

Notice d'utilisation Barbecue à charbon/bois

COMPOSITION

1x barbecue
2 x roues
2 x grilles ajustables avec poignées

En option :
Sac de charbon de bois qualité restaurant
Boîte d'allume-feu
Filet de bois

INSTALLATION ET UTILISATION

Tout d'abord, veuillez à ne pas utiliser l'appareil dans des locaux fermés, à ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue. Par journée à vent fort, placez votre barbecue de telle manière que le vent ne soulève pas d'étincelles.

1. Remplissez le barbecue de charbon qualité restaurant, disposez 3-4 allume-feu sur le charbon. Recouvrez ceux-ci avec quelques morceaux de charbon, puis, allumez-les à l'aide d'un briquet ou d'une allumette.
2. Avant de commencer la cuisson, attendez que les flammes des allume-feu se soient éteintes.

NETTOYAGE ATTENDU

1. Assurez-vous que le feu soit éteint et que le barbecue soit froid
2. Retirez les cendres
3. Grattez le fond à l'aide d'une brosse, afin de décoller les résidus si besoin
4. Grattez la grille à l'aide d'une brosse et d'une eau claire et savonneuse

