

WELDED

HANDLEIDING VUURSCHAAL BBQ

Hartelijk dank voor de aanschaf van één van de producten van WELDED. In deze gebruiksaanwijzing vind je de installatie instructies, de informatie over de WELDED vuurschaal BBQ's en de garantievoorwaarden.

UIT WELKE ONDERDELEN BESTAAT DE WELDED VUURSCHAAL BBQ?

De Vuurschaal BBQ's van WELDED bestaan uit een aantal onderdelen:

Van Cortenstaal: een ronde console voorzien van aslade, luchtschuif, handvatten, vuurschaal en afdekplaat.

Van staal: stookrooster, bakplaat, wok-ring met inleg BBQ rooster, wielsteunen en een Cortenstalen afdekplaat. De console is voorzien van 4 zwenkwielen, waarvan 2 met een rem.

PLAATSEN VAN DE VUURSCHAAL BBQ

Bij elke vuurschaal BBQ wordt deze instructie op papier meegeleverd. Het is met name vanwege de veiligheid van belang dat voor het plaatsen de instructies precies worden opgevolgd. Wij zijn niet aansprakelijk voor het onjuist plaatsen of gebruiken van de WELDED producten.

CONSOLE, VUURSCHAAL, STOOKROOSTER & BAKPLAAT

Zet de console op een stabiele, vlakke, harde en vuurvaste ondergrond en zet alle vier de wielen op de rem. Omdat onze consoles zijn voorzien van zwenkwielen is het verplaatsen in een later stadium eenvoudig. De volgende stap is het plaatsen van de aslade. Deze kun je aan de voorzijde van de console in de daarvoor gecreëerde uitsparing schuiven. Nu kan de vuurschaal op de console worden geplaatst. Let op dat de kleinste opening in de vuurschaal aan de onderzijde zit. Plaats de vuurschaal zodanig op de console zodat de opening aan de onderzijde van de vuurschaal mooi aansluit in de opening van de bovenzijde van de console.

Plaats het stookrooster dan onder in de vuurschaal, zodanig dat deze de opening aan de onderzijde van de vuurschaal afdekt en netjes aansluit aan de randen.

Met de vuurschaal kan nu wat geschoven worden zodat de bovenzijde van de vuurschaal waterpas is. Plaats nu de bakplaat op de vuurschaal. Dit gaat vanwege het gewicht gemakkelijker met 2 personen. Doe dat zodanig dat de 4 uitstekende gedeelten van de bakplaat precies passen in de uitsparingen van de vuurschaal en deze niet meer kan draaien. Controleer of de bakplaat waterpas ligt, indien dat niet het geval is, verschuif dan de vuurschaal met bakplaat een beetje. Maar zorg er altijd voor dat de opening aan de onderzijde van de vuurschaal mooi blijft aansluiten op opening in de console.

Als de console niet stevig stabiel staat is het raadzaam om de ondergrond vlak te maken. Als je de vuurschaal BBQ verplaatst kan het zijn dat deze op de andere locatie niet meer waterpas staat. Zorg ervoor dat je dat voor gebruik de console stabiel hebt staan, dat de opening aan de onderzijde van de vuurschaal mooi aansluit in de opening van de console en dat de vuurschaal met bakplaat waterpas ligt.

WELDED

HANDLEIDING VUURSCHAAL BBQ

LET OP:

- ZET VOOR HET AANSTEKEN VAN HET VUUR ALTIJD DAT DE ZWENKWIELEN OP DE REM!
- ZORG ERVOOR DAT DE ASLADE ALTIJD VOLLEDIG INGESCHOVEN IS ALS DE BBQ BRAND!
- VERPLAATS NOOIT EEN BRANDENDE OF HETE VUURSCHAAL BBQ!

WELDED heeft haar vuurschaal BBQ's zodanig geconstrueerd dat deze, als ze niet branden en zijn afgekoeld, eenvoudig en zonder knoeien in zijn geheel naar een andere plek gereden kunnen worden. Sluit voorafgaand aan het verplaatsen de luchtklep, zorg dat de aslade leeg is. Let op dat uw kleding niet vies wordt doordat u de BBQ raakt. Het is prettig en praktisch om handschoenen te dragen als je de vuurschaal verschuift.

Tijdens het verplaatsen over bijvoorbeeld klinkers, kan het voorkomen dat de vuurschaal door de trillingen verschuift en daardoor scheef op de console komt te staan. Ook zou de aslade wat open kunnen schuiven. Je dient dan wellicht tijdens het verplaatsen de vuurschaal weer even wat recht te zetten en de aslade dicht te duwen. Voorkom dat deze te schuin komt te staan waardoor de vuurschaal mogelijk van de console zou kunnen glijden.

Voor het verplaatsen hoef je niets te demonteren of te tillen.

01. GEBRUIK DE WELDED VUURSCHAAL BBQ ALTIJD BUITEN

De vuurschaal BBQ's van WELDED zijn gemaakt om altijd buiten te staan. De console, de aslade en de vuurschaal zijn gemaakt van Cortenstaal.

Als je de BBQ ontvangt kan er al roestvorming op deze delen aanwezig zijn. Omdat het roestproces nog niet volledig op gang zal zijn gaat de kleur van de Cortenstalen delen met de tijd veranderen al naar gelang het roestproces vordert.

Deze "patina" (roestlaag) hoort bij Cortenstaal en beschermt het Cortenstaal tegen doorroesten.

Je dient er wel rekening mee te houden dat er gedurende de eerste maanden roestwater van de Cortenstalen delen af zal komen. Dit roestwater kan de het oppervlak waar de unit op staat beschadigen. WELDED is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van dit roestige afvalwater.

De bakplaat dient aan de bovenzijde en aan de randen regelmatig met olie behandeld te worden. Deze stalen bakplaat gaat roesten als deze niet is voorzien van een laagje "ingebakken" olie. Op een op de juiste manier met olie ingebakken bakplaat kan altijd nog wat roestvorming plaatsvinden.

De WELDED vuurschaal BBQ's zijn standaard voorzien van een Cortenstalen afdekplaat voor op de vuurschaal. Hiermee worden de vuurschaal en bakplaat afgeschermd voor regenwater.

Ondanks de voorzorgsmaatregelen en de afdekplaat is het raadzaam om de bakplaat regelmatig wat in te smeren met olie om roest te voorkomen.

WELDED

HANDLEIDING VUURSCHAAL BBQ

Als er toch roest op de bakplaat zit is dat nog geen probleem, met een stukje staalwol kun je dat verwijderen. Als de roest hardnekkiger is en het met staalwol niet meer verwijderd kan worden dan kun je deze het beste als volgt verwijderen:

Verwarm de bakplaat zodat de roest wat loskomt van de bakplaat en schuur de bakplaat door middel van een staalborstel die je op een boormachine plaatst. Let op, draag hierbij een veiligheidsbril en kleding die vies mag worden!

Als de roest van de bakplaat is verwijderd kun je de bakplaat schoonvegen met een borstel of doek. Behandel de bakplaat nu weer opnieuw met olie.

De WELDED vuurschaal BBQ's zijn voorzien van een vuurschaal met een stookrooster en een opening in de bodem. Deze opening heeft meerdere doeleinden;

1. Lucht toevoer die traploos geregeld kan worden door de hendel aan de zijkant van de console horizontaal te bewegen. Omdat het hout op het stookrooster wordt geplaatst is er voldoende ruimte om extra lucht via de onderzijde de vuurschaal in te laten stomen. Meer lucht zorgt voor een snellere en hevigere verbranding. (hogere temperatuur)
2. Afvoer van as. Als het hout verbrand zal de as en kleine stukjes verbrand hout door de openingen van het stookrooster vallen. Als de luchtklep geopend vallen de as en de kleine stukjes hout in de aslade. Op deze manier kun je de vuurschaal gemakkelijk schoonhouden en hoef je de bakplaat of vuurschaal hiervoor niet te verwijderen. Ook kunnen er geen hete stukjes hout via de opening in de bodem op de grond terecht komen. Zorg er wel voor dat je de aslade tijdig leegt zodat er altijd as vanuit de vuurschaal kan worden opgevangen.

02. HOUT

Voor het meeste gebruiksgemak, gemakkelijk aansteken en het voorkomen van rook en spatten tijdens het gebruik raden wij aan om braaihout, oven gedroogd beuken, eiken, essen of berkenhout te gebruiken. Door het hout te verplaatsen kunnen gemakkelijk verschillende warmte zones op de bakplaat gecreëerd kunnen worden. De ene plek op de bakplaat kan dan warmer worden dan een andere plek, precies zoals je dat wil.

Bij het aansteken van en plaatsen van nieuwe houtblokken zal er wat rook ontstaan totdat de blokken goed branden. Houtblokken dienen dun gekloofd te zijn met dikte van ca 10 centimeter. Grotere stukken hout wordt afgeraden.

03. HET EERSTE GEBRUIK

De bakplaat die je ontvangt is roestvrij en door WELDED behandeld met een dun laagje olie met een hoge verbrandingsgraad. Het oliën van de bakplaat dien je voor, tijdens en na elk gebruik te doen. Je kunt hiervoor het beste een plantaardige olie gebruiken met een hoge verbrandingsgraad zoals bijvoorbeeld zonnebloemolie of arachideolie. De bakplaat krijgt mede door de olie gedurende het gebruik een zwarte ingebakken beschermlaag.

Het is belangrijk dat je bij het eerste gebruik van de vuurschaal BBQ deze een half uur met een klein vuur laat branden. Het staal van de bakplaat kan zich door deze verhitting rustig zetten. Het licht kromtrekken van de bakplaat wordt hierdoor geminimaliseerd.

WELDED

HANDLEIDING VUURSCHAAL BBQ

Het is wel normaal dat bakplaat wat bol of hol gaat staan als deze verhit wordt. Als de plaat minder warm is zal dit weer verminderen.

Na de 1e keer 'instoken' is deze procedure niet meer nodig en kun je uw gewenste vuur/hitte creëren. Door het inbrandingsproces zal de bakplaat uiteindelijk zwart kleuren.

Als je de eerste keer met een te groot vuur verwarmt is het mogelijk dat de bakplaat in de toekomst te veel vervormt. Het is daarom heel belangrijk om de bakplaat de eerste keer goed en rustig "in te stoken" zoals hierboven beschreven.

Als je met een te groot vuur verwarmt bijvoorbeeld met hout dat hele hoge temperaturen kan geven, (bijv. hardhout dat gebruikt wordt in de bouw), kan de bakplaat helemaal kromtrekken.

WELDED accepteert geen garantieclaims voor schade die het gevolg is van dergelijk onjuist gebruik.

Als je de bakplaat een half uur goed hebt "ingestookt" met een klein vuur, kunt je daarna het vuur groter maken. De bakplaat van de WELDED vuurschaal BBQ's zijn 8 mm dik en daarom duurt het best lang voordat deze goed heet is. Doe wat plantaardige olie op een doek en wrijf dat over de hete bakplaat. Herhaal dit 2 tot 3 keer. Schraap de bakplaat dan af met een spatel of plamuurmes en schuif het schraapsel in het vuur. Door de eigenschappen van de bakplaat en het ontwerp van de vuurschaal zal het overtollig vet altijd in de vuurschaal lopen.

De eerste paar keer zal de bakplaat een zwarte substantie af. Besprenkel de bakplaat gewoon nog een paar keer met plantaardige olie die bestand is tegen hoge temperaturen, wrijf hem opnieuw in en schraap alles wat loskomt eraf. Als het schraapsel beige van kleur is, is de bakplaat schoon en klaar voor gebruik. Besprenkel de bakplaat nog een keer met plantaardige olie, wrijf hem in, en je kunt gaan koken, bakken en braden!

We raden aan geen olijfolie te gebruiken. Olijfolie heeft een relatief laag verbrandingspunt waardoor het minder geschikt is.

De olie zal inbakken in de bakplaat en beschermt deze daarmee tegen roest. Let wel op, als de bakplaat langere tijd gebruikt wordt zal de olie uitdrogen. De bakplaat kan dan gaan roesten bij vochtig weer.

Zie uitleg bij hoofdstuk 1. 'GEBRUIK DE WELDED VUURSCHAAL BBQ ALTIJD BUITEN' voor het voorkomen van roest op de bakplaat.

04. BAKKEN, BRADEN EN KOKEN,

Het zal ongeveer 20 tot 30 minuten duren voordat de bakplaat een temperatuur van zo'n 300°C aan de binnenrand en 200°C aan de buitenrand heeft bereikt.

Het opwarmen doe je door een soort kampvuurtje te maken in de vuurschaal.

Als het hout waarmee je de BBQ aanmaakt goed brandt kun je de hete stukken hout onder de bakplaat schuiven, leg dan nieuwe houtblokken met de schors naar boven in de vuurschaal. Dit dien je te herhalen zolang als je de bakplaat op temperatuur wilt houden. Als het buiten koud is, dan heb je uiteraard aanzienlijk meer hout nodig om de bakplaat te verwarmen dan wanneer het warm is. Zodra de bakplaat heet wordt dien je deze met een

WELDED

HANDLEIDING VUURSCHAAL BBQ

spatel of plamuurmes af te schrapen en daarna opnieuw met olie in te smeren. Gebruik hiervoor weer een doek met olie.

Zorg ervoor dat je wat olie toevoegt op de plaatsen waar je het eten gaat bakken. De bakplaat moet er glanzend en geolied uitzien.

Voor het bereiden van groenten en vis is meer olie nodig dan bij het vlees als dat van zichzelf al vet is. Als je vis of dikke stukken vlees langzaam wilt laten garen, dan zou je ook gebruik kunnen maken van cederhouten plankjes, die leg je op de bakplaat en daarop leg je dan het aan de buitenkant dichtgeschroeide vlees of vis.

Achterblijvende voedselresten op de bakplaat dien je regelmatig met een spatel of plamuurmes te verwijderen en in het vuur schuiven. Doe dit regelmatig omdat een dikke aangebakken laag moeilijk te verwijderen is. Zorg ervoor dat je de bakplaat regelmatig met olie inwrijft.

Maak na afloop van het bakken de bakplaat schoon met de spatel of plamuurmes en smeer hem nog een keer is als hij handwarm is ter bescherming tegen roest.

05. HET VUUR DOVEN

Je kunt het vuur het beste vanzelf uit laten gaan. Let op, de as en de bakplaat kunnen tot lang na gebruik heet blijven. Het is ook mogelijk om het vuur te doven door de standaard meegeleverde Cortenstalen afdekplaat op de vuurschaal te plaatsen en de luchtklep te sluiten.

Doof het vuur nooit met water!

06. ONDERHOUD

WELDED vuurschaal BBQ's zijn onderhoudsarm. Wat belangrijk is, is dat de bakplaat roestvrij wordt gehouden, Hierover is uitleg gegeven in hoofdstuk 1.

VRIJWARINGSCLAUSULES

A. ROEST

Met uitzondering van de bakplaat, het stookrooster en de wielsteunen en zwenkwielen zijn de WELDED vuurschaal BBQ's gemaakt van Cortenstaal. Cortenstaal is staal dat snel verroest en daardoor juist beschermd is tegen doorroesten. Als de BBQ's onafgedekt buiten staan duurt het ongeveer 6 tot 12 maanden voordat Cortenstaal delen volledig verroest zijn. De duur is afhankelijk van de plaats en de vochtigheid. Ook als de roest oppervlakkig is, kunnen producten van Cortenstaal oranje vlekken veroorzaken op ondergrond waarop ze staan, kleding en huid.

Roestwater dat er vanaf kan komen kan permanente vlekken veroorzaken op (lichtgekleurde) de ondergrond zoals o.a. op stenen en houten oppervlakken.

Onder normale omstandigheden zal het Cortenstaal naar verloop van tijd een egale, donkerbruine laag roest krijgen, patina noemen we dat.

Als Cortenstaal in de buurt van de zee staat is het mogelijk dat er wat schilfers ontstaan door het zout in de lucht. Deze schilfers veroorzaken geen schade, maar ze dienen wel verwijderd te worden om roest op de ondergrond waar het Cortenstalen product op staat

WELDED

HANDLEIDING VUURSCHAAL BBQ

te voorkomen.

WELDED aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van roest op en door haar producten. Het roestproces is indien gewenst te versnellen door het Cortenstaal af te wassen met schoonmaakmiddel, en het daarna in te spuiten met zout water (3 eetlepels keukenzout oplossen in 10 liter kraanwater) of met bijvoorbeeld schoonmaak azijn.

B. NIET GEBRUIKEN IN GESLOTEN RUITEN

WELDED vuurschaal BBQ's zijn niet geschikt voor gebruik in gedeeltelijk of geheel afgesloten ruimtes. Dergelijk gebruik kan een opeenhoping van gevaarlijke dampen als gevolg hebben wat kan leiden tot koolmonoxidevergiftiging.

C. GEBRUIK GEEN PURE ALCOHOL, BENZINE OF ANDERE CHEMISCHE STOFFEN

Het gebruik van pure alcohol, benzine of andere chemische stoffen als hulpstof bij het aansteken van vuur is zeer gevaarlijk en kan het voedsel op de bakplaat aantasten. Wij zijn niet aansprakelijk voor gezondheidsproblemen als gevolg van het gebruik van chemische stoffen bij het aansteken van het vuur van WELDED Vuurschaal BBQ's. Voorkom dat er zich rond de WELDED vuurschaal BBQ geen licht ontvlambare stoffen bevinden.

D. LAAT DE WELDED VUURSCHAAL BBQ NOOIT ONBEHEERD ACHTER

Laat het WELDED vuurschaal BBQ nooit onbeheerd achter, ook kinderen en huisdieren mogen niet in de buurt van de WELDED vuurschaal BBQ komen.

E. GARANTIEVOORWAARDEN Voor de eerste kopers of eigenaren is er een garantie van 2 jaar van toepassing op het materiaal en de constructie van alle stalen elementen van alle WELDED vuurschaal BBQ's, op voorwaarde dat ze de unit rechtstreeks bij WELDED hebben gekocht of bij één van haar op haar website vermelde verkooppunten en in het bezit zijn van de originele factuur.

WAARSCHUWING

- De WELDED vuurschaal BBQ wordt erg heet!
- Verplaats de vuurschaal BBQ nooit als deze brand of heet is.
- Zet de wielen altijd op de rem voordat het vuur in de vuurschaal BBQ wordt aangestookt.
- Zorg ervoor dat de aslade altijd geheel ingeschoven is als de BBQ brand.
- Gebruik de WELDED vuurschaal BBQ nooit binnenshuis!
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt!
- Gebruik geen spiritus of benzine bij het (opnieuw) aansteken!
- Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3!

WELDED

HANDLEIDING VUURSCHAAL BBQ

Een aantal veel gestelde vragen op een rijtje

WAT WORDT SAMEN MET DE WELDED VUURSCHAAL BBQ GELEVERD?

De WELDED vuurschaal BBQ bestaat uit een console met 4 zwenkwielen, een aslade, een vuurschaal, een bakplaat, een wokring, grillplaatje, een afdekplaat,.

WAAR ZIJN DE WELDED VUURSCHAAL BBQ'S VAN GEMAAKT?

De bakplaat en de wokring / grillplaatje zijn gemaakt van staal. De console, de vuurschaal, de aslade en de afdekplaat zijn gemaakt van Cortenstaal. De wielsteunen en wielen zijn van staal, gecoat metaal en deels van kunststof.

IS WELDED VUURSCHAAL BBQ VERPLAATSBAAR?

De WELDED vuurschaal BBQ's zijn door de zwenkwielen gemakkelijk in zijn geheel te verplaatsen.

ALLEEN VERPLAATSEN ALS HIJ NIET MEER BRAND EN PAS NADAT DEZE IS AFGEKOELD!

KAN IK DE WELDED VUURSCHAAL BBQ BUITEN LATEN STAAN?

De WELDED vuurschaal BBQ kan onder alle weersomstandigheden buiten blijven staan. De console, de afdekplaat en de vuurschaal roesten verder en worden uiteindelijk donkerbruin. De bakplaat en de wokring / grillplaatje kan na verloop van tijd ook gaan roesten als deze niet goed is geolied. We raden aan om de bakplaat en de wokring / grillplaatje elke 10 dagen te oliën als het niet in gebruik is.

HOE MAAK IK DE WELDED VUURSCHAAL BBQ SCHOON?

Zoals eerder gezegd, adviseren we om de bakplaat van de WELDED vuurschaal BBQ elke 10 dagen te oliën. Nadat je de WELDED vuurschaal BBQ hebt gebruikt, moet de as uit de aslade verwijderd worden. Houd er rekening mee dat as erg lang heet kan blijven. Als de as is afgekoeld, kan de aslade in een gewone afvalbak worden leeg gekiept. EDERLANDS

VERTOONT DE WELDED VUURSCHAAL BBQ BIJ LEVERING AL TEKENEN VAN ROEST?

Ja, dat is mogelijk omdat het roestproces van de Cortenstalen WELDED vuurschaal BBQ's begint al direct na het maken. Omdat de vuurschaal BBQ buiten staat zal het roestproces verder doorgaan.

WAAROM VOELT DE BAKPLAAT PLAKKERIG AAN?

De bakplaat werd voorafgaand aan het transport geolied als bescherming tegen roestvorming.

MOET IK EEN PLAAT ONDER DE WELDED VUURSCHAAL BBQ LEGGEN OM HET OPPERVLAK WAAROP KOOKTOESTEL STAAT TE BESCHERMEN TEGEN BRANDSCHADE?

Door dat de vuurschaal BBQ's van Welded zijn voorzien van een aslade kan er normaal gesproken geen hete as naar beneden vallen. Wel zou roestwater een (lichte) ondergrond blijvend kunnen verkleuren.

WELDED

HANDLEIDING VUURSCHAAL BBQ

HOE PREPAREER IK DE WELDED VUURSCHAAL BBQ VOOR DE EERSTE KEER?

Gebruik de methode die in hoofdstuk 3 Het Eerste Gebruik wordt beschreven. Nadat de bakplaat is voorbereid, is de WELDED vuurschaal BBQ klaar voor het eerste gebruik. Het eten zal de eerste keer wat meer aan de bakplaat blijven plakken dan de tweede of derde keer. Net als bij een ouderwetse stalen koekenpan zal na verloop van tijd een natuurlijke anti aanbak laag ontstaan die het koken aanzienlijk vergemakkelijkt.

HOE STEEK IK DE WELDED VUURSCHAAL BBQ AAN?

Wanneer je de WELDED vuurschaal BBQ voor de eerste keer gebruikt en het hout zodanig plaatst dat er voldoende lucht tussen het hout kan komen, is het belangrijk dat je eerst ongeveer 30 minuten lang een laag vuur laat branden om de bakplaat goed te laten zetten.

HOE LANG DUURT HET VOORDAT DE WELDED VUURSCHAAL BBQ KLAAR IS VOOR GEBRUIK?

Als de WELDED vuurschaal BBQ is aangestoken duurt het afhankelijk van de weersomstandigheden en de buitentemperatuur, tussen 25 en 45 minuten voordat de bakplaat een temperatuur heeft bereikt van ongeveer 300°C aan de binnenrand en ongeveer 200°C aan de buitenrand.

WELK TYPE OLIE MOET IK GEBRUIKEN?

WELDED heeft goede ervaringen met plantaardige olie met een hoge verbrandingsgraad zoals bijvoorbeeld arachideolie en zonnebloem olie. De olie zorgt voor een mooie bruinzwarte kleur van de bakplaat. Uiteraard kun je ook een andere consumptie geschikte olie gebruiken die goed bestand is tegen hoge temperaturen.

VOOR HOEVEEL MENSEN KAN IK OP DE WELDED VUURSCHAAL BBQ BAKKEN?

Met een WELDED Barrel 800 vuurschaal BBQ kun je eten bereiden voor tot ca. 30 personen, en met de Barrel 1000 tot ca. 60, afhankelijk natuurlijk van het soort gerechten dat je klaarmaakt.

WELK HOUT KAN IN DE WELDED VUURSCHAAL BBQ GEBRUIKT WORDEN?

Er kunnen verschillende soorten hout worden gebruikt in de WELDED vuurschaal BBQ. Oven gedroogd beukenhout geeft hele goede resultaten. Voor een deel is dat omdat dit tot gemakkelijk te verspreiden houtskool verbrandt dat de bakplaat lang warm houdt.

Ook met Sekelbos hout (Braaihout) hebben we hele goede ervaringen. Dit gaat wat moeilijker aan maar als het eenmaal brand, dan brand het erg mooi en zuinig.

HOEVEEL HOUT HEB IK VOOR DE WELDED VUURSCHAAL BBQ NODIG?

Een WELDED vuurschaal barbecue verbruikt gemiddeld twee zakken beukenhout van 10 kilo elk, voor een BBQ sessie van ongeveer 4 tot 5 uur.

WELDED

HANDLEIDING VUURSCHAAL BBQ

MAG IK HOUTSKOOL OF BRIKETTEN GEBRUIKEN IN PLAATS VAN HOUT?

Ja, je mag houtskool gebruiken als brandstof voor de WELDED vuurschaal BBQ. Let wel op dat de houtskool niet te klein en tussen de spijlen van het stookrooster valt.

ER ZITTEN SCHILFERS OP DE BAKPLAAT, BETEKENT DIT DAT HET STAAL BESCHADIGD IS?

Als je regelmatig kookt op de WELDED vuurschaal BBQ dan wordt een laagje koolstof gevormd op de bakplaat. Als de WELDED vuurschaal BBQ daarna een tijdje niet wordt gebruikt, kan het zijn dat dit laagje op sommige plaatsen loslaat met als gevolg de vorming van schilfers. Deze schilfers kunnen eenvoudig met een spatel van de bakplaat worden geschrapt. Als dit gebeurt, wrijf je die plek gewoon opnieuw in met een olie. Dan wordt een nieuw glad laagje koolstofresidu gevormd.

GEBUIK VAN DE AFDEKPLAAT VAN DE WELDED VUURSCHAAL BBQ.

De beschermdeksel kan worden gebruikt om de bakplaat van de WELDED vuurschaal BBQ te beschermen als die langere tijd niet worden gebruikt. De beschermdeksel beschermt niet tegen roest omdat zich vocht kan ophopen tussen de bakplaat en de afdekplaat. Bij harde wind kunnen de beschermdeksels wegwaaien. Je moet er dan of een gewicht op leggen of ze niet gebruiken.

VERVORMEN VAN HET STOOKROOSTER

Het stookrooster wordt erg heet en kan daardoor zelfs blijvend vervormen. Dat is geen probleem omdat dit geen nadelige gevolgen heeft voor de functies van het stookrooster. De functies zijn: voorkomen dat het hout direct op de luchtklep komt, het doorlaten van de lucht en het doorlaten van de as.

WELDED

HANDLEIDING VUURSCHAAL BBQ



**VERGEET NIET OM JE IN TE SCHRIJVEN
VOOR ONZE NIEUWSBRIEF.**

**BLIJF DAARMEE OP DE HOOGTE VAN
HET LAATSTE NIEUWS EN ACTIES.**

WWW.WELDED.NL