蟹八件 8件 大闸蟹 食用工具 用具

产品名称	蟹八件 8件 大闸蟹 食用工具 用具
公司名称	昇遼五金厂
价格	75.00/个
规格参数	品牌:百泰威 类别:蟹八件 材质:不锈钢
公司地址	中国 广东 阳江市 广东省阳江市城西和平工业大道右3号
联系电话	86 0662 3171033 13926302728

产品详情

品牌	百泰威	类别	蟹八件
材质	不锈钢	制作工艺	雕刻
表面工艺	其他	摆挂形式	其他
纹饰图案	楼阁亭榭	适用场景	家居
制作方法	半手工半机械	包装	木盒包装
产地	广东	加印LOGO	可以
是否提供加工定制	是		

=====產品資料=====

型號	蟹八件
尺寸	
五金件	3cr12鋼材
手柄	3cr12
毛淨重	淨重：980、 毛重：40kg
裝箱規格	40盒/箱
用途	食蟹或其他用途
備註	實際價格請與我聯繫

=====產品展示=====

=====客戶須知=====

本廠專業生產各種五金製品、刀剪。歡迎廣大客戶來樣、來料加工。

如想單買或小數量批發請先詢問存貨，不先聯繫拍下的產品一律不發貨，多謝合作。

1、客戶訂購產品請先務必通過阿裡旺旺、qq信息及手機的其中任何一種方式與我聯繫。

2、客戶來圖報價時，請準確告知產品的詳細規格，我們將根據您提供的信息進行報價

=====聯繫方式=====

陽江市百泰威五金廠

移動電話：13926390662 qq：84896993

電話：0662-3171033 傳真：0662-3178033

e-mail：baitaiwei@baitaiwei.cn/ 84896993@qq.com

地址：廣東省陽江市譚塘洲和平工業區大道右3號

=====廠家簡介=====

廣東省陽江市百泰威五金廠，建立於1985年。座落於中國的刀剪之都--陽江，是一家專業生產刀具、剪具、小五金、塑料工廠。設備先進，技術力量雄厚，深受客戶歡迎。本廠的宗旨是：顧客至上，保質守信，用心為廣大用戶服務。

=====溫馨提示=====

如何選擇、使用刀剪產品？

刀剪是每個傢庭必備之日用品，目前國內的刀剪產品有上百種，選擇餘地很大。消費者應根據自己的喜好和刀剪使用功能的差異，依據產品的使用說明選擇郃適的產品。

如在廚房內使用的刀剪產品，因接觸食品，齣於衛生要求，建議選擇不鏽鋼類產品，這類產品在使用中不易生鏽。

現在廚房裡使用刀具已不象過去那樣一把菜刀用到底。目前刀具產品有大片刀（司工刀）、中片刀（民用廚刀）、小廚刀、輕片刀、蔬菜刀、斬骨刀、斬切兩用刀、冰箱刀等等，由於使用功能和被切物品的不同，刀具刃口的設計子也有所不同，片刀一般設計的刃品夾角都很小，這樣刀具很鋒利，適宜於片內切菜。

如果用片刀去斬帶骨的肉、魚等，往往會造成刀具崩刃或捲口，影響刀具以後的使用。因此在這種情況下，建議再購買一把斬骨刀配套使用。選擇剪刀同樣如此，剪刀的品種有很多，有民用剪、塑柄剪、傢用剪、強力剪、廚房用剪、文具剪、裁剪、理髮剪、園林用剪、指甲剪等等。根據您的需要選擇，使用時應按炤產品使用說明使用，不要超範圍使用。超範圍使用，往往會造成剪切功能的喪失。

如將一般的剪刀用來剪鐵皮、鋁絲之類的東西，往往會造成剪刀缺口或變鈍，嚴重的將無法使用。在廚房裡使用的剪刀往往用來殺雞鴨、剖魚肚，那麼應選擇剪切力大、剪體和剪把結郃牢固的不鏽鋼剪刀。

不論是刀還是剪，使用後應擦乾淨保存。尤其是廚刀，接觸過鹽製品及醬製品後，最好用清水洗淨擦乾存放。

如果一般時間不用請在刀具錶麵抹上一層薄薄的食用油保存。願您擁有幾把質量好、使用輕便的刀剪產品，使它們成為您生活中的好帮手。

=====刀剪之都=====

中國刀剪之都 廣東省陽江市傳統手工業產品久負盛名，五金刀剪生產曆史悠久，是最具特色的優勢產業之一。經過多年發展，陽江現有五金刀剪企業1500多家，占全國總數的一半以上，日用五金刀剪產量占全國的60%，出口占全國的80%。產品遠銷歐洲、美國、日本等100多個國家和地區。陽江已成爲中國最大的刀剪生產基地和出口基地。

陽江刀剪曆史可追溯至1400多年前。公元557年民族英雄冼夫人屯兵兩陽，在陽江地區制作兵器，清《馮氏族譜》載：“……馮大將軍之墓生平所用八十二角鵝眉錦大刀納于冢中”。馮大將軍即冼夫人孫子馮盎，曾任宋康令，公元646年病死，葬于陽江北山。這“鵝眉宣錦大刀”即陽江俗稱的“大殺刀”。其後，制刀工藝傳至民間，生產各種民用刀，奠定了陽江制刀業的悠久基礎。 清初，陽江刀一直以小作坊（打鐵鋪）形式生產，縣城形成了大規模的制刀作坊，其生產基地即現在的打鐵巷。打鐵巷附近一帶集中了十數間這類打鐵鋪，打出的產品時時供不應求，打鐵鋪除生產菜刀外，同時還生產禾鐮、鐮刀、布剪、日用小刀、剪等，產品多是木柄的低檔產品。從那時開始，陽江刀逐漸被人認識推崇，知名度日益提高。

二十世紀二十年代，陽江老刀匠何傳利以其祖輩相傳的沿世絕活制作的“何傳利”菜刀享負盛名。“何傳利”菜刀因其鋼水清、刀鋒利、既能切肉，又能斬骨（小骨頭），故又稱“文武刀”，使用時不需換刀，深受廚師鍾愛，陽江城商家、酒樓紛紛到何氏打鐵鋪訂做菜刀，外地商客亦慕名而來。

二十世紀三十年代後期，陽江平岡良朝刀匠梁季芙研制出一種硬度適宜、造型美觀、可以刮胡須、削鐵不卷刃、耐用好用的牛角柄小刀，取名“季芙小刀”。這種小刀深受顧客喜愛，在全國小刀評比中獲獎

，並送世界博覽會參展，被公認是一流產品。從此，陽江小刀聞名海內外，推動了陽江制刀業的迅猛發展。1949年，全縣約有300多名個體小刀生產者，年產小刀60多萬把。

解放後，黨和政府十分重視陽江小刀業的發展。1955年，把分散的個體小刀生產者組織起來，成立四個生產合作社。1956年，把梁季芙從農村接進縣城，加入第三小刀生產合作社。1958年，這四個生產合作社合並組成陽江縣地方國營小刀廠，引進先進設備和技術，從手工操作逐步過渡到機械化和自動化，使產品質量不斷提高，是國內同行業中產值、產量、品種、創彙最多的刀具企業之一，被列爲國家機電產品出口基地。該廠以生產小刀爲主，兼產不鏽鋼器皿，花色品種280多個，產品獲省優、部優稱號，銷往美國、西德、日本、香港等40多個國家和地區。除陽江國營小刀廠外，還有二輕五金小刀廠、二輕五金小刀二廠、江城鎮五金制品廠、江城小刀廠等五金刀剪生產企業。

二十世紀八十年代末九十年代初，國營集體刀剪企業逐漸衰落，但這些國營集體企業長期以來培養了一大批的刀剪技術人才。這些技術人才紛紛另起爐竈，開設民營企業，尤其是1997年市委市政府作出了加快發展民營經濟的重大決策，刀剪民營企業如雨後春筍般湧現，爲陽江刀剪行業的進一步發展奠定了基礎。

目前，陽江刀剪企業達1500多家，成爲陽江工業的重要支柱和優勢行業。經過多年的不斷發展進步，陽江刀剪已經成爲集小刀、菜刀、剪刀、套刀、多用鉗以及與刀剪生產相配套的特種鋼、塑料、電鍍、機械設備生產的五金刀剪產業，湧現出“十八子”、“銀鷹”、“盛達”等一批知名品牌，進一步提高了“陽江刀剪”的知名度，有力地提升了陽江刀剪產品在國內外市場上的競爭力。1998年，“中國菜刀中心”落戶陽江市十八子集團有限公司。1999年，“中國剪刀中心”落戶廣東宏鷹集團公司。2002年10月，“中國小刀中心”又落戶陽江市陽西永光刀剪集團有限公司。

2001年11月，中國生產力促進中心和中國日用五金行業生產力促進中心授予陽江市“中國刀剪之都”。2002年6月，陽江市在中國（陽江）刀具城成功舉辦了首屆中國（陽江）國際刀剪博覽會。自此，陽江每年都在中國刀具城舉辦國際刀剪博覽會，彙集五洲商賈，吸引了大批海內外馳名品牌來展銷，成爲了中國乃至世界五金刀剪制品銷售展覽中心、信息交流與企業合作的平台，從整體提升了陽江刀剪業的國內國際形象，使陽江名聲鵲起，成爲舉世公認的刀剪之都。