

水果刀 小刀 削皮刀 常规

产品名称	水果刀 小刀 削皮刀 常规
公司名称	阳江市金美五金制品厂
价格	1.00/件
规格参数	品牌:常规 材质:不锈钢 规格:19*2。2*1。2
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

品牌	常规	材质	不锈钢
规格	19*2。2*1。2	产地	阳江
包装	OPP袋	贸易属性	内贸
产品类别	水果刀		

厨用套刀：厨用刀8寸厚度2mm

肉片刀8寸厚度2mm

厨师刀7寸厚度2mm

万用刀5寸厚度1.8mm

削皮刀3.5寸厚度1.8mm

刀身材料：2cr13或3cr13

手柄材料：又钢头+塑料或橡胶 木柄 空心柄

包装采用彩盒 可带刀座 以上较为常规介绍供参考,具体可以按客户要求

外形美观，实用 做可礼品套刀

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

选刀具的两个面：平整光洁，无锻压凹痕

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”。

刀背、刀头、刀跟磨削平整，“不露黑”、无毛刺。

刀柄安装平直、牢固，刀箍不松动。

2、使用小常识

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。

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。

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）。

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。

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

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

阳江市金美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。