



알루미늄 냄비

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

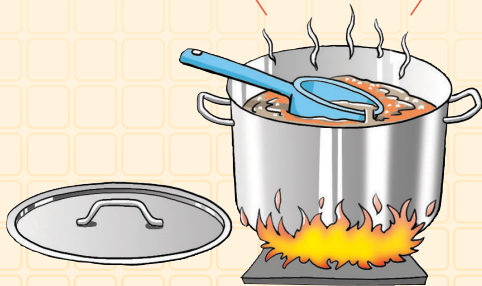
산을 많이 함유한
음식을 조리할 경우
알루미늄 용출 우려



플라스틱 바가지

플라스틱 바가지를 국냄비 등에 넣고
가열하지 마세요.

뒤뜰림 등
오형 변형 우려



식품용 조리기구의 올바른 사용 가이드



식품용 조리기구의 올바른 사용 가이드



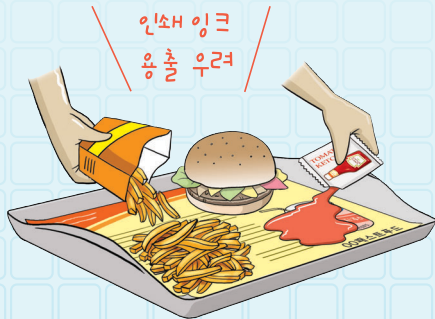
재활용 고무대야

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



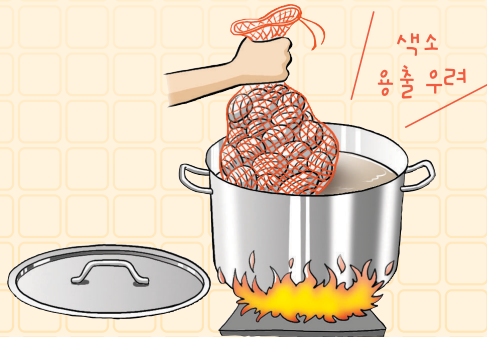
광고지

패스트푸드점의 쟁반 위 광고지에 식품이 닿지 않도록 하세요.



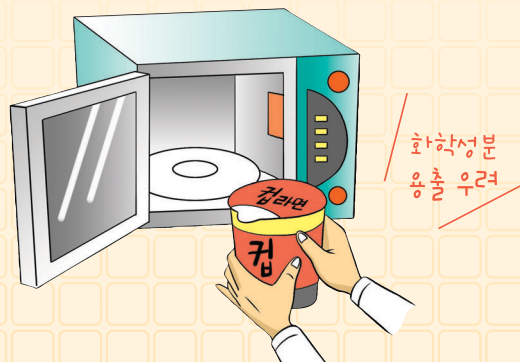
양파망

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



컵라면 용기

발포성 폴리스티렌(PS) 컵라면 용기를 전자레인지에 사용하지 마세요.

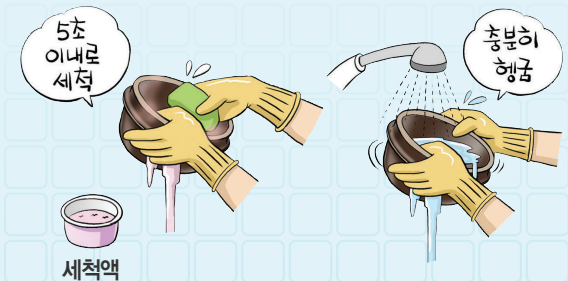


뚝배기

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 물을 사용하여 주세요.



단, 기름 등 오염제거를 위해 세척제 사용시에는 반드시 세척액을 묻힌 수세미로 5초 이내에 뚝배기를 닦고 즉시 흐르는 물에 충분히 헹구어 세척액이 남지 않도록 해주세요.



*세척제는 반드시 제품에 표기된 표준사용법에 따라 희석한 액을 사용하세요.