



中华人民共和国国家标准

GB/T 32095—2026

代替 GB/T 32095.1—2015, GB/T 32095.2—2015, GB/T 32095.3—2015

家用食品金属烹饪器具 不粘表面性能及测试规范

Performance and testing specifications for non-stick surfaces of
domestic metal cooking utensils

2026-01-28 发布

2027-08-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	2
5 试验方法	6
附录 A (资料性) 白刚玉粗磨粒主要参数	16
附录 B (规范性) 耐机洗持久不粘性试验	17

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 32095.1—2015《家用食品金属烹饪器具不粘表面性能及测试规范 第 1 部分：性能通用要求》、GB/T 32095.2—2015《家用食品金属烹饪器具不粘表面性能及测试规范 第 2 部分：不粘性及耐磨性测试规范》、GB/T 32095.3—2015《家用食品金属烹饪器具不粘表面性能及测试规范 第 3 部分：耐腐蚀性测试规范》，与所代替文件相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了术语“不粘层”“附着牢度”“剥离牢度”“抗划伤性”“不粘性”的定义(见 3.3~3.7, GB/T 32095.1—2015 的 3.2~3.6)；
- b) 增加了术语“基材”“持久不粘性”及其定义(见 3.1、3.10)；
- c) 删除了“分类”一章(见 GB/T 32095.1—2015 的第 4 章)；
- d) 删除了“感官要求”“显微外观”“涂层厚度”“硬度”的要求(见 GB/T 32095.1—2015 的 5.1~5.4)；
- e) 更改了“不粘性”“耐磨性”“耐热骤冷稳定性”“耐盐性”的要求(见 4.4、4.5、4.6、4.7.3, GB/T 32095.1—2015 的 5.8、5.9、5.10、5.11.3)；
- f) 增加了“热态耐磨性”的要求及试验方法(见 4.5.3、5.2.5.3)；
- g) 增加了“抗冲击性”“持久不粘性”的要求(见 4.8、4.9)及试验方法(见 5.2.8、5.2.9)；
- h) 更改了“煎蛋不粘性”“煎面饼不粘性”“煮米饭不粘性”“振动耐磨性”的试验方法(见 5.2.4.1、5.2.4.2、5.2.4.3、5.2.5.2, GB/T 32095.2—2015 的 4.2.1、4.2.2、4.2.3、4.3.2)；
- i) 更改了耐腐蚀性的试验方法(见 5.2.7, GB/T 32095.3—2015 的第 5 章)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国金属餐饮及烹饪器具标准化技术委员会(SAC/TC 410)归口。

本文件起草单位：浙江炊大王炊具有限公司、浙江苏泊尔股份有限公司、爱仕达股份有限公司、中国日用五金技术开发中心、九阳股份有限公司、珠海双喜电器股份有限公司、浙江尚厨家居科技股份有限公司、上海冠华不锈钢制品股份有限公司、广东凌丰家居用品股份有限公司、浙江三禾厨具有限公司、浙江天喜厨电股份有限公司、浙江康巴赫科技股份有限公司、浙江新唐厨具有限公司、宁波中邦铝业有限公司、浙江丽瓷新材料科技有限公司、上海宜瓷龙新材料股份有限公司。

本文件主要起草人：王鹏、陈合林、蔡长寿、傅鸿博、周纪军、罗建兵、涂序才、张枫、余敬源、程强、袁军、周和平、蒲万见、周海杰、蔡少楷、徐常敏、李力锋。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2015 年首次发布为 GB/T 32095.1—2015、GB/T 32095.2—2015、GB/T 32095.3—2015；
- 本次为第一次合并修订，标准编号改为 GB/T 32095—2026。

家用食品金属烹饪器具 不粘表面性能及测试规范

1 范围

本文件界定了家用食品金属烹饪器具(以下简称“烹饪器具”)不粘表面性能的术语和定义,规定了要求和试验评价要求,描述了相应的试验方法。

本文件适用于以金属为基材、与食品接触的表面采用不粘处理的家用食品烹饪器具。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件。不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 1354—2018 大米

GB/T 1535—2017 大豆油

QB/T 2174—2024 不锈钢厨具

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

基材 base material

构成烹饪器具的基体材料,不包括采用不粘处理的不粘表面。

3.2

烹饪器具 cooking utensils

通过加热源对食物进行烹饪的器具。

3.3

不粘层 non-stick layer

烹饪器具与食品接触表面不粘处理后形成的具有不粘性能的表面层。

3.4

附着牢度 adhesion

不粘层和基材粘结的程度。

3.5

剥离牢度 peeling resistance

将不粘层从基材上剥开的程度。

3.6

抗划伤性 scratch resistance

不粘层抵御硬性物质划破的能力。