

切洋葱不流泪 切苹果不变味 切肉不油腻

稀土锆瓷刀的五大健康保证

1

【化学性能稳定】

更健康—耐任何酸碱腐蚀、不串味、不生锈、切食不残留、易清洗。

2

【人造骨骼材料】

更安全—具有很好的“生物相容性”，全致密纳米级材料，无孔隙产生，无毒、无辐射，抑菌抗菌。

3

【高硬度、强耐磨】

更实用—超锋利，能削出纸一样薄片，硬度仅次于钻石。耐磨性是金属刀的60倍。

4

【高新环保材料】

高科技—采用高纯稀土锆瓷原料，国际一流生产设备，领先的工艺技术，品质更有保障。

5

【人体工学原理设计】

更便捷—刀柄形状的美观与切削稳定的完美融合，操作重心平稳，重量只有金属刀的1/2。让您的切削轻松自如。

送货上门
货到付款

配置：

6寸菜刀+5寸万用刀+3寸水果刀
+刨皮器+环保刀架



新品上市 惠动泉城 齐鲁特供五件套 398元

实验见证稀土锆瓷餐刀的神奇效果



切刺激性食物 不再让您难受

洋葱是我们日常生活里经常吃的食物，但是都很怕切洋葱，因为经验告诉我们，切洋葱时刺激的味道很多，常常使人泪流不止，影响下厨的情绪。

实验：用普通刀和“虔瓷轩”稀土锆瓷餐刀同时切洋葱，普通刀切洋葱时辣味刺激得是又流眼泪，又流鼻涕的。“虔瓷轩”稀土锆瓷餐刀切洋葱时辛辣的味道会大大的降低，眼睛和鼻子受到的刺激也就少了很多。



锁住食物营养，尽享原汁原味

我们都喜欢吃水果，特别是苹果。但是我们在切后发现吃起来老是感觉有金属的味道，吃起来口感不好。

实验：取两个苹果放在砧板上，首先用普通刀将其中一个切成两瓣，其次用虔瓷轩稀土锆瓷餐刀切另一个苹果，然后品尝，您会发现用虔瓷轩稀土锆瓷餐刀切过的苹果不变味，让您感受原汁原味的口感。



远离食物串味、避免交叉污染

日常家庭都喜欢吃些鱼肉，但是在下厨切鱼的时候会感觉到很大的鱼腥味，时间久了会让人感觉恶心、呕吐、而且食物很容易串味。

实验：首先用“虔瓷轩”稀土锆瓷餐刀切鱼肉，用清水冲洗，无明显的腥味，而且刀身也不油腻。再用普通刀来切鱼肉，切完后也用清水冲洗，会有很重的鱼腥味，同时刀身被油腻了。这项实验对比证明了“虔瓷轩”稀土餐刀有很好的致密性，不会被油腻，更不会串味了。

虔瓷轩精品推介



尊品系列 ¥:2380元



鸿品系列 ¥:1280元



勋品系列 ¥:880元

财到 礼到 心意到 有情 有意 虔瓷轩

- 虔瓷轩提供多项增值服务 “福”寓意：福到啦！
- ▶ 免费在产品上激光镭射企业标志、单位名称等
 - ▶ 可根据客户需要印制姓名、图案、温馨祝福等信息
 - ▶ 根据客户需求定制个性化方案

