

# 铁匠世家手工淬火菜刀切片手工煨打切菜刀不锈钢厨房刀具/片刀Q1

产品名称	铁匠世家手工淬火菜刀切片手工煨打切菜刀不锈钢厨房刀具/片刀Q1
公司名称	乐山铁匠世家手工刀具有限公司
价格	.00/个
规格参数	产品类别：:菜刀 品牌：:铁匠世家 货号：:片刀Q1
公司地址	乐山市市中区牟子镇三桥村五组
联系电话	15884368436 15183381447

## 产品详情

产品类别： 菜刀                      品牌：                      铁匠世家                      货号：                      片刀Q1  
材质：                      不锈钢                      产地：                      四川乐山                      加印LOGO：                      不可以  
加工定制：                      是

本款菜刀，是专为喜欢轻便型的亲们新开发的哦！

刀型流畅，使用轻便。手工煨打，刀身平整！

淘宝推广价：62.5元

适合切丝、切片，男女都适用哦！

特别说明：

因发展需求，本店所有刀具logo已更换为铁匠世家，请买家知晓。

特色：真正纯手工打造

缺点：没有豪华的外包装，不漂亮

优点：质量请绝对放心，锋利、不缺口、不生锈、耐久。让切菜成为乐趣！

时效：本宝贝会在您家厨房里“工作”10年以上。

功能：切片专用。可切肉切菜等，但不能砍骨头。

如果，您追求实用至上，对菜刀外观要求不是特高，铁匠世家菜刀应该很适合。

30多位工匠轮流、37道工序、历时近4小时，才成就了一把超高品质纯手工李菜刀。真可谓千锤百炼。

因此，我们认为，每一把李菜刀，都不是产品，而是一件工艺品。

菜刀的使用:

- 1、厨房用刀，能用十年。
- 2、剁骨，当刀嵌入骨中，不易拔出时，请直上直下提压菜刀，请勿左右摆动。
- 3、考虑到卫生健康，建议把切生菜和熟菜的刀分开使用。
- 4、磨刀请用磨刀石。方法是：
- 5、使用完毕后，用清水洗净并擦干。

『合作与推广』

纯手工打造菜刀，保用十年的菜刀。厂家面向全国寻合作：区域代理，一市一家。