



『 どんな時にさびるの？ 』

ステンレス鋼はさびにくい鋼ですがさびる時もあります。そこで、どんな時にさびやすいかを列記してみます。

一番多いのは『もらいさび』といわれるさびです。ステンレス鋼で出来た浴槽や調理台の上にヘアピンや缶詰の缶を置きっぱなしにした時です。まず鉄がさびます。その赤さびさびが浴槽などにつきます。初めはタオルなどで拭くと赤い色がすぐ取れますが、そのまま放置すると浴槽のステンレス鋼の表面が腐食で凸凹になります。こうなると素人の手におえなくなります。すぐにさびた鉄を取り除き、きれいに拭いてください。鉄のさびと水があるとステンレス鋼はもらいさびを発生します。

写真は広島市の海岸部にある資材置き場のカギとチェーンです。ステンレス鋼製のチェーンですが、溶接部とその他の部分にさびが発生しています。前の道は交通量も多く、又海岸まで数十メートルの位置にあります。通常の大気中とは異なり、排ガス中の硫黄分や海の塩分の影響を受けています。こんな環境ではステンレス鋼の製品はさびやすいのです。又、製品を作る時に大きな力を加えた部分や熱を与えて加工するとその部分がさびやすくなります。

海水中ではステンレス鋼（SUS304 SUS316 など）は極端にさびます。電気的な理由で発生するさびと塩素によるさびです。海水が電気を流す液体として働き、電池のような作用が起こるからです。孔食やすきま腐食などと言います。どうしても海水中でステンレス鋼を使用したいときには、耐海水性のステンレス鋼（SUS329J1 など）をお使いになることをお勧めします。

家庭でお漬物を作るときにはステンレス鋼の容器は不適當です。漬物の味が変わったり、金属の匂いが着くこともあるそうです。ステンレス鋼に含まれている、鉄・クロム・ニッケルなどが微量ですが溶け出します。そんな理由で陶器やプラスチックのものを请使用ください。漬物は海水と同様の働きをします。

その他には応力腐食割れとか粒界腐食とかの腐食もおこりますが、専門的過ぎるのでここでは省略します。



私は綺麗好き
いつも磨いてね！

ステンレス鋼のことは
お気軽に何なりとご相談ください。

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/>
ryou@memenet.or.jp

むらの鍛冶屋®



何でもお気軽にお尋ねください！！