



Produit apte au contact alimentaire



Tel : +33 (0)4 73 51 44 77 Fax : +33 (0)4 73 51 45 63  
Internet : [www.eurotechni.com](http://www.eurotechni.com) – Email : [contact@eurotechni.fr](mailto:contact@eurotechni.fr)



14C28N

### Etat de livraison

- Recuit : 700MPa, 215 HV, 94 HRB (valeurs maximales)
- Laminé à froid

### Normes *(Correspondances approximatives)*

- ASTM TP: 420 ; 440A
- Wnr : comparable à 1.4034/ 1.4037

### Caractéristiques

L'inox 14C28N est une nuance développée pour les couteaux professionnels de haute qualité. Sa composition chimique lui confère des caractéristiques uniques en termes de dureté (57/59HRC), de résistance à la corrosion et de tenue du tranchant.

### Emplois principaux

Toute application nécessitant une forte tenue du tranchant et une haute tenue à la corrosion. Couteaux de poches, couteaux de cuisine, de chasse...

### Composition

C	Si	Cr	Mn	P max	S Max	N
0,62%	0,2%	14%	0,6%	0,025%	0,01%	0,11%

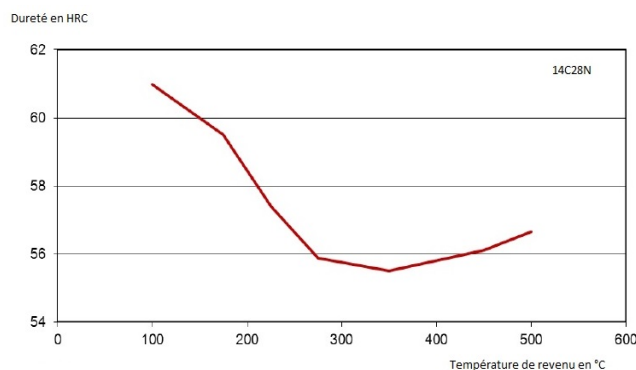
### Traitement thermique

#### Trempe à l'huile:

- 1050°C

Epaisseur (mm)	Tps maintien (min)
2.5	5
3	6
3.5	8
4	12

#### Revenu : 2 h



Dureté	Température
59HRC	175°C (345°F)
57HRC	225°C (660°F)
55HRC	350°C (660°F)

