

# چگونه باربیکیو گازی و زغالی را تمیز کنیم؟

چنانچه دوستدار غذاهایی هستید که روی باربیکیو طبخ میشوند، برای افزایش کیفیت غذایتان، تمیز بودن باربیکیو و کباب پز بسیار اهمیت دارد.

## وسایل مورد نیاز برای تمیز کردن گریل و باربیکیو

**برس گریل:** می‌توانید از یک برس سیمی برای ساییدن میله‌های فلزی گریل استفاده کنید.

**اسفنج زبر:** اسفنج‌های زبر با آنکه سخت هستند تا چربی‌های چسبیده به کباب پز را از بین ببرند، به قسمت‌های ظریف دستگاه گریل شما هم آسیب نمی‌رسانند.

**کاردک:** کاردک بهترین وسیله برای از بین بردن با بقایای چرب و چسبیده به دستگاه گریل شما است. هرچند پیدا کردن کاردک مخصوص تمیز کردن کباب پز کار دشواری نیست، اما می‌توانید از کاردک نقاشی هم استفاده کنید.

**مایع ظرفشویی:** برای تمیز کردن دستگاه گریل از مایع ظرفشویی استفاده کنید.

**دستکش کار:** استفاده از دستکش کار، امنیت دستان شما را هنگام تمیز کردن دستگاه گریل بالا می‌برد.

## ماشین ظرفشویی

در صورتی که سینی مربوط به باربیکیوها کوچک هستند بهتر است آنها را با استفاده از ماشین ظرفشویی تمیز کنید. بهتر است در چنین شرایطی ماشین ظرفشویی را روی چرخه تابه بگذارید و پس از چند دقیقه سینی ضدعفونی شده را از دستگاه خارج کنید.

## استفاده از بخار

چنانچه در طول روز از باربیکيو خود استفاده کرده‌اید، بعد از خاموش کردن کباب پز، گریل را با روزنامه خیس بپوشانید و درب آن را ببندید. بگذارید درب کباب پز برای ۳۰ دقیقه بسته بماند تا بخار کار خود را انجام دهد.

## استفاده از اسپری سرکه

قدری از سرکه سفید را با آب مخلوط کنید. پس از آن بهتر است محلول آماده شده را روی گریل اسپری کنید. پس از قرارگیری محلول روی گریل بهتر است ۹ دقیقه صبر کنید تا قسمت‌های مورد نظر تمیز شوند. پس از اسپری شدن سرکه روی گریل با استفاده از اسکاچ میله را تمیز کنید.

## استفاده از قهوه و محلول آن

یکی از بهترین شیوه‌ها تمیز کردن باربیکيو و کباب پز استفاده از قهوه است. اول بهتر است یک سطل قهوه خیس در اختیار داشته باشید. پس از آن بهتر است باربیکيو را داخل آن محلول بگذارید. اسید و خاصیت قهوه سبب می‌شود که همه کثیفی‌های باربیکيو از بین برود.

## استفاده از آب جوش و فویل

برای رفع کثیفی‌ها و آلودگی‌های باربیکيو می‌توانید از محلول آب جوش و مایع ظرفشویی استفاده کنید. پس از آن با استفاده از فویل می‌توانید سطوح را به آسانی تمیز کنید.

## استفاده از پیاز

وقتی که هنوز مقداری گرما در گریل وجود دارد، یک پیاز را به چنگال وصل کرده و روی میله‌های داغ بمالید. آب موجود در بخار پیاز آن‌ها را تمیز کرده و هر نوع غذای گیرکرده را از بین می‌برد.

## جوش شیرین

کمی جوش شیرین را روی گریل پاشیده و قدری از آن را هم در آب حل کنید تا یک خمیر نرم به وجود بیاید. بعد از چند دقیقه خمیر را بر روی قسمت‌های آلوده‌تر بمالید. در آخر، با استفاده از اسکاچ

ظرفشویی و کاردک همه نقاط دستگاه کباب پز را تمیز کرده و آن را برق بیندازید.

## مراحل تمیزکاری دستگاه گریل

برای شستشوی گریل باید ابتدا قطعاتی جداشده آن را جدا کنید. سپس گاز آن را قطع کنید. بعد می توانید مطابق شیوه‌های زیر گریل مورد نظر خود را تمیز کنید و به شیوه مناسب نگهداری از باربیکیو و کباب پز برسید.

- جدا کردن شلنگ گاز
- تهیه یک سطل آب صابون
- جداسازی قطعه‌های باربیکیو
- پاک کردن چربی‌های اضافی
- تمیزکاری قطعات جدا شده
- وصل کردن مجدد باربیکیو بهم
- روشن کردن دستگاه

## تمیز کردن باربیکیوی زغالی

از آنجا که تمیز کردن باربیکیو و کباب پز زغالی، شامل تمیز کردن خاکستر و زغال هم می‌شود، بهتر است این کار را در بیرون از خانه انجام دهید.

اگر امکان دارد، میله‌های گریل را جدا کنید. جدا کردن این میله‌ها کار شما را خیلی آسان‌تر می‌کند.

میله‌های گریل را می‌توان با استفاده از برس سیمی دسته‌دار به خوبی تمیز کرد. چنانچه برس ندارید، می‌توانید از یک سیم ظرفشویی (یا فویل آلومینیومی مجاله شده) و انبر منقل هم کمک بگیرید.

پس از تمیز شدن میله‌ها، با استفاده از حوله‌های کاغذی تاشده یا پارچه، آن‌ها را به روغن نباتی آغشته کنید. این پوشش روغنی سبب می‌شود تا دفعه بعدی که به سراغ کباب پز خود می‌روید، غذا به میله‌ها نچسبد. این کار همچنین از زنگ زدن میله‌ها هم پیشگیری

می‌کند.

جمع شدن بیش از اندازه خاکستر می‌تواند سبب خورده شدن کف منقل و سوراخ شدن آن شود که کنترل درجه حرارت در زمان پخت را سخت می‌کند.

بعد از برداشتن همه خاکسترها، درون کوره آشپزی و درب آن را با استفاده از مایع ظرفشویی ملایم و برس تمیز کنید. امکان دارد در داخل درب کباب پز خود تکه‌های بزرگی از مواد سیاه رنگ را ببینید. نگران نباشید، آن‌ها رنگ دستگاه شما را خراب نمی‌کنند. این رسوبات چربی و دوده را استفاده از یک برس سیمی از بین ببرید.

قدری فویل آلومینیومی را مجاله کنید و از آن برای ساییدن منقل زغال استفاده کنید. با استفاده از آن، هر نوع باقیمانده و آلودگی را که با برس از بین نمرود پاک کنید.

میله‌های منقل را مجدداً در جای خود بگذارید و برای استفاده دوباره، آن‌ها را با زغال تازه پوشانید.

اکنون می‌توانید قسمت بیرونی درب کباب پز و کوره آشپزی را با استفاده از آب صابونی یا اسپری پاک‌کننده گریل تمیز کنید.

دستگاه گریل را با حوله خشک کرده و آن را تا استفاده بعدی پوشانید تا از زنگ‌زدگی قطعات آن پیشگیری شود.

منبع: ایسکانیوز