

不锈钢厨用刀 五金刀具 礼品套刀 屠刀 万用刀

产品名称	不锈钢厨用刀 五金刀具 礼品套刀 屠刀 万用刀
公司名称	阳江华雅日用品有限公司
价格	16.00/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	300 (g)	包装	彩盒
贸易属性	外贸原单	产品类别	厨用刀

阳江华雅日用品有限公司

位于有“中国刀具中心”美誉的阳江市，拥有自己的合股工厂，是一家集原料供应、产品生产、销售于一体的优秀企业。

本厂主要供应礼品套刀，厨用刀，餐具，厨具，厨用具....

款式齐全、时尚新颖、质量稳定、工艺精湛、包装精美，价格合理

以下是本厂新推出的不锈钢厨用刀

产品明细:

产品采用陶瓷特殊钢材,运用现代制刀科学技术,刀具高档,

锋利无比

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、款式新颖、美观耐用；

结合使用国内首创自动炉火燃烧技术，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

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。

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。

更多实用精品推荐：

可自行配套,可按要求生产!!

是馈赠亲朋好友，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