厨帮刀具七件套 厨用刀具

产品名称	厨帮刀具七件套 厨用刀具
公司名称	福州金华春礼品有限公司
价格	45.00/套
规格参数	厨具种类:厨用刀具 材质:不锈钢/PP 风格:中式
公司地址	福州市台江区鳌峰路184-186号桂园怡景二期2号楼6层06单元
联系电话	86-0591-83286891

产品详情

厨具种类	厨用刀具	材质	不锈钢/PP
风格	中式	加印LOGO	可以
新奇特	外观新颖	使用场合	广告促销、会议庆典、办公福利、商务公关、答谢客户、开业典礼、节日庆祝、婚庆、生日、乔迁、毕业升学、外事、宗教用品、其他
送礼对象	送父母/长辈、送孩子/宝宝、送女友/老婆、送男友/老公、送朋友、送同事、送客户、送领导、送同学、送恩师、送老外、送哥哥/弟弟、送姐姐/妹妹、其他	是否提供加工定制	是
产品类别	套刀		

品牌	色度	材质	不锈钢
规格	20cm		

【产品基本信息】

材质：pp/不锈钢单品包装规格：15.7*14.5*34.5cm运输包装规格/装箱数:66*46*73.5cm/24套配置:七件套包装方式：彩盒描述：1、世界尖端菜刀专用电脑汽动化温热处理。2、实用、新型的刀型流线设计。3、刀柄运用人体工程力学原理设计，牢固大方、手感舒适、具有防霉、抗菌、环保、安全、卫生等优点。4、

引进德国一次平面磨削技术，令刀面多彩变色，刃口更加锋利易磨。

使用时应注意：1、斩骨时宜用刀刃的跟部接触骨头，同时选用刀刃口为钝角部 位斩骨，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，属使用不当，不属保修范围。2、刀具每次用后需洗净、擦干、抹上熟的食用油，放置通风、干燥处、远离水源和燃气灶具以防生锈。（不锈钢刀具接触到一氧化碳气体一会产生黄斑，宜防止）3、菜刀、剪刀生锈，可用一块地瓜仔细擦几遍，然后用干布擦干净即可，菜刀生锈后，把刀放在淘米水中浸3小时，可以去
锈。4、刀具水磨法：刀用钝时，加水以15°-20°度夹角在磨刀石上来回磨数下即可锋利无比。
一套在手，从此无忧！

温馨提示：

因厂家会在没有任何提前通知的情况下更改产品包装、产地或者一些附件，本司不能确保客户收到的货物与商城图片、产地、附件说明完全一致。只能确保产品的质量！若本商城没有及时更新，请大家谅解！