

Сталь AISI 304, используемая торговой маркой Tramontina для производства кухонных изделий, обладает следующими ключевыми характеристиками:

1. **Коррозионная стойкость:** AISI 304 — это аустенитная нержавеющая сталь, содержащая 18% хрома и 8% никеля, что обеспечивает отличную устойчивость к коррозии и окислению. Это свойство особенно важно для кухонной посуды, которая регулярно контактирует с водой, пищевыми кислотами и моющими средствами, сохраняя свою долговечность и изначальный внешний вид даже при интенсивной эксплуатации.
2. **Гигиеничность:** Гладкая, непористая поверхность AISI 304 препятствует накоплению бактерий и микробов, что делает эту сталь гигиеничной и безопасной в использовании на кухне. Она легко очищается, не впитывает запахи и не взаимодействует с пищевыми продуктами, что позволяет поддерживать высокий уровень чистоты.
3. **Термостойкость:** AISI 304 выдерживает высокие температуры без деформации и не выделяет вредных веществ, что делает её отличным выбором для изготовления кастрюль и сковородок. Сталь сохраняет свою структуру и форму при длительном использовании на плите, обеспечивая надёжность и долговечность изделий.
4. **Нейтральность к продуктам:** Благодаря своей химической инертности AISI 304 не взаимодействует с продуктами, не изменяет их вкус и не выделяет в пищу посторонние вещества. Это качество делает изделия из этой стали подходящими для использования с любыми продуктами.
5. **Прочность и долговечность:** Изделия из стали AISI 304 отличаются высокой прочностью и стойкостью к механическим повреждениям, таким как царапины и удары. Это позволяет кухонной утвари сохранять свой первоначальный вид и функциональность даже при активном использовании.
6. **Простота ухода:** Посуда из AISI 304 легко чистится и не требует особого ухода. Она устойчива к пятнам и легко очищается от остатков пищи, выдерживает как ручную, так и машинную мойку, что делает её удобной для повседневного использования.
7. **Безопасность для здоровья:** AISI 304 не содержит токсичных элементов, таких как свинец или кадмий, и не выделяет вредных веществ при контакте с пищей. Это делает сталь безопасной для приготовления и хранения продуктов.
8. **Сохранение внешнего вида:** Изделия из AISI 304 устойчивы к потемнению и появлению пятен, благодаря чему сохраняют свой блеск и чистый вид со временем. Сталь также может быть отполирована до зеркального блеска, что добавляет эстетической привлекательности изделиям.
9. **Экологичность:** AISI 304 подлежит полной переработке, что делает изделия из этой стали экологически безопасными и способствует ответственному потреблению.

Сталь AISI 304 идеально подходит для изготовления кухонной посуды, предлагая сочетание коррозионной стойкости, прочности, гигиеничности и простоты ухода. Изделия из неё надёжны, долговечны и сохраняют эстетический вид даже при интенсивном использовании, что делает их превосходным выбором для современной кухни.