

В прошлом году в Европе и Америке появился эко посуда GreenPan. Ошибетесь, если скажете, что посуда - вне моды. С тех пор, как стало модно вести здоровый образ жизни, правильно питаться, самые продвинутые стали задумываться о том, в какой посуде готовить, чтобы не испортить продукты и не навредить здоровью.

Так чем же модная антипригарная эко посуда отличается от широко распространенной, и пока еще популярной, посуды с PTFE-покрытием (для тех, кто не знает, PTFE – это политетрафторэтилен)

Прежде всего, безопасностью. При нагревании до самых высоких температур экологичное покрытие посуды GreenPan - Термолон не выделяет вредных химических соединений. Для сравнения – сковородку с обычным антипригарным покрытием можно нагревать только до 260 С. Если ее перегреть, PTFE-покрытие начнет выделять канцерогенные вещества. По мнению ученых, они повышают риск ожирения, раковых заболеваний, инсулиновых и иммунных проблем. Особенно опасны канцерогены для детей и беременных женщин.

Что касается Термолона (Thermolon), то это керамический нанокompозит и, как все продукты нанотехнологий, обладает уникальными свойствами – очень высокой термоустойчивостью (до 450градусов С), теплопроводностью и изнoсoустойчивостью. Термолон не содержит PTFE, поэтому термолонoвую сковородку можно не бояться перегреть, никаких неприятных последствий для здоровья при перегреве не последует. Кроме того, в производстве Термолона не используется PFOA (перфтороктановая кислота), вызывающая раковые заболевания. Из-за негативного влияния на природу и человека ее производство в Америке решено прекратить к 2015 году. А без PFOA невозможно производить PTFE- покрытия. Мало того, что тефлоновая посуда станет не модной, вполне возможно, что она будет просто запрещена.

Многие европейские и американские хозяйки, заботясь о здоровье, уже сегодня отказываются от обычной сковородки в пользу эко посуды. В Америке, например, в прошлом году было продано 1,5 миллиона сковородок GreenPan. Свою роль сыграла в этом не только мода на экологичность, но и практичность эко посуды. Она легко моется, готовит в энергосберегающем режиме, не деформируется, поскольку производится в основном из очень прочного материала – анодированного алюминия (прочнее стали). А еще она быстрее нагревается, быстрее готовит – а значит, позволяет меньше стоять у плиты.

В октябре г. эта красивая и безопасная посуда появилась и в России.