Slik får du grillen ren

På tide med en rens av grillen! Det er lurt å gjøre dette flere ganger i sesongen, og maten blir best på en ren rist. Og å grille har vi ikke tenkt å gi oss med riktig enda, har vi vel?

Av Charlotte Holberg Sveinsen/ifi.no, ifi.no



En god rens av grillen kan med fordel gjøres flere ganger i løpet av sesongen, litt avhengig av hvor mye grillen er i bruk. Når grillen skal stues bort for vinteren, er det også smart å ta en grundig rengjøring. Men det er heldigvis lenge til.



GIR JERNET: Grillsesongen tærer på risten. og det er ikke så fristende å legge maten her, er det vel?



VEKK MED FETTET: Et spesialrensemiddel for grillen er effektivt, og løser opp sot og fett i løpet av sekunder. Varmt såpevann og en skrubb tar mye, men ikke alt.

Når du er i butikken

Det finnes rengjøringsmidler som er spesielt utviklet for å fjerne innbrent fett og sot på grillen. Krefting og Alfort har løsninger som gjør rengjøringen rask og enkel. Så neste gang du er i butikken bør du se etter navn som «Ovn og Grillrens» eller «Grillrent».

Spray og tørk

Her er oppskriften på en ren og pen grill:

1. Finn frem en klut eller en grov skurepad og et egnet grillrensemiddel.

2. Spray grillristen godt inn med rensemiddelet og la det virke i noen minutter slik at det får tid til å løse opp fett og sot.

3. Tørk godt av med ren klut. Er flekkene ekstra stridige, kan du bruke skrurepaden.

Husk alltid å følge produsentens anvisninger.



SPRAY PÅ: En rist som ikke er så skitten kan renses ved å bløtlegges i varmt såpevann før skrubbing. På de mer hardbrukte variantene er det fint med en grillrens; da er det bare å spraye på og la det virke i noen minutter.



TØRK AV: Tørk av med en klut eller en skrurepad der smusset sitter ekstra hardt.

Ta en potet

Et lite grilltips på tampen:

Ta en potet og del den i to. Stikk en gaffel inn i den runde delen av poteten. Varm opp grillen og «smør» grillristen med den flate delen av poteten. Grillen får da en «non-stick overflate» som bidrar til at fisk og kylling ikke klebrer seg så lett.



MAT: Da er det bare å nyte. Maten er klar!

Mer informasjon

- Alfort: http://www.alfort.se

- Krefting: http://www.krefting.no