BRAAS

Buitengewoon grillen

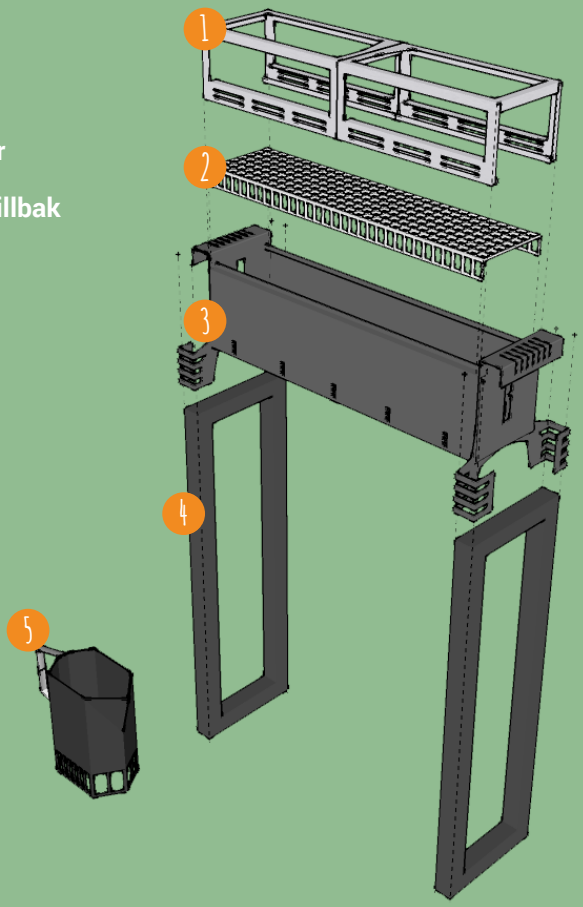
# Handleiding

# Inhoudsopgave


| | |
|---|---|
| **De Braas** | **3** |
| **De Braas voor het eerst gebruiken** | **4** |
| **Stap 1: Het opzetten van de Braas** | **6** |
| **Stap 2: Het aansteken van de Braas** | **7** |
| **Stap 3: Het klaarmaken van de Braas spiesen** | **8** |
| **Stap 4: Het uitschenken van de kolen/briketten** | **8** |
| **Stap 5: Grillen!** | **9** |
| **Stap 6: Schoonmaken** | **9** |

# De Braas

1. Braas grillframes
2. Braas kolenrooster
3. Braas barbecue grillbak
4. Braas poten
5. Braas starter



# De Braas voor het eerst gebruiken

Gefeliciteerd! Met de aanschaf van de Braas zul je een andere manier van grillen gaan ervaren. We wensen je veel grillplezier. Vóórdat je de Braas barbecue kunt gebruiken, dien je de Veiligheidsvoorschriften en de Handleiding aandachtig door te nemen. Neem de voorschriften en aanwijzingen altijd in acht als je de Braas barbecue en bijbehorende items gebruikt.

## Veiligheidsvoorschriften

Omdat je met vuur bezig bent, dien je in acht te nemen dat er gevaren zijn die bij ongehoord gebruik jezelf of andere kunnen schaden. We hebben voor de duidelijkheid een aantal voorschriften gesommeerd, die je naast je gezonde verstand in acht moet nemen voordat je gaat grillen. Lees ze aandachtig door.

⚠ De Braas barbecue en Braas starter worden zeer heet.

⚠ De Braas barbecue en Braas starter niet verplaatsen tijdens gebruik!

⚠ Gebruik de Braas barbecue en Braas starter nooit binnenshuis!

⚠ Houd kinderen en huisdieren op afstand!

⚠ Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om de Braas barbecue of Braas starter aan te steken of te herontsteken. Gebruik uitsluitend ontstekers die voldoen aan de NEN EN 1860-3.

## Voordat je de Braas gaat aansteken

Zorg ervoor dat de Braas barbecue op een stevige, vlakke ondergrond staat. Houdt er rekening mee dat de Braas zeer heet wordt. Zet de Braas dan ook buiten het bereik van brandbare items.

Daarnaast is het gebruik van een barbecue in huis of onder een overkapping verboden. Naast koolmonoxide-gevaar is er brandgevaar. Grill ten alle tijde buiten in de openlucht! Houdt hierbij rekening met de omgeving. Op plekken of periodes waar extreme droogte heerst zullen er voorschriften zijn ten aan zien

van barbecueën. neem deze te allen tijde in acht! Bij droogte zijn bos, duin en heide zeer brandbaar.

## Niet verplaatsen

Als de Braas eenmaal aangestoken is, mag je hem niet meer verplaatsen. Denk dus eerst goed na waar je de Braas gaat aansteken! Eenmaal aangestoken kun je dit niet meer veranderen. Houd rekening met de wind. Niemand zit graag in de rook!

## Kleding

Draag nooit licht ontvlambare kleding. Dit is gevaarlijk. Het barbecueën met ontbloot bovenlijf is vragen om problemen. Je werkt met natuurproducten en vuur. Uit onderzoek is gebleken dat dit risico op brandwonden met zich meebrengt. Dus geen ontbloot bovenlijf!

## Voorzorgsmaatregelen

Houdt altijd rekening met het onmogelijke. Zorg ervoor dat je blusmateriaal bij de hand hebt. Dit kan in de vorm van een emmer zand, water  of blusdeken. Handig is ook om het nummer van de hulpdiensten in je telefoon voor te programmeren.

Zorg vooraf dat je de supervisie over de barbecue gedurende de gehele periode dat de barbecue warm is, kunt garanderen.

# Stap 1: Het opzetten van de Braas

## Controleer of alles aanwezig is

Als je voor het eerst gaat grillen met de Braas zorg er dan voor dat je de handleiding aandachtig hebt gelezen. Controleer eerst of alle items aanwezig zijn. Bij de Braas heb je de volgende items geleverd gekregen:

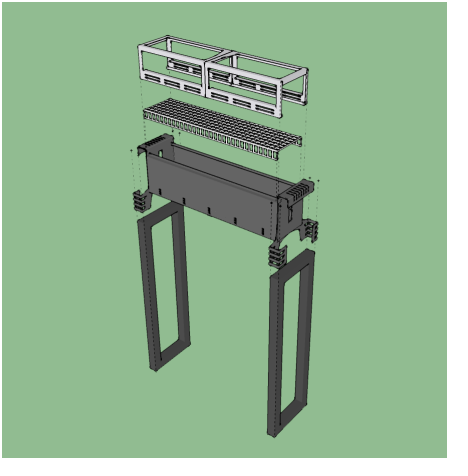
- 1 Braas barbecue grillbak
- 2 Braas grillframes
- 1 Braas kolenrooster
- 2 Braas poten

Daarnaast kunnen de volgende accessoires zijn bijgevoegd:

- 1 Braas draagtas
- 1 Braas starter

Heb je bij de aanschaf een van de bovenstaande items niet geleverd gekregen, of is er iets stuk, zodat de Braas niet goed kan functioneren? Neem dan contact met ons of met uw tussenpersoon op. We zijn bereikbaar via mail info@buitengewoongrillen.nl.

Heb je een geschikte plek gevonden? Neem dan de Braas uit de tas en haal de poten van de Braas. Deze zitten horizontaal over de bak geschoven. Zet de poten rechtop en schuif de bak over de poten heen totdat hij klem staat. Zorg dat de bak volledig is aangesloten aan de bovenkant van de poten.



Zet de Braas daarna op zijn poten. Zorg dat de Braas stevig staat op een stenen ondergrond. Zorg dat de Braas horizontaal staat en niet wiebelt.

# Stap 2: Het aansteken van de Braas

Wij raden aan de Braas Starter te gebruiken voor extra gebruiksgemak. Houd er rekening mee dat je ongeveer 40 minuten nodig hebt om te kunnen gaan Brasen. Precies genoeg tijd om de tafel te dekken, de spiesen te marineren en de glazen te vullen.

## Houtskool of briketten

Wij hebben de Braas grondig getest. Wij vinden houtskool die in de restaurants gebruikt worden het prettigst om mee te grillen. Daarnaast zijn de cocosbriketten een goed alternatief. Deze briketten hebben net als het houtskool een hoge en constante temperatuur en roken minder. Daarnaast zijn kokosbriketten, zonder chemische toevoegingen geproduceerd en ben je daarmee nog eens milieubewust aan het grillen! Natuurlijk kun je ook met andere houtskool en briketten prima Brasen, zolang deze geschikt zijn voor barbecueën.

## Bij gebruik van de Braas Starter

1. Vul de starter met briketten of houtskool
2. Leg 3 aanmaakblokjes midden in de Braas barbecue en steek ze aan.
3. Plaats nu de Braas Starter in de Braas, zodat de Braas Starter over de aanmaakblokjes heen staat. De starter vormt nu een schoorsteen en zorgt ervoor dat de kolen of briketten in ongeveer veertig minuten klaar voor gebruik zijn. Heb je geen starter, vul dan de Braas met een laag houtskool of briketten. Gebruik niet teveel aanmaakblokjes, de Braas is een kleine grill en is zo aangestoken. Ook hier zal de tijd ongeveer veertig minuten zijn voordat de kolen grijs zijn en niet meer vlammen of vuurrood zijn.

# Stap 3: Het klaarmaken van de Braas spiesen

In de tijd dat de kolen klaarstomen in de starter, heb je genoeg tijd om de spiesen te marineren. De Braas spiesen zijn ontwikkeld met marinadelakken en rubs (kruidenpoeders). Ook de spiesen met marinadelakken zijn na het lakken direct klaar voor gebruik. Wanneer je de lakken iets langer in laat trekken, bevordert dit de smaak.

- Haal de spiesbakjes uit de koelkast en verwijder de folie.
- Laat de spiesen in het bakje liggen, en doe de marinadelak of rub over de spiesen.
- Bij kruiden-rubs: doseren naar wens.
- Bij marinadelakken: gebruik de hele inhoud van de flacon.
- Na het lakken draai je de spiesen een paar keer goed door de lak of rub heen.

# Stap 4: Het uitschenken van de kolen/briketten

(bij gebruik van de Braas starter)

Check of de kolen zichtbaar “aan” zijn. De bovenste laag van de kolen of briketten in de starten moeten een rode of witte gloed hebben. Is dat nog niet het geval, wacht dan nog even. Zijn de kolen klaar, dan kunnen ze met de volgende stappen worden uitgeschonken:

1. Gebruik een goede ovenhandschoen om de Braas Starter aan het handvat vast te pakken. Wees voorzichtig, je bent met vuur bezig!
2. Til de Braas starter uit de Braas barbecue, en schenk de kolen uit in de Braas barbecue. Verspreid de kolen tijdens het uitschenken over de lengte van de Braas barbecue om de warmte zo ideaal mogelijk te spreiden.
3. Zet de starter na het uitschenken op een veilige plek, zodat er niemand tegenaan kan lopen of zich eraan kan branden.
4. Pas als de starter helemaal is afgekoeld, kun je deze opbergen.

# Stap 5: Grillen!

Je bent nog twee stappen verwijderd van een perfecte voorbereiding:

1. Plaats met ovenhandschoenen de Braas grillframes op de Braas.
2. Als de kolen of briketten uitgeschonken zijn in de Braas, zullen ze flink heet zijn en een stevige rode gloed afgeven. Wacht even tien minuten totdat de kolen een grijze kleur hebben. Je bent nu klaar om te gaan grillen.

**Een tip van ons;** Begin rustig aan en neem de tijd! De grillframes hebben twee niveaus waarop je de spiesen kunt grillen. Begin op de bovenste ligger. Vervolgens kun je de spiesen voor een snellere bereiding op de onderste ligger grillen. Kijk hoe de spiesen reageren en zorg, in geval van vlammen, dat je de spiesen even verplaatst. Veel plezier met je eerste grillervaring op de Braas!

Met de hoeveelheid kolen zul je ongeveer een uur à anderhalf uur kunnen grillen. Ben je van plan om langer te grillen, voeg dan wat kolen of briketten bij of gebruik de starter voor een tweede sessie. Wacht ook dan weer tot de kolen grijs van kleur zijn alvorens uw spiesen te bereiden.

# Stap 6: schoonmaken

## Schoonmaken

Laat de Braas helemaal afkoelen voordat je hem gaat schoonmaken. LET OP; als de kolen nog heet zijn kunnen deze brand of verwondingen veroorzaken. Het is niet geoorloofd om de Braas te legen wanneer de bak nog heet of warm is. Heb geduld en wacht desnoods tot de volgende dag. Als de Braas helemaal is afgekoeld, kun je de as legen en schoonmaken. Eerder niet! Gebruik een paar handschoenen als je geen vieze handen wilt krijgen.

## Het legen van de Braas

Haal de poten van de Braas, door de bak omhoog te tillen/schuiven en de poten aan de onderkant vast te houden. Leeg de Braas barbecue in een stevige vuilniszak. Haal met een stoffer de asresten weg en leeg ook deze laatste resten. De Braas is nu schoon en kan opgeborgen worden in de tas of in de schuur. De asresten kun je in de vuilniszak kwijt en deponeren bij het grijs huishoudelijk afval.

**Wist je dat de grillframes ook in de vaatwasser kunnen?**
Als de bak staat af te koelen, kun je met ovenhandschoenen de grillframes vast verwijderen. Laat de grillframes eerst helemaal afkoelen voordat je deze gaat schoonmaken. We hebben de grillframes laten maken van hoogwaardig RVS. Dit heeft als voordeel dat het niet roest en gemakkelijk schoon te maken is. We hebben voor 2 grillframes gekozen, daarmee passen ze gemakkelijk in de vaatwasser. Mochten de grillframes erg vies zijn, laat ze dan vooraf even weken in een sopje of gebruik een ontvetter. De vaatwasser zal de rest doen.



## Disclaimer

Braas Concepts BV aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid en of schade die voortvloeit uit het gebruik van de Braas.

Braas Concepts BV is niet aansprakelijk voor aanspraken van derden.

Braas Concepts BV is niet aansprakelijk voor enige schade die een gebruiker of omstander lijdt door het gebruik van de Braas barbecue, Braas starter en verwante onderdelen of producten.

De inhoud van de website (afbeeldingen, teksten en informatie) zijn beschermd door auteursrechten. Braas Concepts BV staat niet in voor de juistheid en volledigheid van de inhoud van de website.

Braas Concepts BV is niet verantwoordelijk voor eventuele type- of schrijffouten.

BRAAS

# BRAAS

Buitengewoon grillen

Meer weten?

**www.buitengewoongrillen.nl**