

Dobbelt forkælelse til køkkenet

TWIN Cuisine - ny eksklusiv knivserie fra Zwilling

En kniv er ikke bare en kniv. Det mærker man så snart, man får Zwilling's nye, eksklusive knivserie - TWIN Cuisine - mellem hænderne. Knivene forener nytænkende design med en enestående funktionalitet - og placerer sig i en klasse for sig.

TWIN Cuisine-seriens design balancerer elegant på kontrasten mellem det sorte kunststof og stål. Stålet fra knivbladet fortsætter gennem hele håndtaget og er synligt på to af skaftets sider. Visuelt skaber det en smuk effekt i form af en blank linie der bryder det sorte håndtag for at ende i en lille stålkappe. Den flotte detalje har også en funktionel betydning, da stålet i håndtaget udstyrer kniven med en god balance og tyngde, der betyder, at det er kniven og ikke kokken der gør det hårde arbejde. Det ergonomisk perfekte håndtag er i øvrigt udviklet i samarbejde med professionelle kokke, der stiller meget store krav til kniven som arbejdsredskab.

Stærk opskrift

TWIN Cuisine-knivene har som Zwilling's andre topmodeller en enestående skarphed og holdbarhed. Kvaliteter, der beror på både en unik fremstillingsform og stålets kemiske sammensætning. TWIN Cuisine-knivenes stål har været igennem Zwilling's særlige frysehærtningsproces, der omfatter flere varmebehandlingstrin, hvor stålet bl.a. opvarmes til over 1000 grader og nedkøles til - 70 grader. Resultatet er en ekstrem hårdhed kombineret med høj elasticitet og meget stor modstandsdygtighed overfor rust. Det er den fine slibning af knivbladet, der sammen med stålets styrke giver kniven dens særlige, langvarige skarphed.

TWIN Cuisine knytter an til de seneste års opprioritering af køkkenet som stedet, hvor vi opholder os, inviterer gæster indenfor og nyder livet omgivet af smukt indbydende design. Design, der samtidig er særdeles funktionelt og beregnet til at give en topprofessionel kokke-præstation.

TWIN Cuisine er med andre ord for dem, der vil forkæle sig selv med noget for både øjet og hånden. Serien består af 13 knive til priser fra 379 til 749 kr. og kan fås i butikkerne fra 1. maj.

Ønskes yderligere information, kontakt venligst Kåre Petersen på tlf. 33 73 40 62 eller på kp@zwilling.dk