**Jak wyczyścić patelnię od spodu? Nasze porady!**

**Mycie naczyń nie wymaga od nas specjalnych umiejętności. Jednak niektóre naczynia o wiele ciężej jest nam doczyścić niż inne. Nie wiesz <strong>jak wyczyścić patelnię od spodu</strong>, aby pozbyć się przypalenizny i tłuszczu? Podpowiadamy!**

**Sprawdź jak wyczyścić patelnię od spodu**

Czyszczenie mocno zabrudzonych, tłustych i przypalonych naczyń to nie lada wyzwanie. Najlepiej zrobić to jednym ze sprawdzonych sposobów.

**Jak pozbyć się tłuszczu i spalenizny z naczyń?**

[Jak wyczyścić patelnię od spodu](https://www.patelnie-tytanowe.pl/Blog/43/jak-wyczyscic-patelnie-od-spodu)? Możesz zrobić to za pomocą sody oczyszczonej i wody utlenionej. Stworzoną z nich pastę nałóż na najmocniej zabrudzone miejsca, a po pół godziny wyszoruj szczoteczką. Innym sposobem jest wykorzystanie octu. Namocz patelnię z occie, a po upływie około godziny wyczyść specjalną skrobaczką. Jeśli patelnia jest mocno przypalona, możesz to miejsce posypać solą, a po godzinie wyczyścić jednym z podanych sposobów.



**Jak wyczyścić patelnię od spodu, aby jej nie uszkodzić?**

Pamiętaj, aby podczas czyszczenia patelni nie szorować jej zbyt mocno. Może to bowiem doprowadzić do starcia teflonu lub innych materiałów, które zabezpieczają naczynie. Używaj tylko sprawdzonych i bezpiecznych środków do mycia. O wiele lepszym sposobem jest długie namaczanie patelni niż stosowanie agresywnych środków chemicznych.