

Gi grillen litt omsorg

Begynner grillen å bli guggen etter sommerens middager? Gi den en ordentlig rens, så blir maten straks mer appetittlig resten av sesongen.

Av ifi.no



Marinader og oljer er deilig når det er ferskt, men gammelt og fastbrent er det ikke like innbydende. Du kommer et godt stykke på vei om du er flink til å børste grillen etter hver bruk, men innimellom er det lurt å ta en litt grundigere rens.

- En skikkelig rens av grillen kan gjerne gjøres flere ganger i løpet av sesongen, avhengig av hvor ofte grillen er i bruk og hvor grisete den er. Og den bør i alle fall renses godt før den ryddes bort for sesongen. En ren og pen grill er så mye hyggeligere å ta frem igjen til neste år, sier Bjørg Owren, kreativ leder hos ifi.no.

Det finnes rengjøringsmidler spesielt utviklet for fjerning av innbrent fett og sot på grill og ovn, med navn som grillrens, grillrent eller grill & ovn-cleaner. De sprayes på, får virke en liten stund, og kan deretter tørkes av med klut. Er flekkene ekstra gjenstridige, er en skuresvamp effektivt. Følg alltid produsentens anvisninger.

Gode produkter

Plumbo PowerClean Ovn & Grillrens

Kemetyl Grill & Ovn-cleaner

Nitor Grillrent