

“苏泊尔质量门”曝出行业信任危机

44%不锈钢炊具材料不达标

本报记者 许明 屠仕超

“3·15”来临之际,央视曝出大量“苏泊尔”锅具不合格:锰含量超标,镍含量不达标,可能影响人体健康。

尽管目前尚无更进一步的报告证明“苏泊尔”是否清白,但业内人士表示,国内不锈钢炊具整体质量下滑确实是客观事实。在各地工商部门循例检查中,“不锈钢炊具”是厨房用具中合格率最低的一种产品,市面上44%的产品都存在材料不达标问题。偷工减料,已成为国内不锈钢炊具市场的潜规则。

“苏泊尔质量门”,折射出整个锅具行业的混乱。本报记者就此展开调查。



顾客正在挑选锅具

记者 屠仕超 摄

锰超标消费者“搞晕”

记者来到长宁区中山公园家乐福超市,苏泊尔锅具并没有下架,有顾客拎着苏泊尔锅,前来服务台退货。苏泊尔销售人员坚称:“锰超标问题,没有具体标准,何谓超标?国际上一般也不检测锰的含量和析出量。另外,锰含量并不意味着锰析出量。”

一边是央视的报道,一边是苏泊尔的辩解,消费者彻底被“搞晕”。“有的说锰超标有害,有的说锰超标无害,不管怎样,我还是放不下心,索性用起了家里的铁锅!”一名前来退货的顾客说,“苏泊尔锰超标”事件曝光后,他把一口用了十几年的老铁锅拿出来用。

业内人士指出,在成本竞争与标准混乱的背景下,来自不锈钢制品与不锈钢材料行业之间的利益冲突,使苏泊尔成为行业的替罪羊。“不锈钢锅具市场产品用材杂乱,价位天差地别,为节省成本,一些企业在材料选择上以次充好、偷工减料。这一乱象愈演愈烈的原因,则是行业内多年存在的标准不统一,给不法企业以可乘之机。”

电炸锅“漏油”险烫伤

除了“锰超标”,锅具的其他质量问题也使消费者头疼。“用刚买的锅子来油炸东西,怎知锅底漏油,弄得厨房一塌糊涂不说,自己还险些被烫伤!”读者施先生致电本报962288 新闻热线,电话那头,他很郁闷。

今年1月中旬,施先生通过某电视购

物节目,买来一只北美电器的锅子,型号ADF-P22A。拿到锅子后,他第二天就兴冲冲地油炸食品。才用了一会,锅底就漏了,滚烫的油四处流淌,施先生吓得赶紧躲开。“幸亏我眼疾手快,要不然肯定被烫伤了!”回忆起惊险的一幕,他仍心有余悸。可厨房却被弄得一团糟,到处油腻不堪。

施先生很气愤,第一次使用就出这么大的篓子,今后怎么敢继续使用?他立即联系电视购物,经过一番折腾,总算退了货。

高压锅“冲顶”炸伤人

炒锅也好,电炸锅也罢,如果说出质量问题还能勉强“敷衍过去”的话,高压锅却不是闹着玩的。

去年12月,普陀区新会路一家烧烤店发生意外:厨房里的低压锅突然爆开,导致一名小工受伤。店员介绍,事发时只听到“砰”的一声巨响,几名食客以为发生了爆炸,落荒而逃,一名厨师逃跑不及,被掀起的热浪灼伤额头和手臂。10平方米的店堂里一片狼藉,锅碗瓢盆散落一地,大门玻璃也被击碎。事故起因是高压锅质量不过关,内部蒸汽压力过大冲开盖子,导致“冲顶”爆开。

这样的事件并不是个例。2009年10月,宝山区高境二村一名中年男子在家烧菜时,高压锅突然爆炸,使他受伤。当时,男子正在厨房忙碌,高压锅里焖着豇豆烧肉。突然一声巨响,高压锅爆炸了,强大的气流使高压锅弹起,随后掉落下来,正巧砸到男子脚上。家人将男子送至医院救治,男子左

脚背骨折,右脚被砸伤。

有人指出,很多高压锅出现问题就是因为故意偷工减料。近年来,在原材料上升的成本压力之下,制造企业都希望最大限度地降低成本,使利润最大化。

不粘锅变身“会粘锅”

不粘锅是锅具市场的高科技产品,售价也相对较高,但一些不粘锅的“抗粘性”并没有得到体现,反而变成了“见啥粘啥”。

王先生花了500多元买来一个不粘锅,锅的包装上明确写着具有“不粘锅”的特性。可回家使用时,却发现锅子是个确确实实的“会粘锅”。王先生找到厂方的导购员理论,对方提出“主要是由于使用方法不对”,并建议“锅烧热后,洒点水,等到起水珠时再下油,下油后需把火给关掉。”然而这一方法并没有解决问题,王先生为此郁闷不已。

据了解,我国从上世纪80年代开始引进技术和设备,生产不粘锅产品,目前已形成了较大规模。不粘锅以卫生、方便深受消费者的喜爱,它具有独特的安全保护层,在煲汤、煲粥及其他较长的烹制过程中,既可有效防止有害人体健康的元素进入食物,又有不粘、省油、易清洗的优点。

但是一些不法分子趁机将伪劣产品推向市场,有的不粘涂层太薄,严重影响使用寿命;有的涂层加工工艺达不到要求,涂层易于脱落;更有甚者,竟以相似颜色的其他涂料涂在产品上,鱼目混珠,假冒不粘锅。

业内人士表示,问题出在原材料上。据了解,由于原材料价格的上涨,锅具生产企业多采取“锰多镍少”的做法。据了解,10年前,镍的价格从每吨8000美元上涨到最高点5万美元左右。虽受金融危机影响,镍的价格目前降至每吨1.8万美元左右,但仍处高位,生产企业如用价格便宜的锰取代镍,成本会大幅下降。

据相关报道,不锈钢产品分为200系、300系和400系,各系类的铬、镍、锰含量有所不同,性能也有很大差异。以标准的304不锈钢为例,铬和镍含量为18%和8%;而200系不锈钢,铬和镍的含量较低,添加了很大比例的锰。一些产品颜色发深发红,基本是锰、铁含量太高的缘故。

业内人士称,从金属属性看,铁和铬具有磁性,镍不具有磁性,添加一定比例的铬之后,钢材就具备了抗腐蚀性;而添加一定比例的镍之后,会提高不锈钢的延展性。因此一些老百姓用吸铁石是否被吸来判断是不是不锈钢。但一些不合格的不锈钢添加锰之后,在降低铬比例的同时,吸铁石就吸不住,这样做既达到欺骗消费者的目的,也降低了生产成本。

如此看来,用吸铁石检测不锈钢的材质好坏并不科学。有关人士呼吁,国家相关部门应把好产品的出厂关,同时对于不合格产品的市场流通监管也应加强。此外,针对生产不合格产品的企业,应加大处罚力度。

业内解疑

不锈钢锅具有何猫腻?

【相关链接】

一 各材质锅具怎么选?

■ 铁锅:最安全

许多主妇会嫌铁锅较为笨重,不方便清洁,其实不然。铁锅是许多家庭的传统厨具,一般不含其他化学物质,不会出现氧化。在炒菜、煮食过程中,铁锅不会有溶出物,即使有铁质溶出,对人体吸收也有好处。世界卫生组织的专家甚至认为,用铁锅烹饪是“最直接”的补铁方法。

当然,铁锅容易生锈,不宜盛食物过夜。同时,尽量不要用铁锅煮汤,以免铁锅的防锈层被抹去。如发现轻微的锈迹,可用醋来清洗。

■ 不粘锅:防高温

不粘锅的涂层是一层薄膜,厚度在0.2毫米左右,如果干烧或油温达到300

摄氏度以上,这层薄膜就可能受到破坏。一般而言,炒菜时温度不会达到260℃,但如果烹制煎炸食品,温度就可能超过260℃。

油的沸点是320℃,在煎炸食品时很容易导致不粘锅中的有害成分分解出来。所以,烹制煎炸食品时可尽量避免使用不粘锅。另外,用不粘锅炒菜,不要用铁铲,以防破坏不粘涂层。

■ 陶瓷锅:防酸性

瓷器锅具一向被认为是无毒餐具,但国家质检部门在抽检中发现,部分陶瓷锅产品铅、镉溶出量超标,长期使用铅、镉溶出量超标的产品,会造成重金属中毒,影响身体健康。

新买的陶瓷锅、砂锅,最好先用4%

的食醋水浸泡煮沸。若砂锅内壁有色彩的、不宜存放酒、醋及酸性饮料和食物。

■ 不锈钢锅:不宜盛盐

不锈钢并非完全不会生锈,若长期接触酸、碱类物质,也会起化学反应。因此,不锈钢食具容器不应长时间盛放盐、酱油、菜汤等,不应用以煎熬中药。此外,勿用强碱性或强氧化性的化学药剂洗涤不锈钢食具容器,以免对锅具产生腐蚀。

■ 铝锅:不宜用金属铲炒菜

铝锅的特性是热分布优良,且锅体较轻,但使用不当铝会大量溶出,长期食铝过多,会加速人体衰老。铝锅不宜用于高温煎炒菜,高温或者金属铲在炒菜时与铝锅碰撞、摩擦都有可能使铝成分释放出来。此外,铝锅也不能装强酸强碱的菜肴,如腌制食品。

二 使用不锈钢锅具注意事项

1.不可长时间盛放盐、酱油、醋、菜汤等。因为这些食品中含有很多电解质,如果长时间盛放,则不锈钢同样会像其他金属一样,与这些电解质起电化学反应,使有害的金属元素被溶解出来。

2.切忌用不锈钢锅煲中药,因为中药含有多种生物碱、有机酸等成分,特别是在加热条件下,很难避免不与之发生化学反应,而使药物失效,甚至生成某些毒性更大的络合物。

3.切勿用强碱性或强氧化性的化学药剂如小苏打、漂白粉、次氯酸钠等进行洗涤,因为这些物质都是强电解质,同样会与不锈钢起电化学反应。

4.不能空烧。不锈钢炊具较铁制品、铝制品导热系数低,传热时间慢,空烧会造成炊具表面镀层的老化、脱落。

5.要保持炊具的清洁,经常擦洗,特别是存放过醋、酱油等调味品后要及时洗净,保持炊具干燥。