

JAK KUPOWAĆ NACZYNIA ŻAROODPORNE – PORADNIK



Warszawa, 2018 r.

JAK KUPOWAĆ NACZYNIA ŻAROODPORNE – PORADNIK



Naczynia żaroodporne to pojemniki używane do przygotowywania potraw w kuchni. Wykonywane są ze szkła albo ceramiki. Główne zagrożenia wynikające z ich używania związane są z ryzykiem narażenia użytkownika na niebezpieczne działanie bardzo wysokich temperatur. Naczynia pękające, niewystarczająco odporne na szok temperaturowy albo pozbawione wygodnych uchwytów mogą być przyczyną groźnych oparzeń.

Produkty będące w ogólnodostępnej sprzedaży można podzielić na:

- szklane – wykonane z hartowanego i bezołowiowego szkła. Są one w stanie wytrzymać temperatury do 300°C,
- ceramiczne – wykonane z dobrej jakości ceramiki. Są one odporne nie tylko na wysokie temperatury, ale także na bardzo niskie.

Systematycznie zwiększa się liczba produktów przeznaczonych do pieczenia w wysokich temperaturach oferowanych w Polsce. Na rynku oferowanych jest ponad 400 modeli tego typu produktów. Można je kupić w zdecydowanej większości supermarketów, osiedlowych sklepów, sklepów z artykułami gospodarstwa domowego lub za pośrednictwem sieci Internet. Produkty, poza podziałem na szklane i ceramiczne, mogą się różnić między sobą kształtem, konstrukcją czy też przeznaczeniem do specjalnych metod pieczenia. Z uwagi na bardzo szeroki wybór wśród modeli naczyń oferowanych na rynku polskim, ich ceny wahają się od ok. 10 do nawet 1200 złotych za sztukę. Pomimo ogólnej dostępności naczyń, bardzo ważne jest skrupulatne zapoznanie się ze wszystkimi cechami i elementami mogącymi mieć wpływ na bezpieczne i prawidłowe korzystanie z tych produktów.

Obserwuje się nieustanny wzrost rynkowej podaży naczyń m.in. przez rosnące zużycie produktów zakupionych wcześniej, co wiąże się z koniecznością ich wymiany, oraz zmianę upodobań kulinarnych społeczeństwa. Warto też zauważyć, że w okresach przedświątecznych i letnich sprzedaż tych produktów wzrasta, co należy wiązać ze wzmożoną konsumpcją potraw wymagających przygotowania w piekarnikach.

Szerokie rozpowszechnienie naczyń żaroodpornych oraz bogactwo dostępnego asortymentu powinny iść w parze ze wzrostem świadomości, jakie cechy tych produktów mogą mieć wpływ na ich bezpieczeństwo.

JEŚLI PLANUJESZ ZAKUP NACZYNIA ŻAROODPORNEGO, KONIECZNIE ZWRÓĆ SZCZEGÓLNA UWAGĘ NA NASTĘPUJĄCE KWESTIE:

- Czy naczynie oznakowane jest numerem normy PN-EN 13834+A1:2009. Takie oznakowanie daje podstawy do przyjęcia założenia, że przedsiębiorca odpowiedzialny za produkt przeprowadził stosowne badania przed jego wprowadzeniem na rynek.
- Konstrukcja naczynia nie powinna zawierać zbędnych zakamarków, żłobień czy ozdób, które utrudniają poprawną konserwację oraz przyczyniają się do gromadzenia tłuszczu i brudu.
- Uchwyty powinny być tak umiejscowione, aby możliwe było ich uchwycenie przez rękawicę ochronną lub szmatkę.
- Tworzywo, z jakiego wykonano uchwyty służące do wyjmowania naczynia z piekarnika, powinno być wykonane z tworzywa odpornego na wysokie temperatury oraz nieuwalniającego toksyn w takich warunkach.
- Naczynia powinny być wolne od zadziorów, odprysków i ostrych krawędzi, które mogą powodować zranienie.
- Naczynia powinny zawierać instrukcję dotyczącą poprawnego użytkowania, w tym zalecenie w zakresie pierwszego użycia i sposobu konserwacji.
- W miejscu sprzedaży powinna być widoczna informacja o typie i wielkości naczynia, maksymalnej temperaturze użytkowania oraz o rodzaju powłoki.
- Należy pamiętać, że nawet te naczynia, które spełniają wszystkie wymagania normy, nie są w stanie uchronić użytkownika przed ryzykiem poparzenia wynikającym z niewłaściwego użytkowania.
- W razie wątpliwości skontaktuj się z Inspekcją Handlową.

PRZEDSIĘBIORCO! Wprowadzając naczynia żaroodporne na polski rynek zawsze pamiętaj o bezpieczeństwie konsumentów i sprawdzaj prawidłowość działania tych produktów. Inwestycja w badania laboratoryjne i zapewnienie odpowiednich instrukcji użytkowania mogą uchronić użytkowników przed korzystaniem z produktów niebezpiecznych.