Tijdens het ontwerpen is er veel rekening gehouden met de constructie.

Dit was erg belangrijk door meerdere feiten:

* Hitte;
* Dun materiaal;
* Doorbuiging;
* Productie.

De hitte heeft ervoor gezorgd dat er een ondersteuningskruis toe is gevoegd. Dit kruis zorgt ervoor dat de kolen niet direct op de onderplaat van de BBQ liggen, wat ervoor zorgt dat de plek waar de BBQ op staat, niet zal verbranden.

Omdat het ondersteuningskruis zelf een dikte heeft van 1 mm, is er gekozen om een paar extra onderdelen toe te voegen; ondersetuningsplaatjes. Deze plaatjes zullen ervoor zorgen dat het ondersteuningskruis zelf niet doorbuigt, doordat het dunne materiaal ervoor zal zorgen dat de hitte sneller zorgt voor doorbuiging.

Om de productie makkelijker te maken zijn er flapjes toegevoegd aan de buitenkant platen. Deze zullen ervoor zorgen dat de platen makkelijker aan elkaar te lassen zijn.

Tijdens het produceren ben ik tot een paar problemen gekomen;

* Nauwkeurigheid zetbank
* Manier van lassen
* Nauwkeurigheid zelf snijden

Tijdens het in elkaar zetten ben ik erachter gekomen dat de zettingen die gemaakt moesten worden, te nauwkeurig moesten zijn, zodat alle onderdelen goed aan konden sluiten. Dit kan niet doordat de zettingen in de zetbank niet nauwkeurig genoeg waren. Hierdoor heb ik ook van soort lasapparaat moeten wisselen; van TIG naar MIG.

Verder heb ik de onderplaat zelf moeten snijden, omdat het voor de laser te simpel was. Hierdoor zijn de 4 schuine hoeken niet allemaal exact de gewenste maten gekregen, waardoor ik ook in de problemen kwam tijdens het produceren. Dit is gelukkig wel allemaal opgelost.