



# 耐食性改善マルテンサイト系ステンレス鋼

## NSSC 420J1M

13Cr-0.15C-N

### ■ 特 長

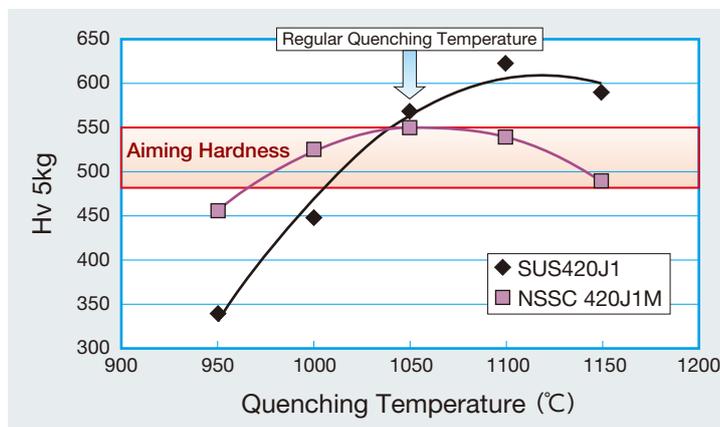
- ① SUS420J1をベースに、焼入れ特性と高耐食性の両立を図るよう改善した独自ステンレス鋼です。
- ② 空冷焼き入れ後の耐食性は、SUS420J1よりも優れています。
- ③ SUS420J1よりも安定して、HV: 450程度以上の焼き入れ硬さを実現します。

### ■ 用 途

洋食器(ナイフ等)、医療用器具等

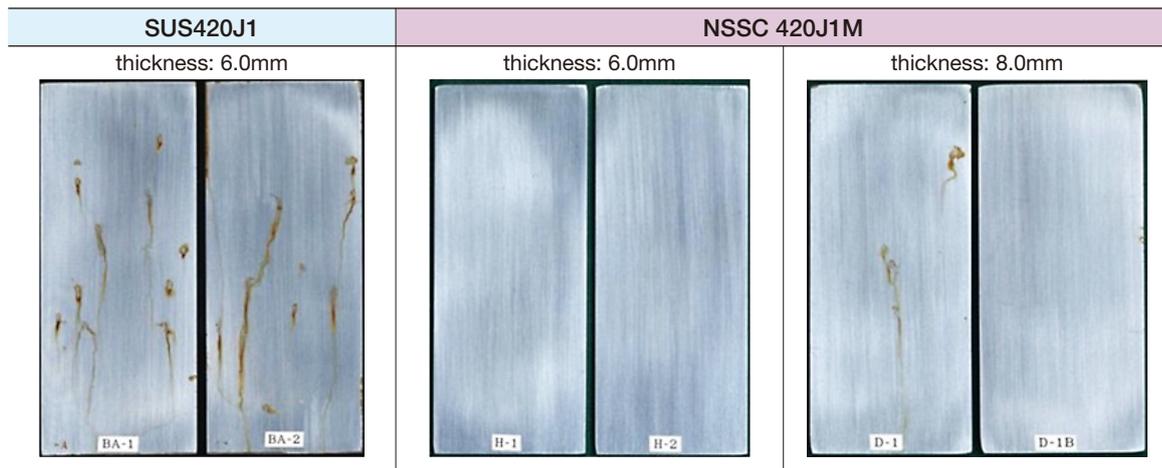
### ■ 品質特性

[焼入れ性] 焼入れ硬度の温度依存性



SUS420J1と比べ、  
焼入れ硬度の温度依存性が少なく、  
安定してHV: 450程度以上の  
焼入れ硬度を実現します。

[焼入れ後の耐食性] 塩水噴霧試験結果(5%NaCl, 35°C×4Hr)



Quenching temperature: 1050°C×10min.~air cooling  
Evaluating condition: Salt Spray Testing (5%NaCl, 35°C×4Hr)

SUS420J1と比べ、耐食性に優れます。

〈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。