

陶瓷刀厂家供应各种健康绿色陶瓷 水果刀陶瓷刀三件套

产品名称	陶瓷刀厂家供应各种健康绿色陶瓷 水果刀陶瓷刀三件套
公司名称	博山山头铭诺陶瓷经营部
价格	面议
规格参数	建议零售价:¥ 178.00 产品类别:刀具套装 品牌:博山大观园陶瓷刀
公司地址	博山山头镇李家池52号
联系电话	86 0533 13964443005 13869354744

产品详情

陶瓷刀具有“贵族刀”之美称,是世界上最受欢迎的绿色产品之一。与传统钢刀相比,陶瓷刀的制作技术更加先进,其柔和的色泽,永远锋利的刀刃,人性化的手握设计,一定会让您在厨房工作时的心情变得愉快开朗!!! 陶瓷刀充分体现了新世纪、新材料的绿色环保概念,是现代礼品的经典之作,是身份和品味的象征! 本品外形美观,实用性强,自用实惠,送礼高贵,赠送亲朋好友倍添面子,也是企事业单位节庆典礼之最佳赠品。【品名】:白色陶瓷功能刀--v系列【规格】:6英寸【材质】:刀刃为高科技陶瓷(刀锋所采用的氧化锆纳米陶瓷材料,可以保持刀刃永不生锈、永远锋利,绝对环保),手柄为abs直柄(颜色有红色和黑色,请留言说明,如无留言随机发)【形状】:人性化设计,把握舒服,运用灵活,容易控制【用途】:切削瓜果、蔬菜【包装】:简易纸盒包装产品特性: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、永不磨损,硬度(hra87)仅次于金刚石,耐磨性是金属刀的60倍;2、绿色环保:无铅、无毒、耐酸、耐碱,永不生锈,健康环保;保持食品原色、原味,尽享美食风味,不与食物发生任何反应,真正的健康产品!3、性能优异:因其有极高的致密性和光洁性,刀面不容易滋生细菌,切削鱼肉、瓜果、蔬菜等干净利落,抗菌防污,便于清洗。4、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、支持团购、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。买家必读:特别申明:由于陶瓷材料本身具有硬、脆的特质,磕碰、挤压后容易破碎,因此,请买家在签收快递的时候一定要当面开封检查产品是否完好。如若发现损坏请勿签收!应当立即退还快递公司人员,由我方向快递公司进行索赔。签收后的产品我方视为完好无损,恕不负责!敬请谅解!谢谢合作!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，rimon陶瓷厨房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。

陶瓷刀具有“贵族刀”之美称,是世界上最受欢迎的绿色产品之一。与传统钢刀相比，陶瓷刀的制作技术更加先进，其柔和的色泽，永远锋利的刀刃，人性化的手握设计，一定会让您在厨房工作时的心情变得愉快开朗!!! 陶瓷刀充分体现了新世纪、新材料的绿色环保概念,是现代礼品的经典之作，是身份和品味的象征！ 本品外形美观，实用性强，自用实惠，送礼高贵，赠送亲朋好友倍添面子，也是企事业单位节庆典礼之最佳赠品。【品名】：白色陶瓷功能刀--v系列【规格】：6英寸【材质】：刀刃为高科技陶瓷（刀锋所采用的氧化锆纳米陶瓷材料，可以保持刀刃永不生锈、永远锋利，绝对环保），手柄为abs直柄（颜色有红色和黑色，请留言说明，如无留言随机发）【形状】：人性化设计，握握舒服，运用灵活，容易控制【用途】：切削瓜果、蔬菜【包装】：简易纸盒包装产品特性：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、永不磨损,硬度(hra87)仅次于金刚石，耐磨性是金属刀的60倍；2、绿色环保：无铅、无毒、耐酸、耐碱，永不生锈，健康环保；保持食品原色、原味，尽享美食风味，不与食物发生任何反应，真正的健康产品!3、性能优异：因其有极高的致密性和光洁性，刀面不容易滋生细菌，切削鱼肉、瓜果、蔬菜等干净利落，抗菌防污，便于清洗。4、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、支持团购、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，rimon陶瓷厨房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。

本产品的建议零售价是¥178.00，产品类别是刀具套装，品牌是博山大观园陶瓷刀，货号是TCD-027，材质是氧化锆，加印LOGO是可以，加工定制是是，是否有专利是无