**Czyszczenie rusztu po grillowaniu**

**Lato to idealny czas na grillowanie, a czyszczenie rusztu po grillowaniu staje się istotnym zadaniem. Wszyscy miłośnicy grillowania zgodzą się, że czysty ruszt to podstawa udanego pikniku. W tym artykule poruszymy właśnie tę kwestię – jak skutecznie i efektywnie oczyścić ruszt oraz inne urządzenia grillowe.**

**Czyszczenie rusztu po grillowaniu.**

Czy jest ktoś, kto nie cieszy się z letniego grillowania? Trudno znaleźć takie osoby. Może z wyjątkiem restauratorów, których ruszty są teraz intensywnie eksploatowane i czyszczenie rusztu po grillowaniu staje się codziennym obowiązkiem. Usunięcie tłuszczu i przypalonych resztek jedzenia z grilla czy piekarnika może stanowić prawdziwe wyzwanie.

Aby skutecznie poradzić sobie z tą niełatwą walką, należy dobrać niezawodnych sprzymierzeńców. W tym przypadku nie wystarczy tylko dobry sprzęt sprzątający w postaci szczotek czy gąbek. Trzeba wytoczyć cięższe działa. Do takich na pewno należą profesjonalne środki czyszczące marki [Clinex.](https://www.clinex.com.pl/) Firma ta przez lata zgromadziła ogromne doświadczenie w tym zakresie i umożliwia użytkownikom ich dedykowanej chemii efektywne radzenie sobie z czyszczeniem rusztów, ścian i drzwiczek piekarników oraz tłustych i przypalonych zabrudzeń.

**Dobór odpowiedniego środka do czyszczenia grilla.**

Numerem jeden, jeśli chodzi o profesjonalne środki czyszczące, jest [Clinex Grill.](https://www.clinex.com.pl/produkt/zmywanie-i-czyszczenie-urzadzen/clinex-grill/) Jest to niezastąpiony pomocnik w czyszczeniu rusztu po grillowaniu, pozwalając zaoszczędzić czas i energię. Cechuje się **bardzo silnym działaniem do samoczynnego usuwania zapieczonego tłuszczu, przypaleń oraz zadymień.** Jest wręcz niezastąpionym partnerem każdego restauratora w sprzątaniu, pozwalając zaoszczędzić czas i energię, co w intensywnym sezonie letnim odgrywa kluczową rolę.

W tym artykule skupiamy się głownie na czyszczeniu grilla, polecamy również artykuł na temat usuwania tłustych i trudnych zabrudzeń z patelni i garnków. [Sprawdź tutaj.](https://www.clinex.com.pl/blog/porady/czyszczenie-garnkow-patelni-naczyn-i-wyposazenia-kuchennego/)

**Dlaczego Clinex Grill?**

**Clinex Grill** jest idealny w radzeniu sobie z **tłustymi, spieczonymi zabrudzeniami** na różnego rodzaju powierzchniach i urządzeniach, nie tylko na grillach czy piekarnikach. Nadaje się również do utrzymywania czystości pieców konwekcyjnych, rożnów, płyt grzewczych, kuchenek gazowych, patelni, komór wędzarniczych czy nawet szyb w kominkach. Świetnie i bez konieczności intensywnego szorowania radzi sobie z rozpuszczaniem i usuwaniem nawet najbardziej **zapieczonych resztek potraw**. Co ważne dla użytkowników, posiada on **Świadectwo Jakości Zdrowotnej** wydane przez **PZH.**

Link do wideo: [Clinex Grill](https://www.youtube.com/watch?v=OiiyQYWk_m0)

**Zasady używania profesjonalnej chemii sprzątającej**

Podczas używania profesjonalnej chemii do czyszczenia rusztu po grillowaniu, musimy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Najpierw należy założyć rękawiczki ochronne. Przed użyciem wstrząsnąć środek, a następnie równomiernie nanieść preparat na czyszczoną powierzchnię. Potem pozostawiamy go na około jedną minutę, aż do rozpuszczenia zabrudzeń. Następnie czyścimy powierzchnię za pomocą gąbki lub szmatki. W razie konieczności powtarzamy czynność. Nie możemy dopuścić do wyschnięcia preparatu na sprzątanej powierzchni. Na koniec czyszczony obszar dokładnie spłukujemy wodą i wycieramy go do sucha. W ten sposób możemy cieszyć się schludnym wyglądem wyposażenia naszych kuchni.

**Pamiętajmy o bezpieczeństwie stosowania środków chemicznych**

**Podczas używania profesjonalnej chemii czyszczącej nie możemy także zapominać o bezpieczeństwie. Przedstawiamy kilka ważnych zasad:**

l Należy stosować ochronę dłoni.

l Nie można stosować preparatu na aluminium, miedź, powierzchnie malowane lub lakierowane.

l Środek trzeba stosować wyłącznie na powierzchnie odporne na działanie alkaliów.

l Po użyciu powierzchnię zawsze należy spłukać wodą.

Powinniśmy pamiętać o tym, aby grille, piece czy piekarniki czyścić regularnie i dokładnie, aby móc cieszyć się z używania tych urządzeń jak najdłużej. Systematyczne używanie profesjonalnej chemii czyszczącej nie tylko pomoże nam w utrzymaniu schludnego wyglądu naszego sprzętu, ale pozwoli także zaoszczędzić na ewentualnej konieczności jego wymiany na nowy. Czysty i dobrze utrzymany grill to klucz do udanych letnich spotkań przy grillu. „Czyszczenie rusztu po grillowaniu” to obowiązek, który zapewni nam długie i bezproblemowe użytkowanie naszych urządzeń. Dzięki temu będziemy mogli cieszyć się sezonem grillowym w pełni!