

厨房用刀具、商用刀具：剔骨刀、牛肉刀、屠宰刀、鱼生刀

产品名称	厨房用刀具、商用刀具：剔骨刀、牛肉刀、屠宰刀、鱼生刀
公司名称	南宁市高粮自选商店
价格	45.00/个
规格参数	品牌:台湾正士作 材质:不锈钢 规格:BS-421
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	BS-421	产地	宝岛台湾
重量	~~~ (g)	包装	纸盒
贸易属性	内贸	产品类别	屠宰刀

台湾正士金门菜刀 选购刀具

- 1、选刀具的两个面：平整光洁，无锻压凹痕
- 2、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”。
- 3、刀背、刀头、刀跟磨削平整，“不露黑”、无毛刺。4、刀柄安装平直、牢固，刀箍不松动。

台湾正士金门菜刀 正士刀具识别方法

正士作系列刀具产品，采用双重激光防伪标志，第一重金属激光，在刀体正面烙印上正士作注册商标和图案，图文清代码，用户可用固定电话拨打这十六位数字，按照语音提示进行防伪确认。

台湾正士金门菜刀 刀具使用常识

- 1、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。
- 2、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。
- 3、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）。
- 4、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。
- 5、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。

台湾正士金门菜刀 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。关菊水别作铁板刀叉