

阳江惠利8寸大马士革钢花纹日式厨师刀料理刀片肉刀

产品名称	阳江惠利8寸大马士革钢花纹日式厨师刀料理刀片肉刀
公司名称	阳江市阳东区惠利厨具制品厂
价格	156.00/把
规格参数	品牌:惠利 货号:HL003 产地:广东阳江
公司地址	阳江市阳东区东成镇官山小区工业地C2号
联系电话	15986291321

产品详情

大马士革钢

大马士革钢，原产地是古印度。现代泛指表面具有花纹的钢材。古代称之为乌兹钢。古印度出产的“乌兹钢锭”是制作刀剑的顶级用钢，每年阿拉伯商人都要向印度进口大量的钢锭用于武器制造。这种钢在铸造成刀剑时表面会有一种特殊的花纹，所以它是属于花纹钢中的铸造型花纹钢，区别于折叠锻打形成的焊接型花纹钢。因为花纹能够使刀刃在微观上形成锯齿（肉眼无法分辨），使得刀剑更加锋利。

中文名：大马士革钢 外文名：Damascus steel 原产地:古印度 原产地：古印度 作
用：制作刀剑 属性：锻造花纹钢

产品简介

产品材料：本大马士革钢厨师刀采用9CR18大马士革钢，这种材料相比一般材料而言有效提高刀具本身锋利度和刀具寿命，还有刀面本有的花纹是一般材料所不能模仿的，手柄：彩木柄
美克塔弯柄每一款手柄都是经过人体工程学来设计，手感舒适完美!

售前售后客服

客户服务中心 高生 请联系我们 我们尽快为您服务

保修承诺

一年保修

在惠利厨具的不懈努力坚持以产品品质为核心理念运行中，如今产品品质保障已成为大马士革不锈钢刀具独有不可复制的核心竞争优势，在市场上树有良好的形象口碑，除了把控好产品的卓越品质以外，

同时也离不开专业与经验丰富的制刀团队。