

商品企画書

商品名							
ギザ刃魚骨抜き 21214							
JANコード 4571452042147							
サイズ(注1)	幅	×奥行	×高さ	セット内容(付属品)			
	(L)115ミリ						
	備考:フック収納時			品質保証*:無 (年間品質保証)			
重さ	28g			保証書*:無		取扱説明書*:有	
セット商品の場合、セット全体の重さ:				*完成品		PL保険*:加入済	
色・柄	シルバー			原産国*	企画・開発	設計・デザイン	製造
材質(注2)	ステンレススチール			パキスタン	日本	日本	パキスタン
				梱包形態*:箱 1箱(15)個入り			
				梱包サイズ:(× ×)cm・重さ()kg			
				納期:発注後(最大60日)		希望ロット:梱単位以上	
				その他仕様			

サンプル※ 有	ポジ※: 有(点)	他社広告例※ 無	ロゴイラスト等※ 有
---------	------------	----------	------------

セールスポイント ●世界にも類を見ない先端にギザ刃加工を施した画期的な骨抜きです。 ●115mmの手に馴染む使いやすいサイズに設定。 ●ギザ刃の先端が魚脂まみれの滑りやすい骨も確実につかんで簡単に抜くことができます。 ●ステンレス製で錆に強く長くご使用いただけます。 ●斜め先端部で埋もれた骨も楽に掘り起しキャッチ出来ます。 幅広く多数の骨には14ミリの幅広い面で素早く抜くことができます。 ●日本の伝統的な、曲げ先斜めの骨抜きです。 ○通常のギザ刃の無い骨抜きは骨との接点が点と点になるため魚脂まみれの骨は滑ってしまいうまくつかんで抜けません。 ギザ刃にすることにより、骨との接触面が理論上3倍から4倍に増えるため滑りもなく確実に力を入れなくても抜くことができます。 ○本体表面を梨地仕上げにして手になじみ滑りにくくしています。	写真または印刷物添付 
--	--