

TAVOLA



Tischgespräch

Das sorgt für Furore

Kunstwerke

Neues Design für Porzellan

Delikatessen

Ganz in der Nähe

Kochen

Es gärt in der Küche



Das schönste Besteck 2022 kommt aus Biel

Unter über 220 Einsendungen renommierter Besteckhersteller hat das sknife Besteck in London das Rennen gemacht.

Das sknife Besteck ist Gewinner des renommierten «TableWare International Award of Excellence 2022». Damit ist sknife mit 4 herausragenden internationalen Designpreisen ausgezeichnet. In der Schweiz ist sknife der einzige Besteckhersteller, der hochwertige Gabeln und Löffel produziert, die aus einem Stück Stahl produziert werden. Weltweit ist sknife einer der wenigen Hersteller für Damast-Bestecke in Kleinstserien. Geschmiedet wird im Emmental, die Feinarbeitung, die über 40 Arbeitsschritte erfordert, erfolgt in der sknife Manufaktur in Biel.

Das Masterpiece: Taschenmesser aus Volldamast mit Diamanten

Aufgrund der grossen Nachfrage nach immer höherwertigen Varianten hat sknife das wie ein präzises Uhrwerk funktionierende Taschenmesser mit Gleitlager aus High-Tech Keramik entwickelt. Die exklusive Ausführung in Voll-Damast aus über 1'600 Lagen korrosionsbeständigem Damaststahl mit einem mit 51 Diamanten besetzten Klingenrücken ist die Vollendung dieses komplexen Messers.

SKNIFE.CH



Mit Spitzenköchen entwickelt

Das einzigartige Messerdesign wurde in engem Austausch und intensiver Zusammenarbeit mit Spitzenköchen entwickelt. Ziel: Ein Schweizer Produkt von höchster Qualität und Perfektion. 2015 hat sknife das erste Steakmesser ausgeliefert. Heute sind die Schweizer Messer in den weltbesten Restaurants mit über 100 Michelin-Sternen eingedeckt.



1 Ausgezeichnet mit dem «TableWare International Award of Excellence 2022»: sknife, CHF 757.00 **2** Eine eigene Messerform aus der Schweizer Messerschmiede für 3-Sterne Spitzenkoch Franck Giovannini. **3** Exklusives Kunstwerk und Masterpiece: sknife Taschenmesser in Volldamast mit 51 Diamanten, CHF 5'990.00