

# BBQ Aanmaaktips

By Checklist Wizard

- Barbecuen met houtskool
  - Gebruik nooit spiritus, benzine of petroleum als aanmaakmiddel, maar aanmaakblokjes.
  - Houtskool en briketten zijn moeilijk aan te steken;
  - Gebruik aanmaakblokjes (laag houtskool of briketten, daarop één of meer aanmaakblokjes, bedek de aanmaakblokjes met wat houtskool of -briketten)
  - Neem de tijd, reken op minstens een half uur
  - Briketten (geperst houtskool) branden langer en gelijkmatiger dan gewoon houtskool.
  - Steek de barbecue aan met een lange lucifer.
  - Blaas niet in het vuur, gebruik een blaasbalg of waaier.
- Barbecuen op gas
  - Controleer de datum op de gasfles.
  - Zet de gasfles rechtop naast de barbecue en zorg dat hij niet kan omvallen
  - Controleer de gas slang regelmatig op gaatjes (eventueel met een beetje zeepsop) Vervang de gas slang na 2 jaar.
  - Zorg voor een goede slangverbinding, gebruik slangtule en slangklemmen.
  - Vervang de drukregelaar van de gasfles om de 5 jaar.
  - Haal het deksel van de barbecue, voordat u de barbecue aansteekt.
  - Steek de barbecue aan op het moment dat het gas wordt opengedraaid.
- Elektrisch barbecuen
  - Let op met regen.
  - Zet nooit een elektrische barbecue in de buurt van water.
  - Controleer het warmte-element regelmatig op roest en slijtage.
  - Het snoer van de barbecue moet zo zijn neergelegd dat het van de warmtebron afloopt.
  - Leg het snoer zo min mogelijk in de looproute en laat het over de grond lopen in verband met struikelgevaar.