هشدار

هنگام بریدن پاکت و استفاده از آب داغ از بزرگ‌ترها کمک بگیرید.

گرمای آب از خط‌کش فلزّی به شکلات انتقال می‌یابد، امّا از خط‌کش چوبی و پلاستیکی به‌خوبی عبور نمی‌کند.

معمولاً برای پختن غذا از ظرف‌های فلزّی مانند قابلمه‌های مسی و چُدَنی استفاده می‌شود؛ زیرا فلزها گرما را بهتر و سریع‌تر از خود عبور می‌دهند.

علم و زندگی

مردم کشور ما از گذشته‌های دور از ظرف‌های سفالی، سنگی و فلزّی برای پخت و پز استفاده می‌کردند.



به موادّی مانند فلزها که گرما را سریع انتقال می‌دهند، رسانای گرما می‌گویند. به موادّی مانند چوب و پلاستیک که گرما را به کُندی منتقل می‌کنند، نارسانای گرما می‌گویند.



علوم صفحه به صفحه؛ طراح: سمیرا ابوالقاسمی