

Grills > The Bastard > Zubehör > Holzkohle & Smoken

Unbegrenzte Möglichkeiten: Willkommen bei The Bastard

Learning by burning: Kohle + Rauch



Schmid Storen AG · Moosrainweg 8 · 3053 Münchenbuchsee
T +41 31 911 00 12 · F +41 31 911 63 52
www.schmidstoren.ch · info@schmidstoren.ch

THE BASTARD
SERIOUS OUTDOOR COOKING

Learning by burning: Kohle + Rauch



Holzkohle Paraguay Quebracho 10kg

Die Holzkohle von The Bastard ist eine hochwertige Holzkohle speziell für den Kamado. Es ist eine sorgfältig kuratierte Auswahl von 100% Holzkohle aus grossen und mittelgrossen Stücken. Das Holz, aus dem die The Bastard Quebracho Holzkohle hergestellt wird, stammt von der paraguayischen Steineiche. Dieses Holz garantiert eine schöne und lange Brenndauer und bietet einen köstlichen Holzgeschmack.

Holzkohle Marabu Holz 9kg

Die Marabu Holzkohle ist etwas ganz besonderes. Diese Holzkohle kommt aus Kuba und wird für die beste Auswahl von Hand sortiert. Der Marabu-Baum wächst im tropischen Klima sehr schnell und gilt in Kuba als lästiges Unkraut. Zum Glück ist Marabu sehr gut als Holzkohle geeignet. Mit seiner fantastischen und stabilen Brennqualität ist sie der Favorit vieler Profis. Die Brenndauer ist beispiellos lang und der angenehme Geschmack verleiht jedem Gericht ein herrlich subtiles Raucharoma.



Holzkohle Schwarz Holz (Black Wattle) 10kg FSC

Diese Premium Holzkohle ist ein hochwertiges Produkt, das speziell für den Kamado entwickelt wurde und garantiert 50% länger brennt als herkömmliche Holzkohle. Die The Bastard Black Wattle ist eine sorgfältig ausgewählte 100%-ige Holzkohle aus mittelgrossen Stücken von schnell wachsendem Akazienholz aus Südafrika. Dieses Holz garantiert eine lange Brenndauer, mit hohen Temperaturen und gibt ein delikates Aroma.

Holzkohle europäische Eiche 10kg

Die Bastard Premium Holzkohle wird aus der hochwertigsten europäischen Eiche speziell für ihren Kamado hergestellt. Brennt 50% länger als normale Holzkohle. Sorgfältig zusammengesetzt aus grossen und mittelgrossen Stücken europäischen Eichenholzes, sorgt es für einen perfekten Luftstrom in ihrem Kamado. Die The Bastard Premium Holzkohle garantiert eine längere Brenndauer mit höheren Temperaturen und verleiht ihren Gerichten eine schöne weiche, holzige Note. Ideal für Low & Slow-Gerichte.



Kochbuch «We Can't BBQ»

52 inspirierende Grillrezepte von The Bastards. Ihr Leitfaden, um jedes Wochenende des Jahres ein Rezept zuzubereiten.

Learning by burning: Kohle + Rauch



Räucherchips Hickory 500g / 1600ml

Hickory Holz ist ein klassisches amerikanisches Grillholz. Es verleiht Gerichten einen stark aromatischen und würzigen Rauchgeruch und Geschmack. Kompatibel mit allen Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills. Ideal für Hähnchen, Rind-, Lamm- und Schweinefleisch, um einen schönen Rauchgeschmack zu erhalten. Enthält nur 100%-iges Hickoryholz ohne jegliche Zusatzstoffe und eignet sich hervorragend zur Verwendung mit einer The Bastard Smoker Tube.



Räucherchips Kirsche 500g / 1600ml

Kirsche ist ein vielseitiges Räucherholzaroma für einen sehr milden und fruchtigen Rauch. Kompatibel mit allen Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills. Ideal für Fisch, Rind, Lamm, Schwein, Huhn aber auch Gemüse, um ein leichtes Raucharoma zu erhalten. Enthält nur 100%-iges Kirschholz ohne jegliche Zusatzstoffe und eignet sich hervorragend für die Verwendung mit der The Bastard Smoker Box.



Räucherchips Eiche 500G / 1600ml

Eichenholz ist ein beliebtes und authentisches Raucharoma. Es verleiht den Gerichten einen mittelstarken bis starken, aber nicht überwältigenden Geschmack. Kompatibel mit allen Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills. Ideal für Lamm, Rind, Brisket und Wurstwaren, um ein schönes Raucharoma zu erhalten. Enthält nur 100%-iges Eichenholz ohne jegliche Zusatzstoffe und eignet sich hervorragend für die Verwendung mit der The Bastard Smoker Box.



Räucherscheiben Zedernholz

Bretter aus Zedernholz, einer Holzart, die zu den duftendsten aller Bäume gehört. Es verleiht Gerichten einen einzigartigen und besonderen Geschmack. Ideal für Fisch, Rind, Lamm, Schwein, Huhn und Gemüse, um ein besonderes Raucharoma zu erhalten. Enthält nur 100%-iges Zedernholz ohne Zusatzstoffe. Low & Slow-Gerichte.



The Bastard Smoker Kit

Dieses perfekte Starter-Set zum Räuchern besteht aus einer Räucherbox von The Bastard und drei verschiedenen Sorten Räucherholz. Keine Garantie auf Verbrauchs- und Konsumgüter.

Learning by burning: Kohle + Rauch

Smoker Tube

Dieser Tube Smoker von The Bastard ist ideal zum Kalt- oder Heissräuchern. Der Tube Smoker kann für jeden Grill oder Smoker verwendet werden und ist in Large und Small erhältlich. Der Large ist 30,5 cm und Small ist 15,5 cm breit.



The Bastard Elektro Grillanzünder Express

Zünden Sie die Holzkohle in Ihrem The Bastard mit diesem elektrischen Grillanzünder in nur einer Minute an. Nie mehr Gefummel mit Anzündwürfeln und bei weitem die sicherste Methode, Ihren Bastard anzuzünden oder zwischendurch das Feuer zusätzlich anzuheizen. Hervorragend für Ihren offenen Kamin geeignet.

Kabellänge 2 Meter

2 Jahre Garantie



The Bastard Turbo Blower

Mit dem «The Bastard» Turbo Blower steigt die Temperatur unglaublich schnell an. Die Blasluft des Turbo Blowers sorgt für ein extrem heisses Feuer. Er passt auf «The Bastard» Medium und Large.

2 Jahre Garantie



Grillanzünder Natur (Holzwolle) 24 Stk. / 350gr

Die Grillanzünder machen es einfach, die Holzkohle in deinem Grill zu entfachen.

Ein einziger Anzünder reicht für ein gut brennendes Feuer in 20 Minuten.

Verpackungsinhalt 350 Gramm bzw. 24 Stück.



Ausserdem erhältlich: Tischständer zu Bastard Large

Die Bastard Tisch-Stütze garantiert einen perfekten, stabilen Stand des Bastard Large Solo bei der Nutzung auf einem Tisch.