

Nefelejts: grillsütő tisztítása

A következő néhány egyszerű lépéssel jó állapotban tarthatod faszenes grillsütődet.

Szezon elején

- **Távolítsd el az összes hamut a sütőből.** Ha maradt valamennyi a legutóbbi kerti-party óta, tedd egy nem gyúlékony konténerbe.
- **Tisztítsd meg a rácsot.** Mielőtt újra sütnél rajta, gyűjtsd meg a tüzet és melegítsd a rácsokat körülbelül 30 percen át. Ezután kapargasd le őket egy hosszú fogójú, kemény grillkefével, ezáltal minden ételmaradéktól megszabadulhatsz. Ha nincs ilyen speciális grillkeféd, használj egy gombócba gyúrt fóliát úgy, hogy hosszú fogókkal fogod és így tisztítod a sütőt.
- **Mosd le a grillsütőt.** Először mosd le a fedő külső részét és a tűzszekrényt meleg szappanos vízzel. Használj fémforgács szappant a makacs szennyeződésekre. Öblítsd le, majd töröld szárazra.
- **Tegyél bele elég faszenet!** Kezdd a szezont úgy, hogy elegendő mennyiségű faszenet teszel a sütőbe. A mennyiség attól függ, hogy milyen gyakran grillezel.

Minden grillezéskor

- **Ellenőrizd a faszén mennyiségét.** Tartsd számon, mennyi van a sütőben, így ha kell, feltöltheted a következő grillezés előtt.
- **Tisztítsd meg a sütőrácsot!** Melegítsd elő a sütőt. Amikor már meleg, tisztítsd meg a rácsokat grillkefével. Ha nincs ilyen speciális grillkeféd, használj egy gombócba gyúrt fóliát úgy, hogy hosszú fogókkal fogod és így tisztítod a sütőt. Ezt a műveletet sütőgetés után is ismételd meg!
- **Olajozd be a sütőrácsot!** Előzd meg, hogy az étel ráragadjon a rácsokra: hajtogass össze egy papírtörölt, mártsd bele növényi olajba és hosszú fogóval megfogva kend be vele a rácsokat. De mindezt csak óvatosan, hogy az olaj ne csöpögjön a szénre. Baconszalonnával vagy zsírral is bekenheted a rácsokat. Ismételd meg a műveletet sütőgetés után is, ugyanis az olaj megakadályozza a rozsdásodást. Egy kis zsírmaradék nem is árt – kellemes füstölt ízt ad a húsoknak.

Szezon végén

- **Távolítsd el a hamut!** Bizonyosodj meg róla, hogy kihűlt a hamu, majd öntsd egy nem gyúlékony konténerbe.
- **Takard be a grillsütőt.** Ne mosd, vagy kapargasd a sütőt a következő szezon kezdetéig. A rácsokon maradt zsiradék ugyanis megakadályozza a rozsdásodást. Ha egy textilhuzattal letakarod, megkíméled a porosodástól is.

Néhány recept grillezéshez

[Rostonsültek, flekken](#)

[Rablóhús, kebab, saslik](#)