

BIG GREEN EGG

Fiche Technique

DESRIPTIF

Un monde de possibilités culinaires :

Griller ... avec le goût du charbon de bois.

Fumer ... en combinant les effluves de copeaux, des saveurs inoubliables pour le poisson, la viande et le gibier.

Cuisson lente à basse température ... à l'étouffée pendant 10 - 15 heures!

Rôtir ... dans un **EGG** fermé qui réserve tout le jus pour un poulet, une roulade de porc ou un rosbif succulents.

Enfournez ... le pain et des pizzas croustillantes à la saveur authentique du feu de bois sur la pierre à four.

- **Plusieurs modèles disponibles** -



EN BREF

- Prêt en **15 minutes**, avec trois allumeurs !
- Une charge de charbon de bois brûle pendant **6 heures à température constante**.
- Les parois en céramique retiennent la chaleur avec un contrôle de température précis et la distribution de chaleur graduelle permet d'éviter les points chauds
- Lors de la cuisson, la circulation de la chaleur préserve de manière **optimale** la saveur, les arômes et la couleur des aliments. Grâce à ce système exclusif de répartition uniforme de la chaleur, les ingrédients cuisent plus vite et la viande reste incroyablement savoureuse.
- **Polyvalent**, il sert à la fois de fumoir, de grill et de four ! Le nec plus ultra de la cuisson lente.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SPÉCIFICITÉS

MODÈLES	Poids (kg)	Dimensions en cm (H x L)	Ø grille en cm	Convives en Nb	Capacité de cuisson			
					Entrecôtes Nb	Cuisson lente en Kg	Espace max. pour volaille	Pain et pizza
Mini	15	38 x 31	23	4	1-2	1	Caille	Non
Small	35	56 x 41	33	4 à 6	2-3	3	Poulet	Pain rolls
Médium	45	66 x 46	38	8	4	6	Dinde max. 4 Kg	pain rond, petite pizza
Large	70	76 x 54	46	20	4-7	9	Dinde max. 7 Kg	Pizza normale
Extra Large	105	76 x 66	55	30	8+	12-15	Plusieurs dindes	baguette, grosse pizza

ZAC le Muneri Route d'Aoste
38480 Romagnieu

T. +33 (0)4 76 07 64 64
F. +33 (0)4 76 07 61 11
contact@pacoclean.com