

# 吉相随餐饮具：为什么塑料碗和不锈钢碗要比陶瓷碗难洗

产品名称	吉相随餐饮具：为什么塑料碗和不锈钢碗要比陶瓷碗难洗
公司名称	深圳市欣琪塑料制品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:吉相随
公司地址	深圳市宝安区松岗街道潭头社区芙蓉路17号厂房五楼502号
联系电话	13662654278 15989851868

## 产品详情

随着时代的进步，餐具也越来越多样化，有塑料的、不锈钢的、陶瓷的等等。经常洗碗的不知道你们有没有发现塑料碗和不锈钢碗比陶瓷碗要难洗的多，这是为什么呢?你们有没有想过。

瓷釉其实和玻璃差不多，但中国人大概从汉代起就能够烧制出非常致密的瓷釉，这里说的致密是微观层面的，这在使用过程中的最大优势就是油水不浸;相比而言，陶器是多孔材料，即使很多陶器表面很光滑，但微观层面上还是多孔材料，多孔材料最大的特点就是吸附性，跟活性炭的原理一样，所以为什么熬老汤和泡茶都喜欢陶器，就是因为长期使用的陶器会吸附食物的香味。

瓷器只要表面足够光滑，清洗起来当然是非常容易。现代的很多陶器其实和瓷器已经很接近了，孔径很小，清洗比较容易，但使用久了一般还是会看到汤渍，有些陶器也有陶釉，比如经常可以看到的酸菜坛子，增加了这个科技点之后，陶器就更好洗了。

金属也算致密材料，但它的光滑表面与瓷器显然是不能比的，倒不是说做不出来光滑效果，想想一些电梯里的不锈钢镜面;但是谁家买不锈钢锅或者碗也不是当镜子使，抛光工艺做到那么精细实在没必要。

金属与瓷器相比，另一个劣势就是硬度上的短板——瓷釉的主要成分是二氧化硅和三氧化二铝，这两货在自然界的结晶分别叫石英(水晶)和刚玉(蓝宝石)，都是硬度接近金刚石(钻石)的主，也就是说，除非拿着钻石筷子吃饭，否则一般的餐具真不能刮花瓷器(当然瓷器烧制的工艺也很重要，地摊有些两三块钱买的碗还真能用勺子刻字)，但是金属可没这本事，不锈钢餐具在使用过程中会不断被刮花，表面不那么光滑了，也就更容易沾上脏东西。

除了这个原因之外，还有一个纯化学的因素，那就是金属表面活性的问题，我们都知道金属晶体是存在大量自由电子的，这个特性使得金属表面的原子处于较高的活性，不像共价晶体里的原子们一个个那么守身如玉，所以金属往往具有很好的催化性能，因为其他物质的电子云可以很容易分享金属原子的d轨道——好吧，换人话翻译一下——就是说，很多物质可以与金属材料产生强烈的基情，so，我们都知道这个道理：弯了容易，掰直了可费劲了，所以想洗干净当然要困难一些。