

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.