
So reinigen Sie Ihren Grill - das eBook



So reinigen Sie Ihren Grill – Tipps und Tricks für Sauberkeit und Pflege

Ein Grill fehlt in fast keinem deutschen Haushalt: Das Essen vom Grill ist nicht nur Sinnbild für Geselligkeit, sondern schmeckt auch noch besonders lecker.

Wer in einen hochwertigen Grill investiert, wird lange Freude daran haben. Dabei spielt es keine Rolle, ob es sich um einen Gasgrill, einen Holzkohlegrill oder ein elektronisches Modell handelt. Welche Variante Sie wählen, ist den individuellen Gegebenheiten oder persönlichen Vorlieben geschuldet.

Wichtig ist bei einem guten Grill aber vor allem eins: Die richtige Pflege. Ein Grill muss stets gründlich gereinigt werden, wenn er benutzt wurde. Wenn die Grillsaison beendet und der Grill für eine Weile eingelagert wird, ergibt eine intensive Rundum-Reinigung Sinn.



Wichtige Sicherheitshinweise: Das müssen Sie beachten

Zu Beginn jeder Reinigung gibt es einige Dinge, die man beachten muss, um die eigene Sicherheit zu gewährleisten:



- ▶ Bei Elektrogrills muss der Netzstecker unbedingt gezogen werden, bevor die Reinigung beginnen kann
- ▶ Der Grill sollte nie unter fließendem Wasser gereinigt werden
- ▶ Bei Gasgrills muss im Vorhinein sichergestellt werden, dass die Gasflasche zuge dreht ist
- ▶ Jeder Grill muss soweit abgekühlt sein, dass man sich bei der Reinigung nicht verbrennen kann
- ▶ Jegliche Reinigungsmittel müssen für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden

Grill reinigen

Letztes und auch dieses Jahr habe ich meinen Weber Q1200 Gasgrill schon einige Male angeworfen. Wichtig ist, dass Sie auch nach der anfänglichen Euphorie eines Grills (mein Ein und Alles) die Pflege nicht vernachlässigen. Wenn der Grill erst einmal zu einem Gebrauchsgegenstand geworden ist, brennt sich nicht gereinigtes Fett tiefer ein. Es lässt sich nur noch schwer entfernen. Auch der Deckel oder das Gehäuse des Weber-Grills leiden sehr unter der mangelnden Pflege. Ich erkläre hier, wie die einzelnen Schritte zum Reinigen des Gasgrills von Weber aussehen. Keine Sorge, es geht spielend einfach und lässt sich natürlich auch auf andere Gas-, Elektro- und Holzkohlegrills übertragen.



mein Q1200 Gasgrill von Weber

Step 1: Die Vorarbeit

Unmittelbar nach dem Grillen wird das Gas abgedreht. Bei einem Gasgrill natürlich das A und O. Danach ein wenig abkühlen lassen und die groben Reste mit einfacher Küchenrolle entfernen. So ist das Größte schon einmal weg und landet nicht im Schwamm oder Wasser.



Grillrost mit Küchentuch

Öko-Tipp:

Verwendung von handelsüblichen Geschirrtüchern – Das Spart Geld und schon die Umwelt!

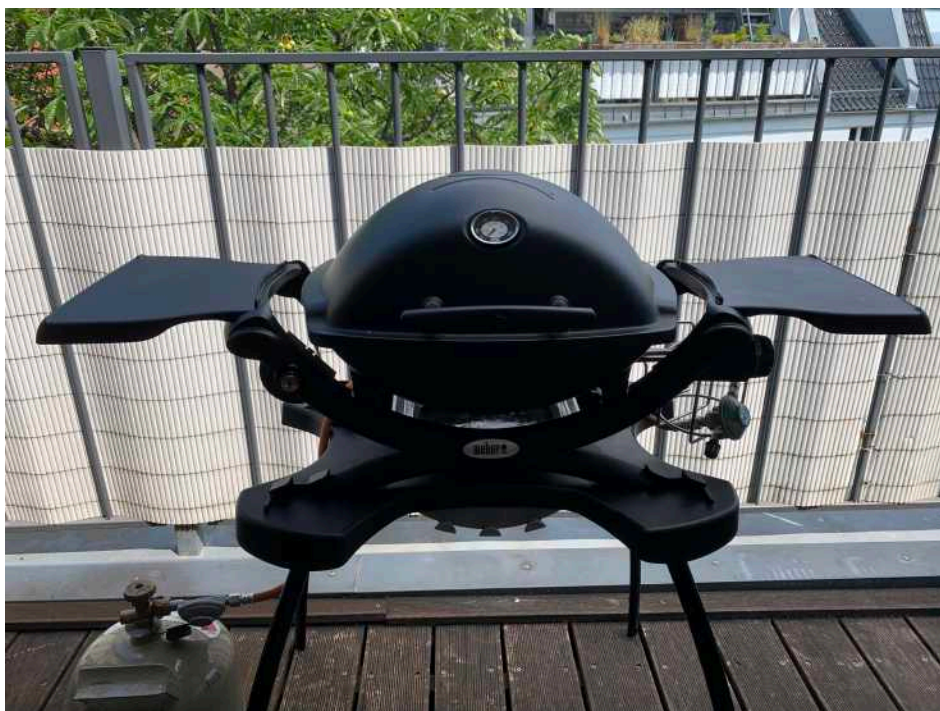


Step 2: Grill ausbrennen

Als nächstes sollte der Grill ausgebrannt werden. Das bedeutet, dass Sie den Grill auf höchster Stufe einschalten. Deckel zu und etwa zehn bis 15 Minuten ausbrennen lassen.

Warnung:

Achten Sie darauf das die Anschlüsse an Gasflasche und Grill sorgfältig festgezogen sind!



Grill aufheizen

Step 3: Gitter reinigen

Der genutzte Grillrost kann mit einer einfachen Drahtbürste gereinigt werden. Diese ist günstig und liegt gut in der Hand. Mit etwas Druck über den Rost und schon sind die größten Reste entfernt. Einen chemischen Reiniger brauchen Sie für das Gitter nicht. Hier reichen tatsächlich meist eine Bürste und etwas Druck aus. Dass Sie auf Chemie verzichten, wirkt sich auf das spätere Grillgut positiv aus. Übrigens sollten bei Q-Modellen bis 2013 der Rost immer mit Öl oder Pflanzenfett eingerieben werden. Auf diese Weise haftet das Grillgut beim Grillen nicht.



Rost mit Bürste



Rost einweichen



Warnung:

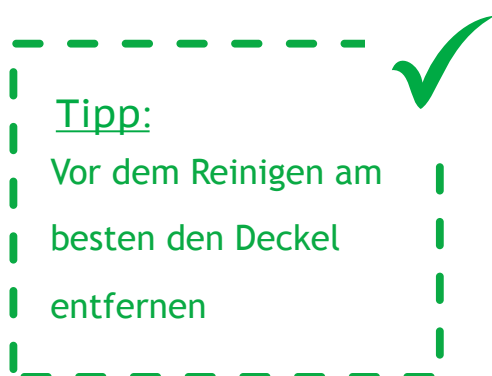
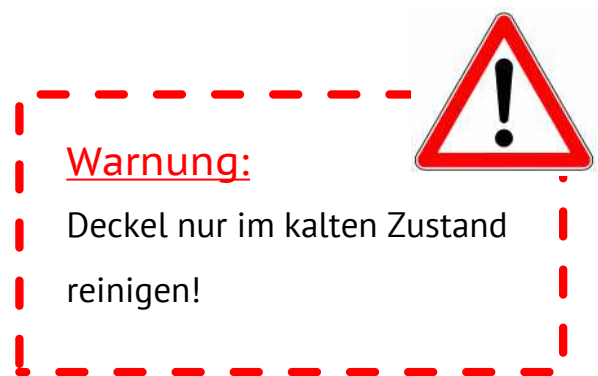
Achten Sie darauf das der Rost abgekühlt ist!

Tipp:

Sollten sich Grillgutreste festgesetzt haben kann der Rost auch über Nacht in Essigessenz oder Spülmitteleingelegt werden und am nächsten Tag mit einem Stahlschwamm abgeschrubbt werden. Das entfernt auch hartnäckige Essensreste.

Step 3: Deckel reinigen

Für den Deckel bietet sich ein einfacher Grillreiniger an. Dieser wird von vielen verschiedenen Marken und Herstellern angeboten und sollte fettlösend sein.



Step 3: Deckel reinigen

Einfach aufsprühen, einwirken lassen und anschließend den Deckel mit einem Topfschwamm abwaschen. Dabei ist nicht viel Kraft nötig, wenn die Einwirkzeit eingehalten wird. Bei einem flüssigen Reiniger ist zu beachten, dass er recht schnell vom Deckel tropfen kann. Besser geeignet ist daher ein Schaum.



Eingesprühter Deckel



Gereinigter Deckel

Tipp:

Vor dem
Aufsprühen des
Schaums
Thermostat
abmontieren,
dies erleichtert
beim abwaschen
die Reinigung!



Step 4: Wanne

Die Wanne verschmutzt beim Gasgrill am meisten. Hier lagert sich das angebranntes Fett ab. Zuerst sollten Sie daher die groben Verschmutzungen im Innenraum mit einer Bürste oder einem Tuch abreiben. Danach mit einem Grillreiniger einsprühen und einwirken lassen.



Öko-Tipp:

Verwendung von handelsüblichen Geschirrtüchern – Das Spart Geld und schon die Umwelt!



Warnung:

Wanne nur im kalten Zustand reinigen!



Step 4: Wanne

Nach dieser Zeit lässt sich die Wanne gut säubern. Hier eignet sich ein einfacher Topfchwamm und warmes Wasser. Achten Sie darauf, dass die Auffangwanne nicht überläuft, sonst gibt es eine größere Sauerei.

Damit im Inneren der Wanne kein Reiniger zurückbleibt, ist es wichtig, am Ende noch mal mit klarem Wasser nachzuspülen. Die intensive Grundreinigung ist nur ein paar Mal pro Jahr nötig. Wichtig ist dagegen, dass nach jedem Grillen grobe Fett- und Speisereste entfernt werden.



Grillwanne vorher



Grillwanne nachher

Step 6: Auffangwanne



Die Auffangwanne sollte nach dem Reinigen der Grillwanne aus der Halterung entfernt werden. Es empfiehlt sich auch, je nach Häufigkeit des Gebrauchs, die Abtropfwanne auszuwechseln und die Auffangwanne zu reinigen.

Die Auffangwanne selbst lässt sich am besten mit etwas Spülmittel und einem Schwamm säubern



Step 7: Seitenablagen



Seitenablage vorher

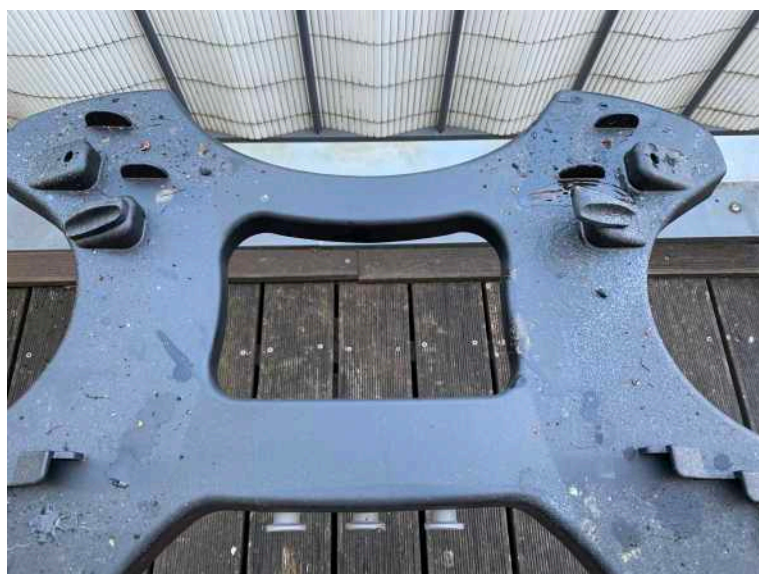
Die Seitenablagen verschmutzen in der Regel nicht besonders, es empfiehlt sich sie nach jedem Gebrauch gründlich abzuwischen.

Sollten hartnäckige Restflecken zurück bleiben, können die Ablagen auch mit Grillreiniger einsprüht werden, wichtig auch hier die Einwirkungszeit zu beachten.



Seitenablage nachher

Step 8: Standfuß



Standfuß vorher

Den Standfuß können Sie ganz einfach mit Wasser und einem Schwamm reinigen. Je nach Verschmutzung kann dies mehr oder weniger Zeit in Anspruch nehmen.



Standfuß nachher

Step 9: Löcher frei

Bei einem Gasgrill ist es wichtig, dass die Düsen nicht verstopfen. Das kann durch die Reinigung aber durchaus mal passieren. Achten Sie daher darauf, ob alle Löcher frei sind. Falls nein, einfach eine kleine Drahtbürste, eine Nadel oder einen Zahnstocher einsetzen, um die Löcher zu öffnen. So kann sich das Gas an der Stelle wieder normal entzünden.



Finish!



Sauberer Grill

Der Grill ist wieder einsatzbereit!

Impressum

Unser Impressum finden Sie www.gasgrill.net/impressum

Bildnachweise:

Adobe Stock / © kebox

Adobe Stock / © fotohansel

Adobe Stock / © Halfpoint

Adobe Stock / © Receh Sultan

Adobe Stock / © VICUSCHKA