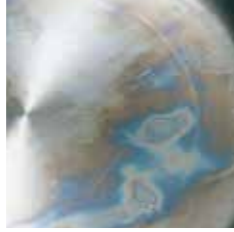


金属調理用具 Q&A

Q-1
鍋の内面に虹色の変色が生じたのですが…？



A-1
この虹色の変色はステンレス鋼製の鍋では比較的良好に発生する現象です。特に新品の鍋の場合虹色が発生しやすくなります。ステンレス鋼の表面は薄い不動態皮膜と呼ばれる皮膜で覆われており、これによりさびにくくなっています。商品自体が変質したものではありませんので安心してご使用ください。水が蒸発すると水の中に含まれる微量のカルシウムやケイ素などのイオンが不動態皮膜に附着して虹色に見せている現象です。

Q-2
鍋の内面に白い斑点やシミが発生したのですが、これは一体何でしょうか？



A-2
この白い斑点やシミは水に含まれているカルシウム、ケイ素、マグネシウム、鉄等のミネラル成分が、鍋の内側に沈殿、附着したもので、鍋に限らず湯沸かしにも固着物として発生します。この固着物は元々水に含まれている成分が附着してできたものですのでご安心ください。なお、この固着物をそのままにされていますと塩素イオンに附着したまま、ミネラル成分とステンレス鋼の隙間に進入し、さびの原因となります。使用後は内面をよく洗ってください。よく洗っても取れない場合は、市販のクエン酸等を含む洗剤やクリームクレンザーをご使用される事も有効と思われます。

水道水には、水質基準として、カルシウム、マグネシウム等：300mg/ℓ以下、蒸発残留物：500mg/ℓ以下等の量が定められています。水質については、地元の水道局にお確かめください。

Q-3
通常の使用にも拘らず鍋や、やかんが変色してきたのですが…？



A-3
この部分的な変色は、ステンレス鋼の表面の酸化皮膜がガスコンロ等の加熱により、熱変色した着色現象(テンパーカラー)です。この現象はステンレス鋼を使用する以上、避けて通れないものですが、衛生上においても商品的にも全く問題はありません。安心してそのままご使用ください。

Q-4
鍋や、やかんを火にかけると異臭がします。原因は何でしょうか？



A-4
この異臭は取手に使用されているフェノール樹脂等がガスコンロの熱によって熱せられた際に発生した臭い입니다。ガスコンロの炎が大きすぎて鍋の取手に直接炎が当たると樹脂の焼け焦げによる取手の割れ、破損、欠損につながりますので正しい使い方をお守りください。

Q-5
料理が焦げてしまいましたが、これを取る方法がありますか？



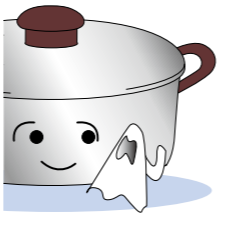
A-5
【ふやかして取る方法】
鍋にお湯を入れて焦げが柔らかくなったら取り除きます。上記の方法でも取れない頑固な焦げは市販されているクレンザー等の研磨剤でごすり落としてください。ステンレス鋼は熱伝導の関係から強火で料理すると焦げ付きやすい金属です。丈夫でさびにくいという特長がある反面この点が最大の弱点となっています。

Q-6
煮豆調理をしたら、鍋の内面が黒ずんできたのですが…？



A-6
穀物に含まれている「タンニン」がステンレス鋼の主成分である鉄と反応し黒くなったものです。この反応を利用したものが黒豆を作る方法です。調理する際にさびた鉄釘と食材である豆と一緒に鍋内に入れ鮮やかな黒色に染め上げる事は一般的に知られています。内面がラセン仕上げ、サテン仕上げの鍋に発生しやすいという傾向があります。「タンニン」は山菜、ゴボウ、ほうれん草といった灰汁の強い食材に多く含まれており、特に鍋が新品でステンレス鋼の表面の酸化皮膜が安定していない場合や、長時間食材を鍋に入れ放置した場合に発生しやすくなります。「タンニン」、「鉄」は自然中に存在する物質です。

Q-7
鍋を洗うと白い布巾の一部が薄黒くなります。使っても大丈夫でしょうか？



A-7
大丈夫です。安心してお使いください。お使いのステンレス鋼製品は、皆さまにお届けするために最適なレベルでの洗浄と乾燥、拭き取りを行い検品して出荷しています。一見、美しく磨かれたステンレス鋼表面は、実は微視的に見ますと無数の微細な凹凸をもった溝等が存在しています。この部分に研磨加工で生じたステンレス鋼の微粒子が残っている事があります。また、使用後のお手入れが不十分ですと、水や調理物のカスがこの溝等に入り込み固着し、使用後、硬いスポンジや金属タワシ、研磨剤が入ったクレンザー等での洗い拭きの過程で、ステンレス鋼表面の不動態皮膜と微細な溝の凸部と共に削り取られ白い布巾に附着するものと考えられます。

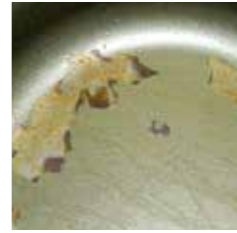
お手入れ方法のポイント
〈はじめてご使用される時〉
①未使用新品を最初に使用する場合は、中性洗剤と柔らかい素材のスポンジやタワシをお使いいただき、良く擦り洗いをしてからご使用してください。
②内底面の表面仕上げが粗いヘアライン加工の鍋は筋目に沿って擦り洗いを①の要領で2～3回程度洗浄してください。

〈ご使用後〉
③ご使用後は、塩分、汚れ、調理物などの付着物も黒い汚れの発生の原因となりますので①と同様にしっかり落としてください。
④充分水洗いをし、完全に乾燥させてください。このことで、ステンレス鋼表面のバリアである不動態皮膜が再生してさびにくくさせます。
⑤もらいさびが発生した場合は、スポンジやステンレス鋼製タワシにステンレスクリーナーやクリームクレンザーで擦り落とし、③、④の順にお手入れしてください。
⑥斑点やシミ、焦げはQ&A-2、6を参考にしてください。その後、除去した後のお手入れは③、④の順にお手入れしてください。
⑦各メーカーの取扱説明書に従った使い方をしてください。

Q-8
鉄製調理用具の塗膜が剥がれてしまったのですが大丈夫でしょうか？

A-8
使用には問題はありません。洗浄後の乾燥が不十分だった場合や水分が付着していた可能性が考えられます。その塗膜表面のピンホールや傷から浸透し本体にさびが発生して、塗膜が浮きあがり剥離する場合があります。万が一、さびが発生した場合や気になる部分は金たわしでこすり落とし、加熱して乾燥してから食用油を薄く塗ってください。

Q-9
鉄製調理用具や塗膜のついた鍋等で、剥がれた塗膜を食べてしまったが問題はないでしょうか？



A-9
塗膜は食品衛生法に適合しておりますのでご安心ください。万が一、摂取されても体内に吸収されず、体外に自然に排出されますので問題はありません。

Q-10
鉄製調理用具やフライパン等で内面に小さな穴があいているように見えるのですが何でしょうか？

A-10
孔食と呼ばれるものです。ご使用には問題ありませんが、調味料などの塩分が塗膜のピンホールや傷から入り込んでしまい、腐食が進みますと穴があく場合があります。調理後のお手入れは取扱説明書に従ってください。

Q-11
強化ガラス蓋が割れたのですが？

A-11
ガラスの破損の原因は落とす、ぶつけるなどの衝撃や加熱後のガラス蓋が熱い内在水の中に漬けるなどの急激な温度変化が生じた場合、ガラス蓋を鍋本体からずらした状態で火にかけた場合などに蓋の縁の金属部が熱せられて強化ガラス特有の緊張状態が崩れた結果、火にあたった時ではなく、しばらくしてから突然に強化ガラスが破損しその破片が細片となって飛散します。ご使用の際は商品に添付されております取扱上の注意をお読みください。

Q-12
味噌汁を温め直したら、急に蓋が吹き飛び、中の具が飛び散りました。



A-12
これは突沸現象と呼ばれる現象で、ステンレス鋼製の鍋に限らず、他の素材の鍋においても報告例があります。まず、原因としては、味噌に含まれている、だし成分や麴(こうじ)が鍋内面の底に沈殿し、鍋の底に蓋をしたようにびっしりと溜まった状態になっていたと考えられます。次に味噌汁を再加熱した時に発生した鍋内の気泡が沈殿し溜まった味噌を一気に押し上げ、その衝撃で鍋蓋と共に内容物、具と一緒に飛び散ったと考えられます。また、この突沸現象は、常に発生する訳ではなく、味噌の種類、量、火力の大小、具の量等いくつかの条件の組み合わせが重なった場合に極稀に発生する現象です。

この突沸現象を防止するには下記の事項を心掛けて再加熱を行ってください。
①温め直しの時は、お玉でよくかき混ぜながらコンロに着火し鍋を加熱してください。
②一気に強火で煮立てないでください。
③煮立てる際はお玉でよくかき混ぜながら行ってください。

Q-13
ステンレス鋼製の製品がさびてしまいました。

A-13
ステンレスは、Stain(汚れ、さび) Less(より少ない) Steel(鋼)と言うその名が示すとおり、さびにくい特殊用途の鋼の事です。さびにくい鋼ではありますが、絶対にさびないわけではありません。ステンレス鋼がさびにくいのは、含有されているクロムが空気中の酸素と結び付き「不動態皮膜」が形成されるためにさびにくくなっているのです。しかし、この「不動態皮膜」は非常に薄く、酸や塩などの環境にさらされると簡単に破壊され、更に、水道・地下水などが附着し、長時間放置された場合はさびが発生します。また、鉄など異種金属が接した状態で水が関与する環境下ではもらいさびが発生します。ご使用後は、よく水分を拭き取ってから、収納してください。この状態を保てば「不動態皮膜」が再形成してきます。

Q-14
鍋底に白く凹凸のある面が点在しています。これは何ですか？

A-14
①「おでん」、「味噌汁」などの塩化物を含有する調理物を鍋に保存している場合に塩分が濃縮、結晶化して鍋底に固着する現象です。表面上は白いです。その後の煮炊きにより水が介在し電池作用により孔食へと進行します。
②お手入れのために「塩素系」、「酸系」の洗剤、漂白剤を使用した場合は、充分な水道水による濯ぎと乾燥が不可欠です。この事が不十分ですと、やはり白い結晶物の固着と共にステンレス鋼表面の不動態皮膜が破壊されたままの状態にある事から、①と同様に腐食が進み孔食となります。