



#### Specificaties:

- Stookbak aan onderzijde Ø 900mm.
- Totale hoogte 2210mm.
- Barbecuerooster Ø 600mm.
- Alle bevestigingsmiddelen van het barbecuerooster zijn van RVS.
- Barbecuerooster compleet RVS.
- Kokerframe is van verzinkt staal.
- Deze barbecue / stookbak is eenvoudig te (de)monteren.

#### Montage:

- Steek het onderstel (drie losse poten) van onderuit in de ogen aan de stookbak.
- Draai de bouten vast.
- Steek de driepoot over het onderstel heen.
- Voer de RVS lierdraad naar boven en laat hem via de inkeping en het loopwielje door het gat van de bovenplaat zakken.
- Leg het barbecuerooster in de stookbak (lippen met het gat aan de bovenzijde).
- Bevestig de harpsluitingen met RVS draadjes via de gaten in de lippen aan het rooster (3 stuks).
- Draai met de lier de RVS lierdraad naar beneden.
- Bevestig de harpsluiting met de 3 RVS draadjes eraan, aan de lierdraad.
- Let op: Laat de RVS draadjes aan de harpsluitingen zitten, omdat deze moeilijk te verwijderen en aan te brengen zijn!
- Het rooster kunt u laten zakken of omhoog takelen via de lier.
- Let er op dat u de zwengel van de lier niet boven het vuur zet

#### Demontage:

- Laat het barbecuerooster geheel naar beneden zakken.
- Zorg dat er geen spanning staat op de RVS draad.
- Verwijder de harpsluiting met de 3 RVS draadjes eraan, van de lierdraad.
- Nu kunt u het barbecuerooster uit de stookbak halen om het te reinigen
- Draai de RVS draad op de lier.
- Verwijder de driepoot van het onderstel (omhoog schuiven).
- Draai de bouten van het onderstel los.
- Verwijder het onderstel (drie losse poten) van de bak.

#### Veiligheid & gebruik:

- Als u uw barbecue in gebruik heeft, is deze heet. Draagt u er zorg voor dat u ovenwanten gebruikt bij het in hoogte verstellen van het rooster.
- Zorg ervoor dat u de zwengel van de lier NIET boven het vuur zet.
- Laat bij het omlaag laten van het barbecuerooster de zwengel NIET los, omdat deze "vrijloopt". Als u de zwengel los laat, zal het barbecuerooster met grote snelheid in het vuur vallen.
- Vermijd contact met de barbecue.
- Gebruik voor de barbecue alléén schoon hout (wij adviseren een mix van beuken en eiken) of eventueel kooltjes.



Barbecue Adventure 60

*'uit het vuur geboren'*



## Barbecue Adventure 60 & Barbecue Adventure 60 Deluxe

Deze stoere barbecue is gemaakt van de beste materialen en zal u het gehele jaar veel barbecue en stookplezier bezorgen. Het barbecuerooster is eenvoudig in hoogte te verstellen, waardoor u uw gerechten met de juiste hoeveelheid hitte kunt bereiden.

# Hoogwaardige

Door het barbecuerooster voorzichtig te laten ronddraaien en pendelen, worden alle gerechten even snel gaar.

Tijdens de wat frissere dagen, kunt u deze barbecue gebruiken om een vuur in te stoken, waardoor u de echte kampvuurbeleving zult ervaren. Gezellig met wat vrienden om een kampvuur zitten, zal nu ook bij u in de tuin kunnen!

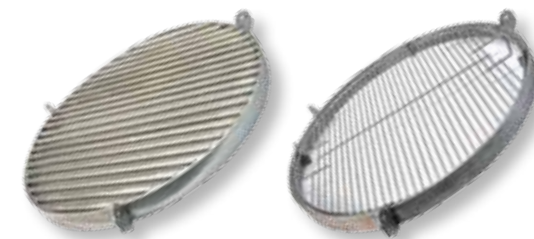


# Kampvuurbeleving

Door de degelijke constructie, kunt u deze haard het gehele jaar buiten laten staan. Aangezien de delen die met voedsel in aanraking komen van RVS zijn, hoeft u niet bang te zijn dat u op een roestig rooster stookt.

De barbecue Adventure 60 Deluxe onderscheidt zich van het standaardmodel door het RVS barbecuerooster met ronde RVS spijlen van 14mm dik. Dit rooster is geheel met de hand vervaardigd en geeft de barbecue een exclusieve uitstraling.

# kwaliteit



## Gezelligheid

*Gemakkelijk in onderhoud*

*Anders dan anders*

LUXE ROOSTER

STANDAARD ROOSTER



# De Salamander

*Open Haarden, Schouwen en Kachels*

