

Každá trouba má speciální tlačítko, o kterém skoro nikdo neví. Jeho funkce je přitom úžasná

aazdravi.cz/kazda-trouba-ma-specialni-tlacitko-o-kterem-skoro-nikdo-nevi-jeho-funkce-je-pritom-uzasna

Všechny příspěvky autora Kristýna Lorencová

3. 2. 2023



Trouba je v dnešní době nedílnou součástí kuchyně. Málo domácností se bez ní obejde. Umožňuje připravovat chutné jídlo, nebo si upéct nedělní moučník. Při častém používání je nezbytné udržovat ji v čistotě. Pomocí jednoduchého postupu se nečistot snadno zbavíte.

Nejprve vyčistěte vnitřek

Vyčistit vnitřek trouby můžete pomocí speciálních čisticích prostředků, které nastříkáte na její stěny a necháte působit dle návodu. Tyto prostředky pomohou odstranit usazený tuk a připáleniny, které se s četností používání rozšiřují a stávají se těžko odstranitelnými. Před začátkem čištění vyjměte rošty a očistěte je odděleně.

Odstraňte sklo

Vyčištění špinavého a zamlženého skla uvnitř trouby je jednou z nejnáročnějších úkonů při údržbě. I po důkladném umytí může zůstat trouba špinavá. Avšak mnoho pečicích trub má “tajné” tlačítko, které umožňuje vyjmout vnitřní sklo. Pro získání podrobných informací o tom, jak sklo bezpečně odmontovat, stačí procházet online verzi příručky pro váš spotřebič.

Speciální funkce pro čištění trub

V současných troubách se nachází speciální tlačítko, které umožňuje snadný přístup k vnitřku trub. To vám umožní odstranit zbytky jídel a mastnotu, kterou byste jinak nebyli schopni dostat. Tlačítko naleznete u západky na dolní straně dvířek. Pro čištění je třeba odstranit lištu na vrchní straně dvířek a vyjmout sklo. Pro dokončení úklidu můžete použít jedlou sodu, ocet nebo čisticí prostředek na okna.



Foto: Shutterstock

Vyčistěte si troubu jednoduše a efektivně

Pomocí jedlé sody a octa můžete udržet vnitřek trouby čistý a bez zbytků jídel. Smíchejte jedlou sodu s octem, rozetřete na sklo a nechte působit. Poté opláchněte vlhkým hadříkem a vnitřek trouby bude jako nový.

Aby bylo čištění trouby efektivní a bezstarostné, doporučujeme pravidelnost. Tím zabráníte vzniku špíny a bude zaručeno že trouba bude vždy v čistotě a připravena k dalšímu použití.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít