

# sknife

## swiss knife

## Die Königsklasse

aus der Messerwelt



## Messermanufaktur

Schmiede in Oberburg und Messermanufaktur in Biel: Im Emmental bei ca. 1'000° C mit einer Hammer-Schlagenergie von 3,5 Tonnen geschmiedet verbindet sich dieser hochwertige Stahl mit Schweizer Schmiedehandwerkskunst. Die Feinverarbeitung und der Handabzug der sknife Messer werden in der sknife Messermanufaktur in Biel vollbracht.

Griffschalen werden von Hand angepasst und so fugenlos verklebt. Der Kleber kommt aus der Luft- und Raumfahrt und ist sehr Temperatur- und Wechselbeständig. Das Messer und die Griffschalen werden zusammen vorgeschliffen und in vielen weiteren Arbeitsschritten immer feiner von Hand durch einen gelernten Messerschmied in die fertige Form gebracht.



# Chirurgenstahl

Der Chirurgenstahl wurde ursprünglich für Airbus entwickelt und wird heute in der Chirurgie für hochbelastete Teile wie Knochenschrauben verwendet und findet auch Verwendung in der Uhrenbranche. Durch das feine Gefüge werden sehr hohe Festigkeiten erzielt; hierdurch kann das Messer viel dünner geschliffen werden. Durch den Ersatz von Kohlenstoff durch Stickstoff wird die Korrosionsbeständigkeit um Faktor 4 erhöht. Durch die hohe Härte von 58 HRC, welche im Bereich der japanischen Messer liegt, bleibt das Messer sehr lange scharf.

# Schweizer Holz

Schweizer Holz: das Walnussholz sowie das Eschenholz mit schöner Holzstruktur stammen aus einer Drechslerei in Graubünden. Um das Holz beständig zu machen, wird es unter Vakuum und Druck zu 100 % mit Acryl infiltriert (gefüllt) und somit stabilisiert. Dieses Verfahren verändert zudem noch die Farbe des Holzes. Diese Technologie basiert auf neusten Forschungsergebnissen aus Entwicklungsprojekten mit der Holzfachschule in Biel.



## Bei uns erhältlich:



### Austernmesser Walnuss

Brutto: SFR. 229.00

Netto: SFR. 206.10



### Trockenfleischmesser Walnuss

Brutto: SFR. 259.00

Netto: SFR. 233.10



## Steakmesser Esche

Brutto: SFR. 239.00

Netto: SFR. 215.10



## Damast-Steakmesser

Esche 1'000 Lagen

Brutto: SFR. 899.00

Netto: SFR. 809.10



## Käsemesser Walnuss

Brutto: SFR. 259.00

Netto: SFR. 233.10



## Tafelmesser Esche

Brutto: SFR. 239.00

Netto: SFR. 215.10