

# 德国单立人亨克斯西餐厨刀

产品名称	德国单立人亨克斯西餐厨刀
公司名称	刘惠州（个体经营）
价格	180.00/个
规格参数	品牌:单立人 材质:优质不锈钢 规格:26CMX5CM整体长37CM
公司地址	中国 北京市昌平区 昌平区回龙观城北交易市场13厅37-39号
联系电话	86 010 81797278 13691411668

## 产品详情

品牌	单立人	材质	优质不锈钢
规格	26CMX5CM整体长37CM	产地	上海
重量	320（g）	包装	彩盒
贸易属性	内销	产品类别	西餐厨刀

本公司位于北京市昌平区回龙观城北交易市场。从事陶瓷、餐具、厨刀等销售已有八年历史。

### 科隆系列（中国制造）刀具套装

上海双立人亨克斯有限公司出品，其优良品质始终位居全球第一，刀刃锋利无比，本品采用德国进口高碳不锈钢材料，由上海双立人亨克斯有限公司制造，专柜塑料礼盒包装，适用于蔬菜、果类、肉类、熟食加工等。

#### 【单立人刀具介绍】

上海与德国合资，钢材从德国进口。因为在上海生产，故单立人的性价比非常好，毕竟是一个知名品牌，即使比德国本土产的刀具，加工精度上有点差距，但作家庭用还是很不错的，而且价格是同型号原产刀的1/10左右。单立人刀具根据个人使用情况，一般3年左右可以到专柜免费磨刃一次，平时可以用磨刀棒来回磨几下即可。

#### 【单立人刀具使用注意事项】

1.不要用手接触刀刃试其锋利程度。2.刀具要放在儿童不易接触到的地方。3.使用时应该与身体保持适当距离，避免失手掉下厨刀时弄伤自己。假如厨刀不慎滑落，切忌试图用手接住。4.厨刀应放在一目了然处，避免用抹布遮盖，以免不小心弄伤自己。递给他人时，应拿着刀柄，请不要触及刀身。5.用完后即

以清水洗净，抹干刀身时应由刀柄抹向刀刃以免伤手。6.勿把刀具混放在抽屉内，放在插刀架上比较安全。7.为达到最佳功效，砍刀与片刀在选材及加工过程（磨抛、开刃）上是截然不同的。千万不要用砍刀以外的其他刀具砍骨（包括鱼骨），这样会导致刀刃严重受损坏，也不要用刀面去拍打食物。8.不要将厨刀当作螺丝刀或罐头刀使用，这会使刀具意外损坏。9.使用之后清洗并用干布擦干，放于通风位置。为安全保全其防锈功能，切忌将茄汁，以及腐蚀性汁液留于刀面太久。

关于配送：1、本店运费按实收取，在本店一次购买多件商品，能为您节省更多运费。2、我们采取安全包装方式，保证产品配送安全；3、客户接到产品后，要当场开箱验货，在没有任何问题时，给物流公司签单收货，否则应拒绝签字，把货退回，如果物流公司不同意开箱验货，也应拒绝签字。

赔付问题：运输过程中的破损由本店承担。首先我们会尽最大的努力包装产品，只要外箱完好即可签收，一旦出现运输损坏，请您尽快将损坏物品拍照发送给我们，存档后我们会第一时间邮寄新品给您，运费由我们支付。若补寄危险过高，则做退款处理（只退货款，运费不退）。

如有需要的客户欢迎来电咨询。刘先生；13691411668.