

批发供应不锈钢厨用刀具 广告促销礼品套刀 五金家用套装刀具

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 批发供应不锈钢厨用刀具 广告促销礼品套刀 五金家用套装刀具 |
| 公司名称 | 阳江华雅日用品有限公司 |
| 价格 | 41.00/套 |
| 规格参数 | 品牌:好厨帮 材质:不锈钢 规格:可按要求生产 |
| 公司地址 | 阳江市江城区西平北路237号五楼 |
| 联系电话 | 13432583718 15819177450 |

产品详情

| | | | |
|------|---------|------|-----|
| 品牌 | 好厨帮 | 材质 | 不锈钢 |
| 规格 | 可按要求生产 | 产地 | 阳江 |
| 重量 | 500 (g) | 包装 | 彩盒 |
| 贸易属性 | 外贸原单 | 产品类别 | 套刀 |

本厂主要供应礼品套刀，厨用刀，餐具，厨具.厨用具.剪刀.烧烤用具.....

款式齐全新颖，质量稳定、工艺精湛、包装精美，价格合理，出货快

产品明细:

产品采用刀具专用钢材,运用现代制刀科学技术,

刀身应用五彩合金砂轮磨削技术，工艺精湛，增强刀的锋利度,

使产品持久锋利、刀面流光溢彩，表面光滑真正起到抗锈的效

果。款式新颖、美观耐用；

结合使用国内首创自动汽动恒温式热处理技术，

增强刀的硬度。使产品平直、无缺口

手柄设计个性化，符合力学原理，防滑设计，使用安全,舒适,

不会脱手伤及用者.配件均采用无毒无害环保材料制成

手柄多种款式,手柄可按要求生产。款式新颖、美观耐用

注:长年有新产品开发,款式新颖,全面,也可来样生产,

可按要求生产,产品用料绿色环保

刀具使用与保养

1.为达到最佳功效,砍刀与片刀在选材及加工过程(磨抛、开刃)上是截然不同的。千万不要用砍刀以外的其他刀具砍骨,这样会导致刀刃严重受损坏,也不要用刀面去拍打食物。2.不要将厨刀当作螺丝刀或罐头刀使用,这会使刀具意外损坏。3.斩骨时宜用刀刃的跟部接触骨头,同时选用刀刃口为钝角部位斩骨,垂直落刀。如果骨头卡住刀刃口时,不宜左右摇晃,拔出刀刃口。正确的方法是将骨头与刀具一起举起再砍,直至骨断。

4.刀具使用完毕用清水清洗,并用干布抹干刀体、刀根、刀背,并把毛巾裹在刀柄上来回转动,把刀柄抹干净,然后轻轻套进刀座内。为安全保全其防锈功能太久。

安全事项:

1、不要用手接触刀刃试其锋利程度。2、刀具要放在儿童不易接触到的地方。3、使用时应该与身体保持适当距离,避免失手掉下厨刀时弄伤自己。假如厨刀不慎滑跌,切忌试图用手接住。4、厨刀应放在一目了然处,避免用抹布遮盖,以免不小心弄伤自己。递给他人时,应手捏刀背,不要触及刀身,刀柄向人,以免误伤。5、用完后即以清水洗净,抹干刀身时应由刀柄抹向刀刃以免伤手。6、勿把刀具混放在抽屉内,放在插刀架上比较安全。

更多实用精品推荐:

可自行配套,可按要求生产!!

是广告促销,馈赠亲朋好友,居家下厨的理想刀具!

欢迎广大新老客户致电咨询,订购!

qq: 865266710

邮箱:yangjianghy@163.com

skype: yeqianjun

刀具功能：1.砍骨刀：适用斩切排骨、鸡、鸭、鹅等中、小类骨头食物。

2.切片刀：超薄刃口设计，适宜对肉、鱼、蔬菜等生熟食品进行切片、切段、切丝，使用时不宜碰撞及斩切硬物，以免损坏刃口。3.西瓜刀：用于切西瓜、冬瓜、南瓜等大型瓜果，切面整齐不毛边。4.水果刀：用于切削各类水果，刃口锋利、轻巧方便。5.冻肉刀：刃口设计有细波形锯齿，可切可锯，一刀多用，切割冻肉、冻鱼省力方便，切蔬菜瓜果时，有不漏汁功能便。6.磨刀棒：采用高碳钢材精制而成，棒身开有细长条齿，是理想的磨刀工具。7.厨房剪：剪刀口用于开家禽肠肚，塑柄内部带齿，可用来开瓶盖，夹核桃外壳等硬物。

注：

产品可按客户的不用要求，不同材质，不同包装，重新核算最优惠的价格，努力做到高质量，低价格！
！