

平成 24 年 3 月 1 日  
独立行政法人国民生活センター

## システムキッチンのステンレスシンクのさびに注意！

### 1. 目的

今般、「新築分譲のマンションで入居 5 日後からシンクにさびが発生し、2 年間で 5 回同じ箇所  
のさび取りを行った。シンクがさびやすいか調べてほしい」、「システムキッチンのステンレ  
ス製シンクにさびが発生する。シンクのステンレスがさびやすいか調べてほしい」などのテスト  
依頼が寄せられた。

相談者宅のシンクを調べたところ、シンクの水栓の取り付け周りや縁など水がかかって溜ま  
りやすい箇所にさびが発生していた。

また、PIO-NET(全国消費生活情報ネットワーク・システム)<sup>(注1)</sup>には、2006 年度以降、2012  
年 1 月 31 日までに「ステンレスシンクがさびた」などといった相談は 123 件<sup>(注2)</sup>寄せられていた。

そこで、今回はステンレスシンク仕様のシステムキッチンについて、材質やさびやすさを調  
べるとともに、さびを防止するためのステンレスシンクの取り扱いについて消費者へ情報提供  
することとした。

(注 1) PIO-NET とは、国民生活センターと全国の消費生活センターをオンラインネットワークで結び、消  
費生活に関する情報を蓄積しているデータベースのこと。

(注 2) 2006 年 4 月から 2012 年 1 月 31 日までの登録分。件数は、本調査のため特別に事例を精査したもの  
である。

### 2. テスト実施期間

検 体 購 入：2011 年 11 月

テ ス ト 期 間：2011 年 11 月～2012 年 2 月

### 3. PIO-NET（全国消費生活情報ネットワーク・システム）より

PIO-NET に寄せられた相談のうち、「ステンレスシンクがさびた」などといった相談は 2006 年 4 月から 2012 年 1 月 31 日までに 123 件寄せられている（2006 年 4 月～2012 年 1 月 31 日登録分）。

#### 主な事例

##### 【事例 1】

「3 年前にシステムキッチンの入れ替えをしたがさびるので事業者へ苦情を伝えた。以前のシステムキッチンはさびなかった。一度営業担当者が来たが原因等の説明はなく磨いてくださいというだけであった。交換してほしい。」

(2011 年 9 月受付、大阪府・40 歳代・男性)

##### 【事例 2】

「3 年前、自宅をリフォームするときに、システムキッチンを入れた。ショールームで、さびないシンクを希望し、スタッフが「これはさびません」というのを信じて購入した。しかし、3 カ月後あたりからシンクの内側の縁にさびが出始めた。今ではシンク天板近くの縁に 5 センチ幅の帯状のさびが出ている。本社に問い合わせたところ、「汚れじゃないですか、みなさんそうおっしゃいます、さびなら取れません」と言われた。もともとさびやすいステンレスを使っているのは問題ではないか。なお、手入れには天然成分の洗剤を使用している。」

(2011 年 9 月受付、愛知県・40 歳代・女性)

##### 【事例 3】

「新築住宅のシステムキッチンのステンレス製シンクが 3 カ月で赤さびが出た。メーカーから使い方の問題と言われたが納得できない。付属の水切り板とシンクの接触面に筋状に赤さびが出た。よく見ると他の所にも点々と赤さびが出ている。新築前の別メーカーのシンクでは、同じ使い方をして 20 年近く使っていたが赤さびは出なかった。昨日メーカーの言うとおりにやってみたところさびは取れたが、こすった部分が灰色になり艶がなくなった。強くこすらないとさびは取れなかった。」

(2011 年 9 月受付、宮崎県・60 歳代・男性)

##### 【事例 4】

「2 カ月半前にキッチンをリフォームし、システムキッチンを入れた。普通の使用をしていたのに、最近になり、シンクの数カ所にさびが付いてきた。ステンレス製なのだが、さび付くのはおかしいのではないかと。メーカーに苦情を伝えたら、来訪しさびを取って行ったが跡が残っている。納得いかずに他業者のシステムキッチンと交換するよう伝えた。保証期間は 2 年間付いている。」

(2011 年 8 月受付、山形県・40 歳代・男性)

## 【ステンレスについて】

鉄に 10.5%以上のクロム(Cr)を添加し、さびにくくしたものをステンレス鋼という。鉄にクロムを添加するとクロムが酸素と結合して鋼の表面に薄い保護皮膜(不動態皮膜)を生成し、さびの進行を防ぐ。この不動態皮膜は 100 万分の 3mm 程度とごく薄い<sup>きょうじん</sup>が、強靱で一度壊れても周囲に酸素があれば自動的に再生する機能をもっている。

ステンレス鋼は鋼材の JIS 規格(耐熱鋼規格含む)だけでも 100 種類以上の鋼種があり、さらに鉄鋼メーカー等が開発した独自の鋼種もある。

ステンレス鋼は、一般的な鋼に比べはるかに耐食性に優れているが、金や白金と違って絶対にさびない金属ではない。使われる環境や使い方によっては、腐食することがあり、環境に適した鋼種を選択、構造上の工夫などの事前の配慮と、適切な手入れなどの使用上の注意によって、長期にわたり機能を失うことなく使用できる<sup>(注3)</sup>。

代表的なステンレス鋼としては「SUS430」、「SUS304」等がある。鉄に 16~18%のクロムを添加したものを「SUS430」、鉄に 18~20%クロムと、さらに 8~10.5%のニッケルを添加したものを「SUS304」という。

(注3) ステンレス協会ホームページ「ステンレスとは」 <http://www.jssa.gr.jp/>から一部抜粋、改編した。

#### 4. テスト対象

システムキッチンの市場占有率<sup>(注4)</sup>の上位の製造又は販売者が販売しているものの中から、普及タイプのシステムキッチンのステンレスシンクをテスト対象とした。

(注4) 「システムキッチン」の市場占有率、日本経済新聞編：日経市場占有率 [2011年版]

#### 5. テスト結果

シンクは、常に水や塩分を含む食品などにさらされ、ステンレス鋼にとって、さびやすい環境下にあるといえる。一方、ステンレス鋼にも多くの種類があり、その種類によってさびやすさに違いがある。そこで、システムキッチンのステンレスシンクの材質を調べるとともに、ステンレスのさびやすさを調べるため腐食試験等を実施した。また、本体及び取扱説明書の表示を調べた。

##### (1) 材質分析

ステンレスには多くの種類があることから、燃焼-赤外線吸収法や ICP 発光分光分析法などで定量分析を行いステンレスの種類を調べた(詳細は 8. テスト方法及び詳細結果参照)。

その結果を表 1 に示す。No. 1 及び 2 は、鋼にクロムを添加し、ニッケルが含まれないステンレス鋼であった。No. 1 は、No. 2 よりもクロムの量が多いほか、銅やニオブが添加され、炭素、窒素量を低下させており No. 2 と異なったステンレス鋼であった。No. 3 及び 4 は、鋼に 18%クロムと 8%ニッケルを同程度添加したステンレス鋼であった。No. 4 には、加工性をよくするために銅が添加されているが、さびやすさは No. 3 と同等と考えられる。

また、文献<sup>(注5)</sup>によると主にクロム量などがさびの抑制に有効であるとされている。このため、No. 2 よりもクロム量が多い No. 1 及び 3、4 は、さびの抑制に有効であると推察された。

(注5) ステンレス協会：ステンレス鋼便覧-第3版-，日刊工業新聞社

表 1 分析結果

No.	分析結果				推定したステンレス鋼の種類 (JIS G 4305 冷間圧延ステンレス鋼板及び鋼帯による)
	炭素 C %	クロム Cr %	ニッケル Ni %	その他	
1	0.01	19.23	0.28	0.43%Cu(銅)、0.76%Nb(ニオブ)、0.0117%N(窒素)	SUS430J1L
2	0.04	16.18	0.19	—	SUS430
3	0.06	18.03	8.56	—	SUS304
4	0.07	18.59	8.04	0.86%Cu(銅)	SUS304Cu <sup>(注6)</sup>

(注6) 加工性をよくするために SUS304 に約 1%の銅を添加したものの。耐食性は SUS304 と同等

## (2) 腐食試験

シンクは、常に水や塩分を含む食品などにさらされ、ステンレスにとって、さびやすい環境下にある。そこで、食塩水が最もさびの発生に影響すると考えられたので、シンクに食塩水を放置した場合にどの程度さびるのか調べた。

試験は、シンクを左右半分に区切り、右半分では①食塩水の影響を受けた場合、左半分では②水道水のみの場合の2つの条件で行った。1日2回、週に5日シンク全体に水道水をスプレー(シンク半分に対し約50g)した。ただし、①の場合はそのうち週に2回、1%濃度の食塩水をスプレーした。そして1週間毎にシンクを洗い、さびの発生状況を観察し、この作業を4週間実施した(詳細は8. テスト方法及び詳細結果参照)。

なお、スプレー後すぐにシンク底部に食器やスチール缶を置いた(環境温度 34~36℃、湿度 33~50%)。

### スチール缶による「もらいさび」は、銘柄に関係なく1日で発生した

スチール缶を置いた箇所には、①食塩水、②水道水の場合とも、程度に違いはあるものの、どの銘柄も1日で円周状のさびができた。これはステンレスがさびたのではなく、濡れたスチール缶の鉄がステンレスに付着したもので、いわゆる「もらいさび」である(写真1参照)。

写真1 スチール缶を置いた箇所の例



### 塩分を長時間放置してしまうとわずかなさびが見られた




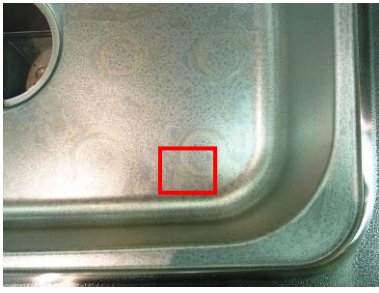



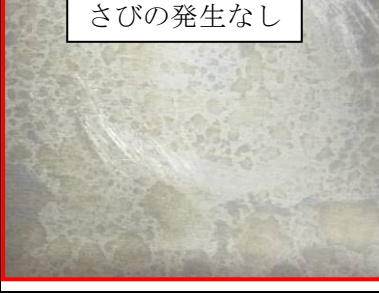




①食塩水の条件ではNo.2は、シンク底部の食器を置いた周辺にわずかなさびが発生したが、No.1、3、4には、確認できるさびは発生しなかった。また、各銘柄の調理台はステンレス製であるが、No.1、2、4では、シンクとの境目(溶接部)にわずかなさびが発生した(表2、写真2参照)。

なお、②水道水のみをスプレーした箇所には、スチール缶によるもらいさび以外のさびの発生は確認されなかった。このことから、さびの発生は塩分に影響されていることが考えられる。

表2 腐食試験の観察結果

No.	さびの発生状況(条件①食塩水をスプレーした側)
1	シンクと調理台との境目にわずかなさび
2	シンク底部の食器を置いた周辺に数カ所のわずかなさび シンクと調理台との境目にわずかなさび
3	なし
4	シンクと調理台との境目にわずかなさび

写真2 腐食試験結果

No.	シンク	赤枠拡大	シンクと調理台の境目
1		 さびの発生なし	 わずかなさびが発生
2		 わずかなさびが発生	 わずかなさびが発生
3		 さびの発生なし	 さびの発生なし
4		 さびの発生なし	 わずかなさびが発生

### (3) 腐食促進試験






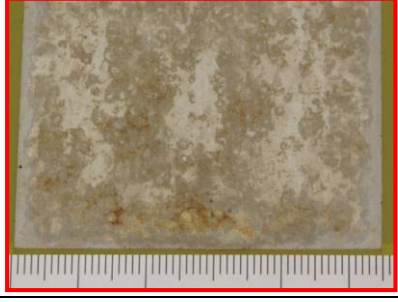
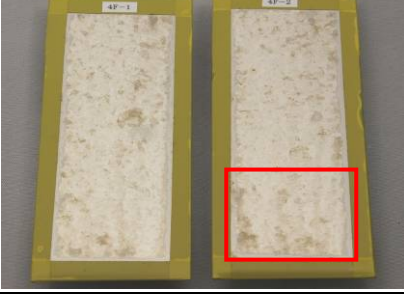
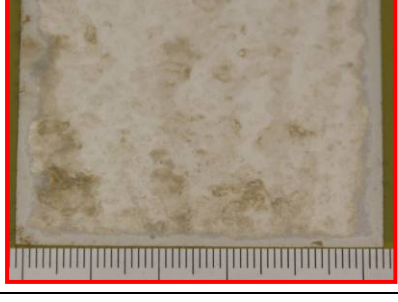
#### ステンレスシンクのさびやすさを相対的に比較するため促進試験を行ったところ、さびやすさに違いがあった

各銘柄のステンレスシンクのさびやすさを相対的に比較するため、また、腐食の経過を短時間で調べるために JIS 規格のサイクル腐食促進試験を行った。

試験は、シンクの底部から試験片(15×7cm)を切り出し、塩水(中性)を2時間噴霧し、60℃で4時間乾燥、その後50℃で2時間の湿潤(湿度95%以上)の計8時間を1サイクルとし、42サイクル行った(詳細は8. テスト方法及び詳細結果参照)。

42サイクルの結果を写真3に示す。どの銘柄もさびは発生するものの程度に違いが見られた(詳細はP12参照)。

写真3 腐食促進試験結果(42サイクル)

No.	全体	赤枠拡大(さびの発生箇所)
1		
2		
3		
4		

※腐食促進試験の結果のため必ずしもこのような状況になるわけではない

#### (4) 表示

##### **全銘柄ともステンレスの種類や耐食性の表示はなかったが、さび発生への注意や使用後にシンクに水を流す、水滴を拭き取る旨の普段の手入れ方法が記載されていた**

ステンレスのさびに関する注意表示やシンクの取り扱い方法に関する表示について調べた(巻末参考資料参照)。

その結果、どの銘柄も本体又は取扱説明書には、ステンレスの種類や耐食性の記載はなかった。

一方、どの銘柄にもさびへの注意として「ワークトップ・シンク上に塩分や油脂分等の汚れを長時間放置しないでください。サビの原因になったり、汚れが取れにくくなったりします。」「ヌメリ取り剤は使用しないでください。(塩素系)ステンレスがさびる原因となります。」などと記載されていた。また、ステンレスシンクの取り扱いとして「毎日のお手入れとして、中性洗剤をつけたスポンジで汚れを落としてください。仕上げに、水で洗い流してください。」「日常のお手入れ めらしたスポンジでさっと洗い、からぶきする。」などと記載されていた。

#### 6. 消費者へのアドバイス

##### **ステンレスはさびにくいものの、さびないわけではない。さびの発生を防ぐために日常の手入れをしっかりと行う。また、ステンレスの種類により、さびやすさに差があることも知っておく**

システムキッチンのステンレスシンクを調べたところ、いずれもさびるものであった。しかし、各銘柄でステンレスの種類が異なっており、さびやすさに差があった。ステンレスシンクを購入・使用する際には以下の点に留意してほしい。

- ステンレスシンクは長期間使用するものなので、さびやすさや取り扱い上の注意をよく確認する。
- ステンレスシンクをさびさせないためにも塩分の付着などの汚れを長時間残さないよう使用後は水で洗う。また、濡れたスチール缶などを放置しておく、すぐにもらいさびが付着するので注意する。
- 取扱説明書には、塩素系のヌメリ取り剤などはさびの要因となるので使用しないと記載されていたので、取扱説明書をよく確認する。
- さびが発生したりもらいさびが付着した場合は、そのまま放置するとさらに進行するので、粒子の細かいクリームクレンザーなどで早めに取り除く。



## 7. 業界への要望

### ステンレスの種類や耐食性能、手入れ方法をカタログ等に記載したり販売時に説明するなど、より一層情報提供するよう要望する

各銘柄のステンレスシンクを調べたところ、ステンレスの種類は異なっており、さびやすさに差が見られた。

しかし、ステンレスシンクはさびないものという認識に基づいた相談事例も見られ、一般の消費者は、ステンレスの種類や耐食性に差があることをほとんど知らないものと考えられる。ステンレスの種類や耐食性能、手入れ方法をカタログ等に記載したり販売時に説明するなど、より一層情報提供するよう要望する。

○ 要望先

キッチン・バス工業会

○ 情報提供先

消費者庁 消費者政策課

経済産業省 商務情報政策局 生活文化創造産業課 日用品室

消費者委員会事務局

本件問い合わせ先

商品テスト部：042-758-3165

## 8. テスト方法及び詳細結果

### (1) テスト対象銘柄

システムキッチンの市場占有率の上位の製造又は販売者が販売しているものの中から、普及タイプのシステムキッチンのステンレスシンクをテスト対象とした。なお、調理台は標準のステンレス仕様とした(表3参照)。

表3 テスト対象銘柄

No.	銘柄名		製造又は販売者名
	システムキッチン	シンクのタイプ	
1	ラクエラ	SG シンク	クリナップ(株)
2	エーデル	Z シンク	タカラスタANDARD(株)
3	リビングステーション Sクラス	スキマレスシンク (ステンレスMタイプ)	パナソニック電工(株) (注7)
4	サンウエーブ サンヴァリエ アミイ	センターポケットシンク	(株)LIXIL

※ 本テスト結果は、テストのために購入した商品のみに関するものである。

(注7) 2012年1月パナソニック(株)と合併した。

### (2) 材質分析

シンクの材質を調べるために、燃焼-赤外線吸収法や ICP 発光分光分析法などで定量分析を行った。その結果を表4に示す。

表4 分析結果

No.		C%	Si%	Mn%	P%	S%	Ni%	Cr%	Cu%	N%	その他
1	分析結果	0.01	0.54	0.05	0.022	0.001	0.28	19.23	0.43	0.0117	0.01%Mo、 0.76%Nb
	SUS430J1L (規格値)	0.025 以下	1.00 以下	1.00 以下	0.040 以下	0.030 以下	—	16.00~ 20.00	0.30~ 0.80	0.025 以下	(注8)
2	分析結果	0.04	0.26	0.52	0.026	0.003	0.19	16.18	—	0.0476	0.04%Mo
	SUS430 (規格値)	0.12 以下	0.75 以下	1.00 以下	0.040 以下	0.030 以下	—	16.00~ 18.00	—	—	—
3	分析結果	0.06	0.40	0.87	0.032	0.004	8.56	18.03	0.35	0.0477	0.22%Mo
	SUS304 (規格値)	0.08 以下	1.00 以下	2.00 以下	0.045 以下	0.030 以下	8.00~ 10.50	18.00~ 20.00	—	—	—
4	分析結果	0.07	0.46	1.06	0.029	0.008	8.04	18.59	0.86	0.0492	0.14%Mo
	SUS304Cu (規格値)	0.08 以下	1.00 以下	2.00 以下	0.045 以下	0.030 以下	8.00~ 10.50	18.00~ 20.00	0.70~ 1.30	—	—
分析方法		①	④	④	④	②	④	④	④	③	④

(注8) Ti、Nb、Zr 又はそれらの組み合わせ、 $8 \times (C\% + N\%) \sim 0.80$

- ① JIS G 1211 鉄及び鋼-炭素定量方法 燃焼-赤外線吸収法
- ② JIS G 1215 鉄及び鋼-硫黄定量方法 高周波誘導過熱燃焼-赤外線吸収法
- ③ JIS G 1228 鉄及び鋼-窒素定量方法 不活性ガス融解-熱伝導度法
- ④ JIS G 1258 鉄及び鋼-ICP 発光分光分析法

### (3) 腐食試験

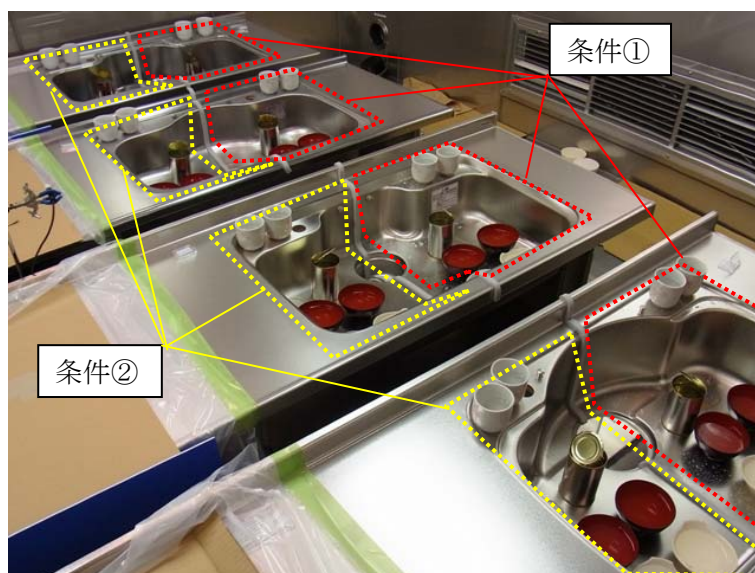
試験は、シンクを左右半分に区切り、右半分では①食塩水の影響を受けた場合、左半分では②水道水のみの場合の2つの条件で行った。1日2回、週に5日シンク全体に水道水をスプレー(シンク半分に対し約50g)した。ただし、①の場合はそのうち週に2回、1%濃度の食塩水をスプレーした。そして1週間毎にシンクを洗い、さびの発生状況を観察し、この作業を4週間実施した。なお、スプレー後すぐにシンク底部に食器やスチール缶を置いた(表5、写真4参照、環境温度34~36℃、湿度33~50%)。

表5 腐食試験条件

	条件①	条件②
0日目(木)	午後： <u>1%食塩水</u>	午後：水道水
1日目(金)	午前：水道水、午後：水道水	午前：水道水、午後：水道水
2、3日目(土、日)	実施なし	実施なし
4日目(月)	午前： <u>1%食塩水</u> 、午後：水道水	午前：水道水、午後：水道水
5日目(火)	午前：水道水、午後：水道水	午前：水道水、午後：水道水
6日目(水)	午前：水道水、午後：水道水	午前：水道水、午後：水道水
7日目(木)	水洗い、観察	水洗い、観察
	上記条件を繰り返す(合計4週間)	上記条件を繰り返す(合計4週間)

\*使用した水道水は水道法水質基準に適合したものである。

写真4 腐食試験の様子

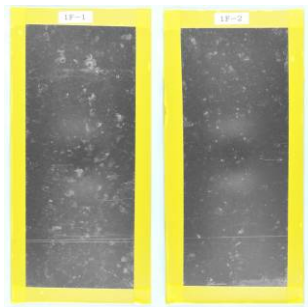
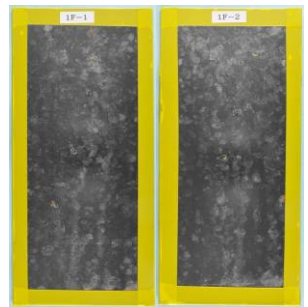
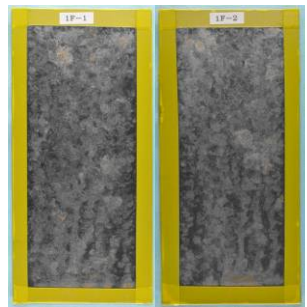
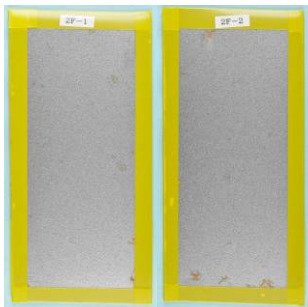
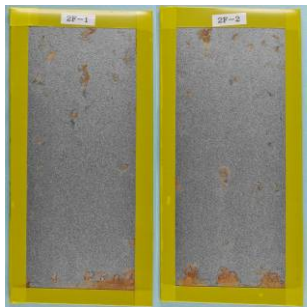
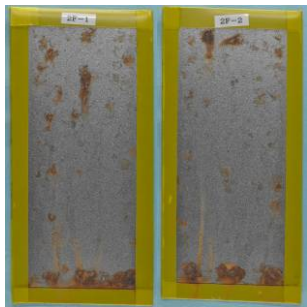
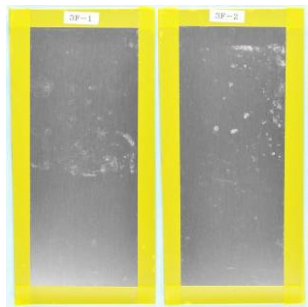
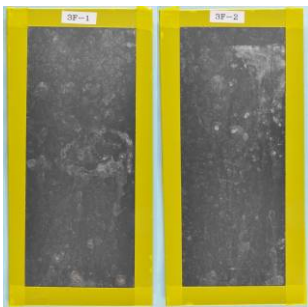

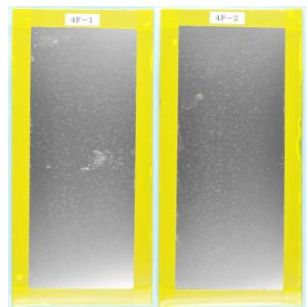
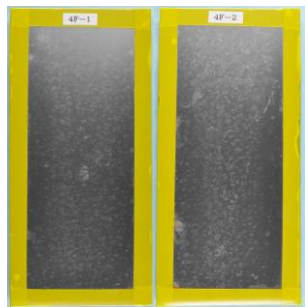
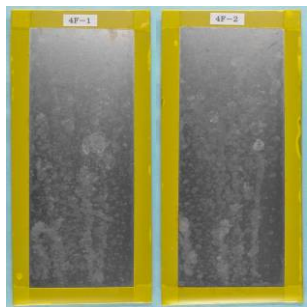


#### (4) 腐食促進試験

各銘柄のステンレスシンクのさびやすさを相対的に比較するため自然環境に近似し、かつ、促進を目的とした JIS 規格のサイクル腐食促進試験を行った (JIS H 8502 めっきの耐食性試験方法 8 項、中性塩水噴霧サイクル試験に準ずる)。

試験は、シンク底部から試験片 (15×7cm) を切り出し、塩水 (中性) を 2 時間噴霧し、60℃で 4 時間乾燥、その後 50℃で 2 時間の湿潤 (湿度 95%以上) の計 8 時間を 1 サイクルとし、42 サイクル行った (写真 5、表 6 参照)。

写真 5 腐食促進試験結果

No.	3 サイクル	9 サイクル	21 サイクル
1			
2			
3			
4			

※赤く見えるのがさびで、白く見えるのは水アカなどの汚れである。

**表 6 腐食促進試験条件**

試験片	試験片の大きさ：15×7cm 試験片保持角度：20度
①塩水噴霧	温度：35℃ 塩化ナトリウムの濃度：50±5g/l
②乾燥	温度：60℃ 湿度：20～30%
③湿潤	温度：50℃ 湿度：95%以上
1 サイクルの時間及び内容	計 8 時間 ①塩水噴霧：2 時間 ②乾燥：4 時間 ③湿潤：2 時間

**(5) 表示**

ステンレスのさびに関する注意表示やシンクの取り扱い方法に関する表示について調べた(表 7 参照)。

(参考資料)

表7 ステンレスのさびやシンクの取り扱いに関する主な表示

No.	本体表示	取扱説明書		
1	ワークトップ・シンク 使用上の注意	安全にお使いいただくために	ご使用方法について	お手入れ方法について
	○ステンレスシンクは、研磨剤入りの洗剤・洗淨具や金属タワシなどで、こすらないでください。 毎日のお手入れは中性洗剤をスポンジにつけて、また週に一度は中性洗剤をメラミンフォームにつけて洗淨してください。	注意 洗剤類 ◎固形または粉末の塩素系の洗剤(ヌメリ取り剤など)を使用したり、近づけたりしないでください。水や湿気に反応して発生するガスが、ステンレスなどの金属やゴムの腐食・劣化およびさびを発生させ、水漏れにつながる場合があります。	■シンクやワークトップのさびやきずなどを防ぐために ●ぬれた包丁・缶詰・塩・しょうゆ、または鉄製タワシなどステンレス製以外の金属を長時間放置しないでください。 ●漂白剤・硫酸・塩酸などの強酸、シンナー、ベンジンなどのお手入れは避けてください。変質・変色・さびの原因になる場合があります。 ■ステンレスシンクの使い方 ◎ぬれた包丁・塩・しょうゆ、または鉄製のタワシやステンレス以外の金属(缶詰など)をシンク表面に放置しないでください。もらいさびを引き起こし、腐食して穴が開くおそれがあります。	■ステンレスワークトップ、ステンレスシンクのお手入れ 通常の汚れ ワークトップは、水を含んだ布または中性洗剤をつけたスポンジで汚れを落としてください。洗剤を使った後は、水を含んだ布で洗剤をふき取ってください。最後に乾いた布でからぶきをしてください。 シンクは、毎日のお手入れとして、中性洗剤をつけたスポンジで汚れを落としてください。仕上げに、水で洗い流してください。 落ちにくい汚れ ワークトップは、中性洗剤をつけたメラミンフォーム(推奨品: レック株式会社 激落ちくん)、または粒子の細かいクレンザー(液体クレンザーなど)を使用してください。仕上げは、通常の汚れの場合と同様に行います。シンクは、週に一度お手入れとして、メラミンフォーム(推奨品: レック株式会社 激落ちくん)を使ってください。美しいシンクを保つことができます。
2	ステンレスご使用上の注意	必ずお守りください。(安全上のご注意)	使用方法	お手入れのしかた
	・缶類など鉄製品や鉄分を含んだもの、また汚れを長期間放置しないでください。 ・「ヌメリ取り剤」などの塩素系洗剤・漂白剤は使わないでください。 ! さびたり、もらいさびの原因になります。 ・使用後は水滴を拭き取るようにしてください。 ! 長期間放置すると水アカ(カルシウム分など)となり取れにくくなります。	●ワークトップ・シンク上に塩分や油脂等の汚れを長時間放置しないでください。 ●さびの原因になったり、汚れが取れにくくなったりします。 ●落とすにくい汚れがついたときは、9ページの4. お手入れのしかたをご覧ください。 ●ワークトップ・シンク上にぬれた包丁や缶類などの鉄製のもの、塩素系の洗剤・薬品等を長時間放置しないでください。 ●さびや変色の原因になります。 ●ご使用後はシンク内の水滴をふき取るようにしてください。 ●長時間放置すると水アカ(カルシウム分など)となり取れにくくなります。	ご注意: 塩素系の[ヌメリ取り剤]・[ヌメリ防止剤]等の薬品は、シンクや金属製アミカゴのさび発生の原因となる場合がありますので、絶対に使用しないでください。	ワークトップのお手入れ ●ステンレスの場合 中性洗剤を含ませた柔らかい布またはスポンジで汚れを落としてください。その後、水を含ませた布またはスポンジで洗剤を拭き取り、最後に乾いた布でふいてください。 ご注意: 粒子の細かいクリームクレンザー(液体)で、強く磨くと光沢が変わるおそれがあります。様子を見ながら、注意して行ってください。また、ナイロンたわし、金属たわし、粒子の粗いクレンザー、ミガキ粉類を使用すると表面に傷がつくおそれがありますので、絶対使用しないでください。また塩素系の洗剤、漂白剤もさび発生の原因となりますので絶対使用しないでください。 ・傷がついた場合 柔らかい布またはスポンジに粒子の細かいクリームクレンザー(液体)をつけてみてください。その後、水を含ませた布またはスポンジでクリームクレンザーをふき取り、最後に乾いた布でふいてください。 ・さびが付着した場合 傷がついた場合と同様にさびを落としてください。落ちにくい場合は歯ブラシなどを使用してください。
3	注意 ステンレスが腐食し、水漏れのおそれあり 塩素系のヌメリ取り剤、洗剤、漂白剤は使用しないお知らせ ●さびのおそれ鉄製品を放置したり、塩やしょうゆなどが付いたまま放置するとさびることがあります。 お手入れ さびや水アカ、洗いが付いたときはスポンジにクリームクレンザーを付けて磨いてください。	注意	ご使用上のお願 塩分の強いもの・油・煮こぼれを放置しない放置するとさびや変色の原因となります。 酸性・アルカリ性・塩素系の洗剤、漂白剤を使用したときは、水で十分に洗い流す	シンク お手入れのしかた ○使える洗剤・道具 台所用洗剤(中性) 柔らかいスポンジ タオル・ふきん ×使えない洗剤・道具 酸性・アルカリ性・塩素系洗剤・漂白剤 シンナー・ベンジン 研磨剤入りスポンジ 金属たわし ■ステンレスタイプ 日常のお手入れ ぬらしたスポンジでさっと洗い、からぶきする。 汚れているとき 台所用洗剤(中性)を含ませたスポンジで汚れを取り、よく水洗いする。仕上げにからぶきする。 経ざ目や汚れたときは、歯ブラシで軽くこすってください。 汚れが取れにくいときや水アカ、もらいさびが付いたときはスポンジやメラミンスポンジにクリームクレンザー(粒子細)をつけて磨く。 磨いた後は、水がきいてクレンザーを完全にふき取った後、からぶきする。 ※磨いた部分は光沢が変わります。
	ワークトップ・シンク の取扱以上の注意 事項	安全に関するご注意	ワークトップまわり	長くお使いいただくために・お手入れ方法
4	■ヌメリ取り剤は使用しないでください。(塩素系)ステンレスが錆びる原因となります。 ■ぬれた鉄製品は放置しないでください。さびが移る場合があります。(もらいさび)	注意 禁止 ヌメリ取り剤の使用禁止。 市販のゴミカゴ用のヌメリ取り剤は塩素系ガスを発生させ、シンク周辺のステンレスがさびる場合があります。 必ず実行 塩分や洗剤・漂白剤などはすぐに洗い流す。 醤油・食酢・調味料・梅干しなど塩分の強いものや洗剤・漂白剤などはすぐに水で洗い流してください。放置するとさびや変色の原因になります。	注意 禁止 ぬれた鉄製品を放置しない。 ぬれた包丁や缶などはシンクに長時間放置しないでください。さびが移る(もらいさび)ことがあります。 必ず実行 塩分や洗剤・漂白剤などはすぐに洗い流す。 醤油・食酢・調味料・梅干しなど塩分の強いものや洗剤・漂白剤などはすぐに水で洗い流してください。放置するとさびや変色の原因になります。	ステンレス(ステンレス製ワークトップ・ステンレス製シンク)ステンレスについて ●ステンレスは、さびにくい金属ですが、塩素系洗剤やしょう油などの塩分の高いものが付着したまま放置するとさびの原因となります。 ●空き缶などの金属類を置いたままにすると、これがさびて、そのさびがステンレスをさびさせることがあります。これをもらいさびといいます。 ●水滴に含まれるカルシウム分などによって、白い水アカが残ることがあります。 注意 禁止 酸性薬品の使用禁止。 硫酸・塩酸などの酸性薬品は絶対に使用しないでください。さびや変色のおそれがあります。
	■毎日のお手入れ方法 1. 布またはスポンジに台所用中性洗剤をつけて洗ってください。 2. 洗い終わったら水で流してください。 3. 水分をふきあげてください。	■毎日のお手入れ方法 1. 布またはスポンジに台所用中性洗剤をつけて洗ってください。 2. 洗い終わったら水で流してください。 3. 水分をふきあげてください。		

<title>システムキッチンのステンレスシンクのさびに注意! </title>