

MIEDZIANE PATELNIĘ I WOKI

Prestiżowa
Kuchnia.pl

sklep internetowy z luksusowym AGD



Poniższy dokument został sporządzony na potrzeby sklepu **PrestiżowaKuchnia.pl**. Jakikolwiek kopiowanie, powielanie, rozpowszechnianie lub wykorzystywanie jego treści przez osoby trzecie lub inne podmioty bez uprzedniej, wyraźnej zgody właściciela jest zabronione i może stanowić naruszenie przepisów prawa. Zawarte w dokumencie treści oraz sposób ich prezentacji podlegają ochronie na podstawie obowiązujących przepisów o prawie autorskim.

Ostrzeżenia o niebezpieczeństwie związanym z użytkowaniem miedzianych patelni i woków ze stalą wewnątrz

1. Wstęp

Niniejszy dokument został sporządzony w celu spełnienia wymogów dyrektywy GPSR (General Product Safety Regulation) i ma na celu informowanie **Klientów sklepu internetowego PrestiżowaKuchnia.pl** o potencjalnych zagrożeniach związanych z użytkowaniem miedzianych patelni i woków ze stalą wewnątrz.

Miedziane patelnie i woki ze stalą wewnątrz są cenione w kuchniach za swoje wyjątkowe właściwości przewodzenia ciepła, trwałość i elegancki wygląd. Jednakże, niewłaściwe użytkowanie lub brak ostrożności może prowadzić do oparzeń, uszkodzenia naczynia lub innych urazów. Celem tego dokumentu jest zapewnienie bezpieczeństwa użytkownikom poprzez jasne i zrozumiałe przedstawienie zagrożeń oraz sposobów ich minimalizacji.

2. Definicje

- **Miedziana patelnia/wok ze stalą wewnątrz:** naczynie kuchenne z zewnętrzną warstwą miedzi i wewnętrzną warstwą stali nierdzewnej, przeznaczone do smażenia, duszenia i podsmażania potraw.
- **Normalne, zgodne z przeznaczeniem użytkowanie:** używanie miedzianej patelni/woka ze stalą wewnątrz do przygotowywania żywności na kuchence gazowej, elektrycznej, ceramicznej lub indukcyjnej (jeśli naczynie jest do tego przystosowane), zgodnie z instrukcją obsługi i zasadami bezpieczeństwa.

3. Zagrożenie dla dzieci

UWAGA! Gorące miedziane patelnie i woki mogą być niebezpieczne dla dzieci. Zawsze przechowuj patelnie i woki w miejscach niedostępnych dla dzieci. Podczas smażenia upewnij się, że dzieci

przebywają w bezpiecznej odległości od kuchenki. Naucz dzieci zasad bezpieczeństwa związanych z korzystaniem z patelni, woków i kuchenki.

4. Zagrożenia związane z użytkowaniem miedzianych patelni i woków ze stalą wewnątrz

Miedziane patelnie i woki ze stalą wewnątrz, mimo swoich zalet, mogą stanowić potencjalne zagrożenie, jeśli nie są używane z należytą ostrożnością. Poniżej przedstawiono listę potencjalnych zagrożeń:

- **Oparzenia:**

- Scenariusz:** Użytkownik dotyka rozgrzanej patelni/woka gołą ręką.

- **Wyjaśnienie:** Miedź nagrzewa się bardzo szybko i osiąga wysokie temperatury. Dotknięcie rozgrzanego naczynia może spowodować poważne oparzenia.

- **Zagrożenie:** Oparzenia I, II lub III stopnia.

- Scenariusz:** Użytkownik chwytą rozgrzaną patelnię/wok bez użycia rękawic kuchennych.

- **Wyjaśnienie:** Brak odpowiedniej ochrony dłoni podczas manipulowania gorącymi naczyniami zwiększa ryzyko oparzeń.

- **Zagrożenie:** Oparzenia dłoni i przedramion.

- Scenariusz:** Użytkownik wylewa gorący olej/tłuszcz z patelni/woka, tracąc kontrolę nad naczyniem.

- **Wyjaśnienie:** Gorący olej/tłuszcz wylewający się z patelni/woka może spowodować poważne oparzenia.

- **Zagrożenie:** Oparzenia różnych części ciała.

- Scenariusz:** Użytkownik przechyla patelnię/wok z gorącą zawartością w swoją stronę.

- **Wyjaśnienie:** Nieostrożne manipulowanie patelnią/wokiem z gorącą zawartością może prowadzić do wylania się jej i spowodowania oparzeń.

- **Zagrożenie:** Oparzenia różnych części ciała.

- **Uszkodzenie naczynia:**

- Scenariusz:** Użytkownik używa metalowych przyborów kuchennych, które rysują powierzchnię stali wewnątrz patelni/woka.

- **Wyjaśnienie:** Chociaż stal nierdzewna jest trwała, może ulec zarysowaniu przez ostre metalowe narzędzia.

- **Zagrożenie:** Zarysowania mogą wpłynąć na wygląd i właściwości patelni/woka.

- Scenariusz:** Użytkownik myje patelnię/wok w zmywarce.

- **Wyjaśnienie:** Miedź jest wrażliwa na działanie detergentów i wysokiej temperatury w zmywarce. Mycie w zmywarce może prowadzić do matowienia miedzi i powstawania przebarwień, a w krótkim czasie do zniszczenia naczynia.

- **Zagrożenie:** Utrata połysku, estetyki i wszelkich właściwości naczynia.
Scenariusz: Użytkownik przechowuje kwaśną żywność w miedzianej patelni/woku.
- **Wyjaśnienie:** Stal może reagować z kwasami, co może prowadzić do uszkodzenia naczynia.
- **Zagrożenie:** Uszkodzenie patelni/woka.

5. Minimalizacja ryzyka

Aby zminimalizować ryzyko związane z użytkowaniem miedzianych patelni i woków ze stalą wewnątrz, należy przestrzegać następujących zasad:

- **Zawsze używaj rękawic kuchennych:** Chwytaj gorące patelnie/woki tylko z użyciem rękawic kuchennych. Upewnij się, że rękawice są suche i w dobrym stanie.
- **Zachowaj ostrożność przy wylewaniu gorących płynów:** Upewnij się, że masz stabilny chwyt patelni/woka i wylewaj płyny powoli i ostrożnie.
- **Używaj drewnianych, silikonowych lub nylonowych przyborów kuchennych:** Unikaj używania metalowych przyborów, które mogą zarysować powierzchnię stali.
- **Myj patelnie/woki ręcznie:** Unikaj mycia w zmywarce. Myj ręcznie ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń.
- **Nie przechowuj żywności w miedzianych patelniach/wokach:** Po przygotowaniu potrawy przekładaj ją do innego naczynia.

6. Instrukcja posługiwania się miedzianymi patelniami i wokami ze stalą wewnątrz

- **Przygotowanie do pierwszego użycia:** Przed pierwszym użyciem umyj patelnię/wok ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Wyszusz dokładnie.
- **Smażenie:** Używaj odpowiedniej wielkości palnika do rozmiaru patelni/woka. Smaż na średnim lub niskiej mocy ognia, chyba że przepis stanowi inaczej. Unikaj przegrzewania naczynia.
- **Czyszczenie:** Po każdym użyciu umyj patelnię/wok ręcznie ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń. Używaj miękkiej gąbki lub ściereczki. Dokładnie wysusz naczynie po umyciu.
- **Przechowywanie:** Przechowuj patelnie/woki w sposób, który zapobiega ich uszkodzeniu. Nie przechowuj żywności w miedzianych patelniach/wokach.

Normalne, zgodne z przeznaczeniem użytkowanie miedzianych patelni i woków ze stalą wewnątrz oznacza stosowanie się do powyższych wskazówek i zaleceń, a także zachowanie należytej ostrożności podczas ich użytkowania.

7. Pamiętaj!

Miedziane patelnie i woki ze stalą wewnątrz to wyjątkowe sprzęty kuchenne, ale wymagają odpowiedniego traktowania. Stosuj się do zasad bezpieczeństwa, a Twoje naczynia będą Ci służyć przez długi czas.

MIEDZIANE GARNKI I RONDLE

Prestiżowa
Kuchnia.pl

sklep internetowy z luksusowym AGD



Poniższy dokument został sporządzony na potrzeby sklepu **PrestiżowaKuchnia.pl**. Jakikolwiek kopiowanie, powielanie, rozpowszechnianie lub wykorzystywanie jego treści przez osoby trzecie lub inne podmioty bez uprzedniej, wyraźnej zgody właściciela jest zabronione i może stanowić naruszenie przepisów prawa. Zawarte w dokumencie treści oraz sposób ich prezentacji podlegają ochronie na podstawie obowiązujących przepisów o prawie autorskim.

Ostrzeżenia o niebezpieczeństwie związanym z użytkowaniem miedzianych garnków ze stalą wewnątrz

1. Wstęp

Niniejszy dokument został sporządzony w celu spełnienia wymogów dyrektywy GPSR (General Product Safety Regulation) i ma na celu informowanie **Klientów sklepu internetowego PrestiżowaKuchnia.pl** o potencjalnych zagrożeniach związanych z użytkowaniem miedzianych garnków ze stalą wewnątrz.

Miedziane garnki ze stalą wewnątrz łączą w sobie elegancki wygląd z funkcjonalnością. Miedź charakteryzuje się doskonałym przewodnictwem cieplnym, co pozwala na równomierne rozprzodanie ciepła, natomiast stal wewnątrz zapobiega reakcji miedzi z żywnością.

Jednakże niewłaściwe użytkowanie lub brak ostrożności może prowadzić do oparzeń, skaleczeń, zatruc lub innych urazów. Celem tego dokumentu jest zapewnienie bezpieczeństwa użytkownikom poprzez jasne i zrozumiałe przedstawienie zagrożeń oraz sposobów ich minimalizacji.

2. Definicje

- **Miedziany garnek ze stalą wewnątrz:** naczynie kuchenne, którego zewnętrzna warstwa wykonana jest z miedzi, a wewnętrzna ze stali nierdzewnej. Przeznaczone do gotowania, smażenia, duszenia i podgrzewania potraw oraz pieczenia w nich w piekarniku.
- **Normalne, zgodne z przeznaczeniem użytkowanie:** używanie miedzianego garnka ze stalą wewnątrz do przygotowywania żywności na kuchence gazowej, elektrycznej, ceramicznej lub indukcyjnej (jeśli garnek jest do tego przystosowany), zgodnie z instrukcją obsługi i zasadami bezpieczeństwa, z uwzględnieniem specyfiki materiału, z którego jest wykonany.

3. Zagrożenia dla dzieci

UWAGA! Gorące miedziane garnki mogą być niebezpieczne dla dzieci. Zawsze przechowuj garnki w miejscach niedostępnych dla dzieci. Podczas gotowania upewnij się, że dzieci przebywają w bezpiecznej odległości od kuchenki. Naucz dzieci zasad bezpieczeństwa związanych z korzystaniem z garnków i kuchenki. Ze względu na wagę miedzianych garnków istnieje ryzyko przytrzaśnięcia palców lub stłuczenia stopy w przypadku zsunięcia się garnka z blatu.

4. Zagrożenia związane z użytkowaniem miedzianych garnków ze stalą wewnątrz

Miedziane garnki, mimo swojej estetyki i funkcjonalności, mogą stanowić potencjalne zagrożenie, jeśli nie są używane z należytą ostrożnością. Poniżej przedstawiono listę potencjalnych zagrożeń:

- **Oparzenia:**
 - **Scenariusz:** Użytkownik dotyka rozgrzanego garnka gołą ręką.
 - **Wyjaśnienie:** Miedź nagrzewa się bardzo szybko i równomiernie, osiągając wysokie temperatury. Dotknięcie rozgrzanego naczynia, zwłaszcza jego miedzianych elementów, może spowodować poważne oparzenia.
 - **Zagrożenie:** Oparzenia I, II lub III stopnia.
 - **Scenariusz:** Użytkownik chwyta rozgrzany garnek bez użycia rękawic kuchennych.
 - **Wyjaśnienie:** Brak odpowiedniej ochrony dłoni podczas manipulowania gorącymi naczyniami zwiększa ryzyko oparzeń.
 - **Zagrożenie:** Oparzenia dłoni i przedramion.
 - **Scenariusz:** Użytkownik wylewa wrzątek z garnka, tracąc kontrolę nad naczyniem.
 - **Wyjaśnienie:** Gorąca woda lub inne gorące płyny wylające się z garnka mogą spowodować poważne oparzenia.
 - **Zagrożenie:** Oparzenia różnych części ciała.
 - **Scenariusz:** Użytkownik przechyla garnek z gorącą zawartością w swoją stronę.
 - **Wyjaśnienie:** Nieostrożne manipulowanie garnkiem z gorącą zawartością, zwłaszcza o dużej średnicy, może prowadzić do wylania się jej i spowodowania oparzeń.

- **Zagrożenie:** Oparzenia różnych części ciała, w tym twarzy i klatki piersiowej.
- **Upuszczenie garnka:**
 - **Scenariusz:** Użytkownik upuszcza ciężki garnek na stopę.
 - **Wyjaśnienie:** Miedziane garnki, zwłaszcza te wypełnione żywnością, są ciężkie. Upuszczenie takiego garnka może spowodować urazy stopy.
 - **Zagrożenie:** Złamania, stłuczenia, rany cięte.
 - **Scenariusz:** Garnek wyślizguje się z mokrych dłoni.
 - **Wyjaśnienie:** Miedziana powierzchnia, zwłaszcza polerowana, może być śliska w kontakcie z wodą lub tłuszczem.
 - **Zagrożenie:** Upuszczenie garnka, oparzenia, skaleczenia.
- **Zatrucie miedzią:**
 - **Scenariusz:** Użytkownik gotuje kwaśne potrawy w garnku z uszkodzoną stalą wewnątrz.
 - **Wyjaśnienie:** Miedź reaguje z kwasami, uwalniając jony miedzi, które mogą być szkodliwe dla zdrowia. Uszkodzenia stali wewnątrz (rysy, odpryski, czy korozja) umożliwiają kontakt miedzi z żywnością.
 - **Zagrożenie:** Zatrucie miedzią objawiające się nudnościami, wymiotami, biegunką, bólami brzucha. W skrajnych przypadkach może prowadzić do uszkodzenia wątroby i nerek.
 - **Scenariusz:** Użytkownik przechowuje żywność w garnku.
 - **Wyjaśnienie:** Przechowywanie żywności, zwłaszcza kwaśnej, w miedzianym garnku, nawet z nienaruszoną stalą, zwiększa ryzyko migracji jonów miedzi do żywności.
 - **Zagrożenie:** Zatrucie miedzią, zmiana smaku i zapachu potraw.
- **Uszkodzenie garnka:**
 - **Scenariusz:** Użytkownik używa metalowych sztućców lub mieszadeł w garnku.
 - **Wyjaśnienie:** Metalowe przybory mogą zarysować stal wewnątrz, prowadząc do jej uszkodzenia i ekspozycji miedzi.
 - **Zagrożenie:** Uszkodzenie garnka, zwiększone ryzyko zatrucia miedzią.
 - **Scenariusz:** Użytkownik myje garnek w zmywarce.
 - **Wyjaśnienie:** Mycie w zmywarce, zwłaszcza z użyciem agresywnych detergentów, może prowadzić do matowienia miedzi, odbarwień i korozji materiału.
 - **Zagrożenie:** Uszkodzenie miedzi i stali, skrócenie żywotności garnka.

5. Minimalizacja ryzyka

Aby zminimalizować ryzyko związane z użytkowaniem miedzianych garnków ze stalą wewnątrz, należy przestrzegać następujących zasad:

- **Zawsze używaj rękawic kuchennych:** Chwytaj gorące garnki tylko z użyciem rękawic kuchennych. Upewnij się, że rękawice są suche i w dobrym stanie, a ich długość zabezpiecza przedramię.
- **Zachowaj ostrożność przy wylewaniu gorących płynów:** Upewnij się, że masz stabilny chwyt garnka i wylewaj płyny powoli i ostrożnie. Używaj garnków z wyprofilowanym rantem ułatwiającym wylewanie.
- **Nie przenoś zbyt ciężkich garnków:** Jeśli garnek jest zbyt ciężki, poproś o pomoc inną osobę.
- **Używaj garnków na stabilnej powierzchni:** Upewnij się, że kuchenka lub inna powierzchnia, na której stoi garnek, jest stabilna i równa. Nie stawiaj garnka na krawędzi blatu.
- **Zachowaj ostrożność podczas gotowania na gazie:** Upewnij się, że płomień nie wystaje poza dno garnka, aby uniknąć przegrzania miedzi.
- **Nie używaj metalowych przyborów:** Do mieszania potraw używaj drewnianych, silikonowych lub plastikowych przyborów, które nie zarysują stali.
- **Regularnie sprawdzaj stan garnka:** Zwracaj uwagę na ewentualne rysy, odpryski lub oznaki korozji na stali. W przypadku uszkodzenia stali, zaprzestań używania garnka.
- **Myj garnki ręcznie:** Myj garnki ręcznie, używając delikatnych detergentów i miękkiej gąbki. Unikaj szorstkich gąbek i środków ściernych.
- **Przechowuj garnki w suchym miejscu:** Po umyciu dokładnie wysusz garnek, aby zapobiec korozji. Przechowuj garnki w sposób, który zapobiega ich uszkodzeniu.
- **Nigdy nie przechowuj żywności w garnku:** Po ugotowaniu, przekładaj żywność do odpowiednich pojemników przystosowanych do przechowywania żywności. Dotyczy to również przechowywania poza lodówką.

6. Instrukcja posługiwania się miedzianymi garnkami ze stalą wewnątrz

- **Przygotowanie do pierwszego użycia:** Przed pierwszym użyciem umyj garnek ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń. Dokładnie wysusz. W przypadku garnków z ze stalą wewnątrz, należy je wygrzać przed pierwszym użyciem.
- **Gotowanie:** Używaj odpowiedniej wielkości palnika do rozmiaru garnka. Gotuj na średnim lub niewielkim ogniu, chyba że przepis stanowi inaczej. Unikaj przegrzewania garnka.
- **Czyszczenie:** Po każdym użyciu umyj garnek ręcznie, ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń. Używaj miękkiej gąbki. Nie używaj środków ściernych ani druciaków. Dokładnie wysusz garnek po umyciu.
- **Przechowywanie:** Przechowuj garnki w suchym miejscu, w sposób, który zapobiega ich uszkodzeniu. Można je przechowywać zawieszane lub ułożone jeden na drugim, przekładając między nie miękką ściereczkę, aby zapobiec zarysowaniom.

- **Pielęgnacja:** Miedziana powierzchnia garnka z czasem może matowieć. Aby przywrócić jej blask, można użyć specjalnych środków do czyszczenia miedzi lub domowych sposobów, np. pasty z sody oczyszczonej i cytryny.

Normalne, zgodne z przeznaczeniem użytkowanie miedzianych garnków ze stalą wewnątrz oznacza stosowanie się do powyższych wskazówek i zaleceń, a także zachowanie należytej ostrożności podczas ich użytkowania. Ważne jest, aby pamiętać o specyfice materiału, z którego wykonany jest garnek i dbać o jego stan, aby zapewnić sobie bezpieczeństwo i długotrwałe użytkowanie.

7. Pamiętaj!

Miedziane garnki ze stalą wewnątrz to eleganckie i funkcjonalne naczynia kuchenne, ale wymagają odpowiedniego traktowania. Stosuj się do zasad bezpieczeństwa, a Twoje garnki będą Ci służyć przez długi czas. W przypadku wątpliwości co do użytkowania garnka, zawsze można skontaktować się z producentem lub sprzedawcą.