

Inoxibar consigue reciclar y reutilizar más de 30.000 sartenes viejas

[Multimedia](#)

Con la IV edición de su campaña de recogida anual sumará otros miles de sartenes a esta cifra, garantizando la adecuada gestión de todos los componentes. La iniciativa responde al problema medioambiental derivado de la sobresaturación de sartenes de componentes insalubres y poco duraderas, que muchas veces acaban en los vertederos. Su máxima es que es tan importante lo que se come como el menaje con el que se cocina, por eso recomiendan informarse bien sobre los materiales de las sartenes

El [fabricante de menaje de cocina](#) Inoxibar ha conseguido reciclar y reutilizar más de 30.000 sartenes viejas en todo el país gracias a la iniciativa de recogida de sartenes que puso en marcha en 2019. Ahora celebra la cuarta edición de la campaña con la que espera reunir otros miles de sartenes usadas, evitando que acaben en vertederos y garantizando la adecuada gestión de todos los residuos.

Inoxibar se convirtió en la primera empresa de su sector en cerrar el ciclo de vida de las sartenes, creando una iniciativa de recogida de sartenes usadas a nivel estatal. Con ello pretendía actuar ante el problema medioambiental derivado de la sobresaturación de sartenes poco duraderas y de materiales insalubres, que muchas veces acaban en los vertederos.

“El mercado está inundado de sartenes baratas de baja calidad que no duran más de uno, dos, tres meses... a parte del despilfarro de supone tener que comprar continuamente, pensamos que medioambientalmente es un despropósito y por eso decidimos crear la iniciativa,” afirma Aitor Marcaide, responsable de Inoxibar.

En su planta de Berriz (Bizkaia) comienzan su ciclo vital miles de sartenes que Inoxibar fabrica cada año, la mayoría en acero inoxidable, que es material que recomiendan utilizar para cocinar. Desde hace cuatro años también acaban allí su vida útil todas las sartenes que recogen en estas campañas, hasta ahora 30.000. Estas sartenes se llevan a una planta de reciclaje cercana donde se separan los distintos componentes, se gestionan adecuadamente todos los residuos y se reutilizan los componentes susceptibles. Principalmente, las partes metálicas, que se funden y se vuelven a usar en la fabricación de productos como latas o partes de automóviles.

Para hacer posible la iniciativa han buscado la colaboración de las tiendas de menaje, ferreterías y otros establecimientos afines y han creado una red de puntos de recogida por todas las comunidades autónomas. En cada establecimiento Inoxibar deja información sobre la campaña y un contenedor de

cartón donde se recogen todas las sartenes usadas. Cuando finaliza la campaña recoge todos estos contenedores y los lleva a su planta.

Para incentivar que mucha gente lleve sus sartenes viejas y hacer que redunde también en su beneficio la campaña se acompaña de un [Plan Renove](#) con descuentos especiales para comprar otra sartén nueva si la necesitan. Las personas interesadas solo tienen que buscar el punto de recogida más cercano, llevar las sartenes usadas y acceder al descuento especial, posibilitando que las sartenes tengan nueva vida.

“Durante todo un año estuvimos dándole vueltas a cómo hacer la campaña, porque había que resolver el problema logístico si queríamos hacerlo a gran escala” cuenta Aitor. “Decidimos trabajar codo con codo con el pequeño comercio para que lleven la iniciativa a sus localidades, demostrando que a nivel de descuentos no están tan lejos de las grandes superficies que arrasan con sus promociones”. Inoxibar ha conseguido unir a más de 200 comercios en la iniciativa y sigue ampliando la red.

Debido a los buenos resultados obtenidos, la empresa ha dejado abierta durante todo el año la recogida de sartenes, fuera de fechas de campaña. También está estudiando la posibilidad de llevar la idea a otros artículos de menaje.

Mejor de acero inoxidable

Inoxibar aprovecha también esta campaña para aportar recomendaciones sobre materiales y sobre el adecuado mantenimiento de las sartenes. Para estos especialistas lo recomendable es usar sartenes de acero inoxidable por sus muchas ventajas. El acero inoxidable es el material verde por excelencia, ya que es reciclable hasta el infinito. No altera el sabor de los alimentos, es resistente al impacto, a las variaciones térmicas y a la resistencia mecánica, por lo que su duración es mucho mayor a la de otros materiales.

Indican que, aunque las sartenes sin antiadherente duran más y por eso son las que se usan más en la hostelería, es mucho más fácil cocinar en una sartén con antiadherente porque se puede usar muy poco aceite y no hay que controlar tanto las temperaturas.

“Ahora la mayoría de los fabricantes y comercializadoras usamos antiadherentes sin PFOA, que son componentes tóxicos se utilizaban en el pasado algunas empresas. Y lo recomendable es que sea multicapa”.

Más de tres años o “eternamente” si se usan bien

En cuanto a la duración de las sartenes, en Inoxibar afirman que “Una sartén de acero inoxidable sin antiadherente puede durar toda la vida y una con antiadherente depende mucho de cómo sea éste, de la calidad y de la cantidad de capas”.

Recomiendan detenerse a mirar la etiqueta del producto e informarse sobre los materiales. Su máxima es que es tan importante lo que se come como el menaje con el que se cocina.

“Si es una buena sartén y se utiliza bien puede durar más de 3 años fácilmente, pero depende mucho del uso que se le dé. El problema es que muchas veces no se usan adecuadamente; se rascan con utensilios metálicos, se someten a temperaturas muy altas en muy poco tiempo, como al meterlos en lavavajillas industriales... todo eso deteriora el antiadherente mucho más rápido”, indica el responsable de Inoxibar.

Entre sus recomendaciones para una mayor duración está usar siempre utensilios de madera o silicona para no estropear la base. También utilizar una sartén cuyo fondo tenga un tamaño al menos igual que la chapa o el elemento que calienta y tener cuidado cuando se echa la sal, ya que puede ser muy corrosiva.

Fuente: Spb_servicios periodísticos Bilbao
