

本内容来源于@什么值得买APP，观点仅代表作者本人 | 作者：珑珑go

上次写的日系厨刀藤次郎的选购全攻略火了，很多值友让我也聊聊中式菜刀，我这拖延症一拖竟然就是三年.....

肝了4个通宵，终于写出了这篇中式菜刀选购指南。

结论是没有必要迷信国外大牌，中国品牌更懂中式厨刀。

万字长文预警！！请善用目录功能。

或直接拉到文末有「太长不看版」以及好玩的「彩蛋」。

不知道什么时候更新的规则，收到后台消息通知我菜刀展示必须使用标尺和量角器标明文中展示刀具的刃长和刀尖角度，大几十张图片素材不可能一一重拍，我只能把露出刀尖和刀刃的照片全部删除了。

大家看字吧ε=(´ο`*)图片点进去看商家的好了，我的很多实拍图片无法展示给大家。唉，还是希望能对您的选购提供一些帮助。

品牌	名称	型号	标价	刀刃材质
片刀-日系/国产高碳不锈钢				
邓家刀	9铬15彩木柄切菜刀	JCD-915	98	9cr15 包2cr
邓家刀	V金10合金钢	JCD-2021	218	10cr15 包2cr
邓家刀	9铬18锯钒钢	TM-9080	178	9cr18 包1cr 2cr
张小泉	铭匠系列片刀	D50862200	189	95cr18
十八子作	复合钢片刀	SL1608-B	168	80cr
十八子作	V金片刀	S1016-B	316	日本进口V金 含碳0.95-1.10 铬15-17
拓牌	黑将片刀	DQ01B	199	VG10
藤次郎	F311三德刀	F311	329	VG10
片刀-德系/国产低碳不锈钢				
WMF	2件套之中片		259	德国1.4116
双立人	Point S银点系列2件套		319	52cr15
张小泉	黑金系列片刀	W70045000	199	德国1.4116
拓牌	火鸟片刀	DB01R	118	德国1.4116
王麻子	片刀	KN180MQ1-CY	109	50cr15
藤次郎	登龙门片刀	FG-88	215	420不锈钢
斩切刀				
张小泉	铭匠系列斩切刀	D50861100	208	95cr18
张小泉	锋锐系列斩切刀	D12611200	129	50cr15
爱仕达	斩切刀	RDG8W2WG	75	50cr15
王麻子	斩切刀	KN185MZ1-CY	119	50cr15
十八子作	斩切刀	SL1319-AB	89	40CR13
拓牌	激光雕刻大马士革纹斩切刀	DV01Y-3	69	4cr
剃骨刀				
邓家刀	剃骨刀	TM-1013	68	50cr
小天子	砍剃斧子	B-179	79	5cr15
拓牌	黑将剃刀	DQ02B	128	50cr15
WMF	2件套之砍剃刀		259	1.4116

先解释一下我的选品思路：

参与本次测评的菜刀多数为
单把到手价格在150元内的一般家
庭用中式菜刀

（表格中为产品标价，实际到手价格均有不同程度折扣，极个别单品价格略高但均不超过300元）；

选品来自此前在我自己的评论区征集到的网友们感兴趣的菜刀产品，再经我初步筛选出品牌具有较高知名度、且性价比较高的。杂牌、疑似假洋牌或从材质参数即可判断属低端的产品未入选，高端但价格过高估计多数人难以接受的产品也未入选；

选品均可在京东买到，这
样我能更放心为大家作出推荐：

因为京东是唯一方便菜刀退换货的线上购买渠道——买到不满意的菜刀可通过京东快递原路退回。因快递不受理个人邮寄菜刀，所以其他线上渠道购买菜刀是无法邮

寄退换货的；

菜刀形制方面，我选择了

中式厨房中最实用且常见的中式切片刀、前切后斩的文武刀、砍骨刀、以及两把三德刀。

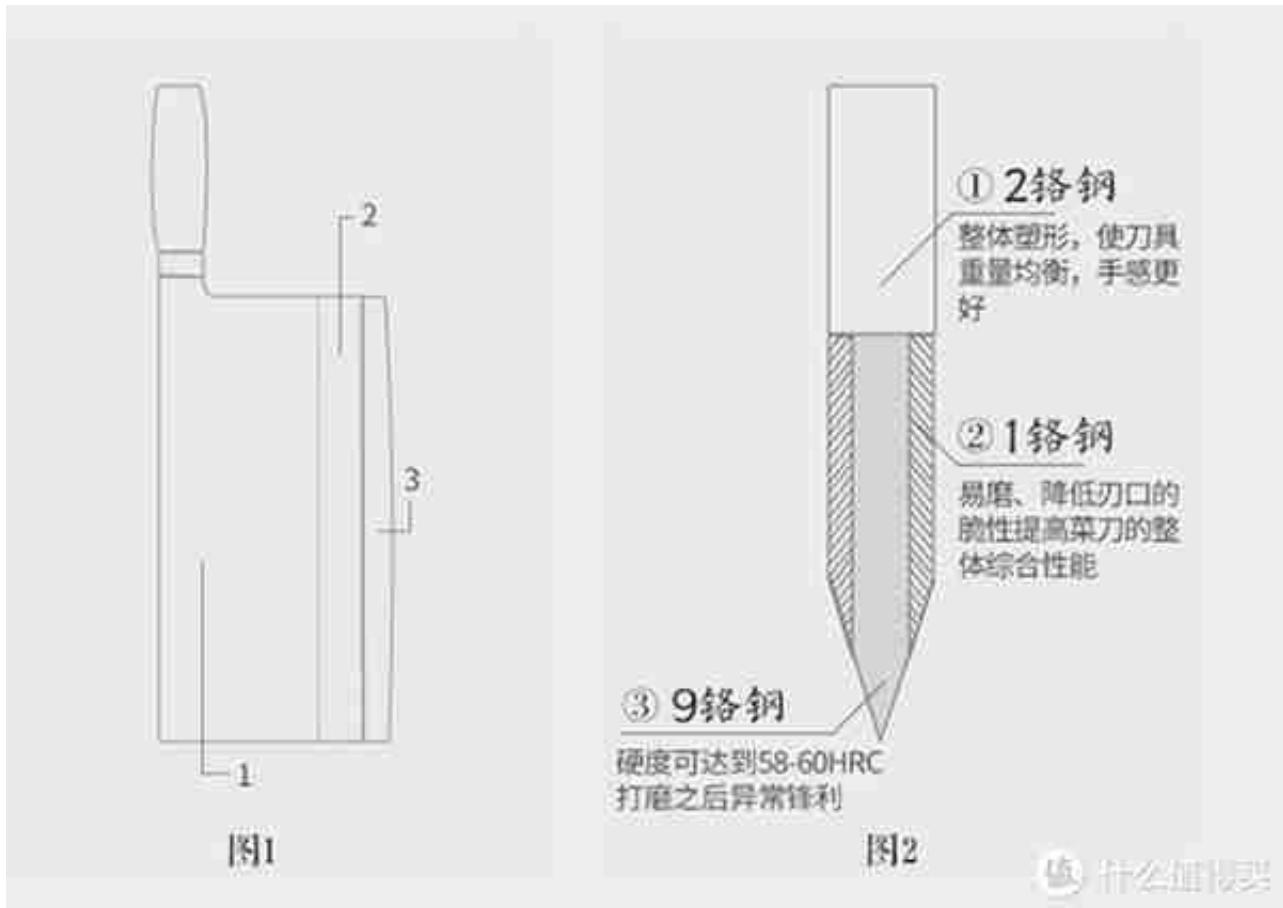
评测维度将从菜刀材质、刀刃开刃角度及硬度、打磨精细程度、完工度、握持手感、砍剁及切割的实际体验等方面进行，尽量做到科学、客观，但无可避免一定带有本人主观感受及喜恶，还请多包涵。

那...我们就开始吧！

切片刀

中式切片刀是我认为每个吃中餐的家庭都必须拥有的最重要的一把菜刀。现在我们已经很少在家里自己进行砍剁了，买排骨、鸡鸭，都会在市场里就请档主做好预处理的。但肉菜的切割作业还是需要我们自己回家亲手去做的。片刀好不好，直接影响到我们做菜的效率和出品质量。

因此我选入参加本次测评的片刀多达15把，其中包含邓家刀、十八子、张小泉等驰名国产菜刀品牌，也有知名国外品牌如德系的WMF、双立人和日系的藤次郎。



高碳钢刀具夹钢工艺示意图

高碳含量为钢材带来高硬度的同时，也使得钢材的韧性变得没有那么好，所以在高碳钢外面包上低碳钢作为保护，只有刀刃处一点点露出高碳钢用于切割，这种夹钢工艺是高碳钢刀具普遍的做法，因此即使用上硬度仪，也只能打在刀身表面的低碳钢上，而无法检测出刀刃的真正硬度。

所以片刀部分的测评，我将通过一些切割测试来体验这些刀具「出厂时的锋利程度」。关于它们的「保持锋利的性能」，我将按照我多年的用刀经验和对刃材的理解，对厂家给出的钢材型号作解读和推荐。这也是为何本文只选择了知名品牌进行测评——我不能确定杂牌、小厂家生产的菜刀，会不会对使用的钢材进行虚标，也不知道他们的热处理水平如何。

希望我都解释清楚啦，下面一起来看看我选出的高碳不锈钢阵营中的几把片刀表现如何吧~

本测评中所有片刀我都用土豆进行了切片切丝的体验。

高碳不锈钢切片刀

邓家刀 JCD-915

刀刃部分钢材为9Cr15不锈钢，习惯中叫它为“9铬钢”，但事实上Cr前的9表示碳的含量是0.9%，Cr后的15才表示铬的含量为15%，前面说过啦碳含量决定硬度，而铬的加入则为钢材增加了防锈属性。后文还会出现相似的钢号，童鞋们要学会自己看哦。

9铬钢硬度可以达到58HRC，已经非常接近旬等日系厨刀广泛应用的高碳不锈钢VG10（碳含量1%，硬度HRC60），日系厨刀动辄千元，但在邓家刀这里你花不到百元就可以买到性能接近的9铬钢（事实上凑单3件7折的话，70元都不到）。

采用前文提到的夹钢工艺，9Cr钢只应用在刀刃部分，刀身外层部分采用硬度不高但更有韧性的1Cr和2Cr提供包裹和支撑（同时也降低成本）。

实测整刀重量315g，重量适中，男女士使用皆宜，不会重到女生拿不动，也不至于轻飘飘的没手感。

除了刀刃用上了高碳的好钢，邓家刀片刀出厂的开刃也相当不错，15°的薄刃已经达到以锋利著称的日系厨刀的标配了，切割肉类、土豆、蔬菜等及其轻松不费力。



邓家刀TM-9080

这把的刃芯采用9Cr18钢材，碳含量与前面一把一致，因此硬度视为一致；铬含量提高到18%，因此它的防锈蚀性能更佳。同样是9Cr只用于刀刃，刀身外层包裹1Cr和2Cr，同样极为细薄、锋利的15°开刃，因此切割时对于锋利程度的感受与前面一把是一致的。



邓家刀 JCD-2021

与前者TM-9080

就是一个模具做的，除了木柄颜色略有差异外，外观造型一模一样，重量410g 稍重10多克，不同的是把刀刃处材料换成了10Cr15，碳含量提升到1%，经热处理后硬度可达HRC60~62，锋利程度还是一样的，但保持性肯定是再上一个台阶了。



与邓家刀一样的夹钢工艺，刃材95Cr18，碳0.95%，铬18%，双侧及刀背包覆1Cr和2Cr，开刃角度官方未给出数据，肉眼看应该比邓家刀的开刃角度要略大，但是切割的感受一点不输邓家刀，非常锋利不费力气，切土豆的时候几乎是就着刀自身重量顺势就划开下去了。



切割表现方面，开刃明显较保守，切土豆下刀也很快，但能感觉到阻力明显比其他选手要大。

综合表现结合上它168元的售价，不推荐购买。同价位比它好的选择有很多。

十八子作 V金切片刀

同SL1608-B一样，刀面较精巧不傻大，打磨精致完工度尚可，重量363g，刀柄是塑料+不锈钢，鱼肚形，握持感很好。



可以看出这把黑将的刀身虽然比较厚实，但到了刀尖部分是骤然收窄收薄，开刃角度也是做到了非常小的 16° ，切割体验确实很好，相当锋利。

综上这确实是一把颜值和实力都在线的好刀。日常标价199元本就不算贵，我买的时候还不知道哪儿领了个40的券，159就入手了感觉超值！

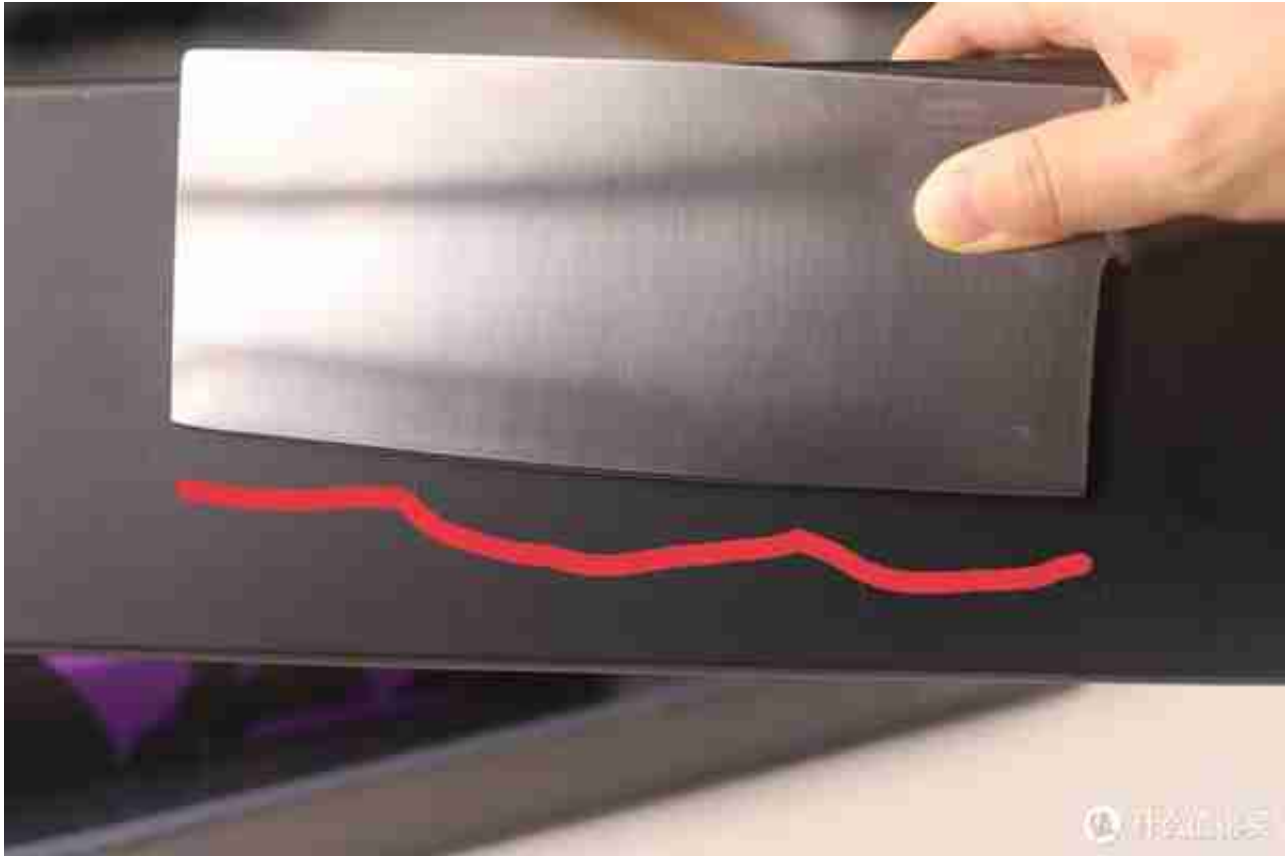
藤次郎三德刀 F311

高碳钢切片刀部分的最后乱入一把藤次郎的三德刀。藤次郎的刀具我此前专门写过文章进行推荐。

三德Santoku 是日式厨刀里最常见的刀型，也是日本家庭最爱用的万金油刀型。三德的刀锋曲线较为平直，用于切肉和蔬菜，主要的“刀法”就是我们所熟悉的中式片刀直上直下的切菜方式（tap-chop），对于第一次使用日式厨刀的同学也是非常好适应的。

F-311是藤次郎DP系列的入门（也就是说最便宜的）代表。工艺：夹钢，钢芯是V

G10，外层包覆13Cr不锈钢，这里需要提及的是，不同于前文所测评的中式大片刀需要在刀背处使用很宽的一段低碳钢来降低成本，藤次郎这把三德刀的钢芯是通体夹钢的，就是整个刀身中间的那层都是VG10，不存在只用在刀刃处一点点。



德系厨刀开刃通常都比较保守角度在20°以上，实际的切菜体验主要依赖手部力量往下“压”菜，而不是“切”菜，没有任何切割的快感。

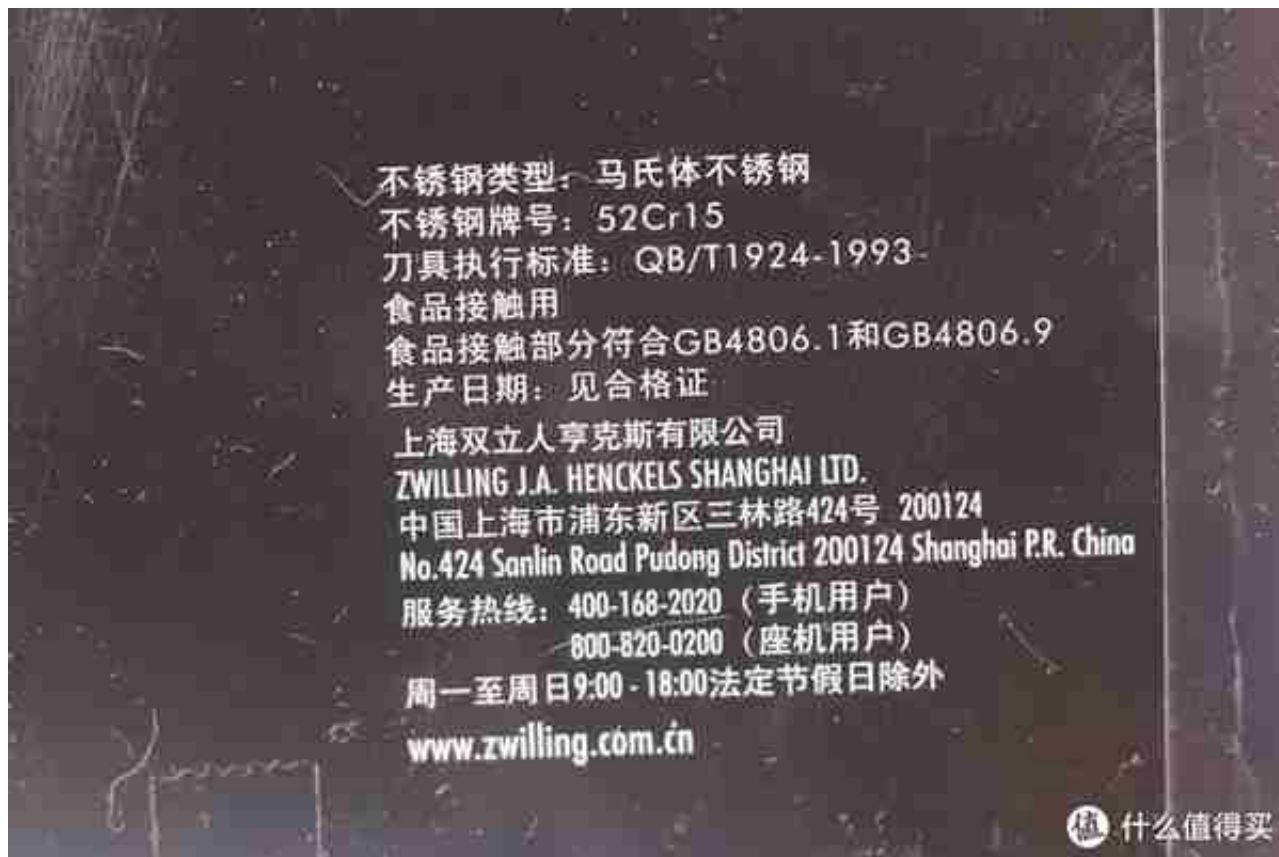
没有购买的价值。

双立人 Point S银点系列2件套

骂完阳江WMF，下面就轮到上海双立人。一个都跑不掉。

双立人同样是为国人熟知的德国厨具品牌，甚至可以说在多数国人心中双立人三个字就等同于高大上。但事实上，大家能在超市里见到的双立人，低则三五百元高至一两千元的套刀，都是上海产的，材质做工都对不住价格的，靠着品牌认可度高精准圈钱的低端超市货。

其中又以银点和红点系列卖的最好，我在不下10个朋友家里见到过这两个系列的套刀，而且无一例外大家都把它们当宝贝，我也不好意思指出到底有多烂。



介绍里说刀背有做抛磨，对不起我没感受到打磨痕迹，十分割手。

手柄那个破塑料就别吹了，看起来就毫无质感非常廉价，上手手感更是很差。

片刀重量265g，三德重量110g，出厂锋利度倒是尚可，切割试验比前边刚挨过骂的WMF要顺畅些许。

材质平平无奇，做工糟糕的低端超市货，300一套简直是在开玩笑，没有购买的价值，打三折的话我可以考虑买来送给仇人。

张小泉黑金切片刀

这把是这一批里手感最好的，我以前只用过张小泉的剪刀，没买过菜刀，这次测评下来对这个品牌印象非常好。

刀身用的是德国1.4116，打磨精细完工度高，388g的重量很趁手，鱼肚形的树脂刀柄握感也很棒。出厂开刃锋利，盲猜应该是20°开刃，土豆切片切丝很顺畅。



王麻子 辰墨系列切片刀

满3件打8.0折

钢材采用5cr15，整体重量336g，刀面有清晰漂亮的拉丝花纹，刀背处做了精细的圆角打磨，鱼肚形ABS的刀柄握感很好。出厂开刃应该也是20°，土豆切割试验顺利。与前者拓牌火鸟相比价位一致，这把王麻子整体更胜一筹。

藤次郎 登龙门中华切片刀

满199元减20元

扫码领取查看更多商城

很多朋友因为对日系高碳钢厨刀感兴趣，从最实惠的藤次郎入门，顺带着藤次郎出的中式片刀也有不小的关注度。

这把是我自己用了几年的，确实是made in Japan，但从配置上来说其实很糟糕，420不锈钢，只相当于国产的3Cr，刀背等细节处一如既往的没有打磨没有完工度可言（藤次郎真的很糙，我有藤次郎卖1500块钱的粉末钢，一样是没打磨的），硌的手生疼，所以我很少用它。在那儿放久了刀面上还自己有了锈斑。

品牌	名称	型号	标价	刀刃材质
斩切刀				
张小泉	铭匠系列斩切刀	D50861100	208	95cr18
张小泉	淳锐系列斩切刀	D12611200	129	50cr15
爱仕达	斩切刀	RDG8W2WG	75	50cr15
王麻子	斩切刀	KN185MZ1-CY	119	50cr15
十八子作	斩切刀	SL1319-AB	89	40Cr13
拓牌	激光雕刻大马士革纹斩切刀	DV01Y-3	69	40Cr13

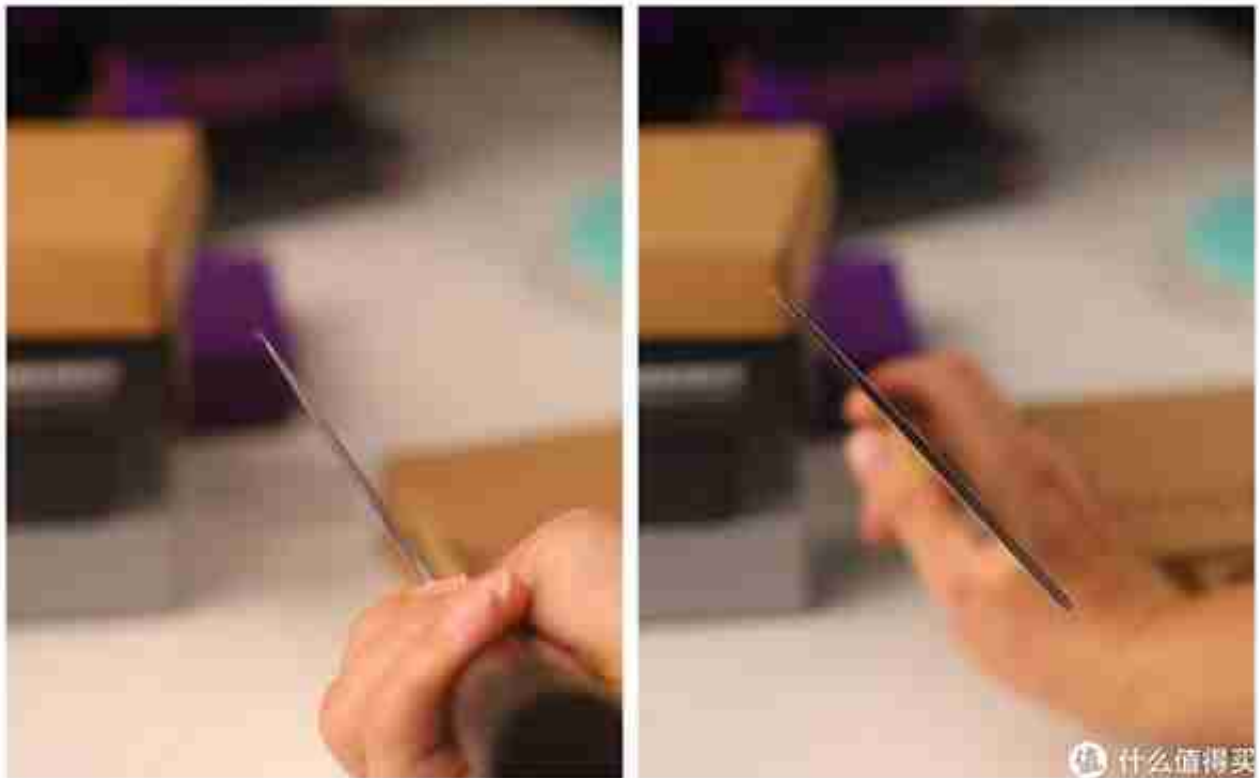
爱仕达斩切刀

这是征集想法的评论区里好几位知友提名的品牌，我才知道爱仕达也做菜刀，一直以为就是做不粘锅的呢。



王麻子 辰墨系列斩切刀

王麻子这把是不是有点眼熟？跟前面一趴的王麻子切片刀是一个系列，所以刀面纹饰和刀柄都是一样的，材质也一样是5Cr15，打磨较精细，细节也耐看，比它的同系列切片刀刀面宽出许多，也更厚更重，整刀达到424g

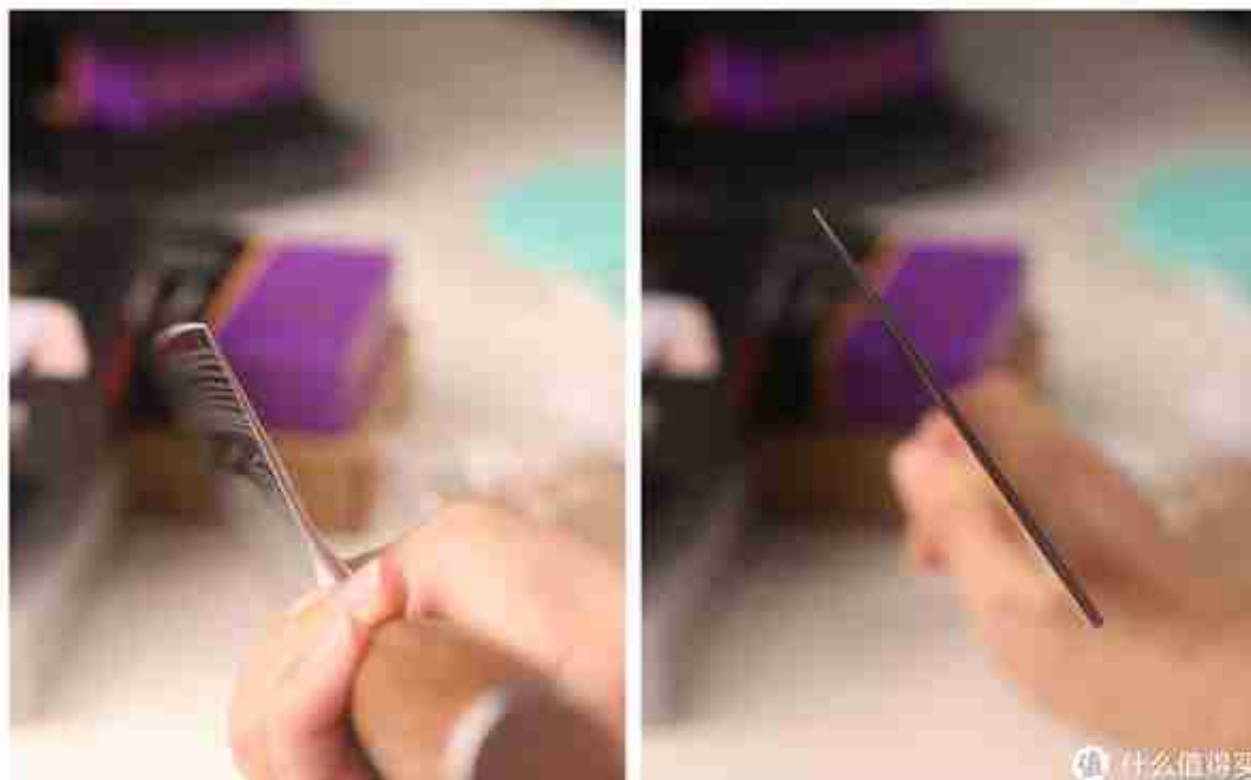


前段后端没有厚薄过渡，一模一样的厚度和开刃角度，斩切体验也是它最差，切也不行，根本没有“切割”的感觉，而基本上依靠手部用力往下把土豆“压”断；斩也不行，我用力剁了20多下才把猪肋骨斩断。

拓牌 斩切刀

拓牌这把也是4Cr13，价格更实在只要69，刀身要薄一些，整体重量385g，原木刀柄，颜值还行，但是刀背等细节处未经打磨略显粗糙。

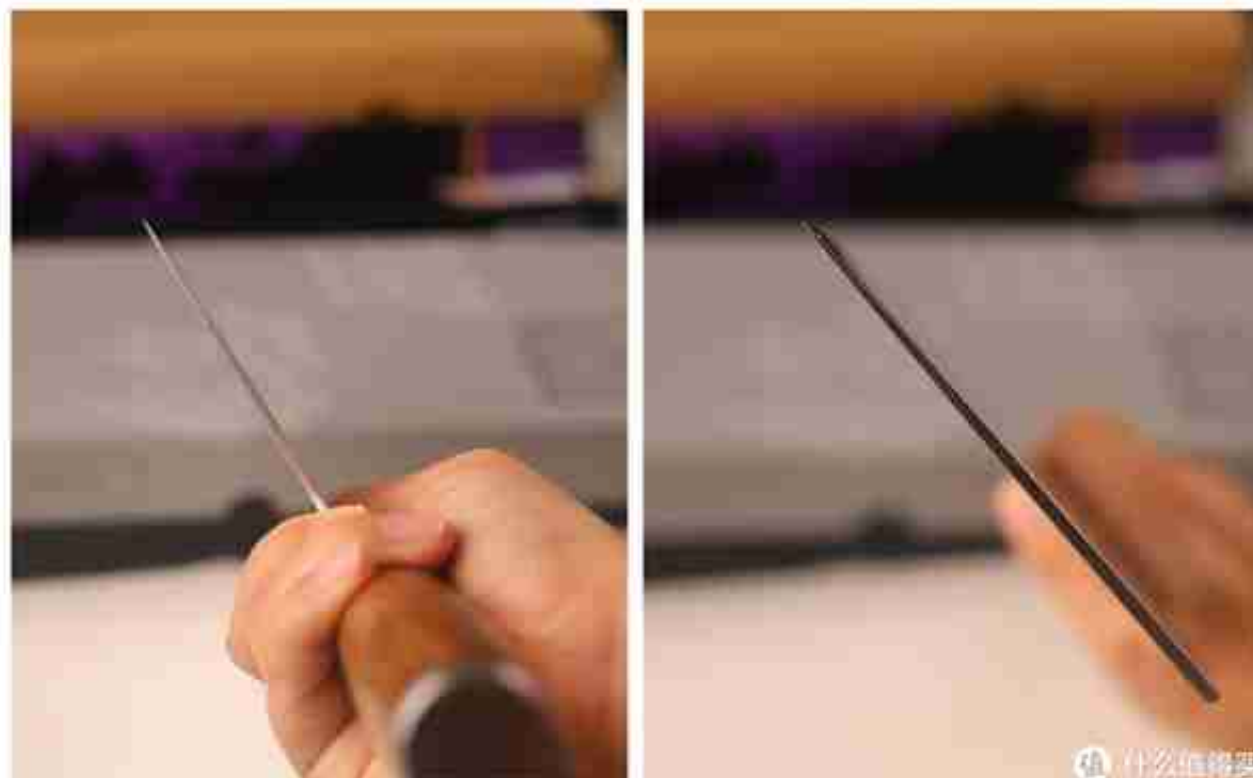
刀面的花纹是激光雕刻模拟的大马士革花纹，只有装饰作用没有实用意义（我觉得也不咋好看）。



实际的斩切体验中，斩骨体验勉强算合格，用力剁了五六下之后将猪肋骨斩断。切的体验亦非常一般，阻力大，“压”菜感多于“切”菜感，无法与拓牌自家黑将切片刀相提并论。

张小泉 淳锐系列斩切刀

作为斩切刀这一把张小泉不免是有些过于秀气的，总重量300g也是这次入选的6把当中最轻的了，钢材是5Cr15，圆木刀柄，刀背等细节处稍微打磨过不算精细。



后段比前段略厚但不是非常明显，图片上看不出区别来。出厂的开刃非常锋利。

这是6把斩切刀中唯一一把一刀就把猪肋骨斩断的，排骨的断面整齐利落。切土豆的体验也很好，不输同品牌同系列的那把切片刀，几乎是就着刀自身重量非常轻松地就把土豆切开了。

品牌	名称	型号	标价	刀刃材质	重量
剁骨刀					
邓家刀	剁骨刀	TM-1013	68	5cr	674
小天子	砍剁斧子	B-179	79	5cr15	793
拓牌	黑将剁刀	DQ02B	128	5cr	492
WMF	2件套之砍剁刀		259	1.4116	272

WMF 砍剁刀

这把是前文提及的WMF砍刀片刀2件套当中的砍剁刀，片刀在前文已经骂过了，现在来骂它的砍刀：

这一套里砍刀和片刀材质都是1.4116，这个材料并没有问题，很神奇的是其中的片

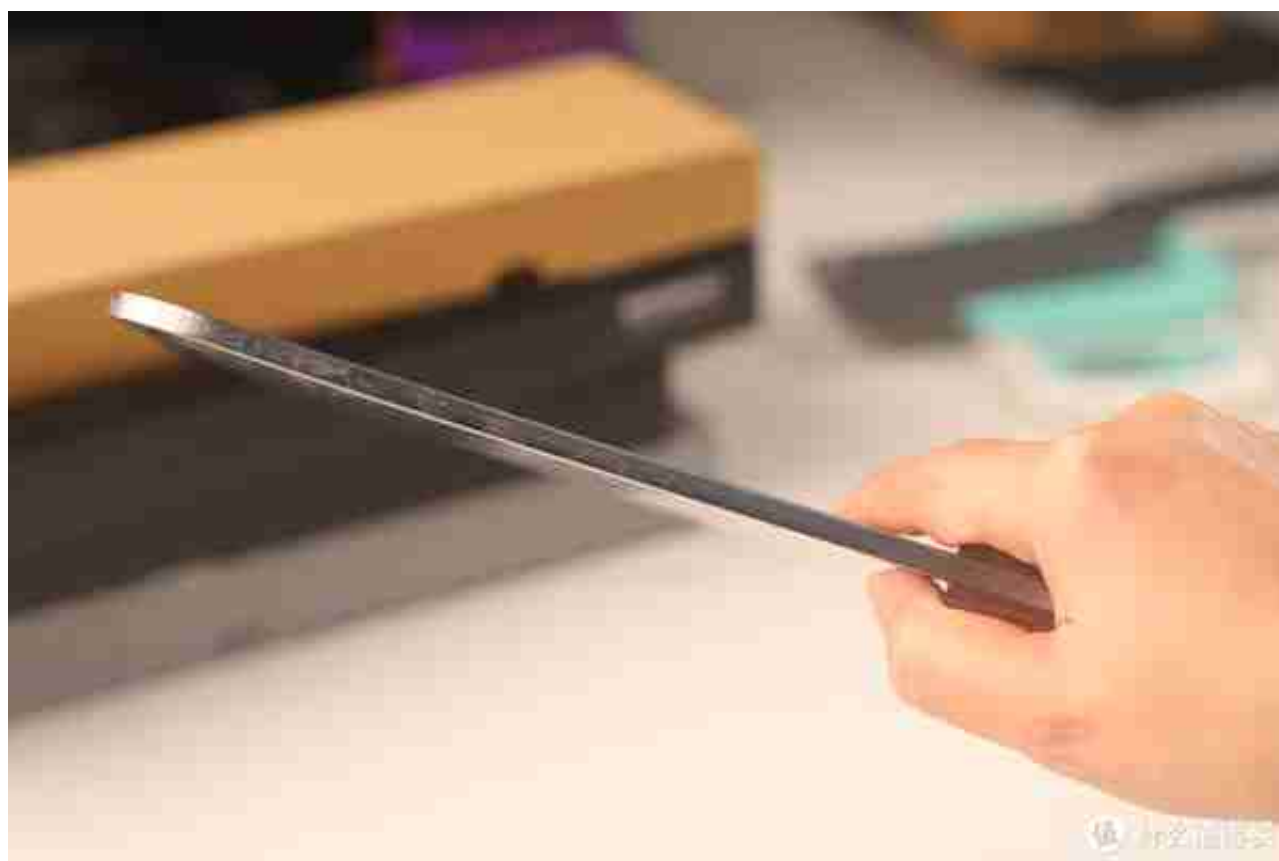
刀重量270g，砍刀重量也只有272g，比其他国产品牌的切片刀都要轻，在砍骨刀的4把选品中给另外3把提鞋都不配，一看就不是什么能正经干活的砍骨刀。

砍剁体验自然也是这次的选品当中最糟的。砍剁对象仍是猪肋排，这把刀需要剁10多下以上才能把猪肋骨斩断。没有购买的价值。

拓牌 黑将斩骨刀

拓牌黑将系列的VG10片刀前文有测评并且获得了很高的评价，这是黑将系列的配套砍骨刀，重量492g，材质是5Cr15，握感好，斩切利落，猪肋骨这样及其坚硬的骨头，需要反复砍剁3~4次可以斩断，如果只是平时切鸡骨、鱼骨，一定非常好用。

。



虽然便宜，用料做工都不含糊，5Cr13的钢材，重量达到674克，一把能顶前面挨骂的WMF2把半！开刃角度是适合砍剁的45°，刀背足足有6mm厚，除了刀刃能砍剁，必要时还能翻过来利用刀背来敲砸。

在剁猪肋排的测试环节中，跟前面一把拓牌黑将斩骨刀的体验差不多，以我这几年的使用经验来说，超大超硬的骨头的砍剁都会在购买的时候就请卖家做好预处理了，家中基本上只需要偶尔剁鸡骨鱼骨和小的猪骨，这把完全够用并且已经超乎预期了。

小天子 砍骨斧

是的...我还搞了把斧子回来。当时没注意看，在买十八子的店铺里一起买的，回来发现品牌是小天子。79元的价格却也不贵。

这把斧头倒是个意外的收获，非常扎实厚重，达到793g，斧柄较一般刀柄要长，砍剁时更好蓄势发力，我力气小用邓家刀的砍骨刀需要砍3~4次才能将猪肋排斩断，用这把斧子1~2次就能把肋骨砍断了，效率高一倍，如果能够接受斧头造型不觉得过分狂放，十分推荐购买。



太长不看版

那么到这里全部的入选菜刀就评测完毕。最后再为大家总结一个“太长不看只想照抄作业”版。

我个人始终认为，最合适一般家庭需求的应该是一把锋利的片刀+一把厚重的砍剁刀，

如果你追求极致锋利且持久不钝的切片刀，请从这些高碳不锈钢片刀当中选一把：



邓家刀 重庆大足锻打不锈钢菜刀



拓 黑将系列 DQ01B 菜刀

请注意上面的几把切片刀一定只能切肉和菜，不能砍剁任何坚硬的骨头、冻肉，如果你想要一把在锋利和韧性中取得平衡的切片刀，推荐你购买：



Zhang Xiao Quan 张小泉 黑金系列

砍剁骨头用的刀推荐购买：



小天子 5铬钼钒钢 砍骨刀

如果你想要能文能武，前切后斩的斩切刀，我个人并不推荐这种形制，请谨慎考虑购买拓牌的斩切刀。



以前曾经收到过这样的评论：你对菜刀都这么讲究，肯定是个只会玩刀不会做菜的器材党。

喵喵喵？请不要随意给别人贴标签呀，何况这标签还贴的根本没逻辑。事实是我不仅每天下厨而且厨艺还很不错，追求更好的工具正是为了让它们好好为我们服务呀。

祝你胃口好~

再来一个彩蛋：

这个温柔的女值友自己用什么刀？

我自己偏好以极致锋利著称的日系厨刀，旬是我最喜欢的品牌，买了10来把，不过不是每一把都有在使用的，有的是限量版已经买不到了，就拿来收藏的。