

Pressemeddelelse efterår 2016

## En tak bedre til tomater

I mere end 30 år har GLOBAL været en del af det moderne køkken og stillet skarpt på alverdens råvarer alt efter årstid og aktuelle fødevaretrends. Sprøde, vitaminrige grøntsager er altid i sæson – både i verdenskøkkenet og det nordiske køkken – og det kalder nu på en helt særlig nyhed til knivblokken. En tomatkniv med takket skær føjes til sortimentet af knive i serien Global NI. Den lille, smidige kniv skærer nemt gennem skindet og skiver den smagfulde grøntsagsfavorit til salater, tomatsauce, chutney og hjemmelavet pizza – helt uden sprøjtende kerner.



Enhver moderne mama og gastromand har den uden tvivl mellem hænderne flere gange om ugen, for tomaten er en klassiker i de flestes køkken. Til hverdag, når det skal gå stærkt, i weekenden, når den står på *slow food* og langtidsbagte tomater til snacks, og om sommeren, hvor smagen af solskin sættes på bordet med en rugbrødsfad med tomat, mayonnaise og et delikat drys purløg.

Tomaten er med andre ord en nøgleingrediens i madlavningen, og det giver nu plads til en ny kniv i GLOBAL NIs sortiment: Tomatkniven. Ligesom de øvrige GLOBAL NI knive er tomatkniven specialdesignet til sit formål og henter inspiration i det professionelle køkken, hvor der ikke er tid til forkerte knivblade og overflødig rengøring, når der skal snittes, hakkes og kokkereres i en håndvending. Her er løsningen et

takket, fleksibelt knivblad, der sultent skærer sig igennem tomatens lidt seje skind og nemt laver selv helt tynde fileter ved første gennemskæring uden at sende saft og kerner langt ud over skærebrættets grænser.

### **Ultimativt værktøj til køkkenhåndværkere**

At matche den enkelte råvare med den rigtige knivtype har i over tre årtier været en af ingredienserne bag GLOBALS succes og kultstatus – fra Asien til Norden. En anden, afgørende faktor er knivenes ergonomi og høje hygiejnestandard, der gør dem til et intelligent design og det ultimative værktøj til køkkenhåndværkere. Det gælder også tomatkniven, der er udført i GLOBALS varemærke, CROMOVA 18 stål, og har Global NI seriens signatur – det perforerede mønster – på skaftet. Mønsteret er ikke kun en dekorativ detalje, men sikrer et godt, luftigt greb, og alle GLOBAL NI knive er desuden fremstillet uden samling mellem skaft og skær, så man undergår, at skidt og madrester samler sig og sikrer, at kniven altid er ren og bakteriefri.

Selvom GLOBAL NI tomatkniven er dedikeret til grøntsagsskuffen, kan efterårets nyhed også med fordel bruges i frugtriget. Her bliver blødere frugter med "modstandsdygtige" overflader som kiwi, mango og fersken nemme at få hul på og skære i mundrette stykker takket være tomatknivens takkede skær.

GLOBAL NI Tomatkniv (L: 12,5 cm) koster 799,95 kr. og er i handlen fra primo september 2016.

Fotos og pressemeddelelser kan downloades fra [www.globalknive.dk](http://www.globalknive.dk)

Nærmeste forhandler oplyses på tlf. +45 45 88 66 33

For yderligere information kontakt venligst:

#### **Geelmuyden Kiese A/S:**

Bettina Vestergaard Færgeman  
Mobil + 45 23 84 09 63  
[bettina.faergeman@gknordic.com](mailto:bettina.faergeman@gknordic.com)

#### **Rosendahl Design Group A/S:**

Bente Fallinge  
Mobil + 45 25 16 07 61  
[bfa@rdg.dk](mailto:bfa@rdg.dk)