

Le PanoramaKnife Mont Blanc : portrait d'un couteau au sommet de l'émotion

Allier la tradition de la coutellerie suisse et l'émotion, tel est le défi que s'est lancé la société [PanoramaKnife](#). Elle dévoile aujourd'hui sa nouvelle gamme de couteaux dédiés au Mont Blanc ; un cadeau de fin d'année idéal pour les amoureux de la montagne et de la bonne chère.



Se mettre au diapason de l'émotion

Un couteau PanoramaKnife n'est pas qu'un couteau ; c'est une carte postale, un souvenir, une émotion, une idée. De la cime des sommets aux dents d'une lame, l'idée que l'on puisse couper du pain et autres aliments se substitue : l'essentiel est de retrouver au travers de ce geste quotidien un moment privilégié, jour après jour.

C'est ce que prouvent avec virtuosité les couteaux de PanoramaKnife. Cette entreprise familiale mise en effet sur la qualité des couteaux qu'elle imagine à partir d'un concept unique au monde : la lame aiguisée suit le contour d'une vue panoramique et dessine les silhouettes bien connues des sommets les plus célèbres des Alpes.



Aussi célèbres qu'imposants, c'est en entrant dans la vallée que les têtes se lèveront pour admirer les 4 810 mètres du Mont Blanc.

Troisième site naturel le plus visité au monde, le toit de l'Europe se situe entre la France et l'Italie et aux confins de deux masses rocheuses cristallines.

Ce géant de glace impose son panorama comme une rencontre brute, à l'état pur, qu'alpinistes et visiteurs viennent découvrir. Une soif de découvertes que partage PanoramaKnife au travers de cette nouvelle collection qui plonge au coeur du massif du Mont Blanc pour faire vivre et ressentir ce que la vallée recèle.

Le géant des Alpes s'invite sur nos couteaux

La nouvelle gamme des couteaux et de planches à découper PanoramaKnife rend hommage au plus célèbre sommet d'Europe, vu du côté du Lac Léman. On retrouve ainsi l'élégante et majestueuse silhouette du Mont Blanc, accompagnée des sommets avoisinants, sur un couteau à pain et un couteau universel.

Le couteau à pain

Les couteaux à pain PanoramaKnife sont dotés d'une lame en acier inoxydable durci à 54-55 HRC. Cette lame a été aiguisée au maximum afin de couper parfaitement le pain, mais aussi la viande séchée et les tomates. Le manche du couteau est quant à lui en palissandre.



Le couteau universel

Plus long que les couteaux universels habituels, le couteau universel PanoramaKnife coupe la baguette nationale légendaire autant qu'elle tranche le saucisson ou le fromage bien corsé de la région. Sa fabrication exige 18 étapes de travail à la main, contrôlées et encadrées par le coutelier suisse H. P. Klötzli, basé à Burgdorf.



Les planches à découper

Les planches à découper PanoramaKnife associent le noyer et le l'érable, des bois importés des Etats-Unis, grâce à un travail artisanal de marqueterie réalisé dans une petite menuiserie d'Ermatingen, en Suisse. Leur originalité ? Elles sont dotées d'un ingénieux support aimanté et invisible sur lequel vient se loger le couteau.



Le meilleur de la Suisse : une invitation au voyage

Avec la gamme « Le meilleur de la Suisse », PanoramaKnife invite les amoureux de la montagne à voyager à travers l'Italie et la Suisse, du Monte Generoso au Mont Cervin, jusqu'en France, où culmine le Mont Blanc. Plusieurs modèles de couteaux et de planches à découper sont proposés.

Le couteau à pain

Lame en acier inoxydable, manche en palissandre, rivets en aluminium... ce couteau ne fera qu'une bouchée de tous les pains ! En prime, il évoque des souvenirs de vacances ou d'enfance.



Le couteau à fromage

Le couteau à fromage « Le meilleur de la Suisse » se marie parfaitement avec le couteau à pain. D'une longueur de 26 centimètres, il viendra à bout de tous les fromages à pâte dure et molle.



Le tableau aimanté « Le meilleur de la Suisse »

Véritable invitation au voyage, ce tableau aimanté est une véritable œuvre d'art : le paysage des montagnes de Suisse est dessiné en érable, incrusté dans une planche en noyer. Elle est dotée d'un support aimanté qui accueillera couteaux et ustensiles de cuisine.



Alors, pour cultiver un art de la table aussi montagnard qu'hivernal ou pour s'adonner à un art de vivre aussi gourmand que gourmet, PanoramaKnife sort les couteaux et les pointe vers le haut pour brandir la beauté des monts et scander les merveilles du savoir-faire.

PanoramaKnife : à la conquête des sommets d'Europe



L'histoire de PanoramaKnife commence en 2012, date à laquelle Andy Hostettler imagine les premiers couteaux originaux ornés de sommets alpins et les fait réaliser dans sa petite entreprise familiale de Thurgovie. Natalie Farreró, une de ses amies, a un véritable coup de cœur pour ces objets étonnants, et en commande immédiatement 40 pour les offrir à ses meilleurs clients.

Trois ans plus tard, elle décide de se lancer elle aussi dans l'aventure PanoramaKnife en rachetant le brevet pour la France et en adaptant le concept aux plus beaux panoramas de l'Hexagone.

Les gammes « Mont Blanc » et « Le meilleur de la Suisse » ne sont ainsi qu'une étape dans le parcours de cette entreprise qui fait voir du pays aux amateurs de belle coutellerie.

Pour en savoir plus

Site internet : <http://www.panoramaknife.fr>

Page Facebook : <https://www.facebook.com/PanoramaKnife-France>

Contact presse

Natalie Farreró

Email : info@panoramaknife.fr

Téléphone : 06 24 50 52 89