



Jak vyčistit hliníkovou desku grilu?

Byli jsme několikrát tázáni „Jak vyčistit hliníkovou desku na mém grilu?“. Za prvé bychom měli zmínit, že hliník je zde použit především pro jeho odolnost proti korozi a jeho schopnosti udržovat a šířit teplo rovnoměrně. Tak či tak, extrémní teploty a stárnutí mohou způsobit oxidaci.

Povrchová oxidace může být odstraněna použitím roztoku jemného mýdla a vody a umytím grilu jako Vašeho auta. Na závěr povrch potřete hadříkem namočeným do rostlinného oleje. To grilu dodá lesk a bude zvenčí chráněn před vnějšími vlivy. Pokud je gril nový nebo umytý, potřete jej uvnitř jemnou vrstvou rostlinného oleje, aby byl chráněn před kyselinami z potravin. Dokonce můžete přetřít vnější stranu desky nátěrem na grily odolného proti vysokým teplotám. Až bude nátěr téměř suchý, vypalte ji zapnutím grilu na dobu 15ti minut na střední nastavení. Pak nátěr také potřete tenkou vrstvou rostlinného oleje.

