

GLOBAL®

Pressemelding høsten 2014

Stålsatt design gjennom tre tiår

Lenge før det ble trendy å snakke om "kjøkkengadgets" og "designkniver", har Global representert det ypperste innen knivkunst. I 2014 runder den ikoniske knivserie 30 år med uendret popularitet. Jubileet markeres med en *kokkekniv i begrenset opplag* og et *knivsett* til en fordelaktig fødselsdagspris i tillegg til tre nye design – *sushikniv, universalkniv og grønnsakskniv*. Alle nyhetene har fått et nytt, buet skaft som sikrer Global enda bedre ergonomi og mange år som favoritt i kjøkkenskuffen.



Gastronomiens verden har i de senere år vært utsatt for en rivende utvikling. I dag er wok, sushi, rawfood og steinalderkost en naturlig del i det moderne kjøkken både når vi går på restaurant, og når vi tilbereder mat hjemme. Det krever sin kniv. *Til kjøtt, fisk, fjærkre og grønt. Til tang, tofu og steinalderbrød.*

Komin Yamadas kult-kniv "Global" så dagens lys for første gang i 1984 og har i 30 år vært med på verdenskjøkkenets kulinariske reise. I takt med tidens smak er nye produkter innlemmet i sortimentet, og i dag teller den ikoniske serien utallige deler som kombinerer kravene fra både det profesjonelle kjøkkenet og amatør-gastronomen. Globals adelsmerke – japansk samuraistål og det perforerte skaftet – er fortsatt omdreiningspunktet for den karakteristiske designen som denne høsten får en "buegang" i skaftet. Et dekorativt element som samtidig sikrer enda bedre ergonomi i skaftet, og vil fremover være å finne på alle nyhetene fra Global serien.

Skarpskåren sushi og attraktiv jubileumsutgave

Knivserien Global er fremstilt i den høyeste stål-kvalitet som sikrer at knivene holder seg skarpe lengre enn andre kniver. Utover sin skarpe skjæreevne er Global-kniven også skarp i designen. Alle knivene i serien er nemlig laget uten sammenføyninger mellom blad og skaft, et sted hvor urenheter ellers ofte lett gjemmer seg. En avgjørende faktor på kjøkkenet, ikke minst når det skal lages sushi og hygienen må være på topp. Den nye Global-sushikniven har et fleksibelt skaft som gir større smidighet når fisken fileteres i passende munnfuller, og makiruller skal skjæres med japansk presisjon. Tilberedelsen av agurk, avokado og annet grønt til sushi og andre delikatesser gjøres i en håndvending med den nye grønnsakskniven, som på ekte orientalsk vis har et høyt og lett avrundet knivblad, slik at frukt og grønt kan hakkes uten at kniven må løftes fra skjæreflaten. Nytt i Globals sortiment til høsten er også en uunnværlig universalkniv som kan brukes til alt vi skal skjære i løpet av dagen.

Som takk for lojaliteten gjennom tre tiår lanserer Global nå en spesiell jubileumskniv og et spesielt jubileumssett med tre kniver. Kniven, en multifunksjonell liten kokkekniv, selges i begrenset opplag til en fordelaktig pris på 729 kr. (veil.). Kniven er en ekte samlegjenstand for alle som er begeistret for Global, men gir samtidig en glimrende mulighet til nye samlere som vil gjøre det en knivsegg skarpere på kjøkkenet.

For de som vil legge grunnlaget for en større samling, byr Global-jubileet også på en attraktiv jubileumstrio som skulle dekke de fleste behov på kjøkkenet; jubileumskniven, kokkekniven og urtekniven. Settet koster 2399 kr. (veil.).

Global-jubileumskniven (L: 13 cm) selges så lenge den er på lager og koster 729 kr. (veil.).

Global-jubileumssettet består av jubileumskniv (L: 24,5 cm), kokkekniv (L:32 cm) og urtekniv (L:19 cm). Settet selges så lenge det er på lager og koster 2399 kr. (veil.).

Global universalkniv (L: 10,5 cm) koster 769 kr (veil.).

Global sushikniv (L: 14,5 cm) og grønnsakskniv (L: 13 cm) koster begge 829 kr. (veil.).

Alle de nye knivene er i butikkene fra starten av september 2014.

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:

House of Communication A/S:

Annette Hoff
Tlf + 47 22 33 15 00
hoff@houseofcommunication.com

Rosendahl Design Group A/S:

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