

精美陶瓷刀，6.5寸菜刀6寸厨师刀4寸水果刀、5件套陶瓷刀

产品名称	精美陶瓷刀，6.5寸菜刀6寸厨师刀4寸水果刀、5件套陶瓷刀
公司名称	阳东县华新刀剪制造有限公司
价格	面议
规格参数	建议零售价:¥288.00 产品类别:陶瓷套刀 品牌:华新
公司地址	阳东县北惯镇东莺村民委员会打石山工业区
联系电话	86 0662 6881177 13923214659

产品详情

【品牌】：	华新
【品名】：	时尚版陶瓷5件套刀
【规格】：	6.5寸菜刀，6寸厨师刀，4寸水果刀，瓜刨，刀座
【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）直柄
【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，肉类
【包装】：	精美礼品盒包装

陶瓷刀由氧化锆陶瓷组成，被誉为“陶瓷钢”适用于现代厨房，具有金属刀无法比拟的优点。它打磨的刀刃及刀面均匀一致，刀刃锋利，硬度仅次于金刚石，耐磨性是金属刀的60倍，体现新世纪、新材料的绿色环保概念。

特性：

- 1、陶瓷刀耐受各种酸碱有机物的腐蚀，不会生锈变色，无金属离子溶出，健康环保。
- 2、便于清洗，能保持食品的原色、原味，并且不与食物发生任何反应，减少细菌滋生的机会。
- 3、该刀完全无磁性，且为全致密材料，无孔隙。

健康，源自生活，源自习惯。环保是一种时尚，更是一种责任，用陶瓷刀是一种惬意的享受。

陶瓷刀用来做什么？

陶瓷刀可以像普通刀那样切削水果蔬菜、鱼肉但不会像普通的金属刀那样刀刃容易磨损变钝，食物切面无金属味，保证瓜果原来的口感。化学性能十分稳定，抗磁化，电绝缘，任何场合都可适用。

陶瓷刀是否像普通的陶瓷器皿一样易碎？

陶瓷刀采用陶瓷粉料压制成型，经过超高温烧结制成，它的质地要比普通的陶瓷紧密得多，可以耐受大得多的压力，不易碎。金属刀，掉到地上的时候，刀刃有时候也会损坏卷翘。陶瓷刀擅长用于切削水果蔬菜，不宜用来砍、砸、撬坚硬物体。

陶瓷刀使用须知：
*使用中请对刀刃部分格外留意，刃部极其锋利；
*切勿使用陶瓷菜刀切冷冻（或未完全解冻）食品、生年糕、带骨肉以及鱼、蟹等硬物；

*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、大理石、玻璃、陶瓷等上使用，因为这对刀的寿命有影响；
*切勿在洗碗机中洗陶瓷刀，应在水中用洗涤剂慢慢的用纱布擦拭；

*切勿在高空中抛下刀会让刀破碎；

*切勿将陶瓷刀放入消毒柜中消毒；
*切勿用刀敲、撬、摔和撞击，不要把刀当杠杆使用；
*将陶瓷刀放在刀座或者其它稳定的环境中；
*切勿自己试着磨刀；
*切勿将刀放置在离火源过近的地方，以免塑料制的刀柄因此变形。

陶瓷刀具有耐磨、高密度、高硬度、无毛细孔、不会藏污纳垢、非金属铸造不会生锈、切食物无金属味残留、轻薄锐利、易拿易切、清洗容易……等优点，具有许多金属制刀具无法取代的特性。

陶瓷刀的硬度为9，仅次于世界上最硬的物质——钻石(10)，所以只要使用时不摔至地面、不用外力撞击、不去剁或砍，正常使用的情況下永久都不需要磨刀。

基于保安方面的考虑，生产商一般都在刀身内混入金属粉，使金属探测器都可以侦测出陶瓷刀。

但陶瓷刀不适合料理需要砍、剁的食物，因此除了骨头、粗鱼刺……等较硬之食材不适合使用陶瓷刀料理以外，其它如冷冻肉品、青菜、水果果肉、生鱼片、竹笋（不含外壳）、肉类、海鲜、不含壳的贝类……等非硬性食物皆可使用。

传统金属铸制的刀具，因其表面有无数毛细孔，因此料理食材时会有汤汁残留于毛细孔中，且料理食材时金属制的刀具会有微量的金属元素，形成异味或金属味；而陶瓷刀的密度相当高，所以表面无毛细孔且陶瓷材质研制，不会有异味或金属味。

另外陶瓷刀的硬度很高，目前的制造工艺已经有了很大的提高，陶瓷刀可以经受住一定的撞击，但是在使用时还是要格外小心，以防锋利纤薄的刀口崩裂。陶瓷刀锋利度也是钢刀的十倍以上，十分锋利，使用时要注意安全，避免小孩接触。

用途

从用于航天航空等高尖端科技领域,扩大到工业陶瓷刀具,近两年广泛用于民用。陶瓷刀充分体现新世纪、新材料的绿色环保概念,环保新时尚,感受新生活,是人类追求环保健康的高品质生活;轻巧美观、细腻色透的外型中平添了高贵与现代相融合的气息,陶瓷刀代替金属刀已经成为一种趋势。

陶瓷刀与金属刀的区别

在超市买一把普通金属厨房用刀与一把精密陶瓷刀做比较。

陶瓷刀具采用高纯超细氧化锆为原料,经喷雾造粒、等静压成形、精密加工等多种工序制造而成,具有硬度高、耐腐蚀性强、化学稳定性好、高耐磨性等特点,外型美观精致,刃口锋利无比,是真正意义上的永不磨损、永不腐蚀的刀。

陶瓷刀全部用手工打磨,的每个面都向内呈均匀弧形,这样最大限度地保证了陶瓷刀的强度,同时又保证了切削时的流畅。手工打磨的刀刃及刀面均匀一致,光洁度极高,极易清洗。陶瓷刀是当今世界上很受欢迎的绿色产品,在发达国家具有“贵族刀”之美称。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。

【主要特性】：

高硬度、高耐磨。使用航天用的特种陶瓷高科技高温制成,硬度仅略低于金刚石。

刀刃锋利无比,无需再磨,极其耐久。

抗腐蚀、不留铁腥味、永不生锈、易清洗。不会给食物带来异味。

无毒、卫生环保。表面密度大,不容易沾染食物汁液,减少细菌滋生机会。陶瓷刀超强的抗菌功能,非常适合切食可直接食用的食物。是呵护婴幼儿健康成长的最佳刀具。

绿色刀具保持食品的原色、原味,削过的水果不变颜色。材料化学性能稳定,健康环保。能耐各种酸碱有机物的腐蚀,不与食物发生任何反应。非常适合于切食生鱼片、水果、蔬菜、无骨肉及熟食。

色泽圆润、洁白,有玉的质感,平添高贵享受。

陶瓷刀应配合木、竹等砧板使用。与抗菌砧板一同使用更佳,但应避免在石质砧板上使用。请勿使之受高温。不要使用高温消毒碗柜消毒(手柄不耐高温)。

陶瓷刀由于特殊的性能,硬度仅次于金刚石,所以处理食物时请勿将其当剁刀使用,并应避免重摔或外力撞击,防止刀锋跌落,以免造成陶瓷刀刃缺角或断裂。陶瓷刀可用于切,削等,但不可用于砍、砸、撬、剔。特别不可用于砍骨头和切冰冻食品。

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。

优点

陶瓷刀具用于现代厨房,具有一系列金属刀无法比拟的优点:

1、高品质。超高硬度、耐高温、耐腐蚀、锋利无比、不易磨损、永不生锈。不锈钢等金属刀切割食物后，会破坏食物的自然口味，使用陶瓷刀的刀具就不会出现这种现象。

2、健康。采用生物医学材料制造，不含镍、铬等重金属元素。与肌肤接触不会产生过敏现象。陶瓷材料的化学稳定性极强，耐酸碱、永不生锈变色。不会与食物发生任何化学反应，保持食物原本的新鲜、美味。刀身经过1700 高温烧结，全致密、无孔隙、无磁性。使用时不粘污，易于清洁且抑菌。

3、实用：高新技术成果，刀身有极高的硬度。其耐磨性是金属刀的60倍，几乎永不磨损，免去要磨刀的麻烦。刀刃经特殊设计，锋利无比。无论处理一些水果蔬菜或是肉类，皆可保持其锐利度，不会有粘刀现象。依据人体工程学原理设计的易握型手柄，使您倍感轻松、安全、舒适。时尚：色泽圆润、纯净、有玉的质感，平添高贵享受。陶瓷刀的刀刃不会受酸性物质、果汁、盐、油和其他物质的侵蚀，即使在王水中加热煮几小时也不会有任何变化。

4、用途：爱自己diy料理和西餐的人，这是你的绝佳好帮手哦。使用它来切削瓜果、蔬菜、肉类、还有面包，蛋糕等甜点也不会留下任何的异味。具有超高硬度，超高耐磨性，并且耐腐蚀永不生锈，不导电，不传热，无磁性，刃口锋利，表面洁白光滑，使用轻松省力，不沾粘稠液体，易清洗等特点。

5、包装：陶瓷刀包装礼品装、套装等产品可供选择，无论居生活或是馈赠亲友均为健康、时尚的品味之选！

缺点：

一个产品有其优点必有其缺点，陶瓷刀也一样，因陶瓷刀都是由氧化锆烧结而成，由其产品原材料的性质决定了它的硬度是9，但比较脆，韧度低不能砍硬物，高处摔落易崩口、缺角或断裂，所以陶瓷刀不能砍、砸、撬、剔等；虽然这几年由于产品技术不断提高，在这一方面都有所改善，这都不能根本解决这一产品本来的性质，加上陶瓷刀在加工时用大型号的金刚石砂轮磨成刀后，厚度变薄，就更脆了；再又装了刀柄，重量增加，防摔能力也就减弱。所以我们用陶瓷刀，要用其长避其短。

公司主旨：

国际品质：international quality

以人为本：people oriented

物美价廉：high quality and inexpensive

品质保证：quality assurance

真诚服务：sincere service

本产品的建议零售价是¥288.00，产品类别是陶瓷套刀，品牌是华新，货号是HX-kn28，材质是氧化锆，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年冬，价格段是50-60元，是否有专利是无