

BAKIM

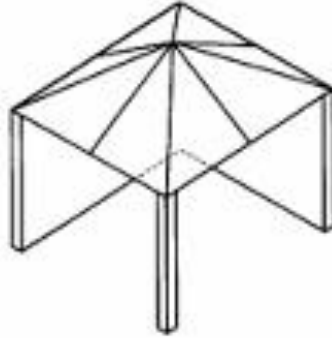
BBQ'yu saklarken veya kullandıktan sonra paslanmaya karşı dayanıklı bir yağ ile paslanmaz çelik yüzeyi silin.



BBQ kullanılmadığında üzerine bir toz koruyucu kılıf geçirin.



BBQ'yi mutlaka güneşlik altında saklayın.



Paslanmaz çeliği temizlerken korozif veya asidik sıvılar kullanmayın.



ÇOK ÖNEMLİ BİLGİ

PASLANMAZ ÇELİK YÜZEYLERİN BAKIMI VE KORUNMASI

Barbekünüz, orta dereceli paslanmaz çelik kullanan Paslanmaz Çelik bileşenlere sahiptir. Tüm paslanmaz çelik sınıfları, görünümelerini koruyabilmek için belirli bir bakım ve koruma gerektirir. Paslanmaz çelik ne tamamen korozyona dayanıklıdır ne de bakım gerektirmez; özellikle de halka açık kullanımda bırakıldığında. Daha yüksek kalite paslanmaz çelikler bile oksidasyon ve diğer korozif etkileri önlemek için tatlı suyla düzenli temizlik gerektirir.

Modern standartlar, barbekünüzün fırçalanmış yüzeye sahip paslanmaz çelikten üretilmesini gerektirir. Bu fırçalanmış yüzey, paslanmaz çeliğin aşındırıcı bir işleminden

geçirilmesiyle elde edilir; bu işlem çizgisel bir yüzey oluşturur. Fırçalanmış paslanmaz çelik yüzeyler, dış görünümünü koruyabilmek için sık temizlik ve bakım ister. Yeterince bakım yapılmazsa, zamanla paslanma ve bozulmalar görülmesi kaçınılmazdır.

Paslanmaz çelik kesinlikle bakımsız bırakılabilecek bir malzeme değildir. Temizlik ve paslanmaz çelik birbirinden ayrılmaz bir şekilde ilişkilidir.

Montajdan sonra, tüm açık paslanmaz çelik yüzeylere temiz bir bezle ince bir zeytinyağı tabakası uygulanması önerilir. Ardından bu yüzeyin temiz bir bez ile parlatılarak gıda temasına uygun bir koruyucu tabaka oluşturulması gerekir. Bu işlem kir, parmak izi ve diğer korozyon maddelere karşı koruma sağlar. Zeytinyağı tabakası aynı zamanda parlatmaya yardımcı olur. Bu işlem özellikle ızgaranızı her temizlediğinizde düzenli olarak tekrarlanmalıdır.

Barbekünüz için bir koruyucu kılıf satın almış olabilirsiniz. Barbekü kılıfı, barbekü kullanılmadığında yatırımınızı korumanıza yardımcı olabilir. Ancak şu unutulmamalıdır:

Barbekü kirliyken, ıslakken veya sıcak haldeyken üzerine kılıf geçirilirse, bu koruyucu olmaktan çıkar ve tam aksine, çok daha hızlı korozyona sebep olur.

Nemli, kirli veya yağlı bir yüzeyle kapatılmış barbekü, paslanmanın en hızlı yayıldığı ortamı oluşturmaktadır.

Bu nedenle barbekünüzü kaplamadan önce:

- Tamamen soğuduğundan,
- yüzeyinde kir, yağ veya başka bir kalıntı bulunmadığından,
- tamamen kuru olduğundan emin olun.

Bu durum özellikle barbekü uzun süre kullanılmayacaksa veya kış aylarında depolanacaksa çok daha önemlidir.

Paslanmaz Çelik yüzeylerin kalitesini koruyabilmek için, sahibi olarak bu bakım önerilerine dikkat etmelisiniz.

Yatırımınıza iyi bakın; doğru bakım yapıldığında barbekünüz size uzun yıllar boyunca sorunsuz hizmet verecektir.