

# Fiskars Titanium-knive byder på revolutionerende skarphed, lethed og holdbarhed

Fiskars, kendt verden over for sine innovative produkter til hjemmet og haven, introducerer den seneste innovation inden for køkkenknive med den nye professionelle knivserie Titanium.



## Fremtidens køkkenknive er landet

Immunitet over for rust og den højeste styrke i forhold til vægt af alle metaller, har gjort titanium til et af verdens mest brugbare materialer. Men selvom titanium bliver brugt i alt fra rumfartøjer til medicinsk udstyr, har metallet førhen ikke kunne opretholde skarpheden længe nok til at blive brugt til køkkenknive.

Takket være Fiskars' dedikerede R&D team er dette problem blevet løst. Med den nye santoku kniv, urtekniv og kokkekniv i to størrelser, kan madentusiaster verden over nu opleve titanioms enestående fordele inden for skarphed, lethed og holdbarhed.

## Revolutionær teknologi bevarer skarpheden

Fiskars Titanium-knive produceres ved brug af den revolutionære LZR-EDGE™ teknologi skabt af Fiskars' R&D

team. I denne innovative proces bliver mikroskopiske titanium karbid partikler ved hjælp af laser sat på kanten af knivbladet. Det øger holdbarheden og levetiden. Faktisk har det vist sig at teknologien holder bladet skarpt fire gange længere end standardknive. Derfor kommer de nye Titanium-knive også med en udvidet 25-års garanti.

## Fjerlet, holdbar og ergonomisk

Fiskars Titanium-knive tilbyder ekstrem kontrol og ydeevne. Takket være titanioms medfødte egenskaber, vejer knivene helt ned til 51 gram, og er nemme at håndtere. Derudover vil knivbladene aldrig ruste. Det strategiske 3D mønster i skaftet sørger for et ergonomisk greb med optimal komfort og sikkerhed. Skaftet er fremstillet i polypropylen, som er afvisende over for bakterier, der derfor ikke kan rodfæste sig i materialet. Det gør skaftet vedligeholdelsesfrit og

langtidsholdbart. Polypropylen er desuden genanvendeligt og afgiver ikke kemiske stoffer.

## Leverer en førsteklases oplevelse

For at sikre den bedste kvalitet på de nye Titanium-knive, har Fiskars testet knivenes skæreegenskaber, holdbarhed og skarphed. Gennem den internationalt anerkendte CATRA metode, som både tester aktuel skarphed og skarphed over længere tid, har hver enkelt kniv fået den højest mulige bedømmelse i testen.

Serien vil være tilgængelig i butikkerne fra den 1. februar 2019.

Hent billeder [her!](#)



Stor kokkekniv kr. 999,95

Santoku kniv kr. 999,95

Lille kokkekniv kr. 899,95

Urtekniv kr. 699,95

**For yderligere information, priser, produktlån og billeder kontakt:**

PR Manager Kim Fabricius

Mail: [kim.fabricius@fiskars.com](mailto:kim.fabricius@fiskars.com)

Telefon: 38 14 47 53

[www.fiskars.dk](http://www.fiskars.dk)