

# 餐刀/厨师刀/PP柄厨房用刀系列

产品名称	餐刀/厨师刀/PP柄厨房用刀系列
公司名称	谭洪创
价格	.00/个
规格参数	品牌:昊恒 材质:不锈钢 规格:7件套,也可按客户要求定做
公司地址	中国 广东 阳江市江城区 城北民营科技园内
联系电话	86 0662 3213688 18998634567

## 产品详情

品牌：昊恒	材质：不锈钢	规格：7件套,也可按客户要求定做
用途：厨用刀	等级：一等品	产地：阳江
包装：OPP袋	风格：西式	图案：可印
颜色：原色	贸易属性：外贸原单	功能：满足厨房各种用刀功能
加印LOGO：可以	送礼用途：商务送礼	适用送礼对象：各种层次人士
适用送礼场合：各种场合	产品类别：刀叉	

本公司所有产品质量严格把关,经久耐用,深受新老客户好评,欢迎来电来函、e-mail、网上在线咨询、来样来图生产.

### 阳江市昊恒工贸有限公司餐刀/厨用刀各类刀具用途

砍骨刀:适用砍切大型禽畜类的骨骼,如腿骨、肩架骨。砍骨时宜直起直落,不可左右摇摆,以免损坏刃口。

斩切刀:适用斩切排骨、鸡、鸭、鹅等中、小类骨头食物,斩切时宜直起直落,不可左右摇摆,以免损坏刃口。

切片刀:超薄刃口设计,适宜对肉食、蔬菜等生熟食物进行切片、切段、切丝、使用时不宜斩切硬物,以免损坏刃口。

厨师刀:超薄刃口设计,用于肉、鱼蔬菜等皆应付有余。

冻肉刀:超薄刃口设计,用于分切硬质面包、冻肉。

面包刀:超薄刃口设计,用于分切硬质面包、冻肉。

剔骨刀:超薄刃口设计,用于挑切骨头上的碎肉。

万用刀:超薄刃口设计,轻巧锋利。适宜切削细小肉片、水果、瓜果、蔬菜等。

水果刀:用于切各类水果、刃口锋利、轻巧方便！

磨刀棒:用于快速磨刀工具，具体请看使用说明。

厨房剪:剪刀口用于开家禽肠肚、柄部带齿可用来开瓶盖，夹核桃外壳等硬物。

磨刀石:用于正式磨刀的工具，具体请看使用说明。

磨刀方法1.使用磨刀棒的磨刀方法

磨刀棒是主要用于食品加工现场的磨刀器，是刀刃黏附油脂而变得难切时行家使用的专业用具。用磨刀棒磨刀且如果刀变钝时不能及时磨刀效果无法发挥。因此，磨刀时，比起速度，磨刀的角度更为重要。

请始终保持刀与磨刀棒的角度约20度使用。

用左手拿着磨刀棒，右手拿着刀子，请把刀子放在磨刀棒上，从刀刃尾部朝刀刃尖部，自上而下拉刀子。

刀子放在磨刀棒的另一侧拉动，同样磨刀刃的另一面，重复操作5—10次。

2.使用磨刀石的磨刀方法

磨刀石为双面精密磨刀油石分粗幼两面，分别是240#和800#碳化物颗粒，一般在家里用800#的幼面磨刀即可。

将磨刀石浸在水里5分钟，待安全湿透后，放在湿布上，然后将刀按45度角放在磨刀石上。

刀身与磨刀石保持10—15度。角的距离向前磨时，稍为用力，向后磨时，则放松。继续磨刀直至刀锋起刻痕同的次数。

在磨刀的过程中，磨刀石上的水会变得混浊，但切勿洗去，因为这有助磨利刀具。

刀具使用常识及注意事项1.刀具使用常识

斩骨刀、斩切两用刀、切片刀等请按不同用途分开使用，刀具不宜切、削金属、木材等硬物。

斩骨时宜用刀刃的跟部接触骨头，同时选用刀刃口为钝角部位斩骨、垂直落刀。如果骨头卡住刀刃口时，不正确的方法是将骨头与刀具一起举起再砍，直至骨断。否则、会造成刀刃断钢成弧形缺口，属使用不当。

刀具每次用后需洗净、擦干、抹上食用油，放置通风、干燥处，远离水源和燃气灶具，以防生锈。

2.使用注意事项

刀具是危险品，请注意保管，使用或清洗时，请小心刀刃。

厨房刀具请不要用作烹饪外的其它用途。

刀具破损或变形时，请不要使用。

在砍切鱼、鸡骨、螃蟹、南瓜等硬的东西时，请用刀刃厚的砍骨刀或斩切两用刀，切冷冻食品则请使用专用适刀具，会卷刃或使刀尖变形。

刀具使用时，请不要左右拧动使用的刀具，否则刀刃会容易缺口，折断、破裂、或刀尖弯曲。

在切土豆、萝卜、苹果等较硬食物成厚片时，请在刀背上垫上布并用手按住切、避免刀背割伤手！

### 3.保养维护

刀片虽使用优质不锈钢，但刀片粘附含有盐分和酸等污渍而放置不管，或放在湿度大的地方保管，将会生锈。沾上厨房用的洗涤剂清洗，水洗干净后，擦掉水分，干燥后放回刀架。

用洗碗机清洗时，有时因污渍过多而无法洗净，污渍亦会导致生锈。如发现菜刀变钝，按每月1~2次的标准磨刀。

菜刀、剪刀生锈后，去锈方法一：可用一块地瓜仔细擦几遍，然后用干布擦干净即可；方法二：把刀放在淘米水中浸泡；方法三：用海绵沾上厨房专用清洗剂擦洗，充分冲洗后，擦掉水分，并让其干燥。

#### 决定刀具品质四要素

钢材：好刀源于好钢，好钢用在刀刃上。

热处理技术：是利用加热和冷却以改变金属物理性质的方法，热处理能改善钢的显微结构，使之达到所需的物理性能。耐磨性是通过热处理而获得特性中的几种，要获得这些特性，需使用处理中的淬硬（又称淬火），回火退火和表面硬化。

开刃口技术：刃口的角度决定了刀具的锋利度和实用性，（标准开刃角度：片刀、斩切刀30度，骨刀45度）开刃的耐利性，难点在于解决开刃时的退火现象及开口的平滑度。

刀具设计：要符合人体工程力学、造型美学及使用功能性。

#### 刀具元素结构对比

碳c	存在于所有的钢材，最重要的硬化元素，有助于增加钢材的强度。
铬cr钴co	增加耐磨损性、硬度、最重要是耐腐蚀性。一种灰色金属元素，质坚固而有韧性。与铁金属制成较硬的合金。
钛ti镍ni	一种非常坚硬的银白色金属元素，质轻耐蚀。保持强度，抗腐性的韧性。
硅si钨w	有助于增强强度，硅在生产过程中保持钢材的强度。增强抗磨损性。
钼mo钒v	碳化作用剂，防止钢材变脆，在高温时保持钢材的强度。增强抗磨损能力和韧性。

本网站所展示的商品图片均为实物拍摄，所有图片未经允许不得盗用，违者必究！谢谢合作！