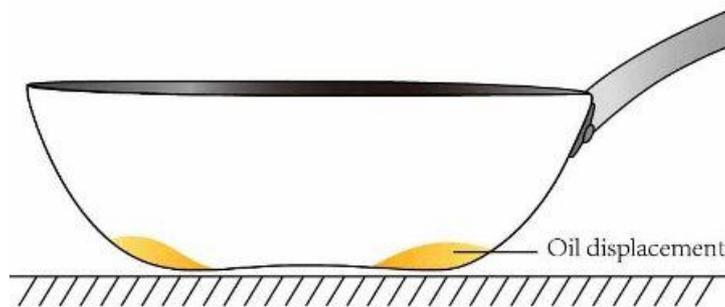


淺談鍋具凹度

一般民眾在選購鍋具時，影響他們購買的因素往往都是鍋具的價格、鍋面鍍層所呈現的外觀造型與感覺、拿起來是否順手，但很少有人會去注意鍋具底部的凹度(concavity)。

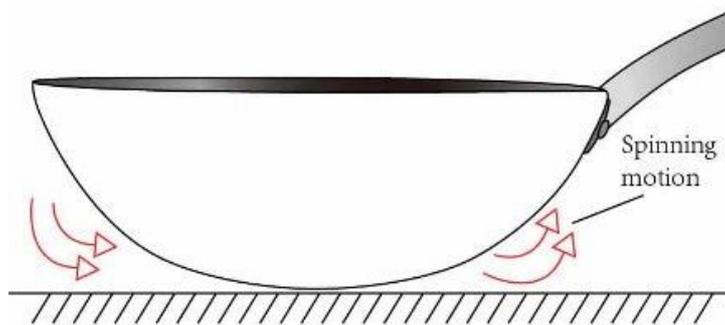
然而，若是一個平底鍋的底部沒有符合正確的標準凹度時，那麼就算價格、造型、材質都很棒，這個平底鍋很快也就不堪用了。舉個例子，若是鍋底的中央比較凹(concave bottom)，那麼加熱時，鍋具的中間因受熱後膨脹隆起，這樣會導致在使用時，油跟醬汁會往鍋邊匯集而無法均勻的分布在鍋中。

Concave Bottom



相反的，若是鍋具的中央比較凸(convex bottom)，呈現圓弧形，那麼在使用時鍋具裡面的東西會全部都集中在鍋具中間，導致鍋具能使用的面積減少；除此之外，圓弧的鍋底在使用時可能會因不穩而導致旋轉，造成危險。

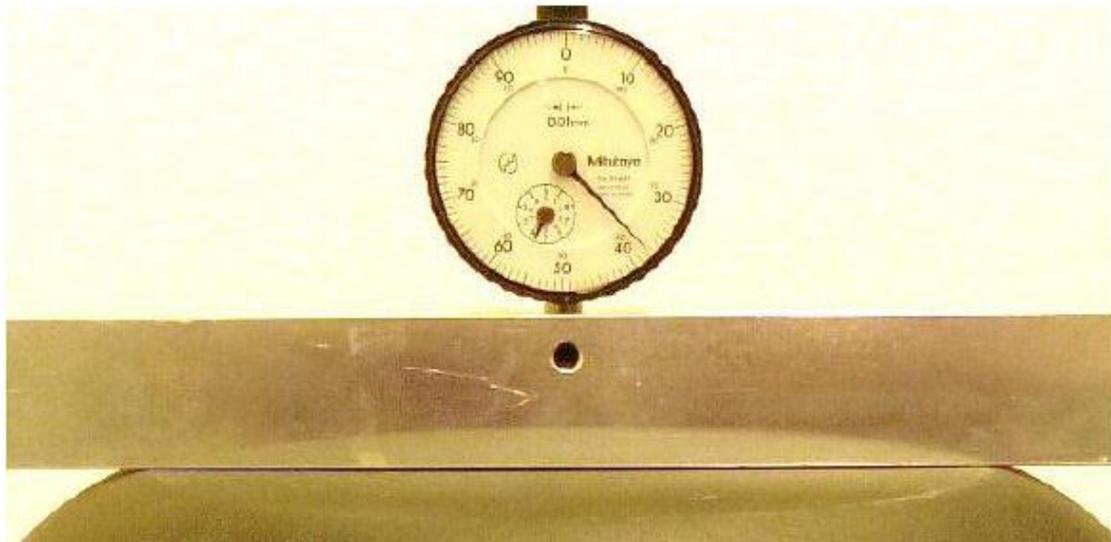
Convex Bottom



根據以上的例子，一個鍋具的價格、造型、材質等固然重要，但若是沒有一

個符合標準的底部，那麼就算擁有以上的優點也是枉然。

在廚具業界有一套常用的測試方式，去測試鍋具的底部是否平整。將鍋具反過來，然後在鍋底放上一個經過特殊設計、邊緣呈水平直線的測量儀器。測試須檢測鍋具在加熱前(室溫下)與加熱後($200\pm 5^{\circ}\text{C}$)的凹度。加熱前(室溫狀態)鍋底允許的凹度在 0.3%~0.6%，加熱後(油溫狀態)則不能超過 3%。



參考網址:<http://lotusrock.com/lotus-rock-qc-8-concavity-of-pan-bottom-test/>
范家瑋 翻譯 2016.08.15