

Тefлоновые сковороды опасны для здоровья

Тематика: **Здоровье и спорт**
Корпоративные новости

Дата публикации: 27.02.2023

г. Москва

Дата мероприятия / события: 27.02.2023

Хорошая посуда – это инструмент, который обеспечит правильное приготовление еды и даст гарантии безопасности блюда. К.м.н., врач-токсиколог Михаил Кутушов прокомментировал наиболее популярные виды покрытия сковородок.

Хорошая посуда – это инструмент, который обеспечит правильное приготовление еды и даст гарантии безопасности блюда. К.м.н., врач-токсиколог Михаил Кутушов прокомментировал наиболее популярные виды покрытия сковородок.

“Посуда, которую мы используем для приготовления еды, так же важна, как и сама пища. Даже самая полезная диета может привести к серьезным проблемам со здоровьем, если ваши кастрюли и сковородки токсичны и опасны”, – предупреждает Михаил Кутушов.

Тefлоновая сковорода – наиболее опасная и токсичная. Единственное условие безопасности этой сковороды – целостное покрытие, малейшие трещины, царапины и она уже начинает выделять токсины.

Какая альтернатива? Чугунная сковорода может выдерживать более высокую температуру нагрева по сравнению с другими материалами. Такая сковорода безопасна!

Керамическая посуда также достаточно небезопасна, если в составе нет 100% керамики. Под воздействием температур керамическая посуда начинает трескаться спустя несколько месяцев использования, и в пищу начинают попадать свинец и кадмий.

“Безопасная посуда = высокая цена и здоровье семьи. Безопасны сковороды с мраморным, алмазным, титановым либо гранитным покрытием. Это тот же тefлон, однако мраморная или гранитная крошка в составе добавляют прочность и долговечность службе сковороды”, – рекомендует токсиколог Кутушов.

Постоянная ссылка на материал: <http://www.smi2go.ru/publications/150161/>