

perspective

3. Oktober 2016

Fachzeitschrift Handwerk und Haushalt

**BLACK+
DECKER**



Inhalt / Contenu

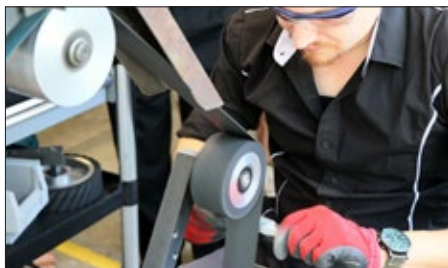
4



15



20



4 TOP-Thema

Thème principal

6 Produkte

Produits

7 Leitgedanke zum Thema «DER DIGITALE WEG»

Idée directrice sur la «LA VOIE NUMÉRIQUE»

20 Berichte zu aktuellen Themen

Reportages sur des thèmes actuels

26 Firmen

Entreprises

29 Die Bücherseite

La page des livres



Impressum

Herausgeber:

Swissavant – Wirtschaftsverband Handwerk und Haushalt, Wallisellen
Mitglied der International Federation of Hardware & Houseware Associations

Redaktion und Administration:

Neugutstrasse 12, CH-8304 Wallisellen
Postanschrift: Postfach, CH-8304 Wallisellen
T +41 44 878 70 60, F +41 44 878 70 55
perspective@swissavant.ch, www.swissavant.ch

Verlagsleitung:

Christoph Rotermund

Redaktion und Verlag:

Werner Singer, Andrea Riedi

Freie Mitarbeiter:

Andreas Grünholz, Journalist; Nicole Button, Journalistin; Alex Buschor, Fotograf

Druck:

Käser Druck AG, Rainstrasse 2, CH-8143 Stallikon, info@kaeser.ch

Jahresabonnement:

Inland: 109.00 CHF zzgl. MwSt., inkl. Porto; Ausland: 124.00 CHF inkl. Porto

Erscheinungsweise:

Erscheint am 1. und 15. des Monats, 19 Ausgaben

Erfolg führt zur eigenen Messermanufaktur

In der Schweiz wie auch im Ausland erfreuen sich die sknife Steakmesser enormer Nachfrage, so dass die Messermanufaktur in Biel ausgebaut wurde und weitere Messer lanciert werden. Auch die Meisterstücke in Damast sind bei Messerliebhabern weltweit sehr gefragt.

Dank den positiven Schneideigenschaften sind die sknife Steakmesser absolut gastronomietauglich. Auf Input aus der Spitzengastronomie wird das formschöne Design durch ein Austernmesser mit perfekter Handlichkeit beim Austernöffnen ergänzt. Auch dem Wunsch nach einem Trockenfleischmesser mit Brett und einem schön in der Hand liegenden Tafelmesser (auch als Brieföffner verwendbar) wird sknife gerecht. Alle Messer sind mit Griff aus stabilisiertem Walnussholz oder schwarz eingefärbter Esche sowie in Damast erhältlich.

Vom Schmieden des Stahls im Emmental über das Anpassen der Griffe bis hin zum letzten Klingenschliff werden die sknife Messer von Hand in der Schweiz hergestellt. Der neuartige, nitrierte Chirurgenstahl sorgt für eine vierfach höhere Korrosionsbeständigkeit und hohe Härte von 58 HRC. Ergonomisches Schneiden ist durch den bewusst fließenden Übergang vom Griff zur Klinge garantiert und durch das optimierte Design ist die Schnittkante berührungslos. Die Feinverarbeitung und der Handabzug werden aufgrund der grossen Nachfrage parallel von Hansjörg Kilchenmann in Basel und neu von einem Messerschmied in der sknife Messermanufaktur in Biel vollbracht.

www.sknife.com



sknife Damast Steakmesser in Torsionsdamast mit Griff aus heimischer Esche, schwarz eingefärbt CHF 799.00
 Couteau à steak sknife en damas torsion avec manche en frêne local teint en noir, CHF 799.00

Grâce au succès, sknife a créé sa propre manufacture de couteaux

Pour répondre à la forte demande de couteaux à steak en Suisse comme à l'étranger, la manufacture de couteaux à Bienne a développé ses activités pour lancer de nouveaux modèles. Les chefs-d'œuvre en acier damassé ont connu eux aussi un grand écho sur le marché international.

Grâce à leurs caractéristiques de coupe favorables, les couteaux à steak conviennent absolument pour la gastronomie. Suite aux contributions issues de la haute gastronomie, le design pur et élégant a été complété par un couteau à huitres d'une maniabilité parfaite. Le couteau à viande séchée avec planche et le couteau de table sknife (utilisable comme coupe-papier) répondent également aux besoins du marché. Tous ces couteaux à manche en noyer stabilisé ou en frêne teinté noir sont aussi disponibles en Damas.

Depuis le forgeage dans l'Emmental et l'ajustage des manches jusqu'à l'aiguisage final, les couteaux sknife sont manufacturés en Suisse. L'acier chirurgical nitrué novateur du couteau à steak sknife assure une résistance à la corrosion quatre fois plus élevée et une haute dureté de 58 HRC. La transition fluide entre la poignée et la lame garantit une coupe ergonomique et le design optimisé évite le contact avec le tranchant. Le finissage et l'affilage à la main sont réalisés d'une part par Hansjörg Kilchenmann à Bâle et aussi, suite à la forte demande, par un coutelier de la manufacture sknife à Bienne. www.sknife.com

Manufaktur produziert messerscharfe Unikate

Am Tag der offenen Tür lud die sknife AG aus Biel ein, einen vertieften Einblick in die kleine, aber feine Messermanufaktur zu nehmen.



Der «messerverrückte» Firmeninhaber Michael Bach freut sich augenscheinlich über den hohen Besuch der Starköchin Anita Lalubie, welche unter anderem die Kochsendung *al dente* auf RTS Un moderiert.

Die erst vor gut zwei Jahren gegründete sknife AG in Biel verzeichnet mit den messerscharfen Unikaten aus der firmeneigenen Manufaktur in der Schweiz wie auch im Ausland einen Riesenerfolg. Der Gründer der Messermanufaktur, der 51-jährige Michael Bach, darf mit Fug und Recht als einer von wenigen Schweizer Messerspezialisten bezeichnet werden. In enger Zusammenarbeit mit Spitzenköchen aus der Gastronomie und Messerliebhabern sind die heute stark nachgefragten sknife-Steakmesser aus neuartigem, nitriertem Chirurgenstahl entstanden. Das einzigartige Produktionskonzept in dieser kleinen Bieler Messermanufaktur wurde am Tag der offenen Tür dem interessierten Schweizer Fachhandel, den Vertretern aus dem Gastronomiebereich und vielen Messerliebhabern aus der ganzen Schweiz höchst persönlich vom Firmeninhaber Michael Bach engagiert wie enthusiastisch vorgestellt.

Die sknife-Messermanufaktur bietet heute ein breites Angebot an handgefertigten Messerunikaten, die vom Steakmesser über Austern- und Tafel- bis hin zum Trockenfleischmesser reicht. Am Tag der offenen Tür konnte der Firmeninhaber auch den Bieler Stadtpräsidenten

Erich Fehr oder die Starköchin Anita Lalubie, bekannt unter anderem aus der Kochsendung *al dente* auf RTS Un, als seine Gäste begrüßen.

Der Stadtpräsident Erich Fehr fertigte sogar in Eigenregie sein eigenes sknife-Steakmesser an und wird wohl inskünftig an sommerlichen Grilltagen einen ganz persönlichen Bezug zu «seinem» Steakmesser aus neuartigem Chirurgenstahl mit einer vierfach höheren Korrosionsbeständigkeit und einer fast unerreichten Stahlhärte haben. Die reduzierte, klare Formensprache in Verbindung mit äusserst edlen (Holz-) Materialien am Messergriff verleihen den sknife-Messern einen eigenen, unverwechselbaren Stil, der an Purismus und Handlichkeit nicht zu überbieten ist.

Messerscharfe Liebe zum Detail

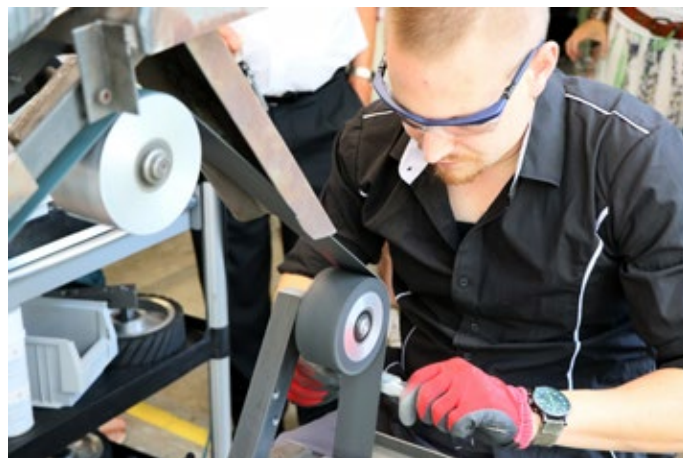
In der Messermanufaktur in Biel, davon konnten sich alle Besucher am Tag der offenen Tür persönlich überzeugen, herrschte hohe Emotionalität und professionelle Handwerkskunst, wenn die Messerunikate mit viel Liebe zum Detail angefertigt werden. Dies gilt sowohl für Steak-

messer aus Torsionsdamast mit beispielsweise einem Griff aus heimischer Esche als auch für Trockenfleisch- oder Käsemesser mit einem Griff aus stabilisiertem Walnussholz. Meisterhafte Messerunikate für Messerliebhaber und Profis, die tagtäglich für ihre Kochkunst auch das richtige Messerwerkzeug für sich beanspruchen wollen.

Messer mit Alleinstellungsmerkmal

Die Messerunikate aus dem sknife-Hause sind geradezu prädestiniert für den Schweizer Fachhandel: Hochpreisige Unikate aus seltenem Chirurgenstahl oder aus Torsionsdamast bedürfen einer intensiven Beratung und müssen darüber hinaus mit viel Liebe und Leidenschaft zum Messerprodukt einer anspruchsvollen Kundschaft erklärt werden. Schweizer Messerunikate mit unverwechselbarem Purismus und hochwertigem Design und angenehme Materialien erfordern eine moderne Warenpräsentation und emotionale wie professionelle Beratung im Fachgeschäft.

www.sknife.com



Hohe Handwerkskunst beim letzten, finalen Schliff: Die Messerunikate aus dem Hause sknife erhalten während verschiedenen Schleif- und Polierverfahren ihren edlen und messerscharfen Feinschliff – notabene von Hand!



Der 51-jährige Michael Bach erklärt mit viel Enthusiasmus und Liebe den zahlreichen Besuchern die verschiedenen, von hoher Handwerkskunst geprägten Arbeitsschritte, die bei der Herstellung eines Messerunikates aus dem sknife-Hause vonnöten sind.

Einen besonderen Stolz hegt der Firmengründer bei der Verwendung von neuartigen Materialien: Der nitrierte Chirurgenstahl sorgt für eine sehr hohe Korrosionsbeständigkeit und schwarz eingefärbte Esche oder stabilisiertes Walnussholz geben den Messerunikaten ein unverwechselbares Aussehen und eine angenehme Haptik.



Das sknife Austernmesser Esche lifestyle