimkite keraminį gaubtelį arba dvifunkcij metalinį gaubtą. Veržliarakčiu atlaisvinkite viršutinės spyruoklių laikomos juostos veržles. Atsargiai nukelkite dangtį ir padėkite jį aukštyne kojomis ant nebrazdančio paviršiaus. Įsitikinkite, kad dangtis nenuvirs!
2. Atsukite apatinę spyruoklių laikomą juostą ir palikite keraminį pagrindą laikiklyje arba ant stalo.
3. Maketavimo peiliu ir/ arba dažų grandikliu nuimkite kuo daugiau senosios tarpinės. Likusią tarpinę ir klįjus pašalinkite acetone išmirkytu skudurėliu arba kempine.
4. Palaukite bent valandą, kol išgaruos acetonas.
5. Atidžiai priklijuokite limpančią veltinį ant kepsninės pagrindo ir dangčio krašto. Įsitikinkite, kad tarpinės siūlės ant dangčio ir ant pagrindo ne visai sutampa. Geriau, jei tarpinės persikeičia išorėje, o ne viduje (kur veltinis gali užsidegti). Tarpinę priklijuokite su šiočia tokia užlaida, nes ji kaisdama gali trauktis. Tarpinę ties sandūra lygiai nukirpkite.
6. Vėl surinkite Big Green Egg kepsninę. Uždėkite spyruoklių laikomą juostą ant pagrindo ir ne iki galo prisukite varžtus. Dangtį atsargiai įmaukite į viršutinę juostą ir ne iki galo prisukite varžtus. Įsitikinkite, kad dangtis ir juostos visiškai lygiuoja; jei reikia, pataisykite. Prisukite visus varžtus.



GARANTIJA

Big Green Egg – pirmaujantis keraminių anglimis kūrenamų kepsninių gamintojas pasaulyje. Mes taip tikime savo gaminių kokybe, kad siūlome ribotą garantiją visam eksploatacijos laikotarpiui. Tokia garantijos sistema galioja jau kelis dešimtmečius. Prieš išgabenama iš gamyklos kiekviena EGG kepsninė dar kartą atidžiai patikrinama. Be to, kiekvieną Big Green Egg lydi sertifikatas, garantuojantis, kad tai aukščiausios įmanomos kokybės gaminys. Negera to, Big Green Egg siūlo neprilygstamą klientų aptarnavimą ir garantinį servisą. Norėdami pasinaudoti šia garantija pirmiausia privalote užregistruoti savo EGG kepsninę internetu adresu biggreenegg.eu. Procesas trumpas ir paprastas. Prašome pirkinį įrodančius dokumentus laikyti saugioje vietoje.

Visas garantijos sąlygas rasite apsilankę biggreenegg.eu.



Autorinės teisės © 2015 Big Green Egg Europe. Visos teisės saugomos. Jei nenurodyta kitaip, visos šiuose puslapiuose talpinamos medžiagos autorinės teisės priklauso Big Green Egg Europe B.V. Šiuose puslapiuose esančios informacijos, įskaitant tekstą ir nuotraukas, negalima naudoti kitais tikslais, išskyrus Big Green Egg Europe B.V. nurodytus tikslus. Informacijos atkūrimas, keitimas, saugojimas ar retransliavimas bet kokia forma ir priemonėmis, įskaitant elektronines, mechanines ir kitokias, ne asmeniniais tikslais be išankstinio rašytinio sutikimo yra griežtai draudžiamas. Nors ši informacija buvo rūpestingai surinkta, Big Green Egg Europe negali garantuoti, kad ji yra teisinga ar išsami. Iš čia pateiktos informacijos nekyla jokių teisių ir Big Green Egg Europe nėra atsakinga už pasekmes, kilusias naudojantis šia informacija.

Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor®, MiniMax™ ir EGGmitt™ yra Big Green Egg Inc. priklausantys prekių ženklai arba registruoti prekių ženklai.

Big Green Egg yra sertifikuota ir atitinka Europos Sąjungos reglamentus. Tai reiškia, kad Big Green Egg visiškai atitinka visus (maisto) saugumo ir kokybės kriterijus (žr. 1976 m. sausio 13 d. potvarkį Nr. 1935/2004, UNE-EN 1860-1:2003+A1:2006 ir 11309/13/5932).



OPEN FLAVOUR™

