

6 consigli pratici per utilizzare correttamente utensili con rivestimento antiaderente

1. Prima di usare la pentola per la prima volta, lavatela con acqua tiepida e detersivo per i piatti. Asciugatela e stendetela un velo di olio sul fondo, ripetendo questa operazione ogni tanto.
2. Non tagliare il cibo all'interno dell'utensile. È consigliabile non usare utensili metallici taglienti, preferendo l'impiego di utensili da cucina in legno, plastica o silicone. Stivare l'utensile con attenzione per preservare il rivestimento antiaderente.
3. Gli utensili antiaderenti si lavano facilmente utilizzando detergente liquido e una semplice spugna. Evitare l'impiego di utensili abrasivi come pagliette o spazzole metalliche.
4. Non riscaldare mai la padella vuota, utilizzare una fonte di calore di dimensioni che si adattano a quelle del fondo dell'utensile; centrare l'utensile sulla fonte di calore, è sempre sufficiente una fiamma moderata. Non carbonizzare mai cibi grassi.
5. Lasciare raffreddare l'utensile prima di pulirlo: gli sbalzi di temperatura possono deformare il fondo.
6. Quando le pentole sono estesamente graffiate in ogni caso il nostro consiglio è di sostituirle, perché non sono più in grado di garantire l'antiaderenza durante la cottura.

Gli esperti che hanno valutato la sicurezza sanitaria e ambientale del pentolame antiaderente sono:

Prof. FRANCO BATTAGLIA

Docente di Chimica Ambientale
Università di Modena

Prof. GIANNI FOCHI

Docente di Chimica
Scuola Normale Superiore di Pisa

Per maggiori informazioni visita il sito www.tvsvs.it alla sezione Qualità



TVS S.p.A. via G. Galilei 2, 61033 Fermignano (PU)
Tel. +39 722 3381 www.tvsvs.it

CAMPAGNA INFORMATIVA



antiaderente **Si**

Antiaderente?

SÌ **NO**



CART.157

tanto Rumore
per **Nulla**



antiaderente **Sì**

CAMPAGNA INFORMATIVA

fare chiarezza sull'Antiaderente

L'onda emotiva causata da notizie imprecise riportate da alcuni mezzi di informazione ha rischiato di mettere in cattiva luce il pentolame antiaderente. Tali notizie **non hanno alcun valore scientifico**. Al fine di fare chiarezza e di tutelare la qualità e la sicurezza dei prodotti antiaderenti, le principali aziende italiane produttrici di pentolame antiaderente hanno pensato di dare la parola alla scienza in modo da avere un parere neutrale e definitivo.

tanto Rumore per Nulla



Nel Gennaio del 2006 l'Agenzia per la Protezione Ambientale Statunitense (EPA) chiese agli otto principali produttori mondiali di fluoropolimeri di aderire volontariamente ad un programma di riduzione progressiva delle emissioni ambientali di acido perfluorottanoico (PFOA). Tale programma prevedeva una riduzione del 95% delle emissioni di PFOA entro il 2010 fino alla totale eliminazione entro il 2015.

Alcuni mezzi di informazione **hanno confuso il PFOA con il PTFE o Teflon®**, la sostanza che viene utilizzata per conferire agli utensili le proprietà di antiaderenza. In particolare il PFOA risulta essere assente nei rivestimenti antiaderenti. L'EPA stessa non ha mai messo in dubbio la sicurezza degli utensili antiaderenti che, al contrario, possono essere usati con tranquillità.



con l'Antiaderente
si realizza una cucina
sana, dietetica e rispettosa
dell'ambiente

È stato scientificamente dimostrato che l'uso in cucina di pentolame antiaderente è:

1. Più sicuro per la salute delle persone perché il cibo non si attacca al fondo evitando lo sviluppo di sostanze dannose o addirittura tossiche a causa dell'effetto combinato di surriscaldamento e disidratazione.
2. Più sano per la dieta alimentare perché le pentole antiaderenti permettono di cucinare senza oli e senza grassi. Sia la American Heart Association che la National Stroke Association suggeriscono, infatti, l'uso di pentolame antiaderente per ridurre l'incidenza di patologie cardiovascolari.
3. Più sano per l'ambiente perché sono richieste minori quantità di acqua e detersivo per la loro pulizia.

Antiaderente? fidati!



I rivestimenti antiaderenti sono in commercio da più di 40 anni e sono sicuri per la loro destinazione d'uso. Agenzie di regolamentazione europee come l'EFSA (European Food Safety Authority), l'agenzia francese per la sicurezza alimentare AFSSA, agenzie statunitensi come la Food and Drug Administration (FDA) hanno affermato che i rivestimenti antiaderenti realizzati mediante fluoropolimeri sono sicuri per l'uso previsto in cucina. La stessa FDA ha ribadito che particelle di materiale antiaderente, anche nel caso in cui vengano accidentalmente ingerite, non costituiscono un pericolo per la salute. Grazie alla loro inerzia chimica, infatti, non subiscono alcuna trasformazione ma passano inalterate all'interno dell'organismo come una fibra alimentare, risultando quindi innocue per il nostro corpo. Per questi motivi **l'uso di pentolame graffiato non comporta alcun rischio per la salute** del consumatore ma al limite l'utensile andrebbe sostituito semplicemente perché esso cessa di assolvere alla sua specifica funzione di essere antiaderente, quando una parte significativa del rivestimento risulta mancante. A riprova della sua inerzia chimica e quindi della sua sicurezza, si evidenzia che il fluoropolimero utilizzato nei rivestimenti antiaderenti viene anche impiegato in chirurgia per rivestire gli stimolatori cardiaci ed anche in chirurgia toracica. La relazione dei Proff. Battaglia e Fochi dell'Università di Modena e della Scuola Normale Superiore di Pisa che parla dell'argomento e altro materiale scientifico a supporto delle affermazioni fatte, può essere scaricata integralmente dai siti dei produttori ai quali rimandiamo per maggiori informazioni.

Antiaderente?

