

Prolongez la vie de votre espace barbecue

Nettoyage en profondeur avant l'hiver

- Brossez les grilles de cuisson avec une brosse métallique adaptée pour éliminer les résidus carbonisés.
- Nettoyez les brûleurs et vérifiez que les orifices ne sont pas obstrués par des graisses.
- Videz et nettoyez le bac de récupération des graisses pour éviter la corrosion et les nuisibles.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un produit spécifique selon le matériau (inox, acier émaillé ou fonte).

Entretien des surfaces et matériaux

- Appliquez une huile protectrice sur les éléments en inox pour prévenir l'oxydation durant l'humidité hivernale.
- Nettoyez les plans de travail en pierre ou en béton avec de l'eau savonneuse et séchez-les soigneusement.
- Traitez les surfaces en bois avec une huile ou une lasure adaptée pour éviter le grisaillement et les fissures.
- Vérifiez l'étanchéité des joints et des fixations de votre cuisine extérieure.

Protocole d'hivernage sécurisé

- Déconnectez la bouteille de gaz et stockez-la dans un endroit ventilé, à l'abri du soleil et du gel.
- Fermez les robinets d'arrivée d'eau si votre cuisine est équipée d'un évier et purgez les canalisations.
- Couvrez votre barbecue et vos modules avec une housse de protection respirante et imperméable.
- Si possible, déplacez les accessoires amovibles et les ustensiles dans un espace de stockage intérieur sec.

Vérifications techniques essentielles

- Inspectez le tuyau de gaz pour détecter toute craquelure ou signe d'usure et remplacez-le si nécessaire.
- Testez le système d'allumage électronique et remplacez la pile si l'étincelle est faible.
- Vérifiez l'état des roulettes de vos modules pour garantir leur mobilité au printemps prochain.

- Assurez-vous que les charnières des portes de placard sont bien lubrifiées.