



# GEBRUIK EN ONDERHOUD

## OUTLAW BBQ - KAMADO

[WWW.OUTLAWBBQ.NL](http://WWW.OUTLAWBBQ.NL)





## **GEBRUIK EN ONDERHOUD - OUTLAW BBQ**

**Beste Outlaw BBQ-bezitter,**

**Welkom bij de club! Hartstikke goed dat jij gekozen hebt voor de beste en meest verslavende BBQ-merk van de Benelux! Je staat op het punt om net zo verslingerd te raken aan bbq'en als wij van Outlaw. Hieronder staan onze tip en tricks om goed met het product om te gaan. Want natuurlijk sta je te springen om meteen te gaan grillen, smoken en stoven. Maar..... toch is het beter om eerst dit boekje door te nemen. En..... hiermee haal je echt het maximale uit jouw kamado! Neem even de tijd dus.**

### **DE EERSTE KEER GRILLEN**

De Outlaw kamadobarbecue is gemaakt van hoogwaardig keramiek. Het keramiek moet wennen aan de hoge temperaturen. We raden je aan om de eerste drie keer de Outlaw kamado niet hoger op te stoken dan tot 250 graden celsius. Zo kan het keramiek inwerken. Daarna kun je natuurlijk helemaal los met je Outlaw!

### **DE BRANDSTOF**

Een keramische barbecue wordt altijd gestookt op houtskool. Gebruik goede kwaliteit houtskool met grote stukken, zodat de Outlaw niet verstikt raakt. Vul hem maximaal tot de rand van de vuurbox. Steek de houtskool bij voorkeur aan met een aansteker of een..... Je kunt ook aanmaakblokjes of aanmaakwikkels gebruiken, maar alleen als ze van NATUURLIJK materiaal zijn. Gebruik NOOIT chemische witte aanmaakblokjes, spiritus of andere vloeistof! Deze zijn gevaarlijk EN de chemische stoffen komen op jouw eten terecht en verpesten de smaak. Ook trekt de geur in de poreuze binnenwand van de kamado. Gewoon niet doen dus.



## **FIRE IN THE HOLE!**

The Bastard kan natuurlijk erg heet worden. Als je dan de deksel ineens opent, kan er een steekvlam ontstaan. Gebruik daarom altijd barbecue handschoenen! Als je de deksel optilt, doe dat eerst een klein beetje en met gestrekte arm. Neem zoveel mogelijk afstand. Zo kan er eerst zuurstof bij het vuur komen en voorkom je een steekvlam. Ook voorkom je een golf van zeer hete lucht die dan over je heen komt en alles verschroeit in zijn pad. Tot aan je wenkbrauwen en wimpers aan toe! Nogmaals: gebruik een handschoen en neem zoveel mogelijk afstand tot de kamado.

Gebruik GEEN kolenstarter (ookwel chimney) die vaak gebruikt worden bij Weber-BBQ's. Doordat de kolen te heet in de kamado komen kan dit een thermische schok veroorzaken. Hierdoor kan de vuurring of zelfs de dome scheuren, hierdoor vervalt ook het recht op garantie.

## **WAARSCHUWINGEN**

We ontkomen er niet aan: hierbij een lijst met een aantal waarschuwingen en veiligheidstips:

- Gebruik je Outlaw niet op een houten terras of op andere brandbare oppervlakken, zoals droog gras, houtsnippers of bladeren en op minimaal 2 meter afstand van brandbare voorwerpen. Denk daarbij ook aan overhangende takken van een (in een hete zomer) uitgedroogde plant.
- Gebruik nooit benzine, terpentijn, wasbenzine, alcohol of andere vergelijkbare chemische stoffen om je Outlaw (opnieuw) aan te steken. Het is niet veilig en de chemische stoffen komen in je eten terecht en verpesten de smaak.
- Tussen de randen van de keramische deksel en de onderkant zit een zwarte vilten pakking. Deze vilten pakking moet je nooit verwijderen,



want dit zorgt voor een juiste afsluiting. Je wil de warmte in de pot houden.

- Zoals bij elke barbecue is het niet de bedoeling dat je de Outlaw in huis gaat opstoken of gaat gebruiken als kachel, er is een kans dat er koolmonoxide vrijkomt. Hieraan kun je doodgaan. Heel belangrijk dus!
- Staat de Outlaw eenmaal aan, laat deze dan niet onbeheerd achter en houdt kinderen en huisdieren op veilige afstand. De buitenkant is bijna altijd net zo heet als de binnenkant.
- Nogmaals: jouw Outlaw kan natuurlijk erg heet worden. Als je dan de deksel ineens opent, kan er een steekvlam ontstaan. Gebruik daarom altijd warmtebestendige handschoenen! Als je de deksel optilt, doe dat eerst een klein beetje en met gestrekte arm. Zo kan er eerst zuurstof bij het vuur komen en voorkom je een steekvlam. Ook voorkom je een golf van zeer hete lucht die dan over je heen komt en alles verschroeit in zijn pad. Tot aan je wenkbrauwen en wimpers aan toe!
- Laat je Outlaw volledig afkoelen voordat je hem verplaatst. Het is veiliger om jouw Outlaw met een onderstel op wielen voort te trekken dan te duwen.

## DE TEMPERATUUR REGELEN

Op welke temperatuur doe je nu wat? Bekijk het lijstje hieronder:

- Roken en slow cooking 65-135 °C
- Grillen en Pizza maken 190-270 °C
- Roosteren en bakken 135-175 °C
- Intens verhitten 250-350 °C

Hoe krijg je de kamado op de juiste temperatuur? Heel eenvoudig: allereerst zet je de luchtinlaat aan de onderkant volledig open en doe je de houtskool in de keramische vuurschaal. Om de kamado aan te steken steek je een paar natuurlijke aanmaakwokkels of geperste kokosblokjes tussen de houtskool. Steek vervolgens de blokjes of wokkels aan. Sluit vervolgens het deksel en zet de margrietschijf (of topvent aan de bovenkant) volledig open. Wacht nu tot



de temperatuur van de kamado zo'n 5 graden onder de gewenste temperatuur is en knijp dan de luchtinlaat en de margrietschijf.

Ga je iets braden met slowcooking, op een temperatuur van bijvoorbeeld 110°C, dan mag de onderste luchtschuif op 1 cm open en de margrietschijf net niet dicht. Dit is bij elke kamado net weer anders en daar kom je achter door te oefenen.

Het bereiken van de gewenste temperatuur en de kamado op deze temperatuur stabiel houden is een kwestie van geduld. Reken bij een grote kamado op ongeveer een 20 tot 30 minuten opwarmtijd. Geef iedere aanpassing een minuut of 10 de tijd voordat je besluit een andere aanpassing te doen. Heb je de temperatuur stabiel, dan kan je je gerecht op het grill rooster leggen. Het bijvullen van houtskool zal waarschijnlijk niet nodig zijn. Als de temperatuur stabiel is op een niet al te hoge temperatuur, kan een Outlaw deze urenlang vast houden. Het is niet te vergelijken met een traditionele metalen bolbarbecue.

## TIPS EN SCHOON GEBRUIK

Om zo goed mogelijk te kunnen grillen, moet je ervoor zorgen dat je zo weinig mogelijk vocht en vet in je BBQ achterlaat. Dat voorkomt ook schimmelgroei. Een aantal tips op een rij:

- Opstoken: Heb je een lekkere sessie low & slow gehad. Stook daarna dan even jouw Outlaw een beetje op. Daarmee brand je alle vet- en etensresten weg.
- Schoonborstelen: Zorg dat je grill schoon is. Borstel, nadat je hebt gekookt, de grill schoon met een stalen borstel. Zo gebeurt.
- Ventilatie: Let er bij het wegzetten op dat je de luchtroosters openzet en dat je de barbecue opslaat op een droge plek met voldoende ventilatie. Zo krijgt vocht minder kans. In de herfst en winter is het ook beter om houtskool niet te laten zitten. Houtskool trekt vocht aan. Til je charcoal



basket er dus even uit, schud deze leeg in een zak en zet droog weg. Haal ook de zijtafels van je kamado en leg deze droog weg, want ook hierop kan schimmel ontstaan.

- Regenhoes: Wanneer je je Bastard buiten laat overwinteren onder een regenhoes, trek deze er dan zo nu en dan even af wanneer het een mooie droge dag is. Hierdoor krijgt de Bastard een frisse wind door zijn belly, daar houdt hij van.

Natuurlijk kan het zijn dat er alsnog schimmel ontstaat. Zie het als een schreeuw om aandacht van je beste vriend. Gebruik nooit oplosmiddelen, chloor, of andere reinigingsmiddelen. Een kamado is poreus van binnen en al die chemicaliën trekken in de wanden. Met het wegborstelen of wegsteken heb je ook kans op schade van de wand. Een Outlaw moet branden, dus doe dat gewoon. Opstoken!!! Net zo lang tot hij schoongebrand is.

## SCHOONMAAK

Verwijder regelmatig de as onderin jouw Outlaw. Gelukkig zit er in ons all-in pack al een handige aspook bij. Hiermee haal je de as eenvoudig uit de kamado via het ventilatierooster aan de onderkant. Maak na maximaal zes beurten de barbecue helemaal schoon.

**LET OP:** Houd bij het schoonmaken The Bastard vast en laat de deksel niet open staan. Door het ontbreken van tegengewicht van binnenbak en vuurring kan hij omvallen.





## ONDERHOUD

Jouw Outlaw kan in principe het hele jaar buiten blijven staan. Wil je dat hij echt op z'n mooist blijft? Bescherm hem dan elke dag met de regenhoes. Die hebben wij natuurlijk al meegeleverd in het all-in pack. Gebruik hem dus gewoon. De vilten pakking die zorgt als afsluiting tussen de keramische deksel en de onderkant moet na het gebruik van  $\pm 60$  keer vervangen worden. Bij te late vervanging kan dit je Outlaw beschadigen.

Draai alle bouten, moeren en schroeven nog eens aan na een keer of 3 gebarbecued te hebben. Door de warmte werkt het keramiek en metaal, dus het kan zijn dat de schroeven en bouten een beetje los gaan zitten. Controleer dit hierna ook regelmatig.

Is het vochtig en koud geweest buiten of heb je je kamado al een paar dagen niet gebruikt? Laat 'm rustig opwarmen! Zo kan het vocht rustig verdampen en zo beperk je schade aan je kamado. Bij voorkeur een 50 tot 60 minuten op maximaal 100 graden. Doe dus even rustig aan als je op hoge temperatuur wilt grillen en bakken. En gebruik vers houtskool als je je kamado een tijd niet hebt gebruikt. Houtskool houdt vocht vast en dat kun je niet gebruiken bij een grillsessie.

## WINTERKLAAR

Wij kunnen ons er niks bij voorstellen, maar stel dat je jouw Outlaw een tijd niet gebruikt, bijvoorbeeld tijdens de winter, dan raden we je het volgende aan:

- Maak hem goed schoon, verwijder etensresten, zet de luchtschuiven open en verwijder de gietijzeren topventilatieschijf. Zo kan jouw Outlaw het beste doorluchten.
- Wanneer schimmelvorming aan de binnenzijde ontstaat kan dit geen kwaad. Los dit simpel op door je Outlaw leeg te maken en een keer hoog op te stoken en hij is weer klaar voor gebruik. Check dit dus wel



als je hem een poosje niet gebruikt hebt en je die avond voor een huis vol visite eten gaat grillen.

- Spray de metalen bouten en scharnieren regelmatig even in met een lichte machineolie of WD40. Controleer en draai ze even aan waar nodig.
- Vet de gietijzeren topventilatieschijf in met zonnebloemolie voordat je hem een keer laat branden. Dit voorkomt roestvorming. Herhaal dit om de paar maanden.

