

AISI 301 – это нержавеющая аустенитная сталь, популярная в производстве кухонной утвари благодаря отличной коррозионной стойкости и высокой прочности.

Химический состав стали включает 16-18% хрома и 6-8% никеля, что обеспечивает её устойчивость к окислению и воздействиям пищевых продуктов.

Основные характеристики:

Коррозионная стойкость: AISI 301 защищена от ржавления при контакте с продуктами и влагой, что делает её идеальной для частого использования в кухне. Однако, длительное воздействие солёных или кислотных сред требует сушки для предотвращения точечной коррозии.

Острая режущая кромка: Благодаря способности к упрочнению при холодной обработке, ножи из AISI 301 сохраняют остроту длительное время и устойчивы к износу, что важно для частого использования.

Прочность и устойчивость: Лезвия ножей из стали AISI 301 остаются прочными и не деформируются при активной эксплуатации. Сталь сохраняет свою форму даже при интенсивном использовании и воздействии низких температур, что важно для прочных и долговечных кухонных инструментов.

Легкость в уходе: Благодаря нержавеющим свойствам стали, изделия из AISI 301 легко мыть и обслуживать. Они минимально подвержены образованию ржавчины, что особенно полезно для кухонной утвари, которая подвергается частому контакту с водой и моющими средствами.

Упрочнение при обработке: Сталь легко поддается холодной обработке, что позволяет производителям создавать инструменты с высокой твёрдостью и устойчивостью к механическим повреждениям. Это делает изделия из AISI 301 долговечными и практичными в использовании.

Термическая обработка: После закалки при температуре 1010-1120°C, сталь восстанавливает свою аустенитную структуру, сохраняя при этом ключевые механические свойства, что обеспечивает стабильную работу изделий в течение длительного времени.

Таким образом, сталь AISI 301 идеально подходит для изготовления ножей и другой кухонной утвари, сочетающей в себе прочность, устойчивость к коррозии и длительное сохранение режущих свойств.