

# STRANDÖN



Design and Quality  
IKEA of Sweden



<b>Español</b>	<b>4</b>
<b>Català</b>	<b>5</b>
<b>Euskara</b>	<b>7</b>
<b>Galego</b>	<b>8</b>

## Español

**⚠ ADVERTENCIA:** Retira todo el carbón de la barbacoa y deja que se enfríe antes de colocarlo en la bolsa. De lo contrario, existe el riesgo de incendio que puede provocar daños y lesiones graves.  
Zona de cocción: 24 cm de diámetro.

### INSTRUCCIONES DE USO

Antes de proceder, asegúrate de comprender las ADVERTENCIAS de este manual.

No utilices herramientas abrasivas en la parrilla de cocción (1) para no dañar la superficie.

Preparación antes de cocinar: para evitar que los alimentos se peguen a la parrilla de cocción, aplica una capa fina de aceite de cocina con ayuda de un pincel de mango largo, antes de cada sesión de cocinado.

**Nota:** cuando utilices la barbacoa por primera vez, la pintura exterior puede variar ligeramente de color por efecto de las altas temperaturas. Es un fenómeno normal.

### Para encender la barbacoa

Distribuye una capa homogénea de carbón de unos 3-4 cm de grosor en la bandeja de la barbacoa.

Aplica con cuidado gel para el encendido sobre el carbón.

Prende el carbón con ayuda de un encendedor o cerilla. Una vez que se hayan apagado las llamas, comprueba que el carbón se transforme en brasas.

Se recomienda dejar que las brasas se consuman durante al menos 30-40 minutos antes de cocinar en la barbacoa. Antes de comenzar a cocinar, verifica que el combustible está recubierto de cenizas.

### Después de cocinar

Lava la barbacoa con agua tibia y un detergente suave. No utilices materiales abrasivos.

El uso de productos de limpieza abrasivos u objetos punzantes para lavar la barbacoa dañará el acabado.

### Cuidado, mantenimiento y almacenaje

- Limpia regularmente la barbacoa entre uso y uso, sobre todo si está mucho tiempo
- sin usarse.
- Asegúrate de que la barbacoa y los componentes se han enfriado antes de limpiarla.
- No eches agua sobre la barbacoa mientras las superficies estén calientes.
- No manipules las piezas calientes sin guantes.
- Te recomendamos tapar la barbacoa cuando no la uses. Guarda la barbacoa en el garaje o trastero para protegerla de las temperaturas extremas, sobre todo si vives cerca de la costa.
- La exposición prolongada al sol, agua estancada y brisa marina puede dañar el aparato. (Puede que cubrirla no sea suficiente para proteger la barbacoa en alguno de estos casos).
- Para ampliar la vida útil y mantener la barbacoa en buen estado, te recomendamos encarecidamente taparla cuando la dejes en el exterior, durante el tiempo que sea, sobre todo en los meses de invierno.
- Antes de guardar la barbacoa, asegúrate de eliminar cualquier resto de cenizas o carbón.

**Bolsa:** Las manchas recientes se pueden eliminar con una esponja humedecida con agua o con una suave solución jabonosa, o con un producto específico para limpieza de textiles.

### **⚠ ADVERTENCIA**

**⚠** No seguir estos avisos de advertencia puede provocar daños personales graves o incluso la muerte, así como un incendio o explosión con los consiguientes daños materiales. Los símbolos de seguridad (**⚠**) le alertarán de información de seguridad importante.

**⚠** Utilice esta barbacoa SOLO AL AIRE LIBRE. NUNCA la utilices en garajes, edificios, zonas de paso cubiertas ni en ninguna otra área cerrada.

**⚠** No es aconsejable llenar de carbón la barbacoa completamente.

**⚠** Instala la barbacoa en una superficie estable y plana antes de utilizarla.

**⚠** Nunca manipule las partes calientes con las manos desprotegidas.

**⚠** ¡No utilizar en locales cerrados!

**⚠** Si se utiliza en el interior, se acumularán humos nocivos que pueden provocar intoxicaciones graves o incluso la muerte.

**⚠** Utilice esta barbacoa solo al aire libre y en un área bien ventilada. No la utilices en garajes, edificios, zonas de paso cubiertas ni en ninguna otra área cerrada.

**⚠** Usa siempre el soporte de alambre según las instrucciones de montaje cuando cocines.

**⚠** ¡ATENCIÓN! No utilice esta barbacoa bajo ninguna estructura elevada inflamable.

**⚠** ¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!

**⚠** ¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!

**⚠** Cualquier modificación de la barbacoa puede ser peligrosa.

**⚠** No deje la barbacoa sin vigilancia cuando esté en uso.

**⚠** Limpia la barbacoa y realiza tareas de mantenimiento con regularidad de acuerdo con las instrucciones de mantenimiento.

**⚠** No utilice esta barbacoa a menos de un metro de distancia de cualquier material o estructura inflamable.

**⚠** No utilice gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón.

**⚠** No quite la cenizas hasta que el carbón se haya quemado y apagado por completo y la barbacoa se haya enfriado.

**⚠** Evita llevar prendas con mangas largas y sueltas cuando enciendas o uses la barbacoa.

**⚠** No utilices la barbacoa en zonas con mucho viento.

**⚠** No toques la barbacoa con las manos para comprobar si está caliente.

**⚠** No metas la barbacoa y la tabla de cortar en la bolsa hasta que la barbacoa se haya enfriado por completo.

⚠ No utilices agua para controlar llamaradas o apagar el carbón.

⚠ Apaga siempre el carbón cuando termines de cocinar.

⚠ Lleva siempre puestas manoplas específicas para barbacoas al cocinar, encenderla, o regular las rejillas de ventilación o moverla.

⚠ Utiliza utensilios apropiados para barbacoas.

⚠ No tires nunca trozos de carbón calientes donde puedan constituir un peligro de incendio.

⚠ No guardes ni cubras la barbacoa hasta que los trozos de carbón estén totalmente apagados y la barbacoa se haya enfriado.

⚠ Esta barbacoa no ha sido diseñada para ser utilizada en embarcaciones o vehículos recreativos.

⚠ Esta barbacoa no debe ser utilizada como calentador.



No use la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, p.e. vivienda, tienda de campaña, caravana, autocaravana, embarcación. Peligro de envenenamiento mortal por monóxido de carbono.

#### Antes de usar la tabla de cortar por primera vez

Enjuaga el producto con agua caliente y detergente suave antes de usarlo.

Para facilitar la protección de la tabla de cortar contra la grasa y reforzar su resistencia natural a la humedad, es aconsejable tratarla con aceite aprobado para entrar en contacto con alimentos, por ejemplo aceite mineral o aceite vegetal. Aplica el aceite, elimina el excedente y repite el tratamiento transcurridas 24 horas.

#### Cuidados y mantenimiento de tu tabla de cortar

Los componentes de madera y metal pueden separarse para facilitar su limpieza. La bandeja de metal debe lavarse a mano.

Limpia tu tabla de cortar con un paño limpio o frotándola con un cepillo. No sumerjas en agua la tabla de cortar ni la dejes en remojo durante un período de tiempo prolongado. La madera podría resquebrajarse.

Seca cuidadosamente la tabla de cortar pero no utilices temperaturas altas para acelerar el proceso.

Para reacondicionar la tabla de cortar, puedes lijarla con un papel de lija medio-fino y volver a tratarla con aceite.

## Català

⚠ **ATENCIÓ!** Treu tot el carbó i deixa que la barbacoa es refredi abans de posar-la a la bossa de transport. En cas contrari, podria produir-se un incendi i ocasionar lesions personals i danys materials greus.  
Zona de cocció: Ø24 cm.

#### INSTRUCCIONS PER A L'USUARI

Abans del primer ús, assegura't d'haver llegit i entès les ADVERTÈNCIES d'aquest manual.

No facis servir mai estris abrasius a la graella de cocció (1), ja que poden fer malbé la superfície.

Preparació abans de la cocció: per evitar que els aliments s'enganxin a la graella, aplica una lleugera capa d'oli de cuina o vegetal amb un pinzell de mànec llarg abans de cada ús.

**Important:** la primera vegada que cuinis amb la barbacoa, la pintura exterior pot canviar lleugerament de color per les temperatures altes. És un fenomen totalment normal.

#### Para encender la barbacoa

Distribueix una capa homogènia de carbó d'uns 3 o 4 cm de gruix a la safata de la barbacoa.

Posa amb cura gel al carbó per encendre'l.

Encén el carbó amb un encenedor o un llumí.

Quan s'apaguin les flames comprova que el carbó s'ha convertit en brases.

És recomanable deixar que les brases es consumeixin durant uns 30 o 40 minuts abans de cuinar res a la barbacoa.

No comencis a cuinar els aliments abans que les brases estiguin cobertes amb una capa de cendres.

#### Després de cuinar

Renta la barbacoa amb aigua tèbia i un detergent suau.

No utilitzis materials abrasius.

L'ús de productes de neteja abrasius o objectes punxants per netejar la barbacoa farà malbé la superfície.

#### Manteniment i emmagatzematge

- Neteja regularment la barbacoa, sobretot si no la fas servir
- durant molt de temps.
- Assegura't que la barbacoa i els components s'han refredat abans de netejar-la.
- No posis la tapa a la barbacoa mentre les superfícies estiguin calentes.
- No manipulis les peces calentes sense guants.
- És recomanable tapar la barbacoa quan no la facis servir. Desa la barbacoa la garatge o el traster per protegir-la de les temperatures extremes, sobretot si vius a prop de la costa.
- L'exposició prolongada al sol, l'aigua estancada i la brisa marina pot fer malbé l'aparell (potser no n'hi ha prou amb cobrir-la).
- Per ampliar la vida útil i mantenir la barbacoa en bon estat, et recomanem que la tapis quan la deixis a l'exterior, sobretot als mesos d'hivern.
- Abans de desmar la barbacoa, assegura't que no hi ha restes de carbó o cendres.

**Bossa:** Les tanques lleugeres s'eliminen amb una esponja humitejada amb aigua o amb un sabó suau, o amb un producte específic per netejar teixits.

## ⚠️ AVÍS

⚠️ Si no llegeixes aquestes instruccions podries patir ferides greus o sofrir altres danys per a tu o la teva propietat en cas d'explosió. Els símbols de seguretat

(⚠️) t'alerten de les informacions de seguretat importants.

⚠️ Aquest producte està dissenyat per L'ÚS EXTERIOR ÚNICAMENT. NO l'utilitzis en un espai tancat com el garatge, la veranda, un pati cobert o sota qualsevol tipus d'estructura.

⚠️ No és recomanable omplir la barbacoa de carbó.

⚠️ Aquesta barbacoa s'ha d'instal·lar sobre una superfície plana abans de fer-la servir.

⚠️ No toquis la barbacoa sense protegir-te les mans.

⚠️ No la facis servir a l'interior.

⚠️ -Si ho fas, el fum tòxic podria acumular-se i causar ferides i problemes greus.

⚠️ Fes-la servir només a l'exterior en una àrea ben ventilada. No la col·loquis al garatge, dins un edifici, un passadís cobert ni en qualsevol espai tancat.

⚠️ Per cuinar, fes servir sempre el suport metàl·lic d'acord amb les instruccions de muntatge.

⚠️ ATENCIÓ! Aquesta barbacoa no es pot fer servir sota construccions combustibles.

⚠️ ATENCIÓ! La barbacoa s'escalfa molt, no la moguis mentre està en ús.

⚠️ ATENCIÓ! Mantén els nens i els animals allunyats mentre la facis servir.

⚠️ Qualsevol alteració de les parts de la barbacoa pot ser perillosa.

⚠️ No deixis mai la barbacoa desatesa.

⚠️ Segueix les instruccions de neteja i manteniment i neteja-la regularment.

⚠️ Quan la col·loquis, assegura't que està a 1 metre de distància de possibles materials o estructures inflamables.

⚠️ No llençis líquid d'encendre ni carbó impregnat de líquid d'encendre al carbó calent.

⚠️ No treguis les cendres fins que el carbó s'hagi cremat del tot i la barbacoa s'hagi refredat.

⚠️ Evita portar roba de màniga llarga i ample quan encenguis o facis servir la barbacoa.

⚠️ No facis servir la barbacoa en zones amb molt de vent.

⚠️ No toquis la barbacoa amb les mans per comprovar si està calenta.

⚠️ No tornis a posar la barbacoa i la fusta de tallar a la bossa fins que la barbacoa s'hagi refredat completament.

⚠️ No utilitzis aigua per controlar les flames o apagar el carbó.

⚠️ Apaga sempre el carbó quan acabis de cuinar.

⚠️ Posa't sempre unes manyoples específiques per a barbacoes quan cuinis, l'encenguis o regulis les reixetes de ventilació.

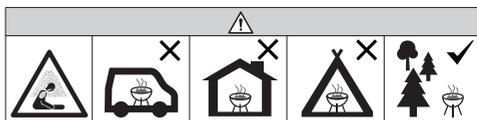
⚠️ Utilitza estris adequats per a barbacoes.

⚠️ No posis trossos de carbó calents a zones que es puguin incendiar.

⚠️ No desis ni cobreixis la barbacoa fins que els trossos de carbó estiguin totalment apagats i la barbacoa s'hagi refredat.

⚠️ Aquesta barbacoa no es pot fer servir en embarcacions ni vehicles recreatius.

⚠️ Aquesta barbacoa no es pot fer servir com a escalfador.



No facis servir la barbacoa en un espai tancat o habitable, p. ex. un habitatge, tenda de campanya, caravaa, autocaravana o embarcació. Perill d'enverinament mortal per monòxid de carboni.

## Abans de fer servir la fusta de tallar per primera vegada

Renta el producte amb aigua calenta i un detergent suau abans de fer-lo servir.

Per protegir la fusta de tallar i augmentar-ne la resistència a la humitat, cal tractar-la amb oli aprovat per al contacte amb aliments, com ara oli vegetal. Aplica l'oli, elimina l'excedent i repeteix el tractament 24 hores després.

## Com mantenir la fusta de tallar

Els components de fusta i metàl·lics es poden separar per facilitar la neteja. És recomanable rentar la safata de metall a mà.

Per netejar la fusta de tallar, frega-la amb un drap net o un raspall. No la submergeixis en aigua ni la posis en remull, ja que la fusta es pot esquarterar.

Asseca la fusta de tallar amb cura i no utilitzis temperatures altes per accelerar el procés.

Si vols que la fusta de tallar quedi com nova, passa-hi paper de vidre i torna-la a tractar amb oli.

## Euskara

**⚠ KONTUZ:** Kendu ikatz guztia barbakoatik eta utzi hozten poltsan sartu aurretik. Bestela, sute arriskua dago, lesio larriak eta kalte materialak eragin ditzakeena. Kozinatzeako eremua: 24 cm-ko diametroa.

### ERABILERA-JARRAIBIDEAK

Hasi aurretik, ziurtatu eskuliburu honetan datozen OHARRAK ulertzen dituzula. Ez erabili tresna urratzailerik egosketa parrillan (1) gainazala kaltetu ez dadin. Prestakuntza janaria egiten hasi aurretik: elikagaiak egosketa parrillara itsatsi ez daitezen, janaria prestatzen hasi aurretik beti sukaldeko olio geruza fin bat jarri helduleku luzea duen pintzel batekin.

**Oharra:** barbakoaren lehen aldiz erabiltzen duzunean, honen kanpoko pintura kolorez alda daiteke tenperatura igoeraren ondorioz. Guztiz normala da.

### Barbakoa pizteko

Jarri 3-4 cm-ko lodiera duen ikatz geruza homogeneo bat barbakoaren erretiluan. Arretaz jarri ikatza pizteko gela ikatz-geruzaren gainean. Piztu ikatza pizgailu edo pospolo baten laguntzaz. Sugarrak itzaltzen direnean, egiaztatu ikatza txingar bihurtzen dela. Gomendagarria da txingarra gutxienez 30-40 minutuz itzaltzen joatea barbakoan janaria egiten hasi aurretik. Janaria prestatzen hasi aurretik egiaztatu erregarria errautsez estalita dagoela.

### Janaria prestatu ondoren

Garbitu barbakoaren ur pelarekin eta garbigarri leun batekin. Ez erabili material urratzailerik. Barbakoaren garbitzeko produktu urratzaileak edo objektu zorrotzak erabiltzeak akabera kaltetuko du.

### Zainketa, mantentze-lanak eta biltegiatzea

- Erabileren artean maiz garbitu barbakoaren, bereziki denbora luzez erabili gabe egon bada.
- Ziurtatu barbakoaren eta osagarriak hoztu direla garbiketa hasi aurretik.
- Ez bota urik barbakoaren gainean gainazalak bero dauden bitartean.
- Ez utzi zati beroak eskuzorrorik gabe.
- Erabiltzen ez duzunean gomendagarria da barbakoaren estaltzea. Gorde barbakoaren garaje edo ganbaran tenperatura bortitzetatik babestuta egon dadin, bereziki kostaldean bizi bazara.
- Denbora luzez eguzkipean edo ur geldi eta itsas brisaren eraginpean egoteak gailua kaltetu dezake. (Kasu horietan baliteke babesteko barbakoaren estaltzearekin nahikoa ez izatea).
- Barbakoaren erabilera luzatzeko eta hau egoera onean mantentzeko, kanpoan uzten duzunean estaltzea gomendatzen dizugu.
- Denbora labur baterako bada ere, bereziki neguan.
- Barbakoaren gorde aurretik, egiaztatu ez dagoela ikatz edo errauts arrastorik.

**Poltsa:** Orban leunak ehun-garbigailu batekin edo uretan zein xaboi leunean hezetutako belaki batekin garbitu daitezke.

### ⚠ KONTUZ

**⚠** Ohar hauek jarraitzen ez badituzu kalte personal larriak sufritzeko edo hiltzeko arriskuan egon zaitezke, bai eta sute edo leherketa bat sortzeko arriskuan ere, horrek dakartzan kalte materialekin.

Segurtasun ikurrak (⚠) segurtasun-informazio garrantzitsuei buruz ohartarazten dute. Barbakoaren hau BAKARRIK KANPOALDEAN erabili.

**⚠** Ez erabili INOIZ garaje, eraikin edo teiltatutako igarobideetan, ezta bestelako eremu itxietan ere.

**⚠** Ez da gomendagarria barbakoaren ikatz guztiz betetzea.

**⚠** Erabili aurretik instalatu barbakoaren gainazal lau eta egonkor batean.

**⚠** Ez utzi inoiz zati beroak eskuekin hauek babestuta ez badituzu.

**⚠** ¡Ez erabili leku itxietan!

**⚠** Barrualdean erabiltzen bada, ke kaltegarriak pilatuko dira eta hauek intoxikazio larriak edo heriotza eragin dezakete.

**⚠** Erabili barbakoaren soilik aire zabalean eta ondo aireztatutako eremu batean. Ez erabili garaje, eraikin edo teiltatutako igarobideetan, ezta bestelako eremu itxietan ere.

**⚠** Erabili beti alanbre-euskarria sukaldean aritzeko muntaketa-jarraibideetan azaltzen den bezala.

**⚠** AD!! Ez erabili barbakoaren sukoia den edozein egituraren azpian.

**⚠** AD!! Barbakoaren asko berotuko da, beraz, ez mugitu erabiltzen duzun bitartean!

**⚠** AD!! Ez utzi barbakoaren umeen edo etxeko animalien eskura!

**⚠** Barbakoaren edozein moldaketa arriskutsua izan daiteke.

**⚠** Erabiltzen duzun bitartean ez utzi barbakoaren zainzarik gabe.

**⚠** Maiz garbitu eta gauzatu mantentze-lanak barbakoaren, mantentzeko jarraibideetan aipatzen den bezala.

**⚠** Ez erabili barbakoaren edozein material edo egitura sukoiretan metro bat baino gutxiagora.

**⚠** Ez erabili gasolina, alkohola edo beste likido lurrunkorrik ikatza pizteko.

**⚠** Ez kendu errautsak ikatza guztiz erre eta itzali, eta barbakoaren hoztu arte.

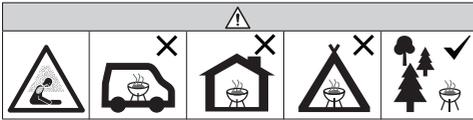
**⚠** Barbakoaren piztu edo erabiltzean saihestu mauka luzeen edo askeen erabilera.

**⚠** Ez erabili barbakoaren haize handia dagoen eremuetan.

**⚠** Ez utzi barbakoaren eskuekin beroa dagoela egiaztatzeko.

**⚠** Ez sartu berriro barbakoaren edo mozteko taula poltsan barbakoaren erabat hotz egon arte.

- ⚠ Ez erabili ura sugarrak kontrolatzeko ezta ikatza itzaltzeko ere.
- ⚠ Beti ikatza itzali janaria prestatzen amaitzerakoan.
- ⚠ Beti horretarako bereziak diren eskuzorroak erabili barbakoa piztu, mugitu, janaria prestatu edo aireztatze-saretak erregulatzeko.
- ⚠ Erabili barbakotarako egokiak diren tresnak bakarrik.
- ⚠ Ez bota inoiz ikatz puska berorik sute bat sortzeko arriskua dagoen leku batean.
- ⚠ Ez gorde edo estali barbakoa ikatz puskek guztiz itzali eta barbakoa hoztu arte.
- ⚠ Barbakoa hau ez dago pentsatuta itsasontzi edo aisialdirako garraioetan erabiltzeko.
- ⚠ Barbakoa hau ez da berogailu gisa erabili behar.



Ez erabili barbakoa bizitzeko balio duen leku batean edo esparru itxi batean, hala nola, etxebizitza, kanpin-denda, karabana, autokarabana edo itsasontzi. Karbono monoxidoaren erruz pozoituta hiltzeko arriskua.

### Mozteko taula lehen aldiz erabili aurretik

Erabili aurretik, garbitu ur beroarekin eta garbigarri leunarekin.

Mozteko taula koipearen orbanetatik babesteko eta hezetasunarekiko erresistentzia naturala areagotzeko, tratatu olio begetalarekin edo janariarekin kontaktuan egon daitekeen beste edozein oliorekin. Aplikatu olio, kendu soberan dagoena eta errepikatu tratamendua 24 ordu gerago.

### Mozteko taula zaintzeko jarraibideak

Egurrezko eta metalezko parteak erraz banatu daitezke errazago garbitu ahal izateko. Metalezko erretilua eskuz garbitu behar da.

Garbi ezazu mozteko taula zapi garbi batekin edo eskuila bat igurtzita. Ez utzi mozteko taula uretan denbora luzez. Zura apur lezake.

Lehor ezazu taula arreta handiz, baina ez ezazu erabili tenperatura altuetan lehertzeko prozesuak dituzten gailurik.

Taula konpondu nahi baduzu, tarteko lixa-paper batekin lixatu eta berriz oliotzatu beharko duzu.

## Galego

- ⚠ **IMPORTANTE!** Retira o carbón da grella e deixa que arrefrie antes de metela na bolsa. Do contrario exposte a provocar un incendio. Zona de cocción: 24 cm de diámetro.

### INSTRUCCIÓN DE USO

Antes de continuar, asegúrate de comprender as ADVERTENCIAS deste manual.

Non utilices nunca produtos abrasivos na superficie da reixa de cocción (1) para evitar danala.

Preparación antes de cocinar: para evitar que os alimentos se peguen á grella, aplica unha lixeira capa de aceite vexetal cun pincel de empuñadura longa.

**Nota:** ao usala por primeira vez, a pintura exterior da grella pode mudar lixeiramente de cor como resultado das temperaturas elevadas. Isto é totalmente normal.

### Acender a grella

Bota unha capa homoxénea de carbón duns 3-4 cm de grosor na bandexa da grella.

Introduce coidosamente no carbón pastillas ou xel de acendemento.

Acende a grella cun misto ou un chisqueiro longo.

Conforme as chamas vaian mingando, comproba que o carbón torna brasa.

É recomendable deixar que as brasas se consuman durante uns 30-40 minutos antes de cocinar na grella. Antes de comezar a cociña, verifica que o combustible está recuberto de cinzas.

### Fin da sesión de cociña

Lava a grella con auga morna e un deterxente suave. Non uses materiais abrasivos.

Lavar a grella con produtos de limpeza abrasivos ou obxectos afiados pode provocar danos sobre esta.

### Coidado, mantemento e gardado

- Limpa a grella regularmente despois de cada uso e especialmente cando a vas volver a utilizar
- despois dun tempo parada.
- Asegúrate de que a grella e os compoñentes están o suficientemente frios antes de limpalos.
- Non botes á grella cando as superficies estiveren quentes.
- Non manipules nunca pezas quentes sen protexer as mans.
- Non deixes a grella destapada cando non a vaías utilizar. Garda a grella no garaxe ou nun pendello cando non a utilices para protexela contra as inclemencias do tempo, en particular se moras en zonas costeiras.
- Evita que a grella estea exposta prolongadamente ao contacto directo co aire e coa luz solar e auga. (Nalgunha destas situacións pode que protexer a grella cunha funda non sexa suficiente).
- Para prolongar a vida útil e manter o bo estado da grella, é recomendable cubrila se vai quedar ao aire libre, durante o tempo que sexa, especialmente nos meses de inverno.
- Antes de gardar a grella, retira os restos de carbón e cinsa.

**Poca:** As manchas recentes poden eliminar cunha esponxa humedecida con auga ou cunha suave solución xabonosa, ou cun produto específico para limpeza de téxtiles.







