

Стандарты качества ZWILLING J.A. HENCKELS

От выбора материала до заключительной проверки, с каждым ножом мы передаем Вам качество ZWILLING J.A. HENCKELS «сделано в Германии».

Специальная формула нержавеющей стали.

Высшее качество начинается с сырья. Сталь, которую мы используем для наших ножей изготавливается на заказ по специальной формуле ZWILLING J.A. HENCKELS. Сталь по специальной формуле ZWILLING J.A. HENCKELS отличается оптимальным балансом хрома и углерода – секрет выдающейся хорошей стали. Так лучшее сырье делает нож твердым и острым, а также гибким и устойчивым к коррозии.

Технологияковки SIGMAFORGE (Сигмафодж).

Ковка – это суть производства ножей. Во время ковки нож приобретает форму под влиянием экстремальной температуры и энергии. Грамотно контролируемая координация всех параметров очень важна для точного результата ковки. Именно эту координацию температуры и энергии мы эффективно усовершенствовали, результатом чего стали ножи, произведенные по технологии SIGMAFORGE.

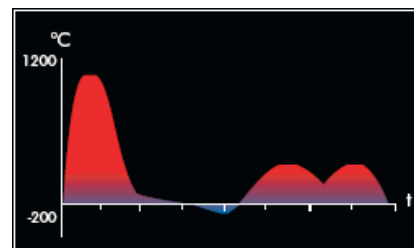


Мы используем хорошо просчитанную и контролируемую температуру там, где это необходимо. На первой стадии нагревается только часть заготовки, которой будет придана форма шейки. Не подвергаясь влиянию высокой температуры, качество структуры стали в лезвии остается полностью неповрежденным. Это необходимо как предварительное условие для специальной твердости, длительной остроты и гибкости ножей, произведенных по технологии SIGMAFORGE. Нож, произведенный по технологии SIGMAFORGE, куется из одного цельного куска стали. Таким образом, мы обеспечиваем безупречную геометрию частей по отношению друг к другу. Это необходимое условие для точной режущей кромки и

лучших режущих свойств.

Холодная закалка FRIODUR.

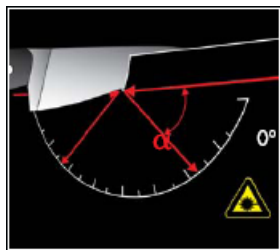
Оптимальная твердость материала очень важна: если сталь слишком мягкая, то нож быстро затупится. Если слишком твердая, то нож может легко сломаться. Компания ZWILLING J.A. HENCKELS оптимизировала процесс закалки, чтобы найти оптимальную твердость стали. Качество ножей с маркировкой FRIODUR улучшено специальным процессом холодной закалки. Лезвия, прошедшие холодную закалку отличаются остротой, гибкостью и устойчивостью к коррозии.



Заточка.

Оптимальный профиль лезвия достигается многоступенчатым процессом заточки. Лезвие от кончика и до шейки обладает превосходной и длительной остротой.

Лазерный контроль заточки.



Для финального контроля качества мы используем специальный лазерный контроль, разработанный компанией ZWILLING J.A. HENCKELS. Лазер проверяет, что режущая кромка ровная и точная по всей длине лезвия. Мы обещали Вам ножи высшего качества – мы держим это обещание.

Чистота обработки.

Высококачественный нож можно распознать по обработке поверхности, особенно между рукояткой и шейкой. Маленькие швы или заусенцы сделают нож неудобным в использовании и не гигиеничным. Но не в случае с ножами ZWILLING J.A. HENCKELS. Заусенцы тщательно сняты с поверхности ножей ZWILLING J.A. HENCKELS. Бесшовные соединения предотвращают от появления бактерий и микробов, и в тоже время комфортны на ощупь.

