



Ekspert TÜV Rheinland Polska radzi: Co sprawdzić przed zakupem garnków

OZNAKOWANIE:

Czy piktogramy znajdujące się na opakowaniu garnka/garnku odpowiadają faktycznym właściwościom garnka, czyli czy np. garnek będzie działał na każdym źródle podgrzewania.

INSTRUKCJE:

Czy instrukcje postępowania i konserwacji są zamieszczone na opakowaniu garnka. Jeśli są, to czy ostrzegają przed niebezpieczeństwem związanym z niewłaściwą konserwacją i posługiwaniem się garnkiem.

ZNAK CERTYFIKACJI:

Wyroby bezpieczne, sprawdzone przez niezależne, uprawnione laboratorium, oznakowane są znakiem zgodności.



MATERIAŁ:

Czy jest informacja z jakiego materiału wykonana jest powłoka garnka oraz sam garnek.

KORPUS:

Czy grubość korpusu nie jest zbyt cienka co może spowodować jego szybkie odkształcenie.

KONSTRUKCJA:

Czy uchwyty garnka są solidnie przymocowane do korpusu.

UCHWYT:

Czy materiał z którego jest wykonany uchwyt posiada niebezpieczne „nadlewy”, które mogą uszkodzić lub powodować brak komfortu podczas trzymania garnka. Czy nie jest wątpliwej jakości i trwałości.

DNO:

Czy zewnętrzna część dna garnka jest jednolita z resztą korpusu. Jeśli nie jest istnieje możliwość dostania się wody do środka konstrukcji.

DOSTĘPNOŚĆ:

czy istnieje możliwość dotknięcia palcem jakichkolwiek części metalowych w obrębieniu izolowanego okucia (np. rączki), które mogą się nagrzewać do niebezpiecznych temperatur.