

正士刀具：桑刀、剔骨刀、鱼刀、牛肉刀、广式片刀

产品名称	正士刀具：桑刀、剔骨刀、鱼刀、牛肉刀、广式片刀
公司名称	南宁市高粮自选商店
价格	.00/个
规格参数	品牌:台湾正士作 材质:不锈钢 规格:....
公司地址	南宁市良庆区大沙田五象岭路南一里6号
联系电话	86 0771 4923958 13877111883

产品详情

品牌	台湾正士作	材质	不锈钢
规格	产地	宝岛台湾
重量	~~~ (g)	包装	纸盒
贸易属性	内贸	产品类别	菜刀

台湾正士作cs-319日本三层钢2号桑刀

正士刀具防伪标志

斩骨刀卡在骨头上怎么办？

第一不要把刀左右摇摆，也不要用手掌去拍刀背，更不能用铁锤敲打刀背把刀拿稳，先往后压再往前提起，拔刀出来的时候，一定要保持刀体直上直下。

第二刀刹下去的时候，力度大点，并一定要保持刀体直，用手腕关节发力，轻轻的一刹，再加把劲准确一点、用力一点，骨头就很容易刹开来；

斩切刀为什么要“前切后斩”？

因为一般斩切刀刀刃前段约60%会稍微尖锐些、薄一点，也比较锋利，适宜切菜、切肉；后段的刀刃约40%稍微厚一点，适宜斩骨头。十八子的斩切刀一般都有弧度，刀的前端和后端都会稍翘起来，砍骨头的时候用后端，前端刃口就不会接触砧板，刀刃口接触砧板的面积小了，刃口不容易钝，使刃口能保持长期的锋利，切菜切肉快。如果用前端斩，刃口则会很容易出现前端刀刃直接斩进砧板，造成刃口和砧板的容易受损。

