批发不锈钢木柄菜刀 木柄切肉刀 木柄肉片刀

产品名称	批发不锈钢木柄菜刀 木柄切肉刀 木柄肉片刀
公司名称	阳江市金美五金制品厂
价格	10.00/把
规格参数	产品类别:菜刀 品牌:其它 货号:M04-2B
公司地址	中国 广东 阳江市江城区 阳江元福工业区
联系电话	86 0662 6286818 18926329111

产品详情

产品类别	菜刀	品牌	其它
货号	M04-2B	材质	不锈钢
产地	阳江	加印LOGO	可以
是否提供加工定制	是		

刀具特点：刀体平整光洁，不存污渍，无锻打凹痕，“ 不露黑 ”、无毛刺、不拉手。刀厚薄均称，露钢适度，刀口直则不扭曲，刀背、刀头、刀跟磨削平整。刀型优美、轻巧1、刀具选购

⑴选刀具的两个面：平整光洁，无锻压凹痕

⑵选刀刃厚薄均称：露钢适度，刀刃口直而不扭曲，直视刀口一条黑色线，无“ 白刃口 ”。

⑶刀背、刀头、刀跟磨削平整，“ 不露黑 ”、无毛刺。

⑷刀柄安装平直、牢固，刀箍不松动。

2、使用小常识

⑴斩骨、切肉请按不同用途分开使用，刀具不宜切、削金属、木材等硬物。

⑵斩骨时宜用刀刃的跟部接触骨头，垂直落刀。如果骨头卡住刀刃口时，不宜左右摇晃，拔出刀刃口。正确的方法是将骨头与刀具一起举起再砍，直至骨断。否则，会造成刀刃断钢成弧型缺口，此属使用不当，不在保修范围内。

⑶刀具每次用后需洗干净、擦干、抹上熟的食用油，放置通风、干燥处、远离水源和燃气窜具、以防生锈。（不锈钢刀具接触到一氧化碳气体会产生黄斑，宜防止）。

⑷菜刀、剪刀生锈，可用一块地瓜仔细擦几遍，然后用抹布擦干净即可，菜刀生锈后，把刀具放在淘米水中浸３小时，可以去锈。

⑸刀具水磨法：刀用钝时，加水以１５度－２０度角在磨刀石上来回磨数下即可锋利无比。

3、刀具的保养与清洁

刀子不管是哪一种钢材，就算是不锈钢也要加以保养。

日常的保养是用刀及爱刀的必要步骤。刀具使用后宜用温水加清洁剂先加以清洁，然后再涂上防锈的物质（如生物油）来保养清洁刀子．如果刀子有点生锈了可以用 " 青棒石 " 及皮革来加以抛光磨掉锈点。

使用时涂上一些润滑油在皮革上，然后用皮革来磨擦生锈的部份，很容易就可以将锈去除，青棒石加皮革也可以用来将刀刃抛光加利，或是去掉抛光刀刃上的小刮痕，非常好用。

4、温馨提示

⑴平时大家用刀，基本上是“ 一刀切天下 ”，剁骨头、切菜、切肉、切水果等均用一把刀具，实际是不科学用法，也是因为条件所限，厨房仅有一把刀，现在条件好了，刀具同样讲究分工，各刀“ 术有专攻 ”，分工明确，请勿拿切片刀用来剁砍骨头，防止刀口受损!

本厂专业生产厨用刀，厨房用品，水果刀，小刀，五金制品

阳江市进锋五金制品厂热诚欢迎各界朋友前来参观、考察、或来电、来函或电子邮件与我们洽谈业务。

批发说明