

Pożegnaj tłuszcz! Czyszczenie grilla i tłustych zabrudzeń w kuchni.

W kalendarzu, poza tradycyjnymi świętami, mamy też wiele świąt nietypowych. Jednym z ciekawszych (i smakowitszych, nie ukrywajmy) jest obchodzony 2 maja Dzień Grilla. To idealny termin, ponieważ dzień ten wypada w samym środku majówki, a jak wiadomo, skoro majówka to musi być grill. Jednak przyrządzanie pyszności na grillu ma też swoją ciemną stronę – czyszczenie grilla i tłustych, przypalonych zabrudzeń. Czy jednak zawsze grillowanie musi się wiązać z tym, że ktoś zostanie oddelegowany do tej niewdzięcznej pracy?

Pożegnaj tłuszcz! Sposób na czyszczenie grilla.

Choć to hasło brzmi jak wyjęte rodem z poradników fitness, odnosi się także do kuchni, a dokładniej do skutecznych sposobów na czyszczenie grilla. I nie chodzi tu wcale o dietetyczne gotowanie, a o trudne do usunięcia tłuste zabrudzenia.

A wiadomo, że o czystość sprzętów kuchennych należy dbać stale i dokładnie. I to nie tylko w obawie przed Sanepidem, ale przede wszystkim dla pewności, że przygotowywane w nich dania będą smaczne i nikomu nie zaszkodzą. Ponadto, pozostałości z poprzednich posiłków, takie jak tłuszcz i olej, mogą stanowić zagrożenie pożarowe i wpływać na działanie urządzeń.

Tłuszcz, sosy, mięso i inne produkty spożywcze, które są grillowane lub pieczone, często pozostawiają trudne do usunięcia osady i zanieczyszczenia. Próby czyszczenia grilla czy piekarnika z ich resztek zazwyczaj są czasochłonne i co za tym idzie, frustrujące. Szmatki, szczotki, czy gąbki mogą być trudne do użycia w ciasnych przestrzeniach i wymagać skrupulatnego czyszczenia, aby usunąć wszystkie zanieczyszczenia.

Czyszczenie grilla i piekarnika – trudne wyzwanie?

Nie, jeśli używamy do tego profesjonalnych środków czyszczących. Takich jak na przykład [Clinex Grill](#). To profesjonalny środek do czyszczenia grilla i piekarnika o bardzo silnym działaniu.

Stosuje się go do samoczynnego usuwania zapieczonego tłuszczu, przypaleń oraz zadymień. Wysokie pH zasadowe produktu pozwala na ekstremalnie skuteczne usuwanie zabrudzeń tłustych i organicznych. Dzięki mocno skoncentrowanej formule doskonale nadaje się do usuwania tłustych, spieczonych zabrudzeń z różnego rodzaju powierzchni i przedmiotów bez konieczności uciążliwego szorowania. Idealnie rozpuszcza i usuwa nawet najbardziej zapieczone resztki potraw.

Clinex Grill – idealny środek do czyszczenia grilla i piekarnika

Specjalny atomizer do równomiernego rozpryskiwania preparatu w postaci aktywnej piany pozwala użyć produkt dokładnie w miejscu, w którym jest to potrzebne. Dodatkową zaletą aktywnej piany jest to, że utrzymuje się dłużej na zaaplikowanym obszarze, dzięki czemu preparat wnika dogłębnie w zabrudzenie i umożliwia jego szybsze usunięcie. A to sprawia, że zaoszczędza czas i pieniądze. Co istotne, posiada Świadectwo Jakości Zdrowotnej wydane przez PZH.



Rekomendacja tysięcy użytkowników – Clinex Grill

Nic dziwnego, że [Clinex Grill](#) jest jednym z bestsellerów w ofercie Clinex w kategorii „Zmywanie i czyszczenie urządzeń” – rekomendowany poprzez tysiące użytkowników. Mając na podorzędziu profesjonalne środki do czyszczenia tłustych zabrudzeń, grillowanie wiązać się będzie już tylko z samą przyjemnością.

