

# 质优价美德国冰点刀 MUDI

产品名称	质优价美德国冰点刀 MUDI
公司名称	阳江市瑞生实业有限公司
价格	30.00/套
规格参数	品牌:MUDI 材质:不锈钢 规格:29*6.5*2.5
公司地址	阳江市江城区新江北路79号
联系电话	86 0662 8830766 13326587585

## 产品详情

品牌	MUDI	材质	不锈钢
规格	29*6.5*2.5	产地	广东阳江
重量	260 (g)	包装	彩盒
贸易属性	外贸原单	产品类别	套刀

刀具选用高品质不锈钢材料，优选淬火，回火热处理技术参数，提高刀身硬度，韧性及综合使用性能，采取独特的温式开刃方法，锋利度持久、耐用、易磨。

刀具刀柄采用高级不锈钢，中间注abs工程塑料精制而成，防腐蚀、卫生、牢固耐用、美观大方、舒适省力。

1、斩切刀：适用斩切排、鸡、鹅、鸭等中小类骨头食物，斩切时宜直起直落，不可左右摇摆，以免损坏刃口。

2、切片刀：超薄刃口设计，是对鱼、肉、蔬菜等生熟食品进行切片、切段、切丝等。使用时不宜斩切硬物，以免损坏刃口。

3、多用刀：专用切削细小肉片，切水果、削果皮、切瓜菜，一刀多用。

4、水果刀：用于切削各类水果，刃口锋利、轻巧方便。

5、厨房剪：采用abs与高级不锈钢精制而成，剪刀锋利有力，可剪切大骨架禽肠肚等。

6、磨刀棒：采用高碳钢材精制而成，棒身开有细长条齿是理想的磨刀工具。

7、透明刀座：采用高级塑料有机玻璃制成，稳重牢固、耐高温、防潮湿，可以拆卸，方便清洗对人体

无害，造型美观高雅，设计理念时尚，具艺术感是现代家庭时尚的选择。

精美礼品彩盒包装设计，携带方便，送礼自用两相宜。

### 【使用说明】

#### 1、斩切刀:

适用斩切排骨.鸡.鸭.鹅等中.小类骨头食物，斩切时宜直起直落，不可左右摇摆，以免损坏刃口。

#### 2、切片刀:

超薄刃口设计，适宜对肉.鱼.蔬菜等生熟食品进行切片.切段.切丝，使用时不宜碰撞及斩切硬物，以免损坏刃口。

#### 3、多用刀: 专用切削细小肉片，切水果、削果皮、切瓜菜，一刀多用

#### 4、水果刀：用于切削各类水果，刃口锋利、轻巧方便。

5、透明刀座: 采用进口材料pmma制成，结构合理，骨架牢固，抗老化能力强。具有耐高温，防潮湿，易拆卸，方便清洗，卫生美观，对人体无害等特点。

### 【刀具保养】

菜刀和我们的生活息息相关，有厨房就离不开菜刀。为了我们的身体健康，我们一定要注意每天擦拭刀具，保持刀具的清洁卫生，同时为使刀具保持良好的使用性能，使用菜刀时应认真阅读产品使用说明书，按刀具的使用功能正确使用。一般可遵循如下的方法：

1、使用斩切刀或骨刀斩骨时，要直上直下，勿左右摇摆。

2、刀具使用完毕用清水清洗，并用干净的用毛巾抹干刀体、刀根、刀背，并把毛巾裹在刀柄上，来回的转动，把刀柄抹干净，然后轻轻套进刀座内。

3、刀具应放于通风透气、没有酸碱腐蚀的地方。

4、定期复磨刀具，清除刀具上的污物，油渍、污渍等。随时保持每一把刀的最佳状态。

### 【各类钢材的特点】

#### 1、三铬钢：

含碳（c）占0.28-0.35%、含铬（cr）12.8-13.5%等成份组成。经过油淬火处理后，硬度可达到54-56hrc。该钢质系列产品特点：锋利、易复磨、不易生锈。

2、四铬钢：含碳（c）占0.35-0.45%、含铬（cr）12.8-13.5%、含钼（mo）0.5%含钒（v）0.3-0.5%等成份组成。经加热扩张后加以锻打，硬度可达到56-58hrc。该钢质系列产品特点：更锋利、防锈、具韧性、不易断脆、晶粒更细、易复磨。

3、七铬钢：含碳（c）0.68-0.75%、含铬（cr）16.7-17.5%，含钼（mo）0.5%等成份组成；经过油淬火处

理后，硬度可达到58-60hrc。该钢质系列产品特点：更坚硬更锋利、持久、防锈、韧性高。

4、复合钢：几层材料是以爆炸产生的高温高压轧合的，外层侧面采用耐蚀性优良的低碳不锈钢、中间芯部材料则是高碳合金钢8cr13mov。通过热处理淬火后，外层由于采用的是低碳不锈钢材料，硬度值较低，一般在hrc48以下。规格有三层、五层复合钢。复合钢具有复合层保护不易崩口、卷口。

1.全刀專利設計為前部切片蔬菜水果細緻,後部切骨硬食物,省時省力省錢,達到文武全材.2.冰點鋼比普通鋼強度高70%以上,堅固耐用,力久常新.3.特別採用高科技雷射開鋒技術配合傳統的製刀經驗,使刀鋒更鋒利,不易磨損.4.專利刀背防滑安全定位珠,能正確及安全地把食物切開,使食物更美觀,不易受傷更安全.5.刀身採用12個水磨氣孔,在切食物時不易黏刀,直接把空氣帶進食物更新鮮.