

ステンレスに白いぶつぶつが…「ステンレスがサビる?のお話」

「買ってからそれほど日数がたっていないのに、白い点が所々に出ているのですが…なぜ白くなったのでしょうか？」

それは、サビのはじまりかも。ステンレスでもサビます！

今回はステンレスがサビにくい理由と、長く使うための工夫をお知らせします。

●ステンレス サビにくい理由

ステンレスは、鉄にクロムが加えられた素材です。クロムには空気中の酸素と結びついてステンレスの表面にバリア(不動態被膜)をつくる性質があり、サビにくいのが特徴です。

●白いぶつぶつの正体

しかしながら、使用状況によってはこのバリアが侵されて、水道水の塩素や食品中のカルシウムが付着し、白い粉状の斑点となり短時間でもサビてしまうことがあります。実は白いぶつぶつの正体はサビにくいステンレスがサビてしまったもののようです。



●長く使うためのPOINT

- ・使用後は早めに別の容器に調理物をうつす
- ・使用後は汚れをよく取り除いて洗う
- ・使用後は水気を完全に拭き取る
- ・保管時は、塩分・酸・水分のない場所に
- ・違う金属のお鍋を重ね置きしない(異なる金属がふれあうことで、サビにつながる場合があります。)



〈豆知識〉もしも、サビてしまったら…

不動態被膜は再生するので、スポンジなどにステンレス専用クレンザーをつけ、調理傷の表面のスジメ(研磨目)にそってこすり落としていきます。落としたら水洗いし、水気を良く拭き取ってから保管します。

※製品によってはお手入れ方法が異なる場合があるので、製品の取扱説明書を事前に確認しておきましょう。

東海コープ
ホームページに
「おいしくって、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



2017年
11月2週
(45号)

東海コープからの
おいしくって、
安全なおはなし

