



Wiko Cutlery Limited

TM

TÜV 萊茵成功案例: Wiko 行業: 刀具 總部: 香港

打破廚房刀具細菌繁殖的傳播鏈

廚房是家中需要清潔的區域。廚房是家中細菌和各種微生物的熱點，由於這是準備食物的地方，因此應保持警惕，保持注意衛生。您知道最髒的廚房物品是什麼嗎？

準備飯菜時，刀具是最常用的廚房工具之一。人們不應忽視對它們的仔細清潔，因為食物中所含的某些細菌和病毒會被不潔的刀具傳播，並可能導致食物中毒。

刀具經常與水接觸，水有機會留在在刀片和柄之間，過一段時間後滲出水和殘留物。這些水和殘留物可能含有細菌，人們用這些刀具時有機會將細菌轉移到口腔或鼻子，增加患病的風險。大多數食物中毒病例都來自食物製備過程中的細菌污染。

所以市場上推出不少所謂抗菌刀具，但消費者可能不知道抗菌的效果。Wiko 威科餐具有限公司前身為永光剪刀廠有限公司，成立於 1963 年，是香港廚刀，剪刀，廚具，文具和手工藝品的領先製造商和出口商。

Wiko 一直為全球客戶提供優質，價格具有競爭力的各種餐具產品。Wiko 與 TÜV 萊茵合作為他們的刀具進行抗菌塗層測試，為他們的買家和消費者提供信心。

主要挑戰:

- 提高刀具產品競爭力，凸顯抗菌功能。
- 從刀具產品功能和特色上提供差異化

解決方案:

率先與 TÜV 萊茵合作，將刀柄材料進行嚴格的抗菌塗層測試。

商業效益:

Wiko 可以放心使用抗菌刀柄材料生產新系列的刀具，成功打破廚房刀具細菌繁殖的傳播鏈。