

COSMOPOLITAN

Cosmo - Это Успех!

[Семья и дом](#)

[Интерьер](#)

[Cooking](#)

[Рождение с Cosmo](#)

Безопасность на кухне

24.10.2008 10:00:00

Специальный рекламный проект

Сегодня все больше людей становятся поклонниками стиля ЭКО: покупают одежду из натуральных тканей, используют в быту энергосберегающие лампочки, стараются без необходимости не ездить на машинах, а уж если приобретают автомобиль, то обязательно с гибридным двигателем. В прессе все чаще встречается модное словечко экосексуал, сегодня так называют людей, заботящихся не только о себе, но и об окружающей среде. К экосексуалам причисляет себя, к примеру, Леонардо Ди Каприо, который совсем недавно заявил о своем желании построить на Карибах настоящий экокурорт, где даже для получения электроэнергии будут использоваться экологически чистые природные источники.



Мода на ЭКО движение возникла не на пустом месте. Сегодня забота об окружающей среде, не просто модное веянье, а насущная необходимость. Конечно, мы не голливудские звезды, но и нам под силу внести свою лепту в сохранение окружающей среды. Просто нужно следовать простым правилам: использовать дома энергосберегающие лампочки, плотно закрывать водопроводный кран, не мусорить на улице и стараться заменить химические средства, косметику и продукты питания на органические аналоги.

Об этом знает большинство прогрессивных девушек, но немногие из нас знают, что использование обычной антипригарной сковороды также крайне негативно влияет на окружающую среду. Все мы давно привыкли к удобной и доступной антипригарной посуде, ее техническое название «посуда с PTFE-покрытием или политетрафторэтиленом». В обычных условиях PTFE-посуда безопасна. Но стоит как следует нагреть сковородку, и она тут же начинает выделять небезопасные химические соединения. Хотя производители говорят, что PTFE-сковородку не стоит нагревать выше 260 С, на самом же деле ядовитые соединения могут выделяться уже при 202 С.



Как показали исследования, уже при такой температуре нагрева в воздух начинают выделяться микроскопические ядовитые частицы. Если они попадут в легкие птиц, то те погибнут, а при постоянном контакте с организмом человека могут вызвать ожирение, раковые заболевания, инсулиновые и иммунные проблемы. По этой причине американские хозяйки все чаще отказываются от использования посуды с PTFE-покрытием.

Влиятельное Американское агентство по охране окружающей среды авторитетно заявляет, что важный компонент производства антипригарных покрытий – перфтороктановая кислота (PFOA) - не только вызывает раковые заболевания, но и на долгие годы загрязняет окружающую среду. Поэтому к 2015 году принято решение прекратить ее производство. А без PFOA невозможно **производство** привычных антипригарных покрытий. Так что PTFE нынче не в моде. А если не будут найдены безопасные технологии, то такую посуду просто перестанут выпускать.



Но это не значит, что тебе придется отказаться от привычного комфорта. На рынке совсем недавно появилась альтернатива – новая посуда бельгийской торговой марки GreenPan с инновационным антипригарным покрытием Термолон (Thermolon). Этот керамический нанокompозит выдерживает нагревание до 450 С без неприятных последствий для здоровья окружающих. Отныне можно не бояться перегреть сковородку. Производство этой посуды идет по принципиально иным технологиям. В

производстве керамического покрытия не используется PFOA и оно не содержит PTFE. Термолон обладает высокой прочностью и химически инертно. А еще такая посуда практична и красива. Американские хозяйки высоко оценили безопасность и практичность термолоновой посуды - в прошлом году в Америке было продано 1,5 миллиона сковородок GreenPan.

В октябре 2008 эта посуда появилась и в России. Теперь и у тебя есть возможность позаботиться о своем здоровье, красоте и об окружающей среде!