

L'informa Consumatori

Risposte e soluzioni ai problemi del cittadino

*Periodico di informazione realizzato da Adoc Marche
nell'ambito delle iniziative di tutela dei consumatori promosse dalla Regione Marche*

I rischi del Teflon: come difendersi

Il Teflon è la sostanza utilizzata per il rivestimento di pentole e padelle. Dopo la scoperta dei rischi prodotti, questa sostanza verrà via via sostituita da altri materiali. È stato, infatti, scoperto che il Teflon resta nell'ambiente e non viene mai distrutto: questo perché la natura non lo riconosce come sostanza e quindi non è in grado di assimilarlo.

Come se ciò non bastasse è stato riscontrato che l'esposizione cronica a tale materiale può provocare danni al fegato, nonché al sistema riproduttivo. Tali danni, però, sono stati riscontrati solo sugli animali: non vi è stata ancora dimostrazione che tali conseguenze si verificano anche nell'uomo.

E' opportuno
cambiare gli utensili
della cucina in
Teflon almeno ogni
due anni



E' assolutamente opportuno porre attenzione nell'utilizzo di pentole e padelle antiaderenti: innanzitutto bisogna fare attenzione a non graffiarle; sostituirle decorsi due anni dall'acquisto perché studi hanno dimostrato che decorso tale periodo il Teflon non rispetta più i propri standard qualitativi e di non utilizzare mai pentole rivestite in Teflon per cotture senza condimento.