

专业主厨刀



专业主厨刀(钛金)	AUS-8+碳纤维
SN4837 21cm	总长325mm
SN4838 24cm	总长355mm
SN4839 27cm	总长395mm
SN4840 30cm	总长430mm

专业主厨刀(钛黑)	AUS-8+碳纤维
SN4819 21cm	总长325mm
SN4820 24cm	总长355mm
SN4821 27cm	总长395mm
SN4822 30cm	总长430mm

Chef Knife TiO₂ Black/Tin Gold 镀钛专业主厨刀

碳纤维握把

- 高强度：抗拉强度约为钢材的10倍
- 耐高温：耐热温度可达300℃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

TiO₂

俗称光触媒，是一种化学性质稳定且不具毒性的金属氧化物，可在紫外线光波长范围内转化能量产生氧化分解反应具有杀菌作用。

TiN/TiO₂

99.6%对抗金黄色葡萄球菌及大肠杆菌，经二次回火，二次淬火，再特制冷处理打造万分之一的精华。



钛金TiN
ULTRA-SHARP
TITANIUM
COATED

专业主厨刀
CHEF'S KNIFE

钛黑TiO₂
ANTI-BACTERIAL
TITANIUM
COATED