



SKNIFE – FRANCK GIOVANNINI MESSERLINIE

Die Zusammenarbeit mit Franck Giovannini hat bereits vor 7 Jahren am Bocuse d'Or in Lyon begonnen. 2017 nach einem Besuch in der sknife Messermanufaktur hat Franck Giovannini – Koch des Jahres 2018 – seine eigene Messerlinie lanciert, welche heute im „Hôtel de Ville“ in Crissier eingedeckt ist. Die neue elegante Messerform wird mit grau eingefärbtem Eschenholz ausgeführt.

La collaboration avec Franck Giovannini a commencé il y a 7 ans déjà au Bocuse d'Or à Lyon. 2017 après une visite de la manufacture de couteau sknife Franck Giovannini – cuisinier de l'année 2018 – a lancé sa propre ligne de couteaux avec lesquels « l'Hôtel de Ville » à Crissier est aujourd'hui approvisionné. La nouvelle forme de couteau élégante avec du bois de frêne teinté gris (nouveau).

The collaboration with Franck Giovannini already begun 7 years ago at the Bocuse d'Or in Lyon. 2017 after visiting the sknife knife manufactory Franck Giovannini – Chef of the Year 2018 – has launched his own knife series. Today the „Hôtel de Ville“ in Crissier is equipped with this new line. The new elegant and stylish shape comes with grey colored ash wood.



Steakbesteck & Box



F. Giovannini, sknife Manufaktur



Damast-Besteck



Verpackung (Karton Box)










Franck Giovannini











Steakmesser

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Franck Giovannini Damast Selection

	S-109DG 23.0 7640146641984 	sknife Steakgabel Damast Esche stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Fourchette à Steak damassé frêne gris stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	999.00 1 PCE
	S-110DG 11.0 7640146641991 	sknife Steakmesser Damast Esche stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Couteau à Steak damassé frêne gris stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	999.00 1 PCE
	S-208DG 23.0/11.0 7640146642011 	sknife Steakbesteck Set Damast Esche stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Couvert à Steak damassé frêne gris stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	1'998.00 1 PCE
	S-210DG 11.0 7640146642004 	sknife Steakmesser 2er Set Damast Esche stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Couteau à Steak damassé frêne gris, 2 pièce stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	1'998.00 1 PCE

Franck Giovannini Selection

	S-109G 23.0 7640146641939 	sknife Steakgabel Esche stabilisiertes Eschenholz / Chirurgienstahl <i>sknife Fourchette à Steak frêne gris stabilisée frêne/ acier chirurgie</i>	269.00 1 PCE
	S-110G 11.0 7640146641946 	sknife Steakmesser Esche stabilisiertes Eschenholz / Chirurgienstahl <i>sknife Couteau à Steak frêne gris stabilisée frêne/ acier chirurgie</i>	259.00 1 PCE
	S-208G 23.0/11.0 7640146641977 	sknife Steakbesteck Esche stabilisiertes Eschenholz / Chirurgienstahl <i>sknife Couvert à Steak frêne gris stabilisée frêne/ acier chirurgie</i>	528.00 1 PCE
	S-210G 11.0 7640146641960 	sknife Steakmesser 2er Set Esche stabilisiertes Eschenholz / Chirurgienstahl <i>sknife Couteau à Steak frêne gris, 2 pièces stabilisée frêne / acier chirurgie</i>	518.00 1 PCE