

SS420高碳高硬度不锈钢水果刀

| | |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | SS420高碳高硬度不锈钢水果刀 |
| 公司名称 | 特儂行TALENT HANDS COMPANY |
| 价格 | 4.00/件 |
| 规格参数 | 品牌:丰力 材质:不锈铁 规格:P1040987 |
| 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 | 不锈铁 |
| 规格 | P1040987 | 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/高硬度不锈钢水果刀；paring knife

产品材质：刀片采用ss420（国内叫法3cr13）；手柄采用电木手柄；

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完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；

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；

产品包装：

1. 现产品包装为每只产品入一个pvc吸塑盒并配彩卡一张，72只装入一个大箱；
2. 可根据客户要求包装；

特儷行(talent hands company)是一家集生产加工、内外贸易、经销批发的香港有限责任公司。属下拥有两家专业工厂、两间内外贸易公司。公司主要业务为美国、欧洲和日本各大品牌代工高档塑胶和五金的家庭生活用品、厨房工具、清洁用品等；主要产品有香料研磨器(pepper mill)、红酒开瓶器(wine cork screw)、厨房清洁工具等；主要销售到北美、南美州、欧洲及日本等市场。公司拥有自己的专业产品设计开发及工程分析团队数十人、精密注塑机数十台、五金冲压设备近十台、全自动生产线五条；能为客户提供高质、高效的专业服务。欢迎各界朋友莅临指导、考察、洽谈业务。