

如何挑選不銹鋼容器

資料來源：消費者保護處

一、購買時應選擇標示下列規格之不鏽鋼材，例如本國規格為 CNS 304、日本規格為 JIS SUS304、美國規格為 ASTM S30400 或 AISI 304、歐洲規格為 EN 1.4301; X5CrNi18-10。

二、食用容器應標示淨重(容量或數量)、國內廠商資料、原產地(國)、製造日期。

三、使用前後應注意容器之使用及清潔方法。例如：

1.食用帶有酸性之食物，儘量避免使用不銹鋼材之容器。

2.新購置之容器，建議以中性食品用清潔劑清洗乾淨後，裝 8~9 分滿的熱水，重複再沖洗兩次，以去除製造過程可能留下的表面殘留髒污。

3.沾汙時勿用強酸強鹼或用鋼刷清除髒污，以防容器受損；清洗重污，建議可用蘋果皮及少洗水浸泡 8 小時以上。