



Älä unohda tehdä tätä kesän lopuksi, jos haluat grillillesi lisää käyttövuosia ja ruokaan paremman maun

K-RAUDAN LEHDISTÖTIEDOTE 31.8.2026

Grillin syyspuhdistuksen laiminlyönti voi lyhentää laitteen käyttöikää ja lisätä rasvapalon vaaraa. Puhdistus on myös makuasia, sillä puhtaus vaikuttaa merkittävästi ruuan makuun.

Grillin hyvä huolto voi pidentää sen käyttöikää vuosilla, sanoo K-Raudan tuotepäällikkö Panu Kiukkonen. Ennen kuin grillin laittaa talviteloille tältä kesältä, tulisi se puhdistaa perinpohjaisesti.

”Puhdas grilli kestää pitempään, toimii kuten sen on tarkoitus ja on siksi myös turvallinen käyttää. Säännöllinen puhdistus auttaa grillin lämmönsäätelyä toimimaan tasaisesti ja vähentää rasvapalon vaaraa”, Kiukkonen sanoo ja neuvo: ”Ennen kuin peittelet grillisi talviunille, pese rasvat pois, puhdistu ritilät ruoantähteistä ja ruiskuta niihin paistospraytä, jotta ne jäisivät rasvaisiksi. Muista putsata myös rasva-astiat. Peitä grilli sopivan kokoisella suojapeitteellä ja huolehdi siitä, että grilli seisoo jämäkästi tasaisella alustalla. Ilman tulee päästä kiertämään peitteen alla.”

Jos grillillä alkaa olla jo ikää, kannattaa harkita tiettyjen varaosien vaihtamista. Kaasugrilleissä ulkokäytössä käytettävä matalapainesäädin tulisi uusia noin 5 - 10 vuoden välein ja kaasuletku noin 3 - 5 vuoden välein. Molemmat tulisi tarkastaa käyttöohjeiden mukaisesti joka vuosi. Kaasuletku tulee vaihtaa välittömästi, mikäli se on hapertunut.

”Jos vaihdat varaosat jo nyt, pääset keväällä grillaamaan heti kun aurinko alkaa paistaa. Sama pätee tietysti myös grillin puhdistukseen; jos sen tekee syksyllä hyvin, on grillauksen aloittaminen keväällä huomattavasti helpompaa”, Kiukkonen vinkkaa.

Kiukkonen on ilahtunut siitä, miten sääntöjä grillin puhdistajia K-Raudan grillikyselyn* vastaajat ovat. Vastaajista vain neljä prosenttia kertoo, ettei puhdistu grilliään juuri koskaan.

”Kevät- ja syyspuhdistuksen lisäksi grillille kannattaa tehdä hyvä peruspuhdistus jokaisen käyttökerran jälkeen. Minimissään tämä tarkoittaa sitä, että vetäisee ritilän harjalla puhtaaksi, kun grilli on vielä lämmin. Aivan liian paljon näkee edelleen grillejä, joita ei puhdisteta kunnolla”, Kiukkonen sanoo.

Grillin puhdistus on myös makuasia. Puhtaassa grillissä grillattu ruoka maistuu hyvälle, koska se kypsyy tasaisemmin.

Lue lisää: [Grillin puhdistus ja huolto: Katso ohjeet ja tarvikkeet - K-Rauta](#)

**Lähde: Kyselytutkimus K-Kylä-asiakasyhteisössä helmikuussa 2026, vastaajamäärä 790 ihmistä, joista 67 %:lla on käytössään grilli kotona ja/tai vapaa-ajanasunnolla.*

Lisätietoja:

K-ryhmän viestintä, puh. +358 1053 50200, viestinta@kesko.fi

K-Rauta – Auttaa alkuun ja eteenpäin

Me K-Raudassa autamme niin kodin kunnostamisen ensikertalaisia kuin ammattilaisiakin onnistumaan rakentamisessa ja remontoinnissa mahdollisimman vaivattomasti. Laajin valikoima ja parhaat palvelumme varmistavat, että projektisi onnistuu – niin kivijalassa kuin verkossakin. Sinua palvelee 125 kauppaa kattaen koko Suomen Hangosta Ivaloon. www.k-rauta.fi