

Niniejsza karta bezpieczeństwa powstała w oparciu o wymagania Rozporządzenia (UE) 2023/988 w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów (GPSR). Celem jest ochrona użytkowników przed potencjalnymi zagrożeniami wynikającymi z nieodpowiedniego użytkowania patelni. Ostrzeżenia są sformułowane w sposób prosty i zrozumiały, dostępny dla szerokiego grona odbiorców, w tym osób starszych oraz osób z ograniczeniami ruchowymi.

## **Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa użytkowania PATELNI**

### **Ogólne zagrożenia i środki ostrożności:**

#### **1. Ogólne środki bezpieczeństwa**

- Patelni używaj wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem i instrukcją producenta.
- Przed pierwszym użyciem sprawdź patelnię pod kątem uszkodzeń – pęknięcia, odpryski, odklejający się uchwyt lub uszkodzona powłoka mogą stanowić zagrożenie.
- Sprawdź w instrukcji producenta, do jakich źródeł ciepła przeznaczona jest patelnia (kuchnia gazowa, elektryczna, indukcyjna, piekarnik) – użycie na nieodpowiednim źródle ciepła może ją uszkodzić lub stworzyć zagrożenie.
- Trzymaj patelnie poza zasięgiem małych dzieci – gorące patelnię i gorący tłuszcz mogą powodować poważne oparzenia.
- Obsługa gorącej patelni powinna być powierzona wyłącznie osobom dorosłym lub starszym dzieciom pod nadzorem dorosłego.
- Nie modyfikuj patelni ani jej elementów – szczególnie nie dorabiaj własnych uchwytów ani nie naprawiaj poluzowanych uchwytów innymi materiałami niż dedykowane.

#### **2. Zagrożenia termiczne i oparzenia**

- Patelnia podczas smażenia osiąga bardzo wysokie temperatury (powierzchnia smażenia do 200–300°C, a przy przegrzaniu nawet powyżej) – nie dotykaj metalowych elementów patelni gołymi rękoma podczas gotowania i przez długi czas po zdjęciu z ognia.
- Zawsze używaj odpowiednich rękawic kuchennych lub uchwytu termoochronnego przy przenoszeniu gorącej patelni.
- Uchwyt patelni mogą się nagrzewać – szczególnie przy długim smażeniu lub przy użyciu patelni z metalowym uchwytem w piekarniku; zawsze sprawdzaj temperaturę uchwytu przed chwytem.
- Nie pozostawiaj gorącej patelni na krawędzi blatu kuchennego – grozi to jej ześlizgnięciem i poważnymi oparzeniami.
- Przy nalewaniu lub wylewaniu zawartości gorącej patelni trzymaj ją pewnie obydwoma rękami (uchwytem głównym i pomocniczym, jeśli patelnia go posiada) i kieruj strumień z dala od ciała i innych osób.
- Nie przenoś patelni z gorącym olejem ponad głowę ani nad innymi osobami – rozlanie gorącego tłuszczu grozi poważnymi oparzeniami.
- Po zdjęciu patelni z ognia postaw ją na ciepłoodpornej podkładce lub kratce – gorąca patelnia może uszkodzić blat kuchenny, plastikowe powierzchnie lub wywołać pożar w kontakcie z materiałami łatwopalnymi.

#### **3. Zagrożenia pożarowe - olej i tłuszcz**

- Gorący olej jest jednym z najpoważniejszych źródeł pożarów kuchennych – nigdy nie pozostawiaj patelni z olejem lub tłuszczem na ogniu bez nadzoru.

- Nie przekraczaj temperatury dymienia używanego oleju – przy przekroczeniu temperatury dymienia olej zaczyna się rozkładać, wydzielać szkodliwe substancje i może się zapalić. Temperatura dymienia różni się w zależności od rodzaju oleju (np. oliwa z oliwek extra virgin – ok. 160°C, olej rzepakowy – ok. 204°C, olej kokosowy rafinowany – ok. 232°C).
- W przypadku zapalenia się tłuszczu na patelni – natychmiast wyłącz źródło ciepła i przykryj patelnię pokrywką lub mokrym (wyżętym) ręcznikiem; nigdy nie gasić płonącego tłuszczu wodą – spowoduje to gwałtowne rozprysnięcie gorącego tłuszczu i może wywołać poważne oparzenia.
- Nie wlewaj wody do patelni z gorącym olejem – grozi to gwałtownym wytryśnięciem gorącego tłuszczu i oparzeniami.
- Nie wkładaj do gorącego oleju mokrych lub zamrożonych produktów – woda kontaktująca się z gorącym olejem powoduje gwałtowne i niebezpieczne rozpryskiwanie.
- Trzymaj ręczniki papierowe, ścierki, zasłony i inne materiały łatwopalne z dala od gotującej się patelni.
- Nie przegrzewaj pustej patelni – szczególnie dotyczy to patelni z powłoką nieprzywierającą, gdzie przegrzanie może prowadzić do emisji szkodliwych oparów i trwałego uszkodzenia powłoki.

#### 4. Bezpieczeństwo powłok nieprzywierających

- Nie przegrzewaj patelni z powłoką nieprzywierającą – przy temperaturach powyżej 260°C powłoka PTFE (teflon) zaczyna się rozkładać i emitować opary, które mogą być szkodliwe dla zdrowia ludzi (przy długotrwałej, bezpośredniej ekspozycji) i śmiertelne dla ptaków domowych.
- Nigdy nie ogrzewaj pustej patelni z powłoką PTFE na maksymalnej mocy palnika – pusta patelnia może w ciągu kilku minut osiągnąć temperaturę powyżej 260°C.
- Jeśli w domu mieszkają ptaki (papugi, kanarki, inne ptaki ozdobne) – nie używaj patelni z powłoką PTFE lub zapewnij bardzo dobrą wentylację kuchni; opary PTFE są dla ptaków śmiertelne nawet w bardzo małych stężeniach.
- Nie używaj metalowych przyrządów (łopatek, widelców, trzepaczek) na powłoce nieprzywierającej – zarysowanie powłoki przyspiesza jej degradację i może powodować uwalnianie cząstek do żywności.
- Używaj wyłącznie przyrządów silikonowych, drewnianych lub plastikowych odpornych na ciepło na powłoce nieprzywierającej.
- Wymień patelnię z powłoką nieprzywierającą, gdy powłoka jest wyraźnie zarysowana, łuszcząca się lub odchodząca – uszkodzona powłoka może uwalniać cząstki do żywności i nie zapewnia właściwości nieprzywierających.
- Nowe patelnie z powłoką nieprzywierającą przed pierwszym użyciem umyj ciepłą wodą z detergentem i delikatnie natrzyj olejem – usuwa to resztki produkcji i przygotowuje powłokę.

#### 5. Bezpieczeństwo patelni ceramicznych

- Powłoka ceramiczna jest bardziej odporna na wysokie temperatury niż PTFE, jednak wymaga podobnych środków ostrożności dotyczących użycia metalowych przyrządów i mycia.
- Nie poddawaj patelni ceramicznej nagłym zmianom temperatury (np. gorąca patelnia do zimnej wody) – szok termiczny może spowodować pęknięcie powłoki ceramicznej.
- Powłoka ceramiczna z czasem traci właściwości nieprzywierające – gdy potrawy zaczynają się przywierać mimo prawidłowego użytkowania, rozważ wymianę patelni.
- Nie myj patelni ceramicznej w zmywarce, jeśli producent tego nie dopuszcza – agresywne środki w zmywarkach mogą uszkodzić powłokę ceramiczną.

## **6. Bezpieczeństwo patelni żeliwnych i stalowych**

- Patelnie żeliwne i stalowe wymagają sezonowania (naolejowania) przed użyciem i regularnej konserwacji – zapoznaj się z instrukcją producenta.
- Patelnie żeliwne są bardzo ciężkie – zachowaj ostrożność przy przenoszeniu gorącej patelni żeliwnej; używaj grubych rękawic kuchennych i trzymaj obydwoma rękami.
- Patelnie żeliwne i stalowe (bez powłoki) mogą korodować przy długotrwałym kontakcie z wodą i kwasami – nie gotuj w nich przez długi czas potraw kwaśnych (pomidory, cytrusy, ocet) bez sprawdzenia zaleceń producenta.
- Gorąca patelnia żeliwna pozostaje gorąca bardzo długo po zdjęciu z ognia – zachowaj szczególną ostrożność i zawsze stawiaj ją na ciepłoodpornej podkładce.
- Metalowe uchwyty patelni żeliwnych nagrzewają się tak samo jak patelnia – zawsze używaj rękawic kuchennych.

## **7. Środki ostrożności przy używaniu piekarnika**

- Przed włożeniem patelni do piekarnika sprawdź w instrukcji producenta maksymalną dopuszczalną temperaturę piekarnika dla danego modelu patelni.
- Nie wszystkie patelnie nadają się do użycia w piekarniku – szczególnie patelnie z plastikowymi uchwytami lub pokrywkami nie tolerują wysokich temperatur piekarnika.
- Po wyjęciu patelni z piekarnika zawsze używaj rękawic kuchennych – cała patelnia, włącznie z uchwytem, jest rozgrzana do temperatury piekarnika.
- Gorąca patelnia wyjęta z piekarnika wygląda identycznie jak zimna – zawsze traktuj patelnię po wyjęciu z piekarnika jako gorącą i odpowiednio ją znakuj (np. ściereczką na uchwycie) dla pozostałych domowników.
- Nie kładź gorącej patelni wyjętej z piekarnika na blacie szklanym, lakierowanym ani plastikowym – może go trwale uszkodzić.

## **8. Bezpieczeństwo materiałów kontaktujących się z żywnością**

- Upewnij się, że patelnia posiada certyfikat dopuszczenia do kontaktu z żywnością zgodny z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004.
- Nie gotuj w patelniach z widocznymi uszkodzeniami powłoki (łuszczenie, głębokie zarysowania, odpryski) – cząstki powłoki mogą przedostawać się do żywności.
- Nie używaj patelni z odpryskami lub ubytkami powłoki emaliowanej – odsłonięty metal może korodować i uwalniać metale ciężkie do żywności.
- Sprawdzaj regularnie stan uszczelki pokrywy (jeśli patelnia posiada pokrywę z uszczelką) – zużyte uszczelki mogą uwalniać substancje chemiczne do żywności podczas gotowania.

## **9. Bezpieczeństwo pokrywek**

- Nie otwieraj gwałtownie pokrywy podczas gotowania – para gromadząca się pod pokrywką może powodować oparzenia rąk i twarzy; uchylaj pokrywę powoli, kierując strumień pary od siebie.
- Nie używaj patelni z pokrywką z pękniętego lub odpryśniętego szkła – odłamki szkła mogą dostać się do żywności lub spowodować skaleczenia.
- Sprawdzaj regularnie stan pokrywy – poluzowany uchwyt, pęknięcia lub uszkodzone uszczelki wymagają wymiany pokrywy.
- Nie kładź gorącej pokrywy szklanej na zimnej, mokrej powierzchni – szok termiczny może spowodować jej pęknięcie.

## **10. Konserwacja i mycie**

- Przed myciem odczekaj, aż patelnia całkowicie ostygnie – wlewanie zimnej wody do gorącej patelni (szczególnie żeliwnej i ceramicznej) powoduje szok termiczny mogący prowadzić do pęknięcia lub odkształcenia.

- Do mycia patelni z powłoką nieprzywierającą używaj miękkiej gąbki i łagodnego detergentu – metalowe szczotki i ścierniwa niszczą powłokę.
- Sprawdzaj w instrukcji producenta, czy patelnia nadaje się do mycia w zmywarce – wiele modeli (szczególnie żeliwnych, z powłoką PTFE i ceramicznych) wymaga mycia ręcznego.
- Patelnie żeliwne po umyciu dokładnie wysusz i natłuść cienką warstwą oleju – zapobiega to korozji i utrzymuje właściwości nieprzywierające.
- Nie mocz patelni żeliwnych w wodzie przez długi czas – powoduje to korozję.
- Regularnie sprawdzaj stan uchwytów – poluzowane śruby lub uszkodzone mocowania uchwytów wymagają natychmiastowej naprawy lub wymiany patelni.

### **11. Przechowywanie**

- Przechowuj patelnie w suchym miejscu – szczególnie patelnie żeliwne i stalowe są podatne na korozję w wilgotnym otoczeniu.
- Przy układaniu patelni na sobie używaj miękkich przekładek (papierowych ręczników, tkanin) – chroni to powłoki nieprzywierające przed zarysowaniami.
- Nie wieszaj patelni za ruchome lub poluzowane uchwyty – patelnia może spaść i spowodować obrażenia lub uszkodzenia.
- Przechowuj patelnie poza zasięgiem małych dzieci.

### **12. Utylizacja**

- Metalowe patelnie bez powłoki (stal, żeliwo, aluminium) oddaj do zbiórki metali lub punktu recyklingu.
- Patelnie z powłoką nieprzywierającą (PTFE, ceramiczną) oddaj do punktu zbiórki odpadów lub sklepu prowadzącego zbiórkę zużytego sprzętu kuchennego – powłoki mogą zawierać substancje wymagające specjalnej utylizacji.
- Plastikowe uchwyty i elementy segreguj zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi recyklingu tworzyw sztucznych po demontażu.

### **13. Ostrzeżenia dla szczególnych grup użytkowników**

- Dzieci nie powinny samodzielnie obsługiwać gorącej patelni – szczególnie przy nalewaniu i przenoszeniu gorących potraw i tłuszczu.
- Osoby starsze oraz z ograniczeniami ruchowymi powinny zachować szczególną ostrożność przy przenoszeniu ciężkich patelni (szczególnie żeliwnych) – rozważ stosowanie lżejszych modeli.
- Osoby z drżeniem rąk lub problemami z uchwytem powinny korzystać z patelni z pomocą lub nadzorem innej osoby, aby uniknąć oparzeń gorącym tłuszczem.
- Hodowcy ptaków domowych powinni unikać patelni z powłoką PTFE lub zapewnić doskonałą wentylację kuchni – opary PTFE są dla ptaków śmiertelne nawet w bardzo małych stężeniach.
- Osoby uczulone na nikiel powinny unikać patelni ze stali nierdzewnej niskiej jakości – mogą uwalniać śladowe ilości niklu do żywności, szczególnie przy gotowaniu kwaśnych potraw.
- Jeśli patelnia wykazuje wady fabryczne, uszkodzenia powłoki lub poluzowany uchwyt – skontaktuj się z dostawcą lub producentem w celu reklamacji lub wymiany.

### **Znaczenie stosowania się do ostrzeżeń**

Zastosowanie się do powyższych ostrzeżeń minimalizuje ryzyko uszkodzeń ciała, awarii urządzenia oraz strat materialnych. Ignorowanie zaleceń może prowadzić do poważnych zagrożeń zdrowotnych i materialnych. Dbaj o bezpieczeństwo swoje i swoich bliskich.