

GLOBAL®

Pressemelding høsten 2017

GLOBAL med nyheter til kjøkken og servering

I det nordiske kjøkkenet står lokale, sesongbaserte råvarer sentralt. Det har gjort salaten med sine utallige variasjonsmuligheter høyaktuell. Om du foretrekker å krydre salaten med kål, nøtter, bær, røtter eller frukt, er riktig salatutstyr uunnværlig. Derfor lanserer GLOBAL et nytt salatsett med nordisk *look and feel* i japansk rustfritt stål. Sortimentet styrkes dessuten med en universal tretrinns knivsliper som både passer til de ikoniske GLOBAL-knivene og til alle de andre yndlingsknivene i skuffen.



Gastronomien tar oss gjerne med på en reise gjennom forskjellige kjøkkenkulturer og sesonger. Uavhengig av nasjonalitet eller årstid, har den moderne “matreisen” fokus på det sunne og grønne valget. Det har gjort salaten til en integrert del av måltidet til både hverdag og fest. GLOBAL har i mer enn tre tiår laget produkter som passer til tidens matvaretrender. Selv om det japanske kultmerket kanskje er mest kjent for knivene, tilbyr GLOBAL naturligvis øvrig nødvendig utstyr til det moderne kjøkkenet, som høstens salatsett.

Settet holder høy funksjonalitet, og er som de verdensberømte knivene designet av Komin Yamada. Salatgaffelen og -skjeen har store hoder som griper stødig om både finskårne grønnsaker og hele kålblader, mens salatsettets skafter har god lengde og smalner inn nede. En sofistikert detalj som samtidig er praktisk og holder hendene i hygienisk avstand fra innholdet i selv den dypeste salatskålen. Salatsettet begrenser seg ikke kun til koldtkjøkkenet, men kan brukes til alt der grønnsaksskuffen mobiliseres; for eksempel til servering av wok eller stir fry.

Universal sliping

En skarp kniv er uunnværlig på kjøkkenet, og hever både resultatet og opplevelsen av å lage mat. Til det formålet lanserer GLOBAL nå en helt ny, keramisk knivsliper som frir til både GLOBAL-fans og til alle som har blandede favoritter i knivblokken. Den nye knivsliperen er nemlig universal og sliper alle typer kniver i tre trinn. Hvert trinn har sitt eget skjær og sin egen rille i knivsliperen som kan brukes på alle rette flater. Det er Komin Yamada som har designet sliperen, så grepet rundt håndtaket er ergonomisk og trygt. Den optimale slipingene krever i gjennomsnitt 7-8 lette slipinger i hver rille for GLOBAL-kniver i karakteristisk CROMOVA 18-stål, mens andre knivtyper har bruk for rundt 15 slipinger i hver rille.

GLOBAL salatsett (L: 27 cm) i rustfritt stål koster 899 kr (veil.)

GLOBAL universal knivsliper finnes i fargene grå og rød og koster 899 kr (veil.)

Nyhetene er i butikkene fra starten av november.

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 + 47 926 03 933

karen.geelmuyden@gknordic.com

GLOBAL:

Bente Fallinge

Mobil + 45 25 16 07 61

bfa@rdg.dk