

扬州厨房菜刀检测 菜刀材质化验

产品名称	扬州厨房菜刀检测 菜刀材质化验
公司名称	江苏广分检测技术有限公司销售部
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 13906137644

产品详情

根据相关标准，菜刀按材质分为碳素复合钢菜刀、碳素不锈复合钢菜刀、不锈钢菜刀。

菜刀的材质直接关系着菜刀的性能。其中，碳含量决定着刀体的硬度等性能。

“碳含量偏低容易导致使用时菜刀出现卷刃，影响使用性能。”检测人员说，材质不合格的原因主要是企业对进厂原材料未做检验，或者是在菜刀热处理工艺时有脱碳发生，也有部分企业为节约成本用量不够。

“我市菜刀的地方标准很多地方要严于国家行业标准。”唐永东举例说，国家行业标准对菜刀的卫生指标并无要求，但重庆地方标准将菜刀的卫生指标作为一项重点检测项目，主要检测菜刀的重金属含量。

根据地标，菜刀成分含量(mg/dm²)中，铅 0.01、镍 0.1、镉 0.005、砷 0.008。经过检测，本次抽检的40批次菜刀的卫生指标均合格，合格率为

实验

材质检测 碳含量偏低致菜刀卷刃

根据相关标准，菜刀按材质分为碳素复合钢菜刀、碳素不锈复合钢菜刀、不锈钢菜刀。

卫生指标检测 重金属含量全部达标

根据地标，菜刀成分含量(mg/dm²)中，铅0.01、镍0.1、镉0.005、砷0.008。经过检测，本次抽检的40批次菜刀的卫生指标均合格，合格率为。

刀身粗糙度检测 糙度大切菜费力

与国家行业标准相比，重庆的地方标准还要求不锈钢菜刀及复合不锈钢菜刀应具有良好的抗腐蚀性能。同时，地标对菜刀刀身粗糙度的要求也严于国家行业标准。

唐永东说，菜刀的粗糙度越大，切割阻力就会越大，使用者在用菜刀切割食物时所用的力量就会更大。唐永东提醒消费者，选购时尽量购买刀刃锋利、平直、无缺口、刀柄紧实、做工精细的菜刀。