Gjør grillen festklar på 1-2-3

Sommerkotelettene og flintsteiken blir unektelig mer fristende om de kommer fra en ren og pen grill. Ved hjelp av noen enkle steg kan en gammel grill bli klar for det lekreste sommerparty!

Av Chera Westman/ifi.no, ifi.no



Det er ikke så mye som skal til før grillen og området rundt er rent og pent.

1. Rens

Fastbrente rester fra den seneste grillfesten kan vi enkelt fjerne med en grov skurepad og grillrensemiddel. Disse spesialrensemidlene sprayes på, og løser opp sot og fett i løpet av sekunder. Det er fort gjort, og maten blir straks mer appetittlig.

Gode produkter er: Kemetyl Grill & Ovn-cleaner, Plumbo PowerClean Ovn & Grillrens og Nitor Grillrent.

2. Beskytt gulvet

For ikke å flekke til det flotte terrassegulvet med grillolje og annet søl er en gulvbeskytter beregnet for utendørs, à la dem som brukes under kontorstoler, gode alternativ. Den kan også beskytte mot brennmerker, dersom grillkull skulle falle ned. Matten tåler varme opp til ca 140 °C, og er selvsluknende. Mattene er enkle å rengjøre, slik at gulvet rundt grillen alltid kan se rent ut.

Et godt produkt er: Duri Fagprofil Smartmatt Gulvbeskytter.



En gulvbeskytter både beskytter gulvet og forenkler rengjøringen rundt grillen.

3. Pynt på riper i lakken

Har selve grillen fått noen riper i lakken, finnes smarte varmebestandige spraylakker som tåler opp til 650 °C som er godt egnet til å pynte på skaden. Man kan enten flekke over skadene eller gi hele grillen en oppfreshing.

Gode produkter er: Quick Spray varmebestandig, Plasti-kote BBQ Twist & Spray og Pattex Heat Proof.

Mer informasjon

www.alfort.se (Nitor)

www.fagprofil.no (Duri)

www.scanox.no (Quick)

www.alanor.no (Plasti-kote)

www.henkel.no (Pattex)