

Сталь KRUPP 1.4116, используемая торговой маркой Tramontina для производства ножей, имеет следующие особенности:

#### **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.

**Коррозионная стойкость:** · Благодаря высокому содержанию хрома и присутствию молибдена, эта сталь обладает отличной устойчивостью к коррозии, что делает её подходящей для использования в кухонных ножах, где важна стойкость к влаге и пищевым кислотам.

**Закалка и твердость:** · Сталь 1.4116 может закаливаться до 56-58 HRC, что обеспечивает хорошее соотношение между твердостью и износостойкостью. Такая твердость позволяет ножам сохранять заточку достаточно долго, не будучи при этом слишком хрупкими.

**Острота и заточка:** · Эта сталь хорошо поддается заточке, что важно для кухонных ножей. Она позволяет получить очень острое лезвие, которое легко затачивается, даже после длительного использования.

**Прочность:** · Благодаря хорошему балансу между твердостью и коррозионной стойкостью, сталь 1.4116 обладает достаточной прочностью для большинства кухонных задач, таких как нарезка, шинковка и измельчение.

Компания Tramontina использует эту сталь в производстве своей продукции, поскольку она обеспечивает надёжность и долговечность, являющихся важнейшими характеристиками для кухонных изделий, повседневно используемых на кухне.