

# AMBIANCE

THE OFFICIAL MAGAZINE OF SWISS DELUXE HOTELS

N°2 2019

D/E



SWISS DELUXE HOTELS

sknife   
swiss knife



reddot design award  
best of the best 2018

# sknife – swiss knife

## Handmade in small quantities

Geschmiedet im Emmental, handgeschliffen in Biel  
Forged in Emmental, hand-polished in Biel

**Geschmiedet werden die sknife Messer im Emmental, das Holz für die Griffschalen kommt aus Graubünden und in der Bieler Messermanufaktur werden sie von Hand fertiggestellt.**

**Steakbesteck** – Das Steakmesser aus Chirurgenstahl hat eine vierfach höhere Korrosionsbeständigkeit und hohe Härte. Jede Klinge wird von Hand extra dünn geschliffen.

**Ausgezeichnet** – sknife wurde mit dem Red Dot Award "Best of the Best" und dem Deutschen Designpreis für höchste Designqualität und wegweisende Kreativität geehrt.

**Top Gastronomie** – durch die Eigenschaften des Stahls und des stabilisierten Holzes sind die sknife Messer ideal für die Gastronomie. sknife zählt verschiedene 5-Sterne Hotels und 3-Sterne Köche zu seinen Referenzen; z.B. Grant Achatz, Restaurant Alinea, Chicago.

The sknife knives are forged in Emmental, the wood for the handles comes from Grisons and they are finished by hand in the knife manufactory in Biel.

**Steak cutlery** – the steak knife made of surgical steel has a four times higher corrosion resistance and a high degree of hardness. Each blade is hand ground extra thin by hand.

**Awarded** – sknife was honoured with the Red Dot Award "Best of the Best" and the German Design Award for highest design quality and pioneering creativity.

**Top gastronomy** – due to the properties of the steel and the stabilized wood, the sknife knives are ideal for gastronomy. sknife counts various 5-star hotels and 3-star top Chefs among its references; e.g. Grant Achatz, Restaurant Alinea, Chicago.

**Upgrade** – exklusive Meisterstücke in Damaststahl mit über 1'000 Lagen. sknife ist der einzige Hersteller weltweit, der Damastgabeln in kleinen Serien herstellt.

**sknife** – Michael Bach mit über 15 Jahre Erfahrung im Schweizer Messermarkt verfügt über ein exzellentes Netzwerk in der Top Gastronomie. 2014 hat er die Manufaktur gegründet, um der Nachfrage nach in der Schweiz von Hand gefertigten Produkten mit höchster Perfektion zu entsprechen.

**Ausblick** – Messer wie Uhrwerke. Präzisionsfertigung kombiniert mit handwerklicher Endbearbeitung lassen ein hochwertiges Schweizer Produkt mit schöner Haptik und höchster Präzision entstehen. Das Taschenmesser aus Uhren- und Chirurgenstahl verfügt über einen neuartigen Öffnungsmechanismus aus Hightech-Keramik und lässt sich federleicht öffnen. Das Upgrade: Klinge und Rückseite des Messers sind aus Damaststahl.

**Offene Manufaktur** – einmal pro Monat öffnet sknife die Türen und erlaubt einen Einblick hinter die Kulissen.

[www.sknife.com](http://www.sknife.com)



**Upgrade** – exclusive masterpieces in damask steel with over 1'000 layers. Furthermore, sknife is the only manufacturer worldwide, who produces damask forks in small series.

**sknife** – Michael Bach with over 15 years of experience in the Swiss knife market has an excellent network in the top gastronomy. In 2014 he founded the manufactory in order to meet the demand for Swiss handmade products with highest perfection.

**Outlook** – knives like clockworks. Precision manufacturing combined with craftsmanship create a high-quality swiss product with beautiful feel and highest precision. The pocket knife made of watch and surgical steel has a novel opening mechanism made of high-tech ceramics and can so be opened easily. The Upgrade: blade and back of the knife are in damask steel.

**Open manufactory** – once a month sknife opens the doors and allows a glimpse behind the scenes.

[www.sknife.com](http://www.sknife.com)

