

陶瓷刨刀 陶瓷瓜刨 刨子

产品名称	陶瓷刨刀 陶瓷瓜刨 刨子
公司名称	阳东县金彪马实业有限公司
价格	4.00/个
规格参数	产品类别:刨子 品牌:阳光人刀具 产地:阳江
公司地址	阳东县红丰镇红锋村民委员会大塘坪江春公路边
联系电话	86 0662 6286666 13664991304

产品详情

产品类别	刨子	品牌	阳光人刀具
产地	阳江		

一、陶瓷刀介绍陶瓷刀号称“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；不少首饰和饰品中使用的人造宝石就是采用锆材料，因此陶瓷刀又叫宝石刀，它的高雅和名贵可见一斑。陶瓷刀体现的是新世纪、新材料的绿色环保概念。它高雅灵巧，自用送礼两相宜，带给人们贵族般的享受，是身份和品味的象征。

二、陶瓷刀性能：

1、材料特殊：采用高科技氧化锆材料精制而成，高密度、高硬度、几乎永不磨损硬度在hrc90左右仅次于金刚石，耐磨性一般远远高于普通金属刀，能免去你频繁磨刀的烦恼；因其极高的致密性和光洁性，刀面不容易滋生细菌，外观如玉石般柔和润泽。2、绿色环保：无铅、无毒、耐酸、耐碱永不生锈，不会与食物发生化学反应。真正的健康产品。3、性能优异：切削鱼肉、瓜果、蔬菜等干净利落，刃口极其锋利，能削出如纸一样薄的肉片并且刀面不易沾肉及其它食物。4、永不变色：高科技氧化锆纳米材料使得其不易沾污易清洗永远光亮如新；特别是切削过的苹果梨等水果，不易氧化，更加干净卫生。

1.抗菌除臭

一般鋼刀是用熱融法煉製，在成型時，若以顯微鏡看刀面會有很多小洞，這些小洞正是所有細菌藏污納垢的好所在使用先進的陶瓷材質，陶瓷本身無孔洞，可減少細菌孳生機會並讓食材風味完整保留。(一般鋼刀都會有鐵味)

2.抗金属过敏

此陶瓷材質廣泛應用於牙材、目前已用於人體關節的替代品與肌膚接觸不會對人體造成金屬過敏現象

3.材质特殊

采用高科技氧化锆材料精制而成，高密度、高硬度、几乎永不磨损硬度在hrc90左右仅次于金刚石，耐磨性一般远远高于普通金属刀,能免去你频繁磨刀的烦恼；因其极高的致密性和光洁性，刀面不容易滋生细菌，外观如玉石般柔和润泽。

4.绿色环保

无铅、无毒、耐酸、耐碱永不生锈，不会与食物发生化学反应。真正的健康产品。高科技氧化锆纳米材料使得其不易沾污易清洗永远光亮如新；特别是切削过的苹果梨等水果，不易氧化，更加干净卫生。5.轻巧好用

刀柄經特殊設計，好握好用，各種食材皆能輕易切割，不產生金屬臭味，保留食材原味，切削鱼肉、瓜果、蔬菜等干净利落，刃口极其锋利，能削出如纸一样薄的肉片并且刀面不易沾肉及其它食物。讓您在長時間使用時也能輕鬆愉快。

三、陶瓷刀使用须知:

- 1、宜切、削、割、避免敲、撬、摔和撞击；
- 2、避免在石质砧板上使用；
- 3、极其锋利，且易被误认为玩具刀，所以切勿让孩童接触，以免误伤；
- 4、尽管跌落到地面不会断裂，但刃口先触地面易崩口，所以尽量避免落地。

1.陶瓷刨刀功能强大：

高硬度性：陶瓷刨刀的硬度达到hra87以上（仅次于金刚石），耐磨性是金属刀的几十倍。因此，其刃口极其锋利，切削果蔬等食物十分轻快，省力。

高耐磨性：在长期使用中省卻了反复刃磨的烦恼，成为真正意义上的“永不磨损型”刀具。

2.陶瓷刨刀无靜电、摩擦力小、处理食物不易粘连。

陶瓷刨刀无毒、无污染、不氧化、不锈蚀、可耐各种酸碱等有机物的侵蚀，是环保型刀具。

陶瓷刨刀不沾污、易清洗、切削水果无金属味、不生黑斑、卫生抗菌，长期使用，有益健康。

陶瓷刨刀工艺精湛，造型美观高雅，白刀光泽无暇，洁白如玉；黑刀镜面抛光，光可照人。

配以abs手柄，凸显高贵典雅。陶瓷刨刀体现了中国古陶文化与现代高新技术的完美結合，迎映了新世纪、新材料的绿色、健康、环保理念，新颖时尚，具有很高的工艺欣赏价值和收藏价值，同时又有很高的使用价值，很受陶文化喜爱者和追求生活时尚人们的青睐，是馈赠亲友，交际往来的佳品。

