

GLOBAL®

Pressemelding høsten 2018

GLOBAL tar kvaliteten med til bords

I over 30 år har japanske GLOBAL levert kniver i høy kvalitet til kjøkkenet under mottoet 'Japansk skarphet for livet'. Nå introduserer GLOBAL et skjærebrett samt en salt- og pepperkvern som tar det skarpe designet ut av kjøkkenet og inn på spisebordet. Og både kvalitet og funksjonalitet følger selvfølgelig med.



GLOBAL har siden 1985 smidd noen av verdens beste kniver – skarpe i både funksjon og design. Det er derfor ingen tilfeldighet at det japanske merket er en uunnværlig del av knivblokken hos ekte matentusiaster, både amatørerne og de profesjonelle. Komin Yamadas legendariske, funksjonelle design, den kjøleherdede CROMOVA18-legeringen og det kompromissløse håndverket gjør GLOBAL til et sikkert kjøp til den ambisiøse matentusiasten. Med den nye salt- og pepperkvernen samt skjærebrettet bygger GLOBAL videre på det vinnende konseptet, men i nye bruksituasjoner og omgivelser.

GLOBAL Salt- og pepperkvern passer fint til det velkjente knivdesignet. Du ser raskt likheten på utsiden av kvernene: Kvernene låner både silhuetten og den slepne finishen i rustfritt stål fra GLOBAL-knivene, mens den speilblanke finishen på toppen og lokket gir en flott kontrast. Et nærmere bekjentskap med kvernene avslører også at de har lånt den kompromissløse holdningen til funksjonalitet fra GLOBAL-knivene.

De ligger godt i hånden, er enkle å fylle og hvis du snur dem opp-ned, kan kjennere raskt se den keramiske kvernen fra CrushGrind. I motsetning til andre kjente kverner i metall er en keramisk kvern både effektiv og motstandsdyktig overfor den nedbrytende virkningen som salt har på metallkverner.

Prikkene fra knivskaftene er ikke kun dekorasjon. De gir et godt grep i kvernebevegelsen, og på salt- og pepperkvernen har de også en designmessig ekstrafunksjon: På pepperkvernen har prikkene samme mørke farge som du kjenner fra knivene, mens saltkvernens prikker er nøytralt lyse. Det gjør det enkelt å skille salt fra pepper når stemningsbelysningen faller over middagsbordet.

Skjærebrett i solid eik

Et godt skjærebrett er en nødvendighet på ethvert kjøkken. Det skåner kjøkkenbordet for riper, men det mange sikkert ikke vet, er at det også skåner knivene dine og sikrer at de holder seg skarpe lenger. Derfor tilbyr GLOBAL nå også et stilig skjærebrett til sortimentet, som er en perfekt match til GLOBALs suverene knivserie.

Det solide skjærebrettet er i massiv, oljet eik. Det er designet for å være både vakkert og funksjonelt i forhold til de mange oppgavene et skjærebrett har på kjøkkenet. Eik har en passende hardhet som utgjør et godt underlag, og har en overflate som er myk nok til ikke å skade knivene og gjøre dem sløve unødige raskt. Brettet har en saftrille og et reservoar som bevarer kjøttsaften når steiken skjæres opp. Plasser brettet ved kjøkkenvasken før du går i gang. Skjær opp steiken, og etterpå kan du bare vippe brettet litt og helle kjøttsaften direkte ned i gryten slik at det blir en god og fyldig saus.

GLOBAL skjærebrett i massiv, oljet eik tåler ikke oppvaskmaskin. Dette tørker ut brettet og forkorter levetiden betydelig. Brettet håndvaskes og kan med fordel friskes opp med et tynt lag olje etter hvert. Bruk gjerne mineralisk olje, siden matolje lett harskner og blir klissete.

GLOBAL Salt- og pepperkvern måler 19 cm i høyden og koster 699,00 kr per stk. (veil.)

GLOBAL Skjærebrett i massiv eik måler 40 x 53 x 5 cm og koster 1299,00 kr (veil.)

Begge nyhetene er tilgjengelig i butikk fra medio september.

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