



HAAL HET BESTE UIT
THE BASTARD

HANDLEIDING & GARANTIE

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

HAAL HET BESTE UIT THE BASTARD

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

Je kunt natuurlijk niet wachten om je Bastard te vullen met houtskool en direct te starten met smoken, grillen of pizza bakken. Dat begrijpen we uiteraard, maar toch is het beter om eerst even dit boekje te lezen. Want The Bastard is niet als alle andere barbecues of kamado's. Je kunt er zoveel meer mee! We geven je tips over wat je het beste kunt doen vóór de eerste keer dat je het vuur aansteekt, wat je allemaal met The Bastard kunt doen en hoe je hem goed onderhoudt. Als je dit boekje hebt doorgelezen weet je zeker dat je het beste uit The Bastard haalt.



DE BROERS ACHTER THE BASTARD

Wij zijn altijd al liefhebbers van lekker eten geweest, maar de eerste keer ribroast van een kamado? We waren meteen om. Nog steeds is het een van onze favoriete gerechten. Zoveel smaak, perfect gegaard. Met als hoogtepunt lekker botten afkluiven.

In Nederland waren de kamado's nog onbekend en fors aan de prijs. Maar iedereen moet toch kunnen genieten van echt lekker koken? Die overtuiging was het begin van The Bastard.

**Kookplezier voor iedereen,
het hele jaar door.**



Tijdens de ontwikkeling van de perfecte kamado hadden we een aantal principes voor ogen wat naar ons idee het verschil maakt. Waarom mensen voor The Bastard kiezen in plaats van een andere kamado. Want, zoals we altijd zeggen, The Bastard is niet zoals alle anderen.

PUUR DUTCH DESIGN

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

HET BESTE VAN HET BESTE (20 JAAR GARANTIE)

Alleen het hoogwaardigste industrieel keramiek is goed genoeg. 100% bestand tegen zeer hoge temperaturen. Oersterk met 20 jaar garantie. Ook de andere onderdelen zijn gemaakt van de beste materialen. RVS of gehard staal afgewerkt met een powder coating voor maximale duurzaamheid in weer en wind.

OERKOKEN OPNIEUW UITGEVONDEN

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



KOOKPLEZIER, HET HELE JAAR

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

DE SMAAK VAN PROFESSIONALS

En dan de smaak. Die karakteristieke grillsmak met een vleugje houtskool. Maar het grootste verschil zit 'm vooral in hoe mals het vlees of de vis is. Onovertroffen kwaliteit. En dat proeft iedereen. Niet gek dat er in menig restaurant nu al een Bastard staat.

ONTDEK THE BASTARD

Het mag duidelijk zijn. The Bastard is niet als alle andere barbecues of kamado's. The Bastard is

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

In 2014 hebben we The Bastard ontwikkeld zoals we hem vanaf het begin af aan voor ogen hadden. Helemaal ons eigen model. Topklasse, professionele kwaliteit, eerlijk Dutch design, stoer, gewoon een ontzettend mooi product. Horeca professionals en vrienden praten er soms liefdevoller over dan over hun vrouw of kinderen en ja, daar zijn we best trots op.

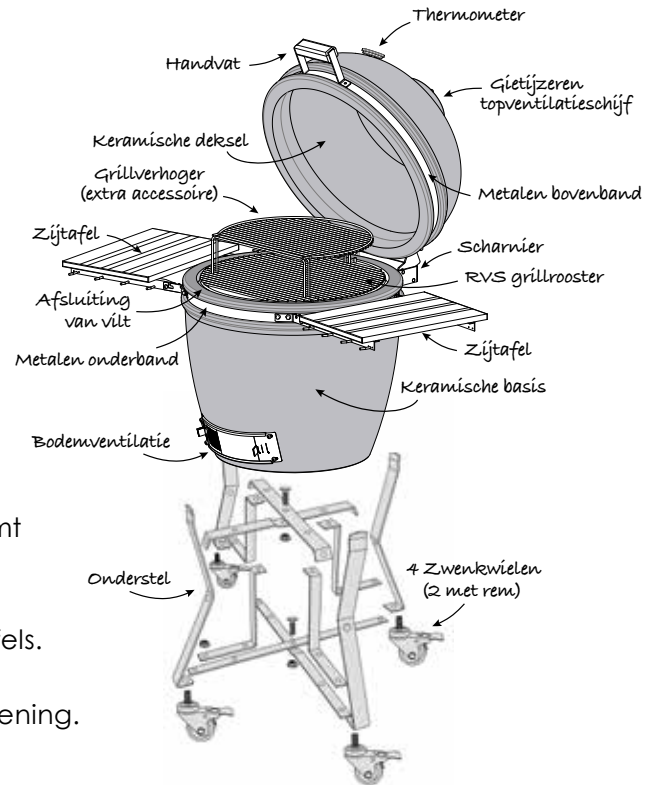
We wensen je veel kookplezier met The Bastard. Niet alleen bij de eerste zonnestralen, maar ook in de sneeuw!

Jeroen & Martijn Wesselink

VOORDAT JE DE EERSTE KEER HET VUUR AANSTEEKT

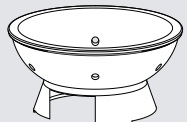
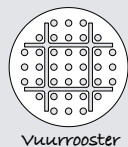
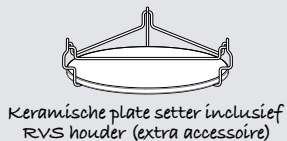
The Bastard wordt grotendeels in elkaar gezet geleverd. Je hoeft alleen het handvat en eventuele onderstel en zijtafels te monteren. Hieronder lees je hoe dat moet.

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



*Alleen Large en Medium modellen compleet.

DE ONDERDELEN VAN THE BASTARD



Eikenhouten/RVS tafel
van RR Original

De tafels kunnen op elke gewenste maat worden gerealiseerd.
Neem hiervoor contact op met je The Bastard dealer
of kijk op www.bastard.nl.

THE BASTARD FAMILY



The Bastard Small
Diameter: 32 cm
Grillrooster: 26 cm



The Bastard Compact
Diameter: 38 cm
Grillrooster: 33 cm



The Bastard Medium
Diameter: 48 cm
Grillrooster: 42 cm



The Bastard Large
Diameter: 53 cm
Grillrooster: 47 cm

HOE JE THE BASTARD GEBRUIKT

DE EERSTE KEER GRILLEN

The Bastard is een kamado grill van hoogwaardig cordieriet keramiek. Het keramiek moet wennen aan de hoge temperaturen. We raden je aan om de eerste drie keer The Bastard niet hoger op te stoken dan tot 275 graden Celsius. Zo kan het keramiek inwerken. Daarna kun je uiteraard helemaal los met je Bastard!

HET VUUR

The Bastard is een keramische barbecue en die wordt altijd gestookt op houtskool en nooit op traditionele briketten. Kokosbriketten zijn dan weer wel zeer geschikt voor The Bastard. Gebruik goede kwaliteit houtskool met grote stukken, zodat The Bastard niet verstikt raakt. Vul hem maximaal tot de eerste ring en niet verder.

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

LET OP ZO VOORKOM JE EEN STEEKVLAM

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



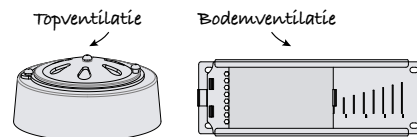
TEMPERATUUR REGELEN

Het is niet zo moeilijk om een constante hoge temperatuur van bijvoorbeeld 400 graden Celsius of een lage temperatuur van 225 graden Celsius te bereiken. Ook kun je tot zelfs 12 uur lang zonder nieuwe kolen toe te voegen, een constante lage temperatuur realiseren.

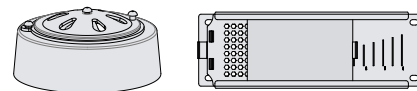
Je regelt de temperatuur met de topventilatie-schijf en de bodemventilatie. Om de temperatuur te laten stijgen laat je meer zuurstof in The Bastard door de top en bodemventilatie open te zetten. Met minder luchtstroom in The Bastard daalt de temperatuur. Dan schuif je de top- en bodemventilatie dicht.

TIP ga je voor een langzame garing op een lage temperatuur? Laat de grill dan niet te warm worden. Het duurt wel uren om de temperatuur omlaag te brengen. Gebruik daarom niet zoveel houtskool voor een langzame garing op lage temperatuur.

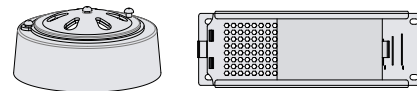
Roken
65-135 °C



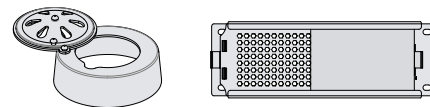
Bakken, stoven en roosteren
135-175 °C



Grillen en Pizza maken
175-260 °C



Intens verhitten
260-400 °C



DOVEN

Klaar? Je hoeft alleen alle luchtschuiven af te sluiten en je kunt direct aan tafel. De kolen zullen langzaam doven door gebrek aan zuurstof. Binnen enkele uren zijn de kolen afgekoeld.

TIP gooi de kolen niet meteen weg, misschien kun je ze nog een keer worden gebruiken.



WAT KUN JE ALLEMAAL MET THE BASTARD?

Met The Bastard kun je zoveel meer dan alleen grillen. Met de verschillende manieren van indelen en de accessoires zijn de mogelijkheden ongekend. Let maar op, je staat straks ook in de sneeuw achter The Bastard om het meest lekkere stoofvlees te maken. Zo gedaan en die smaak is ongeëvenaard. Verderop in het boekje vind je wat meer uitleg over de accessoires.



*The Bastard
barbecue handschoenen*

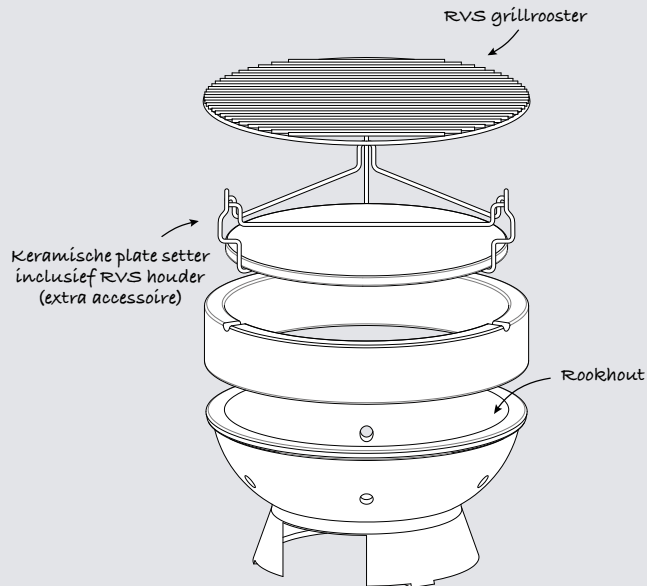
ROKEN OF ROOSTEREN

Met The Bastard kun je makkelijk grote stukken vlees garen zoals varkensspek, lamsbout of runderstaartstuk. Maar denk ook aan zalm of een kippetje of kalkoen roken of roosteren. Hiervoor gebruik je de keramische plate setter inclusief RVS houder. The Bastard werkt dan als een houtskool oven waarbij alles gelijkmatig gaart.

Roken doe je op een lagere temperatuur tussen 65°C en 135°C en eventueel met speciale rookhoutsnippers. Als je wilt roosteren zorg je dat de temperatuur tussen de 135°C en 175°C blijft.

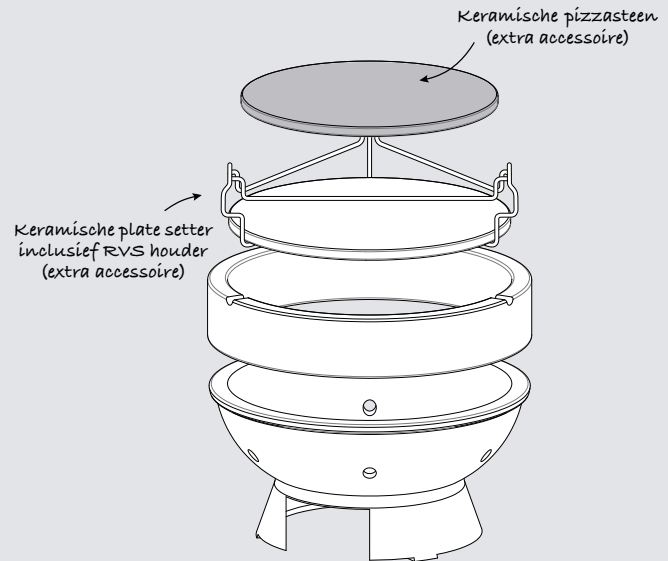
TIP maak rookhout nooit nat, dit zorgt voor vergiftigde rook.

Leg boven op de warmtebron een lekbak. Zo vang je alle sappen op. Lekker om later het vlees mee te bedruipen. Door het openen van de top- en bodemventilatie zorg je voor een hogere temperatuur.



BAKKEN, STOVEN OF PIZZA BAKKEN

Zin in een stoofschotel of ovenschotel? Ook dat kun je eenvoudig bereiden op The Bastard. Een pizza bakken kan niet direct op de keramische plate setter omdat de bodem verbrandt. Gebruik dan een pizzasteen. Ook ideaal als je koekjes of brood wilt bakken. Of wat dacht je van gepofte aardappels of knolgroenten?



GRILLEN OF DICHTSCHROEIEN

Liever even 'ouderwets' barbecueën? Dan ga je op hoger vuur grillen of het vlees of de vis alleen dichtschroeien. Het resultaat? Sappige steaks, lamskoteletjes, gamba's, inktvis, hamburgers of kipfilets. Of denk aan groenten grillen, van asperges in een Oosterse marinade en maiskolven tot paprika of courgette. Of fruit zoals een gegrilde ananas met roomijs als dessert.

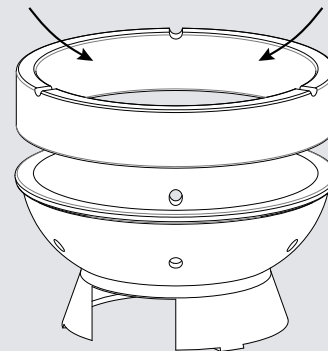
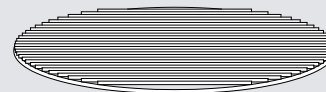
TIP voor het grillen van zeevruchten, gamba's of vis kun je de grillverhoger gebruiken.



Gietijzeren rooster
(extra accessoire)



RVS grillrooster

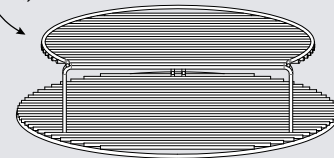


GEBRUIK VAN TWEE ROOSTERS

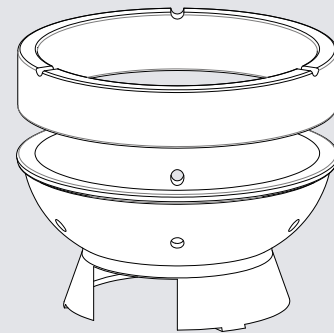
Heb je meer ruimte op je Bastard nodig om je gerechten te bereiden? Dan zet je gewoon twee roosters op elkaar. Met dit extra rooster verdubbel je je grill-oppervlak. De hitte wordt optimaal verspreid in The Bastard, dus beide niveaus worden lekker gegaard. De grill verhoger of tweede rooster kan ook prima gebruikt worden om producten even wat verder van het vuur te plaatsen of om ze warm te houden.



RVS grillverhoger
(extra accessoire)



RVS grillrooster



HEB JE DE SMAAK TE PAKKEN?

MASTERCLASSES

We zijn zelf ook nog steeds aan het bijleren over de mogelijkheden van The Bastard en dat willen we graag met jullie delen. Daarom geven we het hele jaar door regelmatig masterclasses over kooktechnieken met The Bastard waarbij we altijd weer met de meest lekkere en vernieuwende recepten komen. De masterclasses zijn voor iedereen leuk om te volgen, of je nu een beginnende vriend van The Bastard bent of al wat jaren bezig bent.



RECEPTEN

Op zoek naar recepten? Op www.bastard.nl/recepten vind je genoeg recepten om The Bastard het hele jaar door te laten roken. Of help je Bastard vrienden aan iets lekkers door je eigen recepten te delen.



SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

SCHOONMAKEN

Verwijder regelmatig met de pook de as onderin The Bastard. Maak na maximaal vier beurten de barbecue helemaal schoon door de binnenringen te verwijderen en met een stoffer en blik helemaal schoon te vegen.

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

OPSLAG EN ONDERHOUD

The Bastard kan in principe het hele jaar buiten blijven staan. Wil je dat The Bastard echt op z'n mooist blijft? Dek hem dan toe met een regenhoes speciaal voor The Bastard. Kleine modellen kun je het beste binnen zetten.

De vilten pakking die zorgt als afsluiting tussen de keramische deksel en basis (dome) dient na het gebruik van ongeveer 40 keer vervangen te worden. Bij te late vervanging kan The Bastard beschadigen.

Als je je Bastard een tijd niet gebruikt, raden we je het volgende aan:

- Maak hem goed schoon, verwijder etensresten, zet de luchtschuiven open en verwijder de gietijzeren topventilatieschijf. Zo kan The Bastard het beste ademen.
- Wanneer schimmelvorming aan de binnenzijde ontstaat kan dit geen kwaad! Los dit simpel op door The Bastard leeg te maken en een keer hoog opstoken en deze is weer oké.
- Spray de metalen delen in met bijvoorbeeld WD40, zodat deze beter bestand zijn tegen de weersomstandigheden zoals regen en vorst.
- Vet de gietijzeren topventilatieschijf in met zonnebloemolie voordat je hem een keer laat branden. Dit voorkomt roest vorming. Herhaal dit om de paar maanden en voor de winter.

VEILIGHEID VOOROP

Zoals met elke barbecue geven we als The Bastard ook een aantal veiligheidswaarschuwingen en tips.

- Aan de rand van de keramische basis (dome) of de deksel zit een zwarte vilten pakking. Deze vilten pakking moet je nooit verwijderen, want dit zorgt voor een juiste afsluiting. Anders kan er valse lucht in The Bastard komen waardoor je de temperatuur niet meer met de ventilaties kunt regelen.
- Smeer de bouten en scharnieren van de metalen banden regelmatig even in met een lichte machineolie (of WD40) en draai ze even aan als dat nodig is.
- Zoals bij elke barbecue is het niet de bedoeling dat je The Bastard in huis gaat opstoken.

- Is The Bastard eenmaal aan, laat deze dan niet onbeheerd achter.
- The Bastard mag nooit gebruikt of afgekoeld worden in een kleine ruimte. Hierdoor loop je risico op een koolmonoxidevergiftiging.
- Let op dat je The Bastard niet te vol laadt met kooltjes, kokosbriketten of snippers.
- Er kunnen hete vonken van kooltjes ontsnappen tijdens het gebruik.
- Gebruik nooit benzine, terpentijn, wasbenzine, alcohol of andere vergelijkbare chemische stoffen om The Bastard (opnieuw) aan te steken.
- Gebruik The Bastard niet op een houten terras of op andere brandbare oppervlakken, zoals droog gras, houtsnippers, bladeren of decoratieschors.

- The Bastard kan natuurlijk erg heet worden. Als je dan de deksel ineens opent, kan er een steekvlam ontstaan. Gebruik daarom altijd barbecue handschoenen! Als je de deksel optilt, doe dat eerst een klein beetje en met gestrekte arm. Zo kan er eerst zuurstof bij het vuur komen en voorkom je een steekvlam.
- Zorg ervoor dat The Bastard op minimaal 2 meter afstand staat van brandbare voorwerpen.
- Gebruik The Bastard niet als kachel.
- Verplaats The Bastard niet als hij heet is en raak niet de schil aan.
- Gebruik altijd warmtebestendige handschoenen bij het gebruik van de hete keramische of kookoppervlakken.

- Laat The Bastard volledig afkoelen voordat je hem verplaatst of opslaat.
- Hou kinderen en huisdieren altijd op veilige afstand van The Bastard wanneer je hem gebruikt.



THE BASTARD ACCESSOIRES

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

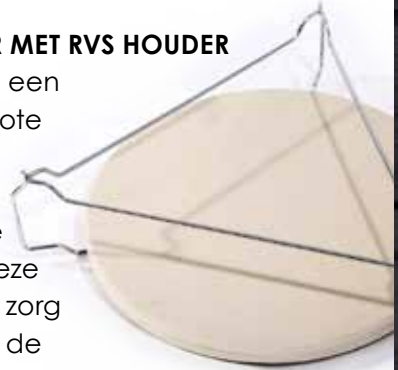
THE BASTARD GIETIJZEREN ROOSTER

Als je echt het beste van het beste wilt voor je Bastard dan bereid je je gerechten op een gietijzeren rooster. Gietijzer geeft een constantere warmte dan RVS en geleidt beter waardoor het bij uitstek geschikt is om mee te grillen. Je krijgt perfecte grillstrepen. De roosters zijn van de hoogste kwaliteit en in verschillende maten verkrijgbaar.



KERAMISCHE PLATE SETTER MET RVS HOUDER

Wil je indirect koken zoals een kippetje of zalm roken, grote stukken vlees garen of spare ribs en pulled pork roosteren? Dan heb je de plate setter nodig. Met deze keramische warmteplaat zorg je ervoor dat The Bastard de werking van een oven krijgt. Je vlees, groenten of vis brandt niet meer aan en gaart gelijkmatig. De keramische plate setter met RVS houder is in verschillende maten verkrijgbaar.



THE BASTARD ASPOOK

Met de aspook kun je altijd even lekker je vuurtje opporren of wanneer je het as uit The Bastard wilt verwijderen. Je wilt natuurlijk niet dat de kleine asdeeltjes zich gaan ophopen in je Bastard.



GRILL CLIPPER

Wil je het rooster van The Bastard halen terwijl het nog heet is? Dat doe je natuurlijk niet met je blote handen, maar met de grill clipper.



DUTCH OVEN

Alsof je nog niet genoeg mogelijkheden met The Bastard had, kun je met de Dutch oven nu ook soep of stoofvles maken. Met een inhoud van ongeveer 5 liter maak je genoeg voor een groot gezelschap.



THE BASTARD GRILLVERHOGER

Met de grillverhooger kun je je vlees, vis of groente wat verder van het vuur plaatsen voor een langzamere garing of om warm te houden. Maar je kunt het ook als tweede rooster gebruiken. Zo kun je dubbel zoveel kwijt op je Bastard!



PIZZASTEEN

Ooit gedacht dat je verse pizza zal maken op je barbecue? Met de pizzasteen maak je de lekkerste pizza's alsof ze zo uit de Italiaanse houtoven komen.



THE BASTARD GIETIJZEREN PLATE SETTER

Rooster of stooft je graag? Dan is The Bastard gietijzeren plate setter wel wat voor jou. Gietijzer geleidt nog beter de warmte en geeft een constantere temperatuur. Ideaal als je graag langer op lagere temperaturen wilt roosteren of stoven zodat het vlees extra mals blijft. En gietijzer is kwalitatief gewoon n t even wat beter dan RVS.

THE BASTARD SMOKER BOX

Gek op roken? Dan is de smoker box een must-have.

Met de box voeg je heel simpel rook toe aan je barbecue gerechten. Van hickory en apple tot die echte oak smaak. Het kan allemaal. Ook makkelijk te vullen met kruiden en water, om zo nog meer smaak te verkrijgen. Je legt de box gewoon in de kolen of op je rooster en je laat 'm lekker meeroken.



THE BASTARD KERNTHERMOMETER

Een goede kernthermometer is wel erg handig om het vlees of de vis precies goed te krijgen. The Bastard kernthermometer laat je binnen 2-4 seconden weten wat de temperatuur van je vlees of vis op de barbecue is. Als je 'm eenmaal hebt, kun je bijna niet meer zonder.



THE BASTARD BARBECUE BORSTEL

Een RVS rooster gewoon afwassen is natuurlijk eigenlijk not done. Echte pitmasters en chefs stoken de barbecue goed op, leggen hun rooster boven het hete vuur en borstelen het rooster af met een staalborstel. En welke staalborstel gebruik je dan? De borstel van The Bastard natuurlijk.





CHICKEN SITTER

Wie kent het klasieke gerecht van de kip op bier niet? Een heerlijke kip aan de buitenkant gegrild en aan de binnenkant gestoomd met kruidig bier. Nadeel? De kip valt regelmatig om maar met de chicken sitter los je dit op. Bovendien is een variatie zoals een kip op wijn, of een kip op ketjap ook weleens lekker.

THE BASTARD BARBECUE HANDSCHOENEN

Barbecueën is je vingers branden. Maar niet met deze handschoenen van The Bastard. Ze zijn gemaakt van Nomex en Kevlar, zeer hittebestendig en super stevig. Je pakt er zo een gietijzeren rooster mee van The Bastard.



LEKBAK

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



THE BASTARD REGENHOES

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

RVS MARINADE SPUIT

Wil je het vlees of de vis volledig marinieren en niet alleen de marinadesmaak aan de buitenkant proeven? Marineer je vlees of vis dan van binnenuit met een marinade spuit. Het resultaat is een heerlijk mals en smaakvol gerecht. Bij uitstek geschikt als je grotere stukken vlees of vis wilt bereiden.



RIB RACK

De perfecte spare-ribs maak je met dit rib rack. Het rack is extra ruim opgezet zodat je ribs rondom gelijkmatig garen. Het rib rack is geschikt voor The Bastard Large.



THE BASTARD ONE MINUTE LIGHTER

Steek je Bastard binnen één minuut aan met deze one minute lighter. Een van de handigste accessoires van The Bastard. Nooit meer rommelen met aanmaakblokjes. Ook te gebruiken voor je open haard.



THE BASTARD BARBECUE TANG

The Bastard barbecue tang is natuurlijk super handig, maar ook nog eens echt mooi om te zien. Gemaakt van RVS met een luxe handvat. Ideaal om grotere of juist kleine producten mee te keren of te pakken.

THE BASTARD BARBECUE SET

Een mooie set met een RVS barbecue vork met luxe handgreep en een RVS kwast met vervangbare siliconen kwast die je zo in de vaatwasser kunt doen. We hebben er een extra kwastje voor je bijgedaan.



THE BASTARD
SERIOUS OUTDOOR COOKING

THE BASTARD

20 JAAR GARANTIE

VOORWAARDEN EN BEPALINGEN GARANTIE THE BASTARD

The Bastard is van een dusdanige kwaliteit dat wij een 20 jaar lange garantie geven op de keramische dome.

De garantie is geldig voor alle The (Black) Bastards die geleverd zijn vanaf 12 april 2014. Op leveringen voor die datum zijn de garantievoorwaarden geldig van voor die datum. Deze voorwaarden zijn op te vragen via info@bastard.nl

1.1 THE BASTARD (VOORHEEN BLACK BASTARD): Elk The Bastard keramisch kooktoestel (XLarge-professional, Large-groot, Medium-normaal, Small-klein en Compact) heeft een 20-jarige garantie op materiaal en constructie van de keramische dome van The Bastard voor de oorspronkelijke koper of eigenaar die het product bij een erkende dealer of via de 200 Fahrenheit B.V. heeft gekocht en die de garantie heeft geregistreerd zoals vereist. Deze garantie geldt alleen voor de oorspronkelijke koper van The Bastard en vervalt na verhandeling van The Bastard door de originele koper. Van deze garantie zijn uitgezonderd alle andere keramische, metalen en houten onderdelen die worden gedekt zoals hieronder verklaard. Deze garantie is in aanvulling op en heeft geen invloed op uw wettelijk vastgelegde rechten.

LET OP: De vilten pakking die zorgt als afsluiting tussen de keramische deksel en basis (dome) dient na het gebruik van ongeveer 40 keer vervangen te worden. Bij te late vervanging kan The Bastard beschadigen. Onnodige schade aan keramische deksel of basis (dome) door te late vervanging van de vilten pakking kan de garantie doen vervallen.

1.2 ANDERE KERAMISCHE PRODUCTEN: De vuurkorf en de vuurring, de keramische warmteplaat en keramische pizza/grillstenen van het merk The Bastard hebben een beperkte garantie van een 2 jaar voor de oorspronkelijke koper. Deze keramische onderdelen worden niet gedekt tegen breuk door vallen of misbruik.

1.3 METALEN ONDERDELEN: De onderdelen van metaal, roestvrij staal en gietijzer van The Bastard (zoals de metalen banden, het scharniermechanisme, metalen

deksel met twee functies, rooster, vuurkorf en ventilatie) hebben een beperkte garantie van 2 jaar voor de oorspronkelijke koper.

1.4 HOUTEN ONDERDELEN: Houten artikelen, zoals zijtafels, hebben een beperkte garantie van 2 jaar voor de oorspronkelijke koper. Houten of bamboe producten zijn niet gedekt tegen normale verwerking of scheuren tenzij de structurele gebruiksmogelijkheid ook verloren gaat.

1.5 TEMPERATUURMETER: De temperatuurmeter heeft een beperkte garantie van 1 jaar voor de oorspronkelijke koper.

The Bastard stelt alles in het werk om roestbestendige materialen en lak die tegen hoge temperaturen bestand is op metalen oppervlakken te gebruiken. Metalen materialen en beschermende deklagen kunnen echter worden aangetast door diverse oppervlaktekassen of blootstelling aan stoffen en omstandigheden waarover The Bastard geen controle heeft. Chloor, industriële dampen, chemicaliën, kunstmest, extreme vochtigheid, pesticiden voor het gazon en zout zijn enkele van de stoffen die lak en finish op metalen deklagen kunnen aantasten. Hiermee wordt tevens bedoeld extreem gebruik, zoals gebruik nabij de zee. Om deze redenen worden door de garantie op metalen, roestvrij stalen en gietijzeren onderdelen geen roest, oxidatie, vervaging of andere onvolkomenheden gedekt tenzij deze ook leiden tot verlies van structurele integriteit of defecten van deze onderdelen van The Bastard.

LET OP: Plaats The Bastard niet rechtstreeks op of in de buurt van een brandbaar oppervlak, plankenvloer, tafel of andere ondergrond zonder een Bastard metalen onderstel of inbouwtafel, of zonder een andere vuurvaste barrière te gebruiken zoals een 5 cm dikke betonnen tegel onder The Bastard, aangezien dit de garantie tenietdoet en uitdrukkelijk alle aansprakelijkheid voor alle hieruit voortvloeiende directe, indirecte, bijkomende of gevolgschade afwijst.

2. DIVERSEN: Andere onderdelen of accessoires van The Bastard die bij een door The Bastard erkend dealer zijn aangeschaft, kunnen ook diverse garanties hebben - zie het specifieke artikel voor details.

3. WAT NIET GEDEKT IS: Deze garanties zijn gebaseerd op normaal en redelijk huishoudelijk gebruik en onderhoud van The Bastard. Commercieel gebruik door bijvoorbeeld restaurateurs, cateraars, slagerijen en foodtrucks en andere dergelijke toepassingen zijn expliciet uitgesloten van de garantie. De garantie

is niet van toepassing op bijkomende of onvoorziene schade of breuk, of voor schade veroorzaakt door: vervoer; laten vallen; verkeerde montage; onjuiste ondersteuning; pogingen om The Bastard te ondersteunen door andere middelen dan een goedgekeurd onderstel of solide, onbrandbaar oppervlak onder de basis; commercieel gebruik; wijzigingen; veranderingen; nalatigheid; misbruik; onjuiste verzorging; gevaren op de weg; normale en redelijke slijtage; of natuurrampen. De garantie is niet van toepassing op krassen, deuken, scherfjes, haarscheurtjes, het ontstaan van kleine cosmetische scheuren in de buitenste glazuurlaag die de werking van The Bastard niet beïnvloeden.

4. DEKKINGSDATUM: De garantiedekking begint bij aankoopdatum en deze dient door de klant aangetoond te worden door middel van een originele aankoopbon.

5. DEKKING VOLGENS DE GARANTIE: Oorspronkelijke onderdelen van The Bastard waarvan blijkt dat ze materiaal- en constructiefouten hebben en die gedekt zijn door een geldige en geregistreerde garantie, worden naar goeddunken van The Bastard vervangen of gerepareerd, kosteloos voor het gegarandeerde artikel of onderdeel, afhankelijk van de voorwaarden en bepalingen van deze garantie.

6. GARANTIECLAIMPROCEDURE: Voor ondersteuning volgens de garantie kunt u contact opnemen met The Bastard.

7. VEREISTE INFORMATIE VOOR CLAIM: Er moet een aankoopbon met daarop de aankoopdatum en naam van de erkende dealer waar u de The Bastard of een ander product heeft aangeschaft, worden meegestuurd met elke garantieclaim, evenals een nauwkeurige beschrijving van het probleem of het defecte onderdeel. Voor garantiedoelstellingen is een oorspronkelijke koper de persoon wiens naam op de aankoopbon staat en die de vereiste garantie heeft geregistreerd. The Bastard is gerechtigd om bij twijfel een identiteitsbewijs op te vragen.

8. VERZENDING EN LEVERING: The Bastard is niet aansprakelijk voor verzend-, bestel-, arbeids- of verpakingskosten, export/importrechten, BTW of andere geheven belastingen als gevolg van een garantieclaim, service, reparatie of retournering, tenzij dit schriftelijk is goedgekeurd door The Bastard.

9. TENIETDOEN VAN DE GARANTIE: Alle niet-toegestane wijzigingen of veranderingen aan een The Bastard doen de garantie teniet. Dit omvat het boren van gaten of het knoeien aan onderdelen; gebruik van andere onderdelen in The Bastard dan

authentieke onderdelen; of gebruik van inwendige onderdelen op een andere manier dan zoals bedoeld door de fabrikant. Wijzigen of vervangen van inwendige onderdelen, zoals de vuurkorf en de binnering, doet de garantie teniet, en The Bastard wijst uitdrukkelijk iedere aansprakelijkheid af voor directe, indirecte, bijkomende of gevolgschade die hieruit voorkomt. Aanstekervloeistof of welk ontvlambaar mengsel dan ook in een Bastard gieten doet de garantie teniet. Dit is een gevaarlijke praktijk en kan tot schade of letsel leiden.

10. VERTRAAGDE OF NIET-NAKOMING: The Bastard is niet aansprakelijk voor vertraagde of niet-nakoming van The Bastard volgens de garantie veroorzaakt door een gebeurtenis of onvoorziene omstandigheid buiten de controle van The Bastard, met inbegrip van, zonder beperking, force majeure, oorlog, overheidsbeperkingen of -belemmeringen, stakingen, brand, overstroming, transportvertragingen of verminderde materiaalvoorraad.

11. DE VERPLICHTINGEN VAN THE BASTARD: Door reparatie of vervanging van onderdelen op de wijze en gedurende de tijdsperiode zoals hier bepaald, wordt voldaan aan alle verplichtingen volgens de garantie en/of eventuele directe en/of afgeleide aansprakelijkheden van The Bastard. De exclusieve remedie van een koper voor iedere inbreuk op deze garantie of iedere andere stilzwijgende garantie is beperkt zoals hier aangegeven tot vervanging of reparatie van het onderdeel, dat op kosten van de koper naar de koper wordt verzonden.

12. BEPERKINGEN: voor zover maximaal toegestaan door de wet reiken alle wettelijk voorgeschreven, uitdrukkelijke of stilzwijgende garanties, met inbegrip van stilzwijgende garanties van verkoopbaarheid en geschiktheid voor een bepaald doel, niet verder dan deze garantie, Aansprakelijkheid voor bijkomende, speciale en gevolgschade is uitgesloten.

13. DE GARANTIE REGISTREREN: De garantie kan geregistreerd worden per e-mail naar info@bastard.nl binnen 1 maand na aflevering. Indien koper The Bastard niet registreert wordt de garantie tenietgedaan. De hier gespecificeerde garanties bevatten al je specifieke wettelijke rechten volgens de beperkte garantie van The Bastard. Mocht je via www.bastard.nl je aankoop hebben gedaan, dan kun je je Bastard als geregistreerd beschouwen.

14. TITELS: De in deze garantie gebruikte titels zijn uitsluitend voor het gemak, en hierdoor worden de voorwaarden van de garantie niet gewijzigd.

Contact

Voor vragen, opmerkingen, tips of ideeën
kijk op onze site www.bastard.nl of neem contact met ons op.
Langskomen kan ook in ons experience center.

The Bastard
Oudeweg 101
2031CC Haarlem
E-mail: info@bastard.nl

www.bastard.nl

The Bastard (voorheen Black Bastard) zijn merken van 200 Fahrenheit B.V.



THE BASTARD

SERIOUS OUTDOOR COOKING

ARD
OKING

www.bastard.nl