

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 einem Preisregen von 4 internationalen Designpreisen sind die sknife Messer in den renommiertesten Hotels & Restaurants weltweit mit über 200 Michelin-Sternen eingedeckt.

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 von 200 Stück: sknife Taschenmesser Damast Schwemmholz, CHF 1'010.00

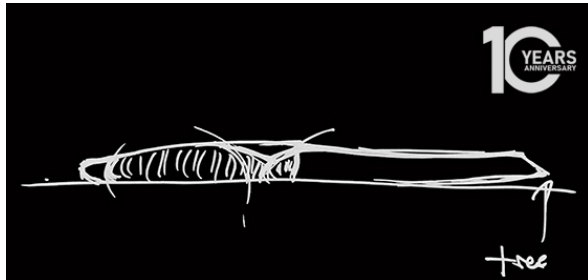
Auch die Special Edition des Steakmesser-Sets mit Klinge aus Chirurgenstahl überzeugt mit der Griffvariante Schwemmholz – ein wunderschönes Kunstwerk, jahrelang von Wasser geformt.



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

Synonym für Qualität und Innovation

Das Design des Steakmessers – entwickelt in Zusammenarbeit mit renommierten Schweizer Spitzenköchen – zeichnet sich durch berührungslose 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

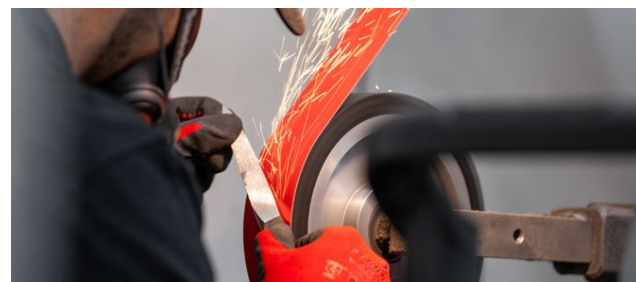
Schweizer Messerhandwerkskunst und stabilisiertes Holz für weltweiten Erfolg

Nebst dem durchdachten Design und der handwerklichen Präzision basiert der internationale Durchbruch auch auf zwei neue Technologie-Verfahren: sknife hat als Pionier das industrielle Schmieden von Messern aus Chirurgen- und Damaststahl in der Schweiz aufgebaut sowie das schweizweit einzigartige Stabilisieren von Schweizer Holz, um dieses gastronomietauglich zu machen. So sind die Messer und Bestecke auch in Hotels am Meer und auf Yachten bestens etabliert, farblich passend zum Interieur.

Vom Schmieden des heißen Stahls im Emmental und der Bearbeitung heimischer Hölzer in Neuenegg 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.



Industrielles Schmieden im Emmental



Über 40'000 gefertigte Messer der sknife Manufaktur

Präzision aus der Uhrenstadt Biel

Michael Bach: «Wir werden immer wieder gefragt, weshalb wir in Biel Messer fertigen. Ganz einfach, weil wir Messer in der Präzision einer Uhr mit hohem handwerklichem Geschick fertigen.»

Das Taschenmesser mit Gleitlager aus High-Tech Keramik und Komponenten aus der Uhrenbranche vereinigt diese Präzision mit Funktionalität. Der Höhepunkt der Kollektion manifestiert sich in der exklusiven Volldamast-Version mit einem Klingenträger besetzt mit 51 Diamanten.



sknife Taschenmesser Volldamast 51 Diamanten



Messerschmied Timo Müller

Rundum-Service für ein exzellentes Schneiderlebnis

Von der aufwendigen Messerherstellung, zur Personalisierung mittels Gravur, bis hin zu Schleifgerät und Pflegeset bietet sknife alles für den täglichen Einsatz der Messer.



Michael Bach, Ceo & Founder sknife ag Biel



sknife Schleifgerät für stets scharfe Messer

Die sknife Manufaktur soll zu einem Ort der Messerkunst werden; immer mehr Messersammler finden – nebst für die monatlich geführten «Offene Manufaktur» Führungen – den Weg nach Biel.



sknife zelebriert ein Jahrzehnt innovativer Messerhandwerkskunst

3 Tage offene Tür sknife Messermanufaktur Biel 24. - 26.08.2024, 10h - 18h:
Einblicke in 10 Jahre innovativer Produktentwicklungen – vom Design bis zur aufwendigen Endfertigung – kulinarisch begleitet durch Mitglieder der Kochnationalmannschaft.

Für noch tiefere Einblicke in die Essenz der Schweizer Messerhandwerkskunst bieten wir exklusiv für die Presse eine zusätzliche **Manufactory Tour am Montag, 26. August 2024, 9 h - 13 h:**

Erleben Sie Pionierarbeit im industriellen Messerschmieden beim Besuch der Schmiede Flückiger AG in Oberburg, die Holz-Stabilisierung bei H-Tech in Neuenegg und als Abschluss die Endfertigung in der sknife Manufaktur in Biel. Verbunden mit einem Get-together der Spitzenköche und Geschmackserlebnissen zubereitet von Mitgliedern der Schweizer Kochnationalmannschaft.