

COMMENT UTILISEZ THE BASTARD

GRILLER LA PREMIÈRE FOIS

The Bastard est un kamado en céramique de haute qualité en cordiélite. Les céramiques doivent s'habituer aux températures élevées. Nous vous conseillons de ne pas élever les trois premières fois The Bastard à plus de 250 degrés Celsius. De cette façon, la céramique peut fonctionner. Après cela, vous pouvez bien sûr complètement vous lâcher avec votre The Bastard!

LE FEU

The Bastard est un barbecue en céramique et on y cuit toujours au charbon de bois. Seules les briquettes naturelles telles que les briquettes de noix de coco conviennent également à The Bastard. Utilisez du charbon de bonne qualité avec de gros morceaux pour que The Bastard ne soit pas étouffé. Remplissez-le jusqu'au bord de la chambre de combustion.

De préférence, allumez le charbon de bois avec un briquet, tel que le « allumage en une minute ». Vous pouvez également utiliser des allume-feux, mais uniquement s'ils sont fabriqués à partir de matériaux naturels. N'utilisez jamais d'allume-feu, de spiritueux ou d'autres liquides chimiques !

REMARQUE C'EST AINSI QUE VOUS ÉVITEZ UN FLAMME ÉCLAIR

The Bastard peut bien sûr devenir très chaud. Si vous ouvrez ensuite le couvercle soudainement, une flamme éclair peut se produire. Toujours utiliser des gants de barbecue ! Si vous soulevez le couvercle, faites-le doucement d'abord et avec un bras tendu. De cette façon, l'oxygène peut atteindre le feu en premier et vous pouvez éviter les éclairs.



The Bastard
One minute lighter

CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE

Il n'est pas difficile d'atteindre une température élevée constante, par exemple 250 °C ou une température basse de 80 à 90 °C. Vous pouvez également atteindre une température basse constante pendant jusqu'à 12 heures sans ajouter de nouveau charbon.

Vous contrôlez la température avec le disque de ventilation supérieur et la ventilation inférieure. Pour que la température augmente, vous permettez à plus d'oxygène dans The Bastard d'ouvrir la ventilation supérieure et inférieure. La température diminue avec moins de débit d'air dans The Bastard. Ensuite, vous faites glisser les fermetures de ventilation supérieure et inférieure.

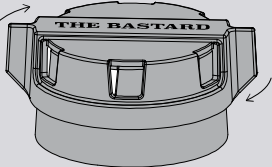

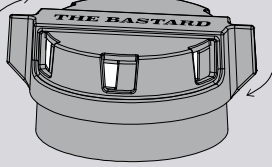
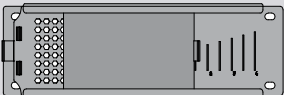
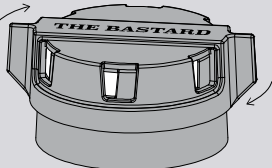

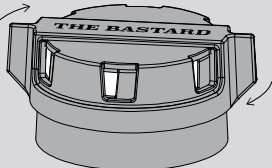

CONSEIL Utilisez toujours un appareil de réglage pour grille pour une cuisson lente à basse température. Ne laissez pas le gril devenir trop chaud. Il faut des heures pour baisser la température.

ÉTEINDRE

Prêt ? Vous n'avez qu'à fermer toutes les glissières et vous pouvez vous asseoir immédiatement à la table. Le charbon s'éteindra lentement à cause du manque d'oxygène.

CONSEIL Ne jetez pas le charbon immédiatement, vous pourrez peut-être l'utiliser à nouveau.



	ventilation au top 	ventilation du sol 
Fumer et cuire lentement 65-135 °C		
Rôtissage et cuisson au four 135-175 °C		
Griller et faire des pizzas 175-250 °C		
Chauffer intensément 250-350 °C	