

## 鉄クラッドステンレス鋼

代表成分：SUS/Fe/SUS

### 用途例

---



IHクッキングヒーター用鍋

### 鉄クラッドステンレス鋼の特長

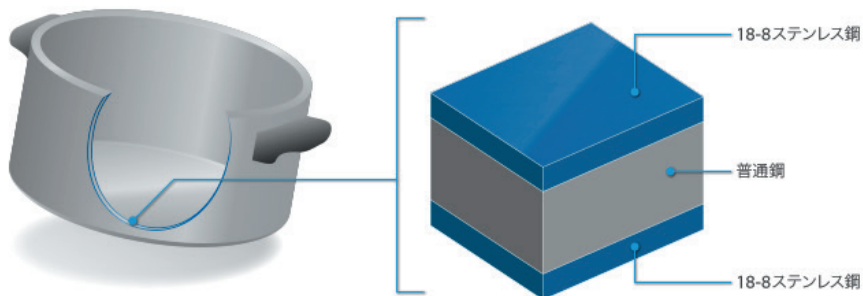
---

SUS304の耐食性を持ち、磁性を兼ね備えています。

軟質で加工性に優れ、曲げや絞りも可能です。

曲げ、深絞りなどの加工性が良好です。

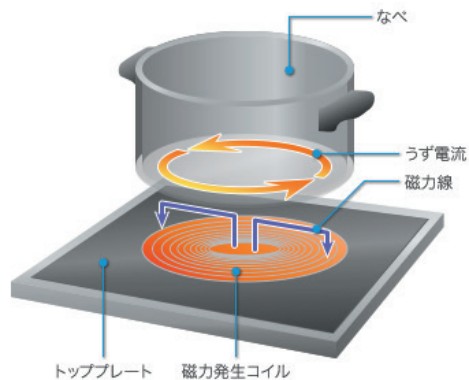
熱伝導性が優れています。



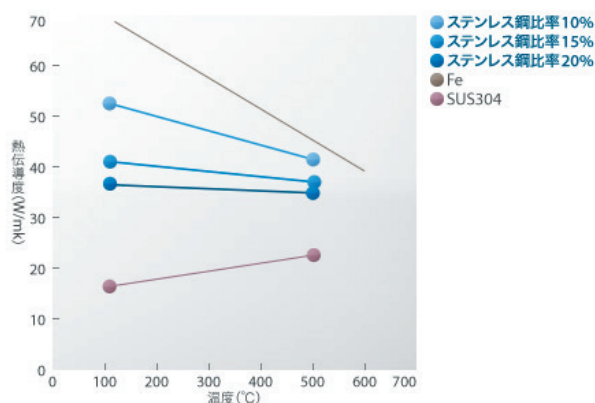
# 鉄クラッドステンレス鋼

## 電磁誘導加熱(IH)とは？

IHクッキングヒーターの「IH」とは“Induction Heating”の略で、「電磁誘導加熱」という意味です。電磁誘導加熱とは、磁力線の働きで、鍋自体をヒーターのように発熱させるしくみのことです。具体的には、うずまき状のコイルから発生する磁力線によって、上に置かれた鉄鋼の底にうず電流を生じさせます。鉄は電気抵抗があるため、流れる電流が熱に変わり、鍋の底板が熱くなるというわけです。



## 熱伝導度の比較例



## 機械的性質(代表例)

鋼種	板厚比率	0.2%耐力 (N/mm <sup>2</sup> )	引張強さ (N/mm <sup>2</sup> )	伸び (%)
CL5220	304-10% / 鉄-80% / 304-10%	274	427	38
CL5240	304-20% / 鉄-60% / 304-20%	276	478	45