

Biel, 26. August 2019



Besichtigung der **sknife** **Messermanufaktur**

Einladung

Termin: **Mittwoch 25. September 2019**
Treffpunkt: 16:00 Uhr vor Ort
Wo? sknife ag
Neuengasse 5
CH-2502 Biel-Bienne
+41 (0)32 322 97 52
www.sknife.com/de/



Sknife: Messermanufaktur – Messer swiss made

sknife stellt hochwertige, innovative Produkte her. Die Materialien mit natürlichen Oberflächen von sknife ag unterstreichen die klaren Formen der Produkte. Die Messer und Gabeln gibt es in den Ausführungen Chirurgenstahl oder Torsionsdamast (1'000 Lagen). Im Emmental geschmiedet und in der sknife Messermanufaktur in Biel komplett mit hoher Perfektion von Hand gefertigt. Die Produkte rund ums Messer haben einen hoch emotionalen Wert: Klare Formen und moderne Funktionalität, unterstrichen durch Materialien mit natürlichen Oberflächen verleihen den sknife Produkten ihren eigenen Stil.

Neben Steak-, Käse- und Damast-Messer wird auch seit Ende 2018 das sknife Taschenmesser "Steakmesser to go" sehr erfolgreich angeboten.

Nach der Besichtigung der Messer-Manufaktur werden wir von Experten in die Kunst des richtigen Messer-Schleifen eingeführt.

Programm:

16:00 Begrüssung
16:05 – 17:00 Besichtigung
17:00 – 17:30 Kleine Einführung
in das richtige Messer-Schleifen
17:30 – 18:15 Apéro / Networking

Anmeldungsfrist: 19. September 2019

an:
Email guy.flueli@bluewin.ch
Tel. +41 (0)79 506 83 12
Post Guy Flüeli
Aneterstrasse 3, 9553 Bettwiesen

----- Antwort-Talon -----

Name: _____

Vorname: _____

Adresse: _____

Email: _____

Telefon: _____

STV/UTS ☐ TNG ☐ (mit x angeben!)