

COMMUNUQUÉ DE PRESSE

Les plus beaux couverts de 2022 viennent de Bienne

Les couteaux sknife ont été développés en collaboration avec de grands chefs cuisiniers à la recherche d'un produit suisse de la plus haute qualité et perfection. En 2015, sknife a livré son premier couteau à steak. Ajuord'hui, les couteaux sont utilisés dans les meilleurs restaurants du monde avec plus de 200 étoiles Michelin et dans plus de 30 Leading Hotels et ont été récompensés par 4 prix internationaux de design. Récemment, à Londres, les couverts sknife ont été honorés comme les plus beaux couverts avec le "TableWare International Award of Excellence 2022".



Couverts sknife: récompensés comme les plus beaux couverts parmi plus de 220 candidatures renommées, CHF 757.--

En Suisse, sknife est aujourd'hui le seul fabricant de couverts qui produit de petites séries à la main. Selon Timo Müller, coutelier qualifié, le défi de la fabrication réside dans le design exigeant et l'affûtage précis à main levée des nouveaux matériaux de la lame avec le manche en bois collé transversalement.

Grâce aux propriétés de l'acier chirurgical (résistance à la corrosion 4 fois supérieure, dureté élevée de 58 HRC) et du bois suisse stabilisé (ne gonfle pas au contact de l'eau), les couteaux sknife sont idéaux pour la gastronomie et sont également utilisés dans les restaurants en bord de mer et sur les yachts. Michael Bach, fondateur et propriétaire: cette particularité nous ouvre de nouveaux marchés dans des lieux exclusifs, comme par ex. sur la Côte d'Azur, où les couteaux sont aujourd'hui dressés chez les meilleurs restaurants et, depuis peu, au Yacht Club de Monaco.

En accord avec les couleurs de l'intérieur, sknife a développé différentes nuances de bois: le frêne noir est utilisé chez Grant Achatz**** à Chicago, le noyer chez Mauro Colagreco**** à Menton – actuellement le meilleur cuisinier du monde. Le frêne clair a été conçu pour les frères Roca**** en Espagne et le gris – avec sa propre forme de couteau – pour Franck Giovannini**** à Crissier.

Actuellement, sknife travaille sur d'autres projets passionnants - jetez un coup d'œil à la liste de références [ici](#).



Set de couteaux de table 4 pièces avec bois stabilisé en 4 couleurs différentes, CHF 956.--



Franck Giovannini avec le couteau à steak développé pour lui et Michael Bach, fondateur et propriétaire de sknife

Les clients apprécient également la possibilité de personnaliser leurs couteaux avec une gravure laser de haute qualité.



Service de gravure 24h pour les produits personnalisés

Acier damassé pour les collectionneurs de couteaux

Outre le couteau et la fourchette, sknife propose également la cuillère gourmet. Pour les amateurs de couteaux, tous les produits sknife sont également fabriqués en acier damassé de 1'000 couches. sknife est l'un des rares fabricants au monde de couverts en acier damassé produits en très petites séries.



Couverts à steak en damas de torsion résistant à la corrosion 1'000 couches, CHF 2'897.--

Précision venant de la ville horlogère de Bienne



Couteau de poche sknife en acier damassé entier avec plus de 1'600 couches, CHF 1'999.--

Le couteau de poche avec palier lisse en céramique high-tech a également trouvé le chemin des collectionneurs de couteaux et c'est justement la version haut de gamme en damas qui est très appréciée. C'est pourquoi sknife a développé une variante entièrement damassée, dont la lame, le dos de la lame et le manche sont fabriqués en acier damassé résistant à la corrosion avec plus de 1'600 couches.

La version avec un dos de lame serti de 51 diamants est l'aboutissement de ce couteau complexe.

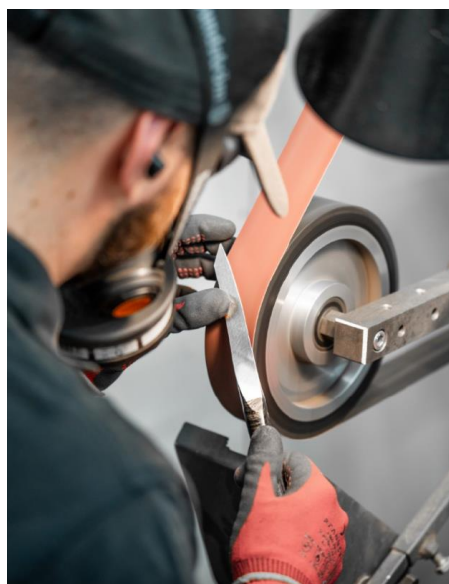


Couteau de poche sknife en acier damas entier diamant avec dos de lame serti de 51 diamants, CHF 5'990.--

Michael Bach: on nous demande souvent pourquoi nous fabriquons des couteaux à Bienne. Tout simplement parce que nous produisons des couteaux avec la précision d'une montre et un haut niveau d'artisanat. Nous voulons devenir ici un lieu de l'art de la coutellerie et nous sommes ravis que de plus en plus de collectionneurs de couteaux se rendent à Bienne. Des visites guidées sont organisées tous les mois. Sur rendez-vous, sknife ouvre ses portes afin que les amateurs de couteaux puissent jeter un coup d'œil dans les coulisses de la fabrication de nos couteaux.



Le coutelier Timo Müller en train d'aiguiser - l'une des 40 étapes de fabrication de couteaux réalisées à la main



Michael Bach, fondateur & propriétaire de sknife Manufacture de couteaux sknife