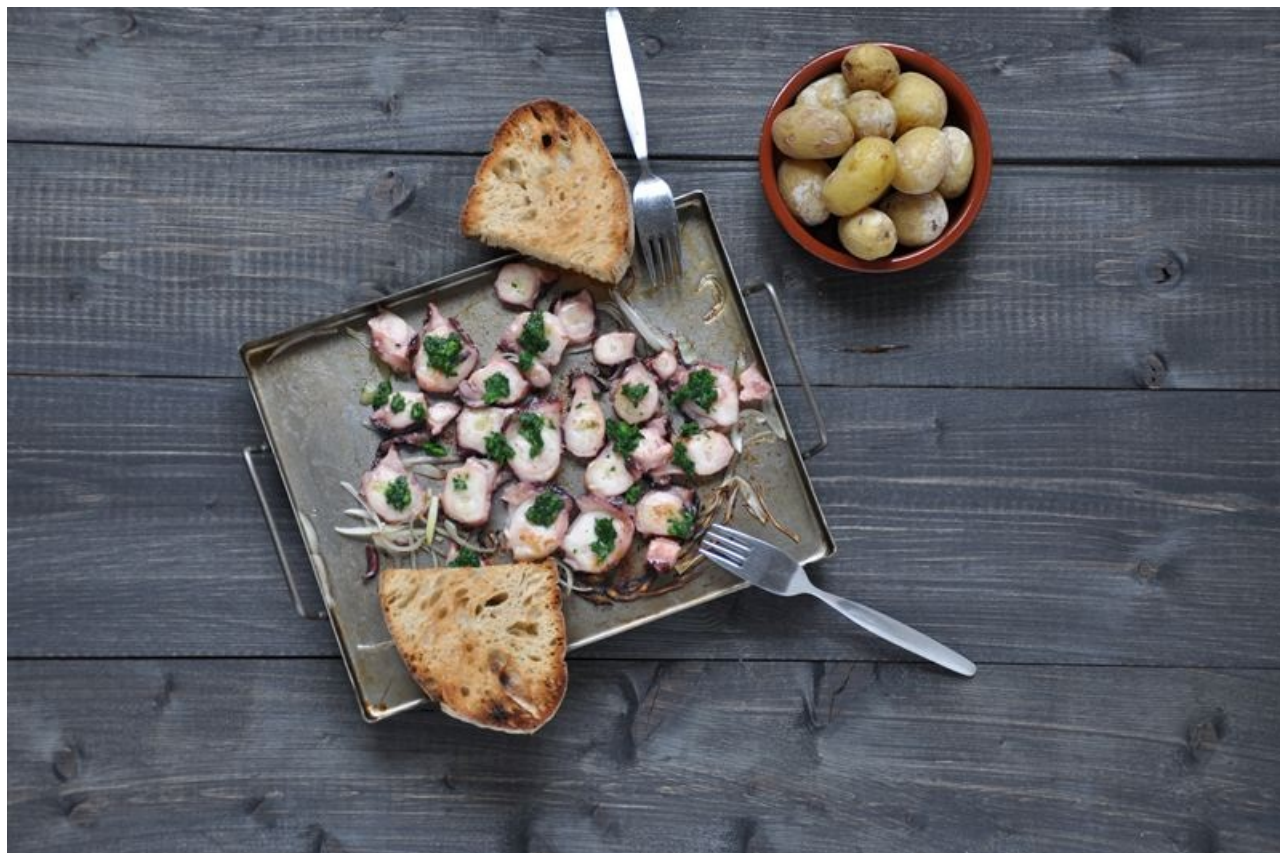


EK PR & KOMMUNIKATION

Vårens nyheter från spanska Pallarès & Cook'n Bloom – rustika stekbleck och högkvalitativa kökssaxar



Det spanska familjeföretaget Pallarès och Cook'n Bloom lanserar till våren praktiska stekbleck för matlagning på öppen eld, i grillen, i ugnen eller på spisen. Stek kryddiga korvar, grilla härliga skaldjur, ugnsrosta säsongens rotsaker eller laga saftiga stekar eller en hel fisk. Stekblecken är enkla att sköta och tål att användas mycket.

I Pallarès sortiment finns även högkvalitativa och vackra kökssaxar i tre olika storlekar. Alla saxar är i rostfritt stål med en skön passform. Den mindre saxen klarar både finlir som att klippa fiskfenor eller örter medan de större allroundsaxarna klarar lite tuffare tag som att klippa isär en kyckling

Priser:

Pallarès Stekbleck:

no 1: 17 x 21 cm - 190 kr

no 2: 20 x 25 cm - 250 kr

no 3: 25 x 34 cm - 350 kr

no 4: 26 x 30 cm - 350 kr

no 5: 32 x 42 cm - 450 kr

Pallarès kökssaxar:

Pallarès "Master" Kökssax 20 cm rostfritt stål - 590 kr

Pallarès "Professional" Kökssax 20 cm rostfritt stål - 790 kr

Pallarès "Professional" kökssax 22,5 cm rostfritt stål - 1190 kr

För mer information kontakta:

EKPR & Kommunikation | Telefon: 08-667 22 06 | E-mail: info@ekpr.com

Bilder finns på www.ekprbildbank.com

Cook'n Bloom

Cook'n Bloom startades av Anne-Lie Rosenqvist och Åsa Iggröm, två passionerade foodies med smak för kvalité och sinne för det goda. De

erfarenheter som de fått genom att laga mat från världens alla hörn, tillsammans med mångårig yrkeserfarenhet ledde fram till affärsidén bakom Cook'n Bloom. 2013 förverkligade de drömmen om att starta eget företag som handlar om mat och njutning. Cook'n Blooms ambition är att förse nischade köks- och inredningsbutiker, restauranger samt delikatessbutiker på den nordiska marknaden med nya och spännande kvalitetsprodukter för köket, baren och grillen.