

dTest: Laboratorní test ukázal, že teflonové pánve nepředstavují riziko ani po poškrábání

1.10.2025 - Lucie Korbeliusová | DTest

Mluví se o nich jako o „věčných chemikáliích“. PFAS, tedy per- a polyfluoralkylové látky, jsou spojovány s celou řadou zdravotních i ekologických rizik. Vyskytují se v široké škále spotřebního zboží, ať už jde o oblečení, kosmetiku, nebo kuchyňské potřeby, včetně nepřilnavých povrchů kuchyňských pánví. Mnozí spotřebitelé se proto právem ptají: mohou se tyto látky při vaření uvolnit do jídla?

Laboratorní test na PFAS: úmyslně poškozené pánve

Spotřebitelská organizace dTest se rozhodla najít odpověď a doplnila svůj test pánví o speciální zkoušku simulovaného smažení na poškozeném povrchu. *„Jejím cílem bylo ověřit, zda se při běžném používání mohou PFAS z povrchu pánví uvolnit do oleje, a tím i do připravovaného jídla,“* objasňuje šéfredaktorka časopisu dTest Hana Hoffmannová.

Do testu byly zařazeny tři modely: Orion Diamant, Tefal Daily Cook G7300755 a Tescoma i-Premium. Povrchy pánví byly úmyslně poškrábány až na kovový podklad, do každé bylo nalito 150 ml oleje, u kterého laboratoř předem ověřila, že žádné PFAS neobsahuje. Olej byl následně po dobu 30 minut zahříván na teplotu 175 °C, což odpovídá běžné teplotě smažení.

Výsledek? Dobrá zpráva pro všechny kuchaře

Po ochlazení byl olej znovu analyzován pomocí citlivé metody (kapalinová chromatografie spojená s hmotnostní spektrometrií). A závěr? Ani při úmyslném poškození nepřilnavého povrchu testované pánve neuvolňovaly měřitelné množství PFAS. Pro spotřebitele jde o dobrou zprávu, běžné používání moderních pánví by v tomto ohledu nemělo představovat zvýšené riziko.

„Je ale třeba dodat, že výsledky platí pro tyto tři konkrétní testované modely a nelze je automaticky vztáhnout na veškeré výrobky na trhu,“ vysvětluje Hoffmannová.

Dva z testovaných výrobků navíc na obalu uváděly deklaraci „bez PFOA“, tedy bez kyseliny perfluoroktanové, jedné z nejznámějších PFAS. Tato deklarace však nezaručuje, že daný výrobek neobsahuje jiné PFAS, a může být matoucí.

Pozor na přehřívání i poškození

Ačkoliv testované pánve obstály, je dobré zachovávat při používání nepřilnavého nádobí opatrnost. *„Povrchy pánví by neměly být poškozené a rozhodně by se neměly zahřívát naprázdno, tedy bez oleje či jídla. Při přehřátí nad 260 °C může začít docházet k odpařování PFAS z povrchu pánve. Zvláště rizikové je rychlé zahřívání prázdné pánve, při kterém teplota jejího povrchu velmi rychle roste a chybí na něm olej, který by mohl výpary alespoň částečně pojmout,“* radí Hoffmannová z dTestu.

Evropa PFAS postupně zakazuje. Pánve (zatím) zůstávají

Evropská unie si rizika spojená s PFAS uvědomuje a chystá legislativní změny. Od 1. ledna 2026

začne platit zákaz používání těchto látek v některých výrobcích denní potřeby, například v textilu nebo obuvi. Od roku 2030 se zákaz rozšíří i na další typy textilií. Kuchyňské nepřilnavé pánve však zatím zůstávají mimo regulaci, a to pravděpodobně kvůli silnému lobbingu ze strany výrobců.

Na webu spotřebitelské organizace dTest jsou v souvislosti s produkty běžné denní spotřeby obsahujícími škodlivé chemikálie k dispozici informace o projektu ToxFree Life for All včetně výzvy evropským politikům k zákazu všech rizikových látek ve spotřebním zboží.

Kontakt pro média:

Lucie Korbeliusová, media@dtest.cz, tel.: +420 604 556 874

<https://www.dtest.cz/clanek-11850/dtest-laboratorni-test-ukazal-ze-teflonove-panve-nepredstavuji-rizi-ko-ani-po-poskrabani>