氧化锆陶瓷刀 精品七件套厨具 礼盒包装

| 产品名称 | 氧化锆陶瓷刀 精品七件套厨具 礼盒包装 |
|------|--------------------------------------|
| 公司名称 | 博山大观园昊洋陶瓷经营部 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | 建议零售价: ¥ 248.00 产品类别:陶瓷刀 品牌:昊洋 |
| 公司地址 | 山东淄博市博山区山头镇山头大观园国际商贸城 B2-131 |
| 联系电话 | 86 1385 3346543 18653389486 |

产品详情

陶瓷刀特性:

1、超强抗菌,呵护宝宝,健康成长 陶瓷刀以近乎苛刻的选材态度,成就产品的独特品质,全致密 材料经现代化科技熔炼而成,无缝隙、无毛孔、无磁性、无辐射、表面光滑净洁,不会粘结细菌与异物 ,特有的非金属性有效抵抗细菌滋生,更不会成为细菌的温床,食物处理起来特别的卫生干净,非常适 合切食可直接食用的食物。宝宝的健康成长是我们最大的心愿,但我们的宝宝肠胃脆弱,身体抵抗力较 差,年轻妈妈在喂食水果、蔬菜与肉类时,我们都在极力避免接触到细菌。但我们常用的钢刀在切肉、 切水果、切皮蛋等食物的时候,不经意间钢刀上残留的肉末、水果汁等,含有酸、碱性物质与钢刀发生 反应,腐蚀钢刀,为细菌滋生提供了有利的环境。陶瓷刀超强的抗菌力,在切食过程中保护宝宝的食物 不受污染,呵护宝宝健康成长,是宝宝断奶后的烹饪刀具最佳选择。2、超级耐磨,持久锋利陶瓷刀源自 国家标准制订企业,我们以苛求品质的态度,检视每一个工序。根据材料硬度比较显示,她超强的硬度 仅次于钻石;根相关部门测试,她的耐磨性是普通菜刀的60倍,超级的耐磨性能,省去反复磨刀的烦恼 ;在光线下,你会发现陶瓷刀的刀刃上会有一条闪光且非常均匀的晶亮线,这是确保陶瓷刀持久锋利、 能削出如纸一样薄肉片的关键。而我们家中常用的不锈钢刀相对软性的金属刀在使用一段时间后都会出 现锋利度下降,被钝化的现象。3、永不生锈,不串味,不会散发金属离子陶瓷刀优秀的非金属性,使它 具有用不生锈的特质,我们不用担心残留的水渍、果渍、切肉的油渍。。。会使刀身锈迹斑斑。我们在 使用新买来的钢刀或是被锈蚀后清洁过的钢刀时,会发现用它切过的食物带上了铁的气味,这是因为钢 刀散发出的金属离子被附着在了食物上,吃起来就会有怪怪的感觉。陶瓷刀不管你用来切什么,不会有 食物的味道残留在刀上,更不会串味,她让我们尽情享受到食物百分百的原汁原味。4、切洋葱不刺眼切 洋葱、切大葱、切大蒜、切辣椒、切韭菜。。。。我们都是"泪流满面"。使用陶瓷刀,再也不会让我 们为洋葱而流泪了。5、切水果不变色,抵抗食物氧化,保持原汁原味在家中,我们使用金属刀切水果时 ,发现一会水果就变色了;切完橘子,再切苹果,发现苹果上有橘子味;刚切好的熟牛肉,却发现味道 不对。。。食物发生氧化了!这将大大破坏食物原有的鲜美味道。有的食物甚至不能用金属刀切食,以 避免发生化学反应,生成有害物质,危害到身体健康。陶瓷刀有效避免了以上情况的发生,她不含镍、 铭、铅等重金属,化学稳定性极强,不会与任何食物发生化学反应,保持了食物原有的纯正风味,让我

们充分享受味蕾的跳跃6、食物汁液不流出,锁住营养我们使用钢刀在切西红柿、水蜜桃、橙、西瓜等果汁丰富的水果时,我们会发现果汁会流出来;在切食肉片时,肉汁会流出来。。。使用金昭陶瓷刀我们会惊奇的发现,果汁、肉汁都不会流出来!这是因为金昭陶瓷刀既薄又锋利,所以在切食的过程中不会压迫到食物的肌理,完好的把营养全部锁住。7、超轻巧,使用挥洒自如陶瓷刀拥有纤美轻巧的体态。与普通金属刀具相比,陶瓷刀在使用过程中会更加轻松,即使在处理食品雕刻、切生鱼片这些工作仍表现的游刃有余。刀的重量仅为同类金属刀具重量的一半,长时间使用不会手腕酸痛,烹制美味挥洒自如。8、刀柄手感舒适刀柄根据人体力学精心设计,不仅考虑到切菜时的动作与力度,而且实现了刀柄形状的曲线性与稳定性,它使我们切菜、切水果时得心应手。

9、时尚、健康、高贵风靡欧美、日韩,居家必备。在日常生活中,人要保养,车要保养,同样陶瓷刀也要保养的,应该怎么样保养?下面介绍几个重点,希望爱刀者一起共享!!

陶瓷刀的保养:

- 1、使用中请对刀刃部分格外留意,刃部极其锋利;
- 2、请远离儿童,将菜刀放到幼儿无法接触到的地方保管,以免误伤;
- 3、请使用木制或塑料制的案板,避免在石质砧板上使用;
- 4、请勿在高空中抛下刀会让刀破碎;
- 5、请勿用刀砍、剁、敲、撬、摔和撞击,不要把刀当杠杆使用;
- 6、在削切的过程中不要扭曲刀;
- 7、请勿用陶瓷菜刀切冷冻(或未完全解冻)食品、生年糕、带骨肉以及鱼、蟹等硬物;
- 8、不要在洗碗机中洗陶瓷刀,可在清水中或用洗涤剂清洗,自然晾干;
- 9、将陶瓷刀放在刀架、刀座或者其它稳定的环境中;
- 10、请勿自己试着磨刀;
- 11、请勿将菜刀放置在离火源过近的地方,以免塑料制的刀柄因此变形;
- 12、刀刃部分被污浊、染色等情况可用厨房用漂白剂浸泡。请勿用金属制的清洁球等擦拭,有可能被金属划伤,或因金属粉的作用导致刀刃变黑。

本产品的建议零售价是¥248.00,产品类别是陶瓷刀,品牌是昊洋,货号是七件套,材质是氧化锆,加印LOGO是可以,加工定制是是,产品上市时间是2012年冬,价格段是50-60元,是否有专利是有