

# 精美环保陶瓷刀,环保陶瓷刀餐具

产品名称	精美环保陶瓷刀,环保陶瓷刀餐具
公司名称	阳江市江城区祥隆胶粒厂
价格	13.00/件
规格参数	品牌:祥发 材质:氧化锆 规格:3寸4寸5寸6寸
公司地址	中国广东 阳江市 阳江市白沙街红岗村325国道边18号
联系电话	86 0662 2203393 13794782873

## 产品详情

品牌	祥发	材质	氧化锆
规格	3寸 4寸 5寸 6寸	产地	阳江
重量	1(g)	包装	彩盒
贸易属性	内贸外贸	产品类别	套刀

本厂位于中国刀具之乡广东省阳江市自有厂房有多年的生产刀具经验，生产最新款的环保陶瓷刀。

### 陶瓷刀的九大优点

陶瓷刀刀身由纳米级高科技氧化锆陶瓷制成，所用材料的独特特性，保证了陶瓷刀具有金属刀所无法比拟的优越特性：

- 1、健康：陶瓷有一千多年历史了，陶瓷性能稳定，不易变化，不与食物发生反应，不影响食物的色泽和味道
- 2、卫生：纳米陶瓷表面光洁，不易孳生细菌，特别适合处理生鱼片，肉片，制作生菜沙拉，综合水果盘等不需加热熟食的生鲜食物。且表面不易吸附食物的微粒，容易清洗，瓷碗比不锈钢碗好洗就是这个道理；同时它不氧化不生锈，不怕酸碱，抗腐蚀，永保本色，卫生放心；
- 3、锋利：做刀的第一条件就是要硬度高，钢刀的硬度是维氏hv700，陶瓷刀的硬度hv1100；所以陶瓷刀比钢刀锋利；

4、耐磨：因为硬度高所以耐磨；耐磨性是钢刀的60倍，可以说是永不磨损，永保锋利；钢刀用久了，表面就没有光泽了，而陶瓷刀耐磨，可以永远保持明亮的本色；

5、轻便：钢的密度是8.5，陶瓷刀的密度是6.0，使用更加轻便灵活，手不易疲劳；

6、美观：陶瓷刀本色洁白如玉，有玉的光泽，刀形纤薄优雅，气质高贵；可以加工成镜面，也可以做成具有亮丽色彩的彩刀，一刀在手，让您体验前所未有的手感和视觉享受。

7、时尚：陶瓷刀现在称为“贵族刀”，现在欧美日发达国家的许多人在使用陶瓷刀；陶瓷刀代替金属刀已经是一种趋势；早用早时尚；

8、婴幼儿的最佳烹饪刀具：最值得推荐的是,其作为刚刚断奶婴儿以及成长中幼儿的烹饪刀具,最健康合适不过了！

9、体验科技：现在材料的三大支柱是：金属，陶瓷，高分子（塑料）；纳米氧化锆陶瓷材料是科技含量很高的高性能陶瓷材料，是原来为了解决航天，航空和军工的难题而开发了新型材料，用陶瓷刀就是体验材料科技。

专业生产 精心打造