



ポットに入れたお湯や水は、どうして温度が変わらないの

少しずつ温度が下がる

ポットに熱いお湯を入れておくと、やかんなどの、ふつうの容器に入れておくのとちがって、なかなかさめません。しかし、まったく温度が変わらないのではなく、2、3日置いておくと、中のお湯は水になってしまいます。ポットに入れても、少しずつ温度は下がっています。

熱がにげにくいつくりになっている

ポットに入れたお湯がさめにくいのは、ポットがいろいろとくふうされてつくられているからです。ポットの内側は銀色にかがやいています。これは、ポットの中のガラスに銀メッキがしてあり、銀メッキで熱を内部に反射させ、ガラスを通して、熱がにげないようにしています。

ポットには、ステンレスポットというのがあります。これは、中に入っているびんが2重になっていて、内側の入れ物と外側の入れ物の間の空気をぬき、真空にしてあります。このように真空にしてあるので、熱がにげにくくなっています。（監修・小川 格）

