

Beste klant, bedankt voor je aankoop. In dit document vindt je gratis extra tips zodat je maximaal kan genieten van je aankoop.



Tip 1) Rol het rooster in krantenpapier en maak vervolgens het papier goed nat. Laat dit minimaal 12h weken. Verwijder nadien het krantenpapier en maak je rooster proper met je BBQ borstel of een natte spons. Het proper maken gaat nu nog gemakkelijker!

Tip 2) Verwijder de grofste stukken aanslag met de schraper van de BBQ borstel. Vervolgens wrijf je het rooster in met een halve (½) citroen. Ga er een tweede keer over met de haren van je borstel. Vervolgens spoel je de roosters goed af met water, en klaar voor gebruik!

Tip 3) Gebruik de andere helft (½) van de citroen aan tafel. Altijd lekker bij een stukje vis of een frisse salade. En zo gaat er niets verloren!

Tip 4) Gebruik liever geen ammonia voor het proper maken van je roosters! Het is niet goed voor het milieu. Daarnaast geeft het een heel sterke geur af, die bij inademing op de longen kan slagen. Een even goed alternatief is baking soda*.

Tip 5) Eten klaarmaken op de BBQ? Gebruik olie en voorkom boter omdat boter aankeekt op het rooster. Olie daarin tegen, zal minder aankeken waardoor je achteraf minder moet poetsen.

Tip 6) Bewaar je BBQ borstel in de buurt van je barbecue. Zo bespaar je plaats in de keuken en heb je hem altijd snel bij de hand!

Let op! Na het gebruik van onze staalborstel, is het sterk aangeraden om het rooster te spoelen met water. Volg bovendien altijd de voorschriften van de fabrikant van je barbecue om een veilig gebruik te garanderen.

**Gebruik chemische producten alleen in beperkte hoeveelheden. Volg altijd de voorschriften op het etiket en/of de MSDS fiche. Gebruik geen producten die u niet kent.*