



Stap-voor-Stap Handleiding voor het Vervangen van de Afdichting van je Kamado BBQ

Benodigdheden:

- Heat Shieldings Kamado BBQ premium vilt
- Plamuurmes of verfkrabber
- Aceton of stickerverwijderaar
- Schuurspons
- Droge doek
- Scherpe schaar

Stappenplan:

1. Verwijderen van het oude vilt

- Gebruik een plamuurmes of verfkrabber om het oude vilt voorzichtig te verwijderen. Zorg ervoor dat je alle resten weghaalt.

2. Reinigen van de randen

- Maak de randen van de barbecue vetvrij met een schuurspons en een beetje aceton of stickerverwijderaar.
- Veeg de randen daarna schoon met een droge, schone doek.

3. Op maat maken van het nieuwe vilt

- Meet het Heat Shieldings Kamado BBQ premium vilt en controleer de lengte dubbel voordat je het afknipt. Zorg ervoor dat het perfect past op je Kamado BBQ.

4. Aanbrengen van het nieuwe vilt

- Breng het vilt aan op de rand van de barbecue. Begin bij het scharnier en werk je een weg rondom.
- Verbind het begin en einde van het vilt met de meegeleverde connector tape.
- Let erop dat je het begin en einde bij het deksel iets laat verspringen ten opzichte van de afdichting op de onderste rand. Dit zorgt voor een goede luchtdichtheid.

5. Versmelten van de kleeflaag

- Verwarm de barbecue tot 120-150°C.
- Sluit het deksel en druk 10 seconden op het deksel om extra druk op de kleeflaag uit te oefenen.
- Laat de barbecue volledig afkoelen. Hierdoor zal de zelfklevende laag van het vilt goed samensmelten met de barbecue en de glasvezels.

Resultaat:

Na het volgen van deze stappen heb je de afdichting van je Kamado BBQ succesvol vervangen. Je barbecue zal nu een verbeterde luchtdichtheid hebben, wat zorgt voor een stabielere temperatuur en een betere kookervaring. Geniet van je verbeterde BBQ!



Step-by-Step Guide for Replacing the Gasket on Your Kamado BBQ

Materials Needed:

- Heat Shieldings Kamado BBQ premium felt
- Putty knife or paint scraper
- Acetone or sticker remover
- Scouring pad
- Dry cloth
- Sharp scissors

Instructions:

- 1. Removing the old gasket**
 - Use a putty knife or paint scraper to carefully remove the old gasket. Ensure all remnants are completely removed.
- 2. Cleaning the edges**
 - Degrease the edges of the barbecue using a scouring pad with a bit of acetone or sticker remover.
 - Wipe the edges clean with a dry, clean cloth.
- 3. Measuring the new gasket**
 - Measure the Heat Shieldings Kamado BBQ premium felt and double-check the length before cutting it. Make sure it fits perfectly on your Kamado BBQ.
- 4. Applying the new gasket**

Apply the felt to the edge of the barbecue. Start at the hinge and work your way around.

 - Connect the beginning and end of the felt with the provided connector tape.
 - Ensure that the beginning and end at the lid are slightly offset from the gasket on the bottom edge to ensure a good airtight seal.
- 5. Fusing the adhesive layer**
 - Heat the barbecue to 120-150°C.
 - Close the lid and press down for 10 seconds to apply extra pressure to the adhesive layer.
 - Allow the barbecue to cool completely. This will ensure the adhesive layer of the felt bonds well with the barbecue and the fiberglass.

Result:

After following these steps, you will have successfully replaced the gasket on your Kamado BBQ. Your barbecue will now have improved airtightness, resulting in a more stable temperature and a better cooking experience. Enjoy your upgraded BBQ!