

spectrooms

Fachmagazin für Innenarchitektur und Design

Nummer 5 | Oktober 2016



BÜROWELTEN

Ökohaus
Design und Baukunst

Manufakturen
Exklusive Fertigung

Porträt
Michele Rondelli

ticker +++ ticker +++



Sknife Messermanufaktur

Ein Ort zum Staunen

Generell: Das 2003 gegründete Unternehmen CeCo Ltd. (Ceramics + Consulting) ist ein Paradebeispiel für eine gelungene Firmengründung. Ohne anfängliche Fremdfinanzierung hat der Firmengründer Michael Bach die beiden Standbeine Werkstoff-Beratung und Vermarktung von qualitativen Produkten ausgebaut. Der Vertrieb der hochwertigen Schneidwaren wird 60 Prozent über den Fachhandel, 25 Prozent über die Gastronomie und 15 Prozent über den Online-Shop abgewickelt. Der kürzliche Relaunch der Homepage mitsamt Online-Shop bestätigt die Tatsache, dass auch Messer für 300 bis 2000 CHF von Profi- als auch von Hobbyköchen gesucht sind.



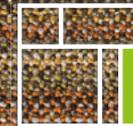
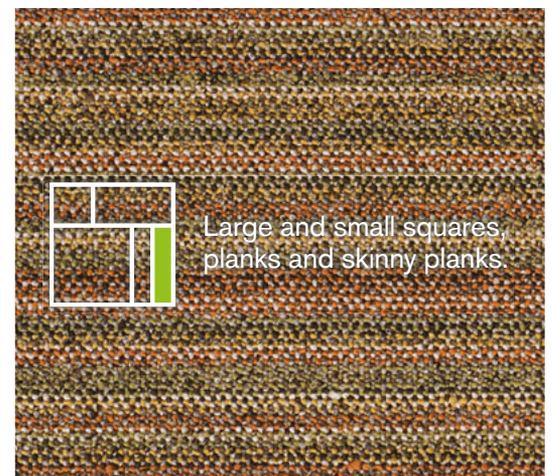
Absoluter Renner sind die erst kürzlich lancierten Sknife-Steakmesser. Der Absatz liegt bereits bei über 3000 Stück, sodass die Messermanufaktur in Biel ausgebaut und neue Messerformen lanciert wurden. Aufgrund der bereits über 150 verkauften Damast-Steakmesser werden neu alle Messer auch in Damast angeboten. Die Feinverarbeitung und der Handabzug aller Sknife-Messer erfolgen durch erfahrene Messerschmiede in Basel und in der Sknife-Messermanufaktur. Jetzt gewährt die Messermanufaktur einen Einblick «hinter die Kulissen», lädt am –wiederkehrenden– Tag der offenen Tür zur Besichtigung, zum Staunen ein. Denn erst hier wird eindrücklich klar, wie viel Handwerk, Können, Präzision hinter jedem einzelnen Messerstück steht, wie wertvoll das Material ist . . . und warum sie ihren Preis mehr als wert sind.

sknife.com | welt-der-messer.ch



Wir stellen unsere neue globale Kollektion vor
World Woven verwebt globale Inspiration mit positiver Veränderung.

WW865 Autumn Warp



Large and small squares, planks and skinny planks



Interface®

Erfahren Sie mehr auf interface.com