



Muovin kestävä ja turvallinen käyttö keittiössä – vaihtoehtoja muovisille keittiövälineille tutuista materiaaleista

Tiina Anola-Pukkila, kotitalousasiantuntija, Pohjois-Karjalan Martat

Muoviastiat keittiössä

- Kestäviä, aika haurastuttaa.
- Kevyitä käsitellä, kestävät kolhuja.
- Kuuma, kylmä, kulutus ja terävät esineet sekä rasvaiset ja erityisen happamat ruoat voivat vahingoittaa muovia.



Hanki harkiten ja käytä fiksusti

- Valitse keittiöön vain elintarvikekäyttöön tarkoitettuja muoviasiastoita.
- Tarkista, kestävätkö muoviasiat astiankoneessa pesun ja mikroaaltouunin.
- Mikrossa rasva ja sokeri saattavat ylikuumeta.
- Muovituotteita merkitään erilaisilla symboleilla, jotka kertovat tuotteen muovilaadusta, käyttötarkoituksesta ja kierrätysmahdollisuuksista. Merkit eivät ole pakollisia ja ne voivat vaihdella valmistajien mukaan.



Elintarvikekäyttöön sopiva.



MICRO

Mikroaaltouunin kestävä.



Astianpesukoneen kestävä.



Pakastukseen sopiva.

Hoida hyvin

- Pese huolellisesti käsin tai koneessa, naarmuihin kertyy helposti likaa ja bakteereja.
- Toistuvissa konepesuissa astia saattaa menettää muotoaan ja haalistua, pese ylätasolla.
- Huokoinen muovi voi imaista värjäävistä ruoka-aineista sävyjä, pese heti, öljy tai ruokasooda voivat auttaa.
- Jos muoviasiassa on hajua, sitä siirtyy luultavasti myös ruokaan.



Luovu aikanaan

- Vaihda haurastuneet, kuluneet, naarmuuntuneet ja rikkiäiset muoviastiat uusiin tai eri materiaalista valmistettuihin.
- Ennen 2000-lukua muovituotteissa on saatettu käyttää aineita, joita astiat eivät nykyään saa sisältää niistä mahdollisesti liukenevien yhdisteiden takia.
- Osta EU-alueella valmistettuja muoviastioita, sääntely on luotettavampaa.



Vaihtoehtoja muovikulhoille

- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut kulhot.
- Borosilikaattilasiset tai karkaistusta lasista valmistetut lasikulhot (pyrex, duralex, arcoroc, luminarc) kestävät hyvin mm. sähkövatkaimen terien mekaanista vaikutusta, naarmuuntumista ja kovia lämpötilanvaihteluja. Tavallinen ohuempi konelasi voi särkyä tai lohjeta vatkatessa.
- Keraamiset kulhot ovat hyviä keittiössä, vatkaamisessa niiden lasitus kuluu.



Vaihtoehtoja muovisille leikkuulaudoille

- Massiivi- ja liimapuiset leikkuulaudat.
- Täysin bambusta tehdyt leikkuulaudat.
- Karkaistusta lasista tehdyt leikkuulaudat.
- 100 % kasvipohjaiset biokomposiittilaudat.
- Paperi- tai puukuitukomposiittilaudat, joista pitää varmistaa muovittomuus.
- Kumiset leikkuulaudat, jotka tehdään synteettisestä kumista tai kumin ja puumassan yhdistelmästä.
- Koivuvanerilaudat on päällystetty melamiinilla eli sisältävät muovia.
- Veitsiystävällisyys.



Kulhojen ja leikkuulautojen valinta kotitalouksissa

- Kotitaloudet tekevät valinnat käytön ja käyttökertojen mukaan.
- Hinta ja pesumahdollisuus astianpesukoneessa puhututtavat kuluttajia.
- Muovinen taikinakulho on kevyt ja kätevä, vatkaamiseen kannattaa valita teräskulho tai vatkausta kestävä lasikulho.
- Leikkuulaudat kehittyvät koko ajan. Kokeile ekologisempia vaihtoehtoja ja käytä erilaisia lautoja eri tarkoituksiin.
- Hygienia kalaa ja lihatuotteita käsiteltäessä.
- Kotikeittiö vs. opetuskeittiö tai yhteiskeittiö.



Muoviviisaat vinkit kotikeittiöön

- Luovu ajoissa: vaihda vanhat muovikulhot uusiin tai lasisiin, keraamisiin tai teräksisiin kulhoihin.
- Suosi uusia ja mielellään muovittomia leikkuulautoja.
- Vältä kuumuuden ja muovin yhdistämistä ruuanlaitossa ja ruuan lämmittämisessä.
- Uudista kuumassa käytettäviä muovisia sekoitusvälineitä.
- Valitse välineet arkijärjellä eri käyttötarkoituksiin!





LEIVOTAAN JA LEIKATAAN, VATKATAAN JA VAIVATAAN, PILKOTAAN JA SEKOITETAAN!

Kotona, rakkaudella, hyvistä ja terveellisistä
raaka-aineista valmistettu ruoka maistuu
arjessa ja juhlassa.