原价供应德国BK冰点前切后砍鱼刀

产品名称	原价供应德国BK冰点前切后砍鱼刀
公司名称	阳江市瑞生实业有限公司
价格	24.00/把
规格参数	产品类别:菜刀 品牌:BK 货号:YJRS-008
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

产品类别	菜刀	品牌	BK
货号	YJRS-008	材质	不锈钢
产地	广东省阳江市	加印LOGO	可以
是否提供加工定制	是		

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.

菜刀日常的保养 1、刀用完后，用洁布擦干净晾干放于通风处，防止高碳合钢刀身氧化生锈，（钢的硬度和抗锈能力是矛盾的，所有的不锈钢都在硬度和抗锈能力中间取得平衡，具体科普内容大家可以百度一下）。2、如果菜刀因潮湿已经生霉或斑点，但不严重的话，可用以下方法除掉：a.可用食醋擦洗一遍，然后用温水洗，即可除掉；b.用食盐适量，加少许水，洗擦锈处；c.用淘米水浸泡，即防锈又除锈。