

# 表三：不同容器物料的特性

	優點	缺點	注意事項
玻璃	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 普遍適用於微波爐、蒸焗爐</li><li>▪ 耐酸性食物</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 較重、可摔破</li></ul>	避免短時間內溫差過大，例如在雪櫃取出後立即以微波爐加熱
聚丙烯 (PP, 5號膠)	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 較輕便</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 易有食物色素及氣味殘留</li><li>▪ 容易出現磨損、霧面或變色等老化現象</li></ul>	避免尖銳物件刮損表面，或盛載及加熱高糖分或油膩食物
矽膠	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 耐高溫</li><li>▪ 較輕便</li><li>▪ 部分可摺疊</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 易沾灰塵、易有食物色素及氣味殘留</li><li>▪ 容易變形，使食物溢出</li></ul>	
不鏽鋼	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 耐溫差</li><li>▪ 較輕便</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 適用於蒸爐</li><li>▪ 一般不可用微波爐加熱</li></ul>	市面上有經過特別設計、可用於微波爐的不鏽鋼餐盒出售，惟必須依照說明書使用