

# Trucs et astuces pour nettoyer un grill à gaz ou à charbon !



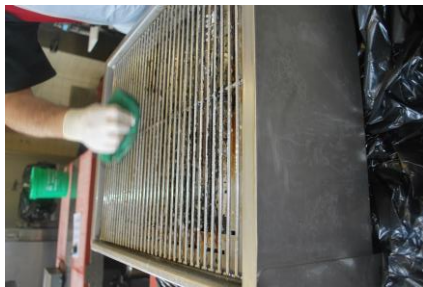
1<sup>er</sup> conseil : dès que vous avez terminé votre grillade, grattez à chaud la grille avec une brosse métallique !

Ensuite, dès que votre grill est froid, mettez la grille ou toutes les parties que vous aimeriez nettoyer, dans un sac poubelle ou plus grand, dans un sac à container. Attention de ne pas percer le sac en y mettant votre grill, l'effet ne serait plus assuré !

Sprayez avec un produit puissant (style produit pour nettoyer un steamer) Fermez le mieux possible votre sac. Déposez le tout 24h00 dans une pièce la plus chaude possible (local de chauffage, buanderie etc...) Sous l'effet de l'humidité et de la chaleur, le produit agira au maximum de ses possibilités. Attention, si votre sac poubelle est percé, le produit séchera au lieu d'agir et s'il fait trop froid, votre nettoyant figera !

Après 24h00. Ouvrez et frottez énergiquement les pièces traitées avec un scotch Britt et une crème de nettoyage (Vif) Seul l'huile de coude et de la patience auront raison de la saleté de votre grill. Avec un karcher, aucune chance ☺

Voici comment faire en photos !





Avant



Après !

