尚锋专业厨师菜刀不锈钢厨房刀具手工锻打不锈钢厨房用刀菜刀

产品名称	尚锋专业厨师菜刀不锈钢厨房刀具手工锻打不锈钢厨房用刀菜刀
公司名称	重庆市大足区光头刀具有限公司
价格	30.40/个
规格参数	产品类别:菜刀 品牌:尚锋 货号:彩木柄巧厨（小4）
公司地址	重庆大足县龙水镇八柱村四组
联系电话	13883168802 15123752960

产品详情

公司介绍：重庆市大足区光头刀具有限公司 经销批发的切菜刀、砍刀、屠宰刀、厨师刀、桑刀、方刀、开山斧畅销消费者市场，在消费者当中享有较高的地位，公司与多家零售商和代理商建立了长期稳定的合作关系。重庆市大足区光头刀具有限公司经销的切菜刀、砍刀、屠宰刀、厨师刀、桑刀、方刀、开山斧品种齐全、价格合理。重庆市大足区光头刀具有限公司实力雄厚，重信用、守合同、保证产品质量，以多品种经营特色和薄利多销的原则，赢得了广大客户的信任。

常见问题

1， 刀的材质是什么？除了标明材质是8cr14不锈钢的，其他材质都是4cr13不锈钢。8cr14是钢的硬度型号，数值越高，代表硬度更好，一般家庭使用4cr13不锈钢材质的就可以了；

2， 刀的硬度是多少？4cr13不锈钢的成品刀硬度是54度,8cr14不锈钢的成品刀硬度是58度左右。全刀热处理刀口刀背硬度都一样；淬火出来一般是57-58度；成品做出来一般只有54度；因为加工过程会有一些回火；热处理的温度大概是56度；8cr14钢虽然做出来成品和4cr13度差距不是很大，但是由于自己本身的钢质结构，会比4cr13更耐磨，强度更大。3，我看上几个款，想多进点货，价格能更便宜一点么？我们本身是生产厂家，去除了很多中间费用，所以价格已经很优惠了，而且我们保证出售的商品都是正品行货，而且在本店购物有优惠券赠送，可在下次购物时抵现金使用哦。4， 你们的刀我摸不着，仅凭几张图片，怎么相信你们的质量？我们线下实体店的客户都是百货商场和各类超市，而且一直致力于发展长期持续合作的客户，质量肯定是有保障的。所以如果您收到货，对刀质量不满意，您可以直接在阿里申请退货退款，运费由我们支付。5， 什么时候能发货？量小48小时之内发货，量大根据实际情况发货，全国到货时间3—10天不等。如果您赶时间，请提前几天下单支付，我们会根据支付顺序安排发货。72小时之内没发货，您可以在阿里上申请退款。

本产品的产品类别是菜刀，品牌是尚锋，货号是彩木柄巧厨（小4），材质是4cr13不锈钢，产地是大足

龙水，加印LOGO是可以，加工定制是是，产品上市时间是2013年春，价格段是20-30元，是否有专利是有，是否进口是否