

# TRES PR

PRESSRELEASE | APRIL | 2014

## Garnera och dekorera med Skalis och Strimlis



Ända sedan samurajsvårdens tid har de vassaste knivarna kommit från Japan. Nu är det dags för de japanska skalarna och strimlarna att äntra den svenska marknaden!

De nya köksredskapen i Satakes sortiment har flera användningsområden. Förutom att man enkelt kan skala och strimla med dem, är de även användbara som dekorations- samt garnityrsredskap.

Skalis kan användas åt två håll och gör det möjligt att skapa långa, tunna och sammanhängande girlanger av till exempel potatis, gurka, morötter och sparris.

Med Strimlis vassa "tänder" strimlas ost, ingefära, gurka, morötter med mera för salladen, såsen eller marinaden. Lika lekande lätt skapas vackra strimlor av citronskal eller choklad, perfekt som dekoration på bakverk.



Skalis och Strimlis finns i färgerna röd, rosa och silver. De tål maskindisk och handtagen är ergonomiska. Pris: 175 kr.

För mer information, högupplösta bilder eller produktlån till fotograferingar, kontakta Mia Bolin på TRES PR. Tel: 08-653 6060, 070-983 88 55. Mejl: [mia@trespr.se](mailto:mia@trespr.se)