

ART OF

DESIGN | TRAVEL | ART | FOOD | SPORTS | PORTRAIT

VOLUME 13 / DEUTSCH / ENGLISH





Swiss Knife for Star Chefs

Die Geschichte des Bieler Unternehmens Sknife ist so jung wie verrückt. Erst vor wenigen Jahren wurde Gründer Michael Bach von Starkoch Caminada gebeten, eine eigene Kollektion für ihn zu entwerfen. Sie spornte ihn an, die beinahe vergessene Kunst des Messerschmiedens in der Schweiz wiederzubeleben. Die daraus entstandenen eigenen Messerlinien entwickelten sich zu einem wahren Exportschlager.

«Wir wollten von Beginn weg Messer mit der Präzision und der Qualität vergleichbar einer hochwertigen Schweizer Uhr produzieren» so Michael Bach. Die Qualität findet inzwischen weltweite Bewunderer. Die – mit verschiedenen Design Awards (Red Dot u.a.) prämierten – Messer sind im Einsatz bei 3-Sterne-Köchen wie Grant Achatz in Chicago, Mauro Colagreco in Menton, Emmanuel Renaut in

Mégève, Juan Amador in Wien, den Roca Brüdern in Girona. In der Schweiz bei Heiko Nieder im Dolder, Patrick Mahler in Vitznau oder Fabrizio Zanetti im Suvretta House.

Hergestellt werden die Messer aus Chirurgenstahl, dessen Korrosionsbeständigkeit um ein Mehrfaches höher ist. Neben der speziellen Klinge hat Sknife für den Griff ein spezielles Verfahren entwickelt, bei welchem das Holz durch die Einspritzung eines Acryl-Gemischs stabilisiert und gehärtet wird.

Von Messerliebhabern besonders geschätzt sind die Messer aus Damaststahl. Der Torsionsdamast (Damasteel) mit über 1'000 Lagen ergibt ein Damastbild, welches perfekt mit dem Griff harmoniert. Und dann gibt es noch die Luxus-Variante für Damen: das mit 51 Juwelen besetzte nur 10 cm lange Volldamast-Taschenmesser mit Hightech-Keramik.

🌐 Knives that can rival the best

The company with the unconventional play on the name that best defines it – headquartered in the Swiss town of Biel/Bienne – is as young as it is crazy.

It was only a few years ago that its founder Michael Bach was commissioned by the Swiss star chef Andreas Caminada to design him a dedicated collection. This had a way of spurring him on to revive the almost lost art of bladesmithing in Switzerland.

The specialty own knife line that emerged from the initiative, with the emphasis on the precision and quality of a Swiss watch, has become a true export hit and it already boasts the coveted Red Dot Award among others.

The knives are manufactured from surgical steel for its higher corrosive resistance. The handle is treated with a special acrylic mix to harden and stabilize it. The Damascus steel range promises to be of particular appeal for collectors, while the pièce de résistance designed specially for women, has to be a 10 cm long Damascus steel ceramics combination hi-tech penknife – embellishing it are 51 jewels!



WWW.WORLD-OF-KNIVES.CH
2502 Biel-Bienne | Switzerland