

Какая сталь используется в ножах

Vložil marley - 17/09/2025 13:32

Выбор стали для ножа – это фундаментальный вопрос, определяющий долговечность, остроту и удобство использования инструмента. Существует огромное разнообразие сталей, каждая из которых обладает уникальным набором свойств, делающих ее подходящей для конкретных задач <https://metinvest-smc.com/ru/articles/kakaya-stal-ispolzuetsya-v-nozhakh/>

Углеродистая сталь: Классический вариант, обладающий превосходной твердостью и способностью держать заточку. Однако, углеродистая сталь подвержена коррозии, что требует особого ухода и внимания. Идеально подходит для ножей, используемых в контролируемой среде, где влажность не является проблемой.

Нержавеющая сталь: Более современный и популярный выбор, отличающийся высокой устойчивостью к коррозии. Существует множество марок нержавеющей стали, различающихся по твердости, способности держать заточку и легкости заточки. Хорошо подходит для повседневного использования и кухонных ножей, требующих минимального ухода.

=====