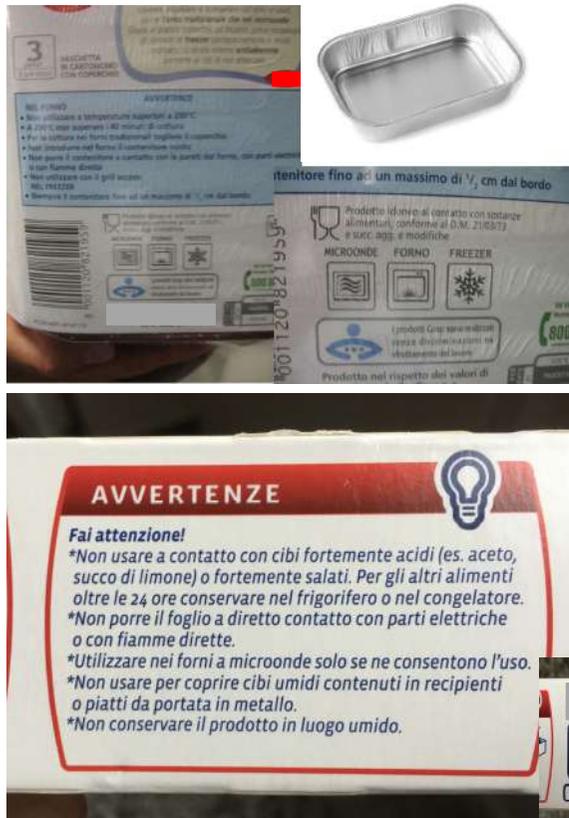


ALLUMINIO



- ✓ NON utilizzare con cibi acidi (es. pomodoro, aceto, limone...) o molto salati.
- ✓ Per contatti oltre le 24 ore conservare in frigorifero o in congelatore.
- ✓ Utilizzare per tempi superiori alle 24 ore, a temperatura ambiente, solo per alimenti secchi (legumi secchi, zucchero, cioccolato, etc.)
- ✓ Non utilizzare per coprire cibi umidi contenuti in recipienti o piatti da portata in metallo, per evitare l'ossidazione dell'alluminio (corrosione galvanica)
- ✓ L'alluminio, come tutti i metalli, non deve essere utilizzato nel forno a microonde

CARTA FORNO

La carta da forno tradizionale è prodotta con fibre di cellulosa (generalmente sbiancate) rivestite da uno strato di **silicone** che la rende impermeabile, antiaderente e resistente a temperature **garantite sino a 220°C**.



Avvertenze per l'uso

Evitare la vicinanza e il contatto diretto con fiamme libere o resistenze elettriche del forno. Non utilizzare con il grill acceso. Evitare l'utilizzo della carta nel forno senza alimenti o impasti. Evitare il contatto con cibi costituiti prevalentemente da grassi o zuccheri o a basso tasso di umidità se utilizzata nel forno a microonde. Evitare che la carta sbordi da teglie o contenitori e venga in contatto anche solo accidentalmente con le pareti del forno. Non riutilizzare dopo la cottura in forno. Attenzione al seghetto. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

PER LA COTTURA IN FORNO TRADIZIONALE: la Carta Forno _____ va utilizzata a **temperature non superiori ai 220°C**. PER LA COTTURA IN FORNO A MICROONDE: la Carta Forno _____ va utilizzata nei forni a microonde per lo **scongelo ed il riscaldamento dei cibi, non superando la potenza media**. PER LA CONSERVAZIONE DEI CIBI: Per avvolgere, conservare e separare salumi, formaggi e carni anche nel frigo e nel freezer.

ACCIAIO



- ✓ L'acciaio è una lega ferrosa.
- ✓ Non tutti gli acciai sono idonei al contatto con gli alimenti, quelli consentiti sono definiti per legge (DM 21/3/73 e ss.mm. ii.). Il consumatore dovrebbe verificare la presenza della dicitura INOX sul manufatto. Il più noto è l'acciaio INOX 18/10 (AISI 304).
- ✓ Gli acciai ad uso alimentare vengono testati per la migrazione globale e la cessione di Nichel, Cromo e Manganese (elementi costitutivi della lega).
- ✓ L'acciaio, come anche l'alluminio, non è adatto all'uso in microonde, non solo perché le onde elettromagnetiche si rifletterebbero sulla superficie impedendo il riscaldamento dei cibi, ma anche perché si produrrebbero scintille.
- ✓ È inoltre buona norma aggiungere il sale ai cibi o all'acqua già caldi e rimescolare per facilitare lo scioglimento, in quanto il contatto diretto tra i cristalli di sale e il fondo del recipiente può favorire la corrosione.

VETRO



- ✓ È un materiale molto inerte e particolarmente idoneo al contatto con gli alimenti.
- ✓ Il vetro (cat. A e B, quindi escluso il cristallo, cat. C) è un materiale indicato per il riscaldamento in microonde.
- ✓ I contenitori realizzati in borosilicato (cat. A, noto con il nome commerciale di pyrex ®) è idoneo alla cottura in forno, deve invece essere evitato il contatto diretto con la fiamma.



LA PLASTICA

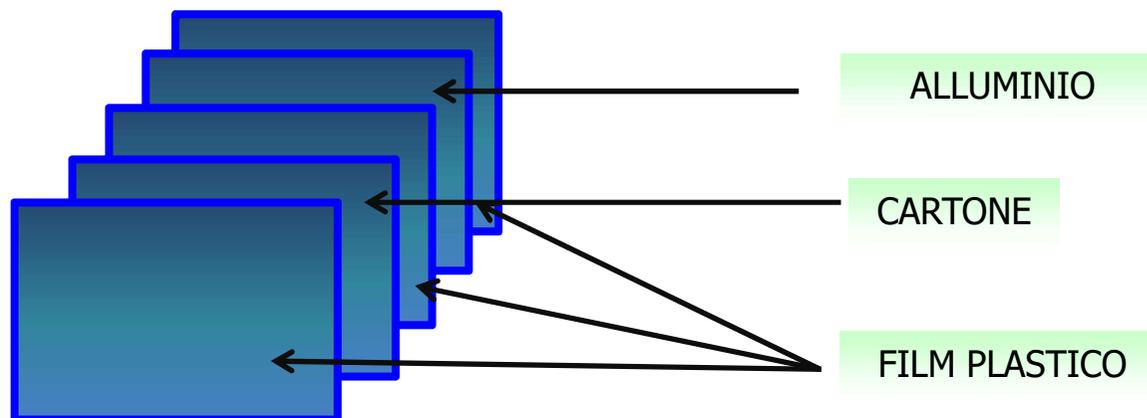


I materiali plastici sono numerosissimi e ciascuno ha le sue caratteristiche e condizioni d'uso.

In generale è buona norma:

- ✓ Leggere attentamente le indicazioni in etichetta
- ✓ Evitare di utilizzare manufatti usurati
- ✓ Tenere la plastica lontano da fonti di calore e da cibi molto grassi (per ragioni di affinità chimica), ma anche in questo caso sarà l'etichetta a riportare informazioni più dettagliate o eccezioni

I brick sono MOCA multimateriale



Imballaggio in cartone poliaccoppiato (ovvero composto da più strati di materiali sovrapposti).
Il nome commerciale Tetra Pak[®], identifica ormai universalmente questo tipo di contenitore.