

Félicitations POUR VOTRE ACHAT.

UTILISATION ET ENTRETIEN DE VOTRE GRATTOIR À BBQ

L'utilisation est fort simple.

Les grilles doivent être très chaudes, vous pouvez également pulvériser un nettoyant naturel sur vos grilles avant de gratter.

Grattez vos grilles en appuyant le grattoir sur son angle. Avec le temps, il prendra la forme de vos grilles.

Nos grattoirs sont fabriqués à la main, en frêne. Protégés par quelques couches d'huile d'abrasin.

Demande pas ou peu d'entretien.

Ne pas laisser votre grattoir aux intempéries ni le faire tremper dans l'eau.

Un nettoyage à sec ou avec une serviette quelques peu humide suffit.

À l'occasion vous pouvez appliquer une couche d'huile pour plan de travail pour lui redonner son lustre.

www.lashed.art

