

<モリブデン鋼 SUS316>

18-14のステンレスの中に3%のモリブデンを含有しています。クロムと同じように空気中で酸化被膜を形成します。**耐酸性・耐熱性に優れています**ので、ダシ等の仕込み鍋やストック用容器などに使用されています。逆にいうと18-8ステンレスや18-0ステンレス等に塩分の濃いものを長期間入れておくと錆びてしまうことがありますのでご注意ください。

調理器具のカタログ等を見ていますと、その他にも18-12や18-10や21-0などの表記が出てきますが、これらは全てクロム（比率）-ニッケル（比率）の表記で、基本的には数字が大きければ大きいほど、耐蝕性・耐久性に優れているといえます。

みなさんも調理器具などを選ぶ際にはステンレスの材質も考慮してみてください。



C×S ステングロス
食品添加物だけで作られた
安全性の高い金属磨き
クリーニング&保護、艶出し

サビトール
ケシゴムのようにこすって
錆びを落します。

サンドクリーン
錆びも頑固な汚れも
徹底的に落したいとき

鍋としてのステンレス鋼は、鉄よりも熱伝導が悪いために、湯を沸かしたりするときにアルミ、鉄、銅製品よりも時間がかかります。また、カレー等の煮込みには焦げ付きやすいため注意が必要です。熱伝導の悪い点を補うために、最近ではさまざまな多層鋼鍋が出てきています。特にIH調理用では多層鋼の鍋が焦げ付きやすさや熱伝導の悪さをカバーするために用いられています。

メディケアフーズ展 2019

高齢者食、介護食、治療食、業務用食材
厨房機器 配膳設備 栄養管理ソフト
東京ビックサイト 1/23~24日
*介護施設 病院 栄養士

ケアフード東京 2019

【高齢者向け】配食・食事関連サービス
東京ビックサイト 2/6~8日
*高齢者施設向け「食」に関する全て

社員のつらつら

今年で、平成が終わります。平成元年生まれの自分としては、残念です。(松本)

この間、伊勢でトレランの大会があり、タイミングよく伊勢神宮で参りできました。今年一年のお礼参りができてよかったです。(板倉)

