

高密菜刀图片 高密菜刀 兴隆刀具

产品名称	高密菜刀图片 高密菜刀 兴隆刀具
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

家里的切菜刀如果钝了怎么办

1.磨刀石

先磨内刀刃。磨刀时使菜刀与磨刀石呈 3° - 5° 角（角度越小，切菜时越省力）来回磨刀时，保持此角度基本不变。

再磨外刃面。使菜刀与磨刀石呈 5° - 8° 角，外刃面保证被切掉的菜能够顺利地跟菜刀分离，但也不宜太大。

2.碗底磨刀

如果家里没有磨刀石，还可以用瓷杯瓷碗来替代，把瓷杯瓷碗倒扣过来，利用底部粗糙的小颗粒来磨刀。

握稳刀柄，让刀面与杯底呈 20° 左右的角度反复打磨。

陶瓷底端的一圈非常坚硬粗糙，高密菜刀尺寸，类似磨刀石。刀面与瓷器底产生很大的摩擦力，这样就能把刀打磨锋利了。

简单介绍一下磨刀的一些基本要领

首先把用钝的菜刀，先放在盐水中泡20分钟，高密菜刀，然后再磨，边磨边浇盐水。这样既容易磨，磨得锋利，又可延长菜刀的使用寿命。厨房里的玻璃制品(特别是灯泡)，常常被油烟熏黑，不易洗净。可用抹布蘸些温热的醋擦拭，或者在要擦的玻璃制品上先涂一层石灰水，干后用布擦净。要注意，灯泡应取下来擦，擦好要干透后再使用

以菜刀为例，高密菜刀什么品牌好，为了叙述的方便，我们把刀刃的两侧给予定义：握刀后，大拇指接触的一面为内刃面，另一面为外刃面。

如何让新买的菜刀更锋利

菜刀是每个家庭的每个厨房不可缺少的厨房用品。但是在使用菜刀的过程中，如果菜刀不够锋利，别人会常常跟着说菜刀没有开锋。那我们要想让刀子变得锋利，就先给菜刀开锋。

菜刀在锻造的过程中，其表面的铁、钢材料会发生氧化作用，使得菜刀的刀体变脆，高密菜刀图片，在硬度上，菜刀也不够锋利了。想要达到菜刀应有的锋利使用效果，就在菜刀刀口部位，抹除在生产过程中产生的氧化物质，让菜刀变得更加锋利，恢复它自身的优势。菜刀的开锋可以是人工，也可以是机器。机器开锋当然比较便捷，但是在锋利效果上面，人工的开锋方式要更具优势。

要想让新买的菜刀更加锋利，不光是在使用前进行开锋，还要在使用后，及时擦干上面的物质，保持刀面干燥。

高密菜刀图片-高密菜刀-兴隆刀具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）位于高密市潍胶路夏庄镇政府东侧。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前兴隆刀具在厨用刀、剪中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。兴隆刀具取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。兴隆刀具全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。