

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa dla garnków

(Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2023/988 w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów – GPSR)

Ważne! Garnki są narzędziami kuchennymi, które pracują w wysokich temperaturach. Uważnie przeczytaj poniższe ostrzeżenia. Niewłaściwe użycie może prowadzić do poważnych oparzeń lub pożaru.

1. Ogólne bezpieczeństwo i przeznaczenie

- **Ryzyko oparzenia (Krytyczne):** Powierzchnia garnków, ich zawartość, a także **uchwyty i pokrywki** stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Stanowi to poważne ryzyko oparzenia.
- **Właściwe użytkowanie:** Naczynia są przeznaczone wyłącznie do gotowania i podgrzewania żywności. **Nie są zabawkami** i muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci.
- **Opary toksyczne (Powłoki nieprzywierające):** Przegrzanie powłok nieprzywierających (teflonowych) może spowodować wydzielanie się toksycznych oparów. Nigdy nie pozostawiaj pustego naczynia na włączonym źródle ciepła przez dłuższy czas.
- **Uszkodzenia:** Nie używaj garnków z luźnymi uchwytami, pękniętymi pokrywkami lub zdeformowanym dnem.

2. Bezpieczeństwo użytkowania

- **Manipulowanie gorącymi naczyniami: Zawsze używaj rękawic kuchennych** podczas dotykania uchwytów, pokrywek lub przenoszenia gorącego naczynia.
- **Bezpieczeństwo na płycie grzewczej:**
 - Upewnij się, że naczynie jest umieszczone **centralnie** na odpowiedniej wielkości źródle ciepła.
 - **Obróć uchwyty** tak, aby nie wystawały nad krawędź kuchenki i nie były dostępne dla dzieci.

- **Pożar tłuszczu: Nigdy nie zostawiaj gorącego oleju lub tłuszczu bez nadzoru.** W przypadku zapalenia się tłuszczu, **NIE używaj wody** do gaszenia; użyj pokrywki, koca gaśniczego lub gaśnicy proszkowej.
- **Szok termiczny:** Unikaj wlewania zimnych płynów do bardzo gorącego garnka. Może to spowodować uszkodzenie materiału i rozpryskiwanie gorącej zawartości.
- **Kompatybilność:** Upewnij się, że naczynie jest kompatybilne z Twoim typem płyty (gazowa, indukcyjna, ceramiczna) i jest bezpieczne do używania w piekarniku.

3. Konserwacja i czyszczenie

- **Powłoki nieprzywierające:** Używaj tylko drewnianych lub plastikowych przyborów kuchennych, aby uniknąć zarysowania i uszkodzenia powłoki.
- **Czyszczenie:** Pozwól gorącemu naczyniu **ostygnąć** przed umyciem. Unikaj używania szorstkich, metalowych zmywaków i agresywnych środków czyszczących, które mogą uszkodzić powierzchnię.
- **Kontrola:** Regularnie sprawdzaj mocowanie uchwyty i gałek pokrywek; dokręć je w razie potrzeby.

4. Utylizacja

- **Recykling:** Zutilizuj zużyte garnki zgodnie z lokalnymi przepisami. Większość metalowych garnków nadaje się do recyklingu metali.
- **Powłoki nieprzywierające:** Garnki z powłokami teflonowymi mogą wymagać specjalnej utylizacji. Sprawdź lokalne procedury w punkcie zbiórki odpadów komunalnych.