

WEB2-1-5 調理器具の素材

種類	特徴	
セラミックス (陶土を意味する)	陶器 粘土を練り固めて焼いた器。	化学的に安定。不活性で、腐食に強く、食品の風味やその他の特性に影響しない。陶土や釉薬に鉛が含まれる事があり、酸性食品に浸出する可能性があるため、注意が必要。直火で使用すると割れことがあり、弱火で均一に加熱するような調理に使われることが多い。熱伝導度が低いため、食品の温度を保ちやすいという長所もある。
	磁器 白い陶土であるカオリン（高陵）にケイ酸塩鉱物を混ぜて高温で焼き上げた白く半透明な器。	
	ガラス 二酸化ケイ素が主成分。耐熱ガラスは酸化ホウ素を加えて熱膨張率を抑えたもの。	
	ほうろ う 鉄などの金属表面にガラス粉末を焼き付けて薄い皮膜にしたもの。熱いうちに冷水に漬けるとセラミックス層が欠けることもある。	
アルミニウム	少量のマグネシウムや銅を混ぜたアルミニウム合金が用いられる。比較的安価で、熱伝導性が銅について二番目に高い、軽くて扱いやすいという利点がある。アルマイト処理をせずに用いると食品中の反応性成分（酸、アルカリ、卵から発生する硫化水素など）が金属表面を容易に透過し、アルミニウム酸化物・水酸化物を生じ、料理の変色につながる。	
銅	熱伝導性が高い。酸素および硫黄に対する親和性が高いため、表面が緑色となり、手入れが大変である。液状の食品には銅イオンがしみ出しやすい。銅が身体に与える影響を考えると、表面加工されていない銅鍋を毎日の料理に使用するのは勧められない。	
鉄	鑄鉄は炭素が約3%含まれた鉄の合金。ケイ素も含む。硬度が高い。炭素鋼は炭素含有率が鑄鉄より低く、薄く延ばすことができるように熱処理をして強度・硬度を高めている。鉄は安くて安全性が高い。ただし食品が変色することがある。銅やアルミニウムより熱伝導性が低い。鑄鉄製の厚手の鍋は加熱が均一で安定である。	
ステンレス鋼	鉄と炭素の合金で、調理器具用のものには一般にクロムが18%、ニッケルが8~10%含まれる。錆びない。鑄鉄や炭素鋼よりも高価で熱伝導性が落ちる。熱伝導性を上げるために、鍋の下面をどうで覆ったり、底部に銅やアルミニウム層を挟む工夫がされている。	
スズ	銅製製品の内面に無毒性・不活性のメッキ皮膜を作るために使われる。融点が低く、難化して摩耗しやすい。	