

NSSC SERIES

オーステナイト系



高温耐食性オーステナイト系ステンレス鋼

NSSC-NAR-AH-1

21Cr-20Ni-1Si-2Mo

■ 特 長

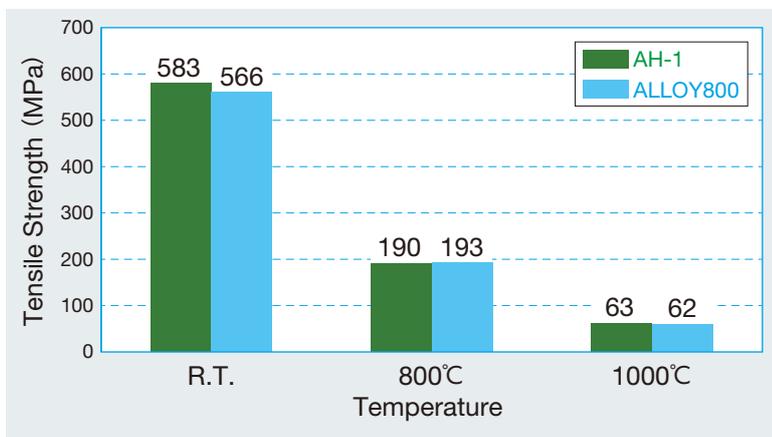
- ① 塩化物環境での高温耐食性を改善した低コストの当社独自鋼種です。
- ② ALLOY800 (21Cr-32Ni-Al-Ti) よりも省Niで経済的です。
- ③ 高温強度はALLOY800と同等、かつ食塩存在下の高温耐食性がALLOY800よりも優れています。

■ 用 途

シーズヒーターや自動車用フレキ管、ガスレンジ部品など

■ 品質特性

[高温強度] ALLOY800との高温強度比較



高温強度は
ALLOY800と同等です。

[食塩存在下の高温耐食性]

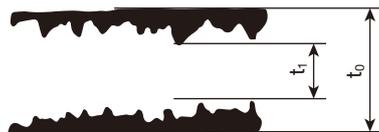
醤油浸漬後の繰返し加熱試験における重量変化ならびに浸食深さ

鋼 種	重量変化 mg/cm ²	* 浸食深さ (Δt) mm
AH-1	-179.5	0.72
ALLOY800	-306.3	1.28
ALLOY600	-43.9	0.15
SUS316	-212.3	0.86
SUS304	-577.2	1.9

試験条件

醤油3分浸漬→750°C×15分大気中加熱×45回繰返し

*浸食深さ (Δt) = 元板厚 (t₀) - 健全板厚 (t₁) (参考: 醤油塩分濃度 約18%程度)



(優) ALLOY600 > AH-1 > SUS316 > ALLOY800 > SUS304 (劣)

〈ご注意とお願い〉“NSSC”は日本製鉄株式会社の登録商標です。本資料に記載された技術情報は、製品の代表的な特性や性能を説明するものであり、「規格」の規定事項として明記したものの以外は、保証を意味するものではありません。本資料に記載されている情報の誤った使用または不適切な使用等によって生じた損害につきましては責任を負いかねますので、ご了承ください。また、これらの情報は、今後予告なしに変更される場合がありますので、最新の情報については、担当部署にお問い合わせください。本資料に記載された内容の無断転載や複製はご遠慮ください。本資料に記載された製品または役務の名称は、当社および当社の関連会社の商標または登録商標、或いは、当社および当社の関連会社が使用を許諾された第三者の商標または登録商標です。その他の製品または役務の名称は、それぞれ保有者の商標または登録商標です。

日本製鉄株式会社

〒100-8071 東京都千代田区丸の内二丁目6番1号
Tel: 03-6867-4111 Fax: 03-6867-5607
www.nipponsteel.com

高温耐食性オーステナイト系ステンレス鋼
S007_02_202509f

© 2025 NIPPON STEEL CORPORATION 無断複製転載禁止