



## Grill

### Carbonella e gas in sicurezza

Sul balcone o in giardino: per molti, una bella grigliata è parte dell'estate. Osservando alcuni consigli pratici, è possibile evitare infortuni con il grill.

Poco importa se il grill è a carbonella o a gas: le pietanze grigliate sono sempre deliziose. Ma per la sicurezza fa la differenza, perché a seconda del tipo di griglia ci sono aspetti diversi da osservare. Se usi un grill a carbonella o a legna, il modo migliore per accenderlo è con ciminere di accensione o cubetti accendifuoco. Evita assolutamente la pasta combustibile, che può provocare fiammate e gravi ustioni.

Dopo la grigliata, spegni la cenere con acqua o lasciala raffreddare per 48 ore prima di smaltirla in un contenitore d'immondizia chiuso.

Se usi un grill a gas devi verificare regolarmente che i tubi e i raccordi non presentino punti di perdita. Se avverti odore di gas, chiudi immediatamente tutte le valvole, spegni il grill e sostituisci le parti difettose.

È meglio inoltre conservare le bombole di gas all'aperto, in un luogo non esposto al sole. Il gas liquido è più pesante dell'aria e in caso di fuoriuscita può accumularsi nei piani inferiori (ad es. cantina).

#### I principali consigli

- Non usare pasta combustibile
- Controllare i punti di perdita del grill a gas
- Posizionare il grill in modo stabile
- Osservare una distanza di sicurezza dai materiali infiammabili
- Non lasciare mai il grill incustodito, soprattutto con bambine e bambini nelle vicinanze

Altri consigli? Chi ama grigliare dovrebbe farlo solo all'aperto, assicurandosi che il grill sia stabile e posizionato a distanza di sicurezza da materiali infiammabili. Inoltre, è fondamentale non lasciarlo mai incustodito, soprattutto in presenza di bambine e bambini.

Maggiori informazioni per grigliare in sicurezza su [upi.ch/grigliare](https://www.upi.ch/grigliare).

