

## Mise en route et conseils d'utilisations de notre Brasero/Plancha/Grill Sioux

La société Bushbeck vous remercie pour votre achat et la confiance dont vous nous témoignez. Soyez assurés que nous mettons tout en oeuvre afin que vous tiriez le meilleur parti de notre brasero Sioux XL.

Cet article est fabriqué en Europe, l'acier qui le compose est de 4 mm pour la Plancha et 2,5 mm pour le corps.

- Veuillez noter que l'acier rouille, il convient donc de prendre certaines précautions nous les précisons dans le paragraphe Entretien.
  - L'acier qui compose le brasero a été laissé brut afin de ne pas utiliser des peintures qui nuisent à l'environnement et de toute façon elles n'empêchent pas la rouille des articles au fil du temps.
  - Attention de bien poser votre Brasero sur une surface plane non inflammable.
  - Ayez toujours à portée de main un seau d'eau ou un tuyau d'eau prêt à faire face à une éventuelle propagation d'un feu à éteindre au plus vite.
- Nous vous conseillons de conserver cette notice précieusement.

### - Première mise en route :

Celle-ci est très importante elle va conditionner vos utilisations futures et préserver à long terme la vie de votre Brasero.

Le premier feu conseillé doit être modéré afin de culotter votre brasero et surtout la Plancha qui l'équipe.

Enlever la plancha et placer au centre du brasero l'équivalent de 2 litres de charbon de bois, qualité restaurateur, sans le répartir sur toute la surface du fond, photo 1.

Allumer ce charbon de bois et lorsqu'il est en braises, munissez vous de gants spéciaux pour vous protéger de la chaleur et poser la plancha sur le brasero, photo 2.

Huiler cette plancha à l'aide d'un textile en coton imbibé d'huile végétale.  
Ne faites pas de cuisson à ce stade.

Vous pouvez recharger le charbon de bois et commencer à l'étaler à l'aide d'un tisonnier au fond du brasero dans un deuxième temps.

Laisser se consumer tranquillement le charbon jusqu'à extinction de celui-ci.

Votre brasero est prêt pour être utiliser avec du bois de hêtre, du chêne ou du charbon de bois en tant que Brasero, plancha, grill ou les 2 à la fois !

- Utilisation en temps que brasero :

Pour l'utilisation brasero faite un feu avec de belles buches de chêne ou de hêtre, photo 3 et 4.

Faites profiter vos amis de la fascination du feu.

Attention tenez vos enfants à distance du Brasero.

- Utilisation avec la plancha :

Pour l'utilisation Plancha faites un feu avec du charbon de bois qualité restaurant ou faites une flambée de chêne ou de hêtre.

Attendez d'avoir des braises pour l'utilisation de la plancha que vous positionnerez à l'aide de gants protecteurs afin de ne pas vous brûler. Photo 5

- Utilisation Grill :

Le Grill n'est pas fourni avec la plancha, vous pouvez acheter un Grill auprès de votre revendeur, son code article est le 4033886111696.

Nous vous recommandons le Grill Buschbeck 80/60 cm pour Brasero industriel il sera parfait pour compléter votre équipement du Brasero Sioux. Photo 6.

- Utilisation Plancha et Grill :

Mieux encore une suggestion idéale pour plancher et griller afin de satisfaire tous les goûts de vos convives et les épater, Voir photo 7, Grill en fonte conseillé de 30 cm non fourni, disponible chez votre revendeur.

- Entretien :

Le Brasero Sioux est en acier et donc sensible à la rouille. Nous vous conseillons de suivre nos conseils afin de minimiser l'action du temps sur l'acier. Concernant la plancha, après chaque cuisson veuillez brosser la plancha avec une brosse en paille de fer et frotter celle-ci à l'aide d'un textile en coton imbibé d'huile végétale alors qu'elle est encore tiède. Ensuite stockez la à l'abri de l'humidité dans un endroit sec. Lors de la mise au feu, attendez qu'elle soit chaude et frottez la à nouveau avec la brosse et frottez la avec le textile imbibé d'huile végétale. Concernant le corps du Brasero il existe des produits qui permettent de préserver l'acier de la rouille, vous pouvez les utiliser afin de protéger votre brasero. Faites une requête « Protection de la rouille » sur internet de nombreuses marques et produits vous seront proposés.

The logo for Buschbeck, featuring the brand name in a bold, blue, sans-serif font. The letter 'k' is stylized with a long, downward-pointing tail that extends below the baseline of the text.