BBQ Aanmaaktips

Created: 5/19/2011

# Tasks:

☐ **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 gasslang regelmatig op gaatjes (eventueel met een beetje zeepsop)**

*Vervang de gasslang 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.**