



Retrouvez sur le site Pops Location  
la pince pour barbecue :



- 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 et 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, placer vos aliments sur la grille et refermer avec le couvercle du barbecue.

### ASTUCES UTILES :

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

### CARACTÉRISTIQUES :

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