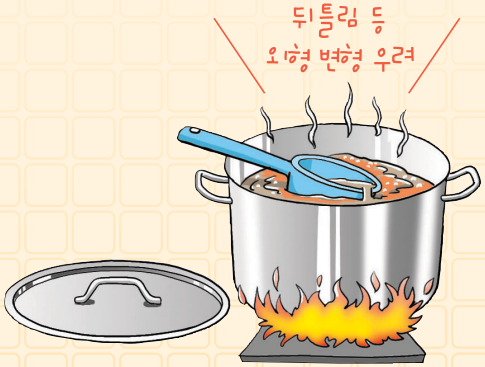
알루미늄 냄비

알루미늄 냄비는 산을 함유한 식품(양배추, 토마토 등)의 음식 조리 및 저장에 사용하지 마세요.

플라스틱 바가지

플라스틱 바가지를 국냄비 등에 넣고 가열하지 마세요.



식품용 조리기구의
올바른 사용 가이드

식품용 조리기구의 올바른 사용 가이드

식품의약품안전청
Korea Food & Drug Administration
www.kfda.go.kr

식품안전국 식품평가부 용기포장과
서울특별시 은평구 통일로 194번지
Tel.02)380-1696~8 Fax.02)358-0525

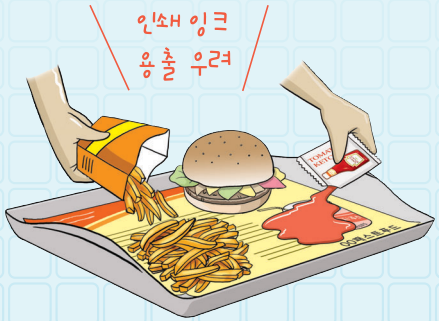
식품의약품안전청
Korea Food & Drug Administration

재활용 고무대야

식품용 조리기구(김치, 깍두기 등을 담글 때)로 재활용 고무대야를 사용하지 마세요.

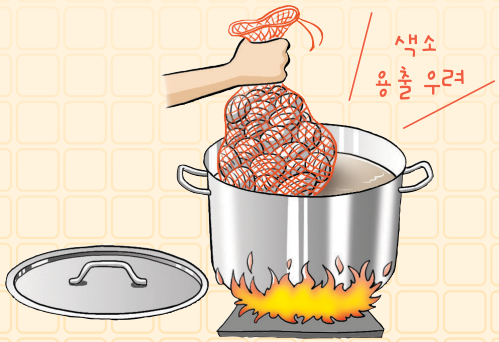
광고지

패스트푸드점의 쟁반 위 광고지에 식품이 닿지 않도록 하세요.



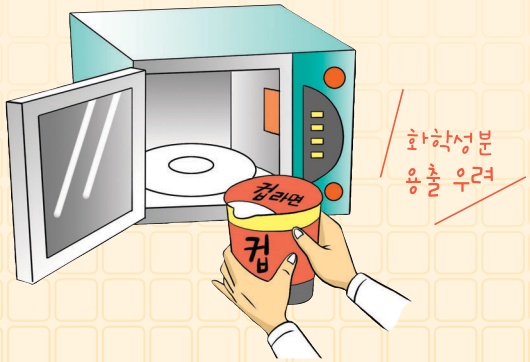
양파망

양파망은 농산물 포장 용도이므로 뜨거운 국물을 우려내는 등 식품 조리 용도로 사용하지 마세요.



컵라면 용기

발포성 폴리스티렌(PS) 컵라면 용기를 전자레인지에 사용하지 마세요.



뚝배기

뚝배기는 제조시 사용된 점토성분이나 유약성분에 따라 눈에 보이지 않는 표면 균열이 생길 수 있으며 이 미세균열을 통해 세척제가 스며들 우려가 있으므로 음식찌꺼기 제거시에는 세척액이 아닌 **맑은 물**을 사용하여 주세요.

단, 기름 등 오염제거를 위해 세척제 사용시에는 반드시 세척액*을 묻힌 수세미로 **5초 이내**에 뚝배기를 닦고 **즉시** 흐르는 물에 충분히 헹구어 세척액이 남지 않도록 해주세요.

*세척제는 반드시 제품에 표기된 표준사용법에 따라 희석한 액을 사용하세요.