

THE BASTARD

SERIOUS OUTDOOR COOKING



THE BASTARD

SERIOUS OUTDOOR COOKING



INDEX

THE BASTARDS 2
SPECS 15
THE BASTARD VX 16
THE GEAR 25
IN & ON 37
PIZZA COLLECTION 47

CAST IRON 53
UPGRADE & MAINTENANCE 61
CHARCOAL & SMOKE 69
TABLES & STANDS 77
GIFTS & BOOKS 85
PRODUCT LIST 93

AMBASSADORS

HENK SCHIFFMACHER 28
TOBIAS CAMMAN 34
JORD ALTHUIZEN 44
ARNAUD DELVENNE 50
PRICILLIA LEBON 58

LAURENS TEN DAM 66
LUCAS HAMMING 74
ANDREW CLARKE 82
ÜMIT MEMISOGLU 90

NL

The Bastard is uitdagend. Concreet en direct. Vindingrijk. Verbindt vuur, rook en hitte met gastronomie. Neemt je van daaruit mee naar een wereld die boeit, inspireert en fascineert. Is trots op een cultuur met een ruig randje; lak aan conventies, respect voor traditie. Durft te vertrouwen op instinct. En neemt de vrijheid om succes te hebben en het leven leuk te vinden.

PURE DUTCH DESIGN

Een eeuwenoude kookmethode maar verfijnd door Nederlanders. The Bastard is dé Nederlandse trots op het gebied van barbecues en de enige op basis van "Pure Dutch Design". Wij weten als de beste dat de kamado naast mooi, ook efficiënt en functioneel moet zijn. Bij The Bastard is overal rekening mee gehouden. Hij doet wat hij moet doen en is daarin de allerbeste.

HOOGWAARDIG KERAMIEK

Voor de productie van The Bastard zijn de beste materialen gebruikt. Hij is gemaakt van de speciale cordieriet keramiek, waardoor hij 100% bestand is tegen zeer hoge temperaturen. Door de isolerende keramische binnenbekleding blijft de temperatuur in The Bastard constant. Hier zit ook nog eens levenslange garantie op.

ULTIEME SMAAKBELEVING

Grillen, bakken, roken en stoven; met The Bastard is alles mogelijk. Ervaar de vele verschillende bereidingstechnieken en maak in een handomdraai de lekkerste gerechten klaar. Dit maakt The Bastard de meest veelzijdige barbecue van dit moment.

LIMITED LIFE-TIME GUARANTEE

The Bastard en al zijn componenten komen met een lifetime garantie op het product. Meer informatie vind je op de website.

FR

Vous devez savoir deux choses à notre sujet. Un, nous sommes une entreprise néerlandaise. Deux, nous sommes passionnés par la cuisine en extérieur. The Bastard est né de l'amour pour les saveurs authentiques et du Dutch Design. Nous sommes portés par le désir de proposer un produit incontournable réalisé avec les meilleurs matériaux qui soit et offrir ainsi un rapport qualité-prix imbattable. Il est maintenant temps de vivre des instants ultimes de barbecue !

PUR DUTCH DESIGN

Une méthode de cuisson ancestrale perfectionnée par les Néerlandais. Poussés par une ambition d'excellence en matière de barbecues, nous sommes fiers de vous présenter ce kamado nouvelle génération... parce qu'un Kamado ne se doit pas seulement d'être un bel objet, il doit également être efficace et fonctionnel. Chez The Bastard, tout a été pris en compte. Il fait son travail comme nul autre.

UNE CÉRAMIQUE DE GRANDE QUALITÉ

Les meilleurs matériaux ont été utilisés pour fabriquer le kamado The Bastard. Fait avec de la céramique cordiérite spéciale, qui le protège à 100 % contre les très hautes températures. Grâce à la couche de céramique isolante à l'intérieur, la température de cette unité de cuisson reste constante.

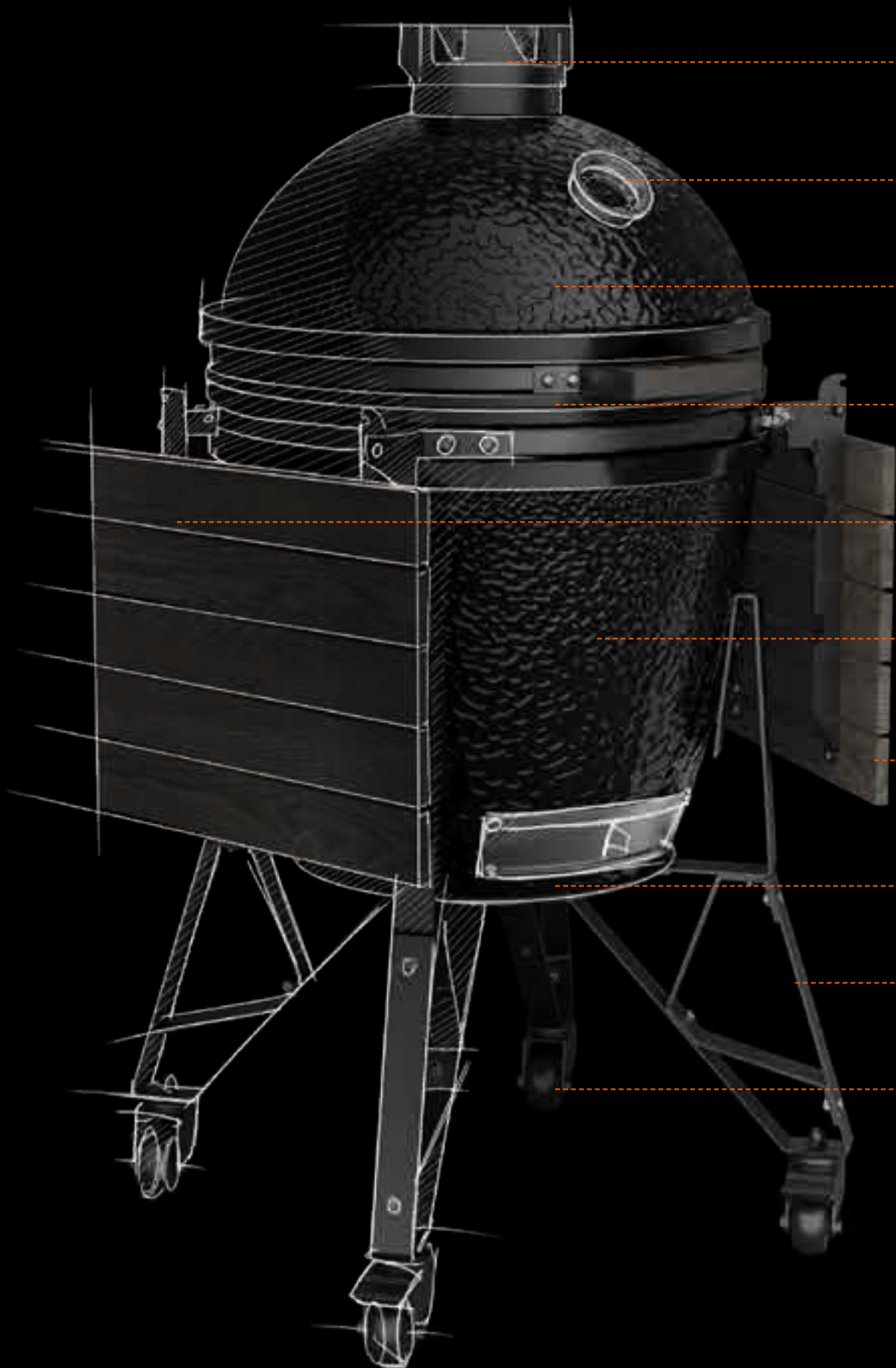
UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE EXTRÊME

Griller, cuire, fumer et mijoter : tout est possible avec The Bastard. Ce Kamado, ultime génération, vous permet d'expérimenter toutes les techniques de préparation et de cuisson, des plus simples aux plus sophistiquées. Sa conception fait de The Bastard, le barbecue le plus polyvalent du moment.

LIMITED LIFE-TIME GUARANTEE

The Bastard et tous ses composants bénéficient d'une garantie de produit à vie. Vous trouverez de plus amples informations sur le site web.

ENTER.THE.BASTARD.



PRECISION TOP

BLIJFT ALTIJD IN DE INGESTELDE POSITIE STAAN

THERMOMETER

VERNIEUWDE BACKPLATE MET HELDERE TEMPERATUURWEERGAVE

KERAMISCHE DOME

LANGDURIG BESTAND TEGEN ZEER HOGE TEMPERATUREN

INFINITY GASKET

SLUIT DE KAMADO PERFECT AF. GAAT LANGER MEE. EENVOUDIG SCHOON TE MAKEN

SCHARNIER SYSTEEM

EENVOUDIG ZELF AF TE STELLEN MET 4 EXTRA DIKKE VEREN

MULTILEVEL COOKING SYSTEM

HET MULTILEVEL COOKING SYSTEM VAN THE BASTARD IS VEELZIJDIG

TAFELSCHARNIER

VERBETERD TAFELSCHARNIER BESCHERM JE BASTARD TEGEN EEN KLAPPEREND TAFELBLAD

FIRE BOX | FIRE RING

GEMAAKT UIT CORDERIET

ONDERSTEL

4MM DIK GEPOEDERCOAT STAAL. GESCHIKT VOOR ELK SEIZOEN

WIELEN

ROBUUSTE 3" WIELEN VOOR HET OPTIMAAL VERPLAATSEN VAN THE BASTARD

BOUCHON DE PRÉCISION

RESTE TOUJOURS DANS LA POSITION SÉLECTIONNÉE

THERMOMÈTRE

PLAQUE ARRIÈRE RENOUELÉE AVEC AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE

DÔME EN CÉRAMIQUE

RÉSISTANCE LONGUE DURÉE CONTRE LES TRÈS HAUTES TEMPÉRATURES

JOINT D'ÉTANCHÉITÉ

FERMETURE PARFAIT EPLUS DURABLE. FACILE A NETTOYER

SYSTÈME DE CHARNIÈRE

FACILE A RÉGLER VOUS-MÊME AVEC 4 RESSORTS SUPPLÉMENTAIRES SOLIDES

MULTILEVEL COOKING SYSTEM

LE SYSTÈME DE CUISSON MULTI-NIVEAUX 'THE BASTARD MULTILEVEL COOKING SYSTEM' EST MULTIFONCTIONNEL

CHARNIÈRE DE PLATEAU

CHARNIÈRE DE PLATEAU AMÉLIORÉE. PROTÉGEZ VOTRE THE BASTARD D'UN PLATEAU QUI CLAQUE AU VENT

BOÎTE À FEU | ANNEAU DE FEU

FABRIQUÉ À PARTIR DE CORDIÉRITE

CHASSIS

ACIER THERMOLAQUE DE 4 MM. IDÉALE EN TOUTES LES SAISONS

ROUES

ROUES ROBUSTES DE 3" POUR UN DÉPLACEMENT AISÉ DE THE BASTARD

DEZE HEAVY DUTY ESSENTIALS VIND JE IN THE BASTARD

CES ESSENTIELS À TOUTE ÉPREUVE SE TROUVENT CHEZ THE BASTARD

MULTILEVEL COOKING SYSTEM

HET MULTILEVEL COOKING SYSTEM IS OP VELE MANIEREN MET VERSCHILLENDE ROOSTERTYPEN TE GEBRUIKEN ZODAT JE GELIJKTIJDIG ALLERLEI BEREIDINGEN KUNT UITVOEREN. OMGEDRAAI'D IS HET EEN HOUDER VOOR JE WOKPAN

MULTILEVEL COOKING SYSTEM

VOUS POUVEZ L'UTILISER DE NOMBREUSES FAÇONS AVEC DIFFÉRENTS TYPES DE GRILLES AFIN DE POUVOIR PRÉPARER TOUTES SORTES DE PLATS SIMULTANÉMENT. RETOURNÉ, IL DEVIENT UN SUPPORT POUR VOTRE POÊLE À WOK



CHARCOAL BASKET

VERBETERDE HANDGREPEN OM HET ERGONOMISCH UIT THE BASTARD TE TILLEN

PANIER À CHARBON

POIGNÉES AMÉLIORÉES POUR LE SORTIR DU THE BASTARD DE FAÇON ERGONOMIQUE

ASH LIFTER

HAAL GEMAKKELIJK DE AS UIT THE BASTARD

RÉCUPÉRATEUR DE CENDRES

RETIREZ FACILEMENT LES CENDRES DU THE BASTARD

THE BASTARD SMALL

CLASSIC: BC106 | URBAN: BU106

CLASSIC



Maak van iets kleins iets groots. Door het kleine formaat is The Bastard Small gemakkelijk overal mee naartoe te nemen, en zorgt hij tegelijkertijd voor dat culinaire topkwaliteit op elke plek mogelijk wordt. Met z'n tweeën bij de camper of op de boot, maak je outdoor beleving compleet door op avontuur te gaan met The Bastard Small.

THE INNOVATIONS:

- > GIETIJZEREN PRECISIE TOPSCHIJF
- > EASY OPEN SCHARNIER SYSTEEM
- > EXTRA DIK (4MM) RVS GRILROOSTER
- > ONTWERPEN IN NEDERLAND

INCLUDING:

- > PLATESETTER
- > RVS HOUTSKOOL MAND

THE SPECS:

- > ROOSTER Ø 25CM
- > HOOGTE 64CM
- > GEWICHT 28KG
- > AANTAL PERSONEN 1-2

URBAN



Transformez quelque chose de petit en quelque chose de grand. La petite taille de The Bastard Small le rend facile à emporter partout, et permet de vivre des expériences culinaires de haute qualité. Rien que vous deux, en road trip, sur le bateau, rendez votre expérience en plein air encore plus agréable en partant à l'aventure avec The Bastard Small.

LES INNOVATIONS :

- > DISQUE SUPÉRIEUR DE PRÉCISION EN FONTE
- > SYSTÈME DE CHARNIÈRE À OUVERTURE FACILE
- > GRILLE DE CUISSON EN ACIER INOXYDABLE TRÈS ÉPAISSE (4 MM)
- > AMÉLIORATION DU DESIGN NÉERLANDAIS

INCLUS :

- > SUPPORT DE CUISSON
- > PANIER À CHARBON EN ACIER INOXYDABLE

LES CARACTÉRISTIQUES :

- > GRILLE Ø 25 CM
- > HAUTEUR 64 CM
- > POIDS 28 KG
- > NOMBRE DE PERSONNES 1 - 2

THE BASTARD COMPACT

CLASSIC: BC105 | URBAN: BU105

CLASSIC



The Bastard Compact staat op elke plek te gek. De Compact heeft het gat tussen de Small en Medium opgevuld. Voor dit model heb je niet veel ruimte nodig en je hebt nog steeds alle voordelen van een kamado. Op je dakterras, balkon, of neem hem mee naar je vakantieadres. Het compacte formaat, perfect voor je gezin of vriendengroep.

THE INNOVATIONS:

- > GIETIJZEREN PRECISIE TOPSCHIJF
- > EASY OPEN SCHARNIER SYSTEEM
- > EXTRA DIK (5MM) RVS GRILROOSTER
- > ONTWERPEN IN NEDERLAND

INCLUDING:

- > PLATE SETTER
- > RVS HOUTSKOOL MAND

THE SPECS:

- > ROOSTER Ø 34CM
- > HOOGTE 78CM
- > GEWICHT 35KG
- > AANTAL PERSONEN 2-4

URBAN



The Bastard Compact convient pour chaque endroit. Le Compact a comblé ce qui manquait entre le Small et le Medium. Pour ce modèle, vous n'avez pas besoin de beaucoup d'espace, et vous bénéficiez toujours de tous les avantages d'un kamado. Sur votre terrasse de toit, votre balcon, ou emportez-le avec vous sur votre lieu de vacances. Sa taille en fait l'allié parfait de votre famille ou amis.

LES INNOVATIONS :

- > DISQUE SUPÉRIEUR DE PRÉCISION EN FONTE
- > SYSTÈME DE CHARNIÈRE À OUVERTURE FACILE
- > GRILLE DE CUISSON EN ACIER INOXYDABLE TRÈS ÉPAISSE (5 MM)
- > AMÉLIORATION DU DESIGN NÉERLANDAIS

INCLUS :

- > SUPPORT DE CUISSON
- > PANIER À CHARBON EN ACIER INOXYDABLE

LES CARACTÉRISTIQUES :

- > GRILLE Ø 34 CM
- > HAUTEUR 78 CM
- > POIDS 35 KG
- > NOMBRE DE PERSONNES 2 - 4



THE BASTARD MEDIUM

CLASSIC: BC203 SOLO: BC204 | URBAN: BU203 SOLO: BU204

CLASSIC



URBAN



The Bastard Medium is gemaakt voor iedereen want dit model past in elke tuin. De eyecatcher zonder dat hij overdreven aanwezig in de tuin staat. Er zijn geen beperkingen door het formaat en je kunt gerust al je kookcreativiteit kwijt. Dus nodig je burens of vrienden uit!

THE INNOVATIONS:

- > GIETIJZEREN PRECISIE TOPSCHIJF
- > EASY OPEN SCHARNIER SYSTEEM
- > EXTRA DIK (6MM) RVS GRILROOSTER
- > ONTWERPEN IN NEDERLAND

INCLUDING:

- > MULTILEVEL COOKING SYSTEM
- > RVS HOUTSKOOL MAND
- > RVS ASH LIFTER
- > DE "COMPLETE" WORDT GELEVERD MET ONDERSTEL EN ZIJTAFELS.

THE SPECS:

- > ROOSTER Ø 40CM
- > HOOGTE 122CM
- > GEWICHT 82KG
- > AANTAL PERSONEN 2-6

Modèle emblématique , The Bastard médium trouvera sa place dans tous les jardins. Il attire l'attention sans prendre trop de place dans le jardin. Il n'y a pas de limite en ce qui concerne la taille, et vous pouvez laisser libre cours à votre créativité pour cuisiner. Invitez donc vos voisins ou vos amis !

LES INNOVATIONS :

- > DISQUE SUPÉRIEUR DE PRÉCISION EN FONTE
- > SYSTÈME DE CHARNIÈRE À OUVERTURE FACILE
- > GRILLE DE CUISSON EN ACIER INOXYDABLE TRÈS ÉPAISSE (6 MM)
- > AMÉLIORATION DU DESIGN NÉERLANDAIS

INCLUS :

- > MULTILEVEL COOKING SYSTEM
- > PANIER À CHARBON EN ACIER INOXYDABLE
- > BAC À CENDRES EN ACIER INOXYDABLE
- > LE " COMPLETE " EST LIVRÉ AVEC UN SUPPORT ET DES TABLES LATÉRALES.

LES CARACTÉRISTIQUES :

- > GRILLE Ø 40 CM
- > HAUTEUR 122 CM
- > POIDS 82 KG
- > NOMBRE DE PERSONNES 2 - 6

THE BASTARD LARGE

CLASSIC: BC201 SOLO: BC202 | URBAN: BU201 SOLO: BU202

CLASSIC



“Indrukwekkend”, dat is The Bastard Large. Het is niet alleen een aanwinst voor jou en je gezin én voor je tuin. Met deze ideale grootte zet jij elk culinair gerecht op tafel voor het hele gezin en al je vrienden. Hij is gemaakt voor de echte kookliefhebbers, geen wonder dat de Large onze bestverkochte Bastard is.

THE INNOVATIONS:

- > GIETIJZEREN PRECISIE TOPSCHIJF
- > EASY OPEN SCHARNIER SYSTEEM
- > EXTRA DIK (7MM) RVS GRILROOSTER
- > ONTWERPEN IN NEDERLAND

INCLUDING:

- > MULTILEVEL COOKING SYSTEM
- > RVS HOUTSKOOL MAND
- > RVS ASH LIFTER
- > DE ‘COMPLETE’ WORDT GELEVERD MET ONDERSTEL EN ZIJTAFELS.

THE SPECS:

- > ROOSTER Ø 49CM
- > HOOGTE 137CM
- > GEWICHT 117KG
- > AANTAL PERSONEN 2-8

URBAN



“Impressionnant”, tel est l’adjectif qui caractérise le mieux “The Bastard Large”. C’est un atout, non seulement pour vous et votre famille, mais aussi pour votre jardin. Grâce à sa taille, vous pourrez présenter sur votre table différentes sortes de plats délicieux pour toute votre famille et tous vos amis. Il est fait pour les vrais passionnés de cuisine, il n’est donc pas étonnant que le Large soit notre Bastard le plus vendu.

LES INNOVATIONS :

- > DISQUE SUPÉRIEUR DE PRÉCISION EN FONTE
- > SYSTÈME DE CHARNIÈRE À OUVERTURE FACILE
- > GRILLE DE CUISSON EN ACIER INOXYDABLE TRÈS ÉPAISSE (7 MM)
- > AMÉLIORATION DU DESIGN NÉERLANDAIS

INCLUS :

- > MULTILEVEL COOKING SYSTEM
- > PANIER À CHARBON EN ACIER INOXYDABLE
- > BAC À CENDRES EN ACIER INOXYDABLE
- > LE “ COMPLETE” EST LIVRÉ AVEC UN SUPPORT ET DES TABLES LATÉRALES.

LES CARACTÉRISTIQUES :

- > GRILLE Ø 49 CM
- > HAUTEUR 137 CM
- > POIDS 117 KG
- > NOMBRE DE PERSONNES 2 - 8



THE BASTARD URBAN XL

URBAN: BU210



The Bastard Urban XL is speciaal ontwikkeld voor de échte hobby- of professionele kok. Laat je hele familie of grote gezelschappen genieten van jouw gerechten. Dit grootste formaat van The Bastard is niet voor iedereen weggelegd.

THE INNOVATIONS:

- > GIETIJZEREN PRECISIE TOPSCHIJF
- > EASY OPEN SCHARNIER SYSTEEM
- > EXTRA DIK (7MM) RVS GRILROOSTER
- > ONTWERPEN IN NEDERLAND

INCLUDING:

- > MULTILEVEL COOKING SYSTEM
- > RVS HOUTSKOOL MAND EN
- > RVS ASH LIFTER
- > DE 'XL' WORDT GELEVERD MET ONDERSTELLEN ZIJTAFELS.

THE SPECS:

- > ROOSTER Ø 59CM
- > HOOGTE 140CM
- > GEWICHT 173KG
- > AANTAL PERSONEN 4-12

The Bastard Urban XL est spécialement conçu pour le vrai cuisinier amateur ou professionnel. Faites profiter toute votre famille ou de grandes assemblées de vos plats. La plus grande taille de The Bastard ne convient pas à tout le monde.

LES INNOVATIONS :

- > DISQUE SUPÉRIEUR DE PRÉCISION EN FONTE
- > SYSTÈME DE CHARNIÈRE À OUVERTURE FACILE
- > GRILLE DE CUISSON EN ACIER INOXYDABLE TRÈS ÉPAISSE (4 MM)
- > AMÉLIORATION DU DESIGN NÉERLANDAIS

INCLUS :

- > MULTILEVEL COOKING SYSTEM
- > PANIER À CHARBON EN ACIER INOXYDABLE
- > BAC À CENDRES EN ACIER INOXYDABLE
- > LE " XL " EST LIVRÉ AVEC UN SUPPORT ET DES TABLES LATÉRALES.

LES CARACTÉRISTIQUES :

- > GRILLE Ø 59 CM
- > HAUTEUR 140 CM
- > POIDS 173 KG
- > NOMBRE DE PERSONNES 4 - 12



VIND JE BASTARD

TROUVEZ VOTRE BASTARD

	XL	LARGE	MEDIUM	COMPACT	SMALL
MULTILEVEL COOKING SYSTEM	●	●	●	○	○
PLATE SETTER	●	●	●	●	●
ASH LIFTER	●	●	●	○	○
HOUTSKOOL MAND	●	●	●	●	●
ROOSTER Ø	59CM	49CM	40CM	34CM	25CM
ROOSTER DIKTE	7MM	7MM	6MM	5MM	4MM
HOOGTE INCL ONDERSTEL	140CM	137CM	122CM	78CM	64CM
GEWICHT	161KG	116KG	79KG	31KG	22KG
GEWICHT SOLO	N/A	62KG	40KG	N/A	N/A
BESCHIKBAAR CLASSIC	○	●	●	●	●
BESCHIKBAAR URBAN	●	●	●	●	●
TAFEL & ONDERSTEL	●	●	●	○	○
AANTAL PERSONEN	4-12PP	2-8PP	2-6PP	2-4PP	1-2PP
DRAAGBAAR	○	○	○	●	●

REGULAR - GLANZENDE UITVOERING
URBAN - MATTE UITVOERING

CLASSIC - VERSION BRILLANTE
URBAN - VERSION MATE



Een recept is een begin van een kookavontuur, geen vastomlijnd plan waar niets meer aan kan veranderen. Het is de start van iets nieuws, de start van creatie. Dat is onze filosofie bij The Bastard. Neem wat goed is, onderzoek wat er beter kan. Streef naar het allerbeste en daag alles uit.

Zo is The Bastard VX ontstaan! Dromen van de gaafste en beste keramische grill en hem dan gaan maken. Onderdeel voor onderdeel zijn wij gaan kijken hoe hoog de lat lag, en hoe wij de lat nog hoger konden leggen. De vorm, de afmetingen, de materialen en zelfs de verpakking en de nieuwe accessoires.

De gouden regel bij The Bastard is altijd geweest dat onze producten voldoen aan de eis of wij het product zelf ook zouden willen kopen. Als het antwoord 'nee' is, dan doen we het gewoon niet.

Voor de VX kunnen wij gelukkig opnieuw volmondig 'ja' zeggen. En met ons, denken wij, nog heel veel anderen.

Good.Better. Bastard!

Chaque recette marque le début d'une aventure culinaire, sans limite et sans règles.

C'est un renouveau : le début de toute création. C'est notre philosophie chez The Bastard. S'inspirer de ce qui est bon, explorer ce qui peut être amélioré. Viser le meilleur et se lancer de nouveaux défis.

C'est ainsi qu'est né le modèle The Bastard VX. Nous avons rêvé du meilleur et du plus résistant des barbecues en céramique, et nous lui avons donné vie. Pièce par pièce, nous avons défini nos critères d'exigence et discuté de la façon dont nous pouvions élever la barre encore plus haut. La forme, les matériaux, les accessoires et même l'emballage devaient être les meilleurs.

La règle d'or chez The Bastard a toujours été de se poser la question suivante : "Est-ce que l'on achèterait ce produit ?". Si la réponse est "non", alors, nous ne le lançons pas.

Pour le modèle VX, nous sommes heureux de pouvoir dire à nouveau que la réponse est oui à 100%. Et nous espérons que pour vous aussi.

Good. Better. Bastard.

Martijn & Jeroen Wesselink
(Bastards van het 1^{ste} uur) | (créateurs The Bastard)





	VIND JE VX		TROUVEZ VOTRE VX	
	LARGE	MEDIUM		
ROOSTER Ø	49 CM	40 CM	GRILLE Ø	
ROOSTER DIKTE	7 MM	6 MM	ÉPAISSEUR DE LA GRILLE	
HOOGTE ^{INCL} ONDERSTEL	136 CM	125 CM	HAUTEUR ^{AVEC} PIED	
GEWICHT	110 KG	93 KG	POIDS	
GEWICHT SOLO	85 KG	N/A	POIDS SOLO	
BESCHIKBAAR CLASSIC	○	○	CLASSIC DISPONIBLE	
BESCHIKBAAR URBAN	●	●	URBAN DISPONIBLE	
TAFEL & ONDERSTEL	●	●	TABLETTES ET CHÂSSIS	
AANTAL PERSONEN	2-8 PP	2-6 PP	NOMBRE DE PERSONNES	
DRAAGBAAR	○	○	PORTATIF	

VX LARGE
BX101

VX LARGE SOLO
BX102

VX MEDIUM
BX103





De verbeterde ergonomische handgreep met de nieuwe stalen en gepoedercoate beugels maken de BBQ perfect voor heavy duty.

La poignée ergonomique améliorée est dotée d'un support robuste en acier pressé traité par un revêtement en poudre.



Deze bovenkap met coating van email met 180° ultimate precision handling gebruik je om de temperatuur heel precies te regelen.

Le thermostat émaillé à précision ultime de 180° peut être utilisé pour régler la température avec précision.



Kwalitatief hoogwaardige bamboe, gecombineerd met een nieuw stalen frame en een speciaal ontworpen stopscharnier ter bescherming van het keramiek.

Du bambou de qualité, associé à un cadre en acier au design innovant et à une charnière d'arrêt spécialement conçue pour protéger la céramique.



Temperatuur is het allerbelangrijkste. Met deze nieuwe zwarte thermometer weet je zeker dat je altijd de volledige controle hebt.

La température est la clé. Avec ce thermomètre noir au design innovant, vous pouvez être sûr de maîtriser parfaitement n'importe quelle situation, et à tout moment.



Efficiënt en precies: deze luchtschuif heeft een dubbele roestvrijstalen schuifopening.

Efficace et précis, le clapet est doté d'une double trappe coulissante en acier inoxydable.



Het scharnier is geoptimaliseerd voor inbouw in je buitenkeuken of tafel. De sterke hefkraft maakt het gebruik nog makkelijker.

La charnière a été optimisée pour offrir un espace de libre passage lorsqu'elle est encastrée dans votre cuisine ou votre installation extérieure.



Deze heavy duty gevouwen stalen standaard is ontworpen met een perfect flexsysteem: de zijarmen draaien rondom het keramiek voor robuuste stevigheid.

Le support robuste en acier pliable est conçu avec un système de flexion parfaite; ses bras latéraux se plient autour de la céramique pour assurer un maintien parfait.



Grote wielen met remmen maken het verplaatsen en gebruiken van je VX een stuk makkelijker.

De plus grandes roues équipées de freins permettent d'améliorer la manipulation et le déplacement de votre VX.

THE VX TOOLS

VX SPATULA | BB075



The Bastard VX Spatula zorgt ervoor dat je in een handomdraai elk product met gemak kunt draaien. Gemaakt van het beste RVS met een handvat van ABS-materiaal. Een hoogstaand product met onze unieke VX-stijl die zo is ontworpen dat het perfect in je hand past.

La spatule Bastard VX vous permet de retourner facilement n'importe quel aliment en un clin d'œil. Fabriquée en acier inoxydable de qualité supérieure avec un manche en ABS. Un article de haute qualité avec un style VX unique conçu pour s'adapter parfaitement à votre main.

VX MEAT FLIPPER | BB077



The Bastard VX Meat Flipper is ons meest robuuste accessoire als het gaat om vlees flippen. Zo sterk dat je er een burger mee kan pletten of een kilo vlees mee kan draaien. Daarnaast komt de Meat Flipper met een kartelrand waarmee je het vlees ook direct kan snijden.

The Bastard VX Meat Flipper est notre accessoire le plus robuste lorsqu'il s'agit de retourner de la viande. Si robuste que vous pouvez écraser un hamburger ou retourner un kilo de viande avec. De plus, le couteau à viande est doté d'un bord dentelé qui vous permet également de couper la viande directement.

VX TONGS | BB078



Wanneer je aan tangen denkt, denk je niet meteen aan stijl. Totdat je The Bastard VX Tongs ziet. Deze ultrasterke RVS tang zorgt ervoor dat je elk product met stijl kan vastpakken zonder je handen te branden.

Quand on pense à des pinces, on ne pense pas immédiatement au style. Jusqu'à ce que vous voyiez la pince The Bastard VX Tongs. Ces pinces en acier inoxydable ultra-résistantes vous permettent de saisir n'importe quel aliment avec style sans vous brûler les mains.

ALLE **ACCESSOIRES** VAN THE BASTARD ZIJN COMPATIBEL MET VX.

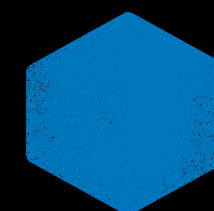
TOUS LES **ACCESSOIRES** THE BASTARD SONT COMPATIBLES AVEC LE VX.



Scan QR-code voor
meer informatie over
deze OFYR tafel.

Scannez le code QR
pour en savoir plus
sur cette table OFYR.

THE BASTARD



THE BASTARD
THE GEAR



THE BASTARD FIBER THERMO BBQ GLOVES



BB035

NL | Altijd oppassen dat je tijdens het barbecueën je vingers niet verbrandt. Gelukkig zijn er deze handschoenen van The Bastard. Ze zijn gemaakt van Nomex en Kevlar, zeer hittebestendig en super stevig. Je pakt er zo een RVS rooster mee uit jouw Bastard. One size fits all.

FR | Il faut toujours faire attention à ne pas se brûler les doigts en faisant un barbecue. Heureusement, il y a ces gants de The Bastard. Ceux-ci sont fabriqués en Nomex et en Kevlar. Par ailleurs, ils sont très résistants à la chaleur, et extrêmement solides. Ils vous permettent de prendre facilement une grille en acier inoxydable de The Bastard. Taille unique.

THE BASTARD LEATHER PRO GLOVES



BB057

NL | Veiligheid gaat voorop! Barbecueën doe je op de juiste manier als je een paar goede barbecue handschoenen hebt. Deze zwarte, lederen BBQ handschoenen beschermen je handen en armen tegen de hitte, het hete rooster en het vuur van de barbecue. De handschoenen zijn extra lang waardoor ze zorgen voor extra veiligheid en een perfecte grip van hete onderdelen. One size fits all.

FR | La sécurité avant tout ! Pour faire un bon barbecue, il faut avoir une bonne paire de gants. Ces gants de barbecue en cuir noirs protègent vos mains et vos bras de la chaleur, de la grille chaude et du feu du barbecue. Les gants sont extra longs, ce qui assure une sécurité supplémentaire et une parfaite prise en main sur les parties chaudes. Taille unique.

THE BASTARD BBQ BRUSH



BB113

NL | Een rvs rooster afwassen is eigenlijk not done. Echte pitmasters en chefs stoken de BBQ goed op, leggen hun rooster boven het vuur en borstelen met een staalborstel. Welke staalborstel? De borstel van The Bastard natuurlijk. Deze lange borstel met een extra breed oppervlak is voorzien van een handige greep, waardoor je ook bij een hete BBQ je handen niet hoeft te branden.

FR | Nettoyer une grille en acier inoxydable est en fait déconseillé. Les vrais maîtres et les chefs du barbecue allument le barbecue, mettent leur grille au-dessus du feu, et la brossent avec une brosse métallique. Quelle brosse métallique ? La brosse de The Bastard, bien sûr. Cette grande brosse est équipée d'une poignée pratique et d'un manche extra long, de sorte que vous évitez de vous brûler les mains sur un barbecue chaud.

THE BASTARD DOUBLE BRUSH



BB405

NL | Is jouw Bastard echt vies? Dan heb je deze mega sterke dubbele borstel nodig. Gemaakt voor het grove werk; na een lange BBQ-sessie. Deze lange borstel is voorzien van een handige greep en een extra lange steel, waardoor je ook bij een hete BBQ je handen niet hoeft te branden. De dubbele borstels zorgen voor een grondig resultaat.

FR | Après une longue séance de barbecue, votre Bastard est devenu vraiment sale ? Alors vous avez besoin de cette double brosse méga forte. Cette brosse longue est dotée d'une poignée pratique et d'un manche extra-long, de sorte que vous n'aurez pas à vous brûler les mains même lorsque votre barbecue est chaud. Les doubles brosses assurent des résultats complets.

THE BASTARD SILICONE TONGS



BB408

NL | The Bastard Silicone Tongs is lekker compact en handig om snel etenswaren te draaien tijdens bakken, grillen en braden. Klein genoeg om in je zak te stoppen en groot genoeg om je handen niet te branden. Daarnaast zijn de hittebestendige siliconen lepels ideaal voor krasgevoelige pannen.

FR | Les pinces en silicone Bastard sont agréables et faciles à utiliser. Compactes, elles sont idéales pour retourner rapidement les aliments lors de la cuisson, du grillage et du rôti. Assez petites pour être mises dans votre poche et assez grandes pour ne pas vous brûler les mains. De plus, les cuillères en silicone résistantes à la chaleur sont idéales pour les casseroles sensibles aux rayures.

THE BASTARD TONGS DELUXE



BB409

NL | The Bastard Tongs Deluxe met een robuuste handgreep en handige afsluiter. Deze tang is echt gemaakt voor het grove werk en heb je geen Grid Lifter? Geen probleem, deze tang is zo sterk dat je het RVS rooster er makkelijk mee uittilt! Gemaakt voor ideale grip op elk stuk vlees, groente of vis.

FR | Les pinces Bastard Deluxe possèdent une poignée robuste et un verrou pratique. Elles sont conçues pour répondre aux besoins les plus exigeants. Vous n'avez pas de lève-grille ? Pas de problème, ces pinces sont si solides que vous pouvez facilement soulever la grille en acier inoxydable ! Conçue pour assurer une prise idéale sur tout morceau de viande, de légume ou de poisson.

THE BASTARD PRECISION TONGS



BB410

NL | The Bastard Precision Tongs, de naam zegt het al. Deze pincet is gemaakt voor het fijnere werk. Voel je als een echte sterrenchef door met deze tool een bord tot in perfectie af te maken. Zo garneer je een bord niet alleen tot in de puntjes af, maar maak je ook nog eens indruk bij je vrienden.

FR | Les pinces de précision Bastard, dont le nom en dit long, sont faites pour les travaux les plus fins. Sentez-vous comme un véritable chef étoilé en utilisant cet outil pour dresser une assiette à la perfection. Ainsi, vous ne ferez pas que garnir une assiette à la perfection, mais vous impressionnerez également vos amis.

THE BASTARD MEAT FLIPPER



BB412

NL | The Bastard Meat Flipper is de onmisbare tool voor burgers, steaks en vis. Bang dat je product aan de grill blijft kleven? Met de Meat Flipper voorkom je dat met een simpele beweging. Gemaakt van duurzaam materiaal van de hoogste kwaliteit.

FR | The Bastard Meat Flipper est un outil indispensable pour les hamburgers, les steaks et le poisson. Vous avez peur que votre préparation colle au gril ? Avec le Meat Flipper, vous évitez cela d'un simple geste. Fabriqué en matériel durable de la plus haute qualité.

HENK SCHIFFMACHER

IG: @HENKSCHIFFMACHER
WEB: WWW.TATTOOING.NL



Henk Schiffmacher, ook wel bekend als Hanky Panky. Deze Nederlandse Godfather van de tattoo's en all-round legende heeft eigenlijk geen introductie meer nodig. Hij heeft tattooeages gezet voor wereldberoemde artiesten zoals The Red Hot Chili Peppers, Pearl Jam en Lady Gaga en is een trotse Bastard-ambassadeur. Daarbij geldt 'it takes one to know one'.

BESCHRIJF JE ULTIEME BASTARD PARTY

Aan tafel met vrienden in mariacci outfit die muziek maken, Bastard aan en lekker eten met veel vrienden. Het liefst eet ik dan buikspek met knapperige zwoerd of goede worstjes. Ook saté mag niet missen bij mij op The Bastard.

WAT MAAKT JOU TOT EEN ECHTE BASTARD?

Ik ben de originele Bastard, al ver voordat The Bastard kamado bestond.

WAT IS JE GEHEIME INGREDIËNT?

Voor mij is dat geen saus of rub, maar een groenten. Namelijk venkel. De anijsgeur en smaak van een venkel wordt alleen maar beter van The Bastard.

WAT IS JE FAVORIETE BASTARD ACCESSOIRE?

De One Minute Lighter. Dan heb ik de BBQ lekker snel aan het vlammen.

NOEM JE FAVORIETE LIEDJE VOOR TIJDENS EEN AVONDJE BBQ.

Niet echt een bepaald nummer, maar ik luister tijdens het grillen graag naar Mexcian mariacci music.

JE FAVORIETE DRANKJE TIJDENS HET GRILLEN?

Bij Mariacci muziek hoort....? Juist, Tequila!

Henk Schiffmacher, aussi connu sous le nom de Hanky Panky. Cette légende néerlandaise du tatouage n'a pas besoin d'être présentée. Il a tatoué son art sur des artistes de renommée mondiale tels que les Red Hot Chili Peppers, Pearl Jam, Lady Gaga et il est un ambassadeur The Bastard fier de l'être. Comme on dit, il faut en être un pour en reconnaître un.

DÉCRIVEZ LA MEILLEURE FÊTE BASTARD

À table avec des amis en tenue de mariacci, en jouant de la musique, The Bastard allumé et de la bonne chaire avec beaucoup d'amis. Dans ce cas, j'adore manger de la poitrine de porc à la couenne croustillante ou de bonnes saucisses. Le satay est aussi pour moi un incontournable du Bastard.

QU'EST-CE QUI FAIT DE VOUS UN FAN DE BASTARD ?

Je suis le premier fan de The Bastard avant même que le kamado Bastard n'existe.

QUEL EST VOTRE INGRÉDIENT SECRET ?

Pour moi, ce n'est pas une sauce ou un mélange, mais un légume. À savoir le fenouil. L'odeur et la saveur anisées du fenouil n'en sont que meilleurs grâce au Bastard.

QUEL EST VOTRE ACCESSOIRE BASTARD PRÉFÉRÉ ?

Le One Minute Lighter. Il me permet d'allumer le barbecue rapidement.

NOMMEZ VOTRE CHANSON PRÉFÉRÉE POUR LES SOIRÉES BARBECUE.

Ce n'est pas vraiment une chanson en particulier, mais j'aime écouter de la musique mexicaine mariacci pendant que je fais des grillades.

BOISSON PRÉFÉRÉE PENDANT LES GRILLADES ?

Et qu'est-ce qui va bien avec la musique Mariacci.... ? La Tequila, bien sûre !

THE RECIPE

Ingredients | Tools

1 hele varkensbuik zonder botten, ongeveer 5 kilo;
2 eetlepels hele zwarte peperkorrels; 3 eetlepels heel venkelzaad; zout om de binnenkant van het buikspek te bestrooien; 1 theelepel fijngestampte rode peper; 3 eetlepels fijngehakte rozemarijn; 12 teentjes knoflook, geraspt op een microplane rasp; 2 theelepels bakpoeder; 2 eetlepels zout voor de buitenkant van het buikspek. Slagerstouw; Dutch oven/ gietijzeren pan; vershoudfolie

Prep

Leg het buikspek met de velzijde naar beneden op een snijplank. Snijd het spek in blokjes. Let op! Snij ze niet helemaal door! Dit doe je door verticaal elke keer 3 centimeter tussen elke snede te laten. Herhaal dit horizontaal ook. Zo creëer je mooie en gelijknamige vierkantjes. Als The Bastard een temperatuur van 180 °C heeft bereikt, bak dan even kort de peperkorrels en venkelzaad in een Dutch oven of gietijzeren pan. Doe dit ongeveer 3 minuten totdat de buitenkant mooi bruin wordt. Vijzel daarna de peperkorrels en venkelzaad en stamp fijn. Kruid het buikspek met zout en de ondertussen gemalen fijngestampte peperkorrels en venkelzaad. Voeg ook de rode peper, rozemarijn, en knoflook toe. Rol het buikspek op, zorg ervoor dat de naad aan de onderkant van de snijplank ligt. Knoop het dicht met slagerstouw. Dit doe je door weer verticaal steeds 3 centimeter ertussen te laten. Meng in een kom het bakpoeder met het zout en smeer dit over het ingepakte buikspek heen. Wikkel het nu in vershoudfolie en laat het ongeveer 24 uur rusten in de koelkast.

Verwarm The Bastard tot 160 °C indirect en haal het buikspek ongeveer een half uur van tevoren uit de koelkast. Leg het buikspek (porchetta) op de plate setter van The Bastard en laat het ongeveer 2,5 uur garen. Houd de focus er wel bij, want je moet het vlees af en aan omdraaien zodat het aan alle kanten mooi dicht kan schroeien. Na 2,5 uur haal je het vlees even van The Bastard. Verwarm naar 220 °C en leg nog 5 à 10 minuten op de plate setter zodat er een knapperig randje ontstaat. Laat tot slot het vlees 15 minuten rusten en snijd dan in mooie plakken.



HANKY PANKY OLD FASHIONED PORK BELLY

Ingrédients | Équipement

1 poitrine de porc désossée entière, environ 5 kg; 2 cuillères à soupe de grains de poivre noir entiers; 3 cuillères à soupe de graines de fenouil entières - sel pour saupoudrer l'intérieur de la poitrine de porc; 1 cuillère à café de poivre rouge écrasé; 3 cuillères à soupe de romarin haché; 12 gousses d'ail, râpées sur une râpe microplane; 2 cuillères à café de levure chimique; 2 cuillères à soupe de sel pour l'extérieur de la poitrine de porc. Ficelle de boucher; poêle à frire/ poêle à fonte; film alimentaire.

Prep

Placez la poitrine de porc côté peau sur une planche à découper. Coupez-la en dés. Attention ! Ne la coupez pas complètement ! Pour ce faire, procédez verticalement en laissant à chaque fois un écart de 3 centimètres entre chaque coupe. Répétez également cette opération à l'horizontale. C'est ainsi que vous créez de beaux cubes réguliers. Lorsque The Bastard a atteint une température de 180°C, faites brièvement revenir les grains de poivre et les graines de fenouil dans un four traditionnel ou dans une poêle en fonte. Faites-le pendant environ 3 minutes jusqu'à ce que l'extérieur soit bien bruni. Pilez ensuite finement les grains de poivre et les graines de fenouil au mortier. Assaisonnez la poitrine de porc avec du sel et les grains de

poivre et les graines de fenouil broyés. Ajoutez également le poivron rouge, le romarin et l'ail. Roulez la poitrine de porc en veillant à ce que la jointure soit au niveau du plateau de découpe. Attachez-la avec de la ficelle de boucher. Pour ce faire, refaites des tranches verticales en laissant à chaque fois 3 centimètres entre elles. Dans un bol, mélangez la levure chimique avec le sel et répartissez-la sur la poitrine de porc. Enveloppez-la ensuite dans du film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant environ 24 heures. Mode de cuisson : chauffez indirectement The Bastard à 160°C et sortez la poitrine de porc du réfrigérateur environ une demi-heure à l'avance. Placez la poitrine de porc (porchetta) sur le plateau du Bastard et faites-la cuire pendant environ 2 heures et demie. Restez concentré, car vous devez retourner la viande plusieurs fois pour qu'elle soit bien cuite de tous les côtés. Au bout de 2 heures et demie, retirez brièvement la viande du Bastard. Chauffez-la à 220 °C et placez-la sur le plateau de service pendant 5 à 10 minutes supplémentaires pour obtenir un bord croustillant. Enfin, laissez la viande reposer pendant 15 minutes, puis coupez-la en belles tranches.



THE BASTARD KILLER CLAWS



BB406

NL | The Bastard Killer Claws hebben rvs-klauwen met een robuust handvat. De perfecte tool voor pulled pork of pulled chicken. Deze claws kennen geen genade!

FR | The Bastard Killer Claws possèdent des griffes en acier inoxydable, ainsi qu'une poignée robuste. L'outil parfait pour le porc ou le poulet effiloché. Ces griffes sont sans pitié !

THE BASTARD SERIOUS INJECTOR SET



BB552

NL | Je kunt je vlees marineren, maar voor de echte smaak kun je het beter injecteren. Met deze professionele injector die geheel gemaakt is van rvs gaat dat erg eenvoudig. Handig is tevens dat deze marinade injector na gebruik zo in de vaatwasser kan.

FR | Vous pouvez mariner votre viande, mais vous pouvez également injecter du jus pour obtenir un meilleur goût. Pour ce faire, rien de tel que cet injecteur professionnel en acier inoxydable. Après utilisation, cet injecteur peut aller au lave-vaisselle.

THE BASTARD CORE THERMOMETER PRO



BB407

NL | Met een zeer snelle reactietijd is de Core Thermometer Pro de ideale thermometer voor professionals en veeleisende liefhebbers.

FR | Avec sa rapidité de mesure, le Core Thermometer Pro est le thermomètre idéal pour les professionnels et les amateurs exigeants.

THE BASTARD ALL-ROUND FRYING PAN



BB404

NL | Deze All-round Frying Pan van The Bastard is ideaal voor het maken van gerechten zoals chili con carne, heerlijke pasta's en natuurlijk... paella. The Bastard All-round Frying Pan is gemaakt van rvs. Geschikt voor Large en XL modellen.

FR | Cette poêle à frire polyvalente de The Bastard est idéale pour préparer des plats tels que le chili con carne, de délicieuses pâtes et bien sûr... de la paella. La poêle à frire polyvalente The Bastard est fabriquée en acier inoxydable. Convient aux modèles Large et XL.

THE BASTARD BUTCHER BLOCK



BB613

NL | Dit stoere en handige Butcher Block van The Bastard is onmisbaar in de keuken. Het Butcher Block is gemaakt van acaciahout en de diameter en dikte zijn 40 cm en 6 cm. Met deze grote oppervlakte heb je alle ruimte om je eten op te bereiden.

FR | Ce Butcher Block robuste et pratique de The Bastard est indispensable dans la cuisine. Le bloc est en bois d'acacia, et mesure 40 cm de diamètre et 6 cm d'épaisseur. Grâce à cette grande surface, vous disposez de toute la place nécessaire pour préparer vos aliments.

THE BASTARD CARBON STEEL WOK



BB111

NL | De Carbon stalen wok is perfect om vlees, zeevruchten of groenten mee te wokken. Zeer kwalitatieve en professionele carbon staal zorgt voor een snelle en complete verwarming van de gehele wok. Geschikt voor Large en XL modellen.

FR | Le wok en acier au carbone est parfait pour cuire au wok de la viande, des fruits de mer ou des légumes. L'acier au carbone professionnel de haute qualité assure un chauffage rapide et complet de l'ensemble du wok. Convient aux modèles Large et XL.

THE BASTARD PHANTOM PAN STEEL



BB618

BB617

NL | De Phantom Steel Pan is een veelzijdige en goede kwaliteit pan gemaakt van carbon staal. Het oppervlak is genitreerd - het is sterk, roestvrij en gaat jaren mee. De Steel Pan is geschikt voor koken op hoog en direct vuur en heeft geen chemische anti-aanbaklaag. Vaatwasmachine bestendig.

FR | La Phantom Steel Pan est une poêle polyvalente et de haute qualité. Grâce à la nitruration de la surface, la poêle est dure, inoxydable et durera des années. Par ailleurs, la Steel Pan ne contient aucun revêtement antiadhésif chimique, il convient pour une cuisson à haute température, et peut aller au lave-vaisselle.

THE BASTARD PHANTOM WOK WITH HANDLE CARBON STEEL



BB619

NL | The Bastard Phantom Carbon Steel Wok is perfect om vlees, zeevruchten of groenten mee te wokken. Hoog kwaliteit professioneel carbon staal zorgt voor een snelle en complete verwarming van de gehele wok.

FR | The Bastard Phantom Carbon Steel Wok est parfait pour cuire de la viande, des fruits de mer ou des légumes au wok. L'acier au carbone professionnel de haute qualité assure un chauffage rapide et complet de l'ensemble du wok.

THE BASTARD FISH AND VEGGIE BASKET



BB623

NL | In één keer kleinere stukken vis of groenten op tafel zetten? Dat kan moeiteloos met The Bastard Fish Basket. Hij is rechthoekig en gemaakt van roestvrijstaal. Uiteraard is de mand ook erg geschikt voor kleinere stukken vlees. Geschikt voor Large en XL modellen.

FR | Vous voulez servir de petits morceaux de poisson ou de légumes en une fois ? C'est possible grâce à The Bastard Fish Basket. Il est rectangulaire et fabriqué en acier inoxydable. Bien entendu, le panier est également bien adapté aux petits morceaux de viande. Convient aux modèles Large et XL.

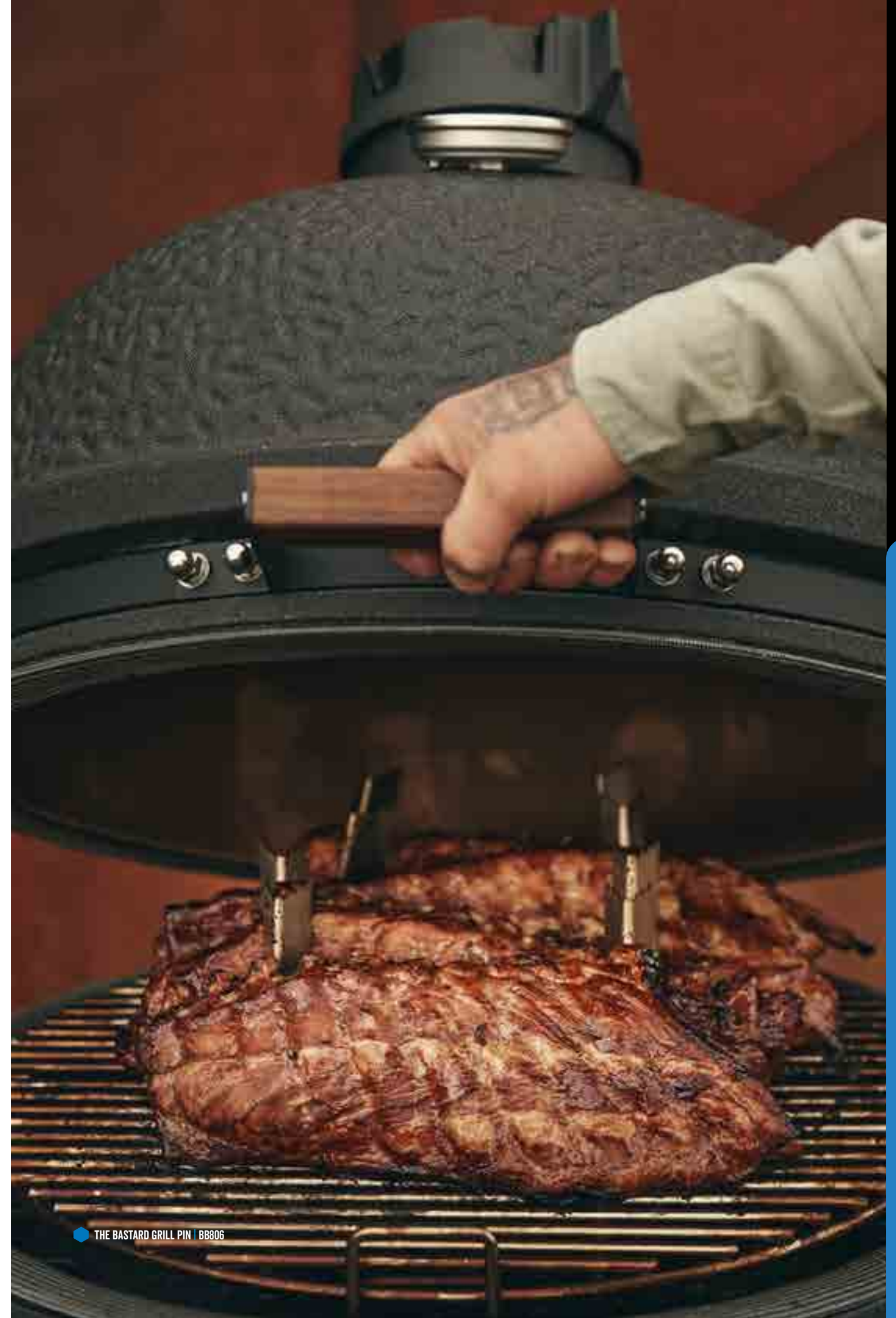
THE BASTARD GRILL PIN (6 PIECES)



BB806

NL | Vind je het lastig om het vlees goed in positie te houden? Geen probleem, want dat is precies waar The Bastard Grill Pin voor is gemaakt! Het installeren van de Grill Pins op je barbecue zorgt ervoor dat je het vlees, of welk product je ook wilt grillen, goed in balans houdt. Zo is er indirecte hitte onder het vlakke oppervlak van het product en krijgt het de perfecte circulatie zonder te veel kleur. Maar dat is nog niet alles! Deze Grill Pins doen ook dienst als multi-level grill. Daarmee kun je je grill wat hoger plaatsen, verder van de warmtebron af, zodat je meer controle hebt over de temperatuur. Niet alleen zijn The Bastard Grill Pins een must-have accessoire, maar ze zien er ook nog eens mooi uit, met een laser gegraveerd logo en een handige metalen box voor veilige opslag.

FR | Vous avez du mal à maintenir votre viande en température ? Ne cherchez pas plus loin, The Bastard Grill Pin fait justement cela ! En installant les Grill Pins sur votre gril, vous pouvez stabiliser la température de votre viande, ou de n'importe quel autre aliment. Ainsi, il y aura une diffusion indirecte de la chaleur sur la surface plane de la viande, ce qui lui donnera une cuisson parfaite sans trop lui donner de couleur. Mais cela ne s'arrête pas là ! Ces Grils Pin de cuisson servent également de support à plusieurs niveaux, ce qui permet de monter votre grille un peu plus haut et plus loin de la source directe de chaleur, pour un meilleur contrôle de la température. Non seulement les grill pins The Bastard sont un accessoire indispensable, mais elles sont également très esthétiques avec un logo gravé au laser. Elles sont livrées dans une boîte métallique pratique pour un rangement en toute sécurité.



THE BASTARD GRILL PIN | BB806

TOBIAS CAMMAN

IG: @TOBIAS_CAMMAN
WEB: WWW.THEDEANANDFRIENDS.NL



📷 Jasper Suyk



Bekend van zijn tv-programma ‘De FOMO show’ zie je Tobias Camman met zijn vrienden tegenwoordig overal. FOMO staat voor “Fear of Missing Out” en daarom zijn ze op zoek naar de ultieme activiteiten voor op je bucketlist. Een van die dingen voor Tobias? Een eigen kookboek. En dat is precies wat ‘m is gelukt! Zijn recent gepubliceerde boek “Voer” is een instant hit. Hieronder vind je een recept uit zijn boek, dat zeker de moeite waard is!

BESCHRIJF JE ULTIEME BASTARD PARTY

Ik vind niets leuker dan koken voor een groep vrienden. In mijn eentje kan ik dan niet 8 gangen op tafel zetten (dat bewaar ik voor dates) dus ik ga dan voor shared dining. Een tafel vol met dingen. Mijn favorieten zijn op dit moment: Salsa van de Bastard, Langoustines met cajun-boter van de Bastard en geblakerde prei met een snufje fleur de sel.

WAT MAAKT JOU TOT EEN ECHTE BASTARD?

Wat ik mooi vind aan de Bastard is het oog voor detail. Het is niet alleen functioneel, het is gewoon een heel mooi apparaat. Daar hou ik van. Dus, oog voor detail.

WAT IS JE GEHEIME INGREDIËNT?

Tijd. Zeker als je veel met groentes barbecuet moet je het rustig aan doen. Een knolselderij van het spit heeft echt een flinke tijd nodig om te garen.

WAT IS JE FAVORIETE BASTARD ACCESSOIRE?

Ik vind het rotisserie spit helemaal geweldig. Vuur en ronddraaiende gadgets wat wil je nog meer.

NOEM JE FAVORIETE LIEDJE VOOR TIJDENS EEN AVONDJE BBQ.

Ik zet altijd vintage Italiaanse of Franse muziek op. Dan voel ik me helemaal een chef.

JE FAVORIETE DRANKJE TIJDENS HET GRILLEN?

Sowieso rode wijn. Bourgogne, Super Tuscan of een stevige blend uit Zuid Afrika.

Bien connu pour son émission de télévision FOMO, Tobias Camman et ses amis sont présents partout de nos jours. FOMO est l'abréviation de « Fear of Missing Out » (peur de manquer quelque chose) et c'est pour cela que les membres de l'émission sont à la recherche de l'ultime objectif à atteindre. Et quel a été l'objectif de Tobias ? Avoir son propre livre de cuisine. Et voilà comment il l'a fait. Son livre « Voer », récemment publié, a connu un succès immédiat. Vous trouverez ci-dessous une recette tirée de son livre, que vous devriez absolument vous procurer !

DÉCRIVEZ LA MEILLEURE FÊTE BASTARD

Rien ne me plaît plus que de cuisiner pour un groupe d'amis. Bien sûr, je ne peux pas mettre huit plats sur la table toute seule (je garde cela pour les rendez-vous), alors j'opte pour un repas partagé. Une tablée garnie. Mes préférés en ce moment sont : Ll salsa Bastard, les langoustines au beurre cajun Bastard et les poireaux carbonisés avec une pincée de fleur de sel.

QU'EST-CE QUI FAIT DE VOUS UN FAN DE BASTARD ?

Ce que j'aime dans The Bastard, c'est l'attention portée aux détails. Non seulement il est fonctionnel, mais c'est tout simplement un très bel appareil. J'adore ça. Donc, l'attention portée au détail.

QUEL EST VOTRE INGRÉDIENT SECRET ?

Du temps. Surtout si vous faites griller beaucoup de légumes, vous devez y aller doucement. Un céleri-rave à la broche a vraiment besoin de beaucoup de temps pour cuire.

QUEL EST VOTRE ACCESSOIRE BASTARD PRÉFÉRÉ ?

J'aime absolument le tournebroche de la rotissoire. Du feu et des gadgets rotatifs ; que demander de plus ?

NOMMEZ VOTRE CHANSON PRÉFÉRÉE POUR LES SOIRÉES BARBECUE.

Je mets toujours de la musique vintage italienne ou française. Je me sens alors totalement comme un chef.

BOISSON PRÉFÉRÉE PENDANT LES GRILLADES ?

Du vin rouge, sans aucun doute. Bourgogne, Super Toscan ou un mélange d'Afrique du Sud.

THE RECIPE

Ingredients | Tools

1 kleine ui, 2 tomaten, 2 knoflooktenen, ½ rode peper, ½ citroen, 1 kleine puntpaprika, olijfolie, 10 g koriander of peterselie, gehakt

Prep

• Steek de kamado aan en laat de temperatuur oplopen tot 150 °C. Je gebruikt voor dit recept indirecte hitte, dus plaats de steen ertussen. Heb je geen kamado of barbecue, dan kun je een oven gebruiken met dezelfde tijd en temperatuur (en eventueel achteraf met een rookpistool, als je die wel hebt, de rookmaak toevoegen).

• Snijd de ui in stukken en leg die met de tomaten,

knoflooktenen, rode peper, citroen en puntpaprika in de gietijzeren pan en besprenkel alles met een beetje olie. Zet deze 50 minuten in de kamado op het rooster met de temperatuur rond de 150 °C.

• Haal de pan uit de kamado of oven en gooi alles op een hakblok. Ontdoe de paprika, knoflook, uien, tomaten en peper van hun velletjes en haal de zaadjes uit de paprika. Hak alles fijn tot je een grove salsa hebt. Knijp de citroen uit over de salsa en mix het geheel met de helft van de gehakte kruiden. Doe alles in een schaalje en serveer met de andere helft van de kruiden erop.

SALSA PREPARED ON THE BASTARD

Ingédients | Équipement

1 petit oignon, 2 tomates, 2 gousses d'ail, ½ poivron rouge, ½ citron, 1 petit poivron pointu, huile d'olive et 10 g de coriandre ou de persil, haché.

Prep

• Allumez le kamado et laissez la température monter à 150 °C. Vous utiliserez une chaleur indirecte pour cette recette, donc placez la pierre entre les deux. Si vous n'avez pas de kamado ou de barbecue, vous pouvez utiliser un four avec le même temps et la même température (et éventuellement ajouter la saveur de fumée après coup avec un fumoir, si vous en avez un).

• Hachez l'oignon et mettez-

le dans la poêle en fonte avec les tomates, les gousses d'ail, le poivron rouge, le citron et le piment, et arrosez le tout d'un peu d'huile. Mettez-la dans le kamado sur le gril pendant 50 minutes à une température d'environ 150 °C.

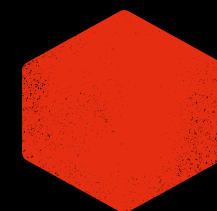
• Retirez la poêle du kamado ou du four et mettez tout sur un hachoir. Pelez les poivrons, l'ail, les oignons, les tomates et le poivron et retirez les graines. Hachez le tout jusqu'à obtenir une salsa grossière. Pressez le citron sur la salsa et mélangez avec la moitié des herbes hachées. Mettez le tout dans un bol et servez avec l'autre moitié des herbes sur le dessus.



📷 José van Riele



THE BASTARD RAIN COVER M BB669M



THE BASTARD IN & ON



THE BASTARD HALF-MOON DRIP PAN



C **M** **L** **XL**
BB107HMC BB107HMM BB107HML BB509

NL | De Half Moon Drip Pan, ideaal voor wanneer je in één keer op verschillende manieren The Bastard wilt gebruiken. Zo kan de ene zijde gebruikt worden voor het gewone grill-werk en de andere zijde voor Low&Slow en kun je alle lekkere sappen opvangen met deze handige Half Moon Drip Pan.

FR | La plaque d'égouttage demi-lune est idéale lorsque vous souhaitez utiliser The Bastard de plusieurs façons à la fois. Par exemple, un côté peut être utilisé pour les grillades normales tandis que l'autre côté est utilisé pour les grillades à cuisson lente et à feu doux, et vous pouvez recueillir tout le jus de cuisson délicieux avec cette plaque de récupération demi-lune pratique.

THE BASTARD DRIP PAN



C **M** **L**
BB107C BB107M BB107R

NL | Als je werkt met de keramische warmteplaat is het beter om de sappen van je product op te vangen. Anders lekt het op de plaat en dat kan zorgen voor rookontwikkeling in The Bastard. Met deze lekbak vang je alles op. Nog een tip: bedruip je vlees of vis met het vocht.

FR | Si vous travaillez avec la plaque chauffante en céramique, il est préférable de récupérer la graisse, le jus, ainsi que les autres restes de votre viande, afin d'éviter toute coulée sur la plaque, ce qui pourrait provoquer le dégagement de fumée dans votre Bastard. Le bac d'égouttage Bastard récupère tout. Autre astuce : arrosez votre viande ou votre poisson avec le jus.

THE BASTARD GRILL ELEVATOR



C **M** **L**
BB505 BB215 BB016

NL | De Grillverhoger is een extra etage bovenop je rooster. Zo heb je 60% extra grill oppervlakte en kun je vlees, vis en groente wat verder van het vuur plaatsen voor een langzamere garing of om warm te houden. Met de extra etage kun je veel bereiden op je kamado en scheid je verschillende producten makkelijker.

FR | La grille surélevée constitue un étage supplémentaire sur votre grille. Cela vous donne 60 % de surface de grillade supplémentaire, et vous permet de placer la viande, le poisson et les légumes un peu plus loin du feu, pour une cuisson plus lente ou pour les garder au chaud. Grâce à l'étage supplémentaire, vous pouvez préparer de nombreux ingrédients sur votre kamado, et séparer plus facilement les différents produits.

THE BASTARD RAIN COVER



S **C** **M** **L** **XL**
BB922S BB922C BB669M BB669L BB669XL

NL | Een regenhoes speciaal ontworpen voor jouw Bastard, dankzij klittenband een nog betere afsluiting. Gemaakt van de beste kwaliteit PU Coating voor UV bescherming en dankzij speciaal ontworpen ventilatieroosters zal je Bastard elk seizoen voor je klaar staan.

FR | Une housse de pluie spécialement conçue pour votre Bastard, grâce à la fermeture velcro qui assure une meilleure étanchéité. Fabriquée avec un revêtement en PU de la plus haute qualité pour la protection contre les UV, et munie d'aérations spécialement conçues, votre Bastard vous accompagnera à chaque saison.



THE BASTARD GRILL ELEVATOR M | BB215

THE BASTARD PIZZA-ROTISSERIE



M
BB818

L
BB507

NL | Te gebruiken als rotisserie én als pizza oven. Door de handige deur aan de voorkant blijft de dome gesloten waardoor je het vuur op kan stoken en de warmte goed vasthoudt. De rotisserie oven wordt geleverd met een dikke pizzasteen op maat. Daarmee is het het ideale pizza accessoire voor je Bastard. Het demontabele draaispit heeft een sterke motor en grote klauwen.

FR | À utiliser comme rôtissoire et four à pizza. La porte pratique à l'avant maintient le dôme fermé, afin que vous puissiez alimenter le feu, et conserver la chaleur. La rôtissoire est équipée d'une épaisse pierre à pizza sur mesure. Grâce à ces caractéristiques, cet accessoire de pizza convient tout particulièrement pour votre Bastard. Le tournebroche amovible est doté d'un moteur puissant et de grandes griffes.

THE BASTARD ROTISSERIE BASKET



L
BB650

NL | Heb je een topstuk vlees bereid en nu ben je alleen nog op zoek naar de perfecte groenten of verse frieten? Deze kun je maken met The Bastard Rotisserie Basket. Dankzij de RVS-mand met kleine gaatjes gaart alles gelijkmatig. Ook handig wanneer je geroosterde noten wilt maken.

FR | Vous avez préparé un bon morceau de viande, et vous cherchez maintenant les légumes parfaits ou des frites fraîches ? Vous pouvez les préparer avec The Bastard Rotisserie Basket. Grâce au panier en acier inoxydable muni de petits trous, tous les ingrédients cuisent de manière uniforme. Pratique aussi pour préparer des noix grillées. S'adapte uniquement à la Pizza-Rotisserie Large.

THE BASTARD ROTISSERIE FLAT RACK



L
BB651

NL | Soms wil je gewoon even je bier opdrinken voor je weer boven het vuur hangt. Daarom is dit ronddraaiende rooster toch best handig. The Bastard Rotisserie Flat Rack is het product waar je voortaan je kippenbouten, vis maar ook tosti's perfect in gaar kan laten draaien.

FR | Parfois, vous avez juste envie de finir votre bière avant de vous remettre au barbecue. C'est pourquoi cette grille tournante est si pratique. The Bastard Rotisserie Flat Rack est le produit qui vous permettra de faire tourner vos cuisses de poulet, votre poisson et même vos croque-monsieur jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement cuits. S'adapte uniquement à la Pizza-Rotisserie Large.

THE BASTARD ROTISSERIE SKEWER RACK

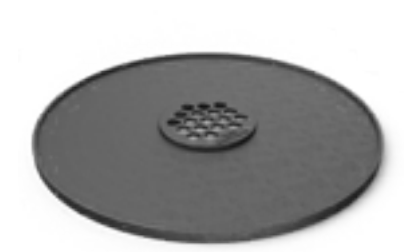


L
BB652

NL | Alleen nog maar perfecte stukken vlees aan de spies met The Bastard Rotisserie Skewer Rack. Nooit meer je handen branden aan het ronddraaien van de spiezen. Dit apparaat zorgt voor een gelijkmatige garing over alle spiezen, terwijl jij je signature sauzen en sides klaarmaakt.

FR | Des morceaux de viande parfaits sur la broche avec The Bastard Rotisserie Skewer Rack. Ne vous brûlez plus jamais les mains en tournant la broche. Cet appareil assure une cuisson uniforme au niveau de l'ensemble des brochettes, pendant que vous préparez vos sauces et accompagnements. S'adapte uniquement à la Pizza-Rotisserie Large.

THE BASTARD PLANCHA RING



C
BB655

M
BB654

L
BB653

NL | Het product met een anti-aanbak laag, The Bastard Phantom Plancha. Door de speciale behandeling is het metaal extra sterk. De coating hoeft niet te worden voorbehandeld en blijft voor altijd zitten. Dit maakt de plancha ook vaatwasser bestendig.

FR | Le produit avec un revêtement antiadhésif, The Bastard Phantom Plancha. En raison de son traitement spécial, le métal est très résistant. Le revêtement ne nécessite aucun prétraitement et ne bouge pas. Cela permet également de mettre la plancha au lave-vaisselle.

THE BASTARD CHICKEN SITTER



B
BB014

NL | Wie kent het klassieke gerecht van de kip op bier niet? Een heerlijke kip aan de buitenkant gegrild en aan de binnenkant gestoomd met kruidig bier. Op deze keramische chicken sitter zit je kip extra stevig en valt de kip niet om. Bovendien kun je variëren zoals kip met wijn, of een kip met ketjap is ook weleens lekker!

FR | Qui ne connaît pas le plat traditionnel de poulet à la bière ? Un délicieux poulet grillé à l'extérieur, et cuit à la vapeur à l'intérieur avec de la bière épicée. Sur ce Chicken sitter en céramique, votre poulet tient bien en place et ne risque pas de tomber. De plus, vous pouvez varier les plaisirs : un poulet au vin ou à la sauce soja est également délicieux !

THE BASTARD ASH POKER CHROME



B
BB013

NL | Met deze aspook kun je altijd even in het vuur porren. Ook handig als je as uit The Bastard wilt verwijderen. Dit doe je door de aspook in de ventilatierooster te steken om vervolgens het as eruit te schuiven. Zo voorkom je dat kleine asdeeltjes zich gaan ophopen in je Bastard.

FR | Ce tisonnier vous permet d'attiser les braises. Il s'avère également utile lorsque vous voulez retirer les cendres présentes dans votre appareil The Bastard. À cette fin, insérez le tisonnier dans la grille de ventilation, puis faites sortir les cendres. Cela empêche les petites particules de cendres de s'accumuler dans votre Bastard.

THE BASTARD EASY GRID LIFTER



B
BB088

NL | Een handige tool om gietijzeren en andere roosters gemakkelijk te tillen. Op (hete) rooster plaatsen, zakken, kwartslag draaien, klemmen en liften maar. Terugplaatsen van het rooster doet de Easy Lifter net zo gemakkelijk. Voordeel: nooit vieze handen. De Easy lifter is 35 cm hoog en 10 cm breed.

FR | Un outil pratique pour soulever facilement des grilles en fonte, ou en d'autres matières. Pour poser une grille (chaude), il faut l'abaisser, la tourner, la serrer et la soulever. Grâce à l'Easy Lifter, le remplacement de la grille est tout aussi facile. L'avantage : vous ne vous salissez jamais les mains. L'Easy Lifter a une hauteur de 35 cm et une largeur de 10 cm.

THE BASTARD GRILL CLIPPER



BB019

NL | Wil je het rooster van The Bastard halen terwijl het nog heet is? Dat doe je natuurlijk niet met je blote handen, maar met de rvs Grill Clipper. Te gebruiken voor alle maten rvs roosters.

FR | Vous voulez retirer la grille de votre appareil The Bastard alors qu'elle est encore chaude ? Évidemment, vous ne le faites pas à mains nues, mais à l'aide du Grill Clipper en acier inoxydable. Cette accessoire convient à toutes les tailles de Bastards et de grilles en acier inoxydable.

THE BASTARD GRILL LIGHT



BB624

NL | Professionele led verlichting voor koken in het donker. Verstelbare aluminium aansluiting makkelijk te monteren op het handvat van je Bastard. In elke stand mogelijk vast te zetten voor ideale grill belichting. AA-batterijen meegeleverd.

FR | Un éclairage LED professionnel pour cuisiner dans l'obscurité. Un raccord réglable en aluminium se fixe facilement à la poignée de votre Bastard. Peut être fixé dans n'importe quelle position pour un éclairage idéal du barbecue. Piles AA incluses.

THE BASTARD ONE MINUTE LIGHTER



BB674

NL | Steek je Bastard binnen één minuut aan met deze elektrische One minute Lighter. Een van de handigste accessoires van The Bastard. Nooit meer rommelen met aanmaakblokjes. Verreweg de veiligste manier om je Bastard aan te steken of tussentijds het vuur extra op te stoken. Tevens prima te gebruiken voor je open haard. Snoerlengte 2 meter.

FR | Allumez votre Bastard en une minute, à l'aide de ce briquet électrique One minute. L'un des accessoires les plus pratiques de The Bastard. Plus besoin d'allume-feu. C'est de loin la manière la plus sûre d'allumer votre Bastard ou de raviver les braises. Il est également très utile pour votre cheminée. Longueur du câble : 2 mètres.

THE BASTARD BUTCHER PAPER 30M



BB601

NL | Vergeet aluminiumfolie, door de ademende werking van het papier zullen je spareribs als nooit tevoren worden. Naast het garen, inpakken en serveren is deze rol ook prima te gebruiken als back-up cadeaupapier.

FR | Oubliez le papier d'aluminium, la respirabilité du papier rendra vos côtelettes de porc meilleures que jamais. Outre le fil, l'emballage et le service, ce rouleau est également très utile comme papier cadeau de secours.



JORD ALTHUIZEN

IG: @JORDALTHUIZEN
WEB: WWW.SMOKEYGOODNESS.NL



Remko Kraaijeveld

Je bent nu een interview in de The Bastard catalogus aan het lezen, dus moeten we je echt nog vertellen wie Jord Althuisen is? Waarschijnlijk niet! Jord is nu al jaren bij ons en daar zijn we heel trots op. Wil je een kijkje nemen in zijn routine? Lees dan hieronder verder.

BESCHRIJF JE ULTIEME BASTARD PARTY

Voor een goed feestje zijn een paar ingrediënten echt onmisbaar: heerlijk eten, lekkere drank en de beste vrienden om hier samen van te genieten. Voor mij is het ultieme feestje ook stressvrij en is er genoeg tijd voor het sociale aspect; ik wil niet als gastheer als een kip zonder kop rondrennen om drankjes in te schenken en de hele tijd alleen maar bezig zijn met koken. Hoe ik hier voor zorg? Het komt neer op een goede planning en de juiste apparatuur. Ik plan het eten en de snacks voor het feestje zo dat ik de meest cruciale stappen van de bereiding al kan doen voordat de gasten arriveren. Door mijn Bastard aan te steken weet ik dat ie de juiste temperatuur heeft zodra het vuur stabiel is, dus kan ik me rustig onder mijn gasten begeven in de wetenschap dat mijn low and slow partysnacks in de heerlijke rokerigheid gegaard worden. En de drankjes? Die zet ik neer in grote emmers met ijs voor een makkelijke ‘pak gerust of maak het zelf’ serveerstijl. Het ultieme feestje is tenslotte het feestje waar je je niet hoeft uit te sloven, maar waar je zelf ook van kan genieten!

À ce stade, vous êtes en train de lire le catalogue The Bastard, alors avons-nous vraiment besoin de vous dire qui est Jord Althuisen ? Probablement pas ! Jord est avec nous depuis des années maintenant et nous en sommes fiers. Vous voulez jeter un coup d’œil à sa routine ? Lisez ce qui suit.

DÉCRIVEZ LA MEILLEURE FÊTE BASTARD

Pour qu’une soirée soit réussie, quelques critères sont indispensables : de bonnes choses, de bonnes boissons et les meilleurs amis avec qui les consommer. Pour moi, l’ultime soirée doit aussi être sans stress afin de permettre aux gens de se rencontrer, sans que l’hôte ait à courir dans tous les sens pour servir des boissons à tout le monde et cuisiner tout le temps. Comment puis-je y parvenir ? Tout se résume à une organisation adéquate et à l’utilisation du bon matériel. Je programme mes repas et mes en-cas de manière à pouvoir préculire la plupart des étapes cruciales avant l’arrivée des invités. En allumant mon bastard, je sais qu’il atteindra le niveau de chauffe que je souhaite une fois que j’aurai stabilisé sa température. Je suis donc libre de me mêler à mes invités en toute tranquillité d’esprit pendant que mes amuse-gueules atteignent la parfaite cuisson hédoniste. Et les boissons ? Je les ai placées dans de grands seaux remplis de glace pour un service facile de type « à saisir ou à faire soi-même », après tout, la soirée idéale est celle où vous n’avez pas à vous fatiguer mais où vous pouvez faire la fête sans retenue !

WAT MAAKT JOU TOT EEN ECHTE BASTARD?

Dat ik best lastig ben om mee samen te werken? Echt, ik denk dat de echte bastards de mensen zijn die een heldere visie hebben en die zich niet van hun pad laten afbrengen door iets wat anderen er van zeggen, denken of vinden. Een groot deel van die klassieke koppigheid, met een dosis zelfvertrouwen en passie, maken iemand echt tot een bastard. Ik kan niet ontkennen dat die eigenschappen niet ook in mij zitten.

WAT IS JE GEHEIME INGREDIËNT?

Geduld. De mensen die me persoonlijk kennen moeten nu waarschijnlijk hard lachen dat ik dit zeg, want in het dagelijks leven of in mijn werk heb ik absoluut geen geduld, haha. Maar als het gaat om koken en in het bijzonder om grillen, dan is geduld absoluut het geheime ingrediënt als je gaat voor de perfecte bereiding. Je moet jezelf de tijd geven om je skills te perfectioneren, tijd om je BBQ te leren kennen en te weten hoe de kolen en de luchtcirculatie reageren op elke verandering, tijd om een heerlijke maaltijd te plannen, tijd om de beste ingrediënten te verzamelen van de beste leveranciers en tijd om het eten te bereiden zonder je te haasten. Dus ja, geduld.

WAT IS JE FAVORIETE BASTARD ACCESSOIRE?

De One Minute Lighter is het enige waar ik echt niet zonder kan. Want hoewel geduld het allerbelangrijkste is, wil ik wel dat vuur zo snel mogelijk aan hebben! Sluit ‘m aan, verstop ‘m tussen de kolen en druk op de knop en daar is dat explosieve ‘de fik erin!’ Een ander voordeel aan het gebruiken van deze aansteker is dat je geen enorme rookwolken naar je burens stuurt, wat wel altijd gebeurt als je een houtskoolschoorsteen gebruikt. Je kan ‘m ook gebruiken om tijdens het koken de hitte nog wat op te voeren of om je werkgebied te ontdooien als je hartje winter wilt BBQ’en.

NOEM JE FAVORIETE LIEDJE VOOR TIJDENS EEN AVONDJE BBQ.

Wanneer ik mijn grill aansteek, of dat nu thuis is, op locatie als cateraar of tijdens onze workshops, ik zorg er altijd voor dat er lekkere classic rock uit de speakers schalt. Soms de wat hardere en snellere rock zoals van Metallica, maar ook de good old softies zoals November Rain van Guns’ n Roses brengen mij altijd in de juiste mood om te grillen. Ik heb veel favorieten, maar Free Bird van Lynrd Skynyrd heeft een speciaal plekje in mijn hart. De manier waarop het tempo in het nummer zich langzaam ontwikkelt van soft rock tot een keiharde headbanging party vibe is echt heerlijk, daar geniet ik enorm van.

JE FAVORIETE DRANKJE TIJDENS HET GRILLEN?

Dit is iets wat zich echt ontwikkelt tijdens het lange proces van een low and slow cook. Voor de echte BBQ perfectie moet je vroeg opstaan, dus ik begin met koffie. Daarna, na het verorberen van de pre-BBQ lunch, drink ik een biertje en leg ik de laatste hand aan mijn voorbereidingen voor het ultieme BBQ dinner. Zodra alles geserveerd is, vind je me waarschijnlijk met een glas rode wijn in de hand dat ik steeds bijschenk. Aan het einde van het feestje geniet ik van een paar espresso martini’s, een manier om het opruimen en de afwas nog wat uit te stellen.

QU’EST-CE QUI FAIT DE VOUS UN FAN DE BASTARD ?

Je dois être une plaie pour les collègues ? Honnêtement, je pense que les vrais fan de Bastard sont ceux qui ont une idée claire et qui ne veulent pas quitter le chemin sur lequel ils se sont engagés à cause de ce que les autres disent, pensent ou font. Une bonne part d’obstination classique combinée à de la confiance en soi et à de la conviction font de la personne est un vrai fan Bastard et je ne peux pas nier que ces qualités sont bien présentes chez moi.

QUEL EST VOTRE INGRÉDIENT SECRET ?

Patience. Ceux qui me connaissent personnellement riront fort en entendant cela, car je n’ai aucune patience lorsqu’il s’agit du travail ou de la vie quotidienne haha. Mais lorsqu’il s’agit de cuisine et plus particulièrement de barbecue, la patience est définitivement l’ingrédient secret lorsque vous voulez cuisiner à la perfection. Vous devez vous accorder du temps pour affiner vos compétences, du temps pour apprendre à connaître votre barbecue et la façon dont le charbon de bois et les conduits d’aération réagissent à chaque changement, du temps pour planifier un bon repas, du temps pour obtenir les meilleurs ingrédients auprès de spécialistes et du temps pour préparer vos plats sans vous précipiter. Alors oui, il faut de la patience.

QUEL EST VOTRE ACCESSOIRE BASTARD PRÉFÉRÉ ?

Le One Minute Lighter est la seule chose dont je ne peux pas me passer. Car même si la patience est l’ingrédient clé, je veux vraiment allumer ce feu aussi vite que possible ! Il me suffit de le brancher, de le glisser entre les braises et d’appuyer sur le bouton pour obtenir un feu vif de « diable, on va encore faire un barbecue ». Les effets secondaires positifs de l’utilisation du briquet minute sont que vous n’envoyez pas ce gros nuage de fumée vers vos voisins comme lorsque vous utilisez une cheminée à charbon de bois, vous pouvez l’utiliser pour augmenter la chaleur à mi-cuisson et pour dégivrer votre zone de travail lorsque vous faites un barbecue en plein hiver.

NOMMEZ VOTRE CHANSON PRÉFÉRÉE POUR LES SOIRÉES BARBECUE.

Chaque fois que j’allume mon gril, que ce soit à la maison, dans un restaurant ou pendant nos ateliers, il y a toujours du rock classique qui sort des enceintes à proximité. Les airs de rock, qui peuvent varier entre le genre plus dur et plus rapide de Metallica et les bonnes vieilles chansons douces comme November rain de Guns’ n roses, me mettent toujours dans une ambiance de grillade. J’ai beaucoup de chansons préférées, mais l’une d’entre elles est Free Bird de Lynrd Skynyrd. La façon dont le tempo de la chanson évolue lentement, passant d’un doux morceau de rock à une ambiance de fête où on se prend pas la tête, est une chose que je peux vraiment apprécier.

BOISSON PRÉFÉRÉE PENDANT LES GRILLADES ?

C’est quelque chose qui évolue réellement au cours du long processus d’une cuisson basse et lente. Pour atteindre la perfection en matière de barbecue, il faut se lever tôt et commencer par un café. Puis, après avoir dévoré le déjeuner qui précède le barbecue, je passe à une bière légère tout en finalisant mes derniers préparatifs pour le barbecue ultime. Une fois que le repas est servi à table, il est fort probable qu’un vin rouge robuste remplisse mon verre à plusieurs reprises. À la fin du dîner, je savoure quelques martini espresso pour remettre à plus tard le nettoyage et la vaisselle.

THE RECIPE

Ingredients | Tools

2 dry aged côte de boeuf steaks van circa 600 g per stuk; 2 el olijfolie; grof zeezout en versgemalen zwarte peper; 1 bol verse knoflook.

BBQ met gietijzeren rooster; aluminiumfolie; gietijzeren skillet; slagerstouw

Blue Cheese Diablo

Topping:

4 verse jalapeño pepers, met zaadjes fijngehakt; 1 sjalot, fijngehakt.

Prep

De côte de boeuf is de koning van alle steaks. De dik uitgesneden rib-eye aan het bot is een ware traktatie voor iedere

vleesliefhebber die zichzelf eens flink in de culinaire watten wil leggen. Kies voor een rund van een goed ras, zoals Aberdeen Angus, dat minimaal 21 dagen in een dry aging cel heeft gerijpt. Hier ontwikkelen subtiele smaken die zijn weerga niet kennen. Zo'n lekker stuk vlees behoeft geen complexe kruidenmixes, peper, zout, een houtgestookt vuur is alles wat je nodig hebt voor de bereiding van de perfecte steak die je verorbert met een krachtige rode wijn er naast.

CÔTE DE BOEUF

Ingrédients | Équipement

2 steaks de côte de bœuf affinés à sec d'environ 600 g chacun, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, gros sel marin et poivre noir fraîchement moulu, 1 gousse d'ail frais

Barbecue avec grille en fonte, papier d'aluminium, poêle en fonte, ficelle de boucher.

Garniture Diablo au

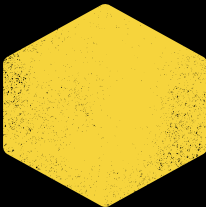
fromage bleu :

4 piments jalapeños frais, finement hachés avec les graines; 1 échalote, finement hachée.

Prep

La côte de bœuf est le roi de tous les steaks. Le faux-filet épais sur l'os est un vrai régal pour tout amateur de

viande qui souhaite goûter à la grandeur culinaire. Choisissez une viande de qualité, comme l'Aberdeen Angus, qui a été affiné dans une cave sèche pendant au moins 21 jours. Des saveurs subtiles et inégales s'y développent. Un morceau de viande aussi savoureux n'a pas besoin de mélanges d'épices complexes ; du sel, du poivre et un feu de bois suffisent pour préparer le steak parfait que vous dégusterez avec un vin rouge puissant à ses côtés.



THE BASTARD

PIZZA COLLECTION



THE BASTARD PIZZA STONE



S BB012
 C BB218
 M BB011
 L BB010
 XL BB010XL

NL | De heerlijkste steenoven pizza's zo uit je kamado BBQ! Pizza bakken op je keramische BBQ doe je natuurlijk met de pizzasteen van The Bastard. De pizzastenen van The Bastard zijn gemaakt van speciaal cordieriet keramiek en op zeer hoge temperatuur gefabriceerd. Ze zijn daarom geschikt om op hoge temperaturen pizza mee te bakken. Wij adviseren de pizzasteen te gebruiken in combinatie met de Plate setter / Heat deflector om verbranding van de pizza op de steen te voorkomen.

FR | Les pizzas au four à pierre les plus délicieuses, directement sorties de votre barbecue kamado ! La cuisson de la pizza sur votre barbecue en céramique se fait avec la pierre à pizza de The Bastard. Les pierres à pizza de the Bastard sont en céramique cordiérîte spéciale, et sont fabriquées à très haute température. Elles sont donc adaptées à la cuisson de pizzas à haute température. Nous recommandons d'utiliser la pierre à pizza en combinaison avec notre Plate setter / Heat deflector pour éviter que la pizza ne brûle sur la pierre.

THE BASTARD PIZZA SHOVEL



BB136B

NL | Ideaal om met gemak pizza's in en uit de Bastard te krijgen. Hoogwaardig glad roestvrijstalen mes. 31 cm mes met 19cm handvat voor perfecte grip. Fits our Pizza Rotisserie!

FR | La solution idéale pour mettre et sortir facilement des pizzas de votre appareil The Bastard. Lame en acier inoxydable lisse de haute qualité. Lame de 31 cm, munie d'un manche de 19 cm pour une prise en main parfaite. Convient à notre Pizza Rotisserie !

THE BASTARD PIZZA PEEL



BB621

NL | Heerlijke pizza's maken met je Bastard? Deze Pizza schep is perfect om je pizza af te werken en serveren. Afmetingen: lengte 49 cm x breedte 30 cm x dikte 18 mm.

FR | Cuire de délicieuses pizzas avec votre Bastard ? La pelle à pizza est le moyen idéal de servir votre pizza. Dimensions : longueur 49 cm x largeur 30 cm x épaisseur 18 mm.

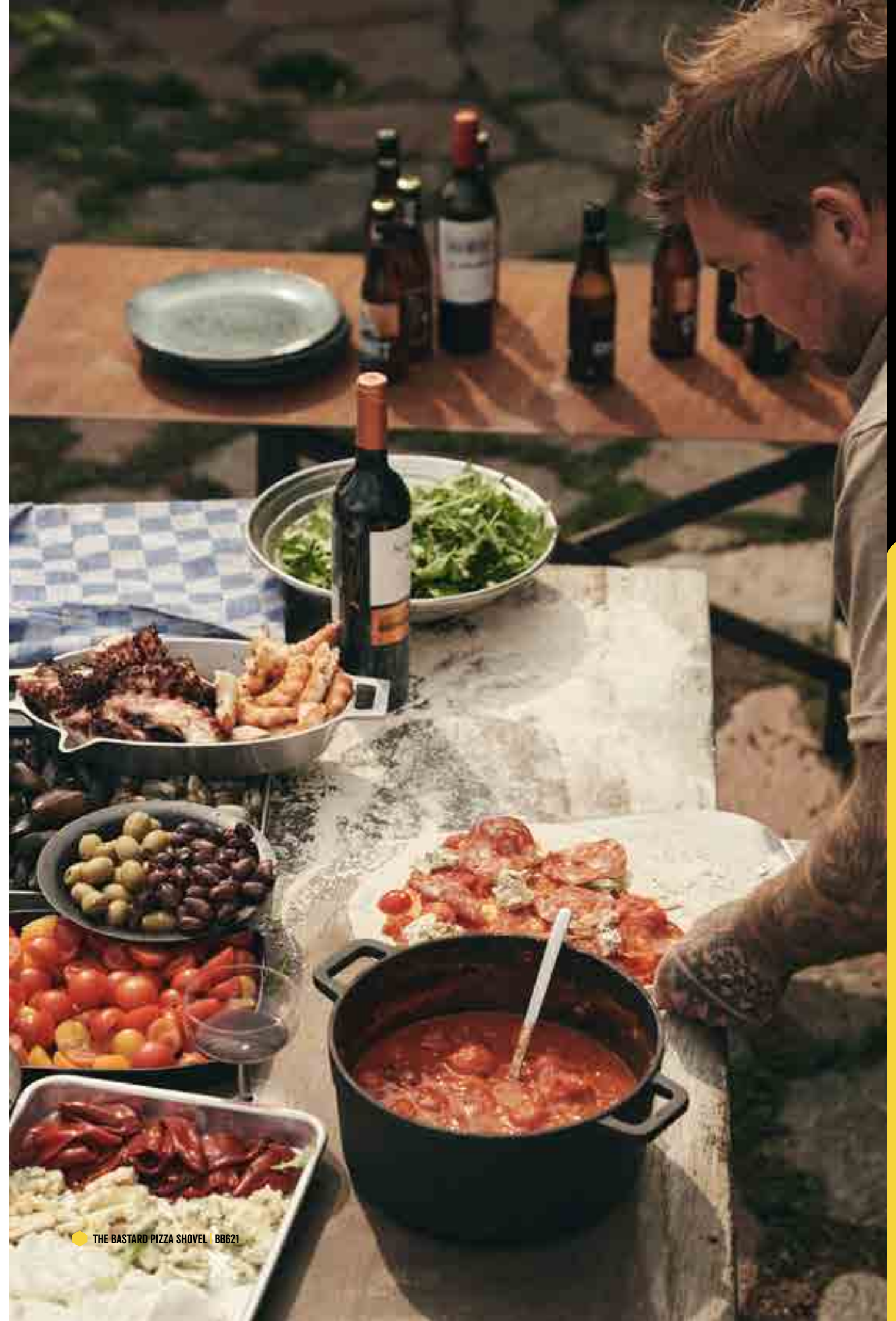
THE BASTARD PIZZA CUTTER STAINLESS STEEL



BB122

NL | Met deze pizzasnijder snijd je pizza's met één simpele beweging in tweeën. De pizzasnijder is gemaakt van hoogwaardig rvs en heeft een zwart handvat. De afmeting: 35,5 x 11,5 cm. The Bastard Pizzasnijder kan gewoon in de vaatwasser.

FR | À l'aide de ce coupe-pizza, vous pouvez couper les pizzas en deux d'un simple mouvement. Le coupe-pizza est en acier inoxydable de haute qualité, et possède une poignée noire. Les dimensions sont de 35,5 x 11,5 cm. Le coupe-pizza The Bastard passe au lave-vaisselle.



THE BASTARD PIZZA SHOVEL BB621

ARNAUD DELVENNE

IG: @ARNAUDELLENNE
WEB: WWW.ARNAUDELLENNE.COM



Arnaud Delvenne is een zeer getalenteerde chef uit België en werd tweede in het zeer populaire Franse tv-programma Top Chef. Zoals je op de foto ziet, is hij een trotse Bastard en we zijn dan ook heel blij dat hij onze ambassadeur is. Volg hem ook zeker op zijn social mediaplatforms om zijn indrukwekkende grillskills te zien en natuurlijk zijn favoriete Bastard Compact.

BESCHRIJF JE ULTIEME BASTARD PARTY

Mijn favoriete moment voor een BBQ is een avond met mijn beste vrienden... Iedereen komt langs en neem wat mee, bier, wijn... Niets leuker dan improviseren bij het vuur! Iedereen neemt zijn eigen ideeën voor de maaltijd mee en we gaan helemaal los... Muziek, lachen, warmte, de stemming zit er goed in! Dan nog een lekker muziekje en een heerlijke BBQ natuurlijk, en het kan niet meer stuk!

WAT MAAKT JOU TOT EEN ECHE BASTARD?

Mijn eigen gekheid, mijn familie, mijn tattoos...

WAT IS JE GEHEIME INGREDIËNT?

Wereldkruiden! En olijfolie

WAT IS JE FAVORIETE BASTARD ACCESSOIRE?

De kamado zelf, The Bastard is mijn bondgenoot, voor de beste momenten samen met mijn vrienden.

NOEM JE FAVORIETE LIEDJE VOOR TIJDENS EEN AVONDJE BBQ.

Ik luister alleen maar naar Celine Dion! Echt altijd...

JE FAVORIETE DRANKJE TIJDENS HET GRILLEN?

San Pellegrino! Die kan je ook mooi gebruiken om het vuur te doven als dat nodig is.

Arnaud Delvenne est un chef belge très talentueux, finaliste de la très populaire émission de télévision française : Top Chef. Comme vous pouvez le voir sur la photo, il est un fan de Bastard fier et nous sommes heureux de l'avoir comme ambassadeur. Suivez ses performances sur ses plateformes de réseaux sociaux pour voir ses compétences étonnantes avec le feu et bien sûr son Bastard Compact préféré.

DÉCRIVEZ LA MEILLEURE FÊTE BASTARD

Mon moment préféré pour un BBQ est avec mes amis proches... Tout le monde vient avec des produits différents, des bières, du vin... Rien de mieux que l'improvisation au coin du feu! Chacun amène ses idées sur le repas et on se laisse aller... Musique, rigolade, chaleur et bonne humeur! Un peu de musique et l'affaire est dans le sac, ou plutôt, dans le BBQ.

QU'EST-CE QUI FAIT DE VOUS UN FAN DE BASTARD ?

Ma folie, ma cuisine, mes tatouages...

QUEL EST VOTRE INGRÉDIENT SECRET ?

Les épices du monde ! Et l'huile d'olive.

QUEL EST VOTRE ACCESSOIRE BASTARD PRÉFÉRÉ ?

Mon kamado Bastard ! Mon allié de mes meilleurs moments entre amis.

NOMMEZ VOTRE CHANSON PRÉFÉRÉE POUR LES SOIRÉES BARBECUE.

Je n'écoute que Céline Dion ! En tout temps...

BOISSON PRÉFÉRÉE PENDANT LES GRILLADES ?

De la San Pellegrino ! Qui peut servir à éteindre le feu au besoin aussi.

THE RECIPE

GRILLED BEEF FLANK

Ingredients | Tools

800 gr. Bavette van Irish Beef;
4 zoete puntpaprika's, 2 rode paprika's, 2 groene paprika's, 1 bosje koriander, 1 bosje munt, 200 ml. olijfolie, 20cl Xérès azijn; 2 rode uien, 1 teentje knoflook, 2 hete chilipepers, zout, gemalen peper , 1 theelepel komijn.

Voor het vlees:

1. Haal minimaal 2 uur voor de bereiding het vlees uit de koelkast.
2. Kruid het vlees aan beide kanten met peper en zout.
3. Grill het vlees aan beide zijden 5 minuten op de Bastard grill.
4. Sluit de Bastard en laat het vlees 10 minuten garen in een gesloten BBQ.
5. Haal het vlees uit de Bastard en laat 10 minuten rusten voordat je het aansnijdt.

3. De uien, pepers en knoflook fijnhakken.
4. De brunoise in een slakom mengen met de uien, pepers en knoflook.
5. Voeg de olijfolie en azijn toe.
6. Breng op smaak met zout en peper.
7. Voeg de komijn toe.
8. Maak af met de koriander en fijngehakte munt.

Voor de gesmoorde paprika's:

1. Gooi de paprika's meteen in de kolen tijdens de bereiding van het vlees.
2. Laat 20 minuten garen.

Opdiening:

Leg het dungseden vlees in een serveerschaal en doe de saus er royaal overheen. Serveer met de gegrilde paprika's en een paar broodjes of pitabroodjes!

Eet smakelijk!

Voor de saus:

1. Grill de paprika's direct boven de kolen.
2. Pel en snijd in fijne brunoise.

Ingredients | Tools

800 gr de bavette d'Irish Beef, 4 poivrons longs doux, 2 poivrons rouges, 2 poivrons verts, 1 botte de coriandre, 1 botte de menthe, 200 ml d'huile d'olive, 20 cl de vinaigre de Xérès, 2 oignons rouges, 1 gousse d'ail, 2 piments forts, sel, poivre du moulin et 1 cac de cumin.

Pour la viande :

1. Tempérer la viande hors du frigo au moins deux heures avant la cuisson.
2. Assaisonner la viande de chaque côté en sel et poivre.
3. Griller la viande des deux côtés durant 5 minutes sur la grille du Bastard.
4. Fermer The Bastard et laisser cuire la viande durant 10 minutes à couvert.
5. Retirer la viande et laisser la reposer 10 minutes hors du feu avant de la trancher.

Pour la sauce :

1. Griller les poivrons sur la braise directement.
2. Les peler et les couper en

fine brunoise.

3. Hacher les oignons, les piments et l'ail.
4. Rassembler la brunoise et le mélange oignon-piment-ail dans un saladier.
5. Ajouter l'huile d'olive et le vinaigre.
6. Assaisonner en sel et poivre.
7. Ajouter le cumin.
8. Terminer par la coriandre et la menthe hachée.

Pour les poivrons à la braise :

1. Jeter les poivrons directement dans les braises durant la cuisson de la viande.
2. Laisser cuire 20 minutes.

Dressage :

Dans un plat de service, disposer la viande tranchée en fines tranches, ajouter la sauce généreusement dessus.

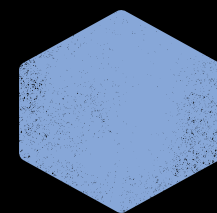
Servir avec les poivrons à la braise et quelques grenailles ou du pain pita !

Bon appétit.





THE BASTARD FRY PAN CAST IRON L | BB632



THE BASTARD
CAST IRON



THE BASTARD CAST IRON BIRD SITTER



BB635

NL | The Bastard Cast Iron Chicken Sitter is echt een topper. Heerlijk om tegelijkertijd twee gerechten te maken. Zet de kip rechtop en leg daaromheen aardappels of groenten om deze lekker mee te grillen. Perfect voor een heerlijke pure maaltijd voor een man of vier.

FR | Envie de poulet ce soir ? Mettez-le sur The Bastard Cast Iron Bird Sitter. Le Bird sitter garde votre poulet tendre et juteux. Faites cuire le poulet à la vapeur au milieu avec du jus ou des herbes, et placez des pommes de terre ou des légumes autour pour compléter le repas. The Bastard Cast Iron Bird Sitter possède un diamètre de 25 cm, mesure 31 cm de large (anses comprises) et 10 cm de haut.

THE BASTARD FRY PAN CAST IRON



BB634 BB633 BB632

NL | Gietijzeren pannen zijn wat je nodig hebt. The Bastard Frypan Cast Iron is voorbehandeld en gaat een leven lang mee. De pan heeft 2 handvatten zodat hij perfect in The Bastard past, en hij kan zelfs afgesloten worden met de deksel van de Dutch oven van The Bastard.

FR | Des poêles en fonte sont ce qu'il vous faut. The Bastard Frypan Cast Iron est prétraité pour durer toute la vie. La poêle est munie de deux poignées, afin de s'adapter parfaitement à The Bastard, et elle peut même être fermée avec le couvercle Dutch Oven de The Bastard.

THE BASTARD CAST IRON SIZZLING PLATE & HOLDER



BB637 BB636

NL | Deze gietijzeren kookplaat is te gebruiken op elke barbecue. Handig als je iets snel op de barbecue wilt leggen zoals groenten, aardappels, vis of garnalen. De kookplaat is geheel preseasoned en direct klaar voor gebruik. Bij de plaat wordt een bamboe plank geleverd zodat de gietijzeren kookplaat makkelijk meegenomen kan worden naar de tafel zonder je handen te verbranden. Tevens kan de plank gebruikt worden als pannen onderzetter.

FR | Cette plaque chauffante en fonte peut être utilisée sur n'importe quel barbecue. Pratique si vous voulez rapidement mettre quelque chose sur le barbecue, comme des légumes, des pommes de terre, du poisson ou des crevettes. La plaque de cuisson est entièrement prétraitée et prête à l'emploi. Une planche en bois d'acacia est incluse, afin que la plaque de cuisson en fonte puisse être facilement apportée à table sans se brûler les mains. Par ailleurs, la planche peut également être utilisée en tant que sous-plat.

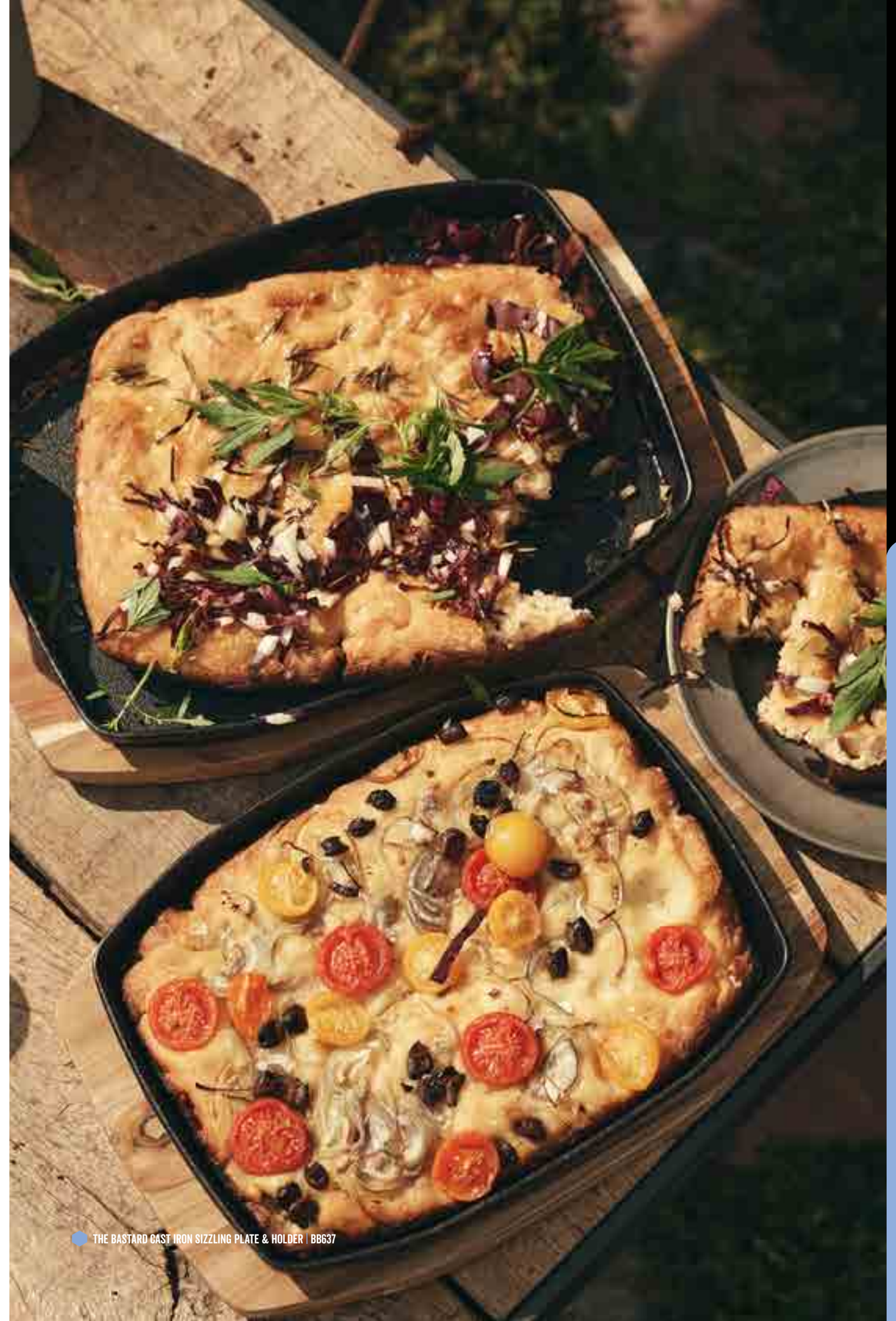
THE BASTARD BREAD PAN CAST IRON



BB638

NL | The Bastard Cast Iron Bread Pan is gemaakt van gietijzer en gaat een leven lang mee. Zet die bakkersinspiratie om naar echte Bastard gerechten en maak die kippendijncake, meatloaf, brisketbroodjes voortaan zelf. Dat kan natuurlijk gewoon in de kamado maar ook in de oven of op het vuur. Jij bent de chef. Afmetingen: 17cm (b) x 35cm (l) x 9cm (h) inclusief deksel en handvatten.

FR | The Bastard Cast Iron Bread Pan est fabriqué en fonte, et possède une très longue durée de vie. Transformez cette inspiration pâtissière en véritables plats Bastard, et préparez désormais personnellement des roulés de cuisse de poulet, du pain de viande et de poitrine. C'est bien sûr possible dans le kamado, mais aussi au four ou sur le feu. Vous êtes le chef. Dimensions : 17 cm (largeur) x 35 cm (longueur) x 9 cm (hauteur), y compris le couvercle et les anses.



THE BASTARD CAST IRON SIZZLING PLATE & HOLDER | BB637

THE BASTARD CAST IRON GRID

S BB038S **C** BB217 **M** BB038 **L** BB037



NL | Als je echt het beste van het beste wilt van je Bastard dan grill je gerechten op een gietijzeren rooster. Gietijzer geeft een constantere warmte dan RVS en geleidt beter waardoor het bij uitstek geschikt is om mee te grillen op hogere temperaturen. Je krijgt er gemakkelijk perfecte grillstrepen mee op je gerecht. The Bastard Gietijzeren rooster is gemaakt van een hoge kwaliteit gietijzer.

FR | Si vous voulez vraiment obtenir le meilleur de votre Bastard, faites griller vos aliments sur une grille en fonte. La fonte fournit une chaleur plus constante que l'acier inoxydable, et est un meilleur conducteur, ce qui la rend idéale pour les grillades. Il est facile d'obtenir des marques de grillades parfaites sur votre plat. La grille en fonte Bastard est fabriquée en fonte de haute qualité.

THE BASTARD CAST IRON HALF MOON GRID

M BB553 **L** BB551 **XL** BB550



NL | Wie zegt dat mannen niet kunnen multi-tasken? Met deze gietijzeren Half Moon Grid kan je aan één kant van The Bastard lekker iets grillen en de andere kant voor een andere kooktechniek indelen. Zo maak je van jouw Bastard een echte alleskunner!

FR | Qui dit que les hommes ne peuvent pas être multitâches ? Avec cette grille demi-lune en fonte, vous pouvez griller quelque chose de délicieux sur un côté du Bastard et utiliser l'autre côté pour une autre technique de cuisson. Voilà comment faire de votre Bastard un véritable outil polyvalent !

THE BASTARD CAST IRON HALF MOON GRIDDLE

M BB555 **L** BB554



NL | The Bastard Half Moon Griddle is een zeer handige grillplaat. Eén zijde is als vlakke grillplaat te gebruiken, terwijl de andere zijde geribbeld is zodat deze kan worden gebruikt voor gemarineerd vlees of steak en vocht weg kan druipen. De halve maan is ideaal als je van plan bent om in twee zones te werken. Gemaakt van hoogwaardig gietijzer.

FR | The Bastard Half Moon Griddle est une plaque de cuisson très pratique. Une face peut être utilisée comme plaque de cuisson, tandis que l'autre face est nervurée, ce qui permet de mariner des viandes ou des steaks, et de laisser le liquide couler. La demi-lune est idéale si vous prévoyez de travailler en deux zones. Fabriquée en fonte de haute qualité.

THE BASTARD DUTCH OVEN

S BB658 **M** BB657 **L** BB656



NL | The Bastard Dutch Oven & Griddle, de ultieme aanvulling op de hele set. Van winterse stoofpotten tot zelfgemaakt zuurdesembrood van The Bastard, het kan allemaal. De deksel kan gebruikt worden als griddle om de stukken vlees even op aan te tikken voor ze de pan in gaan. Deze gietijzeren pannen hoeven niet te worden geseasoned, dat is al gedaan. Ga dus gelijk aan de slag met je nieuwe inspiratie.

FR | The Bastard Dutch Oven & Griddle, le complément ultime de l'ensemble. Des ragoûts d'hiver au levain fait maison de The Bastard, tout est possible. Le couvercle peut être utilisé comme une plaque chauffante pour saisir les morceaux de viande avant qu'ils ne passent dans la poêle. Ces poêles en fonte n'ont pas besoin d'être patinées, elles le sont déjà. Alors, lancez-vous tout de suite dans votre nouvelle inspiration.

PRICILLIA LEBON

IG: @PRICILLIALEBON_LOGUSTIN



De aanstormende chef Pricillia Lebon uit Frankrijk is een legende in wording. Met haar stijl en finesse zet ze iedere Bastard aan het denken over zijn eigen grillkwaliteiten. Ze is autodidact, wat haar niet alleen tot een echte Bastard maakt, maar haar ook veel respect oplevert.

BESCHRIJF JE ULTIEME BASTARD PARTY

Mijn favoriete moment van een BBQ-avond, en dit is sowieso een van de belangrijkste ingrediënten voor succes, is jezelf omgeven met je vrienden. Daarnaast zorg je voor een mooi stuk kalfsvlees, een mand vol groenten die je hebt uitgezocht op de lokale markt en een heerlijke fles rosé die je doet denken aan zwoele zomeravonden. En dit alles op je terras, in de schaduw, de rook die vanuit de kamado opstijgt en de lucht vult met de heerlijke grillgeur, en het gezoem van de krekels die het ritme van je kookkunsten begeleiden. Niks ingewikkelds, aan het einde van de bereiding sprenkel ik wat olijfolie over de gegrilde groenten, wat oregano, verse basilicum en munt. Bon appétit en geniet van een heerlijke avond met vrienden!

WAT MAAKT JOU TOT EEN ECHE BASTARD?

Ik zie mijn restaurant als een gastronomisch punkrestaurant. In de regio waar ik woon, zaten vroeger veel hippies. Veel van die communities hebben zich hier gesetteld en zijn gebleven met de wens om het leven anders in te vullen, als rebellen buiten de maatschappij. Ik heb deze manier van leven overgenomen, ik woon midden in de natuur en doe het anders. Respect voor authenticiteit door producten rechtstreeks bij de boer te halen en door aromatische kruiden te kiezen. Ik ben een levendig persoon en conformeer me niet. Ik ben een BASTARD.

WAT IS JE GEHEIME INGREDIËNT?

The Bastard Smoky Chips Hickory voor het roken van kipkarkassen om een heerlijke aromatische bouillon mee te maken.

WAT IS JE FAVORIETE BASTARD ACCESSOIRE?

Pizzasteen voor het bereiden van pitabrood

NOEM JE FAVORIETE LIEDJE VOOR TIJDENS EEN AVONDJE BBQ.

De 4 seizoenen van Vivaldi

JE FAVORIETE DRANKJE TIJDENS HET GRILLEN?

WHITE LABEL van chateau de Joncquières.

La jeune chef française Pricillia Lebon est une légende en devenir. Avec son style et sa finesse, elle fera craindre à n'importe quel fan de Bastard ses qualités de grilleur. Elle est autodidacte, ce qui ne la qualifie pas seulement de fan de Bastard, mais mérite aussi beaucoup de respect.

DÉCRIVEZ LA MEILLEURE FÊTE BASTARD

Mon moment parfait pour un BBQ, commence tout d'abord et c'est un des éléments les plus importants pour la réussite, c'est de s'entourer d'amis. Ensuite vous allez chercher une jolie côte de veau, un beau panier de légumes récoltés chez mon maraîcher, une jolie bouteille de rosé qui raconte le soleil. Le tout à l'ombre d'une terrasse, la fumée qui sort du kamado où abondent les bonnes odeurs du grill, et le chant des cigales qui te donnent le tempo de la cuisson.

Rien de compliqué, à la fin de la cuisson je rajoute un peu d'huile d'olive sur les légumes grillés parsemés d'origan, de basilique frais et menthe poivrée. Bon appétit et joie entre amis.

QU'EST-CE QUI FAIT DE VOUS UN FAN DE BASTARD ?

Je considère mon restaurant comme un restaurant gastronomique punk. La région dans laquelle je vis, a une histoire liée avec les hippies. Beaucoup de communautés se sont installées et sont restées avec le désir de vivre autrement, comme des rebelles de la société. Cette vie je l'ai adopté, vivre en pleine nature autrement. Respect de l'authentique en allant chercher les produits des fermes et en cueillant les herbes aromatiques. Je suis quelqu'un de vivant et de non conventionnel. Je suis une BASTARD.

QUEL EST VOTRE INGRÉDIENT SECRET ?

The Bastard smokey chips hickory pour fumer les carcasses de poulets afin de réaliser un jus de carcasses très aromatiques.

QUEL EST VOTRE ACCESSOIRE BASTARD PRÉFÉRÉ ?

Pizza stone pour cuire des pains pita.

NOMMEZ VOTRE CHANSON PRÉFÉRÉE POUR LES SOIRÉES BARBECUE.

Les 4 Saisons de Vivaldi.

BOISSON PRÉFÉRÉE PENDANT LES GRILLADES ?

WHITE LABEL du chateau de Joncquières.

THE RECIPE

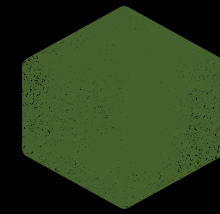
Prep

Mijn favoriete gerecht van dit moment is een gerecht dat ik serveer in restaurants en dat je het beste kan bereiden in de The Bastard kamado: de gekonfijte lamsbout. Bereid eerst de lamsbout. Wikkel in slagerspapier en marineer in appelsap, appelciderazijn, zout en peper. Wikkel in het slagerspapier en bereid gedurende 4 tot 5 uur op een lage temperatuur tussen de 100 en 120° . Serveer met gesmoorde uien en auberginekaviaar, ook bereid in de kamado.

CONFIT LAMB SHOULDER

Prep

Mon dernier plat préféré que je sers au restaurant et qui a tout son intérêt d'être cuisiné dans un kamado The Bastard est l'épaule d'agneau confite. D'abord, il faut préparer l'épaule d'agneau et l'enrouler dans le papier boucher en l'arrosant de jus de pomme et de vinaigre de cidre, salée et poivrée. La mettre dans le papier boucher et la cuire à basse température entre 100 et 120 ° c pendant 4 ou 5 heures. Elle sera accompagnée d'oignon confit et d'un caviar d'aubergine cuis dans le kamado.



THE BASTARD

UPGRADES & MAINTENANCE



THE BASTARD PLATE SETTER SQUARE



M **L** **XL**
B9008 B9007 B9006

NL | Met deze keramische warmteplaat zorg je ervoor dat The Bastard de werking van een oven krijgt. Je vlees, groenten of vis branden niet meer aan en garen gelijkmatig. Ook voor het maken van de lekkerste pizza's is een plate setter onontbeerlijk. Wel in combinatie met een pizzasteen natuurlijk. De keramische plate setter square, beschikbaar voor de Bastard Medium, Large en XL, bestaat uit drie delen: de RVS houder en twee losse halfronde stenen gemaakt van cordoriet keramiek.

FR | Cette plaque chauffante en céramique permet à The Bastard de fonctionner comme un four. Votre viande, vos légumes ou votre poisson ne brûleront plus, et seront cuits de manière uniforme. Un Plate setter est également indispensable pour préparer les pizzas les plus savoureuses. En combinaison avec une pierre à pizza, bien sûr. Le Plate setter square en céramique, disponible pour The Bastard Medium, Large et XL, se compose de trois parties : le support en acier inoxydable et deux pierres semi-circulaires séparées en céramique cordiérite.

THE BASTARD CHARCOAL BASKET



C **M** **L**
BB510 BB424 BB422

NL | De RVS houtskool mand is ideaal voor het aansteken van houtskool en zorgt voor een perfecte luchtcirculatie in de Bastard. Inclusief verdeler, in combinatie met de ash lifter is de Bastard binnen no time schoon.

FR | Le panier à charbon en acier inoxydable est idéal pour allumer le charbon, et permet une parfaite circulation de l'air dans The Bastard. Disponible actuellement avec un diviseur inclus. En combinaison avec le ramasse-cendres, The Bastard est propre en un rien de temps.

THE BASTARD ASH TRAY LIFTER



2018-19 2020-23
BB423 BB422

NL | Het reinigen van as uit je Bastard Large of Medium wordt super makkelijk met deze Ash Tray Lifter van vuurvast rvs. Zeker in combinatie met Charcoal Basket een prima tool om houtskool en as simpel te scheiden. Diameter onderzijde 18 cm. Diameter onderzijde 20 cm.

FR | Nettoyer les cendres de votre Bastard Large ou Medium est très facile grâce à cet Ash Tray Lifter en acier inoxydable ignifugé. Surtout en combinaison avec le Charcoal Basket, un excellent outil pour séparer facilement le charbon et les cendres. Diamètre du fond : 18 cm. Diamètre du fond : 20 cm.

THE BASTARD ASH PAN



B
BB620

NL | Maak The Bastard snel schoon met de Ash Pan. Sluit naadloos aan op The Bastard en maakt schoonmaken een eitje. Formaat: 35 x 21,5 x 4 cm.

FR | Nettoyez rapidement The Bastard au moyen de l'Ash Pan. Il s'adapte parfaitement à votre appareil The Bastard, et facilite le nettoyage. Dimensions : 35 x 21,5 x 4 cm.

THE BASTARD PLATE SETTER SMALL



S
BB009

NL | Met deze keramische warmteplaat zorg je ervoor dat The Bastard de werking van een oven krijgt. Je vlees, groenten of vis brandt niet meer aan en gaart gelijkmatig. Ook voor het maken van de lekkerste pizza's is een plate setter onontbeerlijk. Wel in combinatie met een pizzasteen natuurlijk. De keramische plate setter bestaat uit twee delen: de RVS houder en een losse ronde steen gemaakt van cordoriet keramiek.

FR | Cette plaque chauffante en céramique permet à The Bastard de fonctionner comme un four. Votre viande, vos légumes ou votre poisson ne brûleront plus, et seront cuits de manière uniforme. Un Plate setter est également indispensable pour préparer les pizzas les plus savoureuses. En combinaison avec une pierre à pizza, bien sûr. Le Plate setter square en céramique, disponible pour The Bastard Medium et Large, se compose de trois parties : le support en acier inoxydable, et deux pierres semi-circulaires séparées en céramique cordiérite.

THE BASTARD INFINITY GASKET



S **C** **M** **L** **XL**
BB006-I BB002-I BB003-I BB001-I BB004-I

NL | Fiberglass vilt zorgt voor een nog betere afsluiting, is makkelijk schoon te maken en slijtvaster ten opzichte van standaard kamado-vilt.

FR | Le feutre de fibre de verre offre une meilleure étanchéité, est facile à nettoyer et plus durable que le feutre kamado standard.

THE BASTARD STAINLESS STEEL GRID



S **C** **M** **L**
BB417 BB416 BB415 BB414

NL | Het extra stevige rooster dat op een Bastard zit is gemaakt van extra dik rvs. Soms is een tweede rooster wel zo praktisch.

FR | La grille ultra robuste qui se pose sur un Bastard est fabriqué en acier inoxydable très épais. Parfois, une deuxième grille est plus pratique.

THE BASTARD MULTILEVEL COOKING SYSTEM



M **L** **XL**
BB840M BB840L BB840XL

NL | Het Multilevel Cooking System van The Bastard is veelzijdig; een musthave door de hitteschilden voor Low & Slow waarmee de directe hitte van de kolen wordt tegengehouden, daarnaast kun je het Multilevel Cooking System op vele manieren met verschillende rooster-typen gebruiken, zodat je gelijktijdig allerlei bereidingen kunt uitvoeren. Omgedraaid is het een houder voor je wokpan.

FR | Le système de cuisson multi-niveaux 'The Bastard Multilevel Cooking System' est multifonctionnel. Il est indispensable pour les cuissons lentes et à basse température, grâce au système bouclier contre la chaleur qui empêche la chaleur directe des charbons. En outre, vous pouvez l'utiliser de nombreuses façons avec différents types de grilles afin de pouvoir préparer toutes sortes de plats simultanément. Retourné, il devient un support pour votre poêle à wok.

THE BASTARD HALF MOON STONE BLACK



M BB726
L BB725
XL BB724

NL | Wil je op een indirecte manier koken, zoals het langzaam garen van grote stukken vlees of het roken van zalm? Dan heb je de Plate Setter (warmte deflector) nodig. Deze keramische warmteplaat laat The Bastard functioneren als een oven. Je vlees, groenten of vis zullen niet meer aanbranden, maar wel gelijkmatig garen. De Half Moon Stone Black, verkrijgbaar voor de Bastard Medium, Large en XL, bestaat uit één halfronde steen van industrieel keramiek.

FR | Souhaitez-vous cuisiner de manière indirecte, par exemple en faisant cuire lentement de gros morceaux de viande ou en fumant du saumon ? Il vous faut alors le Plate Setter (déflecteur de chaleur). Cette plaque chauffante en céramique permet au Bastard de fonctionner comme un four. Votre viande, vos légumes ou votre poisson ne brûleront plus, mais seront cuits de manière uniforme. Le Plate Setter Square en céramique, disponible pour The Bastard Medium, Large et XL, se compose d'une pierre semi-circulaire en céramique industrielle.

THE BASTARD PRECISION TOP



BB622

NL | The Bastard Precision Top is de nieuwe regeldop met luchtschuif en heeft de oude 'margrietschijf' vervangen. De nieuwe gietijzeren dop bestaat uit twee delen die je kunt draaien om luchtstroom mee te regelen. Een groot voordeel van deze dop is dat je met zware regen niet bang hoeft te zijn dat het inregent.

FR | Le Precision Top de The Bastard est le nouveau disque de ventilation supérieur et a remplacé l'ancienne "marguerite". Le nouveau capuchon en fonte est composé de deux parties qui peuvent être tournées pour réguler le flux d'air. Un grand avantage de ce capuchon est qu'en cas de forte pluie, vous n'avez pas à vous soucier de la pluie.

THE BASTARD CHIMNEY CAP STAINLESS STEEL



BB131

NL | De RVS Chimney Cap van The Bastard is het alternatief voor de normale gietijzeren margrietschijf op je Bastard. Instelling blijft ook intact bij het openen van The Bastard. Makkelijk schoon te maken en zeer nauwkeurig in te stellen. Geschikt voor The Bastard Large en The Bastard Medium.

FR | Le chapeau de cheminée en acier inoxydable de The Bastard est l'alternative à la marguerite normale en fonte de votre Bastard. Les paramètres restent également intacts lors de l'ouverture de The Bastard. Facile à nettoyer et très précis à régler. Convient à The Bastard Large et The Bastard Medium.

THE BASTARD REPLACEMENT GASKET



S BB006-V
C BB200-V
L BB001-V

NL | High performance zelfklevend vervangingsvilt voor The Bastard. Eenvoudig zelf te vervangen wanneer het vilt van je kamado versleten is. De lengte is voldoende om onderkant, bovenkant Kamado en schoorsteen te vernieuwen.

FR | Feutre autocollant haute performance de remplacement pour The Bastard. Facile à remplacer lorsque le feutre de votre kamado est usé. La longueur est suffisante pour renouveler le fond, le dessus du Kamado et la cheminée.

THE BASTARD CERAMICS CLEAN SET 2 X 500ML



BB159

NL | Handige care kit die zowel Cleaner 500 ml als Protector 500 ml als doek en schuurspons bevat.

CLEANER - Speciale cleaner om The Bastard keramische buitenschaal en metalen onderdelen perfect te reinigen. Aanbrengen met doek of spons, 30 seconden in laten trekken en het vuil verwijderen met een zachte spons. Spoel het oppervlak daarna af met water. Bescherm het oppervlak vervolgens met The Bastard Wax Polish. Geschikt voor keramiek en metaal.

PROTECTOR - De ideale wax polish voor The Bastard! Maak eerst de Bastard oppervlak goed schoon en zorg dat het oppervlak 100% droog en stofvrij is. The Bastard Wax Polish goed schudden en vervolgens dun aanbrengen met een zachte doek. Goed uitwrijven en je Bastard is weer als nieuw met deze extra beschermende wax. Geschikt voor keramiek.

THE BASTARD CAST IRON SCRUBBER



BB089

NL | Gebruik de Cast Iron Scrubber om gemakkelijk al je gietijzeren producten echt schoon te maken. Schrob aangekoekte resten in 1x schoon voor een duurzaam onderhoud van al het gietijzer.

THE BASTARD CAST IRON CARE SPRAY 600 ML



BB425

NL | The Bastard Cast Iron Care Spray is de natuurlijke olie spray voor de perfecte verzorging van al je gietijzer. Deze olie is speciaal ontwikkeld om de natuurlijke laag op je gietijzer te onderhouden en roest te voorkomen. Houd de spraybus rechtop en 35 cm afstand van het gietijzer af. Na gebruik en schoonmaak van je gietijzeren producten, kan je met een olielaagje de kwaliteit van het gietijzer beschermen. Ook zeer geschikt voor onderhoud van gietijzeren topschijven. De spray is geheel plantaardig en neutraal van smaak.

FR | Kit d'entretien pratique, comprenant à la fois un Cleaner 500 ml et un Protector 500 ml, ainsi qu'un chiffon et un tampon à recurer.

CLEANER - Détergent spécial pour nettoyer parfaitement l'enveloppe extérieure en céramique et les pièces métalliques de votre appareil The Bastard. Appliquer avec un chiffon ou une éponge, laisser agir pendant 30 secondes, et enlever la saleté à l'aide d'une éponge douce. Rincer ensuite la surface avec de l'eau, puis protéger la surface avec The Bastard Wax Polish. Convient à la céramique et au métal.

PROTECTOR - La cire idéale pour The Bastard ! Nettoyez d'abord soigneusement la surface du Bastard, et assurez-vous que la surface est parfaitement sèche et exempte de poussière. Bien secouer The Bastard Wax Polish et l'appliquer ensuite en fine couche, à l'aide d'un chiffon doux. Bien essuyer et votre Bastard est comme neuf avec cette cire protectrice. Convient à la céramique.

FR | Utilisez le Cast Iron Scrubber pour nettoyer facilement tous vos produits en fonte. Nettoyez en une fois les résidus incrustés pour un entretien durable de toute la fonte.

FR | The Bastard Cast Iron Care Spray est le spray d'huile naturelle pour un entretien parfait de tous vos produits en fonte. Cette huile a été spécialement développée pour préserver la couche naturelle sur la fonte, et pour empêcher la rouille. Maintenez la bombe en position verticale et à 35 cm de la fonte. Après avoir utilisé et nettoyé vos produits en fonte, vous pouvez appliquer une couche d'huile pour protéger la qualité de la fonte. Convient également très bien pour l'entretien des disques supérieurs en fonte. Le spray est entièrement végétal et de goût neutre.

LAURENS TEN DAM

IG: @LAURENS_TEN_DAM
WEB: WWW.LIVESLOWRIDEFAST.COM



Eppo Karsijns

Rustig aan, kijk om je heen, ben in het moment. Geniet van de kleine dingen die goed gedaan zijn. Minder spullen, minder afleiding. Dat kun je onderweg allemaal achterlaten. Zo simpel is het.

Dit is het manifest dat je kan vinden op mijn website. Volgens deze leefregels probeer ik te leven en zo leg ik ook mijn merk Live Slow Ride Fast uit. Ik pas het echt op alles toe. Als ik een fietsevenement organiseer en het gaat om zoiets simpels als een pauze, dan moet je op dat moment de juiste spullen hebben om het einde te kunnen halen. Maar bij de finish ligt er wel een perfect gegrilde burger op je te wachten. Kleine dingen, maar goed gedaan. Ik daag mensen uit om niet direct, binnen 15 minuten na de finish, de fiets weer achter op de auto te zetten en ervandoor te gaan. Nee, ze worden gestimuleerd om te blijven, te genieten van de festivalsfeer en trots te zijn op wat ze zojuist hebben gepresteerd, alleen of met hun vrienden. Doet het een paar uurtjes rustig aan, Live Slow, voordat je weer terugkeert naar de drukte van het dagelijks leven.

Dit manifest is ook perfect voor een fijne BBQ of grillfeest. Geen gedoe. Probeer niet te veel dingen tegelijk te doen. Doe wat je moet doen en doe dat perfect, al wanneer je begint met het inkopen van het vlees, tot aan de manier waarop je het graag kruidt. Geniet ervan met je vrienden en familie. Weet je wat: verander in het manifest het woord 'fietsroute' door 'grill', zo simpel is het!

Ralentissez, regardez autour de vous, vivez le moment présent. Appéciez les petites choses bien faites. Moins de matériel, moins de perturbations. Pour pouvoir tout abandonner sur la route. C'est aussi simple que cela.

C'est le programme que l'on trouve sur mon site web. Les règles de vie que je cherche à atteindre et une explication de ma marque Live Slow Ride Fast. Je l'applique à tout. Lorsque j'organise un événement cycliste et une étape simple comme une aire de repos, il faut qu'il y ait les bonnes provisions pour vous permettre d'aller jusqu'au bout. Mais à la ligne d'arrivée, ce sera un hamburger parfaitement grillé qui vous attendra. Des petites choses, bien faites. Je défie les gens de ne pas jeter leur vélo dans la voiture dans les 15 minutes qui suivent le passage de la ligne. Au contraire, ils sont encouragés à rester, à profiter de l'ambiance du festival et à être fiers de ce qu'ils viennent d'accomplir, seuls ou avec des amis. Vivre en mode "Slow" pendant quelques heures avant de reprendre le rythme de la vie quotidienne.

Ce programme s'applique aussi parfaitement à une bonne soirée bbq/grill. Ne pas s'acharner. N'essayez pas de faire trop de choses différentes. Faites ce que vous faites parfaitement, depuis le moment où vous achetez la viande jusqu'à la façon dont vous aimez l'assaisonner. Profitez-en avec vos amis et votre famille. Vous savez quoi : remplacez simplement le mot "route" par "gril" dans le programme, c'est aussi simple que ça !

Laurens ten Dam, ook wel bekend als The Cobra Killer, is niet zomaar een wielrenner: hij heeft al 10 keer de Tour de France uitgereden en is ongetwijfelde de snelste, BBQ'ende wielrenner ter wereld. Zijn levensmotto? Live Slow, Ride Fast. Daar zijn we het bij Bastard natuurlijk helemaal mee eens!

BESCHRIJF JE ULTIEME BASTARD PARTY

Ik heb al heel lang een lade vol spareribs in de vriezer liggen. Ik moet de tijd nog vinden om die ribbetjes perfect vanaf Skratch 'low and slow' te barbecueën. En dan het gezicht van die kinderen terwijl ze hun vingers aflikken en de botjes kaal knagen. Het kost je een dag maar dat is onbetaalbaar.

WAT MAAKT JOU TOT EEN ECHTE BASTARD?

Door een perfectionist te zijn. De kleine dingen goed doen.

WAT IS JE GEHEIME INGREDIËNT?

Goed kippendijenvlees. Dat is namelijk veel lekkerder dan filets.

WAT IS JE FAVORIETE BASTARD ACCESSOIRE?

Wat ik echt fijn vind en ook in gebruiksgemak ongeëvenaard vind zijn de Half Moon stenen waarmee je in no time indirect kan grillen. Voor de ribbetjes noodzakelijk. Voor de rest de gietijzeren pan waar ik in combinatie met de bovengenoemde stenen waar ik de beste Italiaanse stoofpotten in bereid.

NOEM JE FAVORIETE LIEDJE VOOR TIJDENS EEN AVONDJE BBQ.

Toes - Zac Brown Band

JE FAVORIETE DRANKJE TIJDENS HET GRILLEN?

Kwaremont Barolo en Lagunitas IPA.



Ce n'est pas un cycliste ordinaire, c'est Laurens ten Dam, également connu sous le nom de "Cobra Killer". Ce coureur qui a terminé le Tour de France à dix reprises est certainement le cycliste le plus rapide du monde à faire des barbecues. Sa devise dans la vie ? Vie tranquille, course à fond. Chez Bastard, nous ne pouvons qu'être d'accord.

DÉCRIVEZ LA MEILLEURE FÊTE BASTARD

Je possède depuis longtemps un tiroir plein de travers de porc dans le congélateur. Je n'ai pas encore trouvé le temps de les faire cuire au barbecue à la perfection, à feu doux et lentement. Pour ensuite voir le visage de ces enfants qui se lèchent les doigts et rongent la viande des os. Cela vous prend toute la journée, mais ça n'a pas de prix.

QU'EST-CE QUI FAIT DE VOUS UN FAN DE BASTARD ?

Être perfectionniste. En faisant les petites choses correctement.

QUEL EST VOTRE INGRÉDIENT SECRET ?

Une cuisse de poulet. Après tout, c'est bien plus savoureux que les filets.

QUEL EST VOTRE ACCESSOIRE BASTARD PRÉFÉRÉ ?

Ce que j'aime beaucoup et qui excelle aussi dans la facilité d'utilisation, ce sont les pierres demi-lune qui permettent de griller indirectement en un rien de temps. Nécessaire pour les côtes. Pour tout le reste, j'utilise la poêle en fonte en combinaison avec les pierres évoquées plus haut, dans laquelle je cuisine les meilleurs ragoûts italiens.

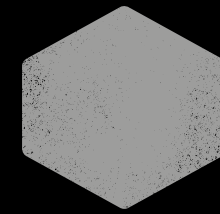
NOMMEZ VOTRE CHANSON PRÉFÉRÉE POUR LES SOIRÉES BARBECUE.

Toes - Zac Brown Band

BOISSON PRÉFÉRÉE PENDANT LES GRILLADES ?

Kwaremont Barolo et Lagunitas IPA.





THE BASTARD
**CHARCOAL &
SMOKE**

THE BASTARD SMOKEY CHIPS HICKORY



BB301

NL | Hickory Wood is een klassieke Amerikaanse barbecue houtsoort. Het geeft gerechten een sterke aromatische en pittige rookgeur en -smaak. Te gebruiken voor alle houtskool-, gas-, en elektrische grills. Ideaal om kip, rund, lam en varkensvlees een mooie rook smaak te geven. Bevat alleen 100% hickory wood zonder enige toevoegingen en prima te gebruiken met een The Bastard Smoker box.

THE BASTARD SMOKEY CHIPS CHERRY



BB302

NL | Kersen is een veelzijdige rookhout smaak voor een zeer milde en fruitige rookgeur. Te gebruiken voor alle houtskool, gas, en elektrische grills. Ideaal om vis, rund, lam, varken, kip maar ook groente een lichte rook smaak te geven. Bevat alleen 100% kersen hout zonder enige toevoegingen en prima te gebruiken met een The Bastard Smoker box.

THE BASTARD SMOKEY CHIPS OAK



BB303

NL | Eiken hout is een populaire en authentieke rooksmaak. Het geeft gerechten een medium tot sterke maar niet overheersende smaak. Te gebruiken voor alle houtskool, gas, en elektrische grills. Ideaal om lam, rund, borststuk en worstjes een mooie rook smaak te geven. Bevat alleen 100% eiken hout zonder enige toevoegingen en prima te gebruiken met een The Bastard Smoker box.

THE BASTARD POWER MIX 7,5KG



BB662

NL | The Bastard Power Mix is houtskool van hoge kwaliteit, speciaal voor de kamado, die gegarandeerd 50% langer brandt dan gewone houtskool. Het is een zorgvuldig gekozen selectie van 100% houtskool uit grote en middelgrote stukken van een mix van Marabu, Quebracho, Mesquite en Blackthorn. Dit hout garandeert een mooie en lange brandduur, met hoge temperaturen en geeft een robuust aroma.

FR | Hickory Wood est une sorte de bois de barbecue américain classique. Il confère aux plats un arôme et un goût fumés puissants et épicés. Compatible avec tous les barbecues à charbon de bois, à gaz et électriques. Idéal pour le poulet, le bœuf, l'agneau et le porc pour donner une délicieuse saveur fumée. Contient uniquement 100 % de bois de noyer sans aucun additif, et peut être utilisé avec une The Bastard Smoker box.

FR | Le cerisier est un bois de fumage polyvalent pour un arôme fumé très doux et fruité. Compatible avec tous les barbecues à charbon de bois, à gaz et électriques. Idéal pour le poisson, le bœuf, l'agneau, le porc, le poulet, mais aussi pour les légumes, afin de donner un léger goût fumé. Contient uniquement 100 % de bois de cerisier sans aucun additif, et peut être utilisé avec une The Bastard Smoker box.

FR | Le bois de chêne est populaire, et possède un goût fumé authentique. Il confère aux plats une saveur modérée à forte, mais pas trop prononcée. Compatible avec tous les barbecues à charbon de bois, à gaz et électriques. Idéal pour l'agneau, le bœuf, la poitrine et les saucisses, afin de donner une belle saveur fumée. Contient uniquement 100 % de bois de chêne sans aucun additif, et peut être utilisé avec une The Bastard Smoker box.

FR | Le charbon Bastard Power Mix est un charbon de haute qualité, spécialement conçu pour le kamado. Il s'agit d'une sélection soigneusement choisie de 100% de charbon de bois provenant de pièces de grande et moyenne taille d'un mélange de Marabu, Quebracho, Mesquite et Blackthorn. Ce bois garantit une belle et longue durée de combustion et donne un goût de bois délicieux.

THE BASTARD BLACK WATTLE 10KG FSC® GECERTIFICEERD



BB193

NL | The Bastard Premium houtskool is een houtskool met hoge kwaliteit, speciaal voor de kamado, die gegarandeerd 50% langer brandt dan gewone houtskool. The Bastard Black Wattle houtskool is een zorgvuldig samengestelde selectie van 100% houtskool van grote en middelgrote stukken snelgroeiend acacia hout uit Zuid-Afrika. Dit hout garandeert een lange brandduur, met hoge temperaturen en geeft een delicaat aroma. FSC®: C156236

FR | Le charbon Bastard Premium est un charbon de haute qualité, spécialement conçu pour le kamado. De plus, il garantit une combustion 50 % plus longue que le charbon ordinaire. Le charbon Bastard Black Wattle est une sélection minutieuse de 100 % de charbon de bois provenant de morceaux de bois d'acacia à croissance rapide d'Afrique du Sud de taille moyenne et grande. Ce bois garantit une longue combustion avec des températures élevées, et confère un arôme délicat. FSC®: C156236

THE BASTARD CHARCOAL MARABU 9KG



BB197

NL | The Bastard Marabu houtskool is een bijzondere houtskool. Deze houtskool komt vanuit Cuba en wordt voor de beste selectie met de hand gesorteerd. De Marabu boom groeit zeer snel in het tropische klimaat en wordt op Cuba beschouwd als een vervelend onkruid. Gelukkig is Marabu zeer geschikt als houtskool. Met zijn fantastische en stabiele brandkwaliteit is het de favoriet van veel professionals. De brandduur is ongekend lang en de aangename smaak zorgt bij elk gerecht voor een heerlijke subtiele rooksmaak.

FR | Le charbon Bastard Marabu est un charbon de bois spécial. Ce charbon vient de Cuba, et est trié à la main pour obtenir la meilleure sélection. L'arbre Marabu pousse très vite dans le climat tropical, et est considéré comme une mauvaise herbe nuisible à Cuba. Heureusement, le Marabu convient très bien comme charbon de bois. Grâce à sa qualité de combustion exceptionnelle et stable, c'est le préféré de nombreux professionnels. La durée de combustion est d'une longueur sans précédent, et la saveur agréable confère à tout plat un goût fumé délicieusement subtil.

THE BASTARD PARAQUAY WHITE QUEBRACHO 10KG



BB190

NL | The Bastard houtskool is de high quality houtskool speciaal voor de kamado. Het is een zorgvuldig samengestelde selectie van 100% houtskool van grote en middelgrote stukken. Het hout waarvan The Bastard Quebracho houtskool is gemaakt is van de (steeneik) boom uit Paraguay. Dit hout garandeert een mooie en lange brandduur en geeft een heerlijke houtsmak.

FR | Le charbon Bastard est un charbon de haute qualité, spécialement conçu pour le kamado. Il s'agit d'une sélection minutieuse de 100 % de charbon de bois provenant de morceaux de taille moyenne et grande. Le bois dont est fait le charbon The Bastard Quebracho est issu de chêne vert du Paraguay. Ce bois garantit une belle et longue combustion, et donne un délicieux goût boisé.

VRAAG NAAR ONZE FSC® - GECERTIFICEERDE PRODUCTEN

RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS PRODUITS CERTIFIÉS FSC®

THE BASTARD COLD SMOKE GENERATOR KIT



BB620

NL | The Bastard Cold Smoke Generator maakt van elke barbecue een fantastische rookoven. Geeft je gerecht een heerlijke rooksmaak. De smoker werkt optimaal met smoke pellets, maar ook met hout chips genereert de smoker urenlang rook. Deze kit bevat The Bastard Smokey Chips Kersen. Een veelzijdige rookhout smaak voor een zeer milde en fruitige rookgeur. Ideaal om vis, rund, lam, varken, kip maar ook om groenten een lichte rooksmaak te geven.

FR | The Bastard Cold Smoke Generator transforme n'importe quel barbecue en un fantastique fumoir. The Bastard Smoker vous aide à obtenir d'excellents résultats. Le fumoir fonctionne parfaitement avec des pellets, mais aussi avec des copeaux de bois ; le fumoir génère des heures de fumée. Ce kit contient des The Bastard Smokey Chips de cerisier. Un fumage polyvalent à l'arôme fumé très doux et fruité. Idéal pour le poisson, le bœuf, l'agneau, le porc, le poulet, mais aussi pour les légumes afin de donner un léger goût fumé.

THE BASTARD TUBE SMOKER KIT



BB093S BB093L

NL | Deze tube smoker van The Bastard kan ideaal gebruikt worden om koud of warm mee te roken. De Tube Smoker kan gebruikt worden voor elke barbecue of roker. De Tube smoker Large is 30,5 cm en small is 15,5 cm.

FR | Ce Tube smoker de The Bastard est idéal pour fumer à froid ou à chaud. Le Tube Smoker convient pour tout barbecue ou fumoir. Le Tube smoker Large mesure 30,5 cm, et le Small 15,5 cm.

THE BASTARD WOODEN FIRE STARTERS 24ST



BB413

NL | Met The Bastard Fire Starters is een vuurtje zo aangemaakt. Slechts één starter is genoeg voor een goed brandend vuurtje in 20 minuten tijd. Inhoud verpakking 325 gram 24 pieces.

FR | Avec The Bastard Fire Starters, il est facile d'allumer un feu n'importe où. Un seul allume-feu suffit pour un feu bien allumé en 20 minutes. Contenu de l'emballage : 325 grammes, ou 24 pièces.

THE BASTARD SMOKE PLANKS - RED CEDAR



BB304 BB628

NL | Ceder is een houtsoort met het meeste geur van alle bomen. Het geeft gerechten een unieke en speciale smaak. Ideaal voor vis, rund, lam, varken, kip en groente een bijzondere rook smaak te geven. Bevat 100% ceder hout zonder toevoegingen. Leg de planken ten minste 60 minuten voor gebruik in water.

Medium (3 planken) 30 x 14,5 x 1cm.
Large (2 planken) 40 x 19,5 x 1cm.

FR | Des planches de cèdre, qui est l'un des bois les plus parfumés. Il confère aux plats une saveur unique et particulière. Idéal pour le poisson, le bœuf, l'agneau, le porc, le poulet et les légumes, afin de donner une saveur fumée particulière. Contient uniquement 100 % de bois de cèdre sans additifs. Avant leur utilisation, les planches doivent être plongées dans de l'eau durant au moins 60 minutes.
Medium (3 planches) 30 x 14,5 x 1cm.
Large (2 planches) 40 x 19,5 x 1cm.



LUCAS HAMMING

IG: @LUCASHAMMING
WEB: WWW.LUCASHAMMING.COM



Met nummers als HAM, Mr. Irresponsable en Fool is Lucas Hamming een echte Bastard-ambassadeur. Niet alleen kan hij als geen ander zingen, maar hij kan ook aardig grillen. Tijdens zijn reizen het afgelopen jaar heeft hij zijn favoriete BBQ-recept gevonden en dat wil hij graag met ons delen.

BESCHRIJF JE ULTIEME BASTARD PARTY

Saté grillen, nasi goreng maken, natuurwijn drinken en lekkere muziek draaien.

WAT MAAKT JOU TOT EEN ECHE BASTARD?

Ik heb 2 Bastards op mijn balkon, f*ck yea!!!

WAT IS JE GEHEIME INGREDIËNT?

Whoa. Gerookte paprikapoeder, kaneel en KNOFLOOK.

WAT IS JE FAVORIETE BASTARD ACCESSOIRE?

De One Minute Lighter heeft echt mijn leven gered.

NOEM JE FAVORIETE LIEDJE VOOR TIJDENS EEN AVONDJE BBQ.

David Bowie – Hang on to Yourself

JE FAVORIETE DRANKJE TIJDENS HET GRILLEN?

Een funky rode natuurwijn.

Avec des titres de chansons comme HAM, Mr. Irresponsable. En plus de chanter comme personne d'autre, il peut aussi faire griller un bon repas. Au cours de ses voyages l'année dernière, il a trouvé sa recette de barbecue préférée qu'il veut maintenant partager avec nous aussi.

DÉCRIVEZ LA MEILLEURE FÊTE BASTARD

Griller du saté, faire du Nasi Goreng, boire du vin naturel et jouer de la musique.

QU'EST-CE QUI FAIT DE VOUS UN FAN DE BASTARD ?

J'ai 2 Bastards sur mon balcon, oui !!

QUEL EST VOTRE INGRÉDIENT SECRET ?

Whoa. Paprika fumé en poudre, cannelle et ail.

QUEL EST VOTRE ACCESSOIRE BASTARD PRÉFÉRÉ ?

Le One Minute Lighter m'a sauvé la vie.

NOMMEZ VOTRE CHANSON PRÉFÉRÉE POUR LES SOIRÉES BARBECUE.

David Bowie – Hang on to Yourself

BOISSON PRÉFÉRÉE PENDANT LES GRILLADES ?

Un vin naturel rouge et funky.

THE RECIPE

Prep

Snijd 1 kg (of meer) kippendij in blokjes van 1 cm. De Nederlanders eten ze graag lekker groot en stevig (met vreselijke kant-en-klare satésaus) maar in Indonesië zie je alleen kleine stukjes kip. Wat je ook doet, doe de blokjes in een kom en voeg op eigen gevoel (gevoel, ja, is belangrijk!) het volgende toe:

Ketjap manis, komijn, Gerookte paprikapoeder, garam massala, witte peper, knoflookpoeder. Wat je ook maar lekker vindt! Als jij maar vindt dat het goed smaakt.

Laat het een nachtje marineren.

Direct de volgende ochtend: steek je Bastard aan, jij dirty Bastard, en terwijl die staat op te warmen maak je de spiesjes. Maak er veel. 6 stukjes kip per spies. Ja, we gaan dit eten als ontbijt! Of lunch. Of als late night snack! Elk moment van de dag is sowieso perfect. Leg de spiesjes op de grill tot ze klaar zijn. Ook hier komt veel gevoel bij kijken. Je weet wel hoe je kip moet grillen toch?

Maak je bord op:

Een beetje donkere sojasaus.

Een beetje ketjap manis (als je wil kun je ook wat pindasaus toevoegen: verwarm wat pindakaas + melk + rode chilipeper + limoenblad.)

Voeg de kipsaté toe, een gesnipperd rood uitje, komkommer en selamat f*cking makan!

SATE AYAM

Prep

Coupez 1 kg (ou plus) de cuisses de poulet en cubes de 1 cm. Les Néerlandais les aiment gros et épais (avec d'affreux satés-saucisses tout prêts), mais en Indonésie vous ne trouverez que des petits morceaux. Quoi qu'il en soit, mettez le tout dans un bol et ajoutez selon votre propre ressenti (le ressenti, très important !) : Ketjap manis, cumin, poudre de paprika fumé, garam massala, poivre blanc, poudre d'ail. Ajoutez tout ce que vous voulez ! Du moment que vous estimez que le résultat sera bon.

Laissez reposer une nuit.

À la première heure, allumez votre Bastard, votre bon vieux ami. Et pendant qu'il chauffe, ajoutez le saté. Préparez beaucoup de brochette, 6 cubes de cuisse de poulet par bâton. Oui, on va manger ça au petit déjeuner. Ou au déjeuner. Ou pour l'apéro de fin de soirée ! Vous pouvez le manger à tout moment de la journée. Mettez les bâtonnets de poulet sur le gril jusqu'à ce qu'ils soient prêts. Cela se fait aussi avec beaucoup d'émotion. Vous savez comment griller du poulet, non ?

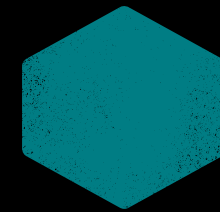
Préparez votre assiette :

Un peu de soja noir.

Un peu de ketjap manis (si vous voulez vous pouvez ajouter de la sauce cacahuète : faites cuire du beurre de cacahuète + du lait + du piment rouge + des feuilles de citron vert.) Ajoutez le poulet satay, quelques oignons rouges hachées, le concombre.

Et selamat makan !





THE BASTARD
**TABLES &
STANDS**



THE BASTARD COMPACT HIGH LEVEL STAND

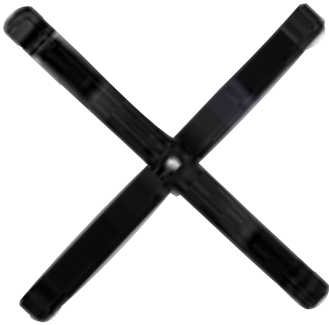


BB508

NL | Nu beschikbaar voor de nieuwe Bastard Compact – De ideale werkhoogte van 85cm gemaakt van 4mm poedercoated staal. Via het clip systeem staat de Compact muurvast in de stand.

FR | Maintenant disponible pour le nouveau Bastard Compact - La hauteur de travail idéale de 85 cm en acier thermolaqué de 4 mm. Le Compact est fixé dans le support grâce à un système de clip.

THE BASTARD TABLE STAND



BB067 BB667

NL | Handige zwart metalen standaard om onder je Bastard te plaatsen als je deze inbouwt in een tafel of buitenkeuken.

FR | Un support métallique noir pratique à placer sous votre Bastard lorsqu'il est intégré dans une table ou une cuisine d'extérieur.

THE BASTARD SPARE WHEELS



BB630

NL | Wil jij je Compact op de High Level Stand gemakkelijk kunnen verplaatsen? Schroef dan eenvoudig The Bastard Wheels eraan vast en rol The Bastard naar de gewenste plek. Op deze manier kan al je energie naar het koken gaan. De wieltjes zijn hetzelfde als alle andere wieltjes die je bij The Bastard Complete krijgt. Past niet op Serious Outdoor Kitchen.

FR | Souhaitez-vous pouvoir déplacer facilement votre Compact sur le High Level Stand ? Il suffit alors de visser The Bastard Wheels, et de faire rouler The Bastard à l'endroit souhaité. Ainsi, toute votre énergie peut être consacrée à la cuisine. Les roulettes sont les mêmes que celles fournies avec The Bastard Complete. Ne convient pas à Serious Outdoor Kitchen.

THE BASTARD ESSENTIAL RACK



BB027 BB026

NL | Een echte Bastard heeft meerdere accessoires om zijn BBQ-ervaring optimaal te maken. Maar hoe en waar moet je deze accessoires opbergen? Maak je geen zorgen, wij hebben de oplossing voor jouw luxe probleem ontworpen. The Essential Rack! Berg je gereedschap, grills, platesetters en alle andere zware BBQ apparatuur op in dit supersterke rek.

The Essential Rack is verkrijgbaar in twee verschillende maten. Voor de Medium met 3 en Large zelfs met 4 etages. Compatibel met modellen uit 2019 en later.

FR | Un vrai Bastard possède plusieurs accessoires pour optimiser son expérience du barbecue. Mais où et comment ranger ces accessoires ? Ne vous inquiétez pas, nous avons conçu la solution à votre problème de luxe. L'Essential Rack ! Rangez vos outils, vos grills, vos plateaux et tout autre équipement lourd pour le barbecue dans ce support extrêmement solide. L'Essential Rack est disponible en deux tailles différentes. Le moyen est livré avec 3 étages et le grand en a même 4. Compatible avec les modèles de 2019 et plus récents.

THE BASTARD COMPACT HIGH LEVEL STAND BB508

FRONT
SIDEFRONT
SIDEFRONT
SIDE

- > EINDELOZE MOGELIJKHEDEN
- > 77CM X 77CM X 91CM (DE IDEALE WERKHOOGTE)
- > HARDHOUTEN BAMBOE PLANKEN
- > MODULE VOOR THE BASTARD LARGE

- > ENTIÈREMENT PERSONNALISABLE À VOTRE ESPACE
- > 77CM X 77CM X 91CM (HAUTEUR DE TRAVAIL PARFAITE)
- > DES ÉTAGÈRES EN BAMBOU ÉLÉGANTES
- > MODULE DE BASE DISPONIBLE POUR THE BASTARD LARGE

THE BASTARD SERIOUS OUTDOOR KITCHEN

The Bastard Serious Outdoor Kitchen is een modulair systeem waarmee je eenvoudig jouw perfecte buitenkeuken realiseert. Combineer de verschillende modules en richt zo je buitenkeuken naar wens in.

The Bastard Serious Outdoor Kitchen est un système modulaire qui vous permet de créer facilement votre cuisine d'extérieur parfaite. Combinez les différents modules, et aménagez votre cuisine extérieure comme vous le souhaitez.

1. MODULE 1: BASIC

NL | Module 1 is de basis waar je The Bastard in kan plaatsen. Vanuit deze module zal jij je Bastard buitenkeuken verder uitbreiden. Deze is geschikt voor The Bastard Large en Large VX.

FR | Le module 1 est la base, au niveau de laquelle il faut placer The Bastard. À partir de ce module, vous pourrez agrandir votre cuisine extérieure Bastard. Il convient aux The Bastard Large et Large VX.

2. MODULE 2: SHELVES

NL | Module 2 is het deel waar je de ruimte hebt om al je kookgerei in op te bergen en waar je je eten op kan bereiden.

FR | Le module 2 est la partie où vous disposez de l'espace nécessaire pour ranger tous vos ustensiles de cuisine, et où vous pouvez préparer vos aliments.

3. MODULE 3: SINK

NL | Module 3 is het deel waar een wasbak in zit. Deze wordt inclusief kraan geleverd. De spoelbak bestaat uit twee delen. Gelieve ze allebei afzonderlijk te bestellen.

FR | Le module 3 est la partie comportant un évier. Il est livré avec un robinet. Le boîtier d'évier se compose de deux parties. Veuillez les commander séparément.



THE BASTARD CAST IRON SIZZLING PLATE & HOLDER L BB636

ANDREW CLARKE

IG: @CHEFANDREWCLARKE
WEB: WWW.CHEFANDREWCLARKE.COM



James Moyle

Andrew Clarker ziet er niet alleen Metal uit, maar hij is Metal. Deze muzikant en tegenwoordig ook chef is vooral bekend om zijn vroegere Londense restaurants, Brunswick House en St Leonards. Daarnaast is hij ook een grote supporter van de horecabranche, met zijn mental health campagne Pilot Light. Maar laat je niet op het verkeerde spoor zetten door zijn looks: zijn gerechten zijn echte kunstwerkjes. Welkom bij de club Andrew!

BESCHRIJF JE ULTIEME BASTARD PARTY

Het begint met een handje vrienden of familie. Goed gezelschap is echt het allerbelangrijkste. Het maakt niet uit hoe lekker het eten is, als het gezelschap ruk is, wordt het een martelgang en zonde van de tijd, moeite en het geld. Zodra de juiste gasten zijn gearriveerd, zet ik graag een charcuteriebord neer en wat dingetjes voor op toastjes - foie gras, terrines, rillettes - om de eetlust aan te wakkeren. Misschien daarna wat oesters en kaviaar. Daarna moet je eenvoudige, kleine schalen met gegrilde groente serveren - asperges, paprika's, prei. Maar niet te veel. We moeten nog wat ruimte houden voor de zeevruchten - krab, garnalen, kreeft, en dan nog een hele gegrilde tarbot - Elkano style. Dan eindelijk wat vlees. Ik zie graag dat er een gesmoord gerecht is, iets van varkenskop of cotechinoworst, met boterige, romige witte bonen. En om af te sluiten een gegrilde porterhouse of rib steak, van 70 dagen gerijpte White Park Beef. Geen koolhydraten, alleen eiwitten. Maar misschien wel een grote schaal trifle als dessert!! Zo, dat lijkt me wel voldoende.



Steve Ryan

Andrew Clarke n'a pas seulement l'apparence du monde du métal, il est le métal. Ce musicien devenu chef est surtout connu pour ses précédents restaurants londoniens, Brunswick House et St Leonards. En outre, il apporte un soutien massif au secteur de l'hôtellerie et de la restauration avec sa campagne pour la santé mentale, Pilot Light. Mais ne vous laissez pas tromper par son apparence. Ses assiettes sont des œuvres d'art. Bienvenue au club Andrew!

DÉCRIVEZ LA MEILLEURE FÊTE BASTARD

Il faudrait commencer par une poignée d'amis proches et la famille. La bonne compagnie est d'une importance capitale. Peu importe la qualité de la nourriture, si la compagnie est de mauvaise qualité, ce sera une torture et une perte de temps, d'effort et d'argent. Une fois que les bons invités sont en place, je suis friand d'assiettes de charcuterie et de choses sur des toasts, foie gras, terrines, rillettes, pour ouvrir l'appétit. Peut-être ensuite des huîtres et du caviar. Des petites assiettes simples de légumes grillés, asperges, poivrons, poireaux, devraient être servies ensuite. Mais pas trop. Il faut faire de la place pour quelques crustacés, crabe, crevettes, homard, et ensuite un turbot entier grillé, style Elkano. Enfin, de la viande. Je pense qu'il devrait y avoir un plat braisé, quelque chose comme une tête de porc ou une saucisse cotechino, avec des haricots blancs beurrés et crémeux. Et pour finir, un steak de porterhouse ou une côte de bœuf grillée, du White Park Beef âgé de 70 jours. Pas de glucides. Juste des protéines. Mais peut-être un grand bol de friandise pour le dessert !! Ça fera l'affaire.

WAT MAAKT JOU TOT EEN ECHE BASTARD?

Haha, ik weet zeker dat in het verleden veel mensen me wel eens een bastard genoemd hebben. Ik was nogal een lastpak, maar tegenwoordig ben ik best saai. Ik denk niet dat ik nog echt iets doe wat zo'n titel verdient, of dat nou goed of slecht is. Of, nou ja, misschien ben ik wel een onophoudelijke bastard, omdat ik altijd druk ben, met projecten en van alles.

WAT IS JE GEHEIME INGREDIËNT?

Moeilijk te zeggen. Er zijn zoveel ingrediënten waar ik niet zonder kan, maar als kanshebber voor 'geheim' ingrediënt noem ik graag gezouten ansjovis. Dat zijn echte powerhouse smaakboosters die je in gerechten, sauzen en dressings kan verstoppen om de hele smaak naar een hoger plan te tillen. Het is belangrijk om altijd het beste van het beste in te kopen en prijs geeft hier vaak een goede indicatie. Je krijgt waar je voor betaalt, echt. Kies voor Cantabrische ansjovis, die komen zo boven uit het vat. Ze geven een vlezig umami smaak aan dressings, in het bijzonder salsa verde, anchoïade, bagna cauda en Caesar - perfect om te serveren met groentes met een milde smaak, eieren of vis, maar in combinatie met boter blijven ze ook overeind bij gegrild vlees zoals lam of steak. En natuurlijk zijn ze op zichzelf ook heerlijk.

WAT IS JE FAVORIETE BASTARD ACCESSOIRE?

Ik kijk ernaar uit de pizza-oven en het rotisserie-opzetstuk te proberen. Ik heb in de loop der jaren al een hoop grill- en BBQ-spullen verzameld, maar om de een of andere manier nog niks rotisserie-achtigs. En hoewel ik niet de grootste fan ben van pizza, vind ik het wel heerlijk om te koken in houtovens, dus met die subtiele houtrook voel ik me wel geïnspireerd om wat Italiaanse 'forno' klassiekers uit te proberen.

NOEM JE FAVORIETE LIEDJE VOOR TIJDENS EEN AVONDJE BBQ.

Alle oude classic rock of metal - Black Sabbath, Led Zeppelin, Iron Maiden, Judas Priest... Dat soort dingen. Ik ben gitarist en ben al veel langer muzikant dan ik kok ben. Ik speelde in metal bands, maar tegenwoordig speel ik vooral mantra's in sjamaancirkels. Muziek is echt mijn eerste liefde. Muziek is net zo belangrijk als eten en ontzettend belangrijk voor het creëren van de juiste sfeer in ons restaurant. Ik wil dat gasten voelen dat het een BBQ-feestje is, en de muziek moet de persoonlijkheid van het restaurant en het team weerspiegelen. We draaien van alles, van metal tot hiphop en old school garage. Afhankelijk van de vibe die we voelen!

JE FAVORIETE DRANKJE TIJDENS HET GRILLEN?

Ehm... water. Ik drink geen alcohol, maar ik drink wel veel water! Ik hou van water met veel mineralen, zoals Vichy Catalan of Badoit, maar ik drink vooral natuurlijk, plat bronwater en nooit, maar dan ook nooit kraanwater. Als het een speciale gelegenheid is, drink ik misschien een flesje kombucha; ja, ik ben echt een feestbeest!

QU'EST-CE QUI FAIT DE VOUS UN FAN DE BASTARD ?

Haha. Je suis sûr qu'à une époque, beaucoup de gens m'auraient nommé « bastard » pour une raison ou une autre. Avant, j'étais un peu difficile à vivre, mais aujourd'hui, je suis plutôt ennuyeux. Je ne pense pas faire quelque chose de particulièrement remarquable pour recevoir un tel titre, que ce soit en bien ou en mal. Oh. Peut-être que je suis un « fan de bastard » acharné, parce que je suis toujours occupé, à travailler sur des projets et à faire des choses.

QUEL EST VOTRE INGRÉDIENT SECRET ?

C'est difficile à dire. Il y a tellement d'ingrédients dont je ne pourrais pas me passer, mais pour ce qui est de l'ingrédient « secret », je pense que l'anchois salé est un véritable exhausteur de goût qui peut être caché dans les plats, les sauces et les assaisonnements pour les hisser à un niveau supérieur. Il est important d'acheter le meilleur et le prix est souvent un bon indicateur. Vous obtenez vraiment ce pour quoi vous payez. Recherchez les anchois de Cantabrie, qui proviennent du haut du baril. Ils apportent un goût charnu et umami aux assaisonnements, en particulier à la salsa verde, à l'anchoïade, à la bagna cauda et à la César. Ils sont parfaits pour accompagner les légumes doux, les œufs ou le poisson, mais lorsqu'ils sont associés au beurre, ils résistent aux viandes grillées comme le steak et l'agneau. Et bien sûr, ils sont excellents tout seuls.

QUEL EST VOTRE ACCESSOIRE BASTARD PRÉFÉRÉ ?

J'ai hâte d'essayer le four à pizza et le dispositif de rôtissage. Au fil des années j'ai collectionné beaucoup de matériel de gril et de barbecue, mais je n'ai pas trouvé de matériel de rotisserie. Et bien que je ne sois pas le plus grand fan de pizza, j'adore cuisiner dans des fours à bois, donc je vais certainement être inspiré pour faire quelques classiques italiens « forno » avec cette subtile fumée de bois.

NOMMEZ VOTRE CHANSON PRÉFÉRÉE POUR LES SOIRÉES BARBECUE.

Tout vieux rock classique ou métal, Black Sabbath, Led Zeppelin, Iron Maiden, Judas Priest...Ce genre de choses. Je suis guitariste et je suis musicien depuis bien plus longtemps que je ne suis chef. J'avais l'habitude de jouer dans des groupes de métal, mais aujourd'hui, je joue surtout du chant mantrique dans des milieux médicaux. La musique est vraiment mon premier amour. La musique est aussi importante que la nourriture et fait partie intégrante de la création de la bonne ambiance dans notre restaurant. Je veux que les clients aient l'impression que c'est une soirée barbecue et que la musique reflète la personnalité du restaurant et de son équipe. Nous jouons de tout, du métal au hip-hop en passant par la house et le garage old school. Tout dépend de l'humeur du moment !

BOISSON PRÉFÉRÉE PENDANT LES GRILLADES ?

Euh.... De l'eau. Je ne bois pas d'alcool, mais je bois beaucoup d'eau ! J'aime les eaux minérales comme la Vichy Catalan ou la Badoit, mais je bois surtout de l'eau de source naturelle et jamais, au grand jamais, de l'eau du robinet. Peut-être que si c'est une occasion spéciale, je prendrai tout de même un kombucha, parce que je sais quand même faire la fête !

THE RECIPE

Ingredients | Tools
1 grote Tomahawk Steak – inheems of zeldzaam ras
2 eetlepels boter – voor het laten rusten van de steak, optioneel | 1 ossenstaart – schoongemaakt en in 5-6 stukken gesneden | 4 stukken beenmerg 2-3 uur geweekt, droog gedept. Je hebt er 2 nodig voor de saus en 2 voor de finishing touches | 2 sneden geroosterd zuurdesembrood 2 eetlepels braadvet | 100 ml olijfolie 3 uien 2 eetlepels gemberpasta 2 eetlepels knoflookpasta | 5 peulen zwarte kardemom 3 kruidnagels 1 kaneelstokje, klein 2 eetlepels Kashmiri chilipoeder 2 theelepels gemalen koriander 1 theelepel kurkuma | Maldonzout – naar smaak Runderbouillon of water 1-2 eetlepels bloem om de saus dikker te maken, indien nodig | 1 sjalot – gesnipperd (brunoise) 1 eetlepel peterselie – fijngesneden 1 citroen – alleen de schil, geraspt.

Voor de Nihari-saus:

- Kruid de ossenstaart, blaker het vlees boven een hete grill.
- Neem van het vuur af, doe vervolgens hetzelfde met de beenmerg. Laat rusten.
- Plaats een grote gietijzeren pan of wok boven het vuur, voeg de uien toe aan de hete olie en laat rustig bakken, tot ze bruin en knapperig zijn.
- Haal uit de pan, laat uitlekken en bewaar.
- Voeg de kruiden toe en bak ze rustig aan.
- Voeg dan de gember en knoflook toe, breng op smaak met wat zout.
- Laat een paar minuten bakken, totdat de smaken rustig worden.
- Doe de ossenstaart, 2 stuks beenmerg en de bereide uien terug in de pan.
- Giet er precies zoveel water bij dat er kleine ‘eilandjes’ ontstaan.
- Breng aan de kook, laat dan 3-4 uur op het vuur staan, of totdat de ossenstaart van het bot glijdt.

- Haal de ossenstaart uit de pan en haal, zodra deze genoeg is afgekoeld, het vlees van het bot.
- Laat de saus inkoken tot een debris-achtige jus.
- Proef of het voldoende gekruid is en gebruik wat bloem om indien nodig de saus dikker te maken.
- Houd warm.

Voor de Tomahawk:

- Laat de steak een uur voor de bereiding op kamertemperatuur komen.
- Kruid het vlees royaal, met maldonzout en versgemalen zwarte peper.
- Bereid het vlees boven een zeer hete grill, draai het elke minuut om, totdat de gewenste cuisson bereikt is.
- Haal van het vuur en laat 10-12 minuten rusten – ik beveel je sterk aan om het te laten rusten in boter.
- Snijd de steak in dunne plakken, en kruid.

Om op te dienen:

- Snijd de toast in dikke ‘soldaatjes’, leg ze dan onderin een grote schaal. Voeg een lepel braadvet en wat zout toe.
- Leg vervolgens de Tomahawk steak op de toast.
- Lepel de overgebleven 2 stukken beenmerg leeg in de Nihari-saus, en giet onmiddellijk wat saus over de steak. Laat intrekken in het brood eronder.
- Serveer met wat extra saus in een apart kommetje.
- Meng de brunoise gesneden sjalot, peterselie en de citroenzest, en maak het ensemble af door dit over het gerecht te strooien. Aan tafel!

TOMAHAWK WITH OXTAIL & BONE MARROW

Ingrédients | Équipement
1 grand steak Tomahawk, race locales ou peu répandues; 2 cuillères à soupe de beurre, pour faire reposer le steak, facultatif | 1 queue de bœuf, nettoyée et coupée en 5-6 morceaux | 4 boîtes d’os à moëlle, trempées pendant 2 à 3 heures, puis épongées. - Il en faut 2 pour la sauce et 2 pour la finition. | 2 tranches de pain au levain grillées; 2 cuillères à soupe de sauce au bœuf | 100 ml d’huile d’olive, 3 oignons, 2 cuillères à soupe de pâte de gingembre et 2 cuillères à soupe de pâte d’ail | 5 cardamomes noires, 3 clous de girofle, 1 bâton de cannelle – petit, 2 cuillères à soupe de poudre de piment du Kashmiri, 2 cuillères à café de coriandre moulue, 1 cuillère à café de curcuma | Sel de Maldon – au goût; Bouillon de bœuf ou eau; 1-2 c. à soupe de farine de pois chiche - pour épaissir, si nécessaire. | 1 échalote - en petits dés (brunoise); 1 cuillère à soupe de persil haché; 1 citron - zeste seulement.

Pour la sauce Nihari :

- Assaisonnez la queue de bœuf, puis faite griller la viande sur un gril chaud.
- Retirez du feu, puis faire de même avec l’os à moelle. Laissez reposer.
- Mettez une grande casserole en fonte ou un wok sur le feu, ajoutez les oignons dans l’huile chaude et faites-les cuire doucement, jusqu’à ce qu’ils soient bruns et croustillants.
- Retirez-les de la casserole, égouttez-les et réservez-les.
- Ajoutez ensuite les épices et faites-les cuire doucement.
- Puis le gingembre et l’ail, assaisonnez légèrement de sel.
- Faites cuire pendant quelques minutes.
- Remettez la queue de bœuf, 2 des os à moelle et les oignons frits dans la poêle.
- Remplissez avec juste assez d’eau pour faire de petites « îles ».
- Portez à ébullition, puis laissez mijoter doucement

pendant 3 à 4 heures, ou jusqu’à ce que la queue de bœuf se détache de l’os.

- Retirez la queue de bœuf de la casserole et, lorsqu’elle est assez froide pour être manipulée, retirez la viande de l’os.
- Réduisez la sauce jusqu’à ce qu’elle devienne une sauce de type « garniture ».
- Vérifiez l’assaisonnement et épaississez avec de la farine si nécessaire.
- Gardez au chaud.

Pour le Tomahawk :

- Laissez le steak à température ambiante pendant une heure avant de le cuire.
- Assaisonnez généreusement la viande avec du sel maldon et du poivre noir fraîchement concassé.
- Sur des grilles très chaudes, faites cuire la viande, en la retournant toutes les minutes, jusqu’à la cuisson désirée.
- Retirez du feu et laissez reposer pendant 10-12 minutes, je recommande fortement de laisser reposer dans du beurre.
- Coupez le steak en tranches, et assaisonnez entre les tranches.

Pour servir :

- Coupez le pain grillé en tranches épaisses et placez-le au fond d’un grand plat. Versez le jus de viande et un peu de sel.
- Ensuite, placez le steak de tomahawk sur les toasts.
- Versez les deux os à moelles restantes dans la sauce nihari, puis versez-en immédiatement une partie sur le steak et laissez-la s’imprégner dans le pain en dessous. Servez le reste de la sauce dans une soupière, sur le côté.
- Mélangez la brunoise d’échalote, le persil et le zeste de citron, puis terminez l’ensemble par un saupoudrage. Dégustez !



THE BASTARD

GIFTS & BOOKS

LET'S MAKE BBQ GREAT AGAIN BOOK



MBGA2018

NL | Het BBQ receptenboek dat met veel humor nieuwe momenten geeft om het BBQ vuur aan te steken. Van Learning by Burning tot Below Zero en van Lunch break tot Meatless Monday, om maar eens een paar momenten te noemen.

WE CAN BBQ BOOK



WCB-NL

NL | 52 Inspirerende BBQ recepten op The Bastard. Het kookboek om elk weekend van het jaar te genieten van gerechten gemaakt op je Bastard.

WE CAN BBQ TOO BOOK



WCBT

NL | We Can BBQ Too, is het nieuwe BBQ boek van The Bastard, waarbij de recepten dit keer afkomstig zijn van 54 bekende, beruchte en andere Bastards. Deze diepe inkijk in de culinaire ziel van deze Bastards geeft weer wat ons verbindt: Passie voor lekker eten. De gloed van de smeulende houtskool. En de overtuiging dat alles beter smaakt boven een mooi vuurtje.

GOOD, BETTER, BASTARD BOOK



GBB-CIA-NL

NL | In Good.Better.Bastard. richten we ons op 24 persoonlijkheden. Welke persoonlijkheid ben jij en wat zegt dat over je barbecueskills of manier van koken? Ben jij 'de Leraar'? 'Een Rechter'? Of 'een Slager'? Elk aspect moet Bastard zijn. We hebben gekozen voor een luxe kookboek van 28x23x4 cm. 96 recepten en meer dan 280 pagina's aan unieke Bastard content.

FR | Pas disponible en version française.

WCB-FR

FR | 52 Recettes géniales pour devenir un Bastard. Ce livre s'adresse au cuisinier débutant qui ne s'inquiète pas de savoir si tout doit être parfait. Les 52 recettes de ce livre sont toutes faciles à suivre, et vous invitent à expérimenter.

FR | Pas disponible en version française.

FR | Dans Good.Better.Bastard. nous nous concentrons sur 24 personnages. Quel genre de personnage êtes-vous et qu'est-ce que cela dit de vos compétences en matière de barbecue ou de votre façon de cuisiner ? Êtes-vous 'le Professeur' ? 'Juge' ? ou 'Boucher' ? Chaque aspect doit être Bastard. Nous avons choisi pour un livre de cuisine de luxe de 28x23x4cm. 96 recettes et plus de 280 pages de contenu unique Bastard.

THE BASTARD MULE SET



BB659

NL | Hey Pitmaster, aan je bbq skills twijfelen wij niet, maar maak je er ook wel een lekker drankje bij? Die serveer je natuurlijk in The Bastard Mule Set. Laat je cocktail er extra aantrekkelijk uitzien door deze set aan te schaffen. Met de maatbeker van 50 ml die je erbij ontvangt kun je perfecte cocktails maken.

De set bevat: 2 RVS bekers in het zwart en met een inhoud van 550 ml en 2 RVS-rietjes met koperen coating.

PROUD TO BE A BASTARD CUP | LUCKY BASTARD CUP



BB201

BB202

NL | Een echte Bastard drinkt uit een vaatwasserbestendige, de Proud To Be a Bastard cup.

Feeling like a lucky Bastard? Dan is deze is voor jou. Een vaatwasser bestendige koffie kop.

FR | En maître du barbecue, nous ne doutons pas de vos compétences, mais savez-vous aussi préparer un bon cocktail pour accompagner vos plats ? Vous les servez bien sûr dans The Bastard Mule Set. Rendez votre cocktail encore plus attrayant en achetant ce kit. En plus d'un délicieux Moscow Mule, vous pouvez également y servir d'autres cocktails. À l'aide du gobelet doseur de 50 ml qui l'accompagne, vous pouvez préparer des cocktails parfaits.

Le kit contient : 2 gobelets en acier inoxydable noir d'une contenance de 550 ml, et 2 pailles en acier inoxydable avec un revêtement en cuivre.

FR | Un vrai Bastard boit dans la tasse Proud To Be a Bastard, qui peut aller au lave-vaisselle.

Feeling like a lucky Bastard? Dans ce cas, elle est faite pour vous. Une tasse à café qui peut aller au lave-vaisselle.

THE BASTARD ICE CUBES



BB606

NL | Maak je signature Bastard cocktail compleet met deze Bastard ijsklonten.

FR | Accompagnez votre cocktail maison Bastard de ces glaçons Bastard.

THE BASTARD LUXURY LEATHER APRON



BB723

NL | The Bastard lederen schort heeft een extra waxlaag voor een betere bescherming van het schort. Het leer is een heel soepel vallend leder en daardoor zeer comfortabel in het dragen. Dit stoere schort is afgewerkt met stevige natuurlijk gelooide banden. Uitvoering: het lederen schort heeft een licht opgeschuurd uiterlijk en is verkrijgbaar in de kleur zwart met lengtemaat: 82 cm (60 cm breed).

FR | Le tablier en cuir The Bastard est doté d'une couche de cire supplémentaire pour une meilleure protection du tablier. Le cuir est très souple, et donc très confortable à porter. Ce tablier est doté de lanières solides en cuir naturel. Confection : le tablier en cuir possède un aspect légèrement suédé, et est disponible en noir avec une longueur de 82 cm (60 cm de large).



THE BASTARD MAN CAVE PLATE



BB605

NL | Nog steeds ruzie met je vrouw omdat je het The Bastard logo niet op je borst mag laten tatoeëren? Spijker dan deze tin-plate aan de muur.

FR | Vous vous disputez toujours avec votre femme parce qu'elle ne veut pas que vous vous fassiez tatouer le logo de The Bastard sur le torse ? Alors clouez cette plaque au mur.

THE BASTARD LIGHT SIGN



BB640

NL | Wegens groot succes weer verkrijgbaar: The Bastard Light Sign. Deze lichtbak is de ultieme aanwinst voor elke man cave of buitenkeuken. De Light Sign heeft een doorsnede van 40 cm en wordt uiteraard inclusief verlichting geleverd.

FR | En raison d'un grand succès, le panneau lumineux "Bastard" est à nouveau disponible. Cette enseigne lumineuse est le complément ultime de toute mancave ou cuisine extérieure. Le panneau lumineux a un diamètre de 40 cm et comprend bien sûr un éclairage.

THE BASTARD TRUCKER CAP



BB053

NL | Maak je outfit compleet met deze Bastard Trucker Cap, onmisbaar voor de echte Bastard.

FR | Complétez votre tenue avec cette casquette Bastard Trucker Cap, indispensable pour le vrai Bastard.

THE BASTARD BLACK BEANIE



BB003

NL | Hou je hoofd cool met deze warme Bastard Beanie. Uitgevoerd in zwart met Bastard signing. One size fits all.

FR | Restez cool avec ce Bastard Beanie bien chaud. En noir avec le logo Bastard. Taille unique.

THE BASTARD UMBRELLA DOME



BB516

NL | Zorgt ervoor dat je droog blijft en ook nog in stijl. The Bastard original Paraplu.

FR | Vous garde au sec avec style. Le Parapluie original The Bastard.

ÜMIT MEMISOGLU



Ümit Memisoglu is een Turks-Duitse vlogger met een groot aantal volgers, en dat is niet onterecht. Zijn gerechten zien er elke keer geweldig uit, en daar gebruikt hij vaak een Bastard voor. Wat je leest bevalt je wel? Volg dan zijn socials!

BESCHRIJF JE ULTIEME BASTARD PARTY

Ik ben niet echt een liefhebber van feestjes, maar de beste party is denk ik een avond waar het net donker en koud wordt. Je staat buiten bij de Bastard-grill op te warmen, met je vrienden te praten en op het eten te wachten.

WAT MAAKT JOU TOT EEN ECHTE BASTARD?

Ik denk het feit dat we een BBQ gebruiken om veel diversere menu's bij elkaar te bakken en braden dan alleen een stukje vlees. Het helpt wel dat de Bastard grill echt anders is en zoveel verschillende accessoires heeft. Dat nodigt echt uit om op deze manier te koken.

WAT IS JE GEHEIME INGREDIËNT?

Zelfgemaakte yoghurt. Is met alles lekker.

WAT IS JE FAVORIETE BASTARD ACCESSOIRE?

Zeker weten de paëllapan. Hij is van hoge kwaliteit en super veelzijdig, zodat ik veel verschillende soorten en stijlen eten kan maken. En ook de One Minute Lighter, vanwege de efficiëntie.

NOEM JE FAVORIETE LIEDJE VOOR TIJDENS EEN AVONDJE BBQ.

Ik kan niet echt iets specifiek noemen, maar omdat ik meestal luister naar instrumentale muziek omdat ik zelf veel instrumenten bespeel, moet iedereen die naar mijn feestjes komt luisteren naar bands zoals Polyphia.

JE FAVORIETE DRANKJE TIJDENS HET GRILLEN?

Meestal is dat Ayran. Dat is een simpel drankje van gezouten yoghurt en past verrassend goed bij allerlei gerechten. Zeker gerechten met vlees. Natuurlijk bereid van zelfgemaakte yoghurt.

Ümit Memisoglu est un Vlogger turc/allemand très suivi, à juste titre. Ses plats ont l'air tout simplement incroyables chaque fois qu'il utilise un Bastard. Vous aimez ce que vous lisez ? Alors allez voir ses réseaux sociaux !

DÉCRIVEZ LA MEILLEURE FÊTE BASTARD

Je ne suis pas du genre à faire la fête, mais je dirais que la meilleure soirée serait celle où il fait un peu sombre et froid dehors et où l'on se tient autour du gril Bastard pour se réchauffer, avoir une conversation tout en attendant la nourriture.

QU'EST-CE QUI FAIT DE VOUS UN FAN DE BASTARD ?

Je suppose que c'est le fait que nous utilisons un barbecue pour cuisiner et cuire des menus très variés qui sont très éloignés de la simple grillade de viande. Le fait que le barbecue Bastard soit différent et possède de nombreux accessoires contribue à encourager cette façon de cuisiner.

QUEL EST VOTRE INGRÉDIENT SECRET ?

Yaourt fait maison. Ça marche avec tout.

QUEL EST VOTRE ACCESSOIRE BASTARD PRÉFÉRÉ ?

Sans aucun doute la poêle à paella. Elle est de haute qualité et super polyvalente, ce qui me permet de préparer des tonnes de plats différents. De plus, l'allumeur automatique est très efficace.

NOMMEZ VOTRE CHANSON PRÉFÉRÉE POUR LES SOIRÉES BARBECUE.

Je ne peux pas citer de nom précis, mais comme j'écoute surtout de la musique instrumentale parce que je joue moi-même plusieurs instruments, toute personne qui vient à ma fête doit probablement écouter des groupes comme Polyphia.

BOISSON PRÉFÉRÉE PENDANT LES GRILLADES ?

D'habitude, c'est Ayran. C'est une boisson simple à base de yaourt salé qui se marie étonnamment bien avec toutes sortes de plats. Surtout ceux avec de la viande. Elle est évidemment faite à partir de yaourt fait maison.

THE RECIPE

Prep

Dit is een gerecht dat ik echt heerlijk vind en dat we met Urban Large in een van onze video's gemaakt hebben, aubergine-kebab, goed voor 15 miljoen views.

Schil 3 aubergines in repen, snijd ze vervolgens in 1,5 cm dikke plakken en leg ze in koud, gezouten water.

Kneed 500 g rundergehakt (halfmager) met 2 eetlepels semolina, 1 ei, 1 gesnipperde ui, zout en peper. Maak Köfte die net zo groot en dik zijn als de plakken aubergine.

Leg de aubergine en Köfte (om en om) aan de buitenste zijde van de paëllapan om een ring te vormen. Maak een binnenring van kerstomaatjes en vul het midden met puntpaprika, in grote stukken gesneden.

Meng in een aparte kom een eetlepel peperpasta, 1 geraspte teen knoflook, 1 theelepel tijm, 50 ml zonnebloemolie en een glas heet water. Giet de inhoud gelijkmatig over de paëllapan.

Plaats de pan op de grill (indirecte warmte, gesloten bovenkant) en bereid gedurende 30-40 minuten. Serveer met zelfgebakken brood en ayran.

EGGPLANT KEBAB

Prep

C'est un plat que j'aime beaucoup et que nous avons réalisé avec l'Urban Large dans une de nos vidéos, Eggplant-Kebab, qui a obtenu 15 millions de vues :

Éplucher 3 aubergines en bandes alternées, les couper en tranches de 1,5 cm d'épaisseur et les mettre dans de l'eau froide et salée.

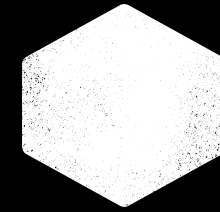
Pétrir 500 g de viande de bœuf hachée (graisse moyenne) avec 2 cuillères à soupe de semoule, 1 œuf, 1 oignon râpé, du sel et du poivre. Faire des Köfte de la même forme, taille et épaisseur que les tranches d'aubergine.

Placer l'aubergine et le Köfte (en alternance) sur le côté extérieur de la poêle à Paella pour former un anneau. Former un autre anneau intérieur avec des tomates cerises et remplir le milieu avec des poivrons pointus, coupés en gros morceaux.

Dans un autre bol, mélangez une cuillère à soupe de pâte de poivre, une gousse d'ail râpée, une cuillère à café de thym, 50 ml d'huile de tournesol et un verre d'eau chaude. Répartissez le contenu uniformément sur la poêle à paella.

Placez la poêle sur le gril (chaleur indirecte, dessus fermé) et faites cuire pendant 30-40 minutes. Je recommande de la servir avec du pain fait maison et de l'ayran.





THE BASTARD
PRODUCT LIST



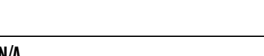
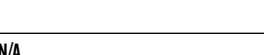
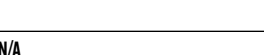
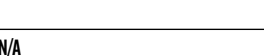
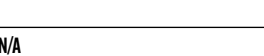
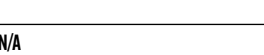
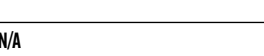
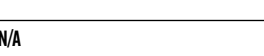
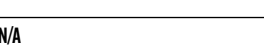
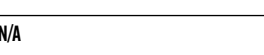
IMAGE	SKU	ARTICLE NAME	UNIT EAN/BARCODE	BOX EAN/BARCODE	PAGE
	BX101	THE BASTARD VX LARGE COMPLETE	 8720365856143	 N/A	19
	BX102	THE BASTARD VX LARGE SOLO	 8720663984289	 N/A	19
	BX103	THE BASTARD VX MEDIUM COMPLETE	 8720365856167	 N/A	19
	BA101	THE BASTARD ANNIVERSARY EDITION LARGE	 8720663982919	 N/A	N/A
	BU210	THE BASTARD URBAN XL - 27 INCH COMPLETE	 8720365856181	 N/A	13
	BU201	THE BASTARD URBAN LARGE COMPLETE	 8720365856204	 N/A	11
	BU202	THE BASTARD URBAN LARGE SOLO	 8720365856228	 N/A	11
	BU203	THE BASTARD URBAN MEDIUM COMPLETE	 8720365856242	 N/A	9
	BU204	THE BASTARD URBAN MEDIUM SOLO	 8720365856266	 N/A	9
	BU105	THE BASTARD URBAN COMPACT	 8720168016225	 N/A	7
	BU106	THE BASTARD URBAN SMALL	 8720168016768	 N/A	5
	BC201	THE BASTARD CLASSIC LARGE COMPLETE	 8720365856327	 N/A	11
	BC202	THE BASTARD CLASSIC LARGE SOLO	 8720365856341	 N/A	11
	BC203	THE BASTARD CLASSIC MEDIUM COMPLETE	 8720365856365	 N/A	9
	BC204	THE BASTARD CLASSIC MEDIUM SOLO	 8720365856389	 N/A	9
	BC105	THE BASTARD CLASSIC COMPACT	 8719322164896	 N/A	7
	BC106	THE BASTARD CLASSIC SMALL	 8720168014825	 N/A	5
	BB001	THE BASTARD BASIC LARGE	 8720168012265	 N/A	N/A

IMAGE	SKU	ARTICLE NAME	UNIT EAN/BARCODE	BOX EAN/BARCODE	PAGE
	BB200	THE BASTARD BASIC COMPACT	 8719322160157	 N/A	N/A
	B9010XL	THE BASTARD PIZZA STONE XL	 8720168010308	 8720365856136	48
	BB001-I	THE BASTARD INFINITY GASKET LARGE	 8720168010896	 8720168016034	63
	BB001-V	THE BASTARD REPLACEMENT GASKET LARGE	 8719322168924	 8720168016171	64
	BB002-I	THE BASTARD INFINITY GASKET COMPACT	 8720168016058	 8720168016065	63
	BB003-I	THE BASTARD INFINITY GASKET MEDIUM	 8720168010902	 8720168016041	63
	BB004-I	THE BASTARD INFINITY GASKET XL	 8720168014139	 8720168016027	63
	BB006-I	THE BASTARD INFINITY GASKET S	 8720168016072	 8720168016089	63
	BB013	THE BASTARD ASH POKER CHROME	 8718868885197	 8720168014948	41
	BB019	THE BASTARD GRILL CLIPPER	 8718868885302	 8720168014979	42
	BB035	THE BASTARD FIBER THERMO BBQ GLOVES	 8718868885036	 8720168015020	26
	BB057	THE BASTARD LEATHER PRO GLOVES	 8719322163653	 8720168015198	26
	BB093L	THE BASTARD TUBE SMOKER KIT LARGE	 8719322169167	 8720168016263	72
	BB093S	THE BASTARD TUBE SMOKER KIT SMALL	 8719322167361	 8720168016256	72
	BB107C	THE BASTARD DRIP PAN COMPACT	 8720168014849	 8720168014696	38
	BB107HMC	THE BASTARD DRIP PAN C. HALF MOON (1 PCS)	 8720168010223	 8720168014726	38
	BB107HML	THE BASTARD DRIP PAN L . HALF MOON (1 PCS)	 8720168010407	 8720168014702	38
	BB107HMM	THE BASTARD DRIP PAN M. HALF MOON (1PCS)	 8720168010834	 8720168014719	38

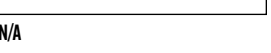
IMAGE	SKU	ARTICLE NAME	UNIT EAN/BARCODE	BOX EAN/BARCODE	PAGE
	BB107M	THE BASTARD DRIP PAN MEDIUM	 8719322169099	 8720168014689	38
	BB107R	THE BASTARD DRIP PAN LARGE	 8719322168726	 8720168014672	38
	BB113	THE BASTARD BBQ BRUSH	 8719322169075	 8720168015211	26
	BB159	THE BASTARD CERAMICS CLEAN SET 2X 500ML	 8719322162649	 8720168015549	65
	BB200-V	THE BASTARD REPLACEMENT GASKET COMPACT	 8719322162731	 8720168016195	64
	BB304	THE BASTARD SMOKE PLANK RED CEDAR M	 8719322168795	 8720168016379	72
	BB131	THE BASTARD CHIMNEY CAP STAINLESS STEEL M-L	 8719322160300	 N/A	64
	BB404	THE BASTARD ALL-ROUND FRYING PAN	 8719322164070	 8720168015396	30
	BB408	THE BASTARD SILICONE TONGS	 8719322164100	 8720168015259	27
	BB410	THE BASTARD PRECISION TONGS	 8719322164124	 8720168015273	27
	BB412	THE BASTARD MEAT FLIPPER	 8719322164148	 8720168015280	27
	BB413	THE BASTARD WOODEN FIRE STARTERS 24ST	 8719322164155	 8719322166173	72
	BB420	THE BASTARD ASH PAN	 8719322164223	 8720168015532	62
	BB422	THE BASTARD CHARCOAL BASKET LARGE	 8719322164711	 8720168015983	62
	BB424	THE BASTARD CHARCOAL BASKET MEDIUM	 8719322163899	 8720168015990	62
	BB426	THE BASTARD ASH TRAY LIFTER > 2020 M/L	 8720168019196	 8720365853562	62
	BB507	THE BASTARD PIZZA - ROTISSERIE LARGE	 8720168010254	 N/A	40
	BB508	THE BASTARD COMPACT HIGH LEVEL STAND	 8720168010186	 8720168016430	78

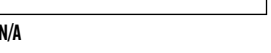
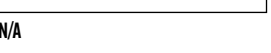
IMAGE	SKU	ARTICLE NAME	UNIT EAN/BARCODE	BOX EAN/BARCODE	PAGE
	BB509	THE BASTARD DRIP PAN XL HALF MOON (1 PCS)	 8720168010216	 8720168014733	38
	BB605	THE BASTARD MAN CAVE PLATE 'BASTARD ON FIRE'	 8720168016850	 8720168016874	89
	BB606	THE BASTARD ICE CUBES	 8720168016867	 8720168016881	87
	BB617	THE BASTARD PHANTOM PAN STEEL L	 8720168016478	 8720365853920	31
	BB618	THE BASTARD PHANTOM PAN STEEL M	 8720168016485	 8720365853937	31
	BB619	THE BASTARD PHANTOM WOK WITH HANDLE CARBON STEEL	 8720168016492	 8720168016652	31
	BB620	THE BASTARD COLD SMOKE GENERATOR KIT	 8720168016232	 8720168016249	72
	BB622	THE BASTARD PRECISION TOP 2021	 8720168016119	 8720168016126	64
	BB628	THE BASTARD SMOKE PLANK RED CEDAR L	 8720168016386	 8720168016393	72
	BB630	THE BASTARD WHEELS SOK / HIGH LEVEL COMPACT	 8720168015662	 8720168010087	78
	BB636	THE BASTARD SIZZLING PLATE & HOLDER CAST IRON L/M	 8720168015839	 8720168015846	54
	BB637	THE BASTARD SIZZLING PLATE & HOLDER CAST IRON M/C	 8720168015853	 8720168015860	54
	BB638	THE BASTARD BREAD PAN CAST IRON	 8720168015877	 8720168015884	54
	BB650	THE BASTARD ROTISSERIE BASKET	 8720168014856	 8720168014917	40
	BB651	THE BASTARD ROTISSERIE FLAT RACK	 8720168014863	 8720168014924	40
	BB652	THE BASTARD ROTISSERIE SKEWER RACK	 8720168014870	 8720168014931	40
	BB653	THE BASTARD PHANTOM PLANCHA RING L	 8720168014887	 N/A	41
	BB654	THE BASTARD PHANTOM PLANCHA RING M	 8720168014894	 N/A	41

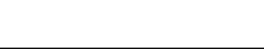
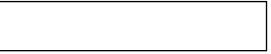
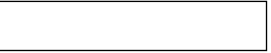
IMAGE	SKU	ARTICLE NAME	UNIT EAN/BARCODE	BOX EAN/BARCODE	PAGE
	BB655	THE BASTARD PHANTOM PLANCHA RING C	 8720168014900	 N/A	41
	BB922C	THE BASTARD RAINCOVER COMPACT	 8720168011671	 8720168014801	38
	BB922S	THE BASTARD RAIN COVER S	 8720168015006	 8720168015013	38
	BSOK-1	THE BASTARD SERIOUS OUTDOOR KITCHEN BASIC	 8720168010377	 N/A	80
	BSOK-2	THE BASTARD SERIOUS OUTDOOR KITCHEN SHELVES	 8720168010384	 N/A	80
	BSOK-3	THE BASTARD SERIOUS OUTDOOR KITCHEN SINK	 8720168010391	 N/A	80
	WCB-NL	WE CAN BBQ BOOK	 9789082882827	 8720168016812	86
	BB016	THE BASTARD GRILL ELEVATOR LARGE	 8718868885265	 8720168014740	38
	BB215	THE BASTARD GRILL ELEVATOR MEDIUM	 8719322160393	 8720168014757	38
	BB505	THE BASTARD GRILL ELEVATOR COMPACT	 8720168010230	 8720168014764	38
	BB669XL	THE BASTARD RAINCOVER XL (VX COMPATIBLE)	 8720365856723	 8720365856907	38
	BB669L	THE BASTARD RAINCOVER L (VX COMPATIBLE)	 8720365856730	 8720365856914	38
	BB669M	THE BASTARD RAINCOVER M (VX COMPATIBLE)	 8720365856747	 8720365856921	38
	BB818	THE BASTARD PIZZA - ROTISSERIE MEDIUM	 8720365856761	 N/A	40
	BB088	THE BASTARD EASY GRID LIFTER	 8719322168733	 8720168014962	41
	BB674	THE BASTARD ONE MINUTE LIGHTER BLACK	 8720168011701	 8720168014993	42
	BB407	THE BASTARD CORE THERMOMETER PRO	 8719322164056	 8720168015037	30
	BB405	THE BASTARD DOUBLE BRUSH	 8719322164087	 8720168015204	26

IMAGE	SKU	ARTICLE NAME	UNIT EAN/BARCODE	BOX EAN/BARCODE	PAGE
	BB406	THE BASTARD KILLER CLAWS	 8719322164094	 8720168015235	30
	BB409	THE BASTARD TONGS DELUXE	 8719322164117	 8720168015266	27
	BB806	THE BASTARD GRILL PIN (6 PCS)	 8720365856648	 8720365856822	32
	BB552	THE BASTARD SERIOUS INJECTOR SET	 8720168010292	 8720168015303	30
	BB624	THE BASTARD GRILL LIGHT	 8720168015327	 8720168015334	42
	BB111	THE BASTARD CARBON STEEL WOK	 8720168010889	 8720168015358	31
	BB623	THE BASTARD FISH BASKET	 8720168015389	 8720168015372	32
	BB601	THE BASTARD BUTCHER PAPER ROLL	 8720168016591	 8720168016751	42
	BB613	THE BASTARD BUTCHER BLOCK	 8720168016577	 8720168016737	31
	BB010	THE BASTARD PIZZA STONE LARGE	 8718868885876	 8720168015426	48
	BB011	THE BASTARD PIZZA STONE MEDIUM	 8718868885883	 8720168015433	48
	BB218	THE BASTARD PIZZA STONE COMPACT	 8719322169525	 8720168015440	48
	BB012	THE BASTARD PIZZA STONE SMALL	 8718868885180	 8720168015457	48
	BB136B	THE BASTARD PIZZA SHOVEL	 8720168010315	 8720168015464	48
	BB621	THE BASTARD PIZZA PEEL	 8720168015488	 8720168015495	48
	BB122	THE BASTARD PIZZA CUTTER STAINLESS STEEL	 8719322169273	 8720168015501	48
	BB014	THE BASTARD CHICKEN SITTER	 8718868885890	 8720168015525	41
	BB550	THE BASTARD CAST IRON HALF-MOON GRID XL	 8720168010339	 8720168015570	57

IMAGE	SKU	ARTICLE NAME	UNIT EAN/BARCODE	BOX EAN/BARCODE	PAGE
	BB551	THE BASTARD CAST IRON HALF-MOON GRID LARGE	 8720168010346	 8720168015891	57
	BB037	THE BASTARD CAST IRON GRID LARGE	 8718868885418	 8720168015587	57
	BB038	THE BASTARD CAST IRON GRID MEDIUM	 8718868885425	 8718868885425	57
	BB217	THE BASTARD CAST IRON GRID COMPACT	 8719322160416	 8719322160416	57
	BB038S	THE BASTARD CAST IRON GRID SMALL	 8718868885432	 8718868885432	57
	BB554	THE BASTARD CAST IRON HALF MOON GRIDDLE LARGE	 8720168011756	 8720168015914	57
	BB553	THE BASTARD CAST IRON HALF-MOON GRID MEDIUM	 8720168011749	 8720663983060	57
	BB555	THE BASTARD CAST IRON HALF MOON GRIDDLE MEDIUM	 8720168011763	 8720663983053	57
	BB089	THE BASTARD CAST IRON SCRUBBER	 8719322168719	 8720168015921	65
	BB425	THE BASTARD CAST IRON CARE SPRAY 600 ML	 8720168012357	 8720168015938	65
	BB632	THE BASTARD FRY PAN CAST IRON L	 8720168015716	 8720168015723	54
	BB633	THE BASTARD FRY PAN CAST IRON M	 8720168015747	 8720168015754	54
	BB634	THE BASTARD FRY PAN CAST IRON S	 8720168015778	 8720168015785	54
	BB635	THE BASTARD BIRD SITTER CAST IRON	 8720168015808	 8720168015815	54
	BB656	THE BASTARD DUTCH OVEN & GRIDDLE L	 8720168015556	 8720168015563	57
	BB657	THE BASTARD DUTCH OVEN & GRIDDLE M	 8720168015402	 8720168015419	57
	BB658	THE BASTARD DUTCH OVEN & GRIDDLE S	 8720168015945	 8720168015952	57
	BB026	THE BASTARD ESSENTIALS RACK LARGE	 8720663984449	 8720663984531	78

IMAGE	SKU	ARTICLE NAME	UNIT EAN/BARCODE	BOX EAN/BARCODE	PAGE
	BB027	THE BASTARD ESSENTIALS RACK MEDIUM	 8720663984456	 8720663984548	78
	B9006	THE BASTARD PLATE SETTER SQUARE XL	 8720365854088	 8720365854088	62
	B9007	THE BASTARD PLATE SETTER SQUARE LARGE	 8719322164032	 8720168015969	62
	B9008	THE BASTARD PLATE SETTER SQUARE MEDIUM	 8719322164049	 8720168015976	62
	BB009	THE BASTARD PLATE SETTER SMALL <2021	 8718868885869	 8720168016102	63
	BB724	THE BASTARD HALF MOON STONE BLACK 1PCS XL	 8720663983152	 8720663984616	64
	BB725	THE BASTARD HALF MOON STONE BLACK 1PCS LARGE	 8720663983169	 8720663983961	64
	BB726	THE BASTARD HALF MOON STONE BLACK 1PCS MEDIUM	 8720663983176	 8720663983954	63
	BB840XL	THE BASTARD MULTILEVEL COOKING SYSTEM XL	 8720663980915	 8720663980922	63
	BB840L	THE BASTARD MULTILEVEL COOKING SYSTEM LARGE	 8720663980939	 8720663980946	63
	BB840M	THE BASTARD MULTILEVEL COOKING SYSTEM MEDIUM	 8720663980953	 8720663980960	63
	BB510	THE BASTARD CHARCOAL BASKET COMPACT	 8720168010209	 8720168016003	62
	BB423	THE BASTARD ASH TRAY M / L < 2020	 8719322164728	 8720168016010	62
	BB006-V	THE BASTARD REPLACEMENT GASKET SMALL	 8719322169990	 8720168016201	64
	BB414	THE BASTARD STAINLESS STEEL GRID LARGE	 8719322164162	 8720168016133	63
	BB415	THE BASTARD STAINLESS STEEL GRID MEDIUM	 8719322164179	 8720168016140	63
	BB416	THE BASTARD STAINLESS STEEL GRID COMPACT	 8719322164186	 8720168016157	63
	BB417	THE BASTARD STAINLESS STEEL GRID SMALL	 8719322164193	 8720168016164	63

IMAGE	SKU	ARTICLE NAME	UNIT EAN/BARCODE	BOX EAN/BARCODE	PAGE
	BB516	THE BASTARD UMBRELLA DOME	 8720663983145	 8720663983183	89
	BB197	THE BASTARD CHARCOAL MARABU 9 KG	 8719322163479	 8720168016300	71
	BB193	THE BASTARD BLACK WATTLE 10 KG (FSC 100%)	 8720168010353	 8720168016317	71
	BB662	THE BASTARD POWER MIX (MARABU, MESQUITE) 7,5 KG	 8720663981813	 8720663983404	70
	BB190	THE BASTARD PARAQUAY WHITE QUEBRACHO 10KG	 8719322160867	 8720168016294	71
	BB301	THE BASTARD ROOKHOUT HICKORY 500 G	 8719322168764	 8720168014313	70
	BB302	THE BASTARD ROOKHOUT CHERRY 500 G	 8719322168771	 8720168014320	70
	BB303	THE BASTARD ROOKHOUT OAK 500 G	 8719322168788	 8720168014337	70
	BB667	THE BASTARD TABLE STAND MEDIUM	 8720365853821	 N/A	78
	BB067	THE BASTARD TABLE STAND MEDIUM & LARGE	 8719322166616	 N/A	78
	BB723	THE BASTARD LUXURY LEATHER APRON	 8720663982292	 8720663983138	87
	MBGA2018	LET'S MAKE BBQ GREAT AGAIN BOOK	 9789082882803	 8720168016805	86
	WCBT	WE CAN BBQ TOO BOOK	 9789082882865	 8720365853715	86
	BB659	THE BASTARD MULE SET	 8720168014832	 8720168014665	87
	BB201	PROUD TO BE A BASTARD CUP	 8720168014177	 8720168016829	87
	BB202	LUCKY BASTARD CUP	 8720168014184	 8720168016836	87
	BB053	THE BASTARD TRUCKER CAP	 8720168010049	 8720168016843	89
	BG003	THE BASTARD BLACK BEANIE	 8720168019059	 8720663986108	89

IMAGE	SKU	ARTICLE NAME	UNIT EAN/BARCODE	BOX EAN/BARCODE	PAGE
	BB640	THE BASTARD LIGHT SIGN 40 CM	 8720365853494	 N/A	89
	GBB-CIA-NL	GOOD.BETTER.BASTARD BOOK	 9789082882872	 N/A	86
	BB075	VX SPATULA	 8720663984388	 N/A	22
	BB077	VX MEAT FLIPPER	 8720663984401	 N/A	22
	BB078	VX TONGS	 8720663984418	 N/A	22

DEZE HEAVY DUTY
ESSENTIALS VIND
JE IN THE VX

CES ESSENTIELS À
TOUTE ÉPREUVE SE
TROUVENT CHEZ THE VX



VRAGEN?

Hoe kunnen we je helpen? Scan hier voor The Bastard Helpdesk.

DES QUESTIONS?

Scannez ici pour le service d'assistance The Bastard.

Ga voor meer informatie over The Bastard naar de thuisbasis van het serieuze buiten koken:

Pour plus d'informations sur The Bastard, consultez le site de la cuisine sérieuse en plein air :

THEBASTARD.COM

PRECISION TOP

Voor perfecte
temperatuurcontrole
en luchtcirculatie.

Pour un contrôle parfait
de la température et de
la circulation de l'air.

CERAMIC DOME

Langdurig bestand tegen
zeer hoge temperaturen.

Résistance durable aux
très hautes températures.

STAINLESS STEEL GRID

Komt in twee delen
om verschillende
kooktechnieken toe te
passen, biedt ruimte
voor accessoires.

Se présente en
deux parties pour
s'adapter à différentes
techniques de cuisson
et aux accessoires.

MULTILEVEL COOKING SYSTEM

Gemaakt om veel
verschillende accessoires
te kunnen dragen en
functioneert omgekeerd
als wokhouder.

Conçu pour accueillir de
nombreux accessoires
différents et fonctionne
à l'envers comme un
support de wok.

PLATE SETTER

Gemaakt om directe
hitte tegen te houden.
Perfect voor Low&Slow.

Conçu pour arrêter la
chaleur directe. Parfait
pour une cuisson
lente à feu doux.

FIREBOX TILES

De vuurkorf van de VX
bestaat uit vijf delen en is
breukvast en duurzaam.

Le foyer à cinq
panneaux du VX est
résistant et durable.

CHARCOAL BASKET

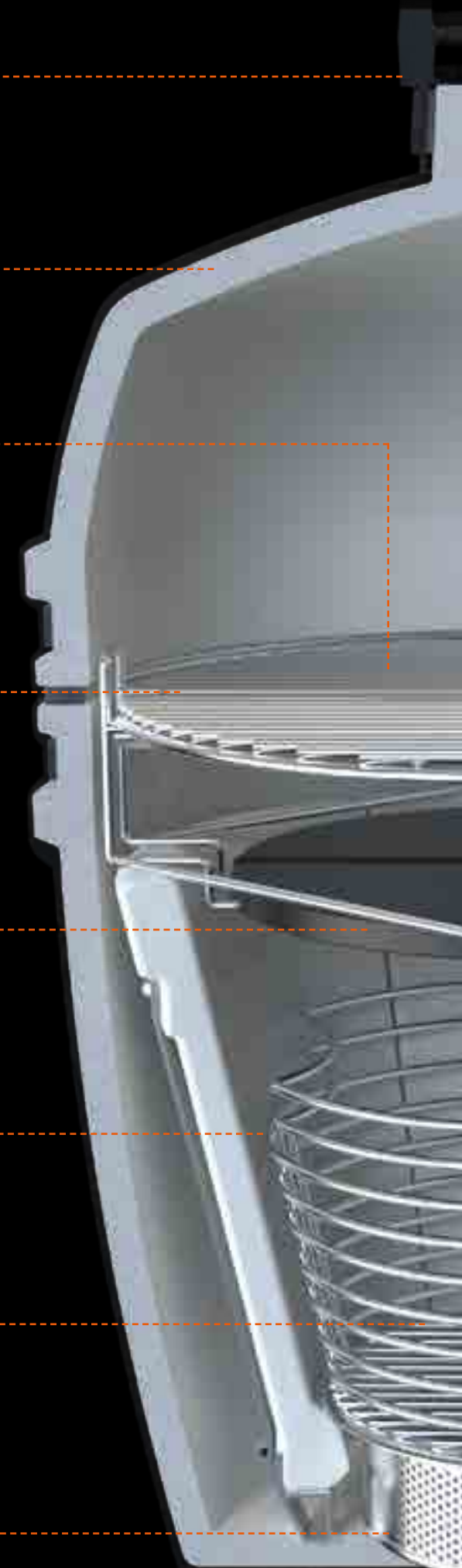
Gemaakt om gemakkelijk
de houtskoolresten uit de
kamado te tillen.

Conçu pour enlever
très facilement les
résidus de charbon du
kamado.

ASH LIFTER

Haal gemakkelijk de
as uit The Bastard.

Enlève facilement les
cendres du Bastard.





THE BASTARD

IR. LELYWEG 8, 2031CD HAARLEM - THE NETHERLANDS
WWW.THEBASTARD.COM