

PRESSEMITTEILUNG

Schönstes Besteck 2022 kommt aus Biel

Die sknife Messer wurden entwickelt in Zusammenarbeit mit Spitzenköchen auf der Suche nach einem Schweizer Produkt in höchster Qualität und Perfektion. 2015 hat sknife das erste Steakmesser ausgeliefert. Mittlerweile sind die Messer in den weltbesten Restaurants mit über 200 Michelin-Sternen und in über 30 Leading Hotels eingedeckt und mit 4 internationalen Designpreisen ausgezeichnet. Jüngst wurde in London das sknife Besteck als schönstes Besteck mit dem "TableWare International Award of Excellence 2022" honoriert.



sknife Besteck: aus über 220 Einsendungen renommierter Besteckhersteller als schönstes Besteck honoriert, CHF 757.--

In der Schweiz ist sknife heute der einzige Besteckhersteller, der von Hand gefertigte Kleinserien fertigt. Die Herausforderung in der Fertigung sind gemäss dem gelernten Messerschmied Timo Müller das anspruchsvolle Design und das präzise Freihand-Schleifen der neuartigen Werkstoffe der Klinge mit dem querverleimten Holzgriff.

Durch die Eigenschaften des Chirurgenstahls (4-fach höhere Korrosionsbeständigkeit, hohe Härte von 58 HRC) und dem stabilisierten Schweizer Holz (quillt nicht bei Berührung mit Wasser), sind die sknife Messer ideal für die Gastronomie und werden auch in Restaurants am Meer und auf Yachten eingesetzt. Michael Bach, Gründer und Inhaber: diese Besonderheit erschliesst uns neue Märkte an exklusiven Orten, wie z.B. an der Côte d'Azur, wo die Messer heute in den besten Restaurants und neu auch im Yacht Club Monaco eingedeckt sind.

Farblich passend zum Interieur hat sknife verschiedene Holznuancen entwickelt: das schwarze Eschenholz ist im Einsatz bei Grant Achatz**** in Chicago, das Walnuss bei Mauro Colagreco**** in Menton – zurzeit weltbesten Koch. Das helle Eschenholz wurde für die Roca Brüder**** in Spanien und das graue – mit eigener Messerform – für Franck Giovannini**** in Crissier konzipiert.

Zurzeit arbeitet sknife an weiteren spannenden Projekten – werfen Sie [hier](#) einen Blick in die Referenzliste.



4-teiliges Tafelmessersset mit stabilisiertem Holz in 4 verschiedenen Farben, CHF 956.--



Franck Giovannini mit dem für ihn entwickelten Steakmesser und Michael Bach, sknife Gründer & Inhaber

Die Kunden schätzen auch die Möglichkeit, ihre Messer mit einer hochwertigen Lasergravur zu personalisieren.



24 h Gravur-Service für personalisierte Produkte

Damaststahl für Messersammler

Neben Messer und Gabel bietet sknife auch den Gourmet-Löffel an. Für Messerliebhaber werden alle sknife Produkte auch in Damaststahl mit 1'000 Lagen hergestellt. sknife ist weltweit einer der wenigen Hersteller für Damast-Bestecke in Kleinstserien.



Steakbesteck aus korrosionsbeständigem Torsionsdamast 1'000 Lagen, CHF 2'897.--

Präzision aus der Uhrenstadt Biel



sknife Taschenmesser in Volldamast mit über 1'600 Lagen, CHF 1999.--

Auch das Taschenmesser mit Gleitlager aus High-Tech Keramik hat den Weg zu Messersammlern gefunden und gerade die hochwertige Ausführung in Damast ist sehr beliebt. Deshalb hat sknife eine Volldamast-Variante entwickelt, bei welcher sowohl Klinge, Klingenrücken als auch Griffschalen aus korrosionsbeständigem Damaststahl mit über 1'600 Lagen gefertigt ist.

Die Vollendung dieses komplexen Messers ist die Version mit 51 Diamanten besetztem Klingenrücken.



sknife Taschenmesser Volldamast Diamant mit 51 Diamanten besetztem Klingenrücken, CHF 5'990.--

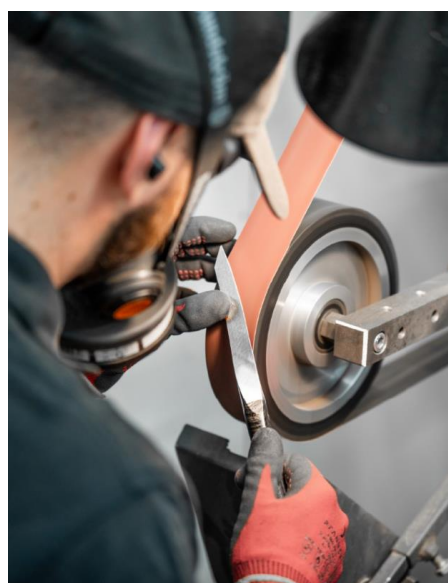
Michael Bach: wir werden immer wieder gefragt, weshalb wir in Biel Messer fertigen. Ganz einfach, weil wir Messer in der Präzision einer Uhr mit hohem handwerklichem Geschick fertigen. Wir möchten hierzu zu einem Ort der Messerkunst werden und freuen uns, dass immer mehr Messersammler den Weg nach Biel finden. Monatlich finden geführte Besichtigungen statt. Auf Anmeldung können Messerliebhaber dem Messerschmied beim Fertigen der sknife Messer über die Schulter schauen.



Messerschmied Timo Müller beim Schleifen – einer der über 40 von Hand ausgeführten Arbeitsschritte der Messerfertigung



Michael Bach, sknife Gründer & Inhaber



Messermanufaktur sknife