

高密菜刀样品 高密菜刀 兴隆刀具

产品名称	高密菜刀样品 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

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，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，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，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。

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，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，高密菜刀图片，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。

磨刀的技巧、技术

开始磨刀（以刀刃线较粗大为例）：

1、先磨内刃面。使菜刀与磨刀石呈 $3^{\circ} \sim 5^{\circ}$ 角（内刃面越小，切菜时越省力）。来回磨刀时，保持此角度基本不变。每磨几十下，按照1.1的方法观察刀刃，直到刀刃线很小为止。如果继续磨刀，会使刀刃卷曲，高密菜刀，刀刃线加大。

2、再磨外刃面。使菜刀与磨刀石呈 $5^{\circ} \sim 8^{\circ}$ 角（外刃面保证被切掉的菜能够顺利地跟菜刀分离，高密菜刀哪家好，但也不宜太大）。来回磨刀时，保持此角度基本不变。每磨几十下，按照1.1的方法观察刀刃，直到刀刃线很小为止。如果继续磨刀，会使刀刃卷曲，刀刃线加大。

3、精磨。换细腻的磨刀石。按照2.1和2.2的步骤磨刀。磨到以下结果为止：

A 刃面上看不到粗磨的痕迹。刃面光亮。

B 用手顺着刃面摸刀刃，刀刃无卷曲（不卷口）。

C 按照1.1的方法观察刀刃，直到刀刃线很小，几乎看不到刀刃。

至此，高密菜刀样品，一把菜刀就磨好了。

刃面角度的大小依你的切菜经验而定，我只能提供一个刃面角度的范围。一般情况，用来切片的菜刀内刃面尽可能平一些较好。

高密菜刀样品-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）实力雄厚，信誉可靠，在山东 潍坊 的厨用刀、剪等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领兴隆刀具和您携手步入辉煌，共创美好未来！