

## ステンレス素材について

### ●ステンレスとは、

ステンレスは鉄を主成分とし、これに約12%以上のクロムを含み、必要に応じてニッケル、モリブデン、チタンなどを配合添加し溶解精錬してつくられる合金鋼です。

- ※クロム…非常に固い金属で、耐磨耗性、耐腐食性、耐熱性、離型製に優れている。
- ニッケル…固い中にも柔軟性(ねばり)があり耐食性に優れている金属で、各種メッキの下地メッキに多く利用されている。そしてこのニッケルの含有量が増すことによって耐食性がよくなる。

### ステンレスの系統分類

基本成分区	主成分による分類			金属組織による分類
	通称名	代表的鋼種	概略組成	
クロム系	13クロム系	SUS410	13Cr	マルテンサイト系
	18クロム系	SUS430	13Cr	フェライト系
クロム・ニッケル系	18クロム8ニッケル系	SUS304 SUS316	18Cr 8Ni 18Cr 18Ni 2.5Mo	オーステナイト系

(備考) SUSとはステンレス鋼の種類を示す記号でSteel Special Stainlessの略。

### ステンレス用品に使われている材質の種類と特長

略式名称	クロムニッケル系ステンレス				クロム系ステンレス			
	モリブデン鋼	18-10	18-8	—	18-0	13-0	19-0	21-0
JIS規格	SUS316	SUS305	SUS304	SUS202	SUS430	SUS410	SUS430J1L	SUS443J1
基本成分	約18%クロム 約12%ニッケル 約2%モリブデン	約18%クロム 約10%ニッケル	約18%クロム 約8%ニッケル	約18%クロム 約5%ニッケル 約8%マンガン	約18%クロム (ニッケルは含まない)	約13%クロム (ニッケルは含まない)	約14%クロム (ニッケルは含まない) 銅、ニオブを含む。	約21%クロム (ニッケルは含まない)
耐食性	SUS304より優れている	SUS304と同じ	優れている	SUS304よりやや劣る	やや劣る	劣る	SUS304と同じ	SUS304と同じ
加工性	SUS304より劣る	劣る	優れており角・深絞り可能	優れており角・深絞り可能	角・深絞りに不向き 伸び悪い	角・深絞りに不向き	角・深絞りに不向き	—
電磁調理器	不向き	不向き	不向き	不向き	適している	適している	適している	—

## 鍋の選び方のポイント

どんな鍋にも利点と欠点があります。

材質の特長をよく知り、用途に合わせて鍋を選ぶことが大切です。

	鋳鉄	鉄	アルミニウム
長所	・油がよくなじみ、こげつきにくい。 ・熱伝導がよく、熱まわりが均一。 ・空だきに耐える丈夫さ。	・油がよくなじむ。 ・熱伝導がよい。 ・空だきに耐える丈夫さ。	・さびない。 ・熱伝導がよい。 ・丈夫。
短所	・さびやすく、重い。	・こげつきやすい。 ・熱まわりにムラがある。 ・さめやすい。	・アルカリに弱い。 ・乱暴に扱うとへこむ。
	ステンレス	銅	表面加工品
長所	・18-8、18-10ステンレスはさびにくく、丈夫で美しい。	・熱伝導がよい。 ・熱まわりが均一。 ・美しい。	・さびにくく、手入れがかんたん。 ・フッソ加工はこげつかない。
短所	・熱伝導が悪い。 ・熱まわりにムラがある。 ・タワシなどで傷つきやすい。	・くろずみ、緑青がでる。 ・金べらを使うと傷がつく。	・樹脂加工したものは使っているとがれてくる。 ・合金は中火でないとこげる。

### ■アルミ鍋

#### ●アルミニウム鍋を初めてお使いになる時

お使いになる前に、野菜くずや、米のトギ汁を入れて10分位沸騰させます。これは黒変を防ぎ、鍋を美しくしておくためです。万一、黒変しても無害ですので、そのままご使用になってもさしつかえありません。

#### ●こげついた時

鍋に水を入れて熱し、3～5分位煮立てて、その後放置して、木べらで落として下さい。無理に金属べらでこすらないで下さい。

#### ●黒変のとり方

レモン(4～5ヶ)のうす切りを入れ、水をいっぱいにはり、10分位熱します。独特の光沢がもどります。

### ●ステンレスのよごれやさびの除去

よごれやさびを除去する場合、スチールたわしは絶対に使わないでください。スポンジまたはステンレスたわしに中性洗剤またはステンレス用クレンザーをつけて、研磨目によって、こすり落とすようにしてください。その時、洗剤やクレンザーが残らないようにきれいに水ぶきしてください。煮こげや焼きこげを除去する場合はあらかじめ中性洗剤を溶かした湯または水にひたし、スポンジかステンレスたわしでこすり落としてください。からだきした場合は、ステンレスたわしにステンレス用クレンザーをつけてこすり落とすようにしてください。付着物を放置したままではなく、すばやく除去することが必要です。

### ●ステンレスの取扱い及び保管方法

18-8ステンレスの場合普通の状態でお使いいただければほとんど錆びません。ただし、食物や食用油を長時間付着させておいたり、洗浄液や食塩水に長時間浸せきしたりしますと、やはり錆が発生します。なるべくすみやかに洗浄し、乾燥させてから保管しておけばほとんどの錆は防げられると思います。

保管はなるべく空気に触れさせておいてください。密封するのは絶対避けて下さい。この点は銀メッキ器の保管方法とは全く反対ですので、両者を一緒に保管してはいけません。

### ■鉄フライパン

#### ●こげないフライパンにしたいためには…

- ①表面のサビ止め塗料を落とすために、カラ焼きをします。  
強火でフライパンの表面から煙が出なくなるまで、よく焼きこんで下さい。
- ②黒くこげた表面を金タワシ、サンドペーパーなどで鉄の地肌がでるまできれいに磨きます。
- ③油がよくなじむために、もう一度表面が青色玉虫色になるまで全体をカラ焼きして下さい。
- ④油をフライパンの1/3位まで入れて、弱火で5～6分、加熱してから油をとって下さい。その後、キッチンタオルなどでよく拭いて、油ならしのでき上がりです。

#### ●お手入れについて

使用後は、お湯で、スポンジ、竹ササラ等で洗い、よく乾かしてから油をぬって下さい。この時、洗剤の使用は禁物です。  
もしこげついた場合は、お湯を入れてしばらく煮たてて、こげが浮いてきたら竹ササラ等で落とします。クレンザーや金たわしは、使用しないで下さい。

### ■銅鍋

#### ●銅鍋を初めてお使いになる時

銅製品のアクを抜くために、水を入れて煮沸します。また、表面にラッカーが塗られているものもありますので、必ずタワシにクレンザーをつけて洗い落として下さい。空だきは禁物です。

#### ●手入れについて

使用後、表面は気を使わずに洗えます。内面は、スズメッキがしてありますので、必ずスポンジを使用し水気をとって下さい。

※銅製品のガンコな油污は塩に酢を加えてスポンジで。

## アルミの熱伝導度は

スチールの	3倍
ステンレスの	13倍
陶磁器の	150倍
プラスチックの	430倍
木製品の	1500倍

アルミは熱伝導に優れているため、鍋及びバットでの冷凍、冷蔵、解凍に抜群の性能を発揮します。