

GLOBAL®

Pressemelding høsten 2015

Alle gode ting er tre

De karakteristiske Global-produktene i japansk samuraistål hører til blant verdens mest populære kjøkkenredskaper. Hippe husmødre og moderne, gastronomi-interesserte menn er fans av serien, som strekker seg fra knivskuffen til redskapsskuffen og har topp ytelse for øyet. For intet kjøkken er komplett uten godt utstyr. Denne høsten rir Global på den grønne bølgen og lanserer en ny universalskreller med utskiftbart blad og 3-i-1-funksjon som kan klare alt fra gulrøtter til finstrimlet *julienne*.



Uansett om man snakker hverdagsmat eller finere gastronomi, er ikke forberedelser til å komme utenom. Det skal renses, skrelles og hakkes. Behovet for det gode «grunnkjøkkenet» har denne høsten sendt Global i grønnsaksskuffen, på leting etter den ultimate grønnsaksskrelleren som gjør alle andre overflødige, og som letter både arbeidsprosessen og opprydningen.

Global universalskreller kommer med tre forskjellige blader: *Flatt*, *bølget* og *julienne* og er dermed den perfekte følgesvenn i det grønne kjøkkenet. Mattrender som råkost og steinalderkost stiller krav til kreative utskjæringer – til salater, rispapirruller og strimlede grønnsaksnudler.

Det populære asiatiske kjøkkenet blir heller ikke forbigått. Skrellerens bølgede blad skjærer grønnsaker tynt og riflet til wok og stir-fry, mens det flate klassiske bladet i en håndvending klargjør sesongens rotfrukter til vinterens mange ovnsretter og sunne supper.

Global-universalskreller (L: 15 cm) koster 699,00 kr og er i butikken fra medio august 2015.

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:

Miriam Brenne Karlsen

Mobil + 47 95 80 84 84

miriam.brenne.karlsen@gknordic.com

Rosendahl Design Group A/S:

Bente Fallinge

Mobil + 45 25 16 07 61

bfa@rdg.dk