أواني الطبخ

سلامة الغذاء مسؤولية الجميع

الألمنيوم

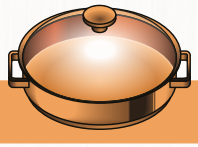
الإيجابيات

1- خفيف الوزن
2- موصل جيد للحرارة

السلبيات

1- الخضروات الورقية والأطعمة الحمضية تمتص الألمنيوم

النحاس



الإيجابيات

1- موصل جيد للحرارة

السلبيات

1- لا يخزن فيه الطعام

الزجاج

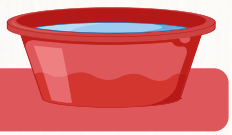
الإيجابيات

1- سهل التنظيف
2- يتحمل درجات حرارة عالية (تعتمد الدرجة حسب الشركة المصنعة)
3- مقاوم للتآكل والصدأ

السلبيات

1- قابل للكسر
2- ليس كل زجاج صالح للطبخ

البلاستيك



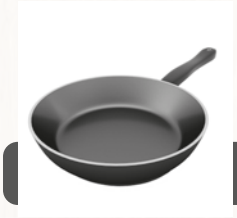
الإيجابيات

1- خفيف الوزن
2- غير قابل للكسر
3- بعض أنواع البلاستيك قابلة للاستخدام في المايكروويف

السلبيات

1- استخدامه لغير الغرض المكتوب عليه خطير على الصحة
2- تسخينه لدرجة أكثر من 350 درجة مئوية قد يسبب احتراقه
3- تأكد قبل الاستخدام أنه قابل للاستعمال في المايكروويف

أكسيد الألمنيوم



الإيجابيات

1- مقاوم للخدش
2- متين ولديه قدرة على التحمل
3- سهل التنظيف
4- مانع للالتصاق

السلبيات

1- تزداد هجرة عنصر أكسيد الألمنيوم إلى الطعام الحمضي

ستانستيل

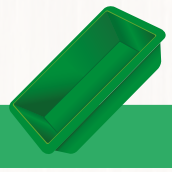
الإيجابيات

1- متين

السلبيات

1- إذا كان يحتوي على النيكل قد يسبب حساسية
2- لا تخزن الأطعمة الحمضية فيه

السيليكون



الإيجابيات

1- غير قابل للالتصاق
2- مقاوم للتصبغ
3- يبرد بسرعة

السلبيات

1- لا يتحمل الاستخدام في درجة حرارة أكثر من 220 درجة مئوية

الميلامين

الإيجابيات

1- متين
2- سهل التنظيف

السلبيات

1- لا يتحمل درجة الحرارة أعلى من 75 درجة مئوية
2- لا يعد من أواني الطبخ لأن درجة الحرارة لا تتعدى 75 درجة مئوية