



リフォーム日記

2019
Nov.

近年、メンテナンス作業で増加しているのが「キッチン排水管の詰まり」です。

早い場合は3年ほどで出始めますが、5年や10年頃が多いようです。

原因のほとんどは**油脂詰まり**です。

人間の体内で、動脈硬化により血管内にコレステロールが溜まるのとほぼ同じ現象です。

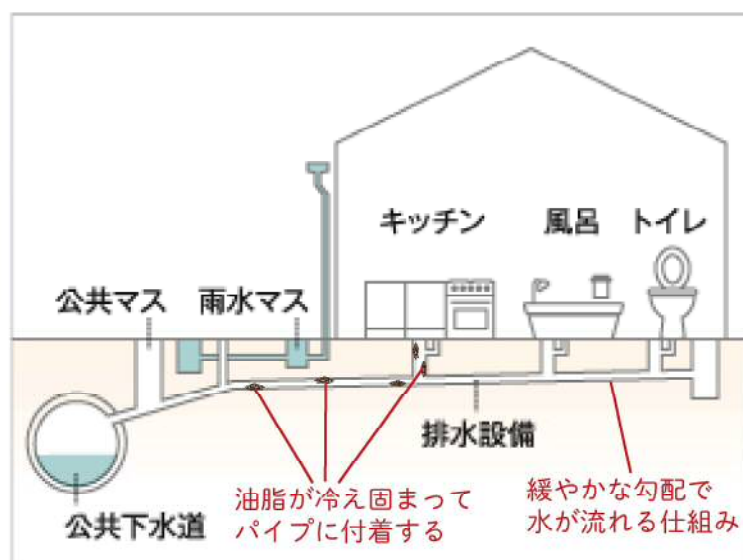
なぜ、「油脂詰まり」が起きるのでしょうか？

キッチンメーカーや水道業者などに聞いてみました。



キッチンの詰まりはほとんどが油分の固形化によるものです。

排水パイプは緩やかな勾配により排水を流す仕組みになっていますが（配管径100mmであれば1mで1cm、配管径65mm以下では1mで2cmの高低差が必要。勾配がありすぎても水だけ早く流れて固形物が残る現象になる。）少量の排水の場合は十分な水かさが確保されず一緒に流れてしまった異物を途中で停滞させることもあります。



油分は水よりも粘性が高いため排水パイプに付着しやすく停滞した油分が固形化していきます。固形といってもヨーグルトや豆腐の様な状態で、これが増えると排水パイプを塞ぐため、詰まりが表面化します。

実際に油脂詰まりをおこした排水パイプ

日頃の使い方が詰まりの原因となっている場合が多いようです。

そこで、次のポイントに気をつけ、日頃から詰まりの原因を作らないようにしましょう。

POINT1

食器やフライパン、鍋についた油は
ふき取ってから洗うようにしましょう。

