



조리기구 똑똑하게 사용하기

- 조리기구는 조리 과정에서 음식과 지속적으로 접촉되기 때문에 식재료 못지 않게 안전에 대한 관심을 기울여야 합니다.
- 금속제(스테인리스, 알루미늄, 주철, 구리), 멜라민수지, 도자기, 법랑, 유리 재질이 일상에서 많이 사용하는 조리기구
- 조리기구를 더욱 안전하게 사용하기 위해 사용 전 주의사항 및 사용방법을 확인한 후 사용합니다.



금속제

스테인리스



- 새 제품에는 *연마제가 남아있을 수 있어 사용 전에 휴지나 종이타월에 식용유를 적당히 묻혀 표면을 닦아 낸 후 세척합니다.
- 조리 시 눌려 붙은 기름을 방치하면 변색되거나 녹이 생길 수 있으므로 바로 닦아내고 세척합니다.

알루미늄



- 새 제품은 물을 넣고 끓인 후 사용하면 산화피막이 견고해져 더욱 안전하게 사용할 수 있습니다.
- 조리 시에는 목재 등 부드러운 재질을 사용하고, 세척 시에는 금속 수세미 등 날카로운 재질을 사용하지 않는 것이 좋습니다.
- 산이나 염분을 많이 함유한 식품을 조리, 보관 시 알루미늄이 용출될 수 있으므로 주의합니다.
※변색된 제품은 새 제품으로 교체하여 사용합니다.

주철



- 매번 기름 코팅 후 사용하는 것이 좋으며, 세척 후 바로 건조시켜 녹이 스는 것을 방지합니다.

구리



- 물이 남은 상태로 보관하면 물기가 남은 곳이 어둡게 변색되기 때문에 건조시켜 보관합니다.

멜라민수지



- 멜라민과 포름알데히드가 결합하여 만들어진 고분자 플라스틱으로 합성수지제의 한 종류입니다.
- 고온의 열에 반복적으로 노출 시, 금이 가거나 균열이 생겨 멜라민과 포름알데히드가 용출될 수 있습니다.
- 구입할 때는 '식품용'으로 표시가 되어있는 제품을 선택합니다.
- 오븐이나 전자레인지에서 사용할 경우, 멜라민 수지가 가열되어 파손될 우려가 있으므로 직접 열을 가하여 조리하지 않습니다.
- 자외선 소독기 등 자외선이 강한 환경에 오랫동안 노출될 경우, 변색되거나 균열이 발생하므로 자외선소독기 안에서 3시간 이내로 짧게 사용합니다. ※변색된 제품은 새 제품으로 교체하여 사용합니다.
- 세척 시, 술 또는 *연마분으로 세척하지 않으며 부드러운 스펀지를 사용하여 세척합니다.



도자기



- 음식물을 오래 담아 둘 경우 냄새가 났을 수 있으므로 사용 후 바로 닦아서 보관합니다.

법랑



- 금속 표면에 유리를 얹어 입힌 것으로 충격에 약하기 때문에 급격한 가열, 냉각을 피합니다.
- 빈 그릇을 가열하거나 산성음식 등을 장기간 보관하지 않습니다.

유리



- 오븐용, 전자레인지용 등 사용 용도에 따라 구분하여 사용합니다.
- 가열조리 중에 물을 추가할 때에는 냉수 사용을 피합니다.
- 유리가 뜨거울 때에는 젖은 행주로 닦지 않고, 젖은 곳에 놓지 않도록 합니다.

*연마제: 금속 표면을 깎거나 부드럽게 하기 위해 사용하는 재료

