



# ¿CÓMO MANTENER UNA PARRILLA A GAS?

Las parrillas a gas son prácticas y fáciles de usar, tienen una vida útil muy larga siempre y cuando se le haga la mantención correspondiente.

## Herramientas

- Esponja suave
- Fuente o Bowl
- Brocha o pincel
- Destornillador
- Cepillo de cerdas duras

## Materiales

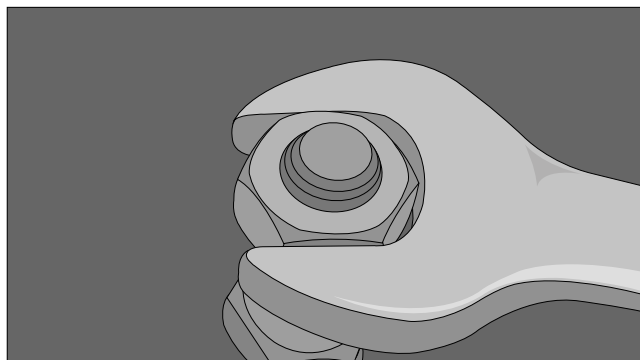
- Agua caliente
- Aceite de cocina
- Paño
- Papel aluminio



# PASOS A SEGUIR:

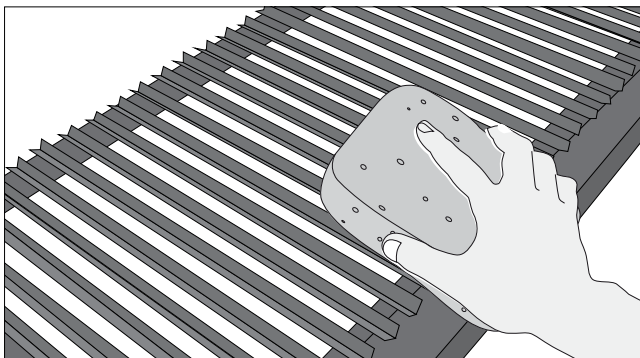
## A-. INICIO DE TEMPORADA

### 1 Revisar la parrilla



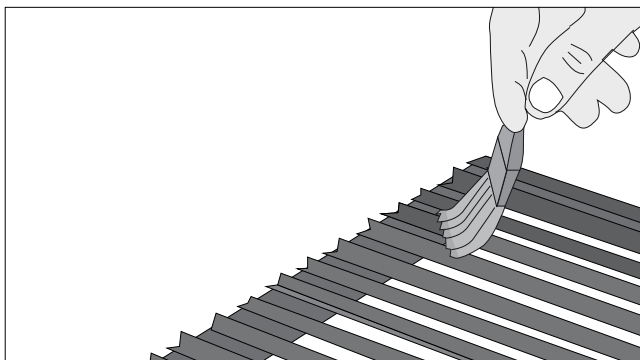
- Cuando comienza la temporada de asados, se recomienda revisar la estructura, sobre todos los tornillos y ajustar los que pudiesen estar sueltos.
- También es prudente llevarla al servicio técnico para revisar las conexiones de gas y así tener un óptimo funcionamiento

### 2 Limpieza



- Sacar de la parrilla las piezas que se puedan remover para lavar como las rejillas para asar.
- En un recipiente grande hacer una mezcla de agua tibia y lavalozas.
- Restregar con una esponja la mezcla por toda la rejilla para eliminar suciedad acumulada
- Enjuagar para eliminar el lavalozas

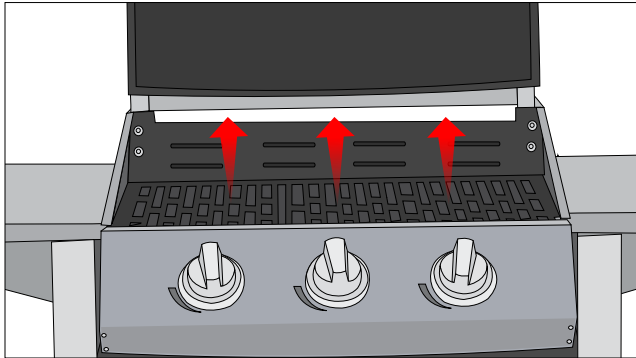
### 3 Lubricar



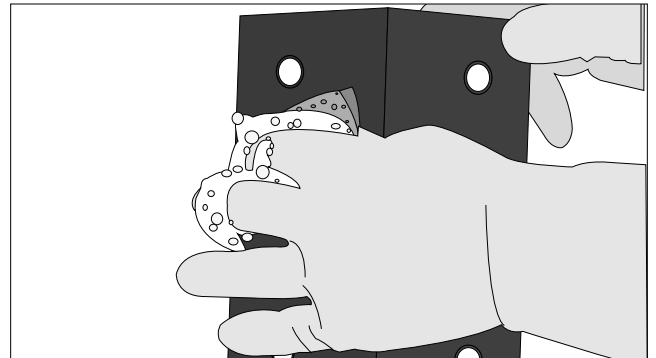
- Con un pincel o brocha, aplicar una capa delgada de aceite de cocina a la rejilla para mantener la parrilla lubricada

## B-. LIMPIEZA POST ASADO

### 1 Rejilla

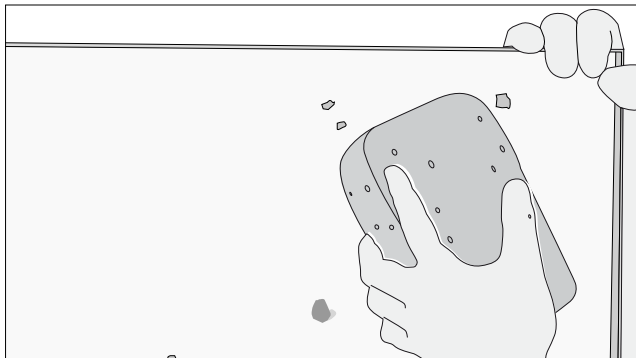


- Una vez terminado de asar, dejar la parrilla encendida 5 minutos a fuego máximo para que se derritan con facilidad las grasas pegadas en la rejilla.



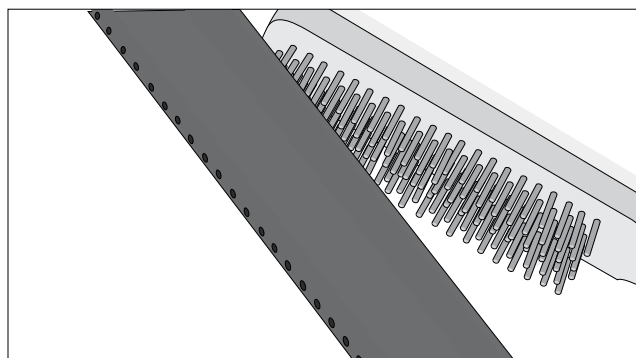
- Una vez fría la parrilla, lavar con una esponja y una solución de agua caliente y lavalozas la rejilla y los difusores de llama con una esponja suave, jamás usar productos abrasivos

### 2 Bandeja



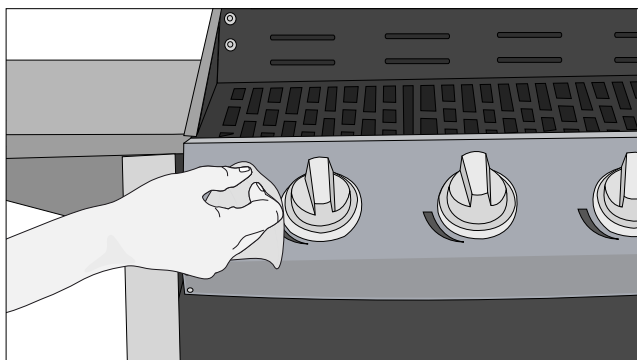
- Una vez fría la parrilla se retira la bandeja del goteo para limpiarla.
- En una fuente mezclar agua caliente y lavalozas y lavar con una esponja la bandeja para remover la grasa
- Secar con un paño.

### 3 Quemadores



- Los quemadores se limpian una vez al año con un cepillo de cerdas duras para quitar costras y grasa quemada, de esa forma también protegemos de la corrosión y oxidación.

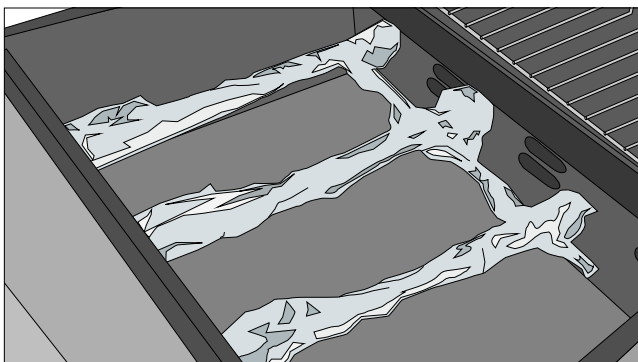
## 4 Limpieza mensual



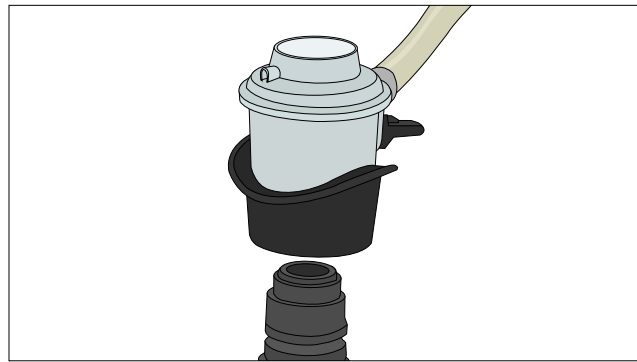
- Para prolongar su vida útil, es aconsejable limpiar la estructura con un paño húmedo para retirar el polvo y la grasa de la parrilla, así se evita el deterioro de la estructura y su oxidación.

## C-. GUARDAR

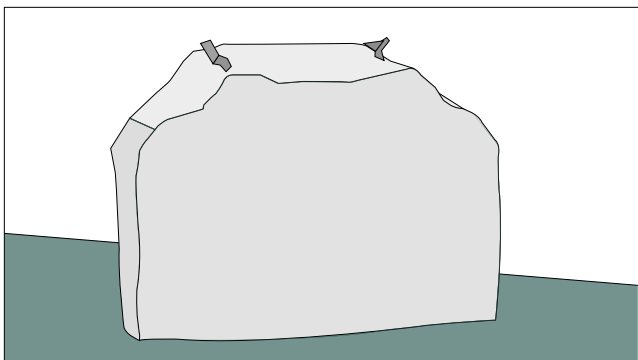
### 1 Guardar



- Para almacenar por periodos largos, es bueno cubrir los quemadores con papel aluminio para evitar que se llenen de polvo.



- Además siempre hay que dejar desconectado el cilindro de gas.



- Y finalmente cubrir la parrilla con un protector plástico para protegerla del polvo, la lluvia y el sol.