1. Ryzyko poparzeń:

- Używaj rękawic kuchennych lub uchwytów termicznych, aby uniknąć poparzeń podczas przenoszenia gorących naczyń.

- Uważaj na parę wydobywającą się z garnków i patelni podczas gotowania.

- Nie dotykaj rozgrzanych powierzchni garnków i patelni gołymi rękami.

2. Ryzyko pożaru:

- Nie pozostawiaj pustych garnków i patelni na włączonej kuchence.

- Uważaj na łatwopalne przedmioty w pobliżu kuchenki.

- Nie używaj garnków i patelni w piekarniku, jeśli nie są do tego przeznaczone.

- Regularnie czyść palniki kuchenki, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i resztek jedzenia.

3. Ryzyko skaleczeń:

- Uważaj na ostre krawędzie garnków i patelni podczas mycia i przechowywania.

- Nie używaj uszkodzonych garnków i patelni, które mogą mieć ostre krawędzie lub pęknięcia.

- Zachowaj ostrożność podczas krojenia potraw w garnkach i patelniach.

4. Ryzyko zatrucia:

- Nie używaj garnków i patelni z uszkodzoną powłoką, ponieważ mogą uwalniać szkodliwe substancje.

- Używaj garnków i patelni zgodnie z ich przeznaczeniem (np. nie używaj naczyń emaliowanych do przechowywania kwaśnych potraw).

5. Bezpieczeństwo dzieci:

- Upewnij się, że uchwyty garnków i patelni nie wystają poza krawędź kuchenki, aby dzieci nie mogły ich dosięgnąć.

- Nie pozwalaj dzieciom bawić się w pobliżu kuchenki podczas gotowania.

- Przechowuj garnki i patelnie w miejscu niedostępnym dla dzieci.

6. Utrzymanie i czyszczenie:

- Czyść garnki i patelnie zgodnie z zaleceniami producenta.

- Nie używaj agresywnych środków czyszczących, które mogą uszkodzić powierzchnię naczyń.

- Regularnie sprawdzaj stan garnków i patelni, wymieniaj uszkodzone naczynia.

7. Dodatkowe środki ostrożności:

- Upewnij się, że garnki i patelnie są stabilne na kuchence.

- Nie przepełniaj garnków i patelni podczas gotowania.

- Nie używaj metalowych narzędzi w garnkach i patelniach z powłoką nieprzywierającą.

- Zawsze nadzoruj proces gotowania.

Pamiętaj, że przestrzeganie tych zasad bezpieczeństwa pomoże Ci uniknąć potencjalnych zagrożeń i cieszyć się bezpiecznym gotowaniem.