

不粘锅选购 使用大解惑



五大指标选个好锅 查外观光滑无缺陷

专家介绍,消费者要想选择一款合适放心的不粘锅,首先要看的就是不粘锅的外观。具体来说,锅内不粘涂层应光滑,颜色、遮盖力、光泽应基本均匀一致,无气泡、不脱落,还要求涂层应完全热熔(一种工艺,通俗地说就是把涂层充分利用热量进行熔化,然后让其均匀地附着到锅的表面),如果热熔不完全,可能会在相应的部位出现色差、麻点或是有类似于杂质一类物质的现象,消费者通过肉眼就可以直接辨认,选择表面无杂质、裂纹和爆点等明显缺陷的锅具。

看基体材料应满足最小厚度要求

其次,消费者应该留意锅具的基体材料。据了解,基体材料应选用能满足产品使用性能要求的铝及铝合金材料。而根据锅具的不同,其最小厚度也有相应要求。如煎锅、炒锅基体材料的最小厚度分别为2.0mm和2.5mm;煮锅、奶锅基体材料的最小厚度分别为1.6mm和1.8mm。

为什么要考虑基体材料厚度呢?黄大鹏解释:一是考虑产品有一定强度,以保持锅体的稳定性;二是保护不粘涂层。“在燃气灶上使用时,如果锅具基体材料较薄,会使锅底金属横向热传导面积减少,造成热分布不均匀,从而出现热点。而热点如果超过涂层承受程度,会对不粘涂层造成永久性损伤,减短不粘锅的使用寿命。”

验不粘涂层查看涂层厚度

按照相关标准要求,煎锅、炒锅涂层的平均厚度为大于或等于25微米;煮锅、奶锅的平均厚度为大于或等于20微米。这是不粘锅的一项重要指标,会影响到不粘锅的使用寿命和性能。另外,不粘锅在涂层前需要进行表面喷砂清理,增加表面的粗糙度和加大附着力,从而加大附着牢度和抗划伤能力。

专家介绍,涂层过薄,物理耐性差,容易破损、降低锅具使用寿命,但涂层也并非越厚越好。过厚的涂层会使涂层与基体之间的附着力负荷增大,降低涂层的附着力,而且如不注意养护锅具和非规范操作使用不粘锅,会增加涂层龟裂、脱落等不良现象发生的概率。因此,厂家在进行涂层的时候,会由专业的技术人员做精密计算和反复实验,保证涂层在各方面均有优异的表现。

查性能附着力 抗划伤性要强

涂层本身抵御各种硬性物质划伤的能力,以及本身硬度、固化程度、附着力的指标也很重要。据了解,这种测试一般可由敲击、压迫、适当力度地刮划进行,但黄大鹏也表示这个基本由专业人士操作,普通消费者误操作的话,可能会伤害涂层。测试时要注意不要使用十分尖锐的物品,也不要用力,应有一定的重点和技巧。

不粘性可进行煎蛋试验

据专家介绍,不粘性是不粘锅的一项重要指标,涉及到涂层本身的性能,也涉及到涂层固化质量。根据标准,可用粘有植物油的软布轻拭不粘涂层表面,用温水加洗涤剂清洗,然后用清水洗净,擦干后进行煎蛋试验,从而鉴定不粘锅不粘性的优劣。

使用篇 不粘锅使用六大注意

就锅具来说,不粘锅算是比较“娇弱”的类型,在使用和清洁中需要细心呵护,否则使用寿命会大大降低。那具体该注意哪些呢?

1.初次使用不粘锅,可在使用前,彻底清洗过后,在锅内用软布轻涂一层植物油。

2.使用不粘锅时,应使用中、小火加热,因为不粘锅本身具有良好的导热性能,中、小火即可满足锅内烹饪温度的需要,合理利用不粘锅的节能特性。若使用大火或猛火,会导致锅内温度过

高,超过涂层正常可以承受的温度,长期在这样的环境下工作,会降低锅具的不粘性能,损坏锅具涂层,减少锅具的使用寿命。

3.为了更好地保护不粘锅的涂层,延长不粘锅的使用寿命,在使用时,尽量不要用钢、铁铲进行操作,推荐使用木、竹、尼龙、硅胶铲进行操作。

4.清洗锅具时,如锅体温度较高,最好用温水或热水进行清洗,可更好地保护不粘涂层。尽量避免急剧的冷热冲击,更不要使用钢丝球等研磨性较强的

物品进行清洗,避免破坏涂层。

5.不要长时间对锅具进行空烧,空烧锅具会导致锅具因温度过高而受损,并有引发火灾的危险。

6.任何产品均存在老化现象,对于不粘锅具,黄大鹏建议根据个人使用频率,每3~5年进行更换。锅具需要更换的时候,锅具本身会给出比较明显的信号,例如涂层表面的光滑度明显降低,甚至有毛刺产生,不粘性能急剧下降,涂层出现脱落等现象发生,基本上就可以判断需要更换了。

常见锅具的选购使用指南

铁锅

铁锅是中国传统锅具,炒菜过程中产生的铁离子对人身体有益。但其大多为铸造型,表面粗糙,容易生锈和滋生细菌;铁纯度不够的铁锅容易龟裂,使用寿命短;铁锅导热不均匀,容易烧焦食物。

选购铁锅要注意以下几点:一看表面,以光滑细腻为好,如上面有一圈一圈的细槽或小孔,坚决不买,这类锅容易粘锅,不易清洗。从锅的工艺上来说,有铸造型和拉伸成型,一般来说拉伸成型的比较好。二看手感,铁锅拿在手上要有一定的分量,有些锅很轻,感觉就像是在一块铁皮上面刷了一层漆,上火一烧就起油烟还容易烧焦,这种锅切勿购买。三看如果锅底有乌龟背一样的纹,表明质量低劣,也不可购买。

专家提醒,购买锅具时,建议选购有品牌的合格产品。品牌企业对材料选择、工艺控制、品质检验,都会严格把关,还要先看产品的介绍和产品说明书,根据使用范围选择。

不锈钢锅具

不锈钢锅具外观时尚美观,具有耐用、耐腐蚀、防锈、不变形等优点,是市场的主流产品。但不锈钢材料导热不均匀,消费者可选择采用了三层复合底结构的不锈钢锅,其结构一般是两层不锈钢中间夹一层铝,锅具受热均匀、导热快,不会因锅内单点温度过高而烧焦食物,也不易产生油烟,一般具有煎、炒、烤、炖等多种功能。不锈钢复合板制造的锅,性能更优秀。

消费者在挑选不锈钢产品时应仔细查看产品和包装上关于不锈钢种类和牌号的标识。要购买正规厂家的合格产品,不要购买“三无”产品。



铝锅

铝的导热性极好。铝锅的导热性能比其它锅具更好一些,同时不会生锈,对于产生的糊锅黑渍,铝锅

比不锈钢锅更好清刷。可选购阳极氧化工艺的产品,表面更加坚硬并不易与其它物质发生反应。(王杰)