

Le pentole antiaderenti “graffiate” si possono usare?

Lun 28/09/2015 - 17:25

Le pentole con rivestimento antiaderente sono molto apprezzate in casa, poiché adatte ad una cottura a grassi ridotti. Grazie all'effetto antiaderente le pietanze non bruciano. Questo è possibile grazie al cd. politetrafluoroetilene (PTFE). Il materiale però si graffia piuttosto facilmente. Se l'interno della pentola è graffiato, l'effetto antiaderente è compromesso. Una pentola graffiata non comporta però pericoli per la salute; aumenta però il rischio di bruciare gli alimenti in cottura. Secondo l'Istituto Germanico per la Valutazione dei Rischi (Bundesinstitut für Risikobewertung) anche ingerire pezzetti dello strato antiaderente non compromette la salute, poiché non vengono digeriti. È invece pericoloso far surriscaldare simili padelle, anche quelle con lo strato antiaderente intatto. Ad esempio, nelle pentole vuote dimenticate sui fornelli lo strato antiaderente surriscaldato si disintegra, con il rischio che si formino vapori tossici nell'abitazione.

Comunicato stampa

Bolzano, 28/09/2015