

阳江不锈钢菜刀 惠风塑料柄砍骨刀 优质厨房用刀

产品名称	阳江不锈钢菜刀 惠风塑料柄砍骨刀 优质厨房用刀
公司名称	阳江市江城兴阳五金厂
价格	.00/个
规格参数	品牌:龙云子 材质:不锈钢
公司地址	中国 广东 阳江市江城区 坪郊工业区坪郊路18号
联系电话	86 0662 2221239 13926320168

产品详情

品牌	龙云子	材质	不锈钢
规格	285mm × 90mm × 3mm	产地	广东阳江
重量	465/380 (g)	包装	彩盒
贸易属性	内贸	产品类别	厨用菜刀

此款砍骨刀主体选用三铬高品质不锈钢材料，硬度达到55—56度，特点是刃口锋利，耐用易磨，不易生锈。塑胶手柄，简洁卫生，防滑防冻，牢固耐用，手感舒适，使用时轻巧顺心，实惠的价格是家庭的理想选择。

刀具使用与保养注意事项

- 1、刀具讲究分工，各刀“术有专攻”，分工明确，砍刀与片刀在选材及加工过程（磨抛、开刃）上是截然不同的，为达到最佳功效，斩骨、切肉请按不同用途分开使用，冷冻食品则请使用专用的冷冻刀具，千万不要用砍刀以外的其他刀具砍骨（包括鱼骨），这样会导致刀刃严重受损。
- 2、不锈钢刀具虽采用优质不锈钢制成，但并非“万能”防锈，所有的钢材都会生锈，若刀片粘附含有盐分和酸等的污渍而放置不管，或放在湿度大的地方保管，都会导致刀具生锈。为完全保全其防锈功能，切忌将汁液留于刀面太久，刀具每次用后需洗干净并用干布擦干，可适当涂上防锈的物质（如熟的食用油）来防锈。
- 3、刀具清洗干净应放于通风、干燥、没有酸碱腐蚀的地方，远离水源和燃气灶具，不锈钢刀具接触到一氧化碳气体会产生黄斑，宜防止。
- 4、远离热源，高温热辐射容易导致塑料老化、变形，注入的硅胶发软、发粘；

5、刀具频繁的使用会变得不锋利，建议按每月1 - 2次的标准磨刀，使用磨刀石加水，以刀具的刃口与磨刀石的研磨角度保持15 - 20度角磨刀，即可维持刀具的锋利度。

刀具选购技巧

- 1、选刀具的两个面：平整光洁，无锻压凹痕，只有刀具表面光滑才能真正起到抗锈的效果。
- 2、选刀刃厚薄均称：露钢适度，刀刃口直而不扭曲，直视刀口一条黑色线，无“白刃口”，这样的刀刃才锋利。
- 3、刀背、刀头、刀跟磨削平整，“不露黑”、无毛刺、不拉手。
- 4、刀柄安装平直、牢固，刀箍不松动。

购买须知

本厂专业生产厨用刀、不锈钢菜刀，样式美观实用、品质优良，可做礼品套刀。所有产品可以混批，数量越大，价格更优惠，支持支付宝担保交易，货款两安全。

公司郑重承诺：凡购买本公司产品，在正常使用下，如产品出现断钢、卷口、断柄、崩口等质量问题的，客户可在三个月内凭购货发票或销售证明单据，到当地销售单位或直接邮寄到本公司进行退换。三年之内保证产品使用，如有损坏，本公司将为你免费修整。外地客户收寄邮资由本公司负责。

网站内容较为常规，介绍供参考，具体可以按客户要求，可提供oem服务。如您想对此产品有更详细的了解，请与我们联系，我们会给你满意的回复。

阳江市江城兴阳五金厂始将终秉承“质量第一，信誉至上，诚信合作”的宗旨，热诚欢迎各方客户莅临洽谈业务，惠顾合作。