

## Onderhoud buitenkeukens & bbq's

Het is heel belangrijk dat het onderhoud van uw buitenkeuken of barbecue goed op orde heeft. Wij van geven daarom graag wat tips over het onderhoud van uw buitenkeuken of barbecue. Het product gaat namelijk nog langer mee als u deze goed onderhoud. De onderdelen van uw buitenkeuken of barbecue zijn vaak gemaakt van hoogwaardig RVS of geëmailleerd. Hierdoor zijn ze makkelijk schoon te houden. Voordat u gebruik gaat maken van uw buitenkeuken of barbecue, dient u hem eerst schoon te maken. Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen of krassende schuursponsjes. Water met zeep en een zachte nylon borstel doen al vaak wonderen en verwijderen de meeste hardnekkige vlekken. Hieronder geven wij u een aantal tips om uw buitenkeuken schoon te houden.

### **Binnenkant van de buitenkeuken**

De binnenkant van de buitenkeuken dient ten minste één keer per jaar of wanneer het eerder nodig is, schoongemaakt te worden. Gebruik een fiber borstel om de binnenkant van uw buitenkeuken te reinigen. Gebruik nooit een staalborstel. De scherpe randen zullen het roestvrijstalen oppervlak beschadigen en het emaille zal afbreken hetgeen roest kan bevorderen.

### **Geëmailleerd stalen frame**

Geëmailleerd staal is duurzaam en gaat jaren mee. Uw buitenkeuken kan er elke keer als nieuw uitzien, als u deze regelmatig reinigt. Gebruik een huishoudelijk schoonmaakmiddel dat niet-bijtend is om het vet, vuil en de oliën te verwijderen. Gebruik hiervoor nooit een bijtend schoonmaakmiddel of schuurborstel.

### **RVS frame**

Maak de kap regelmatig goed schoon. Dit voorkomt dat de RVS kap gaat verkleuren. U kunt de oppervlakte met een speciale RVS-cleaner behandelen. Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of schuurborstels. Deze kunnen namelijk krassen veroorzaken.

### **Geëmailleerde gietijzeren bakplaat**

De accessoires en bakplaten zijn afgewerkt met een onverslijtbare geëmailleerde finish om te beschermen tegen roest. De bakplaat is eenvoudig te reinigen met behulp van een mild afwasmiddel waarna deze goed afgespoeld moet worden met heet water. Gebruik voor hardnekkige etensresten een fiber borstel. De bakplaat kan ook in de vaatwasser.

### **Verchromde onderdelen**

Verchromde onderdelen zoals roosters moeten regelmatig schoon gemaakt worden. U dient uw barbecue schoon en op een droge plaats op te slaan.

### **Gietijzer componenten**

De beste manier om gietijzer componenten schoon te maken is met een staalborstel en een standaard wasmiddel (geen schuurmiddelen). Bovendien kunt u ze schoon maken met een spons en warm water, bij licht vuil. Na het schoonmaken, volledig laten drogen en een breng een laagje plantaardig vet aan.

### **Vetopvangbak**

Doe een stukje aluminium folie in het vetopvangbakje en gooi dit na gebruik weg om de bak mooi schoon te houden.