

Nesmuk

EXCELLENT KNIVES - MADE IN GERMANY

Nesmuk

EIN
MESSERKONZEPT
VOLLER
LEIDENSCHAFT



DAS KNOW-HOW VON ÜBER 3.500 JAHREN

Der Name Nesmuk verkörpert das gekonnte Zusammenspiel von Tradition und persönlicher Erfahrung, von handwerklicher Präzision und kompromissloser Funktionalität.

In seiner Grundform entspricht das Nesmuk Messer einem 3.500 Jahre alten Messertyp. Inspiriert von der Ästhetik, der Funktionalität und dem Formverständnis dieses „Ur-Messers“, hat Nesmuk es neu interpretiert und perfektioniert.

Um überlegene Ergebnisse zu erzielen, schöpft Nesmuk aus langjährigen Studien und analytischen Vergleichstests. Sie gewährleisten, dass die Herstellung der Nesmuk Messer in jedem Anwendungsbereich dem Prinzip des Optimalen folgt: die bestmögliche Werkstoffqualität und -zusammensetzung, die perfekte Klingengeometrie und höchste Detailgenauigkeit.

Das Sortiment umfasst das exklusive, handgefertigte Nesmuk EXKLUSIV, das Nesmuk JANUS, das Nesmuk Diamor® und das Nesmuk SOUL.

Der für Nesmuk JANUS, Diamor® und SOUL ausgewählte Hochleistungsstahl verfügt über einen ungewöhnlichen Niobanteil. Dieser gewährleistet trotz Rostfreiheit ein sehr feines Metallgefüge der Klinge. Dadurch sind diese Messertypen von der erreichbaren Schärfe her sehr dicht an dem handgeschmiedeten Nesmuk EXKLUSIV.



Nesmuk Messer wurden auf der IWA mit dem International Knife Award für das beste Design ausgezeichnet.



Lars Scheidler, Gründer und Inhaber von Nesmuk, zählt heute zu einer ausgesuchten Elite, die die Kunst der Messerherstellung in Vollendung beherrscht. Sein Motor ist pure Leidenschaft. Mit Nesmuk beweist er nicht nur sein enormes Talent, sondern auch einen ausgeprägten Sinn für perfekte Balance, funktionale Vollkommenheit und zeitloses Design.

Nesmuk
EXCELLENT KNIVES - HANDMADE IN GERMANY

MEISTERWERKE
VON HAND





Nesmuk EXKLUSIV mit einer Damastklinge aus 400 Lagen und einer Schneidlage aus feinstem Kohlenstoffstahl sowie einer herausragenden, langanhaltenden Schärfe und Härte von 64–65 HRC. Die Zwinge ist aus feinstem Silber, der Griff aus ostindischem Büffelhorn. Weitere Griffe für das Nesmuk EXKLUSIV finden Sie auf Seite 14 und 15.

HÖCHSTE HANDWERKSKUNST: NESMUK EXKLUSIV


Nesmuk

Kaum ein anderes Messer drückt Ursprung und Konstanz des handwerklichen Könnens so klar aus wie die handgefertigten Messer von Nesmuk. Der Entstehungsprozess ist vom ersten bis zum letzten Arbeitsschritt reine Handarbeit: von der Zeichnung über das Feuerschweißen und Schmieden, Härten, Anlassen und Wasserschleifen des beidseitigen Hohlsliffes bis zur Montage des Griffs. Das ist selbst für eine Manufaktur außergewöhnlich. Denn Nesmuk geht es um höchste Präzision und Perfektion.

Die Klinge von Nesmuk besteht nur aus hochwertigstem, nicht rostfreiem Stahl. Im Vergleich zu rostfreiem Stahl, der mit hohen Anteilen von Chrom legiert ist, weisen nicht rostfreie Stahlsorten eine bis zu 60-mal feinere Struktur auf. Die von Lars Scheidler ausgewählten Stahlsorten

lassen sich handwerklich hervorragend verarbeiten und – das Wichtigste – auf eine beißende, lang haltbare Schärfe bringen.

Die edle Klinge aus wildem Damast mit 400 Lagen und einer Schneidlage aus feinstem Kohlenstoffstahl besticht mit einem herausragenden Härtegrad von 64–65 HRC und sorgt für eine außergewöhnliche Schärfe und Schnittfähigkeit. Die Zwinge aus Silber oder Gold wird ästhetisch und passgenau mit einem unsichtbaren Niet in die Form des Griffes integriert.

Die ergonomisch perfekten Griffe liefert Nesmuk nicht nur in einer Vielzahl von Edelhölzern, sondern auch aus zertifiziertem Elefanten-, Walrosselfenbein oder schwarzem Büffelhorn.





Als Güte- und Echtheitszeichen erhält jede Klinge den archaischen Fledermaus-Stempel.

Zu den exklusiven Nesmuk Kochmessern werden individuell passend zur Klinge Lindenholzsteckscheiden, die mit einem Mooreichenfurnier belegt sind, gefertigt. Das Lindenholz ist dank seiner regelmäßigen Zellstruktur in der Lage, eine eventuelle Restfeuchte nach Benutzung des Messers

optimal aufzunehmen und so die Klinge zusätzlich wirksam vor Korrosion zu schützen. Lindenholz ist außerdem relativ weich, so dass die empfindliche Schneide der Klinge geschont und geschützt wird.

Das Nesmuk EXKLUSIV steht für höchste Handwerkskunst und eine Schärfe, die kaum überboten werden kann.

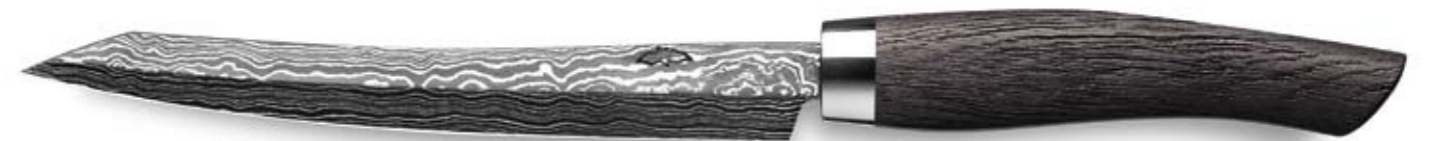
VERKAUFSEINHEIT NESMUK EXKLUSIV

in Klavierlackschatulle, inkl. Lindenholzsteckscheide und 100-ml-Flasche Nesmuk Chinesisches Kamelienöl
Abb. Griff ostindisches Büffelhorn,
Klingenlänge 180 mm,
Klingenstärke 4 mm



NESMUK EXKLUSIV SLICER

Abb. Griff Mooreiche, Klingenlänge 160 mm, beidseitiger Hohlschliff, Klingenstärke 2,5 mm



INDIVIDUALITÄT IN JEDEM DETAIL



Ein Nesmuk EXKLUSIV Messer soll so individuell sein wie sein Besitzer. Ob aus Büffelhorn, zertifiziertem Walrosselfenbein oder aber einem ausgefallenen Edelholz wie z. B. Makassar-Ebenholz, ostindischem Palisander, Amboina oder Bahia-Rosenholz: Wir fertigen den Griff ganz nach Ihren Vorstellungen und Wünschen an.

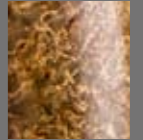
EDELHÖLZER

- Abbildung Beispiel Birkenmaser
- Weitere Edelhölzer speziell für EXKLUSIV sind ostindischer Palisander, Amboina, Bahia-Rosenholz, Makassar-Ebenholz und viele mehr

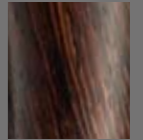
Weitere Informationen zu den Hölzern finden Sie unter www.nesmuk.de

HÖRNER UND ELFENBEIN

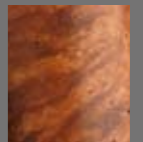
- Abbildung Beispiel ostindisches Büffelhorn
- Weitere Griffvarianten sind zertifiziertes Elefanten- und Walrosselfenbein



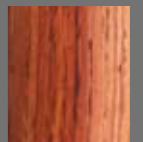
BIRKENMASER



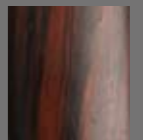
OSTINDISCHER
PALISANDER



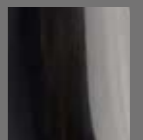
AMBOINA



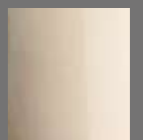
BAHIA-
ROSENHOLZ



MAKASSAR-
EBENHOLZ



OSTINDISCHES
BÜFFELHORN



ELEFANTEN-/
WALROSS-
ELFENBEIN

DAS VIELLEICHT TEUERSTE KOCHMESSER DER WELT



Überragend in Schärfe und Ästhetik: In feinsten Handarbeit fertigte Lars Scheidler eine Klinge aus 800 Lagen Tropfen-Damast und einer Schneidlage aus feinstem Kohlenstoffstahl. Darüber hinaus beauftragte Nesmuk die Designer und Goldschmiede Hoffmann/Pieper, einen exklusiven Griff in der klassischen Nesmuk Form zu entwickeln. Das Ergebnis

ist ein Griff aus patiniertem Sterlingsilber mit einem Besatz aus 8 Brillanten. Im Bundle bekommt man noch einen Ring für die Frau Gemahlin mit einem Halbkaräter dazu. Beides wird in einer hochwertigen Klavierlackschatulle präsentiert und kostet zusammen 31.000,- Euro. Damit dürfte es zu den teuersten Kochmessern der Welt gehören.

DAS VIELLEICHT SCHÖNSTE KOCHMESSER DER WELT



Herausragend in Schärfe und Eleganz. Für dieses außergewöhnliche und sehr aufwändig bearbeitete NesmuK Kochmesser aus 400 Lagen Cocktail-Damast und einer Schneidlage aus bestem Kohlenstoffstahl wurden zusätzlich 647 CRYSTALLIZED™ – Swarovski Elements verarbeitet.

Die geschwungene blaue Welle aus saphirfarbenen Kristallen unterstreicht die Linienführung des Damastmusters und ergänzt die Form des Griffes, die typisch für NesmuK ist. Dieses handgemachte Messer ist nicht nur das vielleicht schönste Kochmesser der Welt, sondern auch eines der schärfsten.

Nesmuk
EXCELLENT KNIVES - MADE IN GERMANY

MESSERINNOVATIONEN:
VON HAND VEREDELN





Die doppelseitig per Hand hohlgeschliffene, mit diamantartigem Kohlenstoff (Diamor®) beschichtete Klinge garantiert extrem lange Schneidhaltigkeit und herausragende Schneidleistung. Die Härte der Beschichtung wird nur von einem Diamanten übertroffen. Zwinge aus feinstem Silber, Griff aus Cocobolo. Weitere Griffe für das Nesmuk Diamor® finden Sie auf den Seiten 40 bis 42.

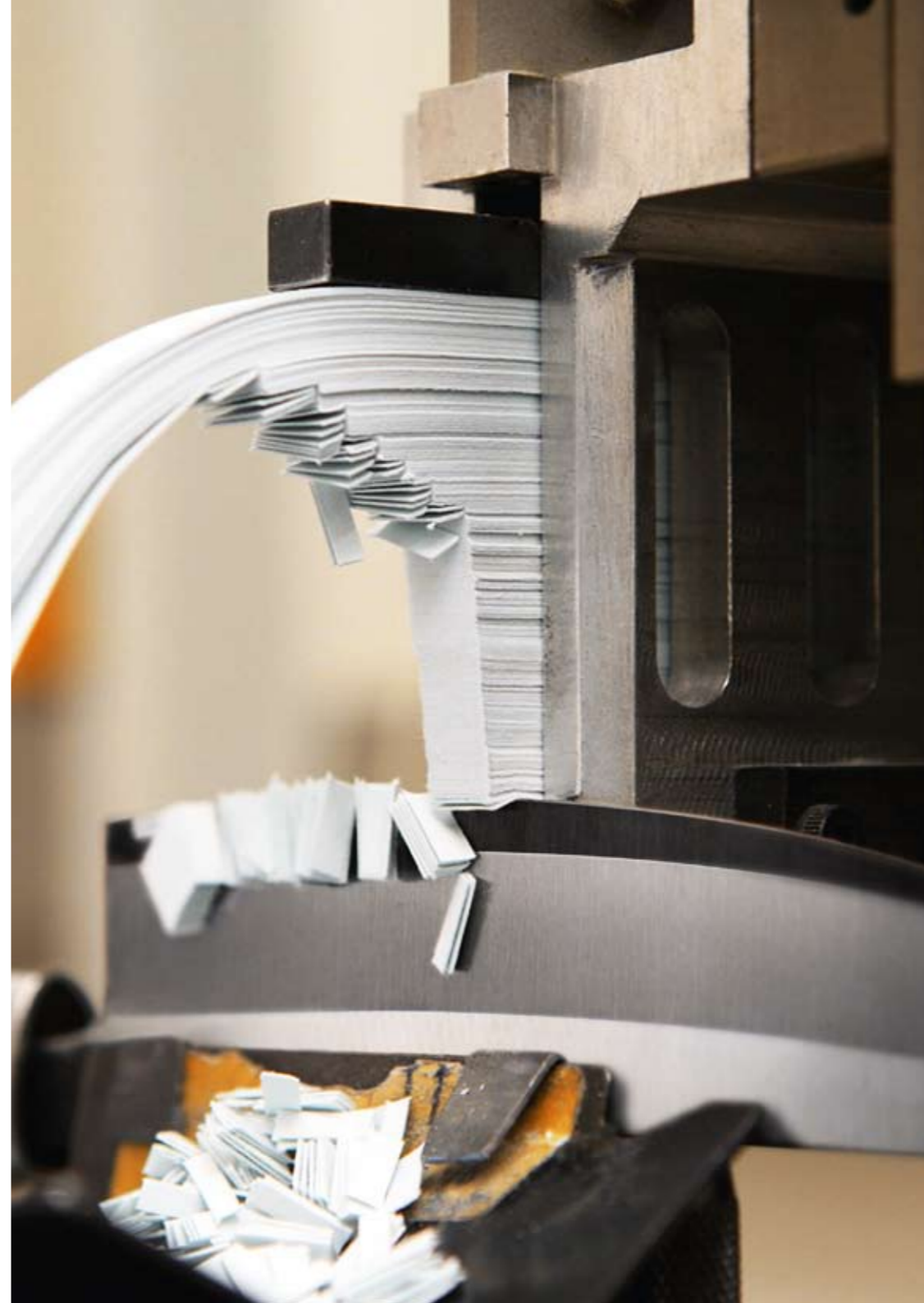
NESMUK DIAMOR®: GEMACHT FÜR DIE EWIGKEIT

Nesmuk  DIAMOR

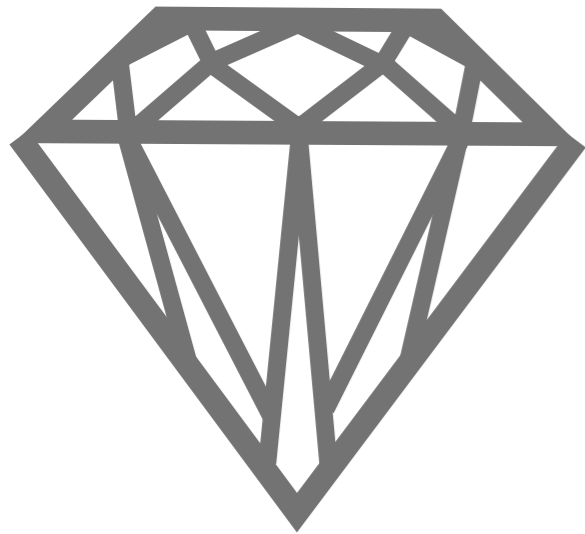
Nesmuk Diamor® ist eine Revolution, die Können, Erfahrung und fortschrittlichste Materialien auf einzigartige Weise verbindet. In Zusammenarbeit mit dem Fraunhofer-Institut für Werkstoff- und Strahltechnik in Dresden wird der doppel-seitige Hohlschliff einseitig mit einem diamantartigen Kohlenstoff (Diamor®) beschichtet, der die Schneidhaltigkeit der Klinge extrem verlängert. Die Stärke der Beschichtung beträgt nur 1,5 µm. Ihre außerordentliche Härte wird nur von reinem Diamant übertroffen. Diese Diamor® Beschichtung übernimmt die herausragende Schneidleistung,

während der Stahl als Trägermedium fungiert. Die massive Zwinde aus Silber, die formschönen Griffe aus Edelhölzern oder feinstem Micarta unterstreichen die handwerkliche Qualität.

Jedes Nesmuk Diamor® Messer wird in einer edlen, seidenmatt-schwarzen Holzschatulle und einer hochwertigen, seidenmatt-schwarz lackierten Holzsteckscheide geliefert. Die Steckscheide schützt den Nutzer vor Verletzungen und die Schneide vor Beschädigung und Abstumpfung.



Nesmuk Diamor®, Überprüfung der Schneidleistung bei der FGW.

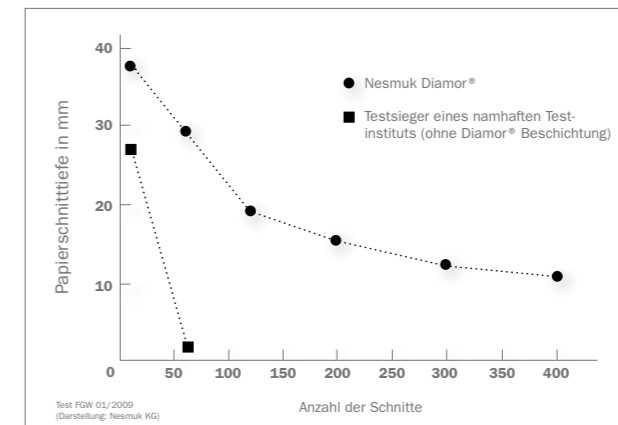


Als Güte- und Echtheitszeichen trägt jede Klinge das Symbol eines Diamanten im Nesmuk Diamor® Schriftzug. Diamor® ist ein eingetragenes Markenzeichen des Fraunhofer-Instituts für Werkstoff- und Strahltechnik, Dresden.

Für handgeführte Messer darf es nur von der Nesmuk KG genutzt werden. Nesmuk Diamor® steht für eine gute Schärfe, die extrem lange hält. Der Diamor® Auftrag hat eine Härte von 5.500 Vickers.

VERKAUFSEINHEIT NESMUK DIAMOR®

in matter Holzschatulle, inkl. Holzsteckscheide
Abb. Griff Micarta black, Klingenlänge 180 mm,
Klingenstärke 3 mm



Nesmuk Diamor® hat eine 10-mal längere Standzeit als der Testsieger eines namhaften Testinstituts (ohne Diamor® Beschichtung).



Patentierte, einseitig hohlgeschliffene Edelstahlklinge mit hochwertiger DLC-Beschichtung (Diamond-like Carbon) für einmalige Schneidhaltigkeit und Zähigkeit sowie feinsten Schliff und feinste Schärfewinkel. Zwinge aus hochwertigem Silber, Griff aus 3.000 bis 5.000 Jahre alter Mooreiche. Weitere Griffe für das Nesmuk JANUS finden Sie auf den Seiten 40 bis 42.

NESMUK JANUS: TRADITION UND FORTSCHRITT

Nesmuk  JANUS

Das Nesmuk JANUS 3.0 verbindet das handwerkliche Können und die langjährigen Erfahrungen von Nesmuk mit modernsten Materialien und Fertigungsmethoden. Eine hochwertige DLC-Beschichtung (Diamond-like Carbon; eine 3 µm starke, siliziumhaltige, amorphe Kohlenstoffschicht) zeichnet sich durch enorme Härte (2.300 Vickers), niedrige Reibwerte und hohe Haftfestigkeit aus.

Die patentierte Klinge aus rostbeständigem Hochleistungsstahl mit Niobanteil, der im Klingenstein trotz Rostfreiheit

für ein sehr feines Gefüge sorgt, ermöglicht eine lange Schneidhaltigkeit.

Der einseitige Hohlschliff des Nesmuk JANUS 3.0 und der feine Handabzug sind weitere Garantien für ein unvergleichliches Schneiderlebnis.

Die massive Zwinge aus Silber, die formschönen, massiven Griffe aus Edelhölzern oder feinstem Micarta unterstreichen die handwerkliche Qualität.





Als Güte- und Echtheitszeichen erhält jede Klinge den Januskopf. Janus ist eine römische Gottheit mit einem Doppelgesicht, vorwärts- und rückwärtsgewandt – wie das Nesmuk JANUS Kochmesser, das Tradition und Fortschritt verbindet.

Die geprüfte Stahlhärte von 61 (+/-1) HRC und Niob stehen für feinstes Stahlgefüge und extreme Schärfe. Klingienstärke 4 mm.

VERKAUFSEINHEIT NESMUK JANUS 3.0

in hochwertiger matter Schatulle

Abb. Griff Mooreiche, Klingenlänge 180 mm, einseitiger Hohlschliff, Klingienstärke 4 mm



NESMUK JANUS SLICER

Abb. Griff Pau Ferro, Klingenlänge 160 mm, Keilschliff, Klingienstärke 2 mm





Die Klinge, einseitig hohlgeschliffen, aus rostbeständigem Hochleistungsstahl mit Niobanteil ermöglicht optimale Schärfe und Zähigkeit. Beim Nesmuk SOUL 2.0 ist die Zwinge aus Silber, beim SOUL 1.0 aus Edelstahl. Griff Micarta Red. Weitere Griffe für das Nesmuk SOUL 1.0 und 2.0 finden Sie auf den Seiten 40 bis 42.

NESMUK SOUL: DIE SEELE VON NESMUK

Nesmuk  SOUL

Im Klingendesign, der herausragenden Schneidleistung, in der Ausgewogenheit zwischen Schärfe und Standzeit, spiegelt sich die „Seele“ dieses Messertyps optimal wider. Die einseitig dezent über die gesamte Fläche hohlgeschliffene

Klinge aus rostbeständigem Hochleistungsstahl mit Niobanteil ermöglicht einmalige Schneidhaltigkeit und Zähigkeit sowie feinsten Schliff und feinste Schärfewinkel.



Dieter Müller,
3 Sterne Guide Michelin,
mit Nesmuk SOUL.



Als Güte- und Echtheitszeichen trägt jede Klinge das „Ur-Messer“ im Logo. Es steht für beste Qualität und beste Verarbeitung.

Die Zwinge des Nesmuk SOUL gibt es in zwei Ausfertigungen. In Silber (Modell 2.0) oder Edelstahl (Modell 1.0). Der ergo-

nomische Griff ist massiv und liegt optimal in der Hand. Er ist in verschiedenen Hölzern und feinstem Micarta erhältlich. Die geprüfte Stahlhärte von 61 (+/-1) HRC und Niob stehen für feinstes Stahlgefüge und extreme Schärfe. Klingienstärke 3 mm.

VERKAUFSEINHEIT NESMUK SOUL

in hochwertiger matter Schatulle

Abb. Griff Grenadill, Klingenlänge 180 mm, einseitiger Hohlschliff, Klingienstärke 3 mm



NESMUK SOUL SLICER

Abb. Griff Pau Ferro, Klingenlänge 160 mm, Keilschliff, Klingienstärke 2 mm



EDLES AUS HOLZ

Formschöne und massive Griffe für ergonomisches, ermüdungsfreies Arbeiten: Das Nesmuk Diamor®, das Nesmuk JANUS 3.0 und das Nesmuk SOUL 2.0 sind in vier verschiedenen Edelhölzern und Micarta erhältlich. Das Nesmuk SOUL 1.0 wird mit einem Griff aus bestem geräuchertem Eichenholz (gebürstet und geölt) oder aus schwarzem Micarta gefertigt.

GERÄUCHERTES EICHENHOLZ MIT STAHLZWINGE (NUR NESMUK SOUL 1.0)



- Ursprungsland: Deutschland
- Anmutung ähnlich der Mooreiche
- Kaffeebraune Färbung
- Paralleler Faserverlauf
- Mattglänzendes, sehr dekoratives Holz

COCOBOLO

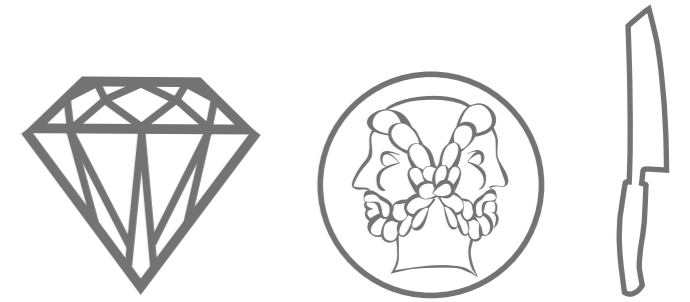


- Ursprungsland: Mittel- und Südamerika
- Edel in der Anmutung, rot- bis goldbraune Grundfarbe
- Vereinzelte, unterschiedliche schwarz-braune Streifen sorgen für eine charakteristische Prägung
- Gerader Faserverlauf, feine Poren und Texturen
- Sehr gute Widerstandsfähigkeit

PAU FERRO



- Ursprungsland: Südamerika
- Rötlich-violett bis schwarz-braun geädert
- Paralleler Faserverlauf
- Dichtes, feinporiges Holz



MOOREICHE

- Ursprungsland: Europa
- Keine eigene Holzart
- Es handelt sich um subfossile Eichenstämme, die ca. 3.000 bis 5.000 Jahre in Mooren, Sümpfen und Flüssen gelegen haben
- Schwarz-graue Färbung von bläulich bis bräunlich
- Gebürstet
- Relativ leicht



GRENADILL

- Ursprungsland: Afrika
- Eines der schönsten Harthölzer
- Dunkelbraun, fast schwarz, mit schwarzen Streifen
- Besonders beständig, hart und schwer
- Feine, gleichmäßige Beschaffenheit



BLACK MIT STAHLZWINGE (NUR NESMUK SOUL 1.0)



BLACK



GREEN



RED



MICARTA

Micarta ist ein stoßfestes, hartes, sich nicht verziehendes und bruchsicheres Material – beständig gegen Feuchtigkeit, Säure und Laugen. Durch die Beschaffenheit, Veredelung und besondere Verarbeitung des Materials – alle Griffe werden jeweils aus einem Block Micarta herausgeschnitten – entsteht die für Micarta typische, natürlich wirkende Maserung. Sie können aus drei verschiedenen, edel anmutenden Farben für Ihr Nesmuk wählen: Black, Green, Red.

Nesmuk
EXCELLENT KNIVES - MADE IN GERMANY

ZUBEHÖR:
PERFEKTION
WEITERGEDACHT



NESMUK HACK- UND SCHNEIDBRETT

ca. 570 x 400 x 50 mm,
naturbelassen oder dunkel geräuchert
ca. 435 x 305 x 40 mm,
naturbelassen oder dunkel geräuchert

NESMUK ESSBRETT

270 x 180 x 20 mm,
naturbelassen oder dunkel geräuchert

Sowohl Nesmuk Hack- und Schneidbretter als auch Nesmuk Essbretter überzeugen durch ihre einzigartige Qualität, ihre zeitlos schöne Form und ästhetische Optik. Sie sind mit größter Sorgfalt aus bester süddeutscher Eiche gefertigt. Dabei wird nur der härteste Bereich des Holzes, das quer zur Faser geschnittene Hirnholz, genutzt.

Eiche ist durch ihren hohen Gerbsäuregehalt von Natur aus antibakteriell und entspricht hohen hygienischen Anforderungen. Die einzelnen Leisten werden von Hand verleimt und sind – ein Merkmal allerhöchster Qualität – absolut frei von Splintholz. Die lebendig strukturierten Eichenleisten werden präzise zusammengefügt. Es entsteht ein charakteristisches, symmetrisches Muster, das durch die schlichte Form noch verstärkt wird. Jedes Brett ist ein Unikat.

Ein sehr feiner Oberflächenschliff und eine abschließende Behandlung mit Leinöl (Nesmuk Hack- und Schneidbretter zusätzlich mit Bienenwachs) sorgen für seidigen Glanz und eine edle Anmutung.

Das Schneidbrett ist mit zwei breiten Griffmulden und einer großzügig bemessenen Safrinne versehen, die sehr leicht zu pflegen ist. An der Unterseite sind zur Gewährleistung der Rutschfestigkeit Gummifüße eingearbeitet.

Die Bretter sind ganz nach Wunsch naturbelassen oder nach alter Tradition dunkel geräuchert erhältlich.



NESMUK HACK- UND SCHNEIDTISCH

ca. 480 x 260 x 60 mm
geseiftes Ahorn- oder geräuchertes Eichenholz

Den Nesmuk Hack- und Schneidtablett gibt es nicht nur aus geräuchertem Eichenholz, sondern auch aus geseiftem Ahorn. Das Holz des deutschen Ahornbaumes hat trotz geringen Gewichts eine hohe Dichte und Zähigkeit und ist somit hervorragend für die Herstellung von Schneidtablets geeignet.

Die Oberfläche dieses Ahornschneidtablets wurde in mehreren Arbeitsgängen mit reiner Pflanzenölseife behandelt. Diese bewährte Technik wird schon seit Jahrhunderten vor allem im alpinen Raum genutzt, um die Platten von Wirtshaustischen zu behandeln und zu pflegen. Dabei wird eine verdünnte Seifenlauge in mehreren Arbeitsgängen nass in nass mit einem Schleifvlies eingearbeitet. Die verseiften Pflanzenöle dringen tief in das Holz ein, füllen die Holzporen aus und schützen so das Holz vor eindringender Feuchtigkeit und Verschmutzung. Durch abschließendes Anpolieren wird eine ausdrucksstarke, lebendige Oberfläche geschaffen. Sie erlaubt dem Holz weiterhin zu atmen und zu arbeiten und ist absolut ungiftig und lebensmittelecht.



Verschmutzungen oder auch Verfärbungen durch Lebensmittel können einfach mit einer leichten Seifenlauge und der rauen Seite eines Spülschwammes entfernt werden. Durch wiederholtes „Seifen“ wird die Oberfläche stetig verbessert und der Schneidtablett bekommt eine einmalige Patina.

Hinweis: Dieser Tisch ist nicht versiegelt. Geseifte Oberflächen bilden mit der Zeit bei entsprechender Pflege eine schützende Patina. Stark färbende Lebensmittel oder Flüssigkeiten (Rote Beete, Tomaten, Rotwein etc.) können jedoch bei dieser Art der Oberflächenbehandlung Flecken verursachen.

NESMUK MESSERHALTER

geseiftes Ahorn- oder geräuchertes Eichenholz

Dieser in seinem Design außergewöhnliche Messerhalter aus Holz und Glas setzt Ihre Nesmuk Messer gekonnt in Szene und ist die perfekte Ergänzung zum Schneidtablett.

Selbstverständlich sind Schneidtablett und Messerhalter einzeln erhältlich.

NESMUK BELGISCHER BROCKEN

Banksteingröße 150 x 40 mm

Der „Belgische Brocken“ wird seit fast 400 Jahren in den Schiefersteinbrüchen der belgischen Ardennen gewonnen. Der Naturstein ist für viele Werkzeug- und Messerschärfer der Inbegriff des Abziehsteins. Geologisch betrachtet, handelt es sich um Klastobiolite mit sehr homogener Einlagerung von feinsten Granaten (5–20 Mikron) als Schleifpartikel. Der Granatanteil beträgt 35–43 %.

Die Zusammensetzung des ca. 480 Millionen Jahre alten, eher weichen, gelblichen Sedimentgesteins und seine besonderen Schärfeigenschaften gelten als einzigartig: Reibt man die Messerklinge über die gleichmäßig feinkörnige Oberfläche, treten die Granate hervor, lösen sich aus dem Muttergestein und bilden so mit dem Wasser und der abgeriebenen Matrix aus Aschen, Ton und Glimmer einen dünnen Brei, die Schleifpaste. Die Rundungen der Granate dringen nur leicht in den Stahl ein, nehmen wie eine Politur feine Späne vom Metall ab und verursachen zugleich durch ihre Härte einen sehr schnellen, scharfen Abrieb. Diese Kombination von Schnelligkeit und Feinheit, mit der eine überlegene Schneideschärfe erzielt werden kann, ist weltweit einmalig. Der Belgische Brocken braucht nicht gewässert werden. Vor dem Schärfen nur einige Tropfen Wasser auftragen.



NESMUK STREICHRIEMEN

Gesamtlänge 58 cm, vierseitiger Streichriemen, handgefertigt, für die professionelle Endpolitur der Schneide

Gibt der Schneide nach dem Abziehen auf dem Belgischen Brocken eine sehr feine Politur und erzeugt so die unvergleichbare Schärfe. Das Besondere, drei der vier mit sehr zähem und feinporigem Leder belegten Seiten des Riemens sind mit unterschiedlich feiner Diamantpolierpaste beschichtet.

Die Seiten grob und mittel sorgen für eine Vorpolitur, fein und sehr fein (ohne Politur) stellen die endgültige beißende Schärfe her.

Der harte Aluminiumkern verhindert ein Einsinken und Verrunden der Schneide, das ist der Garant für eine geometrisch exakte Politur. Die sehr großzügig gewählte Riemenlänge von 350 mm ermöglicht selbst bei langen Klingen eine bequeme Handhabung.



NESMUK HOLZSTECKSCHEIDE

Zum Schutz und für die Aufbewahrung der hochwertigen Nesmuk Kochmesser eignet sich besonders die Nesmuk Holzsteckscheide.



NESMUK PFLEGE-WACHSÖL

100-ml-Flasche, 1 Schleifvlies, 1 Baumwolltuch (ohne Abb.)

Das Pflege-Wachsöl reduziert die Saugfähigkeit und verfestigt die Holzoberfläche. Hergestellt aus reinen Pflanzenölen, wertvollen Naturharzen und feinstem Bienenwachs. Zur Pflege aller Nesmuk Bretter und des Nesmuk Messerhalters aus Eichenholz.

NESMUK PFLANZENÖLSEIFE

100-ml-Flasche, 2 Schwämme, 1 Schleifvlies, 1 Baumwolltuch (ohne Abb.)

Für die Nesmuk Ahorn-Produkte verwenden Sie unsere Pflanzenölseife.

NESMUK CHINESISCHES KAMELIENÖL

100-ml-Flasche

Das reine chinesische Kamelienöl empfiehlt sich bestens zur Pflege der handgefertigten Klingen der Nesmuk Kochmesser und ihres Griffholzes. Das zu 100 % pflanzliche, lebensmittelechte Naturprodukt ist säure- und wasserfrei, nicht verharzend, nicht flüchtig und sehr ergiebig. Es ist besonders gut zum Konservieren geeignet und gewährleistet auch bei dünnstem Auftrag einen herausragenden Korrosionsschutz. Für die Nesmuk JANUS, Diamor® und SOUL Serie verwenden Sie das Kamelienöl ausschließlich zur Pflege des Griffholzes.



SERVICE: FASZINATION INKLUSIVE

NESMUK SCHÄRFSERVICE

Als besonderen Service bieten wir Ihnen an, Ihr Nesmuk Messer kostenlos nachschärfen zu lassen. Sie zahlen lediglich das Porto für den Hintransport, das Porto für den Rücktransport übernimmt Nesmuk. Bitte achten Sie auf eine sichere Versandverpackung (z. B. die Originalverpackung) und legen Sie Ihre Adresse bei. Sie bekommen Ihr Messer 2–3 Werktage später geschärft und kostenfrei zurück.

Schicken Sie Ihr Messer an:

Nesmuk KG, An den Fuhren 12, 31515 Wunstorf.

NESMUK KENNEN LERNEN

Vierteljährlich bieten wir unseren Kunden die Möglichkeit, sich in der Schmiede in Wunstorf ein Bild zu machen von unserer Produktion, Informationen über Nesmuk zu bekommen und individuelle Fragen zu stellen. Gezeigt werden das Schmieden, Schleifen und Schärfen der Messer und Lars Scheidler gewährt einen Einblick in die Theorie der Messerherstellung.

Bewerben Sie sich telefonisch oder per E-Mail bei uns, wir teilen Ihnen dann den nächsten freien Termin mit. Planen Sie für diesen Tag ca. 3–4 Stunden ein.

Nesmuk GLOSSAR

HRC/ROCKWELL

Rockwell ist eine international gebräuchliche Maßeinheit für die Härte technischer Werkstoffe. Das Kürzel, als Kennzeichnung des Prüfverfahrens, besteht aus HR (Hardness Rockwell / Härte nach Rockwell), gefolgt von einem weiteren Buchstaben, der die Prüfkräfte und -körper angibt. Bei C (C steht für engl. Cone/Kege) wird ein Diamantkegel mit 120°-Spitzenwinkel und einer fest definierten Prüfvorkraft sowie Prüfwerkzeugkraft verwendet. Je höher der HRC-/Rockwellwert eines Messers ist, desto härter ist es. Gute Messer liegen meist bei HRC 58. Nesmuk Messer erreichen je nach Modell HRC 61 bis HRC 65.

VICKERS

Vickershärte ist die Härte eines Werkstoffs. Bei der Härteprüfung wird eine Diamantpyramide in den Werkstoff gedrückt und als Härtemaß das Verhältnis der Last zur Eindrucksoberfläche bestimmt. Handelsübliche Messer haben eine Vickershärte von ca. 650. Die DLC-Beschichtung von Nesmuk JANUS hat eine Vickershärte von 2.300 und die Beschichtung des Diamor® sogar 5.500.

STANDZEIT

Die Standzeit gibt an, wie lange ein Messer scharf bleibt. Je höher die Standzeit ist, desto weniger braucht man nachschärfen. Ein Nesmuk Diamor® Messer beispielsweise erreicht eine bis zu 10-mal längere Standzeit der Messer-

schärfe als der Testsieger eines namhaften Testinstitutes (ohne Diamor® Beschichtung).

NIOB

Nesmuk JANUS, Diamor® und SOUL Messer zeichnen sich durch ihren Niobanteil aus. Niob ist ein sehr seltenes Schwermetall, das aus den Mineralen Columbit, Coltan (Columbit-Tantalit) und Loparit gewonnen wird. Durch den hohen Niobanteil im Stahl wird eine höhere mechanische Festigkeit erreicht, d. h., die Klinge wird deutlich fester und zäher, das Metallgefüge wird feiner. Das wirkt sich besonders positiv auf die Standzeit, Schnitthaltigkeit und Schärfe aus.

STAHL

Nicht rostfreier Stahl hat ein feineres Gefüge (eine kleinere Korngröße) als rostfreier Stahl. Durch das feinere, engere Gefüge kann eine rostanfälliger Klinge wesentlich schärfer geschliffen werden. Durch die Zusätze, die beigefügt werden, um den Stahl rostfrei zu machen, steigt die Korngröße – das Gefüge ist nicht mehr so fein und kann deshalb auch nicht so scharf geschliffen werden. Dafür ist die Klinge besser vor Rost geschützt. Grundsätzlich verwendet man in der Messerindustrie Stahl, der eine dieser beiden Eigenschaften aufweist. Das heißt, möchte man eine höhere Schärfe erreichen, ist die Klinge gleichzeitig schlechter vor Korrosion geschützt, oder man setzt mehr auf rostfreien Stahl, was wiederum zu Lasten der Schärfe geht.

Nesmuk geht bei den Messern JANUS, Diamor® und SOUL keine Kompromisse ein, sondern verwendet Stähle bzw. Beschichtungen, die so in der Messerindustrie noch niemals eingesetzt wurden. Sie vereinen die jeweils besten Eigenschaften in sich, sie sind rostfrei und zudem extrem scharf zu schleifen. Das macht Nesmuk Messer so exklusiv.

SCHÄRFEN

Wenn Sie Ihr Messer selbst schärfen möchten, empfehlen wir Ihnen ausschließlich einen Schleifstein wie z. B. den Belgischen Brocken oder einen Japanischen Wasserstein. Wichtig ist der korrekte Winkel (bei Nesmuk Kochmessern ca. 15°), der möglichst genau eingehalten werden sollte. Die Bewegung über den Schleifstein bedarf einiger Übung. Das Nesmuk Messer wird im gewählten Abziehwinkel gegen die Schneide über den Stein geführt, so als wollte man eine feine Scheibe vom Stein abschneiden.

PROFIKÖCHE UND NESMUK

Sternköche wie z. B. Dieter Müller schätzen an Nesmuk Messern ganz besonders das ermüdungsfreie Arbeiten. Das liegt zum einen an ihrem einzigartigen Design, zum anderen an der erstklassigen Verarbeitung. Nesmuk Messer sind extrem scharf und halten die Schärfe länger als andere Messer. Außerdem sind sie leicht nachzuschleifen. Aber nicht nur Berufsköche und viele Fernsehköche arbeiten gerne mit Nesmuk, sondern natürlich auch viele ambitionierte Hobbyköche.

PFLEGE

Gute Messer gehören nicht in den Geschirrspüler, denn Chemikalien und Salze greifen den Stahl an und lassen ihn möglicherweise rosten. Auch kann Fremdstoff den Messer Stahl angreifen. Reinigen Sie die Messer mit warmem Wasser per Hand. Mehr erfahren Sie in der Nesmuk Pflegeanleitung.

SÄUREN

Säuren sind sehr aggressiv und bewirken eine rasche Oberflächenoxidation. Diese sieht ungewöhnlich aus, ist aber völlig unbedenklich. Um sie grundsätzlich zu vermeiden, spülen Sie Ihr Nesmuk Messer unmittelbar nach Schneiden einer Zitrone, Zwiebel oder anderer säurehaltiger Lebensmittel ab.

HANDHABUNG

Nesmuk Messer stellen für jeden Arbeitsbereich den feinstmöglichen Schnitt zur Verfügung. Das garantiert leichtes, ermüdungsfreies Arbeiten. Die empfindlichen Schneiden dürfen nicht zum Biegen, Hebeln, Schlagen oder Stoßen benutzt werden. Nesmuk Messer lassen sich am effektivsten nutzen, wenn drückend geschnitten wird.

Der Kontakt mit hartem Schneidgut (Knochen usw.), ungeeigneten Schneidunterlagen (Glas, Stein usw.) sowie anderen Metallgegenständen (z. B. anderen Messern) ist zu vermeiden.

Händlerfeld:

Eine ausführliche Händlerübersicht finden Sie unter: www.nesmuk.de

Nesmuk KG
An den Fuhren 12
31515 Wunstorf
Germany
Tel.: +49 (0) 5033-5598
Fax: +49 (0) 5033-5598
E-Mail: office@nesmuk.de