

FLOWCUBE³

© 01 mars 2021, 17:15 (CET)

Couteau suisse avec panorama Panorama

Knife présente de nouveaux panoramas de montagnes et de lacs

Les divers couteaux de PanoramaKnife sont fabriqués à Vicosoprano, dans la petite commune de montagne du Bergell dans les Grisons. C'est là que la famille Pomoni, qui avait déjà fabriqué des couteaux panoramiques en Italie, dirige la manufacture depuis le début de l'année 2018. La gamme s'élargit en permanence de nouveaux couteaux et produits en bois faits main.

Actuellement, PanaromaKnife propose dix couteaux différents avec plus de 120 panoramas différents au total.

Des couteaux universels de grande classe

Le couteau universel est désormais disponible dans une version exclusive. La lame Damas se compose de plus de 65 couches d'acier et se reconnaît immédiatement à son motif ondulé caractéristique. La lame est ornée du panorama classique « Best of Switzerland » composé du Monte Generoso, du Säntis, du Piz Bernina, du Tödi, du Titlis, de la Pointe Dufour, du Matterhorn, des Dents du Midi, de l'Eiger, du Mönch et de la Jungfrau. Un Must absolu pour tous les amateurs de montagne ! Le manche clair est en pin d'arve de la région. L'Arve est considérée comme la reine des Alpes, en parfait accord avec le panorama « Best of Switzerland ».

Couteau universel Damast & Arve « Best of Switzerland », 299.90 CHF sur panoramaknife.ch



Couteau à fromage avec panorama du lac

La toute dernière version du couteau à fromage de PanoramaKnife ne présente en son centre ni montagne, ni ville, mais le plus grand lac de Suisse. C'est la forme du Lac Léman qui orne la lame de ce couteau, avec une vue du Mont Blanc à la pointe du couteau. Outre le lac Léman, est également intégrée à la lame la silhouette du bâtiment historique le plus visité de Suisse, le Château Chillon. Le Wasserburg se trouve à l'extrémité Est du Lac Léman, près de Montreux. Le manche foncé du couteau à fromage est en noyer. Il est disponible à la fois avec une lame classique en acier chirurgical, mais également avec un revêtement en téflon, pour une coupe particulièrement régulière.

Couteau à fromage en téflon « Genfersee », 79 CHF sur panoramaknife.ch Couteau à fromage en acier chirurgical « Genfersee », 69 CHF sur panoramaknife.ch



L'artisanat suisse dans le Bergell

Au début, les couteaux étaient fabriqués par PanoramaKnife à Premena, en Italie. En raison de la présence d'un gisement de minerai, le village jouit d'une tradition séculaire dans l'industrie du couteau et des ciseaux. 150 petites exploitations familiales y produisent une grande partie des outils de coupe d'Italie, de même que la famille Pomoni, qui fabrique les couteaux uniques de PanoramaKnife. En Suisse, depuis 2018, les couteaux sont fabriqués dans leur propre site de production du Bergell.

Toutefois, l'on a conservé l'artisanat italien : la manufacture des Grisons est dirigée par la même famille Pomoni depuis 5 générations. Les lames sont fabriquées de A à Z à Vicosoprano et chaque couteau est soumis à un contrôle de qualité manuel. « Dans notre manufacture suisse, nous sommes heureux de pouvoir compter sur l'expertise de la famille Pomoni. Ce sont de véritables artistes qui maîtrisent parfaitement cet artisanat », déclare Hans-Peter Bolliger, chef de PanoramaKnife.



À PROPOS DE FLOWCUBE

Flowcube ist eine inhabergeführte PR-Agentur mit Schwerpunkten im Bereich Lifestyle, Interior Design, Fashion, Hotellerie, Detailhandel und Immobilien.



FLOWCUBE³

flowcube