



# 新品 快讯



**SANNENG**  
Premium

## 专业主厨刀(钛金)

SN4837

材质:AUS-8+ 碳纤维  
尺寸: 总长325mm

SN4838

材质:AUS-8+ 碳纤维  
尺寸: 总长355mm

SN4839

材质:AUS-8+ 碳纤维  
尺寸: 总长395mm

SN4840

材质:AUS-8+ 碳纤维  
尺寸: 总长430mm

### 产品用途



切蔬菜



切蛋糕



切水果



切肉食



切面包

### 产品特性

#### 碳纤维 Carbon fiber

高强度：抗拉强度约为普通钢材的10倍  
耐高温：耐热温度可达300°C以上且不易热膨胀  
重量轻：约为钢材的五分之一  
耐酸碱：高耐化学性

#### 物理气相沉积镀膜技术

**PVD - TiN** 顺滑度更高

TiN(氮化钛)是一种化学性质稳定且不具毒性的金属氮化物，其摩擦系数比一般金属低，常用于工业加工刀具及钻头上。



PVD为零污染环保表面处理方法  
高环保：零废水污染  
高硬度：高达2250Hv表面硬度  
抗菌力：镀钛刀具抗菌能力达99.6%



#### 日本进口钢材制造

AUS-8 钢材：防锈抗腐蚀力强

#### 特殊刀口处理

深冷处理：强化表面硬度达HRC58

经二次回火，二次淬火，再特制深冷处理打造万分之一的精华