

# 专业供应陶瓷刀 红木礼盒装 纳米氧化锆 水果刀 瓜刨 两件套 优质

产品名称	专业供应陶瓷刀 红木礼盒装 纳米氧化锆 水果刀 瓜刨 两件套 优质
公司名称	苍南县高陶工艺礼品有限公司
价格	90.00/套
规格参数	产品类别:刀具套装 品牌:乐昇陶瓷刀 货号:MH-101-E
公司地址	苍南县龙港镇大道北街231后一单元102-103室
联系电话	暂无

## 产品详情

产品类别：刀具套装  
加工定制：是  
产地：浙江温州

品牌：乐昇陶瓷刀  
加印LOGO：可以  
陶瓷刀：隐藏刀

货号：MH-101-E  
材质：氧化锆

联系人 郑玲琴 联系电话 13858796790

冬下红梅系列 mh-101-e冬下红梅系列 ykl-11-e

冬下红梅系列 zh-004-e

冬下红梅系列 zh-002-e

青梅竹马系列 ykl-04-f

青梅竹马系列 mh-106-f

青梅竹马系列 zh-003-f

青梅竹马系列 cx-11

各类包装可任选

高级木盒彩色刀架包装

高级木盒彩色包装

高级木盒彩色手提袋

高级复古实木盒包装

特种纸促销包装

高雅墨黑促销包装

炫丽多彩刀架包装正面

炫丽多彩刀架包装背面

高雅墨黑木盒包装

高雅墨黑木盒手提袋

陶瓷刀具有“贵族刀”之美称,是世界上最受欢迎的绿色产品之一。与传统钢刀相比,陶瓷刀的制作技术更加先进,其柔和的色泽,永远锋利的刀刃,人性化的手握设计,一定会让您在厨房工作时的心情变得

愉快开朗!!!陶瓷刀充分体现了新世纪、新材料的绿色环保概念,是现代礼品的经典之作,是身份和品味的象征!本品外形美观,实用性强,自用实惠,送礼高贵,赠送亲朋好友倍添面子,也是企事业单位节庆典礼之最佳赠品。【品名】:白色陶瓷刀【规格】:218\*73家用菜刀,七寸熟食刀和三寸水果刀

【材质】:刀刃为高科技陶瓷(刀锋所采用的氧化锆纳米陶瓷材料,可以保持刀刃永不生锈、永远锋利,绝对环保),手柄为仿玉石。

【形状】:人性化设计,把握舒服,运用灵活,容易控制【用途】:切削瓜果、蔬菜【包装】:礼盒包装产品特性: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!注:购买前请充分了解陶瓷刀的特性,以免造成购买后的纠纷。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。

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。

联系人 郑玲琴 联系电话 13858796790