

新製品情報

2011.10.31

nonoji NEWS Release

【ののじ フルーツナイフ】

繊細さを伝えるデザイン!
 グリップにこだわった包丁。
 「ののじ フルーツナイフ」



「手」のように自在に動く道具造り。(株)レーベン販売(本社:横浜市 社長:高部 篤)が目指しているのは、わずかなストレスをも感じずに「手」のように自在に扱える道具造りです。この思想の下に開発した包丁が「ののじフルーツナイフ」です。

○手の繊細さを円滑に刃面に伝える。

「ののじ フルーツナイフ」を考える上で、我々が着目したのは「手」の繊細な動きを刃面に効率よく伝えるジョイント部分＝「柄部」のデザインでした。手にしっかりとフィットし、安定感のある握りとストレスを極力感じさせない操作を実現するために以下の4つの特長を盛り込みました。

①グリップ部をスクエア断面にデザイン。

四角い断面形状が、手(指)の形にピッタリとフィットし、グリップをしっかりとロック。刃がブレないので正確で安定した作業が行えます。



②指にしっかりとフィット。独自の「モコモコ」グリップを採用。

当社独自の「モコモコグリップ」がそれぞれの指をしっかりとホールド、指の力を刃面に円滑に伝えると共に、指の前滑りを防止。柄の末端に向けて絞り込んだデザインは小指部分が狭く人指し指部分が広がる自然な握りの形をイメージ。ストレスの無い握りを実現しました。



③包丁操作の要!指が動かし易い広めの「刃ぐり」。

刃ぐり(刃元)の湾曲を広めにする事により、指の稼動域が広がるので指の緊張を解き、皮むき等の際の指のリラックス効果を高めました。



④安全を考えた素材、デザインを採用。

包丁先端は、手の突き刺しを防止した丸みデザイン。また、見た目にも優しい形状は今までの包丁のイメージを一新しました。グリップ部(柄部)には手にしっかりと馴染み滑りにくい素材「エラストマー樹脂」を採用しました。



ののじフルーツナイフの特徴

5切れ味抜群で長持ちな刃

刃の素材は医療用メスとしても使用されているモリブデンバナジウム鋼。サビに強く、切れ味が長持ちします。

1指でグリップをロック!

断面が四角い形状をしているので、指にピッタリとフィットしてグリップをロックし、どんな握り方でも安定して刃がぶれません。

4優しい丸み

手の突き刺しを防止した丸み設計。見た目も優しく安心して使えます。

2力がしっかりと伝わる!

指の形に合ったモコモコ形状で前滑りを防止。力をしっかりと包丁に伝えます。

3指がラクチン!

刃元の湾曲が人差し指の緊張をとき、皮むきの際にリラックスしてスライスいただけます。



皮むき・引き切り・飾り切りなど色んなシーンで使いやすい!

品名	ののじ フルーツナイフ
サイズ	全長: 約23cm 刃渡り: 約12cm
材質	本体刃部: モリブデンバナジウム鋼 柄部: ポリプロピレン+ エラストマー樹脂 (耐熱温度110℃)
重量	約60g
価格	2200円(税込2310円)
意匠登録	第1409646号、第1244972号

☆平成23年12月5日より東急ハンズ、ロフト、キッチン専門店で発売開始!

食器洗い乾燥機対応 ※100℃を超えてのご使用はお止め下さい。

お問い合わせは 株式会社レーベン販売 担当 浅沼 横浜市西区北幸2-8-19横浜西口Kビル

お問い合わせ番号→TEL 050-5509-8340 FAX 045-317-5903 http://www.nonoji.jp/

はじめはスプーンから…株式会社レーベン販売(本社:横浜市 社長:高部 篤)は、新生児が初めて使うスプーンの開発からスタート。従来にない全く新しい発想の、「衛生」「安全」「便利」「美感」「潤い」を開発コンセプトとした学校給食用具・業務用調理器具の分野で高い評価をいただいております。家庭用調理器具・カトラリー・生活用品の分野にも新商品の充実を図り、販売を拡大しつつあります。