

Čištění grilu - jak na to?

Vloženo: 21.06.2016 Reklamní sdělení

Komu by se nelíbilo užít si báječnou gril párty s rodinou či přáteli, v podobě báječného [grilovaného masíčka](#), zeleniny, různých omáček a příjemné společnosti. Bohužel po každé zábavě následuje většinou také úklid prostor a čištění pomůcek, k tomu patří i nepříliš oblíbená činnost v podobě čištění grilu. Je nutné vybrat správné pomůcky či techniky, které gril vyčistí, ale nepoškodí.



K tomu, abyste mohli gril zbavit mastnoty, různých připálenin a nečistot budete potřebovat kartáč. Může být, buď klasický jaký používáme i v kuchyni, nebo speciální, který je určen přímo pro konkrétní druhy grilů. Chcete-li mít jistotu, že svému mazlíčkovi na grilování neublížíte, pořídte si raději ten speciální.

Faktem je, že cena za takový kartáč patří k těm vyšším (většinou se pohybuje do tisícovky), ale je to záruka toho, že bude gril vyčištěn šetrně a kvalitně. Čištění grilu je nejméně oblíbená činnost, ale pokud byste ho nechali špinavý, moc dobrý dojem to při dalším grilování neudělá, navíc by to mohlo pokazit chuť dalšího masa, které byste na špinavém grilu připravovali.



S čištěním rozhodně neotálejte u plynového grilu, u něhož je nejlepší začít s očištěním ihned, jak skončíte grilování. Snadněji se bude čistit a zabere to jen chvilku, jakmile totiž nečistoty zaschnou, bude jejich odstranění mnohem těžší a bude, trval déle.

- Hned po grilování nechte chvíli přiklopené víko a zapnuté hořáky, za několik minut můžete pak nečistoty odstranit. Pokud budete gril pravidelně udržovat, nebude jeho čištění žádným

problémem. Někdy se stane, že je znečištění hrubšího charakteru a je nutné ho vyčistit ještě jednou, když vychladne.

- Důležité je vysypat veškeré nečistoty ze sběracího plechu, na to nesmíte nikdy zapomenout.



Vedle drátěných kartáčů, existuje řada speciálních prostředků, které jsou určeny pro odmaštění a vyčištění grilů, stačí je jen nanést, s jejich pomocí přeštit povrch a pak je jen setřít pomocí papírové utěrky či vlhkého hadru.



Co se týká grilů na dřevo či brikety, je postup v podstatě stejný jako u plynového, jen s tím rozdílem, že musíte počítat s trochou dřeva navíc, které využijete k tomu, aby zůstal gril v chodu i poté co bude příprava pokrmu hotová a mohla se snadněji vypálit grilovací mřížka, na které se uchytí nečistoty.



Závěrem lze říci, že pokud budete svůj gril udržovat v čistotě, používat správné prostředky i nářadí a nebudete se vyhýbat jeho péči, bude pro vás zábavou nejen samotné grilování, ale i úklid po něm. Nezapomeňte také gril po vychladnutí a oschnutí po čištění zabalit do ochranného obalu.