Verbraucherzentrale Hamburg

Symbole auf Küchenutensilien: Was bedeuten sie?

Pfannenwender, Vorratsdosen, Kunststoffgeschirr oder Silikonbackformen tragen häufig Symbole und Temperaturangaben. Sie sollen zeigen, wie die Produkte sicher verwendet werden können. Besonders wichtig sind solche Hinweise, wenn Küchenutensilien erhitzt werden oder mit heißen Lebensmitteln in Kontakt kommen. Denn nicht jedes Material eignet sich für Mikrowelle, Backofen, Herd oder heiße Pfannen.



© Castenoid - Fotolia.com

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. Temperaturangaben und Hinweise zur Verwendung in Mikrowelle, Backofen oder heißer Pfanne sind besonders wichtig für eine sichere Verwendung von Küchenutensilien wie Vorratsdosen, Kunststoffgeschirr oder Backformen.

2. Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen Gebrauchshinweise für einen sachgemäßen Einsatz tragen.
3. Das Glas-Gabel-Symbol kennzeichnet Materialien und Gegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind. Es ist jedoch kein Hinweis auf Hitze- oder Mikrowelleneignung.
4. Hersteller bilden die Gebrauchshinweise häufig durch verschiedene Piktogramme ab. Die Abbildungen sind jedoch nicht einheitlich, häufig nicht gut lesbar oder manchmal auch unverständlich.

Stand: 04.05.2026

Kunststoffbehälter und Küchenhelfer werden längst nicht nur zum Aufbewahren oder Einfrieren verwendet. Sie kommen beim Kochen und Braten zum Einsatz, werden in die Mikrowelle gestellt oder dienen als Backform.

Dabei spielt die Temperatur eine entscheidende Rolle. Materialien, die für kalte oder zimmerwarme Lebensmittel verwendet werden können, sind nicht automatisch auch für hohe Temperaturen geeignet. Deshalb sollten Sie auf die vom Hersteller angegebenen Höchsttemperaturen und weitere Nutzungshinweise achten.

Bei **Küchenhelfern aus Polyamid**, etwa Kochlöffeln oder Pfannenwendern, empfiehlt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), den Kontakt mit heißen Lebensmitteln – insbesondere bei Temperaturen über 70 Grad Celsius – möglichst kurz zu halten.

Besondere Vorsicht gilt bei Geschirr und **Küchenutensilien aus Melaminharz**: Sie sollten nicht zum Kochen und Braten oder zum Erhitzen von Lebensmitteln in der Mikrowelle verwendet werden. Bei höheren Temperaturen können verstärkt Melamin und Formaldehyd aus dem Material in Lebensmittel übergehen.

Dafür steht das Glas-Gabel-Symbol

Das Glas-Gabel-Symbol ist EU-weit geregelt. Es zeigt an, dass ein Material oder Gegenstand für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt ist.

Wichtig: Das Zeichen ist **kein allgemeines Hitzesiegel**. Ob eine Dose beispielsweise in die Mikrowelle oder eine Form in den Backofen darf, muss sich aus weiteren Angaben ergeben.

Bei Gegenständen, deren Zweck eindeutig ist – beispielsweise Besteck oder eine Kaffeemaschine –, ist eine Kennzeichnung als für Lebensmittelkontakt geeignet nicht zwingend erforderlich.

Temperaturangaben genau beachten

Hersteller verwenden unterschiedliche Zeichen, um anzugeben, welche Temperaturen ein Küchenutensil verträgt. Manchmal stehen Mindest- und Höchsttemperatur direkt neben einem Thermometer-Symbol, manchmal ist nur eine Maximaltemperatur angegeben.

Auch die **Dauer des Kontakts mit Hitze** kann entscheidend sein. Ein Pfannenwender kann beispielsweise für den kurzfristigen Kontakt mit einer heißen Pfanne geeignet sein, sollte aber trotzdem nicht längere Zeit darin liegen bleiben.

Orientieren Sie sich deshalb nicht allein am Material oder an der Optik eines Produkts, sondern an den konkreten Angaben des Herstellers.

Geschirr für die Mikrowelle

Auch für die Mikrowelleneignung gibt es unterschiedliche Symbole. Ein entsprechendes Zeichen bedeutet grundsätzlich, dass der Gegenstand in der Mikrowelle verwendet werden kann.

Allerdings sagt das Symbol allein häufig nichts über **maximale Temperatur, Leistung oder Erhitzungsdauer** aus. Sind zusätzlich Temperatur-, Watt- oder Zeitangaben vorhanden, sollten Sie diese unbedingt beachten.

Fehlt ein Hinweis zur Mikrowelleneignung, raten wir davon ab, Kunststoffgeschirr und -behälter zum Erhitzen zu verwenden.

Das bedeuten die anderen Symbole

Neben Temperatur- und Mikrowellenhinweisen finden sich auf Küchenutensilien zahlreiche weitere Zeichen:

- **Schneeflocke:** Der Gegenstand ist zum Einfrieren geeignet. Das Symbol allein nennt allerdings nicht immer die niedrigste zulässige Temperatur.
- **Spülmaschine:** Der Gegenstand kann in der Spülmaschine gereinigt werden. „Spülmaschinengeeignet“ und „spülmaschinenfest“ bedeuten jedoch nicht dasselbe.
- **Backofen:** Das Symbol kann anzeigen, ob und unter welchen Bedingungen ein Gegenstand im Backofen verwendet werden darf.
- **Durchgestrichene Herdplatte:** Der Gegenstand darf nicht direkt auf eine heiße Kochplatte gestellt werden.
- **Durchgestrichenes Messer:** Messer oder andere scharfkantige Gegenstände können die Oberfläche beziehungsweise Beschichtung beschädigen.
- **Recyclingcode:** Zahlen und Buchstaben wie „05 PP“ geben Hinweise auf das verwendete Material. Sie sagen für sich genommen jedoch nicht, für welche Temperaturen oder Zubereitungsarten ein Produkt geeignet ist.

Kennzeichnung muss besser werden

Für viele Gebrauchshinweise gibt es keine einheitliche grafische Darstellung. Deshalb verwenden Hersteller unterschiedliche Piktogramme für ähnliche Aussagen. Ein Mikrowellen-, Temperatur- oder Spülmaschinensymbol kann von Produkt zu Produkt anders aussehen.

Sind Piktogramme nicht eindeutig verständlich, können zusätzliche Angaben in Worten erforderlich sein. Vorgeschriebene Informationen müssen gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar angegeben werden.

Sie dürfen sich allerdings nicht nur direkt auf dem Produkt, sondern beispielsweise auch auf Verpackung oder Etikett befinden. Das ist im Alltag problematisch: Wird die Verpackung nach dem Kauf weggeworfen, gehen möglicherweise wichtige Hinweise zur sicheren Verwendung verloren.

Unser Tipp: Fotografieren Sie Temperatur- und Gebrauchshinweise auf der Verpackung, bevor Sie diese entsorgen, wenn die Angaben nicht dauerhaft auf dem Küchenutensil

stehen.

Ein früherer Marktcheck der Verbraucherzentralen zeigte erhebliche Probleme bei der Kennzeichnung von Küchenutensilien. Für viele Nutzungshinweise gab es keine einheitlichen Piktogramme

Wir setzen uns deshalb für verständliche und dauerhaft nachvollziehbare Angaben ein. Gerade sicherheitsrelevante Informationen – etwa zur maximalen Temperatur, zur Mikrowelleneignung oder zum Kontakt mit heißen Pfannen – sollten Sie auch dann noch erkennen können, wenn Verpackung und Etikett längst entsorgt sind.

ZUM WEITERLESEN

Mikrowelle, Spülmaschine oder bestimmte Höchsttemperaturen: Die Symbole auf Küchenutensilien sind nicht immer selbsterklärend. In unserem Flyer zeigen wir die wichtigsten Piktogramme und erklären, was sie für die sichere Verwendung bedeuten. → Flyer: Symbole auf Küchenutensilien

Gefördert durch:

Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/schadstoffe-lebensmitteln/symbole-auf-kuechenutensilien-was-bedeuten-sie