****

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

**Fakta om Garlic Cutter**

* Et hvidløg skal skæres og ikke mases for at opnå den bedste smag. Nu kommer hvidløget endelig til sin ret med det nye køkkenredskab Garlic Cutter.
* Garlic Cutter er et køkkenredskab, som skærer hvidløget i tynde skiver eller stænger velegnet til både varme retter og salater. Det er veldesignet og smukt at se på – og så er det nemt og hurtigt at rengøre efter brug.
* Garlic Cutter skærer hurtigt og enkelt hvidløget - uden risiko for at man skærer sig eller får hvidløgsfingre.
* Det enkle, veldesignede og gedigne redskab i sortlakeret stål er resultatet af flere års udviklingsarbejde og utallige prototyper udført af den erfarne industridesigner Bjarne Bo Andersen.
* Den tekniske forklaring på at hvidløg skal skæres og ikke mases er som følger:

Blandt de virksomme stoffer i hvidløg er det lugtfri stof alliin og enzymet allinase. Presser man hvidløg, sker der en hurtig enzymproces, hvor de to stoffer omdannes til det primære smagsstof allicin. Allicin er et meget ustabilt stof som i løbet af få minutter videre omdannes til svovlforbindelsen diallyldisulfid.

Professionelle kokke og gourmeter er enige om, at det primære smagsstof allicin har en friskere og mere karakteristisk smag end diallyldisulfid. Det gælder altså om at indfange hvidløgssmagen af allicin, inden det bliver omdannet til det bitre smagsstof

Skærer man derfor hvidløget i stedet for at presse det, ødelægges kun en meget lille del af cellevæggene - og først når hvidløget kvases mellem tænderne dannes allicin og man får glæde af hvidløgets fine karakteristiske smag.

* 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](http://www.juhlerdesign.dk).

**Yderligere oplysninger:**

Peter Flintsø

Tlf. 40 328 329

E-mail: info.juhlerdesign@gmail.com