

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

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

Bienne, 2024 - sknife fête ses 10 ans jouant un rôle pionnier dans l'artisanat de la coutellerie suisse! Depuis une décennie, la manufacture biennoise est synonyme de précision et de perfection. Avec une pluie de récompenses de 4 prix design internationaux, les couteaux sknife 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 de 200 pièces: Couteau de poche damas bois flotté de sknife, CHF 1'010.00*

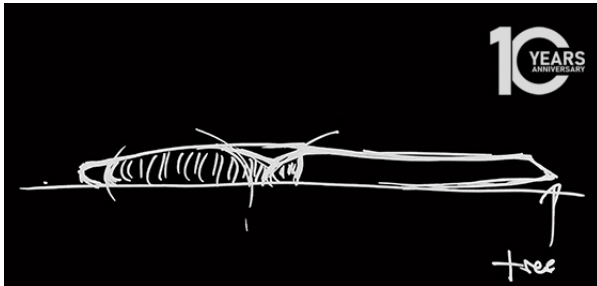
L'édition spéciale du set de couteaux à steak avec lame en acier chirurgical séduit également par son manche en bois flotté - une magnifique œuvre d'art façonnée par l'eau pendant des années.



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

## Synonyme de qualité et d'innovation

Le design du couteau à steak – développé en collaboration avec des grands chefs suisses renommés – 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*

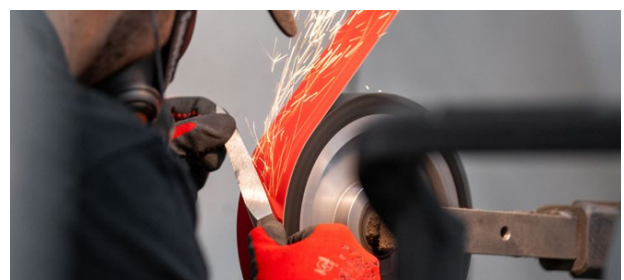
## L'artisanat de la coutellerie suisse et le bois stabilisé pour un succès mondial

Outre le design sophistiqué et la précision artisanale, la percée internationale repose également sur deux nouveaux procédés technologiques: sknife a été le pionnier du forgeage industriel de couteaux en acier chirurgical et damassé en Suisse, ainsi que de la stabilisation du bois suisse, afin de le rendre apte à la gastronomie. Ainsi, les couteaux et les couverts sont également bien établis dans les hôtels en bord de mer et sur les yachts, dans des couleurs assorties à l'intérieur.

Du forgeage de l'acier chaud dans l'Emmental et du travail du bois local à Neuenegg 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 effectués dans la manufacture de couteaux sknife à Bienne par le coutelier Timo Müller et son équipe.



*Forgeage industriel dans l'Emmental*



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

## La précision de Bienne, ville horlogère

Michael Bach : «On nous demande souvent pourquoi nous fabriquons des couteaux à Bienne. Tout simplement parce que nous produisons des couteaux avec la précision d'une montre et un haut niveau d'artisanat.»

Le couteau de poche avec palier lisse en céramique high-tech et composants issus de l'industrie horlogère allie cette précision à la fonctionnalité. 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*

### Un service professionnel pour une excellente expérience de coupe

De la manufacture complexe des couteaux à la personnalisation par gravure, à l'affûteur et le kit d'entretien, sknife propose tout ce qu'il faut pour l'utilisation quotidienne des couteaux.



*Michael Bach, PDG & Founder sknife sa Bienne*



*Affûteur sknife pour des couteaux très tranchants*

La manufacture sknife doit devenir un lieu de l'art de la coutellerie; de plus en plus de amateurs de couteaux se rendent à Bienne – en plus des visites guidées «Manufacture ouverte» organisées chaque mois.



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

*3 jours portes ouvertes manufacture sknife Bienne 24.-26.08.2024, 10h - 18h:*  
Aperçu de 10 ans de développement de produits innovants - du design à la fabrication finale complexe – accompagné de manière culinaire par des membres de l'équipe nationale des cuisiniers.

Pour un aperçu encore plus approfondi de l'essence de la coutellerie artisanale suisse, nous proposons en exclusivité pour la presse un **Manufactory Tour** supplémentaire le **lundi 26 août 2024, 9 h -13 h** :

Découvrez le travail de pionnier dans la coutellerie industrielle lors de la visite dans la forge Flückiger AG à Oberburg, la stabilisation du bois chez HTech à Neuenegg et, pour finir, la finition dans la manufacture sknife à Bienne. Le tout agrémenté d'une rencontre avec des chefs de renom et d'expériences gustatives préparées par des membres de l'équipe nationale suisse de cuisine.