



## THE BASTARD ASTUCE

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

## THE BASTARD LA PREMIÈRE FOIS...

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



### CURE YOUR BASTARD

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

### CUISSON FONTE

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

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

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

### LE FEU

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

### ALLUMAGE

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



## THE BASTARD

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

### TO TAME THE FLAME

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

### EXTINCTION

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

BB197 // Charcoal Marabu 9kg

BB190 // Paraguay White Quebracho 10kg



The Bastard  
Thermo BBQ Gloves  
// BB057



The Bastard  
One Minute Lighter  
// BB074

## SÉCURITÉ

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

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

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

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

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



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

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



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

## NETTOYAGE

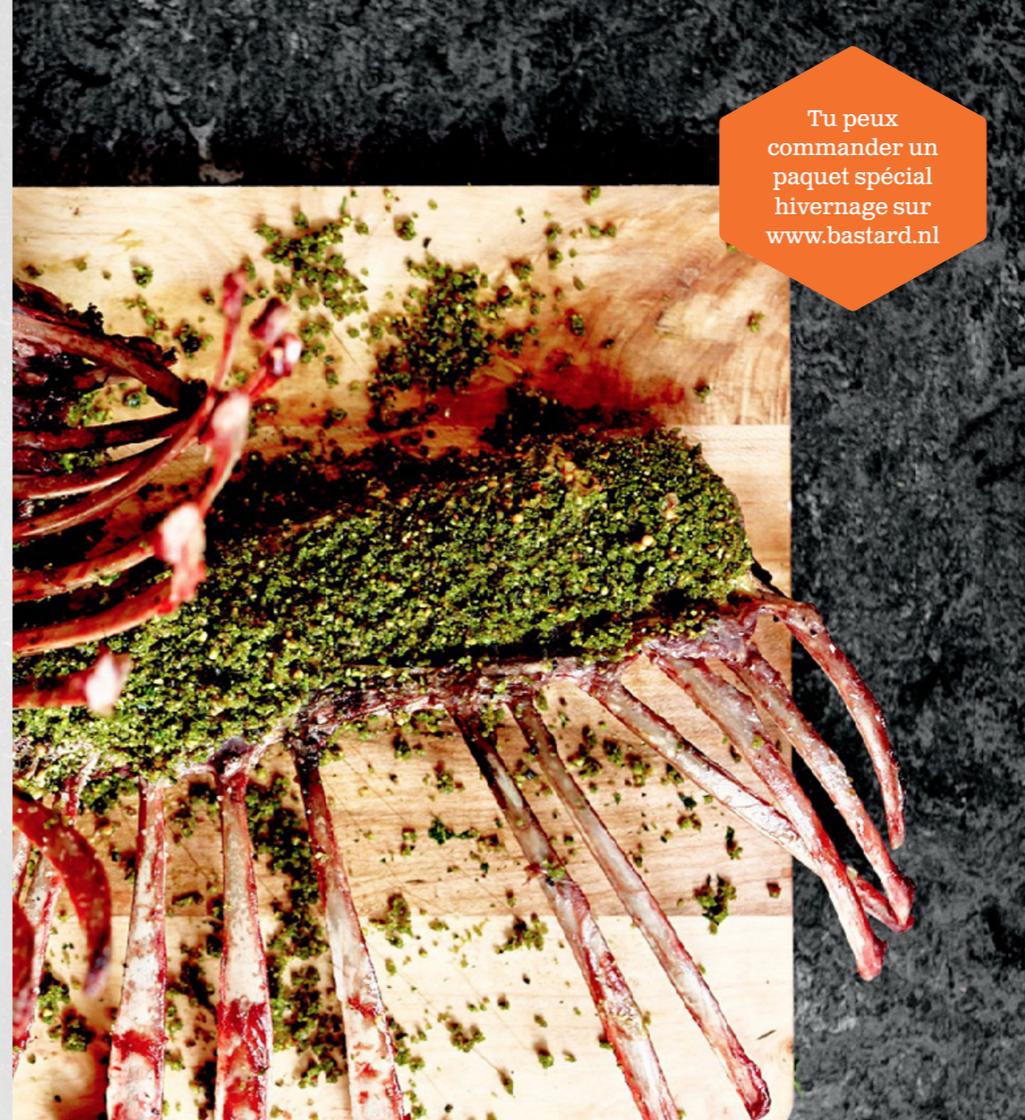
Enlève régulièrement les cendres dans le fond du Bastard. Nettoie complètement le barbecue après quatre utilisations maximum. C'est la meilleure façon de maintenir un bon flux d'air.

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

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

## ENTRETIEN

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



Tu peux commander un paquet spécial hivernage sur [www.bastard.nl](http://www.bastard.nl)

## PRÉPARATION POUR HIVERNAGE

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

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



# PLANKING SALMON

POUR 4 | 160 °C, INDIRECTEMENT.

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

The Bastard Smoke Plank  
Red Cedar // BB304

## QUOI ACHETER

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

## COMMENT CUIRE

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



GRILL LIKE A PRO

LIVRE PRIMÉ  
2019



LET'S MAKE BBQ GREAT AGAIN // MBGA2018

# MOINK BALLS

POUR 4 | 120 °C, INDIRECTEMENT.

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

## QUOI ACHETER

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

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

## COMMENT CUIRE

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

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

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

Pour plus de recettes et d'inspiration, visitez [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com).

The Bastard Cast Iron Grid Large // BB03T

THE BASTARD





The Bastard  
Pizza Stone  
// BB010



The Bastard  
Killer Claws  
// BB406



The Bastard  
Drip Pan Round  
// BB107R



The Bastard  
Smoker Kit  
// BB411



The Bastard  
Cast Iron Bird Sitter  
// BB128



The Bastard  
Grill Elevator - Large  
// BB016



The Bastard  
Dutch Ovens  
// BB040



The Bastard  
Thermometer Pro  
// BB407



The Bastard  
Leather Apron  
// BB400



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



# SERIOUS OUTDOOR COOKING

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