

景德镇氧化锆纳米陶瓷刀、3英寸氧化锆陶瓷刀、陶瓷水果刀

产品名称	景德镇氧化锆纳米陶瓷刀、3英寸氧化锆陶瓷刀、陶瓷水果刀
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:氧化锆陶瓷 规格:3英寸
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	氧化锆陶瓷
规格	3英寸	产地	景德镇市
包装	礼盒	贸易属性	内贸
产品类别	水果刀		

景德镇氧化锆陶瓷刀、3英寸氧化锆纳米陶瓷刀、水果刀

氧化锆纳米陶瓷刀

陶瓷刀具——成功白领的厨房至爱。刀，则是热爱厨房者的灵魂！拥有一把锋利、快捷的菜刀切肉、切菜、切瓜果是每个烹调爱好者所期望的。而大部分家庭的菜刀水果刀用过一段时间后就会变钝，不再锋利如初，这不仅会增加劳动强度、打消烹调者对烹饪的狂热，而且还会让您心情变糟。所以，买刀，就一定要买好刀！

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。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，一定会让您在厨房工作时的心情变得愉快开朗。

【主要特性】：

高硬度、高耐磨。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。用陶瓷刀削的另一半水果，水果表面根本看不出有什么变色，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剁刀使用，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。

厂家直销、支持团购、数量不限、量大从优！

陶瓷刀具基本简介:采用高纯超细氧化锆为原料，具有硬度高，耐腐蚀性强，高耐磨性等特点，刃口锋利无比，无金属味，食物口感味道好，耐热，抗腐蚀，不生锈，不导电，刀身经过近1700 高温烧结，全致密、无孔隙、无磁性。表面光洁度高,使用时不粘污，易于清洁且抑菌，是真正意义上的永不磨损、永不腐蚀的刀具。

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

e-mail：baotaici@163.com

手机：13879850950

电话/传真：0798-8469009

qq：675550418

联系人：黄秋林