

Lekfulla, oväntade former överraskar i Genses nya serveringsbestick Amuze

Gense lanserar i höst Amuze, en modern serie serveringsbestick i rostfritt stål. Unga formgivaren Mattias Mikaelsson har tänjt på gränserna och ritat sin första bestickserie med oväntade, lekfulla former. Med Amuze fortsätter anrika Gense att blicka framåt och satsa på spännande ung svensk form.

Amuze är en serie funktionella verktyg för det moderna köket som fungerar för allt från sallad, plockmat och efterrätter till kött och gratänger. Mattias Mikaelssons design är lekfull med tydliga kontraster där hårda kanter fått möta mjuka, organiska former. Den återkommande strama designen till trots, är samtliga bestick nätta och lätta att hålla i och använda.

Den kontrasterande formen framträder extra tydligt i Tapas Sting, Mattias Mikaelssons egen favorit är serveringsstickorna som förädlar den klassiska trätandpetaren. Mikaelsson berättar:



"Jag har låtit designen ledas av ord som lekfullhet, kontrast och natur. Dessutom ville jag skapa en oväntad form att samtala kring vid matbordet. Med de oväntade formkontrasterna tillsammans med funktionen tror jag att jag lyckats med det".

Mattias Mikaelsson gick ut Beckmans 2000 och har sedan dess arbetat som frilansande industridesigner. Amuze formgav Mikaelsson på eget bevåg och kontaktade därefter Gense som genast tog in hans nyskapande formgivning i sitt sortiment.

Amuze från Gense finns i butik från augusti månad. Respektive set kostar från cirka 229–499 kronor och finns i glas-, porslins- och inredningsbutiker över hela landet.

Lanseringen av Amuze är en del av Genses satsning på modern design för det dukade bordet, som startade 2006 med relanseringen av Focus de Luxe och sedan har följts av bland andra Tulipa, Peak och Appetize. Pressbilder: www.gense.se

För ytterligare information, eller för att låna bestick till fotograferingar, kontakta:
Moa Abrahamsson, Trendgruppen, moa.abrahamsson@trendgruppen.se, 070-791 20 00.