

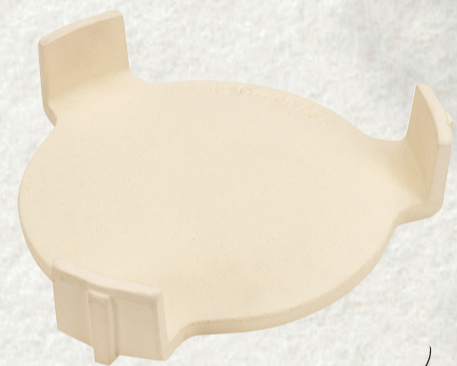
Hoe onderhoud ik mijn EGG?

Het is geen rocket science. Hoe beter je voor je Big Green Egg zorgt, hoe langer hij meegaat en mooi blijft. Alleen, hoe doe je dat? Peter Bootsma, Big Green Egg expert van het eerste (v)uur, legt het per onderdeel uit.

Sop je de buitenkant van de keramische basis? Mooi, je kunt dan ook gelijk de buitenkant van de deksel afnemen.

BASE & DOME

De buitenkant van de keramische basis maak je af en toe (ik doe dat wat vaker omdat ik mijn EGG bijna dagelijks gebruik) schoon met een sopje met wat groene zeep. Dit gaat het makkelijkst als je EGG nog een beetje warm is. Onderhoudt de binnenkant van de deksel door er af en toe een staalborstel (of schuurpapier korrel 80) doorheen te halen.



convEGGtor

De convEGGtor is zo ontworpen dat hij voor een goede luchtstroom en uitstekende warmtegeleiding zorgt. En omdat je door het plaatsen van de convEGGtor indirecte warmte creëert, transformeert hij je EGG in een volwaardige oven. Wil je voorkomen dat hij vies wordt tijdens het koken? Zet dan een druiptank op je convEGGtor. Ben je die vergeten? Geen probleem. Stook je Big Green Egg, inclusief convEGGtor, op naar 250 °C en hij brandt vanzelf schoon. Komt er geen rook meer uit je margrietschijf of rEGGulator? Dat is ie schoon genoeg. Mocht je hem direct schoon willen maken? Dit kan ook met de Dual Brush Grid Scrubber.



GIETIJZER ROOSTER

Gietijzer is een prachtig en loeisterk materiaal, maar het is ook broos. Dat betekent dat het op regelmatige basis wat extra aandacht nodig heeft. Los van het schoonmaken (wat je op dezelfde manier doet als het RVS rooster) moet je het, net als de margrietschijf, ook seasonen en inbranden. Bij de margrietschijf heb ik precies beschreven hoe je dat doet. Gebruik ook altijd een gridlifter als je het gietijzeren grillrooster in je EGG plaatst. Dit is om te voorkomen dat je per ongeluk het loodzware rooster laat vallen op je vuurring en deze barst door de klap. Laat het gietijzeren rooster altijd rustig opwarmen in je Big Green Egg (dus plaats het koude rooster niet in een hele hete EGG) om scheurtjes te voorkomen door het enorme en plotselinge temperatuurverschil. Dit doe je door het rooster tijdens het opwarmen van je EGG alvast te plaatsen. Zo krijgt het gietijzer minder te verduren.



RVS ROOSTER

Het RVS rooster kun je het makkelijkst schoonmaken als het nog warm is. De Dual Brush Grid Scrubber is daarvoor het beste gereedschap. Daarna wrijf je het nog even na met een prop papier. Zelf berg ik mijn EGG altijd meteen op na gebruik (dan heb ik namelijk geen zin in dit klusje). Steek ik de houtskool de volgende keer weer aan, dan maak ik het rooster schoon zodra het warm begint te worden. Het is zo gebeurd en het EGGt een stuk lekkerder zonder oude (vlees) restjes op het rooster.



REGGULATOR

De rEGGulator is de nieuwe gepatenteerde luchtregelaar en de opvolger van de margrietschijf. Hij is gemaakt van duurzaam gietijzer en heeft een siliconen greep. Daarnaast bevat de rEGGulator een coating die roestvorming tegengaat. Het is daardoor overbodig om de rEGGulator in te branden. Sterker nog: je beschadigt hiermee de coating én de siliconen greep. Je onderhoudt de rEGGulator het best door je EGG, na gebruik en na het afkoelen, af te dekken met een hoed. Word je rEGGulator na verloop van tijd een beetje dof? Wrijf hem dan goed in met Crisco of plantaardige olie (zoals arachideolie). Je doet dit bij voorkeur als de rEGGulator nog een beetje warm is.



GIETIJZEREN MARGRIETSCHIJF

Heb jij een Big Green Egg met margrietschijf? Dan is het wel aan te raden om de gietijzeren margrietschijf voor het eerste gebruik in te branden. Doe je dit niet, dan kan de schijf vuil aantrekken. Inbranden doe je zo: Verwarm je EGG tot 180-200 °C en plaats de margrietschijf op het rooster in je EGG. Plaats de keramische dop op je EGG en schuif de luchtregelaar dicht (hierdoor zal de temperatuur dalen en de houtskool doven maar dit is geen probleem) en laat zo een uurtje staan. Het gietijzer is nu verkleurd. Is de schijf afgekoeld? Dan wrijf je hem goed in met Crisco of plantaardige olie (zoals arachideolie). Dit noem je seasonen. Breng intussen de temperatuur weer terug naar 180-200 °C. Plaats de margrietschijf weer op het rooster en sluit EGG af met de keramische dop. Sluit de luchtregelaar en laat tijdens het afkoelen van de EGG de margrietschijf een uur inbranden. Herhaal het inbranden zo'n 1 of 2 keer per jaar om je margrietschijf mooi te houden. Een tweede tip is om de gietijzeren margrietschijf na het koken te vervangen door de keramische dop zo blijft jouw margrietschijf nog mooier.



THERMOMETER IJKEN

Om ervoor te zorgen dat je thermometer zijn werk goed blijft doen (oftewel, de juiste temperatuur blijft aangeven) kun je hem ijken. Demonteer hiervoor de thermometer van de dome. Breng een pannetje met water aan de kook, leg er een schuimspaan op en steek de pen van de thermometer door een gaatje. Let erop dat de thermometer in het water hangt en de bodem van het pannetje niet raakt. De thermometer moet dan 100 °C aangeven. Is dat niet het geval? Verstel hem dan met de stelmoer aan de achterkant naar 100°C. Daarna hang je de thermometer in een bakje ijswater (water met ijsblokjes). Na een paar minuten hang je hem weer in het kokende water. Als het goed is, loopt hij nu vanzelf weer op naar 100°C.

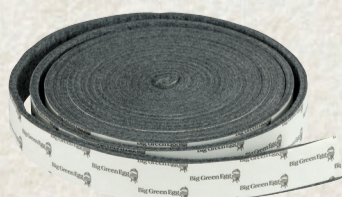


ONDERSTEL

Verplaats je je Big Green Egg regelmatig? Dan kunnen bouten en moeren los trillen. Draai ze om de zoveel tijd aan. Af en toe een sopje met groene zeep is ook goed voor het onderstel. Het ziet er trouwens ook een stuk beter uit.

VILT

Het vilt in je Big Green Egg heeft twee functies: het dempt en voorkomt dus schade als je je EGG dichtdoet, maar het maakt hem ook luchtdicht. Als het vilt te hard wordt, dan doet het zijn werk niet meer. Dan is het tijd om het te vervangen. Dit doe je door eerst het oude vilt te verwijderen. Schraap het keramiek wat eronder zit goed schoon met een scherp mes of plamuurmes en schuur de laatste restjes eraf met een schuurpapiertje met korrel 80. Veeg tenslotte met een keukenpapiertje schoon. Je kunt nu een nieuwe band met vilt aanbrengen. Zit het erop? Dan kun je de EGG het beste met de deksel dicht 24 uur met rust te laten. Stook daarna je Big Green Egg rustig op om de lijmlaag goed te laten hechten aan het keramiek. Je vervangt het vilt ongeveer 1 keer in de 2 jaar.



SCHARNIER

Het scharnier van je Big Green Egg is van staal en dat heeft als voordeel dat het met het keramiek meebeweegt. Maar daardoor heeft het ook de neiging om uit te zetten of juist te krimpen bij een temperatuurverandering. Dat houdt in dat je het scharnier af en toe moet nalopen en opnieuw vastzetten. Kijk dan ook meteen of de band niet gezakt is. Is dit wel het geval, stel hem dan opnieuw (in de manual lees je precies hoe je dat doet). De hitte zorgt ervoor dat de draaipunten van je scharnier schraal worden, daardoor krijg je wrijving en kunnen de bouten losser komen te zitten. En nu je toch bezig bent, spuit het scharnier dan ook in met WD-40 of siliconenspray en haal af en toe een sopje over je staalwerk.

WIT STOKEN? NIET NODIG

Ik ruim nog even een misverstand uit de weg. Je hoort EGGers wel eens zeggen dat ze hun Big Green Egg wit stoken of schoonbranden. Dat doen ze door gedurende lange tijd extreem hoge temperaturen op hun EGG los te laten. Maar hoe vaker je de Big Green Egg gebruikt, hoe zwarter die nou eenmaal wordt. Mooie bijkomstigheid hiervan is dat hij steeds prettiger werkt en stabiel wordt. En dat is lijkt mij als Big Green Egg fanaat toch het allerbelangrijkste. Het wit stoken van je EGG is niet nodig. Het in korte tijd extreem hoog opstoken van je EGG kan daarbij voor barstjes in je vuurring zorgen.

VUURSCHAAL EN VUURRING

Easy. Deze onderdelen hoef je niet te onderhouden. Haal ze wel eens in de zoveel tijd uit je EGG om al het as uit je EGG te verwijderen. Tip: bekijk ook de speciale onderhouden pagina op onze website.