



Des grilles qui brillent

La saison des barbecues est partie avec son lot de toutes sortes de grillades. Seulement voilà, pour profiter au mieux de ce plaisir, il est important de bien l'entretenir. Si les nouveaux barbecues, surtout au gaz, sont de plus en plus faciles à entretenir, il reste une partie qu'il faut surveiller tout particulièrement : la grille. En effet, pour garantir une bonne qualité de cuisson, il est impératif de bien débarrasser la grille de tous les résidus.



La Pierre d'Argent, Liseré Vert

Un peu oubliée, c'est pourtant un grand classique du ménage grâce à son efficacité. Pierre de nettoyage pour toutes surfaces, la Pierre d'Argent est universelle et efficace en toutes circonstances. Elle polit la surface nettoyée et laisse un film protecteur qui empêche la saleté de se déposer à nouveau. 9,90 €. www.liserevert.fr



Magic Blue "Spécial Four", La Bel'Lande

La soude caustique contenue dans le produit permet un décapage efficace de toutes les surfaces à traiter et l'agent tensioactif mouillant désincruste les salissures tenaces. Un produit très efficace également pour vos fours, insert de cheminées, grills... 9,50 €. www.akeostore.com



hommedeco.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Super décapant four & inserts, Briochin

Pratique, sa mousse adhère au support sans couler pour un nettoyage précis. Il s'utilise sur les vitres d'inserts, de poêles à bois et les grilles de barbecues. 5,50 €. www.lebriochin.com



Cleaner, Eno

Prendre soin des grilles de son barbecue c'est bien mais il ne faut pas oublier votre plancha ! En effet, cette dernière doit être nettoyée avec grand soin. Ce nettoyant écologique va nettoyer en profondeur la plaque en fonte émaillée de votre plancha et lui rendre sa brillance. 15 €. www.camif.fr