



- Mettez des gants de barbecue.
- Une fois le charbon de bois entièrement embrasé, étalez-le uniformément sur la grille à charbon à l'aide d'une longue pince.
- Replacer la grille de cuisson.
- Placez le couvercle sur le barbecue.
- Ouvrez le clapet d'aération du couvercle.
- Préchauffez la grille pendant environ 10 à 15 minutes.
- Une fois la grille de cuisson préchauffée, nettoyez-la à l'aide d'une brosse en inox pour barbecue.
- Ouvrez le couvercle et placez vos aliments sur la grille.
- Placez le couvercle sur le barbecue.

ASTUCES UTILES :

- N'utilisez ni 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