

# 天丰陶瓷刀，价低、货全、耐用。是您理想的选择

产品名称	天丰陶瓷刀，价低、货全、耐用。是您理想的选择
公司名称	博山天丰陶瓷经销部
价格	.00/个
规格参数	产品类别:菜刀 品牌:天丰 货号:无
公司地址	中国 山东 淄博市 博山山头东坡陶瓷工业园
联系电话	86 0533 2644558 13853345440

## 产品详情

产品类别	菜刀	品牌	天丰
货号	无	材质	氧化锆
产地	山东淄博	加印LOGO	可以
是否提供加工定制	是		

### 产品优点

氧化锆陶瓷硬度仅次于钻石，是目前常温综合力学性能最好的先进陶瓷材料，在冶金、电子、石油、机械、航空航天等众多领域的耐磨、耐蚀、耐高温方面的部件上得到应用。氧化锆陶瓷刀被称之为永不卷刃、永不生锈、永不磨损的“宝石刀”。

### 产品特点

轻薄锐利。能削出如纸一样薄的肉片。  
高硬度，持久锋利，无需磨刀。氧化锆具有hra87的高硬度，耐磨性是金属刀的60倍。  
表面致密，易清洁，不沾污垢，不滋生细菌。是制作婴幼儿食品的卫生刀具。  
化学性质稳定，不残留金属腥味，不与食物发生任何反应，特别是在加工沙拉、生鱼片等生食时，最大限度保持原色、原味，尽享美食风味。

耐各种酸碱有机物的腐蚀。不生锈变色，健康环保。

重量轻，使用自如，得心应手。

质感高雅，品味非凡，时尚环保。

硅胶手柄手感好，不打滑。

使用注意：请勿用于砍剁骨头和硬鱼刺，请勿作为撬棒使用。

陶瓷餐刀号称“贵族刀”，是用纳米高纯氧化锆材料经特殊工艺制成，陶瓷刀体现的是新世纪新材料的绿色环保健康理念，它清新雅致，带给人们皇族般的享受，是身份和地位的象征。陶瓷刀用于现代家庭和厨房，具有金属刀所无法比拟的优越特性：

#### 1、健康：

采用先进制作工艺，致密度高，可耐各种酸碱腐蚀，永不生锈，不产生金属锈迹，永葆白玉般本色。

2、卫生：纳米陶瓷表面光洁，不易孳生细菌，特别适合处理生鱼片，肉片，制作生菜沙拉，综合水果盘等不需加热熟食的生鲜食物。且表面不易吸附食物的微粒，容易清洗，卫生放心。

3、锋利：做刀的第一条件就是要硬度高，钢刀的硬度是维氏hv700，陶瓷刀的硬度hv1100，所以陶瓷刀比钢刀锋利；

4、耐磨：因为硬度高所以耐磨；耐磨性是钢刀的60倍，可以说是永不磨损，永保锋利；钢刀用久了，表面就没有光泽了，而陶瓷刀耐磨，可以永远保持明亮的本色；

5、轻便：钢的密度是8.5，陶瓷刀的密度是6.0，使用更加轻便灵活，手不易疲劳，切削轻巧方便。

6、美观：陶瓷刀本色洁白如玉，有玉的光泽，刀形纤薄优雅，气质高贵；可以加工成镜面，也可以做成具有亮丽色彩的彩刀，一刀在手，让您体验前所未有的手感和视觉享受。

7、时尚：陶瓷刀现在称为“贵族刀”，现在欧美日发达国家的许多人在使用陶瓷刀；陶瓷刀代替金属刀已经是一种趋势，早用早时尚。

8、婴幼儿的最佳烹饪刀具：最值得推荐的是,其作为刚刚断奶婴儿以及成长中幼儿的烹饪刀具,最健康合适不过了！

9、体验科技：现在材料的三大支柱是：金属，陶瓷，高分子（塑料）；纳米氧化锆陶瓷材料是科技含量很高的高性能陶瓷材料，是原来为了解决航天，航空和军工的难题而开发了新型材料，用陶瓷刀就是体验精尖高科技带来的生活享受！

我们致力于带给广大消费者实实在在的享受和优质服务！早日走进寻常百姓家！日常生活中！