

Regel #6: Reinigung & Pflege

Nach dem BBQ ist vor dem BBQ

Die Hauptarbeit bei der Reinigung erledigen die Weber Grills von selbst. Sie müssen einfach nur auf die maximale Betriebstemperatur aufgeheizt werden, bis die Grillrückstände verbrennen. Mit den zum jeweiligen Grill passenden Spezialbürsten lassen sich die Reste vom noch heißen Grillrost dann sehr leicht entfernen.

1. Reinigen oder wechseln Sie die Fettauffangschalen regelmäßig – das verhindert zusätzlich das Risiko von Fettbränden.
2. Roste unter hoher Hitze ausbrennen, abbürsten und ggf. einen Weber Grillreiniger benutzen.
3. Emaille- und äußere Grillteile nur mit speziellem Grillreiniger säubern.
4. **ACHTUNG:** Gusseisen nur von Hand reinigen, nie in der Spülmaschine!

