

# 高密菜刀 兴隆刀具 高密菜刀工艺

产品名称	高密菜刀 兴隆刀具 高密菜刀工艺
公司名称	高密市夏庄兴隆刀具厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	高密市潍胶路夏庄镇政府东侧
联系电话	13953601736

## 产品详情

### 如何挑选到好用厨刀

不在厨房每天真刀真qiang耍上一番的人不知道厨刀适手的重要性，拿带锯齿的切肉估计你的手指也跟着一起牺牲了。在家庭的厨房，我们该如何挑选厨刀呢？

先要告诉你的是，拿西餐厨师来说，高密菜刀工艺，他们用刀可讲究了，根据食材不同有各式各样的厨刀。生熟分开，切肉剔骨分开，切面包和乳酪的分开。咱们一般家庭用刀至少也要备上两种，斩骨刀和生熟两用刀。

其次，在你挑选厨刀时请忘了那些满口生花的刀具推销喷子吧。厨刀的高硬度是可以改善耐磨性，但是！硬度过高，刀锋发脆易崩口，因此你要根据自己的烹饪习惯选择是否购买超高硬度材质的厨刀。日本的到硬度高，刀身轻巧，刀刃薄非常锋利，适合日料中杀鱼去皮、花刀切块；而德国刀适合红白两案各种场合，德国刀的刀锋口多为20度倾角，优势是耐用而且容易维护。送给爱下厨的人一把好用厨刀，肯定给你们的爱情、友谊、孝心什么的加分！

### 怎样选购菜刀

首先，刀片锋利。刀片应锋利，笔直且无缺口。

使用舒适。柄部的设计应该是人性化的并且握持舒适。

在刀架中，主要材料是木材，工程塑料，钢手柄等，每个都有优点。一般来说，冲压厨刀的形状更好，更精致；传统的锻造工具使用木制手柄（大多是圆形手柄），现在一些传统的刀具制造商已开始销售其他带有其他手柄的厨房刀具。

三，使用安全性。手柄应采用防滑设计，不会伤害使用者。

## 硬质合金刀具型号

- 1、整体硬质合金刀具类，包含麻花钻，铣刀，铰刀，镗刀，铣刀片，球头铣刀，高密菜刀，锯片铣刀，锥度铣刀，光面塞规，圆棒及阶梯钻。
- 2、镶合金刀具类，包含铰刀、螺旋立铣刀，钻扩成型刀，高密菜刀介绍，汽车轮毂刀，三面刃，T型铣刀和各种成型刀。
- 3、可转位刀具类，高密菜刀的起源，包括硬质合金可转位立铣刀，可转位面铣刀，可转位燕尾铣刀和可转位三面刃。
- 4、行业专用刀具类，包含汽车行业专用刀、动员机行业专用刀、缝纫机行业专用刀、模具行业专用刀、纺机业专用刀和印制线路板行业专用刀。

### 高密菜刀-兴隆刀具-

高密菜刀工艺由高密市夏庄兴隆刀具厂提供。高密市夏庄兴隆刀具厂（[www.xinglongdj.com](http://www.xinglongdj.com)）是山东潍坊,厨用刀、剪的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在兴隆刀具领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创兴隆刀具更加美好的未来。