

# 高密菜刀历史 兴隆刀具 高密菜刀

产品名称	高密菜刀历史 兴隆刀具 高密菜刀
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

### 厨房刀架选购须知及保养知识

厨房刀架，在厨房中用来承架、统一堆积各种厨房刀具的架子，其效果是让人能垂手可得地找到，将其在通风处，可使其坚持枯燥清洗，避免不卫生。厨房刀架有啥效果?曾经的厨房至少有两把刀：切菜刀和切肉刀。现在的厨房刀具多起来，菜刀、水果刀、面包刀、奶酪刀等，高密菜刀，加上各式各样的铲子、汤勺等等，让人眼晕。东西一多，就需要有个架子，让人能垂手可得地找到。更主要的是刀具很容易不干净，所以要把刀架在通风处，以使其坚持枯燥清洗。刀架就起到一个极好的效果了。

刀架的选购须知有哪些?

- 1、木质刀架应选用防虫防霉资料。
- 2、木质刀架要选用可防虫防霉的资料，通常运用经过防腐防虫处理的木质品。
- 3、不锈钢菜刀架平常多拆洗，在太阳下晒干后再运用。
- 4、由于刀具长期触摸湿润食物，很容易不干净，所以刀架应当保证枯燥清洗，放在通风处。
- 5、选用沥水架也是一个不错的方法。刀具用完清洗后直接放在沥水架上，等它天然晒干后再收入刀架，不要

用擦碗巾或抹布擦净后收起来，由于厨房环境的湿润，很难保证抹布是很清洗的。刀具扣放在沥水架上就可以主动沥掉水分，并能坚持杰出的通风。

### 如何避免厨刀损伤

- 1、为了增加刀具的使用寿命，备置切肉刀、菜刀和硬物刀搭配使用，避免厨刀因为一刀多用儿造成损伤；
- 2、再也不要为了省事在盘子中切食物了，高密菜刀历史，好吗!!刀再硬也硬不过玻璃和石头。
- 3、刀具用完后把它清洗干净进行擦拭干燥，放到刀架上或刀筒内，避免生锈;
- 4、要保持刀刃的锋利，你可以自己进行打磨，打磨时刀与石的夹角通常是18-20度，配合正确的磨刀方式，记住错误的方法会让刀越磨越钝。当然，还是建议你找专业的磨刀师傅处理，免得伤到自己，更重要的是别伤到无辜的刀。

### 磨刀棒磨菜刀的正确方法

因为锋利的菜刀比钝菜刀用起来更安全，为确保刀刃的锋利和坚硬，应该定期磨刀，首先要明白，磨刀石和磨刀棒的作用是不同的。磨刀棒只能用来保持刀口的锋利，去除细微的不光滑，如果刀已经很钝了，请使用磨刀石。在正常使用菜刀的情况下，刀刃不会轻易出现明显的钝口，但是，会出现细微的曲刃现象，有些卷向右，有些卷向左，呈“S”型，这是刀刃变钝的征兆，如果不做处理，刀就会变得越来越钝，这时就需要用磨刀棒来矫正刀刃。使用磨刀棒磨刀，为安全起见，正确方法是用左手握磨刀棒，右手拿菜刀，刃口向上，高密菜刀哪家好，磨刀棒不要在刀刃上来回磨，磨刀棒与刃口的接触角度是20-25度，往刀尖的方向扫过来，正常情况下每一边的刀刃有两至三次就可以锋利，磨刀棒磨菜刀的特点就是方便，快捷。

### 高密菜刀历史-兴隆刀具-

高密菜刀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。