

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Passion pour les couteaux depuis 20 ans



20e anniversaire: CeCo Ltd Bienne ouvre ses portes du 26 au 28 août 2023, de 10h à 18h

Depuis 20 ans, Michael Bach est constamment à la recherche de couteaux professionnels de haute qualité pour les grands chefs. L'importation de couteaux damassés japonais de la marque Kai a posé la première pierre de son futur succès. Depuis 15 ans, les équipes nationales junior des cuisiniers et de cuisine sont équipées de couteaux Kai; les deux équipes sont actuellement champions du monde.



Michael Bach, PDG et fondateur de CeCo Ltd - world-of-knives & sknife sa

Le 20e anniversaire de la marque est célébré dûment avec le Kiritsuke «édition spéciale». Sa forme maniable garantit une belle expérience de coupe: grâce à l'extrémité arrondie de la lame, le manche et la lame peuvent être facilement saisis, ce qui permet un guidage sûr lors d'un travail rapide.

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



Kiritsuke «édition spéciale» pour le 20e anniversaire, CHF 299.--

OFFRE SPÉCIALE: les visiteurs des journées portes ouvertes bénéficient d'une réduction de 20% et d'un service de gravure gratuit – également un cadeau personnalisé pour soi-même ou pour les autres.

Grâce aux échanges personnels avec Top Chefs, la gamme de couteaux du Japon et de Solingen a été constamment complétée pendant deux décennies: CeCo propose aujourd'hui plus de 1'000 produits professionnels en matière de la coupe. Il y a 12 ans, une ligne de couteaux de cuisine a été spécialement développée pour Andreas Caminada. D'autres chefs renommés ont également demandé un couteau fabriqué en Suisse, à l'instar des couteaux à steak français.

Avec la création de la société sœur sknife en 2014, les premiers couteaux à steak ont été livrés dès 2015. Depuis 9 ans, sknife fabrique à la main des couteaux à steak et des couteaux de poche à la Rue Neuve à Bienne. Les couteaux sknife ont été récompensés par 4 prix internationaux de design et sont entre-temps mis sur les tables des meilleurs restaurants du monde avec plus de 200 étoiles Michelin. Grâce au nouvel acier chirurgical, les couteaux sont très bien établis sur les yachts et dans les restaurants en bord de mer – et sknife s'est même profilé dans les meilleurs hôtels de la Côte d'Azur.



Variante de manche en bois stabilisé: frêne clair, teinté noir et gris et noyer



Les couverts sknife sont considérés comme les plus beaux

Le couteau de poche fabriqué avec la précision d'une montre et doté d'un palier lisse en céramique high-tech attire également les collectionneurs de couteaux à Bienne: une fois par mois, la manufacture ouverte permet d'observer le coutelier Timo Müller et son équipe en train de fabriquer les couteaux. Ensuite, on met soi-même la main à la pâte à la «Knife Academy»: dans cet atelier d'aiguisage de couteaux, on affûte ses propres couteaux de cuisine comme une lame de rasoir en suivant les instructions.



Fabrication de couteaux dans la manufacture sknife



sknife couteau de poche en acier entier avec 51 diamants

Les clients et les partenaires apprécient l'atmosphère familiale, l'engagement et la collaboration partenariale. La compétence en matière de couteaux, fruit de 20 ans d'expérience, se reflète chaque jour dans les conseils prodigués grâce aux 16 collaborateurs formés et engagés.



De 2 faisons 16: un conseil personnel grâce à une équipe compétente et en constante évolution