

WIE PFLEGE ICH MEIN EGG?

Nun, das ist keine Hexerei. Je besser Sie Ihr Big Green Egg pflegen, umso länger werden Sie Ihre Freude daran haben. Nur, wie macht man das? Peter Bootsma, Big Green Egg-Experte der ersten Stunde, erklärt die Pflege der einzelnen Teile.



KERAMIK-BASIS

Die Außenseite der Keramik-Basis sollte ab und zu mit Seifenlauge oder einem milden Reiniger, gereinigt werden (ich mache das etwas häufiger, da ich das EGG fast täglich benutze). Das klappt am besten, wenn das EGG noch ein wenig warm ist.



ABLUFVENTIL AUS GUSSEISEN

Sie benutzen das Big Green Egg zum ersten Mal? Dann sollten Sie das Abluftventil gut einbrennen lassen. Wenn Sie das nicht tun, könnte das Abluftventil Schmutz anziehen. Das Einbrennen geht wie folgt: Erhitzen Sie das EGG auf 180 bis 200 Grad und legen Sie das Abluftventil circa eine Stunde lang in das EGG. Setzen Sie die Keramikplatte auf das EGG (die Temperatur wird dadurch sinken, aber das ist kein Problem). Das Gusseisen hat sich nun verfärbt. Ist das Abluftventil abgekühlt? Reiben Sie es dann gut mit einem Pflanzenöl (z. B. mit Erdnussöl) ein. Bringen Sie die Temperatur danach wieder auf 180 bis 200 Grad, legen Sie das Abluftventil erneut in das EGG und schließen Sie das EGG wieder mit der Keramikplatte ab. Schließen Sie das Zuluftventil und lassen Sie das Abluftventil beim Abkühlen des EGGs eine Stunde einbrennen. Das Einbrennen sollte ein- bis zweimal jährlich wiederholt werden. Ein anderer guter Tipp ist es, das Abluftventil nach dem Kochen durch die Keramikplatte zu ersetzen. So bleibt das Abluftventil länger ansehnlich.



TRAGEGESTELL / BIG GREEN EGG NEST

Sie bewegen Ihr Big Green Egg regelmäßig? Dann könnten sich durch die Bewegung die Schrauben und Muttern lockern. Diese sollten Sie daher regelmäßig kontrollieren. Das Tragegestell sollte ab und zu ebenfalls mit einer Lauge aus Neutralseife gereinigt werden. Das kommt auch der Optik zugute!

KERAMIK-DECKEL

Die Innenseite der Keramik-Kuppel lässt sich gut pflegen, indem man sie ab und zu mit einer Stahlbürste bearbeitet.



EDELSTAHLROST

Der Rost lässt sich leicht reinigen, wenn er noch warm ist. Verwenden Sie dazu am besten eine Stahlbürste. Wischen Sie ihn danach mit etwas Küchenpapier ab. Ich räume allerdings mein EGG nach der Benutzung immer sofort weg (ich habe dann nämlich keine Lust auf diese Arbeit). Den Rost reinige ich erst, wenn ich das EGG das nächste Mal verwende. Der Rost sollte dann bereits leicht warm sein. Diese Arbeit ist im Nu erledigt und das EGG macht mehr Spaß, ohne alte (Fleisch-) Reste auf dem Rost.



GUSSEISENROST

Gusseisen ist ein wunderbares, widerstandsfähiges Material, aber es bricht auch leicht. Das bedeutet, dass es sorgfältig gepflegt werden muss und zwar regelmäßig! Abgesehen von der Reinigung (bei der man ebenso vorgeht wie beim Edelstahlrost) muss man den Gusseisenrost auch einbrennen. Dieses Verfahren habe ich oben beim Abluftventil genau beschrieben. Verwenden Sie immer einen Rostheber, wenn Sie den Rost in das EGG setzen. Damit vermeiden Sie das Risiko, den schweren Rost aus Versehen auf den Feuerring fallen zu lassen, wodurch dieser brechen könnte. Der Rost sollte im Big Green Egg immer langsam erhitzt werden (also nicht in ein ganz heißes EGG legen), damit durch den enormen und plötzlichen Temperaturunterschied keine Risse entstehen. Achten Sie also darauf, dass sich der Gusseisenrost beim Erhitzen des EGGs mit aufwärmt. So hat das Gusseisen weniger zu leiden.



convEGGtor

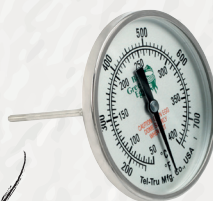
Die spezielle Form des convEGGtors ermöglicht eine gute Luftzirkulation und eine hervorragende Wärmeleitung. Die indirekte Wärme, die durch diesen keramischen Hitzeschild entsteht, verwandelt Ihr EGG in einen vollwertigen Outdoor-Ofen. Sie möchten vermeiden, dass der convEGGtor beim Kochen durch Fettspritzer oder Essensreste verschmutzt wird? Dann sollten Sie immer eine Auffangschale auf den convEGGtor stellen. Sie haben diese vergessen? Kein Problem! In dem Fall erhitzen Sie das Big Green Egg auf 250 Grad und der convEGGtor reinigt sich durch die Hitze selbstständig. Es kommt kein Rauch mehr aus dem Abluftventil? Dann ist der convEGGtor sauber! Sie möchten ihn sofort reinigen? Dann empfehlen wir den Gebrauch einer Bürste.

Ist das Big Green Egg noch etwas warm? Gut, das ist der geeignete Moment, um die Außenseite mit einem feuchten Tuch und etwas Seifenlauge abzuwischen.



„SAUBER“ BRENNEN?

Ich möchte noch kurz ein Missverständnis aufklären. Man hört EGGER schon mal sagen, dass sie ihr Big Green Egg „sauber“ brennen. Sie tun dies, indem Sie das EGG lange Zeit hohen Temperaturen aussetzen. Aber je häufiger Sie das Big Green Egg benutzen, umso so schwärzer wird es nun einmal. Das hat einen schönen Nebeneffekt: Es wird dadurch auch immer angenehmer und stabiler zu regeln und das Klima und der Geschmack am Ergebnis im Egg verbessert sich. Für mich einer der wichtigsten Punkte.



THERMOMETER

Damit das Thermometer funktionstüchtig bleibt (also immer die richtige Temperatur anzeigt), sollten Sie es aus dem Deckel entfernen. Bringen Sie Wasser in einem Topf zum Kochen, legen Sie einen Schaumlöffel darauf und stecken Sie das Thermometer durch eines der Löcher. Das Thermometer sollte jetzt 100 Grad Celsius anzeigen. Ist das nicht der Fall? Stellen Sie das Thermometer dann mit einer Stellschraube auf der Rückseite auf 100 Grad Celsius. Danach hängen Sie das Thermometer in einen Behälter mit Eiswasser (Wasser mit Eiswürfeln). Nach einigen Minuten hängen Sie es wieder in das kochende Wasser. Das Thermometer sollte nun von selbst wieder die 100 Grad Celsius erreichen.

SCHARNIER

Das Scharnier besteht aus Stahl, was den Vorteil hat, dass es sich mit der Keramik mitbewegt. Allerdings neigt es dadurch auch dazu, sich je nach Temperaturänderung auszudehnen oder zusammenzuziehen. Das bedeutet wiederum, dass man das Scharnier ab und zu kontrollieren und neu festziehen muss. Überprüfen Sie dann auch gleich, ob sich das Metallband nicht abgesenkt hat. Wenn ja, sollten Sie das Metallband neu spannen (die Anleitung dazu steht im Benutzerhandbuch). Die Hitze sorgt dafür, dass die Drehpunkte des Scharniers rau werden. Dadurch entsteht Reibung und die Muttern können sich lockern. Wenn Sie ohnehin mit der Reinigung Ihres EGGs beschäftigt sind, wischen Sie die Scharniere auch kurz ab. Auch das Scharnier können Sie mit etwas WD40 an den Drehpunkten geschmeidiger machen.



FILZDICHTUNG

Die Filzdichtung im Big Green Egg hat zwei Funktionen: Sie dämpft und vermeidet dadurch, dass beim Schließen des EGGs Schäden entstehen, aber sie schließt das EGG auch luftdicht ab. Wenn der Filz jedoch zu hart und spröde geworden ist, wird die Funktion beeinträchtigt. Dann ist es Zeit, ihn zu ersetzen. Ziehen Sie den Filzrand ab, entfernen Sie mit einem scharfen Messer oder mit einem Schaber die Klebereste von der Keramik und entfetten Sie die Ränder. Danach können Sie ein neues Filzband anbringen. Anschließend sollten Sie den Deckel 24 Stunden geschlossen halten. Sie haben lange genug gewartet? Heizen Sie dann das Big Green Egg auf, damit sich der Kleber gut mit der Keramik verbindet. Der Filzrand sollte alle zwei Jahre ersetzt werden.

FEUERKORB UND FEUERRING

Das ist praktisch!
Diese Teile benötigen keinerlei Pflege.