SpaTend – a masszázsmedencék háza

SpaTrend Kft. | 2096 Üröm, Kőbányai út 16.

[www.spatrend.hu](http://www.spatrend.hu) | [info@spatrend.hu](mailto:info@spatrend.hu)

**BASTARD M, L, XL HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**

33. oldal

| There are two things you should really know about us | Két dolgot kell tudnod rólunk. |
| --- | --- |
| One, we are Dutch and two, we are obsessed  with outdoor cooking. The Bastard was born out  of love for Dutch Design, meaning we strive to  supply only the best materials. Now is the time  for you to create the ultimate BBQ moments! | Az első, hogy hollandok vagyunk. A második pedig, hogy megszállottjai vagyunk a kültéri sütésnek. A „The Bastard” a zamatos ízek és a holland design házasságából született szerelemgyerek, melyet a legkiválóbb alapanyagok felhasználásával hoztunk létre.  Itt az idő, hogy megtapasztalja a páratlan BBQ életérzést! |
| Designed by The Bastard in The Netherlands | Hollandiában tervezve a „The Bastard” által |

34. oldal

| The Guarantee | Garancia |
| --- | --- |
| Register your warranty with unique serial number under the hinge cover at https://registration.thebastard.com. In addition, subscribe to the newsletter here and receive weekly recipes and stay informed about the best events. | A garancia aktiválásához regisztrálja grill készülékét a zsanér alatt található sorozatszámmal a <https://registration.thebastard.com> weboldalon. Ugyanitt fel tud iratkozni hírlevelünkre, melyben hetente újabb és újabb recepteket küldünk Önnek, és tájékoztatjuk a legfrissebb hírekről és a legjobb grill rendezvényekről. |

36. oldal

| What’s in the box? | Mi van a dobozban? |
| --- | --- |
| The Bastard parts list | „The Bastard” alkatrész lista |
| NB: the Bastard small includes 1x full moon coated plate setter | Megjegyzés: A „The Bastard S” grill készülék egy darab kör alakú, védőréteggel bevont rostélytartót tartalmaz. |

37.

| Nuts and bolts | Csavarok és csavaranyák |
| --- | --- |

38.

| Precision top - always remains in its set position | Precíziós fedél – úgy marad, ahogy beállította |
| --- | --- |
| Ceramic dome - long-term resistance to very high temperatures | Kerámia kupola – még az extrém magas hőnek is képes ellenállni hosszú időn keresztül |
| Steel grid - made of extra heavy stainless steel | Acél grill rácsok – tartós és strapabíró rozsdamentes acélból |
| Fire box - designed for the ultimate air circulation | Tűztér – kialakítása révén páratlan légáramlást tesz lehetővé |
| Infinity gasket - ensures a tight seal and is highly durable | „Infinity” tömítés – garantálja a tökéletes szigetelést és hosszú élettartamot |
| Heat deflector - with a coating for an easy clean | Hő visszaverő felület – speciális bevonatának köszönhetően könnyen tisztítható |
| Charcoal basket - maximizes coal efficiency. create both a direct and indirect fire source | Faszén kosár – maximalizálja a faszén felhasználás hatékonyságát és egyszerre biztosít közvetett és közvetlen hőforrást |
| Ash lifter - Easily remove the ashes from the bastard | Hamukiemelő – segítségével könnyedén eltávolíthatja a hamut „The Bastard” grilljéből |
| The Ash Lifter is built into The Bastard Medium, Large and Extra-Large. | A hamukiemelő elem a „The Bastard” Medium, Large és Extra-Large modellekbe gyárilag beépítésre került. |
| In the Bastard | A „The Bastard” grillekben |

40. oldal

| Preparing the Bastard for use | A „The Bastard” előkészítése |
| --- | --- |
| Step 1: Assembling the base  Step 2: Placing the Bastard in the base  Step 3: Filling the Bastard | Első lépés: Az állvány összeszerelése  Második lépés: A „The Bastard” grill ráhelyezése az állványra  Harmadik lépés: Az elemek behelyezése a készülékbe |

41. oldal

| The Base | Az állvány |
| --- | --- |
| The base (models M, L and XL)  Of course you can’t wait to get straight to work with The Bastard and immediately start grilling, smoking or baking pizza. Nevertheless, we do recommend that you first remove the packaging material and assemble the base!  Is reading not really your thing? Use the BBQR code that links to an instruction video on how to assemble the base. But hey, chances are you won’t even have read this, will you? | Az állvány (M, L és XL modellekhez)  Természetesen alig várja, hogy rögtön munkához lásson a „The Bastard” grilljét, és azonnal elkezdjen grillezni, füstölni vagy pizzát sütni. Mindazonáltal javasoljuk, hogy először távolítsa el a csomagolóanyagot, és szerelje össze az állványt!  Nem igazán szeret olvasni? Használja a QR kódot, amely az állvány összeszerelését bemutató videóhoz vezet. De hé, jó eséllyel ezt sem olvasta el, ugye? |
| scan this BBQR CODE VOOR an instructional film | Olvassa be azt a QR kódot az oktató videó megtekintéséhez |
| do not turn the screws too tight. Having some wriggle room ensures the stand can adapt to the base.  Make sure that the wheels with brakes are next to each other (i.e. not crossed) | Ne szorítsa meg túlságosan a csavarokat. Hagyjon egy kis mozgási teret, hogy az állvány idomulni tudjon a grill alsó részéhez.  Ügyeljen arra, hogy a fékkel ellátott kerekek egymás mellett legyenek (azaz ne keresztezzék egymást). |

42. oldal

| Assembly | Összeszerelés |
| --- | --- |
| Part two | Első lépés |
| Once the base has been assembled, you can lift The Bastard into it.  1. Remove the Fire Ring, Fire Box, and any other packing materials.  2. Make sure you place the air inlet exactly between the legs with braked wheels.  3. Please note! The heavy weight of The Bastard makes it difficult to adjust.  4. Make sure the Fire Box opening is facing the air inlet (to the front) (image or photo for clarification) | Amint összeszerelte az állványt, ráhelyezheti a „The Bastard” grill készüléket.   1. Távolítsa el a gyűrűt, tűzteret és minden csomagoló anyagot. 2. Bizonyosodjon meg arról, hogy a szellőző nyílás a pontosan az állvány két lába között helyezkedik el. A kerekeket mindig fékezze be. 3. Fontos! A „The Bastard” grill nagy súlya miatt nehezen mozgatható. 4. Ellenőrizze, hogy a tűztér nyílása és a szellőzőnyílás megegyező irányban legyenek (előre felé). (Ellenőrizze az ábrán!) |

43. oldal

| Assembly | Összeszerelés |
| --- | --- |
| Part three | Második lépés |
| One by one you, place the following parts in The Bastard, as is shown in the assembly diagram.  1. Fire Box  2. Fire Ring  3. Ash Lifter  4. Charcoal Basket  5. Platesetter-frame  6. Steel Grid (stainless steel grid) | Helyezze az alábbi alkatrészeket egymás után a grill készülékbe az alábbi ábra szerint:   1. Tűztér 2. Gyűrű 3. Hamu kiemelő 4. Faszén kosár 5. Rostélytartó-keret 6. Rozsdamentes acél grill rács |
| Then attach the bamboo boards to the side of The Bastard and you’re ready to use it for the very first time. | Ezek után rögzítse a bambusz deszkákat a grill két oldalára és már használhatja is „The Bastard” grill készülékét! |

45. oldal

| At last the time has come. | És végre itt az idő |
| --- | --- |
| **Time to light The Bastard.** | Itt az idő, hogy begyújtsa „The Bastard” grilljét. |

46.

| Let’s start low and slow | Kezdje alacsony hőfokon… |
| --- | --- |
| We have listed the steps for you.  1. Check that all nuts and bolts are properly tightened.  2. Put the wheels on the brake.  3. Make sure the air inlet is in line with the Fire Box.  4. Fill the Fire Box up to the Fire Ring with good quality charcoal (large pieces). This ensures better air circulation and hence better temperature control.  5. Use firelighters made of natural material or fire starters.  Never use chemical firelighters, spirits or other liquids.  The ceramic is porous and when chemicals are used, they can penetrate the ceramic and impart flavour to the food. Our One minute lighter makes things even easier. | Felsoroltuk a lépéseket az Ön számára.  1. Ellenőrizze, hogy minden csavar és csavaranya megfelelően meg van-e húzva.  2. Fékezze le a kerekeket.  3. Győződjön meg róla, hogy a szellőzőnyílás egy vonalban van a tűztérrel.  4. Töltse meg a tűzteret a gyűrűig jó minőségű faszénnel (nagy darabos faszenet használjon). Ez biztosítja a jobb légáramlást és ezáltal precízebb hőmérséklet-szabályozást tesz lehetővé.  5. Használjon természetes anyagból készült begyújtót vagy gyújtóst.  Soha ne használjon kémiai begyújtó folyadékot, szeszes italt vagy más folyadékot, vegyszert.  A kerámia porózus szerkezete miatt a vegyszerek használata közben azok behatolhatnak a kerámiába, és nem kívánt ízt kölcsönözhetnek az ételnek. Egyperces „The Bastard” grill gyújtónk használatával még egyszerűbbé a begyújtás. |
| Light up on:  1 focal point is ± 100 degrees Celsius - low & slow session.  2 focal points is ± 150 degrees Celsius  3 focal points ± 200 degrees Celsius - high & fast session. | Begyújtás:  1 begyújtási pont - ± 100 °C sütési hőmérséklet – lassú tűzön való sütéshez  2 begyújtási pont - ± 150 °C sütési hőmérséklet  3 begyújtási pont - ± 200 °C sütési hőmérséklet – magas hőmérséklet, rövid sütési idő |

47. oldal

| let’s start  It isn’t really necessary to wait until all the coals have  turned grey. Pay attention to the temperature – 10 degrees before the desired temperature, adjust the air inlet to stabilise the temperature. The longer you leave the dome open, the higher the temperature can become. Make sure that you don’t go too high as lowering the temperature takes more time.  Slowly heat The Bastard the first 3 times to a maximum of 225-250 degrees Celsius. The more places you create focal points, the faster it goes...  So watch out for this! Close the dome in time to avoid the temperature getting too high.  Beginners recipes for these temperatures are:  Moink Balls, Planked Salmon or Caponata Siciliana.  After cooking, close the air inlet and outlet to put out the flame. Always allow your kamado to cool down slowly. Next time, you can simply light the remaining charcoal, but do remove the ash.  If you have used The Bastard 3 to 5 times, it is wise to check all screws and bolts.  You don’t have to burn The Bastard clean! | Kezdjünk neki!  Nem szükséges megvárnia, amíg minden faszén hamuvá nem ég. Figyeljen a hőmérsékletre - 10 fokkal a kívánt hőmérséklet előtt állítsa be a levegő beáramlását, hogy stabilizálja a hőmérsékletet. Minél tovább hagyja nyitva a kupolát, annál magasabb lesz a hőmérséklet a grill készülékben. Ügyeljen arra, hogy a hőmérséklet ne legyen túl magas, mivel a hőmérséklet csökkentése több időt vesz igénybe.  Az első három használat alkalmával lassan melegítse fel a „The Bastardot” legfeljebb 225-250 °C hőmérsékletre. Minél több helyen gyújtja be a faszenet, annál gyorsabban emelkedik a hőmérséklet...  Erre mindig kiemelten figyeljen oda! A kupolát időben zárja be, hogy a hőmérséklet ne emelkedjen túl magasra.  Receptek kezdő grillezőknek alacsony hőmérsékletre:  Baconös húsgolyók, cédrus deszkán grillezett lazac, szicíliai caponata  A sütés után a tűz kioltásához zárja be a grill készülék szellőzőnyílásait. Mindig hagyja a kamadót lassan kihűlni. Legközelebb egyszerűen meggyújthatja a maradék szenet, de a hamut távolítsa el.  3-5 használat után érdemes minden csavart és anyacsavart ellenőrizni.  A „The Bastard” grillek használat utáni kiégetése nem szükséges. |
| --- | --- |
| Master the fire  It is important that you gently heat The Bastard  to 225-250 degrees Celsius the first 3 times  you use it. The Bastard’s strength is that you  can keep the temperature very stable. With  little effort, you can maintain the temperature  at 80-90°C for up to 12 hours. Or you can  easily raise the temperature to 250°C.  You can control the temperature with the  Precision top and the air inlet. The more air you  allow into The Bastard, the more the temperature  will rise. This means that closing the air inlet and  the Precision top will lower the temperature. | Legyen Ön a tűzmester!  Fontos, hogy a „The Bastardot” az első 3 használat során lassan, odafigyelve melegítse 225-250 Celsius-fokra. A „The Bastard” grillek erőssége, hogy nagyon stabilan tudják tartani a hőmérsékletet. Kis erőfeszítéssel fenntarthatja a hőmérsékletet 80-90°C-on akár 12 órán keresztül is. Vagy könnyedén felmelegítheti a grillt 250°C-ra.  A hőmérsékletet a precíziós fedél és a szellőző nyílás segítségével szabályozhatja. Minél több levegőt enged be a „The Bastardba”, annál jobban emelkedik a hőmérséklet. Ez azt jelenti, hogy a légbevezető nyílás és a precíziós fedél lezárása csökkenti a hőmérsékletet. |
| BB197 // Charcoal Marabu 9kg  BB190 // Paraquay White Quebracho 10kg  BB190 // Black Wattle 10kg  BB190 // European Oak 10kg | BB197 // Charcoal Marabu 9kg  BB190 // Paraquay White Quebracho 10kg  BB190 // Black Wattle 10kg  BB190 // European Oak 10kg |

48. oldal

| Caution! | Vigyázat! |
| --- | --- |
| Safety Tips | Tippek a biztonságos használathoz |
| Never use The Bastard indoors or in  an enclosed space. Ensure sufficient  ventilation. Otherwise, you run the risk  of carbon monoxide poisoning. | Soha ne használja a „The Bastardot” beltéren vagy zárt térben. Mindig biztosítson megfelelő szellőzést. Ellenkező esetben fennáll a szén-monoxid-mérgezés veszélye. |
| Between the edges of the ceramic dome and  the base is a fibreglass gasket. Never remove  this. It provides an airtight seal so that you  can properly regulate the temperature. | A kerámia kupola szélei és a grill alsó eleme között üvegszálas tömítés található. Ezt soha ne távolítsa el. Ez biztosítja a légmentes záródást, mely nélkülözhetetlen ahhoz, hogy megfelelően szabályozhassa a grill hőmérsékletét. |
| Once The Bastard is lit, never leave  it unattended and keep children  and pets at a safe distance. | Soha ne hagyja felügyelet nélkül a működő „The Bastard” grill készüléket! A gyermekeket és a háziállatokat mindig tartsa távol a készüléktől! |
| Never use fuels such as petrol, turps,  white spirits, alcohol or other similar  chemicals to light or relight The Bastard. | Soha ne használjon üzemanyagokat, például benzint, terpentint, szeszt, alkoholt vagy más hasonló vegyi anyagokat a „The Bastard” begyújtásához vagy a tűz felélesztéséhez. |
| Do not use The Bastard on wooden terraces,  or on any other combustible surfaces, such as  dry grass, wood chips or leaves, and keep it at  least 2 metres away from combustible objects. | Ne használja a „The Bastardot” fából készült vagy faburkolatú teraszokon vagy más éghető felületeken, például száraz füvön, mulcson vagy leveleken, és tartson legalább 2 méter távolságot minden éghető tárgytól. |
| Allow the Bastard to cool completely  before moving it. It is safer to pull The  Bastard with a base on wheels backwards  on the hinge than to push it. | Hagyja a „The Bastardot” teljesen kihűlni, mielőtt mozgatná. Biztonságosabb a kerekekkel rendelkező állványra helyezett „The Bastardot” hátrafelé húzni, mint előre felé tolni. |
| Please note, the Precision top is made of cast  iron! This means that it can get very hot. If your  fingers can take the heat, you might be able  to give it a few taps to adjust it. Otherwise,  use the heat resistant gloves from our range. | Felhívjuk figyelmét, hogy a precíziós fedél öntöttvasból készült! Ez azt jelenti, hogy nagyon forró lehet. Ha önnek nagy a hőtűrése, akkor esetleg néhányszor óvatosan hozzáérhet, hogy beállítsa. Ellenkező esetben használja a kínálatunkban található hőálló kesztyűket. |

49. oldal

| Caution when opening the dome! | Vigyázzon a kupola felnyitásakor! |
| --- | --- |
| The Bastard burns extremely efficiently due to the minimal supply of oxygen. If you wish to open the dome, the sudden supply of oxygen may create a large flame. No cause for alarm, as this is preventable. Hence, when opening the dome, start by opening it slightly. This allows the oxygen to gradually reach the fire, preventing flame jets. Subsequently, you can fully open the dome. This is called “burping” and ensures that the oxygen ratio inside and outside the kamado is in balance, so that no dangerous situations arise. | A „The Bastard” a minimális oxigénellátás miatt rendkívül hatékonyan ég. Ha felnyitja a kupolát, a hirtelen oxigénellátás miatt előfordulhat, hogy láng keletkezik. De semmi gond, mivel ez megelőzhető. A kupola felnyitását lassan végezze, először csak résnyire nyissa meg a fedelet. Ez lehetővé teszi, hogy az oxigén fokozatosan jusson be a tűztérbe, megakadályozva ezzel a magas lángok létrejöttét. Ezt követően teljesen kinyithatja a kupolát. Ezt nevezik "büfiztetésnek", és biztosítja, hogy az oxigén aránya ne térjen el nagymértékben a kamadón kívül és belül, így elkerülhetőek a veszélyes helyzetek. |

50.

| Temperature control | Hőmérsékletszabályozás |
| --- | --- |
| How do I control the temperature of my Bastard?  First select the position of the bottom slide and then adjust with the upper disc. Do this carefully with small taps. Otherwise you won’t have enough control. The temperature of The Bastard can then suddenly rise or fall sharply. This can be avoided by allowing about 5 minutes for the Bastard to reach the right temperature. The surface area of the air inlet is determined by how far the bottom slide is open and how much ash is left in it. The more ash there is, the less oxygen the kamado suctions and hence the more difficult it is to get it to a higher temperature. | Hogyan szabályozhatom a „The Bastard” grillem hőmérsékletét?  Először válassza ki az alsó légáramlás szabályozó elem helyzetét, majd finomítsa a beállítást a felső tárcsával. Ezt óvatosan, apró mozdulatokkal végezze. Amennyiben hirtelen és nagymértékben változtatja a grillbe áramló levegő mennyiségét, akkor könnyedén elvesztheti a grill hőmérséklete feletti kontrollt. A „The Bastard” hőmérséklete ebben az esetben hirtelen emelkedhet vagy csökkenhet. Ez elkerülhető, ha türelmesek vagyunk és körülbelül 5 percet várunk addig, hogy a grill elérje a megfelelő hőmérsékletet. A szellőzőnyílás méretét, ezáltal a beáramló oxigén mennyiségét is az határozza meg, hogy az alsó légáramlás szabályozó elem mennyire zárja el a nyílást, és mennyi hamu maradt benne. Minél több hamu maradt a grill készülékben, annál kevesebb oxigént szív be a kamado, és ezért annál nehezebb elérnie a magas sütési hőmérsékletet. |
| Temperature | Hőmérséklet |
| Precision top | Precíziós fedél |
| Damper | Szellőzőnyílás |
| Turn off | Kikapcsolva |

51

| Cleaning and care | Tisztítás és karbantartás |
| --- | --- |
| cleaning  Regularly remove the ash from the bottom of the Bastard. After a maximum of four sessions, clean the barbecue completely (do not burn it clean). This is the best way to maintain the air flow. If you remove the fire ring and fire box before completely emptying The Bastard, do not leave the lid open. The Bastard is at risk of toppling over without the counterweight of the Fire Ring and Fire Box. It is best to keep the ceramic clean with the Cleaner & Polish. This will remove the fine dirt and apply a protective layer to the ceramic. The Precision top is made from enamelled cast iron. It does NOT need to be burned in, but is immediately ready for use. Over time, all kinds of fat, grease and tar will build up on the Precision top - this can be scrubbed off and washed with hot water. | Tisztítás  Rendszeresen távolítsa el a hamut „The Bastard” készülékéből. Legfeljebb négy alkalom után tisztítsa ki teljesen a grillkészüléket (ne égesse ki!). Ez a legjobb módja a légáramlás fenntartásának. Ha a „The Bastard” teljes kiürítése előtt eltávolítja a gyűrűt és a tűzteret, ne hagyja nyitva a fedelet. A „The Bastard” készülék a gyűrű és a tűztér ellensúlya nélkül instabillá válik és fennáll annak a veszélye, hogy felborul. A legjobb, ha a kerámiát a „Cleaner & Polish” termékünk segítségével tartja tisztán. Ez eltávolítja a finom szennyeződéseket és védőréteget képez a kerámia felületen. A precíziós fedél zománcozott öntöttvasból készült. NEM kell kiégetni, hanem azonnal használatra kész. Idővel zsír, szennyeződés és kátrány rakódhat le a precíziós fedél tetején - ezt könnyedén eltávolíthatja súrolással vagy forró vízzel. |
| Regular maintenance | Rendszeres karbantartás |
| Check all nuts and bolts.  Please bear in mind that “fixed is fixed”. There is no need to lash the Bastard down completely! You see, steel expands and contracts when the temperature changes | Ellenőrizzen minden csavart  Kérjük, ügyeljen arra, hogy ne húzza túl a csavarokat. Az acél hő hatására kitágul, hidegben pedig zsugorodik, így fontos, hogy helyet biztosítson a hőtágulásnak. |
| Spray all moving parts with WD-40 | Fújjon be minden mozgó alkatrészt WD-40 spray-vel. |
| Polishing the ceramic. Fat, soot and other grease does deposit. To remove these, you can use our Ceramic Cleaner. | A kerámia felületek tisztítása  A zsír, korom és egyéb szennyeződések könnyen lerakódhatnak a kerámia felületekre. Ezek eltávolításához használja termékpalettánkon megtalálható kerámiatisztítónkat. |
| Check the felt in the Precision top and between the dome and base and replace when necessary. | Rendszeresen ellenőrizze a precíziós fedél, a kupola és a grill alsó része illeszkedésénél található szigetelést és cserélje, amennyiben szükséges. |
| Replace rusted nuts and bolts immediately so as to avoid not being able to get them off again! | Azonnal cserélje ki a rozsdás csavaranyákat és csavarokat, így elkerülheti, hogy azok a rozsdásodás miatt eltávolíthatatlanná váljanak. |
| Check whether your thermometer is properly calibrated by putting it in boiling water and checking whether it reads 100 degrees. | Ellenőrizze, hogy a hőmérője megfelelően van e kalibrálva: tegye forrásban lévő vízbe és ellenőrzi, hogy a hőmérő 100 Celsius fokot mutat-e. |

52

| Getting ready for winter | Készüljön fel a télre! |
| --- | --- |
| Make sure you prepare The Bastard for freezing weather:  1. Clean it thoroughly, remove all food residues, open the air slides and remove the cast iron precision top. This is the best way for The Bastard to breathe.  2. Spray the metal bolts and hinges regularly with WD-40. Check and tighten where necessary.  3. Remove the charcoal in the inner tray.  4. Place a moisture absorber in The Bastard.  5. If any mould has formed on the inside after the winter, this won’t do any harm. Easily resolve this by firing up The Bastard once.  6. Keep tables indoors to prevent mould. | Bizonyosodjon meg arról, hogy megfelelően felkészítette „The Bastard” grilljét a fagyos téli időre:  1. Alaposan tisztítsa meg, távolítsa el az összes ételmaradékot, nyissa ki a szellőzőnyílásokat, és vegye le az öntöttvas precíziós fedelet. Ez a legjobb módja annak, hogy a „The Bastard” megfelelően szellőzzön.  2. A fémcsavarokat és zsanérokat rendszeresen fújja be WD-40 spray-vel. Ellenőrizze és húzza meg a csavarokat, ahol szükséges.  3. Távolítsa el a grillben található összes faszenet.  4. Helyezzen nedvességelnyelő anyagot a „The Bastardba”.  5. Nem okoz semmi problémát, ha a tél folyamán penész képződik a grill belsejében. Ez könnyen orvosolható megoldható a „The Bastard” egyszeri begyújtásával.  6. A penészedés megelőzése érdekében tartsa az asztalokat, polcokat zárt térben. |

54.

| Endless possibilities | Végtelen lehetőségek |
| --- | --- |

55

| The bastard plate setter is ultra versatile. | A „The Bastard” rostély állvány hihetetlenül sokoldalú. |
| --- | --- |
| The heat-resistant conductors prevent direct heat, essential for low and slow cooking.  Perfect to pair with many Bastard accessories, check out a few suggestions to the right. | A hőálló anyagok megakadályozzák a közvetlen hőhatást, ami elengedhetetlen az alacsony hőmérsékleten történő, hosszú ideig tartó sütéshez.  Tökéletesen párosítható számos „The Bastard” kiegészítővel. A jobb oldalon talál pár ötletet ezzel kapcsolatban. |
| Grill elevator  gain extra space as well as the ability to cook dishes at different temperature levels simulantaeously. | Rács magasító  Nemcsak extra sütőfelülettel bővíti grilljét ez a kiegészítő, de lehetővé teszi azt is, hogy különböző típusú, hőmérséklet-igényű ételeket egyszerre készítsen „The Bastard” grilljében. |
| Half moon grid | Félkör alakú rostély |
| get your Grill searing hot with a half-moon grid. add an indirect zone with the grill elevator. | A félkör alakú rostély tökéletes magas hőfokú pirításhoz. Rács magasítóval együtt használva pedig közvetett grillezéshez tökéletes zónát alakíthat ki. |
| The wok  Flip the plate setter upside down and you have the perfect spot for your bastard wok. | Wok  Fordítsa meg a rostély állványt, és máris létrehozta a tökéletes helyet a „The Bastard” wok számára. |

56

| Kamado Recipies | Kamado receptek |
| --- | --- |
| Planking Salmon | Cédrus deszkán grillezett lazac |
| serves 4 | 160 °C, indirect. | 4 adag | 160 °C, közvetett grillezés |
| This is a guarantee of success. The smell and taste of the smoking cedar wood promises something very wonderful. How delicious simple can be. For us, this is a favourite that is often revisited. | Ezzel a fogással garantált a siker. A füstölgő cédrusfa illata és íze valami páratlanul csodálatosat ígér. A sütés-főzésben is érvényes „a kevesebb, néha több” elv. Nagy kedvencünk ez a fogás, melyet gyakran kerül grillünkre. |
| In the cart  1⁄2 salmon side of 500 g, 1 tsp sesame oil,  Salt & freshly ground black pepper to taste,  1 tsp paprika powder, 2-3 tsp honey, 1 lemon, sliced  Large ceder plank and The Bastard Plate Setter | Hozzávalók:  ½ lazac szeletben (kb. 500 gr)  1 teáskanál szezám olaj  só és frissen őrölt bors (ízlés szerint)  1 teáskanál őrölt édes pirospaprika  2-3 teáskanál méz  1 citrom felszeletelve  Nagy cédrus grill deszka  „The Bastard” rostély állvány |
| The Method | Elkészítési mód |
| Allow the cedar plank to soak for at least 1 hour in a container of water. Place the salmon portions with the skin down on the plank.  Spread the top of each piece well with sesame oil and sprinkle with salt, black pepper and paprika powder.  Drizzle with honey and place one or two slices of lemon on each piece of salmon.  Place the salmon plank on the grating above the plate setter of the Bastard and put on the lid. Let it cook for 8 to 12 minutes. | A cédrusdeszkát áztassa be legalább 1 órára. Helyezze a lazacdarabokat bőrrel lefelé a deszkára.  Minden darab tetejét kenje meg jól szezámolajjal, szórja meg sóval, fekete borssal és paprikaporral.  Locsolja meg mézzel, és helyezzen egy-két szelet citromot minden lazacra.  Helyezze a cédrus deszkát a lazacokkal együtt a „The Bastard” rostély állványra, és csukja le a fedelet. Süsse a lazacokat csukott fedéllel 8-12 percig. |
| The Bastard Smoke Plank Red Cedar // BB304 | „The Bastard” vörös cédrus füstölő deszka // BB304 |

58

| Kamado recipies | Kamado receptek |
| --- | --- |
| Moink balls | Baconös húsgolyók |
| serves 4 | 120 °C, indirect. | 4 adag | 120 °C, közvetett grillezés |
| Some ground beef in a ball with bacon around it. That sounds like an incredibly good idea. Moink balls are a modern classic on the BBQ.  In one bite, you find ground meat, bacon, rub, sauce and smoke. | Darált húsból készült golyók baconbe csavarva. Hihetetlenül jól hangzik. A baconös húsgolyók a BBQ ételkészítés modern klasszikusai közé tartoznak. Egy falatban minden benne van: hús, bacon, fűszerek, szósz és füst. Kell ennél több? |
| Int he cart | Hozzávalók: |
| 1⁄2 tsp sea salt – 1 tbsp chopped garlic – 1⁄2 tsp fresh-ground black pepper – 1⁄2 tsp dried oregano – 1 tsp dried parsley  20 g Parmesan cheese, grated – 60 ml milk – 1 egg, beaten  30 g spiced breadcrumbs – your favourite BBQ rub – 20  slices of bacon – your favourite BBQ sauce – honey.  Also needed: plate setter – cocktail sticks. | ½ teáskanál tengeri só  1 teáskanál zúzott fokhagyma  ½ teáskanál frissen őrölt bors  ½ teáskanál szárított oregánó  1 teáskanál szárított petrezselyem  20 gr parmezán  60 ml tej  1 tojás (felverve)  30 gr fűszeres zsemlemorzsa  a kedvenc BBQ szárazpáca  20 szelet bacon  a kedvenc BBQ szósza  méz  „The Bastard” rostélytartó  fogpiszkáló/saslik nyárs |
| The method | Elkészítési mód: |
| Mix the ground meat with sea salt, garlic, black pepper, oregano, parsley, Parmesan cheese, milk, egg and breadcrumbs.  Make balls the size of a golf ball and roll them through the BBQ rub. Wrap the balls with bacon and secure the bacon with cocktail sticks. Mix the BBQ sauce with the honey (two parts sauce, one part honey). Place the balls on the grate above a plate setter and leave them in the Bastard for about 45 minutes to 1 hour.  Spread the sauce over the balls and leave them on the Bastard for another 30 minutes.  For more recipes and inspiration, go to www.thebastard.com. | Keverje össze a darált húst a tengeri sóval, fokhagymával, fekete borssal, oregánóval, petrezselyemmel, parmezán sajttal, tejjel, tojással és zsemlemorzsával.  Készítsen golflabda méretű golyókat, és forgassa meg őket a BBQ szárazpácban. Tekerje a golyókat baconbe, és rögzítse a bacont koktélpálcikákkal. Keverje össze a BBQ szószt a mézzel (két rész szósz, egy rész méz). Helyezze a golyókat a rostélytartóra helyezett rácsra, és süsse őket a „The Bastardban” kb. 45-60 percig.  Kenje meg a golyókat a BBQ szósszal és süsse azokat további 30 percig.  További receptekért és inspirációért látogasson el a [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com) weboldalra. |

60

| Must haves | Nélkülözhetetlen kiegészítők |
| --- | --- |
| Do you really want the best from your Bastard? Then be sure to arm yourself with the right gear. We’ve gathered a collection of our favourite suggestions or visit www.thebastard.com to see the entire range. | A legjobbat akarod kihozni „The Bastard” grilledből? Akkor mindenképpen a megfelelő felszereléssel kell felvérteznie magát. Összegyűjtöttük a kedvenc kiegészítőinket és eszközeinket. Kérjük, látogasson el a [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com) oldalra, ahol a teljes választékot megtekintheti. |

61

| The Bastard Cast Iron Grid Large // BB03 | „The Bastard” öntöttvas grill rács – Large grillhez - // BB03 |
| --- | --- |
| The Bastard Drip Pan Round // BB107R | „The Bastard” kerek zsírfelfogó tálca // BB107C |
| The Bastard Smoker Kit // BB411 | „The Bastard” füstölő készlet // BB411 |
| The Bastard Thermo BBQ Gloves // BB057 | „The Bastard” hőálló grill kesztyűk // BB057 |
| The Bastard Thermometer Pro // BB407 | „The Bastard” Pro hőmérő - // BB407 |
| The Bastard Cast Iron Bird Sitter // BB128 | „The Bastard” kerámia szárnyas sütő // BB014 |
| The Bastard Pizza Stone // BB010 | „The Bastard” pizza kő - // BB218 |
| The Bastard One Minute Lighter // BB074 | „The Bastard” egy perces grill gyújtó - // BB074 |
| The Bastard Grill Elevator - Large // BB016 | „The Bastard” rácsmagasító – Large grillhez // BB016 |
| The Bastard Raincover (Large) // BB922L | „The Bastard” esővédő ponyva Large grillhez // BB922L |