Pressemeddelelse
November 2009

JuhlerDesign

Garlic Cutter er et køkkenredskab, som skærer hvidløget i tynde skiver eller stænger, og som er velegnet til både varme retter og salater (Foto: Steen Tronsgaard)

Hyldest til hvidløget

Et hvidløg skal skæres og ikke mases for at opnå den bedste smag. Det ved alle gastronomer, men alligevel bliver hvidløget mast og mishandlet gennem hvidløgspressere i millioner af køkkener verden over. Men med det nye køkkenredskab Garlic Cutter så kommer hvidløget endelig til sin ret, når det skæres i tynde fine skiver eller stænger - uden risiko for at man skærer sig eller får hvidløgsfingre.

I en traditionel hvidløgspresser mases hvidløget gennem nogle små huller og ender som en knust masse. Når denne masse kommer på panden eller i gryden, forsvinder en stor del af hvidløgets bedste smagsstoffer næsten øjeblikkeligt – lang tid før vi får glæde af den gode karakteristiske smag. Det er den enkle forklaring på, at hvidløg skal skæres og ikke mases.

JuhlerDesign ApS
Marielundsvej 32B
2730 Herlev

Fax: +45 44 24 24 21
E-mail: info@juhlerdesign.dk
CVR-nr.: 30 23 52 77

Pressemeddelelse
November 2009

JuhlerDesign

Garlic Cutter er et køkkenredskab, som skærer hvidløget i tynde skiver eller stænger, velegnet til både varme retter eller salater. Produktet er veldesignet og smukt at se på – og så er det nemt og hurtigt at rengøre efter brug. Det enkle og veldesignede redskab i sortlakeret stål er resultatet af flere års udviklingsarbejde og utallige prototyper udført af den erfarne industridesigner Bjarne Bo Andersen.

– Udgangspunktet for arbejdet med Garlic Cutter har været at skabe et simpelt køkkenredskab, som løser en enkelt opgave til perfektion – og ikke ender bagerst i skuffen med de komplicerede multiredskaber. Et køkkenredskab som er solidt og kan holde til at blive brugt igen og igen, dag ud og dag ind og som kan afløse den forkætrede hvidløgspresser, siger Bjarne Bo Andersen.

I sin bog "Kitchen Confidential" fra 2000 beskriver den amerikanske stjernekok Anthony "Tony" Bourdain, hvordan et hvidløg skal – og ikke skal – behandles:
– Gammelt hvidløg, brændt hvidløg, hvidløg, der har været pillet for længe - hvidløg, der har lidt den kranke skæbne at blive presset ud gennem det torturinstrument, der hedder en hvidløgspresse, er alt sammen ulækkert. Vær så venlig at udvise respekt over for dit hvidløg. Skær det i tynde strimler, som du så det i Goodfellas, brænd det ikke.

Og hvem husker ikke scenen fra Martin Scorceses storslåede gangsterfilm Goodfellas (1990), hvor bosserne er røget i spjældet og fordriver tiden med at lave de perfekte kødboller med tomatsovs efter mammas opskrift. Capo'en Paul Cicero spillet af Paul Sorvino arbejder møjsommeligt med at skære et hvidløg i tynde skiver, så det kan smelte i den hede olivenolie.

Garlic Cutter leveres i en flot gaveæske designet af kunstneren Per Arnoldi. Garlic Cutter koster kr. 299 inkl. forsendelse og kan købes online på www.juhlerdesign.dk.

De vedlagte billeder kan frit benyttes af medierne.

Yderligere oplysninger:
Peter Flintsø
Tlf. 40 328 329
E-mail: info.juhlerdesign@gmail.com