

PRESTIGE

AUTUMN 2023

VOLUME 68



www.editionlag.chf10,- 0.3
9 771662 125004

SPEISEN

Autorin: Swenja Willms
Bilder: sknife AG

MIT STIL



Das sknife-Besteck gilt als schönstes Besteck.

20 JAHRE MESSERKOMPETENZ STECKT IM SCHÖNSTEN BESTECK DER MESSERMANUFAKTUR SKNIFE.



Masterpiece: sknife-Taschenmesser in über 1600Lagen Damaststahl mit 61 Diamanten

Mit langjähriger Erfahrung in der Uhrenindustrie gründete Messerspezialist Michael Bach 2003 die Firma «CeCo-world-of-knives», spezialisiert auf den Import japanischer Messer. Doch dabei sollte es nicht bleiben. Schon kurze Zeit später fragten verschiedene renommierte Köche beim Gründer nach einem in der Schweiz gefertigten Messer, analog den französischen Steakmessern. So wurde 2014 die Schwestermarke sknife gegründet und 2015 das erste Steakmesser ausgeliefert. Heute sind die Messer in den weltbesten Restaurants mit über 200 Michelin-Sternen sowie in über 30 «Leading Hotels of the World» eingedeckt. Internationale Designpreise küren den einzigartigen Look des Bestecks sowie dessen sorgfältige Handwerkskunst, die damit einhergeht. Gefertigt in Biel inmitten namhafter Uhrenhersteller, hat sknife Zugang zu neusten Stahllegierungen. In Kombination mit stabilisiertem Schweizer Holz entstehen in der Manufaktur Messer, die höchste Qualität garantieren. Einmal monatlich findet die offene Manufaktur statt, wo man Messerschmied Timo Müller und seinem Team beim Fertigen der Messer über die Schulter schauen kann. In der Manufaktur entstehen manchmal auch besonders aufwendige und kostspielige Kreationen. Bei der Volldamast-Variante des sknife-Taschenmessers mit Gleitlager aus High-Tech-Keramik sind sowohl Klinge und Klingentrücken als auch Griffschalen aus korrosionsbeständigem Damaststahl mit über 1600 Lagen gefertigt. Die Krönung dieses Masterpiece ist die Version mit einem mit 51 Diamanten besetzten Klingentrücken.

WWW.SKNIFE.COM