

こんな声がありました!

ステンレスに白いぷつぷつが…「ステンレスがサビる?!のお話」



このあいだ買ったお鍋、そんなに時間がたっていないのに白い点々ができてるわ…

本当だ!



ステンレスだからサビるわけないし、不良品だったのかしら??

なんで白くなっちゃったんだらう??



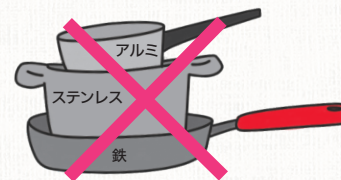
サビのはじまりでは? ステンレスでもサビるのだ!

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。しかし、ご使用状況によってはこのバリアが侵されて、水道水中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、短期間でもサビてしまうことがあります。



POINT こんなことに気をつけよう

- 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
- 洗浄後は水気を完全に拭き取る
- 保管時は塩分・酸・水分のない場所で保管する
- 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

もしサビてしまったら…

不動態皮膜は再生するので、スポンジ等にステンレス専用クレンザーを付け、調理傷の表面のスジメ(研磨目)にそってこすり落としてください。落としたり、水洗いし、水気を良く拭き取ってから保管してください。

※製品によってお手入れ方法が異なる場合がありますので、製品の取扱説明書を事前に確認してください。

ステンレスもサビないわけじゃないのね! 今度から気をつけよう!

