

景德镇纳米陶瓷刀 水果刀 陶瓷菜刀 礼品刀具

产品名称	景德镇纳米陶瓷刀 水果刀 陶瓷菜刀 礼品刀具
公司名称	景德镇市恒焱陶瓷有限公司
价格	193.00/件
规格参数	刀具类型:厨用刀 材质:纳米陶瓷 规格:标准
公司地址	江西省景德镇市昌江区三吕庙三河新村第二十七排
联系电话	18979867235 13879818150

产品详情

刀具类型	厨用刀	材质	纳米陶瓷
规格	标准	包装	礼盒包装
品牌	景德镇	产品编号	tcnm-001
加印LOGO	可以	新奇特	新开发产品
使用场合	广告促销、会议庆典、办公福利、商务公关、答谢客户、开业典礼、节日庆祝、婚庆、生日、乔迁、外事、宗教用品	送礼对象	送父母/长辈、送女友/老婆、送男友/老公、送朋友、送同事、送客户、送领导、送同学、送恩师、送老外、送哥哥/弟弟、送姐姐/妹妹、其他
是否提供加工定制	是		

陶瓷刀又称“贵族刀”它是采用号称“陶瓷钢”的纳米氧化锆陶瓷材料精加工而成，用于现代家庭厨房，具有一系列金属刀无法比拟的优点。陶瓷刀充分体现新世纪、新材料的绿色环保概念，是高新技术为现代生活奉献的又一杰作。

陶瓷刀又称“贵族刀”它是采用号称“陶瓷钢”的纳米氧化锆陶瓷材料精加工而成，用于现代家庭厨房，具有一系列金属刀无法比拟的优点。陶瓷刀充分体现新世纪、新材料的绿色环保概念，是高新技术为现代生活奉献的又一杰作。

陶瓷刀使用精密陶瓷高压研制而成，故称陶瓷刀。

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，正常使用情况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。

陶瓷刀的九大优点

陶瓷刀刀身由纳米级高科技氧化锆陶瓷制成，所用材料的独特特性，保证了陶瓷刀具有金属刀所无法比拟的优越特性：

- 1、健康：陶瓷有一千多年历史了，陶瓷性能稳定，不易变化，不与食物发生反应，不影响食物的色泽和味道
- 2、卫生：纳米陶瓷表面光洁，不易孳生细菌，特别适合处理生鱼片，肉片，制作生菜沙拉，综合水果盘等不需加热熟食的生鲜食物。且表面不易吸附食物的微粒，容易清洗，瓷碗比不锈钢碗好洗就是这个道理；同时它不氧化不生锈，不怕酸碱，抗腐蚀，永保本色，卫生放心；
- 3、锋利：做刀的第一条件就是要硬度高，钢刀的硬度是维氏hv700，陶瓷刀的硬度hv1100；所以陶瓷刀比钢刀锋利；
- 4、耐磨：因为硬度高所以耐磨；耐磨性是钢刀的60倍，可以说是永不磨损，永保锋利；钢刀用久了，表面就没有光泽了，而陶瓷刀耐磨，可以永远保持明亮的本色；
- 5、轻便：钢的密度是8.5，陶瓷刀的密度是6.0，使用更加轻便灵活，手不易疲劳；
- 6、美观：陶瓷刀本色洁白如玉，有玉的光泽，刀形纤薄优雅，气质高贵；可以加工成镜面，也可以做成具有亮丽色彩的彩刀，一刀在手，让您体验前所未有的手感和视觉享受。
- 7、时尚：陶瓷刀现在称为“贵族刀”，现在欧美日发达国家的许多人在使用陶瓷刀；陶瓷刀代替金属刀已经是一种趋势；早用早时尚；
- 8、婴幼儿的最佳烹饪刀具：最值得推荐的是,其作为刚刚断奶婴儿以及成长中幼儿的烹饪刀具,最健康合适不过了！
- 9、体验科技：现在材料的三大支柱是：金属，陶瓷，高分子（塑料）；纳米氧化锆陶瓷材料是科技含量

很高的高性能陶瓷材料，是原来为了解决航天，航空和军工的难题而开发了新型材料，用陶瓷刀就是体验材料科技。

友情提示：

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...等非金属性食物皆可使用。