

やかんや鍋の内壁に白いものが付着するのですが？

アルミ製のやかんや鍋の場合

原因

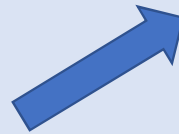
アルミは容易に腐食される



製造時にアルマイト処理を行い、アルミの表面に被膜を作って腐食を防いでいる



この被膜は非常に薄いため、たわし等での洗浄、通常の使用によってもはがれてしまうことがある



露出したアルミは空気中の酸素と反応



酸化アルミとなり白い斑点状に見える

安全性

白い異物は水には溶け出さず、かつ容易にはがれ落ちないので問題ありません！

やかんや鍋の内壁に白いものが付着するのですが？

アルミ製ではない容器の場合

原因

水道水には、ミネラル分が含まれている



ミネラル分は水が蒸発すると、あとに残る



容器を洗った後、水を拭きとらないと
乾いた後に白い斑点ができる



これが繰り返されると、厚みのある白い付着物となる

ミネラル分とは…

人体に必要な
カルシウム・マグネシウム・リン・ケイ酸など
鉱物性栄養素のこと

空焚きした時
水を継ぎ足してお湯を沸かした時
この現象が促進される

安全性

水道水中のミネラル分なので、問題ありません！