

烧烤用具产品 木柄六汉方形烧烤网 烧烤必备

产品名称	烧烤用具产品 木柄六汉方形烧烤网 烧烤必备
公司名称	广州市番禺区大石新方五金厨具批发部
价格	5.00/个
规格参数	品牌:新芳刀具 形状:方形 货号:六汉
公司地址	中国 广东 广州市番禺区 广州市番禺大石镇新沙五金塑料城新方刀厨具批发部840档
联系电话	86 020 84509257 13512785164

产品详情

1

1、散货最低采购金额300元起批，可混批，最低起批量以页面标明为准，产品报价不含运费和税费；低于300元的定单请与客服联系，否则没发货的后果自负。

2、正常情况下订单付款后48小时内发货，发货方式为快递和物流，如果没有要求发快递的，默认发物流，物流运费一率买家到付，快递运费现付（到付是现付的两倍）。

3、本店不包邮，不开发票，不接受订做。

4、如您收到货后有任何问题都请及时与客服联系,请不要随意给出四星以下评价，相信我们只要有良好的沟通问题都会得到圆满解决的（有问题请致电13512785164）。

品名	木柄六汉方形烧烤网
规格	全长：47.5 木柄：15

尺寸	网长：20.5 网宽：34(cm)
包装	60个/箱
材质	电镀
备注	质量上乘烤夹,手柄舒适,烤夹设计合理,烤肉排、鸡翅鸡腿、鱼类、馒头、蔬菜、出更多美味。市场应用广泛！开店、居家,外出休闲烧烤必备工具！！

以下物流报价以到市级地区为标准，仅供参考，中转费用另计。实际收费请以物流公司收取为准，品牌物流价格偏高，如有需要可咨询客服

省份	价格（元/箱）	时效（/天）
广东	5 - 15	
福建 广西	10 - 15	
湖南 湖北 江西 海南	15 - 25	
江苏 浙江 上海 北京	15 - 25	
贵州 安徽 山西 云南 天津 陕西 河南 山东	20 - 30	
四川 重庆	30 - 35	
河北	20 - 30	
内蒙古 黑龙江	40 - 50	
辽宁 甘肃 青海 宁夏	30 - 40	
吉林	35 - 40	
西藏	70 - 80	
新疆	60 - 70	

联系人	苏烨莹
电话	020 - 84509258
手机	13512785164
qq	495279871
旺旺	xinfang1952
邮箱	13512785164@139.com
地址	广州番禺大石沙溪五金塑料城15街840档

问：为什么不锈钢刀剪有磁性？

答：制作刀剪类的不锈钢要采用马氏体型不锈钢。因为刀剪具有剪切物品的功能，必须有锋利度，要有锋利度必须有一定的硬度。这类不锈钢必须通过热处理使其内部发生组织转变，增加硬度后才能制作刀剪。但这类不锈钢内部组织为回火马氏体，具有导磁性，可被磁铁吸引。奥氏体不锈钢具有不吸磁性，但此类不锈钢不能以变通的热处理得到较高的强度，没有强度则不能用于制造刀体，应用于制造锅具等其他用途。不锈钢根据不同用途决定了是否有磁性，因此不能简单地用是否有磁性来说明是不是不锈钢。

问：刀具使用后有时会有黄色斑点？

答：不锈钢不易生锈，与其在基体内加入12%以上的铬有关。在氧化性腐蚀介质中，铬能使钢表面很快地生成一层致密的钝化膜，防止金属基体被破坏。当含铬量在12%以上时，形成一层致密的稳定的钝化膜，防锈性能发生跃进式的变化，耐锈蚀能力大大增强，这就是为什么不锈钢中的含铬量要有12%以上的原因。

不锈钢顾名思义为不生锈的钢，这里的"不锈"是相对的，不是绝对的，是相对于碳钢而言。不锈钢不容易生锈，但不是绝对不生锈，只是在相同的条件和环境中，较碳钢而言不容易被腐蚀和生锈。

要做好不锈钢刀剪的防锈，主要在于不要破坏不锈钢刀剪表面层的钝化膜。用好以后尽快清洗干净，擦干即可。尽量不要接触酸、碱盐类物品。刀具每次用后需洗净、擦干、抹上熟的食用油，放置通风、干燥处、远离水源和燃气灶具，以防生锈。如果出现黄斑，可以通过不锈钢专用洗洁剂或者一般牙膏清洁，用水清洗后擦干存放。

"供应烧烤用具热销产品 木柄六汉方形烧烤网 烧烤必备"的主件工艺为电镀，货号是六汉，材质为其他，加工定制是否，产地为阳江，形状是方形，重量为320（kg），品牌是新芳刀具，箱装数量为60个，规格（长*宽*高）是20.5*34（cm）