

# CUISINE MINCING KNIFE

## 圆弧刀设计

前后转动切料顺畅不卡手，使用更便利。



## 420不锈钢材质

刀身材质为不锈钢420，表面处理采用PVD(物理气象沉积)技术，表面镀层为光触媒(纳米TiO<sub>2</sub>)。刀身更加抗刮、耐磨、耐腐蚀；切分食材时不易沾染食物汁液。

## 表面处理

光触媒是一种化学稳定且不具毒性的金属氧化物，可在紫外光波长范围内将空气或水转化为具有强氧化性的活性基团，具有杀菌作用。



## 皮革纹理塑料握把

刀柄触感温润，表面凹陷设计，防滑细腻，弧度合理，更符合人体工程学。



## 几何造型滴水孔设计

刀套滴水孔设计更利于刀身的干燥保存，刀套上抑制点设计，防止刀身脱离。

## 食材料理刀



食材料理刀 420不锈钢  
SN4864 总长202mm



食材料理刀(镀钛-黑色) 420不锈钢  
SN4865 总长202mm