

# Bezpečnost kartáče grilu

## Nedovolte, aby se Vám to stalo!



Kartáč na gril musíte mít: je to praktický nástroj pro čištění grilu před a po každém použití. Kartáč na gril je nejvíce potřebné příslušenství, kvůli hromadění mastnoty, špíny a dalších elementů (pokud je ponecháván venku) na mřížkách grilu. Při drsném zacházení při čištění, se kartáč se štětinami rychle opotřebuje. Štětiny mohou prasknout nebo se smrštit a zůstanou ve vašem grilu a na roštích.

Pokud je Váš kartáč ve špatném stavu, pak nebude správně sloužit. Zlomené štětiny na kartáči správně neočistí špínu z roštů grilu; tím můžete hazardovat s jídlem a zdravím. V dnešním příspěvku budeme diskutovat o testování a bezpečnostních opatřeních při použití BBQ kartáče; protože je skvělé, být připraven!

## Zkušební podmínky

### *Zde jsou 3 jednoduché a účinné způsoby, jak otestovat kartáč*

**Za prvé:** Je-li na první pohled viditelné znečištění zaschlým tukem, nahromaděná nečistota nebo opotřebené štětiny, je na čase kartáč vyhodit a nahradit ho. Toto poblíž svého jídla nechcete.

**Štětiny:** Podívejte se, jestli je viditelný nějaký kaz v rozdělení nebo řezu štětín. Pokud ano, je čas na výměnu. Mosazný kartáč na gril v průběhu času zrezne, s nerezovým se to nestane. Rez oslabuje štětiny, čímž postupně ztrácí svou účinnost.

**Malý tip na test:** Pinzetou nebo malými kleštěmi s použitím mírné síly, zatahejte za několik štětin. Když je kartáč v pořádku, štětiny by měly zůstat na svém místě.



## Koupě nového kartáče na gril

**Materiál:** Nezapomeňte, že nerezové kartáče fungují nejlépe na nerezových roštích. Mosazné kartáče jsou měkčí a dobré na čištění litiny; Nepoškodí povlak litiny roštu. Výběr vhodného materiálu pro čištění grilu je prvním krokem k zajištění bezpečnosti pro Vás a Vaše jídlo.

**Výběr:** Vyberte si odolný a silný kartáč. Buďte si jistí, že jsou štětiny správně ukotvené a nejsou příliš dlouhé či tenké.

**Návrh:** Koupením a použitím abrazivního kartáče viz foto uděláte dobrý krok. Kartáč je nejlepší pro odstranění nahromaděných zbytků nečistot z grilu. Zkuste tyto 2 alternativy.

*\*Tip: Pokud si chcete být ještě více jistí, že jste připraveni na sezónu: Srolovaným papírem/ ubrouskem namočeným do oleje, přejeďte mřížky grilu, uvidíte, že je gril opravdu čistý a připravený k použití; pro podrobnější prohlédnutí, zdali nejsou na mřížkách zbytky, použijte řepkový, slunečnicový, arašídový olej.*



## Jak čistit kartáč

Realita je taková, že štětiny mohou vypadnout. Pokud není správně používán a čištěn, je zde možnost úrazu při požití. Zde je návod, jak čistit kartáč:

- Naplňte nádobu (dostatečně velkou, aby šel kartáč položit lícem dolů), teplou vodou asi 5-7 cm.
- Přidejte lžičku jemného mýdla nebo jaru (s odmašťovací vlastností); Pokud chcete, přidejte do vody trochu olivového oleje. To pomůže udržet štětiny pružné a ohebné.
- Dejte kartáč do vody a nechte máčet 2 minuty. Špína by se měla vytáhnout a sklouznout *\*můžete použít pilníček na nehty a jemně pomoci odstranit zbytky z kartáče.*
  - Zbytečně nenamáčejte dřevěnou rukoveť

Pokud se promývá nesprávně, může rychleji a častěji pouštět štětiny. Čistěte kartáč alespoň jednou nebo dvakrát za měsíc, v závislosti jak často jej používáte na gril.

Nezapomínejte na péči o Vaše nástroje. Ukládejte abrazivní kartáč (spolu s ostatním příslušenstvím), v suchém prostoru, daleko od extrémních teplot, deště nebo sněhu.

## Bezpečné a šťastné grilování!