批发手工煅打屠宰刀 猪肉荣

产品名称	批发手工煅打屠宰刀 猪肉荣
公司名称	阳江市江城区天天用五金厂
价格	28.00/件
规格参数	品牌:猪肉荣 材质:特殊钢 规格:210*118*8
公司地址	阳江市江城区白沙街道北环南路五巷九号（经营场所）
联系电话	86 0662 2205989 13078387022

产品详情

品牌	猪肉荣	材质	特殊钢
规格	210*118*8	产地	中国阳江
重量	880（g）	产品类别	菜刀

关于刀：

阳江刀剪历史悠久，驰名中外。阳江制刀历史可溯至1400多年前。公元557年，民族英雄冼夫人屯兵两阳，在阳江地区制作兵器，清《冯代族谱》载：“ .....冯大将军生平所用八十二斤峨眉宣锦大刀纳于家中 ”。冯大将军即冼夫人的孙子冯盎，曾任宋康令，公元646年葬于阳江北山。这“ 峨眉宣锦大刀 ”即阳江俗称的“ 大杀刀 ”。其后，制刀工艺传至民间，生产各种民用刀。

本产品为手工煅打，锋利无比。

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.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。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。	