



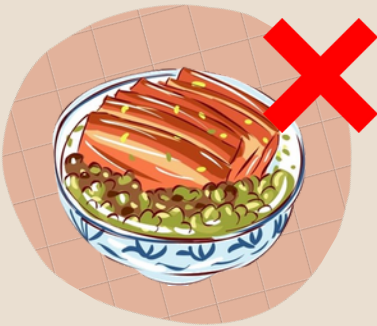
# วิธีใช้ "เมลามีน" ให้ปลอดภัย และใช้อย่างไรให้ยั่งยืน !



ภาชนะเมลามีน จัดเป็นภาชนะอีกประเภทหนึ่งที่มีความนิยมใช้กันแพร่หลายในปัจจุบัน เนื่องจากมีน้ำหนักเบา มีความทนทาน มีลวดลายสวยงาม และราคาไม่สูงมาก



ควรเลือกใช้ภาชนะเมลามีนที่ได้รับมาตรฐาน  
มอก. (มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม)



ห้ามใช้บรรจุอาหารที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 100 °C  
เนื่องจากจะมีการแพร่กระจายของสาร  
ฟอร์มัลดีไฮด์ออกมาเป็นอันตรายต่อสุขภาพ



ไม่ควรใช้ภาชนะเมลามีนอุ่นอาหารร้อน  
ในเตาไมโครเวฟ



ไม่ควรใช้อุปกรณ์ที่มีลักษณะแข็ง เช่น  
ใยเหล็ก แปรงขัด ในการทำความสะอาด  
เพื่อป้องกันการเกิดรอยขีดข่วน

