

ROSENDAHL

Pressemeddelelse efterår 2019

Sanselig servering med Grand Cru Sense

Netop nu er taktilitet en megatrend. Det samme er japanske Marie Kondo, der med sin oprydningsfilosofi hylder kunsten at omgive sig med funktionelle ting, der vækker følelser. Med det som afsæt har Rosendahl skabt Grand Cru Sense. Et nyt, sanseligt stentøjsstel med både rå og glaserede overflader, der imødekommer moderne livsstil med dele til snacks, bowls og foodsharing samt en indbygget kombinatorik, der sætter tallerkener og skåle sammen til handy opbevaring i tråd med tidens downsizing og common sense tankegang. Grand Cru Sense er samtidig født med Rosendahls klassiske facetter og bringer dermed fornøjelse til Grand Cru universets hvide dele, når det blandes i borddækningen.



Lige siden lanceringen af sin første, ikoniske vinprop har Rosendahl designet produkter til den moderne livsstil. Her har hverdagens øjeblikke og faste ritualer stor betydning for de fleste og med lanceringen af Grand Cru Sense lægger brandet nu nyt kanvas til dagens første kop kaffe, den lette eftermiddagssnack og den uhøjtidelige middag, hvor samværet og nærheden er i fokus. Som navnet antyder, er Grand Cru Sense i det hele taget mere end blot servering. Stellets earthy beige og blå nuancer bringer ny relevans til det klassiske hvide service, der findes i de fleste hjem, når bordet dækkes i et harmonisk miks af nyt og velkendt – og samtidig er Sense stellets dele skabt med rå yderside og glaseret inderside, der giver brugsoplevelsen stoflighed og pirrer sanserne.

Multiformat til madtrends

Med sit ultraenkle, organiske og let svævende udtryk refererer Grand Cru Sense på mange måder til den japanske designtradition – og stallets DNA er netop perfekt til tidens madkultur, som overalt hylder den sofistikerede enkelthed, der findes i det asiatiske køkken. Her anrettes aftensmaden ofte som individuel servering i en "bowl" eller som social food i småskåle til deling omkring bordet – og Sense imødekommer netop disse behov med skåle i mange og nye formater.

Multiformatet og multifunktionen går også igen i de fanefri tallerkener, der danner smuk og anderledes ramme om måltidet med sin sofistikerede spiseplade. Samtidig fungerer Grand Cru Sense-tallerkenerne som cover til stallets skåle, der sætter overskydende mad på køl til næste dag uden brug af folio eller sølvpapir og gør opbevaringen lige så æstetisk som serveringen.

Grand Cru Sense i stentøj med glaseret inderside findes i varianterne beige og blå i fire forskellige dele.

Krus (30 cl) koster 99,95 kr. (vejl.)

Kop med hank (30 cl) koster 119,95 kr. (vejl.)

Tallerken (Ø: 13 cm, 16 cm, 19 cm, 22 cm & 25 cm) koster hhv. 59,95, 89,95, 119,95, 149,95 og 169,95 kr. (vejl.)

Skål (Ø: 12,5 cm, 15,5 cm, 18,5 cm, 21,5 cm og 24,5 cm) koster hhv. 79,95, 99,95, 149,95, 199,95 og 399,95 kr. (vejl.)

Nyhederne findes i handlen fra primo september.

Fotos og pressemeddelelser kan downloades fra www.rosendahl.dk

Nærmeste forhandler oplyses på tlf. +45 45 88 66 33

For yderligere information kontakt venligst:

Réplique/ Bettina Færgeman Lifestyle Communication:

Bettina Vestergaard Færgeman

Mobil + 45 23 84 09 63

bf@replique.dk

Rosendahl:

Kristina Kousgaard Sørensen

Mobil + 45 31 43 99 01

kks@rdg.dk

