

陶瓷手柄餐具 陶瓷柄勺叉 勺筷 厨具 咖啡杯碟 MC - 63

产品名称	陶瓷手柄餐具 陶瓷柄勺叉 勺筷 厨具 咖啡杯碟 MC - 63
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 产品类别:高脚杯 材质:陶瓷
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	产品类别	高脚杯
材质	陶瓷	容量	51-100ml
杯子附件	有手柄、有勺	适用对象	咖啡
风格	韩式	颜色	红色
图案	花卉	形状	圆形
适用送礼场合	商务馈赠		

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、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。
- 3、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。

4、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。

5、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。

三、陶瓷刀的特点：

1.刀刃非常锋利。能削出如纸一样薄的肉片。

2.高硬度。具有hra87的高硬度，耐磨性是金属刀的60倍。

3.不生锈变色，健康环保。可耐各种酸碱有机物的腐蚀。

4.不沾污，清洁容易。该刀完全无磁性，且为全致密材料，无孔隙。

5.保持食品的原色、原味，削过的水果不变颜色。材料化学性能稳定，不与食物发生任何反应。

6.色泽圆润、洁白，有玉的质感，平添高贵享受。

四、关于陶瓷刀的基本问题解答陶瓷刀(ceramicknife)是近年来开始使用的一种新型厨具，大家对于它现在还不是很熟悉，所以根据我公司长期与客户交流的经验，收集整理了一些关于陶瓷刀的常见问题。希望通过我们的介绍让您对陶瓷刀能有较为深入的认识。

q.陶瓷刀都用来做什么?a.陶瓷刀可以像普通刀那样使用，但是不会像普通的金属刀那样刀刃容易磨损，变钝。而且对于需要化学性能十分稳定，抗磁化，电绝缘，高洁净度的场合十分适用。

q.当陶瓷刀不小心掉到地上了，它会不会像普通的陶瓷器皿一样碎掉?a.不会的，因为陶瓷刀是采用陶瓷粉料经过超高温烧结制成，它的质地要比普通的陶瓷紧密得多，相应可以耐受大得多的压力。就算是金属刀，当不小心掉到地上的时候，不巧还是刀尖着地，那么刀尖就会损坏。对于这种情况，陶瓷刀可以通过厂家的重新磨制。

q.能用陶瓷刀来砍和撬吗?a.您所购买的陶瓷刀，如果用来做切削的工作，将会十分胜任。要是您想用它做砍骨头之类的事情，最好是在砍骨头的时候，保持刀刃有一部分时刻都贴在骨头表面。尤其需要注意的是不能想普通金属刀那样大力砍砸。像所有的刀一样，千万不要用刀刃去撬东西，这样做会很容易损坏到刀刃。

q.用陶瓷刀切肉，放在什么样的切肉板上最合适?a.像普通的刀一样，木质和聚乙烯切肉板是最合适的了。因为使用它们可以长久保持您的刀刃的锋利。尽量不要使用大理石、玻璃、石质、陶瓷等坚硬的表面，因为它们对所有的刀的寿命都有影响。

q.怎么来清洗我的陶瓷刀呢?a.用清水或者普通的液体清洗剂就可以了。用一般的洗洁精就可以去除陶瓷刀使用中附着的污物和斑点。

q.能用洗碗机来清洗我的陶瓷刀吗?a.我们不推荐用户使用洗碗机来清洗陶瓷刀。由于洗碗机在清洗过程中会使清洗的物品发生碰撞，例如表面坚硬的盘子，会使其他物品表面损坏，当然也包括刀。同时洗碗机对木质物品的使用寿命也有很大的影响，因为部分陶瓷刀的刀柄是采用木质材料，所以正常使用可以保持很长寿命的刀柄有可能会提前损坏。因为刀刃非常锋利，在把清洗后的物品从洗碗机中取出的时候，如果不小心，很容易会发生意外。

q.使用完后，怎么放置我的陶瓷刀呢?a.你可以使用我们随刀的包装盒来保存，如果希望方便取用，也可以放置在刀架、塑料刀鞘上。

q.在陶瓷刀的使用过程中需要注意哪些方面呢?a.以下情况是在使用陶瓷刀的时候需要注意避免的：- 切割冷冻的食物、骨头、硬奶酪或者表皮坚硬的面包；- 刀刃碰撞坚硬表面；- 用刀尖撬东西；- 在洗碗机中清洗；- 作为刮刀来使用；- 敲击瓷器和刀叉等餐具；- 把刀放在明火中烧；- 使用普通的磨刀器来磨陶瓷刀。

q.如果陶瓷刀需要磨了，该怎么办呢?a.陶瓷刀只能用特殊的金刚石磨盘来磨刀刃，目前和用户还不能自己做。您可以联系厂家来帮您处理。

五、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！

六、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。