

B I G G R E E N E G G



UNE HISTOIRE SINGULIÈRE

Au cours du siècle dernier, des militaires américains stationnés au Japon goûtèrent les plats fondants et savoureux préparés dans un récipient en argile vieux de plus de 3000 ans, connu sous le nom de «kamado» et le ramenèrent avec eux. Au fil du temps, la société Big Green Egg a développé un modèle idéal grâce aux recherches avancées sur la céramique effectuées par la NASA.

UN SYSTÈME DE CUISSON UNIQUE

La qualité supérieure de la céramique utilisée est telle que la température extérieure n'a aucune influence sur la température à l'intérieure de l'egg.

UN MOMENT CULINAIRE ULTIME

Dès lors, les steaks et viandes sont parfaitement grillés. Les poissons et fruits de mer sont tendres et emplis de délicieuses saveurs. Le Big Green Egg retient la chaleur et l'humidité si bien que les volailles, agneau, boeuf ou légumes sont naturellement plus goûteux, leurs arômes et leur jus concentré à l'intérieur.

LAISSEZ-VOUS TENTER !

A SINGULAR HISTORY

100 years ago, American soldiers based in Japan tried the delicious and tasty dishes cooked in a clay receptient older than 3000 years known as «kamado». They brought it back with them to the US. The Big Green Egg company then developed the perfect model thanks to advanced research about clay by the NASA.

A UNIQUE COOKING SYSTEM

The quality of the clay used for the Green Egg is so superior that the outside temperature has no impact on the temperature inside the egg.

AN ULTIMATE CULINARY EXPERIENCE

The grill sears the perfect steaks and meats. Fish and seafood turns out moist and tender with flavorpacked crust. The Big Green Eggs retains heat and moisture so well that food doesn't dry out. Poultry, lamb, beef and vegetables are naturally tastier because the juices and flavors stay locked inside.



GIVE IT A TRY !