

LaTavola

AMBIENTE REISEN GASTLICHKEIT WEIN

NR. 5/2023
FR. 16.90



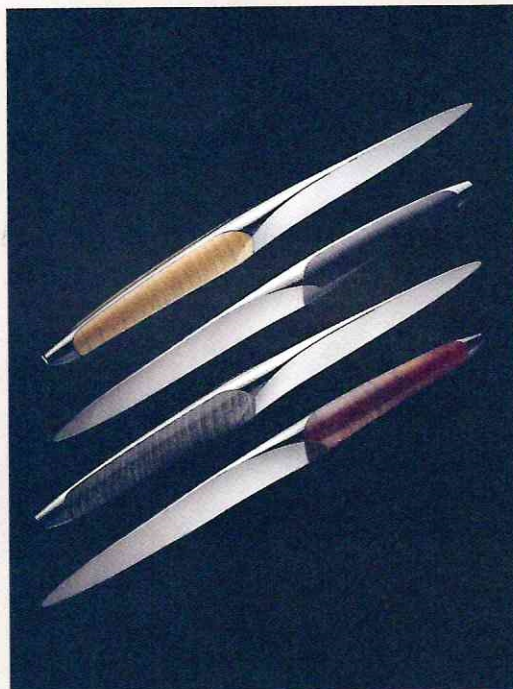
REISEN
Flandern
ahoi!

GÄSTE & FESTE
Verführerische
Wildereien

DECO
Herbst ist,
wenn ...

sknife – *swiss knife* mit grossem Erfolg in Frankreich

Ein Steakmesser neu erfinden? Mit der Lancierung des sknife Steakmessers 2015 hat Gründer und Geschäftsführer Michael Bach es geschafft, ein ausgezeichnetes Designprodukt in der weltweiten Spitzengastronomie zu etablieren und in Frankreich an der Côte d'Azur sknife gar zu profilieren.



sknife setzt auch Spezialversionen passend zum Interieur um.



Das sknife Besteck gilt als schönstes Besteck 2022.

sknife Tafelmesserset assortiert Fr. 956,-



Die sknife Messer und Bestecke sind heute in den weltbesten Restaurants mit über 200 «Michelin»-Sternen sowie in über 30 Leading Hotels of the World eingedeckt. Die Fertigung erfolgt in der Uhrenstadt Biel – mit namhaften Uhrenherstellern wie Rolex. sknife hat somit Zugang zu neusten Stahllegierungen: Die Eigenschaften des verwendeten Chirurgenstahls (Stickstoff anstatt Kohlenstoff) ergeben eine hohe Härte von 58 HRC und eine 4-fach höhere Korrosionsbeständigkeit. In Kombination mit dem stabilisierten Holz (quillt nicht bei Berührung mit Wasser) sind die sknife Messer auf Yachten und in den besten acht Hotels an der Côte d'Azur sowie im Yacht Club Monaco etabliert.

Seit neuestem sind im Hotel Eden-Roc Antibes, eines der besten Hotels an der Côte d'Azur, bei Sternekoch Sébastien Broda im LouRoc*-Restaurant die sknife Steakmesser Esche grau eingedeckt. Mit einem exklusiven Produkt arbeitet die sknife

Messermanufaktur aktuell an verschiedenen Aufträgen mit der Joël-Robuchon-Gruppe. Die Griffvarianten schwarz eingefärbte Esche und Walnuss werden mit Esche grau (initial für Franck Giovannini Crissier) und Esche hell (eigens für die Roca-Brüder Girona) ergänzt.

Das Design der sknife Messer ist in Zusammenarbeit mit Schweizer Spitzenköchen entstanden. Der bewusst fließende Übergang vom Griff zur Klinge ermöglicht ergonomisches Schneiden; die Schnittkante ist durch das optimierte Design berührungsfrei. Das sknife Besteck wurde mit 4 internationalen Designpreisen ausgezeichnet. Für Chef's tables wie bei Franck Giovannini bietet sknife auch eine Variante in Torsionsdamast mit über 1 000 Lagen an. • sknife.com

SKNIFE AG

Neuengasse 5, CH-2502 Biel, T +41 32 322 97 55
info@sknife.com