

硅胶铲消费指南

简介

硅胶铲作为近年来新兴的烹饪工具，主要搭配不粘锅使用。相较于传统锅铲，硅胶铲不易破坏不粘锅涂层、易弯曲更贴合锅底，且具有抗水性、抗油性、易清洗等特点，受到了不少消费者的喜爱。

选购建议

1.从正规途径选购。建议从大商场、专卖店等地选购知名品牌的硅胶铲。

2.看成色和闻气味。高品质的硅胶铲外观都是色彩纯正，外表光滑、无瑕疵，在遇热遇冷都不会有任何的气味。而用劣质硅胶原料制成的硅胶铲，表面粗糙，伴有刺鼻的气味，颜色混杂或易掉色，在白纸上擦拭也会出现掉色现象；

3.注意硅胶铲的触感。质量好的硅胶铲，整体触感舒适、细腻，柔韧性和弹性都是很好的，且不容易变形；

4.应检查产品包装或说明书上是否有材质、型号、执行标准、质量等级、合格证等信息，不要购买三无产



品。特别注意执行标准，确定产品是否符合 GB4806.11-2016《食品安全国家标准食品接触用橡胶材料及制品》标准。

使用建议

1.拆封后不要立即使用。可以通过一定时间的通风、水煮、高温烘烤等处理手段，去除挥发性有机化合物、表面残留物和污染物等有害物质；

2.使用时避免长时间高温烹饪，例如：油炸、炖煮等。由于硅胶铲的材料特性，建议用于短时间翻炒和盛舀食物，可用于所有不粘锅、炒锅，不必担心不粘锅被刮花；不建议用于爆炒，因爆炒过程中温度较高且可能接触明火，导致硅胶铲被烧化；

3.对于含木质配件的硅胶铲，清洗时应避免长期浸泡或放入洗碗机中清洗。建议用柔软的海绵擦洗以去除油污，并用流水冲洗后擦干，防止发生霉变；不建议放入洗碗机中清洗，因为洗碗机的快速烘干功能可能会损坏这些木质配件的表面；



4.存储时避免暴晒，以防硅胶铲因变色、变形或老化而劣变。

详见原文链接

信息来源：SGS 轻工产品服务

原文链接：

<https://mp.weixin.qq.com/s/WpWS6ldNmsGIQzISt21RIg>