

# GLOBAL®

Pressemeddelelse efterår 2018

## GLOBAL tager kvaliteten med til bords

I over 30 år har japanske GLOBAL leveret knive i høj kvalitet til køkkenet under mottoet 'Japansk skarphed for livet'. Nu introducerer GLOBAL et skærebræt samt en salt- og peberkværn, der tager det skarpe design ud af køkkenet og med ind på spisebordet. Og både kvalitet og funktionalitet følger naturligvis med.



GLOBAL har siden 1985 smedet nogle af verdens bedste knive – skarpe i både funktion og design. Det er derfor ingen tilfældighed, at det japanske mærke er en uundværlig del af knivblokken hos ægte madentusiaster, både amatørerne og de professionelle. Komin Yamadas legendariske, funktionelle design, den koldhærdede CROMOVA18-legering og det kompromisløse håndværk gør GLOBAL til et sikkert køb til den ambitiøse madentusiast. Med den nye salt- og peberkværn samt skærebræt bygger GLOBAL videre på det vindende koncept, men i nye brugssituationer og omgivelser.

GLOBAL Salt- & Peberkværn spiller på fineste vis op til det velkendte knivdesign. Man spotter hurtigt ligheden i kværnenes ydre: Både silhuetten og den slebne finish i rustfrit stål låner kværnene fra GLOBAL-knivene, mens den spejlblanke finish på top og låg giver en flot kontrast. Nærmere bekendtskab med kværnene afslører dog, at de også har lånt den kompromisløse holdning til funktionalitet fra GLOBAL-knivene.

De ligger godt i hånden, er nemme at fylde og vender du bunden i vejret på en af dem, kan kenderne hurtigt spotte den keramiske kværn fra CrushGrind. I modsætning til andre kendte kværne i metal er en keramisk kværn både effektiv og modstandsdygtig over for den nedbrydende virkning, som salt har på metalkværne.

Prikkerne fra knivenes skaft er ikke blot dekoration. De sikrer igen et godt greb om kværnebevægelsen, og på salt- og peberkværnen har de tillige en designmæssig ekstrafunktion: På peberkværnen har prikkerne samme mørke farve, som du kender fra knivene, mens saltkværnens prikker er neutralt lyse. Det gør det let at spotte salt fra peber, når hyggebelysningen falder over middagsbordet.

### **Skærebræt i solidt egetræ**

Et godt skærebræt er en nødvendighed i ethvert køkken. Det skåner køkkenbordet for ridser, men hvad mange sikkert ikke ved; det skåner også dine knive og sikrer, at de holder sig skarpe længere. Derfor tilføjer GLOBAL nu også et lækkert allround skærebræt til sortimentet, der er et perfekt match til GLOBALs suveræne knivserie.

Det solide skærebræt i massiv, olieret eg er designet til at være både smukt og funktionelt i forhold til de mange opgaver, et skærebræt må holde til i køkkenet. Egetræ har en passende hårdhed, der udgør et godt underlag, med en overflade, der er lige tilpas blød til ikke at skade dine knive og sløve dem unødigt hurtigt. Brættet er forsynet med en saftrille og et reservoir, der bevarer kødsaften, når stegen skæres for. Placér brættet ved køkkenvasken, før du går i gang, skær stegen for, og bagefter kan du blot vippe brættet lidt og hælde kødsaften direkte ned i gryden, så det kan blive til en god og fyldig sauce.

GLOBAL skærebræt i massiv, olieret eg tåler ikke opvaskemaskine, da det udtørrer brættet og forkorter dets levetid markant. Brættet håndvaskes og kan med fordel på sigt friskes op med et tyndt lag olie. Brug gerne mineralisk olie, da madolie let harskner og bliver klistret.

GLOBAL Salt- og Peberkværn måler 19 cm i højden og koster 499,95 kr. pr. stk. (vejl.)

GLOBAL Skærebræt i massiv eg måler 45 x 30 x 5 cm og koster 899,95 kr. (vejl.)

Begge nyheder er i handlen fra medio september.

Fotos og pressemeddelelser kan downloades fra [www.globalknive.dk](http://www.globalknive.dk)

Nærmeste forhandler oplyses på tlf. +45 45 88 66 33

**For yderligere information kontakt venligst:**

#### **GLOBAL:**

Bente Fallinge

Mobil + 45 25 16 07 61

[bfa@rdg.dk](mailto:bfa@rdg.dk)