



さび取り法 伝授

あなたのステンレス流し台は綺麗ですか？ステンレスがさびない理由はステンレスに含まれている成分、クロムとニッケルの働きで表面が薄くさびているからです。この薄いさびを専門用語では不動体皮膜と言います。10オングストローム(10Å = 1ミリクロン)ほどの厚みを持つ透明なさびの膜なのです。

この緻密な薄い透明の膜は、魔法使いのようです。壊れると回りにある空気中の酸素と結合して、自分で再生します。これがステンレスのさびない(本当はすでにさびているのですが)理由なのです。

ステンレスの表面を綺麗にしてやると、常に緻密な薄膜によってステンレス自身を保護しているのです。この膜を破り、再生できない条件を作るとステンレスはどんどんさびて行きます。例えば、鉄粉や鉄さびをステンレスの表面に置き、少量の水を加えると膜は再生できません。浴槽にヘアピンを落としたままにしたり、缶詰の缶を調理台に放置する場合にそうなります。(もらいさびと言います)又、各種の容器、流し台や調理台などの製造工程において、大きく力を加えて曲げた部分や溶接により熱が加わった部分、流し台のポット部やコーナー部はステンレスの組織が変形しているため、膜が再生しにくくさび易いのです。

もし、さびが発生したら早めの処理が大切です。放置するとドンドンさびが進み対処できなくなくなります。以下、さびの程度により順次方法を記述します。

1. 乾いた布で拭く。
2. 大根の切れ端で磨く。
3. 最近市販されているみがけるスポンジを濡らして拭く。
(商品名ピカ王など)
4. ステンレス用清掃薬剤をスポンジタワシにつけて拭く。
5. 目の細かいプラスチック砥石を使う。



以上の方法でさびが取れない時には専門家にご相談ください。

いつも綺麗に拭き取ってね!

絶対に金属タワシでこすらないでください。
ステンレスの表面に傷がついてしまい皮膜の再生が困難になり、同じ場所がすぐにさびるようになります。

ステンレスはさびない金属ではなくさびにくい性質を持った金属なのです。

むらの鍛冶屋®

ホームページと電子メールをご利用ください。

URL <http://www2.memenet.or.jp/kinugawa/>

<http://www.kanamonoya.co.jp/>

e-mail ryou@memenet.or.jp



何でもお気軽にお尋ねください!!