

9 Tipps für die Pflege deines EGGs.

An deinem Big Green Egg kannst du dich ein Leben lang erfreuen, wenn du es gut pflegst und sorgfältig damit umgehst. Du bist gespannt, was du selbst zur Pflege deines EGGs beitragen kannst? Hier findest du einige praktische Tipps & Tricks:



1 Ehe du das EGG für eine neue Zubereitung anzündest, solltest du die restliche Asche entfernen, indem du die zuvor verwendete Holzkohle mit dem Ascheschieber umwälzt.

2 Lass unten im Big Green Egg immer eine kleine Ascheschicht liegen. So blockierst du den Luftstrom etwas, wodurch die Temperatur langsam steigt. Damit vermeidest du, dass sich die Keramik zu schnell aufheizt.



3 Ersetze den Filzrand, wenn es erforderlich ist. Ein gut schließender Filzrand schützt die Keramik und vermeidet die Zufuhr von „falscher Luft“.

4 Verwende Zubehörteile wie den convEGGtor-Korb und den Rostheber, damit du die Einzelteile mit einer ruhigen Bewegung in das Big Green Egg stellen kannst. So vermeidest du, dass du den convEGGtor und die Roste in das heiße Big Green Egg „fallen“ lassen musst, wodurch es zu Beschädigungen kommen kann.



5 Das Ausbrennen oder Einbrennen deines Big Green Eggs bei extremer Hitze ist niemals erforderlich, wir raten strikt davon ab! Dein EGG ist fettig geworden, und du möchtest es reinigen oder Flecken vom convEGGtor entfernen? Heize das Big Green Egg dann auf 250 Grad auf, drehe den convEGGtor mit der schmutzigen Seite zur Holzkohle und lass das EGG 30 Minuten so stehen. Auf diese Weise wird das überschüssige Fett weggebrannt. Die Keramik wird dadurch allerdings nicht mehr weiß, aber das ist auch nicht nötig.



Let's keep the fire burning.

6 Alle Temperaturen über 300 °C sind beim Kochen überflüssig (sogar für Pizza). Sie steigern nur das Risiko von Schäden an der Keramik.



7 Hast du dein Big Green Egg längere Zeit nicht benutzt oder hat es draußen im Regen gestanden? Heize es dann zuerst langsam auf und lass es 60 Minuten bei 100 °C stehen. Das ist wichtig, um die Feuchtigkeit, die eventuell in die Keramik gezogen ist, ganz langsam verdampfen zu lassen. Wenn du das gleich bei hoher Temperatur machst, können Risse in der Keramik entstehen.

8 Die Holzkohle kannst du nach einem Kochvorgang erlöschen lassen und beim nächsten Mal wiederverwenden. Wenn du dein EGG längere Zeit nicht verwendet hast, empfiehlt es sich aber, es mit frischer Holzkohle zu füllen. Schließlich kann Holzkohle auch feucht werden.



9 Achte darauf, dass das Big Green EGG immer auf Beinen steht, zum Beispiel in einem Tischnest oder in einem EGG Träger. Stelle es niemals direkt auf eine geschlossene Fläche, auch nicht auf hitzefeste Steine. Es ist wichtig, dass zwischen dem Boden der Keramikbasis und dem Untergrund eine gute Luftzirkulation herrscht, damit das EGG die Wärme der Basis gut ableiten kann.