

bolexTM

宁波佰利刀业有限公司
NINGBO BOLEX CUTLERY INC.



COMPANY

PROFILE

宁波市佰利刀业有限公司是一家专业生产和出口西式酒店餐饮用品，厨师刀具，屠宰刀，屠宰用品，绞肉机绞肉刀，盘网孔板，钓鱼刀具，商用烹饪用品等系列产品专业性企业，在国内外同行业中有非常高的著名度。

原公司成立于1996年，产品已经出口到绝大多数的美洲和欧洲国家，与国外许多著名品牌企业建立了长期合作关系。

公司在不断加强OEM服务和合作关系的同时，独立创造和建设自身品牌，公司的BOLEX品牌在专业刀具和商用酒店烹饪器具用品行业有非常高的声望，以质量和服务赢得海内外客户的广泛认同和合作。

真诚欢迎同行和客户，加入我们的合作队伍，共建美好未来和事业。

Ningbo Bolex Cutlery Inc., is a professional historic company, who is mainly producing and exporting professional knives & cutlery for butchers and chefs', professional commercial cooking Equipments and supplies, butchery equipments and supplies, hotel and restaurant equipments and supplies, food machinery and blades, meat mincer plates & knives, commercial kitchen utensils and gadgets, fishing knives, supermarkets equipments and supplies, catering equipments and supplies, slaughter houses tools and equipments, knife sharpening steels and knife machines, knife sharpening steels and sharpeners, food preparation tools and utensils, butcher accessories.

All of our products are for professional use only of professional grade quality. our brand BOLEX is famous worldwide at present. Meanwhile, we have offered OEM services to many concerning business dealers and professional knives factories for about 15 years already, and have established long terms stable business cooperations with some of the customers both international and domestic.

Our professional knives made of high carbon stainless steel with rockwell 50-56HRC, color coded handles as per NSF and HACCP standard, dish washer safety, heat-resistant, ice-colded technology.

We have been supplying professional knives to the knife grinders worldwide for more than 15 years, who are doing business of professional knife sharpening grinding rental exchange program systems for food processing plants, institutions, restaurants, hotels, bars and supermarkets.

We also sell knife grinding machines for cutlery services business like honing machines, serration machines, spiral stones and accessories, hollow grinding machines.

We are also providing services of supplying sourcing for our customers, for the agent of purchasing concerning equipments and products from other Chinese suppliers.

We are sticking to the business principle: credit, quality, services and professional.

We warmly welcome any of the concerning customers to be one member of our career team.

bolex™

Professional Knives

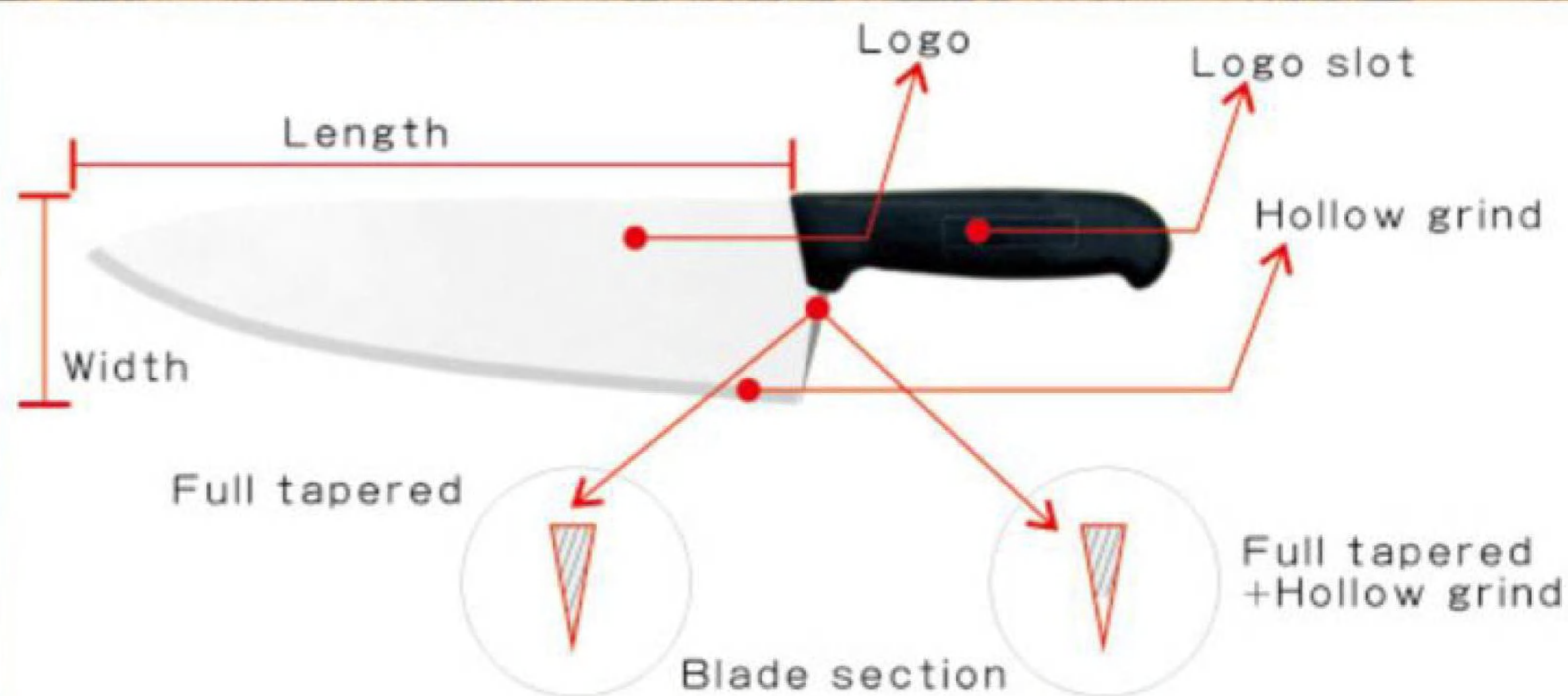
专业刀具

Catering Supplies

酒店 餐饮 烹饪用具








Butcher Supplies











屠宰用具 食品机械配件 绞肉机 绞肉刀盘













Handle colour available



品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>043-8-20RSGS</p>  <p>8吋20厘米笛孔槽火腿羊肉切片刀 8"/20cm ham slicer /mutton slicer with flutes edge</p>	35厘米 35CM	3厘米 3CM	1.75毫米 1.75MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>022-1-8-20RS286</p>  <p>8吋20厘米西厨厨师刀分割刀牛刀 8"/20 chef's knife / butcher carving knife</p>	33.5厘米 33.5CM	5厘米 5CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-14-10-25RS</p>  <p>10吋25厘米屠夫分割刀牛肉刀 10"/25cm butcher steak trimming knife</p>	39.5厘米 39.5CM	4.4厘米 4.4CM	2.9毫米 2.9MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-13-8-20RS</p>  <p>8吋20厘米屠夫分割刀牛肉刀 8"/20cm butcher steak trimming knife</p>	34厘米 34CM	4.4厘米 4.4CM	2.7毫米 2.7MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>290-6.5-16RS286</p>  <p>6.5吋16厘米剥皮刀 6.5"/16cm skinning knife</p>	30.5厘米 30.5CM	2.8厘米 2.8CM	2毫米 2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>234-8-20RS</p>  <p>8吋20厘米弯牛排刀 8"/ 20cm breaking knife</p>	34.5厘米 34.5CM	2.8厘米 2.8CM	2毫米 2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>296-8-20RS286</p>  <p>8吋20厘米宰杀刀分割刀剔骨刀 8"/ 20cm sticking knife carving knife boning knife</p>	34.5厘米 34.5CM	3厘米 3CM	2.6毫米 2.6MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-10-7-18RS</p>  <p>7吋18厘米分割刀剔骨刀 7"/ 18cm butcher carving knife boning knife</p>	31厘米 31CM	2.8厘米 2.8CM	2.6毫米 2.6MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>297-8.5-21RS</p>  <p>8.5吋21厘米半弹性肉片刀平边刀 8.5"/ 21cm fillet knife semi flexible boning knife</p>	35厘米 35CM	2.5厘米 2.5CM	2.0毫米 2.0MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>295-12-5-13RS</p>  <p>5吋13厘米剔骨刀剥骨刀 5"/ 13cm deboning knife</p>	26厘米 26CM	2.1厘米 2.1CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>295-6-5.5-14RS</p>  <p>5.5吋14厘米剔骨刀剥骨刀 5.5" /14cm deboning knife</p>	29厘米 29CM	2.4厘米 2.4CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>277-6-15RS</p>  <p>6吋15厘米弹性剔骨刀 剥骨刀分切刀 6"/ 15cm flexible deboning knife fillet knife</p>	28厘米 28CM	2.4厘米 2.4CM	1.9毫米 1.9MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>278-5-13RS</p>  <p>5吋13厘米剔骨刀剥骨刀 5"/ 13cm stiff boning knife</p>	26.5厘米 26.5CM	2厘米 2CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>269-5-13RS</p>  <p>5吋13厘米宽剔骨刀剥骨刀分割刀 5"/ 13cm wide stiff boning knife carving knife</p>	26厘米 26CM	2.6厘米 2.6CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>274-6-15RS</p>  <p>6吋15厘米宽剔骨刀剥骨刀分割刀 6"/ 15cm wide stiff deboning knife carving knife</p>	30厘米 30CM	3厘米 3CM	2.7毫米 2.7MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>281-6-15RS</p>  <p>6吋15厘米半弹性弯剔骨刀分切刀 6"/ 15cm semi flexible curved deboning knife</p>	28.5厘米 28.5CM	2.4厘米 2.4CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-4-5-13RSSF</p>  <p>5吋13厘米弯半弹性剔骨刀分切刀 5"/ 13cm curved semi-flexible boning knife</p>	27.5厘米 27.5CM	2.4厘米 2.4CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-6-6-15RSSF</p>  <p>6吋15厘米弯半弹性剔骨刀分切刀 6"/ 15cm curved semi-flexible deboning knife</p>	29.5厘米 29.5CM	2.4厘米 2.4CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>282-5-13RSF</p>  <p>5吋13厘米弯宽弹性剔骨刀分割刀 5"/ 13cm wide curved flexible boning knife</p>	26.5厘米 26.5CM	2.3厘米 2.3CM	1.9毫米 1.9MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-4-5.5-14RSF</p>  <p>5.5吋14厘米弯弹性剔骨刀分割刀 5.5" /14cm curved flexible boning knife</p>	27.5厘米 27.5CM	2.3厘米 2.3CM	1.9毫米 1.9MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
 <p>223-10-25RS 10吋25厘米屠宰弯牛肉刀牛扒刀 10"/25cm butcher steak breaking knife</p>	37.5厘米 37.5CM	3厘米 3CM	2.0毫米 2.0MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>282-5-13RS 5吋13厘米宽剔骨刀剥骨刀分割刀 5"/ 13cm curved stiff boning knife</p>	26.7厘米 26.7CM	2.3厘米 2.3CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>244-5-13RS 5吋13厘米窄剔骨刀分割刀 5"/ 13cm straight stiff narrow boning knife</p>	26厘米 26CM	2厘米 2CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>243-7-18RSD 7吋18厘米分割刀剔骨刀 7"/ 18cm butcher stiff carving knife boning knife</p>	30.7厘米 30.7CM	2.8厘米 2.8CM	2.7毫米 2.7MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>286-6-6-15RSD 6吋15厘米弯剔骨刀分切刀 6"/ 15cm curved stiff deboning knife</p>	29.5厘米 29.5CM	2.5厘米 2.5CM	2.7毫米 2.7MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>238-4-5-13RSD 5吋13厘米窄剔骨刀剥骨刀 5"/ 13cm narrow stiff boning knife</p>	27.8厘米 27.8CM	2.1厘米 2.1CM	2.7毫米 2.7MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>261-1-6-15RSD 6吋15厘米弯剔骨刀分切刀 6"/ 15cm curved stiff deboning knife</p>	29.3厘米 29.3CM	2.3厘米 2.3CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>261-5-13RSD 5吋13厘米弯剔骨刀分割刀 5"/ 13cm curved stiff boning knife</p>	27.3厘米 27.3CM	2.3厘米 2.3CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>233-10-RSDJ 10吋25厘米双色软柄屠夫 分割刀牛肉刀 10"/25cm butcher steak breaking knife</p>	38.5厘米 38.5CM	3.1厘米 3.1CM	2.0毫米 2.0MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
 <p>266-7-18RSDJ 7吋18厘米双色软分割刀剔骨刀 7"/ 18cm butcher carving knife boning knife</p>	32厘米 32CM	3.5厘米 3.5CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>286-10-8-20RSDJ</p>  <p>8吋20厘米双色软柄分割刀剔骨刀 8"/ 20cm butcher stiff deboning carving knife</p>	33.5厘米 33.5CM	2.8厘米 2.8CM	2.7毫米 2.7MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>243-7-18RSDJ</p>  <p>7吋18厘米双色软柄分割刀剔骨刀 7"/ 18cm butcher stiff carving knife boning knife</p>	28厘米 28CM	2.8厘米 2.8CM	2.7毫米 2.7MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>274-2-6-15RSDJ</p>  <p>6吋15厘米双色软柄剔骨刀分切刀 6"/ 15cm stiff straight boning carving knife</p>	26.5厘米 26.5CM	2.8厘米 2.8CM	2.7毫米 2.7MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>295-12-5-13RSDJ</p>  <p>5吋13厘米双色软柄剔骨刀分割刀 5"/ 13cm straight stiff boning knife</p>	26厘米 26CM	2.6厘米 2.6CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>286-6-6-15RSDJF</p>  <p>6吋15厘米双色软柄弯弹性剔骨刀 6"/ 15cm curved flexible boning knife</p>	30厘米 30CM	2.2厘米 2.2CM	1.9毫米 1.9MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>282-5-13RSDJ</p>  <p>5吋13厘米双色软柄弯半弹性剔骨刀 5"/ 13cm curved semi-flexible boning knife</p>	27.5厘米 27.5CM	2.3厘米 2.3CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>262-6-15DJ</p>  <p>6吋15厘米双色软柄剔骨刀剥骨刀分割刀 6"/ 15cm curved hollow grind edge boning knife</p>	28.5厘米 28.5CM	2.1厘米 2.1CM	2.2毫米 2.2MM	亚光后开口 SATIN THEN HOLLOW GRIND	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>263-5-13DJ</p>  <p>5吋13厘米双色软柄剔骨刀剥骨刀分割刀 5"/ 13cm curved hollow grind edge boning knife</p>	26厘米 26CM	2.1厘米 2.1CM	2.2毫米 2.2MM	亚光后开口 SATIN THEN HOLLOW GRIND	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP

	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	279AQP6 6吋15厘米宽弯剔骨刀剥骨刀分割刀 6"/ 15cm curved stiff boning knife	29.5厘米 29.5CM	2.5厘米 2.5CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	274AQP6 6吋15厘米宽直剔骨刀剥骨刀分割刀 6"/ 15cm straight stiff wide boning knife	29.5厘米 29.5CM	2.8厘米 2.8CM	2.7毫米 2.7MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	255AQP7 7吋18厘米屠夫分割刀剥皮刀 7"/ 18cm butcher trimming & skinning knife	32厘米 32CM	2.4厘米 2.4CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	255AQP8 8吋20厘米屠夫分割刀剥皮刀 8"/ 20cm butcher trimming & skinning knife	34厘米 34CM	2.7厘米 .2.7CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	255AQP6 6吋15厘米屠夫分割刀剥皮刀 6"/ 15cm butcher trimming & skinning knife	30厘米 30CM	2.4厘米 2.4CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	279AQDJ6 6吋15厘米弯宽双色软柄剔骨刀 6"/ 15cm curved stiff boning knife	29.5厘米 29.5CM	2.5厘米 2.5CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
	274AQDJ6 6吋15厘米宽直双色软柄剔骨刀 6"/ 15cm straight stiff wide boning knife	29.5厘米 29.5CM	2.8厘米 2.8CM	2.7毫米 2.7MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
	255AGDJ7 7吋18厘米屠夫双色软柄分割刀剥皮刀 7"/ 18cm butcher trimming & skinning knife	32厘米 32CM	2.4厘米 2.4CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
	255AQP8 8吋20厘米屠夫双色软柄分割刀剥皮刀 8"/ 20cm butcher trimming & skinning knife	34厘米 34CM	2.7厘米 2.7CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
	255AQP6 6吋15厘米屠夫双色软柄分割刀剥皮刀 6"/ 15cm butcher trimming & skinning knife	30厘米 30CM	2.4厘米 2.4CM	2.5毫米 2.5MM	青光 MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>286-14KF11GS</p>  <p>11吋28厘米屠夫分割刀直牛肉刀 11" / 28cm butcher steak trimming knife</p>	43厘米 43CM	4.1厘米 .41CM	2.9毫米 2.9MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>237-7.5GS</p>  <p>7.5吋19厘米屠夫分割刀直牛肉刀 7.5" / 19cm butcher steak trimming knife</p>	34厘米 34CM	3.2厘米 3.2CM	2.8毫米 2.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>223-1-10GSFT</p>  <p>10吋25厘米弯牛肉刀分割刀笛孔槽 10" / 25cm butcher steak breaking knife fluted edge</p>	38.5厘米 38.5CM	3.1厘米 3.1CM	2.8毫米 2.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>224-1-8GSFT</p>  <p>8吋20厘米弯牛肉刀分割刀笛孔槽 20cm / 8 inch serrated cake bread slicer hollow edge</p>	34厘米 34CM	2.8厘米 2.8CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-12-10GS</p>  <p>10吋25厘米弯牛肉刀分割刀 10" / 25cm butcher steak breaking knife</p>	38.5厘米 38.5CM	3.1厘米 3.1CM	2.8毫米 2.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-11-8GS</p>  <p>8吋20厘米弯牛肉刀分割刀 8" / 20cm butcher steak breaking knife</p>	34厘米 34CM	2.8厘米 2.8CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-11XK-8GS</p>  <p>8吋20厘米弯牛肉刀分割刀 8" / 20cm butcher steak breaking knife</p>	34.5厘米 34.5CM	2.8厘米 2.8CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>316XK-8GS</p>  <p>8吋20厘米弯分刀鱼片刀 8" / 20cm fillet knife</p>	34厘米 34CM	2厘米 .2CM	1.75毫米 1.75MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>316XK-7GS</p>  <p>7吋18厘米弯分刀鱼片刀 7" / 18cm fillet knife</p>	32厘米 32CM	1.8厘米 1.8厘米	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>290-6.5GS</p>  <p>6.5吋16厘米剥皮刀 6.5" / 16cm skinning knife</p>	31厘米 31CM	3厘米 3CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>286-10-7GS</p>  <p>7吋18厘米分割刀剔骨刀宰杀刀 7" /18cm sticking boning carving knife</p>	32.5厘米 32.5CM	2.7厘米 2.7CM	2.7毫米 2.7MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>243-6.5GS</p>  <p>6.5吋16厘米分割刀剔骨刀 6.5"/16cm boning carving knife</p>	30.5厘米 30.5CM	2.7厘米 2.7CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>274-6GS</p>  <p>6吋15厘米宽直剔骨刀分切刀 6"/ 15cm wide stiff deboning carving knife</p>	29厘米 29CM	2.7厘米 2.7CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-9-6.5GS</p>  <p>6.5吋16厘米宽直分割刀剔骨刀 6.5"/16cm wide stiff deboning carving knife</p>	30.5厘米 30.5CM	2.7厘米 2.7CM	2.7毫米 2.7MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>258-5.5GS</p>  <p>5.5吋14厘米弹性直剔骨刀分割刀 5.5" /14cm semi flexible straight boning knife</p>	28厘米 28CM	2.4厘米 2.4CM	1.8毫米 1.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>295-5.5GS</p>  <p>5.5吋20厘米弯牛肉刀分割刀 5.5" /14cm deboning carving knife</p>	28厘米 28CM	2.7厘米 2.7CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>278-4.8GS</p>  <p>4.8吋12厘米剔骨刀 4.8"/ 12cm straight deboning knife</p>	26.5厘米 26.5CM	2厘米 2CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-7-5GS</p>  <p>5吋13厘米剔骨刀剥骨刀 5"/ 13cm straight stiff deboning knife</p>	27.5厘米 27.5CM	2厘米 2CM	2.7毫米 2.7MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-8-6.2GS</p>  <p>6.2吋15.5厘米剔骨刀 6.2" / 15.5cm straight stiff deboning knife</p>	30厘米 30CM	2.3厘米 2.3CM	2.7毫米 2.7MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>295-6-5.5GS</p>  <p>5.5吋14厘米剔骨刀分割刀 5.5" /14cm deboning carving knife</p>	28.5厘米 28.5CM	2.3厘米 2.3CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>295-5-5.4GS</p>  <p>5.4吋13.5厘米剔骨刀分割刀 5.4" / 13.5cm deboning carving knife</p>	28厘米 28CM	2.7厘米 2.7CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>295-4-5GS</p>  <p>5吋13厘米剔骨刀剥骨刀 5" / 13cm deboning knife</p>	26.5厘米 26.5CM	2.6厘米 2.6CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>295-12-4.5GS</p>  <p>4.5吋11.5厘米剔骨刀 4.5" / 11.5cm boning knife</p>	26厘米 26CM	2.1厘米 2.1CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>279-6GS</p>  <p>6吋15厘米宽弯剔骨刀剥骨刀分割刀 6" / 15cm wide curved boning knife</p>	29厘米 29CM	2.2厘米 2.2CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>281-5.5GSSF</p>  <p>5.5吋14厘米弯半弹性剔骨刀剥骨刀 5.5" / 14cm curved semi flexible boning knife</p>	28.5厘米 28.5CM	2.2厘米 2.2CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>282-4.8GS</p>  <p>5吋12厘米弯宽弹性剔骨刀 4.8" / 12cm wide curved deboning knife</p>	26.5厘米 26.5CM	2.2厘米 2.2CM	1.8毫米 1.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>279-6-GSDSF</p>  <p>6吋15厘米宽弯半弹性剔骨刀分切刀 6" / 15cm semi flexible curved wide deboning knife</p>	28厘米 28CM	2.4厘米 2.4CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-2-5.5GSDSF</p>  <p>5.5吋14厘米半弹性直剔骨刀分割刀 5.5" / 14cm curved semi flexible boning knife</p>	27.3厘米 27.3CM	2.4厘米 2.4CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>296-9XK-GS</p>  <p>9吋22.5厘米宰杀刀 9" / 22.5cm sticking knife</p>	36厘米 36CM	2.7厘米 2.7CM	4.5毫米 4.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>23-RP-GS</p>  <p>16.8厘米剥挖肋骨器 16.8cm rib puller pulling knife</p>		1.8厘米 1.8厘米		青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
---------------	---------------------	-------------	-----------------	---------------------------	------------------------

23-RP-GSBLADES



肋骨器刀片14毫米16毫米18毫米20毫米22毫米24毫米26毫米28毫米
rib puller 14mm 16mm 18mm 20mm 22mm 24mm 26mm 28mm

324-1GS



4吋10厘米剥肠刀
4"/ 10cm gut hook knife

26.5厘米
26.5CM

2.3厘米
2.3CM

2.7毫米
2.7MM

橡胶轮
MATT FINISHING

聚丙烯
PP

306XK-5GS



5吋13厘米弯肉片分切刀片刀
5"/ 13cm curved filleting
carving knife

27.5厘米
27.5CM

2.4厘米
2.4CM

1.6毫米
1.6MM

青光直斜
FULL TAPERERD
MIRROR FINISHING

聚丙烯
PP











	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	248-6-KC110D 11厘米牡蛎蛤蜊开贝刀 11cm oyster clam knife opener	23.2厘米 23.2CM	2.4厘米 2.4CM	2.9毫米 2.9MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	245-KC165D 16.5厘米剥皮刀 16.5cm skinning knife skinner	30厘米 30CM	2.3厘米 2.3CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	245-155 15.5厘米剥皮刀 15.5cm skinning knife skinner	29.5厘米 29.5CM	2.7厘米 2.7CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	245-157HG 16厘米剥皮刀开大口 16cm skinning knife skinner hollow grind edge	29.5厘米 29.5CM	2.7厘米 2.7CM	2.5毫米 2.5MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	247-2-150 15厘米剥皮刀 15cm skinning knife skinner	29厘米 29CM	2.8厘米 2.8CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	247-2-150HG 15厘米剥皮刀开大口 15cm skinning knife skinner hollow grind edge	29厘米 29CM	2.8厘米 2.8CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	247-1-155HG 15.5厘米剥皮刀开大口 15.5cm skinning knife skinner hollow grind edge	29.5厘米 29.5CM	2.6厘米 2.6CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	247-3-140 14厘米剥皮刀 14cm skinning knife	28厘米 28CM	2.6厘米 2.6CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	247-3-140HG 14厘米剥皮刀 14cm skinning knife hollow grind edge	28厘米 28CM	2.6厘米 2.6CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	247-150 15厘米剥皮刀 15cm skinning knife	28.5厘米 28.5CM	2.3厘米 2.3CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>251-2-133</p>  <p>13.3厘米剥皮刀 13.3cm skinning knife</p>	27.3厘米 27.3CM	2.8厘米 2.8CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>251-3-114</p>  <p>11厘米剥皮刀 11cm skinning knife</p>	25.2厘米 25.2CM	2.8厘米 2.8CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>294-1-122</p>  <p>12厘米剥皮刀 12cm skinning knife</p>	26厘米 26CM	2.5厘米 2.5CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>247-4-140HG</p>  <p>14厘米剥皮刀开大口 14cm skinning knife hollow grind edge</p>	27.5厘米 27.5CM	2.2厘米 2.2CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>246-2-145</p>  <p>14.5厘米剥皮刀 14.5cm skinning knife</p>	28厘米 28CM	2.7厘米 2.7CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>250-130</p>  <p>13厘米剥皮刀分割刀剔骨刀 13cm boning skinning carving knife</p>	27.3厘米 27.3CM	2.6厘米 2.6CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>250-130HG</p>  <p>13厘米剥皮刀分割刀剔骨刀开大口 13cm boning skinning carving knife</p>	27.3厘米 27.3CM	2.6厘米 2.6CM	2.4毫米 2.4MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>248-155</p>  <p>15.5厘米直剔骨刀 15.5cm stiff straight boning knife</p>	29.5厘米 29.5CM	2.6厘米 2.6CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>248-1-140HG</p>  <p>14厘米剔骨刀剥骨刀开大口 14cm boning knife hollow grind edge</p>	28厘米 28CM	2.5厘米 2.5CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>249-140HG</p>  <p>14厘米弯剔骨刀开大口 14cm curved boning knife hollow grind edge</p>	28厘米 28CM	2.4厘米 2.4CM	2.4毫米 2.4MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	249-1-120 12厘米弯剔骨刀 12cm curved stiff boning knife	26厘米 26CM	2.3厘米 2.3CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	282-125 12.5厘米弯剔骨刀 12.5cm curved stiff boning knife	26.5厘米 26.5CM	2.3厘米 2.3CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	282-125HG 12.5厘米弯剔骨刀开大口 12.5cm curved stiff boning knife hollow grind edge	26.5厘米 26.5CM	2.3厘米 2.3CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	311-225 22.5厘米鱼片刀分切刀 22.5cm fillet knife	36厘米 36CM	2.3厘米 2.3CM	2.0毫米 2.0MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	316-165 16.5厘米鱼片刀分切刀 16.5cm fillet knife	30厘米 30CM	1.7厘米 1.7CM	1.75毫米 1.75MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP/ 双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
	248-160 16厘米分割剔骨刀 16cm boning & carving knife	29.5厘米 29.5CM	2.6厘米 2.6CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	248-1-138 14厘米分割剔骨刀 14cm boning & carving knife	27.5厘米 27.5CM	2.3厘米 2.3CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	286-7-135 13厘米剔骨刀剥骨刀 13cm boning knife	27.3厘米 27.3CM	2厘米 2CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	249-140 14厘米弯剔骨刀 14cm curved boning knife	28厘米 28CM	2.3厘米 2.3CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	279-150 15厘米弯剔骨刀分切刀 15cm curved boning knife	28.5厘米 28.5CM	2.3厘米 2.3CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	281-145 14.5厘米弯窄剔骨刀 14.5cm narrow curved boning knife	28.5厘米 28.5CM	2.3厘米 2.3CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	250-130 13厘米弯分割刀剔骨刀 13cm curved boning & carving knife	27厘米 27CM	2.4厘米 2.4CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	251-130 5吋13厘米弯剔骨刀分割刀 13cm curved boning knife	26.5厘米 26.5CM	2.6厘米 2.6CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	271-145 14.5厘米剥皮刀 14.5cm skinning knife	28厘米 28CM	2.7厘米 2.7CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	266-2-160 16厘米分割刀 16cm carving & trimming knife	30厘米 30CM	2.8厘米 2.8CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	251-5-142KC 14厘米宰杀刀 14cm sticking knife	28厘米 28CM	2.6厘米 2.6CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	294-1-130KC 13厘米剥皮刀分割刀 13cm skinning & carving knife	26.5厘米 26.5CM	2.4厘米 2.4CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	251-3-114KC 11.5厘米剥皮刀分割刀 11.5cm skinning & carving knife	25.2厘米 25.2CM	2.8厘米 2.8CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	279-150KC 15厘米弯宽剔骨刀 15cm wide curved stiff boning knife	29厘米 29CM	2.3厘米 2.3CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	299-150KCHG 15厘米弯剔骨刀开大口 15cm curved boning knife hollow grind edge	29厘米 29CM	2.7厘米 2.7CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

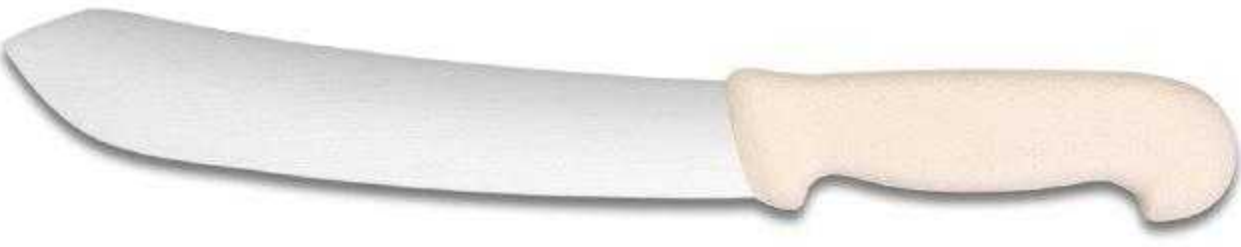
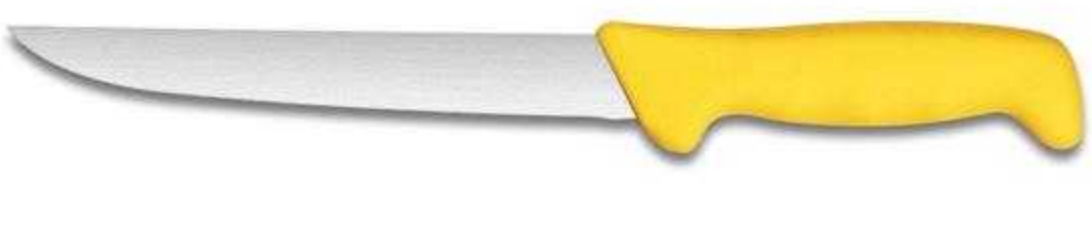
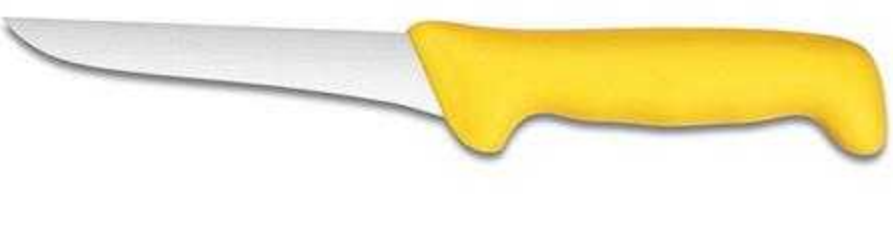

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
 <p>282-130KC 13厘米弯宽剔骨刀分割刀 13cm wide curved boning knife</p>	26厘米 26CM	2.3厘米 2.3CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>282-130KCSF 13厘米弯宽半弹性剔骨刀分割刀 13cm wide curved semi flexible boning knife</p>	26厘米 26CM	2.4厘米 2.4CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>282-130KCHG 13厘米弯宽剔骨刀分割刀 13cm wide curved boning knife hollow grind edge</p>	26厘米 26CM	2.6厘米 2.6CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>246-150KC 15厘米剥皮刀 15cm skinning knife</p>	28.5厘米 28.5CM	2.7厘米 2.7CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>247-3-140KC 14厘米剥皮刀 14cm skinning knife</p>	28厘米 28CM	2.8厘米 2.8CM	2.0毫米 2.0MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>248-160KC 16厘米剔骨刀 16cm stiff straight boning knife</p>	29.5厘米 29.5CM	2.6厘米 2.6CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>280-140KC 14厘米窄直弹性剔骨刀 14cm narrow straight flexible boning knife</p>	28厘米 28CM	2.4厘米 2.4CM	2.0毫米 2.0MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>281-150KC 15厘米窄弯剔骨刀分割刀 15cm narrow curved boning knife</p>	28.5厘米 28.5CM	2.8厘米 2.8CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>249-145KC 14.5厘米弯剔骨分割剥皮刀 14.5cm curved carving skinning boning knife</p>	28.5厘米 28.5CM	2.3厘米 2.3CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>249-1-125KC 12.5厘米弯剔骨刀分割剥皮刀 12.5cm curved carving skinning boning knife</p>	26.2厘米 26.2CM	2.7厘米 2.7CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
251-5-160KC  16厘米分割刀 16cm carving & trimming knife	29.5厘米 29.5CM	2.8厘米 2.8CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
251-8-200KC  20厘米片刀分切刀 20cm filleting knife	33.5厘米 33.5CM	2.2厘米 2.2CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
251-8-200KCHG  20厘米片刀分切刀开大口 20cm filleting knife hollow grind edge	33.5厘米 33.5CM	2.2厘米 2.2CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
251-9-190KC  19厘米片刀分切刀 19cm filleting knife	32.5厘米 32.5CM	2.4厘米 2.4CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
251-7-215KC  21.5厘米片刀分切刀 21.5cm filleting knife	35厘米 35CM	1.8厘米 1.8CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
251-6-250KC  25厘米片刀分切刀 25cm filleting knife	38.5厘米 38.5CM	1.8厘米 1.8CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
251-2-130KC  13厘米剥皮刀分割刀 13cm skinning knife	27厘米 27CM	2.9厘米 2.9CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
250-125KC  12.5厘米剥皮刀 12.5cm skinning knife	26.5厘米 26.5CM	2.4厘米 2.4CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
248-155KC  15.5厘米分割剔骨刀 15.5cm boning carving knife	29.5厘米 29.5CM	2.3厘米 2.3CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
279-140KC  14厘米弯剔骨刀 14cm curved boning knife	29厘米 29CM	2.3厘米 2.3CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>299-140KCHG</p>  <p>14厘米弯剔骨刀开大口 14cm curved stiff boning knife</p>	29厘米 29CM	2.3厘米 2.3CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>317-200KC</p>  <p>20厘米鱼片刀 20cm fish filleting knife</p>	35厘米 35CM	2.7厘米 2.7CM	1.9毫米 1.9MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>23-205KC</p>  <p>20.5厘米屠夫分割刀 20.5cm butcher trimming knife</p>	34厘米 34CM	2.8厘米 2.8CM	1.75毫米 1.75MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>296-1-175KC</p>  <p>17.5厘米猪羊鸡宰杀刀 17.5cm pig poultry sticking knife</p>	32厘米 32CM	3厘米 3CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>251-4-200KC</p>  <p>20厘米分割刀 20cm trimming knife</p>	34.5厘米 34.5CM	3.3厘米 3.3CM	2.6毫米 2.6MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	003-2EK-420 42厘米土耳其烤肉屠夫切片刀 42cm doner kebab / butcher knife	57厘米 57CM	3.8厘米 3.8CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	003-3EK-385 38.5厘米土耳其烤肉屠夫切片刀 38.5cm doner kebab / butcher knife	52厘米 52CM	3.8厘米 3.8CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	235-1EK-300S 30厘米锯齿冻肉刀 30cm serrated saw edge frozen food knife	44厘米 44CM	4.8厘米 4.8CM	2.6毫米 2.6MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	236-1EK-245S 24.5厘米锯齿冻肉刀 24.5cm serrated saw edge frozen food knife	39.5厘米 39.5CM	4.5厘米 4.5CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	237-1EK-205S 20.5厘米锯齿冻肉刀 20.5cm serrated saw edge frozen food knife	35厘米 35CM	4.5厘米 4.5CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	237-2EK-160S 16厘米锯齿冻肉刀 16cm serrated saw edge frozen food knife	30.5厘米 30.5CM	3.5厘米 3.5CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	235-2EK-350 35厘米屠夫分割刀 35cm butcher trimming knife	50厘米 50CM	5厘米 5CM	2.8毫米 2.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	235-EK-300 30厘米屠夫分割刀 30cm butcher trimming knife	44厘米 44CM	4.8厘米 4.8CM	2.8毫米 2.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	236-EK-245 24.5厘米屠夫分割刀 24.5cm butcher trimming knife	39.5厘米 39.5CM	4.4厘米 4.4CM	2.8毫米 2.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	237-EK-205 20.5厘米屠夫分割刀 20.5cm butcher trimming knife	35厘米 35CM	4.4厘米 4.4CM	2.8毫米 2.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	238-EK-160 16厘米屠夫分割刀剔骨刀 16cm butcher carving boning knife	30厘米 30CM	3.4厘米 3.4CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	238-1EK-140 14厘米屠夫分割刀剔骨刀 14cm butcher carving boning knife	28厘米 28CM	3.4厘米 3.4CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	238-2EK-175 17.5厘米窄直剔骨刀 17.5cm narrow straight boning knife	31.5厘米 31.5CM	2.2厘米 2.2CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	238-3EK-140 14厘米窄直剔骨刀 14cm narrow straight boning knife	28厘米 28CM	2.2厘米 2.2CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	238-4EK-120 12厘米窄直剔骨刀 12cm narrow straight boning knife	26.5厘米 26.5CM	2.1厘米 2.1CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	286-11EK-180 18厘米弯牛肉刀分割刀 18cm breaking knife	32.5厘米 32.5CM	2.1厘米 2.1CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	272-EK-165 16.5厘米直硬剔骨刀 16.5cm stiff straight boning knife	31厘米 31CM	2.3厘米 2.3CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	274-EK-145 14.5厘米剔骨刀分割刀 14.5cm straight boning knife	29厘米 29CM	2.9厘米 2.9CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	249-EK-145SF 14.5厘米弯半弹剔骨刀 14.5cm curved semi-flexible boning knife	29厘米 29CM	2.4厘米 2.4CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	250-EK-130 13厘米弯剔骨刀分割刀 13cm curved stiff boning knife	27厘米 27CM	2.6厘米 2.6CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>261-5EK-120SF</p>  <p>12厘米弯半弹性剔骨刀 12cm curved semi-flexible boning knife boner</p>	27厘米 27CM	2.3厘米 2.3CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>249-EK-120</p>  <p>12厘米硬弯剔骨刀 12cm curved stiff boning knife</p>	26.7厘米 26.7CM	2.4厘米 2.4CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>225-1KK-240</p>  <p>24厘米英式屠夫刀 24cm english butcher steak knife</p>	39厘米 39CM	3.7厘米 3.7CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>226-KK-240</p>  <p>24厘米弯牛肉刀牛扒刀分割刀 24cm wide cimeter steak knife</p>	39厘米 39CM	3.4厘米 3.4CM	2.8毫米 2.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-11KK-200</p>  <p>20厘米弯牛肉刀分割刀 20cm breaking knife</p>	32.5厘米 32.5CM	2.3厘米 2.3CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-11KK-200FT</p>  <p>20厘米弯笛孔槽牛肉刀分割刀 20cm breaking knife fluted edge breaker</p>	32.5厘米 32.5CM	2.3厘米 2.3CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>276-1KK-145FT</p>  <p>14.5厘米笛孔槽剔骨刀 14.5cm curved deboning knife fluted edge</p>	27.8厘米 27.8CM	2.3厘米 2.3CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>273-KK-170</p>  <p>17厘米直硬分割刀剔骨刀 17cm stiff boning & carving knife</p>	30厘米 30CM	2.3厘米 2.3CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>278-KK-120</p>  <p>12厘米直硬剔骨刀 12cm straight stiff boning knife</p>	25.2厘米 25.2CM	2.1厘米 2.1CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-8KK-140</p>  <p>14厘米直窄剔骨刀 14cm narrow straight boning knife</p>	27厘米 27CM	1.9厘米 1.9MM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
---------------	---------------------	-------------	-----------------	---------------------------	------------------------

282-KK-125



12.5厘米弯剔骨刀
 12.5cm curved boning knife

26厘米
 26CM

2.4厘米
 2.4CM











2.2毫米
 2.2MM

青光直斜
 FULL TAPERED
 MIRROR FINISHING

聚丙烯
 PP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>286-12DJ-240</p>  <p>24厘米弯牛肉分割刀 24cm breaking & mutton knife</p>	38.5厘米 38.5CM	3厘米 3CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>223-1DJ-240FT</p>  <p>24厘米笛孔槽弯牛肉分割刀 24cm breaking & mutton knife flutes edge</p>	38.5厘米 38.5CM	3厘米 3CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>224-1DJ-200FT</p>  <p>20厘米笛孔槽牛肉分割刀 20cm breaking & mutton knife flutes edge</p>	34.5厘米 34.5CM	2.6厘米 2.6CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>264-DJ-205</p>  <p>20.5厘米鱼片刀 20.5cm fish filleting knife</p>	36厘米 36CM	1.5厘米 1.5CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>316-DJ-170</p>  <p>17厘米鱼片刀 17cm fish filleting knife</p>	31厘米 31CM	1.5厘米 1.5CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>255-8DJ-190</p>  <p>19厘米屠夫分割刀 19cm butcher carving & trimming knife</p>	34厘米 34CM	2.8厘米 2.8CM	2.7毫米 2.7MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>255-8DJ-190X</p>  <p>19厘米屠夫分割刀小柄 19cm butcher carving & trimming knife</p>	33.5厘米 33.5CM	2.5厘米 2.5CM	2.7毫米 2.7MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>255-7DJ-170X</p>  <p>17厘米屠夫分割刀小柄 17cm butcher carving & trimming knife</p>	31厘米 31CM	2.5厘米 2.5CM	2.7毫米 2.7MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>265-DJ-200</p>  <p>20厘米屠夫分割刀 20cm butcher carving & trimming knife</p>	34厘米 34CM	3.2厘米 3.2CM	2.8毫米 2.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>266-DJ-175</p>  <p>17.5厘米屠夫分割刀 17.5cm butcher carving & trimming knife</p>	32厘米 32CM	3.2厘米 3.2CM	2.8毫米 2.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>266-DJ-175HG</p>  <p>17.5厘米屠夫分割刀开大口 17.5cm butcher carving & trimming knife hollow edge</p>	32厘米 32CM	3.2厘米 3.2CM	2.8毫米 2.8MM	青光 MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>266-1DJ-165</p>  <p>16.5厘米屠夫分割刀 16.5cm butcher carving & trimming knife</p>	31厘米 31CM	3.2厘米 3.2CM	2.8毫米 2.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>267-DJ-145</p>  <p>14.5厘米屠夫分割刀 14.5cm butcher carving & boning knife</p>	29.5厘米 29.5CM	3.2厘米 3.2CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>267-1DJ-145</p>  <p>14.5厘米屠夫分割刀 14.5cm butcher filleting knife</p>	29.5厘米 29.5CM	3.2厘米 3.2CM	2.0毫米 2.0MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>268-DJ-120</p>  <p>12厘米屠夫分割刀 12cm butcher carving & trimming knife</p>	27厘米 27CM	3厘米 3CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>269-DJ-115</p>  <p>11.5厘米屠夫分割刀 11.5cm butcher carving knife</p>	26厘米 26CM	2.5厘米 2.5CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>269-1DJ-115HG</p>  <p>11.5厘米屠夫分割刀开大口 11.5cm butcher carving knife hollow grind edge</p>	26厘米 26CM	2.5厘米 2.5CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>270-DJ-170</p>  <p>17厘米剥皮刀 17cm butcher or hunter skinning knife</p>	31厘米 31CM	3厘米 3CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>271-DJ-150</p>  <p>15厘米剥皮刀 15cm butcher or hunting skinning knife</p>	29.5厘米 29.5CM	2.5厘米 2.5CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>251-4DJ-135</p>  <p>13.5厘米剥皮刀 13.5cm butcher or hunting skinning knife</p>	28厘米 28CM	3厘米 3CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>251-2DJ-135X</p>  <p>13.5厘米剥皮刀小柄 13.5cm butcher or hunting skinning knife</p>	28厘米 28CM	3厘米 3CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>294-1DJ-120X</p>  <p>12厘米剥皮刀小柄 12cm butcher or hunter skinning knife</p>	27厘米 27CM	2.5厘米 2.5CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>272-DJ-150</p>  <p>15厘米剔骨刀 15cm straight stiff boning knife</p>	29.5厘米 29.5CM	2.2厘米 2.2CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>273-DJ-170</p>  <p>17厘米剔骨刀 17cm straight stiff boning knife</p>	31.2厘米 31.2CM	2.2厘米 2.2CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>273-1DJ-150SF</p>  <p>15厘米窄半弹性剔骨刀 15cm narrow semi-flexible boning knife</p>	29.5厘米 29.5CM	1.8厘米 1.8CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>258-DJ-135SF</p>  <p>13.5厘米半弹性剔骨刀 13.5cm semi-flexible boning knife</p>	28厘米 28CM	2.5厘米 2.5CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>274-DJ-150</p>  <p>15厘米剔骨刀 15cm boning knife</p>	30厘米 30CM	3厘米 3CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>274-DJ-165</p>  <p>16.5厘米剔骨刀 16.5cm boning knife</p>	31.5厘米 31.5CM	3厘米 3CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>259-DJ-125</p>  <p>12.5厘米剔骨刀 12.5cm boning knife</p>	26.5厘米 26.5CM	2.1厘米 2.1CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>259-1DJ-125SF</p>  <p>12.5厘米半弹性剔骨刀 12.5cm semi-flexible boning knife</p>	26.5厘米 26.5CM	2.1厘米 2.1CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>260-DJ-145</p>  <p>14.5厘米窄直剔骨刀 14.5cm narrow straight boning knife</p>	29厘米 29CM	2.1厘米 2.1CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>260-1DJ-145F</p>  <p>14.5厘米窄直弹性剔骨刀 14.5cm narrow flexible straight boning knife</p>	29厘米 29CM	2.1厘米 2.1CM	1.9毫米 1.9MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>261-DJ-125</p>  <p>12.5厘米弯剔骨刀剥骨刀 12.5cm curved stiff boning knife</p>	27厘米 27CM	2.5厘米 2.5CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>261-1DJ-150</p>  <p>15厘米弯剔骨刀 15cm curved boning knife</p>	29厘米 29CM	2.2厘米 2.2CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>261-1DJ-145SF</p>  <p>14.5厘米窄弯半弹性剔骨刀 14.5cm curved narrow semi-flexible boning knife</p>	29厘米 29CM	2.2厘米 2.2CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>261-1DJ-145F</p>  <p>14.5厘米窄弯弹性剔骨刀 14.5cm curved narrow flexible boning knife</p>	29厘米 29CM	2.2厘米 2.2CM	1.9毫米 1.9MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>261-2DJ-150SF</p>  <p>15厘米弯半弹性剔骨刀 15cm semi-flexible boning knife</p>	29.5厘米 29.5CM	2.5厘米 2.5CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>262-DJ-150RSHG</p>  <p>15厘米弯开大口剔骨刀 15cm stiff curved boning knife hollow grind edge</p>	28厘米 28CM	2.5厘米 2.5CM	2.3毫米 2.3MM	亚光后开口 SATIN THEN HOLLOW GRIND	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>263-DJ-125RSHG</p>  <p>12.5厘米开大口剔骨刀 12.5cm stiff curved boning knife hollow grind edge</p>	26厘米 26CM	2.5厘米 2.5CM	2.3毫米 2.3MM	亚光后开口 SATIN THEN HOLLOW GRIND	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>279-DJ-145FT</p>  <p>14.5厘米笛孔槽弯剔骨刀 14.5cm curved boning knife fluted edge</p>	29厘米 29CM	2.3厘米 2.3CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
 <p>276-DJ-150FT 15厘米笛孔槽弯剔骨刀 15cm curved boning knife flutes edge</p>	30厘米 30CM	2.5厘米 2.5CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
 <p>430-DJ-105 10.5厘米狩猎剥皮钩刀 10.5cm hunting hunter skinning knife</p>	25.2厘米 25.2CM	2.8厘米 2.8CM	2.5毫米 2.5MM	亚光后开口 SATIN THEN HOLLOW GRIND	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
 <p>050-1DJ-350HG 35厘米牛扒牛排烤肉火腿 切片刀开大口 35cm roast beef ham slicing knife hollow grind edge</p>	49厘米 49CM	3.5厘米 3.5CM	1.6毫米 1.6MM	青光 MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
 <p>050-1DJ-280HG 28厘米牛扒牛排烤肉火腿 切片刀开大口 28cm roast beef ham slicing knife slicer hollow</p>	43厘米 43CM	3.5厘米 3.5CM	1.6毫米 1.6MM	青光 MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
 <p>050-1DJ-240HG 24厘米牛扒牛排烤肉火腿 切片刀开大口 24cm roast beef ham slicer hollow grind edge</p>	38厘米 38CM	3.5厘米 3.5CM	1.6毫米 1.6MM	青光 MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
 <p>043-1DJ-350FT 35厘米沟槽齿牛扒牛排烤肉 火腿肠切片刀 35cm roast beef ham slicing knife fluted edge</p>	49厘米 49CM	3.5厘米 3.5CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
 <p>043-2DJ-300FT 30厘米沟槽齿牛扒牛排烤肉 火腿肠切片刀 30cm roast beef ham sausage deli slicer fluted edge</p>	44厘米 44CM	3.5厘米 3.5CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
 <p>043-2DJ-250FT 25厘米沟槽齿牛扒牛排烤肉 火腿肠切片刀 25cm roast beef ham sausage deli slicer fluted edge</p>	38厘米 38CM	3.5厘米 3.5CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
 <p>046-DJ-350S 35厘米锯齿面包蛋糕烘焙西点切片刀 35cm serrated scalloped wavy edge bread cake slicer</p>	49厘米 49CM	3.5厘米 3.5CM	1.6毫米 1.6MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
 <p>047-DJ-300S 30厘米锯齿面包西点蛋糕切片刀 30cm serrated edge bread & cake slicer</p>	43厘米 43CM	3.5厘米 3.5CM	1.5毫米 1.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP




品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>047-1DJ-250S</p>  <p>25厘米锯齿面包西点蛋糕切片刀 25cm serrated edge bread & cake slicer</p>	38.5厘米 38.5CM	3.5厘米 3.5CM	1.5毫米 1.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>046-DJ-350SHG</p>  <p>35厘米开齿开口面包蛋糕切片刀 35cm serrated edge bread & cake slicer hollow edge</p>	49厘米 49CM	3.5厘米 3.5CM	1.8毫米 1.8MM	青光 MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>049-DJ-240SHG</p>  <p>24厘米开齿开口面包蛋糕切片刀 24cm serrated edge bread & cake slicer hollow</p>	38厘米 38CM	3.8厘米 3.8CM	1.8毫米 1.8MM	青光 MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>049-1DJ-240SHG</p>  <p>24厘米弯开齿开口面包蛋糕切片刀 24cm serrated curved bread & cake slicer hollow</p>	38厘米 38CM	3.8厘米 3.8CM	1.8毫米 1.8MM	青光 MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>048-DJ-250SHG</p>  <p>25厘米直开齿开口面包蛋糕切片刀 25cm serrated straight bread & cake slicer hollow</p>	39厘米 39CM	3.1厘米 3.1CM	1.5毫米 1.5MM	青光 MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>075-DJ-200S</p>  <p>20厘米锯齿面包刀蛋糕切片刀 20cm serrated bread and cake slicer slicing knife</p>	34.5厘米 34.5CM	2.6厘米 2.6CM	1.8毫米 1.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP

	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	301-FB-150 15厘米片鸭刀家禽刀 15cm poultry filleting knife	27.5厘米 27.5CM	4.3厘米 4.3CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX
	031-1FB-180 18厘米家禽宰杀剔骨刀 18cm poultry sticking and boning knife	30.5厘米 30.5CM	4.5厘米 4.5CM	3.5毫米 3.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX
	268-FB-120 12厘米分割刀 12cm carving knife	26厘米 26CM	2.9厘米 2.9CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX
	281-FB-150HG 15厘米弯窄剔骨刀开大口 15cm curved stiff boning knife hollow edge	29厘米 29CM	2.3厘米 2.3CM	2.4毫米 2.4MM	青光 MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX
	281-FB-150 15厘米弯窄剔骨刀 15cm curved narrow stiff boning knife	28.5厘米 28.5CM	2.3厘米 2.3CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX
	282-FB-13HG 13厘米弯宽剔骨刀开大口 13cm curved stiff wide boning knife hollow edge	26.5厘米 26.5CM	2.3厘米 2.3CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX
	282-FB-130 13厘米弯宽剔骨刀 13cm curved stiff wide boning knife	26.5厘米 26.5CM	2.3厘米 2.3CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX
	279-FB-150HG 15厘米弯宽剔骨刀开大口 15cm curved stiff wide boning knife hollow edge	28.5厘米 28.5CM	2.3厘米 2.3CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX
	279-FB-150SF 15厘米弯剔骨刀半弹性 15cm curved semi-flexible boning knife	28.5厘米 28.5CM	2.4厘米 2.4CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX
	277-FB-145SF 14.5厘米直剔骨刀半弹性 14.5cm curved semi-flexible boning knife	28厘米 28CM	2.4厘米 2.4CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX

	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	272-FB-150 15厘米直硬剔骨刀 15CM straight stiff boning knife	28.5厘米 28.5CM	2.3厘米 2.3CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX
	283-FB-165 16.5厘米剥皮刀 16.5cm skinning knife skinner	30厘米 30CM	3厘米 3CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX
	290-FB-160 16厘米剥皮刀 16cm skinning knife skinner	30厘米 30CM	2.8厘米 2.8CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX
	290-1FB-150 15厘米剥皮刀 15cm skinning knife skinner	28.5厘米 28.5CM	2.8厘米 2.8CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX
	247-1FB-155HG 15.5厘米剥皮刀开大口 15.5cm boning knife hollow grind edge	29厘米 29CM	2.8厘米 2.8CM	2.2毫米 2.2MM	青光 MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX
	292-FB-150SF 15厘米窄直剔骨刀半弹性 15cm narrow straight semi flexible boning knife	28.2厘米 28.2CM	1.6厘米 1.6CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX
	280-FB-140 14厘米窄直剔骨刀 14cm narrow straight boning knife	27.5厘米 27.5CM	2.1厘米 2.1CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX
	293-FB-150 15厘米窄直剔骨刀 15cm narrow straight boning knife	28厘米 28CM	2.1厘米 2.1CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX
	300-FB-150 15厘米鱼片刀 15cm filleting knife	28.5厘米 28.5CM	2.5厘米 2.5CM	1.2毫米 1.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX
	223-1FB-240FT 24厘米笛孔槽弯牛肉分割刀 24cm breaking knife carving knife fluted edge	37厘米 37CM	3厘米 3CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>317-FB-210</p>  <p>21厘米钓鱼鱼片刀 21cm fish filleting knife</p>	34厘米 34CM	1.8厘米 1.8CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX
<p>317-1FB-170</p>  <p>17厘米钓鱼鱼片刀 17cm fish filleting knife</p>	30.5厘米 30.5CM	1.8厘米 1.8CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX
<p>319-FB-200</p>  <p>20厘米钓鱼鱼片刀 20cm fish filleting knife</p>	32.5厘米 32.5CM	2.4厘米 2.4CM	1.8毫米 1.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX
<p>296-FB-205</p>  <p>20.5厘米宰杀刀 20.5cm pig sticking knife</p>	33.5厘米 33.5CM	2.9厘米 2.9CM	3.2毫米 3.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	植绒柄 FIBROX

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>286-SW-120</p>  <p>12厘米窄直剔骨刀渔业刀 12cm narrow straight boning & fish filleting knife</p>	25.7厘米 25.7CM	2.1厘米 2.1CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-1SW-120F</p>  <p>12厘米弯弹性剔骨刀分割刀鱼片刀 12cm curved narrow flexible boning filleting knife</p>	25.5厘米 25.5CM	2.1厘米 2.1CM	1.8毫米 1.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-2SW-140SF</p>  <p>14厘米弯半弹性剔骨刀鱼片刀 14cm curved semi-flexible boning filleting knife</p>	27.3厘米 27.3CM	2.1厘米 2.1CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-2SW-140</p>  <p>14厘米弯剔骨刀分割刀 14cm curved boning knife</p>	27.3厘米 27.3CM	2.1厘米 2.1CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-2SW-140F</p>  <p>14厘米弯弹性剔骨刀鱼片刀 14cm curved flexible boning knife</p>	27.3厘米 27.3CM	2.1厘米 2.1CM	1.8毫米 1.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>319-GT-190</p>  <p>19厘米鱼片刀钓鱼刀 19cm fish filleting knife</p>	33厘米 33CM	2.4厘米 2.4CM	1.5毫米 1.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>281-1GT-160</p>  <p>16厘米鱼片刀 16cm fish filleting knife</p>	30.5厘米 30.5CM	2.6厘米 2.6CM	1.6毫米 1.6MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>305-GT-100</p>  <p>10厘米蔬菜刀 10cm lucture knife</p>	24厘米 24CM	2.6厘米 2.6CM	1.75毫米 1.75MM	橡胶轮 MATT FINISHING	聚丙烯 PP
<p>304-GT-140</p>  <p>14厘米剥肠刀 14cm gut & tripe knife</p>	27.5厘米 27.5CM	2.6厘米 2.6CM	2.7毫米 2.7MM	橡胶轮 MATT FINISHING	聚丙烯 PP
<p>306-GT-135</p>  <p>13.5厘米护手鱼刀 13.5cm fish fillet knife</p>	26.7厘米 26.7CM	2.6厘米 2.6CM	1.8毫米 1.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>291-GT-150</p>  <p>15厘米弯剔骨刀 15cm curved deboning knife</p>	28.5厘米 28.5CM	2.2厘米 2.2CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>291-GT-150F</p>  <p>15厘米弯弹性剔骨刀分割刀 15cm curved flexible deboning knife</p>	28.5厘米 28.5CM	2.2厘米 2.2CM	1.8毫米 1.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>294-GT-120</p>  <p>12厘米剥皮刀 12cm skinning knife butcher skinner</p>	26.2厘米 26.2CM	2.5厘米 2.5CM	1.8毫米 1.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP





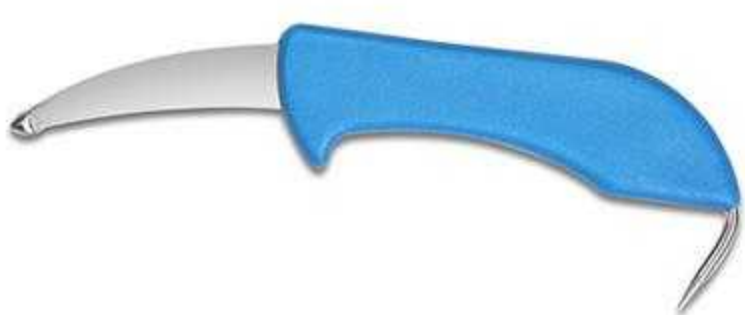





品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>286-14</p>  <p>24.5厘米屠夫分割刀 24.5cm butcher steak trimming knife</p>	40厘米 40CM	4.3厘米 4.3CM	2.9毫米 2.9MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-13</p>  <p>21厘米屠夫分割刀 21cm butcher steak trimming knife</p>	34厘米 34CM	4.1厘米 4.1CM	2.9毫米 2.9MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>238-1-170</p>  <p>17厘米屠夫分割刀 17cm butcher steak trimming carving knife</p>	31.5厘米 31.5CM	3.4厘米 3.4CM	2.8毫米 2.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>274-1-145</p>  <p>14.5厘米屠夫分割刀 14.5cm butcher trimming carving knife</p>	29厘米 29CM	2.8厘米 2.8CM	2.8毫米 2.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>223-1-240FT</p>  <p>24厘米笛孔槽弯牛肉分割刀 24cm breaking knife flutes fluted edge</p>	38厘米 38CM	3.1厘米 3.1CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>224-1-200FT</p>  <p>20厘米笛孔槽弯牛肉分割刀 20cm breaking knife flutes fluted edge</p>	33厘米 33CM	2.9厘米 2.9CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-12</p>  <p>24厘米弯牛肉刀牛扒刀分割刀 24cm breaking knife</p>	38厘米 38CM	3.1厘米 3.1CM	2.8毫米 2.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-11</p>  <p>20厘米弯牛肉刀分割刀 20cm breaking knife</p>	34厘米 34CM	2.8厘米 2.8CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-10</p>  <p>18厘米剔骨刀分割刀 18cm boning and carving knife</p>	33厘米 33CM	2.7厘米 2.7CM	2.7毫米 2.7MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-9</p>  <p>16厘米剔骨刀分割刀 16cm boning and carving knife</p>	30.8厘米 30.8CM	2.7厘米 2.7CM	2.7毫米 2.7MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP



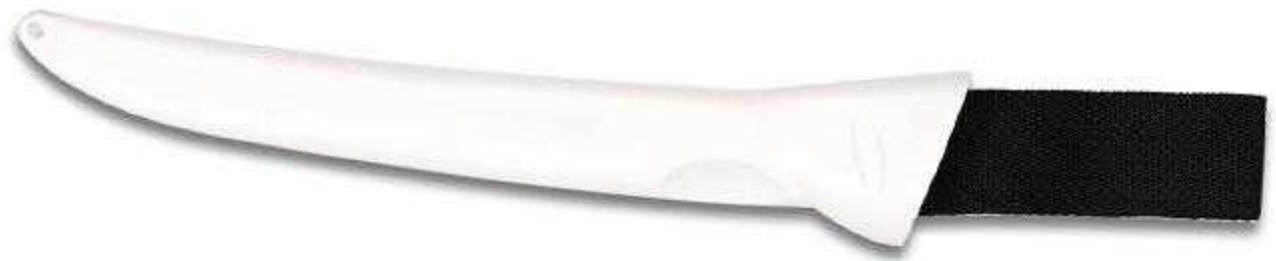
品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>286-6SF</p>  <p>15厘米弯半弹性剔骨刀 15cm curved semi-flexible boning knife</p>	29.3厘米 29.3CM	2.4厘米 2.4CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-6</p>  <p>15厘米弯剔骨刀 15cm curved stiff boning knife</p>	29.3厘米 29.3CM	2.4厘米 2.4CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-5</p>  <p>14厘米弯剔骨刀 14cm curved stiff boning knife</p>	28.5厘米 28.5CM	2.4厘米 2.4CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-3-130SF</p>  <p>13厘米弯半弹性剔骨刀分切刀 13cm curved semi-flexible boning knife</p>	27.8厘米 27.8CM	2.3厘米 2.3CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-4-130F</p>  <p>13厘米弯弹性剔骨刀分切刀 13cm curved flexible boning knife</p>	27.8厘米 27.8CM	2.2厘米 2.2CM	1.8毫米 1.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-8</p>  <p>15厘米窄直剔骨刀 15cm straight narrow boning knife</p>	29.2厘米 29.2CM	2.3厘米 2.3CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-8SF</p>  <p>15厘米窄直剔骨刀半弹性 15cm straight narrow boning knife semi-flexible</p>	29.2厘米 29.2CM	2.3厘米 2.3CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>286-7</p>  <p>13厘米窄直剔骨刀 13cm straight stiff narrow boning knife</p>	28厘米 28CM	2.3厘米 2.3CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>361</p>  <p>11厘米鸡肉刀 11cm poultry sticking and carving knife</p>	23.2厘米 23.2CM	1.8厘米 1.8CM	1.5毫米 1.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>458</p>  <p>10厘米鸡肉刀 10cm poultry knife</p>	22.5厘米 22.5CM	1.5厘米 1.5CM	1.5毫米 1.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>307</p>  <p>11厘米鸡肉刀 11cm poultry sticking and carving knife</p>	24.5厘米 24.5CM	1.7厘米 1.7CM	1.6毫米 1.6MM	橡胶轮 MATT FINISHING	聚丙烯 PP
<p>292-LA-140</p>  <p>14厘米特窄直剔骨刀鱼片刀 14cm super narrow boning filleting knife</p>	23.2厘米 23.2CM	1.6厘米 1.6CM	2.0毫米 2.0MM	橡胶轮 MATT FINISHING	聚丙烯 PP
<p>238-5LA-120</p>  <p>12厘米窄直剔骨刀 12cm narrow stiff boning knife</p>	25.2厘米 25.2CM	2.1厘米 2.1CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>238-8LA-135</p>  <p>13.5厘米剔骨刀 13.5cm boning knife</p>	27.5厘米 27.5CM	2.4厘米 2.4CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>293-LA-155</p>  <p>15.5厘米窄直剔骨刀鱼片刀 15.5cm narrow boning filleting knife</p>	23.2厘米 23.2CM	2.1厘米 2.1CM	2.0毫米 2.0MM	橡胶轮 MATT FINISHING	聚丙烯 PP
<p>317-1LA-160</p>  <p>16厘米鱼片刀 16cm fish filleting knife</p>	32厘米 32CM	1.6厘米 1.6CM	1.9毫米 1.9MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>317-LA-200</p>  <p>20厘米鱼片刀 20cm fish fileting knife</p>	34厘米 34CM	1.6厘米 1.6CM	1.9毫米 1.9MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>238-7LA</p>  <p>15厘米弯屠夫分割刀剔骨刀 15cm butcher curved carving & boning knife</p>	29厘米 29CM	2.3厘米 2.3CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>238-6LA-160</p>  <p>16厘米弯剔骨刀分割刀 16cm butcher curved debong knife</p>	30厘米 30CM	2.8厘米 2.8CM	2.4毫米 2.4MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
 <p>311 22.5厘米开齿鱼片刀开口 22.5cm douglas serrated fish filleting knife hollow</p>	35.8厘米 35.8CM	2.3厘米 2.3CM	1.8毫米 1.8MM	青光开口 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯PP TPR软柄
 <p>312 20厘米鱼片刀开口 20cm fish fillet knife hollow grind edge</p>	32.5厘米 32.5CM	2.4厘米 2.4CM	1.8毫米 1.8MM	青光开口 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯PP TPR软柄
 <p>313 17厘米鱼片刀开口 17cm fish filleting knife hollow grind edge</p>	30.5厘米 30.5CM	2.3厘米 2.3CM	1.8毫米 1.8MM	青光开口 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯PP TPR软柄
 <p>314 14.5厘米鱼片刀开口 14.5cm fish filleting knife hollow grind edge</p>	28厘米 28CM	2.3厘米 2.3CM	1.6毫米 1.6MM	青光开口 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯PP TPR软柄
 <p>318 15.5厘米软柄鱼片刀开口 15.5cm fish filleting knife hollow edge softgrip</p>	27厘米 27CM	1.9厘米 1.9MM	1.2毫米 1.2MM	青光开口 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯PP TPR软柄
 <p>328-1 24.5厘米鱼片刀解剖刀/5款 24.5cm filleting and trimming knife/ five sizes</p>	37厘米 37CM	2.1厘米 2.1CM	0.9毫米 0.9MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>265-4-200 20厘米鱼片刀 20cm fish filleting knife</p>	33.5厘米 33.5CM	2.7厘米 2.7CM	2.3毫米 2.3MM	橡胶轮 MATT FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>264-3-220 22厘米鱼片刀 22cm fish fillet knife</p>	35.5厘米 35.5CM	2.5厘米 2.5CM	2.3毫米 2.3MM	橡胶轮 MATT FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>264-9-210 21厘米鱼片刀 21cm fish filleting knife</p>	35厘米 35CM	2.8厘米 2.8CM	2.4毫米 2.4MM	橡胶轮 MATT FINISHING	POM
 <p>264-15-218 22厘米鱼片刀 21cm fish filleting knife</p>	35.5厘米 35.5CM	2.6厘米 2.6CM	2.7毫米 2.7MM	橡胶轮 MATT FINISHING	聚丙烯 PP



品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>264-7-197</p>  <p>20厘米钓鱼鱼片刀 20cm filleting knife</p>	33.5厘米 33.5CM	3厘米 3CM	2.3毫米 2.3MM	橡胶轮 MATT FINISHING	聚丙烯 PP
<p>264-13-207</p>  <p>20.7厘米钓鱼鱼片刀 20.7cm fish filleting knife</p>	34.5厘米 34.5CM	2.9厘米 2.9CM	2.7毫米 2.7MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>264-10-188DJ</p>  <p>18.8厘米双色柄鱼片刀 18.8cm fish fillet knife</p>	33.5厘米 33.5CM	1.9厘米 1.9MM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>264-8-220DJ</p>  <p>20厘米双色柄钓鱼刀 20cm fish fileting knife</p>	36.8厘米 36.8CM	2.7厘米 2.7CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>264-2-220DJ</p>  <p>20厘米双色柄钓鱼刀 20cm fish fileting knife</p>	36.8厘米 36.8CM	2.4厘米 2.4CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>264-14-215DJ</p>  <p>21.5厘米鱼片刀双色软柄 21.5cm filleting knife</p>	36.8厘米 36.8CM	1.8厘米 1.8CM	1.75毫米 1.75MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>264-6-205DJ</p>  <p>20.5厘米鱼片刀双色软柄 20.5cm fish filleting knife</p>	35厘米 35CM	2.8厘米 2.8CM	1.9毫米 1.9MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>264-12-210DJ</p>  <p>21厘米钓鱼鱼片刀双色软柄 21cm fish filleting knife</p>	36厘米 36CM	2.6厘米 2.6CM	2.6毫米 2.6MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>264-11-205DJ</p>  <p>20.5厘米鱼片刀双色软柄 20.5cm fish filleting knife</p>	35厘米 35CM	2.2厘米 2.2CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>264-4-200DJ</p>  <p>20厘米钓鱼鱼片刀双色软柄 20cm fish fileting knife</p>	34.5厘米 34.5CM	2.6厘米 2.6CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP



品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>317-208DJ</p>  <p>21.5厘米鱼片刀开大口双色软柄 21.5cm filleting knife hollow grind edge</p>	35厘米 35CM	1.7厘米 1.7CM	2.0毫米 2.0MM	青光 MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>316-170DJ</p>  <p>17厘米钓鱼鱼片刀双色软柄 17cm fish filleting knife</p>	31.5厘米 31.5CM	1.7厘米 1.7CM	1.9毫米 1.9MM	青光直斜 FULL TAPERED MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>316-195SG</p>  <p>19.5厘米钓鱼刀渔业刀 19.5cm fish fillet & carving knife</p>	34厘米 34CM	2.1厘米 2.1CM	1.8毫米 1.8MM	青光直斜 FULL TAPERED MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>306-GT-135</p>  <p>13.5厘米护手鱼刀 13.5cm fish fillet knife & carving knife</p>	26.7厘米 26.7CM	2.5厘米 2.5CM	1.8毫米 1.8MM	青光直斜 FULL TAPERED MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>324-1</p>  <p>4厘米抓鱼钩 4cm fish picker picking hook</p>	18厘米 18CM			青光 MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>325</p>  <p>9.5厘米钓鱼刀渔业刀配刀鞘开口 9.5cm fish fillet & carving knife with sheath hollow</p>	21.5厘米 21.5CM	1.8厘米 1.8CM	2.8毫米 2.8MM	青光 MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>326</p>  <p>8厘米抓鱼针叉配刀鞘 8cm fish picking needle fork and larder with sheath</p>	20.5厘米 20.5CM	6.4厘米 6.4CM	6.4毫米 6.4MM	青光 MIRROR FINISHING	双色软柄 DOUBLE SOFTGRIP
<p>251-10</p>  <p>11厘米鱼片刀剖鱼刀 11cm fish filleting & carving knife</p>	21.5厘米 21.5CM	2.6厘米 2.6CM	1.4毫米 1.4MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>327</p>  <p>鱼刀刀鞘 fish fillet filleting knife sheath scabbard</p>	25.2厘米 25.2CM	3.1厘米 3.1CM	12.5毫米 12.5MM		聚丙烯 PP
<p>348-1</p>  <p>6.8厘米牡蛎蛤蜊开贝刀 6.8cm oyster clam opening knife opener</p>	16.5厘米 16.5CM	1.8厘米 1.8CM	1.5毫米 1.5MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP




品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>321</p>  <p>6.8厘米牡蛎蛤蜊开贝刀 6.8cm oyster clam opening knife opener</p>	<p>16.5厘米 16.5CM</p>	<p>1.4厘米 1.4CM</p>	<p>1.8毫米 1.8MM</p>	<p>青光 MIRROR FINISHING</p>	<p>聚丙烯 PP</p>
<p>322</p>  <p>7厘米牡蛎刀 7cm oyster clam knife</p>	<p>17.5厘米 17.5CM</p>	<p>1.6厘米 1.6CM</p>	<p>2.5毫米 2.5MM</p>	<p>青光 MIRROR FINISHING</p>	<p>聚丙烯 PP</p>
<p>327-1</p>  <p>23厘米编织尼龙钓鱼刀刀鞘 23cm fish fish filleting knife sheath</p>	<p>36厘米 36CM</p>	<p>4.8厘米 4.8CM</p>	<p>16毫米 16MM</p>	<p>青光开口 MIRROR FINISHING</p>	<p>聚丙烯 PP</p>

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
 <p>236-2 30厘米佰利屠夫刀分割刀 30cm bolex butcher steak trimming knife</p>	44厘米 44CM	4.7厘米 4.7CM	2.6毫米 2.6MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>236-3 25厘米佰利屠夫刀分割刀 25cm bolex butcher steak trimming knife</p>	38.5厘米 38.5CM	4.5厘米 4.5CM	2.6毫米 2.6MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>237-2 20.5厘米屠夫分割刀 20.5cm butcher trimming knife</p>	36厘米 36CM	4.5厘米 4.5CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>237-3 14.5厘米屠夫分割刀 14.5cm butcher trimming & carving knife</p>	29.3厘米 29.3CM	3.5厘米 3.5CM	2.5毫米 2.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>235 30厘米屠夫刀 30cm butcher knife</p>	44厘米 44CM	4.8厘米 4.8CM	2.6毫米 2.6MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>241 25厘米屠夫刀 25cm butcher knife</p>	38.5厘米 38.5CM	4.5厘米 4.5CM	2.6毫米 2.6MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>240-2 21厘米屠夫分割刀 21cm butcher knife</p>	35厘米 35CM	4.5厘米 4.5CM	2.6毫米 2.6MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>242 20厘米屠夫刀修整刀 20cm butcher trimming carving knife</p>	33.5厘米 33.5CM	4.1厘米 4.1CM	2.6毫米 2.6MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>238 16厘米屠夫分割刀剔骨刀 16cm butcher carving boning knife</p>	30.5厘米 30.5CM	3.4厘米 3.4CM	2.6毫米 2.6MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>243 16厘米屠夫分割刀剔骨刀 16cm butcher carving boning knife</p>	30.5厘米 30.5CM	2.8厘米 2.8CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	257 25厘米矿石棉隔热绝缘板刀冻肉锯刀 25cm mineral wool insulation knife frozen food knife	38.5厘米 38.5CM	3.8厘米 3.8CM	3.9毫米 3.9MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	255 25厘米英式屠夫刀 25cm english butcher knife	38.5厘米 38.5CM	3.7厘米 3.7CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	225 30厘米弯牛肉刀屠夫刀 30cm wide cimeter steak butcher knife	44厘米 44CM	4.1厘米 4.1CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	226 25厘米弯牛肉刀屠夫刀 25cm wide cimeter steak butcher knife	40.5厘米 40.5CM	4.1厘米 4.1CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	227 21厘米弯牛肉刀屠夫刀 21cm wide cimeter steak butcher knife	35厘米 35CM	4.1厘米 4.1CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	222-1 30厘米弯窄牛肉刀屠夫刀 30cm narrow cimetter steak butcher knife	44厘米 44CM	2.7厘米 2.7CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	233 24厘米弯牛肉屠宰分割刀 24cm butcher breaking knife	38厘米 38CM	3.2厘米 3.2CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	234 20厘米弯牛肉屠宰分割刀 20cm butcher breaking knife	34厘米 34CM	2.8厘米 2.8CM	2.2毫米 2.2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	290-1SA 15厘米剥皮刀 15cm skinner	28.5厘米 28.5CM	2.8厘米 2.8CM	2.0毫米 2.0MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	299SA 15厘米弯剔骨刀 15cm curved boner	29厘米 29CM	2.2厘米 2.2CM	2.0毫米 2.0MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>289</p>  <p>15.5厘米直剔骨刀 15.5cm straight stiff boner</p>	30厘米 30CM	2.3厘米 2.3CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>288</p>  <p>17.5厘米直剔骨刀 17.5cm straight stiff boner</p>	31.5厘米 31.5CM	2.3厘米 2.3CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>293</p>  <p>15.5厘米窄直剔骨刀鱼片刀 15.5cm narrow boning filleting knife</p>	29.5厘米 29.5CM	1.9厘米 1.9CM	2.2毫米 2.2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>292</p>  <p>15厘米窄剔骨刀 15cm narrow boner</p>	28.8厘米 28.8CM	1.5厘米 1.5CM	2.2毫米 2.2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>244</p>  <p>12.5厘米直剔骨刀 12.5cm straight boner</p>	26.5厘米 26.5CM	2.1厘米 2.1CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>295</p>  <p>14.5厘米宰杀刀 14.5cm sticking knife</p>	28.5厘米 28.5CM	2.8厘米 2.8CM	2.4毫米 2.4MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>243-2</p>  <p>12厘米剥皮刀 12cm skinning knife</p>	25.5厘米 25.5CM	2.6厘米 2.6CM	2.2毫米 2.2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
<p>243-4</p>  <p>11厘米剔骨刀 11cm boning knife</p>	25.2厘米 25.2CM	2.6厘米 2.6CM	2.2毫米 2.2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP


	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	209 48厘米土耳其中东烤羊肉刀 48cm kebab slicer knife	62厘米 62CM	4.8厘米 4.8CM	2.2毫米 2.2MM	亚光 SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
	212-1 50厘米双柄披萨摇切刀 50cm/20 inch pizza rocker cutter double handle	52.5厘米 52.5CM	11厘米 11CM	2.2毫米 2.2MM	亚光 SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
	212 51厘米不锈钢披萨摇切刀 51cm stainless steel pizza rocker cutter	51厘米 51CM	12厘米 12CM	1.1毫米 1.1MM	青光 MIRROR FINISHING	
	208 41厘米双柄披萨切刀 41cm double handle pizza rocker cutter	52.5厘米 52.5CM	7.2厘米 7.2CM	2.5毫米 2.5MM	亚光 SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
	207 45厘米披萨切刀 45cm pizza rocker cutter	57厘米 57CM	7厘米 7CM	2.5毫米 2.5MM	亚光 SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
	206 40厘米双柄奶酪刀芝士刀 40cm double handle cheese cutter knife	65厘米 65CM	6.3厘米 6.3CM	2.5毫米 2.5MM	亚光 SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
	206-1 40厘米双柄奶酪刀芝士刀 40cm double handle cheese cutter knife fluted edge	65厘米 65CM	6.3厘米 6.3CM	2.5毫米 2.5MM	亚光 SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
	210 34厘米14吋西瓜刀奶酪刀 34cm /14 inch melon knife cheese cutter	48厘米 48CM	4.2厘米 4.2CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	211 30厘米12吋西瓜刀奶酪刀 30cm /12 inch melon knife cheese cutter	44.5厘米 44.5CM	4.2厘米 4.2CM	2.3毫米 2.3MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	256 30厘米12吋轻型鱼鳞刀杀鱼刀 30cm /12 inch light fish splitter knife	43.5厘米 43.5CM	4.2厘米 4.2CM	3.5毫米 3.5MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP











品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
253KP-12  30厘米12吋英式牛肉刀屠夫刀 30cm / 12 inch english butcher trimming knife	43厘米 43CM	4.2厘米 4.2CM	2.8毫米 2.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
253KP-10  25厘米10吋英式牛肉刀屠夫刀 25cm / 10 inch english butcher trimming knife	39厘米 39CM	4.2厘米 4.2CM	2.8毫米 2.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
213  32厘米12吋重型鱼鳞刀杀鱼刀 32cm / 12 inch heavy duty fish splitter	46厘米 46CM	6厘米 6CM	4.6毫米 4.6MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
011  26厘米龙虾剃刀重型厨师刀 26cm / 10 inch lobster knife heavy duty chef chopper	39.5厘米 39.5CM	7厘米 7CM	4.6毫米 4.6MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
004  30厘米12吋西厨厨师刀主厨刀 30cm / 12 inch cook knife	43厘米 43CM	6.5厘米 6.5CM	2.3毫米 2.3MM	青光开口 MIRROR FINISHING + HOLLOW EDGE	聚丙烯 PP
010  25厘米10吋中型厨师刀 25cm / 10 inch cook knife hollow grind edge	38厘米 38CM	6.5厘米 6.5CM	2.2毫米 2.2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
017  21.5厘米8吋加宽厨师刀 21.5cm / 8 inch wide cook knife hollow grind edge	34厘米 34CM	6.8厘米 6.8CM	2.2毫米 2.2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
016  21.5厘米8吋普通厨师刀 21.5cm / 8 inch cook knife hollow grind edge	34厘米 34CM	6.3厘米 6.3CM	2.2毫米 2.2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
026  20厘米8吋寿司刀 20cm / 8 inch santoku knife fluted edge	32厘米 32CM	6.2厘米 6.2CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
220KP-10  25厘米10吋弯牛肉刀屠夫分割刀 25cm / 10 inch wide cimeter steak knife hollow grind edge	40.5厘米 40.5CM	4.1厘米 4.1CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	220KP-12 30厘米12吋弯牛肉刀屠夫分割刀 30cm / 12 inch wide cimeter steak knife hollow grind edge	45厘米 45CM	4.1厘米 4.1CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	222KP-12 30厘米12吋弯窄牛肉刀屠夫分割刀 30cm / 12 inch narrow cimeter steak knife hollow grind edge	45厘米 45CM	2.8厘米 2.8CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	229 27.5厘米11.5吋弯窄牛肉刀屠夫分割刀 27.5cm / 11.5 inch narrow cimeter steak knife hollow grind	42厘米 42CM	3.2厘米 3.2CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	230 24.5厘米10吋弯牛肉刀 24.5cm / 10 inch breaking knife hollow grind edge	39厘米 39CM	3.2厘米 3.2CM	2.2毫米 2.2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	230-1 20厘米8吋弯牛肉刀 20cm / 8 inch breaking knife	34厘米 34CM	2.8厘米 2.8CM	2.2毫米 2.2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	224KP-8HG 20厘米8吋弯牛肉刀开大口 20cm / 8 inch breaking knife hollow grind edge	33厘米 33CM	2.8厘米 2.8CM	2.2毫米 2.2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	230-1KP 19.5厘米8吋弯牛肉刀 19.5cm / 8 inch braking and carving knife	34厘米 34CM	2.7厘米 2.7CM	2.2毫米 2.2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	315 22.5厘米9吋鱼片刀 22.5cm / 9 inch filleting knife	33厘米 33CM	2.3厘米 2.3CM	1.8毫米 1.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	287 20厘米8吋鱼片刀 20cm / 8 inch filleting knife	32厘米 32CM	2.4厘米 2.4CM	2.1毫米 2.1MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	068KP 30厘米12吋窄沟槽齿烤牛肉牛扒切片刀奶酪刀 30cm / 12 inch narrow roast beef smoke house slicer fluted	43厘米 43CM	2.5厘米 2.5CM	1.8毫米 1.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	069KP 30厘米12吋窄烤牛扒牛肉切片刀 30cm / 12 inch narrow roast beef smoke house slicer	43厘米 43CM	2.5厘米 2.5CM	1.8毫米 1.8MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	043KP 35厘米14吋沟槽齿火腿香肠 烤牛扒切片刀 35cm / 14 inch sausage roast beef slicing knife	50厘米 50CM	3.6厘米 3.6CM	1.9毫米 1.9MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	043-1KP 30厘米12吋沟槽齿火腿 香肠牛扒切片刀 30cm / 12 inch sausage roast beef slicing knife	43厘米 43CM	3.6厘米 3.6CM	1.9毫米 1.9MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	060-2KP 30厘米12吋开齿面包蛋糕切片刀 30cm / 12 inch serrated cake bread slicer	43厘米 43CM	3厘米 3CM	2.2毫米 2.2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	060-1KP 25厘米10吋开齿面包蛋糕切片刀 25cm / 10 inch serrated cake bread slicer	38厘米 38CM	3厘米 3CM	2.2毫米 2.2MM	青光直斜 FULL TAPERERD MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	061KP 20厘米开口开齿面包切片刀 20cm / 8 inch serrated cake bread slicer with hollow edge	33厘米 33CM	3厘米 3CM	1.9毫米 1.9MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	062KP 20厘米尖头开齿开口蛋糕切刀 20cm / 8 inch sharp tip serrated bread slicer hollow edge	33厘米 33CM	2.6厘米 2.6CM	1.9毫米 1.9MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	078KP 22厘米弓型三明治蛋糕切片刀 22cm / 9 inch offset bread sandwich slicer hollow edge	35厘米 35CM	3厘米 3CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	302-1 17.5厘米宽剔骨刀 17.5cm / 6.75 inch wide boning knife	30.5厘米 30.5CM	2.5厘米 2.5CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	302-1HG 17.5厘米宽剔骨刀大口 17.5cm / 6.75 inch wide boning knife hollow grind edge	30.5厘米 30.5CM	2.5厘米 2.5CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	302KP 15.5厘米宽剔骨刀 15.5cm / 6.25 inch wide boning knife	29厘米 29CM	2.5厘米 2.5CM	2.1毫米 2.1MM	青光直斜 FULL TAPERED MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	302 15.5厘米宽剔骨刀开大口 15.5cm / 6.25 inch wide boning knife hollow grind edge	29厘米 29CM	2.5厘米 2.5CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	299KP 15厘米弯剔骨刀开大口 15cm / 6 inch curved boning knife hollow edge	28厘米 28CM	2.3厘米 2.3CM	2.2毫米 2.2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	298KP 15厘米剔骨刀开大口 15cm / 6 inch straight boning knife hollow edge	28厘米 28CM	2.3厘米 2.3CM	2.2毫米 2.2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	303KP 15厘米剥皮刀 15cm / 6 inch skinning knife	29厘米 29CM	2.8厘米 2.8CM	2.2毫米 2.2MM	亚光 SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
	293KP 15厘米窄剔骨刀 15cm / 6 inch narrow boning knife	28.5厘米 28.5CM	2厘米 2CM	2.1毫米 2.1MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	292K 15厘米特窄剔骨刀 15cm / 6 inch super narrow boning knife	28.5厘米 28.5CM	1.5厘米 1.5CM	1.5毫米 1.5MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	291KPSF 15厘米弯剔骨刀半弹性 15cm / 6 inch curved boning knife semi flexible	28.5厘米 28.5CM	2.3厘米 2.3CM	2.1毫米 2.1MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	300KP 15厘米鱼片刀 15cm / 6 inch filleting knife	28.5厘米 28.5CM	2.5厘米 2.5CM	1.5毫米 1.5MM	青光直斜 FULL TAPERED MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	186-1 25厘米斩剁刀 25cm / 10 inch meat cleaver	41厘米 41CM	12厘米 12CM	4.7毫米 4.7MM	青光/亚光 MIRROR OR SATIN FINISHING	聚丙烯 PP

	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	186 22.5厘米屠夫砍骨刀 22.5cm / 9 inch meat cleaver	39厘米 39CM	12厘米 12CM	4.7毫米 4.7MM	青光/亚光 MIRROR OR SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
	187 20厘米斩骨刀 20cm / 8 inch meat cleaver	37厘米 37CM	11厘米 11CM	4.7毫米 4.7MM	青光/亚光 MIRROR OR SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
	188 17.5厘米屠夫斩骨刀 17.5cm / 7 inch meat cleaver	33厘米 33CM	9厘米 9CM	4.6毫米 4.6MM	青光/亚光 MIRROR OR SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
	189 16厘米砍骨刀 16cm / 6 inch meat cleaver	30.5厘米 30.5CM	8厘米 8CM	4毫米 4MM	青光/亚光 MIRROR OR SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
	329 15.6厘米开齿家禽剪刀 15.6cm / 6 inch poultry chicken shears scissors serrated	27.8厘米 27.8CM		3.2毫米 3.2MM	亚光 SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
	329-1 14.5厘米家禽剪刀开齿 14.5cm / 5.4 inch poultry chicken shears scissors serrated	25.5厘米 25.5CM		4.8毫米 4.8MM	亚光 SATIN FINISHING	聚丙烯 PP

	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	003-2CL 42厘米烤肉牛扒刀 42cm/17 inch kebab or roast beef knife	57厘米 57CM	3.8厘米 3.8CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	301-2CL 29厘米烤肉牛扒刀 29cm/11.5 inch kebab or roast beef knife	42.5厘米 42.5CM	5.3厘米 5.3CM	2.2毫米 2.2MM	青斜 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	213CL 32厘米斩剖鱼刀 32cm/12.5 inch fish splitter knife	46.5厘米 46.5CM	7.4厘米 7.4CM	3.3毫米 3.3MM	半青斜 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	006CL 28.5厘米龙虾刀 28.5cm/12 inch lobster knife	43厘米 43CM	7.5厘米 7.5CM	5.5毫米 5.5MM	半青斜 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	004CL 30厘米西厨厨师刀 30cm/12 inch cook knife	42.5厘米 42.5CM	6.5厘米 6.5CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	008CLF 25厘米加宽锯齿西厨厨师刀 25cm/10 inch serrated wide cook knife frozen meat knife	38厘米 38CM	7.5厘米 7.5CM	2.6毫米 2.6MM	青斜 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	008CL 25厘米加宽西厨厨师刀 25cm/10 inch wide cook knife hollow grind edge	37.5厘米 37.5CM	7.5厘米 7.5CM	2.3毫米 2.3MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	009CL 25厘米中型厨师刀 25cm/10 inch medium cook knife hollow grind edge	37.5厘米 37.5CM	7厘米 7CM	2.3毫米 2.3MM	亚光后开口 SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
	010CL 25厘米普通厨师刀 25cm/10 inch regular cook knife hollow grind edge	37.5厘米 37.5CM	6.5厘米 6.5CM	2.3毫米 2.3MM	亚光后开口 SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
	017CL 20厘米加宽西厨厨师刀 20cm/8 inch wide cook knife hollow edge	33.5厘米 33.5CM	6.8厘米 6.8CM	2.2毫米 2.2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP


品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
 <p>016CL 20厘米普通厨师刀 20c/ 8 inch regular cook knife hollow edge</p>	33.5厘米 33.5CM	6.3厘米 6.3CM	2.2毫米 2.2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>018CL 17厘米厨师刀 17cm/7 inch cook knife hollow edge</p>	30厘米 30CM	4.2厘米 4.2CM	2.2毫米 2.2MM	亚光后开口 SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>018CL-1 17厘米厨师刀 17cm/7 inch cook knife</p>	30厘米 30CM	4.2厘米 4.2CM	2.2毫米 2.2MM	亚斜 SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>018CL-2 17厘米厨师刀 17cm/7 inch cook knife</p>	30厘米 30CM	4.2厘米 4.2CM	2.2毫米 2.2MM	橡胶轮直斜 MATT FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>302CL 14.5厘米片鸭刀 14.5cm / poultry filleting knife</p>	27.5厘米 27.5CM	4.2厘米 4.2CM	2.2毫米 2.2MM	亚斜 SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>019CL 15厘米片刀 12cm/6 inch filleting knife</p>	28厘米 28CM	3.1厘米 3.1CM	1.5毫米 1.5MM	亚斜 SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>010AZ 25厘米普通厨师刀亚利桑那柄 25cm/10 inch regular cook knife hollow edge</p>	37.5厘米 37.5CM	6.5厘米 6.5CM	2.3毫米 2.3MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>026AZ 20厘米寿司刀亚利桑那柄 20CM/ 8 inch santoku knife cook knife fluted edge</p>	32厘米 32CM	5.8厘米 5.8CM	2.2毫米 2.2MM	青斜 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>008BT 25厘米10吋宽厨师刀BT 25cm/10 inch wide cook knife BT hollow edge</p>	27.5厘米 27.5CM	7.5厘米 7.5CM	2.2毫米 2.2MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
 <p>220BT 30厘米12吋弯牛肉刀开口 30cm/12 inch curved cimeter steak knife butcher knife</p>	44厘米 44CM	4.1厘米 4.1CM	2.3毫米 2.3MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP











	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	239BT 30厘米12吋直屠夫分割刀 30cm/12 inch straight butcher trimming knife	44厘米 44CM	5厘米 5CM	2.8毫米 2.8MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	220CL 30厘米弯牛肉屠夫分割刀 30cm/12 inch curved cimeter butcher steak knife	44厘米 44CM	4.1厘米 4.1CM	2.3毫米 2.3MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	221CL 25厘米10吋弯屠夫牛肉刀 25cm/10 inch curved cimeter butcher steak knife	40.5厘米 40.5CM	4.1厘米 4.1CM	2.3毫米 2.3MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	253-2CL 25厘米10吋英式牛肉屠夫刀 25cm/10 inch english butcher steak knife	38.5厘米 38.5CM	4.1厘米 4.1CM	3毫米 3MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	253-3CL 20厘米8吋英式牛肉屠夫刀 20cm/8 inch english butcher steak knife	33厘米 33CM	2.8厘米 2.8CM	2.7毫米 2.7MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	222CL 30厘米12吋窄牛肉刀弯 30cm/12 inch narrow cimeter butcher knife curved	44厘米 44CM	2.6厘米 2.6CM	2.2毫米 2.2MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	222CLSN 30厘米12吋特窄牛肉刀弯 30cm/12 inch super narrow cimeter butcher knife curved	45厘米 45CM	2厘米 2CM	2.2毫米 2.2MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	223CL 25厘米10吋弯牛肉分割刀 25cm/10 inch breaking knife	38厘米 38CM	3.1厘米 3.1CM	2.2毫米 2.2MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	224CL 20厘米8吋弯牛肉分割刀 20cm/8 inch breaking knife	33厘米 33CM	2.8厘米 2.8CM	2.2毫米 2.2MM	亚光后开口 SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
	224CL-1 20厘米8吋弯牛肉分割刀 20cm/8 inch breaking knife hollow grind edge	33厘米 33CM	2.8厘米 2.8CM	2.2毫米 2.2MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	041CL 35厘米14吋大齿牛扒烤肉切片刀 35cm/14 inch ham roast beef slicer granton edge	47厘米 47CM	3.8厘米 3.8CM	1.8毫米 1.8MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	042CL 30厘米12吋大齿牛扒烤肉切片刀 30cm/12 inch ham roast beef slicer granton edge	44厘米 44CM	3.8厘米 3.8CM	1.8毫米 1.8MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	041-1CL 25厘米10吋大齿牛扒烤肉切片刀 25cm/10 inch ham roast beef sausage slicing knife granton	38厘米 38CM	3.8厘米 3.8CM	1.8毫米 1.8MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	043CL 35厘米14吋沟槽齿牛扒烤肉切片刀 35cm/14 inch ham roast beef slicer fluted edge	47厘米 47CM	3.8厘米 3.8CM	1.8毫米 1.8MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	043-1CL 30厘米沟槽齿牛扒烤肉切片刀 30cm/ 12 inch ham roast beef slicer fluted edge	43厘米 43CM	3.8厘米 3.8CM	1.8毫米 1.8MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	050CL 35厘米大口牛扒烤肉切片刀 35cm/14 inch ham roast beef slicing knife hollow edge	48厘米 48CM	3.8厘米 3.8CM	1.8毫米 1.8MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	051CL 30厘米大口牛扒烤肉切片刀 30cm/12 inch ham roast beef slicing knife hollow edge	44厘米 44CM	3.8厘米 3.8CM	1.8毫米 1.8MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	052CL 25厘米大口牛扒卡肉切片刀 25cm/10 inch ham roast beef sausage slicer hollow edge	38厘米 38CM	3.8厘米 3.8CM	1.8毫米 1.8MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	056CL 25厘米弯大口切片刀 25cm/ 10 inch curved ham slicer hollow grind edge	37.5厘米 37.5CM	3.8厘米 3.8CM	1.4毫米 1.4MM	亚光后开口 SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
	054CLHG 30厘米12吋开大口窄切片刀 30cm/12 inch narrow ham slicer hollow grind edge	42.5厘米 42.5CM	3.1厘米 3.1CM	2.2毫米 2.2MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP




	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	061CLHG 20厘米8吋开大口切片刀 25cm/10 inch narrow ham slicer hollow grind edge	32.5厘米 32.5CM	3.1厘米 3.1CM	1.4毫米 1.4MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	063CL 20厘米尖头牛扒烤肉切片刀 20cm/8 inch sharp tip ham slicer hollow grind edge	32.5厘米 32.5CM	2.6厘米 2.6CM	1.4毫米 1.4MM	亚光开口 SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
	069CL 30厘米12吋牛扒烤肉三文鱼切片刀 30cm/12 inch roast beef ham salmone slicer	43厘米 43CM	2.5厘米 2.5CM	1.8毫米 1.8MM	青斜 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	068CL 30厘米12吋牛扒烤肉三文鱼 切片刀沟槽齿 30cm/12 inch roast beef ham salmone slicer fluted edge	43厘米 43CM	2.5厘米 2.5CM	1.8毫米 1.8MM	青斜 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	050CLFT 35厘米14吋烤肉牛扒切片刀 30cm/12 inch roast beef ham salmone fish slicer	48.3厘米 48.3CM	3.6厘米 3.6CM	1.8毫米 1.8MM	青斜 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	216CL 40.5厘米16吋牛扒烤肉切片刀 40.5cm/16 inch ham cake cheese roast beef knife	53厘米 53CM	2.7厘米 2.7CM	1.8毫米 1.8MM	青斜 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	074-1BT 23厘米9吋奶酪刀蛋糕刀 23cm/9 inch cheese knife cake slicer	38厘米 38CM	4.1厘米 4.1CM	1.7毫米 1.7MM	青斜 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	051CLS 30厘米12吋开齿蛋糕西饼面包切片刀 30cm/12 inch scalloped wavy edge cake bread slicer	43厘米 43CM	3.7厘米 3.7CM	1.8毫米 1.8MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	052CLS 25厘米10吋开齿蛋糕西饼面包切片刀 25cm/10 inch scalloped wavy edge cake bread slicer	37.5厘米 37.5CM	3.5厘米 3.5CM	1.8毫米 1.8MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	058CLSHG 25厘米10吋开齿开口蛋糕西饼 面包切片刀 25cm/10 inch scalloped wavy edge cake bread slicer hollow	37.5厘米 37.5CM	3.5厘米 3.5CM	1.8毫米 1.8MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	054-1CL 30厘米开齿面包蛋糕切片刀 30cm/12 inch serrated cake bread slicer	43厘米 43CM	3.1厘米 3.1CM	1.4毫米 1.4MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	054-2CL 27厘米开齿面包蛋糕切片刀 27cm/11 inch cake bread slicer knife	40.5厘米 40.5CM	2.7厘米 2.7CM	1.8毫米 1.8MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	060CLHG 25厘米10吋开口开齿面包切片刀 25cm/ 10 inch serrated cake bread slicer hollow edge	37厘米 37CM	3.1厘米 3.1CM	1.4毫米 1.4MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	061CLHG 20厘米8吋开口开齿切片刀 20cm/ 8 inch serrated cake bread slicer hollow edge	33厘米 33CM	3.1厘米 3.1CM	1.4毫米 1.4MM	青光开口 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	057CL 25厘米10吋弯开齿切片刀 25cm/ 10 inch serrated curved cake bread slicer	37厘米 37CM	3.5厘米 3.5CM	2毫米 2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	057CLHG 25厘米10吋弯开口开齿切片刀 25cm/ 10 inch serrated curved cake bread slicer hollow edge	37厘米 37CM	3.5厘米 3.5CM	2毫米 2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	062CL 20厘米8吋尖头开齿面包蛋糕切片刀 20cm/ 8 inch serrated curved cake bread slicer hollow edge	33厘米 33CM	2.6厘米 2.6CM	1.4毫米 1.4MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	078CL 21.5厘米9吋弓型面包三明治刀 21.5cm/ 9 inch offset serrated cake bread sandwich slicer	35.5厘米 35.5CM	3.1厘米 3.1CM	1.7毫米 1.7MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	297CL 20.5厘米8吋鱼片刀 20.5cm/8 inch filleting knife	35.5厘米 35.5CM	2.5厘米 2.5CM	1.8毫米 1.8MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	296CL 20厘米8吋宰杀刀 20cm/ 8 inch pig sticking knife	33厘米 33CM	3.1厘米 3.1CM	3.2毫米 3.2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	076CL 16厘米6吋安全扣面包刀 16cm /6 inch bread knife safety guard	27厘米 27CM	2.7厘米 2.7CM	1.7毫米 1.7MM	橡胶轮直斜 MATT FINISHING	聚丙烯 PP
	077CL 11.5厘米4.5吋安全扣面包刀 11.5cm/ 4.5 inch bread knife safety guard	23.5厘米 23.5CM	2.7厘米 2.7CM	1.7毫米 1.7MM	橡胶轮直斜 MATT FINISHING	聚丙烯 PP
	298CL 15厘米6吋直剔骨刀牛排刀 15cm/6 inch straight boning knife	28.5厘米 28.5CM	2.5厘米 2.5CM	2.1厘米 2.1MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	299CL 15厘米6吋弯剔骨刀牛排刀 15cm/6 inch curved boning knife	28.5厘米 28.5CM	2.5厘米 2.5CM	2.1厘米 2.1MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	299CLFT 15厘米6吋弯剔骨刀牛排刀 15cm/ 6 inch curved boning knife	28.5厘米 28.5CM	2.5厘米 2.5CM	2.1厘米 2.1MM	青斜 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	275CL 15厘米6吋直大齿剔骨刀牛排刀 15cm/ 6 inch straight boning knife granton edge	28.5厘米 28.5CM	2.5厘米 2.5CM	2.2毫米 2.2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	276CL 15厘米6吋弯大齿剔骨刀牛扒刀 15cm/ 6 inch curved boning knife granton edge	28.5厘米 28.5CM	2.5厘米 2.5CM	2.2毫米 2.2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	302CL 16.5厘米6.75吋剔骨刀牛排刀 16.5cm/6.75 inch straight wide boning knife	29.5厘米 29.5CM	2.7厘米 2.7CM	2.3毫米 2.3MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	300CL 15厘米6吋鱼片刀 15cm/ 6 inch filleting knife	28.5厘米 28.5CM	2.4厘米 2.4CM	1.8毫米 1.8MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	019CL 15厘米6吋厨师刀 15cm/ 6 inch cook knife	28厘米 28CM	3.1厘米 3.1CM	1.8毫米 1.8MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	019-1CL 15厘米6吋厨师刀沟槽齿 15cm/6 inch cook knife fluted edge	28厘米 28CM	3.1厘米 3.1CM	1.8毫米 1.8MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	301CL 14.5厘米片鸭刀 14.5cm/5.5 inch poultry filleting carving knife	27.5厘米 27.5CM	4.2厘米 4.2MM	2.2毫米 2.2MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	356CL 10厘米4吋厨师削皮刀 10cm/4 inch chef's paring knife	20.5厘米 20.5CM	1.7厘米 1.7CM	1.25毫米 1.25MM	青亚光直斜 SATIN OR MIRROR	聚丙烯 PP
	140CL 10厘米4吋披萨轮刀玛丽 10cm/4 inch pizza wheel cutter Marino	24厘米 24CM		0.95毫米 0.95MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	141CL 10厘米4吋披萨轮刀拉索 10cm/ 4 inch pizza wheel cutter Russell	23厘米 23CM		0.95毫米 0.95MM	青斜 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	142CL 6.25厘米披萨轮刀 6.25cm/2.5 inch pizza wheel cutter	20厘米 20CM	2.5厘米 2.5CM	0.95毫米 0.95MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	160CL 15 X 8厘米面粉团刮切板 15 X 8 dough scraper cutter			0.95毫米 0.95MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP
	329CL 15.6厘米开齿家禽剪刀 15.6cm / 6 inch poultry chicken shears scissors serrated	27.8厘米 27.8CM		3.2毫米 3.2MM	亚光 SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
	189CL 16厘米砍骨刀 16cm / 6 inch meat cleaver	30.5厘米 30.5CM	8厘米 8CM	4毫米 4MM	青光/亚光 MIRROR OR SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
	188CL 17.5厘米屠夫斩骨刀 17.5cm / 7 inch meat cleaver	33厘米 33CM	9厘米 9CM	4.6毫米 4.6MM	青光/亚光 MIRROR OR SATIN FINISHING	聚丙烯 PP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
 187CL 20厘米斩骨刀 20cm / 8 inch meat cleaver	37厘米 37CM	11厘米 11CM	4.7毫米 4.7MM	青光/亚光 MIRROR OR SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
 186CL 22.5厘米屠夫砍骨刀 22.5cm / 9 inch meat cleaver	39厘米 39CM	12厘米 12CM	4.7毫米 4.7MM	青光/亚光 MIRROR OR SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
 186-1CL 25厘米斩骨刀 25cm / 10 inch meat cleaver	41厘米 41CM	12厘米 12CM	4.7毫米 4.7MM	青光/亚光 MIRROR OR SATIN FINISHING	聚丙烯 PP
 157CL 10厘米4吋披萨轮刀玛丽 10cm/4 inch pizza wheel cutter Marino	24厘米 24CM		0.95毫米 0.95MM	青光 MIRROR FINISHING	聚丙烯 PP

	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	011-1 26.5厘米11吋重型厨师刀 26.5cm/11 inch chef's chopping knife lobster knife	40.5厘米 40.5CM	7厘米 7CM	4.9毫米 4.9MM	青亚光 SATIN OR MIRROR	
	013 30厘米12吋木柄厨师刀 30cm/12" cook knife	44厘米 44CM	6.5厘米 6.5CM	2.4毫米 2.4MM	青亚光 SATIN OR MIRROR	
	014 26厘米木柄10吋厨师刀 26cm/10" cook knife	39厘米 39CM	6.7厘米 6.7CM	2.4毫米 2.4MM	青亚光 SATIN OR MIRROR	
	015 21厘米木柄8吋厨师刀 21cm/8" cook knife	34.5厘米 34.5CM	6.7厘米 6.7CM	2.4毫米 2.4MM	青亚光 SATIN OR MIRROR	
	218 30厘米12吋牛肉刀弯屠夫刀 30cm/12" cimeter steak knife	46厘米 46CM	4.2厘米 4.2CM	3毫米 3MM	青亚光 SATIN OR MIRROR	
	219 25厘米10吋牛肉刀弯屠夫刀 25cm/10" cimeter steak knife	42.5厘米 42.5CM	4.1厘米 4.1CM	3毫米 3MM	青亚光 SATIN OR MIRROR	
	037 35厘米14吋大齿切片刀 35cm/14" granton edge ham slicer	49.5厘米 49.5CM	3.8厘米 3.8CM	2.1厘米 2.1MM	青亚光 SATIN OR MIRROR	
	038 30厘米12吋大齿切片刀 30cm/12" granton edge ham slicer	44厘米 44CM	3.7厘米 3.7CM	2.1厘米 2.1MM	青亚光 SATIN OR MIRROR	
	038-1 35厘米14吋沟槽齿牛扒烤肉切片刀 35cm/14" fluted edge ham slicer	49.5厘米 49.5CM	3.8厘米 3.8CM	2.1厘米 2.1MM	青亚光直斜 SATIN OR MIRROR	
	038-2 30厘米12吋沟槽齿牛扒烤肉切片刀 30cm/12" fluted edge ham slicer	44厘米 44CM	3.7厘米 3.7CM	2.1厘米 2.1MM	青亚光直斜 SATIN OR MIRROR	

	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	066-2 40厘米烤肉刀西点刀 40cm/16" kebab knife, cake knife	53.5厘米 53.5CM	4.1厘米 4.1CM	2.1厘米 2.1MM	青亚光直斜 SATIN OR MIRROR	
	039 35厘米开大口烤肉牛扒切片刀 35cm/14" hollow grind edge ham roast beef slicer	49.5厘米 49.5CM	3.7厘米 3.7CM	2.2毫米 2.2MM	青亚光 SATIN OR MIRROR	
	040 30厘米开大口烤肉牛扒切片刀 30cm/12" hollow grind edge ham roast beef slicer	44厘米 44CM	3.7厘米 3.7CM	2.2毫米 2.2MM	青亚光 SATIN OR MIRROR	
	003-1W 35厘米14吋烤肉刀屠夫刀 35cm/14" kebab knife, butcher knife	48.5厘米 48.5CM	2.6厘米 2.6CM	2.3毫米 2.3MM	青亚光 SATIN OR MIRROR	
	035 30厘米12吋竹柄锯齿面包蛋糕刀 30cm/12" serrated bread cake slicer bamboo handle	44厘米 44CM	3.7厘米 3.7CM	1.9毫米 1.9MM	橡胶轮直斜 MATT FINISHING	
	285 15厘米6吋弯剔骨刀 15cm/ 6" curved boning knife	28.5厘米 28.5CM	2.2厘米 2.2CM	2.3毫米 2.3MM	亚斜 SATIN FINISHING	
	284 15厘米6吋直剔骨刀 15cm/ 6" straight boning knife	28.5厘米 28.5CM	2.2厘米 2.2CM	2.3毫米 2.3MM	亚斜 SATIN FINISHING	
	201 23厘米9吋斩骨刀木柄 23cm/9" butcher or kitchen cleaver	35.5厘米 35.5CM	7.5厘米 7.5CM	3毫米 3MM	青光 MIRROR FINISHING	
	202 16厘米6.5吋西厨剁斩刀 16cm/6.5" kitchen cleaver butcher chopper	29.5厘米 29.5CM	8厘米 8CM	3.8毫米 3.8MM	青光 MIRROR FINISHING	
	033 20厘米8吋西厨肉叉 20cm/8" chef's meat carving fork	31厘米 31CM	2.5厘米 2.5CM	5毫米 5MM	青光 MIRROR FINISHING	

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
---------------	---------------------	-------------	-----------------	---------------------------	------------------------

346



12.5厘米5吋开齿餐桌牛排刀	25厘米	2.2厘米	1.9毫米	青光	
12.5cm/5" tabletop serrated steak knife	25CM	2.2CM	1.9MM	MIRROR FINISHING	

	品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
	012-1 25厘米10吋沟槽齿笛孔齿厨师刀 25cm/10" fluted edge cook chef's knife	38厘米 38CM	5.3厘米 5.3CM	2.8毫米 2.8MM	青亚光直斜 SATIN OR MIRROR	聚丙烯 PP
	025 25厘米10吋大齿厨师刀 25cm/10" granton edge cook chef's knife	38厘米 38CM	5.3厘米 5.3CM	2.8毫米 2.8MM	青亚光直斜 SATIN OR MIRROR	聚丙烯 PP
	010-1 24.5厘米10吋沟槽齿西厨厨师刀 25cm/10" fluted edge cook chef's knife	37.5厘米 37.5CM	6.5厘米 6.5CM	2.2毫米 2.2MM	青亚光直斜 SATIN OR MIRROR	聚丙烯 PP
	010-1CL 24.5厘米10吋沟槽齿西厨厨师刀 25cm/10" fluted edge cook chef's knife regular	37.5厘米 37.5CM	6.5厘米 6.5CM	2.2毫米 2.2MM	青亚光直斜 SATIN OR MIRROR	聚丙烯 PP
	220-1 30厘米12吋沟槽齿牛肉刀 30cm/12" cimeter butcher knife fluted edge	44厘米 44CM	4.1厘米 4.1CM	2.3毫米 2.3MM	青亚光直斜 SATIN OR MIRROR	聚丙烯 PP
	016-1 20厘米8吋沟槽齿西厨厨师刀 20cm/8" fluted edge cook chef's knife	33.5厘米 33.5CM	6.3厘米 6.3CM	2.3毫米 2.3MM	青亚光直斜 SATIN OR MIRROR	聚丙烯 PP
	228 25厘米10吋沟槽齿弯屠夫牛肉刀 25cm/10" fluted edge curved cimeter butcher steak knife	40.5厘米 40.5CM	4.1厘米 4.1CM	2.3毫米 2.3MM	青亚光直斜 SATIN OR MIRROR	聚丙烯 PP
	227-1 20厘米8吋沟槽齿弯屠夫牛肉刀 20cm/8" fluted edge curved cimeter butcher steak knife	33.5厘米 33.5CM	3.5厘米 3.5CM	2.3毫米 2.3MM	青亚光直斜 SATIN OR MIRROR	聚丙烯 PP
	223-1 25厘米10吋弯沟槽齿牛肉分割刀 25cm/10" fluted edge breaking knife	37.5厘米 37.5CM	3.1厘米 3.1CM	2.3毫米 2.3MM	青亚光直斜 SATIN OR MIRROR	聚丙烯 PP
	224-1W 20厘米8吋宽弯沟槽齿牛肉分割刀 20cm/8" wide fluted edge breaking knife	33.5厘米 33.5CM	2.8厘米 2.8CM	2.3毫米 2.3MM	青亚光直斜 SATIN OR MIRROR	聚丙烯 PP

品名 PRODUCT	总长度 TOTAL LENGTH	宽度 WIDTH	厚度 THICKNESS	表面处理 SURFACE TREATMENT	柄材料 HANDLE MATERIAL
<p>224-1</p>  <p>20厘米8吋弯沟槽齿牛肉分割刀 20cm/8" fluted edge butcher breaking knife</p>	33.5厘米 33.5CM	2.8厘米 2.8CM	2.3毫米 2.3MM	青亚光直斜 SATIN OR MIRROR	聚丙烯 PP
<p>253-1</p>  <p>25厘米10吋沟槽齿英式牛肉刀 25cm/10" fluted edge english butcher steak knife</p>	38.5厘米 38.5CM	3.3厘米 3.3CM	2.7毫米 2.7MM	青亚光直斜 SATIN OR MIRROR	聚丙烯 PP
<p>042-1</p>  <p>25厘米10吋大齿牛扒烤肉切片刀 25cm/10" granton edge ham roast beef slicer</p>	38厘米 38CM	3.5厘米 3.5CM	2.0毫米 2.0MM	青亚光直斜 SATIN OR MIRROR	聚丙烯 PP
<p>056-1</p>  <p>25厘米10吋弯沟槽齿笛孔槽切片刀 25cm/10" curved fluted edge ham slicer</p>	37.5厘米 37.5CM	3.7厘米 3.7CM	2.0毫米 2.0MM	青亚光直斜 SATIN OR MIRROR	聚丙烯 PP
<p>275</p>  <p>15.5厘米6吋直大齿剔骨刀 15.5cm/6" straight deboning knife granton edge</p>	28.5厘米 28.5CM	2.3厘米 2.3CM	2.0毫米 2.0MM	青亚光直斜 SATIN OR MIRROR	聚丙烯 PP
<p>276</p>  <p>15.5厘米6吋弯大齿剔骨刀 15.5cm/6" curved deboning knife granton edge</p>	28.5厘米 28.5CM	2.3厘米 2.3CM	2.0毫米 2.0MM	青亚光直斜 SATIN OR MIRROR	聚丙烯 PP
<p>019-1</p>  <p>15厘米6吋沟槽齿厨师刀 15cm/6" fluted edge cook chef's knife slicer</p>	28厘米 28CM	3.1厘米 3.1CM	1.8毫米 1.8MM	青亚光直斜 SATIN OR MIRROR	聚丙烯 PP

bolexTM

宁波佰利刀业有限公司
NINGBO BOLEX CUTLERY INC.

Zhangjiang, Shangtian Town, Fenghua, Ningbo, China
P.C: 315511

Fax: 0086-0574-88630479

Tel: 0086-0574-88630479

E-mail: sales@bolexknife.com xmj@top-metal.com

Wechat:13906608232

URL:www.bolexcn.com

www.bolexknife.com