



Die passende Handelslösung:  
vielseitig, leistungsstark, günstig

- Handel
- Lagerbewirtschaftung
- Lohnbuchhaltung
- Schnittstellen für Datenimport/Export inklusive
- Webshop Anbindung
- Neue umfangreiche und voll integrierte Kassensysteme

Profitieren Sie jetzt von unserem Paketangebot speziell für  
den Haushalt- und Eisenwarenhandel !

## CeCo: Messerspezialist aus Leidenschaft

Der Distributor CeCo Ltd. – welt-der-messer aus Biel vertreibt seit 12 Jahren hochwertige Schneidwaren und Küchenaccessoires mit Schwerpunkt Japan und Solingen für den privaten und professionellen Gebrauch. Dank dem professionellen Schleifservice sowie dem Angebot von Gravuren und Geschenkboxen bietet [www.welt-der-messer.ch](http://www.welt-der-messer.ch) eine umfassende Kompetenz.

Mit der Hauptmarke KAI – Partner der Schweizer Juniorenkochennationalmannschaft wie auch offizieller Ausrüster der Schweizer Kochnationalmannschaft – unterstützt der langjährige Messerspezialist mit viel Engagement und Leidenschaft junge Kochtalente und Spitzenköche der ganzen Schweiz.

### Kai Messer – das Original

Die Kai Shun Kochmesser-Serie aus rostfreiem Damaszenerstahl ist in 32 Lagen mit einem Kern aus äusserst korrosionsbeständigen und extrem harten V-Gold-10 Stahl gefertigt. Neben der klassischen Kochmesserform ist heute das Santoku sehr beliebt – und wurde im April zum Kassensturz Testsieger gekürt.

Bei den Kai Shun Premier Messern wird die Damastklinge mit einer Hammerschlagoberfläche verfeinert. Ebenfalls Testsieger wurde das Shun Premier Santoku Ende 2014 von der Stiftung Warentest mit Gesamtnote 1,6: es schneide besonders scharf und sauber und behalte seine Schärfe auch lange.

### Der Traum vom eigenen Messer

Durch die persönlichen Kontakte zu den Spitzenköchen fliessen deren Anregungen auch in die Produktentwicklung ein. So entstand 2011 bei Starkoch Andreas Caminada – die Idee, ein eigenes Messer nach seinen Anforderungen zu entwickeln. Verwirklicht wurde sein Traum im Herbst 2013 mit der von der Manufaktur Güde Solingen von Hand geschmiedeten Caminada Messerlinie.

## CeCo: spécialiste en coutellerie par passion



Le distributeur CeCo Ltd. monde-de-couteaux de Bienne distribue depuis 12 ans des articles de coutellerie et des accessoires de cuisine haut de gamme provenant principalement du Japon et de Solingen à usage privé et professionnel. Grâce à son service d'affûtage professionnel et à son offre de gravures et de coffrets-cadeaux, [www.monde-de-couteaux.ch](http://www.monde-de-couteaux.ch) offre une compétence étendue.

Avec la marque principale KAI – partenaire de l'équipe nationale suisse junior de cuisiniers ainsi que fournisseur officiel de l'équipe nationale suisse de cuisiniers – le spécialiste de longue date en matière de coutellerie soutient avec beaucoup d'engagement et de passion les jeunes talents et les grands chefs cuisiniers de toute la Suisse.



### Couteau Kai – l'original

La série des couteaux de cuisine Kai Shun en acier damassé inoxydable est fabriquée en 32 couches sur un noyau hautement résistant à la corrosion et extrêmement dur en acier V-Gold-10. Outre la forme classique des couteaux de cuisine, le Santoku est aujourd'hui très apprécié et a été primé en avril comme vainqueur du test Kassensturz.

Sur les couteaux Kai Shun Premier, la lame damassée est encore affinée par une surface martelée. Un autre vainqueur du test, le Shun Premier Santoku, a reçu, à fin 2014, la note 1,6 de la Stiftung Warentest: ce couteau coupe de façon particulièrement nette et propre, gardant longtemps son tranchant.

### Le rêve d'avoir son propre couteau

Grâce aux contacts personnels avec les chefs cuisiniers, les suggestions de ceux-ci sont intégrées dans le développement des produits. C'est ainsi qu'en 2011, le célèbre chef Andreas Caminada – eut l'idée de faire développer son propre couteau selon ses propres exigences. Son rêve a été réalisé en automne 2013 par la Manufacture Güde Solingen, qui a créé la ligne de couteaux Caminada forgés à la main.

Die Mischung aus Regionalität, Handwerk und höchster Schneidetechnik, die sich in Caminada's Projekt widerspiegelt, hat CeCo inspiriert, die Zusammenarbeit mit Schweizer Messerschmiedern auszubauen und ein ganz eigenes Messer zu lancieren:

So entwickelt die im 2014 gegründete Zweitfirma sknife innovative hochwertige Swiss Made Schweizer Messer und Accessoires, welche ebenfalls durch CeCo über den Fachhandel, die Gastronomie sowie den Messer Online Shop [www.welt-der-messer.ch](http://www.welt-der-messer.ch) vertrieben werden. sknife profitiert so von einem exzellenten Netzwerk in der Spitzengastronomie.



Le mélange entre la régionalité, l'artisanat et la technique de coupe la plus perfectionnée qui se reflète dans le projet de Caminada a inspiré CeCo pour développer sa collaboration avec les coutelleries suisses et lancer un couteau absolument unique.

C'est ainsi que la deuxième entreprise fondée en 2014, sknife, développe des couteaux suisses et des accessoires de grande qualité Swiss Made, que CeCo distribue également par l'intermédiaire du commerce spécialisé, la restauration ainsi que le commerce de couteaux en ligne [www.monde-de-couteaux.ch](http://www.monde-de-couteaux.ch). sknife profite ainsi d'un excellent réseau dans la restauration haut-gamme.

## sknife – SwissMade Steakmesser erster Güte

sknife steht für swiss knife: hochwertige, im Emmental geschmiedete Steakmesser mit exzellenten Schneideigenschaften, die aktuell in der Vorserienfertigung sind und im August 2015 lanciert werden, d.h. es werden in der Schweiz zum ersten Mal serienmässig Messer geschmiedet!



Das sknife Steakmesser wird aus neuartigem, nitrirtem Chirurgenstahl geschmiedet, was zu einer vierfach höheren Korrosionsbeständigkeit und hohen Härte von 58 HRC führt. Die Feinverarbeitung und der Handabzug werden vom Messerschmied Hansjörg Kilchenmann in Basel vollendet. Der bewusst fließende Übergang vom Griff aus stabilisiertem Walnussholz oder schwarz eingefärbter Esche zur Klinge ermöglicht ergonomisches Schneiden. Die Schnittkante ist durch das optimierte Design berührungslos.

### Alles rund ums Schneiden

Parallel dazu fertigt sknife funktionale Produkte rund ums Schneiden, zugeschnitten auf die Bedürfnisse der Köche. Neben mehreren Klingenschutz-Varianten werden auch klingenschonende Schubladeneinsätze, praktische Messerleisten und aus heimischen Hölzern gefertigte Messerblöcke angeboten.

Weitere Informationen: [www.sknife.com](http://www.sknife.com), [www.welt-der-messer.ch](http://www.welt-der-messer.ch)

## sknife – Swiss Made. Couteau à steak de première qualité

sknife veut dire swiss knife: des couteaux à steaks de grande qualité forgés dans l'Emmental, avec d'excellentes propriétés de coupe, actuellement produits en pré-série, seront lancés en août 2015, c'est-à-dire que pour la première fois, des couteaux seront forgés en série en Suisse!

Le couteau à steak sknife sera forgé en acier chirurgical nitruré d'un nouveau type, avec une résistance à la corrosion quatre fois plus élevée et une dureté élevée de 58 HRC. La finition et le pierrage à la main seront effectués par le coutelier Hansjörg Kilchenmann à Bâle. Le passage fluide du manche en noyer stabilisé ou en frêne teinté noir à la lame permet une coupe ergonomique. Du fait du design optimisé, la main ne touche pas le fil du tranchant.

### Tout ce qui concerne la coupe

En parallèle, sknife fabrique des produits fonctionnels pour tout ce qui concerne la coupe, conformément aux besoins des cuisiniers. Outre plusieurs variantes de protège-lames, l'entreprise offre des compartiments pour tiroirs ménageant les lames, des planches magnétiques pratiques pour couteaux et des blocs à couteaux fabriqués en essences de bois local.

Informations suppl.: [www.sknife.com](http://www.sknife.com), [www.monde-de-couteaux.ch](http://www.monde-de-couteaux.ch)