

空心柄餐刀/厨房套刀/不锈钢喷橡塑系列(白色)

产品名称	空心柄餐刀/厨房套刀/不锈钢喷橡塑系列(白色)
公司名称	阳江市昊恒五金工贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:昊恒 材质:不锈钢 规格:8寸等多种规格
公司地址	中国 广东 阳江市江城区 城北民营科技园内
联系电话	86 0662 3213688 18998634567

产品详情

品牌	昊恒	材质	不锈钢
规格	8寸等多种规格	用途	厨房用刀
等级	一等品	产地	阳江
包装	纸卡或按客户要求包装	风格	西式
图案	如图,也可按客户要求	颜色	刀柄颜色可选
贸易属性	外贸原单	功能	环保
加印LOGO	可以	送礼用途	节庆送礼
适用送礼对象	任何人	适用送礼场合	商务馈赠
产品类别	刀叉		

本公司所有产品质量严格把关,经久耐用,深受新老客户好评,欢迎来电来函、e-mail、网上在线咨询、来样来图生产.

阳江市昊恒五金工贸有限公司位于有“中国刀剪之都”之称的阳江市。阳江是中国最大的五金刀剪生产和出口基地。昊恒工贸是私营独资企业，前身为《阳江昊恒塑金制品厂》，主要生产各种规格的厨房刀具、多功能工具、美容刀、开瓶器及各类杂件等五金产品。昊恒有完善的管理和各种生产设备，有专业团队不断开发新产品，选择我们，能为您节省时间和费用,为你提供最好的产品和最好的服务，以最合理的价格、开放协同的态度与您合作。

刀具使用常识及注意事项1.刀具使用常识

斩骨刀、斩切两用刀、切片刀等请按不同用途分开使用，刀具不宜切、削金属、木材等硬物。

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，不正确的办法是将骨头与刀具一起举起再砍，直至骨断。否则、会造成刀刃断钢成弧形缺口，属使用不当。

刀具每次用后需洗净、擦干、抹上食用油，放置通风、干燥处，远离水源和燃气灶具，以防生锈。

2.使用注意事项

刀具是危险品，请注意保管，使用或清洗时，请小心刀刃。

厨房刀具请不要用作烹饪外的其它用途。

刀具破损或变形时，请不要使用。

在砍切鱼、鸡骨、螃蟹、南瓜等硬的东西时，请用力刃厚的砍骨刀或斩切两用刀，切冷冻食品则请使用专用切肉刀，会卷刃或使刀尖变形。

刀具使用时，请不要左右拧动使用的刀具，否则刀刃会容易缺口，折断、破裂、或刀尖弯曲。

在切土豆、萝卜、苹果等较硬食物成厚片时，请在刀背上垫上布并用手按住切、避免刀背割伤手！

3.保养维护

刀片虽使用优质不锈钢，但刀片粘附含有盐分和酸等污渍而放置不管，或放在湿度大的地方保管，将会生锈。沾上厨房用的洗涤剂清洗，水洗干净后，擦掉水分，干燥后放回刀架。

用洗碗机清洗时，有时因污渍过多而无法洗净，污渍亦会导致生锈。如发现菜刀变钝，按每月1~2次的标准磨刀。

菜刀、剪刀生锈后，去锈方法一：可用一块地瓜仔细擦几遍，然后用干布擦干净即可；方法二：把刀放在淘米水里泡几个小时；方法三：用海绵沾上厨房专用清洗剂擦洗，充分冲洗后，擦掉水分，并让其干燥。
决定刀具品质四要素

钢材：好刀源于好钢，好钢用在刀刃上。

热处理技术：是利用加热和冷却以改变金属物理性质的方法，热处理能改善钢的显微结构，使之达到所需的物理性能。耐磨性是通过热处理而获得特性中的几种，要获得这些特性，需使用处理中的淬硬（又称淬火），回火退火和表面硬化。

开刃口技术：刃口的角度决定了刀具的锋利度和实用性，（标准开刃角度：片刀、斩切刀30度，骨刀45度）开刃的耐利性，难点在于解决开刃时的退火现象及开口的平滑度。

刀具设计：要符合人体工程力学、造型美学及使用功能性。

刀具元素结构对比

碳c	存在于所有的钢材，最重要的硬化元素，有助于增加钢材的强度。
铬cr钴co	增加耐磨损性、硬度、最重要是耐腐蚀性。一种灰色金属元素，质坚固而有韧性。与铁金属制成较硬的合金。
钛ti镍ni	一种非常坚硬的银白色金属元素，质轻耐蚀。保持强度，抗腐性的韧性。
硅si钨w	有助于增强强度，硅在生产过程中保持钢材的强度。增强抗磨损性。
钼mo钒v	碳化作用剂，防止钢材变脆，在高温时保持钢材的强度。增强抗磨损能力和韧性。

本网站所展示的有商品图片均为实物拍摄，所有图片未经允许不得盗用，违者必究！谢谢合作！