

Сталь AISI 420, используемая торговой маркой Tramontina для производства кухонных изделий, обладает следующими особенностями:

Химический состав:

Хром (Cr): 12-14% – обеспечивает отличную коррозионную стойкость и устойчивость к ржавчине.

Углерод (C): 0,30-0,35% – способствует твердости и прочности.

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

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

Фосфор (P): около (до) 0,04% – для предотвращения хрупкости.

Сера (S): около (до) 0,03% – для предотвращения образования трещин.

1. **Коррозионная стойкость:** AISI 420 – это мартенситная нержавеющая сталь с содержанием хрома около 12-14%, что обеспечивает хорошую устойчивость к коррозии. Это делает изделия из этой стали устойчивыми к воздействию влаги, пищевых кислот и других агрессивных сред, что особенно важно при использовании на кухне или в полевых условиях.
2. **Твердость и прочность:** Эта сталь может быть закалена до твердости в диапазоне 50-54 HRC, что придает изделиям из нее достаточную прочность и износостойкость. Лезвия ножей из AISI 420 способны сохранять режущую кромку в течение длительного времени, оставаясь острыми даже при интенсивном использовании.
3. **Режущие свойства:** AISI 420 обладает хорошими режущими характеристиками, хотя по сравнению с высокоуглеродистыми сталями она может несколько уступать в способности к длительному удержанию остроты. Однако благодаря простоте заточки ножи из этой стали можно легко подправить даже в домашних условиях.
4. **Ударная вязкость и стойкость к механическим повреждениям:** Изделия из стали AISI 420 достаточно устойчивы к ударам и механическим повреждениям, что снижает риск сколов и трещин при случайных падениях или при работе с твердыми материалами.
5. **Эстетическая привлекательность:** Сталь AISI 420 хорошо поддается полировке, что позволяет создавать изделия с красивой, блестящей поверхностью. Это улучшает их внешний вид и делает их привлекательными для покупателей.
6. **Универсальность в применении:** Благодаря сбалансированному сочетанию коррозионной стойкости, твердости и износостойкости, сталь AISI 420 широко используется для производства как кухонных ножей, так и другой кухонной утвари для повседневного использования.

Таким образом, сталь AISI 420, используемая Tramontina, представляет собой отличный выбор для ножей и других кухонных изделий, где важно сочетание доступной цены, коррозионной стойкости и удобства в обслуживании.