

餐刀 空心柄厨用刀 厨房套刀

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 餐刀 空心柄厨用刀 厨房套刀 |
| 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:5件套,也可按客户要求定做 |
| 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 | 5件套,也可按客户要求定做 | 用途 | 厨用刀 |
| 等级 | 一等品 | 产地 | 阳江 |
| 包装 | 纸盒 | 风格 | 西式 |
| 图案 | 纯色 | 颜色 | 金属原色 |
| 贸易属性 | 外贸原单 | 功能 | 环保 |
| 加印LOGO | 可以 | 送礼用途 | 商务送礼 |
| 适用送礼对象 | 朋友 | 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.

阳江市昊恒工贸有限公司餐刀/厨用刀各类刀具用途

砍骨刀:适用砍切大型禽畜类的骨骼,如腿骨、肩架骨。砍骨时宜直起直落,不可左右摇摆,以免损坏刃口。

斩切刀:适用斩切排骨、鸡、鸭、鹅等中、小类骨头食物,斩切时宜直起直落,不可左右摇摆,以免损坏刃口。

切片刀:超薄刃口设计,适宜对肉食、蔬菜等生熟食物进行切片、切段、切丝、使用时不宜斩切硬物,以免损坏刃口。

厨师刀:超薄刃口设计,用于肉、鱼蔬菜等皆应付有余。

冻肉刀:超薄刃口设计,用于分切硬质面包、冻肉。

面包刀:超薄刃口设计，用于分切硬质面包、冻肉。

剔骨刀:超薄刃口设计，用于挑切骨头上的碎肉。

万用刀:超薄刃口设计，轻巧锋利。适宜切削细小肉片、水果、瓜果、蔬菜等。

水果刀:用于切各类水果、刃口锋利、轻巧方便！

磨刀棒:用于快速磨刀工具，具体请看使用说明。

厨房剪:剪刀口用于开家禽肠肚、柄部带齿可用来开瓶盖，夹核桃外壳等硬物。

磨刀石:用于正式磨刀的工具，具体请看使用说明。

磨刀方法1.使用磨刀棒的磨刀方法

磨刀棒是主要用于食品加工现场的磨刀器，是刀刃黏附油脂而变得难切时行家使用的专业用具。用磨刀棒磨刀且如果刀变钝时不能及时磨刀效果无法发挥。因此，磨刀时，比起速度，磨刀的角度更为重要。

请始终保持刀与磨刀棒的角度约20度使用。

用左手拿着磨刀棒，右手拿着刀子，请把刀子放在磨刀棒上，从刀刃尾部朝刀刃尖部，自上而下拉刀子。

刀子放在磨刀棒的另一侧拉动，同样磨刀刃的另一面，重复操作5—10次。

2.使用磨刀石的磨刀方法

磨刀石为双面精密磨刀油石分粗幼两面，分别是240#和800#碳化物颗粒，一般在家里用800#的幼面磨刀即可。

将磨刀石浸在水里5分钟，待安全湿透后，放在湿布上，然后将刀按45度角放在磨刀石上。

刀身与磨刀石保持10—15度。角的距离向前磨时，稍为用力，向后磨时，则放松。继续磨刀直至刀锋起刻痕同的次数。

在磨刀的过程中，磨刀石上的水会变得混浊，但切勿洗去，因为这有助磨利刀具。

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，不正确的方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，请用刀刃厚的砍骨刀或斩切两用刀，切冷冻食品则请使用专用适刀具，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、胡卜、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

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；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

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 | 元素 | 作用 |
|----------|--------|--|
| | 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，质坚固而有硬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，硅在生产过种中保持钢材的强度。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 |

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！

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bbq、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、开放协同的态度与你

阳江市昊恒工贸有限公司餐刀/厨用刀各类刀具用途

砍骨刀:适用砍切大型禽畜类的骨骼，如腿骨、肩架骨。砍骨时宜直起直落，不可左右摇摆，以免损坏刃口。

斩切刀:适用斩切排骨、鸡、鸭、鹅等中、小类骨头食物，斩切时宜直起直落，不可左右摇摆，以免损坏刃口。

切片刀:超薄刃口设计,适宜对肉食、蔬菜等生熟食物进行切片、切段、切丝、使用时不宜斩切硬物,以免损坏。

厨师刀:超薄刃口设计,用于肉、鱼蔬菜等皆应付有余。

冻肉刀:超薄刃口设计,用于分切硬质面包、冻肉。

面包刀:超薄刃口设计,用于分切硬质面包、冻肉。

剔骨刀:超薄刃口设计,用于挑切骨头上的碎肉。

万用刀:超薄刃口设计,轻巧锋利。适宜切削细小肉片、水果、瓜果、蔬菜等。

水果刀:用于切各类水果、刃口锋利、轻巧方便!

磨刀棒:用于快速磨刀工具,具体请看使用说明。

厨房剪:剪刀口用于开家禽肠肚、柄部带齿可用来开瓶盖,夹核桃外壳等硬物。

磨刀石:用于正式磨刀的工具,具体请看使用说明。

磨刀方法1.使用磨刀棒的磨刀方法

磨刀棒是主要用于食品加工现场的磨刀器,是刀刃黏附油脂而变得难切时行家使用的专业用具。用磨刀棒磨刀且如果刀变钝时不能及时磨刀效果无法发挥。因此,磨刀时,比起速度,磨刀的角度更为重要。

请始终保持刀与磨刀棒的角度约20度使用。

用左手拿着磨刀棒,右手拿着刀子,请把刀子放在磨刀棒上,从刀刃尾部朝刀刃尖部,自上而下拉刀子。

刀子放在磨刀棒的另一侧拉动,同样磨刀刃的另一面,重复操作5—10次。

2.使用磨刀石的磨刀方法

磨刀石为双面精密磨刀油石分粗幼两面,分别是240#和800#碳化物颗粒,一般在家里用800#的幼面磨刀即可。

将磨刀石浸在水里5分钟,待安全湿透后,放在湿布上,然后将刀按45度角放在磨刀石上。

刀身与磨刀石保持10—15度。角的距离向前磨时,稍为用力,向后磨时,则放松。继续磨刀直至刀锋起刻痕同的次数。

在磨刀的过程中,磨刀石上的水会变得混浊,但切勿洗去,因为这有助磨利刀具。

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,不正确的方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
适刀具，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

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
；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
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

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
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 | 元素 | 作用 |
|----------|---------|--|
| | 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，质坚固而有硬 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，硅在生产过种中保持钢材的强度。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 |

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！

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |