

**THE BASTARD**

SERIOUS OUTDOOR COOKING



# **MANUAL & GUARANTEE**

HANDLEIDING & GARANTIE - HANDBUCH & GARANTIE - MANUEL & GARANTIE

**NL HANDLEIDING & GARANTIE 3 - 16**

**UK MANUAL & GUARANTEE 17 - 30**

**D HANDBUCH & GARANTIE 31 - 44**

**F MANUEL & GARANTIE 45 - 58**



**NL 20 JAAR GARANTIE**

Ga naar [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com) voor de volledige garantievoorwaarden. Activeer online jouw garantie door **binnen 1 maand na aankoop van je Bastard** deze te registreren op [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com). Voor vertalingen ga naar [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com).

**UK 20-YEAR GUARANTEE**

Go to [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com) for the full guarantee conditions. Activate your guarantee online by registering it on [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com) **within 1 month of your Bastard purchase**. For other languages go to [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com).

**D 20 JAHRE GARANTIE**

Besuchen Sie [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com), um die vollständigen Garantiebedingungen einzusehen. Aktivieren Sie Ihre Garantie online, indem Sie Ihren „The Bastard“ **innerhalb von 1 Monat nach Ankauf** unter [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com) registrieren. Für weitere Sprachen besuchen Sie bitte [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com).

**F GARANTIE DE 20 ANS**

Rendez-vous sur [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com) pour connaître les conditions de la garantie complète. Activer votre garantie en ligne par l'enregistrer sur [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com) **dans le mois qui suit votre achat**. Pour autres langues vont à [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com).

## **NL HAAL HET BESTE UIT JE BASTARD**

Gefeliciteerd, je staat op het punt om The Bastard te ontdekken. The Bastard is niet als alle andere barbecues of kamado's. Deze kamado grill van hoogwaardig cordieriet keramiek is ongecompliceerd, stoer, kwalitatief, veelzijdig en voor iedereen. Ontdek de eerlijke manier van grillen, koken, barbecueën, stoven of roken. Voor iedereen die van lekker koken houdt, het hele jaar door.

Je kunt natuurlijk niet wachten om je Bastard te vullen met houtskool en direct te starten met smoken, grillen of pizza bakken. Dat begrijpen we uiteraard, maar toch is het beter om eerst even dit boekje te lezen. We geven je graag tips over vóór je de eerste keer het vuur aansteekt en hoe je hem goed onderhoudt. Als je dit boekje doorleest, weet je zeker dat je het beste uit The Bastard haalt.



## THE BASTARD ROOTS

Tijdens de ontwikkeling van de perfecte kamado hadden we een aantal principes voor ogen wat naar ons idee het verschil maakt.

### PUUR DUTCH DESIGN

Terug naar de essentie. Nederlandse designers begrijpen dit als geen ander. Zoeken naar de juiste balans tussen vorm en functie. The Bastard is daar met zijn no-nonsense karakter een mooi voorbeeld van. Eerlijk design, gemaakt van de beste materialen en zo makkelijk in gebruik. Uitgevoerd in zwart, want "is there any other color"!



DESIGN BY  
THE BASTARD  
THE NETHERLANDS



### HET BESTE VAN HET BESTE

Alleen het hoogwaardigste industrieel keramiek is goed genoeg. 100% bestand tegen zeer hoge temperaturen. Oersterk met 20 jaar garantie op de keramische buiten dome en deksel. Ook de andere onderdelen zijn gemaakt van de beste materialen. RVS of gehard staal afgewerkt met een powder coating voor maximale duurzaamheid in weer en wind. Ga naar [thebastard.com](http://thebastard.com) voor de garantievoorwaarden en activeer jouw garantie.



### OERKOKEN OPNIEUW UITGEVONDEN

Eten bereiden in een oven van klei deden we 3000 jaar geleden al. Deze oervorm van koken is de basis, maar dan op een zeer innovatieve manier. De unieke isolerende eigenschappen zijn ideaal om te slow cooken, warm of koud te roken en als steenoven voor een echte Italiaanse pizza. Ontdek The Bastard als meest natuurlijke en lekkerste manier van oerkoken anno nu.

### KOOKPLEZIER, HET HELE JAAR

The Bastard kent vele vrienden. Van chef-koks en foodprofessionals tot kookliefhebbers en mensen die van niet teveel gedoe in de keuken houden. Slowcook in de winter, rook een kip voor in de zomerse salade, bak een pizza of gooi samen met je vrienden wat goede burgers op de grill. Zo makkelijk kan het zijn. Simpel, maar altijd met die ongeëvenaarde smaak.

### DE SMAAK VAN PROFESSIONALS

En dan de smaak. Die karakteristieke grillsmak met een vleugje houtskool. Maar het grootste

verschil zit 'm vooral in hoe mals het vlees of de vis is. Onovertroffen kwaliteit. En dat proeft iedereen. Niet gek dat er in menig restaurant een Bastard staat.

### ONTDEK DE VEELZIJDIGHEID VAN THE BASTARD

The Bastard is ongecompliceerd, stoer, kwalitatief, veelzijdig en voor iedereen. Ontdek de eerlijke manier van grillen, koken, barbecueën, stoven of roken. The Bastard blijft gewoon zichzelf. Voor iedereen die van lekker koken houdt, het hele jaar door.



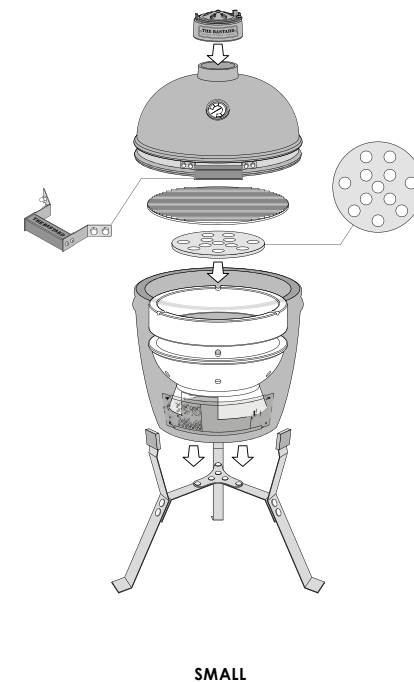
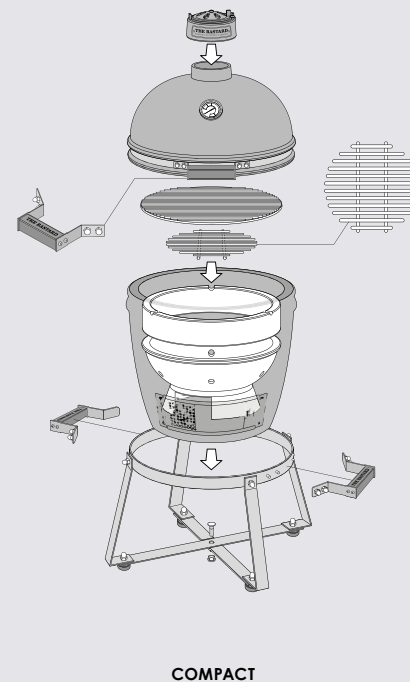
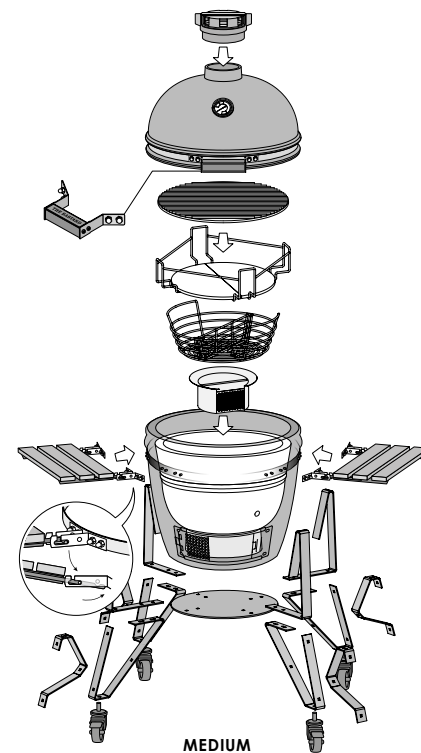
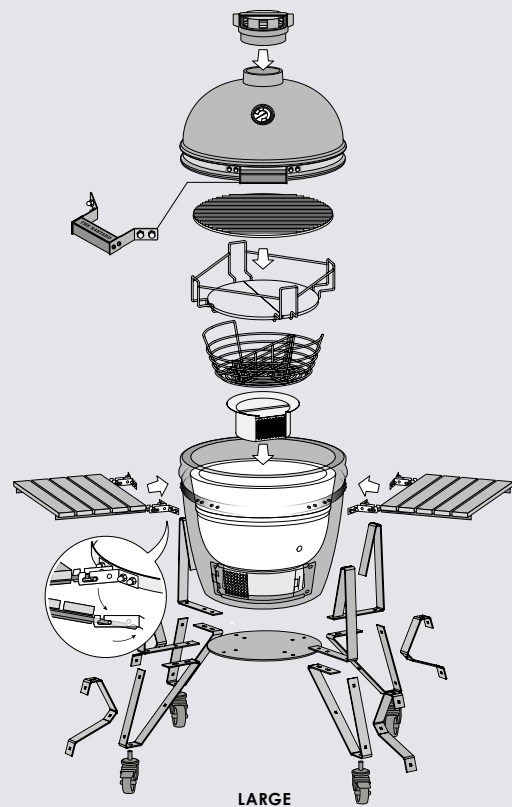


## VOORDAT JE DE EERSTE KEER HET VUUR AANSTEEKT

The Bastard wordt grotendeels in elkaar gezet geleverd. Je hoeft alleen het handvat en eventuele onderstel en zijtafels te monteren. Hieronder lees je hoe dat moet.

- Nadat je The Bastard hebt uitgepakt is het raadzaam alle schroeven even goed te controleren en zo nodig aan te draaien. Tijdens transport kan er mogelijk iets losgetrild zijn.
- Installeer het handvat.
- Verwijder al het piepschuim in de kamado. Ook onder de vuurkorf.
- Zorg ervoor dat de opening van de vuurkorf overeenkomt met het bodemventilatie luchtgat onderin The Bastard.
- Plaats het vuurrooster onderin de vuurkorf bij de Small of Compact danwel de vuurmand en asbak bij Medium of Large.
- Plaats de zijtafels\*: monteer de vier houders van de zijtafels. Let erop dat de openingen dezelfde kant op wijzen.
- Zet het onderstel met wielen\* in elkaar zoals aangegeven op de tekening.
- Plaats de gietijzeren topventilatieschijf op je Bastard.

\* Alleen Large en Medium modellen compleet.



## HOE JE THE BASTARD GEBRUIKT

### DE EERSTE KEER GRILLEN

The Bastard is een kamado van hoogwaardig cordieriet keramiek. Het keramiek moet wennen aan de hoge temperaturen. We raden je aan om de eerste drie keer The Bastard niet hoger op te stoken dan tot 250 graden Celsius. Zo kan het keramiek inwerken. Daarna kun je uiteraard helemaal los met je Bastard!

### HET VUUR

The Bastard is een keramische barbecue en die wordt altijd gestookt op houtskool. Alleen natuurlijke briketten zoals kokosbriketten zijn ook geschikt voor The Bastard. Gebruik goede kwaliteit houtskool met grote stukken, zodat The Bastard niet verstikt raakt. Vul hem maximaal tot de rand van de vuurbox.

Steek de houtskool bij voorkeur aan met een aansteker, zoals de 'one minute lighter'. Je kunt ook aanmaakblokjes gebruiken, maar alleen als ze van natuurlijk materiaal zijn. Gebruik nooit chemische aanmaakblokjes, spiritus of andere vloeistof!

### LET OP ZO VOORKOM JE EEN STEEKVLAM

The Bastard kan natuurlijk erg heet worden. Als je dan de deksel ineens opent, kan er een steekvlam ontstaan. Gebruik daarom altijd barbecue hand-schoenen! Als je de deksel optilt, doe dat eerst een klein beetje en met gestrekte arm. Zo kan er eerst zuurstof bij het vuur komen en voorkom je een steekvlam.



The Bastard  
One minute lighter

### TEMPERATUUR REGELEN

Het is niet zo moeilijk om een constante hoge temperatuur van bijvoorbeeld 250 graden Celsius of een lage temperatuur van 80-90 graden Celsius te bereiken. Ook kun je tot zelfs 12 uur lang zonder nieuwe houtskool toe te voegen, een constante lage temperatuur realiseren.

Je regelt de temperatuur met de topventilatie-schijf en de bodemventilatie. Om de temperatuur te laten stijgen laat je meer zuurstof in The Bastard door de top en bodemventilatie open te zetten. Met minder luchtstroom in The Bastard daalt de temperatuur. Dan schuif je de top- en bodemventilatie dicht.

**TIP** Gebruik bij langzame garing op een lage temperatuur altijd een plate setter. Laat de grill dan niet te warm worden. Het duurt wel uren om de temperatuur omlaag te brengen.

### DOVEN

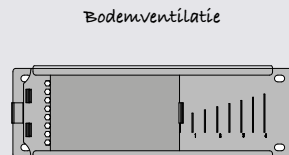
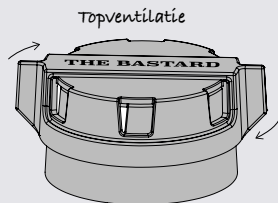
Klaar? Je hoeft alleen alle luchtschuiven af te sluiten en je kunt direct aan tafel. De houtskool zal langzaam doven door gebrek aan zuurstof.

**TIP** Gooi de houtskool niet meteen weg, misschien kun je ze nog een keer gebruiken.

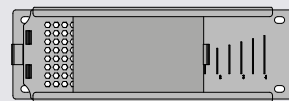
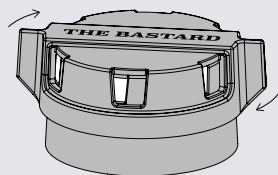


**Roken en slow cooking**

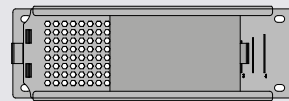
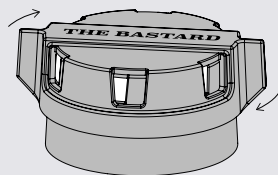
65-135 °C

**Roosteren en bakken**

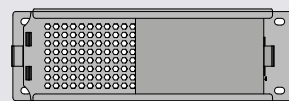
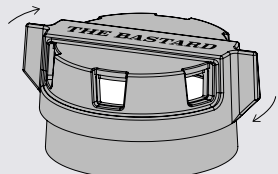
135-175 °C

**Grillen en Pizza maken**

175-250 °C

**Intens verhitten**

250-350 °C

**VEILIGHEID VOOROP**

Zoals met elke barbecue geven we als The Bastard ook een aantal waarschuwingen en veiligheidstips.

- Tussen de randen van de keramische dome/deksel en base/onderkant zit een zwarte vilten pakking. Deze vilten pakking moet je nooit verwijderen, want dit zorgt voor een juiste afsluiting.
- Zoals bij elke barbecue is het niet de bedoeling dat je The Bastard in huis gaat opstoken of gaat gebruiken als kachel, je loopt dan risico op een koolmonoxidevergiftiging.
- Is The Bastard eenmaal aan, 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 oppervlakken, zoals droog gras, houtsnippers of bladeren en op minimaal 2 meter afstand van brandbare voorwerpen.
- Let op: The Bastard kan natuurlijk erg heet worden. Als je dan de deksel ineens opent, kan er een steekvlam ontstaan. Gebruik daarom altijd warmtebestendige handschoenen! Als je de deksel optilt, doe dat eerst een klein beetje en met gestrekte arm. Zo kan er eerst zuurstof bij het vuur komen en voorkom je een steekvlam.
- 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.



## SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

### SCHOONMAKEN

Verwijder regelmatig de as onderin The Bastard. Maak na maximaal vier beurten de barbecue helemaal schoon.

**LET OP** Houd bij het schoonmaken The Bastard vast en laat de deksel niet open staan. Door het ontbreken van tegengewicht van binnenbak en vuurring kan hij omvallen.

### 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 vilten pakking die zorgt als afsluiting tussen de keramische dome/deksel en base/onderkant dient na het gebruik van ± 40 keer vervangen te worden. Bij te late vervanging kan dit The Bastard beschadigen.



### WINTERKLAAR?

Als je jouw Bastard een tijd niet gebruikt bijvoorbeeld tijdens de winter, raden we je het volgende aan:

- Maak hem goed schoon, verwijder etensresten, zet de luchtschuiven open en verwijder de gietijzeren topventilatieschijf. Zo kan The Bastard het beste ademen.
- Wanneer schimmelvorming aan de binnenzijde ontstaat kan dit geen kwaad! Los dit simpel op door The Bastard leeg te maken en een keer hoog op te stoken en deze is weer klaar voor gebruik.
- Spray de metalen bouten en scharnieren regelmatig even in met een lichte machineolie of WD40. Controleer en draai ze even aan waar nodig.
  - Vet de gietijzeren topventilatieschijf in met zonnebloemolie voordat je hem een keer laat branden. Dit voorkomt roestvorming. Herhaal dit om de paar maanden.

Via [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com) kun je een speciaal winterklaarpakket bestellen.

### ROOSTEREN



### SLOW COOKING



### ROKEN



### PIZZA BAKKEN



### GRILLEN



**NIEUW**

### BBQ BOEK

Het BBQ boek 'Let's Make BBQ Great Again' is te bestellen op [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com)

### RECEPTEN

Op de pagina's hierna vind je twee recepten. Voor meer recepten ga naar [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com)/recepten. Daar vind je genoeg recepten om The Bastard het hele jaar door te laten roken. Of help je Bastard vrienden aan iets lekkers door je eigen recepten te delen.



## RECEPT

### THE PLANKING SALMON

*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.*

**VOOR 4 PERSONEN - BEREIDINGSTIJD: KORT**

**WHAT TO BUY** 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  
Verder nodig: grote cederhouten plank - plate setter

**FIRE UP** 160 °C, indirect.

**HOW TO COOK** 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.



## RECEPT

### MOINK BALLS

*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.*

**VOOR 4 PERSONEN - BEREIDINGSTIJD: GEMIDDELD**

**WHAT TO BUY** 400 g rundergehakt (geen magere)  
½ tl zeezout - 1 el fijngehakte knoflook - ½ tl versgemalen 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

**FIRE UP** 120 °C, indirect.



**HOW TO COOK** 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. Ga voor meer recepten en inspiratie naar [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com).



## BASTARD ESSENTIALS

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](http://www.thebastard.com) zie je het complete overzicht van accessoires.

### ONE MINUTE LIGHTER

Steek jouw Bastard in een handomdraai aan zonder het gebruik van aanmaakblokjes.



### BARBECUE BORSTEL

Een rooster gewoon afwassen is natuurlijk eigenlijk not done. Stook The Bastard goed op, leg het rooster boven het hete vuur en borstel het rooster af.



### GIETIJZEREN ROOSTER

Gietijzer geeft een meer constante warmte dan RVS en geleidt beter waardoor het bij uitstek geschikt is om mee te grillen en bovendien krijg je zo perfecte grillstrepen.

### REGENHOES

Laat jij jouw Bastard lekker buiten staan zodat je 'm altijd snel bij de hand hebt? Dan is deze regenhoes ideaal om je Bastard te beschermen tegen weer en wind. Zo blijft hij op z'n mooist.



### PIZZASTEEN

Met de speciale keramische pizzasteen maak je met je Bastard de lekkerste pizza's.



### KERNTHERMOMETER

Een goede kernthermometer is wel erg handig om vlees of vis tot precies de juiste temperatuur te verhitten.



## GET THE BEST OUT OF YOUR BASTARD

Congratulations, you are about to discover the Bastard. The Bastard is not like other barbecues or kamados. This kamado grill, of high-quality cordierite ceramics, is uncomplicated, tough, high-quality, versatile and great for everyone.

Discover the honest way of grilling, cooking, barbecuing, braising or smoking. For everyone who loves to cook, all year round.

Of course you cannot wait to fill your Bastard with charcoal and get started smoking, grilling or pizza baking. We understand that, of course, but it is better to read this booklet first. We will gladly give you tips on how to light the fire for the first time and how to maintain it properly. If you read through this booklet, you are sure to get the best out of the Bastard.



Meer Bastard accessoires vind je op [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com).

## THE BASTARD ROOTS

During the development of the perfect kamado, we kept in mind a number of principles that we think make the difference.

### PURE DUTCH DESIGN

Back to the essence. Dutch designers understand this like no other, searching for the right balance between form and function. The Bastard is a good example of this with its no-nonsense character: honest design, made from the best materials and so easy to use. Made in black, because "Is there any other colour?"!



DESIGN BY  
THE BASTARD  
THE NETHERLANDS



### BEST OF THE BEST

Only the highest-quality industrial ceramics are good enough. 100% resistant to very high temperatures. Extremely strong, with a 20-year warranty on the ceramic outer dome and lid. The other parts are also made of the best materials: stainless steel or hardened steel finished with a powder coating for maximum durability in wind and weather. Go to [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com) for the warranty conditions and to activate your guarantee.



### PRIMAL COOKING REINVENTED

We were already preparing food in clay ovens 3000 years ago. This primal form of cooking is the basis, but approached in a very innovative way. The unique insulating properties are ideal for slow cooking, hot or cold smoking and as a brick oven for a real Italian pizza. Discover the Bastard as the most natural and delicious way of primal cooking today.

### COOKING PLEASURE, ALL YEAR ROUND

The Bastard has many friends, from chefs and food professionals to cooking enthusiasts and people who do not like too much fuss in the kitchen. Slow cook in the winter, smoke a chicken for the summer salad, bake a pizza or throw some good burgers on the grill for your friends. Yes, it can be that easy. Simple, but always with that unrivalled flavour.

### THE FLAVOUR OF PROFESSIONALS

And then the flavour. That characteristic grill flavour with a touch of charcoal. But the biggest

difference is mainly in how tender the meat or fish is. Unsurpassed quality. And everyone tastes that. Not surprising that a Bastard can be found in many restaurants.

### DISCOVER THE BASTARD

The Bastard is uncomplicated, tough, high-quality, versatile and great for everyone. Discover the honest way of grilling, cooking, barbecuing, braising or smoking. The Bastard just performs. For everyone who loves to cook, all year round.



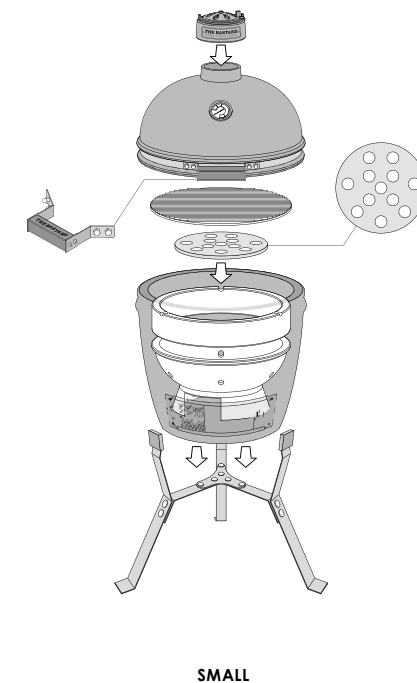
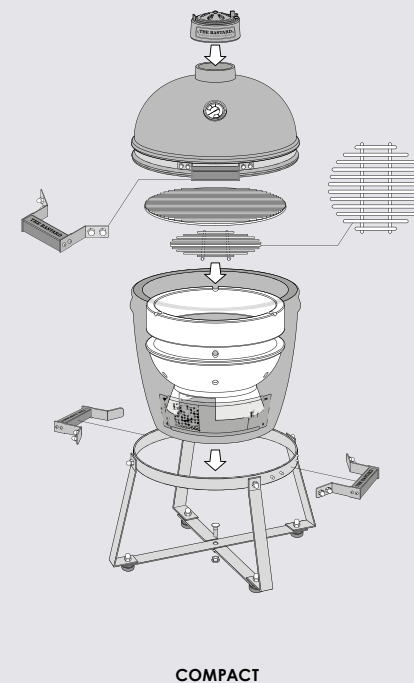
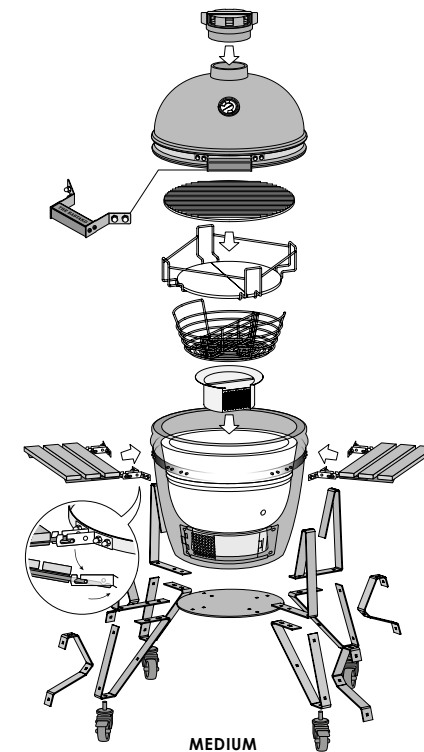
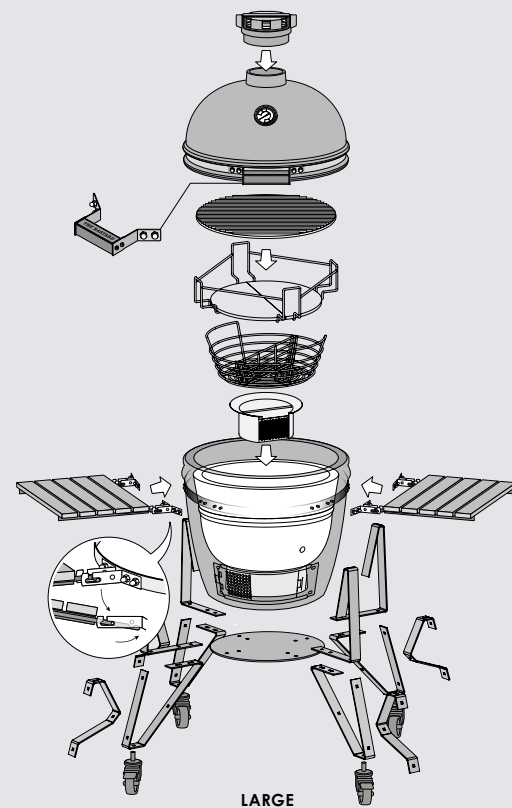


## BEFORE YOU LIGHT THE FIRE FOR THE FIRST TIME

The Bastard is delivered largely assembled. You only need to install the handle and any support and side tables. Below, you can read how to do this.

- After unpacking the Bastard, it is advisable to check all the screws and to tighten them if necessary. Things may have shaken loose during transport.
- Install the handle.
- Remove all the styrofoam from the kamado, also from under the fire pit.
- Make sure that the opening of the fire basket is aligned with the ventilation air hole at the bottom of the Bastard.
- Place the fire grate in the bottom of the fire pit for the Small or Compact or the fire basket and ash tray for the Medium or Large.
- Place the side tables\*: mount the four holders of the side tables. Make sure that the openings point in the same direction.
- Assemble the support with wheels\* as shown in the drawing.
- Place the cast iron top ventilation disk on your Bastard.

\* Only Large and Medium models.





## HOW YOU USE THE BASTARD

### GRILLING THE FIRST TIME

The Bastard is a kamado made of high-quality cordierite ceramics. The ceramics have to get used to the high temperatures. We advise you not to raise the temperature in the Bastard higher than 250 degrees Celsius the first three times you use it. This allows the ceramics to adjust. After that, you can of course take full advantage of your Bastard!

### THE FIRE

The Bastard is a ceramic barbecue and is always fuelled with charcoal. Only natural briquettes such as coconut briquettes are suitable for the Bastard. Use good quality charcoal with large pieces so that the Bastard does not get suffocated. Fill it to no more than up to the edge of the firebox.

Preferably light the charcoal with a lighter, such as the 'one minute lighter'. You can also use firestarter briquettes, but only if they are made of natural material. Never use chemical lighters, spirits or other liquids!

### **NOTE** THIS IS HOW YOU PREVENT A FLASH FLAME

The Bastard can of course become very hot. If you then open the lid quickly, a flash flame can occur. Always use barbecue gloves! When you lift the lid, first do that just a little and with an extended arm. This way, oxygen can reach the fire first, and you can prevent a flash flame.



### CONTROLLING THE TEMPERATURE

It is not that difficult to reach a constant high temperature of, for example, 250 degrees Celsius or a low temperature of 80-90 degrees Celsius. You can also achieve a constant low temperature for up to 12 hours without adding new charcoal.

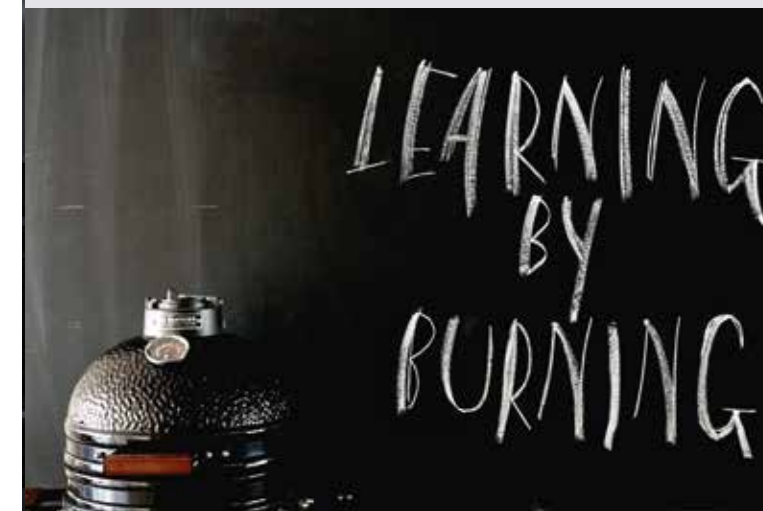
You control the temperature with the top ventilation disk and the bottom ventilation. To raise the temperature, you allow more oxygen into the Bastard by opening the top and bottom vents. The temperature decreases with less airflow in the Bastard. Then you close the top and bottom vents to a greater degree.

**TIP** Always use a plate setter for slow cooking at a low temperature. Do not let the grill get too hot. It does take hours to bring the temperature down.

### EXTINGUISHING

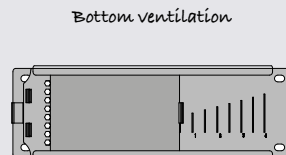
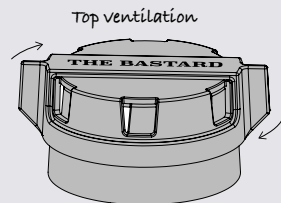
Done? You only have to close all the air vents and you are ready to go eat. The charcoal fire will slowly extinguish itself due to the lack of oxygen.

**TIP** Do not throw away the charcoal immediately, as you might be able to use it again.



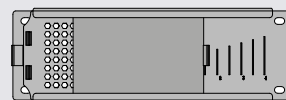
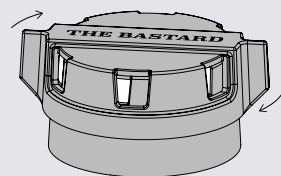
### Smoking and slow cooking

65-135 °C



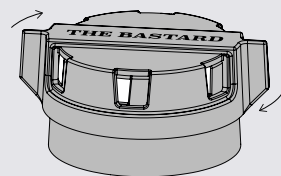
### Roasting and baking

135-175 °C



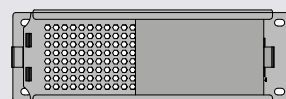
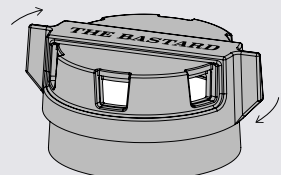
### Grilling and making pizza

175-250 °C



### Intense heating

250-350 °C



## SAFETY FIRST

As with every barbecue, the Bastard also comes with a number of warnings and safety tips.

- Between the edges of the ceramic dome/lid and base/bottom, there is a black felt gasket. You should never remove this felt gasket, as this provides for a proper seal.
- As with any barbecue, it is not the intention that you use the Bastard inside the house or use it as a heater, as this places you at risk of carbon monoxide poisoning.
- Once the Bastard is in use, do not leave it unattended and keep children and pets at a safe distance.
- Never use petrol, turpentine, benzine, 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.

• **NOTE** The Bastard can of course become very hot. If you then open the lid quickly, a flash flame can occur. Always use heat-resistant gloves! If you lift the lid, first open it only a little and with an extended arm. This way, oxygen can reach the fire first, and you can prevent a flash flame.

- 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.

## CLEANING AND MAINTENANCE

### CLEANING

Regularly remove the ash from the bottom of the Bastard. After a maximum of four uses, clean the barbecue completely by removing the fire ring and inner box and removing the ash.

**NOTE** When cleaning, hold the Bastard firmly and do not leave the lid open. Due to the lack of the counterweight from the inner box and fire ring, it can fall over.

### 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 Bastard rain cover. Small models are then best put indoors. The felt gasket that provides a seal between the ceramic dome/lid and base/bottom should be replaced after  $\pm$  40 uses.



In case of late replacement, the Bastard may be damaged.

### READY FOR WINTER?

If you are not going to use your Bastard for a while, for example during the winter, we recommend the following:

- Clean it well, remove food residue, open the air slides and remove the cast iron top ventilation disk. This allows the Bastard to breathe best.
- If mould forms inside, this will not hurt anything! Resolve this simply by emptying the Bastard and burning a hot fire in it. It is then again ready for use.
  - Regularly spray in the metal bolts and hinges with a light machine oil or WD40 and tighten them where necessary.
  - Grease the cast iron top ventilation disc with sunflower oil before lighting a fire in the Bastard to let it burn off. This prevents rust formation. Repeat this every few months.

### ROASTING



### SLOW COOKING



### SMOKING



### PIZZA BAKING



### GRILLING

## RECIPES

On the following pages you will find two recipes. For more recipes go to [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com). There you will find more recipes to keep the Bastard smoking all year through. Or help your Bastard friends by sharing your own tasty recipes.






## RECIPE


### THE PLANKING SALMON

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

**FOR 4 PEOPLE - PREPARATION TIME: SHORT**

 **WHAT TO BUY** ½ salmon side of 500 g - 1 tsp sesame oil, salt and freshly ground black pepper to taste - 1 tsp paprika powder - 2-3 tsp honey - 1 lemon, sliced. Also needed: large cedar plank - plate setter.

 **FIRE UP** 160 °C, indirect.

 **HOW TO COOK** 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.




## RECIPE

### MOINK BALLS


*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.*

**FOR 4 PEOPLE - PREPARATION TIME: AVERAGE**

 **WHAT TO BUY** 400 g ground beef (not lean) 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.

 **FIRE UP** 120 °C, indirect.



 **HOW TO COOK** 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](http://www.thebastard.com).

## BASTARD ESSENTIALS

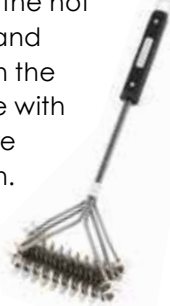
Do you really want to get the best out of the Bastard? Then you really cannot do without these handy accessories. Here you will find a number of possibilities, and on [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com), you can see the overview of accessories.

**ONE-MINUTE LIGHTER**  
Light your Bastard in no time without using starter briquettes.



### BARBECUE BRUSH

Just washing off a grill grate is of course not how it is done. Heat up the Bastard well, place the grate over the hot fire, and brush the grate with a wire brush.



### CAST-IRON GRATE

Cast iron gives a more constant heat than stainless steel, and it conducts better, making it ideal for grilling so that you get perfect grill stripes.

### RAIN COVER

Want to leave your Bastard outside so that you always have it quickly when you want to use it? Then this rain cover is ideal for protecting your Bastard from wind and weather. That way, it stays at its best.



### PIZZA STONE

With the special ceramic pizza stone, you can make the most delicious pizzas with your Bastard.



### CORE THERMOMETER

A good core thermometer is very useful for heating meat or fish to just the right temperature.



## HOLEN SIE DAS BESTE AUS IHREM „THE BASTARD“

Herzlichen Glückwunsch, Sie werden jetzt alle Vorzüge Ihres „The Bastard“ entdecken. „The Bastard“ ist nicht wie andere Barbecue- oder Kamado-Grills.

Dieser Kamado-Grill aus hochwertiger Cordierit-Keramik ist cool, qualitativ hochwertig, vielseitig und für jeden genau das Richtige. Entdecken Sie, wie Sie auf unkomplizierte Art und Weise grillen, kochen, braten, schmoren und räuchern können. Für alle, die das ganze Jahr über grillen möchten.

Sie können es natürlich kaum erwarten, „The Bastard“ mit Holzkohle zu befüllen und sofort mit dem Räuchern, Grillen oder Pizzabacken anzufangen. Bitte lesen Sie sich dazu vorher dieses Handbuch durch, damit Sie garantiert das Beste aus Ihrem „The Bastard“ holen. Wir geben Ihnen gerne Tipps, wie Sie den Grill das erste Mal richtig anzünden und wie Sie ihn gut pflegen.



More Bastard accessories can be found at [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com).



## DIE WURZELN DES „THE BASTARD“

Bei der Entwicklung des perfekten Kamado-Grills hatten wir einige Grundsätze vor Augen, die unserer Meinung nach den Unterschied machen.

### ECHTES DUTCH DESIGN

Zurück zum Ursprung - niederländische Designer verstehen das wie sonst niemand. Sie suchen nach dem richtigen Gleichgewicht zwischen Form und Funktion. „The Bastard“ ist mit seinem unkomplizierten Charakter ein wunderbares Beispiel dafür. Ehrliches Design, gefertigt aus den besten Materialien, einfach zu verwenden und natürlich ganz in Schwarz.



DESIGN BY  
THE BASTARD  
THE NETHERLANDS



### DAS BESTE VOM BESTEN

Nur die hochwertigste industrielle Keramik ist gut genug. Sie ist 100 % beständig gegen sehr hohe Temperaturen. Auf die Außenkeramik dieses extrem starken Grills gibt es eine Garantie von 20 Jahre. Auch die anderen Teile sind aus den besten Materialien gefertigt: Edelstahl oder gehärteter Stahl mit einer Pulverbeschichtung, damit maximale Beständigkeit gegen Wind und Wetter gewährleistet ist. Besuchen Sie [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com), um die Garantiebedingungen zu lesen und um Ihre Garantie zu aktivieren.



### URSPRÜNGLICHES KOCHEN NEU ERFUNDEN

Der Mensch hat schon vor 3000 Jahren Essen in Lehmöfen zubereitet. Diese Urform des Kochens haben wir als Basis für eine sehr innovative Art und Weise des Grillens genommen. Die einzigartigen isolierenden Eigenschaften des Grills sind ideal für Slow Cooking, zum Heiß- oder Kalträuchern und er kann auch als Steinofen für echte italienische Pizza genutzt werden. Entdecken Sie mit „The Bastard“ die natürlichste und leckerste Art des ursprünglichen Kochens für unsere moderne Zeit.

### KOCHVERGNÜGEN FÜR DAS GANZE JAHR

„The Bastard“ hat viele Freunde: Chefköche, Lebensmittelprofis, Hobbyköche und alle, die es in der Küche gerne unkompliziert haben, wissen ihn zu schätzen. Freuen Sie sich auf Slow Cooking im Winter, ein geräuchertes Hähnchen für einen sommerlichen Salat, Pizza backen oder Burger braten. So einfach kann Grillen sein - aber immer mit dem unvergleichlichen Geschmack.

### DER GESCHMACK DER KENNER

Das Wichtigste ist natürlich der typische Grillgeschmack mit einem Hauch von Holzkohlearoma. Den größten Unterschied zu anderen Grills merkt man daran, wie zart das Grillgut wird.

### ENTDECKEN SIE „THE BASTARD“

„The Bastard“ ist cool, qualitativ hochwertig, vielseitig und für jeden genau das Richtige. Entdecken Sie, wie Sie auf unkomplizierte Art und Weise grillen, kochen, braten, schmoren und räuchern können. Für jeden, der gerne das ganze Jahr über grillen möchte.



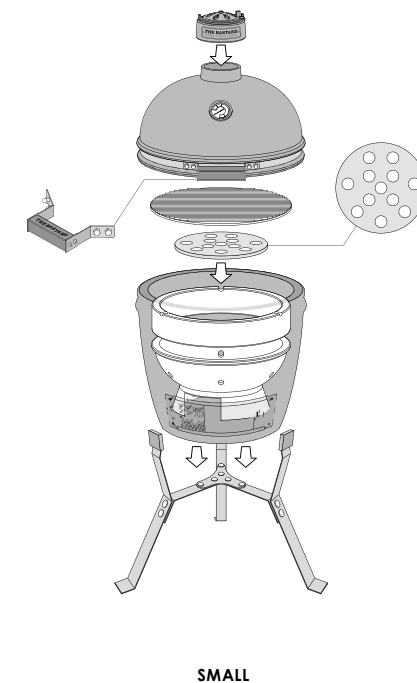
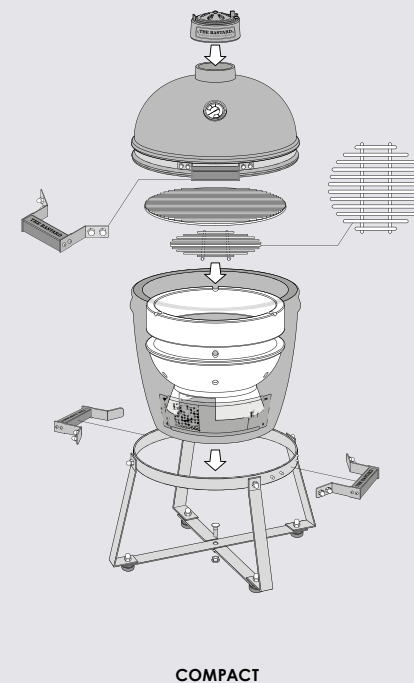
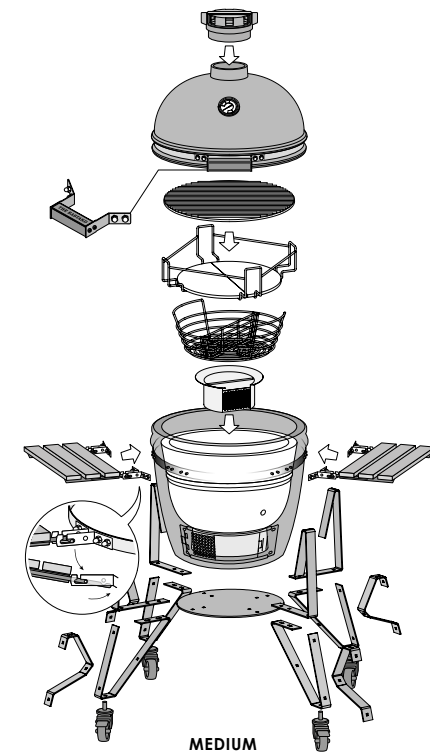
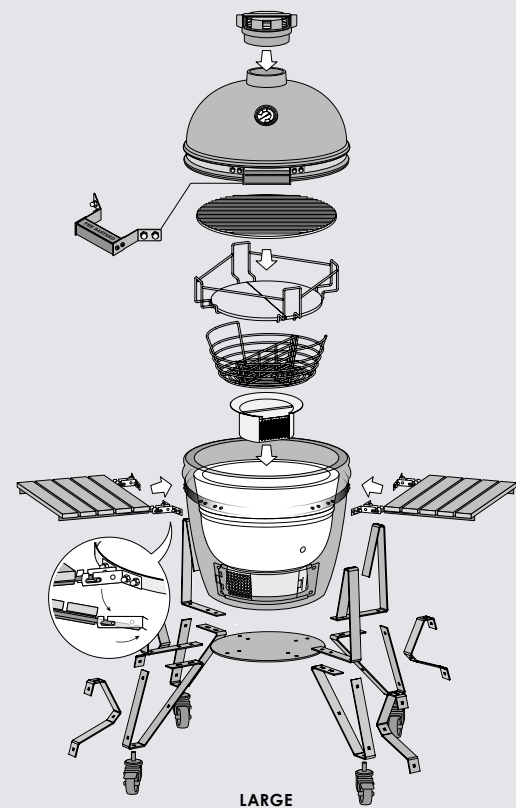


## BEVOR SIE DEN GRILL DAS ERSTE MAL ANZÜNDEN

„The Bastard“ ist bei der Lieferung bereits größtenteils zusammengebaut. Sie müssen nur noch den Griff und einen eventuellen Ständer und Seitentische montieren. Nachstehend wird erklärt, wie das funktioniert.

- Nachdem Auspacken empfiehlt es sich, alle Schrauben des „The Bastard“ gut zu kontrollieren und falls erforderlich, festzudrehen. Während des Transports haben diese sich möglicherweise etwas gelöst.
- Befestigen Sie den Handgriff.
- Entfernen Sie das Styropor aus dem Kamado-Grill, auch das Styropor unter der Feuerbox.
- Stellen Sie sicher, dass die Öffnung der Feuerbox mit dem Luftloch der Bodenlüftung unten im „The Bastard“ ausgerichtet ist.
- Bei den Modellen „Small“ oder „Compact“ legen Sie den Feuerrost unten in die Feuerbox und bei den Modellen „Medium“ oder „Large“ legen Sie den Feuerkorb und Aschebehälter in die Feuerbox.
- Befestigen Sie die Seitentische\*: Montieren Sie die vier Halter der Seitentische. Achten Sie darauf, dass die Öffnungen zur gleichen Seite zeigen.
- Bauen Sie den Ständer mit Rädern\* zusammen, wie auf der Zeichnung angegeben.
- Bringen Sie die gusseiserne Oberlüftungsscheibe auf „The Bastard“ an.

\* Nur bei den Modellen „Large“ und „Medium“ inbegriffen.



## NUTZUNG DES „THE BASTARD“

### DAS ERSTE MAL GRILLEN

„The Bastard“ ist ein Kamado-Grill aus hochwertiger Cordierit-Keramik. Wir empfehlen, ihn die ersten drei Male auf höchstens 250 Grad Celsius zu heizen. Auf diese Weise kann die Keramik sich eingewöhnen. Danach sind dem Grillen mit „The Bastard“ natürlich keine Grenzen gesetzt!

### DAS FEUER

„The Bastard“ ist ein Keramikgrill und wird immer mit Holzkohle oder Kokosbriketts geheizt. Damit nicht zu viel Asche entsteht, sollten immer große Stücke Holzkohle von hoher Qualität verwendet werden. Füllen Sie ihn maximal bis zum Rand der Feuerbox.

Zünden Sie die Holzkohle am besten mit einem Anzünder an, wie z. B. dem „One Minute Lighter“. Grillanzünder dürfen nur verwendet werden, wenn diese aus natürlichen Materialien hergestellt sind. Chemische Grillanzünder, Spiritus oder andere Flüssigkeiten sind tabu!

### **VORSICHT** SO VERHINDERN SIE EINE STICHFLAMME

„The Bastard“ kann natürlich sehr heiß werden. Wird der Deckel dann plötzlich geöffnet, kann eine Stichflamme entstehen. Aus diesem Grund sollten Sie immer Grillhandschuhe benutzen! Heben Sie den Deckel immer erst mit gestrecktem Arm ein bisschen an. Somit kann erst etwas Sauerstoff zum Feuer gelangen und es wird verhindert, dass eine Stichflamme entsteht.



### TEMPERATUR REGELN

Mit 4 kg Holz kann man zum Beispiel bei einer konstant niedrigen Temperatur von 80 - 90 Grad Celsius bis zu 30 Stunden lang durchgehend grillen.

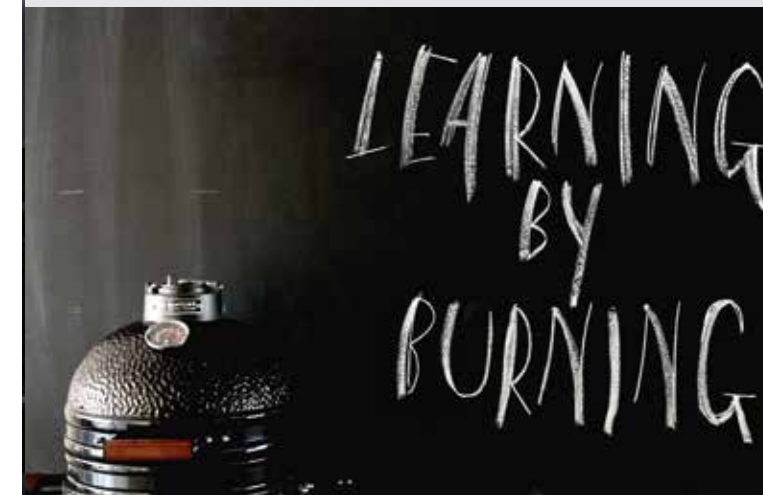
Die Temperatur wird mit der Oberlüftungsscheibe und der Bodenlüftung geregelt. Wenn Sie die Temperatur erhöhen möchten, lassen Sie mehr Sauerstoff in „The Bastard“, indem Sie die Oberlüftung und die Bodenlüftung öffnen. Bei einem geringeren Luftstrom sinkt die Temperatur des „The Bastard“. Dazu schieben Sie die Ober- und Bodenlüftung weiter zu.

**TIPP** Verwenden Sie für langsames Garen bei niedriger Temperatur immer einen Deflektorstein. Um die niedrige Temperatur zu halten, sollte man darauf achten, den Grill nicht zu heiß werden zu lassen.

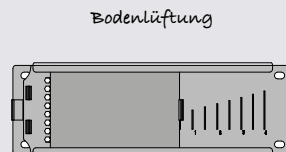
### GRILL AUSMACHEN

Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, müssen Sie nur die Lüftungsöffnungen schließen. Die Holzkohle erlischt langsam, da kein Sauerstoff mehr zugeführt wird.

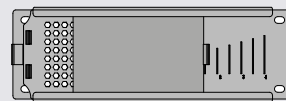
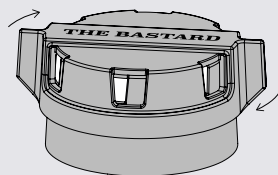
**TIPP** Der große Vorteil von Keramikgrills ist, dass man die Holzkohle immer wieder verwenden kann. Da die Verbrennung von oben nach unten entsteht, bleibt die Holzkohle intakt.



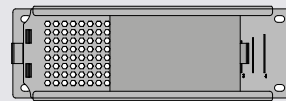
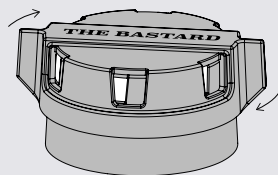
**Räuchern und Slow Cooking**  
65-135 °C



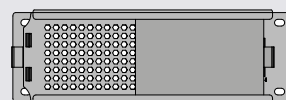
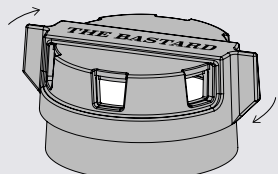
**Backen und Braten**  
135-175 °C



**Grillen und Pizza machen**  
175-250 °C



**Intensiv heizen**  
250-350 °C



## SICHERHEIT GEHT VOR

Wie bei jedem Grill müssen wir Ihnen auch für „The Bastard“ einige Vorsichtshinweise und Sicherheitstipps mitgeben.

- Zwischen der Außenkeramik und dem Boden befindet sich eine schwarze Filzdichtung. Diese Filzdichtung darf niemals entfernt werden, denn sie sorgt dafür, dass der Grill richtig dicht ist.
- Wie jeder andere Grill darf auch „The Bastard“ nicht im Haus angezündet oder als Heizung genutzt werden, da sonst die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung besteht.
- Sobald „The Bastard“ angezündet worden ist, darf dieser nicht unbeaufsichtigt hinterlassen werden. Kinder und Haustiere müssen in einem sicheren Abstand gehalten werden.

- Verwenden Sie niemals Benzin, Waschbenzin, Alkohol oder andere vergleichbare chemische Stoffe, um „The Bastard“ (wieder) anzuzünden.
- Verwenden Sie „The Bastard“ nicht auf einer Holzterrasse oder auf einer anderen brennbaren Oberfläche, wie zum Beispiel trockenem Gras, Holzspänen oder Blättern und halten Sie mindestens 2 m Abstand von brennbaren Gegenständen.
- **VORSICHT** „The Bastard“ kann natürlich sehr heiß werden. Wenn der Deckel dann plötzlich geöffnet wird, kann eine Stichflamme entstehen. Verwenden Sie aus diesem Grund immer hitzebeständige Handschuhe! Heben Sie den Deckel immer erst mit gestrecktem Arm ein bisschen an. Somit kann erst etwas Sauerstoff zum Feuer gelangen und es wird verhindert, dass eine Stichflamme entsteht.
- Lassen Sie „The Bastard“ abkühlen, bevor Sie ihn umstellen. Es ist sicherer, „The Bastard“ mit einem Ständer auf Rädern zu ziehen, als ihn zu schieben.



## REINIGUNG UND WARTUNG

### REINIGEN

Entfernen Sie regelmäßig die Asche aus dem Boden des „The Bastard“. Der Grill sollte spätestens nach dem vierten Mal Grillen gründlich gereinigt werden. Dazu entfernen Sie den Feuerring und den Innenbehälter und holen die Asche heraus.

**VORSICHT** Beim Reinigen muss „The Bastard“ gut festgehalten werden und der Deckel geschlossen bleiben. Da der Innenbehälter und der Feuerring kein Gegengewicht haben, könnte er umfallen.

### WARTUNG

„The Bastard“ kann im Prinzip immer draußen stehen, dann muss er allerdings durch einen Regenschutz von „The Bastard“ geschützt werden. Kleine Modelle können Sie am besten in den Innenbereich bringen.



### BEREIT FÜR DEN WINTER?

Wenn Sie Ihren „The Bastard“ eine Weile nicht nutzen - zum Beispiel über den Winter - empfehlen wir Folgendes:

- Reinigen Sie ihn gründlich, entfernen Sie Essensreste, öffnen Sie die Belüftungsschieber und entfernen Sie die gusseiserne Oberlüftungsscheibe. So kann „The Bastard“ am besten atmen.
- Wenn an der Innenseite Schimmel entsteht, schadet das nicht! Diesen können Sie ganz einfach entfernen, indem Sie alles aus dem „The Bastard“ entfernen und ihn einmal hoch erhitzen - schon ist er wieder betriebsbereit.
- Sprühen Sie die Metallbolzen und Scharniere regelmäßig mit etwas leichtem Maschinenöl oder WD40 ein, kontrollieren Sie sie und drehen Sie diese, falls erforderlich, wieder fest.
- Fetten Sie die gusseiserne Oberlüftungsscheibe mit Sonnenblumenöl ein, bevor diese erhitzt wird. Somit wird Rostbildung verhindert. Wiederholen Sie dies alle paar Monate.

### BRATEN



### SLOW COOKING



### RAUCHEN



### PIZZA BACKEN



### GRILLEN

## REZEPTE

Auf den folgenden Seiten finden Sie zwei Rezepte. Für weitere Rezepte gehen Sie nach [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com). Dort finden Sie eine ausreichende Menge Rezepte womit Sie den Bastard das ganze Jahr rauchen lassen können. Weiterhin können Sie dort Ihre eigenen leckeren Rezepte mit Ihren Freunden teilen.



## REZEPT

### LACHS AUF ZEDERNHOLZBRETT

*Erfolg garantiert! Der Duft und Geschmack des rauchenden Zedernholzes verspricht puren Genuss. So einfach kann lecker sein. Dies ist eines unserer Lieblingsrezepte, von dem wir nie genug bekommen.*

**FÜR 4 PERSONEN - ZUBEREITUNGSZEIT: KURZ**

**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.

**AUFHEIZEN** 160 °C, indirekt.

**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.



## REZEPT

### MOINK BALLS

*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.*

**FÜR 4 PERSONEN - ZUBEREITUNGSZEIT: MITTEL**

**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.

**AUFHEIZEN** 120 °C, indirekt.



**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](http://www.thebastard.com).



## BASTARD ZUBEHÖR

Möchten Sie das Beste aus „The Bastard“ holen? Dafür brauchen Sie unsere praktischen Accessoires. Wir listen hier einige der Zubehörteile für Sie auf. Auf unserer Website [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com) sehen Sie die komplette Übersicht der Accessoires.

### ONE MINUTE LIGHTER

Zünden Sie Ihren „The Bastard“ im Handumdrehen ohne Grillanzünder an.



### GRILLBÜRSTE

Anstatt den Rost einfach abzuwaschen, heizen Sie „The Bastard“ gut auf, legen Sie den Rost auf das heiße Feuer und bürsten Sie ihn mit einer Stahlbürste ab.



### GUSSEISERNER ROST

Gusseisen gibt eine konstantere Hitze als Edelstahl und leitet besser, wodurch es sich ausgezeichnet zum Grillen eignet. Außerdem bekommt man damit perfekte Grillstreifen.

### REGENSCHUTZ

Wenn Sie Ihren „The Bastard“ lieber draußen stehen lassen, so dass er jederzeit einsatzbereit ist, verwenden Sie am besten diesen Regenschutz, um „The Bastard“ vor Wind und Wetter zu schützen.



### PIZZASTEIN

Dank diesem speziellen Pizzastein aus Keramik backen Sie im „The Bastard“ die besten Pizzen.



### KERNTHERMOMETER

Ein gutes Kernthermometer ist sehr praktisch, um das Grillgut auf genau die richtige Temperatur zu erhitzen.



## TIREZ LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE BASTARD

Félicitations, vous allez découvrir The Bastard. The Bastard n'est pas comme tous les autres barbecues ou kamado. Ce grill kamado en céramique de haute qualité en cordiélite est simple, robuste, qualitatif, polyvalent et pour tout le monde. Découvrez les méthodes honnêtes de griller, cuisiner, cuire au barbecue, braiser ou fumer. Pour tous ceux qui aiment cuisiner, toute l'année.

Bien sûr, vous ne pouvez pas attendre pour remplir votre The Bastard de charbon de bois et commencer immédiatement avec des fumages, des grillades ou la cuisson de pizzas. Nous comprenons cela, bien sûr, mais il est préférable de lire au préalable cette brochure. Nous vous donnerons volontiers des conseils sur la manière d'allumer le feu pour la première fois et de le bien entretenir. Si vous lisez cette brochure, vous saurez que vous tirez le meilleur parti de The Bastard.



Weitere Bastard-Accessoires finden Sie auf [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com).



## LES RACINES DU THE BASTARD

Lors de l'élaboration du kamado parfait, nous avons à l'esprit un certain nombre de principes qui, à notre avis, font la différence.

### DESIGN PUREMENT HOLLANDAIS

Retour à l'essence. Les designers néerlandais comprennent cela comme aucun autre. Recherche du juste équilibre entre forme et fonction. The Bastard est un bon exemple avec son caractère irréprochable. Conception honnête, fabriquée à partir des meilleurs matériaux et facile à utiliser. Fabriqué en noir, car "y a-t-il une autre couleur"!



DESIGN BY  
THE BASTARD  
THE NETHERLANDS



### LE MEILLEUR DU MEILLEUR

Seules les céramiques industrielles de la plus haute qualité suffisent. 100% résistant aux très hautes températures. Extrêmement solide avec une garantie de 20 ans sur le dôme externe en céramique et le couvercle. Les autres pièces sont également faites des meilleurs matériaux. Acier inoxydable ou acier trempé avec revêtement en poudre pour une résistance maximale au vent et aux intempéries. Rendez-vous sur [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com) pour connaître les conditions de garantie et activer votre garantie.



### LA CUISINE DES TEMPS PRÉHISTORIQUE RÉINVENTÉE

Nous avons préparé des aliments dans un four à argile il y a 3000 ans, la base de la cuisine, mais d'une manière très innovante. Les propriétés isolantes uniques sont idéales pour la cuisson lente, le fumage à chaud ou à froid et comme four à briques pour une vraie pizza italienne. Découvrez The Bastard comme la manière la plus naturelle et la plus délicieuse de cuisiner dès aujourd'hui.

### PLAISIR DE CUISINER TOUTE L'ANNÉE

The Bastard a beaucoup d'amis. Des chefs aux professionnels de la cuisine, en passant par les amateurs de cuisine et les personnes qui n'aiment pas trop de problèmes en cuisine. Cuisson lente en hiver, fumez un poulet dans la salade d'été, préparez une pizza ou lancez de bons hamburgers sur le grill avec vos amis. Cela peut être aussi simple que ça. Simple, mais toujours avec ce goût incomparable.

### LE GOÛT DES PROFESSIONNELS

Et puis le goût. Cette saveur de grill caractéristique

avec une touche de charbon de bois. Mais la plus grande différence concerne principalement la tendreté de la viande ou du poisson. Qualité inégalée. Et tout le monde y goûte. Pas étonnant qu'il y ait un Bastard dans de nombreux restaurants.

### DÉCOUVREZ THE BASTARD

The Bastard est simple, robuste, qualitatif, polyvalent et pour tout le monde. Découvrez les méthodes honnêtes de griller, cuisiner, cuire au barbecue, braiser ou fumer. The Bastard reste juste lui-même. Pour tous ceux qui aiment cuisiner, toute l'année.

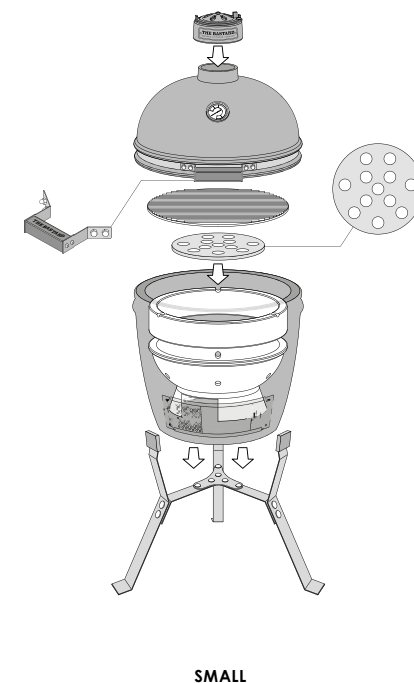
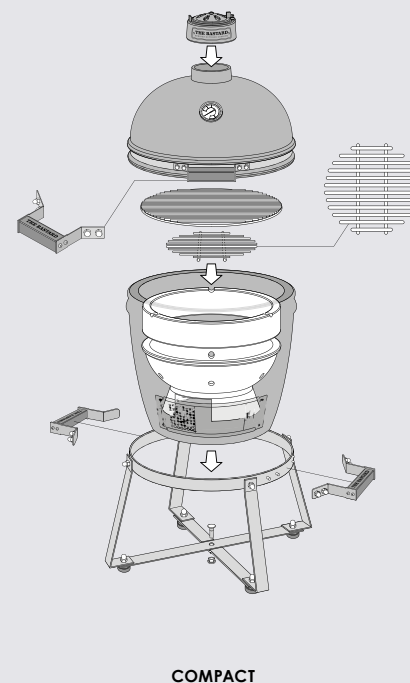
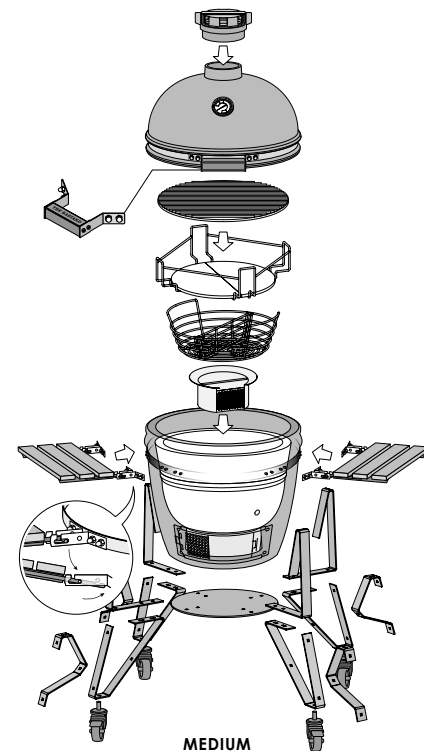
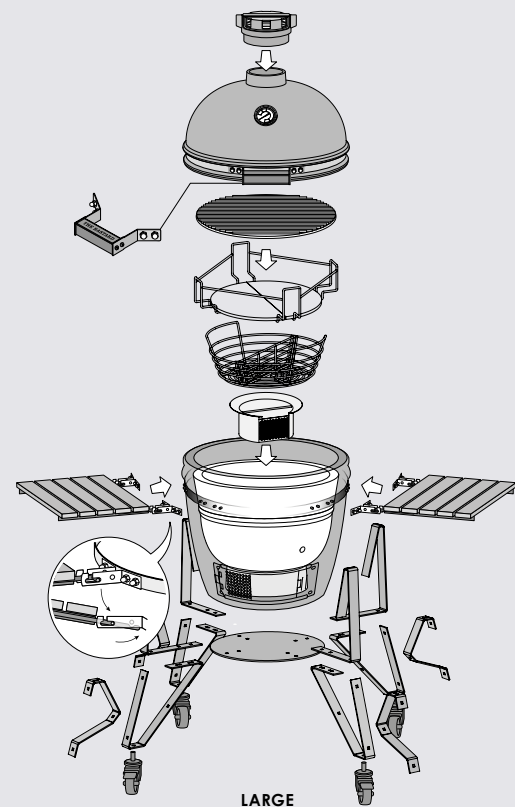


## AVANT D'ALLUMER LA PREMIÈRE FOIS LE FEU

The Bastard est livré en grande partie assemblé. Il vous suffit d'assembler la poignée et le châssis et tables d'appoint. Ci-dessous vous pouvez lire comment faire cela.

- Après avoir déballé The Bastard, il est conseillé de vérifier toutes les vis de la même manière et de les serrer si nécessaire. Il y a peut-être eu quelque chose de lâche pendant le transport.
- Installez la poignée.
- Enlevez toute la mousse de polystyrène du kamado. Aussi sous le foyer.
- Assurez-vous que l'ouverture du panier à feu correspond à l'orifice de ventilation situé au bas de The Bastard.
- Placez la grille de feu au bas du foyer pour le modèle Small ou Compact, ou dans le panier à cendrier et le cendrier pour le modèle moyen ou grand.
- Placez les tables latérales \*: montez les quatre supports des tables latérales. Assurez-vous que les ouvertures sont dans la même direction.
- Assemblez le châssis avec les roues \* comme indiqué sur le dessin.
- Placez le disque de ventilation supérieur en fonte sur votre Bastard.

\* Seuls les modèles Large et Medium sont complets.





## COMMENT UTILISEZ THE BASTARD

### GRILLER LA PREMIÈRE FOIS

The Bastard est un kamado en céramique de haute qualité en cordiérite. Les céramiques doivent s'habituer aux températures élevées. Nous vous conseillons de ne pas élever les trois premières fois The Bastard à plus de 250 degrés Celsius. De cette façon, la céramique peut fonctionner. Après cela, vous pouvez bien sûr complètement vous lâcher avec votre The Bastard!

### LE FEU

The Bastard est un barbecue en céramique et on y cuit toujours au charbon de bois. Seules les briquettes naturelles telles que les briquettes de noix de coco conviennent également à The Bastard. Utilisez du charbon de bonne qualité avec de gros morceaux pour que The Bastard ne soit pas étouffé. Remplissez-le jusqu'au bord de la chambre de combustion.

De préférence, allumez le charbon de bois avec un briquet, tel que le « allumage en une minute ». Vous pouvez également utiliser des allume-feux, mais uniquement s'ils sont fabriqués à partir de matériaux naturels. N'utilisez jamais d'allume-feu, de spiritueux ou d'autres liquides chimiques !

### REMARQUE C'EST AINSI QUE VOUS ÉVITEZ UN FLAMME ÉCLAIR

The Bastard peut bien sûr devenir très chaud. Si vous ouvrez ensuite le couvercle soudainement, une flamme éclair peut se produire. Toujours utiliser des gants de barbecue ! Si vous soulevez le couvercle, faites-le doucement d'abord et avec un bras tendu. De cette façon, l'oxygène peut atteindre le feu en premier et vous pouvez éviter les éclairs.



### CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE

Il n'est pas difficile d'atteindre une température élevée constante, par exemple 250 °C ou une température basse de 80 à 90 °C. Vous pouvez également atteindre une température basse constante pendant jusqu'à 12 heures sans ajouter de nouveau charbon.

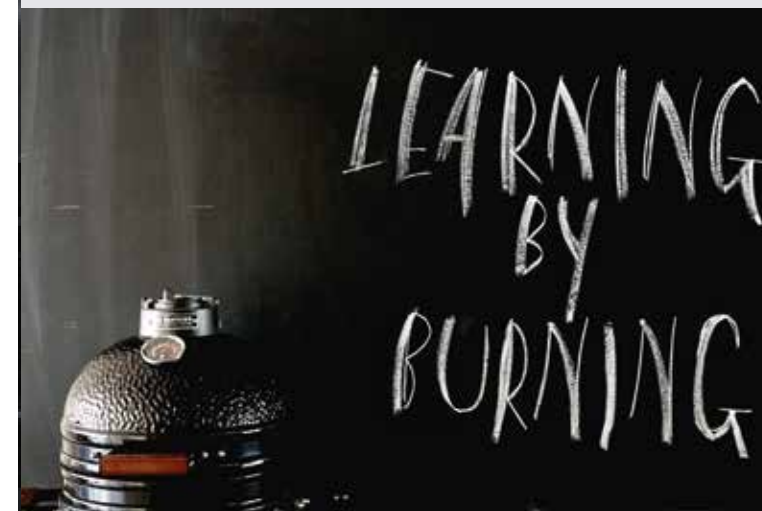
Vous contrôlez la température avec le disque de ventilation supérieur et la ventilation inférieure. Pour que la température augmente, vous permettez à plus d'oxygène dans The Bastard d'ouvrir la ventilation supérieure et inférieure. La température diminue avec moins de débit d'air dans The Bastard. Ensuite, vous faites glisser les fermetures de ventilation supérieure et inférieure.

**CONSEIL** Utilisez toujours un appareil de réglage pour grille pour une cuisson lente à basse température. Ne laissez pas le grill devenir trop chaud. Il faut des heures pour baisser la température.

### ÉTEINDRE

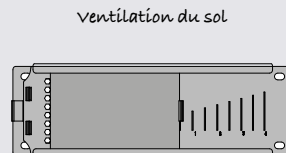
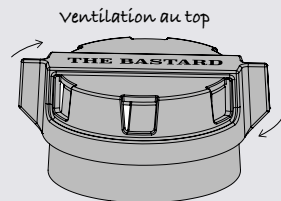
Prêt ? Vous n'avez qu'à fermer toutes les glissières et vous pouvez vous asseoir immédiatement à la table. Le charbon s'éteindra lentement à cause du manque d'oxygène.

**CONSEIL** Ne jetez pas le charbon immédiatement, vous pourrez peut-être l'utiliser à nouveau.



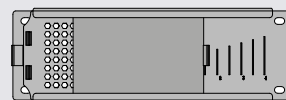
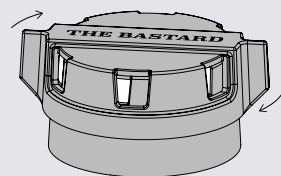
### Fumer et cuire lentement

65-135 °C



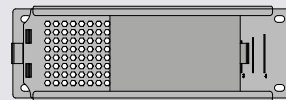
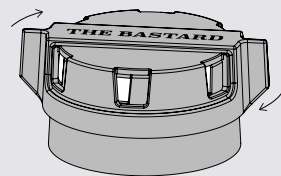
### Rôtissage et cuisson au four

135-175 °C



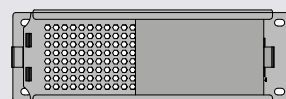
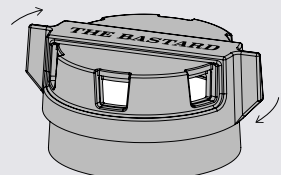
### Griller et faire des pizzas

175-250 °C



### Chauffer intensément

250-350 °C



## LA SÉCURITÉ D'ABORD

Comme pour tout barbecue, The Bastard fournit également un certain nombre d'avertissements et de conseils de sécurité.

- Un joint en feutre noir se trouve entre les bords du dôme / couvercle en céramique et de la base / fond. Vous ne devez jamais retirer cet emballage en feutre, car cela garantit une étanchéité correcte.
- Comme pour tout barbecue, vous ne devez pas brûler The Bastard dans la maison ou l'utiliser comme une cuisinière, vous êtes à risque d'intoxication au monoxyde de carbone.
- Une fois que The Bastard est allumé, ne le laissez pas sans surveillance et gardez les enfants et les animaux domestiques à une distance de sécurité.

- N'utilisez jamais d'essence, de térébenthine, de benzine, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour (ré) allumer The Bastard.
- N'utilisez pas The Bastard sur une terrasse en bois ou sur d'autres surfaces combustibles telles que de l'herbe sèche, des copeaux de bois ou des feuilles, à au moins 2 mètres d'objets combustibles.
- **REMARQUE** The Bastard peut bien sûr être très chaud. Si vous ouvrez ensuite le couvercle soudainement, un flash peut se produire. Toujours utiliser des gants résistant à la chaleur ! Si vous soulevez le couvercle, faites-le d'abord un peu et avec un bras tendu. De cette façon, l'oxygène peut atteindre le feu en premier et vous pouvez éviter les éclairs.
- Laissez The Bastard refroidir complètement avant de le déplacer. Il est plus prudent de tirer The Bastard avec un châssis sur roues que de le pousser.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### NETTOYAGE

Enlevez régulièrement les cendres au bas du The Bastard. Après un maximum de quatre tours, nettoyez complètement le barbecue en retirant la bague de feu et la boîte intérieure et en enlevant les cendres.

**FAITES ATTENTION** Lors du nettoyage, tenez le The Bastard sans laisser le couvercle ouvert. En raison du manque de contrepoids de la boîte intérieure et de l'anneau de feu, il peut tomber.

### ENTRETIEN

The Bastard peut rester à l'extérieur toutel'année. Voulez-vous que The Bastard reste à son meilleur ? Protégez-le avec une housse de pluie The Bastard. Les petits modèles sont mieux placés à l'intérieur. Le feutre assurant l'étanchéité entre le dôme / couvercle en céramique et la base / fond doit être remplacée après ± 40 fois. En cas de remplacement tardif, cela peut endommager The Bastard.



### PRÊT POUR L'HIVER ?

Si vous n'utilisez pas votre The Bastard pendant un certain temps, par exemple en hiver, nous vous recommandons ce qui suit :

- Nettoyez-le bien, enlevez les résidus d'aliments, ouvrez les glissières à air et retirez le disque de ventilation supérieur en fonte. De cette façon, The Bastard peut respirer le meilleur.
- Lorsque la moisissure se forme à l'intérieur, cela ne fait pas mal ! Résolez cela simplement en vidant The Bastard et en le soulevant une fois, il est de nouveau prêt à être utilisé.
- Pulvérisez régulièrement sur les boulons et les charnières en métal une huile pour machine légère ou WD40 et serrez-les si nécessaire.
- Graissez le disque de ventilation supérieur en fonte avec de l'huile de tournesol avant de le laisser brûler une fois. Cela empêche la formation de rouille. Répétez cette opération tous les quelques mois.

### RÔTISSAGE



### SLOW COOKING



### FUMEUR



### PIZZA AU FOUR



### GRILLAGE

## RECETTES

Sur les pages ci-dessous, vous trouverez deux recettes. Pour plus de recettes, visitez [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com). Vous y trouverez suffisamment de recettes pour continuer à brûler toute l'année votre The Bastard. Ou aidez vos amis The Bastard à quelque chose de délicieux par vous partagez vos propres recettes.



**RECETTE****THE PLANKING SALMON**

*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.*

**POUR 4 PERSONNES - TEMPS DE PRÉPARATION : COURT**

**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.

**AU FEU** 160 °C, indirectement.

**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.

**RECETTE****MOINK BALLS**

*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.*

**POUR 4 PERSONNES - TEMPS DE PRÉPARATION : MOYEN**

**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.

**AU FEU** 120 °C, indirectement.



**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](http://www.thebastard.com).



## LES ESSENTIELS DU THE BASTARD

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](http://www.thebastard.com), un aperçu complet des accessoires.

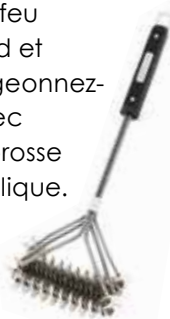
### ALLUMER EN UNE MINUTE

Allumez votre The Bastard en un rien de temps sans utiliser d'allume-feu.



### BROSSE À BARBECUE

Laver simplement une grille n'est bien sûr pas assez. Chauffez bien The Bastard, placez la grille sur le feu chaud et badigeonnez-la avec une brosse métallique.



### GRILLE EN FONTE

La fonte procure une chaleur plus constante que l'acier inoxydable et conduit mieux, ce qui la rend idéale pour les grillades et permet d'obtenir des rayures de gril parfaites.

### PROTECTION DE PLUIE

Laissez votre The Bastard dehors pour toujours le garder rapidement sous la main ? Cette housse de pluie est idéale pour protéger votre The Bastard du vent et des intempéries. De cette façon, il reste à son meilleur.



### PIERRE À PIZZA

Avec la pierre à pizza en céramique spéciale, vous pouvez faire les pizzas les plus délicieuses avec votre The Bastard.



### THERMOMÈTRE À NOYAU

Un bon thermomètre à noyau est très utile pour réchauffer de la viande ou du poisson à la bonne température.

S E R I O U S O U T D O O R C O O K I N G



**THE BASTARD**  
SERIOUS OUTDOOR COOKING

Meer informatie vindt u op:  
For more information or instructions go to:  
Weitere Informationen und Anleitungen finden Sie auf unserer Website:

Pour plus d'informations ou d'instructions, visitez : [thebastard.com](http://thebastard.com)

