

优质阳江十八子刀具—大吉大利五件套S2803

产品名称	优质阳江十八子刀具—大吉大利五件套S2803
公司名称	成都市金牛区中南不锈钢厨具经营部
价格	372.00/套
规格参数	品牌:阳江十八子 材质:不锈钢 规格:S2803
公司地址	中国 四川 成都市金牛区 成都市二环路北三段192号红花货运内(亿家天下斜对面)
联系电话	86-02883389079 13908011948

产品详情

品牌	阳江十八子	材质	不锈钢
规格	S2803	产地	广东
重量	20/19K(g)	包装	彩盒
贸易属性	内贸	产品类别	套刀

阳江十八子作—大吉大利五件套s2803

商品名称：大吉大利五件套系列s2803

商品材质：四铬钢

产品介绍：

透明坐套刀系列s2803大吉大利五件套，选用阳江十八子厨业有限公司最新选用自主炼制优质不锈钢4cr13mov材料制造，创新使用真空热处理,增加材料塑性,保持材料表面的光洁度,净化和去除氧化物等夹杂物,热处理后硬度稳定性高,金相(500x)组织为颗粒碳化物+隐针马氏体。提高刀具强韧性，锋利度，刃切度，采用独特的湿式开刃方法，使刀具耐用易复磨，让您尽享厨房乐趣。大吉大利五件套刀具，刀柄采用不锈钢与工程塑料精致而成，牢固耐用，手感舒适，卫生高档。

斩切刀：适用斩切排骨、鸡、鹅、鸭等中、小类骨头食物。斩切是宜直起直落，不可左右摇摆，以免

损坏刃口。

切片刀：超薄刃口设计，是对鱼、肉、蔬菜等生熟食品进行切片、切段、切丝的理想刀具。使用时不宜斩切硬物，以免损坏刃口。

多用刀：刃专用切削细小肉片，切水果、削果皮、切瓜菜，一刀多用。

果刀：用于切削各类水果，小巧玲珑，方便实用。

磁力磨刀棒：采用高碳钢材精制而成，棒身开有细长条齿，是理想的磨刀工具。

本套刀具的透明座采用高级塑料有机玻璃制成，稳中牢固，防潮湿，可以拆卸，方便清洗；造型美观高雅，设计理念时尚，是现代家庭艺术感与实用性的完美结合。

磨刀棒磨刀方法：

棒动刀不动：用左手握住刀具，刃口向右，刀的平面与视平线约成 20° 夹角，右手握紧磨刀棒，先把棒的根部放到刀刃上并成约 10° 的夹角，右手把棒往前送，然后把刀翻转磨刃口的另一边，来回重复直至刀口锋利。

刀动棒不动：左手握紧磨刀棒，右手握紧刀具刃口向左边，与棒成 8° — 10° 夹角并放在磨刀棒面上，刀往磨刀棒尾方向用力推。然后把刀翻转刃口放在棒的末端并向外，来回拉，这样来回重复直至刀口锋利。

磨刀石磨刀方法：

请竖着平放磨刀石，为使磨刀石放得稳固，可以在磨刀石底下垫放湿毛巾。左手紧握刀头，右手紧握刀柄，将刀体放在磨刀石上，使刃口与磨刀石形成适合的夹角（一般砍骨刀 30° ，斩切刀 20° — 25° ，切处刀 15° — 20° ）。

用力将刀体上下推拉往返数次，中途可适当添加水进行磨削，当听到刀刃与磨刀石的摩擦声音清晰时，再翻过另一面用同样的方法进行操作，直至刃口顺滑锋利为止。