



はんだごての「え」の部分は、なぜ300ドスイーいじょう以上にならないの

「え」が長く、鉄でできている

はんだごてには、焼きごてと電気ごてがあります。焼きごては、炭火などで熱して使いますが、電気ごては、ヒーターで熱しながら使うので、こて先は焼きごてに比べて、小さくなっています。

こて先は、銅で作ってあります。それは、銅は鉄よりも熱をよく伝え、はんだが表面につきやすくなるためです。

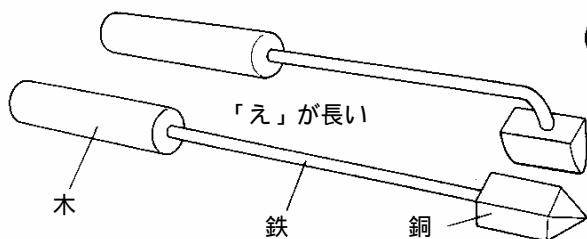
焼きごての「え」は長くして、じょうぶにするために、鉄にしてあります。鉄が、銅よりも熱が伝わりにくいので、木の「とつて」も熱くなりにくくなります。

焼きごての先の部分が、300ドスイーいじょう以上になっても、「え」の部分が、300ドスイーいじょう以上にならないのは、「え」が長く、鉄でできているためです。

電気ごてのヒーター

電気ごては、ヒーターで熱しながら使いますが、このヒーターは、ニクロム線を平らな板のような形に巻き、これをうんもの板でおおってあります。ニクロム線は、電気が流れると熱を出し、この熱によって、こて先が熱くなります。電気ごてでは、ヒーターの大きさによって、こて先の大きさが変わってきます。（監修・青木 国夫）

焼きごて



電気ごて

