

Сталь KRUPP 1.4116, используемая торговой маркой Tramontina и дополнительно подвергаемая ковке в штампах для изготовления ножей премиум-серий, обладает рядом характеристик и особенностей, которые делают её подходящей для производства высококачественных ножей.

Характеристики стали KRUPP 1.4116:

Химический состав:

Хром (Cr): 15% – обеспечивает отличную коррозионную стойкость и устойчивость к ржавчине.

Углерод (C): 0,45% – способствует высокой твердости и прочности.

Молибден (Mo): 0,8% – улучшает коррозионную стойкость и прочность при высоких температурах.

Марганец (Mn): 1,0% – улучшает механические свойства стали.

Кремний (Si): 1,0% – повышает прочность и твердость.

Фосфор (P): 0,04% – минимальное содержание для предотвращения хрупкости.

Сера (S): 0,015% – минимальное содержание для предотвращения образования трещин.

Ванадий (V): 0,2% – добавляется для улучшения износостойкости.

Твердость: Сталь KRUPP 1.4116 может достигать твердости в диапазоне 55-58 HRC (по Роквеллу), что позволяет сохранять остроту лезвия, оставаясь при этом достаточно прочной.

Коррозионная стойкость: Высокое содержание хрома обеспечивает хорошую коррозионную стойкость, что особенно важно для ножей, часто контактирующих с влагой и пищевыми продуктами.

Обработка и ковка: Дополнительная ковка в штампах, проводимая торговой маркой Tramontina, улучшает структуру стали, повышает её прочность и долговечность. Этот процесс помогает добиться более однородной микроструктуры и улучшает механические свойства стали, делая ножи более прочными и устойчивыми к нагрузкам.

Острота и заточка: Сталь KRUPP 1.4116 хорошо поддается заточке, позволяя достигать и поддерживать остроту лезвия. Это делает её отличным выбором для ножей, требующих высокой режущей способности.

Прочность и устойчивость к износу: Благодаря сбалансированному содержанию углерода, хрома и молибдена, сталь обладает хорошей прочностью и устойчивостью к износу, что делает её подходящей для различных кухонных задач.

Применение в премиум-сериях: В премиум-сериях ножей от Tramontina сталь KRUPP 1.4116 используется благодаря её превосходным характеристикам, включая отличную коррозионную стойкость, твердость и способность удерживать остроту. Ковка в штампах обеспечивает дополнительную прочность и долговечность, что делает ножи этой серии надежным инструментом для профессиональных поваров и кулинарных энтузиастов.

Таким образом, сталь KRUPP 1.4116 с дополнительной ковкой в штампах предоставляет отличное сочетание коррозионной стойкости, прочности и долговечности, что делает ножи из этой стали идеальными для высококачественного кулинарного применения.