

# 厨用刀 不锈钢厨师刀 夹心柄刀具 五金刀具 礼品刀具

产品名称	厨用刀 不锈钢厨师刀 夹心柄刀具 五金刀具 礼品刀具
公司名称	阳江华雅日用品有限公司
价格	5.00/个
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	130 (g)	包装	插卡
贸易属性	内贸	产品类别	厨用刀

本厂主要供应礼品套刀，厨用刀，餐具，厨具.厨用具....

款式齐全新颖，价格合理

以下是本厂新推出的不锈钢套装厨具

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。假如厨刀不慎滑落，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！