

西康陶瓷 “雀之灵” 陶瓷刀 陶瓷厨刀 6吋 厨师刀

产品名称	西康陶瓷 “雀之灵” 陶瓷刀 陶瓷厨刀 6吋 厨师刀
公司名称	天津西康陶瓷制品有限公司
价格	80.00/件
规格参数	刀具类型:厨用刀 材质:氧化锆 规格:6吋
公司地址	东丽区军粮城街道津北公路以北东金公路以东201-202室
联系电话	86 022 58266299 18602618095

产品详情

刀具类型	厨用刀	材质	氧化锆
规格	6吋	包装	纸盒
品牌	雀之灵	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、乔迁、外事、其他
送礼对象	送父母/长辈、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

雀の灵陶瓷刀引领时尚居家创意科技生活

lark ceramic knife leading the fashion home;creating the scientific life.

品名：	6寸陶瓷刀/厨刀	lark ceramic peeler
品牌：	雀の灵	lark
型号：	hl-8006a-at	hl-8006a-at
刀刃材料：	氧化锆陶瓷	
刀刃颜色：	白色	white
手柄材料：	环保工程塑料	abs
手柄颜色：	各种	
规格：		

重量：		
锋利度：	一级锋利	i
品级：	正品、一级	
包装：	礼品盒	

雀の灵陶瓷刀特性

氧化锆陶瓷是已知氧化物陶瓷中韧性和强度等综合性能最佳的材料，被誉为“陶瓷钢”

雀の灵氧化锆陶瓷刀科技含量高、品质卓越、典雅时尚、健康环保、乃刀中极品。

雀の灵陶瓷刀

具有仅次于金刚石的硬度hra89刀刃锋利无比,耐磨性是金属刀的60倍，几乎永久耐磨;

外光丰润亮泽、独具玉石般质感，被誉为"贵族刀、钻石刀、宝石刀等"。

化学性能稳定永不生锈、不沾污、易清洁、完全无磁性、抗菌、无毒、切削水果食物等无异味,不污染食物，是真正的环保绿色刀具。

specification of lark ceramic knife:

the lark ceramic knife has high hardness.the blade is very sharp and good wear-resistence character.

the lark ceramic knife has a clear and pure luster and a jade texture.

the lark ceramic knife is chemical stable character,anti-corrosive,stainless,and non-slabby.it"s easy to clean,no chemical reaction with food,and keeps food fresh and tasty

使用注意事项：

陶瓷刀宜：切、削、割；忌：砍、剁、撬、撇、摔、敲；

适于在木质或塑料砧板上使用，请勿在大理石、玻璃、石头或瓷砖上使用；

请勿置于洗碗机内清洗，以免损坏刀或盘子；

请将刀具放置于儿童不易触及的地方，以防意外发生；

当阁下乘飞机时请办理托运手续。

instruction:

ceramic knife is for slicing purposes mainly.to avoid damaging it"s blade,do not use for any kind of twisting or prying.do not drop or hit it against any hard surfaces.

always use on a wood or plastic cutting board.do not use it on surface of marble,glass,stone or tile;

do not put your knife in the dishwasher,as the motion may damage the knife"s blade or your dishes;

you should consign the luggage when you check in for a flight with ceramic knife.

陶瓷刀介绍

陶瓷刀使用精密陶瓷高压研制而成，故称陶瓷刀。

陶瓷刀号称“贵族刀”，作为现代高科技的产物，具有传统金属刀具所无法比拟的优点；采用高科技纳米氧化锆为原料，因此陶瓷刀又叫“锆宝石刀”，它的高雅和名贵可见一斑。

特性

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。

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。

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！