

高村刀具一問一答

			
<u>大馬士革鋼牛刀</u>	<u>大馬士革鋼筋引</u>	<u>粉末鋼專業牛刀</u>	<u>粉末鋼專業筋引</u>
			
<u>粉末鋼專業小刀</u>	<u>粉末鋼牛刀</u>	<u>粉末鋼三德</u>	<u>粉末鋼小刀</u>

1. 高村刀具的各個系列有何異同？

本店所銷售的高村刀具均有由高速粉末鋼構成的內核。除了外表不一樣，高村的大馬士革鋼的花系列，高速粉末鋼的專業系列及一般系列各有不同特色。

系列	刀刃	刀柄	長度	刀套	其它
大馬士革鋼系列	由 64 層大馬士革鋼鍛造而成。低碳，有一定柔韌度。高速粉末鋼內核。	壓縮棕色高級硬木八角形刀柄	21cm 24cm 27cm	配有木制刀套	與壽司刀具有相似用途和構造，具有兩面刀刃
高速粉末鋼專業系列	低碳鋼表層，高速粉末鋼內核	黑色壓縮硬木刀柄	13cm - 27cm	配有木制刀套	高村刀具的代表系列，是專業廚師們愛用之物
高速粉末鋼系列	低碳鋼表層，高速粉末鋼內核	紅色壓縮硬木刀柄	13cm 18cm 21cm	不配有刀套	此系列的含鋼量較低，因此價格相對便宜

2. 高速粉末不銹鋼是什么呢？

高速粉末鋼一般用于制造鋸子，其強度足以切割其他鋼材。刀刃一般需要在鍛造過程中被錘打，讓其中所含的碳分子破裂然后均勻分布，然而粉末鋼未經錘打就已含有分布均勻的粒子。粉末鋼內更有高含量的合金，令刀刃長期保持鋒利。此外，制刀師自身的技藝也非常重要。只有相當的技術才能讓高級素材達到最大的發揮。

3. 為什麼高村刀具強度高而且有相當的韌度？

這是因為制刀師高超的鍛造技藝與高端的粉末鋼的完美結合成就了剛柔比重的極品刀具。

4. 所有磨刀石都適用於高村刀具嗎？

由于高村刀具硬度較高，我們建議您使用陶瓷磨刀石。為了讓薄而堅韌的刀刃回復鋒利，高村刀具所要求的研磨角度比其他刀具都要小。換而言之，磨刀時要把刀盡量貼近磨刀石。Youtube 上有高村先生親自示范磨刀的錄像可作參考。如有疑問，請致電本店。

5. 可以在哪里買到高村刀具？

本店是北美地區唯一獲得高村刀具特許銷售權的公司。高村家制作刀具從來都是重質不重量。因此，刀具的庫存量非常低。一旦賣完，進貨時間至少要半年以上。

所有高村刀具均由高村家的制刀師們人手打造，保持優良傳統的同時采用高端素材，務求為廚師們鍛造出最上等刀具。



MTC Kitchen

711 三大道，曼哈頓
位于 45 街，二夾三大道
212-661-3333
星期一至星期五：10 am-7 pm
WeChat/QQ: 2090468253
Mtckitchen.com