

Darf man Pfannen mit zerkratzter Beschichtung noch verwenden?

Mo, 28.09.2015 - 17:25

Kunststoffbeschichtete Pfannen sind in vielen Haushalten sehr beliebt. Sie eignen sich zum fettarmen Garen. Wegen des Anti-Haft-Effekts brennen Speisen kaum an. Möglich macht dies der Kunststoff Polytetrafluorethylen (PTFE). Das Material ist relativ kratzempfindlich. Wird die Beschichtung verletzt, ist die Antihafteffekt beeinträchtigt. Gesundheitsgefahren gehen von einer zerkratzten Pfanne keine aus, allerdings brennen Lebensmittel schneller an. Es ist laut Bundesinstitut für Risikobewertung sogar unbedenklich, wenn man von einer zerkratzten PTFE-Beschichtung gelöste Teilchen verschluckt. Diese werden unverdaut wieder ausgeschieden. Gefährlich kann allerdings eine Überhitzung der Pfanne sein – egal ob angekratzt oder nicht. Vergisst man beispielsweise die leere Pfanne auf dem Herd, beginnt sich die stark überhitzte Antihafteffekt zu zersetzen und es können sich giftige Dämpfe bilden.

Medien-Information

Bozen, 28.09.2015