



## Odzimování grilu

### Jednoduché tipy, jak připravit gril na grilovací sezónu

Po dlouhé zimě a pokud jste gril přes zimu nepoužívali a pokud přezimovával někde v garáži několik měsíců.

Než se vydáte do masny pro bifteky, je potřeba provést několik jednoduchých kroků, aby byl gril po zimě v dobrém stavu. Vezměte si pivo a hurá do toho!

5 nejdůležitějších kroků pro přípravu grilu na jaro:

#### 1. Mějte připravené nástroje pro údržbu a čištění

Určitě byste neradi vařili ve špinavé kuchyni, takže proč grilovat na špinavém grilu? K dezinfekci a důkladnému čištění budete potřebovat následující: mosazný drátěný kartáč, malý kbelík na horkou vodu, mýdlo, kartáč na trubice (Venturiho) a speciální spirálový vrták, dále náhradní nádoby na odkapávání tuku, špachtli, čistič nerez a jemný smirkový papír.

#### 2. Poskytněte grilu jarní očistu

Uvedené nástroje pro údržbu Vám usnadní čištění každého kouta a záhybu Vašeho grilu.

Začněte s hořáky. Pro každé důkladné čištění je jednodušší hořáky odpojit a vyndat mimo gril. Prostrčte kartáč skrz hořáky, aby se odstranily nečistoty a pak očistěte hořáky shora mosazným drátěným kartáčem. Když jsou hořáky vyčištěné, zkontrolujte všechny otvory hořáku, zda jsou volné. Pokud je některý u nich ucpaný kousky z grilování, můžete použít speciální spirálový vrták k zajištění jejich průchodnosti.

Krycí desky hořáků a rošty můžete omýt mýdlovou vodou. Pak vrchní stranu roštů jemně potřete trochou oleje.

Horká voda výborně funguje při čištění vrchu a bočních stran grilu a také pro odstranění cákanců tuku na vnějším povrchu grilu i na smaltovaném víku. Pro nerezové víko je vhodné použít čistič na nerez. Hliníkové vrstvy potřete olivovým olejem, který pomůže zachovat lesk a brání oxidaci.

Na závěr použijte špachtli k seškrábání tuku z vnitřní strany grilu dolů do odkapávací vany. Vyjměte odkapávací vanu, umyjte ji a ujistěte se, že byla připevněna i aluminiová nádoba pro zachytávání tuku.

### 3. Zkontrolujte všechny hadice a přírodní trubice

Jakmile je čištění hotové, je čas pohledem zkontrolovat stav všech hadic a trubic. Zda nejsou zamotané, prasklé, prošoupané nebo propíchnuté. Pokud něco takového zjistíte, je potřeba hadici či trubici vyměnit.

### 4. Provedte kompletní zkoušku těsnosti

Zkouška těsnosti by měla být prováděna vždy po dlouhém skladování a nepoužívání Vašeho grilu nebo v případě výměny nějaké jeho součásti.

### 5. Zkontrolujte součásti k zapalování

Nyní když je Váš gril čistý a bezpečný, je čas zkontrolovat zapalování. U zapalování na baterie je vhodné vyměnit staré baterie za nové. Zkontrolujte všechny přívody elektrody a ujistěte se, že jsou elektrody čisté a neusazuje se na nich tuk nebo rez – pokud ano, očistěte je smirkovým papírem.

