

大量生产销售德国冰点砍切刀 砍切刀 阳江刀

产品名称	大量生产销售德国冰点砍切刀 砍切刀 阳江刀
公司名称	义乌市桓台日用品商行
价格	11.00/把
规格参数	产品上市时间:2013年春 价格段:10-20元 货号:45445
公司地址	中国 浙江 义乌市 北下朱
联系电话	086-057985652649 15372947906

产品详情

产品上市时间：2013年春

材质：不锈钢

产地：阳江

价格段：10-20元

加印LOGO：不可以

产品类别：菜刀

货号：45445

加工定制：否

品牌：冰点刀

斩切刀（文武刀）：前切后斩，适宜斩鸡脚、排骨等中小类骨头食物，对肉、蔬菜进行切、削、剁。使用时宜直起直落，切勿左右摇摆，以免损伤刃口。

切片刀（厨片刀）：专门切片的工具，适宜对蔬菜、肉片等生熟食物进行切片、切段。切丝。

各类金属元素在钢材结构中的作用：碳（c,carbon）炼钢时与铁并存的元素，碳含量越高，硬度就越高，耐磨性能就越好。铬（cr,chromium）不锈钢中的抗腐蚀组成部分，铬含量越高抗腐蚀性能就越好，是不锈钢中的强化相。钼（mo,molybdenum）具有细化钢微观晶粒从而达到细晶强化的作用，提高钢的强度，保持硬度。钒（v,vanadium）具有细晶强化和提高回火抗力、是钢的强化相，能提高钢的力学性能。刀具使用与保养注意事项：使用斩切刀或骨刀斩骨时，要直上直下，不可左右摇晃。刀具使用完毕用清水清洗，并用干布抹干刀体、刀根、刀背，并把毛巾裹在刀柄上来回转动。把刀柄抹干净，然后轻轻套进刀座内。刀具应放在通风透气、没有酸碱腐蚀的地方。定期复磨刀具，清除刀具上的污物，油渍，污渍等。随时保持每把刀的最佳状态。用布抹刀时，刃口务必向外，以免意外发生。

销售热线；0579-85652649，手机；13616894180,18358011171。qq；1622715741.农行卡号；6228480382179033 917户名；张中合。邮政卡号；6221503380013056639户名；张中合。

