

厨房除皮刀 适用方便 快捷 置放方便 安全

产品名称	厨房除皮刀 适用方便 快捷 置放方便 安全
公司名称	咸阳天豪礼品有限公司
价格	74.00/套
规格参数	品牌:无 材质:不锈钢 规格:111
公司地址	咸阳市人民东路30号秦峰大厦B座9F
联系电话	86 029 33258559 13572766127

产品详情

品牌	无	材质	不锈钢
规格	111	产品类别	刨子

品名:韩式印花厨用五件套型号:cn08-t15规格:1t型刨+1核桃夹+1三眼平铲+1压蒜器+1水果刀

菜刀和我们的生活息息相关，有厨房就离不开菜刀。为了我们的身体健康，我们一定要注意每天擦拭刀具，保持刀具的清洁卫生，同时为使刀具保持良好的使用性能，使用菜刀时应认真阅读产品使用说明书，按刀具的使用功能正确使用。一般可遵循如下的方法：

1) 使用斩切刀或骨刀斩骨时，要直上直下，勿左右摇摆。2) 刀具使用完毕用清水清洗，并用干净的用毛巾抹干刀体、刀根、刀背，并把毛巾裹在刀柄上，来回的转动，把刀柄抹干净，然后轻轻套进刀座内。3) 刀具应放于通风透气、没有酸碱腐蚀的地方。4) 定期复磨刀具，清除刀具上的污物，油渍、污渍等。随时保持每一把刀的最佳状态。怎样利用人体工程学配合使用菜刀才舒适？

首先站立姿势要直，不能弯腰，利用手肘关节配合平衡砧板高度，握刀的手指不能使劲紧握在刀根上，这样会造成疼痛的感觉；切削食物时，利用手腕的关节往刀的前方向推，这样既省力又舒适。如果用刀刃后段直线压下去，既费力又容易导致刀刃容易变钝。

刀具的锋利度取决于哪些因素？

锋利度即锋利程度和锋利的持久性。刀具的锋利度主要取决于：刃口的几何角度、材料的硬度和内容的金相组织。刀具刃口的几何角度依据使用的要求不同而有所改变。在片刀刃口的几何角度和表面粗糙

度不变的情况下，刀具的硬度越高，刀具的锋利度越好，越耐磨耐用。碳钢和不锈钢刀的锋利度和耐用度，并不取决于碳钢或是不锈钢，而取决于刃口的几何角度和硬度等因素。

锋利度有粗利和滑利之分，粗利泛指用砂轮开口后在显微镜下能看到小齿状。滑利指刃口采用天然粉石磨削开口，刃口特别顺滑。一把好刀应具备哪些基本条件？

- a)刀柄设计手感，用得舒适，防滑，刀身要结实牢固；
- b)刀的材料要好，硬度达标，硬度要在54度硬度（hrc）以上；
- c)刀柄、刀身必须在一条直线上，并保持对称；
- d)刀刃锋利，根据使用功能的不同，刀刃的几何角度应有所不同，片刀（切菜、切肉）刀刃角度要小，但必须有明显的刀刃。
- e)刀体上不能有抛磨粗丝和黑丝，麻点面积不得超过0.5每平方毫米，麻点不得超过3处，端面无手刺、要光滑。

如何测试刀具的锋利度？

方法一：目测，将刀具刃口放置在视线正前方，竖看成一条黑线，无白口，无变形、无卷口、缺口、断钢；

方法二：利用白纸一张对折直竖平放，刀具从上往下切，刀具可以平滑地把纸张切开，则证明该把刀具锋利；

方法三：利用布条卷结实后，再用刀具往前推能把布条彻底干脆切开，则证明该把刀锋利。

方法四：直接把刀放在刀具锋利度测试仪上进行测试，显示锋利度的值n越低则越锋利。敲打刀体听声音是否能测试到刀具钢材的优劣？

这是源自于民间的一种对传统碳钢刀具听声音定材质优劣的说法，一般情况下，敲打刀体声音，听到的声音比较清脆、有一点环绕的回音，证明该把刀具的碳含量高，硬度高，锋利度会持久。但这种说法一直没有人进行考究和测评，它只是一种说法而已。但目前采用（304#或430#不锈钢）做的空心柄不锈钢刀具，即使其含碳量不高，但敲打其刀体，因受其刀柄的影响，其发出的声音也会很清脆和有环绕回音。所以说，通过敲打刀体来测试刀具材质的优劣并非是一种科学的方法。