

BIG GREEN EGG MEDIUM Ø 38 CM

NEL DETTAGLIO

Il **Big Green Egg** è basato su un antico modello di forno in creta asiatico risalente a più di 3000 anni fa, noto come "**kamado**". Nel secolo scorso, gli ufficiali americani di stanza in Giappone provarono gli squisiti piatti preparati nel caratteristico vaso in argilla, e decisero di portarlo con sé negli **Stati Uniti** per preparare le stesse deliziose pietanze anche a casa.

Fondata nel 1974 ad Atlanta, **Georgia (USA)**, Big Green Egg ha dato la possibilità a tutti gli americani di acquistare questo gioiello della gastronomia asiatica. La compagnia iniziò l'attività importando "kamado" giapponesi e cinesi. Tuttavia, nel corso del tempo l'azienda sviluppò un modello perfezionato, utilizzando tecnologie avanzate di lavorazione della ceramica direttamente dalla NASA. Fu presa in seguito la decisione di spostare la produzione in Messico, data la lunga tradizione del Paese nella manifattura di ceramica e nell'alta qualità degli stabilimenti produttivi. Prima di lasciare l'azienda, ogni Big Green Egg viene sottoposto a uno scrupoloso controllo di qualità. Lo stabilimento di produzione è **certificato ISO9001**: ciò significa che soddisfa i **massimi standard di qualità** del settore.



BIG GREEN EGG MEDIUM Ø 38 CM

SCHEDA TECNICA

Altezza	72 cm
Peso	51 kg
Combustibile	CARBONE
Numero coperti	8
Griglia di cottura principale	Ø 38 cm
Tipologia	Da appoggio
Facilità d'uso	Barbecue per esperti
Facilità di pulizia	Media: 15-20 minuti
Larghezza massima	Fino a 1 metro
Affumicatore	Si
Disponibilità	Disponibilità 3-7 giorni

The Evergreen. Since '74

Per saperne di più sui segreti del Big Green Egg, dobbiamo viaggiare indietro nel tempo per molti secoli. Più di 3.000 anni fa era già utilizzato in Asia Orientale come un tradizionale forno a legna da ardere. È qui che è stato scoperto e scelto dai giapponesi come metodo di cottura, e lo hanno chiamato "kamado", che significa forno o camino. I soldati americani hanno scoperto il "kamado" in Giappone all'inizio del secolo scorso e l'hanno portato a casa come souvenir. Nel corso del tempo, l'antico modello è stato ulteriormente migliorato ad Atlanta (Georgia, USA) in conformità con le conoscenze contemporanee, le tecnologie di produzione e i materiali innovativi. Anche la tecnologia ceramica rivoluzionaria della NASA ha contribuito alla realizzazione di questo straordinario strumento di cottura all'aperto: il Big Green Egg.

COME FUNZIONA E COM'È FATTO

COPERCHIO CON CAMINO

Il coperchio in ceramica a forma di cupola, con camino, può essere aperto e chiuso agevolmente grazie al meccanismo a molla. Il materiale ceramico presenta una doppia smaltatura protettiva. Le proprietà isolanti e di ritenzione del calore del materiale creano un flusso di aria all'interno dell'EGG, in modo che le pietanze vengano cotte in modo uniforme e gustoso.

REGGULATOR

Svolge una mansione duplice, regolando il flusso di aria e controllando la temperatura con precisione.

TERMOMETRO

Segnala con esattezza la temperatura interna. Consente di monitorare l'andamento della cottura senza aprire l'EGG.

CERCHIO DI SUPPORTO

È posizionato sopra l'area di combustione e sostiene sia la piastra per la cottura indiretta che le griglie di cottura.

GRIGLIA IN ACCIAIO INOX

La griglia in acciaio inox è la principale superficie di cottura usata per grigliare o arrostitire.

FOCOLARE IN CERAMICA

Il focolare viene posizionato all'interno della base e deve essere riempito di carbone vegetale. Grazie alle sue sofisticate aperture e aree di ventilazione, il flusso dell'aria viene mantenuto costante e ottimale quando il sistema superiore di controllo della temperatura (camino) e quello inferiore di aerazione sono aperti.

GRATA

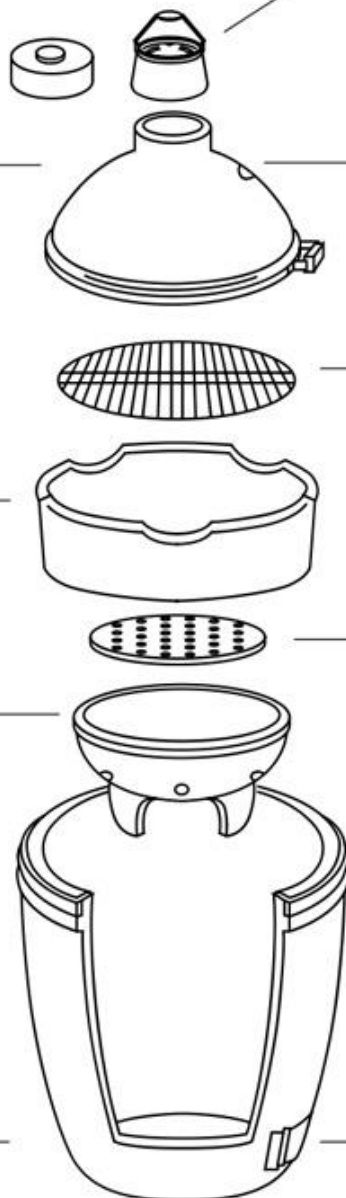
È posizionata all'interno del focolare e ha una struttura perforata che consente all'aria di salire verso l'alto all'interno dell'EGG e alla cenere di rimanere nella parte bassa del braciere in modo da agevolarne la rimozione al termine della cottura.

BASE

Ceramica isolata straordinariamente durevole. Resiste alle scheggiature e non si sbiadisce.

APERTURA DI VENTILAZIONE

Lavora in sintonia con il REGGulator, regolando il flusso di aria in entrata per controllare la temperatura. Consente anche di rimuovere la cenere.





UNA CERAMICA SPECIALE

La ceramica utilizzata per realizzare un Big Green Egg riflette il calore generato dalle braci, creando un flusso d'aria che rende teneri e gustosi gli ingredienti e i piatti. Si tratta di una ceramica di eccellente qualità sviluppata dalla NASA, dotata di straordinarie proprietà isolanti e in grado di resistere a temperature estreme e sbalzi termici.



PERFETTA CIRCOLAZIONE DELL'ARIA

La capacità della ceramica di riflettere il calore e la forma del Big Green Egg consentono una circolazione perfetta dell'aria all'interno dell'apparecchio, assicurando la cottura uniforme dei cibi alla temperatura desiderata.



SOSTENIBILE ED ECONOMICO

L'eccellente circolazione dell'aria offre un ulteriore vantaggio: poiché l'aria calda rimane all'interno dell'EGG, cucinare con questo prodotto diventa anche economico. La carbonella brucia più a lungo e produce meno cenere. Oltre a essere sostenibile nell'uso, il Big Green Egg è anche realizzato con materiali sostenibili. Creare prodotti con materiali sostenibili è infatti una delle nostre prerogative.



CONTROLLO OTTIMALE DELLA TEMPERATURA

La temperatura all'interno del Big Green Egg può essere regolata con estrema precisione da 70 a 350 °C, anche in presenza di temperature esterne inferiori allo zero. Infatti, grazie alle proprietà isolanti della ceramica di elevata qualità, le temperature esterne non influiscono su quelle interne all'EGG.



ECELLENTE QUALITÀ

Il nostro stabilimento produttivo è certificato ISO 9001 UL, che significa che è conforme ai più alti standard qualitativi del settore. Inoltre, prima di lasciare la fabbrica, ogni singolo Big Green Egg viene sottoposto a un ultimo, scrupoloso controllo. È anche in virtù della certificazione del nostro stabilimento e dei processi di controllo che possiamo rispondere pienamente del nostro prodotto, al punto da offrire una garanzia a vita limitata sui materiali e sulla struttura di tutti i componenti in ceramica dell'EGG.



IL GUSTO DI UNA VITA

Le caratteristiche di fabbricazione unite al processo di produzione e alla speciale ceramica utilizzata per il Big Green Egg si traducono in un apparecchio per barbecue molto più durevole rispetto a prodotti analoghi. Un Big Green Egg può essere scaldato almeno 100.000 volte senza alcuna perdita di qualità, il che significa che dura come minimo una vita intera, permettendoti di godere illimitatamente di piatti salutari e gustosi.



INFINITE POSSIBILITÀ CULINARIE

Oltre a grigliare, cuocere in forno e a vapore, saltare e affumicare, il Big Green Egg permette anche la cottura lenta di grossi tagli di carne o di ingredienti delicati come molluschi, crostacei e filetti di pesce. Grazie al convEGGtor in ceramica, è facile trasformare il Big Green Egg in un vero e proprio forno. Aggiungendo la Flat Baking Stone, puoi facilmente cuocere fragranti pagnotte di pane e pizze dalla crosta croccante. Le possibilità sono infinite: prova tutte e dai sfogo alla tua creatività!



DESIGN ED ESTETICA INCONFONDIBILE

Infine, ma non per questo meno importante, il Big Green Egg vanta un design altrettanto spettacolare. L'originale forma e l'accattivante colore lo rendono unico e inconfondibile.