Traeger Timberline L – Nemt Rengøring

I dene guide vil jeg vise jer hvor nemt og hurtigt man kan gøre den nye Traeger Timberline* serie rent. Det eneste man skal bruge her er Køkkenpapir, Traeger Cleaner, Viskestykker, skuresvampe til grill, engangshandsker, plastik spartel en Askesuger, Knofedt og engangshandsker. Og så er det faktisk ikke så svært igen at gøre den her Timberline rent.

Rengørings guide – Traeger Timberline L / XL

Som du allerede kan se her mellem de to billeder er der en forskel mellemnat og dag. og der ligger vaktisk kun en maskin opvask ind i mellem. Ok tænker du sikkert nu maskinopvask. Ja for ristene og askeskuffen samt drypbakke kommer i opvaskemaskinen. Efter de er blevet gjort groft rent. Men det kommer vi til lidt sener.

Vi starter med Induktionspladen og siderne af grillkammeret.

Det her faktisk ikke så slemt det tager kun små 10 minutter og så er den del overstået. Som du kan se på de tre billeder for neden er det bare at spray lidt Traeger Cleaner* på overfladen, lade det lige virke i små 2 minutter så skummen kan arbejde. Derefter kan man faktisk tøre det meste af med køkkenpapir. Mere skal der faktisk ikke til. Det kan være at når det sidder rigtigt godt fast at man skal gentage det. Men her findes der en nem trick. Spray Traeger Cleaner* på overfladen og dække det af med et stykke køkkenpapir. Og så lader du det lige trække i 10 minutter. Køkkenpapir hindre Traeger Cleaner* i at løbe ned af overfladen og holder denne længer fugtigt så Rengøringsmiddel kan virke der hvor den skal bruges.

TRAEGER
ALL NATURAL CLEANER

TRAEGER
ALL NATURAL CLEANER

TRAEGER
ALL NATURAL CLEANER
TRAEGER

Så går vi vider til Grillkammeret den skal også gøres rent

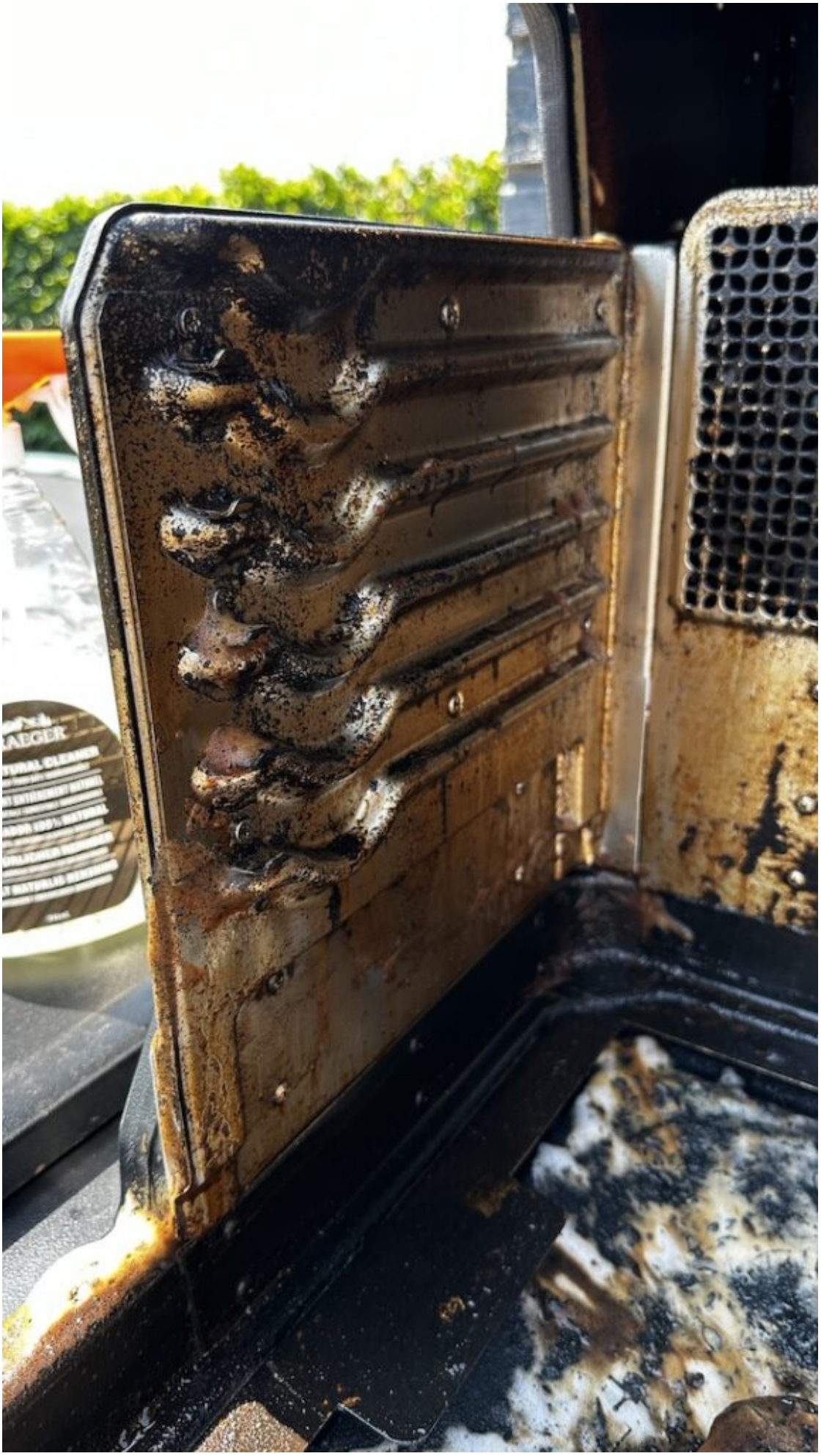
Som du kan se på de kommende billeder har den været godt svinet til. På det her tidspunkt her haft jeg grillen i 3 mdr. og det er første gang den gøres grund rent. Og ja måske er det lige overkanten at vente 3 mdr hvis man har lavet fleregange ribs, pulled pork, brisket, kyllinger og lammekrone samt tomahawk Steaks på den. I fremtiden gør jeg det efter den har kørt 5 til 10 omgang det vil gøre det her nogle nemmer.

Step 1 Siderne og drypbakken

Vi starter med at tage ristene ud og stiller dem til side. Så kan vi komme til . NU sprayes hele grillen ind i Trager Cleaner* og siderne dækkes af med køkkenpapir som du kan se på billederne. Lader det hel virke i 10 minutter. Herfter fjerner du køkkenpapir og tører det hele over med et tørt stykke køkkenpapir. Dog ikke drypbakken. Den skraber du med en plastikspartel alt det der har løsnet sig skraber du bare ned i askeskakten og så fortager du dig ikke mere på drybbakken.

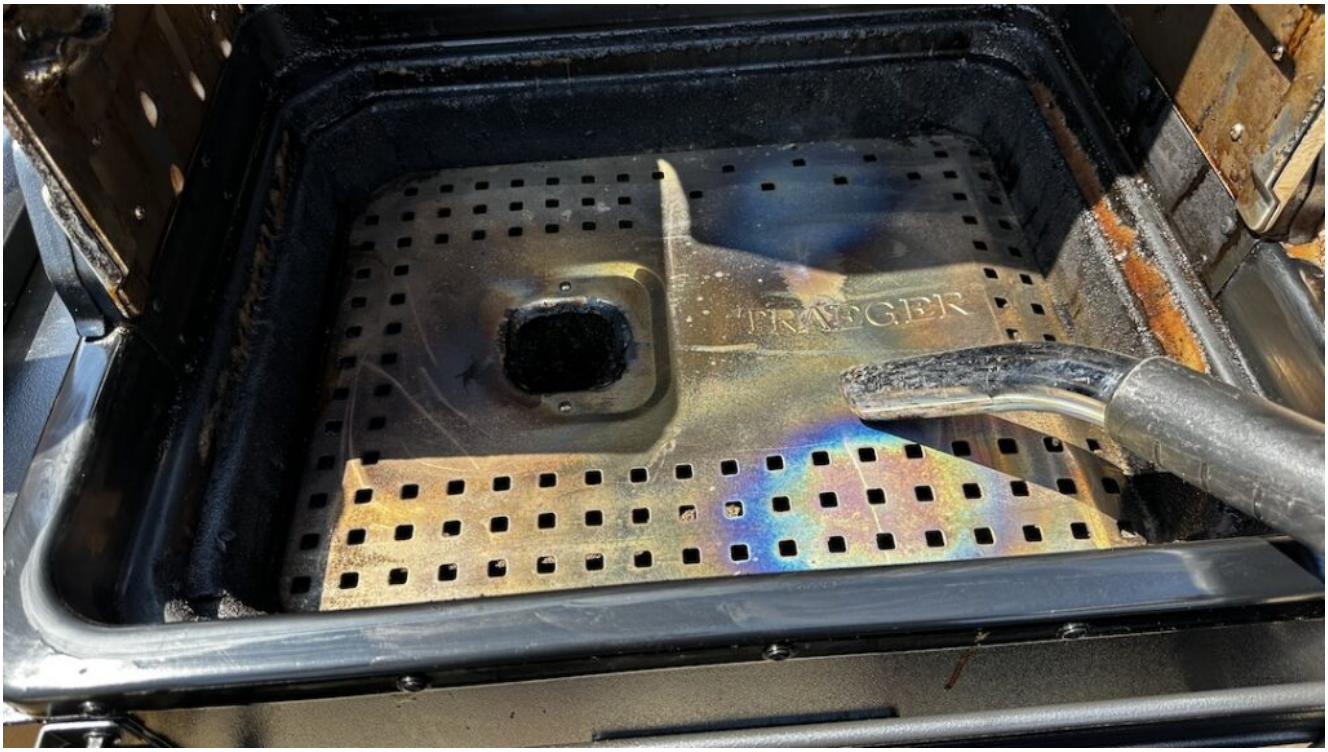
TIMBERLINE
CAUTION

TRAEGER
ALL NATURAL CLEANER



Step 2 brædenkammer og varmefordeler.

Nu kommer askesugerne ind i kampen varmefordeleren er egentlig ikke så slemt den skal blot støvsuges og stilles til side sammen med ristene. NU kommer du frem til brændekammer. Her suges også alt asken op. Derefter sprøjter du et tynd lag Traeger Cleaner på og benytter dig af en skuresvamp til grill. Og gøre det hele godt rent. Derefter skraber du lige kanterne med en plastik spartel og så kan du sådan set tøre det hele ud med køkkenpapir. Er du ikke helt tilfreds med resultatet kan det gerne gentages.


TRAEGER

Step 3 opvaskemaskinen

Det er så den nemmeste part Du vasker ristene for sig selv evtl sammen med opvasken hvis der er plads. Og Drypbakken samt varmefordeler skal vaskes vor sig selv da der ikke er plads til meget andet end de to plader. Men de skal nok blive rent. Når Opvaskemaskinen er færdig med vaske dine grill dele anbefales der kraftigt at køre en Opvaskemaskine rens. så er du helt sikker på der er intet der sætter sig der er trods alt en del fedt tilbage på ristene og på drypbakken og varmefordeleren.

Step 4 det sidste finish

Det sidste finish ja det starter endnu engang med Traeger Cleaner* en skuresvamp til grill og knofedt. godt med knofedt. Og så er jeg sikker på du kommer helt i mål. Som du kan se i videon løsner det meste sig ret nemt. Jeg har brugt små 3 minutter her til sidst for at få det resterende af grillen. Og efter den her sidste vask bruger jeg et viskestykker til at tørre overfalderne af med da de suger nogle bedre end køkkenpapir.

https://youtu.be/y033fj19o28

Det færdige resultat af en ren Traeger Timberline L

Hele den her rengøring tog små 45 minutter ude over opvaskemaskinen. Men det er det helt sikkert værd at vente på. For de bliver faktsik rigtigt godt rent uden at man skal igang med grillbørste og svamp. Det her funger hvertfald for mig

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **Traeger Timberline L: *Homeshop.dk****
- **Traeger All Natural Cleaner – *Homeshop.dk****
- **Napoleon Grill Cleaning Spartel: *Homeshop.dk****
- **Askesuger: *Homeshop.dk****
- **Svamp til rengøring: *Homeshop.dk****
- **DJI Osmo Mobile 6: *Computersalg.dk****

"ALLE LINKS MARKERET MED * ER AFFILIATE LINKS / ELLER AFFILIEREDE LINKS (REKLAME). DETTE ER EN PERSONLIG ANBEFALING. YDERLIGERE INFORMATION FINDES *HER*