

sweet·home

BAUEN & ARCHITEKTUR

SOMMER 2015 | #11

VOLLER DURCHBLICK FASZINATION GLAS



GENUSS PUR | DER SOMMERGARTEN

LUST AUF RAUM | WOHNEN OHNE GRENZEN UND MIT INNOVATIVEN BÖDEN

DAS SCHIMMERN | DIE RENAISSANCE VON KUPFER

UMSTEUERN | SZENARIEN DER ENERGIEWENDE



9 472296 069405



SKNIFE SWISS MADE STEAKMESSER

Die Zweitfirma 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.

DER AMBOSS SINGT, DER HAMMER TANZT

Das sknife-Steakmesser wird aus neuartigem, nitiertem Chirurgenstahl 1.4123 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 zur Klinge ermöglicht ergonomisches Schneiden. Die Schnittkante ist durch das optimierte Design berührungsgelos.



WIE ALLES BEGANN ...

Das erste Projekt von sknife entstand durch die Affinität der Schweizer zu Wassersportarten, was zum Surf-Schneidebrett führte. Die Ausbuchtung am Brettende wurde vom Surfbrett übernommen; dieser

«Swallowtail» macht das Surfbrett wendiger – und das Schneidebrett aus Ostschweizer Ahorn- oder Walnussholz optimal zum Servieren.

FUNKTIONALE PRODUKTE

Die sknife-Schubladeneinsätze eignen sich zur Messeraufbewahrung für bis zu fünf Messer. Die Klingen

berühren den Einsatz nicht und werden so geschont. Aus der Schublade entnommen ist er am jeweiligen Einsatzort als Messerblock nutzbar, was nicht nur in der Gastronomie geschätzt wird. Die Gastrovariante ist aus einem gastrotauglichen PE-Food-Grade-Kunststoff gefertigt, jene für den Homebereich aus heimischem Walnussholz. Wunderschön in Szene gesetzt werden bis zu sieben Messer auch mittels der verlängerbaren sknife-Magnetleiste. Aus heimischem Walnussholz mit einseitiger Baumkante in der Schweiz gefertigt, ist die 50 cm lange Messerleiste auch als 2er- und 3er-Set erhältlich und kann so beliebig aufs Wunschmass kombiniert werden. ●





KAI

Kai unterstützt junge Kochtalente wie die Schweizer Juniorenkoch-Nati oder den Lehrlingswettbewerb gusto, renommierte Kochwettbewerbe (Bocuse d'Or, Goldener Koch) und als offizieller Ausrüster die Schweizer Koch-Nationalmannschaft.

QUALITÄT HAT VORFAHRT

ALLES RUND UMS SCHNEIDEN

Michael Bach | CeCo Ltd. – Welt der Messer

Jetzt ist Sommer und wir geniessen das Grillen im grünen Rahmen – sei es auf der kleinen Terrasse oder im ausladenden Ambiente eines grossen Gartens. Gerne verwenden wir einen hochwertigen Grill und selbstverständlich leckeres Fleisch vom Metzger und nicht aus dem Discounter. Bei der Qualität des Scheidewerkzeugs, sprich der Messer, ist aber oft noch Luft nach oben. Das kann sich ändern.

DER DISTRIBUTOR

CeCo Ltd. – welt-der-messer aus Biel vertreibt hochwertige Schneidwaren und Küchenaccessoires (Schwerpunkt Japan und Solingen) – und mit der Zweitfirma sknife ag innovative hochwertige Swiss-Made-Messer und -Accessoires – über den Fachhandel, die Gastronomie sowie den Messer-Onlineshop.





Worin besteht die Qualität eines guten Messers? Springen wir in ein konkretes Beispiel, bei dem dies verdeutlicht werden kann.

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. Durch die Weiterentwicklung der Damaststahltechnik und der Anpassung der einseitigen Schlifftechnik zum europäischen beidseitigen Schliff haben sich Damastmesser von heiklen Sammlerstücken zum beliebtesten und extrem scharfen Werkzeug entwickelt. Jedes Shun-Messer erhält durch die Veredelung der natürlich-schönen Damaszener-Maserung einen einzigartigen und individuellen Charakter. Neben der klassischen Kochmesserform ist heute das Santoku sehr beliebt – und wurde im April zum Kassensturz-Test-sieger gekürt.

Natürlich ist auch ein gutes Steakmesser für den Fleischgenuss ein absolutes Muss. In der Gastronomie findet man oft Steakmesser mit Zacken. Gerade bei faserigem Schnittgut wie Steaks werden die Fasern regelrecht auseinandergerissen, Flüssigkeit tritt aus. Mit einer sauberen Schnitttechnik einer Damaststahlklinge eines Kai-Steakmessers wird

das Fleisch wie mit Rasierklingen mikroskopisch fein zerschnitten, die Flüssigkeit bleibt im Fleisch. Bei den Kai-Shun-Premier-Messern wird die Damastklinge mit einer Hammerschlagoberfläche verfeinert. Das Shun Premier Santoku wurde Ende 2014 Testsieger der Stiftung Warentest: Mit Gesamtnote 1,6 schneide es besonders scharf und sauber und behalte seine Schärfe auch lange. →

