

Pressemeddelelse fra Nuance:

Brug bare stegegafflen direkte på panden

Gafler og non-stick overflader går normalt ikke så godt sammen. Slip-let belæggningerne på pander og gryder bliver utrolig let ridsede, og så er det slut med effekten. Derfor har mange særlige køkkenredskaber i træ eller plast, som ikke ridser så let. Men træ går ikke i opvaskemaskine, og plast tåler ikke så godt varmen. Det er nok også de færreste, der har lyst til at skære stegen for med den fine køkkekniv og gaffel i plastic.

Designeren Marcus Vagnby har længe haft fokus på ulemperne ved non-stick overflader med sin serie af elegante ergonomisk korrekte køkkenredskaber fra Nuance. Køkkenskeer, palet, spatel og piskeris fra Nuance er udført i rustfrit stål med enten silikone eller varmebestandigt nylon. Redskaberne er skånsomme overfor non-stick belæggningerne, samtidig tåler de både en tur i opvaskemaskinen og temperaturer på op til 260°C.

Nu fuldender Nuance køkkenserien med en stegegaffel, der både kan bruges direkte på slip-let panden, og som også gør sig, når der skal skæres for på spisebordet. Stegegafflen har, som de øvrige redskaber et ergonomisk designet håndgreb i rustfritstål, der giver stor arbejdsfrihed. Gaffelhovedet er lavet af stift varmebestandigt nylon, som sikrer optimalt mod ridser, så længe man ikke ligefrem, hakker løs i panden.

Nuance Stegegaffel er allerede i handelen og at dømme efter modtagelsen, har den været savnet.