

CALIFORNIA

Barbecue a legna

Uso corretto

- * Utilizzare esclusivamente **legna naturale** non trattata o carbone idoneo per uso alimentare.
- * Non utilizzare combustibili non idonei: possono compromettere sicurezza, prestazioni e durata del prodotto.
- * Accendere il fuoco **in modo graduale**, evitando sbalzi termici improvvisi.
- * Distribuire uniformemente il combustibile per una cottura omogenea.
- * **Non utilizzare liquidi infiammabili** (es. benzina, alcool) per l'accensione.
- * Posizionare il BBQ su una superficie stabile, piana e resistente al calore.

Sicurezza

- * Tenere lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- * Non lasciare il BBQ incustodito quando acceso.
- * Tenere lontano dalla portata di bambini e animali.
- * Utilizzare guanti resistenti al calore durante la manipolazione.

Protezione e stoccaggio

Dopo ogni utilizzo, lasciare raffreddare completamente il barbecue prima di coprirlo. Pulire accuratamente da cenere e residui di combustione e conservarlo, se possibile, in un luogo asciutto e riparato.

Se lasciato all'aperto, proteggerlo con un telo impermeabile ma traspirante, evitando il contatto diretto con superfici umide e assicurando una corretta ventilazione per prevenire la formazione di condensa. Si consiglia di scoprirlo periodicamente per favorire l'asciugatura.

L'esposizione prolungata a umidità e agenti atmosferici può causare la comparsa di ruggine superficiale, fenomeno naturale nei prodotti in acciaio, che non compromette il corretto funzionamento. È comunque importante controllare periodicamente lo stato del prodotto per preservarne funzionalità e durata nel tempo.



AMERICABBQS