

TAVOLA



Tisch- geschichten

Neues für den schön
gedeckten Tisch

Sous-Vide-Caren

Vakuum und Dampf für
kulinarischen Hochgenuss)

Delikatessen auf der Spur

Kaviar, Gin und Fleur de Sel –
Swiss made

Klassiker

Kochgeschirr fürs Leben



Schweizer Messermanufaktur

Der Amboss steht im Emmental – den letzten Schliff gibt's in Biel.

Sknife erklärt sich selbst. Der aus swiss + knife zusammengesetzte Markenname sagt, was es ist: durch und durch ein Schweizer Messer. Erfunden und entwickelt am Bielersee, geschmiedet im Emmental, erhält jedes Messer in vielen von Hand ausgeführten Fertigungsschritten mit dem letzten Feinschliff in Biel seine Vollendung. Und es ist ein vollendetes Messer. Eine optische wie haptische Verführung, wenn man ihm zum ersten Mal begegnet. Ein Vergnügen, wenn man es in der Hand hält. Eine Offenbarung, wenn man damit schneidet. Denn auch dann erklärt es seine Extraklasse auf Anhieb. Der Kopf dahinter: Michael Bach, Messerspezialist und profunder Marktkenner und kompromissloser Perfektionist. Innerhalb von nur zwei Jahren hat er sein Messer auf den Markt gebracht und bereits ist es nicht nur auf den Tischen der besten Gourmetrestaurants der Schweiz zu finden. Die Nachfrage von Messerliebhabern im In- und Ausland ist enorm. Ja, dieses Messer ist eine Delikatesse!

Von Hand in der Schweiz hergestellt

Vom Schmieden des heissen Stahls – es ist ein neuartiger Chirurgenstahl von besonderer Härte – über das Anpassen der Griffe bis hin zum letzten Klingenschliff werden sknife Messer von Hand in der Schweiz hergestellt. Die Griffschalen sind aus stabilisiertem Walnussholz oder schwarz eingefärbter Esche, beides zertifizierte heimische Hölzer. Der bewusst fließende Übergang vom Griff zur Klinge sorgt für ergonomisches Schneiden. Durch das intelligent optimierte Design ist die Schnittkante berührungsfrei. Die Feinverarbeitung und der Handabzug erfolgen durch erfahrene Messerschmiede in Basel sowie in der sknife Messermanufaktur in Biel.

Das Sortiment wächst

Als erstes serienmässig geschmiedetes «sknife» kam im August 2015 das Steakmesser auf den Markt, gleich darauf folgte das Käsemesser. Nur ein Jahr später wurden im Sommer 2016 weitere neue Messerformen lanciert: Austern-, Tafel- und Trockenfleischmesser. Perfekte Handlichkeit zeichnet sie alle aus – ob zum Öffnen von Austern oder zum exquisiten Schnitt von Trockenfleisch. Aufgrund des grossen Erfolges des Damast Steakmessers werden alle Klingen nun auch in Damaststahl angeboten. «Form follows function», der Urleitsatz aus Produktdesign und Architektur, wird im Designkonzept dieser Messer konsequent umgesetzt – auch im Verständnis des Bauhaus, das darunter den Verzicht auf jegliches Ornament verstand. Bei sknife sprechen die Materialwahl, das Handwerk, die Form und die Funktion eine unverwechselbare, eigene Sprache. Die beste Empfehlung: Das Original in die Hand nehmen, erleben und man wird es nie wieder hergeben!

WWW.SKNIFF.COM



1 Von der Idee zum Prototypen und zum fertigen Messer – der Entstehungsprozess von sknife.

«Messer sind meine Leidenschaft und Profession. Mit sknife wollte ich ein Messer entwickeln, welches alles beinhaltet und auf den Punkt bringt, was ein perfektes Schneidwerkzeug ausmacht. Von der Ergonomie, wie es in der Hand liegt und sich führen lässt; bis zum Schnitt, seiner Anmutung und Emotionalität. Ja, ich wollte ein Messer entwickeln, das Emotionen auslöst. Und das Funktionalität, Natürlichkeit und Ästhetik mit hoher Schweizer Qualität verbindet.»

Michael Bach



2 Geschmiedet werden die Messer in der renommierten Messerschmiede von Flükiger in Oberburg im Emmental. Für sknife Messer wird hochwertiger, nitrierter Chirurgenstahl eingesetzt, der für eine vierfach höhere Korrosionsbeständigkeit und die besondere hohe Härte von 58 HRC sorgt.

3 Die Griffschalen werden aus stabilisiertem Walnussholz oder schwarz gefärbter Esche – beides zertifizierte Schweizer Hölzer – gefertigt und angepasst. Feinverarbeitung und Handabzug erfolgen in Basel sowie in der eigenen Messermanufaktur in Biel. Die Messerschmiede Hansjörg Kilchenmann in Basel und Timo Müller in Biel, hier im Bild, vollenden die Messer in aufwändiger Handarbeit zu Handschmeichlern.





1 Michael Bach, Messerspezialist aus Passion, Gründer der Marke sknife und Entwickler der innovativen Messerkollektion. **2** sknife Steakmesser in ergonomischem Design. **3a** sknife Austernmesser in Esche. **3b** sknife Austernmesser in Walnussholz. **4** sknife Tafelmesser in Walnuss. **5** sknife Trockenfleischmesser in Walnuss. **6** sknife Käsemesser in Esche.



7 Verpackt sind die schönen Stücke zu zweit, zu viert oder als Einzelexemplar in Boxen aus Altholz. Die Marke sknife steht für hochwertige, innovative Schweizer Messer und Produkte rund ums Messer mit hoher Emotionalität, in handwerklicher Perfektion hergestellt in der Schweiz. So gibt es zum sknife Käsemesser passende Käsebretter, Messertaschen, Schubladeneinsätze, Messerblöcke und Schneidbretter.

KLEINES FORMAT – GRÖSSTER Genuss



Finessa, der weltweit kompakteste Kaffeevollautomat, passt mit seiner Breite von nur 18 cm in jede Küche, ist in höchstens 25 Sekunden betriebsbereit und verfügt über ein leises Kegelmahlwerk, mit dem Kaffeebohnen Tasse für Tasse frisch gemahlen und gebrüht werden. Das Ergebnis ist ein Kaffee mit finessenreichem Aroma und perfektem Crema. Die patentierte Brüheinheit mit Vorbrühfunktion ist herausnehmbar und schnell gereinigt. Über einfache, intuitive Bedienung lässt sich Espresso, Café Crème oder heisses Wasser für Café Americano programmieren und zubereiten. Alles energiesparend und umweltfreundlich mit Standby-Funktion.

WWW.KOENIGWORLD.COM



SKNIFE IN

Damaststahl

In der sknife Messermanufaktur in Biel taucht man ein in die spannende Welt der Messer, und für so manchen Besucher wurde dieser Besuch zum Beginn einer neuen Leidenschaft: Das Entdecken, Erforschen, Ausprobieren und Arbeiten mit exzellenten Schneidwerkzeugen. Wie entscheidend dafür die verschiedenen Verfahren und die Qualität der Herstellung sind, lässt sich in Biel bei sknife hautnah erleben, wenn man dem Messerschmied beim Fertigen der Schweizer Messer über die Schulter schaut. Einmal pro Monat gibt es hier einen Tag der offenen Messermanufaktur (auf Anmeldung info@sknife.com): Und das sollte man sich unbedingt einmal ansehen!

Damaststahl

Aufgrund des grossen Erfolges der sknife Steakmesser in Damaststahl-Ausführung gibt es die ganze sknife-Messerkollektion neu mit dieser besonderen, schon fürs Auge aussergewöhnlichen Klinge. Damaststahl, oder Damaszenerstahl, lässt die verschiedenen Lagen des Stahls, aus dem es geschmiedet wird, erkennen: In feinen Adern durchziehen sie die Fläche und ergeben das charakteristische Muster. Das Prinzip der Herstellung ist jahrtausendealt: Zum Einsatz kommen unterschiedlich harte Stahlsorten, die aufeinandergelegt und mittels Schmieden miteinander verbunden werden.

Die flach geschmiedeten Stücke werden in mehreren Schritten immer wieder aufeinandergelegt (gefaltet) und erneut zusammen geschmiedet. Der Prozess verlangt höchste Schmiedekunst – und das Ergebnis ist ein Meisterwerk: Klingen von aussergewöhnlicher Härte, Schärfe und Schönheit.

Geschmiedet im Emmental

Ein sknife Messer ist durch und durch schweizerisch: 100% swiss made. Für sknife Messer kommen Torionsstahl zum Einsatz und Schweizer Hölzer für den Griff. Die Messer werden im Emmental geschmiedet und erhalten in der Messermanufaktur in Biel ihren Schliff. Die neue Kollektion in Damaststahl-Ausführung macht jedes sknife zu einem unvergleichlichen Meisterstück. Der Torsionsdamast aus zwei der besten Stähle wird in über 1000 Lagen aufgebaut und ergibt ein Damastbild, welches wunderschön mit den hochwertigen Griffen aus Holz harmoniert.

Dazu gibt es sknife Accessoires rund ums Schneiden wie magnetische Klingenschutz-Varianten, eine Messertasche in Leder, Schubladeneinsätze in Walnussholz oder Kunststoff, verlängerbare Walnuss-Magnetleisten, ein drehbarer und schräger Messerblock sowie Schneidbretter.

WWW.SKNIFE.COM

