

Setter griller i hodet

Sommerens «hotteste» tennvæske er grønn.

Av Robert Walmann/ifi.no, ifi.no



Det er sommer i luften. Det betyr at vi kan fyre opp kullgrillen, gassgrillen eller den elektriske grillen. Men før vi legger flesket på, bør risten rengjøres.

Utvalget av rengjøringsmidler er stort, og det finnes mange smarte rensemetoder. Noen lar bare grillen selv brenne bort fettene. Andre vil ha risten skinnende ren. Da er det spesialmidler som gjelder.



Et spesialrensemiddel for grillen er effektivt, og løser opp sot og fett i løpet av sekunder. Foto: Alfort & Cronholm.

Spray på – tørk av

Krefting, Alfort & Cronholm og Kemetyl har løsninger som enkelt fjerner sot og fastbrent fett. Se etter navn som «Ovn og Grillrens», «Grillrent» eller «BBQ and Oven Cleaner» i butikken. Sitter fettene hardt, kan du bruke en skruersvamp. Ellers bør du alltid følge produsentenes anvisninger, så blir grillen klar for sesongen på null komma niks.



Med sin sammensetning av kaliumhydroksid, fettalkoholer og fettløsningsmidler, løser Plumbo Ovn & Grillrens opp alle typer innbrent fett og sot. Ingrediensene er nedbrytbare. Foto: Krefting

Grønn tennvæske

Gass eller kull er et evigvarende spørsmål. De som sverger til kull kan nå fyre opp grillen med nedbrytbar og miljøvennlig tennvæske. Kemetyl lanserer i disse dager en grønn biotennvæske som skal være mindre belastende for miljøet, sammenlignet med tradisjonell tennvæske.

Brytes ned i naturen– Den inneholder fornybare råvarer, og har et lavere kulldioksidutslipp. Den er også like effektiv som tradisjonell tennvæske, sier markedscoordinator Tony Bjaaland hos Kemetyl.

Han forteller at den nye opptenningsvæsken inneholder mer enn 50 prosent råvare av biologisk utspring, som lett brytes ned i naturen.



Kemetyls nye biotennvæske er laget av fornybare råvarer, og har et lavere kulldioksidutslipp. – Den brenner like godt som den vanlige tennvæsken, men denne er bedre for miljøet, sier Tony Bjaaland hos Kemetyl.

Grill grått

Fordelen med tennvæske er at det er enkelt. Det er bare å sprute på en god dose og la det trekke et par minutter. Så hiver vi på en fyrstikk og gjør noe annet mens grillen gjør seg klar. Når kullet er grått, legger vi på maten.

Tips: Høy varme, glødende kull og direkte varme setter en særegen smak på maten. Og husk at gaffel ikke har noe i kjøttet å gjøre. Stikker du i kjøttet renner saften ut. Velg heller en klype.

Mer informasjon:

Alfort & Cronholm

Krefting