

# 菜刀厨用刀 自主 不锈钢

产品名称	菜刀厨用刀 自主 不锈钢
公司名称	昆山永德五金制品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:自主 材质:不锈钢 规格:46-2#M
公司地址	昆山开发区陈家浜路68号4号房
联系电话	13584996205

## 产品详情

品牌	自主	材质	不锈钢
规格	46-2#M	产地	江苏昆山

46-2#m：调理刀

刀片材质：420j2不锈钢 硬度hrc48-52

手柄材料：pom+不锈钢铆钉

尺寸：7"\*2.5mm

### 小常识:

选购刀具：选刀具的两个面：平整光洁，无锻压凹痕。选刀刃厚薄均称：露钢适度，刀刃口直而不扭曲，直视刀口一条黑色线，无“白刃口” 刀背、刀头、刀跟磨削平整，“不露黑”、无毛刺、不拉手。刀柄安装平直、牢固，刀箍不松动

刀具使用常识：斩骨、切肉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。否则，会造成刀刃断钢成弧型缺口，属使用不当，不属保修范围。刀具每次用后需洗净、擦干、抹上熟的食用油，放置通风、干燥处、远离水源和燃气灶具以防生锈。（不锈钢刀具接触到一氧化碳气体一会产生黄斑，宜防止）菜刀、剪刀生锈，可用一块地瓜仔细擦几遍，然后用干布擦干净即可，菜刀生锈后，把刀放在淘米水中浸3小时，可以去锈。刀具水磨法：刀用钝时，加水以15°-20°度夹角在磨刀石上来回磨数下即可锋利无比。

