

THE BASTARD
SERIOUS OUTDOOR COOKING



**EVERY MAN DESERVES TO BE
A MASTER OF FIRE AND IT IS OUR
DREAM TO HELP HIM TAME IT.**

THE BASTARD
SERIOUS OUTDOOR COOKING

We zoeken de grens op omdat we denken dat het beter kan.
Daarom is jouw grill gemaakt van de beste materialen,
opgewassen tegen de elementen. Het keramiek is langdurig
bestand tegen zeer hoge temperaturen. Oersterk. Mocht het
nodig zijn krijg je hierop levenslang garantie.

THE BASTARD
SERIOUS OUTDOOR COOKING

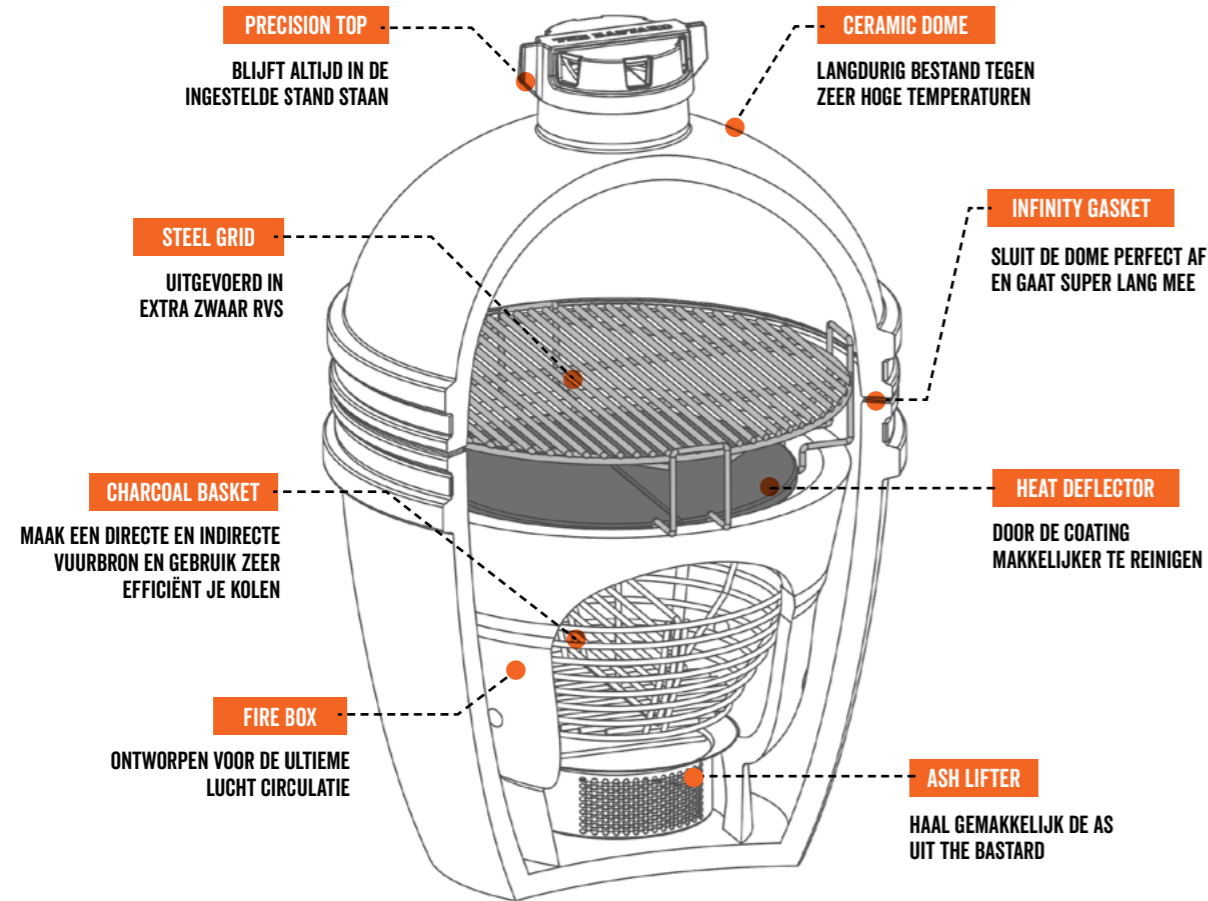


DE GARANTIE

Registreer je garantie met het unieke serienummer onder de kap van het scharnier op <https://mijn.bastard.nl/registratie>. Schrijf je hier bovendien in voor de nieuwsbrief en krijg wekelijks recepten en blijf op de hoogte van de mooiste evenementen.



← REGISTREER



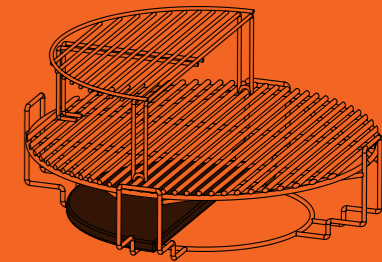
DE PLATE SETTER VAN THE BASTARD IS VEELZIJDIG.

Het is een absolute essential voor low & slow doordat de heatdeflectors directe hitte van het gloeiende houtskool afschermt. Ook zijn er vele combinaties te maken door de effectieve set-up.

THE BASTARD

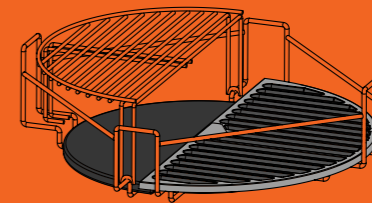
1 GRILL VERHOGER*

MET EEN GRILL VERHOGER HEB JE EXTRA RUIMTE OM TE BARBEGUEN EN GERECHTEN OP VERSCHILLENDE TEMPERATUREN TE GAREN.



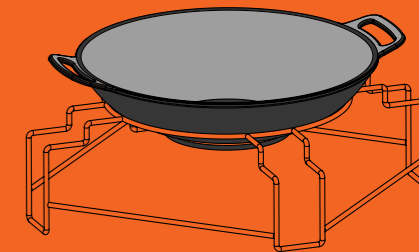
2 HALFMOON GRID*

GRILL SEARING-HOT MET EEN HALVE MAAN GRID, MET DAARNAAST EEN INDIRECTE ZONE MET DE GRILL VERHOGER BOVEN DE HEAT DEFLECTOR.



3 DE WOK*

DE PLATESETTER OP Z'N KOP WERKT PERFECT IN COMBINATIE MET EEN WOK.



* LOS VERKRIJGBAAR

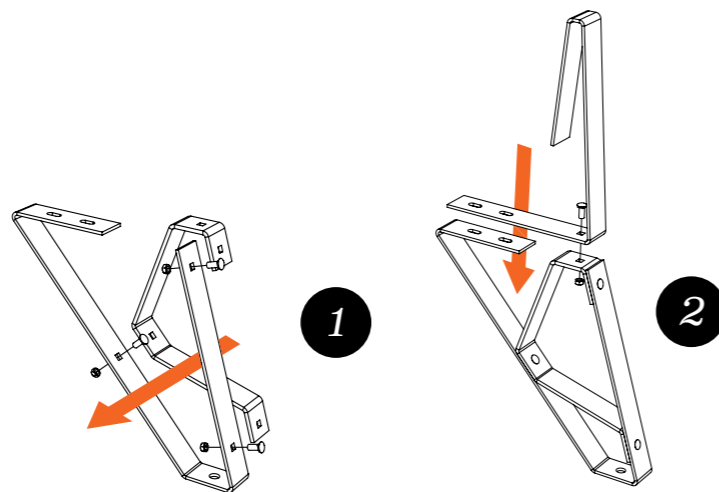
STAP VOOR STAP

Je kunt natuurlijk niet wachten om je Bastard te vullen met houtskool en direct te starten met smoken, grillen of pizza bakken. Toch raden we je aan eerst het verpakkingsmateriaal te verwijderen en het onderstel in elkaar te zetten.

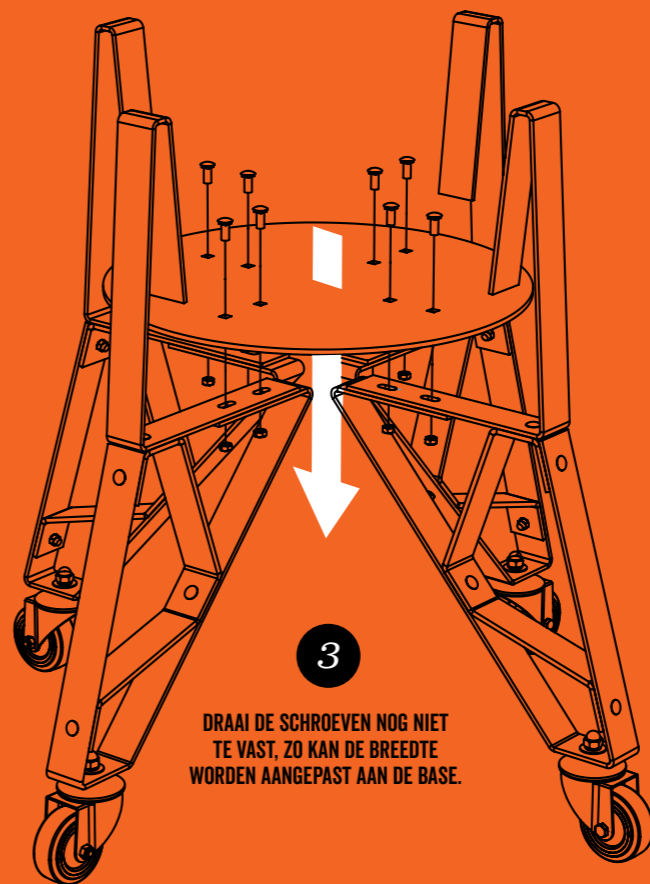
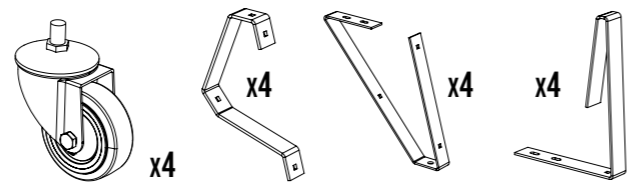
Ben je niet zo'n lezer? Gebruik de BBQR code die linkt naar een duidelijke instructiefilm over het monteren van het onderstel. Maar goed, dikke kans dat je dit dan toch niet hebt gelezen.



SCAN DEZE BBQR CODE VOOR EEN INSTRUCTIEFILM



IN DE DOOS



DRAAI DE SCHROEVEN NOG NIET TE VAST, ZO KAN DE BREEDTE WORDEN Aangepast AAN DE BASE.



THE BASTARD TOPTIP

Laat de grill niet te heet worden, temper het vuur op tijd. Het kan uren duren om de temperatuur omlaag te brengen.

THE BASTARD

DE EERSTE KEER...

Hier hoef je nu niet direct heel zenuwachtig van te worden, want de tweede keer is waarschijnlijk net zo lekker. Wel kan je maar één keer het maagdelijke keramiek inbranden, daar moet je dus even aandacht voor hebben. Leer daarom van deze tips & tricks voor een onvergetelijke eerste burn.



CURE YOUR BASTARD

The Bastard is een kamado van hoogwaardig cordieriet keramiek. Bestand tegen zinderende hitte. We raden je aan om de eerste drie keer The Bastard niet hoger op te stoken dan tot 250 graden Celsius. Dan kan het keramiek er even aan wennen dat het een Bastard is geworden.

GIETIJZER INBAKKEN

De precision top van Bastard is van gietijzer. Dat ziet er niet alleen mooi en robuust uit maar is ook een degelijk precisie instrument.

Gietijzer dient te worden ingebakken bij ingebruikname, seasoning wordt dit ook wel genoemd. Door het goed inbakken van je precision top gaat deze een leven lang mee en wordt het een zeer precies regel instrument dat soepel draait. Het inbakken zorgt dat olie een verbinding met het gietijzer aangaat en een beschermende harde polymeerlaag vormt. Door deze laag is het gietijzer beschermd tegen weer, wind en temperatuur.

Om de topschijf te seasonen kan je The Bastard Season Spray gebruiken, waarna je de topschijf 60 minuten verwarmt in een oven van 200°C. Laat het vervolgens 20 minuten afkoelen en herhaal een aantal keer zodat je meerdere lagen hebt aangebracht.

HET VUUR

Gebruik goede kwaliteit houtskool met grote stukken. Dit zorgt voor een betere lucht circulatie en dus betere temperatuur beheersing. Vul de charcoal basket tot aan de rand. Dan heb je genoeg brandstof voor een lange sessie low & slow en hoef je niet tussentijds aan te vullen. Na het koken sluit je de luchttoevoer, zo doof je het vuur. Het restant houtskool kan je de volgende keer weer gewoon aansteken.

AANSTEKEN

Gebruik nooit chemische aanmaakblokjes, spiritus of andere vloeistof. Het keramiek is poreus, de chemicaliën wil je echt niet in je eten. Aanmaakblokjes van natuurlijk materiaal zijn uiteraard prima, of gebruik aanmaakwokkels. Nog makkelijker is de one minute lighter.

Voor een sessie low & slow hoef je maar één punt te ontbranden.



THE BASTARD

Voor high & fast begin je met drie brandpunten. Je hoeft echt niet te wachten tot alle kooltjes grijs zijn geworden. Let op de temperatuur. Tien graden voor de gewenste temperatuur stel je de luchttoevoer bij, zodat de temperatuur stabiliseert.

MASTER THE FIRE

De kracht van The Bastard is dat je de temperatuur heel stabiel kan houden. Zonder veel moeite kan je 12 uur lang de temperatuur stabiel houden op 80-90°C. Of je kan super snel de temperatuur verhogen tot 250°C.

The strength of The Bastard is that you can keep the temperature very stable. Without much effort, you can keep the temperature stable at 80-90° C for 12 hours. Or you can raise the temperature to 250° C lightning fast.

You control the temperature with the precision-top and bottom ventilation. To raise the temperature, allow more oxygen into The Bastard by opening the bottom ventilation and accurately adjusting it with the precision top. The temperature will decrease with less airflow in the Bastard. Then close the top and bottom ventilation even more.

DOVEN

Klaar? Je hoeft alleen alle luchtschuiven te sluiten. Het vuur zal langzaam doven door het gebrek aan zuurstof. Het restant houtskool kan je de volgende keer gewoon weer aansteken.

BB197 // Charcoal Marabu 9kg

BB190 // Paraguay White Quebracho 10kg



The Bastard
Thermo BBQ Gloves
// BB057



The Bastard
One Minute Lighter
// BB074

VEILIGHEIDSTIPS

Gebruik The Bastard nooit binnen, of in een afgesloten ruimte. Zorg voor voldoende ventilatie. Je loopt het risico op een koolmonoxidevergiftiging.

Tussen de randen van de keramische dome en de base zit een glasvezel pakking. Verwijder dit nooit. Het zorgt voor een luchtdichte afsluiting waardoor je de temperatuur goed kan regelen.

Is The Bastard aangestoken, laat deze dan niet onbeheerd achter en houdt kinderen en huisdieren op veilige afstand.

Gebruik nooit benzine, terpentine,

wasbenzine, alcohol of andere vergelijkbare chemische stoffen om The Bastard (opnieuw) aan te steken.

Gebruik The Bastard niet op een houten terras, of op andere brandbare oppervlaktes, zoals droog gras, houtsnippers of bladeren en op minimaal 2 meter afstand van brandbare voorwerpen.

Laat The Bastard volledig afkoelen voordat je hem verplaatst. Het is veiliger om The Bastard met een onderstel op wielen voort te trekken dan te duwen.



THE BASTARD BRANDT ZEER EFFICIËNT DOOR DE MINIMALE TOEVOER VAN ZUURSTOF. LET DAAROM OP BIJ HET OPENEN VAN DE DOME.

Door de plotselinge toevoer van zuurstof kan er een enorme steekvlam ontstaan. Geen paniek, want dit is te voorkomen. Gebruik altijd warmtebestendige handschoenen. Als je de dome opent, begin dan met een kleine kier. Zo kan er geleidelijk zuurstof bij het vuur komen en voorkom je een steekvlam. Daarna kan je de dome helemaal openen.





1. **The Bastard**
Cast Iron Scrubber // **BB089**
2. **The Bastard**
Double Brush // **BB405**
3. **The Bastard**
BBQ Brush Small // **BB114**
4. **The Bastard**
BBQ Brush // **BB113**
5. **The Bastard** Ash Pan // **BB420**
6. **The Bastard**
Rain Cover Large // **BB022L**

SCHOONMAKEN

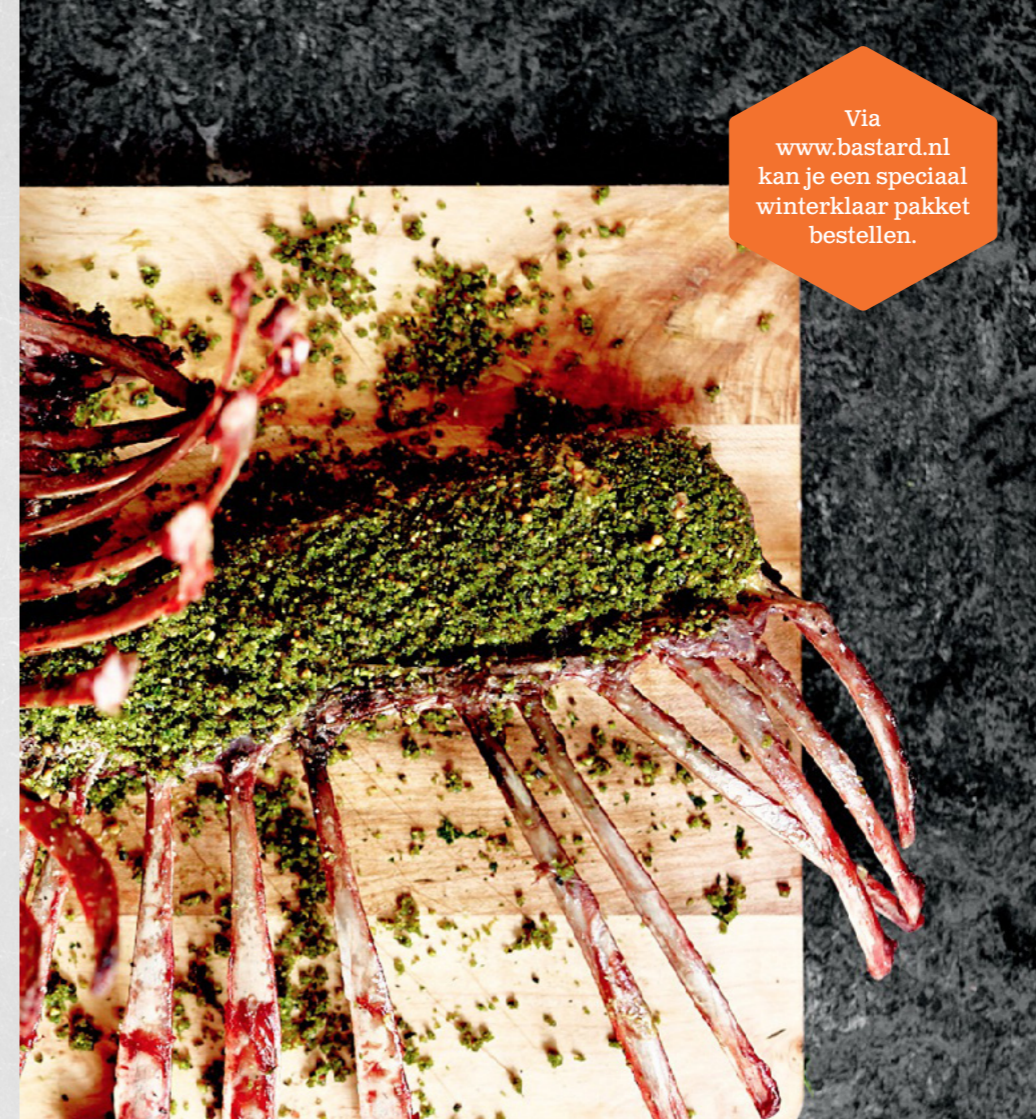
Verwijder regelmatig de as onderin The Bastard. Maak na maximaal vier beurten de barbecue helemaal schoon. Zo hou je de luchtstroom het best.

Als je voor het volledig leegzuigen van The Bastard de fire ring en fire box verwijderd, laat de deksel dan niet open staan. Er is een risico dat The Bastard omvalt zonder tegengewicht van de fire ring en fire box.

Het keramiek hou je het best schoon met de cleaner & polish. Hiermee verwijder je het fijne vuil en breng je een beschermende laag aan op het keramiek.

ONDERHOUD

The Bastard kan in principe het hele jaar buiten blijven staan. Wil je dat The Bastard echt op z'n mooist blijft? Bescherm hem met een The Bastard regenhoes. Kleine modellen kun je het beste binnen zetten. De ijzeren delen en de gietijzeren precisie top hebben een klein beetje aandacht nodig. Door de ijzeren delen te oliën met bijvoorbeeld WD40 blijft het tegen alle weersinvloeden beschermd. Ook kan je de gietijzeren precisie top het best met enige regelmaat seasonen. Bekijk hiervoor de instructie in dit boekje.



Via
www.bastard.nl
kan je een speciaal
winterklaar pakket
bestellen.

THE BASTARD

WINTERKLAAR MAKEN

Zorg dat je voordat het vriest The Bastard hierop voorbereid:

1. Maak hem goed schoon, verwijder alle etensresten, zet de luchtschuiven open en verwijder de gietijzeren precisie top. Zo kan The Bastard het beste ademen.
2. Spray de metalen bouten en scharnieren regelmatig even in met lichte machineolie. Controleer en draai ze even aan waar nodig.
3. Zorg dat er geen houtskool in de binnenbak zit.
4. Plaats een vochtvreter in The Bastard.
5. Wanneer er na de winter schimmelvorming aan de binnenzijde is ontstaan kan dit geen kwaad. Los dit simpel op door The Bastard een keer hoog op te stoken.



PLANKING SALMON

SERVES 4 | 160 °C, INDIRECT.

Dit is een garantie op succes. De geur en smaak van het rokende cederhout belooft iets heel moois. Hoe simpel kan lekker zijn. Bij ons een favoriet die terug blijft komen.

The Bastard Smoke Plank
Red Cedar // BB304

IN THE CART

½ zalmzijde à 500 g, 1 tl sesamolie, zout en versgemalen - zwarte peper, naar smaak, 1 tl paprikapoeder, 2-3 tl honing, 1 citroen in schijfjes. Grote cederhouten plank en The Bastard Plate Setter

THE METHOD

Laat de cederhouten plank minstens 1 uur weken in een bak met water.

Leg de porties zalm met de huid naar beneden op de plank. Smeer de bovenkant van elk stuk goed in met sesamolie en bestrooi dit met zout, zwarte peper en paprikapoeder.

Besprenkel met honing en leg op elk stukje zalm één of twee schijfjes citroen. Plaats de zalmplank op het rooster boven de plate setter van The Bastard met de deksel erop.

Laat 8 tot 12 minuten garen.



THE BASTARD

GRILL LIKE A PRO

BEKROOND TOT
BESTE BBQ BOEK
2019



LET'S MAKE BBQ GREAT AGAIN // MBGA2018

MOINK BALLS

SERVES 4 | 120 °C, INDIRECT.

Wat rundergehakt in een balletje met een spekje er omheen. Dat klinkt als een ontzettend goed idee. Moink balls zijn een moderne klassieker op de BBQ. In één hap vind je gehakt, spek, rub, saus en rook.

IN THE CART

400 g rundergehakt (geen magere), ½ tl zeezout, 1 el fijngehakte knoflook, ½ tl vers-gemalen zwarte peper, ½ tl gedroogde oregano, 1 tl gedroogde peterselie, 20 g Parmezaanse kaas geraspt, 60 ml melk, 1 ei, losgeklopt, 30 g gekruid paneermeel, je favoriete BBQ-rub, 20 plakken ontbijtspek, je favoriete BBQ-saus, honing.

Verder nodig: plate setter - cocktailprikkers

THE METHOD

Meng het gehakt met zeezout, knoflook, zwarte peper, oregano, peterselie, Parmezaanse kaas, melk, ei en paneermeel.

Maak balletjes ter grootte van een golfbal en rol deze door de BBQ-rub. Omwikkel de balletjes met spek en steek er cocktailprikkers in. Meng de BBQ-saus met de honing (twee delen saus, één deel honing).

Leg de balletjes op het rooster boven een plate setter en laat deze ongeveer 45 minuten tot 1 uur op The Bastard liggen. Smeer de saus over de balletjes en laat ze nog 30 minuten garen op The Bastard.

The Bastard Cast Iron Grid Large // BB03T

THE BASTARD





The Bastard
Pizza Stone
// BB010



The Bastard
Killer Claws
// BB406



The Bastard
Drip Pan Round
// BB107R



The Bastard
Smoker Kit
// BB411



The Bastard
Cast Iron Bird Sitter
// BB128



The Bastard
Grill Elevator - Large
// BB016



The Bastard
Leather Apron
// BB400



The Bastard
Dutch Ovens
// BB040



The Bastard
Thermometer Pro
// BB407



Wil je echt het beste uit The Bastard halen? Dan kun je eigenlijk niet zonder deze handige accessoires. Hier vind je een aantal mogelijkheden en op www.thebastard.com zie je het complete overzicht van accessoires.



We push the boundaries because we know we can do it better.
That's why The Bastard is made of only the best. The
highest-quality industrial ceramic, resistant to extreme
temperatures and highly durable. We guarantee this for life.

THE BASTARD
SERIOUS OUTDOOR COOKING



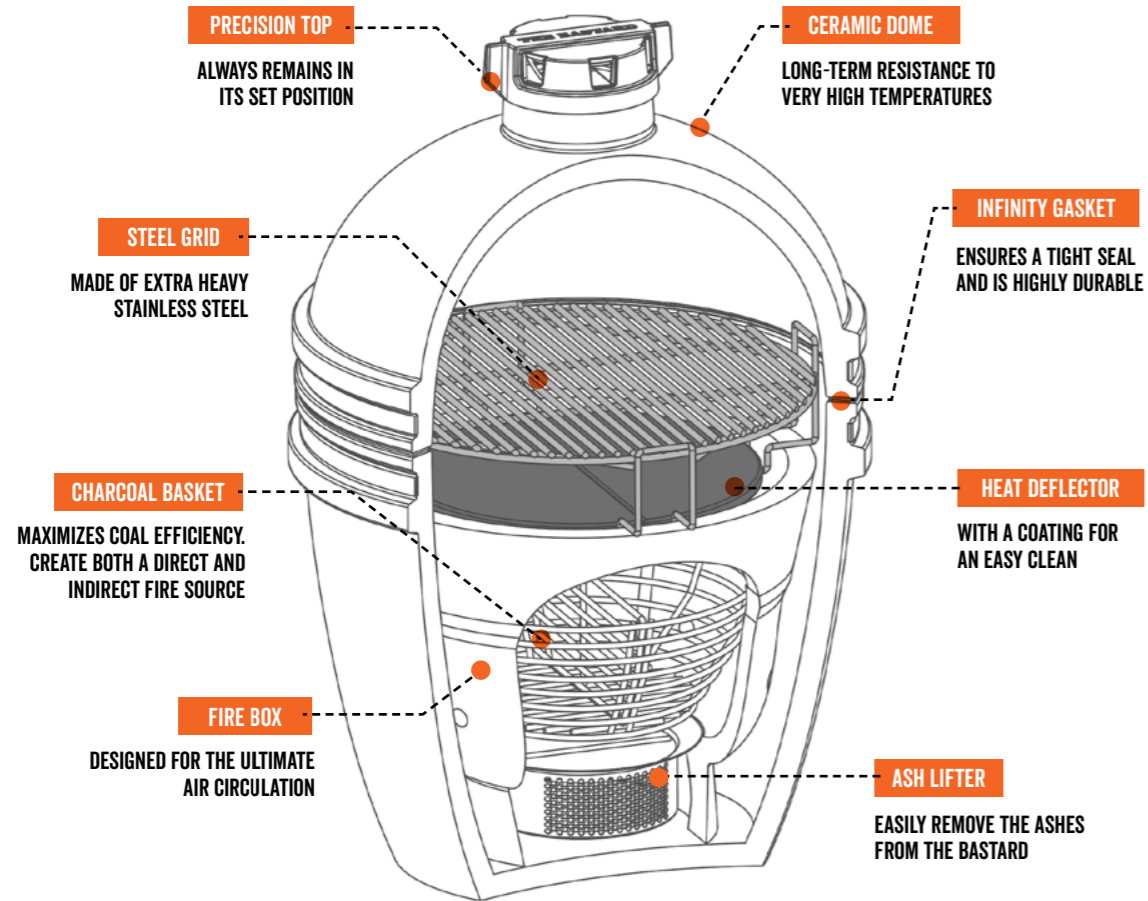
THE GAURANTEE

Your warranty can be registered through <https://mijn.bastard.nl/registratie>. Whilst you're there be sure to subscribe to our newsletter for weekly recipes, the latest news and events.

For registration, all you need is the unique serial number found under the hinge cover of your Bastard.



← REGISTER



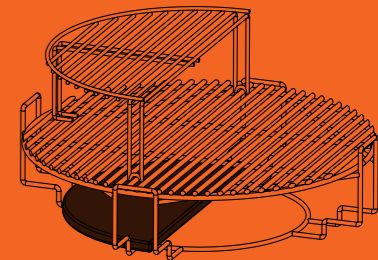
THE BASTARD PLATE SETTER IS ULTRA VERSATILE.

The heat-resistant conductors prevent direct heat, essential for low and slow cooking. Perfect to pair with many Bastard accessories, check out a few suggestions to the right.

THE BASTARD

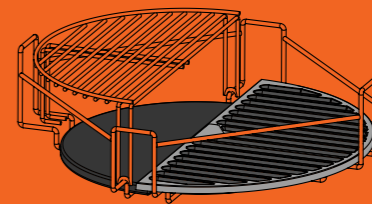
1 GRILL ELEVATOR*

GAIN EXTRA SPACE AS WELL AS THE ABILITY TO COOK DISHES AT DIFFERENT TEMPERATURE LEVELS SIMULTANEOUSLY.



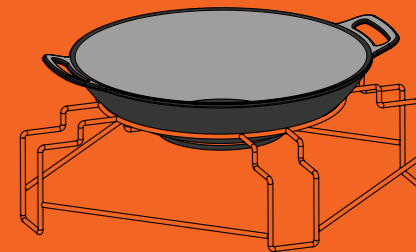
2 HALFMOON GRID*

GET YOUR GRILL SEARING HOT WITH A HALF-MOON GRID. ADD AN INDIRECT ZONE WITH THE GRILL ELEVATOR.



3 THE WOK*

FLIP THE PLATE SETTER UPSIDE DOWN AND YOU HAVE THE PERFECT SPOT FOR YOUR BASTARD WOK.



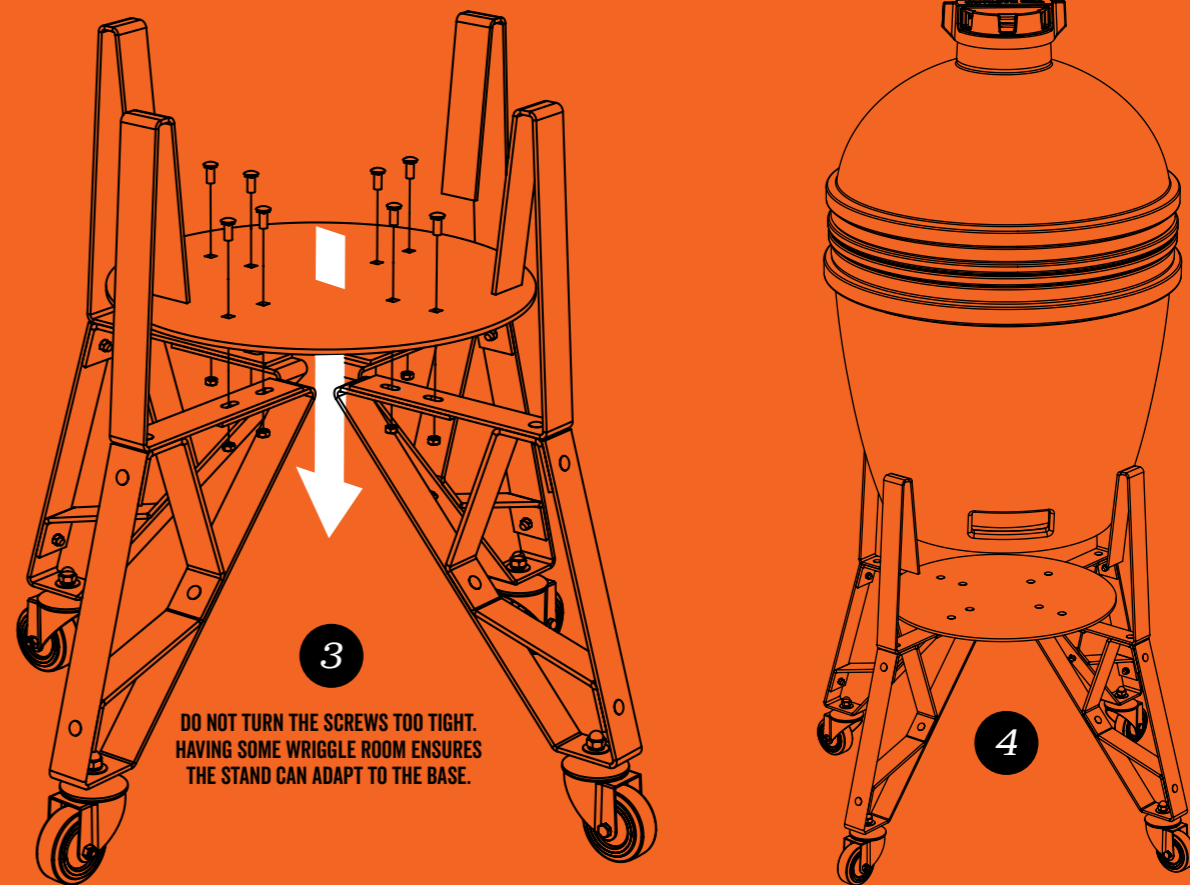
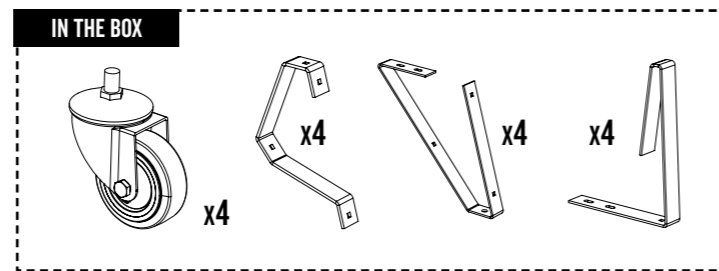
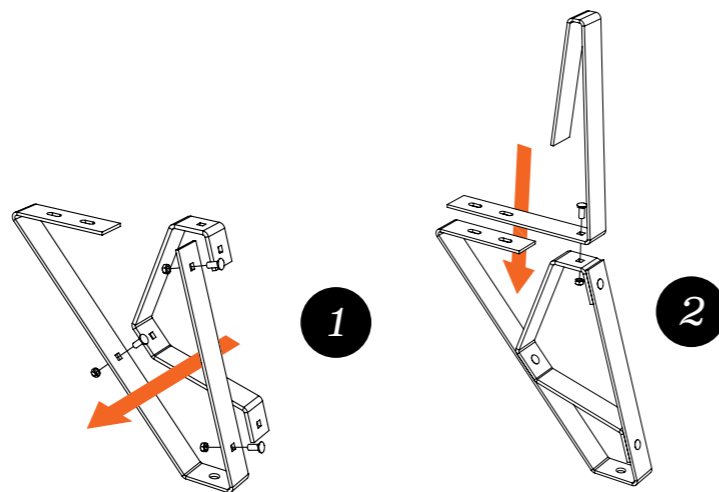
* PURCHASE SEPARATELY

STEP BY STEP

Naturally, you can't wait to fill your Bastard with charcoal and immediately start smoking, grilling or baking pizza. However, we recommend that you first remove the packaging material and assemble the frame. Not really a reader? Then we would like to draw your attention to this handy BBQR code linking to a clear instructional film about how to mount the frame. Anyway, chances are you haven't read this...



SCAN THIS BBQR CODE VOOR
AN INSTRUCTIONAL FILM





THE BASTARD TOPTIP

Don't let the grill get too hot too fast. Temper the fire in time as it can take hours to lower the temperature.

THE BASTARD

THE FIRST TIME...

The first time. Don't get nervous about this right now, as we're sure your second time will be just as delish. Though pay attention as you can only burn in virgin ceramic once. Use this section for our tips & tricks to guide you through your first burn.



CURE YOUR BASTARD

The Bastard is a kamado of high-quality cordierite ceramic. Blistering heat-resistant. We advise you not to raise the temperature in the Bastard higher than 250 degrees Celsius the first three times. The ceramic can then get used to the fact that it has become a Bastard.

SEASONING THE CAST IRON

The Bastard's cast iron Precision Top not only looks nice and robust, but is also a solid precision instrument designed to last a lifetime.

Cast iron must be seasoned before use to ensure the oil forms a connection with the cast iron. This creates a protective hard polymer layer that protects the from weather, wind and extreme temperatures.

To season the Precision Top, use The Bastard Season Spray, then heat for 60 minutes in an oven at 200 °C. Let it cool for 20 minutes and repeat several times so multiple layers are applied.

THE FIRE

Use good quality charcoal with large pieces. This ensures better air circulation and therefore better temperature control. Fill the charcoal basket up to the edge. Then you have enough fuel for a long low and slow session and you don't have to top up in the meantime. After cooking, close the air supply to extinguish the fire. You can light the remaining charcoal again the next time.

LIGHTING UP

Never use chemical firelighters, spirits or other liquids. The ceramic is porous, you really don't want the chemicals in your food. Firelighters made of natural product are, of course, fine, or use kindling wikkels. The one minute lighter is even easier.

For a low & slow session you only have to ignite one point. For high & fast, you start with three focal points. You don't really have to

wait until all the coals have turned grey. Be careful of the temperature. Adjust the air supply ten degrees before the desired temperature, so that the temperature stabilises.

TO TAME THE FLAME

The strength of The Bastard is that you can keep the temperature very stable. Without much effort, you can keep the temperature stable at 80-90° C for 12 hours. Or you can raise the temperature to 250° C lightning fast.

You control the temperature with the precision-top and bottom ventilation. To raise the temperature, allow more oxygen into The Bastard by opening the bottom ventilation and accurately adjusting it with the precision top. The temperature will decrease with less airflow in the Bastard. Then close the top and bottom ventilation even more.

EXTINGUISHING

All done? You just have to close all the air sliders. The fire will slowly go out due to the lack of oxygen. You can light the remaining charcoal again the next time.



BB197 // Charcoal Marabu 9kg

BB190 // Paraguay White Quebracho 10kg



The Bastard
Thermo BBQ Gloves
// BB057



The Bastard
One Minute Lighter
// BB074

SAFETY ADVICE

Never use The Bastard indoors or in an enclosed space. Ensure enough ventilation. Otherwise, you run the risk of carbon monoxide poisoning.

There is a fibreglass tube between the edges of the ceramic dome and the base. Never remove this. It provides an airtight seal so that you can properly regulate the temperature.

Once the Bastard is in use, do not leave unattended and keep children and pets at a safe distance.

Never use gasoline, white spirits, benzene, alcohol or other similar chemicals to (re) light The Bastard.

Do not use the Bastard on a wooden terrace or on other combustible surfaces such as dry grass, wood chips or leaves, and keep it at least 2 metres away from combustible objects.

Let the Bastard cool down completely before moving it. It is safer to pull a Bastard on a base with wheels than to push it.



THE BASTARD BURNS VERY EFFICIENTLY DUE TO THE MINIMAL SUPPLY OF OXYGEN.

Pay attention then when opening the dome. Due to the sudden supply of oxygen, a huge flame jet can occur. Don't panic, because this is preventable. Always use heat-resistant gloves. If you open the dome, start with a small crack. This way, oxygen can reach the fire first, preventing a flame jet. You can then fully open the dome.





1. **The Bastard**
Cast Iron Scrubber // **BB089**
2. **The Bastard**
Double Brush // **BB405**
3. **The Bastard**
BBQ Brush Small // **BB114**
4. **The Bastard**
BBQ Brush // **BB113**
5. **The Bastard**
Ash Pan // **BB420**
6. **The Bastard**
Rain Cover Large // **BB022L**

CLEANING

Regularly remove the ash from the bottom of the Bastard. Clean the barbecue completely after a maximum of four uses. This is the best way to keep the air flow.

If you remove the fire ring and fire box before completely draining The Bastard, do not leave the lid open. There is a risk that The Bastard will fall over without the counterweight of the fire ring and fire box.

You can keep the ceramic clean with the cleaner & polish. This will remove the fine dirt and apply a protective layer to the ceramic.

MAINTENANCE

The Bastard can, in principle, remain outside all year round. Do you want the Bastard to stay at its best? Protect it with a The Bastard rain cover. Small models are best placed inside. The iron parts and the cast-iron precision top require a little bit of attention. By oiling the iron parts with, for example, WD40, it remains protected against all effects of the weather. You should also season the cast iron precision top regularly. For this, view the instructions on the website www.bastard.nl. Here you will also find other useful tips & tricks.

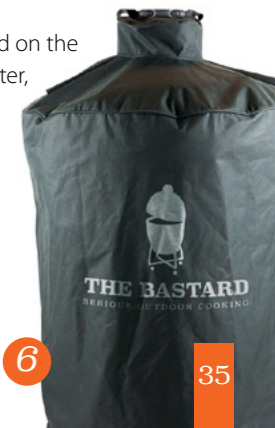


Order the winter-ready package via our website.

GETTING READY FOR WINTER

Be sure to prepare your Bastard before he freezes:

1. Clean it thoroughly, remove all food residues, open the air sliders and remove the cast-iron precision top. This allows the Bastard to breathe best.
2. Spray the metal bolts and hinges regularly with light machine oil or WD40. Check and tighten where necessary.
3. Make sure there is no charcoal in the inner bin.
4. Place a moisture absorber in The Bastard.
5. If mould has formed on the inside after the winter, it will not do any harm. Easily resolve this by emptying the Bastard and burning a hot fire in it. It will then once again be ready for use.



PLANKING SALMON

SERVES 4 | 160 °C, INDIRECT.

This is a guarantee of success. The smell and taste of the smoking cedar wood promises something very wonderful. How delicious simple can be. For us, this is a favourite that is often revisited.

The Bastard Smoke Plank
Red Cedar // BB304

IN THE CART

½ salmon side of 500 g, 1 tsp sesame oil, Salt & freshly ground black pepper to taste, 1 tsp paprika powder, 2-3 tsp honey, 1 lemon, sliced
Large cedar plank and The Bastard Plate Setter

THE METHOD

Allow the cedar plank to soak for at least 1 hour in a container of water.
Place the salmon portions with the skin down on the plank.
Spread the top of each piece well with sesame oil and sprinkle with salt, black pepper and paprika powder.
Drizzle with honey and place one or two slices of lemon on each piece of salmon.
Place the salmon plank on the grating above the plate setter of the Bastard and put on the lid. Let it cook for 8 to 12 minutes.



GRILL LIKE A PRO

AWARDED
BEST BBQ BOOK
2019



LET'S MAKE BBQ GREAT AGAIN // MBGA2018

MOINK BALLS

SERVES 4 | 120 °C, INDIRECT.

Some ground beef in a ball with bacon around it. That sounds like an incredibly good idea. Moink balls are a modern classic on the BBQ. In one bite, you find ground meat, bacon, rub, sauce and smoke.

IN THE CART

½ tsp sea salt - 1 tbsp chopped garlic - ½ tsp fresh-ground black pepper - ½ tsp dried oregano - 1 tsp dried parsley - 20 g Parmesan cheese, grated - 60 ml milk - 1 egg, beaten - 30 g spiced breadcrumbs - your favourite BBQ rub - 20 slices of bacon - your favourite BBQ sauce - honey.

Also needed: plate setter - cocktail sticks.

THE METHOD

Mix the ground meat with sea salt, garlic, black pepper, oregano, parsley, Parmesan cheese, milk, egg and breadcrumbs.

Make balls the size of a golf ball and roll them through the BBQ rub. Wrap the balls with bacon and secure the bacon with cocktail sticks. Mix the BBQ sauce with the honey (two parts sauce, one part honey). Place the balls on the grate above a plate setter and leave them in the Bastard for about 45 minutes to 1 hour.

Spread the sauce over the balls and leave them on the Bastard for another 30 minutes.

For more recipes and inspiration, go to www.thebastard.com.

The Bastard Cast Iron Grid Large // BB03T

THE BASTARD





The Bastard
Pizza Stone
// BB010



The Bastard
Killer Claws
// BB406



The Bastard
Drip Pan Round
// BB107R



The Bastard
Smoker Kit
// BB411



The Bastard
Cast Iron Bird Sitter
// BB128



The Bastard
Grill Elevator - Large
// BB016



The Bastard
Dutch Ovens
// BB040



The Bastard
Thermometer Pro
// BB407



The Bastard
Leather Apron
// BB400



Do you really want the best from your Bastard? Then be sure to arm yourself with the right gear. We've gathered a collection of our favourite suggestions or visit www.thebastard.com to see the entire range.



Wir sind immer auf der Suche nach neuen Grenzen, denn wir sind sicher, dass es noch immer besser geht. Dieser Kamado wurde darum aus den besten Materialien gefertigt und verträgt jede Witterung. Nur die hochwertigste industriell gefertigte Keramik ist für uns gut genug. Sie hält enorm hohe Temperaturen aus und ist hart im Nehmen. Darum bekommst du auch 20 Jahre Garantie.

THE BASTARD
SERIOUS OUTDOOR COOKING



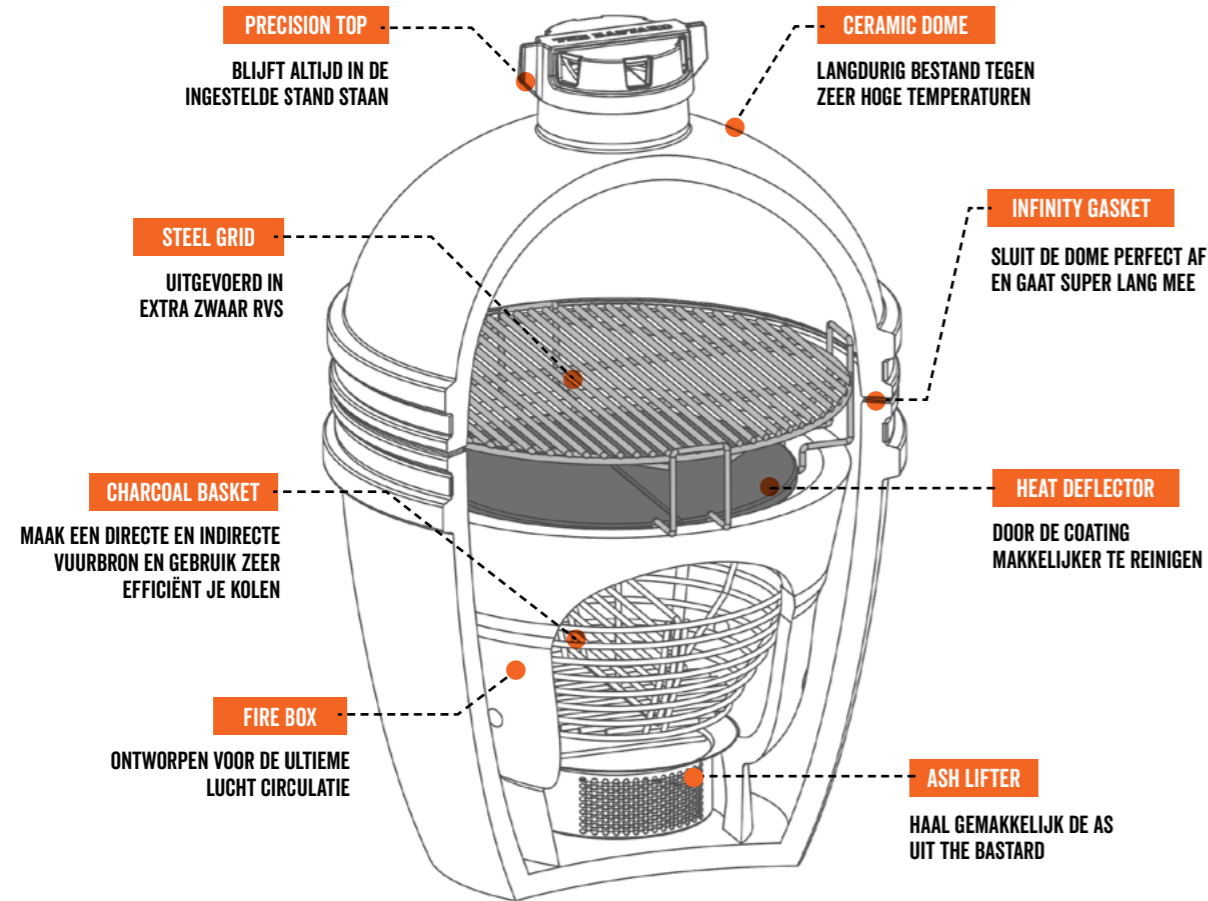
DIE GARANTIE

Für die Garantie meldest du dich an unter <https://mijn.bastard.nl/registratie>. Für die Registrierung benötigst du die einmalige Seriennummer deines Bastards. Sie versteckt sich unter der Kappe des Scharniers.

Hier noch ein Geheimitipp für dich: Wenn du schon auf der Website bist, registriere gleich unseren Newsletter. Einmal pro Woche/ Monat versorgen wir dich und deinen Bastard mit den heißesten Events und den schärfsten Rezepten.



← REGISTRIEREN



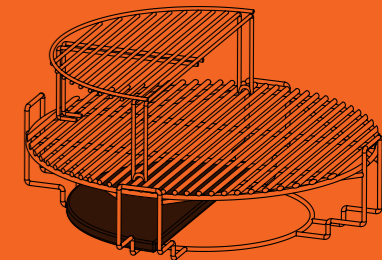
DE PLATE SETTER VAN THE BASTARD IS VEELZIJDIG.

Het is een absolute essential voor low & slow doordat de heatdeflectors directe hitte van het gloeiende houtskool afschermt. Ook zijn er vele combinaties te maken door de effectieve set-up.

THE BASTARD

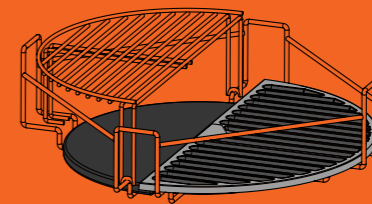
1 GRILL VERHOGER*

MET EEN GRILL VERHOGER HEB JE EXTRA RUIMTE OM TE BARBEGUEN EN GERECHTEN OP VERSCHILLENDE TEMPERATUREN TE GAREN.



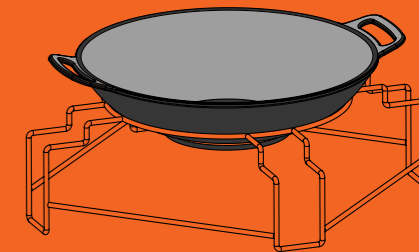
2 HALFMOON GRID*

GRILL SEARING-HOT MET EEN HALVE MAAN GRID, MET DAARNAAST EEN INDIRECTE ZONE MET DE GRILL VERHOGER BOVEN DE HEAT DEFLECTOR.



3 DE WOK*

DE PLATESETTER OP Z'N KOP WERKT PERFECT IN COMBINATIE MET EEN WOK.



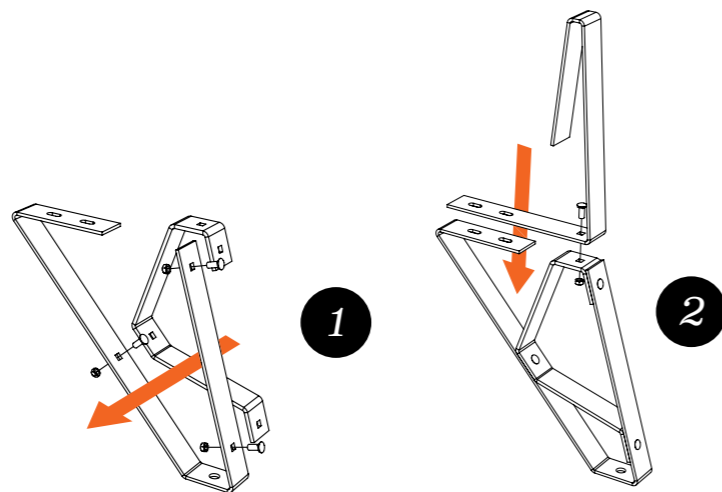
* LOS VERKRIJGBAAR

STAP VOOR STAP

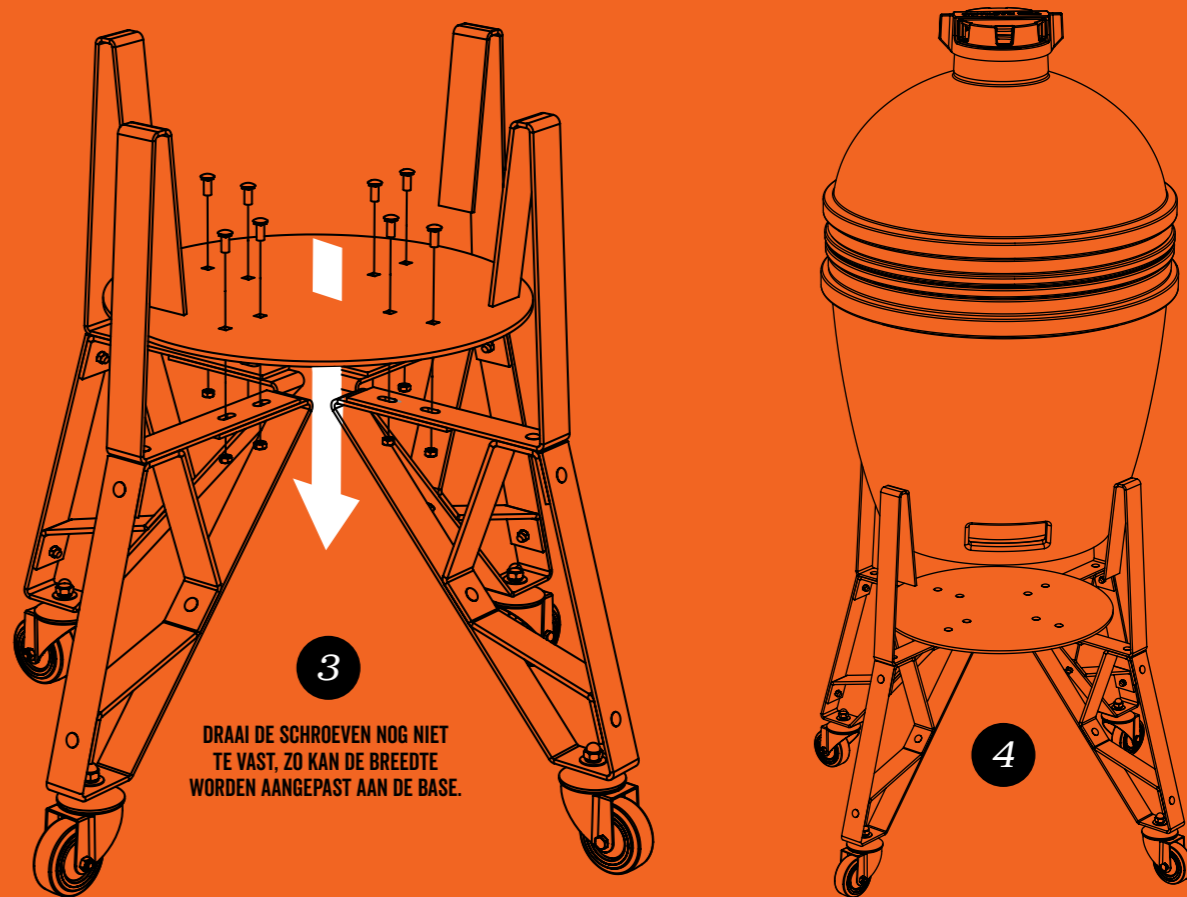
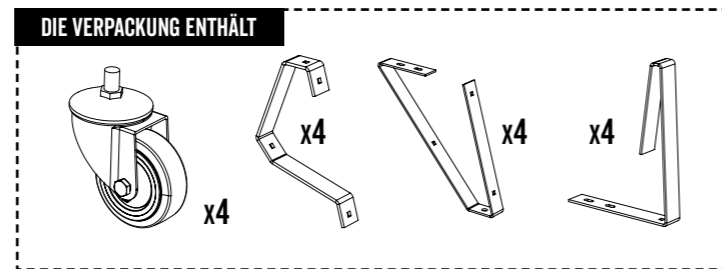
Natürlich kannst du es kaum erwarten, Holzkohle in den Bastard zu geben und mit dem Grillen, Smoken und Pizza backen anzufangen. Trotzdem solltest du erstmal das Verpackungsmaterial entfernen und das Gestell zusammenbauen. Keine Lust auf Lesen? Dann bringt dich dieser BBQR-Code zu einem Video-Tutorial für die Montage.



SCANNEN SIE DIESEN BBQR-CODE
FÜR EINEN ANLEITUNGSFILM



DIE VERPACKUNG ENTHÄLT



DRAAI DE SCHROEVEN NOG NIET
TE VAST, ZO KAN DE BREEDTE
WORDEN Aangepast AAN DE BASE.

THE BASTARD

TIPP

Lass den Grill nicht zu heiß werden und reduziere das Feuer rechtzeitig. Sonst kann es Stunden dauern, bis du die Temperatur wieder gesenkt hat.

THE BASTARD

DAS ERSTE MAL...

Das erste Mal mit einem Bastard vergisst du so schnell nicht. Damit ihr möglichst lange etwas voneinander habt, verraten wir dir einige Tipps & Tricks für deinen ersten Burn. Der wichtigste: Keep it slow. Der Bastard ist ein Kamado aus hochwertiger Cordierit-Keramik, die höllische Hitze verträgt. Wir empfehlen, es langsam anzugehen und den Bastard bei den ersten drei Malen bis maximal 250 Grad Celsius zu erhitzen. So kann sich die Keramik daran gewöhnen, dass sie jetzt ein Bastard ist.



CURE YOUR BASTARD

Der Bastard ist ein Kamado aus hochwertiger Cordierit-Keramik, die höllisch heiße Hitze verträgt. Wir empfehlen, den Bastard bei den ersten drei Malen bis maximal 250 Grad Celsius zu erhitzen. So kann sich die Keramik daran gewöhnen dass sie jetzt ein Bastard ist.

GIETIJZER INBAKKEN

De precision top van Bastard is van gietijzer. Dat ziet er niet alleen mooi en robuust uit maar is ook een degelijk precisie instrument.

Gietijzer dient te worden ingebakken bij ingebruikname, seasoning wordt dit ook wel genoemd. Door het goed inbakken van je precision top gaat deze een leven lang mee en wordt het een zeer precies regel instrument dat soepel draait. Het inbakken zorgt dat olie een verbinding met het gietijzer aangaat en een beschermende harde polymeerlaag vormt. Door deze laag is het gietijzer beschermd tegen weer, wind en temperatuur.

Om de topschijf te seasonen kan je The Bastard Season Spray gebruiken, waarna je de topschijf 60 minuten verwarmt in een oven van 200°C. Laat het vervolgens 20 minuten afkoelen en herhaal een aantal keer zodat je meerdere lagen hebt aangebracht.

DAS FEUER

Verwende hochwertige Holzkohle mit großen Stücken. Dadurch zirkuliert die Luft besser und du kannst die Temperatur leichter kontrollieren. Füll den Charcoal Basket bis zum Rand. Dann hast du genug Brennstoff für eine lange "Low & Slow"-Sitzung und musst nicht zwischendurch nachfüllen. Nach der Zubereitung schließt du die Luftzufuhr und das Feuer geht aus. Die restliche Holzkohle kannst du beim nächsten Mal wieder anzünden.

ANZÜNDEN

Verwende keine chemischen Grillanzünder, Spiritus oder andere Flüssigkeiten. Die poröse Keramik nimmt sie auf und die Chemikalien willst du später bestimmt nicht mitessen. Anzünder aus natürlichen Bio-Materialien sind viel gesünder, zum Beispiel Holzwolle. Noch einfach geht es mit dem elektrischen One Minute Lighter.



THE BASTARD

Für eine Low & Slow-Sitzung musst du nur einen Punkt anzünden. Für High & Fast fängst du mit drei Brennpunkten an. Du musst nicht warten, bis die ganze Holzkohle angegraut ist. Guck lieber auf die Temperatur: Bist du nur noch 10° C von der gewünschten Hitze entfernt, stellst du die Luftzufuhr ein, damit sich die Temperatur stabilisiert.

MASTER THE FIRE

Ein Bastard kommt von 0 auf 250° C in wenigen Minuten. Er kann aber auch anders: Für Pulled Pork oder den perfekten Lachs hält er die Temperatur problemlos über mehrere Stunden auf 80 bis 90° C.

Die Temperatur stellst du mit dem Precision-Top und der Bodenlüftung ein. Willst du die Temperatur erhöhen, lässt du mehr Sauerstoff hinein, indem du die Bodenlüftung des Bastards öffnest und dann die Einstellung am Precision-Top anpasst. Gelangt weniger Luft in den Bastard, sinkt die Temperatur. Dazu schiebst du Top- und Bodenlüftung zusammen.

FEUER LÖSCHEN

Alle sind satt und zufrieden? Dann schließe einfach die Belüftungsklappen. Das Feuer erlischt langsam aufgrund des Sauerstoffmangelst. Die restliche Holzkohle kannst du beim nächsten Mal wieder anzünden.

BB197 // Charcoal Marabu 9kg

BB190 // Paraguay White Quebracho 10kg



The Bastard
Thermo BBQ Gloves
// BB057



The Bastard
One Minute Lighter
// BB074

SAFETY FIRST

Verwende The Bastard nie in der Wohnung oder anderen geschlossenen Räumen. Achte auf ausreichende Lüftung, damit du keine Kohlenmonoxidvergiftung riskierst.

Zwischen den Rändern der Keramikhaube und der Basis befindet sich eine Glasfaserröhre. Diese darfst du niemals entfernen. Sie sorgt für den luftdichten Anschluss, der die optimale Temperaturregelung erlaubt.

Lass den Bastard niemals allein, wenn er einmal angezündet ist und achte darauf, dass Kinder und Haustiere einen Sicherheitsabstand einhalten.

Verwende niemals Benzin, Terpentin, Waschbenzin, Alkohol oder vergleichbare chemische Substanzen, um The Bastard (wieder) anzuzünden.

Stell den Bastard nicht auf eine Terrasse mit Holzboden oder auf andere brennbare Oberflächen wie trockenes Gras, Mulch und Blätter. Verwende am Besten einen ebenen Steinboden und halte mindestens zwei Meter Abstand von brennbaren Gegenständen.

Lass The Bastard vollständig abkühlen, ehe du ihn an einen anderen Ort bringst. Es ist sicherer, den Bastard mit seinem Gestell auf Rollen zu ziehen als zu schieben.



THE BASTARD BRENNT DURCH DIE MINIMALE SAUERSTOFFZUFUHR SEHR EFFIZIENT.

Sei vorsichtig beim Öffnen der Kuppel. Durch den plötzlichen Kontakt mit Sauerstoff kann es zu einer Stichflamme kommen. Aber keine Angst, das ist leicht zu vermeiden. Verwende hitzebeständige Handschuhe. Öffne den Deckel zuerst nur einen Spalt breit, damit nur wenig Sauerstoff an das Feuer gelangt. So verhinderst du die Stichflamme. Anschließend kannst du die Kuppel ganz entfernen.





1. **The Bastard**
Cast Iron Scrubber // **BB089**
2. **The Bastard**
Double Brush // **BB405**
3. **The Bastard**
BBQ Brush Small // **BB114**
4. **The Bastard**
BBQ Brush // **BB113**
5. **The Bastard** Ash Pan // **BB420**
6. **The Bastard**
Rain Cover Large // **BB022L**

REINIGUNG

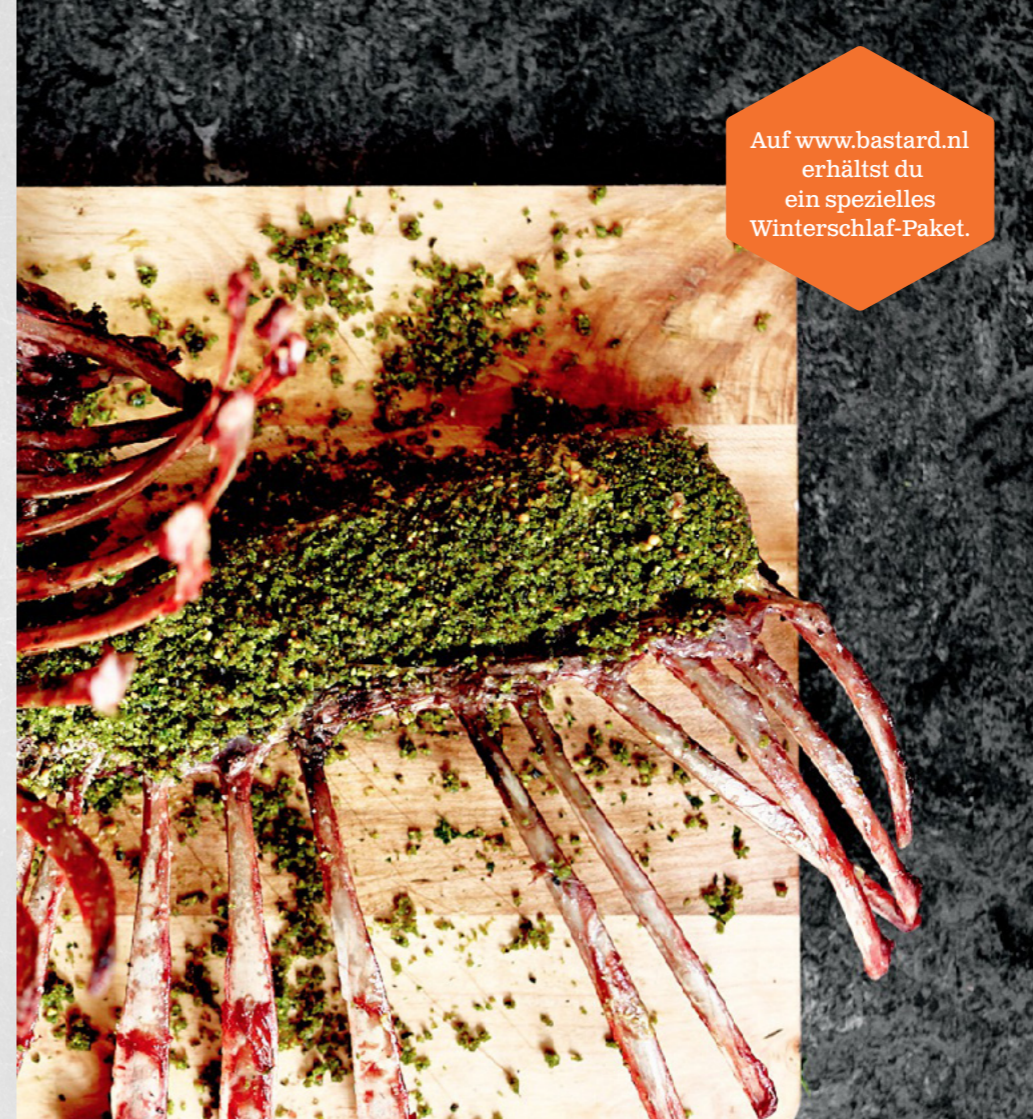
Entferne regelmäßig die Asche aus The Bastard. Nach spätestens viermaligem Grillen solltest du ihn komplett reinigen, damit Luft optimal zirkulieren kann.

Wenn du vor dem Aussaugen des Bastards den Fire Ring und die Fire Box entfernst, lass ihn nicht offen stehen. Es könnte passieren, dass The Bastard ohne das Gegengewicht von Fire Ring und Fire Box umfällt.

Die Keramik reinigst du mit Cleaner & Polish. Mit dem Reinigungsmittel entfernst du auch feine Schmutzreste und trägst eine Schutzschicht auf die Keramik auf.

AUFBEWAHRUNG

The Bastard kann das ganze Jahr über draußen bleiben. Willst du, dass er sein gutes Aussehen lange behält, solltest du ihm eine Regenhaube überziehen. Kleinere Modelle bringst du am besten rein. Die Eisenteile und das Präzisionstop benötigen etwas Aufmerksamkeit. Du kannst die Eisenteile zum Beispiel mit WD40 ölen, damit sie vor jeder Witterung gut geschützt sind. Das gusseiserne Top solltest du regelmäßig seasonen. Wie das geht, kannst du dir auf der Website www.bastard.nl ansehen. Hier findest du auch viele weitere praktische Tipps & Tricks..



Auf www.bastard.nl erhältst du ein spezielles Winterschlaf-Paket.

FERTIG FÜR DEN WINTERSCHLAF

Wintergrillen ist eine tolle Sache. Falls du in der kalten Jahreszeit deinem Bastard trotzdem eine längere Pause gönnen willst, empfehlen wir dir folgendes:

1. Reinige ihn gründlich, entferne alle Speisereste, öffne die Belüftung und entferne das gusseiserne Präzisionstop. So kann The Bastard gut atmen.
2. Sprüh die Metallschrauben und Scharniere regelmäßig mit leichtem Maschinenöl oder WD40 ein. Dabei kannst du sie gleich kontrollieren und bei Bedarf fester ziehen.
3. Achte darauf, dass keine Holzkohle mehr in der inneren Schale liegt.
4. Setzen Sie einen Feuchtigkeitsabsorber ein.
5. Sollte sich nach dem Winterschlaf Schimmel an der Innenseite gebildet haben, ist das kein Problem. Entleere The Bastard einmal vollständig und heize ihn stark auf. Danach ist er wieder einsatzbereit.



6

PLANKING SALMON

FÜR 4 | 160 °C, INDIREKT.

This is a guarantee of success. The smell and taste of the smoking cedar wood promises something very wonderful. How delicious simple can be. For us, this is a favourite that is often revisited.

The Bastard Smoke Plank
Red Cedar // BB304

ZUTATEN

½ Lachsfilet von 500 g - 1 TL Sesamöl, Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack. 1 TL Paprikapulver - 2-3 TL Honig - 1 Zitrone, in Scheiben.
Außerdem benötigt: großes Zedernholz Brett - Deflektorstein.

ZUBEREITUNG

Das Zedernholz Brett mindestens 1 Stunde lang in einem Behälter mit Wasser einweichen lassen. Die Lachsportionen mit der Haut nach unten auf das Brett legen.

Die Oberseite jedes Filetstücks gut mit Sesamöl einreiben und mit Salz, schwarzem Pfeffer und Paprikapulver bestreuen.

Mit Honig beträufeln und auf jedes Stück Lachs eine oder zwei Scheiben Zitrone legen.

Das Holz Brett mit Lachs auf den Rost über den Deflektorstein von „The Bastard“ legen und Deckel schließen. 8 bis 10 Minuten garen lassen.



THE BASTARD

GRILL LIKE A PRO

AUSGEZEICHNET ALS
BESTES GRILLBUCH
2019



LET'S MAKE BBQ GREAT AGAIN // MBBQ2018

MOINK BALLS

FÜR 4 | 120 °C, INDIREKT.

Rinderhackbällchen mit Speck umhüllt. Das klingt nach einer sehr, sehr guten Idee. Moink Balls sind ein moderner Klassiker auf dem Grill. Mit einem Biss schmeckt man Hackfleisch, Speck, Rub, Sauce und Räucheraroma.

ZUTATEN

400 g Rinderhackfleisch (nicht mager) - ½ TL Meersalz - 1 EL fein gehackter Knoblauch - ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer - ½ TL getrockneter Oregano. 1 TL getrocknete Petersilie - 20 g Parmesankäse, geraspelt - 60 ml Milch - 1 Ei, geschlagen - 30 g gewürztes Paniermehl - Ihr Lieblings-BBQ-Rub - 20 Scheiben Frühstücksspeck - Ihre Lieblings-BBQ-Sauce - Honig.
Außerdem benötigt: Deflektorstein - Cocktailspieße.

ZUBEREITUNG

Hackfleisch mit Meersalz, Knoblauch, schwarzem Pfeffer, Oregano, Petersilie, Parmesankäse, Milch, Ei und Paniermehl mischen

Hackbällchen so groß wie Golfbälle formen und diese mit BBQ-Rub einreiben. Die Bällchen in Speck einwickeln und mit einem Cocktailspieß durchstechen. Die BBQ-Sauce mit dem Honig vermengen (Sauce und Honig im Verhältnis 2 zu 1). Bällchen auf den Rost über einem Deflektorstein legen und ungefähr 45 Minuten bis 1 Stunde auf „The Bastard“ liegen lassen.

Die Bällchen mit Sauce einreiben und weitere 30 Minuten auf „The Bastard“ garen lassen.

Weitere Rezepte und mehr Inspiration gibt es auf unserer Website www.thebastard.com.

The Bastard Cast Iron Grid Large // BB03T

THE BASTARD





The Bastard
Pizza Stone
// BB010



The Bastard
Killer Claws
// BB406



The Bastard
Drip Pan Round
// BB107R



The Bastard
Smoker Kit
// BB411



The Bastard
Cast Iron Bird Sitter
// BB128



The Bastard
Grill Elevator - Large
// BB016



The Bastard
Dutch Ovens
// BB040



The Bastard
Thermometer Pro
// BB407



The Bastard
Leather Apron
// BB400



Möchten Sie das Beste aus „The Bastard“ holen? Dafür brauchen Sie unsere praktischen Accessoires. Wir listen hier einige der Zubehörtelle für Sie auf. Auf unserer Website www.thebastard.com sehen Sie die komplette Übersicht der Accessoires.



Nous cherchons à repousser les limites parce que nous pensons pouvoir faire mieux. C'est pourquoi ce kamado est fabriqué à partir des meilleurs matériaux, capables de faire face aux éléments. Seules les céramiques industrielles de la plus haute qualité sont acceptées. Résistant aux très hautes températures. Extrêmement solide. Si nécessaire, tu peux bénéficier d'une garantie de 20 ans sur ce produit.

THE BASTARD
SERIOUS OUTDOOR COOKING

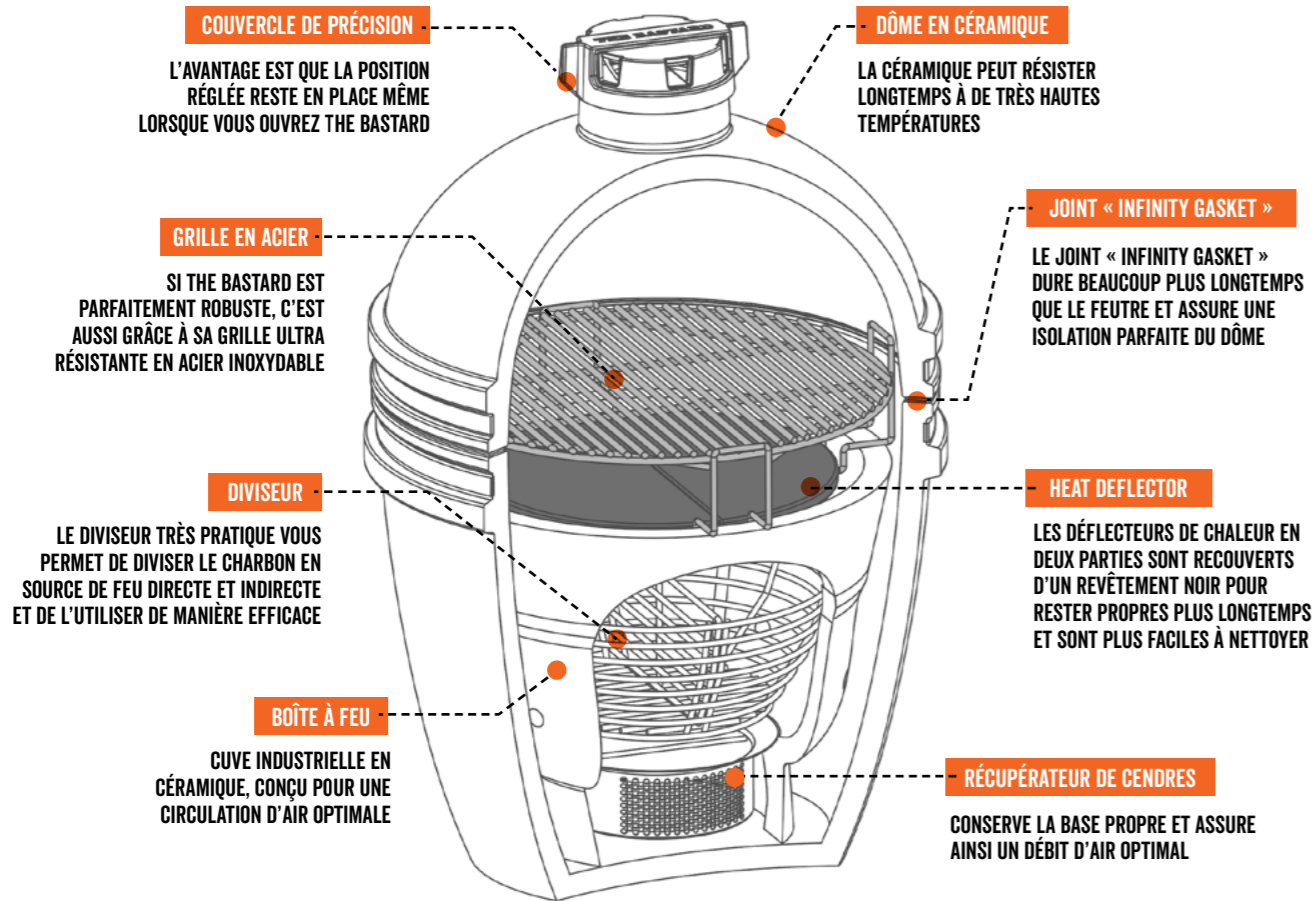


LA GARANTIE

La garantie peut être enregistrée à l'adresse <https://mijn.bastard.nl/registratie>. De plus, inscris-toi ici pour le newsletter, reçois chaque semaine de savoureuses recettes et reste au courant des meilleurs événements. Le numéro de série unique de ton Bastard est requis pour l'enregistrement. Tu le trouveras sous le couvercle au niveau de la charnière.



← REGISTRE



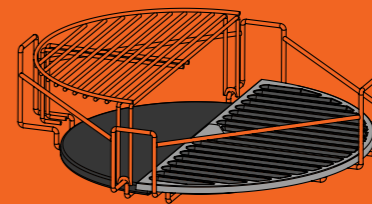
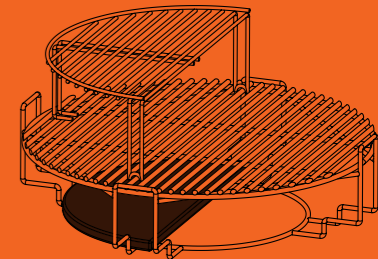
BOUCLIER THE BASTARD POLYVALENT.

C'est absolument essentiel pour les cuissons low & slow car les déflecteurs de chaleur protègent la chaleur directe provenant des braises du charbon. Il existe également de nombreuses combinaisons possibles grâce à sa configuration performante.

THE BASTARD

1 REHAUSSEUR DE GRILLE*

AVEC UN REHAUSSEUR DE GRILLE, VOUS DISPOSEZ D'UN ESPACE SUPPLÉMENTAIRE POUR FAIRE DES GRILLADES ET CUIRE DES PLATS À DIFFÉRENTES TEMPÉRATURES.

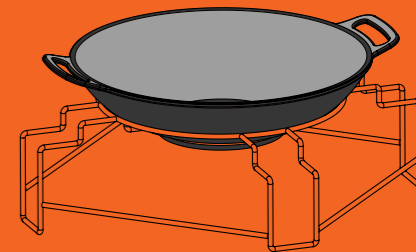


2 GRILLE EN DEMI-LUNE*

GRILLE CHAUFFANTE EN DEMI-LUNE, AVEC UNE ZONE INDIRECTE À CÔTÉ DE LAQUELLE LA GRILLE EST SURÉLEVÉE PAR RAPPORT AU DÉFLECTEUR DE CHALEUR.

3 LE WOK*

LE BOUCLIER RENVERSÉ FONCTIONNE PARFAITEMENT EN COMBINAISON AVEC UN WOK.



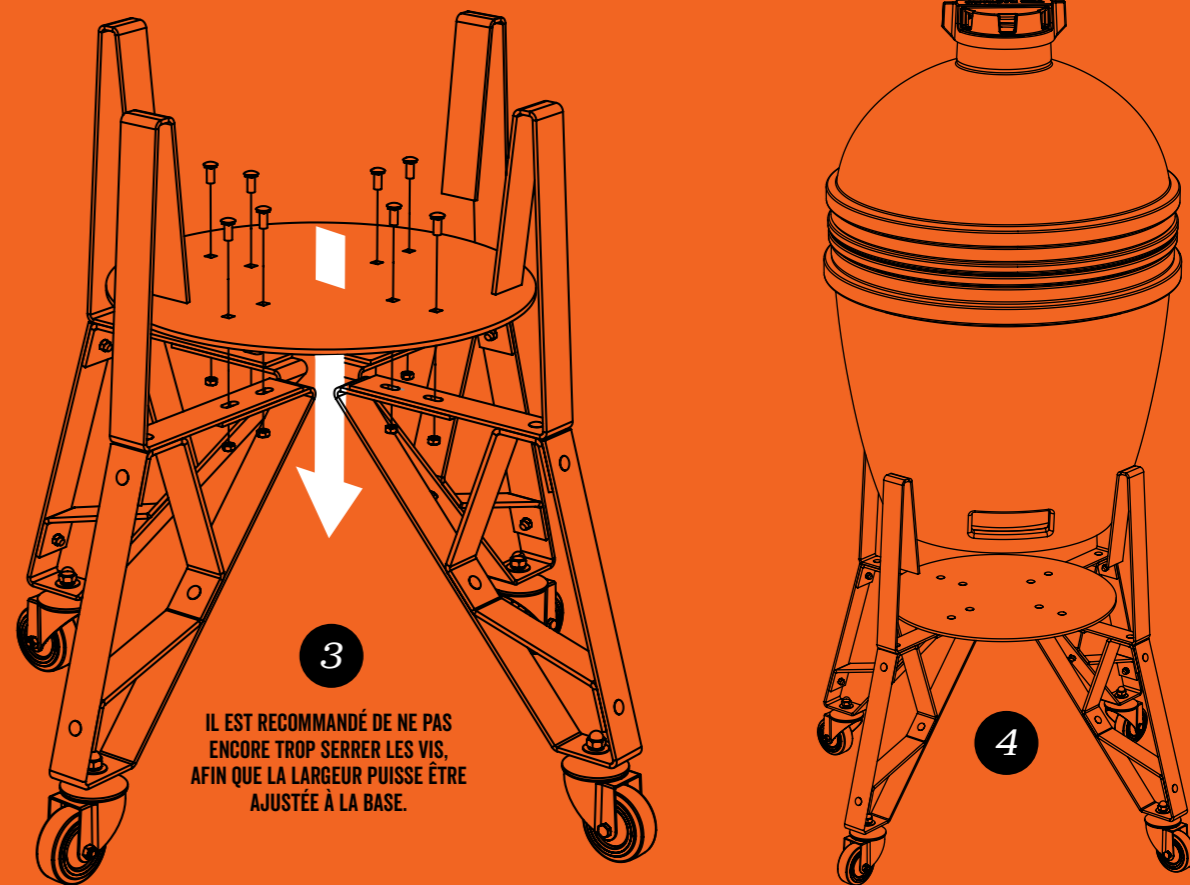
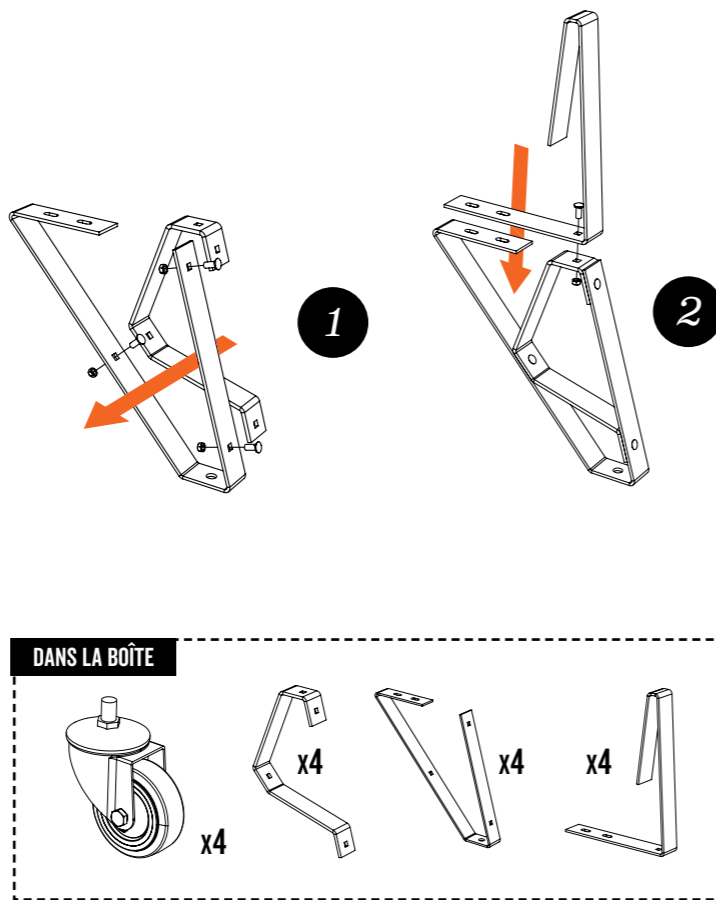
* VENDU SÉPARÉMENT

PAS À PAS

Bien sûr, tu trépignes d'impatience de remplir ton Bastard de charbon de bois et commencer immédiatement à fumer, griller ou faire cuire une pizza. Néanmoins, nous te recommandons de retirer d'abord l'emballage et de monter le support. Tu trouveras une brève instruction ici. Tu n'aimes pas lire ? Dans ce cas, nous aimerions te présenter ce code pratique BBQR qui mène à un film explicatif indiquant comment monter le support. Mais bon, il est fort probable que tu n'aies pas lu ceci non plus.



NUMÉRISER CE CODE BBQR POUR
UN FILM D'INSTRUCTIONS





THE BASTARD
ASTUCE

Ne laisse pas le grill devenir trop chaud, maîtrise le feu à temps. Faire baisser la température peut prendre des heures.

THE BASTARD
LA PREMIÈRE FOIS...

Pas besoin de stresser directement car la deuxième fois est probablement tout aussi savoureuse. Mais tu ne peux faire le baptême du feu de la céramique vierge qu'une seule fois, alors un peu d'attention est nécessaire. C'est pourquoi nous te conseillons de bien lire ces trucs et astuces pour une première flambée inoubliable.



CURE YOUR BASTARD

Le Bastard est un kamado en céramique cordièrite de haute qualité. Résistante à la chaleur la plus torride. Nous recommandons, les trois premières fois, de ne pas chauffer le Bastard à une température supérieure à 250 degrés Celsius. Ensuite, la céramique peut s'habituer au fait qu'elle est devenue un vrai Bastard.

CUISSON FONTE

Le couvercle de précision The Bastard est en fonte. Non seulement il est beau et robuste, mais c'est aussi un solide outil de précision.

La fonte doit être cuite lorsqu'elle est mise en service, on parle aussi de « seasoning ». En cuisant correctement votre couvercle de précision, il durera toute une vie et deviendra un parfait outil de précision. La cuisson assure que l'huile soit reliée à la fonte et forme une couche protectrice en polymère dur. Cette couche protège la fonte des intempéries, du vent et de la température.

Vous pouvez utiliser le spray The Bastard Season Spray, puis chauffer le plat supérieur dans un four à 200°C pendant 60 minutes pour le seasoning. Laissez ensuite refroidir pendant 20 minutes et répétez l'opération plusieurs fois pour appliquer plusieurs couches.

LE FEU

Utilise du charbon de bonne qualité avec de gros morceaux. Cela garantit une meilleure circulation de l'air et donc un meilleur contrôle de la température. Remplis le panier à charbon jusqu'au bord. Tu as ainsi assez de carburant pour une longue session low & slow et tu n'as pas besoin de faire le plein entre-temps. Après la cuisson, ferme le régulateur de ventilation et éteint le feu. Tu peux rallumer le charbon de bois restant la prochaine fois.

ALLUMAGE

N'utilise jamais de briquets chimiques, d'alcool à brûler ou d'autres liquides. La céramique est poreuse, tu ne veux vraiment pas de produits chimiques dans ta nourriture. Les blocs d'allumage en matériau naturel sont bien sûr acceptables, ou utilise des rouleaux allume-feu de laine de bois. Le plus facile est le one-minute lighter (briquet électrique).



THE BASTARD

Pour une session low & slow, il te suffit d'allumer un seul foyer. Pour high & fast, trois foyers sont nécessaires pour démarrer. Tu n'as vraiment pas besoin d'attendre que toutes les braises soient devenues grises. Fais attention à la température. Arrivé à 10 degrés de la température souhaitée, règle l'aération pour que la température se stabilise.

TO TAME THE FLAME

Ce qui rend le Bastard si majestueux est que tu peux garder la température très stable. Sans trop d'effort, tu peux maintenir la température stable entre 80 et 90 ° C pendant 12 heures. Ou tu peux augmenter la température ultra rapidement à 250 ° C. Tu contrôles la température à l'aide de la ventilation ultra-précise par le dessus et le dessous. Pour augmenter la température, laisse plus d'oxygène rentrer dans le Bastard en ouvrant le régulateur de ventilation en bas et en ajustant avec précision grâce au disque de ventilation supérieur. La température baisse lorsque moins d'air circule dans le Bastard. Ensuite, ferme le régulateur dessous et le disque supérieur de ventilation.

EXTINCTION

Prêt ? Il suffit juste de fermer tous les régulateurs d'air. Le feu s'éteint lentement à cause du manque d'oxygène. Tu peux rallumer le charbon de bois restant la prochaine fois.

BB197 // Charcoal Marabu 9kg

BB190 // Paraguay White Quebracho 10kg



The Bastard
Thermo BBQ Gloves
// BB057



The Bastard
One Minute Lighter
// BB074

SÉCURITÉ

N'utilise jamais le Bastard à l'intérieur ou dans un espace clos. Une ventilation adéquate est absolument nécessaire sous risque d'intoxication au monoxyde de carbone.

Il y a un joint en fibre de verre entre les bords du dôme en céramique et la base. Ne le retire jamais. Il s'agit d'un joint hermétique permettant de réguler la température.

Si le Bastard est allumé, ne le laisse jamais sans surveillance et garde les enfants et les animaux domestiques à une distance sûre.

N'utilise jamais d'essence, de térébenthine, de benzène, d'alcool à brûler ou d'autres produits chimiques similaires pour (ré) allumer le Bastard.

N'utilise pas le Bastard sur une terrasse en bois ou sur d'autres surfaces inflammables, telles que de l'herbe sèche, des copeaux de bois ou des feuilles, et garde D'au moins 2 mètres d'objets i
Laisse refroidir complètement le Bastard avant de le déplacer. Il est plus prudent de tirer le Bastard avec un support sur roues que de le pousser.



LE BÂTARD BRÛLE TRÈS EFFICACEMENT GRÂCE À UN APPORT MINIMAL EN OXYGÈNE.

Fais donc attention lors de l'ouverture du dôme. En raison de l'apport soudain d'oxygène, un éclair de flamme peut se provoquer. Pas de panique, cela peut être évité. Utilise toujours des gants résistant à la chaleur. Quand tu ouvres le dôme, commence par l'entrouvrir seulement et doucement. De cette façon, l'oxygène peut progressivement atteindre le feu et empêcher un feu instantané. Tu peux ensuite ouvrir complètement le dôme.





1. **The Bastard**
Cast Iron Scrubber // **BB089**
2. **The Bastard**
Double Brush // **BB405**
3. **The Bastard**
BBQ Brush Small // **BB114**
4. **The Bastard**
BBQ Brush // **BB113**
5. **The Bastard** Ash Pan // **BB420**
6. **The Bastard**
Rain Cover Large // **BB022L**

NETTOYAGE

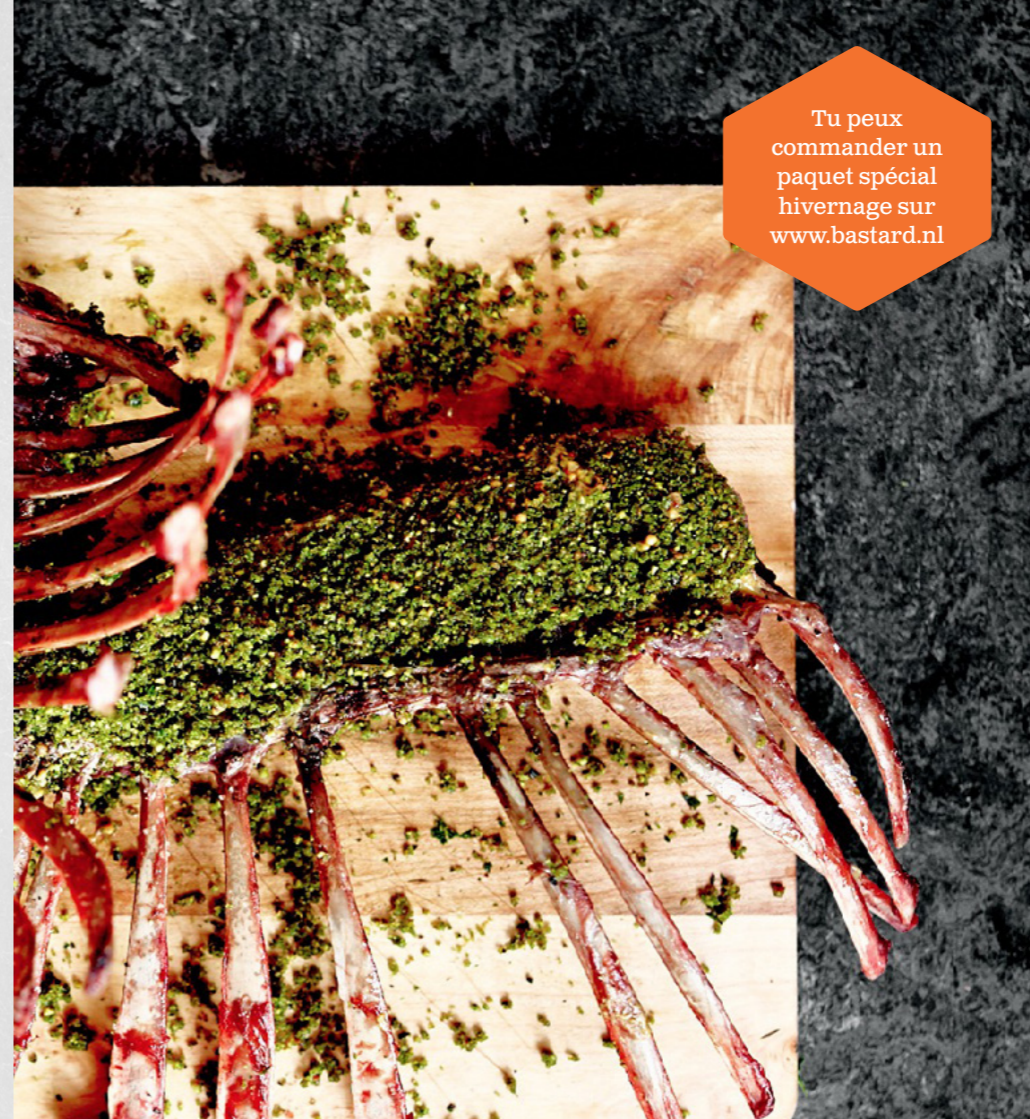
Enlève régulièrement les cendres dans le fond du Bastard. Nettoie complètement le barbecue après quatre utilisations maximum. C'est la meilleure façon de maintenir un bon flux d'air.

Lorsque tu retires les fire ring et fire box (anneau du foyer et foyer en céramique) du Bastard, ne laisse pas le couvercle ouvert. Le Bastard risque de tomber sans le contrepoids des fire ring et ring box de la chambre de combustion.

Il est préférable de garder la céramique propre avec le Cleaner & Polish. Cela enlèvera la saleté fine et appliquera une couche protectrice à la céramique

ENTRETIEN

Le Bastard peut en principe rester dehors toute l'année. Tu veux que ton Bastard soit toujours au meilleur de sa forme ? Protège-le avec une housse de pluie Bastard. Les petits modèles sont les mieux bien au chaud à l'intérieur. Les parties en fer et l'évent de précision en fonte requièrent un peu d'attention. En huilant les pièces de fer avec, par exemple, du WD40, elles restent protégées contre toutes les influences météorologiques. Tu peux également assaisonner l'évent de précision en fonte avec une certaine régularité. Consulte les instructions sur le site internet www.bastard.nl. Tu y trouveras également d'autres trucs et astuces utiles.



Tu peux commander un paquet spécial hivernage sur www.bastard.nl

PRÉPARATION POUR HIVERNAGE

Dans le cas peu probable où tu n'utiliserais pas ton Bastard pendant un certain temps en hiver, nous te recommandons ce qui suit :

1. Nettoie-le soigneusement, élimine tous les résidus d'aliments, ouvre les curseurs régulateurs d'air et retire l'évent de précision en fonte. C'est ainsi que le Bastard peut mieux respirer.
2. Pulvérise régulièrement les boulons et les charnières métalliques avec de l'huile pour machine légère ou du WD40. Vérifie et serre au nécessaire.
3. Assure-toi qu'il n'y a pas de charbon dans le bac intérieur.
4. Placer un absorbeur d'humidité dans The Bastard.
5. Si de la moisissure s'est formée à l'intérieur après l'hiver, cela ne fera pas mal. Il suffit de vider le Bastard et le faire chauffer à haute température une fois et il sera à nouveau prêt à l'emploi.



PLANKING SALMON

POUR 4 | 160 °C, INDIRECTEMENT.

C'est une garantie de succès. L'odeur et le goût du bois de cèdre fumant promettent quelque chose de très beau. Comme cela peut être simple. C'est l'un de nos favoris qui revient tout le temps.

The Bastard Smoke Plank
Red Cedar // BB304

QUOI ACHETER

½ saumon à 500 g - 1 cuillère à café d'huile de sésame.
Sel et fraîchement moulu - poivre noir, au goût. 1 cuillère à café de poudre de paprika - 2-3 cuillère à café de miel - 1 citron coupé en tranches.
En outre nécessaire : grande planche de cèdre - poseur de plaque.

COMMENT CUIRE

Laisser la planche de cèdre tremper pendant au moins 1 heure dans un récipient d'eau.
Placez les portions de saumon avec la peau vers le bas sur le plateau.
Répartissez bien le dessus de chaque morceau avec de l'huile de sésame et saupoudrez de sel, de poivre noir et de poudre de paprika.
Arroser de miel et déposer une ou deux rondelles de citron sur chaque morceau de saumon.
Placez l'étagère à saumon sur la grille du Bastard avec le couvercle dessus. Laissez cuire pendant 8 à 12 minutes.



GRILL LIKE A PRO

LIVRE PRIMÉ
2019



LET'S MAKE BBQ GREAT AGAIN // MBGA2018

MOINK BALLS

POUR 4 | 120 °C, INDIRECTEMENT.

Un peu de bœuf haché en boule avec du bacon. Cela semble être une très bonne idée. Les Moink balls sont un classique du barbecue. Dans une bouchée, vous trouverez de la viande hachée, du bacon, des carottes, une sauce et de la fumée.

QUOI ACHETER

400 g de bœuf haché (non écrémé) ½ cuillère à café de sel marin - 1 à soupe d'ail haché - ½ cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu - ½ cuillère à café d'origan séché - 1 cuillère à café de persil séché - 20 g de Parmesan râpé - 60 ml de lait - 1 œuf battu - 30 g de chapelure épicée - votre choix préféré de BBQ - 20 tranches de bacon - votre sauce préférée - miel.

En outre nécessaire : support de cuisson - bâtons de cocktail.

COMMENT CUIRE

Mélangez la viande hachée avec du sel de mer, de l'ail, du poivre noir, de l'origan, du persil, du parmesan, du lait, des œufs et de la chapelure.

Faites des boulettes de la taille d'une balle de golf et roulez-les sur le barbecue. Envelopper les boulettes avec du bacon et mettez y des bâtonnets de cocktail. Mélangez la sauce barbecue avec le miel (deux parties de sauce et une partie de miel).

Placez les boulettes sur la grille au-dessus du support de cuisson et laissez-les pendant environ 45 minutes à 1 heure sur The Bastard. Étalez la sauce sur les boulettes et laissez-les 30 minutes de fil sur The Bastard.

Pour plus de recettes et d'inspiration, visitez www.thebastard.com.

The Bastard Cast Iron Grid Large // BB03T

THE BASTARD





The Bastard
Pizza Stone
// BB010



The Bastard
Killer Claws
// BB406



The Bastard
Drip Pan Round
// BB107R



The Bastard
Smoker Kit
// BB411



The Bastard
Cast Iron Bird Sitter
// BB128



The Bastard
Grill Elevator - Large
// BB016



The Bastard
Dutch Ovens
// BB040



The Bastard
Thermometer Pro
// BB407



The Bastard
Leather Apron
// BB400



Voulez-vous vraiment tirer le meilleur parti de The Bastard ? Alors vous ne pouvez pas réellement vous passer de ces accessoires pratiques. Vous trouverez ici un certain nombre de possibilités et, sur www.thebastard.com, un aperçu complet des accessoires.



SERIOUS OUTDOOR COOKING

200°Fahrenheit BV. Ir. Lelyweg 8, 2031CD Haarlem - The Netherlands
info@thebastard.nl | www.thebastard.com