



**THE BASTARD**  
SERIOUS OUTDOOR COOKING

OTA KAIKKI IRTI GRILLAAMISESTA

**THE BASTARD**

Käyttöohje & takuutiedot

## OTA KAIKKI IRTI BASTARDISTA

Onneksi olkoon, olet juuri tutustumassa Bastardiin. Bastard on uniikki grilli, aivan toisenlainen kuin muut japanilaistyylliset kamado-grillit. Tämä kamado-grilli keraamisella vuorauksella on helppokäyttöinen, tyylikäs, laadukas ja monikäyttöinen. Koe aito tapa grillata, paistaa, savustaa ja pariloida. Bastard on täydellinen apuväline kaikille jotka haluavat nauttia herkullisesta ruoanlaitosta vuoden ympäri.

Haluat tietysti heti täyttää uuden grillisi hiilillä ja aloittaa savustamisen, grillaamisen tai pizzanpaiston. Ymmärrettävää, mutta suosittelemme että luet nämä ohjeet ensin, sillä Bastard ei ole kuten muut grillit ja kamadot. Sillä voi tehdä niin paljon enemmän! Ohjeista saat tietää mitä tulee tehdä ennen käyttöä, mitä tuotteella voi tehdä ja miten sitä tulisi ylläpitää. Luettuasi tämän opuksen tiedät, miten saat täyden hyödyn irti Bastard-grillistäsi



## VELJEKSET BASTARDIN TAKANA

Olemme aina rakastaneet maukasta ruokaa, mutta ensimmäinen kerta kun valmistimme grillikylkeä kamadolla? Rakastuimme välittömästi. Se on edelleen yksi suosikkiruokalajeistamme. Niin paljon makua, täydellisesti kypsennettynä. Kohokohta on aina lihan irrottaminen luista.

Alankomaissa kamadot olivat vielä aika tuntemattomia ja kalliita, mutta eikö kaikkien pitäisi voida nauttia herkulisesta ruoanlaitosta? Tämä näkemys oli alkusysäys Bastardin synnylle.

**Nautinnollista ruoanlaittoa jokaiselle, vuoden ympäri.**



Täydellisen kamadon kehitystyön aikana meillä oli muutama periaate, joiden noudattaminen oli mielestämme käänteentekevää. Miksi kaikkien tulisi valita Bastard muiden kamado-grillien sijasta? Koska, kuten aina sanomme, Bastard on uniikki.

### **HOLLANTILAISTA DESIGNIA**

Takaisin olennaiseen. Hollantilaiset designerit ymmärtävät tämän paremmin kuin kukaan muu. He uskovat, että kaiken voi tehdä paremmin, kauniimmin ja tehokkaammin. He tavoittelevat jatkuvasti täydellistä tasapainoa muotoilun ja toiminnallisuuden välillä. Bastardin rehellinen ja aito luonne on tästä hyvä esimerkki. Rehellinen muotoilu, laadukkaimmat materiaalit ja niin helppo käyttää. Väritys on musta, sillä "onko muitakin värejä olemassa"?



### **PARHAISTA PARHAIN (20 VUODEN TAKUU)**

Vain paras teollinen keramiikka on kyllin hyvää. 100% kesto korkeille lämpötiloille. Erittäin kestävä 20 vuoden takuulla. Lisäksi, muutkin komponentit on valmistettu parhaista materiaaleista. Ruostumatonta terästä ja karaistua terästä joka on jauhemaalattu kestääkseen kaikkia sääolosuhteita.

### **ALKUPERÄISTÄ RUOANLAITTOA UUDELLEENKEKSITTYNÄ**

3000 vuotta sitten, ihmiset valmistivat ruokaa saviuuneissa. Tämä alkuperäinen ruoanlaittotapa on perustana, mutta siihen on lisätty innovatiivinen sivujuonne. Bastard on täydellinen grilli, mutta sillä voi saavuttaa vieläkin enemmän. Uniikki eristävä vuoraus tarjoaa ihanteellisen mahdollisuuden hitaalle kypsytyselle, lämpimälle tai kylmälle savustukselle sekä myös aitojen italialaisten pizzojen paistamiseen. Tulet huomaamaan, että Bastard on luonnollisin ja maistuvuin tapa valmistaa ruokaa aidolla tavalla – kolmisen tuhatta vuotta myöhemmin.

## **RUOANLAITTONAUTINTOA VUODEN YMPÄRI**

Bastardilla on paljon ystäviä. Bastardista tykkäävät kokit, ruoka-alan ammattilaiset, ruokaharrastajat ja ihmiset jotka rakastavat aitoa ruoanlaittoa. Kypsennä hitaasti häränlihaa oluessa, savusta kana kesäiseen salaattiin, paista pizza tai herkullisia hampurilaisia ystävien kanssa. Se on todellakin niin helppoa. Yksinkertaista, mutta joka kerta maistuvaa.

## **AMMATTILAISTEN MAKU**

Ja sitten makupuoleen. Tämä ominaislaatuinen grillin maku jossa on häivähdys hiiltä. Suurin ero on kuitenkin siinä, kuinka mureaa liha on. Omaa luokkaansa oleva laatu. Kaikki voivat maistaa eron. Ei ole yllättävää, että useat ravintolat käyttävät jo Bastard-grilliä.

## **KOE BASTARD**

Tehdäänpä asia selväksi. Bastard ei ole kuin muut grillit tai kamadot. Bastard on yksinkertainen, tyylikäs, korkealaatuinen, monikäyttöinen ja kaikille soveltuva.

Ja kyllä, myös kilpailukykyisesti hinnoiteltu. Koe aito tapa grillata, pariloida, savustaa ja kypsentää. Bastard pysyy rehellisenä itselleen. Kaikille jotka nauttivat herkullisesta ruoanlaitosta vuoden ympäri.

Kehitimme Bastardin vuonna 2014 juuri haluamallamme tavalla alusta saakka. Bastard on täysin oma tuotteemme. Korkealaatuista, ammattilaistasoista, aitoa hollantilaista muotoilua, valtavan kaunis tuote. Catering-alan ammattilaiset ja jotkut ystävämme puhuvat välillä lämpimämmin Bastardista kuin vaimoistaan ja lapsistaan, ja kyllä, olemme tästä ylpeitä!

Toivomme että vietät nautinnollisia hetkiä Bastardin parissa. Ei ainoastaan kesällä vaan myös lumisella säällä!

Jeroen & Martijn Wesselink

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ SYTYTYSKERTAA

Bastard on pääpiirteittäin valmiiksi koottu. Sinun tarvitsee asentaa kahva, ja mahdollisesti kehys sekä sivupöydät. Jatka lukemista ohjeita varten.

- Poistettuasi tuotteen pakkauksesta on suositeltavaa tarkastaa kaikkien ruuvien kireys, ruuvit voivat löystyä kuljetuksen aikana.
- Asenna kahva.
- Poista styroksit grillistä, sekä tulikorin alta.
- Varmista että tulikorin aukko on kohdistettu pohjan ilmanottoaukkoon.
- Aseta arina tulikorin pohjalle. (Pyöreä rei'itetty levy)
- Sivupöytien asennus\*: asenna neljä sivupöydän kiinnikettä. Varmista että aukot osoittavat samaan suuntaan.
- Kokoa jalusta kuvan mukaisesti.
- Asenna valurautainen yläventtiili liukukappale.

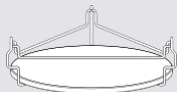


\*Vain malleissa Large ja Medium.

## BASTARDIN OSAT



Valurautainen yläventtiili

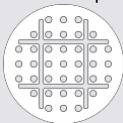


Keraaminen lämpösuoja  
(lisävaruste)



Keraaminen palorengas  
(Laitetaan tulipesän päälle)

Arina  
(Laitetaan tulipesän pohjalle)



Keraaminen tulipesä



Pöytä tammea ja  
ruostumatonta terästä  
Pöytä saatavilla myös  
mittatilauksena. Ota  
yhteyttä jälleenmyyjääsi

## BASTARD-PERHE



**The Bastard Compact**

Halkaisija: 38 cm

Ritilä: 33 cm



**The Bastard Medium**

Halkaisija: 48 cm

Ritilä: 42 cm



**The Bastard Large**

Halkaisija: 57 cm

Ritilä: 49 cm

# KUINKA BASTARDIA KÄYTETÄÄN

## ENSIMMÄINEN GRILLAUSKERTA

Bastard on korkealaatuisesta kordieriittikeramiikasta valmistettu kamado-grilli. Keramiikan tulee tottua kuumuuteen, emme suosittele lämmitystä yli 275 celsiusasteeseen kolmella ensimmäisellä lämmityskerralla. Näin keramiikka ehtii totuttautumaan. Tämän jälkeen voit villiintyä Bastardin parissa!

## TULI

Bastard on keraaminen grilli, jossa käytetään aina hiiliä, ei koskaan perinteisiä brikettejä. Kookosbriketit soveltuvat erinomaisesti tälle tuotteelle. Käytä laadukkaita ja suurikokoisia hiiliä, jotta Bastard saa tarpeeksi ilmaa. Täytä vain ensimmäiseen renkaaseen saakka

On parasta käyttää sytytintä, kuten 'minuuttisytytin'. Voit käyttää myös sytytysnesteitä mutta ainoastaan mikäli ne on valmistettu luonnollisista raaka-aineista. Älä koskaan käytä kemiallisia sytytysnesteitä tai talousspriitä!

## HUOMIO: VÄLTÄ TULENLEIMAHDUKSET

Luonnollisestikin, Bastard voi kuumentua erittäin paljon. Jos avaat kannen nopeasti, laitteen sisältä voi leimahtaa tulta. Käytä siis aina grillauskäsineitä! Kun avaat kannen, avaa se varovasti ojennetuin käsivarsin. Näin happi tasoittaa lieskat.



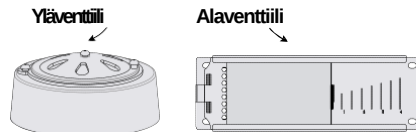
Bastard minuuttisytytin

## LÄMPÖTILAN HALLINTA

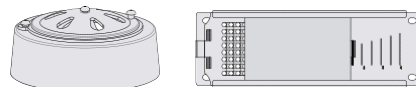
Ei ole vaikeaa saavuttaa jatkuvaa esimerkiksi 400 celsiusasteen lämpötilaa, tai matalampaa 225 celsiusasteen lämpötilaa. Voit myös ylläpitää tasaista matalaa lämpötilaa jopa 12 tunnin ajan lisäämättä välillä hiliä.

Lämpötilaa voidaan säätää yläventtiilin liukukappaleella ja pohjaventtiilillä. Nostaaksesi lämpötilaa, päästä Bastardiin enemmän happea avaamalla sekä ylä- että alaventtiileitä. Rajoitettu ilmavirta laskee lämpötilaa Bastardin sisällä, sulje siis kumpaakin venttiiliä laskeaksesi lämpötilaa. VIHJE haluatko kypsentää hitaasti matalalla lämpötilalla? Älä päästä grilliä liian kuumaksi. Kestää tuntikausia laskea lämpötilaa. Älä siis käytä liikaa hiliä jos haluat kypsentää hitaasti matalammalla lämpötilalla.

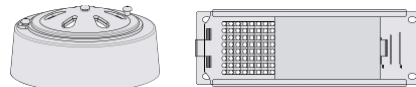
**Savustus**  
65-135 °C



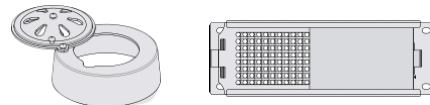
**Kypsennys,  
haudutus ja  
paistaminen**  
135-175 °C



**Grillaaminen ja  
pizzanpaisto**  
175-260 °C



**Korkea  
lämpötila**  
260-400 °C



## SAMMUTTAMINEN

Oletko valmis? Sinun tarvitsee vain sulkea venttiilit ja käydä ruokapöytään. Hiilet sammuvat pikkuhiljaa hapenpuutteesta johtuen. Hiilet jäähtyvät muutamassa tunnissa.

**VIHJE** älä hävitä hiiliä heti, saatat voida käyttää ne uudestaan.



## MITÄ BASTARDILLA VOI TEHDÄ?

Bastardilla voit tehdä paljon muutakin kuin vain grillata. Mahdollisuudet ovat loputtomat useiden eri asetusten ja lisävarusteiden ansiosta. Huomaat pian sytyttäväsi Bastardin myös lumisina päivinä valmistaaksesi maittavan padan. Tämä on helppoa ja maku on aivan vastustamaton. Löydät lisää tietoa lisävarusteista myöhemmin tässä kirjasessa.



The Bastard  
Grillikäsineet

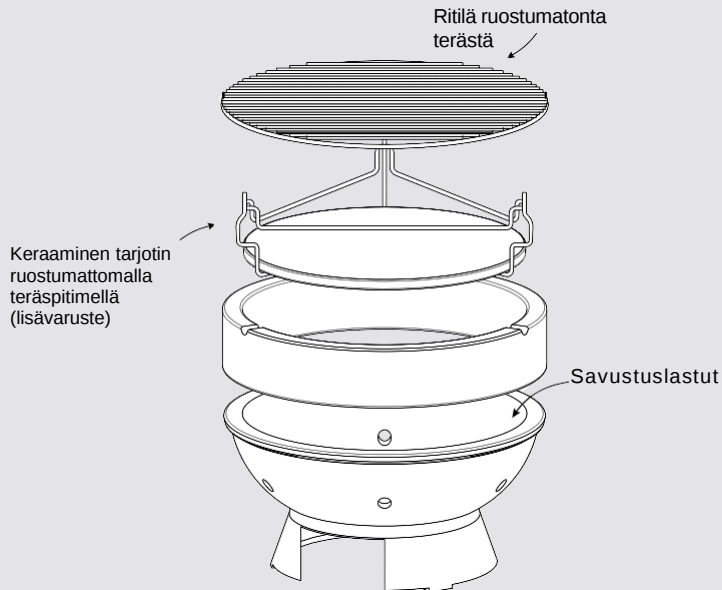
## SAVUSTUS TAI PAISTAMINEN

Bastard tekee suurien lihakimpaleiden, kuten lammaspaistin, porsaankyljen tai vastaavien valmistamisen helpoksi. Harkitse lisäksi myös lohien, kalkkunan tai kanan savustamista. Käytä tähän käyttötarkoitukseen keraamista tarjotinta ruostumattomalla teräspitimellä. Bastard toimii tällöin hiiliuunina joka kypsentää ainekset tasaisesti.

Savustaessa voit käyttää alempaa 65°C-135°C lämpötilaa ja erityisiä savustuslastuja. Paistaessa lämpötilan tulisi olla välillä 135°C-175°C.

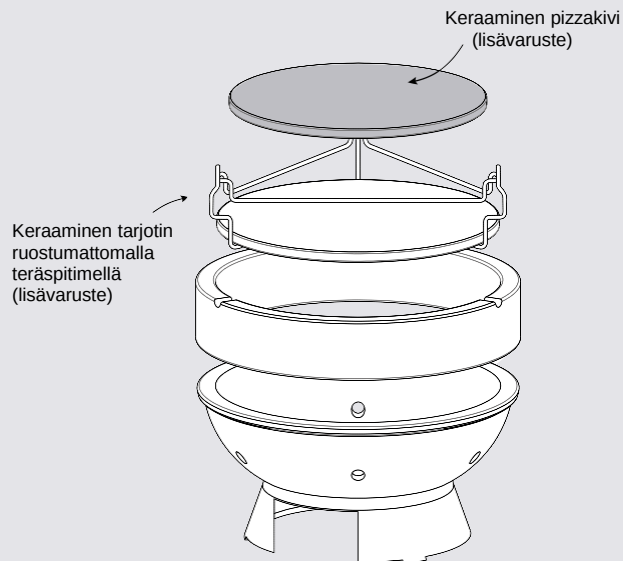
VIHJE älä anna savustuslastujen kastua, tämä voi aiheuttaa myrkyllistä savua.

Aseta tiputusastia hiilten ylle, näin keräät maukkaat nesteet joilla voit valella lihaa. Avaamalla ylä- ja alaventtiiliä voit nostaa lämpötilaa.



## PAISTAMINEN, HAUDUTTAMINEN TAI PIZZAN PAISTAMINEN

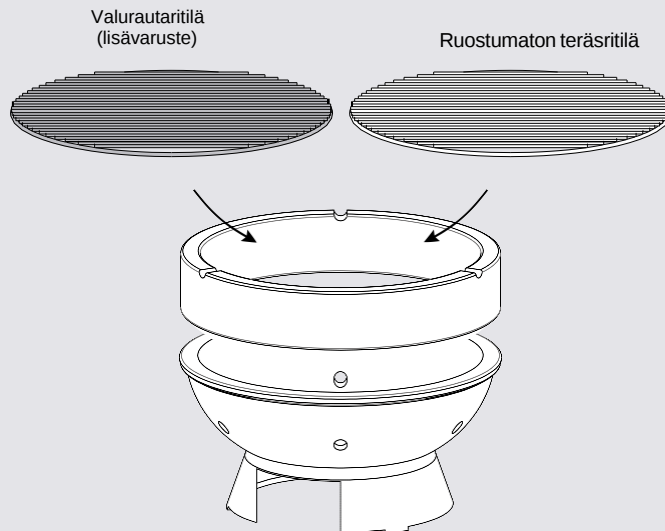
Tekeekö mielesi pataa tai muhennosta? Myös nämä valmistat helposti tällä grillillä. Et voi paistaa pizzaa suoraan keraamisella tarjottimella, sillä muuten pohja palaa. Käytä pizzakiveä. Tämä kypsennystapa soveltuu myös keksien ja leivän valmistamiseen. Voit valmistaa myös herkullisia uuniperunoita tai juureksia?



## GRILLAAMINEN TAI RUSKISTAMINEN

Haluatko grillata perinteiseen tapaan? Sinun tulee grillata korkeammalla lämpötilalla tai vain ruskistaa kala tai liha. Lopputulos? Mehukkaat pihvit, lampaankyljykset, jättikatkaravut, mustekala, jauhelihapihvit tai kananrinnat. Harkitse myös vihannesten grillaamista, tähän soveltuvat esimerkiksi parsa itämaisessä marinadissa, maissintähkät, paprika ja kesäkurpitsa. Voit myös grillata jälkiruokia varten ananasta ja tarjoilla sen jäätelön kera.

VIHJE käytä ritilänostinta valmistaessasi mereneläviä.



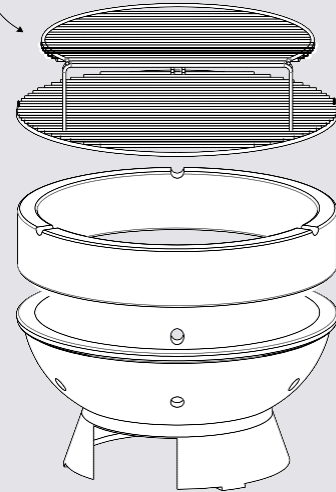
## KAHDEN RITILÄN KÄYTTÄMINEN

Tarvitsetko lisää tilaa Bastardiin jotta voit valmistaa kaikki haluamasi ruokalajit? Voit asettaa kaksi ritilää päällekkäin. Tämä lisäritilä kaksinkertaistaa grillausalan. Bastard jakaa lämmön optimaalisesti, joten ruoka kypsyy hyvin molemmilla tasoilla. Ritilänostin tai lisäritilä on hyvä apuväline, mikäli haluat siirtää aineksia loitommalle kuumuudesta tai pitää ruokia lämpiminä.



Ritilänostin  
ruostumatonta  
terästä  
(lisävaruste)

Ritilä  
ruostumatonta  
terästä



## **PUHDISTAMINEN JA YLLÄPITO**

### **PUHDISTAMINEN**

Poista tuhkat grillin pohjalta säännöllisesti käyttäen tuhkanpoistotyökalua. Puhdista grilli täydellisesti neljän käyttökerran välein irrottamalla sisärenkaat ja pyyhkimällä pinnat puhtaaksi harjaa ja rikkalapiota apuna käyttäen.

### **HUOMAA**

Pitele Bastardia tukevasti puhdistamisen aikana, älä anna kannen olla auki. Vastapainon puuttuminen saattaa kaataa grillin.

### **VARASTOINTI JA YLLÄPITO**

Bastard voi periaatteessa jäädä ulos koko vuoden ajaksi. Jos haluat pitää Bastardin priimakunnossa, käytä erityistä sadesuojaa. Pienet mallit kannattaa säilyttää sisätiloissa.

Huopatiiviste joka sijaitsee keraamisen kannen ja jalustan välissä, kannattaa vaihtaa 40 käyttökerran välein. Grilli voi vaurioitua mikäli tiivistettä ei vaihdeta ajoissa.

Toimi seuraavalla tavalla, mikäli et aio käyttää Bastardia vähään aikaan:

- Puhdista se hyvin, poista ruoantähteet, avaa venttiilit ja irrota valurautainen yläventtiiliin liukukappale.
- Homeen muodostuminen grillin sisäpuolelle ei ole ongelma! Ongelman voi helposti korjata lämmittämällä Bastardin erittäin kuumaksi kerran – ongelma ratkaistu!
- Metalliosat voit käsitellä esimerkiksi aineella WD40, näin ne kestävät paremmin kosteutta ja pakkasta.
- Voitele valurautainen yläventtiiliin liukukappale auringonkukkaöljyllä ennen ensimmäistä sytytyskertaa. Tämä estää ruosteen muodostumisen. Toista toimenpide muutaman kuukauden välein ja ennen talven tuloa.

## **TURVALLISUUS ENSIN**

Kaikkien tuotteidemme mukana toimitetaan useita varoituksia ja vihjeitä turvallista käyttöä varten.

- Keraamisen kuvun, tai kannen, reunalla on musta huopatiiviste. Älä irrota tätä tiivistettä, se takaa oikean tiiveyden. Jos tiiviste poistetaan laitteeseen virtaa kontrolloimattomasti ilmaa eikä lämpötilaa voi säätää venttiilien avulla.
- Metallinauhojen pultit ja saranat tulee öljytä säännöllisesti (esimerkiksi aineella WD40), ja kiristää tarvittaessa.
- Älä sytytä mitään grilliä sisätiloissa, Bastard ei ole poikkeus.

- Älä jätä Bastardia valvomatta käytön aikana.
- Älä käytä tai jäähdytä Bastardia suljetussa tilassa. Tämä aiheuttaa häkämyrkytyksen vaaran.
- Älä täytä Bastardiin liikaa hiiliä, kookosbrikettejä tai savustuslastuja.
- Käytön aikana hiilistä voi lennellä kipinöitä.
- Älä käytä bensiiniä, tärpättiä, bentseeniä, alkoholia tai vastaavia aineita sytyttääksesi tai uudelleen sytyttääksesi Bastardin.
- Älä käytä Bastardia puisella terassilla tai muulla syttyvällä alustalla kuten kuivalla ruoholla, hakkeella jne.

- Bastard voi luonnollisestikin lämmetä erittäin kuumaksi. Jos avaat kannen nopeasti voivat liekit leimahtaa sinua kohti. Käytä siis aina grillauskäsineitä! Jos avaat kannen, tee se varoen ojennetuin käsivarsin. Näin happi pääsee tukahduttamaan liekit.
- Pidä Bastard vähintään kahden metrin etäisyydellä syttyvistä esineistä.
- Älä käytä Bastardia lämmittimenä.
- Älä koske Bastardiin sen ollessa kuuma äläkä koske sen ulkopintoihin.
- Käytä aina lämpöä eristäviä käsineitä koskiessasi kuumiin pintoihin.

- Anna grillin jäähtyä kokonaan ennen siirtämistä ja varastointia.
- Pidä kotieläimet ja lapset turvallisella etäisyydellä käytön aikana.



# BASTARDIN LISÄVARUSTEET

Näiden kätevien lisävarusteiden avulla saat kaiken hyödyn irti grillistäsi.

## BASTARD VALURAUTARITILÄ

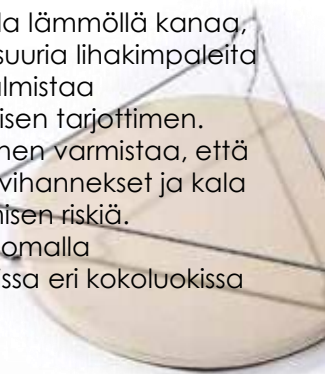
Jos todellakin haluat parasta Bastard-grillillesi, valmista ruokasi valurautaritulällä. Valurauta jakaa lämmön tehokkaammin ja tasaisemmin kuin teräs, täten se soveltuu täydellisesti grillaamiseen.

Saat täydelliset grillausraidoit. Ritilät ovat korkeinta mahdollista laatua ja niitä saa useassa eri koossa.



## KERAAMINEN TARJOTIN RUOSTUMATTOMALLA TERÄSPITIMELLÄ

Haluatko kypsentää epäsuoralla lämmöllä kanaa, tai savustaa lohena, kypsennää suuria lihakimpaleita tai grillata ribsejä, tai kenties valmistaa nyhtöpossua? Tarvitset keraamisen tarjottimen. Tämä keraaminen lämpölautanen varmistaa, että Bastard toimii uunin lailla. Liha, vihannekset ja kala kypsyvät tasaisesti ilman palamisen riskiä. Keraaminen tarjotin ruostumattomalla teräspitimellä on saatavilla useissa eri kokoluokissa



## **BASTARD TUHKAKAAVIN**

Tuhkатыökalun avulla voit koska tahansa kohentaa tulta tai poistaa tuhkaa Bastardista. Et luonnollisestikaan halua tuhkan kertyvän grilliisi.



## **RITILÄTÄN NOSTIN**

Mikäli haluat poistaa ritilän grillistä sen ollessa kuuma, tulee sinun käyttää ritilätyökalua, älä koskaan yritä nostaa ritilää paljain käsin.



## **DUTCH OVEN (VALURAUTAPATA)**

Ihan kuin sinulla ei olisi tarpeeksi kypsennysoptioita, hollantilaisella uunilla voit valmistaa keittoja tai muhennoksia. Noin viiden litran vetoisuutensa ansiosta voit valmistaa ruokaa suuremmallekin porukalle.



## **BASTARD RITILÄNOSTIN**

Ritilänostimen avulla voit siirtää ainekset kauemmaksi lämmönlähteestä hitaampaa kypsennyksen varten, tai pitääksesi ainekset kuumina. Voit myös käyttää sitä lisätäksesi toisen ritilän. Näin tuplaat Bastardin grillausalan!



## **PIZZAKIVI**

Tiesitkö että voit valmistaa pizzaa grillilläsi? Pizzakiven ansiosta voit valmistaa niin maistuvia pizzoja, että voit erehtyä luulemaan niitä italialaisiksi puu-uunipizzoiksi.



### **BASTARD VALURAUTAINEN PAISTOPARILA**

Tykkäätkö paahtaa ja hauduttaa? Bastardin valurautainen paistoparila on ratkaisu tähän. Valurauta jakaa lämpöä tasaisemmin pitäen lämpötilan vakiona. Ihanteellinen hitaampaan paahtamiseen ja hauduttamiseen matalammalla lämpötilalla. Valurauta on lisäksi hieman laadukkaampaa kuin ruostumaton teräs.

### **BASTARD SAVUSTUSLAATIKKO**

Tykkäätkö savustamisesta?

Savustuslaatikko on pakko-ostos. Laatikon avulla voit helposti lisätä savua grilliannoksiisi. Voit käyttää hikkoria, omenaa tai vaikka tammea. Kaikki on mahdollista. Voit myös käyttää maustamiseen yrtejä ja vettä. Aseta vain laatikko hiilille tai ritilälle ja savustaminen voi alkaa..



### **BASTARD LIHALÄMPÖMITTARI**

Hyvän lihalämpömittarin avulla saat lihasta juuri täydellisen kypsää. Bastard lihalämpömittari ilmoittaa sisälämpötilan 2-4 sekunnin kuluessa. Kun kerran kokeilet tätä lisävarustetta, et halua luopua siitä!



### **BASTARD GRILLIHARJA**

Et tietenkään voi laittaa grilliritilää tiskikoneeseen.



Tosigrillaajat lämmittävät grillin kuumaksi, asettavat ritilän lämmön ylle ja puhdistavat sen grilliharjalla. Minkälaista grilliharjaa tulisi käyttää? No tietenkin Bastardin grilliharjaa!



### KANATELINE

Kaikki tietävät klassikkotavan kypsentää kana oluttölkkin päällä, eikö niin?

Herkulliseksi grillattu pinta ja sisäpuolelta höyrykypsytetty olutaromein. Haittapuolet? Kana kaatuu usein, kanateline ratkaisee tämän ongelman. Voit lisäksi kokeilla kypsennyksessä viiniä tai vaikka soijakastiketta.

### BASTARD GRILLAUSKÄSINEET

Grillatessa voit polttaa sormesi. Mutta et jos käytät Bastard grillauskäsineitä! Nämä on valmistettu Nomaxin ja Kevlarin sekoituksesta, käsineet ovat erittäin kestävät ja lämpöä eristävät. Käsineiden avulla voit nosta grilliritilät grillistä polttamatta käsiäsi!



### TIPUTUSASTIA

Jos käytät keraamista tarjotinta, on parasta kerätä nesteet tiputusastialla. Muutoin savunmuodostus grillin sisällä voi muodostua liian suureksi. Tiputusastia kerää kaiken. Toinen vihje: valele liha tai kala nesteellä. Vielä maistuvampaa!

### MARINADIRUISKU RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ

Haluatko marinoida lihan tai kalan kauttaaltaan, etkä ainoastaan maistaa marinadia ruoan pinnalla? Marinadiruisken avulla voit maustaa ainekset myös sisäpuolelta. Lopputulos on herkullisen murea ja maistuva annos. Tämä tekniikka soveltuu etenkin kypsennettäessä suurempia lihakappaleita ja kaloja.



### BASTARD SADESUOJA

Anna Bastardin odottaa ulkona jotta se olisi saatavilla kun tarvitset sitä. Bastard sadesuoja on ihanteellinen tapa suojata grilli sateelta, pitäen sen huippukunnossa.



### GRILLIKYLKITELINE

Grillikylkitelineen avulla voit valmistaa täydellisen grillikyljen. Teline on muotoiltu erityisen leveäksi jotta liha kypsyisi tasaisesti. Grillikylkiteline soveltuu mallille Bastard Large.



### BASTARD MINUUTTISYTYTIN

Sytytä Bastard kuudessakymmenessä sekunnissa minuuttisytyttimen avulla. Tämä on yksi kätevimmistä Bastard-varusteista. Sinun ei tarvitse enää tuskaila sytyttimien kanssa. Voit sytyttää myös takkaan tullen tämän apuvälineen avulla.

### BASTARD GRILLIPIHDIT

Bastard grillipihdit eivät ole ainoastaan erittäin kätevä lisävaruste grillaamiseen vaan ne ovat myös visuaalisesti erittäin miellyttävät. Luksuskahvalla varustetut pihdit on valmistettu ruostumattomasta teräksestä. Ihanteelliset kääntämiseen ja nostamiseen, soveltuvat suurille ja erittäin pienille aineksille.



### BASTARD GRILLAUSSETTI

Hieno setti joka sisältää luksuskahvalla varustellun grillihaarukan joka on valmistettu ruostumattomasta teräksestä sekä ruostumattomasta teräksestä valmistetun sudin, jonka silikonipää on vaihdettavissa ja konepestävissä. Laitoimme settiin mukaan myös vaihtoharjaspään.



## THE BASTARD

SERIOUS OUTDOOR COOKING

# BASTARDIN RAJOITETTU 20-VUODEN TAKUU

## TAKUUEHDOT

Bastard on niin laadukas tuote, että tarjoamme 20-vuoden takuun sen keraamiselle kuvulle.

Takuu koskee kaikkia (mustia) Bastardeja jotka olemme toimittaneet 12.4.2014 jälkeen. Aiemmin toimitettujen mallien takuehdot voitte tilata osoitteesta info@bastard.nl

1.1 BASTARD (AIEMMIN BLACK BASTARD): Jokaisella Bastard keraamisella ruoanlaittovälineellä (Large, Medium, Small ja Compact) on 20-vuoden takuu keraamisen kuvun materiaalin ja rakenteen osalta, takuu koskee alkuperäistä ostajaa joka on hankkinut tuotteensa valtuutetulta jälleenmyyjältä, edellyttäen että takuutieto on rekisteröity asianmukaisesti. Takuu koskee alkuperäistä ostajaa, takuu mitätöityy mikäli tuote myydään edelleen. Takuu ei koske kaikkia muita osia, vaan niiden osalta säädetään takuehdot erikseen. Tämä takuu on vapaaehtoinen lisäturva joka ei vaikuta normaaleihin oikeuksiisi kuluttajana.

HUOMAA: Huopatiiviste joka sijaitsee kuvun ja rungon välissä, tulee vaihtaa noin 40 käyttökeran välein. Bastard voi vaurioitua mikäli vaihtoa lykätään liikaa. Liian myöhäisen vaihdon aiheuttamat vauriot voivat mitätöidä takuun.

1.2 MUUT KERAAMISET TUOTTEET: Seuraavien osien kohdalla (rajoitettu) takuuaika on alkuperäiselle ostajalle 2 vuotta: tulikori ja tulirengas, keraaminen tarjotin ja keraaminen pizza-/grillikivi. Väärän käytön tai putoamisen aiheuttamat vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

1.3 METALLIOSAT: Bastardin osilla jotka on valmistettu metallista, ruostumattomasta teräksestä ja valuraudasta (kuten metallirengaat, saranat, kaksitoiminen kansi, riihti, tulikori ja venttiilit) on kahden vuoden rajoitettu takuu koskien alkuperäistä ostajaa.

1.4 PUUOSAT: Puuosilla kuten sivupöydillä on rajoitettu kahden vuoden takuu koskien alkuperäistä ostajaa. Tavallisen kuluman aiheuttamat vauriot eivät kuulu takuun piiriin elleivät ne aiheuta rakenteellisia ongelmia.

1.5 LÄMPÖMITTARI: Lämpömittarilla on rajoitettu vuoden takuu koskien alkuperäistä ostajaa.

Bastard pyrkii käyttämään ruostumattomia materiaaleja ja pintakäsittelyaineita jotka kestävät metallipintojen korkeat lämpötilat. Metalliosat ja suojakerrokset voivat kuitenkin ottaa siipeensä naarmuista ja altistuksesta eri materiaaleille ja olosuhteille joihin Bastard ei voi vaikuttaa. Kloori, teollisuuskasut, kemikaalit, lannoitteet, äärimmäinen kosteus, hyönteismyrkyt ja suola voivat vaikuttaa pintamateriaaleihin. Tähän lukeutuu myös käyttö meren läheisyydessä. Näistä syistä takuu ei kata kosmeettisia vahinkoja metalliosille ellei toiminnallisuus kärsi.

HUOMAA: Älä aseta Bastardia tulenaralle alustalle tai tulenaran materiaalin läheisyyteen ellei käytä Bastardin metallikehikkoa, Bastardin pöytää tai erillistä eristekerrosta kuten 5cm paksuja tiiliä, näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen mitätöi takuun eikä valmistaja millään tavoin ole vastuussa syntyneistä vahingoista.

2. SEKALAISTA: Muut komponentit ja lisävarusteet jotka hankit jälleenmyyjältä saattavat myös olla takuunalaisia, takuu on varustekohtainen.

3. MITÄ TAKUU EI KATA: Takuu edellyttää että tuotetta käytetään normaaleissa ja kohtuullisissa kotiloissa ja että tuotetta ylläpidetään asianmukaisella tavalla. Kaupallinen käyttötarkoitus, esimerkiksi ravintolat jne., mitätöi takuun. Mikäli ostaja ei ole kuluttaja tulkitaan käytön olevan kaupallista. Takuu ei kata seuraavia vaurioitilanteita: kuljetusvauriot, pudottaminen, väärä asennus, väärä sijoittaminen, vääränlainen alusta, kaupallinen käyttö, säätäminen, muokkaaminen, huolimattomuus, väärinkäyttö, väärä huoltotapa, normaali kuluma, luonnonkatastrofit. Takuu ei kata naarmuja, lommoja, tikkua, hiushalkeamia, sekä pieniä emalivaurioita jotka eivät vaikuta toimintaan.

4. TAKUUAIKA: Takuuaika alkaa ostopäivämäärästä, asiakkaan tulee esittää ostokuitti todistena.

5. TAKUUN LAAJUUS: Bastardin alkuperäsivaruusteet ovat takuunalaisia mikäli niissä on materiaali- tai valmistusvika. Nämä osat korjataan/vaihdetaan Bastardin toimesta veloituksetta takuuehtojen puitteissa.

6. TAKUUVAAITIMUKSET: Mikäli takuukorjauksen tarve ilmenee, ota yhteys Bastardin tukeen.

7. TAKUUKORJAUSVAATIMUKSEEN TARVITTAVAT TIEDOT: Ostokuitti, josta ilmenee päivämäärä sekä jälleenmyyjän nimi, ja vikaselostus tulee liittää takuuvaatimukseen. Takuutapauksissa alkuperäinen ostaja on se henkilö, jonka nimi kuitista löytyy ja jonka nimiin takuu on rekisteröity. Bastard on epäselvissä tapauksissa oikeutettu tarkastamaan asiakkaan henkilöllisyyden.

8. TOIMITUS: Takuu-, huolto-, korjaus- ja palautustapauksissa Bastard ei vastaa kuluista joita aiheuttavat: toimitus, työ- ja pakkauskustannukset, tilaaminen, vienti-/tuontioikeudet, ALV tai muut veroseuraamukset ellei Bastard ole näitä kirjallisesti hyväksynyt.

9. TAKUUN RAUKEAMINEN: Kaikki luvattomat säädöt ja muokkaukset Bastardiin mitätöivät takuun. Näihin lukeutuvat poraaminen tai osien muokkaaminen, tarvikeosien käyttö sekä sisäisten osien väärä käyttötarkoitus. Sisäisten komponenttien säätö tai vaihto (esim. tulikori, sisärengas) mitätöi takuun, Bastard ei vastaa suorista tai epäsuorista vaurioista ja kustannuksista jotka syntyvät edellä mainitun toiminnan seurauksena. Sytytysnesteen ja muun palavan nesteen laittaminen tuotteen sisään mitätöi takuun. Tämä on vaarallista toimintaa joka voi aiheuttaa vakavia vammoja.

10. VIIVÄSTYKSET: Bastard ei ole vastuussa viivästyksistä ja vastaavista tapauksista jotka aiheutuvat siitä riippumattomista force majeure syistä, esimerkiksi lakko, tulva, kauppasaarto jne.

11. BASTARDIN VASTUUT: Bastard täyttää kaikki vaatimukset korjatessaan/vaihtaessaan viallisen osan/tuotteen. Takuu on rajoitettu, kuten takuuehdoissa mainitaan, takuuehtojen mukaisesti Bastard korjaa/vaihtaa viallisen osan jonka asiakas toimittaa heille omalla kustannuksellaan.

12. RAJOITUKSET: Bastard vastaa takuusta takuuehtojen mukaisesti, Bastard ei ole vastuussa toissijaisista vahingoista.

13. TAKUUN REKISTERÖIMINEN: Takuun voi rekisteröidä osoitteessa [www.bastard.nl](http://www.bastard.nl) tai [www.thebastard.eu](http://www.thebastard.eu). Takuu ei ole voimassa mikäli ostaja ei rekisteröi tuotettaan. Nämä takuuehdot koskevat laillisia oikeuksiasi koskien Bastardin rajoitettua takuuta. Sinun ei tarvitse suorittaa rekisteröintiä mikäli olet ostanut tuotteesi osoitteesta [www.bastard.nl](http://www.bastard.nl).

14. OTSIKOT: Takuussa käytetyt otsikot ovat käytön helpottamiseksi, ne eivät vaikuta takuun kattavuuteen.

## **Yhteystiedot**

Jos sinulla on kysymyksiä, kommentteja, vihjeitä tai ideoita, ole hyvä ja ota yhteyttä. Voit myös olla yhteydessä asiakaspalveluumme.

Idelux Oy  
Päikänneentie 6  
00510 Helsinki  
Puh +358 75 328 5240  
Sähköposti: [info@idelux.fi](mailto:info@idelux.fi)

[www.idelux.fi](http://www.idelux.fi)



**THE BASTARD**  
SERIOUS OUTDOOR COOKING

Idelux Oy  
Pätkäneentie 6  
00510 Helsinki  
Puh. +358 75 328 5240  
Sähköposti: info@idelux.fi

[www.idelux.fi](http://www.idelux.fi)

The Bastard is a registered trade mark of 200 Fahrenheit B.V.