



🍵 ごあいさつ

平素より大変お世話になりありがとうございます。このごろ一気に寒くなり、いよいよ冬本番といったかんじになってきました。高所恐怖症としては屋根雪おろしをしなくてもいい冬であってほしいところです。(山村)



🍵 豆知識コーナー <ステンレス>

厨房機器や調理器具に使われるステンレスですが、ひとことでステンレスといっても実はいろいろな種類があります。今回は厨房機器や調理器具によく使われるステンレスの種類とその特徴を紹介いたします

☆ステンレス (Stainless steels) とは

鉄にクロム、又はクロムとニッケルを含む、錆びにくい合金鋼の総称です。ISO規格では炭素含有量 1.2%以下で、かつ、クロム (Cr) を 10.5%以上含有した合金鋼と定義されています。鉄にクロムを含有すると、クロムと大気中の酸素が反応することで表面に酸化被膜という薄い膜が形成されます。この酸化被膜のおかげで、鉄 (Fe) が錆びることを防いでいます。この酸化被膜は強靱で一度こわれてもまわりの酸素によって自然に再生されます。しかし油や汚れを付着したままにしておきますと、付着部分の酸化被膜が壊されてしまい、その部分から鉄が酸化し (=錆び) てしまいます。ステンレス表面の汚れ等は完全に落とし、常に清潔にしておくことがステンレス製品の上手な使い方です。

厨房機器や器具類には用途によってクロム以外の様々なものを含有させて使用されています。

<18-0ステンレス>

別名 SUS430 (サスヨンサンマル) ともいいます。18-0の18はクロムが約18%、次の0がニッケルが0%含有されているという意味です。鉄よりは錆びにくいですが環境や使用期間によっては結構錆びることがあります。安価で厨房内のシンクや作業台などによく使用されています。ステンレスですが磁石にくっつくのが特徴です。

<18-8ステンレス>

別名 SUS304 (サスサンマルヨン) ともいいます。クロム含有量が18%でニッケルが8%含有されています。だから18-8です。ボールやザルなどの調理器具類によく使われている素材で、通常の使用環境ならば錆びることはほとんどありません。ボールやザルなどによく使われています。また、使用環境を考えてシンクや作業台などにも使用することもあります。鉄と同じく強磁性体のニッケルが含有されていますが結晶構造の違いで磁石はくっつきません。