

# Troubu nečistím déle než 5 minut. Tchyně ji minule dělala dvě hodiny a tak čistou jako já neměla

---

 [aazdravi.cz/troubu-necistim-dele-nez-5-minut-tchyne-ji-minule-delala-dve-hodiny-a-tak-cistou-jako-ja-nemela](https://aazdravi.cz/troubu-necistim-dele-nez-5-minut-tchyne-ji-minule-delala-dve-hodiny-a-tak-cistou-jako-ja-nemela)

Všechny příspěvky autora Veronika Majerová

30. 6. 2023

Nejjednodušším čištěním trouby je spustit program samočištění a následně setřít vlhkým hadříkem. Ne každý model ale disponuje uvedenou funkcí. Proto si musíme při čištění trouby pomoci. Nemusíte kupovat drahé chemické čističe či měnit spotřebič. Jde to rychle a levně.

## Čištění trouby při velkém úklidu

---

Důkladné vyčištění trouby je natolik namáhavou a nepříjemnou činností, že se mu mnozí snaží vyhnout a odkládají jej až na chvíle, kdy přijde na řadu důkladný úklid. To je první chybou. Pravidelné čištění trouby je mnohem snadnější a méně namáhavé. Ať už přistoupíte k pravidelnému a krátkému čištění trouby nebo se vydáte cestou zdlouhavé, jednorázové a důkladné očisty po delším období, budete potřebovat prostředek na čištění trouby.

## S chemií i bez

---

Řada moderních prostředků slibuje, že vyčistí troubu prakticky za vás. Stačí jen nastříkat nebo nanést čisticí prostředek, nechat působit a setřít vlhkým hadříkem. Samozřejmě tušíte, že ne vždy postup funguje. Ke slovu se pak dostávají nejrůznější škrabky a tvrdá manuální práce. Nemusíte kupovat drahé chemické přípravky, troubu vyčistíte i s použitím doma vyrobené čisticí pasty.



*Foto: Shutterstock*

### **Pasta ze soli a jedlé sody**

---

Jedlá soda je nepostradatelným pomocníkem při úklidu, mnozí tvrdí, že se jí dá nahradit prakticky jakýkoliv čistící prostředek. Stačí smíchat lžící sody, lžící soli a 2 lžícemi vody v pastu, která bude připomínat hustou kaši. Podle velikosti a rozmístění nečistot v troubě si vyrobte požadované množství pasty. Tu naneste na skvrny a nechte působit. Čím déle bude směs na připáleniny působit, tím lépe. Měla by ztvrdnout a vytvořit krustu.

### **Desinfekce octem**

---

Namočenou utěrkou následně troubu očistěte, můžete si vzít na pomoc plastovou stěrku. Po vyčištění od soli a sody troubu přestříkejte směsí octu a vody, bude důkladně dezinfikována. Nakonec vše otřete vlhkým hadříkem a nechte při otevřených dvířkách proschnout.

*Foto: Shutterstock, zdroj: [Armandhammer](#), [Starletcleaning](#)*

