

Češi přišli na to, jak se trouba sama vyčistí. Už nemusí hnout ani prstem, udělá se to samo

aazdravi.cz/cesi-prisli-na-to-jak-se-trouba-sama-vycisti-uz-nemusi-hnout-ani-prstem-udela-se-to-samo

Všechny příspěvky autora Veronika Majerová

22. 2. 2023



Trouba je v domácnosti užitečným pomocníkem při přípravě pokrmů i dezertů. Jistě se těšíme na vonící dobroty, které vytáhneme z trouby. O něco méně se těšíme na chvíle, kdy musíme spotřebič důkladně vyčistit. Poradíme vám, jak si ušetřit práci při čištění trouby.

Přípečené zbytky na stěnách trouby

Při pečení vzniká mnoho výparů a mastných skvrn. Jakmile se troška pokrmu dostane mimo nádobu, okamžitě dojde k jeho přípečení a následné čištění je zdlouhavé a namáhavé. Šťastní jsou ti, kteří vybrali troubu s pyrolýzou. Za vysokých teplot se nečistoty samy sloupnou a následně je stačí setřít vlhkým hadříkem. Pokud nemáte troubu s uvedenou vymožeností, budete si muset pomoci jiným účinným trikem. Speciální směsí, kterou umístíte do trouby.

Jednoduché čištění trouby

Před samotným čištěním trouby si připravte směs do hrnce a ten poté zahřejte v troubě. Na kompletní čištění vám bude stačit větší hrnec se širokým dnem, bílý ocet a citronová šťáva. Namísto hrnce lze použít i velkou pánev, ta ale musí být vhodná do trouby, kontrolujte především rukojeť.



Foto: Shutterstock

Směs na čištění trouby

Do velkého hrnce nalijte horkou vodu a přidejte sklenici bílého octu a citronovou šťávu z půlky citronu. Vše důkladně promíchejte a vložte hrnec do prostřední polohy v troubě. Zapněte troubu na maximální teplotu a nechejte směs probublávat alespoň 30 minut. Uvolněná čistící pára se okamžitě pustí do boje s usazeninami. Ty následně stačí odstranit vlhkou houbičkou nebo hadříkem.

Čištění za studena

Účinnou směs si můžete připravit i do rozprašovače a použít pro čištění trouby bez nákladného nahřívání. Nejprve ale na stěny trouby naneste pastu z jedlé sody smíchané s vodou. Tu nechejte působit

přes noc. Druhý den pastu setřete a postříkejte vnitřek trouby rozprašovačem. Do rozprašovače smíchejte bílý ocet a vodu. Vnitřek trouby postříkejte, rošt vyjměte a čistěte samostatně. Při pečené skvrny je nutné očistit plastovou špachtlí, vnitřek následně doleštíte vlhkým hadříkem.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít