

# 塑料菜板 砧板 切菜板 抗菌肉砧板 可悬挂 厨房

产品名称	塑料菜板 砧板 切菜板 抗菌肉砧板 可悬挂 厨房
公司名称	阳东县振昇工贸有限公司
价格	面议
规格参数	材质:塑料 产地:阳江 是否有专利:无
公司地址	中国 广东 阳江市 阳东县工业园永兴1路93号 QQ:1297252373
联系电话	暂无

## 产品详情

红色款适合切水果，黄色款水果切菜都行，绿色款大号超厚型不管切菜切水果斩骨头都ok

绿色菜板尺寸：34.5\*24.5\*1cm

黄色菜板尺寸：30\*20\*1cm

红色菜板尺寸：28.5\*19.5\*0.4cm

蓝色菜板尺寸：28.5\*19.5\*0.3cm

商品材质：聚丙烯 p p 商品尺寸：请看图片中标示的尺寸菜板为什么要备两个，并且生熟分开？

由于生菜上有较多的细菌和寄生虫卵，因此，菜板不可避免地要受到污染，如果再用这样的菜板切熟食，就会使熟食污染。所以最好备两块菜板。

选购理由：

- 1、优质的低密度聚丙烯树脂原料精制而成。
- 2、超级耐用且不伤刀,美观大方,不沾水。
- 3、无毒无味，耐腐蚀，不变形，不变色、不掉渣，不裂痕，防粘，防霉。
- 4、易清洗，清水一冲即可面目如新，有了它,可以让您的健康从源头开始！

适用范围：注意此款菜板适合轻切，不适合做砍骨等动作喔！！同时因为轻盈也非常适合户外使用哟！

=====

其它产品推荐

陶瓷刀产品系列

—抑菌抗菌，不沾污，易于清洁。该刀完全无磁性，且为全致密材料，无孔隙。

—刀刃锋利，能削出如纸一样薄的肉片；

—持久锋利,高硬度，永不磨损。具有hra90的高硬度，耐磨性是金属刀的60倍。

—不生锈变色，健康环保。可耐各种酸碱有机物的腐蚀，在王水中热煮几小时，也毫发无损。

—保持食品的原色、原味。材料化学性能稳定，不与食物发生任何反应。

—色泽圆润、洁白，有玉的质感，给人高贵享受。

—中国古陶瓷文化与现代高新技术的完美结合,自用送礼两相宜，是馈赠亲友、交际往来的佳品

1、本品宜切、削、割，避免敲、撬、摔和撞击。

2、避免在石质砧板上使用。

3、陶瓷刀极其锋利、且易被认为玩具刀，所以勿让孩子接触，以免误伤。

4、尽管陶瓷刀具跌落地面也不易断裂，但刃口先接触地面易造成崩口，所以应尽量避免落地。

陶瓷刀一项新的硬车加工工艺即将问世，其开发者称它可以将粗磨时间从原来的4小时降低到15分钟。此外，该工艺还被认为可以将陶瓷刀刀具成本降低85%，同时改善工件公差及表面粗糙度。

该工艺被称作“icefly”，据空气产产品公司icefly的技术主管ranajit ghosh说，该工艺可以用于替代粗磨操作，在硬度为78rc的材料粗加工操作中可以将公差保持在0.008英寸，同时提高切深和主轴速度。

冷液体可以去除切削过程中产生的热，将工件保持恒温。哈挺的高级应用工程师tom sheehy说，让工件保持恒温可以保障恒定的切削条件，从而维持精确的公差，即使切深比通常的更深也可以实现这一点。液态氮还将陶瓷刀刀具保持在极冷状态。ghosh说低温冷冻改变了陶瓷刀其特征，使它们变得更硬，更韧。

sheehy说.这样陶瓷刀具可以以0.003~0.005英寸的切深切割硬度超过78rc的硬质合金材料。sheehy补充说，陶瓷刀具的低温制冷还可以对那些淬硬材料进行断续切割。sheehy说：“低温冷却使陶瓷刀具强度更高，韧度更大，所以可以不用100美元的立方氮化硼刀具而用15美元的陶瓷刀具，同时性能还更好。”

ghosh说.他相信可以对其他加工过程诸如铣削开发液态氮工艺，但足为实现这一点，需要进行一定的开发工作。优势：1.硬材料的粗切削时间降低到了以前的1/16。2.提高了表面硬度，耐磨及疲劳强度。

3.刀具成本降低85%。需要权衡的方面：1.改造机床需要发生成本。2.每个零件的加工成本增加。

3.投资回报率依据应用场合不同而不同。4.(当前)仅适合车削操作。

精密陶瓷的硬度仅次于钻石，将其作为制刀材质，在保持锋刃的持久性方面一直以来都深为专业人士所认同。

但是硬质材料本身也有着不容忽视的缺点，与金属相比，韧性（粘性）相对较低，受到外力撞击时容易碎裂。

特种陶瓷刀是指采用高科技的300-600纳米高纯度超微精细氧化锆粉粒经过制备、静压、烧结并精密加工而成的高科技产品。同钢刀相比，陶瓷刀具有如下几大特点。

（1）具有高硬度。陶瓷刀的硬度可达到hra87以上（仅次于金刚石，该材料也被用于制造人造宝石），如此高的硬度，使得陶瓷刀的刃口极其锋利，切削肉类、蔬菜、水果等得心应手，十分轻快省力，且不会卷刃。

比如：用陶瓷刀切肉非常好使，可以切出很薄的肉片；用其切面包不掉渣；可带皮切松花蛋和咸鸭蛋等。

(2) 具有高耐磨性。陶瓷刀的耐磨性是金属刀的几十倍，由于这一特性，使得陶瓷刀在长期使用过程中省却了反复刃磨的烦恼，被誉为“永不磨损型”的刀具。

(3) 化学性能稳定。陶瓷刀无毒、无污染、不氧化、不生锈、能耐各种酸碱等有机物的腐蚀。

陶瓷刀在高温下没有任何对人体有害的物质析出，是环保型刀具。陶瓷刀不会与食物发生氧化反应，用其切蔬菜或水果，不会产生怪味和黑斑。

(4) 卫生抗菌。陶瓷刀无静电、无磁性、摩擦力小，处理食物不易粘连。陶瓷刀材料组织致密，没有微孔，不沾污，易洗涤，能够有效抑制细菌的滋生，长期使用，有益健康。

(5) 陶瓷刀的重量是金属刀的2/3，因此使用起来不会象金属刀那样有沉重感，十分轻快，特别适合家用。很受家庭主妇的欢迎。

(6) 陶瓷刀特别适合处理生鱼片、果蔬沙拉、熟食、片烤鸭、切松花蛋、切面包，切香肠等，干净卫生。用陶瓷刀切完葱蒜等刺激味食品，只要将刀用清水冲洗，再用干净抹布擦干，刀体上就不会残留怪味，用其再切其他食品不会串味。

(7) 陶瓷刀体现了中国古陶文化与现代高新技术的完美结合，印映了新世纪、新材料的绿色、健康、环保理念，新颖时尚，是引领生活潮流的时尚新品。

(8) 陶瓷刀做工精细，其工艺精湛，造型美观，其玉白、光泽的刀体，黑色的激光标识，配以古香古色，符合人体工学标准的实木手柄，盛装在蓝绒礼盒中，好似玉龙卧匣，舞弄千年文墨，具有很高的工艺欣赏价值和收藏价值，很受陶文化喜爱者的青睐，是馈赠亲友、交际往来的佳品。

陶瓷刀使用注意事项：(1) 陶瓷刀不宜儿童玩耍。(2) 陶瓷刀刃口极其锋利，使用中注意不要伤手，擦刀时要顺着刀背的方向擦拭。(3) 使用中不要高空抛落。(4) 不要使用陶瓷刀剜、撬、敲打坚硬物。(5) 收纳时须单独搁置。(6) 携带陶瓷刀乘坐飞机要办理托运。

1、将水，原材料粉末和磨球等装入搅拌机搅拌均匀。2、通过过滤，使直径达到一致，纳米级的原料颗粒大小不能超过1微米。

3、喷雾，干燥，脱水，造粒制成颗粒状粉末。

4、将制成的粉末填充满刀形模具。5、通过压机，对模具中的粉末施加每平方厘米约12900磅的压力，使粉末固定成刀形。

6、将固定成刀形的粉末放入窑中，精确控制好温度进行烧结。7、在整个烧结过程中刀片将会缩小到75%到50%不等，不同的原料此收缩比会有所不同，所以在设计陶瓷刀模具的时候一定要考虑到收缩比。8、出窑后的刀坯通过金刚石砂轮等设备加工刀片的表面和开出刀刃。9、装上刀柄，一把健康锋利的绿色陶瓷刀具便制作完成。

本产品的材质是塑料，产地是阳江，是否有专利是无，形状是绿色大号34.5\*24.5\*1CM,红色小号28.5\*19.5\*0.4CM,黄色中号30\*20\*1CM,蓝色小号28.5\*19.5\*0.3CM