

# Fiche Technique : Barbecue Professionnel à Gaz

---



## Caractéristiques Techniques

Type	Barbecue professionnel
Énergie	Gaz Propane
Nombre de brûleurs	6 brûleurs indépendants
Construction	Inox haute résistance

## Consignes de Sécurité

- Utilisation exclusivement en extérieur ou dans des zones parfaitement ventilées.
- Vérifier l'étanchéité des raccords gaz avant chaque mise en service.
- Ne jamais laisser le barbecue sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Maintenir les bouteilles de gaz éloignées de toute source de chaleur directe.

# Consignes de Nettoyage

1. **Dégraissage** : Nettoyer les grilles de cuisson encore tièdes à l'aide d'une brosse métallique adaptée.
2. **Entretien** : Vider et nettoyer régulièrement le bac de récupération des graisses pour éviter les risques d'incendie.
3. **Corps** : Nettoyer les surfaces inox avec un détergent doux et un chiffon humide. Éviter les éponges métalliques qui rayent l'inox.
4. **Stockage** : En cas de non-utilisation prolongée, débrancher la bouteille de gaz et couvrir l'appareil.