

PRESSEMITTEILUNG

sknife Swiss Made Messer – seit 10 Jahren auf Erfolgskurs

Biel, 2024 – sknife feiert sein 10-jähriges Bestehen als Vorreiter der Schweizer Messerhandwerkskunst! Seit einer Dekade steht die Bieler Manufaktur für Präzision und Perfektion. Mit Stolz verkündet sknife, dass ihre Messer mit 4 internationalen Designpreisen ausgezeichnet wurden und in den renommiertesten Hotels & Restaurants weltweit mit über 200 Michelin-Sternen eingedeckt sind.

Limited & Special Editions zum Jubiläum

Zur Feier dieses Meilensteins präsentiert sknife exklusive Limited und Special Editions. Die Limited Edition des Taschenmessers Damast begeistert mit handverlesener Griff-Variante aus Schwemmholz und einer Klinge aus rostfreiem 800 Lagen Torsionsdamast – jedes Stück ein Unikat, das die Einmaligkeit des Materials unterstreicht. Die perfekte Harmonie zwischen Torsionsdamast und der einzigartigen Maserung des Schwemmholzes.



Limited Edition: sknife Taschenmesser Damast Schwemmholz, CHF 1'010.00

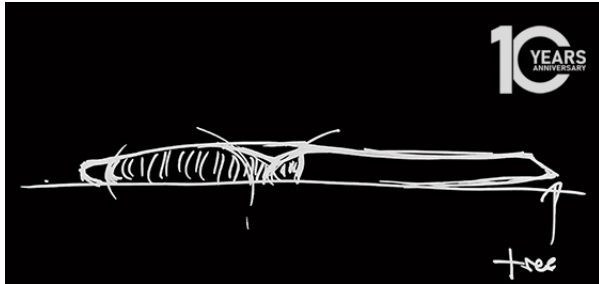
Auch die Special Edition des Steakmesser-Sets mit Klinge aus Chirurgenstahl überzeugt mit der Griffvariante Schwemmholz – ein wunderschönes Kunstwerk, jahrelang von Wasser geformt.



Special Edition: sknife Steakmesser-Set Schwemmholz, CHF 1'010.00

Jeder Schnitt ein Meisterwerk

Das Design des Steakmessers wurde in Zusammenarbeit mit renommierten Schweizer Spitzenköchen entwickelt und zeichnet sich durch berührungslöse Schnittkante, perfekte Gewichtsverteilung und elegante Formgebung aus. Der erste Prototyp wurde anhand von Zeichnungen vom befreundeten Messerschmied Hansjörg Kilchenmann in Basel aus rohem Stahl gefertigt.



sknife Design: form follows function



Prototyp des sknife Steakmessers

Handwerkskunst aus Biel

Vom Schmieden des heissen Stahls im Emmental bis zum letzten Klingenschliff werden die Messer von Hand in der Schweiz hergestellt. Die Feinverarbeitung und der Handabzug werden in der sknife Messermanufaktur in Biel von Messerschmied Timo Müller und seinem Team vollbracht.



Schmiedung im Emmental



Über 40'000 gefertigte Messer der sknife Manufaktur

Dank dem neuartigen, korrosionsbeständigen Chirurgenstahl und dem stabilisierten Holz sind die Messer und Bestecke auch in Hotels am Meer und auf Yachten bestens etabliert.



Das sknife Besteck gilt als schönstes Besteck

Schleifgerät: Innovation für perfekte Schärfe

Das sknife Schleifgerät garantiert dank einfacher Handhabung täglich perfekte Schärfe im Restaurant. Mit Stufe 1 wird die Klinge vorgeschliffen, Stufe 2 dient zum Polieren. Die beiden Schleifsteine wurden eigens in Japan hergestellt.



sknife Schleifgerät für stets scharfe Messer

Präzision aus der Uhrenstadt Biel

Das Taschenmesser mit Gleitlager aus High-Tech Keramik lockt Messersammler aus aller Welt nach Biel. Der Höhepunkt der Kollektion manifestiert sich in der exklusiven Volldamast-Version mit einem Klingenrücken besetzt mit 51 Diamanten.



sknife Taschenmesser Volldamast 51 Diamanten



Messerschmied Timo Müller

sknife zelebriert ein Jahrzehnt innovativer Messerhandwerkskunst

Montag, 29. April 2024, 9 h - 16 h:

Manufactory Tour: mit Besuch der Schmiede Flükiger AG in Oberburg, des Holzlieferanten HTech in Neuenegg und als Abschluss der sknife Manufaktur in Biel.

Samstag, 24. August 2024 / Sonntag, 25. August 2024 / Montag, 26. August 2024, 10 h - 18 h:

3 Tage der offenen Tür: besuchen Sie uns in Biel anlässlich unseres 10-jährigen Jubiläums

Kunden, Partner, Lieferanten und Presse erhalten kulinarisch begleitet durch Mitglieder der Kochnationalmannschaft Einblicke in 10 Jahre innovativer Produktentwicklungen vom Design bis zur Endfertigung in der Manufaktur sowie reger Zusammenarbeit mit Spitzenköchen weltweit.