



Schmutziger GRILLROST effektiv reinigen?

GRILLROST REINIGEN

Mmh es gibt nichts Schöneres als nach einem arbeitsreichen Tag etwas Feines auf den Grill zu legen. Wenn nur das lästige Putzen des Grillrostes nicht so mühsam wäre. Keine Angst mit den folgenden Tipps erledigt sich dies wie von selbst.

MATERIALIEN

- schmutziger Grillrost
- alte Zeitungen
- Wasser
- Bürste

ANLEITUNG

1. Den verschmutzten Grillrost in eine Zeitung einwickeln.
2. Das Ganze mit einem Wasserschlauch nass machen – Zeitung muss durch und durch nass sein! Dies am besten über Nacht einwirken lassen.
3. Am nächsten Tag nur mit einer Bürste abputzen – Fertig!

STARKE VERSCHMUTZUNG

- Für hartnäckigen Schmutz dem Wasser **Apelessig** beifügen oder
- **100g Natron-Pulver** in einem Liter warmen Wasser auflösen und die Mischung in eine Sprühflasche füllen. Mit der Natronlösung den Grillrost besprühen und einwirken lassen.

FÜR UNTERGEWEGS

Unterwegs oder auf einer Alphütte kann der Grillrost auch mit Asche gereinigt werden. Das Hausmittel Asche wirkt wie ein Scheuermittel oder Schleifpapier. Nachdem die Asche im Grill ausgekühlt ist, kann diese direkt wiederverwendet werden. Einen feuchten Lappen oder einen nassen Schwamm in die Asche drücken und den Rost damit abreiben. Durch das Scheuern mit der Asche werden Verschmutzungen gelöst. Asche hat zudem eine ähnliche Wirkweise wie Seife. Übrigens, wenn der Grill im Garten gereinigt wird, wirkt die herunterfallende Asche als Dünger für Rasen und Pflanzen.



TIPP:

Beim Gasgrill alle Brenner voll aufdrehen! So kann man den Rost direkt nach dem Grillen einfach bei hoher Hitze sauber brennen lassen. Das entfernt innerhalb von 15 – 20 Minuten den grössten Schmutz am Rost und unter der Haube. Den Rest kann man später mit der Grillbürste oder einem Stück zerknüllter Alufolie entfernen.

gemeinsam.kompetent.engagiert.
**Wir, die
Frauen
vom Land.**
landfrauen.ch



TRUDI BÄCHTOLD