

EVERYTHING YOU ALWAYS WANTED TO KNOW ABOUT

THE BASTARD

SERIOUS OUTDOOR COOKING

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

HEERLIJK KOKEN, HET HELE JAAR DOOR

Ontdek de eerlijke manier van grillen, koken, barbecueën, pizza bakken, stoven of roken. Met The Bastard maak je in een handomdraai overheerlijke en malse vlees-, vis- of groentegerechten met een verfijnde smaak zoals je alleen bij The Bastard proeft. Pure kwaliteit, gewoon écht lekker eten geïnspireerd op de oervorm van koken.

The Bastard is niet als alle andere barbecues of kamado's. Het is Dutch design van hoogwaardig cordieriet keramiek met 20 jaar garantie. Lekker ongecompliceerd, stoer, kwalitatief, veelzijdig en voor iedereen. 'Serious outdoor cooking' niet alleen voor professionals.

Eerst even de verschillende Bastards proberen en proeven? Kom naar een van onze masterclasses.



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

THE 6 BASTARD ROOTS

Alle Bastards zijn ontwikkelt vanuit de 6 Bastard roots.
Serious outdoor cooking vanuit de drive: het hele
jaar puur kookplezier voor iedereen.



**PUUR DUTCH
DESIGN**



**HET BESTE VAN HET BESTE
(20 JAAR GARANTIE)**



**OERKOKEN OPNIEUW
UITGEVONDEN**



**KOOKPLEZIER,
HET HELE JAAR**

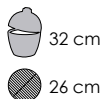


**DE SMAAK VAN
PROFESSIONALS**



**ONTDEK
THE BASTARD**

THE BASTARD FAMILY



THE BASTARD SMALL

Hij mag dan klein zijn, maar de prestaties zijn er niet minder om! Een prima formaat om even snel een steak te grillen, maar er past ook een hele kip op. En je kunt 'm overal neerzetten. Ook The Bastard Small is gemaakt industrieel keramiek en is nagenoeg onverwoestbaar. Het onderstel is van stevig metaalwerk.

NIEUW THE BASTARD COMPACT

Dit is een nieuw formaat dat we onlangs hebben geïntroduceerd. Perfect voor als je wat minder ruimte hebt op je balkon of tuin, maar wel van alle mogelijkheden van The Bastard wilt genieten. Het handige van The Bastard Compact is dat je 'm ook makkelijk mee kunt nemen als je bij vrienden of bijvoorbeeld op het strand gaat barbecueën.



THE BASTARD FAMILY

THE BASTARD MEDIUM

Kook je graag voor vrienden of familie? Dan is The Bastard Medium het maatje wat je in je tuin of op je dakterras wilt hebben staan. Het prettige is dat The Bastard Medium standaard met onderstel en zijtafels wordt geleverd. Het onderstel heeft wieltjes zodat je The Bastard makkelijk verplaatst. Maar je kunt The Bastard Medium ook gewoon solo bestellen.



48 cm

42 cm



53 cm

47 cm

THE BASTARD LARGE

Als je echt alles uit The Bastard wilt halen, graag voor meerdere mensen kookt en je hebt de ruimte? Dan is dit formaat eigenlijk de enige keus. Een aanwinst voor in je tuin of op je terras. Ook The Bastard Large wordt standaard met onderstel en zijtafel geleverd. Of kies voor de optie om je Bastard in een stijlvolle RVS en eikenhouten tafel van RR Original te laten plaatsen. De tafels worden op maat gemaakt.

THE BASTARD SPECIFICATIES



NIEUW

	THE BASTARD SMALL	THE BASTARD COMPACT	THE BASTARD MEDIUM	THE BASTARD LARGE
• Doorsnede The Bastard	ø 32 cm	ø 38 cm	ø 48 cm	ø 53 cm
• Doorsnede RVS grillrooster	ø 26 cm	ø 33 cm	ø 42 cm	ø 47 cm
• Bamboe handvat	•	•	•	•
• Keramische BBQ van cordieriet keramiek met 20 jaar garantie	•	•	•	•
• Vuurkorf en vuurring van cordieriet keramiek	•	•	•	•
• Poeder coated onderstel van staal op zwenkwielen inclusief 2 met rem			•	•
• Twee handige inklapbare bamboe zijtafels om te werken			•	•
• Speciale 'triple spring' scharnier				•
• Divider om handig vuur te delen				•
• Thermometer	•	•	•	•
• Metalen onderdelen van gehard staal	•	•	•	•
• Gietijzeren topventilatieschijf	•	•	•	•
• Gietijzeren kolen rooster	•	•	•	•
• 'High temperature' viltten afsluiting	•	•	•	•

COOKING THE BASTARD WAY

Met The Bastard kun je zoveel meer dan alleen grillen. Met de verschillende manieren van indelen en de accessoires zijn de mogelijkheden ongekend. Van roosteren en roken tot (pizza) bakken, grillen en stoven. 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.



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.





ROOSTEREN

Met The Bastard kun je makkelijk grote stukken vlees langzaam garen zoals varkensspek, lamsbout of runderstaartstuk. Maar denk ook aan zalm, een kippetje of kalkoen. Roosteren doe je op een temperatuur tussen de 135°C en 175°C.

ROOSTER RECEPT: BEERCAN CHICKEN

Misschien wel één van de makkelijkste recepten voor op The Bastard. Zo klaar en eigenlijk gewoon de lekkerste kip van de barbecue.



WHAT TO BUY

Voor 4 personen: hele kip, 180 gram bruine suiker, 3 theelepels chilipoeder, 1 theelepel paprikapoeder, 2 theelepels gemalen mosterd zaad, 1 theelepel zout, 1/2 theelepel gemalen, zwarte peper of in plaats van al deze kruiden The Bastard kruiden Rub, bier, chicken sitter.



FIRE UP THE BASTARD

Verwarm The Bastard tot ongeveer 175 graden. Zet de topventilatie en bodemventilatie voor een derde open. Voor dit gerecht heb je de plate setter nodig. En eventueel de chicken sitter om ervoor te zorgen dat je kip niet kan omvallen.



HOW TO COOK

- Maak de kip schoon en dep deze droog. Mix in een kom alle kruiden en suiker en stop dit kruidenmengsel in de kip en op de buitenkant van de kip.
- Giet bier in de chicken sitter. Schuif de kip over de chicken sitter heen, zodat de kip blijft staan.
- Zet de kip op het grillrooster en laat deze 75 tot 90 minuten gaar worden.
- Kip met kernthermometer goed meten. Moet boven de 75 graden zijn.
- Haal de kip van The Bastard en verwijder de chicken sitter na een paar minuten, anders verbrand je je vingers!



ROKEN

Ooit weleens zelf kip of zalm gerookt?

Roken doe je op een lagere temperatuur tussen 65°C en 135°C.

Gerechten worden extra lekker door met speciale rookhout-snippers te werken.

Door de top- en bodemventilatie maar een klein beetje open te zetten kunnen je met The Bastard uren roken.

ROOK RECEPT: GEROOKTE ZALM OP CEDERHOUT

Dat niet alleen vlees goed gaat op The Bastard bewijst dit recept wel weer. Hoe langer je de vis rookt, en dus lager de temperatuur van The Bastard, hoe sappiger en meer de smaak van het cederhout in de vis trekt.



WHAT TO BUY

Voor 4 personen: 1 stuk zalmfilet van ongeveer 800 gram, sap van ½ citroen, peper & zeezout, cederhouten plank.



FIRE UP THE BASTARD

Verwarm The Bastard tot ongeveer 100 graden. Zet de topventilatie en bodemventilatie maar een klein beetje open.



HOW TO COOK

- Voor een topresultaat de zalm een nacht inwrijven met zout en suiker en voor het roken verwijderen
- Leg plak met zalm op The Bastard en sluit de deksel. Rook de zalm in ongeveer 60 minuten op 100 graden. Wanneer de vis net niet meer glazig is kun je deze eraf halen.
- Tijdens het roken gestolde eiwitten afdeppen met keukenpapier.
- Sprengel het citroensap op de vis en breng op smaak met peper en zeezout.

Lekker met geroosterde asperges, champignons en gebakken aardappels. Enjoy!



STOVEN

Zin in een stoofschotel of ovenschotel met een intense smaak? Ook dat kun je eenvoudig bereiden op The Bastard met onze Dutch Oven. Heb je al een gietijzeren stoofpan in huis? Die kun je ook gewoon gebruiken om mee te slowcooken.

STOOF RECEPT: ZACHT GEGAARDE LAMSBOUT

Stel je voor; het is winter en je kijkt op je terras of in je tuin en daar staat The Bastard de hele middag zachtjes te roken. Even naar buiten om het vlees te bedruipen met de braadsappen. En 's avonds heb je een heerlijk mals stuk vlees op je bord. Als dat geen genieten wordt.



WHAT TO BUY

Voor 4 personen: 1 winterpeen, 1 ui, ½ citroen, lamsbout van ongeveer 1 kilo, 2 tenen knoflook, 1 theelepel komijn, 1 eetlepel zeezout, 2 eetlepels olijfolie, 175 ml witte wijn.



FIRE UP THE BASTARD

Verwarm The Bastard tot ongeveer 150 graden. Zet de topventilatie en bodemventilatie voor een derde open. Voor dit gerecht heb je de plate setter en eventueel de Dutch Oven nodig.



HOW TO COOK

- Verdeel de wortels, uien en citroen in schijfjes over de bodem van de pan en leg de lamsbout erop.
- Stamp de knoflook, komijn en zeezout in een vijzel tot een pasta en roer de olie erdoor. Wrijf de bout ermee in en schenk de wijn in de pan.
- Zet de pan met de lamsbout 4-5 uur in The Bastard. Bedruip de bout elk uur met de braadsappen, en giet zo nodig wat water in de pan. Het vlees is gaar als het mals en super zacht is.



PIZZA BAKKEN

Verse pizza van The Bastard! Dat kan prima met de speciale pizzasteen. Ook ideaal als je koekjes of lekker vers brood wilt bakken. Of wat dacht je van gepofte aardappels of knolgroenten?

BAK RECEPT: HOUSEMADE PIZZA

Doe eens wat anders met je Bastard en maak je eigen pizza. Je kunt natuurlijk helemaal los gaan en ook het pizzadeeg zelf maken, maar bij wat minder tijd haal je gewoon een kant en klare pizzabodem. Beleg deze met je eigen housemade creatie. Succes verzekert bij jong en oud!



WHAT TO BUY

Pizzabodem, en beleg deze naar eigen smaak met bijvoorbeeld 1 ui en 1 tomaat in dunne ringen, plakjes salami, zwarte olijven, rode paprika, groene peper ringen, 2 theelepels oregano, veel geraspte Parmezaanse kaas en verse basilicum



FIRE UP THE BASTARD

Zet de ventilatie onder en boven volledig open. Na ruim een half uur wordt The Bastard écht heet 350-400 graden. Een pizza bakken kan niet direct op de keramische plate setter omdat de bodem verbrandt. Daarom heb je een pizzasteen nodig.



HOW TO COOK

- Beleg de pizzabodem eerst met kaas en vervolgens salami, tomaat en ui ringen en olijven. Doe als laatste paprika, peper ringen en de kruiden erop en de pizza is klaar om The bastard in te gaan.
- Besprenkel de pizzasteen met wat bloem en plaats de pizza in The Bastard.
- Bak de pizza in 4-8 minuten gaar en knapperig opdienen met wat Parmezaanse kaas en basilicum blaadjes.

Lekker met een gemengde salade met mozzarella en parmaham. Enjoy!



GRILLEN OF DICHTSCHROEIEN

Liever op de oer manier 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.

GRILL RECEPT: MOINK BALLEEN

Een heerlijk hapje voor op een gezellige barbecue middag of avond. De naam Moink komt van de twee verschillende soorten vlees die er voor dit gerecht gebruikt worden, namelijk rund- en varkensvlees en de geluiden die deze dieren maken.



WHAT TO BUY

400 gram rundergehakt (niet mager!), 20 plakken ontbijtspek, 20 gram geraspte Parmezaanse kaas, 1 ei, 30 gram paneermeel, 60 ml melk, 1 eetlepel fijngehakte knoflook, ½ theelepel zeezout en zwarte peper, 1 theelepel gedroogde oregano en gedroogde peterselie, cocktailprikkers, je favoriete BBQ rub (of zelf maken), honing en je favoriete BBQ saus (of zelf maken).



FIRE UP THE BASTARD

Verwarm The Bastard tot 120 graden en gebruik de plate setter zodat de ballen niet direct boven het open vuur komen te liggen.



HOW TO COOK

- Maak het gehakt klaar met alle kruiden, knoflook, kaas, ei, melk en paneermeel.
- Rol balletjes ongeveer zo groot als een golfbal en rol ze door de rub.
- Omwikkel de balletjes met bacon of spek en prik er een cocktailprikkers in.
- Meng ook alvast de BBQ saus met de honing. Verhouding 2 delen BBQ saus 1 deel honing.
- Grill de ballen ongeveer 3 kwartier op The Bastard.
- Smeer vervolgens de BBQ saus met honing over de ballen en laat ze nog een half uurtje op The Bastard liggen.

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.



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 grillverhoger 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

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