



POPIS OCELE

X50CrMoV15 je vysokolegovaná nemecká oceľ, vyznačuje sa veľmi vysokou odolnosťou voči korózii. Vďaka tomu je využívaná predovšetkým na kuchynských alebo loveckých nožoch. Nie je to s vysokým obsahom uhlíku, ale niekterým tvrzením. Je však dobre houževnatá a odstraňuje koróziu. Ak sa nechcete trápiť s novou nožičkou, je to dobrá voľba. Tuto oceľ používajú svetoznámí výrobcovia ako Böker, F. Dick, Opinel, Zwilling, Wusthof, Victorinox a ďalší.

POUŽITIE OCELE

- Potravinársky priemysel
- Kuchynské nože
- Lovecké nože
- Zatváracie nože

VLASTNOSTI

Kvalitná nerezová oceľ so širokým spektrom použitia.

X50CRMV15 / 1.4116

Web: www.jatagan.sk Email: shop@jatagan.eu

CHEMICKÉ ZLOŽENIE

C	Cr	Mo	V
0,48-0,60%	14,50%	0,65%	0,15%

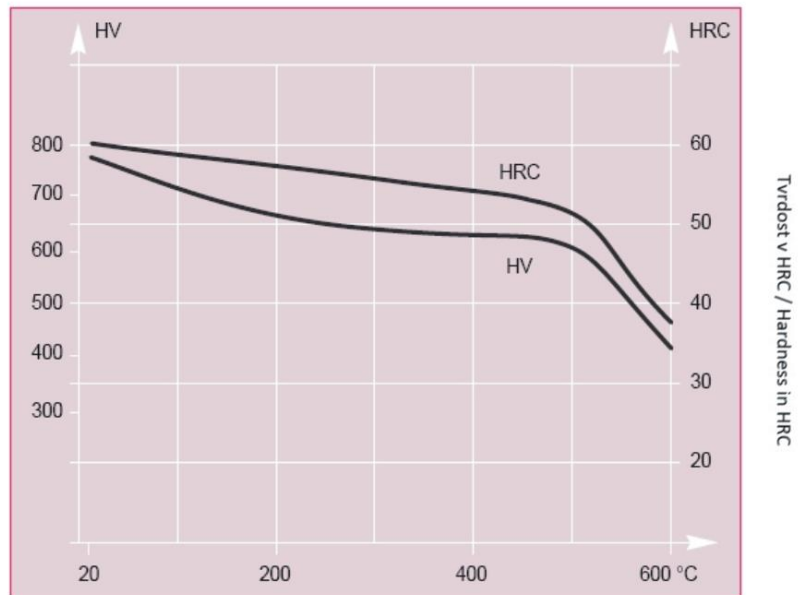
TEPELNÉ SPRACOVANIE

Kalenie

980°C - 1050°C do oleja

Popustenie

100°C - 500°C



Popouštěcí teplota °C / Tempering temperature °C