



- Mettre des gants de barbecue.
- Une fois le charbon de bois entièrement embrasé, l'étaler uniformément sur la grille à charbon à l'aide d'une longue pince.
- Placer la grille de cuisson.
- Placer le couvercle sur le barbecue.
- Ouvrir le clapet d'aération du couvercle.
- Préchauffer la grille pendant environ 10 à 15 minutes.
- Une fois la grille de cuisson préchauffée, la nettoyer à l'aide d'une brosse en inox pour barbecue.
- Ouvrir le couvercle et placer vos aliments sur la grille.
- Placer le couvercle sur le barbecue.

ASTUCES UTILES :

- Ne pas utiliser d'essence, ni alcool, ni autre liquide extrêmement volatil pour embraser le charbon de bois
- Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! Ce barbecue est destiné à une utilisation à l'extérieur dans un endroit bien ventilé

CARACTÉRISTIQUES :

- Dimension : 37 cm
- Fourni avec un sac de charbon de bois naturel 20 L