

使用による孔食・腐食の発生について

再現テスト: 高濃度食塩水での長時間の沸騰過熱による孔食・腐食状況のテスト

1. 鉄鍋と水・食塩を用意



2. 使用前の内面の確認



3. 10%の食塩水を作る。



4. 中火で沸騰させる。



5. 6時間加熱を続ける。



6. 6時間経過



7. 内面の腐食状況を確認



高濃度(8%以上)の食塩水を長時間(3時間以上)加熱調理しますと、鉄鍋・窒化処理された鉄鍋に極端なダメージが発生致します。



再現テスト結果: 高濃度の塩・塩分での長時間料理には向いていません。