专业生产的绿色环保形陶瓷刀，量大从优

产品名称	专业生产的绿色环保形陶瓷刀，量大从优
公司名称	黎燕霞(个体经营)
价格	42.00/把
规格参数	是否提供加工定制:是 型号:各种 规格:各种
公司地址	中国 广东 阳江市 坪郊工业区环山路
联系电话	86 0662 2816818 13926309738

产品详情

是否提供加工定制	是	型号	各种
规格	各种	材质	陶瓷刀
全长	*（mm）	适用范围	家居

我厂成立于１９９６年，位于中国刀剪之都－－广东阳江．拥有一批熟练的技术力量，和先进的设备．主要生产各种小刀，不锈钢家居制品．不论大小定单，我厂均向客户承诺：质量合格，货期保证．愿同国内外客商诚信合作．本厂又研发出环保陶瓷刀。环保陶瓷刀是刀具领域中又新一新突破。它采用于高科技氧化锆材料精制而成，高密度，高硬度。几乎永不磨损硬度在hra90左右仅次于金刚石,耐磨性一般远远高于普通金属于刀。因其极高的致密性和光洁性,刀面不易滋生细菌,外观如玉石般柔和润泽。欢迎各界人士惠顾。

陶瓷刀具有“ 贵族刀 ”之美称,是世界上最受欢迎的绿色产品之一。与传统钢刀相比，陶瓷刀的制作技术更加先进，其柔和的色泽，永远锋利的刀刃，人性化的手握设计，一定会让您在厨房工作时的心情变得愉快开朗!!!陶瓷刀充分体现了新世纪、新材料的绿色环保概念,是现代礼品的经典之作，是身份和品味的象征！本品外形美观，实用性强，自用实惠，送礼高贵，赠送亲朋好友倍添面子，也是企事业单位节庆典礼之最佳赠品。

公司各种款式的陶瓷刀

【品名】：陶瓷刀【规格】：各种【材质】：刀刃为高科技陶瓷（刀锋所采用的氧化锆纳米陶瓷材料，可以保持刀刃永不生锈、永远锋利，绝对环保），手柄为abs黑色直柄【形状】：人性化设计，把握舒服

，运用灵活，容易控制【用途】：切削瓜果、蔬菜、无骨肉等【包装】：简易纸盒包装

产品特性：1、材料特殊：采用高科技氧化锆材料精制而成，高密度、高硬度、永不磨损,硬度(hra87)仅次于金刚石，耐磨性是金属刀的60倍；2、绿色环保：无铅、无毒、耐酸、耐碱，永不生锈，健康环保；保持食品原色、原味，尽享美食风味，不与食物发生任何反应，真正的健康产品!3、 性能优异：因其有极高的致密性和光洁性，刀面不容易滋生细菌，切削鱼肉、瓜果、蔬菜等干净利落，抗菌防污，便于清洗。4、外观高贵: 外观如玉石般柔和润泽，质感细腻，平添高贵享受。

温馨小提示：◆ 陶瓷刀与抗菌砧板一同使用更佳，但应避免在石质砧板上使用。◆
处理食物时请勿将其当剁刀使用，并应避免重摔或外力撞击，以免造成陶瓷刀刃缺角或断裂。◆ 刀具用完后，可使用清水和洗洁剂清洗，清洗完使其自然凉干后，即可置于刀架上或收藏于刀具盒内。◆
刀刃本身锋利易割伤手，存放时应特别小心，应注意勿使孩童接触，以免误用。◆ 厂家直销、支持团购、数量不限、量大从优！注：购买前请充分了解陶瓷刀的特性，以免造成购买后的纠纷。

实验：请您分别用金属刀和陶瓷刀同时削同一个水果——各削一半削皮后放置5-10分钟（土豆、苹果等）。 金属刀削的一半水果，通常你很快就会发现：水果的表面很快就变深色了！
---那是水果的果酸与金属物质（铁离子）与空气（氧气）起了化学反应被氧化的缘故。 用陶瓷刀削的另一半水果，你会发现：水果表面根本看不出来有什么变色，只是削过皮的水果会自然干枯。这说明陶瓷刀与水果没有起化学反应，一切的一切都是自自然然。

陶瓷刀使用须知:适当的使用，陶瓷厨房刀将和他的寿命一样永远锋利。*
使用中请对刀刃部分格外留意，刃部极其锋利；*
请远离儿童，将菜刀放到幼儿无法接触到的地方保管；*
请使用木制或塑料制的案板，避免在石质砧板上使用；* 请勿在高空中抛下刀会让刀破碎；*
请勿用刀敲、撬、摔和撞击，不要把刀当杠杆使用；* 在削切的过程中不要扭曲了刀；*
请勿用陶瓷菜刀切冷冻（或未完全解冻）食品、生年糕、带骨肉以及鱼、蟹等硬物；*
不要在洗碗机中洗陶瓷刀，应在温水中用洗涤剂慢慢的用手擦拭；*
将陶瓷刀放在刀座或者其它稳定的环境中；* 请勿自己试着磨刀；*
请勿将菜刀放置在离火源过近的地方，以免塑料制的刀柄因此变形。