

캠핑용 조리기구와 용기 안전 사용 가이드

알고 쓰면 더 안전한 캠핑! 재질별 조리기구 사용 꿀팁 정리



스테인리스 조리기구

👉 새 제품엔 연마제가 남아 있을 수 있어요. 첫 사용 전 세척은 필수!



1. 식용유 이용하기

사용 전 식용유를 묻힌
키친타올로 닦아주세요.



2. 식초 넣고 끓이기

식초를 넣고 10분간 끓이면
더욱 안전하게 사용할 수 있어요.

코팅된 조리기구(프라이팬 등) 관리 방법

- ✓ 철 수세미는 NO! 코팅이 손상될 수 있어요.
- ✓ 나무나 실리콘 조리도구를 함께 사용해요.
- ✓ 빈 팬을 오래 가열하지 말고, 코팅 벗겨지면 교체!

알루미늄 조리기구



1 산화피막 손상 주의



날카로운 도구나 금속수세미를 사용하면
식기에 코팅된 산화피막을 손상시킵니다.

* 산화피막 : 식기의 강도 향상과 부식 방지

2 산성·염분 식품에 의한 부식 주의



산성·염분이 강한 식품(김치, 토마토, 간장, 된장 등)은
알루미늄 조리기구 부식을 촉진시킬 수 있습니다.

오랜 시간 담아두는 것은 피하고,
다른 재질의 조리기구를 사용하는 것이 안전합니다.

Q

캠핑장에서 고기나 고구마를 구울 때, 알루미늄 호일을 사용해도 괜찮을까요?

A



네! 캠핑 시 사용하는 화력으로는 호일이 변형되어
식품을 오염시킬 가능성은 낮아요.

** 알루미늄 호일 녹는점 약 660℃, 끓는점 약 2,327℃

하나 더! 호일의 광택면과 무광면 모두
식품 접촉면으로 사용할 수 있습니다.

플라스틱 용기



플라스틱 용기는 높은 온도에서 사용 시 모양이 변형될 수 있어요.

플라스틱 용기 사용 전 꼭 **내열온도**를 확인해주세요!

* 내열온도 : 제품에 이상이 생기지 않는 최고 온도

1회용품, 재사용해도 괜찮을까요?

가급적 재사용은 피해주세요!

1회 사용을 위해 만들어진 1회용품의 재사용은 권장하지 않습니다.

부득이하게 사용할 땐, ① 깨끗이 씻고 완전 건조하여 사용

② 2회 이상 사용은 피하기! ③ 스크래치가 생겼다면 즉시 폐기

캠핑 중 주의해야 할 사용 습관

☞ 익숙한 행동이 위험을 부를 수 있어요. 캠핑 시, 다음을 꼭 지켜요!

01



커피믹스 봉지로
저으면 안돼요!

뜨거운 온도에
포장재가 노출되면
인쇄 성분이
용출될 수 있어요.

02



통조림 캔
직접 가열도 금지!

내부 코팅이
손상돼
유해물질이
나올 수 있어요.

03



불판은 가스레인지
크기에 맞게 사용!

불판이 너무 크면
열이 가스레인지에
전달되어
화재 위험이 있어요.

'식품용' '위생용품' 표시 확인 필수!

용기 사용 시 2가지를 확인해요.



'식품용' 표시

[식품용] 또는
[식품용 기구 도안]
표시 확인



'위생용품' 표시

종이컵 등 1회용품은
[위생용품]
표시 확인

재질별 조리기구와 용기 사용 꿀팁으로
안전한 캠핑 즐기세요!