

Informacje o bezpieczeństwie – Garnki Instrukcja bezpieczeństwa oparta o wymagania Rozporządzenia (UE) 2023/988 (GPSR)

1. Ryzyko oparzeń, pary i gorącego tłuszczu • Zawsze używaj rękawic kuchennych lub łapek; metalowe uchwyty i pokrywki silnie się nagrzewają.

- Otwieraj pokrywkę od siebie, pod kątem — para może gwałtownie buchnąć i spowodować oparzenia.
- Unikaj dodawania wody do rozgrzanego tłuszczu/oleju; ryzyko pryskania i zapłonu.
- Osusz produkty przed smażeniem; nadmiar wody powoduje pryskanie.
- Nie pochylaj twarzy nad garnkiem podczas gotowania na parze lub redukowania sosów.

2. Bezpieczne użytkowanie na kuchence i w piekarniku • Dobieraj średnicę palnika/pola do dna garnka; płomień nie powinien wychodzić poza ścianki naczynia.

- Nie nagrzewaj pustego garnka — ryzyko przegrzania i uszkodzenia powłoki/dna.
- Na płytach szklano-ceramicznych/indukcyjnych nie przesuwaj gwałtownie ciężkich garnków — możesz zarysować lub pęknać powierzchnię.
- Upewnij się, że garnek i pokrywka są przystosowane do piekarnika; elementy z tworzywa lub drewna mogą nie być żaroodporne (postępuj zgodnie z instrukcją producenta).
- Nie pozostawiaj garnka bez nadzoru; kipienie może zalać palnik i zgasić płomień — ryzyko ułatniania gazu.

3. Materiały i powłoki (nierdzewna, emalia, żeliwo, nieprzywierające) • Powłoki nieprzywierające: używaj silikonowych/drewnianych przyborów; unikaj metalowych i ściernych narzędzi. Gotuj na małym/średnim ogniu — nie przegrzewaj.

- Emalia: nie uderzaj i nie upuszczaj — wyszczerbienia mogą odstąpić metal i prowadzić do korozji.
- Żeliwo: unikaj szoków termicznych (np. gorący garnek do zimnej wody); podnoś, nie przesuwaj po delikatnych płytach.
- Stal nierdzewna: sól dodawaj do wrzątku lub dobrze wymieszaj — zmniejsza to ryzyko punktowej korozji.
- Unikaj aerozoli do gotowania/smażenia na powłokach — mogą tworzyć trudny do usunięcia osad.

4. Konserwacja i czyszczenie • Przed myciem pozostaw do przestygnięcia; nie zalewaj rozgrzanego garnka zimną wodą — ryzyko odkształceń/pęknięć (zwł. szkło i emalia).

- Myj łagodnym detergentem i miękką gąbką; unikaj wetny stalowej i środków ściernych na powłokach nieprzywierających i emalii.
- Przypalenia usuwaj przez namaczanie; nie skrob ostrymi narzędziami.
- Pokrywki szklane myj ostrożnie; sprawdzaj, czy odpowietrznik/otwór parowy nie jest zatkany.
- Po umyciu dokładnie wysusz; przechowuj z dala od wilgoci, aby zapobiec korozji.

5. Stabilność, przenoszenie i odcedzanie • Nie przepetniaj garnka — zostaw miejsce na wrzenie; zmniejsza to ryzyko wykipienia.

- Uchwyty mogą być gorące lub śliskie — przenieś oburącz, stabilnie, bez gwałtownych ruchów.
- Do odcedzania używaj durszlaka lub pokrywki z funkcją odcedzania; trzymaj garnek nisko nad zlewem i kieruj parę od siebie.
- Upewnij się, że blat jest równy i suchy; unikaj krawędzi stołu/blatu.
- Nie stawiaj gorącego garnka bezpośrednio na delikatnych powierzchniach — używaj podkładek żaroodpornych.

6. Ograniczenia wiekowe i domowe środki ostrożności • Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od kuchenki; używaj tylnych pól i kieruj rączki do wewnątrz.

- Uważaj na luźne ubrania, ścierki i zasłony w pobliżu otwartego płomienia.
- Osoby wymagające nadzoru mogą korzystać wyłącznie pod opieką dorosłych.
- W przypadku alergii/nadwrażliwości monitoruj reakcje na materiały (np. nikiel w stali nierdzewnej).

7. Przechowywanie i długotrwałe użytkowanie • Przechowuj w suchym miejscu; unikaj długotrwałej wilgoci.

- Układając w stos, stosuj przekładki (np. miękkie podkładki), aby nie uszkodzić powłok i krawędzi.
- Okresowo dokręcaj śruby uchwytów, jeśli są rozkręcane.
- Garnki żeliwne utrzymuj zakonserwowane zgodnie z zaleceniami producenta.

8. Rozpoznawanie uszkodzeń i kiedy wycofać z użycia • Pęknięte lub wyszczerbione pokrywki szklane — natychmiast wycofaj z użycia.

- Głębokie zarysowania/odspajanie powłoki nieprzywierającej — zaprzestań używania.
- Silnie odkształcone dno (garnek „tańczy” na płycie) — obniżona stabilność i efektywność; rozważ wymianę.
- Poluzowane, pęknięte uchwyty — nie używaj do czasu naprawy/wymiany.
- Postępująca korozja lub ubytki emalii — wycofaj naczynie z użytku.

9. Utylizacja i ochrona środowiska • Garnki metalowe oddaj do punktów zbiórki złomu/elektroodpadów zgodnie z lokalnymi zasadami.

- Pokrywki szklane i elementy z tworzyw segreguj według lokalnych wytycznych.
- Jeśli to możliwe, rozważ naprawę lub przekazanie sprawnych naczyń do ponownego użycia.

Znaczenie stosowania się do powyższych ostrzeżeń

Przestrzeganie tych zaleceń zwiększa bezpieczeństwo podczas gotowania, zmniejsza ryzyko oparzeń i pożaru oraz pomaga utrzymać garnki w dobrym stanie przez dłuższy czas. Zawsze stosuj się do instrukcji producenta konkretnego modelu i materiału naczynia.