

THE BASTARD HALF-MOON DRIP PAN



C **M** **L** **XL**
BB107HMC BB107HMM BB107HML BB509

NL | De Half Moon Drip Pan, ideaal voor wanneer je in één keer op verschillende manieren The Bastard wilt gebruiken. Zo kan de ene zijde gebruikt worden voor het gewone grill-werk en de andere zijde voor Low&Slow en kun je alle lekkere sappen opvangen met deze handige Half Moon Drip Pan.

FR | La plaque d'égouttage demi-lune est idéale lorsque vous souhaitez utiliser The Bastard de plusieurs façons à la fois. Par exemple, un côté peut être utilisé pour les grillades normales tandis que l'autre côté est utilisé pour les grillades à cuisson lente et à feu doux, et vous pouvez recueillir tout le jus de cuisson délicieux avec cette plaque de récupération demi-lune pratique.

THE BASTARD DRIP PAN



C **M** **L**
BB107C BB107M BB107R

NL | 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: bedrup je vlees of vis met het vocht.

FR | Si vous travaillez avec la plaque chauffante en céramique, il est préférable de récupérer la graisse, le jus, ainsi que les autres restes de votre viande, afin d'éviter toute coulée sur la plaque, ce qui pourrait provoquer le dégagement de fumée dans votre Bastard. Le bac d'égouttage Bastard récupère tout. Autre astuce : arrosez votre viande ou votre poisson avec le jus.

THE BASTARD GRILL ELEVATOR



C **M** **L**
BB505 BB215 BB016

NL | De Grillverhoger is een extra etage bovenop je rooster. Zo heb je 60% extra grill oppervlakte en kun je vlees, vis en groente wat verder van het vuur plaatsen voor een langzamere garing of om warm te houden. Met de extra etage kun je veel bereiden op je kamado en scheid je verschillende producten makkelijk.

FR | La grille surélevée constitue un étage supplémentaire sur votre grille. Cela vous donne 60 % de surface de grillade supplémentaire, et vous permet de placer la viande, le poisson et les légumes un peu plus loin du feu, pour une cuisson plus lente ou pour les garder au chaud. Grâce à l'étage supplémentaire, vous pouvez préparer de nombreux ingrédients sur votre kamado, et séparer plus facilement les différents produits.

THE BASTARD RAIN COVER



S **C** **M** **L** **XL**
BB322S BB322C BB669M BB669L BB669XL

NL | Een regenhoes speciaal ontworpen voor jouw Bastard, dankzij klittenband een nog betere afsluiting. Gemaakt van de beste kwaliteit PU Coating voor UV bescherming en dankzij speciaal ontworpen ventilatieroosters zal je Bastard elk seizoen voor je klaar staan.

FR | Une housse de pluie spécialement conçue pour votre Bastard, grâce à la fermeture velcro qui assure une meilleure étanchéité. Fabriquée avec un revêtement en PU de la plus haute qualité pour la protection contre les UV, et munie d'aérations spécialement conçues, votre Bastard vous accompagnera à chaque saison.



THE BASTARD GRILL ELEVATOR M | BB215