

# 景德镇氧化锆陶瓷刀、纳米陶瓷菜刀、龙凤图案6英寸陶瓷柄菜刀

产品名称	景德镇氧化锆陶瓷刀、纳米陶瓷菜刀、龙凤图案6英寸陶瓷柄菜刀
公司名称	景德镇杰莹薄胎瓷有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:杰莹 材质:氧化锆 规格:6英寸陶瓷柄菜刀
公司地址	江西省景德镇市珠山区朝阳路长虹金域中央B2栋703号
联系电话	13879850950

## 产品详情

品牌	杰莹	材质	氧化锆
规格	6英寸陶瓷柄菜刀	产地	景德镇
重量	200 (g)	包装	彩盒
贸易属性	内贸	产品类别	菜刀

景德镇氧化锆陶瓷刀、纳米陶瓷菜刀、龙凤图案6英寸陶瓷柄菜刀，

### 氧化锆纳米陶瓷刀

陶瓷刀是当今世界上很受欢迎的绿色产品，在发达国家具有“贵族刀”之美称。采用高纯超细氧化锆为原料，与传统钢刀相比，陶瓷刀的制作技术更加先进，其柔和的色泽，永远锋利的刀刃，人性化的手握设计，外形美观，实用性强，自用实惠，送礼高贵，是身份和品味的象征，也是企事业单位节庆典礼之最佳赠品。

#### 【主要特性】：

高硬度、高耐磨（钢的几十倍）。使用航天用的特种陶瓷高科技高温制成，硬度仅略低于金刚石。

刀刃锋利无比，无需再磨，极其耐久。比一般金属刀更安全、更轻巧。

抗腐蚀、不留铁腥味、永不生锈、易清洗。不会给食物带来异味。

无毒、卫生环保。表面密度大，不容易沾染食物汁液，减少细菌滋生机会。陶瓷刀超强的抗菌功能，非常适合切食可直接食用的食物。是呵护婴幼儿健康成长的最佳刀具。

绿色刀具保持食品的原色、原味，削过的水果不变颜色。材料化学性能稳定，健康环保。能耐各种酸碱有机物的腐蚀，永不生锈不与食物发生任何反应。非常适合于切食生鱼片、水果、蔬菜、无骨肉及熟食。

色泽圆润、洁白，有玉的质感，平添高贵享受。

实验：

用金属刀和陶瓷刀同时削同一个水果——各削一半削皮后放置5-10分钟（土豆、苹果等）。金属刀削的一半水果，很快就会发现水果的表面很快就变深色了！-----那是水果的果酸与金属物质（铁离子）与空气（氧气）起了化学反应被氧化的缘故。用陶瓷刨刀削的另一半水果，水果表面根本看起来没有什么变色，只是削过皮的水果会自然干枯。这说明陶瓷刀与水果没有起化学反应。

温馨小提示：

陶瓷刀应配合木、竹等砧板使用。与抗菌砧板一同使用更佳，但应避免在石质砧板上使用。请勿使之受高热。不要使用高温消毒碗柜消毒（手柄不耐高温）。

陶瓷刀由于特殊的性能，硬度仅次于金刚石，所以处理食物时请勿将其当剃刀使用，并应避免重摔或外力撞击，防止刀锋跌落，以免造成陶瓷刀刃缺角或断裂。陶瓷刀可用于切，削等，但不可用于砍、砸、撬、剔。特别不可用于砍骨头和切冰冻食品。

刀具用完后，可使用清水和洗洁剂清洗，清洗完使其自然凉干后，即可置于刀架上或收藏于刀具盒内。

刀刃本身锋利易割伤手，存放时应特别小心，应注意勿使孩童接触，以免误用。

景德镇杰莹薄胎瓷有限公司

经营范围：薄胎瓷、陶瓷刀、日用瓷、陈设瓷

地址：江西景德镇市中国陶瓷城西三街23号

网址：[www.baotaici.cn](http://www.baotaici.cn)

e-mail：[baotaici@163.com](mailto:baotaici@163.com)

手机：13879850950

电话/传真：0798-8469009

qq：675550418

联系人：黄秋林