

## Víte, jak vyčistit připálenou pánev snadno a rychle? Pomůže ocet, ale i cola



Každý z nás někdy na pánvi něco připálil. Vyčistit pak pořádně připálenou pánev není legrace a neopatrnou manipulací si můžeme pánev dokonce i zničit...

Připálená pánev je něco, co člověka akorát naštvě. A známe tok snad všichni, kdo se v kuchyni běžně pohybujeme a vaříme tu. My však pro vás máme několik snadných a rychlých tipů na to, jak vyčistit připálenou pánev. A samozřejmě tak, aby se pánev nepoškodila. Nejúčinnější zbraní jsou třeba obyčejná sůl, ocet anebo cola. Tak jdeme na to.

### Jak vyčistit připálenou pánev: 5 účinných triků

Každý z nás někdy na pánvi něco připálil. Vyčistit pak pořádně **připálenou pánev** není legrace a **neopatrnou manipulací si můžeme pánev dokonce i zničit**. Vůbec ani nepotřebujete chemii, abyste si pánev dokonale vyčistili během pár minut. Postačí vám takové věci, které máte běžně všichni doma po ruce. Čím a jak vyčistit připálenou pánev?

#### Ocet a soda

[Ocet funguje jako skvělá dezinfekce](#). Doma můžete ocet použít i třeba na čištění dalších kuchyňských

spotřebičů jako jsou varné konvice nebo pračky. Ale jak vyčistit připálenou pánev? **Do pánve nalijte ocet a vodu**, a to ve stejném poměru a **nechte vařit**. Poté tekutiny vylijte a do pánve **dejte jedou sodu**. Vezměte houbičku a začněte čistit. Uvidíte, jak rychle půjde připálenina a mastnota dolů.

## Sůl a prací prášek

**Sůl** se nehodí jen na dochucení pokrmů, ale i pro čištění pánve. Když k tomu navíc ještě do pánve **přimícháte prášek na praní**, pak máte skoro vyhráno. **Jak vyčistit připálenou pánev?** Směs musíte nasypat **do vlhké pánve** a nechat působit. Sůl skvěle pohltí nepříjemný zápach spáleniny.

## Cola nejen na pití

I cola dokáže téměř zázraky. Běžně ji pijeme třeba při žaludečních potížích, někteří lidé ji lijí i do odpadních trubek na pročištění. Jak vyčistit **připálenou pánev**? Zkuste **nalít colu do špinavé pánve**, kde jste něco připálili. Pánev nechte **hodinu odležet**, colu pak vylijte a houbičkou pánev dočistěte.

## Citrónová šťáva

Do pánve **nalijte studenou vodu a nakrájejte několik citrónů**, které položte na dno pánve. Vodu přiveďte k varu a nechte **několik minut vařit**. Pak pánev nechte vychladnout. Dřevěnou škrabkou pomalu odškrabujte spáleniny. Poté umyjte nádobí jako obvykle.



## I kečup pomáhá

Možná se vám to zdá jako vtip, ale i [kečup pomůže odstranit nečistotu](#). Jak vyčistit připálenou pánev? **Dno pánve potřete kečupem**, přidejte **lžičku jedlé sody a lžičku prášku na praní**. Zalijte horkou vodou a nechte **vařit pět minut**. Pak tekutinu vylijte a připáleniny můžete velice snadno odstranit.

## Připálená pánev? Litinová pánev se rovnoměrně zahřívá

**Litinová pánev** si našla velmi rychle oblibu téměř ve všech domácnostech. Litina je železo, které obsahuje uhlík. Litinová pánev může být **přírodní**, tedy bez povrchové úpravy anebo **smaltová**, tedy potažená minerální glazurou. A jak vyčistit připálenou pánev z litiny? U tohoto materiálu vám to

půjde opravdu hravě. Čím to?

Velkou výhodou litinové pánve je to, že se **rovnoměrně zahřívá**. Znamená to tedy, že se vám **nestane to, že maso bude napůl hezky propečené a napůl syrové**. Litinová pánev se hodí hlavně pro přípravu masa na prudko, jelikož ji můžete rozpálit i bez tuku.

## Litinová pánev a její údržba

Litina je skvělý materiál a potřebuje péči. A jak vyčistit připálenou pánev? Rozhodně **zapomeňte na drátěnky a houby s drsným povrchem**. Litinová pánev se musí **umývat skutečně jemně**. Neměli byste ji dávat třeba ani do myčky. Litinová pánev by neměla přijít do styku ani s chemikáliemi. Nejlepší jsou **čisticí prostředky, které si doma můžete snadno vyrobit**.

## Jak vybrat kvalitní pánev?

Když si budete vybírat v obchodech pánve, měli byste se dívat na několik parametrů, díky kterým poznáte její kvalitu. **Není ale snadné říci jaká pánev je zcela nejlepší**. Existuje totiž několik druhů pánví a každá se hodí na trochu něco jiného. Například s univerzální pánví připravíte maso, ryby i omáčky, ovšem palačinky nebudou nikdy tak dobré, jako při použití pánve na palačinky.

**Když ale budete pánev vybírat, položte si pár otázek:**

- Jaký pokrm budu na pánvi připravovat?
- Má nepřílnavý povrch?
- Je vyrobena z kvalitního materiálu?
- Dá se pánev použít i na indukci?
- Je k přípravě potřeba tuk?
- Manipuluje se s ní dobře?
- Je pánev dostatečně velká?
- Mohu ji dát do myčky?

Obecně však platí, že ty **nejlevnější pánve rozhodně nebudou kvalitní**. Často se vám na nich bude pokrm připalovat a pánev asi nevydrží dlouho. Proto při koupi pánve **raději investujte do kvality**. Pánev vám dlouho vydrží, bude se snadno udržovat a připravíte na ní rychle dobré pokrmy.