

# 木柄瓜刨 陶瓷系列 礼品刀具 可批发

产品名称	木柄瓜刨 陶瓷系列 礼品刀具 可批发
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:陶瓷 规格:5
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	陶瓷
规格	5	产地	中国阳江
包装	礼盒	贸易属性	内贸
产品类别	刨子		

品名：木柄瓜刨

颜色：刀身为白色，手柄木色

材质：木柄

可用于，商务馈赠，公关礼品，商务礼品，会议礼品，周年庆，员工福利，广告促销，会议庆典，办公福利，婚庆，节日庆典，生日，朋友，家人，同事，等等，送礼自用两相宜。给你的生活倍添高贵。

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行变钝，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。能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.刀口锋利无比 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。