

陶瓷刀 方刀 透明红手柄 西式中刀 西餐绝佳刀具 送礼佳品

产品名称	陶瓷刀 方刀 透明红手柄 西式中刀 西餐绝佳刀具 送礼佳品
公司名称	苍南县高陶工艺礼品有限公司
价格	84.00/把
规格参数	产品类别:菜刀 品牌:乐昇陶瓷刀 货号:CD-BR
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：菜刀
加工定制：是
产地：浙江苍南

品牌：乐昇陶瓷刀
加印LOGO：可以
陶瓷刀：陶瓷刀

货号：CD-BR
材质：氧化锆

联系人 郑玲琴 联系电话 13858796790

cd-a

cd-b

cd-c

cd-d

cd-ar

cd-br

cd-cr

cd-dr

cd-er

高雅墨黑单刀包装

刀片的检测报告：

纳米陶瓷刀的特点：

1、持久锋利，永不需要磨刀 采用高科技氧化锆材料精制而成，高密度、高硬度，几乎永不磨损。硬度在hra90左右，仅次于金刚石，因此它拥有无可比拟的锋利刀锋，能削出如纸一样薄的肉片。陶瓷刀的耐磨性是普通菜刀的60倍，无须打磨，历久如新。

2、抵抗食物氧化，保持原汁原味

我们都有过这样的经验，使用金属刀切食物时，有的食物易发生氧化，这将大大破坏食物原有的鲜美味道。有的食物甚至不能用金属刀切食，以避免发生化学反应，生成有害物质，危害到身体健康。陶瓷刀有效避免了以上情况的发生，它与身俱来的材质优势，不会与任何食物发生化学反应，保持了食物原有的纯正风味，让您全身心体验食物美味所带来的享受。（陶瓷刀非常适合于切生鱼片、水果、蔬菜、无骨肉及熟食）

3、永不生锈，健康环保 陶瓷刀优秀的非金属性，使它可耐各种酸碱有机物，更不会被水果与蔬菜中的酸和油所腐蚀，无毒、无污染、不氧化、不锈蚀，是理想的环保健康型刀具。不管您用来切什么，不会有食物的味道残留在刀上，更不会串味，这点是其他刀具无可比拟的优势。它让您享受到的是食物百分之百的原汁原味。

4、呵护婴幼儿健康成长的最佳刀具 婴幼儿肠胃脆弱，身体抵抗力较差，这时喂食的水果、蔬菜与肉类应尽量避免接触到细菌，以免引起身体不适。陶瓷刀以其独有的材质优势，全致密材料烧制而成，无孔隙产生，特有的非金属性有效抵抗细菌滋生，在切食过程中保护宝宝的食物不受污染，呵护宝宝健康成长。将它做为婴儿断奶后的烹饪刀是最佳的选择。

5、贴心设计，挥洒自如 刀柄根据人体工程精心设计，不仅考虑到切菜时的动作与力度，而且实现了刀柄形状的曲线性与稳定性，它使操作重心平稳，切食完美自如。

6、能锁住食物营养的刀具 在使用陶瓷刀切食肉片时，我们会惊奇的发现，肉汁不会流出，这是因为陶瓷刀既薄又锋利，所以在切食的过程中不会压迫到肉块的肌理，完好的保留了食物的营养成份。我们用它切食果汁丰富的水果时效果更加明显，它让我们天天能享受到营养丰富的美味食物。

7、放心切食洋葱等刺激性食物 很多人喜欢吃洋葱，但却怕切洋葱，因为平时的经验告诉我们，用钢刀切洋葱时，切菜人的眼睛常常泪水不止。现在，您再也不需要为洋葱而流泪了，因为使用陶瓷刀切洋葱时，它不会让洋葱汁刺激到眼睛，让您尽情享受喜爱的食物。

8、纤美轻巧，尽享厨房乐趣 陶瓷刀具拥有纤美轻巧的体态。与普通金属刀具相比，陶瓷刀在使用过程中会更加轻松顺手，即使处理极高难度的切削工作仍表现的游刃有余。刀具重量仅为同类金属刀具重量的二分之一，长时间使用，也不会因为刀具过重，造成手腕酸疼，切食更加轻盈，尽情享受厨房乐趣。

9、风靡欧美、日韩，品质生活之选 陶瓷刀在市场上一经推出，就深受众多国外消费者的喜爱，目前已经是每个家庭不可缺少的厨房用品。对于享受品质生活的精英人士，陶瓷刀将是您的最佳选择。

绿色环保氧化锆陶瓷刀、高质量纳米陶瓷刀，厨房套刀

联系人 郑玲琴 联系电话 13858796790