

## НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА



Неръждаема стомана (Stainless Steel) – Mora of Sweden използва неръждаема закалена стомана Sandvik (12C27). Тази стомана съдържа 0.6% въглерод (C) и 13.5% хром (Cr), което позволява специална термообработка чрез втвърдяване. С помощта на течен азот при  $-80^{\circ}$  се гарантира постигане на максимална твърдост 57-58HRC по Rockwell C. В сравнение с други ножове това е сред най-високите постижими нива на твърдост, без да се

засяга възможността на заточване под всякакъв градус. Стоманата е от най-доброто качество неръждаеми стомани за ножове, с максимална острота и дълготрайност на режещият ръб, изключителна здравина и висока устойчивост на ръжда. Внимателно почистете острието преди заточване.

## ВЪГЛЕРОДНА СТОМАНА



Въглеродна стомана (Carbon Steel) – Mora of Sweden използва високо въглеродна стомана, така наречената C100 стомана. Легирана с 1% въглерод (C) което позволява максимална твърдост 58-60HRC по Rockwell C. Ножовете изработени от въглеродна стомана потъмняват след известно ползване и придобиват сив оттенък, но това не се отразява негативно върху качеството на острието.

Въглеродната стомана с висока твърдост притежава най-добрата възможна острота на достъпна цена. Лесно се заточва, но изисква повече поддръжка когато е изложена на влажна или корозионна среда. При рязане на плодове и зеленчуци съдържащи киселина веднага се появяват петна. Дръжте острието чисто и сухо.

## ЛАМИНИРАНА СТОМАНА



Ламинирана стомана (Laminated Steel) – Mora of Sweden използва този клас уникална слоеста стомана AISI 01 с около 1% въглерод (C) в ядрото. Сърцевината е от високо въглеродна стомана заобиколена от по-мек слой легирана стомана. Чрез втвърдяване позволява висока твърдост 58-61HRC по Rockwell C. Притежава висока якост, устойчивост към деформация, максимална острота и дълъг живот. Ножовете изработени от ламинирана

стомана потъмняват след известно ползване и придобиват сив оттенък, но това не се отразява негативно върху качеството на острието. При рязане на плодове и зеленчуци съдържащи киселина веднага се появяват петна. Дръжте острието чисто и сухо.