

PRESSEMITTEILUNG

Wir leben Messer seit 20 Jahren



20 Jahre Jubiläum: CeCo Ltd Biel öffnet seine Türen vom 26.-28. August 2023, 10h bis 18h

Seit 20 Jahren ist Michael Bach stetig auf der Suche nach hochwertigen Profimeßern für Spitzenköche. Mit dem Import von japanischen Damastmessern der Marke Kai wurde der Grundstein für den späteren Erfolg gelegt. Seit 15 Jahren werden die Schweizer Junioren- und Kochnationalteams mit Kai Messern ausgerüstet; beide Teams sind aktueller Weltmeister.



Michael Bach, Ceo & Founder CeCo Ltd - world-of-knives & sknife ag

Gebührend gefeiert wird das 20-jährige Jubiläum mit dem «Special Edition» Kiritsuke. Seine handliche Form garantiert ein schönes Schneiderlebnis: dank dem abgerundeten Klingeneende lassen sich Griff und Klinge leicht umfassen, was eine sichere Führung bei zügigem Arbeiten erlaubt.

CeCo Ltd. - world-of-knives.ch, Neuengasse 5, CH-2502 Biel, t +41 32 322 97 55, f +41 32 322 97 54
contact@ceco.ch CHE-109.883.766 MWST Raiffeisenbank IBAN CH76 8080 8007 6839 6257 0



“Special Edition” Kiritsuke zum 20-jährigen Jubiläum, CHF 299.--

SPECIAL OFFER: Besuchende der Tage der offenen Tür profitieren von einem 20 % Rabatt und einem Gratis-Gravurservice – auch eine personalisierte Geschenkidee für sich oder andere.

Dank des persönlichen Austauschs mit Top Chefs wurde das Messer-Sortiment aus Japan und Solingen während zwei Dekaden laufend ergänzt: CeCo bietet heute über 1'000 professionelle Produkte rund ums Schneiden. Für Andreas Caminada wurde vor 12 Jahren eigens eine Kochmesserlinie entwickelt. Auch weitere renommierte Köche fragten nach einem in der Schweiz gefertigten Messer, analog den französischen Steakmessern.

Mit der Gründung der Schwesterfirma sknife im Jahr 2014 wurden bereits 2015 die ersten Steakmesser ausgeliefert. Seit 9 Jahren fertigt sknife an der Neuengasse in Biel Steak- und Taschenmesser. Die sknife Messer wurden mit 4 Internationalen Designpreisen ausgezeichnet und sind mittlerweile in den weltbesten Restaurants mit über 200 Michelin Sternen eingedeckt. Dank dem neuartigem Chirurgenstahl sind die Messer auf Yachten und in Restaurants am Meer bestens etabliert – und in den besten Hotels an der Côte d'Azur hat sich sknife gar profiliert.



Griff-Varianten aus stabilisiertem Holz: Esche hell, schwarz eingefärbt und grau sowie Walnuss



Das sknife Besteck gilt als schönstes Besteck

Auch das in der Präzision einer Uhr gefertigte Taschenmesser mit Gleitlager aus High-Tech-Keramik lockt Messersammler nach Biel: einmal monatlich findet die offene Manufaktur statt, wo man Messerschmied Timo Müller und seinem Team beim Fertigen der Messer über die Schulter schauen kann. Anschliessend in der Knife Academy wird selbst Hand angelegt: unter Anleitung werden in diesem Messerschärf-Workshop die eigenen Küchenmesser rasierklingscharf gebracht.



Messerfertigung in der sknife Manufaktur in Biel



sknife Taschenmesser Volldamast mit 51 Diamanten

Kunden und Partner schätzen die familiäre Atmosphäre, das Engagement und die partnerschaftliche Zusammenarbeit. Messerkompetenz aus 20 Jahren Erfahrung fliesst jeden Tag dank den geschulten und engagierten 16 Mitarbeitern in die Beratung ein.



Aus 2 mach 16: Persönliche Beratung dank kompetentem und stetig erweitertem Team