



Gebruiksaanwijzing RVS BBQ Borstel met Schraper en Bewaarzak

Het volgen van de onderstaande instructies zal helpen de werking van de borstel te verbeteren en de levensduur te verlengen

Stap 1: U kunt de grill het best reinigen als het rooster zo warm mogelijk is. Bijvoorbeeld voor of na het gebruik van de BBQ.

Stap 2: Gebruik de grilschraper om het vuil of vet op de grill voorzichtig af te schrapen

Stap 3: Vul een bak met water om de borstel tijdens het poetsen regelmatig in te dopen.

Stap 4: Werk in vierkante secties. Glij niet over horizontale roosters, maar met het rooster mee. Dus niet dwars op de strips van het rooster.

Stap 5: Als u de bbq grillborstel enigszins naar achteren kantelt, kunt u dieper reinigen.

Tip: Reinig, voor de zekerheid en omwille van uw veiligheid en gezondheid, het rooster altijd na met een natte doek. Dit om eventueel achtergebleven stalen borstelharen te verwijderen. De kans van loslaten van haren is door het materiaal en de wijze van opdraaien heel erg klein, maar liever 100% zeker.

Wij wensen u veel plezier van uw BBQ Borstel met schraper! Voor vragen: contact@goudaselect.com

Indien u tevreden bent stellen wij een review op Bol.com zeer op prijs!





Mode d'emploi de la brosse à barbecue en acier inoxydable avec grattoir et sac de rangement

En suivant les instructions ci-dessous, vous contribuerez à améliorer le fonctionnement des brosses et à prolonger leur durée de vie.

Étape 1 : Il est préférable de nettoyer le grill lorsqu'il est encore chaud. Par exemple, juste avant ou après l'utilisation du barbecue.

Étape 2 : Utilisez le grattoir pour enlever doucement la saleté ou la graisse du grill.

Étape 3 : Remplissez un bac avec de l'eau pour y tremper régulièrement la brosse lors du nettoyage.

Étape 4 : Travailler en sections carrées. Ne glissez pas horizontalement, mais suivez la grille. Ne croisez donc pas les bandes de la grille.

Étape 5 : Si vous inclinez légèrement la brosse du barbecue vers l'arrière, vous pouvez nettoyer en profondeur.

Conseil: Pour des raisons de sécurité et de santé, nettoyez toujours la grille avec un chiffon humide. L'objectif est d'enlever les poils d'acier restants. Grâce au matériau et à la méthode de tournage, le risque de détachement des poils est minime. Néanmoins, il est préférable d'être sûr à 100%.

On vous souhaite beaucoup de joie avec votre brosse à barbecue et grattoir. Pour toute question :
contact@goudaselect.com. Si vous êtes satisfait de notre produit, nous apprécions vivement un commentaire sur Bol.com!

