

WINNERS WRITING PROCESS

Business Type: Kitchen knives

Business Objective: Convert Cold Traffic

Funnel: Sleeping desire while scrolling on Facebook/Instagram → Meta Ad → Click ad → Spawn on Home page → Like one of the knives → Order

Part of the funnel: The Meta Ad

WINNER'S WRITING PROCESS

1. Who am I talking to?

I am talking to Bulgarians with the latent desire to upgrade their kitchen knives! Currently they have a set of knives or just one knife that they cook with, but want something new, better and more exciting!

Breakdown of the total addressable market:

Home Cooks | 70%

- Every Day Home Cooks | 40%
- Frequent Home Cooks | 10%
- Occasional Home Cooks | 10%

Chefs | 20%

- Main Chefs | 15%
- Line Chefs | 5%

Foodies | 10%

(a person with a particular interest in food; a gourmet.)

2. Where are they now?

Just scrolling on social media! They could be sitting in traffic, they could be at work, they

could be smoking a cigarette outside at the lunch break, doesn't really matter where they are, what matters is they want a new kitchen knife, but not that badly, because if it was that badly they would have Googled it!

- Base levels

Desire - 2 - They have forgotten how ugly, dull and unsexy their current knives are so the desire is pretty low

Belief in mechanism - 5 - They pretty much know they want a stainless steel kitchen knife, mainly because they know the other knife material options are lame, ceramic knives are too expensive, they break easily and are hard to sharpen, and the damascus knives are just mad expensive and are too hard to take care of because they catch rust easily!

Trust in company - 0 - Never heard of Manly Knives so the trust is non existent!

- Current State

Обелени дръжки - the handle is messed up

Нащърбен или счупен нож - the tip of the knife broke off

Дразнят са рязане на домати, филетиране, разфасоване на месо - their knife annoys them when they cut tomatoes, when they cut fish or meat

Нож с китайска стомана - knife with Chinese steel

Стойката ме дразни, намирисва ми - the knife holder is annoying them and it stinks

Страшно бавно остря моят - their knife take really long to get sharpened

Ножовете си ми вършат някаква работа но искам нови - current knives do their work but I want new ones

За мен добрият нож е над 56 HRC до към 60 HRC, като последните вече се точат трудно - They are looking for knives from 56 HRC to 60 HRC which is the hardness of the steel

- Beliefs and way of thinking:

They do hold the belief Japanese knives are the pinnacle and the best you can find

They don't particularly like to sharpen their knives too often

A certain percentage of the market holds this belief → “не си заслужава да се дават толкова пари за такива скъпи кухненски ножове, след като могат да се намерят много добри, направо за без пари”, which is that it's not worth it to spend too much money on kitchen knives since the lower priced ones are closed to the higher priced ones!

The other percentage of the market hold this belief → “Иначе съм склонна да давам пари за скъп нож, защото се купува много рядко”+”От нож не бива да се пести”, that it's worth it to spend good money on a knife because you rarely buy a new one!

Exactly how they feel about their current knives → “Лошият нож те мъчи бавно и дълго - жал ми е да го хвърля, но все ме дразни като режа.” / The bad knife tortures you slowly and for a long time, I don't have the strength to throw it away, but every time I cut with it is super annoying

- Dream State

Нож остър като бръснач - a knife that is as sharp as a razor

Точи се невероятно бързо - a knife that gets sharpen astonishingly fast

Много лек, като перце - a knife that is as light as a feather

A knife that makes cooking a joy!

Upgraded knife that helps them achieve the identity of being an exceptional home cook or an exceptional Chef

Friend family and colleagues praising the knives thus them getting status inside of their tribe

- Awareness

Awareness level is at a stage 3

- Sophistication

The market is at stage 4 because everybody is leading with their unique mechanism which in our case are the countries from which the knives are! (Japan, Germany and so forth)

3. What do I want them to do?

I want to catch their attention

I want them to read the ad

And as a result of them reading the ad I want them to click the button with the intent of buying a knife from us!

4. What do they need to see/feel/experience to take the action I want them to, based on where they are starting?

- Start off the conversation with a relevant question that doesn't frown upon their current kitchen knives

The rough question that I will ask them will be:

"Still looking to upgrade your kitchen knives?"

- Show off Unique Selling Points and build trust with familiarity (Bulgarian forged)

Our Unique selling points are:

Forged in Bulgarian from the strongest Japanese kitchen steel
 Scalloped blade that promotes effortless kitchen work which also offers unparalleled precision and control
 Loved by world-class chefs and cooking-enthusiasts alike.

- Back the claims we made

Backed by a limited guarantee and praised by satisfied customers!

- CTA

Shop with confidence and enjoy free shipping, free sharpening and 100-day returns.

My ad:

Все още ли търсите перфектния нож за вашата кухня?

Нашият Сантоку нож е предпочитан от топ готвачи и кулинарни ентусиасти! Изкован изцяло в България от най-надеждната японска стомана!

С него ежедневното готвене става с лекота, благодарение на специалната форма на острието тип "лодка" и на добре прилягащата дървена дръжка!

Пазарувайте с увереност и се възползвайте от безплатна доставка, безплатно заточване и 100-дневен срок за връщане!

Ad that models the Professional X50 Santoku Knife:

Изживейте кулинарното съвършенство с професионалния нож Santoku X50.

С острие тип "лодка", което улеснява дори рязането на твърди зеленчуци. Този нож предлага несравнима прецизност и контрол.

С лимитирана доживотна гаранция, подобрете готварските си умения още днес!

Meta Ads from TRW ChatGPT Bot:

Все още ли търсите да обновите своите кухненски ножове?

 Време е да придадете на кухнята си ново лице с нашите изключителни ножове, ковани в България от най-здравата японска стомана! 

Чудите се какво е усещането да имате нож, който е толкова остър като бръснач, че нарязването на домати е като да режете през масло? 🍅 Или нож, който е толкова лек, че се усеща като перце в ръката ви? 🍌

Нашите ножове са обичани от топ готвачи и кулинарни ентусиасти по целия свят, защото предлагат:

- ✅ Уникален дизайн със скосено острие за лесна и прецизна работа в кухнята.
- ✅ Ковани в България от най-добрите японски материали - защото качеството има значение!
- ✅ Гаранция за качество и удовлетвореност от доволни клиенти.

С нашите ножове приготвянето на храна ще се превърне в истинско удоволствие, а вие ще блеснете като изключителен готвач пред своето семейство и приятели!

 Пазарувайте с увереност и се възползвайте от безплатна доставка, безплатно заточване и 100-дневен срок за връщане!

👉 Натиснете бутона сега и подобрете вашето кухненско изживяване!

+

Все още ли търсите да обновите своите кухненски ножове?

Време е за промяна в кухнята ви! Нашите ножове, ковани в България от най-здравата японска стомана, предлагат прецизност и контрол без усилие. 

Защо нашите ножове?

- ♦ Японска стомана - здравина и острота, които издържат на изпитанието на времето.
- ♦ Скосено острие за по-лесно нарязване и приготвяне на храна.
- ♦ Изборът на топ готвачи и кулинарни ентусиасти по целия свят.

Доволни клиенти и ограничена гаранция! Вижте защо толкова много хора обичат нашите ножове.

 Пазарувайте с увереност и се възползвайте от безплатна доставка, безплатно заточване и 100-дневен срок за връщане!

👉 Натиснете бутона сега и надградете вашето кухненско изживяване!