

Notice d'utilisation Barbecue à charbon

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, veilliez 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. Allumez un allume-feu avec un peu de bois d'allumage. Attendez quelques secondes pour que les flammes deviennent importantes puis ajoutez des blocs de bois dans le feu.
2. Avant de commencer la cuisson, attendez qu'une couche de cendres recouvre le combustible. Il faut compter au moins 30 min avant d'effectuer la première cuisson.

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

