

IH 調理器用鋼板製家庭用器物の品質基準

なべ、ケトル及びポットを対象に、IH 調理器のトッププレートに接する面の直径が 10 cm 以上 26 cm 以下のものに適用する。

試験項目	試験内容	
	な べ	ケトル及びポット
1. 使用鋼板の板厚 200V用	1. 接地面径 12 cm 以上の 場合 1.0 mm 以上 2. 接地面径 12 cm 未満 10 cm 以上の 場合 0.8 mm 以上	0.8 mm 以上
100V用	0.8 mm 以上	0.7 mm 以上
2. 底部の凹み寸法 200V用 100V用	常温で 1.5 mm 以下 常温で 2.0 mm 以下	
3. 底の内側への湾曲寸法 200V用、100V用共	底の中心部での内側への湾曲寸法をディプスぺージ等で測定する。 油を入れて IH の最高出力で 220 度まで加熱し、200 度以下になったとき、底の内側への湾曲寸法が 1.5mm 以下であること	
	水をを入れて沸騰したとき、底の内側への湾曲寸法が 1.5mm 以下であること。	
4. 底の耐熱衝撃性	IH 調理器で出力を調整して、5 分以内の空だきにより、底の中心部附近の温度が 150 度になるまで加熱した後、15 度から 20 度の水を満水になるよう一気にいれて急冷する。この熱衝撃を 10 回連続して行い、底の内側への湾曲寸法が前記 3. の数値に適合すること。また、珪瑯層にひび割れ、はく離のないこと。	
5. なべ底部の珪瑯層の耐熱性 200V用	なべ底を上にしてその上部に厚さ 1 ミリから 3 ミリ程度の板ガラス（ソーダ石灰ガラス製）をのせる。そしてあらかじめ 500 度に余熱した加熱器（炉）に試料を入れる。500 度のまま 30 分間保持し、常温まで冷した後板ガラスを取り除くとき、板ガラスが容易になべから離脱でき、かつ	

	珐瑯層に融け跡のないこと。
6. 上記の基準以外 (外観、構造、性能等)	密着性、耐熱水性、耐酸性、取っ手取付強度等、当該製品ごとに JIS S 3012 (家庭用ほうろう器物) の該当基準を準用する。

備考) 平成 15 年制定、令和 01 年改訂

(改訂内容: なべの有効径について、接地径 12 cm から 10 cm に改正、それに伴い、鍋の使用板厚を 12 cm 未満の場合 0.8 mm 以上とした。12 cm 以上は従来通り 1.0 mm とする)

一般社団法人日本珐瑯工業会