



創業100周年に向けて新たなチャレンジ

高強度ステンレス鋼

SUS304N2 寸切/六角ナット

SUS304N2はSUS304に窒素(N)とニオブ(Nb)を添加した延性の低下を抑え強度を高めたステンレス鋼材。

■引張強度、降伏点が高い

ステンレス鋼に窒素を添加することで引張強度と併せて降伏点が高くなるので「構造用強度部材」に最適

■A2-70相当の強度を担保

ミルシートの試験結果において引張強さ700N/mm以上（規格はmin 690N/mm）を数値確認出来ることから太い径における強度保証が可能

■耐食性が向上

窒素の添加により耐孔食性・耐すきま腐食性が改善。高強度、高耐食性を必要とする水門関係や化学プラント、各種タンク、高圧容器等に使用される



化 学 成 分

C	Si	Mn	P	S	Ni	Cr	N	Nb
0.08以下	1.00以下	2.50以下	0.045以下	0.030以下	7.50~10.50	18.00~20.00	0.15~0.30	0.15以下

機 械 的 性 質

耐力 (N/mm ²)	引張強さ (N/mm ²)	伸び (%)	硬 さ		
			HBW	HRBS又はHRBW	HV
345以上	690以上	35以上	248以下	100以下	260以下

★好評発売中★

SUS304N2 HV300
ハイテンションワッシャー

304系ながら
驚異の硬度
HV300(min)
を実現!!



SUS304N2 ラインナップ

寸切	六角ナット
M 2 0 x 1 0 0 0	M 2 0 1種
M 2 2 x 1 0 0 0	M 2 2 1種
M 2 4 x 1 0 0 0	M 2 4 1種
M 3 0 x 1 0 0 0	M 3 0 1種
M 3 6 x 1 0 0 0	M 3 6 1種

※六角ナットは切削となります(N2刻印付)
※寸切/ナット共にミルシート発行可能

★その他寸切(寸法切り/ケミカルカット)
・六角頭・六角穴付なども製作可能

詳細は担当営業までお気軽にご相談ください

旧規格(J-1963)
SS400材
丸ワッシャー

材料証明書

下記規格寸法
で発行可能！

呼び径 mm	サイズ d×D×t	許容差 d×D×t			小箱数	ケース数
8	8.5X18X1.6	+0.25 0	0 -0.4	±0.2	1,500	15,000
10	10.5X22X1.6	+0.3 0	0 -0.5	±0.2	1,000	10,000
12	12.5X26X2.3	+0.3 0	0 -0.5	±0.2	500	5,000
16	17X32X2.6	+0.3 0	0 -0.6	±0.2	250	2,500
20	21X40X3.2	+0.35 0	0 -0.6	±0.3	150	1,500
22	23.5X44X3.2	+0.35 0	0 -0.6	±0.3	130	1,300
24	25.5X48X4.0	+0.35 0	0 -0.6	±0.3	100	1,000

※ 検査成績書(メーカーさんの社内検査書)もご依頼があれば提出できます。

仕様上どうしても書類関連が必要な場合には弊社にご連絡ください
ミルシート・検査成績書が必要な時にはお気軽にご相談ください

「旨いもん探訪記」

コアなタイムスファンの方、2024年もよろしくお願ひします。
今回もタイムス影の編集長Hの渾身のお店シリーズ第2弾です。
三重県伊賀市にあります伊賀牛炙り牛井のお店『つかさ』です。食ベログ評価4.4です。

こじんまりしたお店で10人程度で満席ですが女将の愛想がよく気分よく食事できます。



こちらはもと上野駅前で営業されていた伊藤さんというお店のレシ皮を継承されたお店のひとつで一番忠実に再現されているようです。

伊賀ではやはり有名店、開店前から大阪や名古屋ナンバーの車が店の前の駐車場に並びます。

牛井は小¥1300、中¥1450、大¥1680、と3種類あり、比較的リーズナブルかと。但し大はコメが2合程度ありますので要注意です。男性なら中で適量と思われます。

ちなみに私は中をいただきました。

牛井自体は玉ねぎ等入ってなく牛肉のみのシンプルさ。器一杯に伊賀牛がてんこ盛りなのでお徳感があります。お味の方はこれぞ牛井！！

食欲が加速するような甘辛く煮込んだ伊賀牛を堪能できます。これは中毒性がありますね。

つかさ：三重県伊賀市上野丸之内39-16 天神商店街1F TEL：0595-51-8916