THE BASTARD

SERIOUS OUTDOOR COOKING



EN | DE

THE BASTARD

SERIOUS OUTDOOR COOKING



EN

There are two things you really should know about us. One, we're Dutch and two, we're obsessed with outdoor cooking. The Bastard was born out of a love for authentic tastes and Dutch Design, meaning we strive to supply the very best materials. Now is the time to create ultimate BBQ moments!

PURE DUTCH DESIGN

An ancient BBQ-ing method, refined by the Dutch. The Bastard, with its "Pure Dutch Design", is the pride of the Netherlands. A kamado doesn't just need to look great; it must be efficient and functional too. This was the main focus for The Bastard. It does what it should and it's as good as it gets.

TOP QUALITY CERAMICS

Only the very best materials are used for The Bastard. It is made of special cordierite ceramic, so it's 100% resistant to extremely high temperatures. The insulating ceramic inner lining regulates the temperature in The Bastard.

ULTIMATE FLAVOUR EXPERIENCE

Grilling, baking, smoking and braising; with The Bastard, you can do it all. BBQ anything you like and create fantastic, delicious meals in an instant. The Bastard is the most versatile barbecue on the market.

And, just as important, The Bastard is a trusted mate that loves to surprise and provide delicious recipes and support with the tastiest creations. Follow The Bastard on Instagram and Facebook!

LIMITED LIFE-TIME GUARANTEE

The Bastard and its components come with a lifetime product warranty. More information can be found on our website.

DE

Willkommen in der Welt von The Bastard. Wir sind überzeugt vom Dutch Design, vom Grillen statt Kochen und dass draußen alles besser schmeckt! Wir verwenden ausschließlich die besten Materialien, um für dich den besten Grill zu machen. The Bastard macht das, was er soll und das zu jeder Tages- und Nachtzeit perfekt!

PUR DUTCH DESIGN

Eine jahrhundertealte Kochweise, verfeinert von den Niederländern. The Bastard ist der niederländische Stolz auf dem Gebiet von Barbecues und der Einzige auf Basis von "Pure Dutch Design". Wir wissen bestens, dass der Kamado nicht nur schön, sondern auch effizient und funktionell sein muss. Bei The Bastard wurde an alles gedacht. Er tut, was er tun soll, und ist dabei der Beste.

HOCHWERTIGE KERAMIK

Für die Konstruktion von The Bastard werden die besten Materialien verwendet. Er besteht aus spezieller Cordieriet-Keramik und hält dadurch sehr hohen Temperaturen stand. Durch die isolierende keramische Innenverkleidung bleibt die Temperatur im The Bastard konstant.

EINZIGARTIGES UND VIELFÄLTIGES GESCHMACKSERLEBNIS

Grillen, Backen, Räuchern und Schmoren - mit The Bastard ist alles möglich. Erfahre viele verschiedene Zubereitungstechniken und bereite im Handumdrehen die köstlichsten Gerichte zu.Dadurch ist The Bastard der vielseitigste Grill.

Auch nicht unwichtig: The Bastard ist ein treuer Gefährte, der Sie gern überrascht, über vorzügliche Rezepte informiert und Sie bei den schönsten und köstlichsten Kreationen unterstützt. Folgen Sie The Bastard auf Instagram und Facebook!

BEGRENZTE LEBENSLANGE GARANTIE

Für den Bastard und seine Komponenten gilt eine lebenslange Produktgarantie. Weitere Informationen sind auf der Website zu finden.

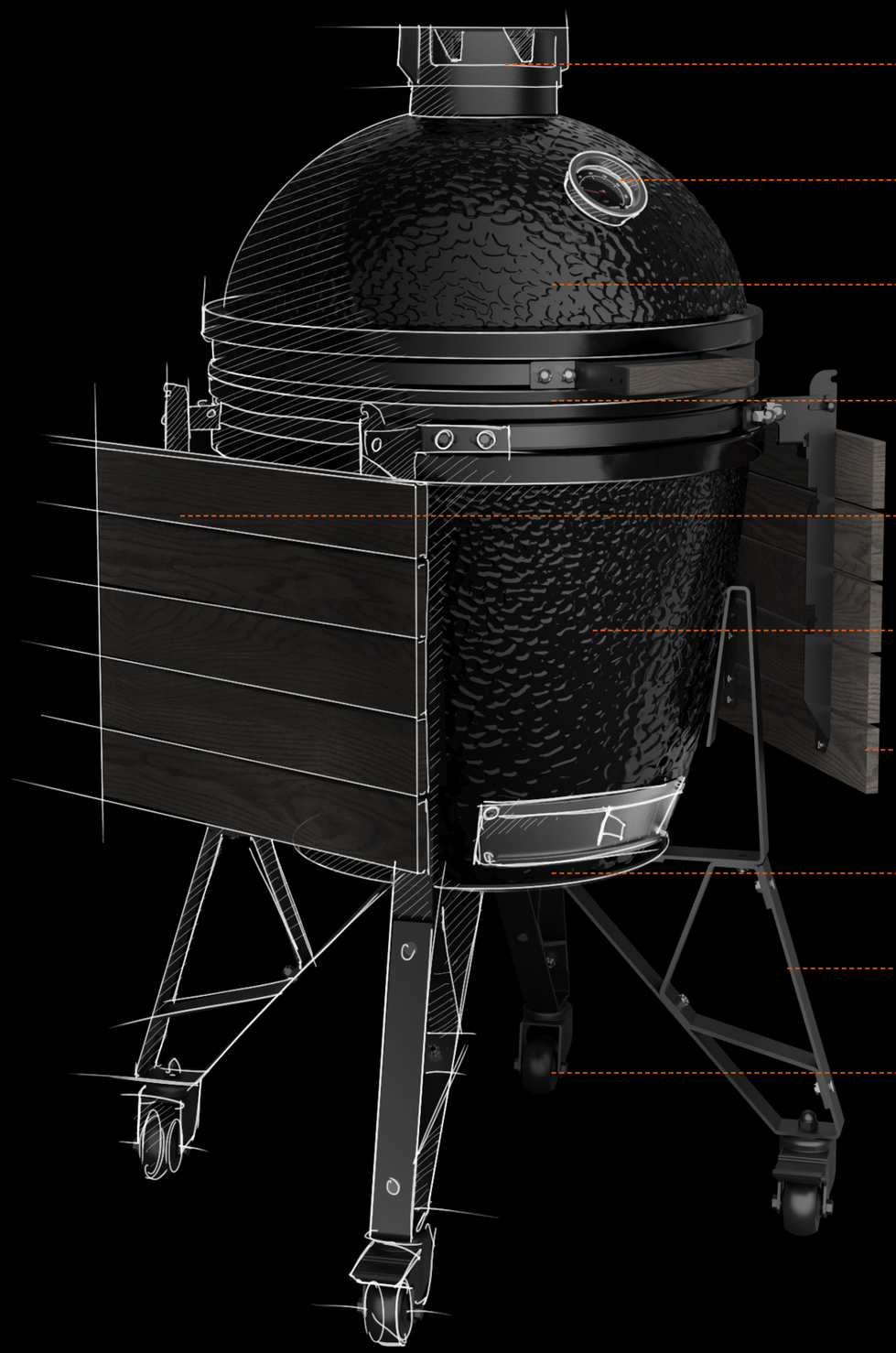
INDEX

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

ENTER.THE.BASTARD.



PRECISION TOP
ALWAYS STAYS AS SET

THERMOMETER
REDESIGNED DIAL FOR CLEARER DISPLAY

CERAMIC DOME
WITHSTANDS EXTREME TEMPERATURES

INFINITY GASKET
SEALS KAMADO SHUT - LONG LIFE - EASY-CLEAN

HINGE SYSTEM
EASY-ADJUSTABLE, 4 SPRING HINGE

MULTILEVEL COOKING SYSTEM
THE MULTILEVEL COOKING SYSTEM OF THE BASTARD IS VERSATILE

TABLE HINGE
IMPROVED TABLE HINGE PREVENTS RATTLING SURFACES

FIRE BOX | FIRE RING
MADE FROM CORDIERITE

CHASIS
4MM THICK POWDER COATED STEEL. ALL-YEAR-ROUND USE

WHEELS
TOUGH 3 INCH WHEELS FOR TOTAL MOBILITY

PRÄZISIONS-DECKEL
BLEIBT IMMER IN DER EINGESTELLTEN POSITION

THERMOMETER
VERBESSERTE RÜCKPLATTE MIT DEUTLICHER TEMPERATURANZEIGE

KERAMIK-KUPPEL
LANGE BESTÄNDIGKEIT GEGEN SEHR HOHE TEMPERATUREN

INFINITY-DICHTUNG
VERSCHLIESST DEN KAMADO PERFEKT, HÄLT LÄNGER EINFACHE REINIGUNG

SCHARNIERSYSTEEM
DANK DER 4 EXTRA STARKEN FEDERN LEICHT SELBST EINSTELLBAR

MULTILEVEL COOKING SYSTEM
DAS MULTILEVEL COOKING SYSTEM VON THE BASTARD IST SEHR VIELSEITIG

TISCHSCHARNIER
DAS VERBESSERTE TISCHSCHARNIER VERHINDERT DAS KLAPPERN DER TISCHPLATTE DEINES THE BASTARD

FEUER-BOX | FEUER-RING
HERGESTELLT AUS CORDIERIT

GESTELL
4 MM STARKER, PULVERBESCHICHTETER STAHL FÜR JEDE JAHRESZEIT GEEIGNET

RÄDER
STABILE 3"-RÄDER ZUR OPTIMALEN MOBILITÄT

FIND THESE HEAVY-DUTY ESSENTIALS INSIDE

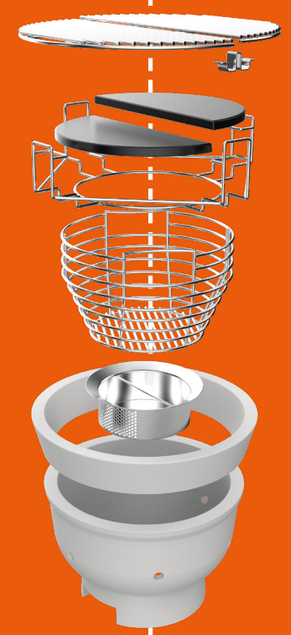
MODEL: THE BASTARD LARGE

MULTILEVEL COOKING SYSTEM
THE MULTILEVEL COOKING SYSTEM CAN BE USED IN MANY WAYS WITH DIFFERENT TYPES OF GRILLS SO YOU CAN COOK A VARIETY OF FOODS AT THE SAME TIME. TURNED UPSIDE DOWN, IT IS A HOLDER FOR YOUR WOK PAN

DIESES HEAVY DUTY ZUBEHÖR FINDEST DU IM THE BASTARD

MODEL: THE BASTARD LARGE

MULTILEVEL COOKING SYSTEM
DAS MULTILEVEL COOKING SYSTEM LÄSST SICH MIT DEN VERSCHIEDENEN ROSTARTEN DES THE BASTARD VIELSEITIG EINSETZEN UND DU KANNST GLEICHZEITIG DIE UNTERSCHIEDLICHSTEN GERICHTE ZUBEREITEN. UMGEDREHT IST ES DER EINSATZ FÜR DEINE WOKPFANNE!



CHARCOAL BASKET
IMPROVED HANDLES TO ERGONOMICALLY LIFT IT OUT OF THE BASTARD

HOLZKOHLEKORB
ERGONOMISCHE GRIFFE ZUR EINFACHEN ENTNAHME AUS DEM KAMADO

ASH LIFTER
REMOVE ASH EASILY

ASCHESCHALE
ENTFERNE DIE ASCHE GANZ EINFACH



THE BASTARD
SMALL

CLASSIC: BC106 | URBAN: BU106

CLASSIC



URBAN



Make something big out of something small. The Bastard Small is easy to take anywhere thank's to it's small size, while at the same time making top quality gastronomy possible anywhere, too. Ideal for when you're camping or on your boat. Make your outdoor experience complete by going on an adventure with The Bastard Small.

THE INNOVATIONS:

- CAST IRON PRECISION TOP
- EASY OPEN HINGE SYSTEM
- EXTRA THICK (4MM) STAINLESS STEEL GRILL
- DESIGNED IN THE NETHERLANDS

INCLUDING:

- PLATESETTER
- STAINLESS STEEL CHARCOAL BASKET

THE SPECS:

- GRILL Ø 25CM
- HEIGHT 64CM
- WEIGHT 22KG
- FEEDS 1-2 PPL

Verwandle etwas Kleines in etwas Großes. Die kleine Größe des The Bastard Small macht es einfach, ihn mitzunehmen, wo immer du hingehst und gleichzeitig ermöglicht er es dir, kulinarische Topqualität an jedem Ort zu genießen. Zu zweit am Wohnwagen oder auf dem Boot, vervollständige dein Outdoor-Erlebnis, indem du dich mit The Bastard Small auf ein Abenteuer begibst.

DAS IST NEU:

- PRÄZISIONS-VENTIL AUS GUSSEISEN
- EINFACH ZU ÖFFNENDES SCHARNIERSYSTEM
- EXTRA DICKES (4MM) EDELSTAHL-GRILLROST
- DESIGN AUS DEN NIEDERLANDEN

EINSCHLIEßLICH:

- GRILLSYSTEM
- HOLZKOHLEKORB AUS EDELSTAHL

THE SPECS:

- GRILL DURCHMESSER Ø 25CM
- HÖHE 64CM
- GEWICHT 22KG
- FÜLLMENGE 1-2



THE BASTARD
COMPACT

CLASSIC: BC105 | URBAN: BU105

CLASSIC



URBAN



The Bastard Compact is great wherever you might be. The Compact plugs the gap between Small and Medium. This model takes up very little space and you still get all the benefits of a kamado. On your roof, terrace or balcony - or take it with you on holiday. The compact size is just perfect for your family or group of friends.

THE INNOVATIONS:

- CAST IRON PRECISION TOP
- EASY OPEN HINGE SYSTEM
- EXTRA THICK (5MM) STAINLESS STEEL GRILL
- DESIGNED IN THE NETHERLANDS

INCLUDING:

- PLATE SETTER
- STAINLESS STEEL CHARCOAL BASKET

THE SPECS:

- GRILL Ø 34CM
- HEIGHT 78CM
- WEIGHT 31KG
- FEEDS 2-4 PPL

The Bastard Compact sieht in jeder Location großartig aus. Der Compact hat die Lücke zwischen Small und Medium gefüllt. Dieses Modell benötigt nicht viel Plat zund du genießt trotzdem alle Vorteile eines Kamados. Auf deiner Dachterrasse, deinem Balkon, oder du nimmst ihn mit in den Urlaub. Das kompakte Format, perfekt für deine Familie oder Clique.

DAS IST NEU:

- PRÄZISIONS-VENTIL AUS GUSSEISEN
- EINFACH ZU ÖFFNENDES SCHARNIERSYSTEM
- EXTRA DICKES (5MM) EDELSTAHL-GRILLROST
- DESIGN AUS DEN NIEDERLANDEN

EINSCHLIEßLICH:

- GRILLSYSTEM
- HOLZKOHLEKORB AUS EDELSTAHL

THE SPECS:

- GRILLE Ø 34 CM
- HAUTEUR 78 CM
- POIDS 31 KG
- NOMBRE DE PERSONNES 2 - 4

THE BASTARD
MEDIUM

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

CLASSIC



URBAN



The Bastard Medium is designed for anyone, since this model fits any garden. An eye-catcher without being too in-your-face in the garden. Size is no restriction, so feel free to showcase all your culinary skills. Invite your neighbours or friends round!

THE INNOVATIONS:

- CAST IRON PRECISION TOP
- EASY OPEN HINGE SYSTEM
- EXTRA THICK (6MM) STAINLESS STEEL GRILL
- DESIGNED IN THE NETHERLANDS

INCLUDING:

- MULTILEVEL COOKING SYSTEM
- STAINLESS STEEL CHARCOAL BASKET
- STAINLESS STEEL ASH LIFTER
- THE 'COMPLETE' IS SUPPLIED WITH BASE AND SIDE TABLES

THE SPECS:

- GRILL Ø 40CM
- HEIGHT 122CM
- WEIGHT 79KG
- FEEDS 2-6 PPL

Der Bastard Medium ist für jeden gemacht, denn dieses Modell passt in jeden Garten. Ein Blickfang ohne übermäßig präsent im Garten zu sein. Es gibt keine Einschränkungen hinsichtlich der Größe und du kannst deiner Kreativität beim Grillen freien Lauf lassen. Also lade deine Nachbarn oder Freunde ein!

DAS IST NEU:

- PRÄZISIONS-VENTIL AUS GUSSEISEN
- EINFACH ZU ÖFFNENDES SCHARNIERSYSTEM
- EXTRA DICKES (6MM) EDELSTAHL-GRILLROST
- DESIGN AUS DEN NIEDERLANDEN

EINSCHLIEßLICH:

- MULTILEVEL COOKING SYSTEM
- HOLZKOHLEKORB AUS EDELSTAHL
- ASCHESCHALE AUS EDELSTAHL
- DIE "COMPLETE" VARIANTE WIRD MIT HEAVY DUTY GESTELL UND SEITENTISCHEN AUSGELIEFERT.

THE SPECS:

- GRILL DURCHMESSER Ø 40 CM
- HÖHE 122CM
- GEWICHT 79KG
- FÜLLMENGE 2-6



THE BASTARD
LARGE

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

CLASSIC



“Impressive”, that’s The Bastard Large. It’s not only of value to you and your family, but to your garden, too. Its ideal size means you can cook culinary delights for the whole family and all your friends. Designed for true cooking enthusiasts, it’s no wonder the Large is our best-selling Bastard.

THE INNOVATIONS:

- CAST IRON PRECISION TOP
- EASY OPEN HINGE SYSTEM
- EXTRA THICK (7MM) STAINLESS STEEL GRILL
- DESIGNED IN THE NETHERLANDS

INCLUDING:

- MULTILEVEL COOKING SYSTEM
- STAINLESS STEEL CHARCOAL BASKET
- STAINLESS STEEL ASH LIFTER
- THE ‘COMPLETE’ IS SUPPLIED WITH BASE AND SIDE TABLES.

THE SPECS:

- GRILL Ø 49CM
- HEIGHT 137CM
- WEIGHT 116KG
- FEEDS 2-8 PPL

URBAN



„Beeindruckend“, das ist The Bastard Large. Er ist nicht nur ein Gewinn für dich und deine Familie, sondern auch für deinen Garten. Mit dieser idealen Größe kannst du jedes kulinarische Gericht für die ganze Familie und alle deine Freunde auf den Tisch bringen. Er ist für den wahren Grillenthusiasten gemacht, kein Wunder, dass der Large unser meistverkaufter Bastard ist.

DAS IST NEU:

- PRÄZISIONS-VENTIL AUS GUSSEISEN
- EINFACH ZU ÖFFNENDES SCHARNIERSYSTEM
- EXTRA DICKES (7MM) EDELSTAHL-GRILLROST
- DESIGN AUS DEN NIEDERLANDEN

EINSCHLIEßLICH:

- MULTILEVEL COOKING SYSTEM
- HOLZKOHLEKORB AUS EDELSTAHL
- ASCHESCHALE AUS EDELSTAHL
- DIE “COMPLETE” VARIANTE WIRD MIT HEAVY DUTY GESTELL UND SEITENTISCHEN AUSGELIEFERT.

THE SPECS:

- GRILL DURCHMESSER Ø 49CM
- HÖHE 137CM
- GEWICHT 116KG
- FÜLLMENGE 2-8

THE BASTARD
URBAN XL

URBAN: BU210



The Bastard Urban XL has been developed specially for the serious amateur or professional chef. Let your whole family or large groups relish your cooking. This largest of The Bastard sizes is not for the faint hearted.

THE INNOVATIONS:

- CAST IRON PRECISION TOP
- EASY OPEN HINGE SYSTEM
- EXTRA THICK (7MM) STAINLESS STEEL GRILL
- DESIGNED IN THE NETHERLANDS

INCLUDING:

- MULTILEVEL COOKING SYSTEM
- STAINLESS STEEL CHARCOAL BASKET
- STAINLESS STEEL ASH LIFTER
- THE 'XL' IS SUPPLIED WITH BASE AND SIDE TABLES

THE SPECS:

- GRILL Ø 59CM
- HEIGHT 140CM
- WEIGHT 161KG
- FEEDS 4-12 PPL

Der The Bastard Urban XL ist speziell für den echten Hobby- oder Profikoch konzipiert. Lass deine ganze Familie oder große Runden deine Gerichte genießen. Diese größte Größe von The Bastard ist nicht für jeden geeignet, aber für jeden der viel Platz auf dem Grill benötigt.

DAS IST NEU:

- PRÄZISIONS-VENTIL AUS GUSSEISEN
- EINFACH ZU ÖFFNENDES SCHARNIERSYSTEM
- EXTRA DICKES (7MM) EDELSTAHL-GRILLROST
- DESIGN AUS DEN NIEDERLANDEN

EINSCHLIEßLICH:

- MULTILEVEL COOKING SYSTEM
- HOLZKOHLEKORB AUS EDELSTAHL
- ASCHESCHALE AUS EDELSTAHL
- DER XL WIRD MIT EINEM HEAVY DUTY GESTELL UND SEITENTISCHEN AUSGELIEFERT.

THE SPECS:

- GRILL DURCHMESSER Ø 59CM
- HÖHE 140CM
- GEWICHT 161KG
- FÜLLMENGE 4-12

















FIND YOUR BASTARD

FINDE DEINEN BASTARD

	XL	LARGE	MEDIUM	COMPACT	SMALL
MULTILEVEL COOKING SYSTEM	●	●	●	○	○
PLATE SETTER	●	●	●	●	●
ASH LIFTER	●	●	●	○	○
CHARCOAL BASKET	●	●	●	●	●
GRILL Ø	59CM	49CM	40CM	34CM	25CM
GRILL THICKNESS	7MM	7MM	6MM	5MM	4MM
HEIGHT INCL CHASSIS	140CM	137CM	122CM	78CM	64CM
WEIGHT	161KG	116KG	79KG	31KG	22KG
WEIGHT SOLO	N/A	62KG	40KG	N/A	N/A
AVAILABLE CLASSIC	○	●	●	●	●
AVAILABLE URBAN	●	●	●	●	●
TABLES & CHASSIS	●	●	●	○	○
SUITABLE FOR	4-12PP	2-8PP	2-6PP	2-4PP	1-2PP
TRANSPORTABLE	○	○	○	●	●

CLASSIC - SHINY FINISH
URBAN - MATTE FINISH

CLASSIC – GLÄNZEND
URBAN - MATT

Every recipe is the start of a cooking adventure, not a set of rules that cannot be changed. It is the start of something new: the start of your creation. That is our philosophy. Take what is good, explore what can be better, aim for the very best and challenge everything.

This is how The Bastard VX was born. Dreaming of the toughest and best ceramic grill ever, and bringing this to life. Part by part, we determined our high standards and discussed how the bar could be raised even further. The shape, materials, accessories and even the packaging could only be the very best.

The golden rule at The Bastard has always been to ask ourselves the question: “Would we buy this product?”. If the answer is ”no”, we simply don’t produce it.

For the VX, we can happily say that the answer is once again 100% “yes”. And we are convinced that it will be the same for you.

Good.Better. Bastard!

Ein Rezept ist der Beginn eines Kochabenteuers, nicht ein fester Plan, der in Stein gemeißelt ist.Ein Rezept ist lediglich die Inspiration für etwas Neues, eine Quelle neuer Kreationen.

Das ist unser Motto bei The Bastard. Nimm und nutze was gut ist, forsche was besser geht. Nach dem Besten streben und alles in Frage stellen.

Und genauso entstand The Bastard VX! Träume vom coolsten und qualitativ besten keramischen Grill und entwickle diesen. Wir haben uns jedes Teil angesehen, Stück für Stück, den Status quo geprüft und die Messlatte noch höher gelegt. Die Form, die Abmessungen, die Materialien und sogar die Verpackung und das neue Zubehör.

Die goldene Regel bei The Bastard war schon immer, dass unsere Produkte den Anforderungen entsprechen, die wir selbst an das Produkt stellen würden. Lautet die Antwort ‘Nein’, dann machen wir es einfach nicht. Bei dem VX sagen wir wieder voller Inbrunst: JA!

Good. Better. Bastard.

Martijn & Jeroen Wesselink
Bastards from the very beginning | Gründer von The Bastard











FIND YOUR VX
FINDE DEINEN VX

	LARGE	MEDIUM	
GRILL Ø	49 CM	40 CM	GRILL Ø
GRILL THICKNESS	7 MM	6 MM	GRILL DICKE
HEIGHT INCL. CHASSIS	136 CM	125 CM	HÖHE INKL. GESTELL
WEIGHT	110 KG	93 KG	GEWICHT
WEIGHT SOLO	85 KG	N/A	GEWICHT SOLO
AVAILABLE CLASSIC	○	○	CLASSIC FINISH
AVAILABLE URBAN	●	●	MATTES FINISH
TABLES & CHASSIS	●	●	TISCHE UND GESTELL
SUITABLE FOR	2-8 PP	2-6 PP	PASSEND FÜR
TRANSPORTABLE	○	○	TRAGBAR

VX LARGE
BX101

VX LARGE SOLO
BX102

VX MEDIUM
BX103

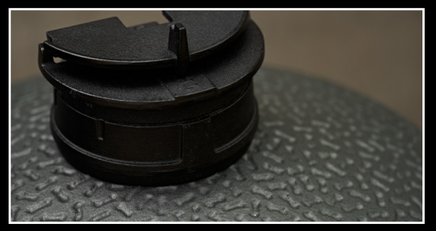






The improved ergonomic handle with new steel pressed powder-coated heavy-duty brackets.

Der verbesserte ergonomische Griff mit neuen pulverbeschichteten Schwerlastbügeln aus gepresstem Stahl.



The enamel-coated top cap with 180° ultimate precision handling can be used to exactly set the temperature.

Mit der emaillierten Verschlusskappe, die um 180° gedreht werden kann, lässt sich die Temperatur exakt einstellen.



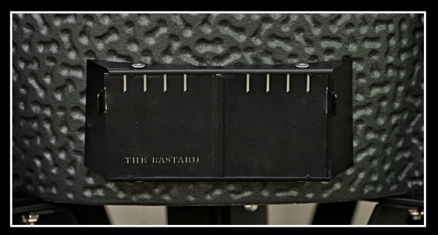
Qualitative bamboo, combined with a newly designed steel frame and a specially designed stop hinge to protect the table and ceramic.

Hochwertiges Bambusholz, kombiniert mit einem neu entwickelten Stahlrahmen und einem speziell entwickelten Anschlagscharnier zum Schutz von Keramik.



Temperature is key. With this newly designed black thermometer, you can be rest assured that you are in full control at any time.

Die Temperatur ist der Schlüssel. Mit diesem neu gestalteten schwarzen Thermometer können Sie sicher sein, dass Sie jederzeit die volle Kontrolle haben.



Efficient and precise, the damper has a double stainless-steel sliding door.

Der effiziente und präzise Damper verfügt über eine doppelte Schiebetür aus Edelstahl.



The hinge is optimized for clearance when built into your outdoor kitchen or table. Its strong lifting power makes handling even easier.

Der Hinge ist für den Einbau in Ihre Außenküche oder Ihren Tisch optimiert. Seine starke Hebekraft macht die Handhabung noch einfacher.



The heavy-duty folded steel stand is designed with a perfect-flex system; its side arms bend around the ceramic to ensure a secure fit.

Der hochbelastbare, gefaltete Stahlständer ist mit einem Perfect-Flex-System ausgestattet, dessen Seitenarme sich um die Keramik biegen.



Bigger braked wheels allow for improved handling and moving your VX.

Größere gebremste Räder ermöglichen ein besseres Handling und Bewegen Ihres VX.

THE VX TOOLS

VX SPATULA | BB075



The Bastard VX Spatula allows you to easily flip any product in a jiffy. Made of the finest stainless steel with a handle made of ABS material. A high-quality product with our unique VX style designed to fit perfectly in your hand.

Mit dem Bastard VX Spatula können Sie jedes Produkt im Handumdrehen wenden. Hergestellt aus feinstem rostfreiem Stahl mit einem Griff aus ABS-Material. Ein hochwertiges Produkt mit unserem einzigartigen VX-Stil, das perfekt in der Hand liegt.

VX MEAT FLIPPER | BB077



The Bastard VX Meat Flipper is our most robust accessory when it comes to flipping meat. So strong that you can crush a burger or flip a kilo of meat with it. In addition, the Meat Flipper comes with a serrated edge that also allows you to cut the meat directly.

Der Bastard VX Meat Flipper ist unser robustestes Zubehör, wenn es um das Wenden von Fleisch geht. So stark, dass Sie damit einen Burger zerdrücken oder ein Kilo Fleisch wenden können. Außerdem verfügt der Meat Flipper über eine gezackte Kante, mit der Sie das Fleisch direkt schneiden können.

VX TONGS | BB078



When you think of tongs, you don't immediately think of style. Until you see The Bastard VX Tongs. These ultra-strong stainless steel tongs ensure you can grip any product with style without burning your hands.

Wenn man an eine Zange denkt, denkt man nicht sofort an Stil. Bis Sie die Bastard VX Tongs sehen. Diese ultrastarke Edelstahlzange sorgt dafür, dass Sie jedes Produkt mit Stil greifen können, ohne sich die Hände zu verbrennen.

ALL THE BASTARD ACCESSORIES ARE VX COMPATIBLE

ALLE ZUBEHÖRTEILE FÜR IHREN BASTARD SIND VX-KOMPATIBEL

Scan QR code to learn more about this OFYR table.

Scannen Sie den QR-Code, um mehr über diesen OFYR-Tisch zu erfahren.



THE BASTARD

THE GEAR

THE BASTARD FIBER THERMO BBQ GLOVES



BB035

EN | Make sure you don't burn your fingers while using your BBQ. These gloves are made from a mixture of Nomex and Kevlar, and are extremely heat resistant and very strong. It allows you to easily grab a stainless steel grill from The Bastard. One size fits all.

DE | Achte immer darauf, dass du dir beim Grillen nicht die Finger verbrennst. Zum Glück gibt es diese Handschuhe von The Bastard. Sie sind aus Nomex und Kevlar gefertigt, sehr hitzebeständig und superstark. Damit kannst du einfach ein Edelstahlrost aus dem The Bastard nehmen. One size fits all.

THE BASTARD LEATHER PRO GLOVES



BB057

EN | Style meats function. These gloves are made from leather, and are extremely heat resistant and very strong. It allows you to easily grab a stainless steel grill from The Bastard. One size fits all.

DE | Sicherheit geht vor! Richtig gegrillt wird mit einem Paar guter Grillhandschuhe. Diese Leder-Grillhandschuhe schützen deine Hände und Arme vor der Hitze, dem heißen Rost und dem Feuer des Grills. Die Handschuhe sind extra lang und sorgen für zusätzliche Sicherheit und einen perfekten Griff an heißen Teilen. One size fits all.

THE BASTARD BBQ BRUSH



BB113

EN | Washing a stainless-steel grill is normally a no-no. Real pit masters and chefs ignite the barbecue effectively, put the grill over the hot flames and brush it with a wire brush. Which wire brush? The Bastard BBQ Brush, of course! This long brush is equipped with a nifty handle and an extra-long steel shaft, which also prevents you burning your hands on a hot BBQ.

DE | Das Waschen eines Edelstahlrostes ist eigentlich nicht nötig. Echte Grillmeister und Köche feuern den Grill richtig an, legen ihren Rost über das Feuer und bürsten ihn mit einer Drahtbürste. Welche Drahtbürste? Die Bürste von The Bastard, natürlich. Diese lange Bürste ist mit einem handlichen Griff und einem extra langen Stiel ausgestattet, so dass du dir auch bei einem heißen Grill nicht die Hände verbrennen musst.

THE BASTARD DOUBLE BRUSH



BB405

EN | Is your Bastard really dirty? Then you need this mega strong double brush. Made for the rough work; after a long BBQ session. This long brush comes with a handy extra long handle, so you won't have to burn your hands even when your BBQ is hot. The double brushes ensure a thorough result.

DE | Ist Ihr Bastard wirklich schmutzig? Die The Bastard Double Brush macht das Grillrost von The Bastard so sauber. Die Doppelbürsten sorgen für ein gründliches Ergebnis.

THE BASTARD SILICONE TONGS



BB408

EN | The Bastard Silicone Tongs are nice and compact and great for quickly flipping food when baking, grilling and roasting. Small enough to put in your pocket and big enough not to burn your hands. In addition, the heat-resistant silicone spoons are ideal for scratch-sensitive pans.

DE | Die Bastard Silicone Tongs ist schön und kompakt und ideal zum schnellen Wenden beim Backen, Grillen und Braten. Klein genug, um in die Tasche zu passen, und groß genug, um sich nicht die Hände zu verbrennen. Darüber hinaus sind die hitzebeständigen Silikonlöffel ideal für kratzempfindliche Pfannen.

THE BASTARD TONGS DELUXE



BB409

EN | The Bastard Tongs Deluxe with a robust handle and handy lock. These tongs are made for the heavy-duty work. Don't have a Grid Lifter? No problem, these tongs are so strong that you can easily lift out the stainless steel grid with them! Made for ideal grip on any piece of meat, vegetable or fish.

DE | Die Bastard Tongs Deluxe mit robustem Griff und praktischem Verschluss. Diese Zange ist für die harte Arbeit gemacht. Sie haben keinen Gitterrostheber? Kein Problem, diese Zange ist so stark, dass Sie mit ihr den Edelstahlrost leicht herausheben können! Für den idealen Griff an jedem Stück Fleisch, Gemüse oder Fisch gemacht.

THE BASTARD PRECISION TONGS



BB410

EN | The Bastard Precision Tongs, the name says it all. These tweezers are made for the finer work. Feel like a true star chef by using this tool to finish a plate to perfection. This way, you will not only garnish a plate to perfection, but also impress your friends.

DE | Die Bastard Precision Tongs, der Name ist Programm. Diese Zange ist für die feinere Arbeit gemacht. Fühlen Sie sich wie ein echter Sternekoch, wenn Sie mit diesem Werkzeug einen Teller bis zur Perfektion fertigstellen. Auf diese Weise garnieren Sie nicht nur einen Teller perfekt, sondern beeindrucken auch Ihre Freunde.

THE BASTARD MEAT FLIPPER



BB412

EN | The Bastard Meat Flipper is the indispensable tool for burgers, steaks and fish. Afraid your product will stick to the grill? With the Meat Flipper, you prevent that with a simple motion. Made of durable material of the highest quality.

DE | Der Bastard Meat Flipper ist das unverzichtbare Werkzeug für Burger, Steaks und Fisch. Haben Sie Angst, dass Ihr Produkt auf dem Grill kleben bleibt? Mit dem Meat Flipper verhindern Sie dies mit einer einfachen Bewegung. Hergestellt aus langlebigem Material von höchster Qualität.

HENK SCHIFFMACHER

IG: @HENKSCHIFFMACHER
WEB: WWW.TATTOOING.NL



Henk Schiffmacher, also known as Hanky Panky. The Dutch Godfather of tattooing and all-round legend needs no introduction. He's tattooed his art on world famous artist such as the Red Hot Chilli Peppers, Pearl Jam, Lady Gaga and is a proud Bastard Ambassador. It takes one to know one as they say.

DESCRIBE YOUR ULTIMATE BASTARD PARTY

At the table with friends in mariacci outfit playing music, Bastard lit and good food with lots of friends. I then love to eat pork belly with crispy rind or good sausages. Satay is also an absolute must-have for me on The Bastard.

WHAT MAKES YOU A BASTARD?

I am the original Bastard, even way before The Bastard kamado existed.

WHAT'S YOUR SECRET INGREDIENT?

For me, that's not a sauce or rub, but a vegetable. Namely fennel. The aniseed smell and flavour of a fennel only gets better when prepared on The Bastard.

WHAT IS YOUR FAVORITE BASTARD ACCESSORY?

The One Minute Lighter. It helps me get the BBQ going nice and quick.

NAME YOUR FAVORITE BBQ PARTY SONG.

Not really a particular song, but I like to listen to Mexcian mariacci music while grilling

FAVOURITE DRINK WHILE GRILLING?

And what goes well with Mariacci music….? That's right, Tequila!

Henk Schiffmacher, auch bekannt als Hanky Panky. Dieser niederländische "Godfather des Tätowierens" und die Allround-Legende braucht eigentlich keine Vorstellung. Er hat seine Kunst auf weltberühmte Künstler wie die Red Hot Chili Peppers, Pearl Jam und Lady Gaga tätowiert und ist ein stolzer Bastard-Botschafter. Um einen anderen genau zu verstehen, muss man selbst genau so sein.

BESCHREIBEN SIE IHRE ULTIMATIVE BASTARD-PARTY

Am Tisch mit Freunden im Mariachi-Outfit, die Musik machen, mit angeschmissenem Bastard und gutem Essen mit vielen Freunden. Dann esse ich am liebsten Schweinebauch mit knuspriger Schwarte oder gute Würstchen. Auch Hähnchenspieße sind für mich ein absolutes Muss auf meinem Bastard.

WAS MACHT SIE ZU EINEM BASTARD?

Ich bin der ursprüngliche Bastard, schon lange bevor es den The Bastard Kamado gab.

WAS IST IHRE GEHEIME ZUTAT?

Für mich ist das keine Sauce oder Reibe, sondern ein Gemüse. Nämlich Fenchel. Der Anisgeruch und -geschmack von Fenchel wird durch The Bastard nur noch besser.

WAS IST IHR LIEBLINGS-BASTARD-ACCESSOIRE?

Der One Minute Lighter. Damit kann ich den Grill schnell und einfach in Gang bringen.

NENNEN SIE IHREN LIEBLINGS-BBQ-PARTY-SONG.

Nicht wirklich ein bestimmtes Lied, aber ich höre beim Grillen gerne mexikanische Mariachi-Musik.

LIEBLINGSGETRÄNK BEIM GRILLEN?

Und was passt gut zu Mariachi-Musik....? Richtig, Tequila!

THE RECIPE

HANKY PANKY OLD FASHIONED PORK BELLY

Ingredients | Tools
1 whole boneless pork belly, about 5 kg; 2 tablespoons whole black peppercorns; 3 tablespoons whole fennel seeds; Salt to sprinkle on the inside of the pork belly; 1 teaspoon crushed red pepper; 3 tablespoons chopped rosemary; 12 cloves of garlic, grated on a microplane grater; 2 teaspoons baking powder; 2 tablespoons of salt for the exterior of the pork belly.
Butcher's twine; dutch oven/ cast-iron pan; cling film

Prep
Place the pork belly skin-side down on a cutting board. Dice it. Careful! Don't cut them completely! You do this by vertically leaving 3 centimetres between each cut each time. Repeat this horizontally as well. This is how you create beautiful and even cubes. When The Bastard has reached a temperature of 180°C, briefly fry the peppercorns and fennel seeds in a Dutch oven or cast-iron pan. Do this for about 3 minutes until the outside is nicely browned. Then mortar the peppercorns and fennel seeds and pound finely. Season the pork belly with salt and the crushed peppercorns and fennel seeds that have since been ground. Also add the red pepper, rosemary, and garlic. Roll up the pork belly, making sure the seam is at the bottom of the cutting board. Tie it up with butcher's twine. You do this by once again vertically leaving 3 centimetres between them each time. In a bowl, mix the baking powder with the salt and spread it over the wrapped pork belly. Now wrap it in cling film and let it rest in the fridge for about 24 hours. How to cook Heat The Bastard to 160°C indirectly and remove the pork belly from the fridge about half an hour beforehand. Place the pork belly (porchetta) on The Bastard's plate setter and cook for about 2.5 hours. Stay focused though, as you need to flip the meat over and over so that it sears nicely on all sides. After 2.5 hours, briefly remove the meat from The Bastard. Heat to 220 °C and place on the plate setter for another 5-10 minutes to create a crispy edge. Finally, let the meat rest for 15 minutes and then cut it into nice slices.

Zutaten | Tools
1 ganzer Schweinebauch ohne Knochen, etwa 5 kg; 2 Esslöffel ganze schwarze Pfefferkörner; 3 Esslöffel ganze Fenchelsamen - Salz zum Bestreuen der Innenseite des Schweinebauchs; 1 Teelöffel zerstoßener roter Pfeffer; 3 Esslöffel gehackter Rosmarin; 12 Knoblauchzehen, gerieben auf einer Microplane-Reibe; 2 Teelöffel Backpulver; 2 Esslöffel Salz für die Außenseite des Schweinebauchs
Fleischerschnur; Schmortopf/ Gusseisenpfanne; Frischhaltefolie

Prep
Legen Sie den Schweinebauch mit der Hautseite nach unten auf ein Schneidebrett. Schneiden Sie ihn in Würfel. Vorsichtig! Schneiden Sie ihn nicht ganz durch!
Schneiden Sie ihn senkrecht durch und lassen Sie zwischen den einzelnen Schnitten jeweils 3 Zentimeter frei. Wiederholen Sie diesen Vorgang auch in horizontaler Richtung. So entstehen schöne und gleichmäßige Würfel. Wenn The Bastard eine Temperatur von 180°C erreicht hat, rösten Sie die Pfefferkörner und Fenchelsamen kurz in einem Dutch Oven oder einer gusseisernen Pfanne an. Das dauert etwa 3 Minuten, bis die Außenseite schön gebräunt ist. Dann mörsern Sie die Pfefferkörner und Fenchelsamen und zerstoßen sie fein. Würzen Sie den Schweinebauch mit Salz und den zerstoßenen Pfefferkörnern und Fenchelsamen, die inzwischen gemahlen wurden. Fügen Sie auch den roten Pfeffer, den Rosmarin und den Knoblauch hinzu. Rollen Sie den Schweinebauch auf und achten Sie darauf, dass die Naht an der Unterseite des Schneidebretts liegt. Binden Sie ihn mit Fleischerschnur zusammen. Dazu rollen Sie ihn noch einmal senkrecht auf und lassen jeweils 3 Zentimeter Abstand. Mischen Sie in einer Schüssel das Backpulver mit dem Salz und streuen Sie es auf den eingewickelten Schweinebauch. Nun wickeln Sie ihn in Frischhaltefolie ein und lassen ihn für etwa 24 Stunden im Kühlschrank ruhen. Zubereitung: The Bastard indirekt auf 160°C erhitzen und den Schweinebauch etwa eine halbe Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Legen Sie den Schweinebauch (Porchetta) auf den Tellersetzer von The Bastard und garen Sie ihn etwa 2,5 Stunden lang. Bleiben Sie dabei konzentriert, denn Sie müssen das Fleisch immer wieder umdrehen, damit es von allen Seiten schön angebraten wird. Nach 2,5 Stunden nehmen Sie das Fleisch kurz aus dem The Bastard. Erhitzen Sie es auf 220 °C und legen Sie es für weitere 5-10 Minuten auf den Bratrost, damit der Rand knusprig wird. Zum Schluss das Fleisch 15 Minuten ruhen lassen und dann in schöne Scheiben schneiden.







THE BASTARD KILLER CLAWS

BB406



EN | The Bastard Claws have stainless steel claws with a robust handle. The perfect tool for pulled pork or pulled chicken. These claws have no mercy!

DE | Die The Bastard Claws haben Krallen aus rostfreiem Stahl mit einem stabilen Griff. Das perfekte Werkzeug für Pulled Pork oder Pulled Chicken. Diese Claws kennen keine Gnade!

THE BASTARD SERIOUS INJECTOR SET

BB552



EN | You can marinate your meat, but to get real flavor you can better inject it. This proceeds easily with this professional injector that is completely made from stainless steel. It is also handy that this marinade Injector can be placed in the dishwasher after use.

DE | Du kannst dein Fleisch marinieren, aber für den richtigen Geschmack ist es besser, es zu spritzen. Mit diesem professionellen Injektor, der komplett aus Edelstahl gefertigt ist, ist das ganz einfach. Praktisch ist auch, dass der Marinadeninjektor nach Gebrauch einfach in der Spülmaschine gereinigt werden kann.

THE BASTARD CORE THERMOMETER PRO

BB407



EN | With a very fast response time, the Core Thermometer Pro is ideal for professionals and demanding enthusiasts.

DE | Mit einer sehr schnellen Reaktionszeit ist das Core Thermometer Pro das ideale Thermometer für Profis und anspruchsvolle Enthusiasten.

THE BASTARD ALL-ROUND FRYING PAN

BB404



EN | This all-round frying pan of The Bastard is ideal for making dishes such as chili con carne, delicious pastas and of course paella. The Bastard All-round Frying Pan is made of high quality stainless steel. Fits Large and XL models.

DE | Diese Allround-Bratpfanne von The Bastard ist ideal für die Zubereitung von Gerichten wie Chili con Carne, leckeren Nudeln und natürlich Paella. Die Bastard Allround-Bratpfanne ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Geeignet für die Modelle Large und XL.

THE BASTARD BUTCHER BLOCK

BB613



EN | This stylish and handy Butcher Block from The Bastard is indispensable in the kitchen. The Block is made of acacia wood, and the diameter and thickness are 40 cm and 6 cm respectively. You'll have all the space you need to prepare your food thanks to its large surface area.

DE | Dieser coole und praktische Butcher Block von The Bastard ist in der Küche unverzichtbar. Der Block ist aus Akazienholz gefertigt, der Durchmesser beträgt 40cm und die Dicke 6 cm. Mit dieser großen Fläche hast du ganz viel Platz, für die Zubereitung deiner Speisen.

THE BASTARD CARBON STEEL WOK

BB111



EN | Carbon Steel Wok is perfect for stir-frying meats, seafood, and veggies on your Bastard. High quality, heavy-duty carbon steel disperses heat evenly and quickly.

DE | Der Wok aus Karbonstahl ist perfekt zum Wokken von Fleisch, Meeresfrüchten oder Gemüse. Hochwertiger Profi-Kohlenstoffstahl sorgt für eine schnelle und vollständige Erwärmung des gesamten Woks. Geeignet für die Modelle Large und XL.

THE BASTARD PHANTOM PAN STEEL

M BB618 L BB617



EN | The Phantom Steel Pan is a versatile, high-quality Carbon Steel pan. As the Surface has been nitrated, the pan is tough, rustproof and will last for years. What's more, the Steel Pan is free from any chemical non-stick coating, suitable for direct fire high heat cooking and is dishwasher safe.

DE | Die Phantom Steel Pan ist eine vielseitige, hochwertige Stahlpfanne. Durch die Nitrierung der Oberfläche ist die Pfanne hart, rostfrei und hält jahrelang. Außerdem hat die Steel Pan eine Antihaftwirkung und ist spülmaschinenfest. Die Pfanne gibt es in den Größen Large und Medium.

THE BASTARD PHANTOM WOK WITH HANDLE CARBON STEEL

BB619



EN | The Bastard Phantom Carbon Steel Wok is perfect for stir-frying meat, seafood or vegetables. High-quality professional carbon steel guarantees that the entire wok is heated quickly and thoroughly.

DE | Der Bastard Phantom Carbon Steel Wok ist perfekt zum Wokken von Fleisch, Meeresfrüchten oder Gemüse. Hochwertiger Profi-Kohlenstoffstahl sorgt für eine schnelle und vollständige Erwärmung des gesamten Woks.

THE BASTARD FISH AND VEGGIE BASKET



BB623

EN | Need to put smaller pieces of fish or vegetables on the table in one go? Do it effortless with The Bastard Fish Basket. Rectangular and made of stainless steel, the basket is also very suitable for smaller pieces of meat.

DE | 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

EN | Have you been struggling with keeping your meat up? Look no further, The Bastard Grill Pin does exactly that! Installing the Grill Pins onto your grill allows you to balance the meat, or whichever product you choose. This way there will be indirect heat on the product's flat surface, giving it the perfect circulation without giving it too much colour. But, it doesn't just stop there! These Grill Pins also serve as a multi-level grill, making it possible to rise your grill further away from direct heat for better temperature control. Not only are The Bastard Grill Pins a must-have accessory, but they also look good with a laser-engraved logo and come in a handy metal box as a set of 6 for safe storage.

DE | Haben Sie Probleme damit, Ihr Fleisch auf dem Grill zu halten? Suchen Sie nicht weiter, der Bastard Grill Pin bietet genau das! Wenn Sie die Grill Pins auf Ihrem Grill anbringen, können Sie das Fleisch oder jedes andere Produkt, das Sie wählen, gleichmäßig verteilen. Auf diese Weise wird die flache Oberfläche des Produkts indirekt erhitzt, so dass es perfekt zirkulieren kann, ohne dass es zu viel Farbe bekommt. Aber das ist noch nicht alles! Diese Grillpins dienen auch als Multi-Level-Grill, so dass Sie Ihr Grillgut für eine bessere Temperaturkontrolle weiter von der direkten Hitze entfernt platzieren können. Die Bastard Grill Pins sind nicht nur ein unverzichtbares Accessoire, sondern sehen mit ihrem lasergravierten Logo auch noch gut aus und werden in einer praktischen Metallbox zur sicheren Aufbewahrung geliefert.



THE BASTARD GRILL PIN | BB806

TOBIAS CAMMAN

IG: @TOBIAS_CAMMAN
WEB: WWW.THEDEANANDFRIENDS.NL



Jasper Suyk



Well known for his TV program the FOMO show Tobias Camman and his friends are seen everywhere these days. FOMO stands for "Fear of Missing Out" and therefore they search for the ultimate bucket list items. One of those for Tobias? His own cookbook. Lo and behold he did just that. His recently published book "Voer" is an instant hit. Below you can find a recipe from his book, which you should definitely get!

Bekannt durch seine Fernsehsendung FOMO-Show sind Tobias Camman und seine Freunde heutzutage überall zu sehen. FOMO steht für ""Fear of Missing Out"" (Angst, etwas zu verpassen) und deshalb suchen sie nach den ultimativen Dingen auf ihrer Bucket List. Einer davon für Tobias? Sein eigenes Kochbuch. Und siehe da, er hat genau das getan. Sein kürzlich veröffentlichtes Buch ""Voer"" ist ein sofortiger Erfolg. Unten finden Sie ein Rezept aus seinem Buch, das Sie sich unbedingt zulegen sollten!

DESCRIBE YOUR ULTIMATE BASTARD PARTY

I like nothing better than cooking for a group of friends. Of course, I cannot put eight courses on the table on my own (I save that for dates), so I opt for shared dining. A table full of things. My favourites at the moment are: Bastard salsa, Langoustines with Bastard cajun butter and charred leeks with a pinch of fleur de sel.

WHAT MAKES YOU A BASTARD?

What I like about the Bastard is its attention to detail. Not only is it functional, it is simply a very beautiful device. I love that. So, attention to detail.

WHAT'S YOUR SECRET INGREDIENT?

Time. Especially if you barbecue a lot of vegetables, you need to take it easy. A celeriac from the spit really needs quite a long time to cook.

WHAT IS YOUR FAVORITE BASTARD ACCESSORY?

I absolutely love the rotisserie spit. Fire and rotating gadgets; what more could you want?

NAME YOUR FAVORITE BBQ PARTY SONG.

I always put on vintage Italian or French music. Then I totally feel like a chef.

FAVOURITE DRINK WHILE GRILLING?

Definitely red wine. Burgundy, Super Tuscan or a hearty blend from South Africa.

BESCHREIBEN SIE IHRE ULTIMATIVE BASTARD-PARTY

Es gibt für mich nichts Schöneres, als für eine Gruppe von Freunden zu kochen. Natürlich kann ich allein keine acht Gänge auf den Tisch bringen (das hebe ich mir für Verabredungen auf), also entscheide ich mich für ein gemeinsames Essen. Ein Tisch voll mit Gerichten. Meine Favoriten sind im Moment: Bastard-Salsa, Langusten mit Bastard-Cajun-Butter und gegrillter Lauch mit einer Prise Fleur de Sel.

WAS MACHT SIE ZU EINEM BASTARD?

Was mir am Bastard gefällt, ist seine Liebe zum Detail. Er ist nicht nur funktional, sondern einfach ein sehr schönes Gerät. Das liebe ich. Also, die Liebe zum Detail.

WAS IST IHRE GEHEIME ZUTAT?

Zeit. Vor allem, wenn Sie viel Gemüse grillen, müssen Sie es langsam angehen lassen. Ein Knollensellerie vom Spieß braucht wirklich ziemlich lange zum Garen.

WAS IST IHR LIEBLINGS-BASTARD-ACCESSOIRE?

Ich liebe den Rotisserie-Spieß einfach. Feuer und rotierende Gadgets - was will man mehr?

NENNEN SIE IHREN LIEBLINGS-BBQ-PARTY-SONG.

Ich lege immer alte italienische oder französische Musik auf. Dann fühle ich mich wie ein Koch.

LIEBLINGSGETRÄNK BEIM GRILLEN?

Auf jeden Fall Rotwein. Burgunder, Super Tuscan oder eine kräftige Mischung aus Südafrika.

THE RECIPE

SALSA PREPARED ON THE BASTARD

Ingredients | Tools
1 small onion, 2 tomatoes, 2 garlic cloves, ½ red pepper, ½ lemon, 1 small pointed pepper, olive oil and 10 g coriander or parsley, chopped.

Prep
• Light the kamado and let the temperature rise to 150 °C. You use indirect heat for this recipe, so place the stone in between. If you don't have a kamado or barbecue, you can use an oven with the same time and temperature (and possibly add the smoke flavour afterwards with a smoking gun, if you have one).

• Chop the onion and put it in the cast-iron pan together with the tomatoes, garlic cloves, red pepper, lemon and pointed pepper, and drizzle everything with a little oil. Put it in the kamado on the grill for 50 minutes with the temperature around 150 °C.

• Remove the pan from the kamado or oven and throw everything on a chopping block. Peel the peppers, garlic, onions, tomatoes and pepper and remove the seeds. Chop everything until you have a coarse salsa. Squeeze the lemon over the salsa and mix with half of the chopped herbs. Put everything in a bowl and serve with the other half of the herbs on top.

Zutaten | Tools
1 kleine Zwiebel, 2 Tomaten, 2 Knoblauchzehen, ½ rote Paprika, ½ Zitrone, 1 kleine Spitzpaprika, Olivenöl; 10 g Koriander oder Petersilie, gehackt.

Prep
• Heizen Sie den Kamado an und lassen Sie die Temperatur auf 150 °C ansteigen. Bei diesem Rezept verwenden Sie indirekte Hitze, also legen Sie den Stein dazwischen. Wenn Sie keinen Kamado oder Grill haben, können Sie auch einen Backofen mit der gleichen Zeit und Temperatur verwenden (und eventuell das Raucharoma nachträglich mit einer Räucherpistole hinzufügen, wenn Sie eine haben).

• Schneiden Sie die Zwiebel und geben Sie sie zusammen mit den Tomaten, den Knoblauchzehen, der roten Paprika, der Zitrone und dem Spitzpaprika in die gusseiserne Pfanne, und beträufeln Sie alles mit ein wenig Öl. Im Kamado auf dem Grill 50 Minuten bei einer Temperatur von 150 °C garen.

• Nehmen Sie die Pfanne aus dem Kamado oder dem Ofen und werfen Sie alles auf einen Hackblock. Schälen Sie die Paprika, den Knoblauch, die Zwiebeln, die Tomaten und die Paprika und entfernen Sie die Kerne. Hacken Sie alles, bis Sie eine grobe Salsa haben. Die Zitrone über die Salsa auspressen und mit der Hälfte der gehackten Kräuter mischen. Alles in eine Schüssel geben und mit der anderen Hälfte der Kräuter bestreut servieren.



José van Riele



THE BASTARD

IN & ON

THE BASTARD HALF-MOON DRIP PAN

C BB107HMC | M BB107HMM | L BB107HML | XL BB509



EN | The Half Moon Drip Pan, great for when you want to use The Bastard in several ways at once. For instance, one side can be used for regular grill work while the other side is used for Low&Slow, and you can collect all the delicious juices with this handy Half Moon Drip Pan.

DE | Die Half Moon Drip Pan ist ideal, wenn Sie den Bastard auf mehrere Arten gleichzeitig verwenden möchten. Zum Beispiel kann eine Seite für den normalen Grillbetrieb genutzt werden, während die andere Seite für Low&Slow verwendet wird, und Sie können alle köstlichen Säfte mit dieser praktischen Half Moon Tropfschale auffangen.

THE BASTARD DRIP PAN

C BB107C | M BB107M | L BB107R

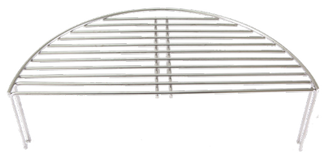


EN | If you work with a ceramic plate, then it's better to catch any fat, fluids and any other dregs from your meat. Or else they might leak onto the plate and cause smoke to build up on your Bastard. You can catch everything with the Bastard's drip tray. One more tip: baste your meat or fish with the juices.

DE | Wenn du mit der Keramikkochplatte arbeitest, ist es besser, freigesetztes Fett, Feuchtigkeit und andere Reste von deinem Fleisch aufzufangen. Mit der Tropfschale von The Bastard wird alles aufgefangen. Ein weiterer Tipp: begieße dein Fleisch oder deinen Fisch mit dem Saft.

THE BASTARD GRILL ELEVATOR

C BB505 | M BB215 | L BB016



EN | With the Grill Elevator you can put your meat, fish or vegetables further from the heat for slow cooking, or to keep warm. But you can also use it as a second grill. It allows you to double the amount of food on your Bastard! Now that is efficiency.

DE | Durch diese Grilerweiterung bekommst du zusätzlich 60 % mehr Grillfläche und kannst Fleisch, Fisch und Gemüse etwas weiter vom Feuer entfernt platzieren, um es langsamer zu garen oder warm zu halten. Mit dem zusätzlichen Boden kannst du viel auf deinem Kamado zubereiten und verschiedene Produkte leichter trennen.

THE BASTARD RAIN COVER

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



EN | A rain cover designed specifically to fit over your Bastard, now with Velcro straps to ensure a tight grip. Made from high quality PU coating for UV resistance and ventilation holes to make sure your Bastard thrives no matter the season.

DE | Ein speziell für deinen The Bastard entwickelter Regenschutz, dichtet dank des Klettverschlusses noch besser ab. Hergestellt mit der hochwertigsten PU-Beschichtung für UV-Schutz und mit speziell entwickelten Belüftungsöffnungen, wird dein The Bastard zu jeder Jahreszeit für dich da sein.



THE BASTARD GRILL ELEVATOR M | BB215

THE BASTARD PIZZA-ROTISSERIE

M BB818 L BB507



EN | To use as a rotisserie and pizza oven. The convenient front door keeps the dome closed so you can stoke the fire and keep the heat. The rotisserie oven comes with a thick, custom pizza stone. This makes it the ideal pizza accessory for your The Bastard. The removable rotisserie has a powerful motor and large claws.

DE | Zur Verwendung als Rotisserie und Pizzaofen. Die praktische Tür an der Vorderseite hält die Kuppel geschlossen, damit du das Feuer schüren und die Hitze behalten kannst. Der Rotisserie-Ofen kommt mit einem dicken, maßgeschneiderten Pizzastein. Damit ist es das ideale Pizza-Accessoire für deinen The Bastard. Der abnehmbare Drehspieß hat einen starken Motor und große Krallen.

THE BASTARD ROTISSERIE BASKET

L BB650

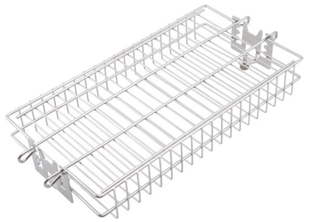


EN | You've got a prime piece of meat, and now looking for the perfect side of veggies or fries? Prepare them effortlessly with The Bastard Rotisserie Basket. Thanks to the stainless steel basket with small holes, you're sure to get an even cooking everytime. Also useful when you want to make roasted nuts. Only fits on the Pizza-Rotisserie Large.

DE | Du hast dein perfektes Stück Fleisch zubereitet und nun suchst du nur noch nach Gemüse oder frischen Pommes. Du kannst sie mit dem The Bastard Rotisserie Basket zubereiten. Dank des Edelstahlkorbs mit kleinen Löchern wird alles gleichmäßig gegart. Auch praktisch, wenn du geröstete Nüsse machen willst. Kompatibel mit The Bastard Rotisserie - Pizza Large.

THE BASTARD ROTISSERIE FLAT RACK

L BB651



EN | Sometimes you just want to drink your beer before hanging over the fire again. That's why this rotating rack is quite handy. The Bastard Rotisserie Flat Rack is the solution to have your chicken legs, fish, but also sandwiches perfectly cooked. Only fits on the Pizza-Rotisserie Large.

DE | Manchmal willst du einfach nur dein Bier austrinken, bevor du wieder bei dem Feuer bist. Deshalb ist dieses rotierende Flat Rack so praktisch. Das perfekte Produkt, mit dem du deine Hähnchenkeulen, Fisch und sogar gegrillte Sandwiches zubereiten kannst, bis sie perfekt gegart sind. Kompatibel mit The Bastard Rotisserie - Pizza Large.

THE BASTARD ROTISSERIE SKEWER RACK

L BB652

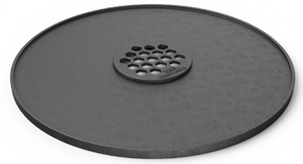


EN | Only perfect cuts of meat on a skewer with The Bastard Rotisserie Skewer Rack. No more burning your fingers trying to spin the skewers. By attaching the skewer rack to your rotisserie you'll easily achieve evenly cooked skewers. Only fits on the Pizza-Rotisserie Large.

DE | Nur noch perfekte Fleischstücke am Spieß mit The Bastard Rotisserie Spießgestell. Verbrenn dir nie wieder die Hände beim Drehen der Spieße. Dieses Gerät sorgt für ein gleichmäßiges Grillen aller Spieße, während du deine charakteristischen Saucen und Beilagen zubereitest. Kompatibel mit The Bastard Rotisserie - Pizza.

THE BASTARD PLANCHA RING

C BB655 M BB654 L BB653



EN | The Bastard Phantom Plancha has a non-stick coating. This special treatment makes the metal extra tough. The coating does not need to be pre-treated. Dishwasher-safe.

DE | Dieses Produkt hat eine innovative Antihaftbeschichtung: The Bastard Phantom Plancha. Die spezielle Behandlung macht das Metall extra stark. Die Beschichtung benötigt keine Vorbehandlung und bleibt für immer an Ort und Stelle. Das macht die Plancha auch spülmaschinenfest.

THE BASTARD CHICKEN SITTER

BB014



EN | Everybody knows the classic dish "beer can chicken", right? A delicious chicken, grilled on the outside, the inside steamed with aromatic beer. Your chicken will stay extra firmly in place on this ceramic chicken sitter and will not fall over. Moreover, you can add variations such as chicken with wine, or chicken with soy sauce! The possibilities are endless!

DE | Wer kennt es nicht, das klassische Gericht Bierhähnchen? Ein köstliches Hähnchen, außen gegrillt und innen gedünstet mit würzigem Bier. Auf diesem Keramik-Geflügelhalter ist dein Huhn absolut sicher, zusätzlich kannst du, dank des großen Fassungsvermögens, dein Huhn mit Bier, Wein oder mit einer Sauce verfeinern!

THE BASTARD ASH POKER CHROME

BB013



EN | This ash poker, made entirely from chrome, is the best tool to stoke up the flames into a nice fire. It also comes in handy if you want to remove ash from The Bastard. You can do this by putting the poker in the air vent to sweep out the ash. This allows you to prevent small ash particles from accumulating in your Bastard.

DE | Mit diesem Schürhaken bändigst du jedes Feuer. Auch nützlich, wenn du die Asche aus dem The Bastard entfernen willst. Das machst du, indem du den Schürhaken in das Lüftungsgitter einführst und dann die Asche herausschiebst. Dadurch wird verhindert, dass sich kleine Aschepartikel in deinem Bastard ansammeln.

THE BASTARD EASY GRID LIFTER

BB088



EN | A handy tool to easily lift cast iron grates. Place on the (hot) grill, lower, turn one quarter, clamp and lift. Replacing the grill just became easy and prevents dirty hands. The easy lifter is 35 cm high and 10 cm wide.

DE | Ein praktisches Werkzeug, um Gusseisen und andere Roste leicht anzuheben. Der Easy Lifter macht das Austauschen des Rostes genauso einfach. Vorteil: nie wieder schmutzige Hände. Der Easy Lifter ist 35 cm hoch und 10 cm breit.

THE BASTARD GRILL CLIPPER



BB019

EN | Want to take the grill off The Bastard while it's still hot? Of course you don't do that with your bare hands, but with the stainless steel Grill Clipper. To be used for all sizes of stainless steel grills.

DE | Willst du den Rost vom The Bastard abnehmen, während er noch heiß ist?

Das machst du natürlich nicht mit deinen Händen, sondern mit dem Grill Clipper aus Edelstahl. Dieser kann für alle Größen von Bastards und Edelstahlroste verwendet werden.

THE BASTARD GRILL LIGHT



BB624

EN | Professional LED lighting for cooking while it's dark. Adjustable aluminium clamp for convenient attachment to the handle of your Bastard Grill. Can be adjusted to any position to provide ideal lighting for the grill. Withstands all types of weather and a contains a built in timer function.

AA batteries included.

DE | Professionelle LED-Beleuchtung für das Kochen im Dunkeln. Der verstellbare Aluminiumverbinder lässt sich einfach am Griff deines The Bastard befestigen. Kann in jeder Position für eine ideale Grillbeleuchtung befestigt werden.

AA-Batterien inklusive.

THE BASTARD ONE MINUTE LIGHTER



BB674

EN | Light your Bastard in one minute with this electric One minute Lighter. One of the most useful accessories by The Bastard. Never fiddle with lighters again. By far the safest way to light your Bastard or to additionally stoke up the fire. Also great for your fireplace. A cord length of 2 meters.

DE | Zünde deinen The Bastard mit diesem elektrischen One Minute Lighter innerhalb einer Minute an. Nie wieder mit Feueranzündern herumspielen. Bei weitem die sicherste Art, deinen Bastard anzuzünden oder zwischendurch für zusätzliche Hitze zu sorgen. Auch toll um deinen Kamin anzuzünden. Länge der Schnur 2 Meter.

THE BASTARD BUTCHER PAPER 30M



BB601

EN | Forget aluminium foil, as the breathable properties of this paper will make your spareribs taste like nothing you've ever tasted before. Aside from cooking, wrapping and serving, this roll is also great to use as backup gift wrapping paper.

DE | Vergiss Alufolie, die Atmungsaktivität des Papiers wird deine Spareribs wie nie zuvor werden lassen. Neben dem Garen, dem Einwickeln und dem Servieren eignet sich diese Rolle auch hervorragend als Backup-Geschenkpapier.



JORD ALTHUIZEN

IG: @JORDALTHUIZEN
WEB: WWW.SMOKEYGOODNESS.NL



Remko Kraaijeveld

At this point you're reading an interview in The Bastard catalogue, so do we really need to tell you who Jord Althuizen is? Thought so! Jord had been with us for years now and we are proud of that. Want to have a look into his routine? Have a read below.

DESCRIBE YOUR ULTIMATE BASTARD PARTY

To get a good party going a few ingredients are a necessity: good food, good drinks and the best friends to devour both with. For me an ultimate party also must be stress-free and has plenty of socializing time instead of me as a host just running around grabbing drinks for everyone and cooking all the food the whole time. How I achieve this? It all comes down to proper planning and using the right equipment. I plan my party food and snacks in such a way that I can precook most of the crucial steps before the guests arrive. By lighting up my bastard I know it will run at the temperature I desire once I've stabilized the temperature, so I am free to roam amongst my guests with ease of mind while my low and slow party snacks are reaching hedonistic smokey perfection. And the drinks? I have those placed in big buckets loaded with ice for an easy 'grab or make it yourself' style of serving, after all, the ultimate party is one where you don't have to bust your balls but can party hard yourself!

Sie lesen gerade ein Interview aus dem Bastard-Katalog. Müssen wir Ihnen also wirklich sagen, wer Jord Althuizen ist? Ich dachte schon! Jord ist schon seit Jahren bei uns und darauf sind wir stolz. Möchten Sie einen Blick in seine Routine werfen? Lesen Sie weiter.

BESCHREIBEN SIE IHRE ULTIMATIVE BASTARD-PARTY

Für eine gute Party sind ein paar Zutaten unerlässlich: gutes Essen, gute Getränke und die besten Freunde, mit denen man beides verschlingt. Für mich muss eine ultimative Party auch stressfrei sein und viel Zeit für geselliges Beisammensein bieten, anstatt dass ich als Gastgeber die ganze Zeit herumrenne, um Getränke für alle zu holen und das ganze Essen zu kochen. Wie ich das erreiche? Es kommt alles auf die richtige Planung und die richtige Ausrüstung an. Ich plane mein Party-Essen und meine Snacks so, dass ich die meisten wichtigen Schritte vorkochen kann, bevor die Gäste eintreffen. Wenn ich meinen Grill anschalte, weiß ich, dass er die gewünschte Temperatur hat, sobald ich die Temperatur stabilisiert habe. So kann ich mich in aller Ruhe unter meinen Gästen umsehen, während meine niedrig & langsam zubereiteten Party-Snacks ihre hedonistische rauchige Perfektion erreichen. Und die Getränke? Die stelle ich in große Eimer mit Eis, damit ich sie einfach servieren kann. Schließlich ist die ultimative Party eine, bei der man sich nicht den Arsch aufreißen muss, sondern selbst kräftig feiern kann!

WHAT MAKES YOU A BASTARD?

That I am a pain in the ass to work with? Honestly, I think true bastards are those who have a clear vision and are unwilling to leave the path that they embark upon because of what other people say, think or do. A good portion of the classic stubbornness combined with self-confidence and conviction make someone a real bastard and those qualities I can't deny being present in myself.

WHAT'S YOUR SECRET INGREDIENT?

Patience. And those who know me personally will chuckle loudly about me saying this as I have no patience when it comes to work or daily life haha. But when it comes to cooking and specifically BBQ patience is definitely the secret ingredient when you want to cook nothing but fiery perfection. You need to allow yourself time to hone your skills, time to get to know your BBQ and how the charcoal and vents react to each change, time to get a good meal planned, time to obtain the best ingredients from specialists and time to prepare your food without rushing. So yeah, patience it is.

WHAT IS YOUR FAVORITE BASTARD ACCESSORY?

The One Minute Lighter is the one thing I can't go without. Because despite patience being the key ingredient, I really want to get that fire going as quick as I can! Just plug it in, sink it between them coals and hit the button for a fiery blast of 'hell yeah we're about to BBQ again!'. Good side effects of using the one minute lighter is that you don't send out this big billowing cloud of smoke towards your neighbors like when using a charcoal chimney, you can use it to boost the heat midcook and to defrost your work area whilst BBQ'ing midwinter.

NAME YOUR FAVORITE BBQ PARTY SONG.

Whenever I light my grill, being it at home, at a catering or during our workshops there is always classic rock blasting out of a nearby speaker. Rock tunes that can vary from the sometimes harder and faster genre by Metllica to the good old softies like November rain by Guns 'n roses always get me in a grilling mood. I have many favorites but one that stands out is Free Bird by Lnyrd Skynyrd. The way the tempo in the song slowly evolves from a soft rocktune to a full blast headbanging party vibe is one that I can truly appreciate.

FAVOURITE DRINK WHILE GRILLING?

This is something that really evolves during the long process of a low and slow cook. For true BBQ perfection you must get up early so it starts with coffee. Then after the pre-BBQ-dinner lunch has been devoured I'll switch to a light beer whilst finalizing my last preparations for the ultimate BBQ dinner. Once it is served at the table you will most likely find a robust red wine repeatedly filling my glass. At the end of the dinner a few espresso martini's are enjoyed to procrastinate the clean-up and dishes a few glasses longer.

WAS MACHT SIE ZU EINEM BASTARD?

Dass ich bei der Arbeit eine Nervensäge bin? Ehrlich gesagt, denke ich, dass wahre Bastards diejenigen sind, die eine klare Vision haben und nicht bereit sind, den eingeschlagenen Weg zu verlassen, weil andere Leute etwas sagen, denken oder tun. Eine gute Portion klassischer Sturheit gepaart mit Selbstvertrauen und Überzeugung macht jemanden zu einem echten Bastard, und diese Eigenschaften kann ich bei mir selbst nicht leugnen.

WAS IST IHRE GEHEIME ZUTAT?

Geduld. Diejenigen, die mich persönlich kennen, werden laut kichern, wenn ich das sage, denn ich habe keine Geduld, wenn es um die Arbeit oder das tägliche Leben geht, haha. Aber wenn es ums Kochen und speziell ums Grillen geht, ist Geduld definitiv die geheime Zutat, wenn man nichts als feurige Perfektion kochen will. Man braucht Zeit, um seine Fähigkeiten zu verfeinern, Zeit, um seinen Grill kennenzulernen und herauszufinden, wie die Holzkohle und die Belüftungsöffnungen auf jede Veränderung reagieren, Zeit, um eine gute Mahlzeit zu planen, Zeit, um die besten Zutaten von Spezialisten zu besorgen, und Zeit, um das Essen zuzubereiten, ohne zu hetzen. Also ja, Geduld ist angesagt.

WAS IST IHR LIEBLINGS-BASTARD-ACCESSOIRE?

Der One Minute Lighter ist das Einzige, auf das ich nicht verzichten kann. Denn obwohl Geduld die wichtigste Zutat ist, möchte ich das Feuer so schnell wie möglich entfachen! Einfach einstecken, zwischen den Kohlen versenken und auf den Knopf drücken, um ein feuriges Feuer zu entfachen, das sagt: ""Ja, wir grillen gleich wieder! Ein guter Nebeneffekt des Ein-Minuten-Anzünders ist, dass man nicht wie bei einem Holzkohlekamin eine große Rauchwolke in Richtung der Nachbarn ausstößt, dass man die Hitze während des Grillens erhöhen und den Arbeitsbereich beim Grillen mitten im Winter auftauen kann.

NENNEN SIE IHREN LIEBLINGS-BBQ-PARTY-SONG.

Wann immer ich meinen Grill anwerfe, sei es zu Hause, bei einem Catering oder während unserer Workshops, schallt aus einem nahe gelegenen Lautsprecher Classic Rock. Rocksongs, die von der manchmal härteren und schnelleren Musik von Metallica bis zu den guten alten Softies wie November Rain von Guns 'n Roses reichen, bringen mich immer in Grillstimmung. Ich habe viele Lieblingslieder, aber eines, das mir besonders gut gefällt, ist Free Bird von Lynyrd Skynyrd. Die Art und Weise, wie sich das Tempo des Songs langsam von einer sanften Rockmelodie zu einer ausgelassenen Partystimmung entwickelt, weiß ich wirklich zu schätzen.

LIEBLINGSGETRÄNK BEIM GRILLEN?

Das ist etwas, das sich wirklich während des langen Prozesses des langsamen Garens entwickelt. Für ein perfektes BBQ muss man früh aufstehen, also beginnt es mit einem Kaffee. Nachdem das Mittagessen vor dem BBQ-Dinner verschlungen wurde, wechsle ich zu einem leichten Bier, während ich die letzten Vorbereitungen für das ultimative BBQ-Dinner treffe. Wenn es dann am Tisch serviert wird, füllt ein kräftiger Rotwein immer wieder mein Glas. Am Ende des Essens genieße ich ein paar Espresso Martinis, um das Aufräumen und den Abwasch noch ein paar Gläser länger hinauszuzögern.

THE RECIPE

CÔTE DE BOEUF

Ingredients | Tools
2 dry-aged côte de boeuf steaks of around 600 g each, 2 tbsp olive oil, coarse sea salt and freshly ground black pepper; and 1 bulb of fresh garlic.

BBQ with cast-iron grid, aluminium foil, cast-iron skillet and butcher's twine

Blue Cheese Diablo Topping:
4 fresh jalapeño peppers, finely chopped with seeds; 1 shallot, finely chopped.

Prep
The côte de boeuf is the king of all steaks. The thick-cut rib-eye on the bone is a real treat for any meat lover who wants to enjoy some culinary greatness. Choose beef from a good breed, such as Aberdeen Angus, that has been aged in a dry aging cell for at least 21 days. Subtle flavours that are unparalleled develop here. Such a tasty piece of meat needs no complex spice mixes; salt, pepper and a wood-based fire is all you need to prepare the perfect steak that you devour with a potent red wine beside it.

Zutaten | Tools
2 trocken gereifte Côte de Boeuf-Steaks von je ca. 600 g; 2 Esslöffel Olivenöl; grobes Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer; 1 frische Knoblauchknolle.

Grill mit gusseisernem Rost; Alufolie; gusseiserne Bratpfanne; Fleischerschnur

Blauschimmelkäse-Diablo-Belag:
4 frische Jalapeño-Chilischoten, fein gehackt mit Kernen; 1 Schalotte, fein gehackt.

Prep
Das Côte de Boeuf ist der König aller Steaks. Das dick geschnittene Rib-Eye-Steak am Knochen ist ein wahrer Genuss für jeden Fleischliebhaber, der sich kulinarisch verwöhnen lassen möchte. Wählen Sie Rindfleisch einer guten Rasse, wie z. B. Aberdeen Angus, das mindestens 21 Tage lang in einer Trockenreifungszelle gereift ist. Hier entwickeln sich subtile Geschmacksnoten, die ihresgleichen suchen. Ein solch schmackhaftes Stück Fleisch braucht keine komplizierten Gewürzmischungen; Salz, Pfeffer und ein Holzfeuer sind alles, was Sie brauchen, um das perfekte Steak zuzubereiten, das Sie mit einem kräftigen Rotwein daneben verzehren.



Remko Kraaijeveld

THE BASTARD

PIZZA COLLECTION

THE BASTARD PIZZA STONE

S BB012 | C BB218 | M BB011 | L BB010 | XL B9010XL



EN | The tastiest stone oven pizzas, straight from your kamado BBQ. The Bastard's pizza stones are made from special cordierite ceramic and are manufactured at very high temperatures. They're perfectly suitable to bake pizzas at high temperatures. We advise using the pizza stone in combination with your plate setter to prevent burning the pizza on the stone. It's all in the details!

DE | Die leckerste Steinofenpizza direkt aus deinem Kamado BBQ! Pizza backst du auf deinem Keramikgrill natürlich mit dem Pizzastein von The Bastard. Die Pizzasteine von The Bastard bestehen aus spezieller Cordierit-Keramik und werden bei sehr hohen Temperaturen hergestellt. Sie sind daher zum Backen von Pizza bei hohen Temperaturen geeignet. Wir empfehlen, den Pizzastein in Kombination mit dem Plate setter|Heat Deflector zu benutzen, um ein Verbrennen der Pizza auf dem Stein zu vermeiden.

THE BASTARD PIZZA SHOVEL

BB136B



EN | Ideal for getting pizzas in and out of the Bastard with ease. High quality stainless steel smooth blade. 31cm blade with 19cm handle for a perfect grip. Perfect size to slide in and out of the Pizza-Rotisserie.

DE | Ideal, um Pizzen mit Leichtigkeit in und aus dem The Bastard zu bekommen. Hochwertige, glatte Oberfläche aus rostfreiem Stahl. 31 cm Fläche mit 19 cm Griff für perfekten Halt. Passt zu unserer Pizza Rotisserie!

THE BASTARD PIZZA PEEL

BB621



EN | Making delicious pizza with your Bastard? This Pizza scoop is perfect for finishing and serving your pizza. Dimensions: length 49 cm x width 30 cm x thickness 18 mm.

DE | Du machst leckere Pizza mit deinem Bastard? Diese Pizzaschaufel ist perfekt zum Belegen und Servieren Ihrer Pizza. Abmessungen: Länge 49 cm x Breite 30 cm x Dicke 18 mm.

THE BASTARD PIZZA CUTTER STAINLESS STEEL

BB122



EN | Use this pizza cutter to slice your pizzas with one simple see-saw motion. Made from high-quality stainless steel and with a black handle. Measures 35.5 x 11.5cm.
Dishwasher safe.

DE | Mache leckere Pizzen mit deinem Bastard! Die Pizzaschaufel ist dafür gemacht, deine Pizza vorzubereiten und sie dann auf deinen Pizzastein zu legen. Außerdem ist es die perfekte Art, deine Pizza zu servieren. Größe: 35.5 x 11.5cm. Spülmaschinenfest.



THE BASTARD PIZZA SHOVEL BB621

ARNAUD DELVENNE

IG: @ARNAUDDELVENNE
WEB: WWW.ARNAUDDELVENNE.COM



Arnaud Delvenne is a very talented chef from Belgium and runner-up of the very popular French TV-program Top Chef. As you can see in the picture he is a proud Bastard and we are happy to have him as an ambassador. You should definitely follow his Social Media platforms to see his amazing skills with fire and of course his favorite Bastard Compact.

DESCRIBE YOUR ULTIMATE BASTARD PARTY

My favourite time for a BBQ is being with my close friends... Everyone comes with different things, beers, wine... Nothing better than improvisation by the fire!
Everyone brings their ideas to the meal and we let ourselves go... Music, laughter, warmth and a good mood!
A bit of music and it's in the bag, or rather, in the BBQ.

WHAT MAKES YOU A BASTARD?

My craziness, my kitchen, my tattoos…

WHAT'S YOUR SECRET INGREDIENT?

World spices! And olive oil.

WHAT IS YOUR FAVORITE BASTARD ACCESSORY?

The kamado itself, The Bastard is my ally, for the best times together with my friends.

NAME YOUR FAVORITE BBQ PARTY SONG.

I only listen to Celine Dion! All the time…

FAVOURITE DRINK WHILE GRILLING?

San Pellegrino! Which can be used to put the fire out if needed too

Arnaud Delvenne ist ein sehr talentierter Koch aus Belgien und Zweitplatzierter der sehr beliebten französischen TV-Sendung Top Chef. Wie Sie auf dem Bild sehen können, ist er ein stolzer Bastard und wir sind froh, ihn als Botschafter zu haben. Sie sollten auf jeden Fall seinen sozialen Medienplattformen folgen, um seine erstaunlichen Fähigkeiten mit dem Feuer und natürlich seine Lieblings-Bastard Compact zu sehen.

BESCHREIBEN SIE IHRE ULTIMATIVE BASTARD-PARTY

Am liebsten grille ich mit meinen engen Freunden... Jeder bringt etwas anderes mit, Bier, Wein... Es gibt nichts Besseres als Improvisation am Feuer! Jeder bringt seine Ideen zum Essen mit und wir lassen uns gehen... Musik, Lachen, Wärme und gute Laune! Ein bisschen Musik und schon ist das Essen im Sack, oder besser gesagt, im Grill.

WAS MACHT SIE ZU EINEM BASTARD?

Meine Verrücktheit, meine Küche, meine Tattoos...

WAS IST IHRE GEHEIME ZUTAT?

Weltgewürze! Und Olivenöl.

WAS IST IHR LIEBLINGS-BASTARD-ACCESSOIRE?

Der Kamado selbst, der Bastard, ist mein Verbündeter, für die besten Zeiten zusammen mit meinen Freunden.

NENNEN SIE IHREN LIEBLINGS-BBQ-PARTY-SONG.

Ich höre nur Celine Dion! Die ganze Zeit...

LIEBLINGSGETRÄNK BEIM GRILLEN?

San Pellegrino! Das auch zum Löschen des Feuers verwendet werden kann, falls nötig

THE RECIPE

GRILLED BEEF FLANK

Ingredients | Tools
800 g Irish Beef flank; 4 long sweet peppers; 2 red peppers; 2 green peppers; 1 bunch of coriander; 1 bunch of mint; 200 ml olive oil; 20 cl sherry vinegar; 2 red onions; 1 clove of garlic; 2 hot chilli peppers; salt; ground pepper and 1 teaspoon of cumin.

For the meat:
1. Let the meat sit out of the fridge at least two hours before cooking.
2. Season the meat on both sides with salt and pepper.
3. Grill the meat on both sides for 5 minutes on the Bastard grill.
4. Close the Bastard and let the meat cook for 10 minutes covered.
5. Remove the meat and let it rest for 10 minutes off the heat before slicing.

For the sauce:
1. Grill the peppers directly on the coals.
2. Peel and finely dice the peppers.
3. Chop the onions, chillies and garlic.
4. Combine the diced onions and the onion-chilli-garlic mixture in a bowl.
5. Add the olive oil and vinegar.
6. Season with salt and pepper.
7. Add the cumin.
8. Finish with the coriander and chopped mint.

For the charcoaled peppers:
1. Throw the peppers directly onto the coals while the meat is cooking.
2. Cook for 20 minutes.

Dressing:
In a serving dish, arrange the meat sliced thinly, add the sauce generously on top.

Serve with the charcoaled peppers and some grenaille potatoes or pita bread!

Enjoy your meal.

Zutaten | Tools
800 g irische Rinderflanke; 4 lange süße Paprikaschoten; 2 rote Paprikaschoten; 2 grüne Paprikaschoten; 1 Sträußchen Koriander; 1 Sträußchen Minze; 200 ml Olivenöl; 20 cl Sherry-Essig; 2 rote Zwiebeln; 1 Knoblauchzehe; 2 scharfe Chilischoten; Salz; gemahlener Pfeffer; 1 Teelöffel Kreuzkümmel

Für das Fleisch:
1. Das Fleisch mindestens zwei Stunden vor dem Kochen aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Das Fleisch auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Fleisch auf dem Bastard-Grill von beiden Seiten 5 Minuten grillen.
4. Schließen Sie den Bastard und lassen Sie das Fleisch 10 Minuten zugedeckt garen.
5. Das Fleisch herausnehmen und vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce:
1. Die Paprikaschoten direkt auf der Glut grillen.
2. Die Paprikaschoten schälen und fein würfeln.
3. Die Zwiebeln, die Chilischoten und den Knoblauch hacken.
4. Die Zwiebelwürfel und die Zwiebel-Chili-Knoblauch-Mischung in einer Schüssel vermischen.
5. Das Olivenöl und den Essig hinzufügen.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Den Kreuzkümmel hinzufügen.
8. Mit dem Koriander und der gehackten Minze abschließen.

Für die gegrillten Paprikaschoten:
1. Die Paprikaschoten direkt auf die Glut werfen, während das Fleisch gart.
2. 20 Minuten lang kochen.

Sauce:
Das in dünne Scheiben geschnittene Fleisch auf einer Servierplatte anrichten und großzügig mit der Sauce übergießen.

Mit den gegrillten Paprikaschoten und einigen Grenaille-Kartoffeln oder Fladenbrot servieren!

Guten Appetit!



THE BASTARD

CAST IRON

THE BASTARD FRY PAN CAST IRON L | BB632

THE BASTARD CAST IRON BIRD SITTER

BB635



EN | The Bastard cast iron Chicken Sitter is top notch. Easy to make two dishes at the same time. Stand the chicken upright and surround with potatoes or vegetables to grill with it. Perfect for an authentic meal for around 4 people.

DE | Heute Abend Hähnchen? Setze es auf den The Bastard Cast Iron Bird Sitter. Der Bird Sitter hält dein Huhn zart und saftig. Das Hähnchen in der Mitte mit Alkohol oder Kräutern dünsten und zum Abschluss Kartoffeln oder Gemüse drumherum anrichten. Der Bastard Cast Iron Bird Sitter ist 31 Zentimeter groß und 10 Zentimeter hoch.

THE BASTARD FRY PAN CAST IRON

C BB634 M BB633 L BB632



EN | The cast iron skillet is an asset to any kamado BBQ. Ideal for preparing vegetables. Cast iron is a durable material that lasts a long time and is durable. With cast iron it is possible to cook for a long time on low heat with a constant heat. Cast iron is a material that holds heat very well.

DE | Gusseiserne Pfannen sind das, was du brauchst. Die The Bastard Frypan aus Gusseisen ist vorbehandelt, um ein Leben lang zu halten. Die Pfanne hat 2 Griffe, so dass sie perfekt in The Bastard passt. Sie kann sogar mit dem Deckel des The Bastard Dutch Oven geschlossen werden.

THE BASTARD CAST IRON SIZZLING PLATE & HOLDER

M BB637 L BB636



EN | This cast iron cooking plate can be used on every barbecue. Handy if you wish to quickly put something on the barbecue such as veggies, potatoes or fish. The cooking plate is completely pre-seasoned and ready for immediate use. A wooden plank is supplied with the plate so that the cast iron cooking plate can easily be taken to the table without burning your hands. The wooden plate can also be used as a pan coaster.

DE | Die Bastard Cast Iron Sizzling Plate & Holder ist eine vorbehandelte gusseiserne Grillplatte, die vielseitig einsetzbar ist. Verwende sie auf The Bastard, deinem Gaskocher oder Lagerfeuer. Jetzt mit praktischem, abnehmbarem Griff und einem Untersetzer aus Bambus.

THE BASTARD BREAD PAN CAST IRON

BB638



EN Turn that baker's inspiration into authentic Bastard dishes and make those chicken thigh pies, meatloaves, and brisket rolls yourself from now on. Of course, you can just do that in the kamado, but also in the oven or on the burner. You are the chef. Dimensions: 17cm (w) x 35cm (l) x 9cm (h) inclusive lid and handles.

DE | The Bastard Cast Iron Bread Pan ist aus Gusseisen gefertigt und wird ein Leben lang halten. Verwandle deine Backinspiration in echte The Bastard-Gerichte und mache z.B. Hähnchenschenkelkuchen, Hackbraten, Brisket-Brötchen von nun an selbst. Dies kann natürlich im Kamado, aber auch im Ofen oder auf dem Feuer geschehen. Du bist der Chef.



THE BASTARD CAST IRON SIZZLING PLATE & HOLDER | BB637



THE BASTARD FRY PAN CAST IRON | BB634

THE BASTARD CAST IRON GRID



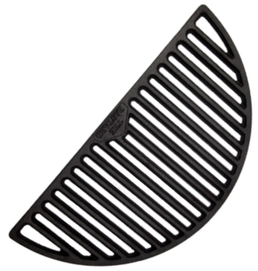
S BB038S | C BB217 | M BB038 | L BB037

EN | If you really want to get the best out of your Bastard, grill your dishes on a cast iron grate. Cast iron provides a more constant heat than stainless steel and conducts better, making it ideal for grilling. Easily get perfect grill stripes on your dish. The Bastard Cast iron grate is made of high quality cast iron.

DE | Wenn du wirklich das Beste vom Besten von deinem Bastard willst, dann grille dein Essen auf einem gusseisernen Rost. Gusseisen liefert eine gleichmäßigere Hitze als Edelstahl und ist ein besserer Leiter, was es ideal zum Grillen macht.

Es ist ganz einfach, ein perfektes Branding auf dein Gericht zu bekommen. Das The Bastard gusseiserne Rost ist aus hochwertigem Gusseisen gefertigt.

THE BASTARD CAST IRON HALF MOON GRID

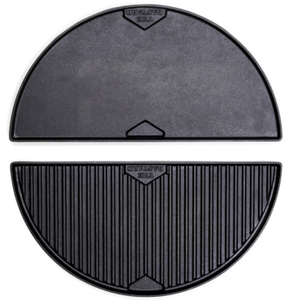


M BB553 | L BB551 | XL BB550

EN | Who says men can't multi-task? With this cast-iron Half Moon Grid, you can grill something delicious on one side of The Bastard and use the other side for a different cooking technique. This is how to turn your Bastard into a true all-rounder!

DE | Wer sagt, dass Männer keine Multitasking-Fähigkeiten haben? Mit diesem gusseisernen Half Moon Grid können Sie auf einer Seite des Bastard etwas Leckeres grillen und die andere Seite für eine andere Kochtechnik verwenden. So machen Sie Ihren Bastard zu einem echten Alleskönner!!

THE BASTARD CAST IRON HALF MOON GRIDDLE



M BB555 | L BB554

EN | The Bastard Half Moon Griddle is a very handy griddle for The Bastard Large or each barbecue with a width of 54 cm. One side can be used as flat griddle, while the other side is ribbed so it can be used for marinated meat or steak and juices can drip away. The Bastard half moon griddle is made from high-quality cast iron.

DE | Die The Bastard halbmondförmige Griddle ist eine sehr praktische Grillplatte. Eine Seite kann als flacher Grillrost verwendet werden, während die andere Seite gerippt ist, sodass sie für mariniertes Fleisch oder Steak verwendet werden kann und Feuchtigkeit abtropfen lässt. Der Halbmond ist ideal, wenn du planst, in zwei Zonen zu arbeiten. Hergestellt aus hochwertigem Gusseisen.

THE BASTARD DUTCH OVEN



S BB658 | M BB657 | L BB656

EN | Looking for even more options with The Bastard? With The Bastard Dutch Oven you can also make authentic soups and stews on your kamado. The cast iron pans of The Bastard are suitable for all heat sources and are famed for their even heat dispersion. The design is timeless and they are manufactured from solid cast iron.

DE | Mit dem Bastard Dutch Oven holen Sie noch mehr aus Ihrem Bastard heraus Von winterlichen Eintöpfen bis zum selbstgemachten Sauerteig von The Bastard ist alles möglich. Der Deckel kann als Grillfläche verwendet werden, um die Fleischstücke abzuklopfen, bevor sie in die Pfanne kommen. Diese gusseisernen Pfannen müssen nicht versiegelt werden, das ist bereits geschehen. Also lege gleich los mit deiner neuen Inspiration.

PRICILLIA LEBON

IG: @PRICILLIALEBON_LOGUSTIN



Up and coming chef Pricillia Lebon from France is a legend in the making. She will make any Bastard fear their grilling qualities with her style and finesse. Self-taught which doesn't just qualify her as a Bastard, but deserves a lot of respect too.

DESCRIBE YOUR ULTIMATE BASTARD PARTY

First and foremost, and this is one of the most important elements for success, is surrounding yourself with friends. Then you go and get a nice veal chop, a basket of vegetables picked from my market gardener, a nice bottle of rosé which sings of lovely weather. All this in the shade on a terrace, the smoke coming out of the kamado with the smells of the grill filling the air, and the song of the cicadas that give you the rhythm of cooking. Nothing complicated, at the end of cooking I add a little olive oil over the grilled vegetables sprinkled with oregano, fresh basil and peppermint. Bon appétit and enjoy with friends.

WHAT MAKES YOU A BASTARD?

I consider my restaurant to be a gastronomic punk restaurant. The region I live in has a history of hippies. Many communities settled and stayed with the desire to live differently, as rebels of society. I have adopted this way of life, living in the middle of nature differently. Respect for authenticity by getting the products from the farms and by picking aromatic herbs. I am lively and an unconventional person. I am a BASTARD.

WHAT'S YOUR SECRET INGREDIENT?

The Bastard smoky chips hickory for smoking chicken carcasses to make a very aromatic stock.

WHAT IS YOUR FAVORITE BASTARD ACCESSORY?

Pizza stone to cook pita breads.

NAME YOUR FAVORITE BBQ PARTY SONG.

4 Seasons by Vilvaldi.

FAVOURITE DRINK WHILE GRILLING?

White Label from chateau de Joncquières.

Die aufstrebende Köchin Pricillia Lebon aus Frankreich ist eine Legende im Entstehen. Mit ihrem Stil und ihrer Finesse bringt sie jeden Bastard dazu, sich vor ihren Grillkünsten zu fürchten. Sie ist Autodidaktin, was sie nicht nur als Bastard qualifiziert, sondern auch eine Menge Respekt verdient.

BESCHREIBEN SIE IHRE ULTIMATIVE BASTARD-PARTY

Mein Lieblingsmoment bei einem BBQ ist in erster Linie, und das ist eines der wichtigsten Elemente für den Erfolg, dass man sich mit Freunden umgibt. Dann holt man sich ein schönes Kalbskotelett, einen Korb mit Gemüse von meinem Gärtner, eine schöne Flasche Rosé, die von schönem Wetter kündet. Und das alles im Schatten auf der Terrasse, während der Rauch aus dem Kamado aufsteigt, der Duft des Grills die Luft erfüllt und der Gesang der Zikaden den Rhythmus des Kochens vorgibt. Nichts Kompliziertes, am Ende der Garzeit gebe ich ein wenig Olivenöl über das gegrillte Gemüse, bestreut mit Oregano, frischem Basilikum und Pfefferminze. Guten Appetit und viel Spaß mit Freunden.

WAS MACHT SIE ZU EINEM BASTARD?

Ich betrachte mein Restaurant als ein gastronomisches Punk-Restaurant. Die Region, in der ich lebe, hat eine Geschichte von Hippies. Viele Gemeinschaften ließen sich nieder und blieben mit dem Wunsch, anders zu leben, als Rebellen der Gesellschaft. Ich habe mir diese Lebensweise zu eigen gemacht, indem ich inmitten der Natur anders lebe. Ich respektiere die Authentizität, indem ich die Produkte von den Bauernhöfen beziehe und aromatische Kräuter pflücke. Ich bin ein lebendiger und unkonventioneller Mensch. Ich bin ein BASTARD.

WAS IST IHRE GEHEIME ZUTAT?

The Bastard Smoky Chips Hickory zum Räuchern von Hühnerkarkassen zur Herstellung einer sehr aromatischen Brühe.

WAS IST IHR LIEBLINGS-BASTARD-ACCESSOIRE?

Pizzastein zum Backen von Fladenbroten.

NENNEN SIE IHREN LIEBLINGS-BBQ-PARTY-SONG.

4 Saisons von Vilvaldi.

LIEBLINGSGETRÄNK BEIM GRILLEN?

White Label von Chateau de Joncquières.

THE RECIPE

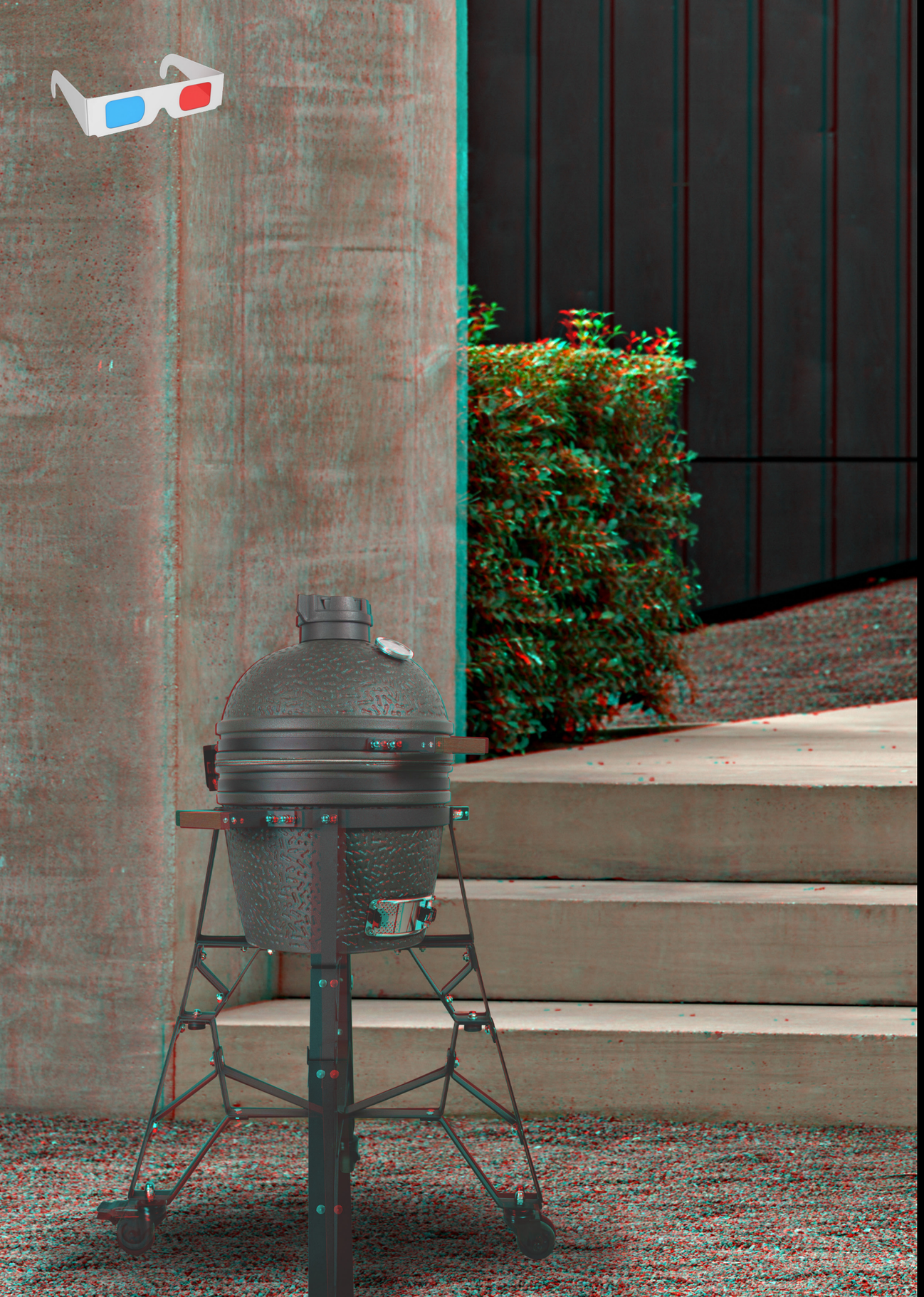
CONFIT LAMB SHOULDER

Prep

My latest favourite dish that I serve in restaurants and which is best cooked in The Bastard kamado is the confit lamb shoulder. First, prepare the lamb shoulder and wrap it in butcher paper, basting it with apple juice and cider vinegar, salt and pepper. Put it in the butcher paper and cook it at a low temperature between 100 and 120°C for 4 or 5 hours. It will be accompanied by an onion confit and aubergine caviar cooked in the kamado.

Prep

Mein neuestes Lieblingsgericht, das ich in Restaurants serviere und das am besten im The Bastard Kamado zubereitet wird, ist das Lammschulter-Confit. Zuerst die Lammschulter vorbereiten, in Fleischerpapier einwickeln und mit Apfelsaft und Apfelessig, Salz und Pfeffer begießen. Legen Sie sie in das Fleischerpapier und garen Sie sie bei einer niedrigen Temperatur zwischen 100 und 120 °C 4 bis 5 Stunden lang. Dazu gibt es ein Zwiebelconfit und Auberginenkaviar, der im Kamado gegart wird.



THE BASTARD

UPGRADES & MAINTENANCE

THE BASTARD PLATE SETTER SQUARE

M L XL
B9008 B9007 B9006



EN | Want to indirectly cook a chicken or smoke some salmon, slowly cook large pieces of meat or roast spare ribs and pulled pork? Then the plate setter (heat deflector) is for you. This ceramic hot plate turns The Bastard into an oven. Your meat, veggies or fish will cook evenly, no longer at risk of burns. Also essential to make the tastiest pizzas in combination with a pizza stone. The ceramic plate setter consists of two parts: the stainless-steel holder and a separate round stone made from cordierite ceramic.

DE | Willst du indirekt grillen, z.B. ein ganzes Huhn oder Lachs räuchern, große Fleischstücke langsam garen oder Spareribs und Pulled Pork rösten? Dann brauchst du den Plate Setter (Hitzeabweiser). Mit dieser Keramik-Heizplatte funktioniert The Bastard wie ein Backofen. Auch für die leckersten Pizzen ist ein Plate Setter unverzichtbar. Natürlich in Kombination mit einem Pizzastein. Der Ceramic Plate Setter Square, der für den Bastard Medium und Large erhältlich ist, besteht aus drei Teilen: dem Edelstahlhalter und zwei separaten, halbrunden Steinen aus Cordierit-Keramik.

THE BASTARD CHARCOAL BASKET

C M L
BB510 BB424 BB422



EN | Stainless steel basket for lighting charcoal with ease. Two zones for dividing into direct and indirect fire source. Ensures maximum efficiency charcoal consumption. Combine with Ash Lifter for an easy clean up.

DE | Der Edelstahl-Holzkohlekorb ist ideal zum Anzünden von Holzkohle und ermöglicht eine perfekte Luftzirkulation im The Bastard. Jetzt inklusive Teiler. In Kombination mit dem Ascheheber ist der Bastard im Handumdrehen sauber.

THE BASTARD ASH TRAY LIFTER

2018-19 2020-23
BB423 BB422



EN | Cleaning ash from your Bastard Large or Medium is super easy with this Ash lifter of fireproof stainless steel. This is a great tool for easily separating charcoal and ashes, especially in combination with the Charcoal Basket.
Model 2018-19: Diameter bottom side 18 cm // Model 2020-23: Diameter bottom side 20 cm.

DE | Das Reinigen der Asche aus deinem The Bastard Large oder Medium wird mit diesem Ascheheber aus feuerfestem Edelstahl super einfach gemacht. Besonders in Kombination mit dem Charcoal Basket ein tolles Hilfsmittel, um Holzkohle und Asche einfach zu trennen.
Modell 2018-19: Durchmesser unten 18 cm.
Modell 2020-23: Durchmesser unten 20 cm.

THE BASTARD ASH PAN

BB620



EN | Clean the Bastard quickly with the Ash Pan. Fits seamlessly with The Bastard and makes cleaning a breeze. Size: 35 X 21.5 X 4cm.

DE | Reinige den The Bastard schnell mit der Ash Pan. Passt nahtlos zum The Bastard und macht die Reinigung zum Kinderspiel. Größe: 35 x 21,5 x 4 cm.

THE BASTARD PLATE SETTER SMALL

S
BB009



EN | A ceramic plate that gives your Bastard the effect of an oven. Essential for slow cooking meat or fish. Make a perfect pizza in combination with a Pizza Stone. Made from quality stainless steel and industrial ceramic.

DE | Willst du indirekt grillen, z.B. ein ganzes Huhn oder Lachs räuchern, große Fleischstücke langsam garen oder Spareribs und Pulled Pork rösten? Dann brauchst du den Plate Setter (Hitzeabweiser). Mit dieser Keramik-Heizplatte funktioniert The Bastard wie ein Backofen. Dein Fleisch, Gemüse oder Fisch wird nicht mehr anbrennen und gleichmäßig garen. Auch für die leckersten Pizzen ist ein Plate Setter unverzichtbar. Natürlich in Kombination mit einem Pizzastein. Der Keramik Plate Setter besteht aus zwei Teilen: dem Edelstahlhalter und einem separaten runden Stein aus Cordierit-Keramik.

THE BASTARD INFINITY GASKET

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



EN | The new infinity gasket offers improved closure, is highly durable and easy to clean.

DE | Die Glasfaserdichtung sorgt für eine noch bessere Abdichtung, ist leicht zu reinigen und langlebiger als herkömmliche Kamadodichtungen.

THE BASTARD STAINLESS STEEL GRID

S C M L
BB417 BB416 BB415 BB414

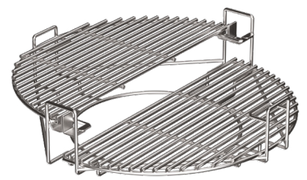


EN | The extra sturdy grid that comes with The Bastard. Made of extra thick stainless steel. Sometimes a second grid is handy.

DE | Das extra robuste Rost, das bei einem The Bastard mitgeliefert wird. Hergestellt aus extra dickem Edelstahl. Manchmal ist auch ein zweites Rost praktisch.

THE BASTARD MULTILEVEL COOKING SYSTEM

M L XL
BB840M BB840L BB840XL



EN | The Multilevel Cooking System by The Bastard is versatile. In addition to being a must-have for Low & Slow cooking with its heat shields which block out the direct heat from the coals, the Multilevel Cooking System can be used in many ways with different types of grills so you can cook a variety of foods at the same time. Turned upside down, it is a holder for your wok pan.

DE | Das Multilevel Cooking System von The Bastard ist sehr vielseitig und nicht nur durch die geteilten Deflektorsteine ein must have für Low&Slow und Indirektes grillen. Das Multilevel Cooking System lässt sich mit den verschiedenen Rostarten des The Bastard vielseitig einsetzen und Du kannst gleichzeitig die unterschiedlichsten Gerichte zubereiten. Umgedreht ist es der Einsatz für Deine Wokpfanne!

THE BASTARD HALF MOON STONE BLACK



M BB726 L BB725 XL BB724

EN | Do you want to cook indirectly, such as slowly cooking large pieces of meat or smoking salmon? Then you need the Plate Setter (heat deflector). This ceramic heat plate allows The Bastard to function like an oven. Your meat, vegetables or fish will not burn anymore and will cook evenly. The Half Moon Stone Black, available for the Bastard Medium, Large and XL, consists of one semi-circular stone made of industrial ceramic.

DE | Möchten Sie indirekt garen, z. B. große Fleischstücke langsam garen oder Lachs räuchern? Dann brauchen Sie den Plate Setter (Wärmeabweiser). Mit dieser keramischen Wärmeplatte kann der Bastard wie ein Ofen funktionieren. Ihr Fleisch, Gemüse oder Fisch brennt nicht mehr an und wird gleichmäßig gegart. Der Half Moon Stone Black, erhältlich für den Bastard Medium, Large und XL, besteht aus einem halbkreisförmigen Stein aus Industriekeramik.

THE BASTARD PRECISION TOP



BB622

EN | The Bastard Precision Top is the new control cap with air slider that has replaced the old top cap. The new cast iron cap consists of two parts which can be turned to regulate air flow. A big advantage of this cap is that with heavy rain you don't have to worry about it dripping in.

DE | Der Bastard Precision Top ist die neue Steuerkappe mit Luftschieber und ersetzt das alte Top Cap. Der neue gusseiserne Deckel besteht aus zwei Teilen, die zur Regulierung des Luftstroms gedreht werden können. Ein großer Vorteil dieser Mütze ist, dass man sich keine Sorgen machen muss, dass sie bei starkem Regen durchnässt.

THE BASTARD CHIMNEY CAP STAINLESS STEEL



BB131

EN | The stainless steel Chimney Cap by The Bastard is the alternative to the normal cast iron top cap on your Bastard. Setting remains intact even when opening The Bastard. Easy to clean and very accurate setting. Suitable for The Bastard Large and The Bastard Medium.

DE | Die Edelstahl-Schornsteinkappe von The Bastard ist die Alternative zum normalen gusseisernen Schornsteinrad an Ihrem Bastard. Die Einstellung bleibt erhalten, auch wenn The Bastard geöffnet wird. Leicht zu reinigen und sehr genaue Einstellung. Geeignet für The Bastard Large und The Bastard Medium.

THE BASTARD REPLACEMENT GASKET



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

EN | High performance self-adhesive replacement felt for The Bastard. Easy to replace yourself when the felt of your kamado is worn out. The length is sufficient to renew bottom, top Kamado and chimney.

DE | Selbstklebender Hochleistungs-Ersatzfilz für The Bastard. Wenn der Filz Ihres Kamados abgenutzt ist, können Sie ihn leicht selbst austauschen. Die Länge reicht aus, um den Boden, den oberen Kamado und den Schornstein zu erneuern.

THE BASTARD CERAMICS CLEAN SET 2 X 500ML



BB159

EN | Handy care kit containing both Cleaner 500 ml and Protector 500 ml as well as a cloth and scourer.

CLEANER - Special cleaner to perfectly clean The Bastard ceramic outer shell and metal parts. Apply with cloth or sponge. Let it penetrate for 30 seconds and remove the dirt with a soft protective sponge. Then rinse the surface with water. Protect the surface of The Bastard with our special wax polish. .

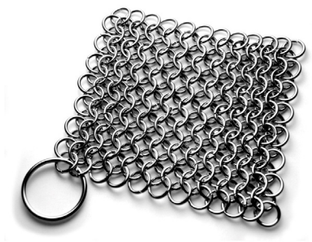
PROTECTOR - The ideal wax polish for The Bastard. First clean The Bastard surface thoroughly and ensure that the surface is 100% dry and dust free. Lightly shake the wax and then thinly apply with a cloth. Rub out and your The Bastard is like new with this extra protective wax.

DE | Praktisches Pflegeset, das sowohl Cleaner 500 ML und Protector 500 ml als auch Tuch und Scheuerschwamm enthält.

CLEANER - Spezialreiniger zur perfekten Reinigung der The Bastard Keramik-Außenschale und der Metallteile. Mit Tuch oder Schwamm auftragen, 30 Sekunden einwirken lassen und den Schmutz mit einem weichen Schwamm entfernen. Spüle dann die Oberfläche mit Wasser ab. Dann schütze die Oberfläche mit dem The Bastard Wax Polish. Für Keramik und Metall geeignet.

PROTECTOR - Die ideale Wachspolitur für The Bastard! Reinige die The Bastard-Oberfläche zunächst gründlich und stelle sicher, dass die Oberfläche 100 % trocken und staubfrei ist. The Bastard Wax Polish gut schütteln und dann mit einem weichen Tuch dünn auftragen. Reibe es aus und dein Bastard ist mit diesem extra Schutzwachs wie neu. Für Keramik geeignet.

THE BASTARD CAST IRON SCRUBBER



BB089

EN | Use the cast iron Scrubber to easily clean all your cast iron products. This scrubber ensures a safe removal of any residue.

DE | Mit dem Cast Iron Scrubber bekommst du alle deine Gusseisenprodukte ganz einfach richtig sauber. Schrubbt festsitzende Rückstände einfach ab und pflegt so dauerhaft.

THE BASTARD CAST IRON CARE SPRAY 600 ML



BB425

EN | The Bastard Cast Iron Care Spray is a natural oil spray perfect for caring for all your cast iron products. It's specially developed to maintain the natural layer on your cast iron and prevent rust. When using, keep the spray can upright and 35cm away from the product. After use and cleaning your cast iron products, get extra protection by rubbing a layer of oil. Also very suitable for maintenance for cast iron precision tops. Completely vegetable based and has a neutral taste.

DE | Das The Bastard Cast Iron Care Spray ist das natürliche Ölspray für die perfekte Pflege deines gesamten Gusseisens. Dieses Öl wurde speziell entwickelt, um die natürliche Schicht auf deinem Gusseisen zu erhalten und um Rost zu verhindern. Halte die Sprühdose aufrecht und 35 cm vom Gusseisen entfernt. Nach dem Gebrauch und der Reinigung deiner Gusseisenprodukte kannst du eine Schicht Öl verwenden, um das Gusseisen zu schützen. Auch sehr gut geeignet für die Pflege von gusseisernen Top-Ventilen. Das Spray ist rein pflanzlich und neutral im Geschmack.

LAURENS TEN DAM

IG: @LAURENS_TEN_DAM
WEB: WWW.LIVESLOWRIDEFAST.COM



Eppo Karsijns

Slow Down, Look around, Live in the moment. Enjoy the small things done well. Less stuff, Fewer distractions. So you can leave it all on the road. It's that simple.

This is the manifesto that can be found on my website. The rules of life I try to live to and an explainer of my brand Live Slow Ride Fast. I do apply it to everything. When I organize a cycling event and something simple as a rest stop, it needs to have the good supplies to get you going to the end. But at that finish line there will be a perfectly grilled burger waiting for you. Small things, done well. I dare the people not to throw their bikes in the car within 15 minutes after crossing that line. No, they are stimulated to stay, enjoy the festival atmosphere and be proud on what they just accomplished, alone or with friends. Live Slow for a few hours before entering the daily buzz of life again.

This manifesto is a perfect fit for a good bbq/ grill party too. Don't hassle. Don't try to do too many different things. Do what you do you do perfect, from the moment you buy the meat to the way you like to season it. Enjoy it with your friends and family.

You know what: just change the word 'road' for 'grill' in the manifesto, It's that simple!

Es langsamer angehen lassen, sich umsehen, im Moment leben. Die kleinen, gut gemachten Dinge genießen. Weniger Zeug, weniger Ablenkungen. Sodass man alles auf der Straße hinter sich lassen kann. Ganz einfach.

Dies ist das Manifest, das Sie auf meiner Website finden können. Es sind die Lebensregeln, nach denen ich versuche zu leben und es ist eine Erklärung meiner Marke Live Slow Ride Fast. Ich wende es auf alles an. Wenn ich ein Radsport-Event organisiere und so etwas Einfaches wie eine Raststation einrichte, dann muss diese über eine gute Versorgung verfügen, damit man auch bis zum Ende durchhalten kann. Aber an der Ziellinie wartet dann ein perfekt gegrillter Burger auf die Teilnehmer. Kleine Dinge, gut gemacht. Ich fordere die Leute auf, ihre Fahrräder nicht innerhalb von 15 Minuten nach dem Überqueren der Ziellinie ins Auto zu werfen. Nein, sie werden dazu angeregt, zu bleiben, die Festivalatmosphäre zu genießen und stolz auf das zu sein, was sie gerade erreicht haben - allein oder mit Freunden. Ein paar Stunden nach dem "Live Slow"-Prinzip zu leben, bevor man sich wieder in den Alltag stürzt. Dieses Manifest ist auch perfekt für eine gute Grillparty geeignet. Keinen Umstand - nicht versuchen, zu viele verschiedene Dinge zu tun. Man sollte das, was man tut, perfekt umsetzen, vom Kauf des Fleisches bis hin zu der Art und Weise, wie man es würzt - und anschließend sollte man das Ganze mit Freunden oder Familie genießen. Wissen Sie was? Tauschen Sie im Manifest einfach das Wort "Straße" gegen "Grill" aus, so einfach ist es!

Not your ordinary cyclist, that's Laurens ten Dam, also knows as The Cobra Killer. This 10 time Tour de France finisher is most definitely the fastest BBQing cyclist in the world. His Motto in life? Live Slow, Ride Fast. We at Bastard couldn't agree more.

DESCRIBE YOUR ULTIMATE BASTARD PARTY

I've had a drawer full of spare ribs in the freezer for a long time. I have yet to find the time to barbecue those ribs perfectly from Skratch, 'low and slow'. And then see the faces of those kids as they lick their fingers and gnaw the meat off the bones. It takes you all day, but that is priceless.

WHAT MAKES YOU A BASTARD?

By being a perfectionist. Getting the little things right.

WHAT'S YOUR SECRET INGREDIENT?

Good chicken thigh meat. After all, that is much tastier than fillets.

WHAT IS YOUR FAVORITE BASTARD ACCESSORY?

What I really like and also excels in ease of use are the Half Moon stones that allow you to grill indirectly in no time. Necessary for the ribs.
For everything else, I use the cast-iron pan in combination with the deflector stones, in which I cook the best Italian stews.

NAME YOUR FAVORITE BBQ PARTY SONG.

Toes - Zac Brown Band.

FAVOURITE DRINK WHILE GRILLING?

Kwaremont Barolo and Lagunitas IPA.

Laurens ten Dam, auch bekannt als The Cobra Killer, ist keineswegs ein gewöhnlicher Radprofi. Dieser 10-malige Tour de France-Teilnehmer ist definitiv der schnellste BBQ-Radfahrer der Welt. Sein Lebensmotto? Live Slow, Ride Fast. Wir bei Bastard könnten dem nicht mehr zustimmen.

BESCHREIBEN SIE IHRE ULTIMATIVE BASTARD-PARTY

Ich habe seit langem eine Schublade voller Spareribs im Gefrierschrank. Ich muss noch die Zeit finden, diese Spareribs von Skratch perfekt zu grillen - "low and slow" natürlich. Ich freue mich schon auf die Gesichter der Kinder, wenn sie sich die Finger ablecken und das Fleisch von den Knochen nagen. Das kostet mich vielleicht einen ganzen Tag, aber das Ergebnis ist unbezahlbar.

WAS MACHT SIE ZU EINEM BASTARD?

Indem ich ein Perfektionist bin. Die kleinen Dinge richtig machen.

WAS IST IHRE GEHEIME ZUTAT?

Gutes Hähnchenschenkelfleisch. Schließlich ist das viel schmackhafter als das Fleisch von Filets.

WAS IST IHR LIEBLINGS-BASTARD-ACCESSOIRE?

Was mir wirklich gut gefällt und sich auch durch seine Benutzerfreundlichkeit auszeichnet, sind die Half Moon Steine, mit denen man im Handumdrehen indirekt grillen kann. Genau das brauche ich für die Spareribs.
Für alles andere verwende ich die gusseiserne Pfanne in Kombination mit den bereits erwähnten Steinen, in denen ich die besten italienischen Eintöpfe koche.

NENNEN SIE IHREN LIEBLINGS-BBQ-PARTY-SONG.

Toes - Zac Brown Band.

LIEBLINGSGETRÄNK BEIM GRILLEN?

Kwaremont Barolo und Lagunitas IPA.







THE BASTARD

CHARCOAL & SMOKE

THE BASTARD SMOKEY CHIPS HICKORY

BB301



EN | Hickory is a classic American barbecue wood type. It gives dishes a strong aromatic and spicy smoky smell and taste. Can be used on all charcoal, gas, and electric grills. Ideal for chicken, beef, lamb and pork to give a nice smoke flavor. Contains 100% hickory wood without any additives and great to use with The Bastard Smoker box.

DE | Hickory Wood ist ein klassisches amerikanisches Grillholz. Es verleiht Gerichten einen stark aromatischen und würzigen Rauchgeruch und Geschmack. Kompatibel mit allen Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills. Ideal für Hähnchen, Rind-, Lamm- und Schweinefleisch, um einen schönen Rauchgeschmack zu erhalten. Enthält nur 100 % Hickoryholz ohne jegliche Zusatzstoffe und eignet sich hervorragend zur Verwendung mit einer The Bastard Smoker Box.

THE BASTARD SMOKEY CHIPS CHERRY

BB302



EN | Cherry is a versatile smoke wood for a very mild and fruity smoke fragrance. Can be used on all charcoal, gas, and electric grills. Ideal for fish, beef, lamb, pork, chicken but also vegetables to give a light smokey flavor. Contains 100% cherry wood without any additives and great to use with The Bastard Smoker box.

DE | Kirsche ist ein vielseitiges Räucherholzaroma für einen sehr milden und fruchtigen Rauch. Kompatibel mit allen Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills. Ideal für Fisch, Rind, Lamm, Schwein, Huhn aber auch Gemüse, um ein leichtes Raucharoma zu erhalten. Enthält nur 100 % Kirschholz ohne jegliche Zusatzstoffe und eignet sich hervorragend für die Verwendung mit der The Bastard Smoker Box.

THE BASTARD SMOKEY CHIPS OAK

BB303



EN | Oak wood gives a popular and authentic smoky taste. Dishes get a medium to strong but not predominant taste. Can be used on all charcoal, gas, and electric grills. Ideal for lamb, beef, brisket and sausages to give a nice smoke flavor. Contains 100% oak wood without any additives and great to use with The Bastard Smoker box.

DE | Eichenholz ist ein beliebtes und authentisches Raucharoma. Es verleiht den Gerichten einen mittelstarken bis starken, aber nicht überwältigenden Geschmack. Kompatibel mit allen Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills. Ideal für Lamm, Rind, Brisket und Würstchen, um ein schönes Raucharoma zu erhalten. Enthält nur 100 % Eichenholz ohne jegliche Zusatzstoffe und eignet sich hervorragend für die Verwendung mit der The Bastard Smoker Box.

THE BASTARD POWER MIX 7,5KG

BB662



EN | The Bastard Power Mix charcoal is high quality charcoal especially for the kamado and burns 50% longer than regular charcoal. It is a carefully chosen selection of 100% charcoal from large and medium-sized pieces of a mix of Marabu, Quebracho, Mesquite and Blackthorn. This wood guarantees a beautiful and long burning time and gives a delicious wood taste.

DE | The Bastard Power Mix Holzkohle ist eine hochwertige Holzkohle für den Kamado-Grill, die garantiert 50% länger brennt als herkömmliche Holzkohle. Diese sorgfältige Auswahl aus 100% Holzkohle besteht aus großen und mittelgroßen Stücken einer Mischung aus Marabu, Quebracho, Mesquite und Schwarzdorn. Dieses Holz garantiert eine sehr schöne und lange Brenndauer und verleiht dem Grillgut ein herrliches Holzaroma.

THE BASTARD BLACK WATTLE 10KG FSC ® GECERTIFICEERD

BB193



EN | The Bastard Premium charcoal is high quality charcoal especially for the kamado and burns 50% longer than regular charcoal. It is a carefully chosen selection of 100% charcoal from large and medium-sized pieces. The Bastard Black Wattle charcoal is made is from the South African wild growing acacia. This wood guarantees a beautiful and long burning time and gives a sophisticated wood taste. FSC ®: C156236

DE | Die The Bastard Premium Holzkohle ist ein hochwertiges Produkt, das speziell für den Kamado entwickelt wurde und garantiert 50 % länger brennt als herkömmliche Holzkohle. Die The Bastard Black Wattle ist eine sorgfältig ausgewählte 100 %-ige Holzkohle aus großen und mittelgroßen Stücken von schnell wachsendem Akazienholz aus Südafrika. Dieses Holz garantiert eine lange Brenndauer, mit hohen Temperaturen und gibt ein delikates Aroma. FSC ®: C156236

THE BASTARD CHARCOAL MARABU 9KG

BB197



EN | The Bastard Marabu charcoal is a special charcoal. This charcoal comes from Cuba and is sorted by hand for the best selection. The Marabu tree grows very quickly in the tropical climate and is considered an annoying weed in Cuba. Fortunately, Marabu is very suitable as charcoal. With its fantastic and stable burning quality, it is the favorite of many professionals. The burning time is unprecedentedly long and the pleasant taste ensures a delicious subtle smoke flavor with every dish.

DE | Die The Bastard Marabu Holzkohle ist etwas ganz besonderes. Diese Holzkohle kommt aus Kuba und wird für die beste Auswahl von Hand sortiert. Der Marabu-Baum wächst im tropischen Klima sehr schnell und gilt in Kuba als lästiges Unkraut. Zum Glück ist Marabu sehr gut als Holzkohle geeignet. Mit seiner fantastischen und stabilen Brennqualität ist sie der Favorit vieler Profis. Die Brenndauer ist beispiellos lang und der angenehme Geschmack verleiht jedem Gericht ein herrlich subtiles Raucharoma.

THE BASTARD PARAQUAY WHITE QUEBRACHO 10KG

BB190



EN | High quality charcoal designed especially for the kamado. Carefully chosen from large and medium-sized pieces. The Quebracho woodtype is made is from the holm oak from Paraguay. This wood guarantees a beautiful and long burning time and gives a delicious wood taste.

DE | Die The Bastard Holzkohle ist hochwertige Holzkohle speziell für den Kamado. Es ist eine sorgfältig kuratierte Auswahl von 100 % Holzkohle aus großen und mittelgroßen Stücken. Das Holz, aus dem die The Bastard Quebracho Holzkohle hergestellt wird, stammt von der paraguayischen Steineiche. Dieses Holz garantiert eine schöne und lange Brenndauer und gibt einen köstlichen Holzgeschmack.

FIND OUT ABOUT OUR FSC® CERTIFIED PRODUCTS

INFORMIEREN SIE SICH ÜBER UNSERE FSC®-ZERTIFIZIERTEN PRODUKTE

THE BASTARD COLD SMOKE GENERATOR KIT



BB620

EN | The Bastard Cold Smoke Generator turns any barbecue into a fantastic smoker. The Bastard Smoker will help you to get the results you want. The smoker can be fed with wood pellets, but also with wood chips it will generate delicious smoke for hours.

DE | Der Bastard Cold Smoke Generator verwandelt jeden Grill in einen fantastischen Smoker. Der Smoker funktioniert perfekt mit Räucherpellets, aber auch mit Holzspänen erzeugt er stundenlangen Rauch.

THE BASTARD TUBE SMOKER KIT



BB093S BB093L

EN | Ideal device for both cold or hot smoking. Can be used with either pellets or wood chips. Available in two sizes both measuring 5,5cm in diameter. Small produces smoke for up to 2 hours whilst the large produces smoke for 4 hours.

DE | Dieser Tube Smoker von The Bastard ist ideal zum Kalt- oder Heißräuchern. Der Tube Smoker kann für jeden Grill oder Smoker verwendet werden. Erhältlich in 2 Größen, Small und Large.

THE BASTARD WOODEN FIRE STARTERS 24ST



BB413

EN | With the Bastard Fire Starters, a fire can be started quickly anywhere. Just one starter is enough for a good burning fire in 20 minutes' time. Content package 350g, 24 pieces.

DE | Die The Bastard Fire Starters machen es einfach, überall ein Feuer zu entfachen. Ein einziger Anzünder reicht für ein gut brennendes Feuer in 20 Minuten. Verpackungsinhalt 350 Gramm 24 Stück.

THE BASTARD SMOKE PLANKS - RED CEDAR



BB304 BB628

EN | Cedar is one of the most fragrant of all trees. It gives dishes a unique and special taste. Ideal for fish, beef, lamb, pork, chicken and vegetables to give a special smoke flavor. Contains 100% cedar wood without additives. Place the plank in water for at least 60 minutes before use.

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

DE | Bretter aus Zedernholz, einer Holzart, die zu den duftendsten aller Bäume gehört. Es verleiht Gerichten einen einzigartigen und besonderen Geschmack. Ideal für Fisch, Rind, Lamm, Schwein, Huhn und Gemüse, um ein besonderes Raucharoma zu erhalten. Enthält nur 100 % Zedernholz ohne Zusatzstoffe.

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



LUCAS HAMMING

IG: @LUCASHAMMING
WEB: WWW.LUCASHAMMING.COM



With song titles like HAM, Mr. Irresponsible and Fool, Lucas Hamming proves to be a true Bastard ambassador. Not only can he sing like no other, he can grill a mean meal too. During his travels last year he found his favorite BBQ-recipe which he now wants to share with us too.

DESCRIBE YOUR ULTIMATE BASTARD PARTY
Grilling Saté, Making Nasi Goreng, Drinking Natural Wine and play some smashing tunes.

WHAT MAKES YOU A BASTARD?
I've got 2 Bastards on my balcony, f*ck yea!!!

WHAT'S YOUR SECRET INGREDIENT?
Whoa. Smoked Paprika Powder, Cinnamon and GARLIC.

WHAT IS YOUR FAVORITE BASTARD ACCESSORY?
The one minute lighter saved my life.

NAME YOUR FAVORITE BBQ PARTY SONG.
David Bowie – Hang on to Yourself

FAVOURITE DRINK WHILE GRILLING?
A funky red natural wine.

Mit Songtiteln wie HAM, Mr. Irresponsible und Fool beweist Lucas Hamming, dass er ein echter Bastard-Botschafter ist. Er kann nicht nur singen wie kein anderer, er kann auch ein fieses Essen grillen. Auf seinen Reisen im letzten Jahr hat er sein Lieblings-BBQ-Rezept gefunden, das er nun auch mit uns teilen möchte.

BESCHREIBEN SIE IHRE ULTIMATIVE BASTARD-PARTY
Saté grillen, Nasi Goreng zubereiten, natürlichen Wein trinken und ein paar fetzige Lieder spielen.

WAS MACHT SIE ZU EINEM BASTARD?
Ich habe 2 Bastards auf meinem Balkon, ganz richtig!!!

WAS IST IHRE GEHEIME ZUTAT?
Wow. Geräuchertes Paprikapulver, Zimt und KNOBLAUCH.

WAS IST IHR LIEBLINGS-BASTARD-ACCESSOIRE?
Der One Minute Lighter hat mir das Leben gerettet.

NENNEN SIE IHREN LIEBLINGS-BBQ-PARTY-SONG.
David Bowie – Hang on to Yourself

LIEBLINGSGETRÄNK BEIM GRILLEN?
Ein funkiger roter Naturwein.

THE RECIPE

Prep
Cut 1 kg (or more) chicken thighs into cubes of 1 cm. The dutch people like them big and chunky (with awful ready made Saté Saus), but in Indonesia you will only find small chunks. Anyway, put it in a bowl and add to your own feeling (feeling, very important!):
Ketjap manis, cumin, smoked paprika powder, garam massala, white pepper, garlic powder, add everything you like! as long as you think it's good.

Let it sleep for a night.

First thing in the morning: fire your Bastard, you dirty Bastard and while it's heating up, stick-up the saté. Make a lot. 6 cubes of chicken thigh per stick.
Yes, we are going to eat this for breakfast. Or lunch. Or late night snack! You can eat it any time of day.

Put them chicky-sticks on the grill 'till they're ready. This you also do with a lot of feeling.
You know how to grill chicken, right?

Prepare your plate:
A little black soy
A little ketjap manis
(If you want you can add peanut sauce: cook some peanut butter + milk + red chilli + lime leaves)
Add the chicken satay, some chopped red unions, cucumber.

And selamat f*cking makan!

SATE AYAM

Prep
Schneiden Sie 1 kg (oder mehr) Hähnchenschenkel in Würfel von 1 cm. Die Holländer mögen sie groß und klobig (mit schrecklichen fertigen Saté Saus), aber in Indonesien findet man nur kleine Stücke. Wie auch immer, geben Sie sie in eine Schüssel und fügen Sie sie nach Ihrem eigenen Gefühl hinzu (Gefühl, das ist sehr wichtig!):
Ketjap Manis, Kreuzkümmel, Geräuchertes Paprikapulver, Garam Masala, Weißer Pfeffer, Knoblauchpulver, Fügen Sie alles hinzu, was Sie mögen! so lange Sie es für gut halten.

Lassen Sie es eine Nacht lang ruhen.

Gleich morgen früh: Heizen Sie den Bastard an!
Und während er aufheizt, stecken Sie die Saté auf. Machen Sie eine Menge. 6 Hähnchenschenkelwürfel pro Stäbchen.
Ja, wir werden das zum Frühstück essen. Oder zum Mittagessen. Oder als Snack am späten Abend! Sie können es zu jeder Tageszeit essen.

Legen Sie die Hähnchensticks auf den Grill, bis sie fertig sind. Das machen Sie auch mit viel Gefühl.
Sie wissen doch, wie man Hähnchen grillt, oder?

Bereiten Sie Ihren Teller vor:
Ein wenig schwarze Soja
Ein wenig Ketjap Manis
(Wenn Sie wollen, können Sie Erdnusssauce hinzufügen: etwas Erdnussbutter + Milch + rote Chili + Limettenblätter kochen)
Das Hähnchen-Satay, einige gehackte rote Zwiebeln und Gurken hinzufügen.

Und selamat verdammt makan!





THE BASTARD

TABLES & STANDS

THE BASTARD COMPACT HIGH LEVEL STAND



BB508

EN | Built to fit The Bastard Compact 2020 and up. Fully extended, it offers the perfect working height at 85cm. Feel the quality with 4mm coated steel. Uses a lock system to keep your Compact secure. It is possible to add wheels to the frame.

DE | Jetzt auch für den Bastard Compact, Modell 2020 und später – Die ideale Arbeitshöhe von 85 cm aus 4 mm pulverbeschichtetem Stahl. Über das Clip-System wird der Compact im Ständer fixiert.

THE BASTARD TABLE STAND



(M) BB067 (L) BB667

EN | Black metal stand to place under your Bastard when you rest it on a table.

DE | Praktischer schwarzer Metallständer, den du unter deinen The Bastard stellen kannst, wenn du ihn in einen Tisch oder eine Outdoor-Küche einbaust.

THE BASTARD SPARE WHEELS



BB630

EN | Want to easily move your Compact on the High Level Stand? Then simply screw on The Bastard Wheels and roll The Bastard to where you want it. That way, all your energy can go into cooking. The wheels are the same as all the other wheels that are supplied with The Bastard Complete. Not fitting for Serious Outdoor Kitchen.

DE | Willst du deinen Compact auf dem High Level Stand leicht bewegen können? Dann schraubst du einfach The Bastard Wheels an und rollst den The Bastard an den gewünschten Ort. Auf diese Weise kann deine ganze Energie in das Grillen fließen. Die Rollen sind die gleichen wie alle anderen Rollen, die du mit The Bastard Complete bekommst. Passt nicht für Serious Outdoor Kitchen.

THE BASTARD ESSENTIAL RACK



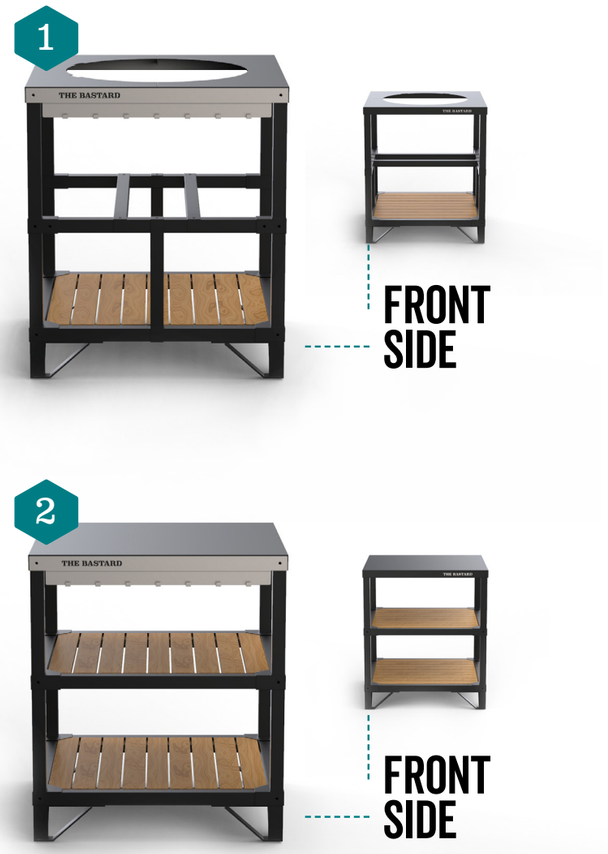
(M) BB027 (L) BB026

EN | A true Bastard has several accessories to optimise their BBQ experience. But how and where should you store these accessories? Don't worry, we have designed the solution to your luxury problem. The Essential Rack! Store your tools, grills, plate setters and any other heavy BBQ equipment in this super-strong rack. The Essential Rack is available in two different sizes. The Medium comes with 3 tiers and the Large even has 4. Compatible with models from 2019 and later.

DE | Ein echter Bastard hat mehrere Zubehörteile, um sein Grillerlebnis zu optimieren. Aber wie und wo soll man dieses Zubehör aufbewahren? Keine Sorge, wir haben die Lösung für Ihr Luxusproblem entwickelt. Das Essential Rack! Verstauen Sie Ihre Werkzeuge, Grills, Tellerwender und anderes schweres BBQ-Zubehör in diesem superstarken Gestell. Das Essential Rack ist in zwei verschiedenen Größen erhältlich. Das Medium kommt mit 3 Etagen und das Large hat sogar 4. Kompatibel mit Modellen ab 2019 und später.



THE BASTARD COMPACT HIGH LEVEL STAND | BB508





THE BASTARD SERIOUS OUTDOOR KITCHEN

The Bastard Serious Outdoor Kitchen is a modular system with which you can easily set up your perfect outdoor kitchen. Combine the various modules and arrange your outdoor kitchen to suit your needs.

Die Bastard Serious Outdoor Kitchen ist ein modulares System, mit dem du dir ganz einfach deine perfekte Outdoor-Küche zusammenstellen kannst. Kombiniere die verschiedenen Module und richte deine Outdoorküche so ein, wie du es möchtest.

1. MODULE 1: BASIC

BSOK-1

EN | Module 1 is the base where you can place The Bastard. Starting with this module, you will be able to expand your Bastard outdoor kitchen. It is suitable for The Bastard Large and VX Large.

DE | Modul 1 ist die Basis, in der du The Bastard platzierst. Ab diesem Modul kannst du deine The Bastard Outdoor-Küche erweitern. Es ist für The Bastard Large und VX Large geeignet.

2. MODULE 2: SHELVES

BSOK-2

EN | Module 2 is the part where you have the space to store all your cooking utensils and where you can prepare your food.

DE | Modul 2 ist der Teil, in dem du den Platz hast, um alle deine Kochutensilien zu verstauen und auf dem du dein Essen zubereiten kannst.

3. MODULE 3: SINK

BSOK-3

EN | Module 3 is the part that has a sink built into it. It comes without a tap. The Sink Box consists of two parts. Please order them both separately.

DE | Modul 3 ist der Teil, in dem es eine Spüle gibt. Es wird mit einem Wasserhahn geliefert. Das Spülbeckengehäuse besteht aus zwei Teilen. Bitte bestellen Sie diese separat.

- ENDLESS COMBINATIONS
- 77CM X 77CM X 91CM (IDEAL WORKING HEIGHT)
- HARD BAMBOO PLANKS
- BASIC MODULE FITS THE BASTARD LARGE

- VOLLSTÄNDIG AUF IHREN RAUM ANPASSBAR
- 77 CM X 77 CM X 91 CM (HÖHE)
- STILVOLLES BAMBUSREGAL
- BASISMODUL FÜR THE BASTARD LARGE ERHÄLTLICH


THE BASTARD CAST IRON SIZZLING PLATE & HOLDER L | BB636

ANDREW CLARKE

IG: @CHEFANDREWCLARKE
WEB: WWW.CHEFANDREWCLARKE.COM



James Moyle



Steve Ryan

Andrew Clarke doesn't just look Metal, he is Metal. Musician turned chef is best known for his previous London restaurants, Brunswick House and St Leonards. Next to that he is a massive support to the hospitality industry with his mental health campaign, Pilot Light. But don't let his looks deceive you. His plates are a work of art. Welcome to the club Andrew!

DESCRIBE YOUR ULTIMATE BASTARD PARTY

It would have to start with a handful of close friends and family. Good company is of paramount importance. It doesn't matter how good the food is, if the company is shit, it'll be torturous and a waste of time, effort and money.
Once the right guests are in place, I'm fond of plates of charcuterie and things on toast - foie gras, terrines, rillettes - to whet the appetite. Maybe some oysters and caviar next.
Simple, small plates of grilled vegetables - asparagus, peppers, leeks should be served next. But not too many.
We need to make room for some shellfish - crab, shrimp, lobster, and then a whole grilled turbot - Elkano style.
Finally some meat.
I think there should be a braised dish, something like pigs head or cotechino sausage, with some buttery, creamy white beans.
And to finish, a grilled porterhouse or rib steak, from 70 day aged White Park Beef.
No carbs. Just protein.
But maybe a big bowl of trifle for dessert!!
That'll do.

Andrew Clarke sieht nicht nur nach Metal aus, er ist Metal. Der zum Koch gewordene Musiker ist vor allem für seine früheren Londoner Restaurants, das Brunswick House und das St Leonards, bekannt. Darüber hinaus unterstützt er das Gastgewerbe mit seiner Kampagne für psychische Gesundheit, Pilot Light, massiv. Aber lassen Sie sich nicht von seinem Aussehen täuschen. Seine Teller sind ein Kunstwerk. Willkommen im Club Andrew!

BESCHREIBEN SIE IHRE ULTIMATIVE BASTARD-PARTY

Es müsste mit einer Handvoll enger Freunde und Familienmitglieder beginnen. Gute Gesellschaft ist von größter Bedeutung. Es spielt keine Rolle, wie gut das Essen ist, wenn die Gesellschaft schlecht ist, wird es zur Qual und ist eine Verschwendung von Zeit, Mühe und Geld.
Wenn die richtigen Gäste da sind, serviere ich gerne Wurstwaren und Toast - Gänseleber, Terrinen, Rillettes -, um den Appetit anzuregen. Vielleicht gibt es als Nächstes Austern und Kaviar. Einfache, kleine Teller mit gegrilltem Gemüse - Spargel, Paprika, Lauch - sollten als nächstes serviert werden. Aber nicht zu viel. Wir müssen Platz schaffen für Schalentiere - Krabben, Garnelen, Hummer - und dann einen ganzen gegrillten Steinbutt nach Elkano-Art.
Und schließlich etwas Fleisch. Ich denke, es sollte ein geschmortes Gericht geben, etwas wie Schweinskopf oder Cotechino-Wurst, mit butterweichen, cremigen weißen Bohnen. Und zum Abschluss ein gegrilltes Porterhouse- oder Rippensteak vom 70 Tage alten White Park Beef. Keine Kohlenhydrate. Nur Eiweiß.
Aber vielleicht eine große Schüssel Trifle zum Nachtisch!!
Das wird reichen.

WHAT MAKES YOU A BASTARD?

Haha. I'm sure once upon a time, many people would have called me a bastard for some reason or other.
I used to be a bit of a handful, but these days I'm pretty boring. I don't think I do anything particularly noteworthy to receive such a title, be it good or bad.
Oh. Maybe I'm a relentless bastard, coz I'm always keeping busy, working on projects and doing stuff.

WHAT'S YOUR SECRET INGREDIENT?

Tough one to call really. There are so many ingredients I couldn't live without, but as a contender for a 'secret' ingredient, I think Salted Anchovies are real powerhouse flavour-boosters that can be hidden in dishes, sauces and dressings, lifting them to great heights.
It's important to buy the very best and price is often a good indicator here. You really do get what you pay for. Look for Cantabrian Anchovies, taken from the top of the barrel.
They bring an umami, meatiness to dressings, especially salsa verde, anchoide, bagna cauda and Caesar - brilliant for serving with mild flavoured vegetables, eggs or fish, but when combined with butter, they hold up to grilled meats like steak and lamb. And of course, they're fantastic on their own.

WHAT IS YOUR FAVOURITE BASTARD ACCESSORY?

I'm excited to try the pizza oven and rotisserie attachment. I have a lot of grill and bbq equipment that I've collected over the years, but somehow missed out on anything rotisserie based.
And while I'm not the biggest fan of pizza, I love cooking things in wood fired ovens, so I'll definitely be inspired to make a few Italian 'forno' classics with that subtle wood smoke.

NAME YOUR FAVOURITE BBQ PARTY SONG.

Any old classic rock or metal - Black Sabbath, Led Zeppelin, Iron Maiden, Judas Priest..
That kinda thing.
I'm a guitarist and have been a musician way longer than I've been a chef. I used to play in metal bands, but these days I mostly play mantra in medicine circles. Music is really my first love.
Music is as important as the food and integral to creating the right vibe at our restaurant. I want guests to feel like it's a bbq party and with the music should reflect the personality of the restaurant and it's team.
We play everything from metal to hip-hop to house and old school garage. Depends what mood we're feeling!

FAVOURITE DRINK WHILE GRILLING?

Er…. Water. I don't drink alcohol, but I drink lots of water! I like very minerally ones like Vichy Catalan or Badoit, but mostly I drink natural still spring water and never, ever tap water.
Maybe if its a special occasion, I'll have a kombucha, coz I know how to party!

WAS MACHT SIE ZU EINEM BASTARD?

Haha. Ich bin sicher, früher hätten mich viele Leute aus irgendeinem Grund als Bastard bezeichnet.
Früher war ich ein bisschen schwierig, aber heute bin ich ziemlich langweilig. Ich glaube nicht, dass ich irgendetwas besonders Bemerkenswertes tue, um einen solchen Titel zu erhalten, sei es nun gut oder schlecht.
Ach so. Vielleicht bin ich ein unermüdlicher Bastard, weil ich immer beschäftigt bin, an Projekten arbeite und Dinge tue.

WAS IST IHRE GEHEIME ZUTAT?

Das ist wirklich schwer zu sagen. Es gibt so viele Zutaten, ohne die ich nicht leben könnte, aber als Anwärter auf eine ""geheime"" Zutat sind gesalzene Sardellen meiner Meinung nach echte Geschmacksverstärker, die in Gerichten, Saucen und Dressings versteckt werden können und sie zu einem echten Highlight machen. Es ist wichtig, nur das Beste zu kaufen, und der Preis ist hier oft ein guter Indikator. Sie bekommen wirklich das, wofür Sie bezahlen.
Achten Sie auf kantabrische Sardellen, die aus dem obersten Teil des Fasses stammen. Sie verleihen Dressings, vor allem Salsa verde, Anchoide, Bagna Cauda und Caesar, eine umamiartige, fleischige Note. Sie eignen sich hervorragend als Beilage zu mild gewürztem Gemüse, Eiern oder Fisch, aber in Kombination mit Butter sind sie auch für gegrilltes Fleisch wie Steak und Lammfleisch geeignet.
Und natürlich schmecken sie auch allein fantastisch.

WAS IST IHR LIEBLINGS-BASTARD-ACCESSOIRE?

Ich freue mich schon darauf, den Pizzaofen und den Grillaufsatz auszuprobieren. Ich habe eine Menge Grill- und BBQ-Geräte, die ich im Laufe der Jahre gesammelt habe, aber irgendwie habe ich alles verpasst, was mit einem Grill zu tun hat. Und obwohl ich kein großer Fan von Pizza bin, liebe ich es, Dinge in Holzöfen zuzubereiten. Das wird mich definitiv dazu inspirieren, ein paar italienische 'Forno'-Klassiker mit dem subtilen Holzrauch zuzubereiten.

NENNEN SIE IHREN LIEBLINGS-BBQ-PARTY-SONG.

Jeder alte klassische Rock oder Metal - Black Sabbath, Led Zeppelin, Iron Maiden, Judas Priest...So etwas in der Art.
Ich bin Gitarrist und bin schon viel länger Musiker als Koch. Früher habe ich in Metal-Bands gespielt, aber heute spiele ich hauptsächlich Mantra in medizinischen Kreisen. Die Musik ist wirklich meine erste Liebe.
Die Musik ist genauso wichtig wie das Essen und trägt wesentlich dazu bei, die richtige Stimmung in unserem Restaurant zu schaffen. Ich möchte, dass die Gäste das Gefühl haben, es sei eine Grillparty, und die Musik sollte die Persönlichkeit des Restaurants und seines Teams widerspiegeln. Wir spielen alles von Metal über Hip-Hop bis hin zu House und Old School Garage. Je nachdem, in welcher Stimmung wir sind!

LIEBLINGSGETRÄNK BEIM GRILLEN?

Äh.... Wasser. Ich trinke keinen Alkohol, aber ich trinke sehr viel Wasser!
Ich mag sehr mineralisches Wasser wie Vichy Catalan oder Badoit, aber meistens trinke ich natürliches stilles Quellwasser und niemals Leitungswasser.
Wenn es ein besonderer Anlass ist, trinke ich vielleicht einen Kombucha, denn ich weiß, wie man feiert!

THE RECIPE

TOMAHAWK WITH OXTAIL & BONE MARROW

Ingredients | Tools
1 large Tomahawk Steak - native or rare breed; 2 tbsp Butter - for resting steak, optional | 1 Oxtail – cleaned and cut into 5-6 pieces | 4 Bone Marrow Canoes – soaked for 2-3 hours, pat dry (you'll need to 2 for the sauce and 2 for finishing) | 2 slices of Toasted Sourdough; 2 tbsp Beef Dripping | 100ml Olive Oil, 3 Onions, 2 tbsp Ginger Paste, 2 tbsp Garlic Paste | 5 Black Cardamom; 3 Cloves; 1 Cinnamon Stick – small; 2 tbsp Kashmiri Chili Powder; 2 tsp Ground Coriander; 1 tsp Turmeric | Maldon Salt - to taste; Beef Stock or Water; 1-2 tbsp Gram Flour - to thicken, if required | 1 Shallot - fine diced (brunoise) | 1 tbsp Parsley – chopped | 1 Lemon - zest only.

For the Nihari Sauce:
- Season the oxtail, then char the meat over a hot grill
- Remove from heat, then do the same with the bone marrow. Rest.
- Set a large cast iron casserole or wok over the fire, the add the onions to hot oil and cook gently, until brown and crisp
- Remove from pan, drain and reserve
- Next, add the spices and cook gently
- Then the ginger and garlic, season lightly with salt
- Cook for a few minutes until flavours are calm
- Put the oxtail, 2 of the bone marrow, and fried onions back into the pan
- Fill with just enough water to make little 'islands'
- Bring to boil, then simmer gently for 3-4 hours, or until oxtail is falling from the bone
- Remove oxtail from pan and when cool enough to handle, pick the meat from the bone
- Reduce the sauce down to a debris style gravy
- Check seasoning and thicken with gram flour if necessary
- Keep hot

For the Tomahawk:
- Leave the steak out at room temperature for an hour, before cooking.
- Season the meat liberally, with maldon salt and freshly cracked black pepper
- Over very hot grills, cook the meat, flipping every minute, until desired cuisson.
- Remove from heat and rest for 10-12 mins - I strongly recommend resting in butter.
- Slice the steak, and season between the slices.

To serve:
- Cut the toast into thick 'soldiers' then put on the bottom of a large platter. Spoon over the beef dripping and a little salt.
- Next, place the tomahawk steak on top of the toast.
- Scoop the remaining 2 bone marrow out into the nihari sauce, and immediately spoon some over the steak and allow it to soak into the bread below. Serve extra sauce in a jug, on the side.
- Mix together the brunoise shallot, parsley and lemon zest, then finish the ensemble with a scattering.

Eat.

Zutaten | Tools
1 großes Tomahawk-Steak - einheimische oder seltene Rasse; 2 Esslöffel Butter - zum Ruhen des Steaks, optional | 1 Ochsenschwanz - geputzt und in 5-6 Stücke geschnitten | 4 Knochenmarkkaninchen - 2-3 Stunden eingeweicht, trocken getupft; Sie benötigen 2 für die Sauce und 2 für das Finish | 2 Scheiben gerösteter Sauerteig; 2 Esslöffel Rinderfett | 100 ml Olivenöl; 3 Zwiebeln; 2 Esslöffel Ingwerpaste; 2 Esslöffel Knoblauchpaste | 5 schwarzer Kardamom; 3 Nelken; 1 Zimtstange – klein; 2 Esslöffel Kashmiri-Chili-Pulver; 2 Teelöffel gemahlener Koriander; 1 Teelöffel Kurkuma | Maldon-Salz - zum Abschmecken; Rinderbrühe oder Wasser; 1-2 Esslöffel Kichererbsenmehl - zum Andicken, falls erforderlich | 1 Schalotte - fein gewürfelt (Brunoise); 1 Esslöffel Petersilie – gehackt; 1 Zitrone - nur die Schale.

Für die Nihari-Sauce:
- Den Ochsenschwanz würzen, dann das Fleisch über einem heißen Grill ankohlen.
- Von der Hitze nehmen, dann mit dem Knochenmark ebenso verfahren. Ruhen lassen.
- Eine große gusseiserne Kasserolle oder einen Wok auf das Feuer stellen, die Zwiebeln in das heiße Öl geben und sanft kochen, bis sie braun und knusprig sind.
- Aus der Pfanne nehmen, abtropfen lassen und aufbewahren.
- Dann die Gewürze hinzufügen und leicht anbraten.
- Dann den Ingwer und den Knoblauch hinzufügen und leicht salzen.
- Einige Minuten kochen, bis sich die Aromen gesetzt haben
- Den Ochsenschwanz, 2 Teile des Knochenmarks und die gebratenen Zwiebeln wieder in die Pfanne geben
- Mit gerade so viel Wasser auffüllen, dass kleine "Inseln" entstehen
- Zum Kochen bringen und dann 3-4 Stunden sanft köcheln lassen, oder bis der Ochsenschwanz von den Knochen fällt
- Den Ochsenschwanz aus der Pfanne nehmen und, wenn er kalt genug ist, das Fleisch von den Knochen lösen
- Die Sauce zu einer Bratensauce einkochen lassen
- Würzung überprüfen und bei Bedarf mit Kichererbsenmehl andicken
- Heiß halten

Für den Tomahawk
- Das Steak vor dem Braten eine Stunde lang bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Das Fleisch großzügig mit Maldon-Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.
- Das Fleisch auf sehr heißem Grill unter minütlichem Wenden bis zur gewünschten Bräunung braten.
- Vom Herd nehmen und 10-12 Minuten ruhen lassen - ich empfehle dringend, das Fleisch in Butter zu ruhen.
- Das Steak in Scheiben schneiden und zwischen den Scheiben würzen.

Zum Servieren:
- Schneiden Sie das Toastbrot in dicke Scheiben und legen Sie es auf den Boden eines großen Tellers. Mit dem Rinderfett und etwas Salz beträufeln.
- Dann das Tomahawk-Steak auf den Toast legen.
- Die restlichen 2 Knochenmarkstücke in die Nihari-Sauce geben und sofort etwas davon über das Steak löffeln und in das Brot darunter einziehen lassen. Die restliche Sauce in einem Krug an der Seite servieren.
- Mischen Sie die Brunoise-Schalotte, die Petersilie und die Zitronenschale zusammen und vervollständigen Sie das Ensemble mit einer Prise davon.

Verzehren.

THE BASTARD

GIFTS & BOOKS

LET'S MAKE BBQ GREAT AGAIN BOOK



MBGA-DE

EN | Not available in English.

DE | Das BBQ-Rezeptbuch, das mit viel Humor neue Momente zum Entfachen des BBQ-Feuers schenkt. Von Learning by Burning zu Below Zero und von Mittagspause zu Meatless Monday, um nur ein paar Momente zu nennen.

LET'S MAKE BBQ GREAT AGAIN BOOK



WCB-DE

EN | Not available in English.

DE | Dieses Buch ist eine Ode an den Geruch, den Geschmack, die Zweisamkeit und vor allem an die Freude an dem für uns wichtigsten Derivat des Feuers. 52 inspirierende Rezepte, um sich ein Jahr lang zu verwöhnen.



THE BASTARD MULE SET



BB659

EN | These premium black mugs makes your cocktail look better than your standard Longdrink glasses (and drinks better too). Perfect for Moscow mule or any other cocktail thanks to the included measuring cup of 50ml.

Set includes: 2 Stainless Steel Mugs, 2 Stainless Steel Straws, 1 Measuring Cup.

DE | Hey Grillmeister, wir zweifeln nicht an deinen Grillkünsten, aber machst du uns auch ein leckeres Getränk dazu? Das servierst du natürlich im The Bastard Mule Set. Verleihe deinem Cocktail einen besonders attraktiven Look, indem du dieses Set kaufst. Neben einem leckeren Moscow Mule kannst du auch andere Cocktails in diesem Glas servieren. Mit dem mitgelieferten 50 ml Messbecher kannst du perfekte Cocktails zubereiten. Das Set enthält: 2 Edelstahlbecher in schwarz und mit einem Inhalt von550 ml und 2 Strohhalmen aus Edelstahl mit Kupferbeschichtung.

PROUD TO BE A BASTARD CUP | LUCKY BASTARD CUP



BB201 BB202

EN | Real Bastards drink out of a dishwasher-proof, the Proud To Be a Bastard cup.

Feeling like a lucky Bastard? Than this one's for you. A dishwasher-proof coffee cup.

DE | Ein echter Bastard trinkt aus einem spülmaschinenfesten Proud To Be a Bastard-Becher.

Fühlst du dich wie ein Lucky Bastard? Dann ist dies genau das Richtige für dich. Eine spülmaschinenfeste Kaffeetasse.

THE BASTARD ICE CUBES



BB606

EN | Complete your signature Bastard cocktail with these Bastard ice cubes.

DE | Vervollständige deinen Signatur-Bastard-Cocktail mit diesen The Bastard-Eiswürfeln.

THE BASTARD LUXURY LEATHER APRON



BB723

EN | The Bastard leather apron has an extra wax layer for better protection. The leather is very supple and therefore very comfortable to wear with sturdy naturally tanned straps. The leather apron has a slightly sanded appearance and is available in black with a length of 82cm (60cm wide).

DE | Die Bastard Lederschürze hat eine zusätzliche Wachsschicht für einen besseren Schutz der Schürze. Das Leder ist sehr geschmeidig und daher sehr angenehm zu tragen. Diese solide Schürze ist mit robusten, natürlich gegerbten Bändern verarbeitet. Ausführung: Die Lederschürze hat eine leicht geschliffene Optik und ist in der Farbe schwarz mit der Länge: 82 cm (60 cm breit) erhältlich.



THE BASTARD MAN CAVE PLATE

BB605



EN | Are you still arguing with your wife because you can't have the The Bastard logo tattooed on your chest? Then nail this tin plate to the wall.

DE | Du streitest immer noch mit deiner Frau, weil du dir das The Bastard Logo nicht auf die Brust tätowieren lassen darfst? Dann nagle dieses Schild an die Wand.

THE BASTARD LIGHT SIGN

BB640



EN | Due to great success available again The Bastard Light Sign. This light sign is the ultimate addition to any man cave or outdoor kitchen. The Light Sign has a diameter of 40 cm and the light is, of course, included.

DE | Aufgrund des großen Erfolgs vorübergehend wieder verfügbar The Bastard Light Sign. Dieses Leuchtschild ist die ultimative Ergänzung für jede Männerhöhle oder Außenküche. Das Light Sign hat einen Durchmesser von 40 cm und ist natürlich inklusive Beleuchtung.

THE BASTARD TRUCKER CAP

BB053



EN | Real fans have the cap to prove it. Embrace the BBQ lifestyle with your own Bastard cap.

DE | Vervollständige dein Outfit mit dieser Bastard Trucker Cap, unverzichtbar für den echten The Bastard.

THE BASTARD BLACK BEANIE

BG003



EN | Keep your head cool with this warm Bastard Beanie. Made in black with extra fleece lining and the Bastard emblem. One size fits all.

DE | Behalte einen kühlen Kopf mit dieser warmen The Bastard Beanie. Ausgeführt in Schwarz mit The Bastard-Signatur. One size fits all.

THE BASTARD UMBRELLA DOME

BB516



EN | Stay dry in style underneath your Bastard with this large umbrella.

DE | Sorg dafür, dich mit Stil trocken zu halten. The Bastard Original Regenschirm.

ÜMIT MEMISOGLU



Ümit Memisoglu, is a Turkish/German Vlogger with a massive following and rightfully so. His dishes look simply amazing every time for which he uses a Bastard very often. Like what you're reading? Then go check his Socials!

DESCRIBE YOUR ULTIMATE BASTARD PARTY

I´m not a party person, but I´d say the best party would be one where it´s just getting a bit dark and cold outside and you stand around the Bastard grill warming yourself up, having a conversation and waiting for the food.

WHAT MAKES YOU A BASTARD?

I guess the fact that we use a BBQ to cook and bake a huge variety of menus that are far away from just grilling meat. It helps that the Bastard grill is different and has so many accessories so ultimately it encourages this way of cooking.

WHAT'S YOUR SECRET INGREDIENT?

Homemade Yogurt. Works with everything.

WHAT IS YOUR FAVORITE BASTARD ACCESSORY?

Definitely the paella pan. It´s high quality and super versatile, allowing me to make tons of different styles of food. Also, the one minute lighter for efficiency.

NAME YOUR FAVORITE BBQ PARTY SONG.

I can´t name anything specific, but since I mostly listen to instrumental music due to myself playing various instruments, anyone coming to my party probably has to listen to bands like Polyphia.

FAVOURITE DRINK WHILE GRILLING?

Most of the time it´s Ayran. It is a simple salted yogurt drink that goes amazingly well with all sorts of dishes. Especially ones with meat. Obviously made of homemade yogurt.

Ümit Memisoglu ist ein türkisch-deutscher Vlogger mit einer riesigen Fangemeinde und das zu Recht. Seine Gerichte sehen einfach jedes Mal umwerfend aus, wofür er sehr oft einen Bastard verwendet. Gefällt Ihnen, was Sie hier lesen? Dann besuchen Sie seine sozialen Netzwerke!

BESCHREIBEN SIE IHRE ULTIMATIVE BASTARD-PARTY

Ich bin kein großer Fan von Partys, aber ich denke, die beste Party wäre die, wo es gerade etwas dunkel und kälter draußen wird und man sich um den Bastard-Grill versammelt, sich aufwärmt und sich unterhält, während man auf das Essen wartet.

WAS MACHT SIE ZU EINEM BASTARD?

Vermutlich die Tatsache, dass wir einen Grill zum Kochen und Backen von einer großen Anzahl an unterschiedlichen Menüs verwenden, die weit entfernt von „nur Fleisch grillen" sind. Hier hilft es, dass die Bastard-Grills anders sind und so viele Zubehörteile haben, dass sie zu dieser Art zu kochen ermutigen.

WAS IST IHRE GEHEIME ZUTAT?

Hausgemachter Joghurt. Passt zu allem.

WAS IST IHR LIEBLINGS-BASTARD-ACCESSOIRE?

Definitiv die Paella-Pfanne. Sie ist qualitativ hochwertig, sehr flexibel einsetzbar und erlaubt mir, viele unterschiedliche Gerichte zu kochen. Für Effizienz ansonsten noch der One Minute Lighter.

NENNEN SIE IHREN LIEBLINGS-BBQ-PARTY-SONG.

Ich kann keinen speziellen Song nennen, aber da ich überwiegend instrumentale Musik höre, weil ich selbst unterschiedliche Instrumente spiele, müssten alle, die auf meine Party kommen, vermutlich Bands wie Polyphia anhören.

LIEBLINGSGETRÄNK BEIM GRILLEN?

Es ist fast immer Ayran. Es ist ein simples gesalzenes Joghurt-Getränk, was unglaublich gut zu allen möglichen Gerichten passt. Natürlich auch aus hausgemachtem Joghurt.

THE RECIPE

EGGPLANT KEBAB

Prep

It´s a dish that I really like and that we made with the Urban Large in one of our videos, Eggplant-Kebab, which got 15 million views:

Peel 3 eggplants in alternating strips, cut them into 1,5 cm thick slices and put them in cold, salty water.

Knead 500 g minced beef meat (medium fat) with 2 tablespoons of semolina, 1 egg, 1 grated onion, salt and pepper. Make Köfte in the same shape, size and thickness of the eggplant slices.

Place the eggplant and Köfte (alternating) at the outer side of the Paella Pan to form a ring. Form another inner ring with cherry tomatoes and fill the middle with pointed pepper, which are cut into big pieces.

In a separate bowl mix one tablespoon of pepper paste, grated clove of garlic, 1 teaspoon of thyme, 50 ml sunflower oil and one glass of hot water. Spread the content evenly over the paella pan.

Place the pan on the grill (indirect heat, closed top) and cook for 30-40 minutes. I recommend to serve it with homemade bread and ayran.

Prep

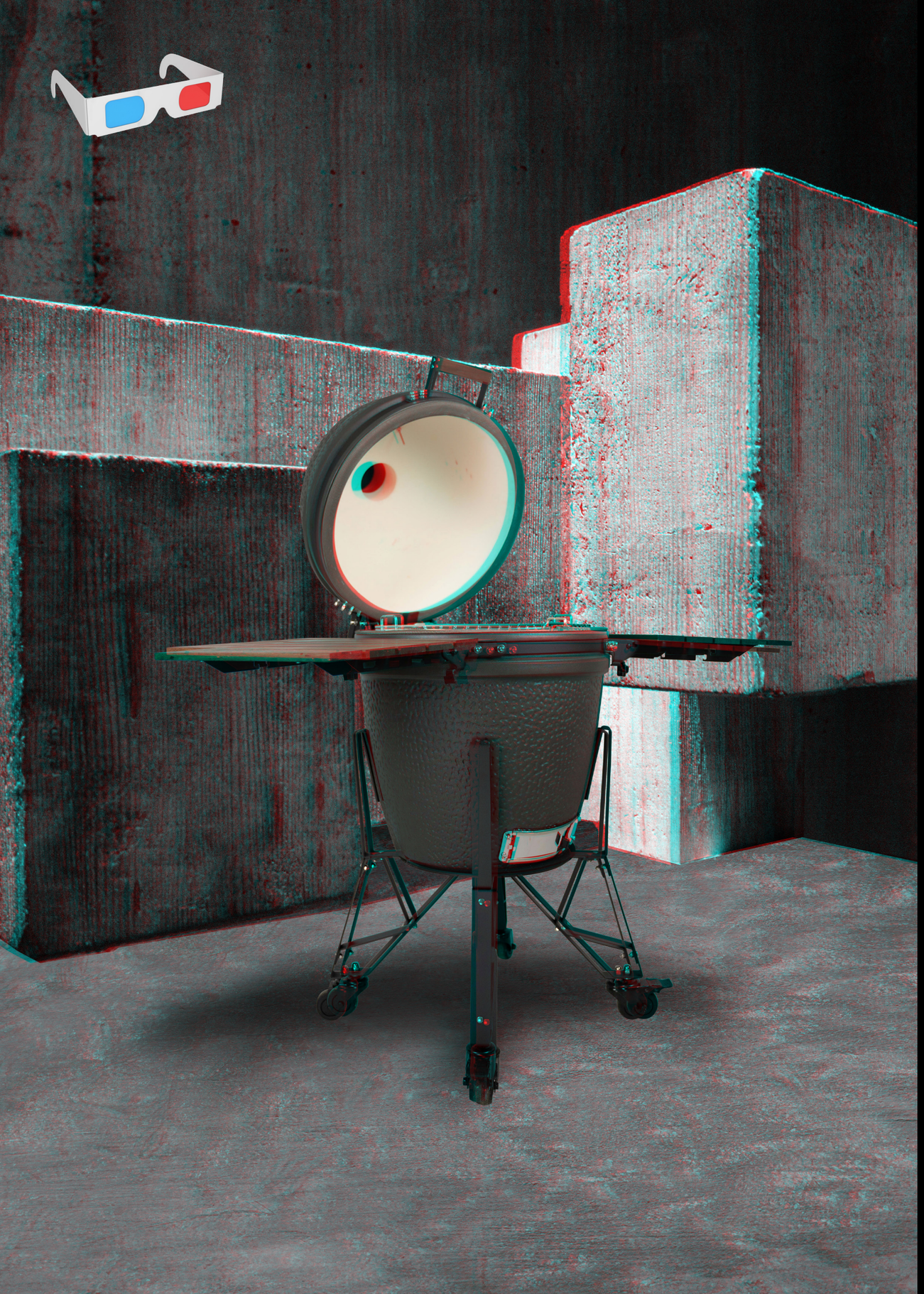
Es ist ein Gericht, was ich wirklich sehr mag und was wir auch mit dem Urban Large in einem unserer Videos gekocht haben, Auberginen-Kebab, welches 15 Millionen Views erreicht hat:

Drei Auberginen alternierend gestreift schälen, in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in kaltes, gesalzenes Wasser legen. 500 g Hackfleisch (Rind, mittlerer Fettgehalt) mit 2 Teelöffeln Grieß, 1 Ei, 1 geriebene Zwiebel, Salz und Pfeffer kneten. Daraus Köfte in derselben Form, Größe und Dicke wie die Auberginen formen.
Die Auberginen und Köfte alternierend außen in die Paella Pfanne platzieren um einen Ring zu formen. Einen weiteren inneren Ring mit Cherry-Tomaten formen und die Mitte mit großen Spitzpaprikastücken füllen.

In eine separate Schüssel 1 Esslöffel Paprikamark, 1 geriebene Knoblauchzehe 1 Teelöffel Thymian, 50 ml Sonnenblumenöl und ein Glas heißen Wasser geben und Mischen. Den Inhalt gleichmäßig über die Paella Pfanne verteilen.

Die Pfanne auf den Grill bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel platzieren und für 30-40 Minuten kochen. Ich empfehle es mit selbstgemachtem Brot und Ayran zu servieren.





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-DE	WE CAN BBQ BOOK	9789082882841	8720663987822	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 SMOKEY CHIPS HICKORY 500 G	8719322168764	8720168014313	70
	BB302	THE BASTARD SMOKEY CHIPS CHERRY 500 G	8719322168771	8720168014320	70
	BB303	THE BASTARD SMOKEY CHIPS 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
	MBGA-DE	LET'S MAKE BBQ GREAT AGAIN BOOK	9789082882858	8720365853722	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
	BB640	THE BASTARD LIGHT SIGN 40 CM	8720365853494	N/A	89

IMAGE	SKU	ARTICLE NAME	UNIT EAN/BARCODE	BOX EAN/BARCODE	PAGE
	BB075	VX SPATULA	8720663984388	N/A	22
	BB077	VX MEAT FLIPPER	8720663984401	N/A	22
	BB078	VX TONGS	8720663984418	N/A	22

YOU'LL FIND THESE HEAVY-DUTY ESSENTIALS IN THE VX

DIESES HEAVY DUTY ZUBEHÖR FINDEST DU IM VX



QUESTIONS?
How can we help you? Scan here for The Bastard Helpdesk.

FRAGEN?
Wie können wir Ihnen helfen? Scannen Sie hier für The Bastard-Helpdesk.

For more information on The Bastard visit the home of serious outdoor cooking:

Weitere Informationen über The Bastard finden Sie auf der Website für ernsthafte Outdoor-Küche:

THEBASTARD.COM

PRECISION TOP

For perfect temperature control and air output.

Für eine perfekte Kontrolle der Temperatur und des Abflusses.

CERAMIC DOME

Long-lasting resistance to very high temperatures.

Langfristige Beständigkeit gegen sehr hohe Temperaturen.

STAINLESS STEEL GRID

Comes in two parts to accommodate different cooking techniques and accessories.

Zweiteilig, um verschiedene Kochtechniken und Zubehörteile unterzubringen.

MULTILEVEL COOKING SYSTEM

Made to hold many different accessories and functions in reverse as a wok holder.

Kann viele verschiedene Zubehörteile aufnehmen und fungiert umgekehrt als Wok-Halter.

PLATE SETTER

Made to stop direct heat. Perfect for Low&Slow.

Hergestellt, um direkte Hitze zu vermeiden. Perfekt für Niedrig & Langsam.

FIREBOX TILES

The five-panel fire basket is shatterproof and durable.

Der fünfteilige Feuerkorb ist bruchsicher und langlebig.

CHARCOAL BASKET

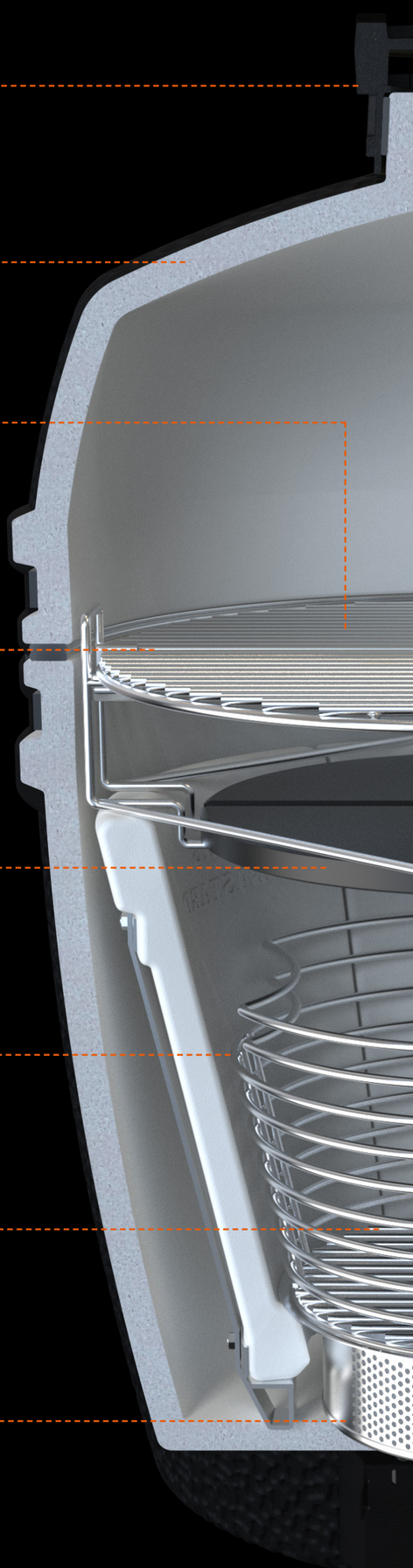
Made to easily lift charcoal residue out of the kamado.

Zum einfachen Entfernen von Holzkohlerückständen aus dem Kamado.

ASH LIFTER

Easily remove ash from The Bastard.

Zum einfachen Entfernen von Asche aus Ihrem Bastard.





THE BASTARD is part of fyron

THE BASTARD

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