

# STALOWE PATELNIE 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 stalowych patelni i woków

### 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 stalowych patelni i woków.

Stalowe patelnie i woki są cenione w kuchniach za swoją wytrzymałość, trwałość i wszechstronność. Jednakże, niewłaściwe użytkowanie lub brak ostrożności może prowadzić do oparzeń, skaleczeń lub innych urazów. Celem tego dokumentu jest zapewnienie bezpieczeństwa użytkownikom poprzez jasne i zrozumiałe przedstawienie zagrożeń oraz sposobów ich minimalizacji.

### 2. Definicje

- **Stalowa patelnia/wok:** naczynie kuchenne wykonane ze stali nierdzewnej lub innych stopów stali; mające jednolitą lub kilkuwarstwową konstrukcję szkieletu, w którego skład wchodzić mogą różne stopy i materiały, a której warstwa robocza (na której użytkownik smaży) wykonana jest z kwasoodpornej stali nierdzewnej (szlachetnej). Naczynia tego typu przeznaczone są do smażenia, duszenia i podsmażania potraw oraz zapiekania i pieczenia dań w piekarniku.
- **Normalne, zgodne z przeznaczeniem użytkowanie:** używanie stalowej patelni/woka do przygotowywania żywności na kuchence gazowej, elektrycznej, ceramicznej lub indukcyjnej, zgodnie z instrukcją obsługi i zasadami bezpieczeństwa.

### 3. Zagrożenie dla dzieci

**UWAGA!** Gorące stalowe patelnie i woki mogą być niebezpieczne dla dzieci. Zawsze przechowuj patelnie i woki 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 patelni, woków i kuchenki.

#### 4. Zagrożenia związane z użytkowaniem stalowych patelni i woków

Stalowe patelnie i woki, mimo swojej solidnej konstrukcji, 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:** Stalowe patelnie i woki nagrzewają się bardzo szybko i mogą osiągać 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 wylający 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.

- **Upuszczenie patelni/woka:**

**Scenariusz:** Użytkownik upuszcza ciężką patelnię/wok na stopę.

- **Wyjaśnienie:** Stalowe patelnie/woki, zwłaszcza te wypełnione żywnością, mogą być ciężkie. Upuszczenie takiego naczynia może spowodować urazy stopy.

- **Zagrożenie:** Złamania, stłuczenia, rany cięte.

#### 5. Minimalizacja ryzyka

Aby zminimalizować ryzyko związane z użytkowaniem stalowych patelni i woków, 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.
- **Nie przenoś zbyt ciężkich patelni/woków:** Jeśli naczynie jest zbyt ciężkie, poproś o pomoc inną osobę.
- **Używaj patelni/woków na stabilnej powierzchni:** Upewnij się, że kuchenka lub inna powierzchnia, na której stoi naczynie, jest stabilna i równa.
- **Zachowaj ostrożność podczas smażenia na gazie:** Upewnij się, że płomień nie wystaje poza dno patelni/woka.

## 6. Instrukcja posługiwania się stalowymi patelniami i wokami

- **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 niskim ogniu, chyba że przepis stanowi inaczej. Unikaj przegrzewania naczynia.
- **Czyszczenie:** Po każdym użyciu umyj patelnię/wok ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Stalowe patelnie/woki można myć w zmywarce, jednak częste mycie w zmywarce może z czasem wpłynąć na wygląd naczynia, powodując matowienie lub przebarwienia.
- **Przechowywanie:** Nie zalecamy przechowywania żywności w stalowych patelniach/wokach. Przekładaj potrawy do innych naczyń po ugotowaniu. Przechowuj patelnie/woki w sposób, który zapobiega ich uszkodzeniu.

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

## 7. Pamiętaj!

Stalowe patelnie i woki to trwałe i wszechstronne sprzęty kuchenne, ale wymagają odpowiedniego traktowania. Stosuj się do zasad bezpieczeństwa, a Twoje naczynia będą Ci służyć przez długi czas.

# STALOWE RONDLE I GARNKI

Prestizowa  
**Kuchnia.pl**

sklep internetowy z luksusowym AGD



Poniższy dokument został sporządzony na potrzeby sklepu **PrestizowaKuchnia.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 stalowych garnków

### 1. Wstęp

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

Stalowe garnki są cenione w kuchniach za swoją wytrzymałość, trwałość i wszechstronność. Jednakże, niewłaściwe użytkowanie lub brak ostrożności może prowadzić do oparzeń, skaleczeń lub innych urazów. Celem tego dokumentu jest zapewnienie bezpieczeństwa użytkownikom poprzez jasne i zrozumiałe przedstawienie zagrożeń oraz sposobów ich minimalizacji.

### 2. Definicje

- **Stalowy garnek:** naczynie kuchenne wykonane ze stali nierdzewnej lub innych stopów stali; mające jednolitą lub kilkuwarstwową konstrukcję szkieletu, w którego skład wchodzić mogą różne stopy i materiały, a którego warstwa robocza (wnętrze naczynia) wykonane jest z kwasoodpornej stali nierdzewnej (szlachetnej). Naczynia tego typu przeznaczone są do gotowania, duszenia, smażenia i podsmażania potraw oraz zapiekania i pieczenia różnego typu dań w piekarniku.
- **Normalne, zgodne z przeznaczeniem użytkowanie:** używanie stalowego garnka do przygotowywania żywności na kuchence gazowej, elektrycznej, ceramicznej lub indukcyjnej, zgodnie z instrukcją obsługi i zasadami bezpieczeństwa.

### 3. Zagrożenie dla dzieci

**UWAGA!** Gorące stalowe 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.

#### 4. Zagrożenia związane z użytkowaniem stalowych garnków

Stalowe garnki, mimo swojej solidnej konstrukcji, 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:** Stalowe garnki nagrzewają się bardzo szybko i mogą osiągać wysokie temperatury. Dotknięcie rozgrzanego naczynia 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 może prowadzić do wylania się jej i spowodowania oparzeń.

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

- **Upuszczenie garnka:**

- Scenariusz:** Użytkownik upuszcza ciężki garnek na stopę.

- **Wyjaśnienie:** Stalowe garnki, zwłaszcza te wypełnione żywnością, mogą być ciężkie. Upuszczenie takiego garnka może spowodować urazy stopy.

- **Zagrożenie:** Złamanie, stłuczenia, rany cięte.

- **Przechowywanie żywności w lodówce:**

- Scenariusz:** Użytkownik przechowuje żywność w lodówce w stalowym garnku.

- **Wyjaśnienie:** Przechowywanie żywności w stalowych garnkach, zwłaszcza kwaśnych lub zasadowych potraw, może wpłynąć na smak i zapach potrawy. Stal może reagować z niektórymi składnikami żywności, zmieniając jej pH i właściwości

organoleptyczne. Długotrwałe przechowywanie żywności w stalowych garnkach może również prowadzić do powstawania metalicznego posmaku lub zapachu.

- **Zagrożenie:** Zmiana smaku, zapachu i pH potraw.

## 5. Minimalizacja ryzyka

Aby zminimalizować ryzyko związane z użytkowaniem stalowych garnków, 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.
- **Zachowaj ostrożność przy wylewaniu gorących płynów:** Upewnij się, że masz stabilny chwyt garnka i wylewaj płyny powoli i ostrożnie.
- **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.
- **Zachowaj ostrożność podczas gotowania na gazie:** Upewnij się, że płomień nie wystaje poza dno garnka.
- **Przechowuj żywność w lodówce w odpowiednich pojemnikach:** Unikaj przechowywania żywności w lodówce w stalowych garnkach. Przekładaj potrawy do szklanych lub plastikowych pojemników przystosowanych do przechowywania żywności.

## 6. Instrukcja posługiwania się stalowymi garnkami

- **Przygotowanie do pierwszego użycia:** Przed pierwszym użyciem umyj garnek ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Wyszuszyć dokładnie.
- **Gotowanie:** Używaj odpowiedniej wielkości palnika do rozmiaru garnka. Gotuj na średnim lub niewielkim ogniu, chyba że przepis stanowi inaczej.
- **Czyszczenie:** Po każdym użyciu umyj garnek ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Stalowe garnki można myć w zmywarce, jednak częste mycie w zmywarce może z czasem wpłynąć na wygląd garnka, powodując jego matowienie lub przebarwienia.
- **Przechowywanie:** Zdecydowanie nie zalecamy przechowywania żywności w lodówce w stalowych garnkach. Przekładaj potrawy do szklanych lub plastikowych pojemników przystosowanych do przechowywania żywności. Przechowuj garnki w sposób, który zapobiega ich uszkodzeniu.

Normalne, zgodne z przeznaczeniem użytkowanie stalowych garnków oznacza stosowanie się do powyższych wskazówek i zaleceń, a także zachowanie należytej ostrożności podczas ich użytkowania.

## 7. Pamiętaj!

Stalowe garnki to trwałe i wszechstronne naczynia kuchenne, ale wymagają odpowiedniego traktowania. Stosuj się do zasad bezpieczeństwa, a Twoje garnki będą Ci służyć przez długi czas.