

Опытные повара предпочитают применять для жарки чугунные сковородки, а не алюминиевые или стальные — когда на чугунную сковородку опускают холодные продукты, её температура практически не меняется. Какое физическое свойство чугуна делает его более предпочтительным материалом при изготовлении сковородок? Объясните, почему.