

gourmet

Fachmagazin für Hotellerie, Gastronomie & Gemeinschaftsgastronomie

10/15



Igelo & Igelo Campus 2015:
**Das ultimative
Branchen-Highlight!**

Sauberkeit & Hygiene in der Luxushotellerie:
**Das «Suvretta House»
als Vorbild!**

Herzog & de Meuron Architekten:
**Die Genuss-Kathedrale
auf dem Chäserrugg!**

Konzepte für die Mobile Gastronomie:
**«On the Move»
ist voll im Trend!**



sknife Steakmesser mit Griff aus heimischer Esche, schwarz eingefärbt.

Der Amboss sang, der Hammer tanzte

25 Journalisten erlebten Ende August 2015 das – erstmalig in der Schweiz – serienmässige Schmieden des sknife Steakmessers. Der Startschuss für die offizielle Lancierung dieses 100 % Swiss Made Messers erfolgte in der Schmiede Flükiger in Oberburg im Emmental mit viel Qualm,

Getöse und sprühenden Funken. Messerschmied Hansjörg Kilchenmann zeigte danach in seinem Geschäft in Basel, wie die Messer in aufwendiger Handarbeit zu Handschmeichler vollendet werden. Getestet wurden die Steakmesser dann bei den Kreationen von Marco Böhler im Restaurant Stucki.

Hochwertige Schneidwaren mit hoher Emotionalität in der Schweiz herstellen – dafür steht sknife ag in Biel. Messerspezialist Michael Bach entspricht so der Nachfrage des Messermarkts nach handwerk-

lich gefertigten lokalen Produkten. Den Fokus legt sknife auf hochwertige Steakmesser, welche bei der Lancierung Ende August 2015 erstmalig serienmässig in der Schweiz geschmiedet werden.

Der neuartige, nitrierte Chirurgienstahl des sknife Steakmessers sorgt für eine vierfach höhere Korrosionsbeständigkeit und hohe Harte von 58 HRC. Die Feinverarbeitung und der Handabzug werden

sknife Käsemesser mit Griff aus lokalem Walnussholz.





sknife Messer 100 % Swiss Made: aus einem Stück gehärtetem Stahl geschmiedet und bei Messerschmied Hansjörg Kilchenmann vollendet.

vom Messerschmied Hansjörg Kilchenmann in Basel vollendet. Ergonomisches Schneiden ist durch den bewusst fließenden Uebergang vom Griff zur Klinge garantiert, und durch das optimierte Design ist die Schnittkante berührungslös. Erhältlich ist das Swiss Made Steakmesser mit Griff aus stabilisiertem Walnussholz oder schwarz eingefärbter Esche ab September 2015 im gehobenen Fachhandel (zudem auch als Käsemesser-Variante).

Alles rund ums Schneiden

Zugeschnitten auf die Bedürfnisse der Köche fertigt sknife auch funktionale Produkte rund ums Schneiden: Neben mehreren Klingenschutz-Varianten – welche die Edelschmiede KAI bereits in ganz Europa vertreibt – bietet sknife auch eine Messertasche in Leder an, von

Hand in einer spezialisierten Sattlerei im Emmental gefertigt.

Schweizer Holz, ein grosses Stück Kultur

Aus heimischen Hölzern hergestellt – sknife ist für das Logo Schweizer Holz zertifiziert – sind die klingenschonenden Schubladeneinsätze für den Homebereich (die Gastro-Variante besteht aus PE Food Grade Kunststoff), Messerblöcke, verlängerbaren Magnet-Messerleisten sowie die Surf Schneidebretter mit der vom «Swallowtail» des Surfbretts übernommenen Ausbuchtung am Brettende.



Die sknife ag

Die ausschliesslich in der Schweiz hergestellten sknife Produkte werden im Schweizer Markt über die Schwesterfirma CeCo-welt-der-messer vertrieben. sknife profitiert so von einem exzellenten Netzwerk in der Spitzengastronomie. Dem weltweit regen Interesse wird bereits mit Distributionspartnern in Schweden und Holland Rechnung getragen; Deutschland wird 2016 folgen. Zudem ist eine Damast-Ausführung des Steakmessers in Vorbereitung, und 2016 werden Swiss Made Taschenmesser lanciert. Aufgrund des langjährigen Sponsorings der Schweizer Koch- und Juniorenkochenationalteams wurde CEO Michael Bach als jüngstes Ehrenmitglied des Schweizer Kochverbandes ausgezeichnet.

sknife Messerblock, verlängerbare Magnetleiste, Surf Schneidebrett Walnuss.

