

# SS420高碳高硬度不锈钢透气水果刀/果蔬刀

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | SS420高碳高硬度不锈钢透气水果刀/果蔬刀         |
| 公司名称 | 特儂行TALENT HANDS COMPANY        |
| 价格   | 8.00/件                         |
| 规格参数 | 品牌:丰力<br>材质:不锈钢<br>规格:P1040990 |
| 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   | P1040990 | 产地   | 广东阳江 |
| 包装   | 吸塑盒+纸咭   | 贸易属性 | 内贸   |
| 产品类别 | 水果刀      |      |      |

产品名称：高碳/高硬度不锈钢透气水果/果蔬刀；paring knife

产品材质：刀片采用ss420（国内叫法3cr13）；手柄采用全不锈钢ss430；

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：水果削皮刀，果蔬切削刀；刀身采用独特的开孔设计，当您在切削薄片时，让薄片不会粘刀，使您在斩切较大的东西时，排气更顺畅，实现轻松切削；

使用方法：

1. 组合状态；

#### 产品特点：

1. 产品材料为高碳/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. 刀身采用独特的开孔设计，当您在切削薄片时，让薄片不会粘刀，使您在斩切较大的东西时，排气更顺畅，实现轻松切削；
4. 手柄采用全不锈钢ss430，产品更高档，更耐用；

#### 产品包装：

1. 现产品包装为每只产品入一个pvc吸塑盒并配彩嘻一张，72咭装入一个大箱；
2. 可根据客户要求进行包装；