

Scopri di più su [www.consumatori.it](http://www.consumatori.it)

Commenta su [facebook.com/UNConsumatori/](https://facebook.com/UNConsumatori/)

Twitta su [@consumatori](https://twitter.com/consumatori)

LinkedIn <https://www.linkedin.com/company/unione-nazionale-consumatori>

Scopri di più su [www.associazionefiac.it](http://www.associazionefiac.it)

Commenta su [facebook/Anima](https://facebook.com/Anima)

Twitta su [@Fed\\_Anima](https://twitter.com/Fed_Anima) [@IndMeccanica](https://twitter.com/IndMeccanica)

LinkedIn <https://www.linkedin.com/company/11134090>



Con la collaborazione di



*Pentole, padelle,  
posate: la qualità  
è di casa.*



UNC  
CONSUMATORI.IT

La tradizione culinaria italiana è un fiore all'occhiello del nostro Paese, tanto che nelle nostre cucine non mancano mai **utensili per cucinare i cibi** in modo sano e al contempo gustoso, come pentole, casseruole e tegami in acciaio. Ma come scegliere **prodotti di qualità**, sicuri e duraturi nel tempo?

Selezionare con attenzione gli alimenti che acquistiamo al supermercato è sicuramente un primo importante passo per garantire la sicurezza di ciò che mangiamo, ma rischia di essere vanificato se poi li cuciniamo con strumenti che ne alterano le proprietà o addirittura introducono elementi contaminanti che possono essere pericolosi per la **nostra salute**: basti pensare che non sono rari i casi di prodotti per cucinare che non rispettano le normative di sicurezza e vengono ritirati dal mercato dalle Autorità competenti.

Questa **guida** è realizzata dall'Unione Nazionale Consumatori con la collaborazione di Fiac (Associazione fabbricanti italiani articoli casalinghi) in un **pratico formato** così da averla facilmente a portata di mano, con l'obiettivo di **informare i consumatori** con alcuni consigli concreti sull'acquisto e l'uso sicuro degli utensili da cucina.

Innanzitutto è sempre importante controllare la **provenienza** dei prodotti che si intendono acquistare, preferendo il **made in Italy** e diffidando da indicazioni fuorvianti come "garantita da...", "costruita secondo gli standard qualitativi di...", etc.

Sapevate che ad esempio gli utensili da cucina rivestiti, e quindi anche le pentole, non andrebbero lavati in lavastoviglie perché i detersivi utilizzati sono troppo aggressivi e possono danneggiare il rivestimento? Meglio una pulizia a mano con spugna e detersivo neutro.

Nel caso si usi una **pentola a pressione** è bene controllare che abbia manici solidi, duraturi, facili da utilizzare e resistenti alle alte temperature. Inoltre, che sia in acciaio inox 18/10 e che abbia una provenienza europea (che garantisce il rispetto delle norme di sicurezza). Attenzione: il marchio di chi le fabbrica anche se conosciuto non è sempre sinonimo di provenienza certa o del paese dove quella specifica azienda ha sede.

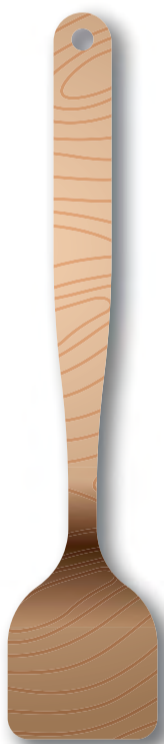
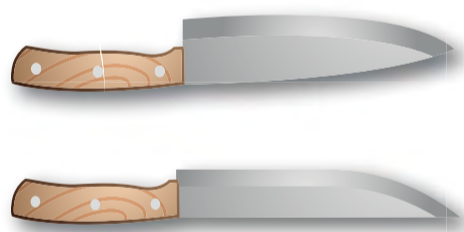
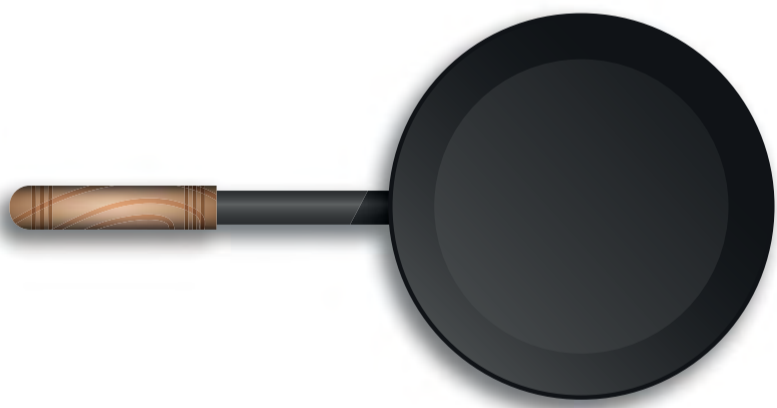
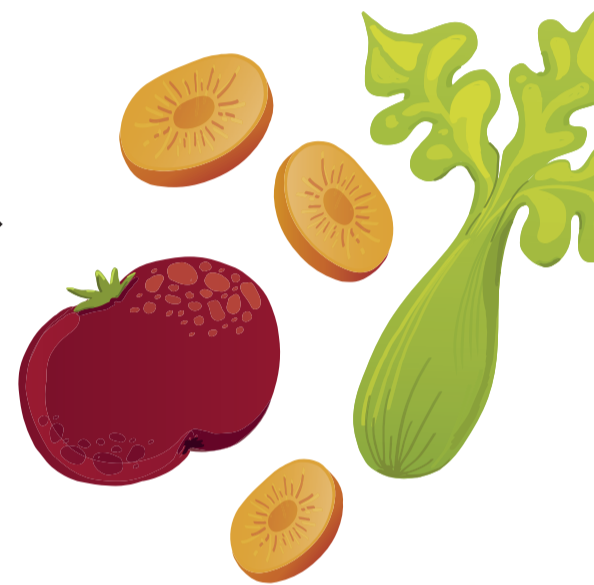
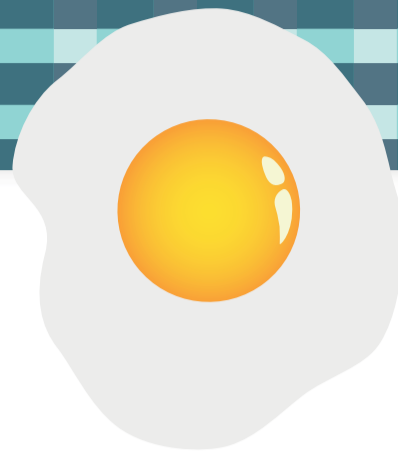
Insomma, un **utile vademecum** che potrà accompagnarvi in cucina e a tavola: non vi resta che scoprire sul retro il poster con i nostri consigli... e magari appenderlo in cucina!



# Pentole, padelle e posate di qualità.

## In cucina e a tavola in sicurezza.

- 1 Controllate che sia chiaramente indicata la **provenienza** dei prodotti che acquistate.
- 2 Preferite il **made in Italy** diffidando da indicazioni fuorvianti come “garantita da...”, “costruita secondo gli standard qualitativi di...”, etc. Il marchio di un’azienda, anche nota, non è certezza di origine.
- 3 Per le **posate e pentole in acciaio**, preferite quelle in acciaio inox 18/10 o argento certificato. Attenzione: esistono molte tipologie di acciaio, non tutte hanno le caratteristiche necessarie. Scegliere inox 18/10 è certezza di qualità e sicurezza alimentare.
- 4 Se acquistate una batteria di pentole, verificatene la qualità controllando che **ogni pezzo sia identico**.
- 5 Per preservare il rivestimento, non mettete in lavastoviglie padelle e pentole antiaderenti, ma **lavatele a mano** con spugna e detersivo neutro.
- 6 Se una **pentola rivestita si graffia**, il distacco del rivestimento antiaderente espone al contatto con gli alimenti il metallo sottostante e in quelle zone il cibo tende ad attaccarsi. **Meglio sostituirla!**
- 7 Per utensili di qualità, preferite quelli in **acciaio inox 18/10**, resistente e duraturo nel tempo.
- 8 Scegliete posate con **requisiti ergonomici di utilizzo**, soprattutto per coltelli (lame assottigliate e spigoli arrotondati) e forchette (doppia funzione di infilzare e arrotolare, ad esempio, gli spaghetti).



## E se usate la pentola a pressione?

- 1 Verificate che abbia un **indicatore della pressione**, un **dispositivo di sicurezza** e uno di **decompressione**.
- 2 Controllate che sia presente un **sistema di sicurezza all’apertura**.
- 3 Preferite quelle con **manici solidi**, duraturi, **facili da utilizzare**, resistenti alle alte temperature e in numero minimo di due per garantire una presa salda con entrambe le mani.
- 4 Scegliete pentole con **marcatura CE**. Attenzione a non confonderlo con marchio China Export!



I nostri esperti sono a disposizione: scrivete a [sos@consumatori.it](mailto:sos@consumatori.it) oppure chiamate lo 06 32600239