

陶瓷刀 陶瓷刀用刀 家用陶瓷刀 厨房刀 超市装

产品名称	陶瓷刀 陶瓷刀用刀 家用陶瓷刀 厨房刀 超市装
公司名称	上海措勤贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:EKA怡家 材质:氧化锆 规格:4寸
公司地址	中国 上海市 闵行区老沪闵路1482号瑞星商务楼3层B5室
联系电话	86 021 64978310 13817661470

产品详情

品牌	EKA怡家	材质	氧化锆
规格	4寸	产地	中国阳江
包装	透明PVC吊卡装	贸易属性	内贸
产品类别	菜刀		

编号：ckp2

规格：4寸万用刀

颜色：刀身为白色，手柄为黑色

包装：透明pvc吊卡装

手柄材质：tpr手柄

陶瓷刀具 成功白领的厨房至爱。做饭做菜是关系着每个人的存活。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变钝，不再锋利如初，那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！！！陶瓷刀具种类

水果刀、削皮刀、厨用刀、面包刀等一系厨房用品 品名：特种陶瓷刀、绿色刀具(锋利无比) 材质：刀刃为高科技陶瓷(刀锋所采用的氧化锆纳米陶瓷材料、可以保持刀刃永不生锈、永远锋利、绝对环保) 形状：人性化设计、[最好的刀具](#)

、把柄舒服、运用灵活、容易控制 用途：切削瓜果、蔬菜、无骨肉主要特性 高硬度、高耐磨（钢刀的200倍）。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，不用担心它会一摔即断。刀刃锋利无比，几十年无需再磨，极其耐久。比一般金属刀更安全、更轻巧。

抗腐蚀、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。

色泽圆润、洁白，有玉的质感，平添高贵享受。

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。可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。

实验：请您分别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）。1.金属刀削的一半水果，通常你很快就会发现：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）起化学反应被氧化的缘故。

2.用陶瓷刀削的另一半水果，你会发现：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，一切的所有都是自自然然。

温馨小提示 陶瓷刀与抗菌砧板一同使用更佳，但应避免在石质砧板上使用。

处理食物时请勿将其当剃刀使用，并应避免重摔或外力撞击，以免造成陶瓷刀刃缺角或断裂。 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！判断陶瓷刀的优劣优质陶瓷刀表面光洁,侧面看，没有污点及灰点。纹路很细，不粗糙，刀片手感很光滑，有韧性，有些处理好的镜面陶瓷刀，甚至光滑的当镜子了，近年来有列些生产工业陶瓷片的厂，也转好的做了家用陶瓷刀这块，但刀胚的加工工艺，和打磨技术都不能跟正规的大厂比。质检也过不了关。陶瓷厨房刀具基本简介 1.采用高纯超细氧化锆原料 2.具有硬度高

3.耐腐蚀性强 4.高耐磨性等特点 5.刃口锋利无比 6.无金属味，食物口感味道

7.耐热，抗腐蚀，不生锈，无磁性，不导电

8.刀身经过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，

9.易于清洁且抑菌 10.是真正意义上的永不磨损、永不腐蚀的刀使用注意事项 .在温水中用洗涤剂慢慢的用手擦拭。 不拿来带高空抛刀,不要敲打刀身. 不要用刀研磨与摩擦。 不要把刀当杠杆使用。 不要使用高温消毒碗柜消毒（手柄不耐高温） 将陶瓷刀放在刀座或者其它稳定的环境中。 切勿让孩童接触，以免误伤。 不要磨刀，陶瓷刀使用不变钝（超强特性）。

陶瓷刀不能砍，不能剃骨。