

## **ALCUNE TECNICHE DI COTTURA**

### **COTTURA MULTIZONA (DIRETTA E INDIRETTA)**

EGGspander permette di eseguire contemporaneamente cotture indirette e dirette.



### **PIZZA E COTTURA AL FORNO**

Trasforma il vostro EGG in un forno da pizza con il convEGGtor e una Baking Stone. E se lo spazio non basta, potete espanderlo con il Multi Level Rack.

### **COTTURA MULTILIVELLO**

Aumenta la capacità di cottura in caso di più preparazioni nello stesso momento o grandi quantità. La griglia superiore scorre all'indietro per agevolare l'accesso agli alimenti.





### **GRIGLIA IN STILE COWBOY**

Il 2-Piece Multi-Level Rack può essere capovolto per cotture alla griglia in stile “Cowboy”, direttamente sopra la carbonella.

### **COTTURA LENTA A BASSA TEMPERATURA**

Usa il 5-Piece EGGspander Kit con due Half convEGGtor Stones per i migliori risultati nelle preparazioni a fuoco lento con lunghi tempi di cottura.

