

## ***Worauf sollte man beim Kauf eines Edelstahlgrills achten?***

Als Kunde verbindet man mit dem Begriff „Edelstahl“, Langlebigkeit durch Rostfreiheit, Pflegeleichtigkeit, Eleganz und Exklusivität. Diese Erwartungshaltung veranlasst ihn, die Geldbörse weiter als üblich zu öffnen. An dieser Stelle lohnt es, persönliche Erwartungen und Beschaffenheit der angebotenen Ware miteinander abzugleichen, damit man preiswert und nicht billig einkauft. Im letzteren Falle gewinnt man ohnehin erst nach einiger Zeit die Erkenntnis, dass auch bei der Grillproduktion preislich nicht gezaubert werden kann.

**Qualität hat halt ihren Preis. Wer billig kauft, kauft letztendlich teuer.**

Die Verwendung von hochglanzpolierten Edelstahlblechen bei der Grillherstellung dürften mit hoher Wahrscheinlichkeit einzig dem Showeffekt im Verkaufsraum dienen. Scheuen Sie sich also nicht, einen Magneten als Kaufentscheidung zur Hilfe zu nehmen: Eisen oder minderwertiger Edelstahl ist magnetisch; hochvergüteter Edelstahl nicht. Durch die hohe Hitzeentwicklung, schon nach wenigen Grilleinsätzen, nimmt der Edelstahl die typischen, metallischen Anlauffarben an und vom Hochglanz ist so schnell nichts mehr zu sehen. Die Entscheidung für einen Grill aus naturbelassenem Edelstahl lässt die Anlauffarben dezenter wirken und das ganze Grillgerät gepflegter erscheinen.

Überlegen Sie sich, ob Sie sich mit Materialstärken von unter 1 mm zufrieden geben wollen. Die hohe Hitzeentwicklung lässt zu dünne Edelstahlbleche stark beulen und nach kurzer Zeit wie eine zertretene Konservendose aussehen.

Die Verwendung von Eisenschrauben im Edelstahlbereich gilt als eine der Todsünden im Stahlbau. Die eintretende Rostentwicklung an den (wenn auch veredelten) Eisenschrauben beschädigt das Edelstahlmaterial gleich mit. Sie sollten also den angebotenen „Edel“stahlgrill genauestens auf solche Tücken überprüfen.

Durch die große Hitzeentwicklung treten Spannungen und Dehnungskräfte an einem Grill auf. Solide Verbindungen sind also wichtig. Zu vollständigen und den Regeln der Handwerkskunst entsprechenden Verbindungen, gehören nicht nur Schrauben und Muttern, sondern auch eine Unterlegscheibe. Fehlt diese, sollte sich Ihr Vertrauen in Grenzen halten. Materialeinsparungen an dieser Stelle, können unliebsame Überraschungen hervorrufen, mit denen Sie sich in aller Regel nach Ablauf der Garantiezeit herumärgern.

**Besser und stabiler sind natürlich Grillgeräte, die komplett verschweißt sind oder bei denen nur 2- 3 Bauteile verschraubt werden müssen, bei denen also der Einsatz von Schraubverbindungen auf ein Minimum reduziert wird.**

**Beachten Sie bitte auch, dass Schraubverbindungen aus Stahl veredelt schnell rosten und dann oft nicht mehr nachgezogen werden können. Ein „Wackelgrill“ wird so vorprogrammiert.**

**Sie wollen einen Edelstahlgrill erwerben und geben sich mit einem Grillrost aus verchromten Eisen zufrieden?** Die Aufsichtsbehörden für die „gewerbliche“ Lebensmittelherstellung lassen gewöhnlich nur Material aus V2A-Edelstahl zu. Der Grund ist einfach – nur Edelstahl ist lebensmittelecht und birgt keine gesundheitlichen Risiken. Daher sei an dieser Stelle die Frage erlaubt: „Für die Optik und Bequemlichkeit wollen Sie Geld ausgeben – für die Gesundheit nicht?“ **Bestehen Sie deshalb beim wichtigsten Teil Ihres Grills auch auf Edelstahl!**