



Reinigungsschwamm

Wer weder einen Reiniger verwenden noch auf Zeitungspapier zurückgreifen will, kann auch auf einen Grill-Reinigungsschwamm zurückgreifen. Diese Schwämme werden in **warmes Wasser getunkt** und können dann **sofort verwendet** werden. Die dunklen größeren Schwämme sind für die schwierigen Problemfälle wie Verkrustungen, welche sich im Grillinneren oder auf lange nicht gereinigten Grillrosten befinden, geeignet. Mit wenig Wasser und komplett ohne chemische Reiniger wird ein Zustand wiederhergestellt, der sich sehen lassen kann.



Reinigung des Innenraums

Alles was unterhalb des Grillrostes ist, muss spätestens bei einer unansehnlichen Optik oder unangenehmen Gerüchen, **mindestens jedoch 1-2 Mal im Jahr**, gereinigt werden. **Je nachdem, wie oft Sie grillen**, sollte dies sogar noch öfter geschehen.

Sinnvoll ist es dann, den Grill in seine Einzelteile zu zerlegen, um auch an schlecht erreichbare Stellen zu kommen und auch Verschraubungen und ähnliches reinigen zu können.

Kleinteile, wie Schrauben und Co. legt man zur Reinigung in ein **Bad aus warmer Seifenlauge**. Dann **gut abspülen und trocknen lassen**, bevor diese wieder eingebaut werden.

Kleine Ritzen und **schlecht erreichbare Stellen** können Sie gut mit einem **Zahnstocher oder Schaschlikspieß** reinigen.

Bei einem **Gasgrill ist es auch wichtig**, den **Brenner sorgfältig zu reinigen**. Entweder Sie bauen Brenner, Brennerabdeckungen und Aromaschienen aus und reinigen diese mit **Wasser und Spülmittel manuell** oder Sie reinigen diese **durch Ausbrennen**, wie vorhin beschrieben.

Achtung: Vor der Reinigung von Gasgrills stets darauf achten, dass die Gaszufuhr definitiv abgedreht ist!

Die Gründe, warum Sie ihren Grill regelmäßig, sowohl von außen als auch innen reinigen sollten, liegen nicht nur in einer appetitlicheren Optik.

Allein schon aus hygienischen Gründen sollten Sie auf die regelmäßige und gewissenhafte Pflege Ihres Grills Wert legen. Denn **Essens- und Fettrückstände** bilden einen willkommenen Nährboden für Schimmelpilze. Zudem können sich altes Fett und Eingebanntes beim nächsten Mal auf das frische Grillgut absetzen.

Gleichzeitig sind diese Rückstände auch schlecht für das Material des Grills, da sich jene in **das Material einfressen** und dort bleibende **Schäden hinterlassen** oder die **Funktion des Grills einschränken**.

Ein stark verschmutzter Brenner eines Gasgrills kann beispielsweise zu Defekten und Fehlzündungen führen und den Grill letztlich unbrauchbar machen. Nicht zu unterschätzen ist auch die **Gefahr eines Fettbrandes**, die von stark mit Fett und Verkrustungen verschmutzten Grills ausgeht. Tropft das flüssige Fett nämlich in den Brenner, kann der Grill schnell in Flammen stehen.

Mit einer **regelmäßigen Pflege** sorgen Sie also für eine **längere Lebensdauer** und bessere Grillergebnisse.

Wichtig:

Lesen Sie immer auch die Gebrauchsanweisung und die Hinweise zur Pflege und Reinigung Ihres Grills und halten Sie sich im Zweifel an die angegebenen Hinweise.

SCHNELLE REINIGUNG MIT UNSEREN TIPPS

Grill-Pflege

Reinigung des Grills von außen

Grillrost reinigen

Reinigung des Grills von innen



Folgen Sie uns    
Magazin Facebook Pinterest Youtube

Grill von außen reinigen

Mit Spülmittel und heißem Wasser sind die meisten Fettspritzer bereits leicht zu entfernen. Machen Sie dies am besten **direkt nach dem Grillen**, denn dann lassen sich die Spritzer mühelos beseitigen. Sonst entsteht eine **dicke, oft schwer zu lösende Schicht**, da sich dann bereits **Blütenstaub, Pollen und andere Partikel** ebenfalls festgesetzt haben. Für die Entfernung benötigen Sie dann möglicherweise ein spezielleres

Reinigungsmittel. Nehmen Sie bei Edelstahloberflächen keine Metallschwämme (wie Topfreiniger) oder grobe Bürsten, da hierdurch die Oberflächen verkratzen könnte. Emaillebeschichtungen sind etwas robuster, jedoch sollten Sie auch hier mit nicht allzu stumpfer Gewalt das Gehäuse reinigen. In aller **Regel reicht etwas Spülmittel, warmes Wasser und ein Tuch** oder ein weicher Schwamm um den Schmutz am Gehäuse zu entfernen. Bei mehr Fett verwenden Sie mehr Spülmittel und lassen das Gemisch gegebenenfalls etwas einweichen.

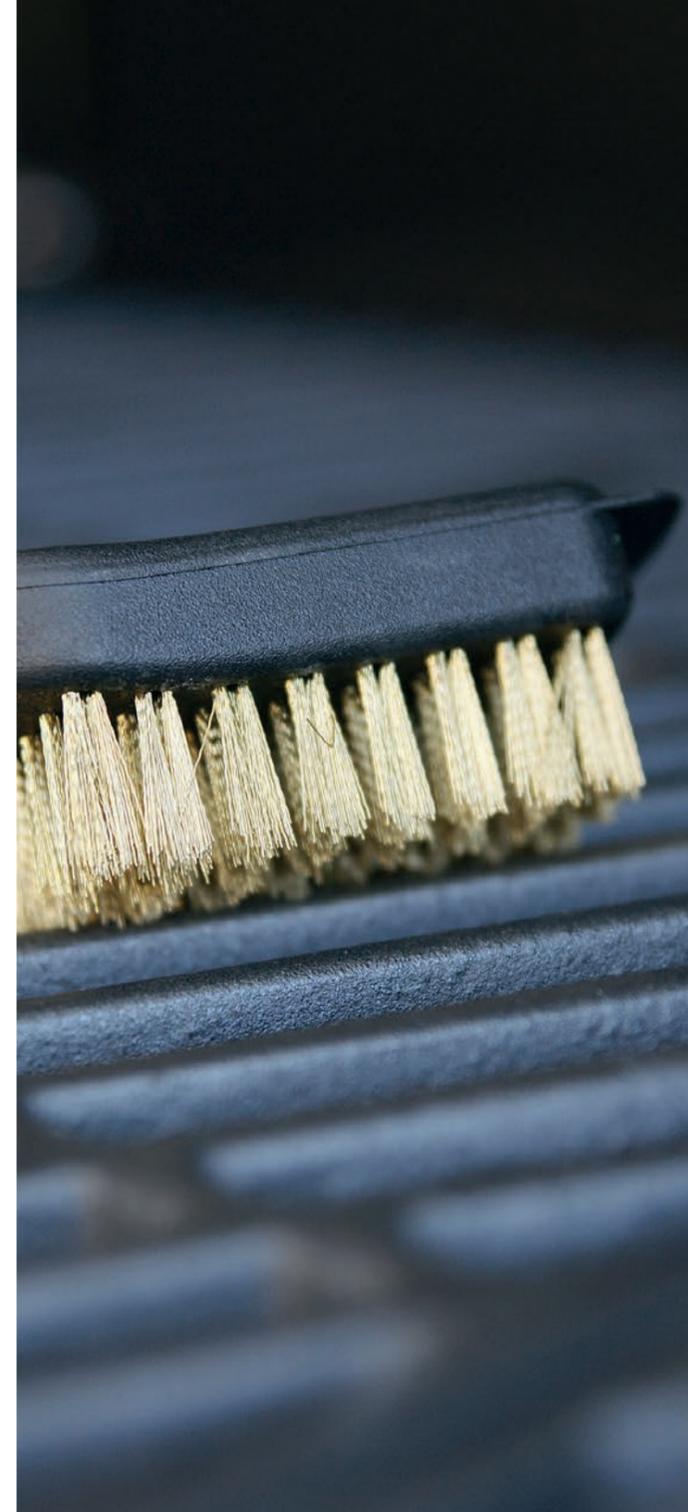


Grillrost reinigen

Nach jedem Grillen sollten Sie Ihren Grillrost **ausbrennen**. Dies ist wohl die gängigste und auch **einfachste Methode den Grillrost sauber** zu bekommen. Dabei heizen Sie entweder den Grill direkt nach dem Grillen, oder vor dem nächsten Grilleinsatz an, und legen den Grillrost so lange auf, bis sämtliche Fett- und Speisereste verbrannt sind. **Das Ausbrennen hat den Vorteil**, dass Sie nicht nur **ganz ohne Wasser und Chemie** auskommen, sondern **gleichzeitig auch der gesamte Grillinnenraum** (z.B. Brenner und Brennerabdeckungen) **gereinigt** wird. Ausbrennen funktioniert jedoch nur bei Grills mit Deckel.

Kurzanleitung:

1. Alle **Brenner auf volle Leistung** stellen und den Deckel des Grills schließen. Durch die hohen Temperaturen beginnen Schmutzablagerungen und Fettreste im Grill zu verbrennen.
2. Gerade zu Beginn des Prozesses wird die **Rauchentwicklung** noch etwas höher sein, mit der Zeit, wenn der meiste Dreck bereits verkohlt ist, nimmt diese ab. Ist **kaum noch Rauch** wahrzunehmen, ist dies ein guter Indikator dafür, dass der **Prozess abgeschlossen** ist.
3. Den Deckel öffnen und prüfen, ob sämtliche Rückstände verkohlt sind. Eine **weiße Ascheschicht sollte** nun an den betroffenen Stellen **zu sehen** sein. Diese Rückstände dann mit einer **langstieligen Grillbürste** (Gusseisenrost: Messingbürste, Edelstahlrost: Edelstahlbürste) **entfernen**.



Andere Reinigungsmethoden für den Grillrost

Nasses Zeitungspapier

Eine lange Zeit propagierte Methode ist die des Einwickelns in nassem Zeitungspapier. Dabei wickeln Sie den Grillrost einfach in **Zeitungspapier, und weichen anschließend das Paket mit Wasser ordentlich** ein. Das Ganze lassen Sie dann für einige Stunden (am besten über Nacht) ruhen, und am **nächsten Morgen können Sie den Grillrost mit einem feuchten Tuch abwischen**. Diese Methode ist jedoch nur für verchromte und emaillierte Grillroste zu empfehlen. Die meisten hochwertigen Roste sind heutzutage jedoch aus Gusseisen, bei denen Sie diese Methode keinesfalls aufgrund der zu großen Feuchtigkeit anwenden sollten. Auch kann die für den Druck verwendete Tinte gelegentlich auf den Rost abfärben, was zu weiterem Reinigungsaufwand führt.

Grill- oder Ofenreiniger

Wer seinen Grillrost nicht ausbrennen kann oder will, kann natürlich auch auf **spezielle Grill- oder Backofenreiniger zurückgreifen**. Nach etwas Einwirkzeit lassen sich dann alle eingebrannten Fett- und Speisereste mit einem Scheuerschwamm unter fließendem Wasser entfernen. Bei **Gusseisenrosten sollte diese Methoden nicht die erste Wahl sein**, da der Rost zu sehr mit Wasser in Berührung kommt. Beachten Sie daher stets die Hinweise auf dem Reinigungsmittel!

Sonderfall Gusseisenrost

Gusseisenroste sollte zur Reinigung eigentlich nur ausgebrannt und nach Möglichkeit nie mit Wasser in Berührung kommen, da das Material Feuchtigkeit zieht und dadurch Korrosion entstehen kann.

Da Gusseisen auch von innen heraus rostet, ist es meist zu spät, wenn der Rostbefall bemerkt wird. Sollten Sie doch alljährlich einmal den Rost gründlich reinigen wollen, können Sie diesen mit nur ganz wenig Wasser befeuchten oder den Grillrost mit einem leicht angefeuchteten Grill-Reinigungsschwamm reinigen.

Danach muss der Rost unbedingt an der Luft trocknen oder ausgebrannt werden, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Anschließend mit einem Pflegespray, zum Beispiel dem Weber Pflegespray, einsprühen und nochmals ausbrennen. So wird dauerhaft für eine schützende Patina auf dem Rost gesorgt.

