

专业生产弯背斩骨刀 菜刀

产品名称	专业生产弯背斩骨刀 菜刀
公司名称	河东区富临五金工具有限公司
价格	.00/个
规格参数	产品类别:菜刀 品牌:富临 货号:多种
公司地址	中国 山东 临沂市河东区 河东工业园区
联系电话	86 0539 8398009 15269941234

产品详情

产品类别	菜刀	品牌	富临
货号	多种	材质	不锈钢
产地	山东临沂	加印LOGO	可以
是否提供加工定制	是		

公司介绍：一切皆可定做！

山东 临沂 河东 富临五金工具有限公司，位于全国闻名的五金批发城——临沂市河东区，始创于1986年，主导产品为：“炘炘”牌、<<灵星牌>>《“京王”》《富美家》牌菜刀；民用刀、厨师刀、斩骨刀、剪刀；柴弯刀、镰刀以及各种异型刀具等，日产量达5000把，产品具有不生锈、刀刃锋利等特点。产品畅销全国各地，深受广大用户好评，经过多年不懈努力，现已发展成鲁南苏北地区最大的菜刀生产企业。本厂始终坚持以质量第一、用户至上为经营宗旨，并以一流的质量、一流的产品，立足于市场，服务于社会，总经理王孝启携全体员工 热诚欢迎国内外各界朋友前来洽谈业务，共创辉煌！

刀具介绍：

一：剁骨头用的刀我们称作“斩骨刀”，我们这一把刀以耐砍耐剁而著称。刀的硬度超过五十度以上就不用经常磨刀，普通的刀只有三十七点五度所以拿回家要开刃，要经常磨，还会生锈不卫生。我公司的钨钢刀硬度高达五十五度以上，所以不用开刃的，也不会生锈，最主要是不用经常磨刀，公司用测试机器做切割实验，试用十万次以上才需要磨刀。刀柄也是用德国进口的科技木，不会打滑、不松脱、更不会断裂，刀身与刀柄受力均匀，符合人体工学的要求。需要提醒大家的是这把刀只能用它剁骨头，切菜是切不动的，嘿嘿.....

二：刀具特点

刀体平整光洁，不存污渍，无锻打凹痕，“不露黑”、无毛刺、不拉手。刀厚薄均称，露钢适度，刀口直则不扭曲，刀背、刀头、刀跟磨削平整。刀型优美、轻巧，适合中国人的握刀习惯。

三：使用小常识

斩骨、切肉请按不同用途分开使用，刀具不宜切、削金属、木材等硬物。

斩骨时宜用刀刃的跟部接触骨头，垂直落刀。如果骨头卡住刀刃口时，不宜左右摇晃，拔出刀刃口。正确的方法是将骨头与刀具一起举起再砍，直至骨断。否则，会造成刀刃断钢成弧型缺口，此属使用不当，不在保修范围内。

刀具每次用后需洗干净、擦干、抹上熟的食用油，放置通风、干燥处、远离水源和燃气窜具、以防生锈。（不锈钢刀具接触到一氧化碳气体会产生黄斑，宜防止）。

菜刀、剪刀生锈，可用一块地瓜仔细擦几遍，然后用抹布擦干净即可，菜刀生锈后，把刀具放在淘米水中浸 3 小时，可以去锈。

刀具水磨法：刀用钝时，加水以 15 度 - 20 度角在磨刀石上来回磨数下即可锋利无比。

4、刀具的保养与清洁

刀子不管是哪一种钢材，就算是不锈钢也要加以保养。

日常的保养是用刀及爱刀的必要步骤。刀具使用后宜用温水加清洁剂先加以清洁，然后再涂上防锈的物质（如生物油）来保养清洁刀子。如果刀子有点生锈了可以用“青棒石”及皮革来加以抛光磨掉锈点。

使用时涂上一些润滑油在皮革上，然后用皮革来磨擦生锈的部份，很容易就可以将锈去除，青棒石加皮革也可以用来将刀刃抛光加利，或是去掉抛光刀刃上的小刮痕，非常好用。