

不锈钢厨房菜刀，款式多样。

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 不锈钢厨房菜刀，款式多样。 |
| 公司名称 | 阳江市三友金塑有限公司 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | 品牌:可贴牌 材质:不锈钢 规格:7寸 |
| 公司地址 | 阳江市创业路金郊变电站旁 |
| 联系电话 | 86 0662 2812618 13302529328 |

产品详情

| | | | |
|----|-----|----|-----|
| 品牌 | 可贴牌 | 材质 | 不锈钢 |
| 规格 | 7寸 | | |

刀具材质：

| 材名称 | 成份 | 特点 |
|-------------|---|--|
| 复合钢 | 几层材料是以爆炸产生的高温高压轧合的，外层侧面采用耐蚀性优良的低碳不锈钢、中间芯部材料则是高碳合金钢8cr13mov。通过热处理淬火后，外层由于采用的是低碳不锈钢材料，硬度值较低，一般在hrc48以下。规格有三层、五层复合钢。 | 复合钢具有复合层保护不易崩口、厚度减薄磨削加工容易，消费者在五层复合钢刃口铜露出的部份溶出 |
| 七铬钢7cr17mo | 含碳 (c) 0.68-0.75%、含铬 (cr) 16.7-17.5%，含钼 (mo) 0.5%等成份组成 | 经过油淬火处理后，硬度可达到58 |
| 四铬钢4cr13mov | 含碳 (c) 占0.35-0.45%、含铬 (cr) 12.8-13.5%、含钼 (mo) 0.5%含钒 (v) 0.3-0.5%等成份组成。 | 特点：更坚硬更锋利、持久、防锈 经加热扩张后加以锻打，硬度可达 产品特点：更锋利、防锈、具韧性、易复磨。 |
| 三铬钢3cr13 | 含碳 (c) 占0.28-0.35%、含铬 (cr) 12.8-13.5%等成份组成。 | 经过油淬火处理后，硬度可达到54hrc。该钢质系列产品特点：锋利、 |

刀具分类：

骨刀类 是厨用刀具中体积和重量最大的一种。其主要功能是用来剁大型禽畜类的骨骼，比如：腿骨、肩架一般较为厚重，目的是在剁切骨头时使操作者方便、省力；砍骨刀的刀刃开锋角度为25-30度角度。使用者在握刀时虎口正对刀背，食指母指捏紧刀柄前段，其余手指与掌心紧握刀把后段，用手腕关尽量用刀根刃口部斩切骨类，这样便于在砍骨时更好地发力，同时不会震伤虎口或者造成刀具脱手臂应向腋窝夹收，肘部向躯干内收，手腕放松，持刀垂直下落。刀刃与骨头的最佳受力角度为90°，

砍骨过程中不会左右晃动以至刀刃受损。

斩切刀

是厨用刀中体积重量介于砍骨刀和切片刀之间的一种刀具。斩切刀是一种既可切又可砍的刀具。斩切刀刀身长150-300mm，刀刃开锋角度15-20度角，较厚的刀身设计保证了斩切刀在砍骨时所需的强度，而锋利的刀刃游刃有余。斩切刀较为科学的使用是前切后斩（前指刀头，后指刀根）。将刀刃后部用于砍切的主刀身前半段的重量加在斩切部份从而使得在砍骨时更为方便省力。总的来说斩切刀的用法和切片刀用斩切刀砍骨时不要去砍较大、较硬的骨头，斩切刀主要适用于砍切，如鸡脚、排骨等中小类骨头

切片刀

是厨用刀中体积较小，重量较轻，使用频率非常高的一种刀具。其主要功能是对肉、禽、鱼、蔬菜切段、切丝等工作。由于切片刀是对食物进行形状加工，同时需要反复的，大量的操作，因此切片刀刀刃锋利，以便操作者在进行大量切割同时也能保证切割后食物形状的完整、规矩，还可以尽量减少因长时间的疲劳与不便。

果刀

果刀厨用刀具中不可缺的一类。由于人们在切削水果时习惯一手拿水果，一手进行切削，所经水果刀身薄，刀刃开锋角度为15度。薄刀身与锋利的刃口都是为了方便削水果而设计的。在果刀中西方，这种刀刀身较长，刀刃锋利，但不适合切割硬质物体，在使用时应尽量避免与硬物相碰，这也是要注意的。

刀具使用常识：1、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；2、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；3、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）；4、不锈钢菜刀、剪刀怕醋和盐如果发现生锈，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；5、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。

刀用钝后加水以15°-20°夹角在磨刀石上来回轻磨。紧紧握住刀柄，左手按住刀身。两面采用同样角度来回轻磨。稍后，试试刀的利钝，用大拇指指甲在刀刃边轻轻碰触见锋即可。

刀具使用小贴士：

1、不要用手接触刀刃试其锋利程度。2、刀具要放在儿童不易接触到的地方。3、使用时应该与身体保持适当距离，避免失手掉下厨刀时弄伤自己。假如厨刀不慎滑落，切忌试图用手接住。4、厨刀应放在一目了然处，避免用抹布遮盖，以免不小心弄伤自己。递给他人时，应手捏刀背，不要触及刀身，刀柄向人，以免误伤。5、用完后即以清水洗净，抹干刀身时应由刀柄抹向刀刃以免伤手。6、勿把刀具混放在抽屉内，放在插刀架上比较安全。7、为达到最佳功效，砍刀与片刀在选材及加工过程（磨抛、开刃）上是截然不同的。千万不要用砍刀以外的其他刀具砍骨（包括鱼骨），这样会导致刀刃严重受损坏，也不要用刀面去拍打食物。8、不要将厨刀当作螺丝刀或罐头刀使用，这会使刀具意外损坏。9、用完之后清洗并用干布擦干，放于通风位置。为安全保全其防锈功能，切忌将茄汁以及腐蚀性汁液留于刀面太久。10、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。

=====简介=====

阳江市三友金塑有限公司成立于2003年，秉承多年制刀经验和专业的服务精神，致力于开发，设计，生产和销售各类厨房用刀，剪刀，小刀，烧烤工具等不锈钢五金厨房用品及户外用品。现公司拥有员工200余人，厂房面积超过7000余平方，配备先进的现代化生产设备，月生产量达50万件产品以上，产品均能通过fda和lmbg测试。同时拥有一支优秀的设计团队，为产品的持续开发创新提供有力的后盾；具备专业的技术队伍，经验丰富的qc人员和完善的质量管理体系，全面保障产品的自主制造能力，保证产品质量和客户订单的安全生产及完成。目前公司已注册“小潘寨”等品牌，以新颖的设计，上乘的品质和高雅的外观，产品热销国内及欧美，亚洲等20多个不同地区。

作为一家成长型企业，优良的品质和真诚的服务是我们的经营理念，让员工在快乐中工作是我们的宗旨，“做客户所想”是我们永远追求的目标，为此我们不遗余力地提升产品自主创新和制造能力，强化产品质量，完善销售服务，为成为全国最大的专业刀具制造企业而不懈努力。