



WHITE FIRE

TASTEFUL OUTDOOR

GEBRUIKERSHANDLEIDING



Buiten koken wordt een onvergetelijke ervaring met deze White Fire barbecue, een pronkstuk in elke tuin.



De White Fire bestaat uit **3 onderdelen**: de voet, de vuurschaal en de bakplaat.

Geef hem een mooi plaatsje in uw tuin of op uw terras of kies voor de **optionele wieltjes**, waarmee u de barbecue moeiteloos verplaatst.



BAKKEN

Smeer de bakplaat in met olie voor u de barbecue aansteekt, zorg ervoor dat de plaat tijdens het bakken en zelfs erna steeds geolied is. Zo blijft de bakplaat steeds "gevoed".

Kies voor zonnebloem-, arachide- of rijstolie, die zijn beter bestand tegen erg hoge temperaturen dan bijvoorbeeld olijfolie.

Als brandstof gebruikt u best stevige houtblokken met lange brandtijd zoals beuk of es. Met deze houtsoorten moet je minder stoken en krijgt u meer hitte en minder rook.

Het vuur aansteken doet u met een aanmaakblokje of met natuurlijke houtsnippers. Bij mooi weer kunt u binnen het half uur al heel wat warmte creëren. Bij veel wind is de White Fire in maximaal een uur klaar om te bakken. Hoe lang het duurt voor de barbecue op temperatuur is, hangt ook af van de houtsoort.

Als het vuur warm is, brengt u nog een laagje olie aan op de bakplaat. Wacht even tot de olie warm is, en bakken maar!

Er is ook een optioneel rooster beschikbaar die ideaal is voor het warm houden van sauzen, bakken van gamba's en het klaarmaken van mosselen.

ONDERHOUD

Zorg ervoor dat uw bakplaat altijd ingesmeerd is met olie.

Om de bakplaat schoon te maken, hebt u enkel een spatel nodig. Schuurspons of andere schoonmaakmiddelen zijn overbodig!

Er is een optioneel deksel beschikbaar om de bakplaat extra bescherming te bieden, bijvoorbeeld tijdens het overwinteren.

Indien u geen deksel hebt, plaatst u het toestel binnen. U kunt ook de bakplaat afnemen en die ergens binnen plaatsen, denk eraan, steeds met een laagje olie.

Het toestel zelf is gemaakt uit cortenstaal, dat perfect bestand is tegen weer en wind en kan dus zonder de bakplaat probleemloos het jaar door buiten blijven staan.

EXTRA ASSESOIRES



DEKSEL





BILLIET-VANLAERE NV

Belgium: Bevrijdingslaan 13-15 • 8700 Tielt • T +32 (0) 51 40 27 94 • F +32 (0) 51 42 39 89
The Netherlands: Drentse Poort 9A • 9521 JA Nieuw-Buinen • T +31 (0) 599 633 333 • F +31 (0) 599 633 222
www.billiet.be • info@billiet.be • www.billiet.biz