

苏泊尔刀具

使用说明书



扫一扫，
马上涨厨艺

SUPOR 苏泊尔

有巧思 无难事

刀具日常说明及保养：

■ 刀的刃部锋利，收纳保管时，请放在小孩不易接触到的安全位置。

■ 请勿用刀面拍蒜、拍黄瓜，用刀刃撬罐头，用刀背敲食材，也请勿用刀作烹饪以外的其他用途，这样会损伤刀具，缩短使用寿命。

■ 刀刃直接和硬质砧板接触很容易损伤刀刃，尽量选择竹木或软质砧板。

■ 不同刀具按用途分开使用，请勿切、削金属、木材等硬物，请勿用砍骨刀以外的其他刀具砍、剁骨头，斩切刀兼顾切和斩的用途，前切后斩，后刃部三角区为斩剁部位，只可斩剁鸡腿骨、细小软骨，请勿斩剁坚硬大骨，这样会导致刀刃受损。

■ 每次使用刀具后，请用抹布擦干后放置通风处，以免水渍或腐蚀性物质接触刀面使其受到腐蚀。如长期不使用刀具，要对刀具进行彻底清洁，清除污渍和油腻之后妥善存放。

磨刀的方法：

■ 磨刀可以校正和清理刀刃，建议使用磨刀棒或磨刀器进行磨刀。

磨刀器的正确使用方法：



■ 刀身垂直插入粗磨刀槽中，使刀刃轻微卡在介质夹缝中，用中等压力把刀从粗磨槽中匀速拉出，重复操作直到刀刃锋利。（只有单一磨刀槽产品按此步骤即可）。

■ 如有精磨刀槽，用同样的方法在精磨刀槽中磨刀，只用中等偏小的压力匀速拉出即可，直到刀刃光洁平顺锋利停止。

磨刀棒的正确使用方法：



用一只手握住磨刀棒的把手部分，将磨刀部分朝下，轻轻地点在平整的桌面上。



另一只手握住要磨的刀具，将刀具的一面靠住磨刀棒，刀身和磨刀棒要成约20度左右夹角，然后将刀轻轻地以弧线朝着自己的身体方向抽动，注意要轻磨，不要太用力。



保持磨刀棒不动，把刀具换到磨刀棒的另一侧，用同样的方法磨刀刃的另一边。



用第2步和第3步中的方法，磨刀5-10下，亮面的刀刃交替打磨，直到刀刃两面被打磨均匀。

产品意见反馈卡

产品名称： _____ 产品型号： _____

出厂日期： ____年 ____月 ____日 购买日期： ____年 ____月 ____日

发票号码： _____

顾客姓名： _____ 先生 / 女士

联系地址： _____

联系电话： _____

商场名称： _____

联系地址： _____

联系电话： _____ 邮政编码： _____

请用户购买时认真填写“产品意见反馈卡”，并于购买之日起30天内寄至苏泊尔顾客服务部，本公司将为您建立用户档案，为您的产品实行跟踪服务。

尊敬的顾客：

非常感谢您选用苏泊尔产品，我们将一如既往地为您提供优质的产品与服务。为了确保您能正确安全使用，请仔细阅读说明书。

在您使用本产品过程中，如有疑问欢迎及时拨打苏泊尔全国服务电话：400-8899-717。我们将非常乐意为您解答。

在您首次使用前，如发现有产品缺损情况，在确保产品包装完整和产品未被使用的前提下，我们将为您更换产品。但如果因为使用不当、擅自拆卸、刻意破坏等人为因素造成产品损坏，本公司将不予退换。

同时希望您能认真填写《产品意见反馈卡》，以保证您能够享受苏泊尔提供的贴心服务。

再次感谢！

浙江苏泊尔股份有限公司
顾客服务部

刀具拿握姿势：

建议在使用刀具时，参考以下两种拿握姿势。



注意事项：

- 磨刀器不可接触高温。
- 每次使用磨刀器后用湿布清洁磨刀器，请勿用水冲洗。

版本号：SM404-1805

执行标准：QB/T 1924-1993《菜刀》

GB/T 30769-2014《不锈钢水果刀》（仅适用于含
不锈钢水果刀的产品）

Q/WSP 10《厨房辅助工具》（仅适用于含磨刀棒的产品）

Q/WSP 08《家用剪刀》（仅适用于含剪刀的产品）

商标持有人：浙江苏泊尔股份有限公司

地址：浙江玉环大麦屿经济开发区

制造商：武汉苏泊尔炊具有限公司

地址：武汉市汉阳区彭家岭368号 邮编：430051

全国服务电话：400-8899-717

网址：www.supor.com.cn