

Preisliste / Liste des prix / Pricelist 2025



sknife Team



MICHAEL BACH
Gründer / CEO



ANDREAS SCHWEINFEST
Verkaufsleitung



VIOLETA SAKICA
Key Account



TIMO MÜLLER
Messerschmied



FLORIAN SCHWAB
Auftragsbearbeitung



WORLD BEST CHEFS

over 300 Michelin Stars & over thirty 3 Star Chefs



Mauro Colagreco, Le Mirazur, France



Julien Royer, Odette, Singapore



Roca Brothers, Roca, Spain



Viki Geunes, Antwerp



Franck Giovannini, Switzerland



Anne-Sophie PIC, Beau-Rivage, Switzerland



Eric Fréchon, France



Grant Achatz, Alinea, USA



Kevin Fehling, The Table, Germany



Emmanuel Renaut, Flocons de Sel, France

WORLD BEST HOTELS

40 leading hotels of the world & the best French Riviera hotels



La Réserve, Ramatuelle



Four Seasons, Cap Ferrat



Metropole, Monaco



Martinez, Cannes



Ocean Club, St Barths



Hotel du Cap, Antibes



The Dolder Grand, Zurich



Mandarin Oriental, Lucerne



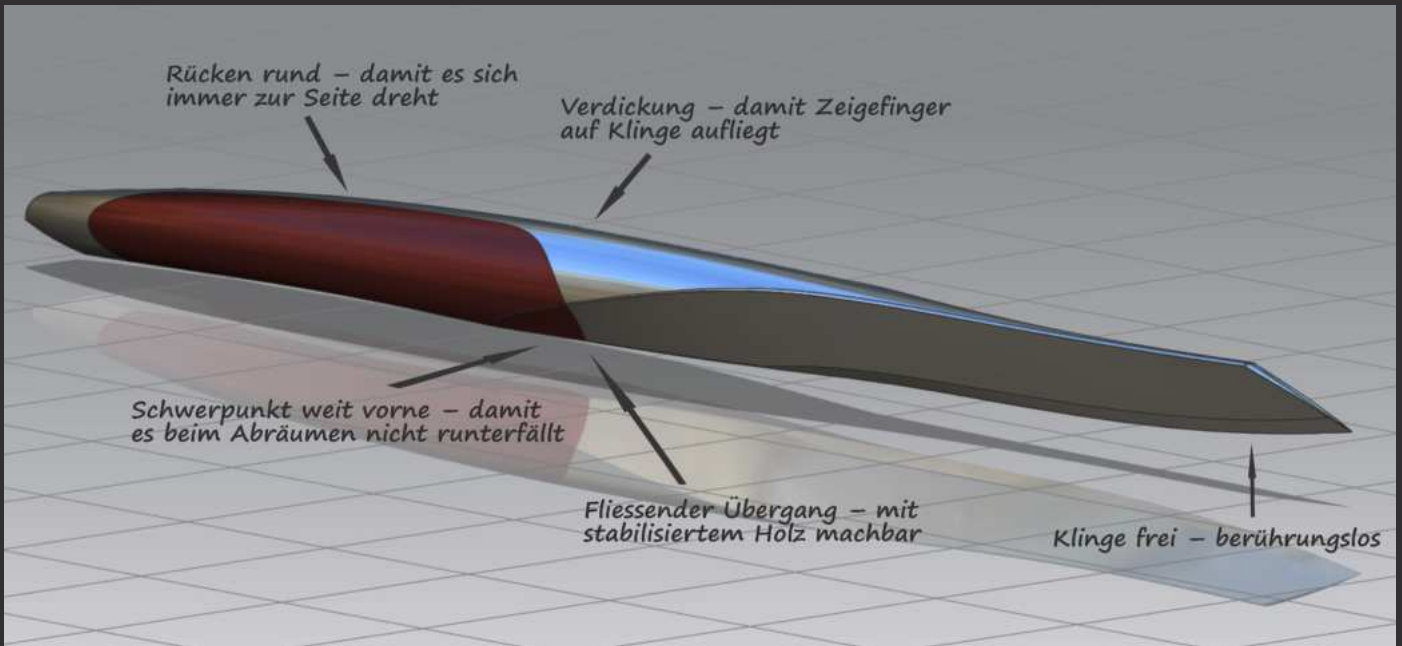
Marina Bay Sands, Singapore



Red Sea, Desert Rock, Saudi Arabia



reddot award 2018
best of the best



DESIGN, AWARDS, ENGAGEMENT

Der fließende Übergang vom Griff zur Klinge ermöglicht ergonomisches Schneiden. Die Schnittkante hat durch das optimierte Design keine Berührung zur Fläche. sknife wurde mit 4 internationalen Design Preisen ausgezeichnet.

La transition s'écoulant entre le manche et la lame permet une coupe ergonomique. Le fil de la lame est sans contact avec la surface. Les couteaux ont été honorés avec 4 prix de design internationaux.

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 has been honored with 4 international design awards.

sknife ist offizieller Ausrüster der Schweizer Kochnationalmannschaft. *sknife est fournisseur officiel de l'équipe culinaire nationale suisse.* sknife is official supplier of the Swiss National Culinary Team.



sknife 
swiss knife



SKNIFE MESSER & BESTECK


















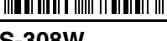

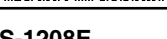

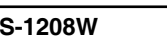


sknife – geschmiedet in der Schweiz aus neuartigem Chirurgenstahl, mit einer Härte von 58 HRC – vergleichbar mit edlen japanischen Klingen – und einer vierfach höheren Korrosionsbeständigkeit. Die Griffschalen sind aus stabilisiertem Walnuss- und Eschenholz. In unserer Manufaktur in der Uhrenstadt Biel wird jede Klinge mit grösster Präzision feinverarbeitet und von Hand abgezogen. Dies ermöglicht erstmals den Einsatz auf Yachten oder Restaurants am Meer.

sknife – forgé en Suisse à partir d'un acier chirurgical innovant, avec une dureté de 58 HRC – comparable aux précieuses lames japonaises – et une résistance à la corrosion quatre fois supérieure. Les manches sont fabriqués en noyer et en frêne stabilisé. Dans notre manufacture située dans la ville horlogère de Bienne, chaque lame est finement travaillée avec une précision absolue et affûtée à la main. Cette conception unique permet, pour la première fois, une utilisation sur les yachts ou dans les restaurants en bord de mer.
















sknife – forged in Switzerland from innovative surgical steel, with a hardness of 58 HRC – comparable to exquisite Japanese blades – and a four times higher corrosion resistance. The handles are made from stabilized walnut and ash wood. In our manufactory in the watchmaking city of Biel, each blade is finely crafted with utmost precision and hand-honed. This makes the product suitable for yachts or seaside restaurants.



| Serie / Série | Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code | Beschreibung / Description | CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA |
|---|--|--|---|
| Steakmesser / Couteaux à steak | | | |
|  | S-101E 11.0 7640146641359  | sknife Steakmesser Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical | 239.00 1 PCE |
|  | S-101W 11.0 7640146641267  | sknife Steakmesser Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak noyer noyer stabilisé / acier chirurgical | 239.00 1 PCE |
|  | S-201E 11.0 7640146641366  | sknife Steakmesser 2er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak 2 pièces frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical | 478.00 1 PCE |
|  | S-201W 11.0 7640146641274  | sknife Steakmesser 2er Set Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak 2 pièces noyer noyer stabilisé / acier chirurgical | 478.00 1 PCE |
|  | S-401E 11.0 7640146641373  | sknife Steakmesser 4er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak 4 pièces frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical | 956.00 1 PCE |
|  | S-401EGHW 11.0 7640146689986  | sknife Steakmesser 4er Set assortiert Esche dunkel, grau und hell, sowie Walnuss sknife couteau à steak 4 pièces assortis frêne foncé, gris, clair et noyer | 956.00 1 PCE |
|  | S-401W 11.0 7640146641281  | sknife Steakmesser 4er Set Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak 4 pièces noyer noyer stabilisé / acier chirurgical | 956.00 1 PCE |
|  | S-401SH 11.0 7640146690661  | sknife Steakmesser 4er Set Schwemmholz stabilisiertes Schwemmholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak 4 pcs bois flotté bois flotté stabilisé / acier chirurgical | 1'036.00 1 PCE |
|  | S-601E 11.0 7640146641526  | sknife Steakmesser 6er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak 6 pièces frênes noir frêne stabilisé / acier chirurgical | 1'434.00 1 PCE |
|  | S-601W 11.0 7640146641533  | sknife Steakmesser 6er Set Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak 6 pièces noyer noyer stabilisé / acier chirurgical | 1'434.00 1 PCE |

| Serie / Série | Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code | Beschreibung / Description | CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA |
|---|--|--|---|
| Steakmesser / Couteaux à steak | | | |
|  | S-109E 11.0 7640146641816  | sknife Steakgabel Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife fourchette à steak frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical | 259.00 1 PCE |
|  | S-109W 11.0 7640146641823  | sknife Steakgabel Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife fourchette à steak noyer noyer stabilisé / acier chirurgical | 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 | 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 | 518.00 1 PCE |
|  | S-111E 11.0 7640146689924  | sknife Löffel Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife cuillère frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical | 259.00 1 PCE |
|  | S-111W 11.0 7640146689955  | sknife Löffel Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife cuillère noyer noyer stabilisé / acier chirurgical | 259.00 1 PCE |
|  | S-208E 11.0 7640146641854  | sknife Steakbesteck Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couverts à steak frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical | 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 | 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 | 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 | 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 | 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 | 3'028.00 1 PCE 12-teilig, Holzbox |

| Serie / Série | Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code | Beschreibung / Description | CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA |
|---|--|---|---|
| Tafelmesser / Couteaux de table | | | |
|  | S-106E 11.0 7640146641649  | sknife Tafelmesser Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau de table frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical | 239.00 1 PCE |
|  | S-106W 11.0 7640146641656  | sknife Tafelmesser Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau de table noyer noyer stabilisé / acier chirurgical | 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 | 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 | 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 | 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 assortit frêne foncé, gris, clair et noyer | 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 | 956.00 1 PCE |
|  | S-606E 11.0 7640146641724  | sknife Tafelmesser 6er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteaux de table 6 pièces frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical | 1'434.00 1 PCE |
|  | S-606W 11.0 7640146641731  | sknife Tafelmesser 6er Set Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau de table 6 pièces noyer noyer stabilisé / acier chirurgical | 1'434.00 1 PCE |

| Serie / Série | Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code | Beschreibung / Description | CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA |
|---|--|--|---|
| Tafelmesser / Couteaux de table | | | |
|  | S-216E 11.0 7640146642080  | sknife Tafelmesserbesteck Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couverts de table frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical | 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 | 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 | 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 | 757.00 1 PCE |
|  | S-1216E 11.0 7640146690203  | sknife Besteck mit Löffel Set 4tlg. Esche stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couverts de table avec cuillère 4 pcs frêne frêne stabilisé / acier chirurgical | 3'028.00 1 PCE 12-teilig, Holzbox |
|  | S-1216W 11.0 7640146690210  | sknife Besteck mit Löffel Set 4tlg. Walnuss stabilisiertes Walnuss / Chirurgenstahl sknife couverts de table avec cuillère 4 pcs noyer noyer stabilisé / acier chirurgical | 3'028.00 1 PCE 12-teilig, Holzbox |
| Display / Présentoir | | | |
|  | SD-B | Verkaufsddisplay für sknife Besteck Présentoir de vente pour couverts sknife | 200.00 1 PCE |
|  | SD-M | Verkaufsddisplay für 4 Messer Présentoir de vente pour 4 couteaux | 200.00 1 PCE |
|  | SD-T | Verkaufsddisplay für 3 Taschenmesser Présentoir de vente pour 3 couteaux de poche | 200.00 1 PCE |

AUSSTELLUNGS-KONZEPT



Taschenmesser – Verpackung dient als Display



Ausstellungs-Konzept: Magnetbrett



Individuelle Shop-Konzepte

GESCHMIEDET IM EMMENTAL



Chirurgenstahl
Acier chirurgical
Surgical steel

Stabilisiertes Holz
Bois stabilisé
Stabilized wood

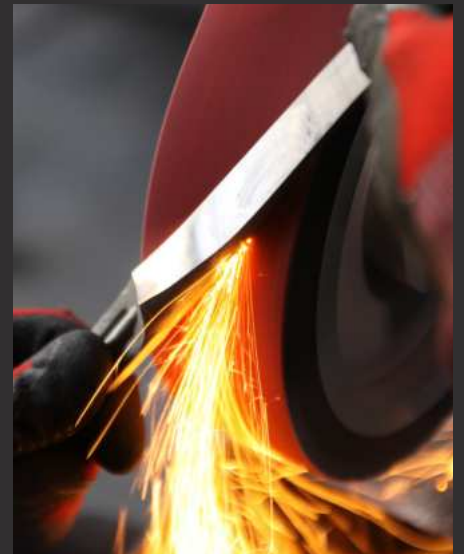
Von Hand gefertigt
Fabriqué à la main
Manufactured by hand
















Hohe Korrosionsbeständigkeit
Haute résistance à la corrosion
High corrosion resistance



Esche & Walnuss, regional
Frêne & noyer, local
Ash & walnut wood, local



In der Uhrenstadt Biel
Dans la ville horlogère de Bienne
In the watch city Biel

| Serie / Série | Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code | Beschreibung / Description | CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA |
|---|--|---|---|
| Käsemesser / Couteaux à fromage | | | |
|  | S-102W 11.0 7640146641397  | sknife Käsemesser Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau à fromage noyer noyer stabilisé / acier chirurgical | 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 | 418.00 1 PCE |
| Trockenfleischmesser / Couteaux à viande séchée | | | |
|  | S-104W 13.0 7640146641595  | sknife Trockenfleischmesser Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau à viande séchée noyer noyer stabilisé / acier chirurgical | 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 | 418.00 1 PCE |
| Austern / Hartkäsemesser / Couteaux à huîtres | | | |
|  | S-103W 7.5 7640146641557  | sknife Austern-/ Hartkäsemesser stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau à huîtres / couteau à fromage dur noyer stabilisé / acier chirurgical | 229.00 1 PCE |
|  | S-103W+KWS 35x17x2.5 7640146690340  | sknife Hartkäsemesser mit Walnussbrett mit Baumkante und Magnet sknife couteau à fromage dur avec plateau noyer avec flache naturelle et aimant | 388.00 1 PCE |
| Nachschärfservice / Service d'affûtage | | | |
|  | S-NS2 | Nachschärfen, Holz polieren, Logo gravieren Affûtage, polissage du bois, gravure logo | 30.00 1 PCE |

























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 und Besteck ist 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 ainsi que les couverts sont uniques.

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 and cutlery is unique.



| Serie / Série | Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code | Beschreibung / Description | CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA |
|---|---|--|--|
| Damastmesser / Couteaux damas | | | |
|  | 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 | 899.00 1 PCE |
|  | S-201DE 11.0 7640146641472  | sknife Steakmesser 2er Set Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife couteau à steak damassé frêne noir 2 pcs frêne stabilisé, acier damassé torsion, inoxydable | 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 | 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 | 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 | 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 | 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 | 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 | 11'588.00 1 PCE 12-teilig, Holzbox |
|  | S-102DE 11.0 7640146641564  | sknife Käsemesser Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife couteau à fromage damassé frêne noir frêne stabilisé, acier damassé torsion, inoxydable | 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 | 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 | 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 Chirurgenstahl, 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, 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 | Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code | Beschreibung / Description | CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA |
|---|--|--|---|
| Taschenmesser / Couteaux de poche | | | |
|  | ST-101DD 10.0 7640146642875  | sknife Taschenmesser Voll-Damast rostfreier Torsionsdamast sknife couteau de poche damas entier acier damassé torsion, inoxydable | 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 | 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 | 999.00 1 PCE |
|  | ST-101DSH 10.0 7640146690654  | sknife Taschenmesser Schwemmholz stabilisiertes Schwemmholz / Damast sknife couteau de poche bois flotté bois flotté stabilisé / acier damassé Limited Edition, 200 Stück/pièces | 1'010.00 1 PCE |
|  | ST-101E 10.0 7640146642059  | sknife Taschenmesser Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau de poche frêne noir frêne stabilisé / acier chirurgical | 599.00 1 PCE |
|  | ST-101W 10.0 7640146642042  | sknife Taschenmesser Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau de poche noyer noyer stabilisé / acier chirurgical | 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 | 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 | 2'490.00 1 PCE |

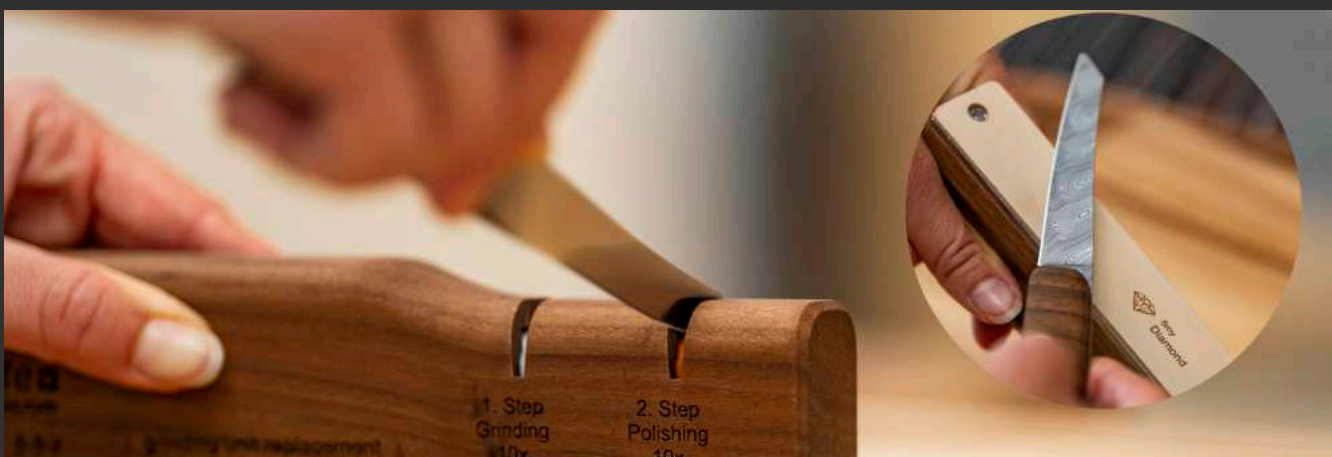














SCHLEIFTECHNIK

Schweizer Schleifgerät mit zwei Stufen / Extra feine Schleifsteine aus Japan / Präzisionsmechanik der Förderwerkstatt Bern / Schweizer Walnussholz aus Emmental / Schnittwinkel 15 Grad für sknife und japanische Messer / Auch Solinger Messer können einmalig umgeschliffen werden / Upgrade mit Ersatzschleifeinheit und Diamant infiltriertem Leder

Appareil d'affûtage suisse à deux niveaux / Pierres à aiguïser extra fines du Japon / Mécanique de précision de l'atelier de convoyage à Berne / Bois de noyer suisse en provenance de l'Emmental / Angle de coupe de 15 degrés pour couteaux sknife et japonais / Egalement les couteaux de Solingen peuvent être réaffûtés une fois / Upgrade avec unité d'affûtage de rechange et cuir infiltré de diamants

Swiss sharpener with two steps / Extra fine grinding stones from Japan / Precision mechanics from the Förderwerkstatt Bern / Swiss walnut wood from Emmental / Cutting angle 15 degrees for sknife and Japanese knives / Knives from Solingen can as well be resharpened once / Upgrade with replacement sharpening unit and diamond infiltrated leather



| Serie / Série | Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code | Beschreibung / Description | CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA |
|---|--|--|---|
| Pflegen und schärfen / Entretien et affûtage | | | |
|  | S-C-20 20 ml 7640146690333  | sknife Pflegeset Bio Macadamiaöl mit Tuch sknife set de soins huile de macadamia bio avec chiffon | 39.00 1 PCE |
|  | S-CS-3 20 ml 7640146690562  | sknife Schleifgerät S-S-3 mit Pflegeset Bio Macadamiaöl / Ersatzkeramiksteine sknife appareil d'aiguisage / set de soins huile macadamia bio / pierre céramique de rechange | 238.00 1 PCE |
|  | S-S-1 20 x 4.5 x 3 7640146690364  | sknife Schleifgerät 1. Vorschleifen 2. Polieren / Walnussholz sknife appareil d'aiguisage 1. affûter 2. polissage / noyer | 119.00 1 PCE |
|  | S-S-3 20 x 4.5 x 3 7640146690685  | sknife Schleifgerät / mit Abziehleder mit Ersatzkeramiksteinen / Walnussholz sknife appareil d'aiguisage / cuir d'entretien avec pierres céramique de rechange / noyer | 199.00 1 PCE |
|  | S-S-E 7640146690647  | sknife Ersatzkeramiksteine für sknife Schleifgerät sknife pierres céramique de rechange pour appareil d'aiguisage sknife | 30.00 1 PCE |
|  | S-S-L 7640146690791  | sknife Ersatz Streichriemen Leder mit Diamantpaste sknife cuir de rechange cuir avec pâte diamantée | 49.00 1 PCE |

10 YEARS
SPECIAL EDITION

sknife 
swiss knife

