

刃物用途向けステンレス鋼

ナイフ・包丁・カミソリ・医療用刃物・工業用刃物

刃物用途向けステンレス鋼

当社スウェーデンの製鋼工場では、用途や目的に応じて、複数の刃物用途向け鋼種を製造しています

主な特徴

- 用途に適した金属組成 刃物鋼の構成元素の中でも、硬さと耐食性に影響を与える重要な組成が、炭素・クロムおよびモリブデンです。当社独自の製鋼技術で用途ごとに適した組成で複数の鋼種を提案致します
- 不純物コントロール 刃物の機械的特性や耐食性にマイナスの影響を与える不純物を低くおさえています
- 微細マイクロ組織 一次炭化物の無い微細なマイクロ組織を実現することで、刃持ちと研ぎやすさを両立できます

鋼種と化学成分

区分	鋼種	化学成分 wt%				焼入れ温度例	焼もどし温度例	硬さ HRC	用途例
		C	Cr	Mo	他				
マルテンサイト系 ステンレス	Alleima® 7C27Mo2	0.38	13.5	1		1030°C	175-350°C	53-57	食品加工機械刃物・電気シェーバー
	Alleima® 10C28Mo2	0.5	14.0	1	N:0.08	1070°C	175-350°C	55-60	ナイフ・包丁・カミソリ
	Alleima® 13C26	0.68	13.0			1060°C	175-350°C	55-62	カミソリ・医療用刃物・食品スライサー
	Alleima® 14C28N	0.62	14.0		N:0.11	1080°C	175-350°C	55-62	ナイフ・包丁
	Alleima® 19C27	0.95	13.5			1060°C	175-350°C	55-63	工業用刃物・包丁
合金鋼	Alleima® 10C16Mo3V1	0.5	8.0	1.4	V:0.3	1035°C	175-350°C	56-58	剪定鋏、チップースチール

ステンレス鋼種の比較図

一般に、炭素 % が多い鋼種ほど熱処理後の硬さは高くなります。一方で耐食性は低下しますので、用途ごとに適した鋼種を選択することが重要です。サブゼロ処理により、行わない場合と比較して HRC1 ~ 2 程度の増加が可能です。



アレイマジパン株式会社

帯鋼カンパニー

〒 651-0086

神戸市中央区磯上通 2 丁目 2-21

TEL(078)265-5373 FAX(078)265-5371

strip.japan@alleima.com

ALLEIMA.COM

本資料記載のデータは、ご参考としてのみご利用下さい。また同等規格でも、当社以外の製品には適用されません。記載データの誤った使用等によって生じた損害については、責任を負いかねますのでご了承ください。本資料掲載のデータは、予告なく変更される場合がありますので、あらかじめご了承ください。

2022年9月1日、旧社名サンドビックマテリアルズテクノロジー・ジャパン株式会社より新社名に変更になりました