

PRESSEINFORMATION

Auch ein Grillrost darf mal duschen – aber nur, wenn er aus Edelstahl ist

Frankfurt am Main, Januar 2021 – **Grillrost ist nicht gleich Grillrost – unterschiedliche Materialien sind unterschiedlich zu reinigen. Dabei gilt es, auch eingebrannte Rückstände möglichst schnell und vollständig zu entfernen. Behilflich dabei sind Muskelkraft, Scheuerschwamm und der richtige Reiniger - oder aber für Grillroste aus Edelstahl auch die Geschirrspülmaschine. Und in jedem Fall gilt: je eher man mit der Reinigung beginnt, desto leichter geht sie von der Hand.**

Wer gerne grillt, weiß, wie schwierig es ist, die verkrusteten und eingebrannten Rückstände vom Grillrost und den benutzten Utensilien wieder zu entfernen. Am besten beginnt man mit diesen Arbeiten unmittelbar nach dem Grillspaß, wenn der Rost noch warm ist, denn so erspart man sich so einiges an Reinigungsaufwand.

Grobe Reste werden zum Beispiel mit Hilfe von Zeitungspapier vom Rost in den Mülleimer entfernt, so dass der Rost anschließend mit einer Grillbürste (Stahlbürste) vorgereinigt werden kann. Danach kann der (abgekühlte) Rost mit Handgeschirrspülmittel im Spülbecken (oder draußen in einem Eimer mit Wasser) gesäubert werden. Hartnäckige Verschmutzungen werden mit Grillreiniger behandelt und anschließend mit einem Scheuerschwamm oder Stahlwolle bearbeitet, eventuell mit Zusatz von Scheuerpulver oder -milch.

Bei Grillrosten aus Edelstahl ist auch eine Reinigung in der Geschirrspülmaschine möglich. Hierbei kommt es auf die Größe des Rostes und die Innenmaße der Spülmaschine an. Nicht immer ist der Grillrost nach dem Spülgang ganz sauber, aber die Schmutzreste sind gequollen und lassen sich so vergleichsweise einfach mit einem Scheuerschwamm oder Stahlwolle/-watte entfernen.

Eingebrannte Rückstände vom Grillgut sind besonders schwierig zu entfernen. Spezialreiniger für Grill und Backofen, die meist in Sprayform angeboten werden, sind hier die passenden Helfer. Mit ihrer Hilfe lassen sich auch unzugängliche Stellen gut erreichen. Wenn man vor dem Grillen ein wenig Speiseöl auf den Rost gibt – zum Beispiel mit einem Backpinsel oder einem getränkten Stück Küchenpapier – so kann man dem Einbrennen von Speisen zumindest entgegenwirken.

Bei Rückfragen:

Haushaltspflege – Kompetenzpartner im IKW
Industrieverband Körperpflege- und Waschmittel e. V., Mainzer Landstraße 55, 60329 Frankfurt am Main
Dr. Bernd Glassl, Telefon: 069 2556-1361, Telefax: 069 237631
BGlassl@ikw.org, www.haushaltspflege.org

Pressekontakt:

Klenk & Hoursch AG, Uhlandstraße 2, 60314 Frankfurt am Main
Leonie Weber, Telefon: 0 69 719 168 166
ikw@klenkhoursch.de

HAUSHALTSPFLEGE"

KOMPETENZPARTNER IM IKW

Tipps:

1. Vor dem Grillen wenig Speiseöl auf den Rost geben (z. B. ein paar Tropfen Speiseöl auf ein Küchentrepp-Tuch geben und dann den Rost damit „einreiben“)
2. Grobe Speisereste vom möglichst noch warmen Grillrost mit Zeitungspapier oder einer Stahlbürste entsorgen.
3. Grillroste aus Edelstahl in der Spülmaschine (unten) reinigen. So können Speisereste zumindest vorquellen.
4. Spezielle Grillreiniger in Sprayform sind für alle Materialien geeignet und gelangen auch an unzugängliche Stellen.

Was steckt dahinter?

Wie bei jedem Reinigungsvorgang kommt es auch beim Putzen von Grillrosten auf das Zusammenspiel von Mechanik (Scheuern), Reinigungsmittel (Grillreiniger oder Scheuermittel), Temperatur und die für die Reinigung aufzuwendende Zeit an. Darüber hinaus werden nicht richtig entfernte Reste vom Grillgut beim nächsten Grillen „eingebrannt“, so dass sie sich als schwarze Rückstände, wenn überhaupt, nur ganz schwer entfernen lassen.

Backofen- und Grillreinigungsmittel sind meist alkalische Produkte. Sie enthalten neben Tensiden stark alkalisch reagierende Substanzen, die besonders gut gegen fetthaltigen Schmutz wirken und Eingebranntes aufquellen, sodass es sich mechanisch leichter entfernen lässt.

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten

Verantwortlich für diese Information ist der Bereich Haushaltspflege im Industrieverband Körperpflege- und Waschmittel e. V. (IKW). Der IKW mit Sitz in Frankfurt am Main wurde 1968 gegründet. Er vertritt auf nationaler und europäischer Ebene die Interessen von mehr als 430 Unternehmen aus den Bereichen Schönheits- und Haushaltspflege. Die Branche macht einen Umsatz von über 19 Milliarden Euro. Die Mitgliedsfirmen des IKW beschäftigen ca. 50.000 Arbeitnehmer und decken einen Umsatzanteil von über 95 Prozent in Deutschland ab.

Bei Rückfragen:

Haushaltspflege – Kompetenzpartner im IKW
Industrieverband Körperpflege- und Waschmittel e. V., Mainzer Landstraße 55, 60329 Frankfurt am Main
Dr. Bernd Glassl, Telefon: 069 2556-1361, Telefax: 069 237631
BGlassl@ikw.org, www.haushaltspflege.org

Pressekontakt:

Klenk & Hoursch AG, Uhlandstraße 2, 60314 Frankfurt am Main
Leonie Weber, Telefon: 0 69 719 168 166
ikw@klenkhoursch.de

HAUSHALTSPFLEGE"

KOMPETENZPARTNER IM IKW

Nachhaltigkeit im Industrieverband Körperpflege- und Waschmittel e.V.

Bereits seit 2005 dokumentiert der Kompetenzpartner Haushaltspflege im IKW Initiativen und Trends zur Nachhaltigkeit im Zusammenhang mit Haushaltspflegemitteln. Der aktuelle „Bericht zur Nachhaltigkeit in der Wasch-, Pflege- und Reinigungsmittelbranche“ mit weiterführenden Informationen ist hier einsehbar:

https://www.ikw.org/fileadmin/ikw/downloads/Haushaltspflege/2021_IKW_Nachhaltigkeitsbericht.pdf

Bei Rückfragen:

Haushaltspflege – Kompetenzpartner im IKW
Industrieverband Körperpflege- und Waschmittel e. V., Mainzer Landstraße 55, 60329 Frankfurt am Main
Dr. Bernd Glassl, Telefon: 069 2556-1361, Telefax: 069 237631
BGlassl@ikw.org, www.haushaltspflege.org

Pressekontakt:

Klenk & Hoursch AG, Uhlandstraße 2, 60314 Frankfurt am Main
Leonie Weber, Telefon: 0 69 719 168 166
ikw@klenkhoursch.de