



UNC
CONSUMATORI.IT

Pentole, padelle e posate: la nostra guida sugli utensili da cucina

30 Gennaio 2018



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**.

L'**Unione Nazionale Consumatori** ha realizzato **una guida** 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**.

Insomma, un **utile vademecum** che potrà accompagnarvi in cucina e a tavola: non vi resta che scoprire i nostri consigli!

SCARICA LA GUIDA

Autore: Sonia Galardo

Data: 31 gennaio 2018