

不锈钢双面牙刀/不锈钢多用刀

产品名称	不锈钢双面牙刀/不锈钢多用刀
公司名称	阳江市江城区拓美五金制品厂
价格	5.00/件
规格参数	品牌:HONGKITCHEN 材质:不锈钢 规格:20*2
公司地址	阳江市江城区西岸工业区回南路6号
联系电话	86 0662 3153708 13450503808

产品详情

品牌	HONG KITCHEN	材质	不锈钢
规格	20*2	产地	阳江
重量	15 (g)	包装	OPP袋
贸易属性	外贸原单	产品类别	双面牙刀

本厂专业生产各种不锈钢厨具，餐具。产品种类齐全，质量好，价格低，方便客户选购

常用刀具分类及用途	
片刀/菜刀：用于切、剁、削鱼、肉、蔬菜、瓜果砍刀：用于砍切鸡、鸭、鱼等较硬的大块食物厨师刀：用于分割鱼、肉、瓜果果皮刀：专用于削果皮西瓜面包刀：切割西瓜（等较大的水果）、面包等西餐糕点冻肉刀/牙刀：切割冰冻肉块	
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。

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，用大姆指甲在刀刃边轻轻碰触见
---------------------------	--	----------------	--	---------------	--	--------------------------

拓美五金简介：

阳江市江城区拓美五金制品厂来自“中国刀剪之都”——广东省阳江市。成立于2004年初，现址位于阳江市江城区江闸路金钱围工业区，是一家集日用五金餐具、刀具、小厨具设计开发、制造、销售一体的制造厂家。工厂拥有工业用地5000平方米，已建成面积3000平方米的标准厂房、宿舍和办公大楼，在职员工一百多人。自创和引进了多套先进的自动、半自动生产设备，年产量达100万件（套），拓美五金主要经营小厨娘，hong kitchen 品牌系列产品。秉承“顾客至上，锐意进取”的经营理念，坚持“客户第一”的原则为广大客户提供优质的服务。欢迎惠顾！

阳江市拓美五金制品厂

联系人：陈先生（业务）电话：0662-3153708/13450503808

传真：0662-3153788

邮箱：yjtmei@163.com

qq:404091196

