0309436338

Barbecue de table Carlo vert

Barbecue de table couleur vert armée, facile à utiliser.

Barbecook

Adoptez le barbecue de table Carlo, indispensable cet été.

Un barbecue où vous voulez et quand vous voulez, c'est possible, avec le **barbecue de table Carlo**.

Idéal pour partager des repas jusqu'à 6 personnes, à la maison ou à l'extérieur.

- Ventilateur pour un feu constant et à intensité réglable (4 piles AA non incluses).
- Toutes les pièces sont compatibles lave-vaisselle (sauf la cuve avec le ventilateur).
- Arrivée d'air réglable.
- Grille aux bords relevés.
- Housse de transport incluse.

Ce barbecue portatif est aussi disponible en jaune soleil, piment et gris urbain.

Avant d'utiliser le barbecue de table Carlo…

Pour un usage sûr et adapté, il est essentiel de suivre attentivement les instructions du manuel.

Ce **barbecue de table** fonctionne avec des piles et du charbon de bois de haute qualité.

L'idéal, ce sont de grands morceaux de charbon aérés de couleur noire terne, qui assurent une meilleure circulation de l'oxygène et deviennent incandescents plus rapidement.

En plus du charbon de bois, vous aurez besoin de 3 allume-feux et d'une longue allumette ou d'un allume-gaz.

Comment fonctionne le barbecue de table Carlo ?

Après avoir rempli le bac à charbon avec les charbons et les allume-feux, allumez les allume-feux puis la ventilation en tournant le bouton de votre barbecue de table sur le réglage le plus élevé.

Le ventilateur électrique fera en sorte que la circulation d'air soit suffisante pour que vos charbons deviennent incandescents.

Une fois que les charbons sont recouverts d'une fine couche de cendres blanches, vous pouvez replacer le couvercle sur le bac à charbon, puis la grille.

Par la suite, réglez la ventilation selon votre convenance.

Si vous tournez le bouton sur un réglage plus élevé, le ventilateur commence à tourner plus vite, le feu devient plus intense. Inversement, si vous tournez le bouton en position basse, le ventilateur tournera plus lentement, le feu deviendra moins intense.

Comment nettoyer le barbecue de table Carlo ?

Laissez votre barbecue de table refroidir complètement avant de commencer à le nettoyer.

Toutes les pièces du barbecue de table Carlo sont faciles à démonter et la plupart d'entre elles passent au lave-vaisselle.

Vous pouvez également nettoyer les pièces avec une éponge ou un chiffon humide.

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Assurez-vous que votre barbecue de table soit complètement sec, avant de le ranger dans sa housse de transport.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	44 cm
Profondeur	21 cm
Couleur	Vert
Compatibilité	Lave-vaisselle

Longueur	33 cm
Poids	4.5 kg
Matière	Acier inoxydable

Long. : 38,5 cm
l. : 28,5 cm

Produit de la même gamme	
0309436328	Barbecue de table carlo rouge
0309436332	Barbecue de table carlo jaune
0309436335	Barbecue de table carlo gris
0309436338	Barbecue de table carlo vert

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques