

韩国氧化锆陶瓷刀、水果刀、陶瓷削皮器HZ-18

产品名称	韩国氧化锆陶瓷刀、水果刀、陶瓷削皮器HZ-18
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:厨美 材质:氧化锆 规格:17*28*7CM
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	厨美	材质	氧化锆
规格	17*28*7CM	产地	温州
包装	礼盒	贸易属性	内贸
产品类别	水果刀		

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。