

TRES PR

PRESSRELEASE | FEBRUARI | 2015

Bra sax – underskattad i köket



Kökssaxen lever ofta en tynande tillvaro i redskapslådan och är ett underskattat redskap i köket. Satakes saxar finns för flera specialfunktioner och förtjänar en plats på magnetlisten intill hushållets fina knivar.

Satakes kökssaxar finns i fyra modeller. Alla har precisionsslipade blad och ergonomiskt utformade handtag för extra bra grepp och säker användning. Fungerar lika bra för vänsterhänta som för högerhänta. De är lätta att ta isär för att underlätta rengöring. Tål maskindisk. Saxarnas blad är titanbelagda för att tåla tuffa tag och möta dagens hygienkrav.

Multisax med sex funktioner: Sax, skrapa för fiskfjäll, skaldjurstång, flasköppnare, nötknäppare, vakuummejsel.

Kraftfull **skaldjurssax** med precisionsslipade blad. Extrafunktioner: Skaldjurstång och nötknäppare.

Självfjädrande **fågelsax** med extra kraft i klippet. Särskilt framtagen för fågelben samt för djupfryst, rå och tillagad mat. Extrafunktioner: Skaldjurstång och nötknäppare.

Ostsax med tre funktioner: sax, kniv och gaffel. D.v.s. allt du behöver för en god ostupplevelse – förutom osten förstås. Lite kurios: I det tidiga 1900-talets Frankrike var ostsaxen en självklarhet hos familjer med självvaktning. Att använda kniv till den mogna camemberten var otänkbart!

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