

# 厂价豪华不锈钢厨用刀/菜刀；斩切两用刀

产品名称	厂价豪华不锈钢厨用刀/菜刀；斩切两用刀
公司名称	特儂行TALENT HANDS COMPANY
价格	26.00/件
规格参数	品牌:丰力 材质:不锈钢 规格:P1040975
公司地址	中国 广东 惠州市 三栋镇数码园
联系电话	86 0752 2598634 13542792313

## 产品详情

品牌	丰力	材质	不锈钢
规格	P1040975	产地	广东阳江
重量	300 (g)	包装	礼盒
贸易属性	内贸	产品类别	菜刀

产品名称：豪华不锈钢斩切两用刀；高硬度刀身+全钢手柄；chopper with cut knife

产品材质：刀片采用ss420（国内叫法3cr13）；手柄采用不锈钢ss430+高档彩木混合；

不锈钢知识小提示：一般大家常识都认为不锈钢肯定是不粘磁铁；但是用来做高档刀具的不锈钢都会有粘磁的现象，这是为什么呢？因为刀具需要锋利，所以开口处一般都特别薄，而为了能切削太硬的东西不会刃口，所以要求刀片的材质要足够硬；所以一般用来做刀具的材料都选择高碳的不锈钢，即ss420（国内叫法3cr13）；该类钢材因带有较高的碳元素，所以能够做加硬处理，同时也会有粘磁的现象；同样，因为有了高碳元素，所以防锈能力会有少许降低，所以提示不锈钢刀具使用后需要及时清洗干净，尤其不能有盐水留在表面，长时间后将会产生表面水锈。

如果采用普通ss201不锈钢来做刀具，刀具的硬度将会大幅降低，但该类不锈钢不带磁性，更容易欺骗一般消费者。

产品功能：豪华不锈钢斩切两用刀；一刀两用，前切后斩；省钱，实用，方便；当您要斩时，请使用刀具的后半部约20mm处；当您要切薄片时，请使用刀具中间部位；刀具后半部约20mm处采用高频热处理工艺，硬度高达55hrc；刀片和手柄夹芯采用一体式焊接成型，确保使用时不会松动脱落/断柄；

产品展示：

1. 包装展示；
2. 打开彩盒；
3. 菜刀登场；

#### 产品特点：

1. 刀身材料为高碳/高硬度ss420不锈钢；高硬度/更耐用；
2. 产品开刃采用两级斜度，刀口更锋利，刀身更强硬；
3. 刀刃采用两级处理，前切后斩，方便实用；
3. 刀身与手柄夹芯采用一体式焊接成型，确保您使用时，刀身不松动/移位/脱落等，保证您的安全；
4. 手柄采用不锈钢ss430+彩木制成，产品外形高档，耐用；手柄握手感觉良好；
5. 产品采用彩盒包装设计，美观大方，送礼佳品；

#### 产品包装：

1. 现产品包装为每只产品入一个彩盒；每100盒装入一个大箱；
2. 可根据客户要求单独包装；