

陶瓷水果刀 家用厨师刀 礼品刀 刀具

产品名称	陶瓷水果刀 家用厨师刀 礼品刀 刀具
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 材质:氧化锆 规格:3寸6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	材质	氧化锆
规格	3寸6寸	产地	中国阳江
包装	礼盒	产品类别	套刀

型号：cksp007规格：3寸弯柄水果刀+6寸弯柄厨师刀颜色：刀身为白色，手柄为黑色包装：eva托+纸盒（表面烫金）手柄材质：tpr手柄纸盒规格：31.5x12x3cm

tpr系列手柄，柄位圆滑结构，符合人体工程学设计，配合透明水晶心形刀座，明敏的视觉效果，惬意生活之选。

产品特征:

一、抑菌抗菌，是呵护婴幼儿健康成长的最佳刀具

新生幼儿体质极其脆弱，抵抗力差，接触不卫生食物容易产生各种不良症状，因而接触幼儿食物的刀具极为重要，陶瓷刀材料密度甚高，无缝隙，能够有效抑制细菌的滋生，无静电，无磁性，摩擦力小，处理食物不易粘连，在切割食物过程中能有效保护食物的健康营养，是呵护婴幼儿健康成长的最佳烹饪刀具。

二、持久锋利，永不需磨刀,耐磨性是钢刀的60倍

普通不锈钢金属刀具在使用一定次数后将钝化,需经常磨刀;氧化锆陶瓷刀为纳米级产品,其材料颗粒细,密度高,有超强的硬度和耐磨性,其硬度仅次于金钢石,长期使用不磨损,无需磨刀,为你减轻反复磨刀的烦恼。

三、抗氧化,防止化学反应,保持食物原汁原味

陶瓷刀材料不含镍,铬等重金属元素,接触空气不氧化,无毒,无污染,切食时保持食物原汁原味,表面光滑无空隙,使用时不粘污,易于清洁.

四、切食过程中,保留更多肉汁,锁住食物营养流失

我们发现,一般不锋利的刀具,在切蕃茄类多汁食物的过程中,需用力推压刀具而影响食物的水份流失,而陶瓷刀无比锋利的特性,无需用力振压刀具,即可轻巧切食食物,有效锁住食物营养的流失.

五、超薄刀身设计,切食洋葱等刺激性食物不流泪

生活中我们都知道切食洋葱类刺激性食物会刺激眼睛而流泪,那是因为切食时食物水份散发到眼睛里,导致的不良反应,陶瓷刀具其具有超薄刀刃的锋利特性,使用时挥洒自如,切食过程中能有效抑制食物水份散发,不会让洋葱类刺激性食物伤害到眼睛.

六、永不生锈,变色,不会散发金属离子破坏食物口感

一般重金属材料刀具在使用时会带有不锈钢气味,使用时间长,接触水和食物次数多或清洗不干净时会慢慢产生锈迹,带锈刀具切食时会影响食物的原味及人类的健康,陶瓷刀因其材料的特性能耐酸,耐碱,抗腐蚀,不变色,接触任何食物或有残留食物在刀刃均不会生锈,更不会产生异味而影响食物的口感,是至今最受欢迎的健康刀具.

七、风靡欧美,日韩,品质生活之选

宜家陶瓷刀体现了中国古陶文化与现代高新技术的完美结合,呈现了新材料,新产品的绿色,健康环保之理念,它高雅灵巧,自用送礼两相宜,是馈赠亲友,交际往来的佳品.现于欧美,日韩甚为流行,是现代品位生活的首选产品.

使用范围及注意事项

使用：

适用于水果，蔬菜，无骨肉等食用物的切割。请在木制或塑料砧板上使用，避免在大理石，玻璃，钢板及其它硬质物体上使用。避免使用陶瓷刀来撬，切割冷冻食品，剁骨头类坚硬食物或用力拍打食物。

护理：

请使用清水或是液体洗涤剂。避免使用洗碗机清洗刀具。如刀身出现不易清洗的黄斑等污渍，可使用去污粉进行清洗，或是将刀刃部分浸在漂白剂中清洗（刀柄部分不可漂白）

禁忌：

将刀身重摔，跌落在硬物上。以刀尖为支点的使用方式。（用刀尖刺砧板有可能造成崩刃）。用刀身横向拍打食物。请放置在儿童不易接触的地方。

保管方法：

请将刀具保管于刀架，托盘等专用场所。为避免产生崩刃的现象，请在保管或取出时充分注意。