

厂价，优惠低至1折，产品之一礼品刀具陶瓷刀

产品名称	厂价，优惠低至1折，产品之一礼品刀具陶瓷刀
公司名称	阳东县金彪马实业有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:阳光人 材质:氧化锆 规格:各式
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

品牌	阳光人	材质	氧化锆
规格	各式		

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睞，是馈赠亲友，交际往来的佳品。

陶瓷刀介绍—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。二陶瓷刀的制作陶瓷刀采用高纯超细氧化锆为原料，经喷雾造粒、等静压成形、精密加工等多种工序制造而成，具有硬度高、耐腐蚀性强、化学稳定性好、高耐磨性等特点，外型美观精致，刃口锋利无比，是真正意义上的永不磨损、永不腐蚀的刀。通常，金属刀都易锈蚀，而陶瓷刀不会被盐酸、氯、盐水等溶剂所腐蚀。陶瓷刀的比重介于钢和钛合金之间，钢的比重为8.5,钛合金为4.5，陶瓷刀为6.5。由此可见，用陶瓷刀进行切削和砍斩时，其性能超过钛合金刀，且比钢刀锋利，经久耐用，保持锋利的时间是相同形状与大小钢刀的几十倍。尽管陶瓷刀既锋利又耐用，但它们毕竟是由陶瓷材料制成，较脆，易断裂，因而不可用作撬棒使用。其强力只是相同形状与大小钢刀的38%。目前国内陶瓷刀基本上都是采用手工打磨，陶瓷刀的每个面都向内呈均匀弧形，这样最大限度地保证了陶瓷刀的强度，同时又保证了切削时的流畅。手工打磨的刀刃及刀面均匀一致，光洁度极高，极易清洗。

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陶瓷刀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。三真正的环保刀：1健康：采用生物医学材料制造，不含镍、铬等重金属元素。与肌肤接触不会产生过敏现象。陶瓷材料的化学稳定性极强，耐酸碱、永不生锈变色。不会与食物发生任何化学反应，保持食物原本的新鲜、美味。刀身经过1500 -1700 左右高温烧结，全致密、无孔隙、无磁性。使用时不粘污，易于清洁且抑菌。2氧化锆陶瓷刀为纳米级产品，硬度仅次于金刚石，有超强耐磨度和硬度，颗粒细，表面光洁度高，无金属味，不影响水果、食物口感味道，耐热，抗腐蚀，不生锈，无磁性，不导电，易清洗易使用，刀口锋利持久(可以保持数年锋利无需再磨),是应用现代高科技研制的一种新型超级刀具。四送礼佳品：陶瓷刀具的包装有简装、礼品装、套装等产品可供选择，无论居家生活或是馈赠亲友均为健康、时尚的品味之选！各种规格款式齐全高档木盒包装、尽显尊贵简约包装、方便携带

公司各种规格齐全4寸刀100mm柄100mm 4.3寸刀110 mm柄110mm 5寸刀127 mm柄110mm
5.5寸刀140mm柄120mm 6寸刀150mm柄120mm
6.5寸刀165mm柄120mm一件套6.5寸刀165mm柄120mm两件套4.3寸刀110
mm柄110mm加水刨刀三件套4.3寸刀110 mm柄110mm
5.5寸刀140mm柄120mm加水刨刀四件套4.3寸刀110 mm柄110mm 5寸刀127 mm柄110mm
5.5寸刀140mm柄120mm加水刨刀

阳光人陶瓷刀使用精密陶瓷高压研制而成，具有耐磨、高密度、高硬度、无毛细孔、不会藏污纳垢、非金属铸造不会生锈、切食物无金属味残留、轻薄锐利、易拿易切、清洗容易等优点，具有许多金属制刀具无法取代的特性。

阳光人陶瓷刀的刀柄根据人体工程精心设计，不仅考虑到切菜时的动作与力度，而且实现了刀柄形状的曲线性与稳定性，它使操作重心平稳，切食完美自如。此外，丰富多彩的手柄与树脂涂层处理，可以很好地抵御病菌，细菌和水，从而让食物保持清洁卫生。

阳光人陶瓷刀的优点一：呵护婴幼儿健康成长的最佳刀具

婴幼儿肠胃脆弱，身体抵抗力较差，这时喂食的水果、蔬菜与肉类应尽量避免接触到细菌，以免引起身体不适。天越陶瓷刀以其独有的材质优势，全致密材料烧制而成，无孔隙产生，特有的非金属性有效抵抗细菌滋生，在切食过程中保护宝宝的食物不受污染，呵护宝宝健康成长。将它做为婴儿断奶后的烹饪刀是最佳的选择。

钢刀上残留的肉沫（肉属于酸性食物），与钢刀发生反应腐蚀钢刀，为细菌滋生提供了有利的环境。

天越陶瓷刀无缝隙、毛孔，不会粘黏细菌与异物，更不会成为细菌的温床，食物处理起来特别的卫生干净。

天越陶瓷刀超强的抗菌功能，非常适合切食可直接食用的食物。

阳光人陶瓷刀的优点二：持久锋利，永不需磨刀

不锈钢等相对软性的金属刀在使用一段时间后都会出现锋利度下降，被钝化的现象。天越陶瓷刀则不同，它拥有无可比拟的锋利刀锋，能削出如纸一样薄的肉片。精密陶瓷具有超强的硬度及耐磨性，根据材料硬度比较表显示，它的硬度仅次于钻石。据有关部门测试，精密陶瓷的耐磨性是普通菜刀的60倍，无须打磨，历久如新。

阳光人陶瓷刀的优点三：抵抗食物氧化，保持原汁原味我们都有过这样的经验，使用金属刀切食物时，有的食物易发生氧化，这将大大破坏食物原有的鲜美味道。有的食物甚至不能用金属刀切食，以避免发生化学反应，生成有害物质，危害到身体健康。

阳光人陶瓷刀有效避免了以上情况的发生，它与身俱来的材质优势，不会与任何食物发生化学反应，保持了食物原有的纯正风味，让您全身心体验食物美味所带来的享受。（天越陶瓷刀非常适合于切食生鱼片、水果、蔬菜、无骨肉及熟食）

钢刀削的发黄，被氧化了

天越陶瓷刀削的没有变色

阳光人陶瓷刀的优点四：贴心设计，挥洒自如

天越陶瓷刀的刀柄根据人体工程精心设计，不仅考虑到切菜时的动作与力度，而且实现了刀柄形状的曲线性与稳定性，它使操作重心平稳，切食完美自如。

阳光人陶瓷刀的优点五：能锁住食物营养的刀具

在使用天越陶瓷刀切食肉片时，我们会惊奇的发现，肉汁不会流出，这是因为天越陶瓷刀既薄又锋利，所以在切食的过程中不会压迫到肉块的肌理，完好的保留了食物的营养成分。我们用它切食果汁丰富的水果时效果更加明显，它让我们天天能享受到营养丰富的美味食物。

阳光人陶瓷刀的优点六：永不生锈，不会散发金属离子

天越陶瓷刀优秀的非金属性，使它具有永不生锈的特质，我们不用担心残留的水渍会使刀身锈迹斑斑。我们在使用新买来的钢刀或是被锈蚀后清净过的钢刀时，会发现用它切过的食物带上了铁的气味，这是因为钢刀散发出的金属离子被附着在了食物上，吃起来

<p>就会有怪怪的感觉。而这种现象绝不会在陶瓷刀上出现，它让您享受到的是食物百分之百的原汁原味。</p>	
<p>阳光人陶瓷刀的优点七：放心切食洋葱等刺激性食物</p> <p>很多人喜欢吃洋葱，但却怕切洋葱，因为平时的经验告诉我们，用钢刀切洋葱时，切菜人的眼睛常常泪水不止。现在，您再也不需要为洋葱而流泪了，因为使用天越陶瓷刀切洋葱时，它不会让洋葱汁刺激到眼睛，让您尽情享受喜爱的食物。</p>	
<p>阳光人陶瓷刀的优点八：不生锈变色，健康环保</p> <p>天越陶瓷刀可耐各种酸碱有机物，更不会被水果与蔬菜中的酸和油所腐蚀，无毒、无污染、不氧化、不锈蚀，是理想的环保健康型刀具。不管您用来切什么，不会有食物的味道残留在刀上，更不会串味，这点是其他刀具无可比拟的优势。</p>	
<p>阳光人陶瓷刀的优点九：纤美轻巧，尽享厨房乐趣</p> <p>天越陶瓷刀具拥有纤美轻巧的体态。与普通金属刀具相比，天越陶瓷刀在使用过程中会更加轻松顺手，即使处理极高难度的切削工作仍表现的游刃有余。刀具重量仅为同类金属刀具重量的二分之一，长时间使用，也不会因为刀具过重，造成手腕酸疼，切食更加轻盈，尽情享受厨房乐趣。</p>	
<p>阳光人陶瓷刀的优点十：风靡欧美、日韩，品质生活之选</p> <p>天越陶瓷刀在市场上—经推出，就深受众多国外消费者的喜爱，目前已经是每个家庭不可缺少的厨房用品。对于享受品质生活的精英人士，选择天越天越陶瓷刀，选择健康生活。</p>	

