

## 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。不论大小订单，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剃刀使用, 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。