# TEXAS
# Barbecue a legna

**Uso corretto**

* Utilizzare esclusivamente **legna naturale** non trattata o carbone idoneo per uso alimentare.
* Non utilizzare combustibili non idonei: possono compromettere sicurezza, prestazioni e durata del prodotto.
* Accendere il fuoco **in modo graduale**, evitando sbalzi termici improvvisi.
* Distribuire uniformemente il combustibile per una cottura omogenea.
* **Non utilizzare liquidi infiammabili** (es. benzina, alcool) per l'accensione.
* Posizionare il BBQ su una superficie stabile, piana e resistente al calore.

**Sicurezza**

* Tenere lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
* Non lasciare il BBQ incustodito quando acceso.
* Tenere lontano dalla portata di bambini e animali.
* Utilizzare guanti resistenti al calore durante la manipolazione.

**Protezione e stoccaggio**

Dopo ogni utilizzo, lasciare raffreddare completamente il barbecue prima di coprirlo. Pulire accuratamente da cenere e residui di combustione e conservarlo, se possibile, in un luogo asciutto e riparato.
Se lasciato all'aperto, proteggerlo con un telo impermeabile ma traspirante, evitando il contatto diretto con superfici umide e assicurando una corretta ventilazione per prevenire la formazione di condensa. Si consiglia di scoprirlo periodicamente per favorire l'asciugatura.
L'esposizione prolungata a umidità e agenti atmosferici può causare la comparsa di ruggine superficiale, fenomeno naturale nei prodotti in acciaio, che non compromette il corretto funzionamento. È comunque importante controllare periodicamente lo stato del prodotto per preservarne funzionalità e durata nel tempo.

AMERICABBQS