

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa dla przyborów kuchennych

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

Ważne! Przybory kuchenne mogą być używane w wysokich temperaturach, a niektóre zawierają ostre krawędzie lub elementy poddawane dużym naprężeniom. Uważnie przeczytaj poniższe ostrzeżenia.

1. Ogólne bezpieczeństwo i przeznaczenie

- **Ryzyko oparzenia (Krytyczne):** Przybory używane do gorącej żywności (**chochle, łyżki cedzakowe, łyżki do spaghetti**) mogą się nagrzać. Zachowaj ostrożność, zwłaszcza w przypadku przyborów metalowych.
- **Ryzyko zranienia:** Niektóre narzędzia (**tłuczki do mięsa, dziadki do orzechów, praski**) mogą być używane z dużą siłą. Używaj ich stabilnie, aby uniknąć ześlizgnięcia się.
- **Nie są zabawkami:** Przybory kuchenne nie są zabawkami. **Dziadki do orzechów, praski i małe elementy** stanowią **ryzyko zadławienia** dla dzieci. Przechowuj je w bezpiecznym miejscu.
- **Uszkodzenia:** Nie używaj uszkodzonych przyborów. Złamane elementy mogą spowodować skaleczenie lub dostać się do żywności.

2. Bezpieczeństwo użytkowania

- **Ryzyko termiczne:**
 - **Przygotowywanie/gotowanie:** Nie zostawiaj przyborów plastikowych, drewnianych czy bambusowych na brzegu gorących garnków i patelni. Mogą się stopić, zapalić lub odbarwić.
 - **Chochle/łyżki:** Upewnij się, że uchwyt chochli jest chłodny.

- **Narzędzia pod ciśnieniem/siłą (Dziadki, Praski, Tłuczki):**
 - **Dziadki do orzechów/Praski:** Używaj ich stabilnie. Orzech lub element praski może wystrzelić pod naciskiem. Używaj ich z dala od twarzy i oczu.
 - **Tłuczki do mięsa:** Używaj ich ostrożnie, aby nie uderzyć się ani nie uszkodzić powierzchni roboczej.
- **Wyciskacze czosnku/Gałkownice:** Zwróć uwagę na ostre krawędzie i elementy tnące. Czyść natychmiast po użyciu.
- **Pędzelki:** Jeśli pędzelek ma syntetyczne włosie, upewnij się, że nie ma kontaktu z ekstremalnie gorącymi powierzchniami.

3. Konserwacja i czyszczenie

- **Czyszczenie:** Myj przybory zgodnie z zaleceniami producenta. Upewnij się, że przybory z mechanizmami (praski, dziadki) są dokładnie czyszczone ze wszystkich resztek żywności.
- **Drewno:** Przybory drewniane (wałki, łopatki, pędzelki) należy myć ręcznie i dokładnie suszyć, aby zapobiec pękaniu i rozwojowi pleśni.

4. Utylizacja

- **Recykling:** Zutilizuj elementy metalowe jako **złom metalowy**, a plastikowe i drewniane zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi segregacji.
- **Uszkodzone elementy:** Uszkodzone przybory należy bezpiecznie usunąć z użytku.