

批发台湾禮盒菜刀金炮斬切兩件套厨刀金炮牌锋利刀尊5530SU

产品名称	批发台湾禮盒菜刀金炮斬切兩件套厨刀金炮牌锋利刀尊5530SU
公司名称	厦门市大嶝天信商行
价格	225.00/件
规格参数	产品类别:菜刀 品牌:金炮 货号:5530SU
公司地址	厦门市翔安区大嶝小镇·海西商品城一层1B-09号
联系电话	86 0592 7097201 13600925158

产品详情

产品类别	菜刀	品牌	金炮
货号	5530SU	材质	錫鋼
产地	台灣金門大陸分廠		

联系电话13600925158联系电话13600925158订购热线13600925158订购热线13600925158订购热线13600925158
8订购热线13600925158订购热线13600925158起源1、关于823炮战

金门炮战也叫“八二三炮战”，为的是纪念1958年8月23日下午5点半，我军军官一声令下，500门大炮齐发，不到一个小时就送给占据金门岛国军两万炮弹，即所谓的“万炮轰金门”，此后我军又搞了四次类似的炮击，直到10月25日，毛主席下令说单打双不打。于是一三五七，金门遍地开花，二四六大家休息。不料国军在第二年一月给我们来了一次反攻，这下就有意思了，过了四天我们就一口气打回去两万六千枚炮弹，算是礼尚往来。到1979年元旦，金门被炮轰了整整二十年。但在后期这场战争就意思不大了，单打双不打，节假日不打，逢年过节两军放假三天。再后来炮弹里就没了火药，装上宣传品，发起了传单。当年我军的炮弹有两种，一种是内装宣传资料的炮宣弹，另一种即是普通炮弹。仅仅是普通炮弹，我军在八二三炮战刚刚开始的前四天，就大大手笔地打出去四十七万余枚。

2、当初是谁想到要用炮弹做菜刀的？

一九五八年金门在炮弹如雨的夜晚:一名阿兵哥为了克服炮弹轰炸的恐惧记忆抱著捡来的“炮弹钢片”要求当时的金门打铁少年林世安替他锻制钢刀.就这么一个期望，替全金门人抹减“恐惧记忆”的单纯想法林世安展开了自己六十年与鼓风厮混和铿锵敲打声为伍的淬火生命也因为这份纯真，金门“手工制刀”的失传绝技能再江湖重现!

炮弹轰炸的恐惧记忆抱著捡来的“炮弹钢片”要求当时的金门打铁少年林世安替他锻制钢刀.就这么一个期望，替全金门人抹减“恐惧记忆”的单纯想法林世安展开了自己六十年与鼓风厮混和铿锵敲打声为

伍的淬火生命也因为这份纯真，金门“手工制刀”的失传绝技能再江湖重现!

炮轰金门二十年，不知道送了多少菜刀原料过去，如今金门炮弹每月出土100枚，一枚30公斤，一把菜刀0.5公斤，菜刀产量不惊人才惊人。据估计，金门823炮战留下的炮弹大概能产最少6000万把菜刀，装备全国主妇不在话下。

日常用途

精美礼盒包装，居家送礼两相宜

刀具特点：刀体平整光洁，不存污渍，无锻打凹痕，“不露黑”、无毛刺、不拉手。刀厚薄均称，露钢适度，刀口直则不扭曲，刀背、刀头、刀跟磨削平整。刀型优美、轻巧，适合东方人握刀习惯。

传统工艺打制 巧夺天工的精美外形

台湾金门与大陆隔海相望，一衣带水。金门高粱酒、金门菜刀、金门贡糖为金门典型特产，故有金门“三宝”之称。金门制刀业已有上千年历史，具有良好的制作传统与产品特征，至清代达到巅峰状态，民间戏称金门为“十店九卖刀”。随着历史的发展与变迁，金门制刀业逐步迈向全球化、多元化模式。时至今日，金门知名制刀企业不过十余家。

台湾金炮刀具历史悠久，素以“精益求精，品质至上，信誉第一”为经营宗旨，以专业的眼、敬谨的心，设计制作超值优异产品为职志。在继承中华制刀工艺的同时，进一步吸收了世界其它地域制刀业的优势与特长。

金炮刀具选用日本进口钨钢，沿用中华百炼钢技艺锻打成型，经过两遍回炉处理，既保持一定的硬性，又有韧性，加钢后再经二次锻打、定型、淬火、打磨、开刃等工序制作而成，纯手工磨利刀口，耐利更持久！金博利刀具特点为：刀体平整光洁，不存污渍，无锻打凹痕，“不露黑”、无毛刺、不拉手。刀厚薄均称，露钢适度，刀口直则不扭曲，刀背、刀头、刀跟磨削平整。刀型优美、轻巧，适合东方人握刀习惯，外观造型美观，现代家居的好搭档！

刀上刻有金炮-

跟炮车标志的字样,刀身与刀把浑然一体，正反两面都有防粘凹槽，做工精良,是纯正的金门钢刀。

它有三大特点:一是刀口锋利无比,用两个手指头捏住刀柄,刀刃朝下,拖过纸片,纸片立即被无情地分为两块;二是刀身永不生锈,不管使用多久，刀身均光洁如新;三是耐用性,用金门炮弹菜刀，三年不用磨刀！

它最大的特色是刀身用的材料是国共8.23炮战时期的产物----用炮弹壳锻制而成,那时国共两党用炮弹互相问候，聪明的金门人竟然在烽火中用炮弹壳打造出金门的三大产业之一,堪称一绝!

它是台海两岸曾经烽火硝烟的历史见证，也是金门同胞聪明才智的结晶,既有很好的使用价值,又有一定的收藏价值和历史意义。

使用说明

1、刀具选购

选刀具的两个面：平整光洁，无锻压凹痕

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”。

刀背、刀头、刀跟磨削平整，“不露黑”、无毛刺。

刀柄安装平直、牢固，刀箍不松动。

2、使用小常识

斩骨、切肉请按不同用途分开使用，刀具不宜切、削金属、木材等硬物。

斩骨时宜用刀刃的跟部接触骨头，垂直落刀。如果骨头卡住刀刃口时，不宜左右摇晃，拔出刀刃口。正确的方法是将骨头与刀具一起举起再砍，直至骨断。否则，会造成刀刃断钢成弧型缺口，此属使用不当，不在保修范围内。

刀具每次用后需洗干净、擦干、抹上熟的食用油，放置通风、干燥处、远离水源和燃气窜具、以防生锈。（不锈钢刀具接触到一氧化碳气体会产生黄斑，宜防止）。

菜刀、剪刀生锈，可用一块地瓜仔细擦几遍，然后用抹布擦干净即可，菜刀生锈后，把刀具放在淘米水中浸3小时，可以去锈。

刀具水磨法：刀用钝时，加水以15度-20度角在磨刀石上来回磨数下即可锋利无比。

3、刀具的保养与清洁

刀子不管是哪一种钢材，就算是不锈钢也要加以保养。

日常的保养是用刀及爱刀的必要步骤。刀具使用后宜用温水加清洁剂先加以清洁，然后再涂上防锈的物质（如生物油）来保养清洁刀子。如果刀子有点生锈了可以用“青棒石”及皮革来加以抛光磨掉锈点。

使用时涂上一些润滑油在皮革上，然后用皮革来磨擦生锈的部份，很容易就可以将锈去除，青棒石加皮革也可以用来将刀刃抛光加利，或是去掉抛光刀刃上的小刮痕，非常好用。

4、温馨提示

平时大家用刀，基本上是“一刀切天下”，剁骨头、切菜、切肉、切水果等均用一把刀具，实际是不科学用法，也是因为条件所限，厨房仅有一把刀，现在条件好了，刀具同样讲究分工，各刀“术有专攻”，分工明确，请勿拿切片刀用来剁砍骨头，防止刀口受损！

拍下宝贝之前最好与我先联系以便确认暂时有没货。

刀具，特别是套刀和刀架在运输过程中比较容易受损，烦请买家们收到快递时，在送货员当面及时打开包裹检查货物有无破损等问题后再签收，若破损请暂时拒收并联系我处理。

买家收到货时如确实发现物品有损坏或质量问题，请先联系我处理，不要主观直接地马上给差评或申请退款。谢谢合作！

订购热线13600925158我们一直在努力做得更好。。谢谢有你的支持！

欢迎来电-13600925158

