

OBRA: *****

CONTRATANTE: *****

CONTACTO:

CONTRATISTA: CHIMENEAS EL CHALET SAS

Mediante el presente documento se dan a conocer las recomendaciones de uso y mantenimiento del bbq a carbón

1. Coloque sobre la parrilla carbonera una capa de 3 cm de espesor de carbón vegetal, con el atizador distribuya uniformemente a lo largo de la parrilla.
2. Ubique el cenicero en la posición adecuada y con ayuda de papel o cartón encienda el carbón. EVITE USAR COMBUSTIBLES LÍQUIDOS COMO GASOLINA, VARSOL O ALCOHOL. Esto puede deteriorar la pintura del bbq.
3. La parrilla de la carne puede cambiar de altura según la intensidad de la brasa, manipule con precaución la manija ya que el peso de la parrilla le puede ganar y golpearse fuertemente la mano.
4. Una vez termine su asado siga las siguientes recomendaciones de limpieza:
 - a. *Con un cepillo metálico de grata limpie los residuos de carne y alimentos que hayan quedado pegados a la parrilla, este proceso lo puede hacer con aceite de cocina, POR NINGÚN MOTIVO USE AGUA, JABÓN O DISOLVENTES.*
 - b. *Desocupe la bandeja de la ceniza una vez se haya enfriado.*
 - c. *No limpie los laterales ni las láminas del bbq ya que la pintura se puede deteriorar.*
5. Por favor lea y tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

BBQ & CHIMENEAS EL CHALET

El BBQ argentino de Chimeneas el Chalet es un producto diseñado originalmente en nuestra empresa, que poco a poco se fue innovando hasta obtener el resultado que hoy en día conseguimos, un BBQ que presenta todas las características de un producto tipo EXPORTACIÓN, gracias a la calidad de sus materiales y de su mano de obra. El material que más se destaca en su composición es el hierro, con un 98% del producto total. Debido a esta característica sustancial, es recomendable tener en cuenta los siguientes cuidados para prolongar aún más la Vida de su BBQ:

1:: Use únicamente carbón vegetal (carbón de palo).

2:: Por ningún motivo quemar leña para producir brasa ya que esto puede afectar la pintura externa.

3:: No deje a la intemperie el BBQ y que el agua y el sol pueden producir oxidación de algunas partes. Por tal motivo es aconsejable mantener tapado el BBQ con un forro.

CÓMO CURAR LA PARRILLA ASADOR

1:: Caliente la parrilla de asar con el calor de la brasa del carbón y unte generosamente aceite o grasa de cocina.

2:: una vez terminado el asado, limpie con un cepillo metálico la parrilla quitando los residuos sobrantes de asado y nuevamente unte grasa, no solo en la parrilla, sino en las paredes internas y mantener así hasta el próximo asado.

3:: Retire la bandeja cenicero y bote los residuos de ceniza.



FABRICA: Carrera 57 # 75A-63
ALMACEN: Auto. Norte 127D-71
pbx 3118782-2592258
ventas@chimeneaselchalet.com

LA GARANTÍA DEL PRODUCTO ES DE 12 MESES A PARTIR DEL DÍA DE LA ENTREGA.

CONTRATANTE

Firma: _____

Nombre:

CONTRATISTA

Firma: 

CHIMENEAS EL CHALET SAS