

ŻELIWNE PATELNIĘ I WOKI Z GLAZURĄ ZAPOBIEGAJĄCĄ NADMIERNEMU PRZYWIERANIU

Prestiżowa
Kuchnia.pl

sklep internetowy z luksusowym AGD



Poniższy dokument został sporządzony na potrzeby sklepu **PrestiżowaKuchnia.pl**. Jakiegokolwiek 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 żeliwnych patelni i woków z glazurą zapobiegającą przywieraniu

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 żeliwnych patelni i woków z zapobiegającą przywieraniu glazurą.

Żeliwne patelnie i woki z glazurą są cenione w kuchniach za swoją trwałość, zdolność do utrzymywania ciepła i właściwości zapobiegające przywieraniu potraw. 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

- **Żeliwna patelnia/wok z glazurą:** naczynie kuchenne wykonane z żeliwa, pokryte od wewnątrz warstwą glazury, która zapobiega przywieraniu potraw. Przeznaczone do smażenia, duszenia i podsmażania oraz pieczenia ich w piekarniku.
- **Normalne, zgodne z przeznaczeniem użytkowanie:** używanie żeliwnej patelni/woka z glazurą do przygotowywania żywności na kuchence gazowej, elektrycznej, ceramicznej lub indukcyjnej (jeśli naczynie jest do tego przystosowane), zgodnie z instrukcją obsługi i zasadami bezpieczeństwa.

3. Zagrożenia dla dzieci

UWAGA! Gorące żeliwne patelnie i woki mogą być niebezpieczne dla dzieci. Zawsze przechowuj te naczynia 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. Ze względu na wagę patelni/woków żeliwnych, istnieje ryzyko przytrzaśnięcia palców lub stłuczenia stopy w przypadku zsunięcia się naczynia z blatu.

4. Zagrożenia związane z użytkowaniem żeliwnych patelni i woków z glazurą

Żeliwne patelnie i woki z glazurą, mimo swojej solidnej konstrukcji i funkcjonalności, 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:** Żeliwo nagrzewa się bardzo mocno i długo utrzymuje ciepło. Dotknięcie rozgrzanego naczynia, zwłaszcza jego nieosłoniętych elementów, 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 lub inne gorące płyny wylające się z ciężkiej patelni/woka mogą spowodować poważne oparzenia.

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

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

- **Wyjaśnienie:** Nieostrożne manipulowanie ciężką 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:** Żeliwne patelnie/woki, zwłaszcza te wypełnione żywnością, są bardzo ciężkie. Upuszczenie takiego naczynia może spowodować poważne urazy stopy.

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

- **Uszkodzenie glazury:**

- Scenariusz:** Użytkownik używa metalowych sztućców lub mieszadeł w patelni/woku.

- **Wyjaśnienie:** Metalowe przybory mogą zarysować, a nawet odprysnąć glazurę, co może prowadzić do jej uszkodzenia i utraty właściwości zapobiegających przywieraniu.

- **Zagrożenie:** Uszkodzenie naczynia, przywieranie potraw, możliwość przedostania się fragmentów glazury do żywności.

Scenariusz: Użytkownik naraża patelnię/wok na nagłe zmiany temperatury.

- **Wyjaśnienie:** Nagłe zmiany temperatury, np. zalanie rozgrzanej patelni/woka zimną wodą, mogą spowodować pęknięcie glazury lub nawet samego żeliwa.

- **Zagrożenie:** Uszkodzenie naczynia, ryzyko skaleczenia odłamkami, konieczność wymiany naczynia.

Scenariusz: Użytkownik myje patelnię/wok w zmywarce lub używa silnych detergentów.

- **Wyjaśnienie:** Agresywne detergenty i długotrwałe moczenie mogą uszkodzić glazurę stanowią też zagrożenie dla żeliwa.

- **Zagrożenie:** Utrata właściwości zapobiegających przywieraniu, korozja żeliwa.

- **Zatrucie:**

- **Scenariusz:** Użytkownik spożywa żywność, do której przedostały się odpryski glazury.

- **Wyjaśnienie:** Odpryski glazury mogą wywołać problemy z przewodem pokarmowym.

- **Zagrożenie:** Zatrucie pokarmowe, problemy zdrowotne.

5. Minimalizacja ryzyka

Aby zminimalizować ryzyko związane z użytkowaniem żeliwnych patelni i woków z glazurą, należy przestrzegać następujących zasad:

- **Zawsze używaj rękawic kuchennych:** Chwytaj gorące naczynia 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 patelni/woka i wylewaj płyny powoli i ostrożnie. Używaj naczyń z wyprofilowanym rantem ułatwiającym wylewanie.
- **Nie przenoś zbyt ciężkich naczyń:** Jeśli patelnia/wok jest zbyt ciężki, poproś o pomoc inną osobę. Używaj obu rąk do przenoszenia.
- **Używaj naczyń na stabilnej powierzchni:** Upewnij się, że kuchenka lub inna powierzchnia, na której stoi patelnia/wok, jest stabilna i równa. Nie stawiaj naczyń na krawędzi blatu.
- **Zachowaj ostrożność podczas smażenia na gazie:** Upewnij się, że płomień nie wystaje poza dno naczynia, aby uniknąć przegrzania.
- **Nie używaj metalowych przyborów:** Do mieszania potraw używaj drewnianych, silikonowych lub plastikowych przyborów, które nie zarysują glazury.

- **Unikaj nagłych zmian temperatury:** Nie zalewaj rozgrzanej patelni/woka zimną wodą. Pozostaw naczynie do ostygnięcia przed umyciem.
- **Myj naczynia ręcznie:** Myj patelnie/woki ręcznie, używając delikatnych detergentów i miękkiej gąbki. Unikaj szorstkich gąbek i środków ściernych.
- **Dokładnie osusz naczynie:** Po umyciu dokładnie wysusz patelnię/wok, aby zapobiec korozji.
- **Przechowuj naczynia w suchym miejscu:** Przechowuj patelnie/woki w sposób, który zapobiega ich uszkodzeniu.
- **Regularnie sprawdzaj stan naczynia:** Zwracaj uwagę na ewentualne rysy, odpryski lub oznaki uszkodzenia glazury. W przypadku uszkodzenia powłoki, zaprzestań używania naczynia.
- **Nigdy nie przechowuj żywności w naczyniu:** Po ugotowaniu, przekładaj żywność do odpowiednich pojemników przystosowanych do przechowywania żywności. Dotyczy to również przechowywania poza lodówką.

6. Instrukcja posługiwania się żeliwnymi patelniami i wokami z glazurą

- **Przygotowanie do pierwszego użycia:** Przed pierwszym użyciem umyj patelnię/wok ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń. Dokładnie wysusz.
- **Smażenie:** Używaj odpowiedniej wielkości palnika do rozmiaru patelni/woka. Smaż na średnim lub niewielkim ogniu. Unikaj przegrzewania naczynia.
- **Czyszczenie:** Po każdym użyciu umyj patelnię/wok ręcznie, ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń. Używaj miękkiej gąbki. Nie używaj środków ściernych ani druciaków. Dokładnie wysusz naczynie po umyciu. W przypadku przypalenia potrawy, namocz patelnię/wok w ciepłej wodzie przed umyciem.
- **Przechowywanie:** Przechowuj naczynia w suchym miejscu, w sposób, który zapobiega ich uszkodzeniu.
- **Nigdy nie przechowuj żywności w naczyniu:** Po usmażeniu, przekładaj żywność do odpowiednich pojemników przystosowanych do przechowywania żywności.

Normalne, zgodne z przeznaczeniem użytkowanie żeliwnych patelni i woków z glazurą 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 wykonane jest naczynie, i dbać o jego stan, aby zapewnić sobie bezpieczeństwo i długotrwałe użytkowanie.

7. Pamiętaj!

Żeliwne patelnie i woki z glazurą to trwałe i wszechstronne naczynia kuchenne, ale wymagają odpowiedniego traktowania. Stosuj się do zasad bezpieczeństwa, a Twoje naczynia będą Ci służyć przez długi czas. W przypadku wątpliwości co do użytkowania, zawsze można skontaktować się z producentem lub sprzedawcą.

ŻELIWNE GARNKI I BRYTFANNY Z GLAZURĄ ZAPOBIEGAJĄCĄ NADMIERNEMU PRZYWIERANIU

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 żeliwnych garnków z glazurą zapobiegającą przywieraniu

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 żeliwnych garnków z zapobiegającą przywieraniu glazurą.

Żeliwne garnki z glazurą są cenione w kuchniach za swoją trwałość, zdolność do utrzymywania ciepła i właściwości zapobiegające przywieraniu potraw. 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

- **Żeliwny garnek z glazurą:** naczynie kuchenne wykonane z żeliwa, pokryte od wewnątrz warstwą glazury, która zapobiega przywieraniu potraw. Przeznaczone do gotowania, smażenia, duszenia i pieczenia.
- **Normalne, zgodne z przeznaczeniem użytkowanie:** używanie żeliwnego garnka z glazurą do przygotowywania żywności na kuchence gazowej, elektrycznej, ceramicznej lub indukcyjnej (jeśli garnek jest do tego przystosowany), w piekarniku, zgodnie z instrukcją obsługi i zasadami bezpieczeństwa.

3. Zagrożenia dla dzieci

UWAGA! Gorące żeliwne 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 garnków żeliwnych, istnieje ryzyko przytrzaśnięcia palców lub stłuczenia stopy w przypadku zsunięcia się garnka z blatu.

4. Zagrożenia związane z użytkowaniem żeliwnych garnków z glazurą

Żeliwne garnki z glazurą, mimo swojej solidnej konstrukcji 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:** Żeliwo nagrzewa się bardzo mocno i długo utrzymuje ciepło. Dotknięcie rozgrzanego naczynia, zwłaszcza jego nieosłoniętych 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 wylewające się z ciężkiego garnka mogą spowodować poważne oparzenia.
 - **Zagrożenie:** Oparzenia różnych części ciała.
 - **Scenariusz:** Użytkownik przechyla garnek z gorącą zawartością w swoją stronę.
 - **Wyjaśnienie:** Nieostrożne manipulowanie ciężkim 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:** Żeliwne garnki, zwłaszcza te wypełnione żywnością, są bardzo ciężkie. Upuszczenie takiego garnka może spowodować poważne urazy stopy.
 - **Zagrożenie:** Złamania, stłuczenia, rany cięte.
- **Uszkodzenie glazury:**
 - **Scenariusz:** Użytkownik używa metalowych sztućców lub mieszadeł w garnku.
 - **Wyjaśnienie:** Metalowe przybory mogą zarysować, a nawet odprysnąć glazurę, co może prowadzić do jej uszkodzenia i utraty właściwości zapobiegających przywieraniu.

- **Zagrożenie:** Uszkodzenie garnka, przywieranie potraw, możliwość przedostania się fragmentów glazury do żywności.
- **Scenariusz:** Użytkownik naraża garnek na nagłe zmiany temperatury.
 - **Wyjaśnienie:** Nagłe zmiany temperatury, np. zalanie rozgrzanego garnka zimną wodą, mogą spowodować pęknięcie glazury lub nawet samego żeliwa.
 - **Zagrożenie:** Uszkodzenie garnka, ryzyko skaleczenia odłamkami, konieczność wymiany naczynia.
- **Scenariusz:** Użytkownik myje garnek w zmywarce lub używa silnych detergentów.
 - **Wyjaśnienie:** Agresywne detergenty i długotrwałe moczenie mogą uszkodzić glazurę.
 - **Zagrożenie:** Utrata właściwości zapobiegających przywieraniu, korozja żeliwa.
- **Zatrucie:**
 - **Scenariusz:** Użytkownik spożywa żywność, do której przedostały się odpryski glazury.
 - **Wyjaśnienie:** Odpryski glazury mogą zawierać szkodliwe substancje.
 - **Zagrożenie:** Zatrucie pokarmowe, problemy zdrowotne.

5. Minimalizacja ryzyka

Aby zminimalizować ryzyko związane z użytkowaniem żeliwnych garnków z glazurą, 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 wylanie.
- **Nie przenoś zbyt ciężkich garnków:** Jeśli garnek jest zbyt ciężki, poproś o pomoc inną osobę. Używaj obu rąk do przenoszenia garnka.
- **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.
- **Nie używaj metalowych przyborów:** Do mieszania potraw używaj drewnianych, silikonowych lub plastikowych przyborów, które nie zarysują glazury.
- **Unikaj nagłych zmian temperatury:** Nie zalewaj rozgrzanego garnka zimną wodą. Pozostaw garnek do ostygnięcia przed umyciem.
- **Myj garnki ręcznie:** Myj garnki ręcznie, używając delikatnych detergentów i miękkiej gąbki. Unikaj szorstkich gąbek i środków ściernych.

- **Dokładnie osusz garnek:** Po umyciu dokładnie wysusz garnek, aby zapobiec korozji.
- **Przechowuj garnki w suchym miejscu:** Przechowuj garnki w sposób, który zapobiega ich uszkodzeniu. Można je przechowywać zawieszone lub ułożone jeden na drugim, przekładając między nie miękką ściereczkę.
- **Regularnie sprawdzaj stan garnka:** Zwracaj uwagę na ewentualne rysy, odpryski lub oznaki uszkodzenia glazury. W przypadku uszkodzenia powłoki, zaprzestań używania garnka.
- **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 żeliwnymi garnkami z glazurą

- **Przygotowanie do pierwszego użycia:** Przed pierwszym użyciem umyj garnek ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń. Dokładnie wysusz. Niektóre garnki mogą wymagać "wypalenia" przed pierwszym użyciem - zapoznaj się z instrukcją producenta.
- **Gotowanie:** Używaj odpowiedniej wielkości palnika do rozmiaru garnka. Gotuj na średnim lub niewielkim ogniu. 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. W przypadku przypalenia potrawy, namocz garnek w ciepłej wodzie przed umyciem.
- **Przechowywanie:** Przechowuj garnki w suchym miejscu, w sposób, który zapobiega ich uszkodzeniu.
- **Nigdy nie przechowuj żywności w garnku:** Po ugotowaniu, przekładaj żywność do odpowiednich pojemników przystosowanych do przechowywania żywności.

Normalne, zgodne z przeznaczeniem użytkowanie żeliwnych garnków z glazurą 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!

Żeliwne garnki z glazurą to trwałe i wszechstronne 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.