

# 铁匠世家手工淬火菜刀砍骨切菜厨师用菜刀/斩切1号

产品名称	铁匠世家手工淬火菜刀砍骨切菜厨师用菜刀/斩切1号
公司名称	乐山铁匠世家手工刀具有限公司
价格	48.00/把
规格参数	产品类别：:菜刀 品牌：:铁匠世家 货号：:斩切1#
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：                      斩切1#  
材质：                      不锈钢                      产地：                      四川乐山                      加印LOGO：                      不可以  
加工定制：                      是

型号：前切后斩1#

价格：淘宝推广价90.5元。（超市价格146元）

用途：菜刀前可切片、丝，后可宰（斩）鸡鸭鱼排骨等。

适用范围：餐饮厨师专用刀；或喜欢大重菜刀的男士。

注意：家庭客户慎重选择！不宜剁猪蹄等筒骨。

本店所有刀具均为铁匠手工煅打，近20位工匠轮流、37道工序、历时近4小时，“千锤百炼”，才成就了一把超高品质纯手工菜刀。

我们认为，每一把菜刀不仅是产品，更是一件工艺品。

还请亲们多多支持我们的传统手工技艺。

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。

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。