

Pressemelding høsten 2018

Heavy Metal i kjøkkenet

GLOBALs populære serie med kjøkkenredskap har i flere tiår hatt en fast plass i mange skandinaviske hjem. Nå erobrer GLOBAL mer plass på kjøkkenet hos matentusiaster med to nyheter: En kjøttøks og en mini-hakkekniv – et par solide spesialister som kan skjære gjennom.



GLOBAL – japansk skarphet for livet. Siden 1985 har designer Komin Yamadas legendariske kniver vært musthaves for kjøkkenentusiaster over hele verden. Det slanke, funksjonelle designet, den unikt skarpe klingen og den rustfrie CROMOVA18-legeringen, som er GLOBALs kjennetegn, er og blir fremtidens kjøkkenverktøy. Ikke minst fordi sortimentet hele tiden utvikles. Høstens to solide nyheter er skapt for å løse spesielt grove og spesialiserte oppgaver på kjøkkenet.

GLOBAL Kjøttøks er smidd for å løse gastronomiske grunnoppgaver for både profesjonelle og for seriøse matentusiaster hjemme. Her er det snakk om "heavy metal" som kan dele mindre knokler og solide kjøttstykker eller partere fjærkre i porsjonsstykker med både styrke, presisjon og kontroll. Kjøttøkser er som resten av GLOBAL-sortimentet først og fremst formet av funksjonen: Et kraftig, firkantet blad dominerer med solid robusthet. For selv om klingen er smidd av GLOBALs legendariske CROMOVA18-legering, krever arbeidsmetoden, hvor en hugger i stedet for å skjære, et robust blad med tyngde. Eggen utsettes selvsagt også for noen solide slag når den møter knokler og underlag med stor kraft. Derfor har den også en ekstra

robust profil. Og kjøttøksen er multifunksjonell: Gjør som de profesjonelle kokkene og bruk det brede, kraftige bladet til å knuse hvitløksfedd, ingefær og sitrongress. En oppgave som kjøttøksens solide blad løser perfekt, og som vanlige kniver ikke har godt av å bli utsatt for.

GLOBAL Mini-hakkekniv er mer enn bare en kjøttøks i halv størrelse. I det asiatiske kjøkken brukes den store, tunge kjøkkenøksen til et vell av kjøkkenrutiner – også de fine hakke- og snitteoppgavene. Men for de fleste vil det nok virke dramatisk å hakke purreløk eller skjære gulrøtter julienne med en kjøttøks i full størrelse. Det er her GLOBAL Mini-hakkekniv kommer inn i bildet. Formatet på mini-hakkekniven er praktisk – med absolutt fokus på oppgaven: nemlig å hakke og snitte grønnsaker, rotfrukter og krydderurter. Det lette formatet er enkelt å håndtere, men den virkelige gevinsten ligger faktisk i det brede, firkantede bladet. Bladet gjør det mulig å bruke en ekte kokketeknikk: Å la kniven gli på knokene til hånden som holder råvaren, og dermed styre prosessen med millimeters nøyaktighet. Kombinasjonen av det brede bladet og den skarpe eggen gir de fineste, jevne skivene, terningene og juliennestrimlene av selv harde råvarer – med full kontroll.

Følger tradisjonen

Kjøttøksen og mini-hakkekniven følger de klassiske GLOBAL-dydene: Ubetinget fokus på perfekt ergonomi som gjør arbeidet enkelt og sikkert. De ikoniske prikkene på skaftet som sikrer et godt grep, samt en design uten skjøter, som er din garanti for optimal hygiene. Skaftet er hult og manuelt avbalansert med fin havsand, slik at blad og skaft er i perfekt balanse.

GLOBAL G-12 Kjøttøks, 16 cm, i rustfritt stål med CROMOVA18-legering koster 2199,00 kr (veil.)

GLOBAL G-102 Mini-hakkekniv, 8 cm, i rustfritt stål med CROMOVA18-legering koster 1299,00 kr (veil.)

Begge nyhetene fås i handelen fra medio oktober.

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:

By Hoff:

Annette Hoff

Mobil + 47 97 14 78 22

annette@byhoff.com

GLOBAL:

Bente Fallinge

Mobil + 45 25 16 07 61

bfa@rdg.dk