

# CHECKLIST DE MANTENIMIENTO PARA ASADORES ECONÓMICOS



## Antes de usar el asador

- ☐ Revisa rejillas limpias
- ☐ Verifica que no haya grasa
- ☐ Asegura ventilas funcionando
- ☐ Comprueba estabilidad

## Después de cada uso

- ☐ Cepilla rejillas tibias
- ☐ Retira cenizas o carbón
- ☐ Limpia restos de grasa
- ☐ Deja secar antes de tapar

## Limpieza semanal

- ☐ Lava rejillas con agua tibia y jabón
- ☐ Limpia bandejas recolectoras
- ☐ Revisa tornillos y soportes
- ☐ Quita óxido superficial

## Mantenimiento mensual

- ☐ Limpieza profunda interior
- ☐ Revisión de tapa y bisagras
- ☐ Lubrica partes móviles
- ☐ Revisa corrosión o desgaste

## Protección y almacenamiento

- ☐ Usa funda protectora
- ☐ Evita lluvia o sol directo
- ☐ Guarda en lugar seco
- ☐ No acumules ceniza

## Errores comunes

- ☒ No limpiar por semanas
- ☒ Usar agua fría en metal caliente
- ☒ Dejar grasa acumulada
- ☒ Guardarlo húmedo

## Tip final

Un asador económico bien cuidado puede  
durar muchos años