Nå skal grillen rengjøres!

Høstvasken av grillen er hverken vanskelig eller tidkrevende.

Av Robert Walmann/ifi.no, ifi.no



En godt brukt grill liker flammer. Det er derfor smart å la grillen gå for full maskin i ti minutter. Så brennes alle restene bort. Løst fett skrapes av med grillbørsten. For å få risten til å skinne, trengs imidlertid midler som er laget for anledningen. Det vet markeds- og kategoriansvarlig Inger S. Løvaas hos Krefting.



SKRUBB: For å få grillen ren, la den brenne i noen minutter og skrubb av løst fett.

Rent og pent

− Når overflaten er noe nedkjølt, spray på en grillrens. «Plumbo Ovn og Grillrens», eller «Plumbo Fettløser» er gode produkter. La det stå og virke i om lag femten minutter. Tørk deretter av med klut eller papir. Er flekkene ekstra gjenstridige, fjernes disse med en gryteskrubb. Utenpå grillen gjør man det på samme måte, forteller hun.



FORT GJORT: Spray på en grillrens når risten er lunken. «Plumbo Ovn og Grillrens» eller «Plumbo Fettløser» er gode produkter, sier Inger S. Løvaas.

Farlig fett

Under grillen er det en fettoppsamler. Denne bør tas av og vaskes grundig for å være helt sikker på at den er helt ren.

− En full fettoppsamler kan være uheldig hvis den antennes, advarer Løvaas.

Stålglans

Er grillen av stål, kan et stålprodukt benyttes for å beskytte og gi ekstra glans. Løvaas anbefaler «Plumbo Stålglans» som et godt alternativ. «Grillrent» fra Alfort er også konstruert for å fjerne innbrent fett og sot på grillen.



FETTFJERNER: Det finnes mange gode grillrensere på markedet. Alforts «Grillrent» er også konstruert for å fjerne innbrent fett og sot på grillen.

Olje mot rust

For å unngå rust, mener Løvaas at vi skal påføre alle utsatte flater med syrefri olje.

− «Stabil vaselinolje» er fin å bruke til dette. I tillegg til å vaske grillen, kontroller at det ikke er noen rusthull på koblingene til brennerne, og tørk over brennerne med svamp eller klut, sier hun.



UNNGÅ RUST: For å unngå at grillen ruster er det smart å påføre syrefri olje, mener Inger S. Løvaas hos Krefting.

Klar for ny sesong

Slangen fra gassbeholderen må også sjekkes.

− Det er viktig å forsikre seg om at den ikke lekker gass. Gassbeholderen skal oppbevares stående over bakkenivå, på et godt ventilert sted. Når dette er gjort, er det bare å sette inn grillen og vente på vårsolen og ny grillsesong, sier hun.

Dette ble brukt

- Plumbo Ovn og Grillrens - KREFTING

- Plumbo Fettløser - KREFTING

- Plumbo Stålglans - KREFTING

- Stabil vaselinolje - KREFTING

- Grillrent - ALFORT