**Popis produktu**

Máte radi zábavné stretnutia s priateľmi alebo rodinou? Potom si môžete vytvoriť nezabudnuteľné spomienky s ohňovým košom Barbecook BC-WOO-6012 Classic Squadra!

Kôš na oheň poskytuje nielen teplo, ale vytvára aj príjemnú atmosféru. Príjemný rozhovor, marshmallow nad ohňom alebo len čítanie dobrej knihy - to všetko podnieti vašu fantáziu. Kôš na oheň možno používať v zime aj v lete.

Aké sú výhody koša na oheň Classic Squadra?

Kôš na oheň Classic Squadra je skutočným lákadlom pre oči. Tento čierny lakovaný oceľový kôš na oheň má štvorcový tvar a rozmery 62 × 62 cm. Výška koša je 49 cm. Jeho vertikálne mriežky priťahujú pozornosť a chránia osoby sediace v kruhu pred vypadávajúcim horúcim drevom. Kôš na oheň Classic Squadra stojí na štyroch stabilných nohách, ktoré sú umiestnené na štvorcovej rovnej ploche, aby zachytávali popol a poskytovali optimálnu ochranu povrchu pod ním. Vďaka praktickým bočným držadlám sa kôš na oheň ľahko prenáša. S týmto košom na oheň môžete vytvoriť nezabudnuteľné chvíle pre svojich priateľov aj pre seba!

Ako funguje kôš na oheň Classic Squadra?

Zapálenie ohňového koša Classic Squadra je veľmi jednoduché. Najprv je dôležité umiestniť ohňový kôš na bezpečné miesto, na rovný povrch, mimo horľavých predmetov. Keď sa to podarí, dobrodružstvo sa môže začať. Najskôr na dno ohňového koša umiestnite niekoľko podpaľovacích kociek (Barbecook BC-ACC-7113) a malé kúsky dreva a zapáľte ich extra dlhými zápalkami alebo zapaľovačom. Najjednoduchšie to urobíte cez dno ohňového koša, cez jednu z mriežok. Potom postavte pyramídu z približne 5 polien. Najlepšie je pracovať s kúskami bukového alebo dubového dreva, aby sa dosiahlo rovnomerné teplo. Dubové a bukové drevo bude dlho horieť a poskytne pekný plameň. Je dôležité, aby bolo drevo suché. Ak nie je, drevo v ohni syčí, dáva málo tepla a spôsobuje tmavý dym. Potom sa uistite, že vietor správne fúka, aby sa oheň v ohniskovom koši roznietil. Do ohňa tiež pravidelne vháňajte vzduch. Vďaka vertikálnym mriežkam ohňového koša Classic Squadra by však prívod vzduchu nemal byť problémom. Nikdy nepoužívajte tekuté palivá, ako je napríklad metylalkohol; je to životu nebezpečné. Keď oheň horí, kľúčom k úspechu je udržiavať jeho konštantnú a rovnakú teplotu. To dosiahnete tak, že polená vždy umiestnite na miesto, kde menej žeravia.

Atmosféra, romantika, rozhovor počas chladného večera? Alebo pečeňová párty s priateľmi? S ohňovým košom Barbecook Classic Squadra budete mať určite úspech!