

Ipem-SP orienta sobre a compra e uso da panela de pressão

DA REDAÇÃO

O Ipem-SP (Instituto de Pesos e Medidas do Estado de São Paulo), autarquia do Governo do Estado, vinculada à Secretaria da Justiça, e órgão delegado do Inmetro, que tem como objetivo defender o consumidor, orienta sobre o uso adequado da panela de pressão para evitar acidentes e como ficar atento na hora da compra desse objeto comum e muito presente no cotidiano da sociedade, seja em residências, instituições públicas ou privadas, restaurantes, lanchonetes, entre outros. Sua principal função é o preparo de alimentos, por meio de elevada pressão interna.

Desde março de 2010, o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e



Reprodução Unsplash

Toda panela de pressão produzida e comercializada no país deve contar com o Selo Inmetro, o que assegura que o produto foi fabricado nos requisitos mínimos de segurança

Tecnologia (Inmetro) passou a exigir a certificação, por parte do fabricante, das panelas de pressão, com a obrigatoriedade do Selo de Identificação da Conformidade, o que assegura que o produto foi fabricado observando os requisitos mínimos de segurança. Há quase dez anos, toda panela de pressão produzida e comercializada no país deve contar com o Selo Inmetro.

"É importante o consumidor ficar atento no momento da compra da

panela de pressão e na que está em uso, evitando acidentes ao observar informações sobre o uso desse objeto tão presente no dia a dia. O Selo Inmetro indica que a panela de pressão passou por testes laboratoriais e nos ensaios obteve adequado grau de confiabilidade, em conformidade com as normas técnicas brasileiras. Se uma panela de pressão não for produzida com requisitos mínimos de segurança, ela se transforma em um produto perigoso", informa o superintendente do Ipem-SP, Ricardo Camargo.

Os fabricantes têm investido em panelas cada vez mais seguras com alumínio reforçado, tampa externa, anel de silicone e válvulas para controlar a pressão e diminuir o perigo. Contudo, é essencial que o consumidor esteja atento na hora da compra.

Ao adquirir o produto, é importante que o consumidor observe a presença do selo afixado na panela e exija a nota fiscal.

Ensaio laboratoriais e cuidados especiais com as válvulas

Cerca de 30 requisitos técnicos são observados nos ensaios laboratoriais com panelas de pressão. Testes de resistência dos cabos, testes hidrostáticos para medir a resistência da panela, testes de envelhecimento dos anéis de vedação, testes de abertura das válvulas, entre outros.

Um dos fatores de risco é o acúmulo de resíduos dentro da válvula, que acaba entupindo, o que impede a saída do ar, que garante pressão e segurança ao uso da panela. "A válvula tem a validade de cinco anos e, após o período, é importante que o consumidor faça a substituição", afirma o técnico Bruno Santana, da área de qualidade da AEM.

Manutenção e bom uso evitam acidentes

É importante que o usuário observe sempre o estado da borracha, do pino da pressão e da tampa da panela de pressão. Além disso, ao fazer a higiene do produto, observar se não há rachaduras na borracha, se está secando ou quebrando. Caso necessário, faça a substituição das partes que não estão oferecendo segurança ao uso. É válido destacar que o consumidor deve priorizar a escolha do produto com capacidade a aten-

der a demanda: a panela de pressão cheia demais pode entupir a válvula de segurança, o que é muito perigoso.

Cuidados importantes sobre o uso da panela de pressão

- Leia o manual de instruções;

- Mantenha sempre limpa a válvula de segurança da panela – aquela que chia – e desobstruída;

- Verifique se a válvula não está deformada, decorrente de algum impacto;

- Substitua a válvula a cada cinco anos – somente em representantes autorizados;

- Troque o anel de borracha sempre que apresentar danos e sinais de envelhecimento;

- Mantenha, durante o cozimento, o fundo da panela de forma plana;

- Se a panela ou a tampa está danificada. Não a utilize devido ao risco;

- Não leve a panela debaixo d'água. Pode ser perigoso;

- Jamais levante a válvula com a mão ou com qualquer objeto para acelerar a saída da pressão. A peça foi projetada para suportar o nível de pressão do cozimento. Quando a pessoa apressa essa liberação, a válvula ou a borracha podem não aguentar. É muito arriscado.

- Nunca abra a panela sem que todo o ar tenha sido expelido. Caso perceba que, no meio do cozimento de algo, a panela pare de funcionar, desligue o fogo imediatamente.

- Quando a panela pegar pressão e começar a soltar vapor, diminua a temperatura do fogo, se a água no interior já está fervendo a quantidade de fogo não vai interferir no cozimento.

Loterias



Acumulou - Concurso 2492

10 30 31 33 42 52



Acumulou - Concurso 5880

46 56 65 69 76



Acumulou - Concurso 2380

04 11 15 26 33 46
04 07 22 30 43 49



Acumulou - Concurso 1797

01 08 18 51 63 73 76



Acumulou - Concurso 2327

06 09 13 21 24 26 27
43 48 53 55 67 73 75
80 83 85 88 93 98



Dia Internacional do Yoga
Dia da Mídia
Início do Inverno
Dia Universal Olímpico