

铁匠世家手工淬火女用小菜刀砍骨切菜家庭用菜刀/斩切4号

产品名称	铁匠世家手工淬火女用小菜刀砍骨切菜家庭用菜刀/斩切4号
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：:斩切4#
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4#
材质： 不锈钢 产地： 四川乐山 加印LOGO： 不可以
加工定制： 是

型号：前切后宰4号

价格：（超市价格75元）

用途：菜刀前可切片、丝，后可斩脆骨、卤鸭等。

适用范围：女士

注意：由于本型刀小、薄，不推荐剁鸡腿、排骨等。

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：特级不锈钢，铁匠纯手工锻打

缺点：刀柄没有超市里卖的冷轧刀漂亮；没有豪华的包装，只有实用。

优点：质量请绝对放心。锋利、不缺口、不生锈、耐久。切菜也“快”乐。

时效：家庭使用，“工作”十年。

功能：一刀两用---前切后宰（斩、剁）。可切菜切片，可剁鸡鸭鱼排骨等。

（不建议剁大硬骨头，比如猪脚、筒子骨）

对象：家庭女性使用。

铁匠世家菜刀的使用:

- 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。