



식품용 조리기구

안전하게 사용하기!

1 식품용 기구란?

- 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것 또는
- 채취·제조·가공·조리·저장·운반·소분·진열 시 사용하는 것으로 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구를 말합니다.



2 식품용 제품 어떻게 확인하나요?

- 식품용 기구에는 '식품용'이라는 단어와 PE(폴리에틸렌), PP(폴리프로필렌) 등 재질명, 소비자 안전을 위한 주의사항 등이 표시되어 있습니다.
- 식품용 기구를 구입할 때는 제품의 표시사항을 확인 후 용도에 적합한 제품을 구입하여 사용합니다.

<예시>



식품용



식품용

3 조리기구 안전하게 사용하기

스테인리스



휴지나 종이 타월에 식용유를 적당히 묻힌 후 조리 기구 표면을 닦아주세요.



연마제*를 닦아낸 다음 식초를 첨가한 물을 넣어 10분 정도 끓인 후 깨끗히 세척하여 사용하세요.

알루미늄



금속수세미 등 날카로운 금속을 사용하지 않고 조리 시에 목재 등 부드러운 재질을 사용하는 것이 좋습니다.

플라스틱



높은 온도에서 찌그러짐 등 변형이 발생할 수 있으므로 사용 시 주의하고



전자레인지를 이용할 때는 '전자레인지용'인지 확인하고 사용합니다.

* 연마제란?
금속의 표면을 깎거나 매끄럽게 하기 위해 사용되는 재료