



Produit apte au contact alimentaire



Tel : +33 (0)4 73 51 44 77 Tel : +33 (0)4 73 51 45 63
Internet : www.eurotechni.fr – Email : contact@eurotechni.fr



NITROCUT NCV60

Acier martensitique avec addition d'azote
Martensitic stainless steel, with Nitrogen addition

Caractéristiques / Specifications

Dureté après trempe à l'air : ★★★
Hardness after quenching

Facilité d'affûtage : ★★★
Easy sharpening

Aptitude au polissage : ★★★
Polishing

Apte au contact alimentaire

Emplois principaux / Main uses

Coutellerie : Couteaux de table, cuisine et professionnels.
Couteaux de chasse ou fermants, poignards.

Cuttlery : Table, kitchen, professional knives

Analyse :

C	Cr	Mo	V	N
0,58	14,2/14,9	0,6/0,9	0,1/0,15	0,1

Normes

(Correspondances approximatives / approximate equivalent)

AISI : 1.4116
Wnr : 425

NITROCUT NCV60 est conforme à l'EN10088-3.

Trempe / Quenching

Trempe :1050°C - Temps de maintien : 10 mn
Refroidissement à l'air - *Air cooling*

Revenu / Tempering

Conseillé:2 heures à cœur 250° pour 55-56,5 Hrc

Acier inoxydable martensitique à l'azote et vanadium spécialement élaboré pour la fabrication de couteaux et outils coupants. Nuance avec un taux de carbone et d'azote élevé, strictement contrôlé qui offre un bon compromis corrosion/dureté et une parfaite reproductibilité des traitements thermiques. Cette maîtrise permet d'atteindre de remarquables performances de coupe. NITROCUT NCV60 est déjà utilisé par des couteliers européens de renom.

Acier martensitique pour coutellerie
NITROCUT NCV 60

FICHE TECHNIQUE

