

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.



BASE

De buitenkant van de base 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. Het gaat het makkelijkst als je EGG nog een beetje warm is.



GIETIJZEREN MARGRIETSCHIJF

Gebruik je je Big Green Egg voor de eerste keer? Laat de margrietschijf dan goed inbranden. Doe je dit niet, dan kan de schijf vuil aantrekken. Inbranden doe je zo: Zet je EGG op 180/200 graden en plaats de margrietschijf in je EGG voor een uurtje. Je plaatst de keramische dop op je EGG (hierdoor zal de temperatuur teruglopen maar dit is geen probleem). Het gietijzer is nu verkleurd. Is de schijf afgekoeld? Dan wrijf je hem goed in met Crisco of plantaardige olie (zoals arachide). Dit noem je seasonen. Breng intussen de temperatuur weer terug naar 180/200 graden en plaats de margrietschijf weer in de EGG en plaats de keramische dop op je EGG. 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. Wat ook een goede tip is dat je de gietijzeren margrietschijf na het koken vervangt door de keramische dop, zo blijft jouw margrietschijf nog mooier.



ONDERSTEL

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

DOME

De binnenkant onderhoudt je door er af en toe een staalborstel doorheen te halen.



RVS ROOSTER

Het rooster kun je het makkelijkst schoonmaken als het nog warm is. Een staalborstel 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). Zet ik hem de volgende keer weer aan, dan maak ik het rooster schoon zodra het warm begint te worden. Het is zo gebeurd en het EGG't een stuk lekkerder zonder oude (vlees)restjes op het rooster.



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 (dat doe je net als bij het RVS rooster) moet je het ook seasonen en inbranden. Bij de gietijzeren margrietschijf heb ik precies beschreven hoe je dat doet. Gebruik ook altijd een gridlifter als je het rooster 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 rooster altijd rustig opwarmen in je Big Green Egg (dus plaats hem niet in een hele hete EGG) om scheurtjes te voorkomen door het enorme en plotselinge temperatuurverschil. Laat het gietijzeren grillrooster dus alvast opwarmen tijdens het opwarmen van je EGG. Zo krijgt het gietijzer minder te verduren.



WIT STOKEN?

Ik ruim nog even een misverstand uit de weg. Je hoort wel eens EGG'ers 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 toekomstigheid: hij wordt ook steeds prettiger en stabiel. En dat is lijkt mij als Big Green Egg fanaat toch het allerbelangrijkste.



THERMOMETER

Om ervoor te zorgen dat je thermometer zijn werk goed blijft doen (oftewel, de juiste temperatuur blijft aangeven) demonteer je hem van de dome. Zet een pannetje met kokend water op, leg er een schuimspaan op en steek de dome door een gaatje. De thermometer moet dan op 100 graden Celcius staan. Is dat niet het geval? Verstel hem dan met een stelmoer aan de achterkant naar 100 graden. 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 graden.

SCHARNIER

De scharnier is van staal en dat heeft het 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 de 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. Nu je toch bezig bent, haal dan ook even een sopje over je staalwerk.



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. Tijd om het te vervangen dus: haal het eraf, schraap het keramiek wat eronder zit goed schoon met een scherp mes of plamuurmes en ontvet de randen. Je kunt nu een nieuwe band met vilt aanbrengen. Het is het beste om het met de deksel dicht 24 uur met rust te laten. Lang genoeg gewacht? Stook je Big Green Egg rustig op om de lijm laag goed te laten hechten aan het keramiek. Je vervangt het vilt ongeveer 1 keer in de 2 jaar.

VUURSCHAAL EN VUURRING

*Easy.
Deze onderdelen hoeft je niet te onderhouden.*