

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa dla czajników klasycznych

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

Ważne! Czajnik klasyczny, w przeciwieństwie do elektrycznego, nie posiada automatycznego wyłącznika. Pozostawienie go na włączonym źródle ciepła bez nadzoru to jedna z najczęstszych przyczyn pożarów w kuchni oraz zniszczenia płyty grzewczej.

1. Ryzyko pożaru i stopienia (Krytyczne)

- **Brak automatycznego wyłączania (Krytyczne):** Nigdy nie zostawiaj czajnika na włączonym palniku bez nadzoru. Jeśli woda całkowicie wyparuje, dno czajnika rozgrzeje się do temperatury, która może doprowadzić do jego stopienia, pożaru uchwytu lub trwałego uszkodzenia płyty indukcyjnej/gazowej.
- **Dopasowanie do palnika:** Wielkość płomienia gazowego nie powinna wykraczać poza obrys dna czajnika. Płomienie "liżące" ścianki boczne mogą stopić gwizdek, spalić uchwyt i spowodować emisję toksycznych oparów z tworzyw sztucznych.

2. Bezpieczeństwo termiczne i oparzenia

- **Gorąca para (Krytyczne):** Podczas otwierania gwizdka lub zdejmowania pokrywki po zagotowaniu wody, uważaj na gwałtowny wyrzut pary. Zawsze kieruj dzióbek czajnika z dala od siebie.
- **Uchwyt i rękawice:** Nawet jeśli producent deklaruje, że uchwyt jest "nienagrzewający się", zawsze zachowaj ostrożność. Metalowe elementy mocujące uchwyt mogą parzyć. W przypadku czajników żeliwnych bezwzględnie używaj rękawicy kuchennej.
- **Pojemność maksymalna:** Nigdy nie napełniaj czajnika powyżej linii "MAX" lub powyżej poziomu nasady dzióbka. Gotująca się woda może gwałtownie przyskać przez gwizdek, gasząc płomień gazu (ryzyko ulatniania się gazu) lub powodując oparzenia.

3. Kompatybilność z płytami grzewczymi

- **Indukcja:** Upewnij się, że czajnik posiada dno ferromagnetyczne (oznaczone symbolem pętli/spirali). Użycie czajnika nieprzystosowanego na płycie indukcyjnej nie zadziała, ale użycie czajnika z cienkim dnem na dużej mocy może doprowadzić do odkształcenia dna (tzw. efektu miski).
- **Czajniki emaliowane:** Sprawdzaj regularnie, czy wewnątrz nie ma odprysków emalii. Spożywanie drobinek szkliwa jest niebezpieczne dla zdrowia, a odsłonięta stal może szybko korodować.

4. Funkcja gwizdka

- **Sprawność mechanizmu:** Gwizdek jest jedynym "systemem ostrzegawczym" czajnika. Jeśli gwizdek przestanie działać (np. z powodu osadu z kamienia), czajnik staje się niebezpieczny, ponieważ łatwo zapomnieć o gotującej się wodzie.
- **Osad wapienny (Kamień):** Regularnie odkamieniaj czajnik (np. kwaskiem cytrynowym). Gruba warstwa kamienia na dnie wydłuża czas gotowania i może prowadzić do miejscowego przegrzania metalu.

5. Higiena i konserwacja

- **Pierwsze użycie:** Przed pierwszym użyciem zagotuj i wylej wodę co najmniej 2–3 razy, aby usunąć pozostałości po procesach produkcyjnych i smarach technicznych.
- **Woda stojąca:** Nie pozostawiaj wody w czajniku na wiele dni. Sprzyja to rozwojowi drobnoustrojów i przyspiesza korozję, nawet w przypadku stali nierdzewnej niskiej jakości.

6. Utylizacja

- **Materiały:** Czajniki stalowe i żeliwne to cenne surowce wtórne.
- **Recykling:** Zużyty czajnik wyrzucić do żółtego pojemnika (metale i tworzywa sztuczne) lub oddać na złom. Jeśli uchwyt jest wykonany z bakelitu (tworzywo trudnopalne), nie jest on recyklingowalny, ale całe naczynie powinno trafić do sekcji metali.