



¿CÓMO LIMPIAR Y GUARDAR UNA PARRILLA A CARBÓN?

Lo que diferencia las parrillas a carbón de las demás es su capacidad de generar altísimas temperaturas. Esto se traduce en sabores más intensos, y también en una exigencia extrema para nuestra parrilla. Después del asado toca enfrentarse a muchas manchas de grasa y a las cenizas del carbón, las que entre otras cosas, si no se limpian, harán de su parrilla un foco de partículas en suspensión.



Herramientas

- Cepillo limpia parrilla
- Cepillo doble limpia parrilla
- Esponja abrasiva
- Pala carbón

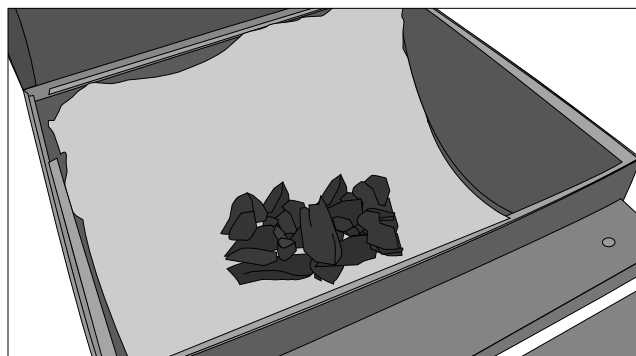
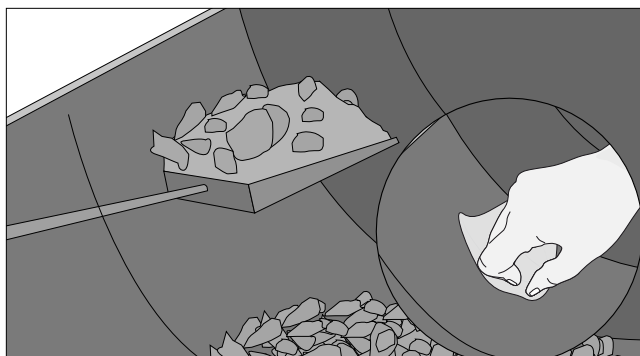
Materiales

- 1 Limpiador acero inoxidable
- 1 Desengrasante
- 1 Papel aluminio
- 1 Paño multiuso
- 1 Funda parrilla
- 1 Piedra mágica

La limpieza de este tipo de parrillas se debe hacer cargo de dos agentes: la grasa acumulada, que ha caído derretida en cualquier parte de su superficie y que al enfriarse se ha adherido, y las cenizas del carbón que además de ensuciar, por la acción del viento, pueden contaminar el espacio que elegimos para nuestra parrilla.

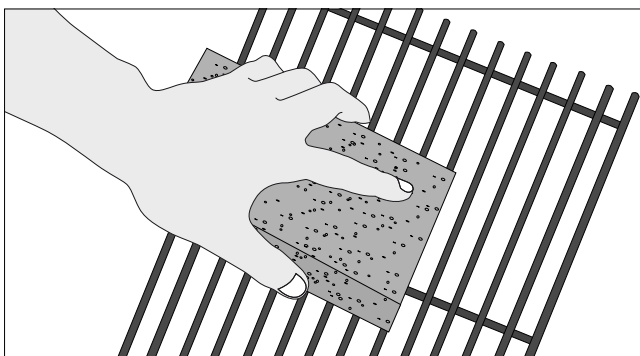
PASOS A SEGUIR:

1 Elimina las cenizas

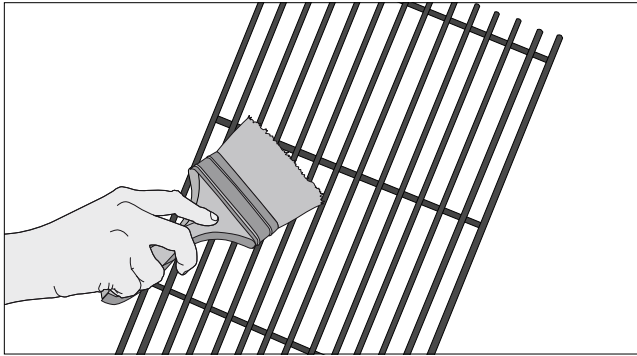


- Para eliminar por completo las cenizas que han quedado en la cámara de combustión de nuestra parrilla, primero debemos retirar la mayor cantidad posible con una pala y una brocha que funcione como escoba.
- Cuando sólo quede polvo en la superficie, limpiamos con un paño húmedo para que quitarlo totalmente.
- Para que la próxima vez esta tarea sea más sencilla, y para proteger la cámara de calor de la corrosión, una buena recomendación es cubrir la superficie con papel aluminio, de esa manera, en el futuro retiraremos las cenizas al quitarle el forro de aluminio.

2 Raspa la rejilla



- La razón por la que se sugiere limpiar la parrilla apenas el asado ha terminado, es porque la grasa adherida no se ha enfriado completamente por lo que será más fácil de limpiar que al día siguiente. En este proceso, que realizaremos cuando la rejilla esté fría, ayuda un desengrasante específico y un cepillo raspador.
- Una buena opción para limpiar la rejilla es el uso de un producto llamado "piedra mágica". Es ideal para cuando hemos dejado pasar el tiempo sin limpiarla porque justamente está recomendado para usarse con la rejilla tibia o fría. Esta compuesta de un material parecido al que conocemos como "piedra pómez" y su forma de aplicación es usándola para raspar la rejilla.



- Para proteger las rejillas, luego de limpiarlas, es bueno que las lubriquemos con aceite de cocina. Esta capa protectora le otorgará protección contra el óxido, y en el futuro la cantidad de grasa adherida será mucho menor.

Piedra mágica

Es un raspador de un material vegetal, totalmente libre de cualquier agente químico. Es por ello que no desprende ningún olor, además contiene agentes bacteriostáticos, lo que significa que inhibirá el desarrollo y reproducción de las bacterias. Aunque es una piedra, es muy blanda por lo que pasándola por los barros de la rejilla adoptará su forma lo que facilitará la limpieza.



3 Saca la grasa del interior



- La limpieza del interior de la parrilla será más o menos compleja de acuerdo al modelo que hayamos elegido, pero la grasa será la misma, la que se recomienda sacar con un desengrasante específico y ayudándose por raspadores.

Desengrasante

Este limpiador antigrasa es indicado para la cocina y la parrilla ya que elimina hasta la grasa más adherida, solo hay que dejarlo actuar por algunos minutos. No daña materiales como aluminio o metal.

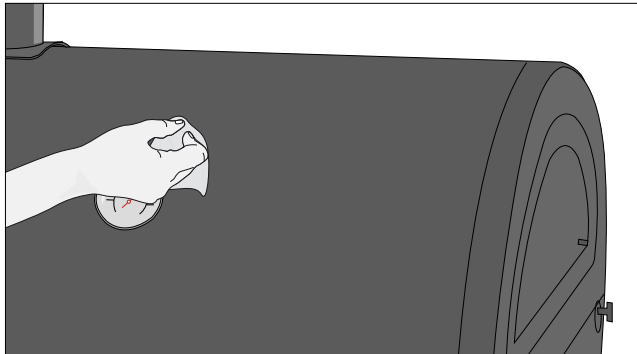


Cepillos

Para la limpieza de parrillas es necesario contar con escobilla de cerdas duras, que sean abrasivas para la suciedad más pegada en las partes resistentes de la parrilla; y otras con cerdas suaves para las piezas delicadas.



4 Saca brillo



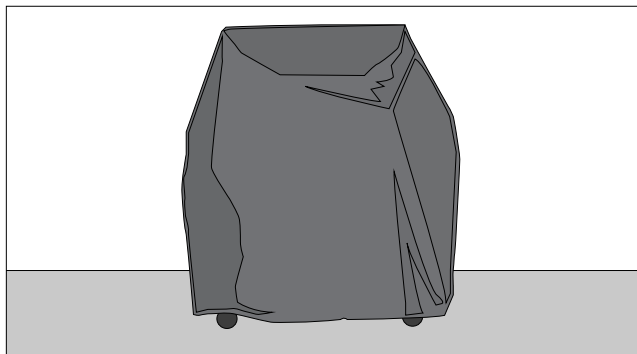
- Muchas parrillas a carbón están protegidas con esmalte, por lo que lo ideal es limpiarlo con desengrasante.
- El polvo que pueda juntarse en la superficie debe retirarse con un paño húmedo.
- El acero inoxidable es un material común en las parrillas de carbón, y como tal debe ser protegido. Por eso, al final del lavado lo recomendable es usar un limpiador específico para este metal, ya que no sólo obtendremos brillo sino prolongación de la vida útil de la parrilla.

Limpiador acero inoxidable

Elimina el polvo y la grasa de superficie de acero inoxidable, además como no raya ayudará a aumentar el brillo.



5 Cubre la parrilla



- Protege la parrilla con una funda para el viento, las heladas, el polvo y la humedad, ya que los cambios bruscos de temperatura son capaces de doblar cualquier metal. Esta funda debe cubrir la parrilla completamente, sin tocar el piso, en especial si su parrilla está equipada con ruedas.