

EK PR & KOMMUNIKATION

Cook'n Bloom introducerar Pallarès vackra och traditionella kolstålsknivar i Sverige



Sedan sextonhundratalet är knivtillverkning i Solsona, norra Spanien, en tradition. Företaget Pallarès, grundat 1917, är idag det sista kvarvarande arvet av de berömda knivmakarna. Under hela sin historia har Pallarès alltid strävat efter högsta kvalitet i materialval för att få den bästa kvaliteten på skäreppen, vilket är anledningen till att alla knivar slipas för hand på samma sätt som för 100 år sedan. En konst som ärvt i generationer. Pallarès har lyckats anpassa sig till moderna tider och samtidigt behålla sitt ursprung i den traditionella knivmakarstaden Solsona.

Pallarès knivmakare är kända för sina vassa knivar och sitt glada humör. Tredje generationen förvaltar nu sitt arv med stolthet och passion.

Knivarna kommer i tre olika storlekar, 9 cm, 13 cm och 16 cm och ligger i ett praktiskt knivfodral. Knivbladet är i kolstål och har den traditionella formen av ett lagerblad. Trähandtaget är av buxbom.

För övrig information kontakta:

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

Högupplösta bilder finns på www.ekprbildbank.com

***Cook'n Bloom** startades av Anne-Lie Rosenqvist och Åsa Iggström, två passionerade foodies med smak för kvalité och sinne för det goda. De erfarenheter som de fått genom sina resor och att laga mat från världens alla hörn, tillsammans med mångårig yrkeserfarenhet inom kommunikation och affärsutveckling 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.*