

新製品情報

DEBA-CHOU



2012.3.26
nonoji NEWS Release

【ののじ でば-ちょう】

主婦のための出刃包丁。
魚介類、甲殻類の硬い骨や甲羅に。
困った時の一振り！



硬すぎてなかなか切り落とせない魚の中骨や甲羅に有効な出刃包丁。
この出刃包丁に、「ののじ」独自のデザインを施したのが「ののじ でば-ちょう」です。手の中でフィットし、水気があっても滑りにくいスーパーグリップ、刃こぼれしにくい両刃設計など、力の弱い主婦でも魚介類や甲殻類の硬い骨や甲羅等を気持ちよく切り抜くための各種の機能を盛り込みました。また、手に力の入り易いデザインを追求した結果生まれたフォルムは、主婦が思わず使いたくなる”カワイさ”をも醸し出しました。
従来の”出刃包丁”のイメージを一新した新製品「ののじ でば-ちょう」は硬くて本当に困ったときに力強く助けてくれる頼れる包丁です。

○「ののじ でば-ちょう」主な特徴。

サビに強い刃!
STRONG!!

切れ味抜群で長持ちするモリブデンバナジウム鋼を使用。粘り強く、サビに強い特性を持っています。

骨までサクッと切れるグリップ角度

グリップ位置を高くし、角度をつけたので、より効果的に力を伝える事ができます。

さんま

ぶつ切り、たたきにも便利!

あじ

おろす作業もおまかせ!

DEBA-CHOU NONOJI WV STEEL

両刃。ユニバーサルデザイン

Left Right OK!!

左右どちらの手にも扱いやすく、刃こぼれしにくい両刃仕様。片側によれず、安定して真っ直ぐ切る事ができます。

前すべり防止のつまみ

STOP!!

前すべり防止のつまみ（つば）を付け、力を加えやすくなりました。

滑りにくいエラストマー素材

滑りにくく、手になじみ、優しい柔らかさを実現するエラストマー素材を採用。柄の中にある4つの星は水に濡れた手で握っても滑らないためのストッパー。小指の安定にも配慮しました。

回りにくい楕円形状 Lock!!

太い楕円型形状が手の中でフィット。グリップをしっかり固定するので、ブレずに真っ直ぐ切る事ができます。

釣った魚の下処理やその場での調理に…。



サビにくく、滑りにくい「ののじ でば-ちょう」は海や川での釣りのお供にも最適。釣りガールにもお薦めの一品です。

| | |
|---|--|
| 品名 | ののじ でば-ちょう |
| サイズ | 全長：約24cm 刃渡り：約12.5cm |
| 重量 | 約215g |
| 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 |
| 価格 | 3800円（税込3990円） |
| 意匠登録第1213807号、実用新案登録第3160933号、特許新案登録第3160933号 | |

☆平成24年4月下旬より東急ハンズで発売開！

お問合せは 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
お問合せ番号→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。