

## 【龙之艺】龙水刀/菜刀/厨用刀/ 厨师刀/木柄/L202厨师大片刀

产品名称	【龙之艺】龙水刀/菜刀/厨用刀/ 厨师刀/木柄/L202厨师大片刀
公司名称	大足县永利刀具厂
价格	28.00/把
规格参数	产品类别：:菜刀 品牌：:龙之艺 货号：:L202
公司地址	中国 重庆 大足县 大足县龙水镇顺龙乡新农村
联系电话	86 023 43644220 13853241142

### 产品详情

产品类别： 菜刀                      品牌：                      龙之艺                      货号：                      L202  
材质：                      不锈钢                      产地：                      重庆市大足县                      加印LOGO：                      可以  
是否提供加工定制： 是  
制：

传统锻打工艺结合现代高科技手段制成

名称：L202厨师大片刀	制作：锻打
规格：34*13.5cm	重量约：670g
钢材：4cr13不锈钢	硬度：56°~58°

龙之艺菜刀选用高品质不锈钢材料（国标4铬13不锈钢），将传统锤炼工艺与现代技术相结合，并引进德国磨削、电脑气动化控温热处理湛火、先进回火技术；再经千锤百练，使金属材料的碳化物组织更均匀分布，更细化。后的综合机械性能，并使传统的手工锻打刀具硬度高、韧性强，具有高强度的耐磨性和耐冲击性。最为显著的、锋利、易磨、经久耐用，因而产品畅销全国。