

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa dla patelni

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

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

1. Ogólne bezpieczeństwo i przeznaczenie

- **Ryzyko oparzenia (Krytyczne):** Powierzchnia patelni, jej zawartość, a także **uchwyty i pokrywki** stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Stanowi to poważne ryzyko oparzenia.
- **Właściwe użytkowanie:** Patelnie są przeznaczone wyłącznie do smażenia, podsmażania i podgrzewania żywności. **Nie są zabawkami.**
- **Opary toksyczne (Powłoki nieprzywierające):** Przegrzanie pustej patelni z powłoką nieprzywierającą (np. PTFE/teflon) może spowodować wydzielanie się **toksycznych oparów**, które są szkodliwe dla ludzi (zwłaszcza dla niemowląt) i śmiertelne dla ptaków. **Nigdy nie pozostawiaj pustej patelni na włączonym źródle ciepła.**

2. Bezpieczeństwo użytkowania

- **Nadzór (Krytyczne):** **Nigdy nie pozostawiaj patelni na włączonym źródle ciepła bez nadzoru**, zwłaszcza gdy zawiera olej lub tłuszcz.
- **Manipulowanie gorącymi naczyniami:** **Zawsze używaj rękawic kuchennych lub ścierek** podczas dotykania uchwytów, pokrywek lub przenoszenia gorącej patelni.
- **Bezpieczeństwo na płycie grzewczej:**
 - Upewnij się, że patelnia jest umieszczona **centralnie** na odpowiedniej wielkości źródle ciepła.

- **Obróć uchwyty** tak, aby nie wystawały poza krawędź kuchenki i były poza zasięgiem dzieci.
- **Pożar tłuszczu (Krytyczne):** W przypadku zapalenia się tłuszczu, **NIE UŻYWAJ WODY** do gaszenia. Odsuń patelnię od źródła ciepła (jeśli jest to bezpieczne) i przykryj ją szczelnie pokrywką, mokrym ręcznikiem lub kocem gaśniczym, aby odciąć dopływ tlenu.
- **Szok termiczny:** Unikaj wlewania zimnych płynów do bardzo gorącej patelni. Może to spowodować uszkodzenie patelni i rozpryskiwanie gorącej zawartości.
- **Płyty indukcyjne:** Upewnij się, że patelnia jest oznaczona jako kompatybilna z płytami indukcyjnymi.

3. Konserwacja i czyszczenie

- **Powłoki nieprzywierające:** Używaj tylko **drewnianych, silikonowych lub plastikowych** przyborów kuchennych, aby uniknąć zarysowania i uszkodzenia powłoki.
- **Czyszczenie:** Pozwól gorącej patelni **ostygnąć** przed umyciem. Unikaj używania ostrych, metalowych zmywaków lub agresywnych środków czyszczących.
- **Kontrola:** Regularnie sprawdzaj mocowanie uchwyty; dokręć go w razie potrzeby.

4. Utylizacja

- **Recykling:** Zutilizuj zużyte patelnie zgodnie z lokalnymi przepisami. Ze względu na powłoki nieprzywierające, patelnie mogą wymagać specjalnego punktu zbiórki odpadów komunalnych.
- **Powłoki:** Patanie z powłokami teflonowymi/ceramicznymi mogą nie nadawać się do recyklingu metali. Sprawdź lokalne procedury.