

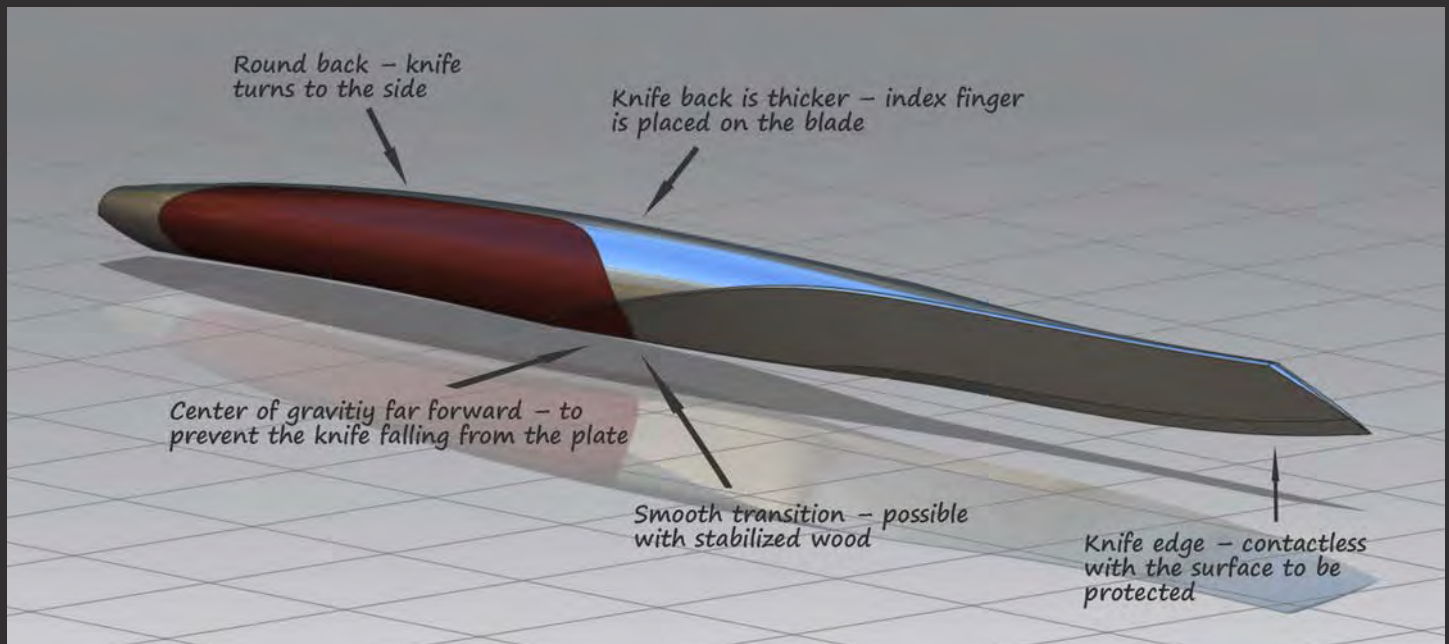
sknife+
swiss knife

PRICELIST 2022

9f\ }`h]W `VY].; f]`_cbnYdh`W `]b`XYf'; UfHYbUfYbUz7 <!, &,\$`?fYi n`]b[Yb, q `+ @*!q\ [] : ^] d`Eh



Design Benefits



SKNIFE DESIGN & AWARDS

Das Design ist in Zusammenarbeit mit namhaften Schweizer Spitzenköchen entstanden. Der bewusst fließende Übergang vom Griff zur Klinge ermöglicht ergonomisches Schneiden. Die Schnittkante hat durch das optimierte Design keine Berührung zur Fläche. sknife hat bereits 6 Jahre Gastronomie Erfahrung, ist heute in den weltbesten Restaurants eingedeckt und wurde mit 4 internationalen Design Preisen ausgezeichnet.

Le design a été réalisé en collaboration avec des Top Chefs suisses renommés. La transition s'écoulant entre le manche et la lame permet une coupe ergonomique et - grâce à la conception optimisée - le fil de la lame est sans contact avec la surface. sknife a déjà 6 ans d'expérience dans la gastronomie, et les couteaux sont aujourd'hui proposés par les meilleurs restaurants du monde et ont été honorés avec 4 prix de design internationaux.

The design was created in collaboration with renowned Swiss Top Chefs. The smooth transition from the handle to the blade allows ergonomic cutting. Thanks to the optimized design, the knife-edge has no contact with the surface. sknife already has 6 years of experience in gastronomy, is today endorsed in the world's best restaurants and has been honored with 4 international design awards.

ENGAGEMENT

sknife ist offizieller Partner von Swiss Deluxe Hotels, Jeunes Restaurateurs (JRE), Grandes Tables de Suisse und Ausrüster der Schweizer Kochnationalmannschaft.

sknife est partenaire officiel des Swiss Deluxe Hotels, des Jeunes Restaurateurs (JRE), des Grandes Tables de Suisse et fournisseur officiel de l'équipe culinaire nationale suisse.

sknife is official partner of the Swiss Deluxe Hotels, the Jeunes Restaurateurs (JRE), the Grandes Tables de Suisse and official supplier of the Swiss National Culinary Team.



reddot award 2018
best of the best



References – Best Restaurants Worldwide



Mauro Colagreco, Le Mirazur, Menton



Julien Royer, Odette, Singapore



Emmanuel Renaut, Flocons de Sel, France



Anne-Sophie Pic, Lausanne & Valence



Viki Geunes, Zilte, Antwerp



Juan Amador, Vienna



Roca Brothers, Roca, Spain



Cerea Brothers, Da Vittorio, Italy



Grant Achatz, Alinea, Chicago



Franck Giovannini, Switzerland

Over 100 Michelin Stars



Martin Klein, Hangar-7, Austria



Gilad Peled, Palace, Lucerne, Switzerland



Éric Canino, La Voile, France



Stéphane Décotterd, Switzerland



Heiko Nieder, Dolder, Switzerland



Stefan Heilemann, Widder, Switzerland



Patrick Mahler, Park-Hotel, Switzerland



Jan-Philipp Berner, Söl'Ring Hof, Germany



Klaus Erfort, Gästehaus, Germany



Christoph Kunz, Alois, Germany

Features



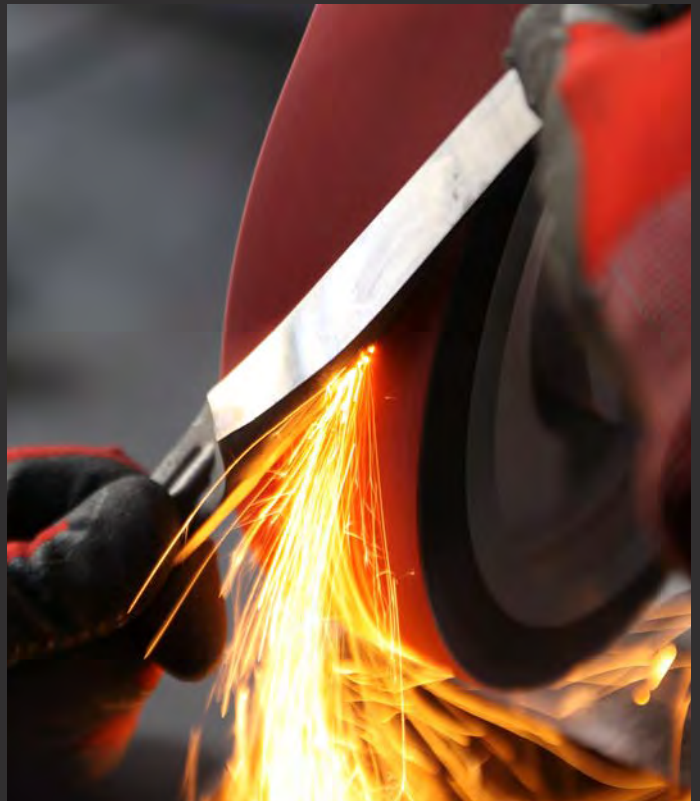
Chirurgenstahl – hohe Korrosionsbeständigkeit
Surgical steel – high corrosion resistance
Acier chirurgical – haute résistance à la corrosion



Stabilisiertes Holz – Esche & Walnuss, regional
Stabilized wood – local ash & walnut wood
Bois stabilisé – frêne & noyer, local



Geschmiedet – in der Schweiz
Forged – in Switzerland
Forgé – en Suisse



Von Hand gefertigt – in Biel
Manufactured by hand – in Biel
Fabriqué à la main – à Bienne



sknife 
swiss knife













SKNIFE MESSER & GABEL

















Geschmiedet in der Schweiz aus neuartigem Chirurgenstahl. Das Messer hat eine Härte von 58 HRC (vergleichbar zu japanischen Messern) und eine vierfach höhere Korrosionsbeständigkeit. Dies ermöglicht erstmals auch den Einsatz auf Yachten oder Restaurants am Meer. Griffschalen aus stabilisiertem Walnuss- und Eschenholz, Feinverarbeitung und Handabzug.













Forgé en Suisse en acier chirurgical novateur. Le couteau a une dureté de 58 HRC (comparable aux couteaux japonais) et une résistance à la corrosion quatre fois plus élevée ce qui permet pour la première fois également l'utilisation sur des yachts ou dans des restaurants en bord de mer. Manches en bois de noyer et de frêne stabilisé, finition manuelle.




Forged in Switzerland from novel surgical steel. The knife has a hardness of 58 HRC (comparable to Japanese knives) and a four times higher corrosion resistance. This enables for the first time the use on yachts or in restaurants by the sea. Handles made of stabilized walnut and ash wood, manual finishing.














| Serie / Série / Series | Art. Nr. / N° art. / Item No. Klinge / Lame / Blade cm EAN Code | Beschreibung / Description / Description | CHF UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA / RRP incl. VAT |
|---|--|---|--|
| Steakmesser | | Couteaux à steak / Steak knives | |
|  | S-101E 11.0 7640146641359  | sknife Steakmesser Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical sknife steak knife ash black stabilized ash / surgical steel | 239.00 1 PCE |
|  | S-101W 11.0 7640146641267  | sknife Steakmesser Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak noyer noyer stabilisé / acier chirurgical sknife steak knife walnut stabilized walnut / surgical steel | 239.00 1 PCE |
|  | S-201E 11.0 7640146641366  | sknife Steakmesser 2er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteaux à steak 2 pièces frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical sknife steak knives 2 pieces ash black stabilized ash / surgical steel | 478.00 1 PCE |
|  | S-201W 11.0 7640146641274  | sknife Steakmesser 2er Set Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteaux à steak 2 pièces noyer noyer stabilisé / acier chirurgical sknife steak knives 2 pieces walnut stabilized walnut / surgical steel | 478.00 1 PCE |
|  | S-401E 11.0 7640146641373  | sknife Steakmesser 4er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteaux à steak 4 pièces frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical sknife steak knives 4 pieces ash black stabilized ash / surgical steel | 956.00 1 PCE |
|  | S-401EGHW 11.0 7640146689986  | sknife Steakmesser 4er Set assortiert Esche dunkel, grau und hell, sowie Walnuss sknife couteaux à steak 4 pièces assortis frêne foncé, gris, clair et noyer sknife steak knives 4 pieces assorted ash dark, grey, light and walnut | 956.00 1 PCE |
|  | S-401W 11.0 7640146641281  | sknife Steakmesser 4er Set Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteaux à steak 4 pièces noyer noyer stabilisé / acier chirurgical sknife steak knives 4 pieces walnut stabilized walnut / surgical steel | 956.00 1 PCE |









| Serie / Série / Series | Art. Nr. / N° art. / Item No. Klinge / Lame / Blade cm EAN Code | Beschreibung / Description / Description | CHF UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA / RRP incl. VAT |
|---|---|--|--|
| Steakmesser | | Couteaux à steak / Steak knives | |
|  | S-601E 11.0 7640146641526  | sknife Steakmesser 6er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteaux à steak 6 pièces frênes noir frêne stabilisé / acier chirurgical sknife steak knives 6 pieces ash black stabilized ash / surgical steel | 1'434.00 1 PCE |
|  | S-601W 11.0 7640146641533  | sknife Steakmesser 6er Set Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteaux à steak 6 pièces noyer noyer stabilisé / acier chirurgical sknife steak knives 6 pieces walnut stabilized walnut / surgical steel | 1'434.00 1 PCE |
|  | S-109E 11.0 7640146641816  | sknife Steakgabel Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife fourchette à steak frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical sknife steak fork ash black stabilized ash / surgical steel | 259.00 1 PCE |
|  | S-109W 11.0 7640146641823  | sknife Steakgabel Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife fourchette à steak noyer noyer stabilisé / acier chirurgical sknife steak fork walnut stabilized walnut / surgical steel | 259.00 1 PCE |
|  | S-209E 11.0 7640146641830  | sknife Steakgabel Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife set fourchettes à steak frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical sknife steak forks set ash black stabilized ash / surgical steel | 518.00 1 PCE |
|  | S-209W 11.0 7640146641847  | sknife Steakgabel Set Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife set fourchettes à steak noyer noyer stabilisé / acier chirurgical sknife steak forks set walnut stabilized walnut / surgical steel | 518.00 1 PCE |
|  | S-111E 11.0 7640146689924  | sknife Löffel Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife cuillère frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical sknife spoon ash black stabilized ash / surgical steel | 259.00 1 PCE |
|  | S-111W 11.0 7640146689955  | sknife Löffel Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife cuillère noyer noyer stabilisé / acier chirurgical sknife spoon walnut stabilized walnut / surgical steel | 259.00 1 PCE |

| Serie / Série / Series | Art. Nr. / N° art. / Item No. Klinge / Lame / Blade cm EAN Code | Beschreibung / Description / Description | CHF UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA / RRP incl. VAT |
|---|--|---|--|
| Steakmesser | | Couteaux à steak / Steak knives | |
|  | S-208E 11.0 7640146641854  | sknife Steakbesteck Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couverts à steak frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical sknife steakset ash black stabilized ash / surgical steel | 498.00 1 PCE |
|  | S-208W 11.0 7640146641861  | sknife Steakbesteck Set Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couverts à steak noyer noyer stabilisé / acier chirurgical sknife steakset walnut stabilized walnut / surgical steel | 498.00 1 PCE |
|  | S-308E 11.0 7640146689993  | sknife Steakbesteck Set Esche mit Löffel stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couverts à steak avec cuillère frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical sknife steakset with spoon ash black stabilized ash / surgical steel | 757.00 1 PCE |
|  | S-308W 11.0 7640146690012  | sknife Steakbesteck Set Walnuss mit Löffel stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couverts à steak avec cuillère noyer noyer stabilisé / acier chirurgical sknife steakset with spoon walnut stabilized walnut / surgical steel | 757.00 1 PCE |
|  | S-1208E 11.0 7640146690067  | sknife Steakbesteck mit Löffel Set 4tlg. Esche stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couverts à steak avec cuillère 4 pcs frêne frêne stabilisé / acier chirurgical sknife steakset with spoon ash black 4 pcs stabilized ash / surgical steel | 3'028.00 1 PCE 12-teilig, Holzbox |
|  | S-1208W 11.0 7640146690081  | sknife Steakbesteck mit Löffel Set 4tlg. Walnuss stabilisiertes Walnuss / Chirurgenstahl sknife couverts à steak avec cuillère 4 pcs noyer noyer stabilisé / acier chirurgical sknife steakset with spoon walnut 4 pcs stabilized walnut/ surgical steel | 3'028.00 1 PCE 12-teilig, Holzbox |

| Serie / Série / Series | Art. Nr. / N° art. / Item No. Klinge / Lame / Blade cm EAN Code | Beschreibung / Description / Description | CHF UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA / RRP incl. VAT |
|---|--|--|--|
| Tafelmesser | | Couteaux de table / Table knives | |
|  | S-106E 11.0 7640146641649  | sknife Tafelmesser Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau de table frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical sknife table knife ash black stabilized ash / surgical steel | 239.00 1 PCE |
|  | S-106W 11.0 7640146641656  | sknife Tafelmesser Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau de table noyer noyer stabilisé / acier chirurgical sknife table knife walnut stabilized walnut / surgical steel | 239.00 1 PCE |
|  | S-206E 11.0 7640146641670  | sknife Tafelmesser 2er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteaux de table 2 pièces frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical sknife table knives 2 pieces ash black stabilized ash / surgical steel | 478.00 1 PCE |
|  | S-206W 11.0 7640146641687  | sknife Tafelmesser 2er Set Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteaux de table 2 pièces noyer noyer stabilisé / acier chirurgical sknife table knives 2 pieces walnut stabilized walnut / surgical steel | 478.00 1 PCE |
|  | S-406E 11.0 7640146641700  | sknife Tafelmesser 4er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteaux de table 4 pièces frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical sknife table knives 4 pieces ash black stabilized ash / surgical steel | 956.00 1 PCE |
|  | S-406EGHW 11.0 7640146642141  | sknife Tafelmesser 4er Set assortiert Esche dunkel, grau und hell, sowie Walnuss sknife couteaux de table 4 pièces assortis frêne foncé, gris, clair et noyer sknife table knives 4 pieces assorted ash dark, grey, light and walnut | 956.00 1 PCE |
|  | S-406W 11.0 7640146641717  | sknife Tafelmesser 4er Set Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteaux de table 4 pièces noyer noyer stabilisé / acier chirurgical sknife table knives 4 pieces walnut stabilized walnut / surgical steel | 956.00 1 PCE |

| Serie / Série / Series | Art. Nr. / N° art. / Item No. Klinge / Lame / Blade cm EAN Code | Beschreibung / Description / Description | CHF UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA / RRP incl. VAT |
|---|---|--|--|
| Tafelmesser | S-606E 11.0 7640146641724  | Couteaux de table / Table knives sknife Tafelmesser 6er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteaux de table 6 pièces frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical sknife table knives 6 pieces ash black stabilized ash / surgical steel | 1'434.00 1 PCE |
|  | S-606W 11.0 7640146641731  | sknife Tafelmesser 6er Set Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteaux de table 6 pièces noyer noyer stabilisé / acier chirurgical sknife table knives 6 pieces walnut stabilized walnut / surgical steel | 1'434.00 1 PCE |
|  | S-216E 11.0 7640146642080  | sknife Tafelmesserbesteck Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couverts de table frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical sknife table knife set ash black stabilized ash / surgical steel | 498.00 1 PCE |
|  | S-216W 11.0 7640146642097  | sknife Tafelmesserbesteck Set Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couverts de table noyer noyer stabilisé / acier chirurgical sknife table knife set walnut stabilized walnut / surgical steel | 498.00 1 PCE |
|  | S-316E 11.0 7640146690036  | sknife Tafelmesserbesteck Set Esche mit Löffel stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couverts de table frêne noir avec cuillère frêne stabilisé / acier chirurgical sknife table knife set ash black with spoon stabilized ash / surgical steel | 757.00 1 PCE |
|  | S-316W 11.0 7640146690029  | sknife Tafelmesserbesteck Set Walnuss mit Löffel stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couverts de table noyer avec cuillère noyer stabilisé / acier chirurgical sknife table knife set walnut with spoon stabilized walnut / surgical steel | 757.00 1 PCE |

| Serie / Série / Series | Art. Nr. / N° art. / Item No. Klinge / Lame / Blade cm EAN Code | Beschreibung / Description / Description | CHF UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA / RRP incl. VAT |
|------------------------|---|---|--|
| Display | | | |
| | SD-B | Présentoir / Display Verkaufsdisplay für sknife Besteck Présentoir de vente pour couverts sknife Sales display for cutlery sknife | 200.00 1 PCE |
| | SD-M | Verkaufsdisplay für 4 Messer Présentoir de vente pour 4 couteaux Sales display for 4 knives | 200.00 1 PCE |
| | SD-T | Verkaufsdisplay für 3 Taschenmesser Présentoir de vente pour 3 couteaux de poche Sales display for 3 pocket knives | 200.00 1 PCE |
| Nachschärfen | | | |
| | S-NS1 | Affûtage / Sharpening Nachschärfen Affûtage Knife sharpening | 10.00 1 PCE |
| | S-NS2 | Nachschärfen, Holz polieren, Logo gravieren Affûtage, polissage du bois, gravure logo Knife sharpening, wood polishing, logo engravings | 18.00 1 PCE |

| Serie / Série / Series | Art. Nr. / N° art. / Item No. Klinge / Lame / Blade cm EAN Code | Beschreibung / Description / Description | CHF UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA / RRP incl. VAT |
|---|--|--|--|
| Käsemesser | | Couteaux à fromage / Cheese knives | |
|  | S-102W 11.0 7640146641397  | sknife Käsemesser Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau à fromage noyer noyer stabilisé / acier chirurgical sknife cheese knife walnut stabilized walnut / surgical steel | 259.00 1 PCE |
|  | S-102W+KWS 35x17x2.5 7640146642233  | sknife Käsemesser mit Käsebrett Walnuss mit Baumkante und Magnet couteau à fromage avec plateau de fromages noyer avec flache naturelle et aimant sknife cheese knife with cheese board walnut with wane and magnet | 418.00 1 PCE |
| Trockenfleischmesser | | Couteaux à viande séchée / Dry meat knives | |
|  | S-104W 13.0 7640146641595  | sknife Trockenfleischmesser Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau à viande séchée noyer noyer stabilisé / acier chirurgical sknife dry meat knife walnut stabilized walnut / surgical steel | 259.00 1 PCE |
|  | S-104W+KWS 35x17x2.5 7640146641762  | sknife Trockenfleischmesser mit Brett Walnuss mit Baumkante und Magnet couteau à viande séchée avec plateau noyer avec flache naturelle et aimant sknife dry meat knife with board walnut with wane and magnet | 418.00 1 PCE |
| Austern-/ Hartkäsemesser | | Couteaux à huîtres (fromage dur) / Oyster knives (hard cheese) | |
|  | S-103W 7.5 7640146641557  | sknife Austern-/ Hartkäsemesser stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau à huîtres / couteau à fromage dur noyer stabilisé / acier chirurgical sknife oyster and hard cheese knife stabilized walnut / surgical steel | 229.00 1 PCE |



LASERGRAVUREN INNERHALB 24H

Lasergravuren „in Haus“: Namensgravuren auf Klingen innerhalb 24 h bei Bestellungen bis 12:00 Uhr – für personalisierte Präsente, Werbegeschenke, Promotionen oder als Erweiterung Ihrer Serviceleistung. Gravuren auf Holz- und Kartonboxen möglich, sowie Bearbeitung von Logos. Standard-Namensgravur in Schriftart Arial, Höhe ca. 4 mm. Weitere Schriftarten und Grössen auf Anfrage. CeCo Ltd. garantiert einen professionellen Nachschleif-Service, welcher auf die von CeCo angebotenen qualitativen Top-Produkte ausgerichtet ist.

Gravures au laser sur place: gravures d'un nom sur la lame dans les 24 h pour toute commande passée avant 12:00 h – pour des cadeaux personnalisés, des cadeaux promotionnels ou comme extension de votre service. Gravures également sur des boîtes en bois et en carton ainsi que l'adaptation de logos. Des noms sont gravés avec la police Arial, taille env. 4 mm. D'autres polices et tailles sont disponibles sur demande. CeCo Ltd. vous garantit un service d'affûtage professionnel, sur tous le produits phares offerts par CeCo.

Laser engraving „in-house“: name engraved on the blade within 24 h if ordered before 12 noon – for personalized gifts, business gifts, promotions or as an improvement of your service. Engravings also on wood and cardboard boxes, logo processing. Names engraved in Arial font, height about 4 mm. More fonts and sizes available on request. CeCo Ltd. guarantees a professional regrinding service, which is focussed on the top quality products offered by CeCo.





SKNIFE DAMASTMESSER & DAMASTGABEL 1'000 LAGEN

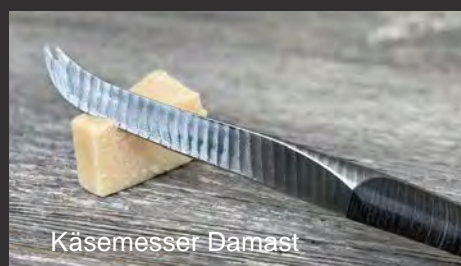
Torsionsdamast mit über 1000 Lagen. Korrosionsbeständiger Damast aus zwei hochwertigen Messerstählen – RWL 34 und PMC 27. Sowohl das Messer als auch die Gabel sind in mehreren Arbeitsschritten umgeschmiedet und von Hand in der Bieler Messermanufaktur fertiggestellt. Der fließende Übergang von Klinge zu Griff wird durch die jeweils einzeln angepasste Struktur des stabilisierten schwarzen Eschenholzes verstärkt. Jedes Messer, jede Gabel ein Unikat.

Acier damassé en torsion avec plus de 1000 couches. Deux aciers damassés de haute qualité – RWL 34 et PMC 27 – résistant à la corrosion. Le couteau ainsi que la fourchette sont reforgés en plusieurs étapes de travail et finis à la main dans la manufacture de couteaux à Bienne. Grâce à la structure du bois de frêne noir stabilisé – à chaque fois individuellement adapté – la transition entre le manche et la lame est accentuée. Chaque couteau, chaque fourchette est unique.

Torsion damask steel with more than 1000 layers. Corrosion-resistant damask made of two high-quality knife steels – RWL 34 and PMC 27. The knife as well as the fork are reforged in several work steps and finished by hand in the knife manufactory in Biel. The smooth transition from the handle to the blade is enhanced with the individual adapted structure of the stabilized black ash wood. Each knife, each fork is unique.



















Messerformen Damast



Käsemesser Damast



Damast-Gabel

| Serie / Série / Series | Art. Nr. / N° art. / Item No. Klinge / Lame / Blade cm EAN Code | Beschreibung / Description / Description | CHF UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA / RRP incl. VAT |
|---|---|---|--|
| Damastmesser | | Couteaux damassés / Damask knives | |
|  | S-101DE 11.0 7640146641458  | sknife Steakmesser Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife couteau à steak damassé frêne noir frêne stabilisé, acier damassé torsion, inoxydable sknife steak knife damask ash black stabilized ash, torsion damask, stainless | 899.00 1 PCE |
|  | S-201DE 11.0 7640146641472  | sknife Steakmesser 2er Set Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife couteaux à steak damassé frêne noir 2 pcs frêne stabilisé, acier damassé torsion, inoxydable sknife steak knives damask ash black, 2 pieces stabilized ash, torsion damask, stainless | 1'798.00 1 PCE |
|  | S-106DE 11.0 7640146641663  | sknife Tafelmesser Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife couteau de table damassé frêne noir frêne stabilisé, acier damassé torsion, inoxydable sknife table knife damask ash stabilized ash, torsion damask, stainless | 899.00 1 PCE |
|  | S-109DE 11.0 7640146641878  | sknife Steakgabel Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife fourchette à steak damassée frêne noir frêne stabilisé, acier damassé torsion, inoxydable sknife steak fork damask ash black stabilized ash, torsion damask, stainless | 999.00 1 PCE |
|  | S-111DE 11.0 7640146690043  | sknife Löffel Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife cuillère damassée frêne noir frêne stabilisé, acier damassé torsion, inoxydable sknife spoon damask ash black stabilized ash, torsion damask, stainless | 999.00 1 PCE |
|  | S-208DE 11.0 7640146641885  | sknife Steakbesteck Set Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife couverts à steak damassés frêne noir frêne stabilisé, acier damassé torsion, inoxydable sknife steakset damask ash black stabilized ash, torsion damask, stainless | 1'898.00 1 PCE |
|  | S-308DE 11.0 7640146690050  | sknife Steakbesteck Set Damast Esche mit Löffel stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife couverts à steak avec cuillère frêne noir frêne stabilisé, acier damassé torsion, inoxydable sknife steakset with spoon ash black stabilized ash, torsion damask, stainless | 2'897.00 1 PCE |
|  | S-1208DE 11.0 7640146690074  | sknife Steakbesteck mit Löffel Set 4tlg. stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife couverts à steak avec cuillère 4 pcs frêne stabilisé, acier damassé torsion, inoxydable sknife steakset with spoon ash black 4 pcs stabilized ash, torsion damask, stainless | 11'588.00 1 PCE |
| | | | 12-teilig, Holzbox |

| Serie / Série / Series | Art. Nr. / N° art. / Item No. Klinge / Lame / Blade cm EAN Code | Beschreibung / Description / Description | CHF UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA / RRP incl. VAT |
|---|--|--|--|
| Damastmesser | S-102DE 11.0 7640146641564  | Couteaux damassés / Damask knives sknife Käsemesser Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife couteau à fromage damassé frêne noir frêne stabilisé, acier damassé torsion, inoxydable sknife cheese knife damask ash stabilized ash, torsion damask, stainless | 999.00 1 PCE |
|  | S-103DE 7.5 7640146641571  | sknife Austernmesser Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife couteau à huîtres damassé frêne noir frêne stabilisé, acier damassé torsion, inoxydable sknife oyster knife damask ash stabilized ash, torsion damask, stainless | 799.00 1 PCE |
|  | S-104DE 13.0 7640146641601  | sknife Trockenfleischmesser Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife couteau à viande séchée damassé frêne noir frêne stabilisé, acier damassé torsion, inoxydable sknife dry meat knife damask ash stabilized ash, torsion damask, stainless | 999.00 1 PCE |





SKNIFE TASCHENMESSER

Das Taschenmesser lässt sich – dank dem weltweit einzigartigen Gleitlager in high-tech Keramik – federleicht öffnen. Das Messer ist in den Ausführungen Chirurgienstahl, Damast und Volldamast erhältlich. Die Volldamast-Variante gibt es noch mit einem Diamanten besetzten Klingenrücken oder mit PVD beschichtetem Damastgriff. Die Holzgriffe sind aus stabilisiertem Eschen- oder Walnussholz. Jedes Messer wird von Hand in der Bieler Messermanufaktur gefertigt und ist somit ein Unikat.

Le couteau de poche est muni d'un palier lisse novateur en céramique high-tech – qui est unique au monde. Grâce à cette innovation le couteau s'ouvre aisément. Le couteau est disponible en acier chirurgical ainsi qu'en acier damassé ou en damas entier. La version en damas entier existe également avec le dos serti de diamants ou avec côtes en acier damassé revêtus de PVD. Manches en bois: frêne ou noyer stabilisé. Chaque couteau est fabriqué à la main dans la manufacture de couteau à Bienne et est ainsi unique.

The pocket knife can be opened easily due to the novel plane bearing made of high-tech ceramics that is unique in the world. The knife is available in surgical steel, damask and full damask. The full damask version exists also with a diamond-set blade back or with PVD-coated damask handle shells. The wooden handles are made of stabilized ash or walnut wood. Each knife is manufactured by hand in the knife manufactory in Biel and therefore is unique.



| Serie / Série / Series | Art. Nr. / N° art. / Item No. Klinge / Lame / Blade cm EAN Code | Beschreibung / Description / Description | CHF UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA / RRP incl. VAT |
|---|---|---|--|
| Taschenmesser | | Couteaux de poche / Pocket knives | |
|  | ST-101DD 10.0 7640146642875  | sknife Taschenmesser Voll-Damast rostfreier Torsionsdamast sknife couteau de poche damas entier acier damassé torsion, inoxydable sknife pocket knife full damask torsion damask, stainless | 1'999.00 1 PCE |
|  | ST-101DE 10.0 7640146642073  | sknife Taschenmesser Damast Esche Klinge und Rücken rostfreier Torsionsdamast sknife couteau de poche damassé frêne noir lame et dos du couteau acier damassé torsion sknife pocket knife damask ash black blade and knife back torsion damask | 999.00 1 PCE |
|  | ST-101DW 10.0 7640146642301  | sknife Taschenmesser Damast Walnuss Klinge und Rücken rostfreier Torsionsdamast sknife couteau de poche damassé noyer lame et dos du couteau acier damassé torsion sknife pocket knife damask, walnut blade and knife back torsion damask | 999.00 1 PCE |
|  | ST-101E 10.0 7640146642059  | sknife Taschenmesser Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau de poche frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical sknife pocket knife ash black stabilized ash / surgical steel | 599.00 1 PCE |
|  | ST-101W 10.0 7640146642042  | sknife Taschenmesser Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau de poche noyer noyer stabilisé / acier chirurgical sknife pocket knife walnut stabilized walnut / surgical steel | 599.00 1 PCE |
|  | STS-101D 10.0 7640146689962  | sknife Taschenmesser Diamant Voll-Damast, 51 Diamanten Ø1.8mm = 1.2 Karat sknife couteau de poche diamant damas entier, 51 diamants Ø1.8mm = 1.2 carat sknife pocket knife diamond full damask, 51 diamonds Ø1.8mm = 1.2 carat | 5'990.00 1 PCE |
|  | STS-101G 10.0 7640146689979  | sknife Taschenmesser goldfarbig beschichtet Voll-Damast sknife couteau de poche revêtement couleur or damas entier sknife pocket knife gold coloured plated full damask | 2'490.00 1 PCE |

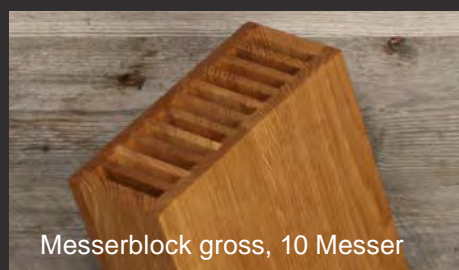


SKNIFE ZUBEHÖR & MESSERBLÖCKE

Die Weiterentwicklung des Klingenschutzes ist die handliche und kompakte Messertasche für den Transport von Küchenmessern. Die rollbare Tasche bietet Platz für 5 Messer. Messerblöcke: hergestellt in der Schweiz, aus heimischem Eichenholz. Der Magnetische, drehbare Messerblock bietet Platz für 5 Messer. Der schräge Messerblock (2 Grössen) bietet Platz für 8/10 Messer mit Klingenslänge bis 24/27cm und Klingensbreite bis 4,5/6 cm. Die Holzverpackung, wird nachhaltig aus gedämpfter Tanne aus dem Berner Wald produziert. Sie kann als Geschenkbox und zur Aufbewahrung (Schubladeneinsatz) verwendet werden.

Le développement du protège-lame est la mallette à couteau enroulable pratique et compacte; solution sophistiquée pour le transport de 5 couteaux. Blocs de couteaux: fabriqué en Suisse, en chêne local. Bloc magnétique: pivotant, pour 5 couteaux. Bloc oblique (2 grandeurs): pour 8/10 couteaux, avec une longueur de lame jusqu'à 24/27 cm et une largeur de lame jusqu'à 4,5/6 cm. L'emballage en bois de sapin étuvé provenant de la forêt bernoise est produit de manière durable. Usage: comme coffret cadeau et pour le rangement des couteaux (tiroir encastré).

The further development of the blade guard is the handy and compact rollable knife bag; the sophisticated solution for the transport of 5 kitchen knives. Knife blocks: made in Switzerland of local oak. Magnetic, rotatable block: space for 5 knives. Oblique block (2 sizes): space for 8/10 knives with blade length of 24/27 cm and width of 4,5/6 cm. The wooden packaging is sustainably produced from steamed fir from the Bernese Forest. Usage: as a gift box and for storage (drawer insert).



| Serie / Série / Series | Art. Nr. / N° art. / Item No. Klinge / Lame / Blade cm EAN Code | Beschreibung / Description / Description | CHF UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA / RRP incl. VAT |
|---|--|--|--|
| Messerblock | S-ME1 8.9x8.9x27.5 7640446641417  | Bloc de couteaux / Knife block Messerblock Eiche drehbar geeignet für 5 Messer bloc de chêne pivotant pour 5 couteaux knife block oak rotatable suitable for 5 knives | 449.00 1 PCE |
|  | S-MK-E 18x24x7 7640146641809  | Messerblock Eiche schräg klein geeignet für 8 Messer bloc de couteau chêne oblique pour 8 couteaux knife block oak oblique small suitable for 8 knives | 149.00 1 PCE |
|  | S-MM-E 26x30x8.4 7640146641427  | Messerblock Eiche schräg geeignet für 10 Messer bloc de couteau chêne oblique pour 10 couteaux knife block oak oblique suitable for 10 knives | 169.00 1 PCE |
| Schubladeneinsatz | SE-L 2,5 x 6 x 40 7640146642271  | Insert de tiroir / Drawer insert Schubladeneinsatz in Tannenholz alle Klingenformen bis 27cm insert de tiroir en bois de sapin toutes les formes de lames jusqu'à 27cm drawer insert firwood blade shapes up to 27cm | 35.00 5 PCS/PACK |
|  | SE-LB 3,0 x 6,5 x 41 7640146642295  | Geschenkbox mit Schubladeneinsatz alle Klingenformen bis 27cm boîte cadeau avec insert de tiroir toutes les formes de lames jusqu'à 27cm gift box with drawer insert blade shapes up to 27cm | 39.00 1 PCE |
|  | SE-M 2,5 x 6 x 33 7640146642264  | Schubladeneinsatz in Tannenholz alle Klingenformen bis 20cm insert de tiroir en bois de sapin toutes les formes de lames jusqu'à 20cm drawer insert firwood blade shapes up to 20cm | 29.00 5 PCS/PACK |
|  | SE-MB 3,0 x 6,5 x 34 7640146642288  | Geschenkbox mit Schubladeneinsatz alle Klingenformen bis 20cm boîte cadeau avec insert de tiroir toutes les formes de lames jusqu'à 20cm gift box with drawer insert blade shapes up to 20cm | 35.00 1 PCE |

| Serie / Série / Series | Art. Nr. / N° art. / Item No. Klinge / Lame / Blade cm EAN Code | Beschreibung / Description / Description | CHF UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA / RRP incl. VAT |
|------------------------------|---|--|--|
| Messertasche | SM-L 56x44x2 7640146641311  | Mallette à couteaux / Knife bag sknife Messertasche Kunstleder Rolltasche für 5 Messer und Zubehör sknife mallette à couteaux en similicuir mallette enroulable pour 5 couteaux et accessoires sknife knife bag faux leather rollable bag for 5 knives and accessories | 229.00 1 PCE |
| Klingenschutz Protect | SK-L 32x6 7640146641168  | Protège-lame / Blade guard Magnetischer Klingenschutz L Protect eingeschweisste Magnete, Polyester Gewebe protège-lame magnétique, L Protect aimants soudés, tissu en polyester magnetic blade guard, L Protect welded-in magnets, polyester tissue | 35.00 5 PCS/PACK |
| Klingenschutz Protect | SK-M 24x6 7640146641151  | Magnetischer Klingenschutz M Protect eingeschweisste Magnete, Polyester Gewebe protège-lame magnétique, M Protect aimants soudés, tissu en polyester magnetic blade guard, M Protect welded-in magnets, polyester tissue | 29.00 5 PCS/PACK |
| Klingenschutz Protect | SK-S 18.5x4.8 7640146641144  | Magnetischer Klingenschutz S Protect eingeschweisste Magnete, Polyester Gewebe protège-lame magnétique, S Protect aimants soudés, tissu en polyester magnetic blade guard, S Protect welded-in magnets, polyester tissue | 25.00 5 PCS/PACK |
| Klingenschutz Leder | SK-M-LS 24x6 7640146641212  | Protège-lame cuir / Blade guard leather Magnetischer Klingenschutz M Leder schwarz eingeschweisste Magnete protège-lame magnétique, M, cuir noir aimants soudés magnetic blade guard, M, leather black welded-in magnets | 59.00 5 PCS/PACK |



SKNIFE TASCHENMESSER FERTIGUNG

Mit dem Taschenmesser aus Damast oder Chirurgenstahl, hat die Messerhandwerkskunst ein neues Level erreicht. Dank des weltweit einzigartigen Gleitlagers aus high-tech Keramik lässt sich das Messer wie der Lauf eines Uhrwerks federleicht öffnen. Präzisionsfertigung kombiniert mit handwerklicher Endbearbeitung mit über 40 Arbeitsschritten. Um die Langlebigkeit sicherzustellen, wird beim Griff regionales stabilisiertes Holz verwendet, welches mit der Holzfachschule Biel entwickelt wurde. Version für Sammler: Klinge, Rücken und Griffschale aus Damast. Der Wechsel von konvexen und konkaven Oberflächen bringt noch mehr Reflektion in die Damaststruktur.

Avec le couteau de poche en acier damassé ou en acier chirurgical l'artisanat du couteau a atteint un niveau supérieur. Grâce au palier lisse en céramique high-tech unique au monde le couteau s'ouvre aussi facilement que le mouvement d'une montre. Fabrication de précision combinée et finition manuelle avec plus de 40 étapes de travail. Pour assurer la longévité du produit, seul du bois stabilisé régional est utilisé. Un procédé développé avec l'Ecole de Bois Biemme. Version pour les collectionneurs: lame, dos et manche en acier damassé. Le changement des surfaces convexes et concaves apporte encore plus de réflexion dans la structure du damas.

With the pocket knife made of damask or surgical steel the art of knifemaking has reached a new level. Thanks to the worldwide unique plain bearing made of high-tech ceramics, the knife can be opened easily like the movement of a watch. Precision manufacturing combined with handcrafted finishing with over 40 work steps. In order to ensure the longevity regional stabilized wood is used. A process developed with the «Holzfachschule Biel». Version for collectors: blade, back and handle made of damask steel. In addition, the convex and concave surfaces bring even more reflection into the damask structure.



sknife 
swiss knife



Precision from the
watchmaking city of Biel

9f\ }`h]W `VY].; f]]_cbnYdh`W `]b`XYf; UfhYbUfYbUz7 <!, &,\$'?fYi n`]b[Yb, ã f @*!ã\ [] : ^) eËh