

Griller reinigen ohne Chemie: Sechs Tipps für einen sauberen Rost, ohne die Umwelt zu schädigen

03.05.2022 | Kunde: Medeco Cleantec | Ressort: Österreich / Lifestyle / Kulinarik / Grillsaison | Presseaussendung

Man kann sie fast schon riechen... die Grillsaison steht vor der Tür! Höchste Zeit also, den Griller aus dem Winterschlaf zu wecken und ihn blitzblank für das erste BBQ zu putzen. Wer dabei auf giftige Chemikalien verzichten möchte, sollte es der Umwelt zuliebe mit umweltfreundlichen Methoden, angefangen bei Hausmitteln wie Zwiebelschalen, über altes Zeitungspapier, bis hin zu Microtrockendampf mit reinem Wasser von Medeco Cleantec versuchen. Mit diesen sechs Tipps starten sie mit gutem Gewissen in die Grillsaison.

Honorarfreies Bildmaterial finden Sie auf unser Mediendatenbank

Wien, am 3. Mai 2022. Auch wenn es in der Bedienungsanleitung jedes Grillers stehen mag: Das klassische "Ausbrennen" des Grillers ist für eine gründliche Reinigung zu wenig, denn eingebrannte Fette & Co. widersetzen sich hartnäckig Reiben und Scheuern. Selbst wenn der ganze Brennraum mit "Backofenspray" aus dem Supermarkt geflutet wurde, bleiben Reste und giftige Putzmittelrückstände, die das Grillgut sogar verderben können. Wer auf Nummer sicher gehen möchte, der sollte besser zu natürlichen Methoden greifen.

Aus Opas Trickkiste:

- Tipp 1 Backpulver: Backpulver, genauer gesagt das darin enthaltene Natron, gibt nicht nur jedem Teig einen Kick, es bringt auch jeden Grillrost auf Vordermann. Dazu wird der Rost in einen wasserdichten Behälter getaucht, mit Backpulver bestreut und nach einigen Stunden lassen sich alle Verkrustungen einfach abbürsten. Nachteil: Diese Methode kostet Zeit und ein sauberer Rost macht noch lange keinen hygienischen Griller.
- Tipp 2 feuchtes Zeitungspapier: Altes Zeitungspapier eignet sich nicht nur hervorragend für den Hamsterkäfig, die in der Zeitung enthaltene Druckerschwärze löst auch Verkrustungen. Nachteil: Die Methode erfordert Geduld. Mindestens drei Stunden, am besten aber über Nacht, sollte der Rost darin eingewickelt sein.
- Tipp 3 Kaffeesatz: Auch Kaffeesatz werden wahre Wunderkräfte in Sachen Reinigung nachgesagt. Geben Sie etwas kalten Kaffeesatz auf einen Schwamm und reiben Sie damit den Grillrost ab. Man erspart sich dadurch das giftige Scheuerpulver. Nachteil: Schweißtreibend und eine "Patzerei" ist diese Arbeit natürlich trotzdem.
- Tipp 4 Apfelessig & Zucker: 400 ml Apfelessig mit 4 Esslöffeln Zucker mischen und damit den heißen Grillrost großzügig einsprühen. Danach können die Verschmutzungen mit Papier etc. abgewischt werden. Nachteil: Das Einheizen und Abkühlen kostet Zeit und Energie, aber immerhin kann der ganze Griller und nicht nur der Rost damit gereinigt werden.
- Tipp 5 Zwiebeln: Zuerst den Grill aufheizen, Zwiebel aufschneiden und damit den Grillrost abschrubben. Da die Zwiebel eine desinfizierende Wirkung hat, werden auch

- Bakterien abgetötet. Nachteil: Die Methode funktioniert zwar gut am Rost, kaum zugängliche Teile des Grillers lassen sich damit nur schwer säubern.
- Tipp 6 Microtrockendampf: Wem Opas Trickkiste zu langwierig, zu schweißtreibend oder schlicht und einfach zu wenig gründlich ist, der kann sich Gastroprofis zum Vorbild nehmen. Diese haben wenig Zeit und Muße, um mit Zwiebelschalen und Co. den Rost zu reiben, sie setzen lieber auf die Green Cleaning-Methode. Bei der Hightech-Reinigung mit Geräten wie jenen von Medeco Cleantec wird normales Leitungswasser bei 190 Grad und 9 bar Druck zu Microtrockendampf vernebelt. Dieser Trockendampf mit nur 5 Prozent Wassergehalt hat exzellente, schmutzlösende Eigenschaften. Er dringt in kleinste Mikrostrukturen ein und schafft so keim-und virenfreie Oberflächen, ohne Feuchtigkeit zu hinterlassen.

Microtrockendampf: Reinigen wie die Profis

Nicht zu verwechseln sind Microtrockendampf-Geräte wie jene von Medeco Cleantec mit herkömmlichen Dampfreinigern. Die arbeiten mit geringer Hitze und einem sehr hohen Wasseranteil von bis zu 40 Prozent. **Helmut Frank**, Marketingleiter von Medeco Cleantec und leidenschaftlicher Hobbygriller: "Die Reinigung des Grillers wird so zum Kinderspiel. Ich selbst reinige meinen Griller innerhalb weniger Minuten. Und das Beste: Die hohe Temperatur von über 190 Grad bewirkt eine thermische Desinfektion. Fachleute sprechen auch von einer Reduktion der Keim-und Virenbelastung um über 4 LOG-Stufen. Beim klassischen Wischen liegt die Reduktion höchstens bei LOG 3 und es dauert Stunden."

Mehr zur Green Cleaning-Methode auf: www.medeco-cleantec.at

Über Micro Cleaner

Die Medeco Cleantec GmbH hat die "Green Cleaning"-Methode erfunden und umfangreiche Konzepte für die Umsetzung entwickelt. Herzstück ist der "Micro Cleaner" mit Microtrockendampf-Technologie. Einsatzgebiete sind neben HoReCa, die Gesundheitsbranche (Pflege, Krankenhaus, Arztpraxen), Supermärkte, der Einzelhandel und viele mehr. Bei der Microtrockendampf-Technologie wird Wasser in einem speziellen Kessel auf 190°Celsius aufgeheizt und unter 9 Bar ein Dampf mit 5% Wasseranteil erzeugt. Dieser Dampf hat hervorragende, schmutzlösende Eigenschaften, da er auch den hartnäckigsten Schmutz aus den Poren löst, schnell abtrocknet und die Oberflächen thermisch desinfiziert.

Über die Medeco Cleantec GmbH

Seit 2012 hat die vom Salzburger Fritz Pattis gegründete Medeco Cleantec GmbH ihren Hauptsitz in Rosenheim (Deutschland). Die Medeco Cleantec GmbH beschäftigt 10 Mitarbeiter im Innen-und über 70 selbständige Green Cleaning Concept® - Berater und - Experten im Außendienst und beliefert Vertragshändler in mehreren Ländern. Das Green Cleaning Concept® bedeutet hygienische Sauberkeit trotz Verzicht auf Reinigungsmittel bei der täglichen Reinigung. Beim Green Cleaning Concept® kommen sogenannte "Micro Cleaner" zum Einsatz, die durch heißen Microtrockendampf eine hohe Sauberkeit und Hygiene ohne Rückstände von Chemikalien erreichen.

Adresse:

Medicleantec Handels-Gmbh

Auen-Süduferstraße 67

A-9220 Velden

www.medeco-cleantec.at