

# Grillin ja parilan puhdistus



1. Lämmitä grilli ja irrota grillauspintoihin kiinnittynyt karsta grilliharjan raapalla.



2. Kaada grillipannuun hiukan vettä, ja keitä irti grillipannuun kiinnittyneet marinadi, lihasneste ja mausteet.



3. Irronnut "karsta" ja rasva pyyhitään pois talouspaperilla.



4. Lämmin pannu ja parila voidellaan käyttökuntoon öljyllä. Öljyä pinnat vain kevyesti, ettei pöly kerry paistopintoihin. Hyvin hoidettu parila on kevyesti rasvattu ja kiiltävä.



5. Kostuta grilliritilät grilliharjan sieniosalla ja höyrytä karstaa, niin se irtoaa helposti ritilästä.



6. Harjaa grilliharjan harjaosalla karsta irti. Toista käsittely tarvittaessa 2-3 kertaa. Öljyä grilliritilä kevyesti. Muista sammuttaa kaasupoltin. Anna grillin jäähtyä hyvin ennen siirtoa, peittämistä ja varastointia.

Jos grillin paistopinnat ovat erittäin likaiset, ne voi myös pestä. Pese kromattu tai emaloitu grillausritilä saippuavedellä. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Pese valurautaritulat ja -parilat pelkällä vedellä. Älä käytä pesuainetta, sillä se saattaa jättää makua grilliruokiin ja altistaa valurautapinnat ruostumiselle. Kuivaa grillin paistopinnat talouspaperilla.

Grillin kannen voi puhdistaa miedolla pesuaineliuksella. SCT-itsepuhdistuvuusominaisuudella varustettujen grillien kansi puhdistuu sisäpuolelta kätevästi lämmittämällä grilli 300 asteeseen. Muista puhdistaa myös polttimet noin 2-3 kuukauden välein.

Grillaus onnistuu parhaiten puhtaalla ja hyvin hoidetulla grillillä, sekä siihen tarkoitetuilla oikeilla työvälineillä.