

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### Couteaux Suisses de sknife - depuis 10 ans sur la voie du succès

Bienne, 2024 - sknife fête ses 10 ans d'existence en tant que pionnier des couteaux d'artisans suisses! Depuis une décennie, la manufacture biennoise est synonyme de précision et de perfection. C'est avec fierté que sknife annonce que ses couteaux ont été récompensés par 4 prix internationaux de design et qu'ils ornent les tables des hôtels & restaurants les plus renommés du monde avec plus de 200 étoiles Michelin.

### Éditions limitées et spéciales pour le jubilé

Pour célébrer cette étape importante, sknife présente des éditions limitées et spéciales exclusives. L'édition limitée du couteau de poche en damas séduit par son manche en bois flotté sélectionné à la main et sa lame inoxydable en acier damas torsion en 800 couches - chaque pièce souligne le caractère unique du matériau. L'harmonie parfaite entre le damas de torsion et les veines exceptionnelles du bois flotté.



*Édition limitée: Couteau de poche damas bois flotté de sknife, CHF 1'010.00*

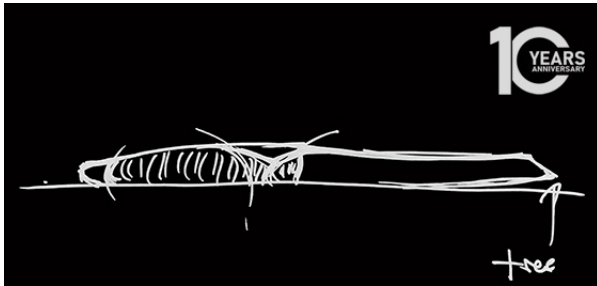
L'édition spéciale du set de couteaux à steak avec lame en acier chirurgical séduit également par son manche en bois flotté - une magnifique œuvre d'art façonnée par l'eau pendant des années.



*Édition spéciale: Set de couteaux à steak bois flotté de sknife, CHF 1'010.00*

### Chaque coupe, un chef-d'œuvre

Le design du couteau à steak a été développé en collaboration avec des chefs suisses renommés. Il se caractérise par une arête de coupe sans contact, une répartition parfaite du poids et une forme élégante. Basé sur des dessins, le premier prototype a été réalisé en acier brut de Hansjörg Kilchenmann, un ami coutelier à Bâle.



*Design sknife: form follows function*



*Prototype du couteau à steak sknife*

### Artisanat de Bienne

Du forgeage de l'acier chaud dans l'Emmental jusqu'au dernier affûtage de la lame, les couteaux sont fabriqués à la main en Suisse. La finition et l'affilage à la main sont réalisés dans la manufacture de couteaux sknife à Bienne par le coutelier Timo Müller et son équipe.



*Forgeage dans l'Emmental*



*Plus de 40'000 couteaux déjà produit par sknife*

Grâce au nouvel acier chirurgical résistant à la corrosion ainsi qu'au bois stabilisé, les couteaux et les couverts sont encore très bien établis dans les hôtels en bord de mer et sur les yachts.



*Les couverts sknife sont considérés comme les plus beaux*

### **Affûteur: Innovation pour un tranchant parfait**

Grâce à son maniement simple, l'affûteur sknife garantit chaque jour un tranchant parfait au restaurant: l'étape 1 permet de préaffûter la lame, l'étape 2 sert à la polir. Les deux pierres à aiguiser ont été spécialement élaborées au Japon.



*Affûteur sknife pour des couteaux toujours tranchants*

### **La précision de Bienne, ville horlogère**

Le couteau de poche avec palier lisse en céramique high-tech attire les collectionneurs de couteaux du monde entier à Bienne. Le point culminant de la collection se manifeste dans la version exclusive damas entier avec un dos de lame serti de 51 diamants.



*Couteau de poche damas entier sknife avec 51 diamants* *Coutelier Timo Müller*

### **sknife célèbre une décennie d'artisanat coutelier innovant**

**Lundi, le 29 avril 2024, 9 h - 16 h:**

**Manufactory tour:** Avec la visite de la forge Flükiger SA à Oberburg, du fournisseur de bois HTech à Neuenegg et, pour finir, de la manufacture sknife à Bienne.

**Samedi, 24 août 2024 / Dimanche, 25 août 2024 / Lundi, 26 août 2024, 10 h - 18 h:**

**3 journées portes ouvertes:** rendez-nous visite à Bienne à l'occasion de notre 10e anniversaire

Des clients, partenaires, fournisseurs et la presse sont invités à découvrir une décennie de développement de produits innovants - de la conception en collaboration avec de grands chefs à la fabrication finale. Tout ceci accompagné par des membres de l'équipe nationale des cuisiniers.