



MODO

I WON

萬事具備 · 戰無不勝



磨·道 精密陶瓷磨刀石

Precision Ceramic Whetstone

磨·道 精密陶瓷磨刀石

快速便利 · 不用水、不用電 · 磨切創新科技



Method

使用法訣：

以20~25度斜拉方式，並藉圓柱體具360度的任何一個點，與刀鋒上任何一個點，構成點對點“削磨”動作，使刀鋒構成一條線均衡的磨利。

無論中華寬片刀、西式長刀、齒狀刀、生魚片(斜鋒)刀、彎弧型特殊刀等皆能完全符合人體工學，順暢、快速地完成磨利效果。



工欲善其事，必先利其器

「鋒利刀力」能使用刀者，無論在任何工作條件下，皆能有精準、快速翻新的演出。

2002年起由研發、行銷團隊創新技術之“精密陶瓷磨刀石”，歷經五年不斷與終端消費者(營業用刀人、中式廚師、西式廚師、自然人創業者、家庭個人)，多元性的請益改良，達到用刀者的廣泛需求。

特性：

1. 高硬度-高真直度-感奈米結構係屬本項產品達到安全、快速、便利的磨刀方法，並藉由材料具低熱傳導性的特質，能快速吸收研磨的熱能，避免被研磨物“攔阻”能對應於高真直度精密陶瓷磨刀石表面上，能免除交叉污染食材，且能方便清洗，故不滋生病菌、不留異味。
2. 磨刀過程，不用水、不用電力之綠色節能環保功能。清洗後可重複使用。
3. 本新型目的在於提供一種能使刀力的磨磨過程迅速且平滑旋轉的精密陶瓷磨刀石。該磨刀石具有高真直度，以避免磨刀時產生抖動，並配合陶瓷本身具有均勻、高密度的微奈米粒徑分佈，能增加刀力鋒的磨磨效率。

彈性頭套與彈性檔板的改良除了避免磨刀石滾落外，還能提高磨刀石於意外掉落時，整體完整的機率。

清潔方法：

以清潔劑清洗。

握把以八邊形設計，防止滾動和避免造成磨擦，檔板功能可保護使用者的手掌虎口。



榮獲中華民國、日本、中國大陸、西班牙等多國多項專利

適用於各種刀：



I WON

萬事具備 · 戰無不勝



磨·道

精密陶瓷磨刀石

有好廚藝 刀子卻不利嗎？MODO是您最好的幫手！



桃園縣觀音工業區工業一路1號 TEL: (03) 4836897 <http://www.jsmodo.com>