Grillpflege und Wartung

Der Leitfaden zu Folge 12 von „Heiter bis knusprig“

Die beste Pflege ist Grillen. Ein Grill, der regelmäßig heiß wird, trocknet durch und bleibt frei von Ungeziefer. Und er ist ein Gebrauchsgegenstand, kein Ausstellungsstück.

> **Grundregel:** Edelstahl-Reiniger für Edelstahl, Emaille-Reiniger für Emaille, Grillrost-Reiniger für den Rost. Für alles andere reicht mildes Spülmittelwasser. Beim Putzen Schutzhandschuhe tragen.

Der Putzplan

Nach jedem Grillen

ca. 2 Minuten

- Rost warm abbürsten und nachwischen
- Rost dünn einfetten
- Deckelränder abwischen, Gasflasche zu

Alle paar Grillabende

ca. 10 Minuten

- Fettschale leeren
- Flammschutzbleche abkratzen
- Wanne ausschaben

Ein- bis zweimal im Jahr

ca. 1 Stunde

- Grillkammer gründlich reinigen
- Brenner und Zündung prüfen
- Schlauch checken, Lecktest

Grillroste

- Mit geschlossenem Deckel 15 Minuten auf voller Stufe vorheizen, Brenner aus, dann bürsten.
- Messingbürste (62062) für Gussroste, Edelstahlbürste (62063) für Edelstahlroste.
- Bürste vorher prüfen. Lose oder platte Borsten: Bürste austauschen.
- Gründlich: Grillrost-Reiniger (10241) aufsprühen, 2 bis 3 Minuten einwirken lassen, mit dem Scheuerschwamm (62003) reinigen, abspülen.
- Zum Schluss dünn mit Öl oder Trennspray einfetten. Fett rostet nicht. Nur bei ausgeschalteten Brennern sprühen.

Grillkammer

- Roste und Flammschutzeinsätze herausnehmen, Grill-Innenreiniger (10240) auftragen und einwirken lassen.
- Mit Scheuerschwamm oder Bürste lösen, die Wanne Richtung Ablauf ausschaben.
- Gründlich mit klarem Wasser nachspülen.
- Schwarze Flocken innen am Deckel sind kein Lack, sondern Rauchharz und Fett. Darunter ist Emaille, und die blättert nicht ab.

Fettschale

- Aluschale leeren und ersetzen, bevor sie voll ist. Eine volle Fettschale lockt Mäuse an.
- Keine Haushalts-Alufolie und kein Katzenstreu in die Wanne legen. Das Fett bleibt darin stehen und kann sich entzünden.

Brenner

- Bei Bedarf: Rohre mit der Brennerrohr-Bürste reinigen, die Löcher mit dem Handbohrer freimachen. Beides ist im Reinigungssatz für Gasgrill (62045).
- Zündet der Brenner nicht oder brennt er gelb statt blau? Oft sitzt ein Spinnennetz im Brennerrohr. Gas aus, Brenner ausbauen, Rohr durchziehen.

Sizzle Zone

- Salz und Marinade verstopfen die Keramik. Grillgut vorher abtupfen.
- Nur kalt mit einem weichen Pinsel reinigen. Kein Wasser, keine Bürste.
- Den Rost nicht über der Keramik abbürsten.

Plancha einbrennen

- Mit Seifenwasser reinigen und vollständig trocknen lassen.
- Dünn Trennspray oder Rapsöl auftragen und auf mittlerer Stufe erhitzen, bis das Öl raucht und die Fläche goldbraun ist.
- Abkühlen lassen, überschüssiges Öl abwischen. Insgesamt fünfmal wiederholen.

Edelstahl und Emaille außen

- Mit Edelstahl-Reiniger (10242) oder Emaille-Reiniger (10243) pflegen, nur mit weichen Tüchern und in Schliffrichtung.
- Auch Edelstahl kann rosten. Flugrost entsteht vor allem neben Schweißereien, an Bahnstrecken, am Pool und am Meer. Sofort entfernen.
- An der Bedienblende kein Scheuermittel verwenden.

Finger weg

- **Hochdruckreiniger:** drückt Wasser in Brenner, Zündung und Ventile.
- **Backofenspray:** sehr starke Lauge (pH 13 bis 14), greift Aluminium und Lack an.
- **Bremsenreiniger:** extrem entzündbar und entfettet bis aufs blanke Metall. Danach rostet es.
- **Gussroste in der Spülmaschine:** danach ist die Patina weg.
- **Asche im Grill liegen lassen:** sie hält Feuchtigkeit fest, der Boden rostet durch.

Hausmittel im Check

Halbe Zwiebel auf dem heißen Rost	**funktioniert**	wirkt wie ein nasser Schwamm
Asche mit Wasser	**funktioniert**	Lauge mit pH 10 bis 12, löst Fett. Nur mit Handschuhen, nicht auf Aluminium
Cola	**bringt nichts**	Säure mit pH 2,5. Löst Rost, aber kein Fett

Wenn es brennt

1 **Gas weg** **2** **Deckel zu** **3** **Warten**

- Niemals Wasser! Aus 1 Liter Wasser werden schlagartig rund 1.700 Liter Dampf, der das brennende Fett mitreißt.
- Deckel geschlossen lassen, bis das Feuer aus ist. Wird es nicht kleiner: Notruf 112.
- Griffbereit halten: einen langen, hitzefesten Handschuh und einen Fettbrand-Feuerlöscher (Brandklasse F).
- Fett kann sich ab etwa 280 °C entzünden. Deshalb immer erst unten sauber machen, dann ausbrennen.

Gas und Schlauch

- Schlauch und Druckregler spätestens nach 10 Jahren tauschen, bei Rissen oder porösen Stellen sofort. Besser ist es, den Schlauch früher zu wechseln.
- Lecktest mit Spülmittel und Wasser im Verhältnis 1:1 auf allen Verbindungen. Wo Blasen entstehen, tritt Gas aus. Zum Saisonstart und nach jedem Tausch eines Gasteils.
- Gasanschlüsse haben Linksgewinde. Handfest anziehen, nie mit der Zange.

Winterpause

- Alle fettigen Rückstände entfernen und den Grill trocknen lassen.
- Die Haube ist wasserresistent, aber nicht wasserfest. Nur auf den trockenen Grill legen und ab und zu lüften, sonst gibt es Stockflecken.
- Die Gasflasche gehört nie in den Keller.

Passendes Napoleon-Zubehör

Art.-Nr.	Produkt	Wofür
10240	Grill-Innenreiniger	Grillkammer und Wanne
10241	Grillrost-Reiniger	alle Grillroste
10242	Edelstahl-Reiniger	Edelstahlflächen
10243	Emaille-Reiniger	Emailleflächen
62062	Messing-Grillbürste	Gussroste
62063	Edelstahl-Grillbürste	Edelstahlroste
62045	Reinigungssatz für Gasgrill	Brennerrohre und Brennerlöcher
62003	Scheuerschwamm mit Griff	Roste und Grillkammer
–	Trennspray	Roste und Plancha einfetten

Laut Napoleon-Flyer „Tipps zur Grillpflege“. Das Trennspray ist dort ohne Artikelnummer aufgeführt.

Leitfaden: Andreas Rummel, mit Tipps von Alex Bächlin (Napoleon-Außendienst), Katrin (Napoleon-Service) und aus dem Napoleon-Flyer „Tipps zur Grillpflege“