

ステンレス も さびます

- ◎ ステンレスという名称は、ステン(よごれ)とレス(より少ない)で「さびが少ない」という意味で、決してノンステン(さびない)ではありません。誰が翻訳したか知りませんが、ステンレススチールを「不銹鋼」としたときから、ステンレスは絶対にさびないという迷信が広がってしまいました。
- ◎ ネグロスで使用しているステンレスはほとんどSUS304(18-8)ステンレスで耐食性の優秀なものですが、それでもさびの発生することがあります。このステンレスは鉄、クロム、ニッケルの合金で、その耐食性は空気中の酸素と化合して表面に出来る酸化クロムが不動態皮膜であるからだといわれます。
- ◎ ステンレスの腐食には、^{こうしょく}孔食、応力腐食、粒界腐食などがありますが、常温で使用するプレス製品に出るのは一般に孔食です。孔食は酸化クロム皮膜に新しい疵、不純物などの欠陥があって、そこに特に塩素イオン(塩水、塩酸など)があると局部電流を生じて鉄を腐食し、点状の赤さびが見えて来ます。しかし通常の状態では、自然に酸化クロム皮膜が出来て、それ以上のさびの進行を防ぎます。鉄のように赤さびがどんどん進行することはありません。
- ◎ プレス加工したばかりの製品は酸化クロムの皮膜が切れて地肌が出ている部分があるので、すぐに塩水にさらせばさびの発生は多くなりますが、2週間位放置してから使用すれば、切れた部分に皮膜ができるのでさびを防ぐようになります。できたばかりのステンレス製品は、すぐ使用しないほうが良いようです。