

# 陶瓷刀 ZJ 氧化锆 3寸

产品名称	陶瓷刀 ZJ 氧化锆 3寸
公司名称	曾晶（个体经营）
价格	.00/个
规格参数	品牌:ZJ 材质:氧化锆 规格:3寸
公司地址	中国 江西 赣州市章贡区 厚德路17号
联系电话	86-079715879794146

## 产品详情

品牌	ZJ	材质	氧化锆
规格	3寸	包装	礼盒 或根据客户需求定
贸易属性	外贸原单	产品类别	水果刀

【品名】：白色陶瓷刀（刀柄多色可选）【材质】：刀刃为氧化锆（永不生锈、变色，刀口锋利持久，绝对环保），手柄为abs柄【用途】：切削瓜果、蔬菜

支持正品 杜绝伪劣

厂家直销！月产量10万把，logo可根据客户需求印制。所售陶瓷刀均通过pony（谱尼）测试，检测报告得到美国、英国、德国等62个国家和地区互认，具有国际公信力，内外销均可。

陶瓷刀特性：

材料特殊：采用高科技超细氧化锆材料精制而成，高硬度、高密度、且具有超强耐磨性和耐腐蚀性，硬度仅次于金刚石，耐磨性是金属刀的60倍。

绿色环保：无铅、无毒、耐酸、耐碱，永不生锈，健康环保；不与食物发生任何反应，保持食品原色、原味，真正的健康产品！

性能优异：高温烧结，全致密、无空隙、无磁性，刀面光洁，切削食物不黏刀，能有效抑止细菌滋生，且易清洗。

外观高贵：外观如玉石般柔和润泽，质感细腻，平添高贵享受。

温馨小提示：陶瓷刀与抗菌砧板一同使用更佳，但应避免在石质砧板上使用。

处理食物时请勿将其当剃刀使用，并应避免重摔或外力撞击，以免造成陶瓷刀刃缺角或断裂。刀具用完后，可使用清水和洗洁剂清洗，清洗完使其自然凉干后，即可置于刀架上或收藏于刀具盒内。

刀刃本身锋利易割伤手，存放时应特别小心，应注意勿使孩童接触，以免误用。

厂家直销、数量不限、量大从优！注：购买前请充分了解陶瓷刀的特性，以免造成购买后的纠纷。

实验：

请您分别用金属刀和陶瓷刀同时削同一个水果——各削一半削皮后放置5-10分钟（土豆、苹果等）。

金属刀削的一半水果，通常你很快就会发现：水果的表面很快就变深色了！

---那是水果的果酸与金属物质（铁离子）与空气（氧气）起了化学反应被氧化的缘故。

用陶瓷刀削的另一半水果，你会发现：水果表面根本看不出有什么变色，只是削过皮的水果会自然干枯。这说明陶瓷刀与水果没有起化学反应，一切的一切都是自自然然。

陶瓷刀使用须知：

适当的使用，陶瓷刀将和他的寿命一样永远锋利。\* 使用中请对刀刃部分格外留意，刃部极其锋利；\*

请远离儿童，将菜刀放到幼儿无法接触到的地方保管；\*

请使用木制或塑料制的案板，避免在石质砧板上使用；\* 请勿在高空中抛下刀会让刀破碎；\*

请勿用刀敲、撬、摔和撞击，不要把刀当杠杆使用；\* 在削切的过程中不要扭曲了刀；\*

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；\*

不要在洗碗机中洗陶瓷刀，应在温水中用洗涤剂慢慢的用手擦拭；\*

将陶瓷刀放在刀座或者其它稳定的环境中；\* 请勿自己试着磨刀；\*

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。