

仿玉柄陶瓷刀 ZJ 氧化锆

产品名称	仿玉柄陶瓷刀 ZJ 氧化锆
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:4寸、5寸、6寸、7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	4寸、5寸、6寸、7寸	包装	礼盒 或根据客户需求定
贸易属性	外贸原单		

【品名】：白色陶瓷刀

【材质】：刀刃为氧化锆（永不生锈、变色，刀口锋利持久，绝对环保），仿玉手柄

【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可根据客户需求印或不印。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:水果表面根本看得出来有什么变色,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。