



ZEITMESSER

Was nicht passt, wird passend gemacht. Und da die Verbindung zwischen Uhren und Messern rein im Wortspiel «Zeitmesser» liegt, soll an dieser Stelle gar nicht erst versucht werden, künstlich einen gemeinsamen Nenner zu finden. Stattdessen dominiert die reine Freude an der Schönheit, Funktionalität oder einfach dem Witz des Designs. Vielmehr braucht es doch auch gar nicht, oder? (KM)

1_Die japanischen Edelstahlklingen der Messerserie «Colori Titanium» werden zunächst in einem Glühofen bei über 1000 Grad erhitzt und anschließend bei minus 80 Grad eisgehärtet. Beidseitig geschliffene Klinge und rutschfester Griff machen aus dem Messer das optimale Rüstzeug für jede Kochsession. *Kuhn Rikon*
2_Im Rahmen einer exklusiven Zusammenarbeit haben der Bündner Starkoch Andreas Caminada und der weltweit erfolgreiche Küchenhersteller die Linie

«Kitchen Accessories» entwickelt, darunter ein hochwertiges Präzisionsmesser mit edlem Griff aus Nussbaum. *Bulthaup*
3_Die «Watch Me» Wanduhr von Designer Rasmus Gottlieb sen entfaltet sich kreisrund wie ein überdimensionaler Farbfächer. Wahlweise uni oder mehrfarbig ist sie nicht nur praktischer Zeitmesser, sondern auch perfektes Deko-Objekt im modernen nordischen Wohnstil. *Normann Copenhagen*
4_Eero Aarnios «Ducktimer» ist fast zu lässig, um ihn nur in die Küche zu stellen. Und überhaupt... warum eigentlich immer nur Koch-, Back- und Garzeiten stoppen!? *Alessi*
5_Mit der preisgekrönten «Minimatik» ist es wahrlich kein Widerspruch mehr, zeitlos die Zeit zu messen. *Nomos*
6_Vom Gießen des heissen Stahls über das Anpassen der Griffe bis hin zum letzten Klingenschliff werden die Messer der Linie «Sknife» manuell in der Schweiz hergestellt. Ob Steak- oder Käsemesser, die exklusiven Schneidhilfen sind auf höchstem Qualitätsniveau angefertigt. *Sknife/Ceco*