

KIT DE NETTOYAGE



Barbecues à charbon



Le nettoyage prend env. 60 min.



Nettoyez toutes les 10 utilisations



Assurez-vous que le barbecue est froid

CE DONT VOUS AVEZ BESOIN - NON INCLUS



Chiffon pour essuyer



Seau



Gants

CE DONT VOUS AVEZ BESOIN - INCLUS



Brosse en bambou



Nettoyant pour Q et grille



2 éponges



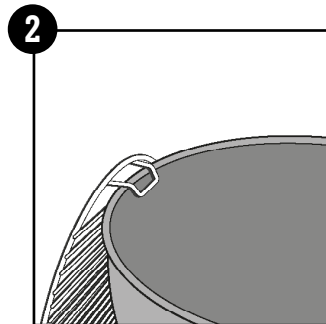
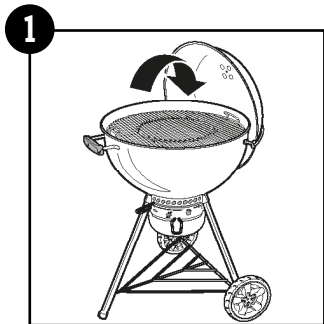
Huile anti-adhérence



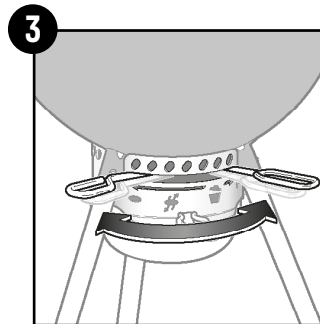
Nettoyant émail



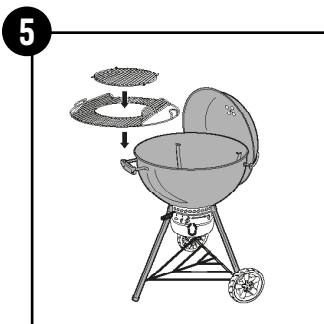
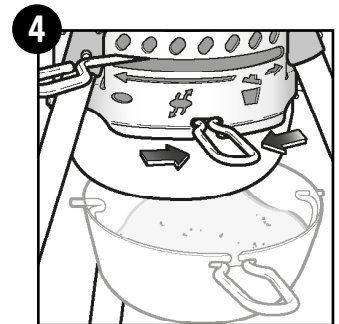
Chiffon en microfibre



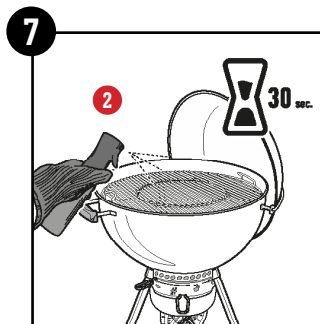
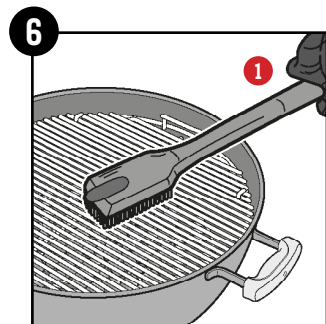
Mettez la grille de côté.



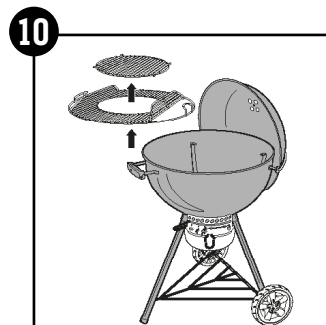
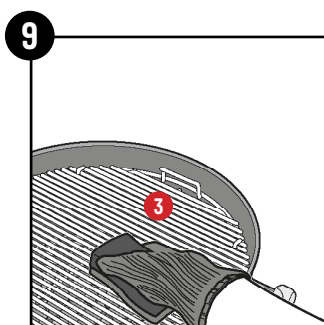
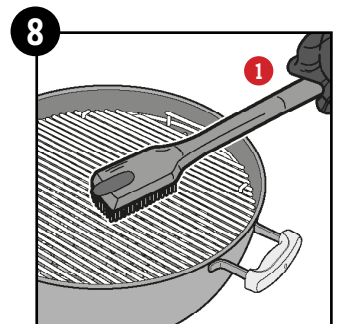
Frottez d'avant en arrière pour éliminer les cendres.



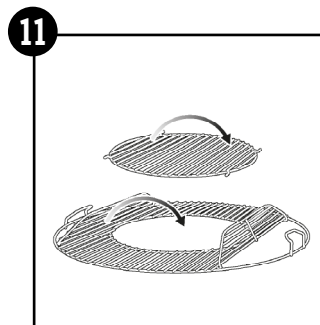
Remettez la grille en place dans le barbecue.



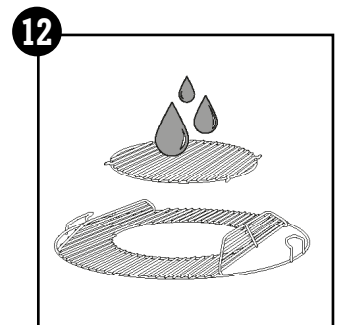
Pulvérisez de l'huile et laissez agir pendant 30 s.



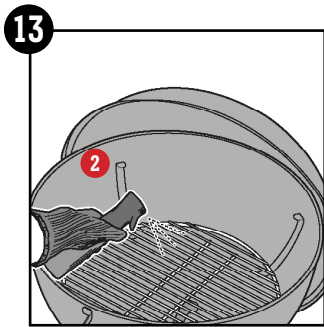
Mettez la grille de côté.



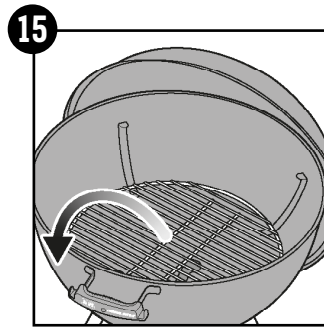
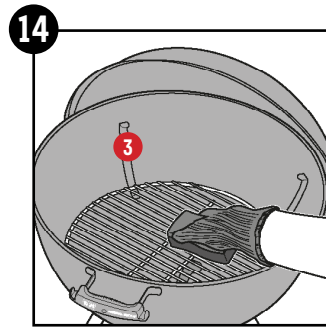
Retournez la grilles. Répétez les étapes 5 à 8.



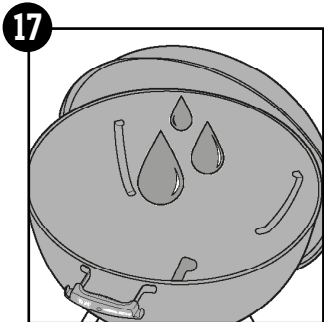
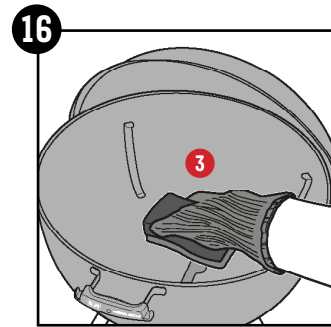
Rincez à l'eau et essuyez à l'aide d'un chiffon.



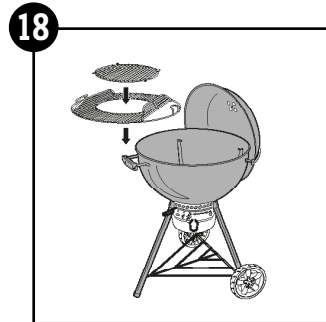
Pulvérisez de l'huile et laissez agir pendant 30 s.



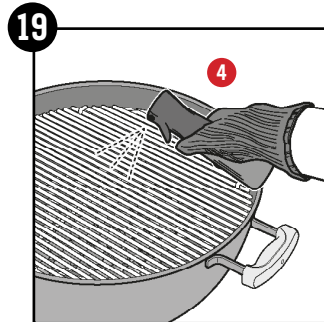
Retirez la grille foyère.



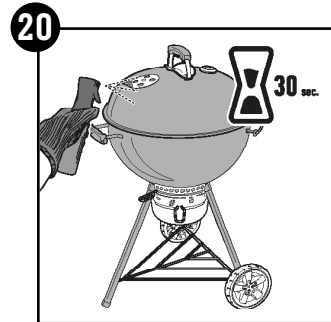
Rincez à l'eau et essuyez à l'aide d'un chiffon.



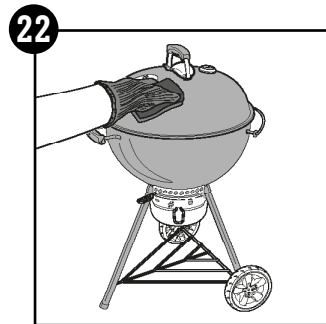
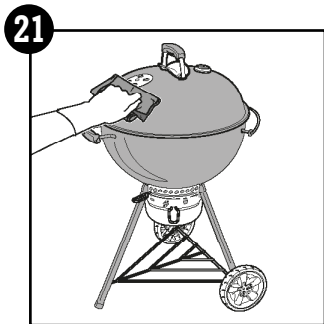
Remettez les grilles en place dans le barbecue.



Pour finir, appliquez de l'huile anti-adhérence.



Pulvérisez de l'huile et laissez agir pendant 30 s.



Nettoyez toutes les autres pièces à l'eau chaude savonneuse à l'aide de la face douce de l'éponge.