

Globalkniven – inte helt oväntat bäst i test!

Nu har Global-kniven som snart har funnits i 30 år, ytterligare bevis på sin förnämlighet. I ett nyligen genomfört test av Plus i SVT utsågs Global-kniven till den bästa i samtliga testmoment.

Tv-programmet Plus i SVT lät nyligen testa fem kockknivar i prisklasserna 199–1 295 kr. Sundqvists Global G-2 visade sig vara bäst i samtliga testmoment: knivens skärpa som nyköpt, skärpan efter användning och knivens skärpa efter omslipning. Dessutom var Globalkniven, enligt testpanelen som bestod av kockar, bekvämast att hantera.* Till sin hjälp hade Plus även Kjerstin Vogel, doktorand i teknik och hälsa vid Kungliga Tekniska Högskolan, KTH.

De klassiska Globalknivarna är i det hårda och rostfria stålet Cromova 18 och har haft samma design sedan de började tillverkas 1985. Att knivarna numera är kända runt om i världen är ingen tillfällighet. Här pratar vi om en erkänd och väl beprövad serie knivar som håller skärpan, är slitstarka, estetiskt tilltalande och behändiga att arbeta med. Självklara förutsättningar för ett lyckat och roligt köksarbete, såväl för hemmakocken som för den professionella kocken.

I Global-serien finns hela 108 modeller, helt enkelt en speciell kniv för varje tänkbart tillfälle.

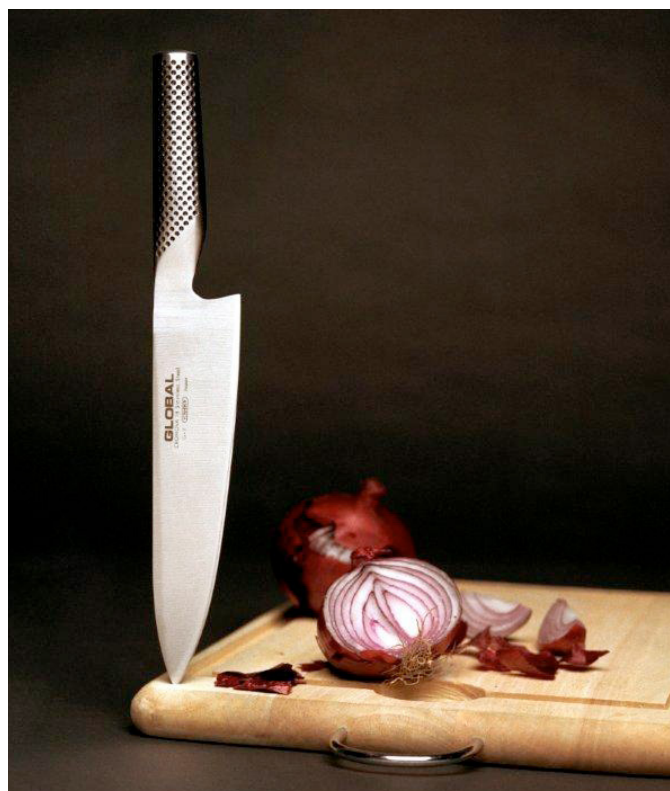


Brödkniv G-9 cirkapris 1 295 kr, klassisk kockkniv G-2 cirkapris 1 295 kr, flexibel filékniv GS-11 cirkapris 995 kr.

För ytterligare information vänligen kontakta:

Anna-Karin Boije, 031-382 29 12, anna-karin.boije@sundqvist.se eller Emilia Brandt, 08-400 255 19, emilia@perpr.se.

Bilder finns att ladda ner på perpr.se.



Globalkniven G-2 från Sundqvist har nyligen utsetts till bäst i test i tv-programmet Plus i SVT.

Så tillverkas Global-kniven

Globalkniven består av två utstansade handtagshalvor och ett blad, vatsat eller smitt beroende på knivmodell. Delarna svetsas ihop och handtaget fylls med sand.

Bladets kilform slipas till och handtaget poleras så att svart kromoxid endast finns kvar i urgröplingarna vilket ger Globalknivens handtag dess karakteristiska prickmönster. De små prickarna gör att värmestrålningen som utvecklas i handen studsar tillbaka och ger en isolerande luftspalt mellan handtaget och handen och gör det behagligt att hålla i.

När handtaget är polerat slipas slutligen knivens egg.

* Läs mer om testet och se tv-inslaget här: svt.se/plus/vassaste-kniven-i-ladan