



Loupání se vnitřku víka a grilu

To, co můžete vidět na obrázku, způsobují výpary z grilování a stříkání tuku na vnitřní straně víka. Nánosy tuku, následně pak oxidace zuhelnatí a způsobí jejich loupání. Konzistence a vzhled těchto úlomků zapříčiní, že si je můžete splést s nátěrem, ale vznikají hromaděním tuku na hladkém povrchu víka.

Aby se ve Vašem grilu zuhelnatělá tuková vrstva neobjevovala, je potřeba víko grilu pravidelně čistit. Nejlepších výsledků můžete dosáhnout omytím ještě teplého víka teplou mýdlovou vodou. Pokud je nutné, použijte vlhkou houbičku k odstranění uhlíků. Za žádných okolností nepoužívejte abrazivní čističe nebo drátěnku.

