

阳江陶瓷刀厂家供应高级氧化锆陶瓷刀三件套

产品名称	阳江陶瓷刀厂家供应高级氧化锆陶瓷刀三件套
公司名称	阳江市光之谷工贸有限公司
价格	116.00/套
规格参数	
公司地址	阳江市江城区和园小区八巷7号
联系电话	86-06623315652 18023883756

产品详情

一、陶瓷知识

1、健康：陶瓷有一千多年历史了，陶瓷性能稳定，不易变化，不与食物发生反应，不影响食物的色泽和味道。我们我们来做个实验：分别用一般金属刀和陶瓷水果刀削水果。用一般金属刀削水果，通常你会发现，苹果或梨等水果的表面很快就变深色了，那是因为水果本身跟空气里的成分起了化学反应的缘故。但是，用陶瓷刀削水果，你会发现，水果表面变深的速度非常地慢，或者根本看不出来。这是为什么呢。普通金属水果刀在削水果时，金属表面和水果本身也在发生反应，只不过，一般我们看不出来。其实，这是对人体有害的。而且，和金属的接触，更加快了水果被空气氧化的速度。而陶瓷刀却与水果无任何反应，更不会加速水果和空气的氧化速度，所以，用陶瓷水果刀削的水果当然漂亮！

2、卫生：陶瓷表面光洁，表面不易吸附食物的微粒，容易清洗，瓷碗比不锈钢碗好洗就是这个道理；同时它不氧化不生锈，不怕酸碱，抗腐蚀，永保本色，使有卫生放心。

3、锋利：做刀的第一条件就是要硬度高，钢刀的硬度是维氏HV700，陶瓷刀的硬度HV1100；所以陶瓷刀比钢刀锋利。

4、耐磨：因为硬度高所以耐磨；耐磨性是钢刀的60倍，可以说是永不磨损，永保锋利；钢刀用久了，表面就没有光泽了，而陶瓷刀耐磨，可以永远保持明亮的本色。

5、耐高温：氧化锆的熔点是2677，钢的熔点是1400。

6、轻便：钢的密度是7.85，陶瓷刀的密度是6.0，使用更加轻便灵活，手不易疲劳。

7、美观：陶瓷刀本色洁白如玉，有玉的光泽，可以加工成镜面，也可以做成具有亮丽色彩的彩刀，可以做成塑胶，檀木，乌木，金属各种材质的刀柄；也可以激光在刀面打上自己的名字和公司的名称，也可以打上图案，增添秀丽和趣味。

8、时尚：陶瓷刀现在称为“贵族刀”，现在欧美日发达国家的许多人在使用陶瓷刀；陶瓷刀代替金属刀已经是一种趋势，早用早时尚。

9、体验科技：现在材料的三大支柱是：经书，陶瓷，高分子（塑胶）；氧化锆陶瓷材料是科技含量很高的高性能陶瓷材料，是原来为了解决航天、航空和军工的难题而开发的新型材料，用陶瓷刀就是体验材料科技，玩陶瓷刀就是玩科技产品。

二、产品特性 1、材料特殊：采用高科技氧化锆材料精制而成，高密度、高硬度、永不磨损,硬度(HRA87

)仅次于金刚石，耐磨性是金属刀的60倍；2、绿色环保：无铅、无毒、耐酸、耐碱，永不生锈，健康环保；保持食品原色、原味，尽享美食风味，不与食物发生任何反应，真正的健康产品！3、性能优异：因其有极高的致密性和光洁性，刀面不容易滋生细菌，切削鱼肉、瓜果、蔬菜等干净利落，抗菌防污，便于清洗。4、外观高贵：外观如玉石般柔和润泽，质感细腻，平添高贵享受。

温馨小提示：陶瓷刀与抗菌砧板一同使用更佳，但应避免在石质砧板上使用。
处理食物时请勿将其当剃刀使用，并应避免重摔或外力撞击，以免造成陶瓷刀刃缺角或断裂。
刀具用完后，可使用清水和洗洁剂清洗，清洗完使其自然凉干后，即可置于刀架上或收藏于刀具盒内。
刀刃本身锋利易割伤手，存放时应特别小心，应注意勿使孩童接触，以免误用。
厂家直销、支持团购、数量不限、量大从优！

三、实验

请您分别用金属刀和陶瓷刀同时削同一个水果——各削一半削皮后放置5-10分钟（土豆、苹果等）。
金属刀削的一半水果，通常你很快就会发现：水果的表面很快就变深色了！
---那是水果的果酸与金属物质（铁离子）与空气（氧气）起了化学反应被氧化的缘故。用陶瓷刀削的另一半水果，你会发现：水果表面根本看不出有什么变色，只是削过皮的水果会自然干枯。这说明陶瓷刀与水果没有起化学反应，一切的一切都是自自然然。

四、陶瓷刀使用须知: 适当的使用，RIMON陶瓷厨房刀将和他的寿命一样永远锋利。 *
使用中请对刀刃部分格外留意，刃部极其锋利； *
请远离儿童，将菜刀放到幼儿无法接触到的地方保管； *
请使用木制或塑料制的案板，避免在石质砧板上使用； * 请勿在高空中抛下刀会让刀破碎； *
请勿用刀敲、撬、摔和撞击，不要把刀当杠杆使用； * 在削切的过程中不要扭曲了刀； *
请勿用陶瓷菜刀切冷冻（或未完全解冻）食品、生年糕、带骨肉以及鱼、蟹等硬物； *
不要在洗碗机中洗陶瓷刀，应在温水中用洗涤剂慢慢的用手擦拭； *
将陶瓷刀放在刀座或者其它稳定的环境中； * 请勿自己试着磨刀； *
请勿将菜刀放置在离火源过近的地方，以免塑料制的刀柄因此变形。

陶瓷刀和钢刀的比较

	金属刀	陶瓷刀
1	仅有切削的使用功能，含有金属离子，饮食健康的隐忧	全陶瓷，不含金属，健康
2	易生锈	永不生锈

3	锋利	持久锋利
4	不耐酸碱	耐酸碱，可切柠檬等酸碱性食物
5	易和食物发生化学反应，食物有金属味道	不易和食物发生化学反应，保持食物原
6	食物易氧化，变色。如切过的苹果，肉等，很快表面就会变色	食物不易氧化，变色。如日本切生鱼片
7	有磁性，易被电磁炉，电饭煲等电磁污染从而具有电磁辐射	无磁性，从而无辐射，不被电磁设备污
8	须磨刀，否则钝化不锋利。	无须磨刀，永葆锋利。因硬度高，仅次 性是金属的60倍。
9	刀身重，手感沉重，手腕易酸痛劳累	刀身轻薄，手感轻盈，长时间使用也不
10	刀面易滋生细菌，从而污染食物	不易滋生细菌，特别适合做生食沙拉料 料制成，刀面无孔隙，全致密
11	会串味，如用金属刀切完肉再去切西瓜，西瓜上会有肉味，破坏了西瓜的口感	不会串味：切完肉以后只需要水冲洗一 ，而不会带有肉的味道
12	外形普通	外观洁白如玉，高贵优雅

陶瓷刀							
R系列							
精密陶瓷菜刀是集合了强度，耐久度及使用便利性的产品。清洁卫生，可以放心地用来为婴儿制作断奶食品。							

