

Pressemelding høsten 2016

GLOBAL-utstyr med skjulte talenter

Matlaging og gastronomi er to av tidens største trender, og det har gjort kjøkkenområdet kult! Vi har et stort fokus på *tilbehør* til kjøkkenet og skaffer gjerne gourmetutstyr som passer til alle formål, men kjøkkenets basisredskaper skal også være i orden. Som en hyllest til kjøkkenets klassikere lanserer GLOBAL denne høsten et nyskapende bidrag med to uunnværlige redskaper: Saksen og Ostekniven. Begge nyhetene er laget i GLOBALs kjennemerke, Cromova 18-stålet, og har innebygde ekstrafunksjoner: Saksen både knekker nøtter og åpner lokk, mens ostekniven passer til alle ostetyper, både de myke og de harde.



Da GLOBAL for første gang gjorde sitt inntog på kjøkkenet over hele verden, var det ikke bare som leverandør av kniver og redskaper til kjøkkenskuffen. Med sitt unike materiale – Cromova 18-stålet – og sin inspirasjon fra det profesjonelle kjøkkenet, ble GLOBAL en fornyer av selve kategorien "kvalitetskniver", som knyttet sammen matlaging på alle nivåer og tok godt utstyr til nye høyder. Mer enn tre tiår senere er GLOBAL fortsatt ledende som kategorifornyer, og supplerer hele tiden utvalget til den gourmetinteresserte med alt fra eksklusive nisjeprodukter til uunnværlig *kjøkkenutstyr*. Blant dem finner vi naturligvis "hverdagsheltene" som kjøkkensaksen og ostekniven, som nå introduseres i nye, luksuriøse utgaver med multifunksjon og kompromissløs designfaktor.

En hard nøtt å knekke

Å gjøre kjøkkenskuffen velutstyrt er ingen sak i dag. Utvalget er enormt og mulighetene er mange, og det får stadig flere til å søke mot produkter med flere funksjoner som kan spare tid og oppbevaringsplass. Til denne kategorien hører GLOBALs nye kjøkkensaks. Den sirkulære, rå og strenge industrielle designen er nesten for

vakker til å gjemme bort i kjøkkenskuffen, og heldigvis har saksen så mange funksjoner at den er dømt til å ligge fremme og være tilgjengelig på kjøkkenbordet. Saksen klipper emballasje, krydderurter og tørket frukt til salattopping i ett enkelt grep, og saksens skaft smalner dessuten inn i en kile som hjelper med å åpne selv de mest gjenstridige syltetøy- og majoneslokk i en enkel håndvending. Som en ekstra "3-i-1"-funksjon kan skaftets midtpunkt også brukes som nøtteknekker og åpner ved et enkelt, hardt trykk nøtteskallet direkte over skåler og salatfat, så kjernene er klare til bruk.

Når nøttene er knekket, er det tid for å "say cheese" med den nye, optimerte ostekniven. En innbydende universaldesign i GLOBALS vanlige formspråk med riller på skaftet og knivskarpt stål, som er utformet for å skjære og servere alle typer ost. Hullene i midten sikrer at myke oster, som brie, ikke henger fast på knivbladet, mens taggene er tiltenkt faste skjæreoster og tørre, harde ostetyper som Prima Donna og parmesan, som har bruk for kraftigere håndtering. Osteknivens spiss med to skarpe spyd sikrer at osten lett kan spiddes og enkelt og hygienisk serveres fra fat til tallerken på et blunk.

Global Saks (L: 21 cm) og Global Ostekniv (L: 10,5 cm) koster hhv. 999,00 kr og 869,00 kr (veil.) og er i butikkene fra starten av september 2016.

Bilder og pressemeldinger kan lastes ned fra www.global-kniver.no

Finn nærmeste forhandler ved å ringe +47 21 51 81 65.

Hvis du ønsker ytterligere informasjon, kan du ta kontakt med:

Geelmuyden Kiese A/S:

Karen Benedicte Geelmuyden
Mobil + 47 92 60 39 33
karen.geelmuyden@gknordic.com

Rosendahl Design Group A/S:

Bente Fallinge
Mobil + 45 25 16 07 61
bfa@rdg.dk