福建陶瓷刀批发东之晶 什么是陶瓷刀

产品名称	福建陶瓷刀批发东之晶 什么是陶瓷刀
公司名称	东之晶（厦门）陶瓷科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:东之晶
公司地址	厦门市湖里区金山街道后坑西潘社308号D153
联系电话	0592-2960136

产品详情

东之晶（厦门）陶瓷科技有限公司总部坐落于海上花园城市--厦门。中国特种陶瓷研发及生产基地，是国际上最早将特种陶瓷开发和运用于民生领域的公司之一，旗下拥有东之晶（hitecera)、珀挺(potent)、原味(yuan wei)三大品牌，东之晶拥有全球顶尖的精密技术和生产设备，拥有专业的研发、生产及销售团队。拥有创意无限、匠心独运的高品质产品。

东之晶特种陶瓷产品以餐厨刀具为主，餐厨刀具具有不含重金属、锋利无比、永不磨损、永不腐蚀等金属刀具无法比拟的特点，全面开创健康饮食的辉煌新时代。

东之晶美好生活的缔造者，特种陶瓷行业的新传奇。

产品信息

陶瓷刀号称“ 贵族刀 ”，作为现代高科技的产物，具有传统金属刀具所无法比拟的优点；不少首饰和饰品中使用的人造宝石就是采用锆材料，因此陶瓷刀又叫宝石刀，它的高雅和名贵可见一斑。

陶瓷刀体现的是新世纪、新材料的绿色环保概念。它高雅灵巧，自用送礼两相宜，带给人们贵族般的享受，是身份和品味的象征。

陶瓷刀采用高纯超细氧化锆为原料，经喷雾造粒、等静压成形、精密加工等多种工序制造而成，具有硬度高、耐腐蚀性强、化学稳定性好、高耐磨性等特点，外型美观精致，刃口锋利无比，是真正意义上的永不磨损、永不腐蚀的刀。

通常，金属刀都易锈蚀，而陶瓷刀不会被盐酸、氯、盐水等溶剂所腐蚀。光洁度极高，极易清洗。

产品明细：3寸迷你多用刀刀鞘，削皮器

陶瓷刀性能：

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、几乎永不磨损硬度在hrc90左右仅次于金刚石，耐磨性一般远远高于普通金属刀,能免去你频繁磨刀的烦恼；因其极高的致密性和光洁性，刀面不容易滋生细菌，外观如玉石般柔和润泽。

2、绿色环保：无铅、无毒、耐酸、耐碱永不生锈，不会与食物发生化学反应。真正的健康产品。

3、性能优异：切削鱼肉、瓜果、蔬菜等干净利落，刃口极其锋利，能削出如纸一样薄的肉片并且刀面不易沾肉及其它食物。

4、永不变色：高科技氧化锆纳米材料使得其不易沾污易清洗永远光亮如新；特别是用陶瓷水果刀切削过的苹果梨等水果，不易氧化，更加干净卫生。

陶瓷刀使用须知：

1、宜切、削、割、避免敲、撬、摔和撞击：

2、避免在石质砧板上使用；

3、极其锋利，易被误认为玩具刀，所以切勿让孩童接触。

4、跌落到地面不会断，但刃口触地易崩口，所以尽量避免