

Global firar 30 år med en exklusiv jubileumskniv!

Knivskarp, smidig, ergonomisk och estetiskt tilltalande. Efter årsskiftet fyller den numera världskända Globalkniven 30 år. Detta smygfiras redan i höst med en ny, exklusiv jubileumskniv.

År 1985 designade Komin Yamada den japanska kökskniven som slog en hel värld med häpnad. Lovorden haglade över den nyskapande designen som kombinerade japansk hantverkstradition med kvalitet och precision. Där och då var framgångssagan ett faktum.

Idag är de kända Globalkniven självklara följeslagare i köket för såväl den matintresserade hemmakocken som för proffset.

Firandet av jubilarerna startar redan i höst med en exklusiv jubileumskniv i en begränsad upplaga. Denna är en klassisk kockkniv med smidigt och ergonomiskt handtag, 13 cm (GS-89), märkt med jubileumsloggan tryckt i rött. Jubileumskniven ingår även i ett 3-dels jubileumsset. I setet kompletteras jubileumskniven med en olivslipad kockkniv, 20 cm (G-77) samt en skalkniv, 9 cm (GS-38).

Jubileumskniv, rek. cirkapris 795 kronor. Jubileumsset, rek. cirkapris 2 295 kronor. Knivarna finns i butik från oktober.



Nästa år fyller Globalkniven 30 år och detta smygfiras redan i höst med ett exklusivt jubileumsset. Setet består av en skalkniv, en olivslipad kockkniv samt en klassisk kockkniv.

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.