

Consigli pratici per utilizzare correttamente gli stampi da forno con rivestimento antiaderente

1. Prima di usare lo stampo per la prima volta, lavarlo con acqua tiepida e detersivo per i piatti.
2. Ungere leggermente l'interno con olio, burro o margarina prima di infornare.
3. Prima di sfornare, lasciare raffreddare per qualche minuto.
4. Evitare il contatto diretto con fiamma a gas.
5. Utilizzare esclusivamente in forni tradizionali (no microonde).
6. Non tagliare il cibo all'interno dello stampo. È consigliabile non usare utensili metallici taglienti, preferendo l'impiego di utensili da cucina in legno, plastica o silicone. Stivare lo stampo con attenzione per preservarne il rivestimento antiaderente.
7. Gli stampi antiaderenti si lavano facilmente utilizzando detergente liquido e una semplice spugna. Evitare l'impiego di utensili abrasivi come pagliette o spazzole metalliche.
8. Non riscaldare mai lo stampo vuoto.
9. Non superare la temperatura massima indicata nelle istruzioni per l'uso.
10. Per una maggiore durata della teglia, asciugare dopo il lavaggio.
11. Lasciare raffreddare l'utensile prima di pulirlo: gli sbalzi di temperatura possono deformare lo stampo.

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.guardini.com alla sezione tecnologia/rivestimenti.

Guardini

La passione prende forma.

GUARDINI S.p.A

Via Cravero 9 - 10088 Volpiano (TO) - Italia - Tel. +39 011 9952890 - Fax +39 011 9952142
www.guardini.com - info@guardini.com

CAMPAGNA INFORMATIVA

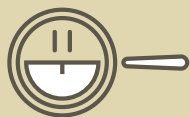


antiaderente Sì

Antiaderente?

SÌ NO





antiaderenteSi

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'Agencia 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 perfluorooctanoico (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. 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?

