

## PFLEGE GUSSEISERNE GRILLROSTE

### GUSSEISERNE GRILLROSTE

Die gusseisernen Roste sind emailliert, also auch oberflächenbeschichtet. Dennoch kann das Gusseisen Öl und Fett aufnehmen und dieses auch durch Ausbrennen des Grillrosts wieder abgeben. Nach dem Ausbrennen wird der gusseiserne Grillrost hellgrau. Das führt beim nächsten Grillvorgang zu anhaftendem Grillgut. Tragen Sie deshalb mit einem Küchentuch, am besten mit einer Zange halten, wieder etwas Öl direkt nach dem Reinigen auf den noch warmen Grillrost auf.

Achtung: Schalten Sie vorher unbedingt die Brenner aus.

**VORSICHT!** Der Gusseisenrost unter Betrieb und auch nach dem Grillen ist immer ein sehr hoher Hitzespeicher. Deshalb **IMMER** mit hitzebeständigen Handschuehen arbeiten.

Danach kurz das aufgetragene Fett oder Öl einbrennen lassen und Ihr Grillrost sieht aus wie neu. Wir empfehlen immer nach dem Grillen etwas Öl oder Fett aufzutragen, dann bleibt er immer schön und ist vor geschützt.

### KORROSION BEI GUSSEISERNEN ROSTEN

Gusseiserne Roste sind an der Oberfläche produktionsbedingt sehr rau. Auch die gusseisernen Roste sind generell mit einer Schicht aus Emaille versehen. Dennoch kann es bei diesen Rosten zu oberflächlicher Korrosion kommen. Dies ist kein Qualitätsmangel. Wie nebenstehend beschrieben, kann Fett aber auch Feuchtigkeit vom Rost aufgenommen und wieder abgegeben werden. Diese (korrodierten) Stellen sind jedoch durch Ausbrennen und Reinigen mit einer geeigneten Grillrostbürste und anschließendem Aufbringen von Öl oder Pflanzenfett (z.B. Woköl, Reisöl, Sojaöl oder Trennwachs) wieder zu entfernen. Über den Winter sollte der Rost in einem trockenen Raum gelagert werden. Den Rost nicht über längere Zeit im Grill mit einer Abdeckhaube lagern, da sich hierbei Feuchtigkeit bilden kann und der Rost an den nicht imprägnierten Stellen oxidieren könnte.

Der Gusseisenrost ist ein zerbrechliches Produkt, das bei Fall auf einen harten Untergrund Schaden nehmen kann.

## GRILLROSTBÜRSTEN

### GRILLROSTBÜRSTEN

Sie können für alle Grillroste z. B. die Edelstahl Grillrostbürsten benutzen.

Verwenden Sie in keinem Fall normale Stahlbürsten. Diese sind zu hart und könnten die Oberfläche der Grillroste zerstören.



Grillbürste  
ideal für die Reinigung der  
Zwischenräume aller Grillroste



Grillbürsten  
mit Bambus-Holzgriff,  
für Holzkohlegrills

## PFLEGE HOLZKOHLEGRILLS

Im Kessel und im Deckel sammeln sich mit der Zeit Fettdunst und auch Fettspritzer an. Um größeren Pflegeaufwand zu vermeiden, sollten Kessel und Deckel mit fettlösendem Reinigungsmittel, rauem Schwamm ohne Scheueranteil und heißem Wasser gereinigt werden. Tipp: Stellen Sie einen Eimer oder eine Schüssel unterhalb des Kessels auf. Darin kann das verschmutzte Spülwasser aufgefangen und leicht entsorgt werden.

Durch die indirekte Grillmethode mit mittig eingesetzter Fettaufschale kann die Verunreinigung stark reduziert werden. Auch mit der 50/50 Methode und eingesetzter Fettaufschale kann herabtropfendes Fett leicht aufgefangen und entsorgt werden.

Der Grillrost kann mit der Restglut ausgebrannt werden. Sollte nicht mehr genügend Hitze zur Verfügung stehen, kann dies beim nächsten Grillvorgang mit neuer Glut nachgeholt werden. Dazu den Grillrost mit geschlossenem Deckel aufheizen und mit der Weber® Grillrostbürste abbürsten.

Viele Grillrostbürsten für Holzkohlegrills haben an der Spitze einen Schaber, mit dem Sie grobe, anhaftende Reste leicht entfernen können. Am leichtesten ist es, den Grillrost zu reinigen, wenn dieser noch warm ist. Je länger mit der Reinigung gewartet wird, desto aufwändiger wird der Vorgang.



**TIPP** Reinigen Sie alle Grillroste (aus Edelstahl, verchromt oder emailliert) z. B. mit einem WEBER® GRILLROST-REINIGER, einem rauem Küchenschwamm und heissem Wasser.