

# 伙拼迷你陶瓷套刀 陶瓷刀两件套 陶瓷水果刀 陶瓷刀具 插卡装

产品名称	伙拼迷你陶瓷套刀 陶瓷刀两件套 陶瓷水果刀 陶瓷刀具 插卡装
公司名称	阳江市超乐五金刀具制品有限公司
价格	面议
规格参数	建议零售价:¥ 398.00 产品类别:陶瓷刀 品牌:京厨
公司地址	中国 广东 阳江市江城区 马南路83号三楼
联系电话	86 0662 2663377 13702806655

## 产品详情

批发可以直接拍，我们将在24小时内安排发货，详情加qq：282823512详谈或电

批发热线:15820341167梁生

采用优质不锈钢精制而成，耐腐蚀性极佳好钢才能打好刀，高贵品质，

防锈能力更强，锋利度更持久！

全钢鱼肚刀柄设计，磨砂质感，手感舒适，使用方便！

刀锋激光处理，v型精确刀刃角度工艺及多达8道手工开刃工序，

质感与锋利度无与伦比，刀锋形状均匀，均衡设计，切东西更省力！

宝贝优势：

1、实用性：创造性的把厨具和刀具相结合，所有的宝贝都是精心挑选，最适合中国家庭厨房实际需要，既节约空间，又美观大方。宝贝包括3把厨具，6把刀具，1个亚克力刀架，都是厨房常用必备。同时，根据每种刀具的用途不同，使用适宜的刀具，会增加刀具使用寿命，减低刀具磨损。

2、一体设计、安全卫生：刀具厨具都是采用一体成型无缝设计，手感特别舒适，清洗方便容易，不会藏匿任何污垢！拒绝滋生细菌，卫生干净，使用得心应手，安全牢固。

3、刀座可直接水洗：刀座采用优质不锈钢，可以直接用水冲洗，有效克服类似木头材质水洗后容易发生霉变难清洁的不足，美观时尚。

4、卓越的锋利度：刀身采用420“刃具级”马氏体高级不锈钢，是国际上非常好的刀具制作材料。刀刃经过深冷加工工艺处理，刀面硬度高达hrc53度，锋利无匹，持久强韧。

5、配置磨刀棒，使用方便：磨刀棒采用高碳钢材料制成，棒身开有细长条齿，是理解的磨刀工具。

6、人性仿生设计：刀身刀柄符合人体工程学设计原理，握感舒适，平衡感更佳，可让刀锋落下时更稳。

7、升级配置，性价比极高：一般套刀为了节约成本，都是配置塑料剪刀，我们这款直接配置钢剪，锋利无比，比一般塑料剪刀使用更加锋利，使用寿命更长，高档搭配，相得益彰

使用注意：

1、刀具使用后，请洗净拭干后再收藏。2、为延长刀具使用寿命，请勿直接在厨房瓷砖或料理台上切割食品。3、为安全起见，任何掉落中的刀具请勿用手承接。4、请勿以手指测试刀锋的锐利度。5、刀具放置及收藏请远离孩童易于触摸之场所。

刀具保养：

1、斩骨、切肉请按不同用途分开使用，刀具不宜切、削金属、木材等硬物。2、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宜斩骨，垂直落刀。如果骨头咬住刀刃口时，不宜左右摇晃设法拔出刀刃口。正确的方法是将骨头与刀具一起举起再砍，直至骨断。3、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。（不锈钢刀具接触到一氧化碳气体一会产生黄斑，宜防止）

刀具问答：

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。奥士体不锈钢具有不吸磁性，其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。

问：刀具越重越好？答：在以前的刀具使用中，一般使用生铁做成的铁刀，重量相对较重。但是随着消费观念的改革和工艺的提升，人性化设计是基本原则。目前刀具注重的是钢材的选择和制刀工艺，太重的刀具使得厨房女性徒劳增加许多无用的体力。我们这套刀具，主要是出口欧美日韩市场，西方的生活方式中对厨房刀具重量的要求是手感舒适，不重不轻，平衡感好。所以说，用的舒服最重要，而不是越重越好！

问：如何使用磨刀棒？答：方法1：棒动刀不动：用左手握住刀具，刃口向右，刀的平面与视平线约成20度夹角，右手握紧磨刀棒，先把棒的根部放到刀刃上并成约10度的角度，右手把棒往前送，然后把刀翻转磨刃口的另一边，来回重复直至刀口锋利。（棒动刀不动磨刀示意图）

方法2：刀动棒不动：左手握紧磨刀棒，右手握紧刀具刃口向左边，与棒成8度-10度夹角并放在磨刀棒面上，刀往磨刀棒尾方向用力推。然后把刀反转刃口放在棒的末端并向外，来回拉，这样来回重复直至刃口锋利。（刀动棒不动磨刀示意图）

主要功能:斩切刀：适用斩切排、鸡、鹅、鸭等中小类骨头食物，斩切时宜直起直落，不可左右摇摆，以免损坏刃口。切肉刀：超薄刃口设计，是对鱼、肉、蔬菜等生熟食品进行切片、切段、切丝等。使用时不宜斩切硬物以免损坏刃口。。厨房剪：采用高级不锈钢精制而成，剪刀锋利有力，可剪切大骨架禽肠肚等。。

本产品的建议零售价是¥398.00，产品类别是陶瓷刀，品牌是京厨，材质是不锈钢，产地是阳江，加印LOGO是可以，加工定制是是，产品上市时间是2014年秋，价格段是10-20元，是否有专利是有