

Jak připravit gril na první grilování

16.4.2026 - | Phoenix Communication

První teplé dny jsou ideální příležitostí probrat gril ze zimního spánku. Ale než přistane na roštu první steak nebo zelenina, je potřeba gril zkontrolovat a připravit.

Jako první gril zkontrolujte vizuálně. Sundejte kryty a ujistěte se, že není poškozena konstrukce, neobjevila se rez. Pokud jde o drobnou povrchovou rez, lze ji obvykle odstranit jemným kartáčem v kombinaci s přípravky na kov. Ověřte, že nejsou uvolněné šrouby nebo madla a také zda přes zimu nesloužil gril jako domeček pro hmyz, hlodavce nebo jiné zvířectvo.

Čištění je základ, ale i nutnost

Po zimě prostě sebelépe uskladněný gril potřebuje vyčistit minimálně od prachu. Takže vyjměte rošty a očistěte je kartáčem na gril a poté je krátce vypalte. V případě silného znečištění je namočte do teplé vody a přidejte odmašťovací prostředek. Pokud máte rošty litinové, po očistě je lehce potřete olejem – chráníte je tím před rzi.

Uvnitř grilu odstraňte zbytky starého tuku a připálenin, odsajte drobky a prach. Zaměřte se na odkapávací miskou, kde často bývají nečistoty a pokud máte, vyměňte hliníkovou vložku.

U **plynového grilu** zkontrolujte otvory hořáků, zda nejsou ucpané otvory. Případné nečistoty odstraňte jemným kartáčkem nebo párátkem. Rozhodně při odstraňování nesázejte na sílu, abyste otvory nepoškodily. Pokud nečistota klade odpor, obraťte se na prodejce, který vám poradí například vhodný chemický přípravek.

U **grilu na dřevěné uhlí** je potřeba odstranit zbytky starého popela, který mohl zůstat z minulé sezony a zkontrolovat ventilační klapky, které ovlivňují regulaci teploty.

A pamatujte, nerez čistěte vždy speciálním přípravkem nebo jemným hadříkem a nepoužívejte drátěnky, které by povrch mohly poškrábaly. Lakované části stačí omýt vlhkým hadrem.

POstarejte se o bezpečnost

U plynových grilů zkontrolujte především hadici. Tu při kontrole lehce ohněte, aby se objevily i prasklinky, které nejsou v klidu vidět. Pokud je hadice popraskaná, ztvrdlá, nebo jinak poškozená, vyměňte ji.

Ztvrdnutí nebo zkřehnutí obvykle znamená degradaci materiálu, kdy hrozí riziko mikropřetrží a tím i úniku plynu. Podobně pokud na hadici najdete mastný film nebo dokonce lepí, jde o rozklad gumy nebo přišla do kontaktu s chemikáliemi a opět může být narušena její integrita. Hadici samozřejmě vyměňte také pokud na ní najdete puchýře, viditelné praskliny nebo jiné deformace. K výměně přistupte i pokud se vám „nelíbí“ barva hadice. Vyblednutí nebo zešednutí má nejčastěji na svědomí UV záření a vítr a jde o povrchovou změnu, ale proč riskovat?

A i když se hadice jeví v pořádku, můžete po připojení udělat test mýdlovou vodou nebo s přípravky na mytí nádobí. Tu využijete i pro test těsnosti spojů. Pokud po potřetí vidíte bublinky, tak bohužel plyn uniká. U hadice to znamená okamžitou výměnu, u spoje výměnu těsnění nebo jeho dotažení.

PRVNÍ PLAMEN

Před prvním grilováním otestujete zapalování a hořáky, kdy při zapalování postupujte podle pokynů výrobce. Po zapálení zkontrolujte plamen, který by měl být rovnoměrný a modrý. Slabý nebo nepravidelný plamen může znamenat ucpaný hořák nebo problém s regulátorem.

Pokud je vše v pořádku, můžete dokončit čištění grilu jeho „vypálením“. Nastavte ho na maximální výkon a nechte 10–15 minut hořet. Tím se odstraní zbytky čisticích prostředků a dezinfikujete vnitřek.

Během sezóny

Abyste gril měli v co nejlepším stavu před dalším grilováním, tak po každém grilování vypalte rošty, pravidelně čistěte odkapávací misku a gril zakrývejte ochranným obalem.

Zahradní grily Fieldmann můžete zakoupit na [fieldmann.cz](https://www.fieldmann.cz).

Klasický gril na dřevěné uhlí pro milovníky tradičního grilování zastupuje stojanový gril FZG 1023 s grilovací plochou o průměru 47 cm. Nabízí nastavitelnou výšku roštu ve čtyřech polohách, regulovatelné průduchy pro cirkulaci vzduchu a zásobník na popel.

Fieldmann, klasický gril na uhlí, 1 649 Kč.

Plynový gril FZG 3025 má 4 hlavní hořáky, k tomu jeden boční a jeden infračervený. Má litinový rošt a grilovací desku a se svými rozměry je dokonalým pomocníkem pro velkou grilovačku. Pro lepší manipulaci má kolečka s brzdou.

Fieldmann, plynový gril FZG 3025, 12 999 Kč.

<https://www.phoenixcom.cz/press/jak-pripravit-gril-na-prvni-grilovani>