

## Como evitar acidentes com a panela de pressão

Muitas pessoas tem medo da panela de pressão e, com certeza, esse é um medo que tem fundamento. Uma panela de pressão quando "explode" pode causar sérios danos, tanto materiais, quanto sobre a saúde humana, ou mesmo a morte em alguns casos mais graves.

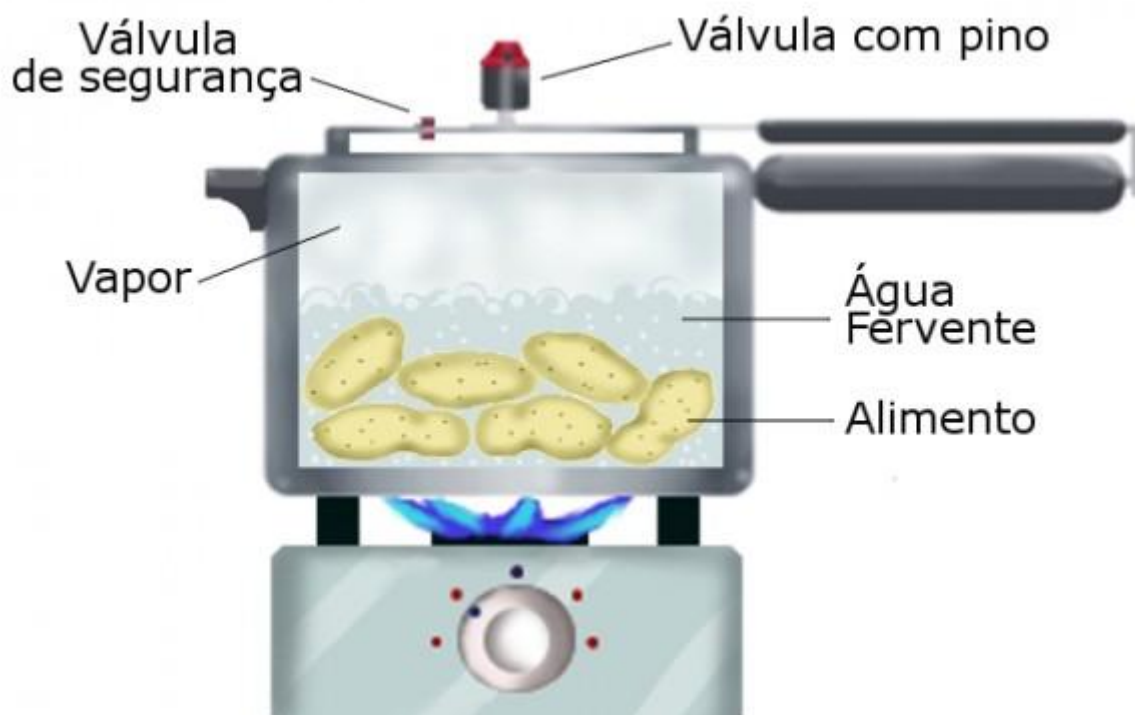
Por outro lado, é difícil conviver sem esse artefato tão útil para cozinhar alimentos, os mais diversos. Então, o que podemos fazer para evitar os riscos da panela de pressão?

Vejam algumas regras básicas.

O primeiro cuidado começa na compra do equipamento. Apenas compre panelas de pressão que possuam o selo do Inmetro. Peça sempre a nota fiscal, pois ela é sua garantia de troca em casos de defeito. E nunca adquira uma panela de pressão no comércio ambulante, comumente chamados de camelôs.

O próximo cuidado é procurar saber qual a capacidade da panela de pressão, ou seja, quantos litros ela comporta. Essa informação você encontra no manual do fabricante. Uma panela de pressão cheia demais pode entupir a válvula de segurança, o que é muito perigoso.

Observe a representação esquemática de uma panela de pressão logo abaixo:



Além dos cuidados na hora da compra, precisamos ter também os seguintes cuidados durante a sua utilização.

1. a válvula com pino foi feita para liberar vapor, logo, se durante a operação da panela a válvula parar de soltar vapor e fazer aquele chiado característico, pode indicar que ela foi obstruída. Nesse caso, desligue o fogo imediatamente. Em seguida, com o

auxílio de um garfo ou colher, faça um movimento para cima com a válvula para que o vapor dentro da panela escape.

2. caso a panela apresente liberação de vapor pela área circular onde fica localizada a borracha, significa que a borracha está danificada e precisa ser substituída.

3. quando a panela começar a soltar vapor, você pode diminuir o fogo, pois se a água no seu interior já está fervendo, o fogo alto não vai mais alterar a temperatura do seu interior (propriedade física: um líquido em ebulição não varia sua temperatura durante a transição de fases).

4. nunca abra uma panela sem que toda a pressão tenha caído.

Finalmente, após usar sua panela de pressão, lave todas as partes muito bem lavadas e guarde-as.

Dica: Caso você tenha uma panela de pressão velha e não deseje mais utilizá-la, não jogue-a fora. Como os fundos das panelas de pressão são grossos, elas podem se transformar em ótimas panelas para doces. Existem algumas lojas especializadas que transformam sua panela de pressão em uma panela comum.