

镇江切菜刀不锈钢成分检测，不锈钢碗材质分析 重金属迁移测试

产品名称	镇江切菜刀不锈钢成分检测，不锈钢碗材质分析 重金属迁移测试
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

你家的菜刀是几号？”很多人对这个问题恐怕都是一头雾水。实际上，菜刀不仅有国标（QB/T1924-93），重庆产的菜刀还有地方标准（DB50/T261—2014）。近日，市质监局对我市菜刀产品质量进行了专项抽查。抽查共涉及23家生产企业，抽检菜刀40批次，合格39批次，合格率为97.5%。这是我市菜刀的地方标准经过修改后，次以新标准各项要求进行抽查。

调查

外观和规格容易被忽视

菜刀的质量如何？这不仅取决于材质、锋利度，一把质量合格的菜刀首先要有合格的外观。然而，菜刀的外观和规格往往容易被消费者忽视。“主要是看菜刀锋不锋利，好不好切东西。”市民王女士在一家超市选购菜刀时，看重的就只是菜刀是否锋利，而像王女士一样的市民不少。

市五金产品质量监督检验中心负责人唐永东说，事实上，重庆地方标准和国家行业标准对菜刀的规格都有要求，而地方标准对菜刀的外观要求更严。根据地方标准，菜刀按刀身长度不同分为0—8号，大于222mm为“0号”，143mm~152mm为“8号”。此外，地方标准对菜刀外观也有不少要求。首先，菜刀刃部不应有过烧、断口、夹杂等缺陷；复合钢类菜刀刀体上1平方毫米以内的麻点不应超过5处，不锈钢菜刀刀体上1平方毫米以内的麻点不应超过2处。

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。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。