

@Kitchen

VOL. 4 NO. 33 MAY '09

MAGAZINE FOR KITCHEN & DESIGN

www.atkitchen.com

Let's Celebrate The Fabulous 4th year

When the feast begins
เมนูปาร์ตี้ที่ลงมือทำเองได้

Independent Kitchen

ของ อีก-บรรณ บริบูรณ์

ISSN 1905-3843

9 771905 384007

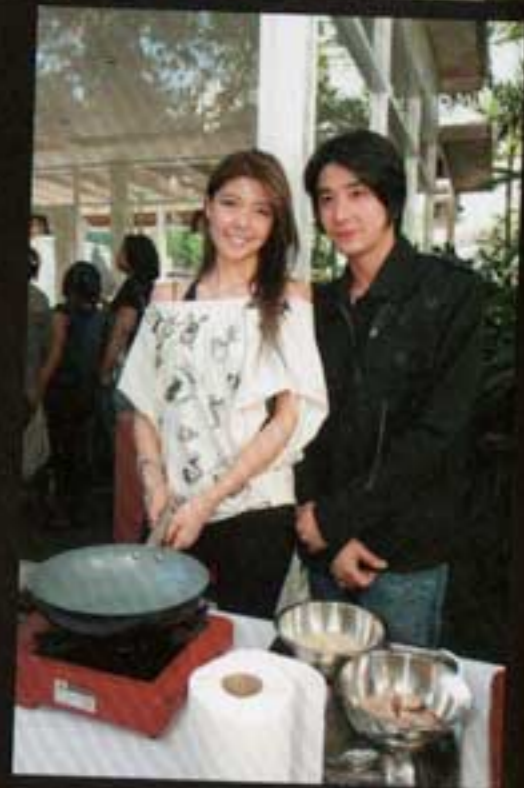
(LH)

20 090502 75.00



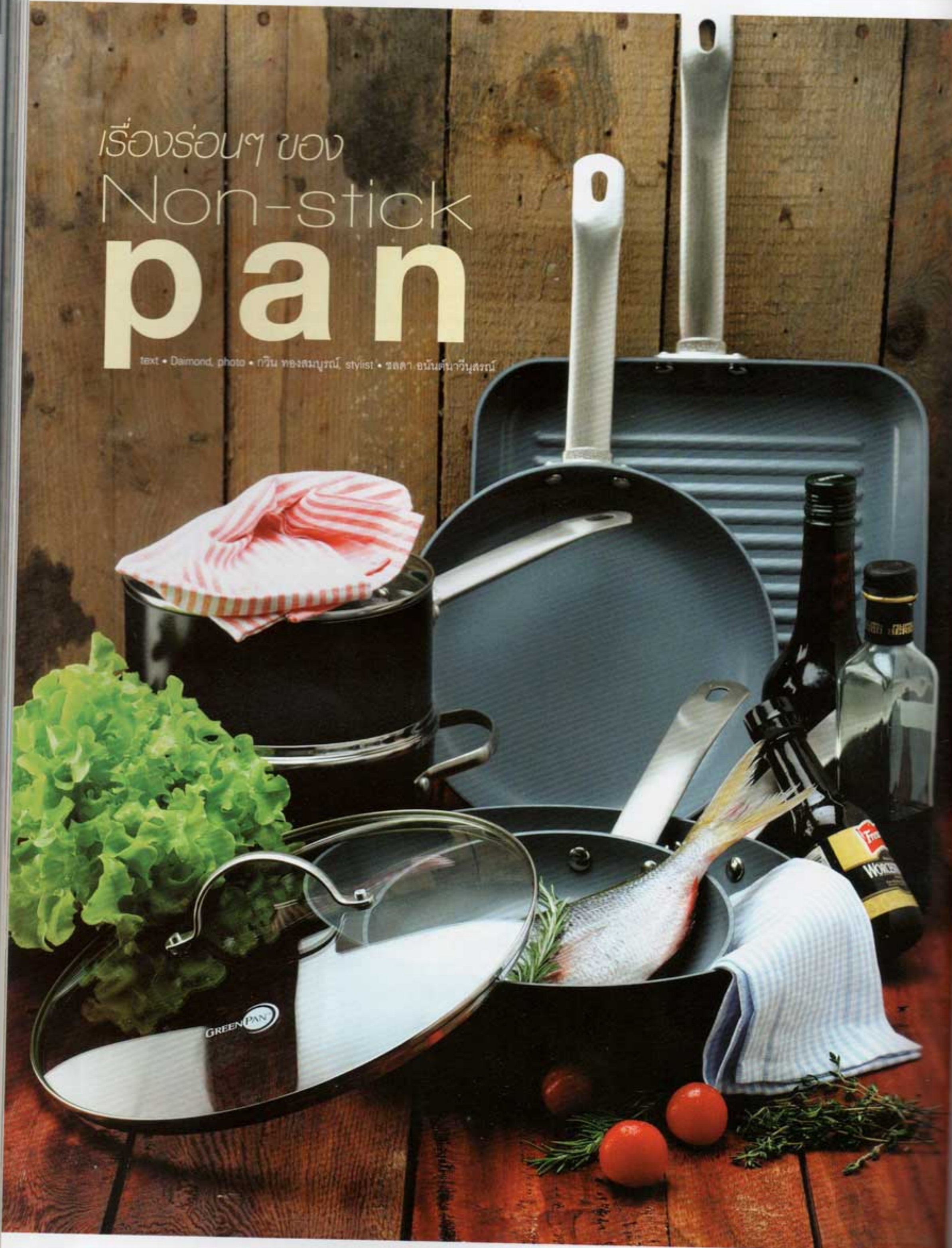
Let's Paint Our World Green

ครั้งแรกของเมืองไทย กับ การเปิดตัวชุดเครื่องครัวที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
 แแบรนด์แรกของโลก GreenPan™ ผลิตภัณฑ์นำเข้าจากประเทศเบลเยียม ที่มีผิวเคลือบ
 กันติดผลิตจากเซรามิกธรรมชาติ Thermolon™ ปราศจากสาร PTFE และ PFOA เป็น
 มิตรกับสิ่งแวดล้อมและปลอดภัยต่อสุขภาพ เปิดประสบการณ์ GreenPan™ Cooking
 Workshop กับเชฟเจตน์ เขียวสกุล และพูดคุยกับเหล่า Green Celebrity ชื่อดัง อาทิ
 ดร.พิจิตต์ รัตตกุล, อ้น-ภูวนาท คุณผลิน รวมถึงคู่รักดารารอ อ้น-ศรารุช และเจนนี่-เจนนิ
 เฟอร์ โปไลตานิษฐ์ ท่ามกลางบรรยากาศสบายๆ ยามบ่าย แวดล้อมด้วยพื้นที่สีเขียวที่
 divana home cuisine สุขุมวิท 35



เรื่องร้อนๆ ของ
Non-stick
pan

text • Daimond, photo • กวิน ทองสมบุญ, stylist • ธลดา อานันต์วินศิริ



ถึงแม้ Daimond จะเป็นคนที่ชอบทำกับข้าว แต่มีอย่างหนึ่งที่ไม่ชอบเลยจริงๆ นั่นคือการทอดปลา: เพราะไข่ไม้เย็นพอที่จะรอให้ปลาลุกก่อนที่จะกลับปลา จำได้ว่าสมัยเด็กๆ คุณยายเคยให้ช่วยทอดปลา ปลาที่ Daimond กอดกลายเป็นก้างปลาอุดกรอบ เก็บก้างชัดเจน เพราะเนื้อติดอยู่ที่กระดกขนาดขูดออกมาได้เป็นชิ้นๆ ตั้งแต่บัดนั้นมาคนที่ทอดปลาก็ไม่เคยเป็นของ Daimond อีกเลย (สบายไป) แต่ถ้าเป็นในปัจจุบันนี้ไม่มีปัญหา: เพราะที่บ้านซื้อกระทะเทฟลอน หรือ Non-stick pan มาใช้ เรืองทอดๆ จึงกลายเป็นเรื่องง่าย ๆ

แถบกระทะแบบนี้ยังไม่ต้องใช้น้ำมัน หรือถ้าต้องใช้ก็น้อยมาก เหมาะกับคนรักสุขภาพ

สำหรับกระทะแบบ Non-stick นั้นเป็นการนำกระทะแบบธรรมดาเคลือบด้วยสาร Polytetrafluoroethylene หรือ PTFE ที่เป็นสารพลาสติกสังเคราะห์ที่ค้นพบโดยนักเคมีชาวอเมริกัน Roy Plunkett (โดยบังเอิญ) ในปี ค.ศ. 1938 แต่กว่าจะได้นำออกมาใช้จริงๆ ก็ในปี ค.ศ. 1962 (เกือบ 30 ปีให้หลัง) หลังจากนั้นกระทะ Non-stick pan ก็เริ่มเป็นที่นิยมมากขึ้นเรื่อยๆ กลายเป็นเครื่องครัวที่ขาดไม่ได้ โดยเฉพาะคนที่รักสุขภาพทั้งหลายด้วยคุณสมบัติที่ช่วยให้อาหารไม่ติดกระทะ แต่ข้างก่อนเมื่อมีคุณสมบัติพิเศษเพราะสาร PTFE ที่นำมาเคลือบผิวนั้นมีนักวิทยาศาสตร์ออกมาประกาศคำเตือนเกี่ยวกับอันตรายของ PTFE เพราะถึงสารตัวนี้จะได้รับการยอมรับว่า Non-toxic แต่ถ้าโดนความร้อนสูงเกิน 260°C จะเริ่มเสื่อมสภาพและสลายตัวที่อุณหภูมิ 350°C ซึ่งควันจากการทำอาหารด้วยกระทะแบบ Non-stick ที่ใช้อุณหภูมิสูงขนาดนั้น ซึ่งแน่นอนหลีกเลี่ยงแทบไม่ได้เลย โดยเฉพาะการผัดหรือทอดที่ใช้เวลานานและความร้อนสูง ควันที่มีสารพิษปะปนจะมีผลต่อระบบทางเดินหายใจทำให้เกิดอาการคล้ายกับไข้หวัดในคน และอันตรายถึงชีวิตสำหรับสัตว์ปีกได้ ไม่นับผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมเพราะควันที่เกิดขึ้นเป็นอีกองค์ประกอบหนึ่งของปัญหา Global warming ด้วย

อ่านถึงตรงนี้แล้วคุณผู้อ่านอย่าเพิ่งเปลี่ยนใจหันกลับไปใช้กระทะเหล็กแบบเดิมๆ นะคะ เพราะในปัจจุบันมีบริษัทสัญชาติเบลเยียมชื่อ GreenPan ได้ผลิตเครื่องครัวแบบ Non-stick ที่ยึดหลัก 3 ประการ ความสะอาดสบาย สุขภาพ และสิ่งแวดล้อม ที่บ้านเรามีบริษัท ชื่อว่า คอร์ปอเรชั่น จำกัด เป็นผู้นำเข้ามาวางจำหน่าย โดยผลิตภัณฑ์เหล่านี้มองผ่านๆ อาจจะไม่ต่างจากเครื่องครัวแบบ

Non-stick ทั่วไป แต่สิ่งที่ทำให้เครื่องครัวกลุ่มนี้พิเศษกว่ากลุ่มอื่นๆ คือ ผลิตภัณฑ์แบบ Non-stick ของเขาจะปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยการทำเทคโนโลยีใหม่ในการผลิตกระทะแบบ Non-stick ที่ใช้สารที่ชื่อว่า Themolon มาเป็นสารเคลือบผิวในการผลิต Non-stick pan ที่ทาง GreenPan เป็นเจ้าของ ซึ่งสารเคลือบตัวนี้จะไม่เป็นอันตรายต่อผู้ใช้ ซึ่งต่างจากสารเคลือบรุ่นแรก เพราะสารเคลือบผิวเซรามิก Themolon นี้สามารถทนความร้อนได้สูงถึง 450°C โดยไม่หลุดร่อนหรือก่อให้เกิดควันพิษ และเป็นผิวป้องกันการติดกระทะที่มีคุณสมบัติทนต่อการขีดขูดสูง สามารถใช้งานได้อย่างสะดวกสบาย นอกจากนั้น Themolon ยังเป็นสารเคลือบ "สีเขียว" เพราะระหว่างขั้นตอนการเคลือบผิวกระทะด้วยเทคโนโลยีตัวใหม่นี้ยังเป็นมิตรกับธรรมชาติ เพราะลดการก่อก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ CO₂ ได้ถึง 60%

ข้อดีของ Non-stick pan ที่เคลือบด้วย Themolon

1. ใช้ไขมัน (น้ำมัน เนย หรือมาการีน) น้อยหรือไม่ต้องใช้เลย
2. นำความร้อนได้เร็ว จึงเป็นการช่วยประหยัดพลังงาน (โดยเฉพาะถ้าใช้เตาไฟฟ้า)
3. สามารถทนความร้อนได้สูงถึง 450°C (ในกรณีที่ตั้งกระทะทิ้งไว้ โดยที่ตัวเคลือบผิวไม่หลุดร่อน)
4. ไม่มีความเสี่ยงจากควันพิษ (Toxic Fumes) เวลาทำอาหารด้วยความร้อนสูง
5. ดูแลทำความสะอาดง่าย (ไม่จำเป็นต้องขัดหรือใช้น้ำยาพิเศษในการทำความสะอาด)

นอกจาก Non-stick pan ที่เคลือบด้วย Thermolon จะช่วยให้ปลอดภัยจากสารพิษที่แผ่ตัวมาแล้ว ตัวสินค้าเองก็มีส่วนช่วยในการรักษาสิ่งแวดล้อมไม่ใช่น้อย เพราะกระบวนการผลิตได้ใช้เทคนิคที่ใช้พลังงานต่ำกว่า ผลที่ได้จึงปล่อยสาร CO₂ ออกมาน้อยมาก และยังพยายามใช้ส่วนประกอบที่สามารถนำไปรีไซเคิลได้อีกด้วย แต่ก็ไม่ใช่ว่าเราจะยอมให้คุณนำกระทะด้ามหักไปทิ้งง่ายๆ นะคะ เพราะสินค้าของเราสามารถถอดชิ้นส่วนประกอบออกมาจากโครงสร้างที่ออกแบบมาเป็นอย่างดีได้ค่ะ ทำให้คุณสามารถหาอะไหล่มาซ่อมแซมได้ง่ายๆ ก่อนจะตัดสินใจทิ้งไปค่ะ

Trick to Treat

- การทำความสะอาดนั้นถึงแม้ว่าจะสามารถได้ในเครื่องล้างจานได้ แต่การล้างด้วยฟองน้ำชุบน้ำล้างจานอย่างอ่อนกับน้ำอุ่นจะดีที่สุด
- สกอตช์ไบรต์หรือผอยขัดหม้อเป็นสิ่งที่ควรหลีกเลี่ยงอย่างยิ่ง
- ควรใช้อุปกรณ์ (ตะหลิว ทัพพี) ที่ออกแบบมาเพื่อใช้กับเครื่องครัวแบบ Non-stick โดยเฉพาะป้องกันการขีดข่วนเป็นรอยควรเป็นของในกลุ่ม Plastic, Wooden or silicone
- ควรล้างทำความสะอาดทันทีที่กระทะเย็นตัวลง อย่าทิ้งไว้จนคราบอาหารจับแข็ง
- ถ้ามีคราบอาหารแห้งติดอยู่ที่ก้นกระทะสามารถทำความสะอาดได้โดยนำน้ำส้มสายชูใส่ลงไปเล็กน้อย แล้วนำกระทะไปตั้งไฟสักครู่ก่อนนำไปล้างตามปกติ 

ที่มาของข้อมูล :

- บริษัท ชิวา คอร์ปอเรชั่น จำกัด 34/1 สุขุมวิท 39 กรุงเทพฯ 10110 โทร. 0-2258-0586-9 หรือ www.shiwa.co.th
- <http://en.wikipedia.org/wiki/Teflon>
- <http://www.green-pan.com/>
- <http://www.thermolon.com/applications/cookware-and-bakeware>
- http://www.ehow.com/how_2045914_clean-nonstick-cookware.html

อุปกรณ์และภาษา :

- บริษัท ชิวา คอร์ปอเรชั่น จำกัด โทร. 0-2258-0586-9 หรือ www.shiwa.co.th