高级纳米氧化锆水果刀、厨用刀、陶瓷削皮器

产品名称	高级纳米氧化锆水果刀、厨用刀、陶瓷削皮器	
公司名称	瑞安市华美餐具有限公司	
价格	.00/个	
规格参数	品牌:TOPMENU 材质:氧化锆 规格:64.5*39*53CM	
公司地址	瑞安市汀田街道镇府上首	
联系电话	86 0577 65192187 13867791187	

产品详情

品牌	TOP MENU	材质	氧化锆
规格	64.5*39*53CM	产地	瑞安
重量	1(g)	包装	礼盒
贸易属性	内贸	产品类别	套刀

陶瓷刀介绍

一、陶瓷刀号称"贵族刀",作为现代高科技的产物,具有传统金属刀具所无法比拟的优点;不少首饰和饰品中使用的人造宝石就是采用锆材料,因此陶瓷刀又叫宝石刀,它的高雅和名贵可见一斑。

陶瓷刀体现的是新世纪、新材料的绿色环保概念。它高雅灵巧,自用送礼两相宜,带给人们贵族般的享受,是身份和品味的象征。

二、陶瓷刀性能:

- 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、几乎永不磨损硬度在hrc90左右仅次于金刚石,耐磨性一般远远高于普通金属刀,能免去你频繁磨刀的烦恼;因其极高的致密性和光洁性,刀面不容易滋生细菌,外观如玉石般柔和润泽。
- 2、绿色环保:无铅、无毒、耐酸、耐碱永不生锈,不会与食物发生化学反应。真正的健康产品。
- 3、性能优异:切削鱼肉、瓜果、蔬菜等干净利落,刃口极其锋利,能削出如纸一样薄的肉片并且刀面不易沾肉及其它食物。
- 4、永不变色:高科技氧化锆纳米材料使得陶瓷刀不易沾污易清洗永远光亮如新;特别是切削过的苹果梨等水果,不易氧化,更加干净卫生。

三真正的环保刀:

1健康:采用生物医学材料制造,不含镍、铬等重金属元素。与肌肤接触不会产生过敏现象。陶瓷材料的化学稳定性极强,耐酸碱、永不生锈变色。

四送礼佳品:

国内陶瓷刀具的包装有简装、礼品装、套装等产品可供选择,无论居家生活或是馈赠亲友均为健康、时尚的品味之选!

五、陶瓷刀使用须知:

- 1、本品宜切、削、割、避免敲、撬、摔和撞击:
- 2、避免在石质砧板上使用;
- 3、陶瓷刀极其锋利,且易被误认为玩具刀,所以切勿让孩童接触,以免误伤;
- 4、尽管陶瓷刀具跌落到地面也不易断裂,但刃口先接触地面易造成崩口,所以尽量避免落地。

陶瓷刀的优点

1.卫生抗菌:使用先进的陶瓷材料,产品晶粒细小,致密度高,可减少细菌滋生机会,不与食物中的酸碱物质反应,让食物口味完整保留。