



不用铁，不用钢——稀土餐刀健康风登陆聊城

# 切洋葱不流泪 切苹果不变味 切肉不油腻...

喜迎元旦，相约蛇年，来店品鉴均有价值58元礼品相赠，数量有限，送完为止，垂询电话:0635-2928566

## 稀土餐刀的四大健康保证

### 【人体工程学原理】

根据人体工程精心设计，实现了刀柄形状的美观与切削稳定的完美结合，使操作重心平稳，切食轻松自如。

### 【无机非金属材料】

优秀的非金属材料，使它具有永不生锈的特性，我们不用担心残留的水渍会使刀身锈迹斑斑。

### 【耐磨、耐腐蚀】

具有超强耐磨性，可耐各种酸碱有机物，无污染、不氧化、不锈蚀，不会有食物的味道残留在刀上，更不会串味。

### 【超强硬度】

拥有无可比拟的锋利刀锋，能削出如纸一样薄的肉片，硬度仅次于钻石，历久如新。



## 关于稀土

稀土有“工业维生素”的美称。“稀土”一词是历史遗留下来的名称。稀土元素是从18世纪末叶开始陆续发现，当时人们常把不溶于水的固体氧化物称为土。稀土一般是以氧化物状态分离出来的，在地球上储量比较少，而且冶炼提纯难度较大，显得尤为稀少，得名稀土。

## 传统刀具的隐患

居家过日子，刀具是每个家庭都必不可少的，然而从卫生的角度分析，并不是人人都会正确使用。主要原因是对刀具可能引起的食源性疾病没有足够的认识。家庭中使用刀具的主要卫生问题是生熟不分。很多家庭只有一把刀，既用来切蔬菜、鱼、肉、鸡、鸭等生食，又切白斩鸡、酱鸭、酱牛肉等熟食。殊不知，由于许多食物都可能带有沙门氏菌、副溶血弧菌、致病性大肠杆菌、肝炎病毒等致病微生物，若它们会随食物进入人体内，使人得某些疾病。

“虔瓷轩”稀土餐刀以其非金属材料，无孔隙，致密性好的特点，可以有效保护你的食物不受交叉污染的危害。



## 稀土餐刀风靡欧美、日韩?

90年代中期，稀土餐刀就开始出现在欧美等国，因其健康、环保、灵巧、高雅的特质被冠于“贵族刀”的称号，近几年开始从上流社会向普通家庭普及，而今已成为现代居家生活不可或缺的厨房工具。西方人喜欢吃水果沙拉、牛排、烤肉，而日本人喜欢吃生鱼片及寿司等，众所周知，发达国家对饮食健康有着近乎苛刻的要求，人民对健康科学生活的接受程度与其国家的生活水平及教育程度呈正比关系。毋庸置疑，稀土餐刀相对钢刀的诸多优点也就成为这些国家惯于追求健康生活人士的首选，稀土餐刀风靡欧美十几年就不足为奇了。与我们相邻的韩国也开始盛行这种健康餐刀的风尚。现在中国“成功人士”圈中也逐步流行健康高雅的稀土餐刀了。

## 品质生活 从瓷不同

### 呵护婴幼儿健康成长



婴幼儿肠胃脆弱，身体抵抗能力差，喂食的水果、蔬菜与肉类等应尽量避免接触到病菌及致病微生物，以免引起身体不适。“虔瓷轩”稀土餐刀无空隙、特有的非金属材料能有效抵抗细菌滋生，在切食过程中保护宝宝的食物不受污染；凭其材质的高硬度、超锋利，确保所切食物不流汁，能有效锁住营养，呵护宝宝健康成长。将“虔瓷轩”稀土餐刀作为婴幼儿断奶后的烹饪刀具是最佳选择。（非常适合于切生食鱼片、水果、蔬菜、无骨肉及熟食）。

### 美丽容颜的好帮手



我们所有爱美的女士通常都会用柠檬汁、水果、黄瓜等做面膜。钢刀主要成份为铁分子，铁分子在酸性水果中易游离为铁离子，铁离子与空气中的氧气生成三氧化二铁，就是俗称的铁锈，因而用钢刀切水果做美容会遭到铁等重金属的污染，不仅影响美容效果，还对皮肤造成了伤害。“虔瓷轩”稀土餐刀材料化学性能非常稳定，不与酸碱物质发生化学反应。在削切瓜果的过程中不会破坏瓜果的肌理，不流失营养，在瓜果剖面更不会粘有有害物质，让您尽情享受水果面膜给您带来的美丽。

## 国际权威认证 品质值得信赖



国际权威认证，出口全球38个国家和地区长达10年，引领欧美稀土餐刀潮流，为您带来新时代的健康生活!

## 健康的厨房 餐刀的革命

## 眼见为实：稀土餐刀的神奇效果

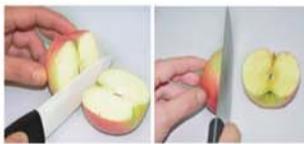
### 切刺激性食物 不再让您难受



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浓烈，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，吃起来口感很不好。

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”稀土餐刀切另一个苹果，然后品尝，您会发现用“虔瓷轩”稀土餐刀切过的苹果不变味，让您感受到原汁原味。

### 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”稀土餐刀切鱼肉，因其很锋利不会破坏鱼肉的肌理，用清水冲洗，无明显的腥味，而且刀身也不油腻。用普通刀来切鱼肉就会有重重的鱼腥味。这项对比实验证明了“虔瓷轩”稀土餐刀有较好的疏油性，不会被油腻。



传承千年制瓷工艺，融入现代科技元素——虔瓷轩稀土餐刀尊荣上市

一把好刀 健康生活



送菜刀 送财到 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
- 免费在产品上激光雕刻企业标志、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

团购热线：0635-2928566



虔瓷轩聊城运营中心：聊城市闸口十字路口东80米路南宜生专卖 咨询热线：0635-2928568

经销地址：聊城市金鼎商厦一楼南区；聊城市兴华西路金诺礼品商行；聊城市花园南路天和居礼品行；东阿：前进街水利局向南五十米路东美的专卖店，0635-3288598；阳谷：狮子楼向北150米路东美的专卖店。 诚招空白地区代理商