

*Nesmuk*  JANUS



Nesmuk JANUS

## FUNKTIONELLE DLC-BESCHICHTUNG (DIAMOND-LIKE CARBON) MIT EXTREM HOHEM SILIZIUMANTEIL

---

Bei der DLC-Beschichtung handelt es sich um eine 3 µm dicke, wasserstoffhaltige, amorphe Kohlenstoffschicht, die sich durch enorme Härte, sehr niedrigen Reibwert, guten Korrosionsschutz und hohe Haftfestigkeit auszeichnet. Durch die Zugabe von Silizium wird die Hafteigenschaft noch weiter verbessert.

## PATENTIERTE EDELSTAHLKLINGE

---

Die patentierte, beidseitig hohlgeschliffene, Nesmuk JANUS Klinge besteht aus rostbeständigem Hochleistungsstahl mit hohem Niobanteil. Sie ermöglicht einmalige Schneidhaltigkeit und Zähigkeit sowie feinsten Schliff und feinsten Schärfwinkel.

## GÜTESIEGEL

---

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

## MASSIVE ZWINGE AUS SILBER

---

Der schlanke Ring ist ästhetisch und passgenau in die Form des Griffes integriert.  
Handgestempelt: Jede Zwinge trägt auf der Innenseite das Gütesiegel für Silbergebrauchsgegenstände.

## FORMSCHÖNER GRIFF

---

Der Griff ist massiv und liegt optimal in der Hand. Er ist in verschiedenen Edelhölzern und feinstem Micarta erhältlich.



**GRIFFBEREIT: VIER DER EDELSTEN  
HÖLZER STEHEN ZUR AUSWAHL.**



**GRENADILL**

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



**MOOREICHE**

- Keine eigene Holzart
- Es handelt sich um subfossile Eichenstämmen, die über 5.000 Jahre in Mooren und Sümpfen gelegen haben
- Dunkel gefärbt
- Antibakteriell, kein Nährboden für Keime
- Hart, zäh und dicht
- Dauerhaft gut polierbar



**PAU FERRO**

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



**COCOBOLO**

- Edel in der Anmutung
- Rot- bis goldbraune Grundfarbe
- Vereinzelte, unterschiedliche schwarzbraune Streifen sorgen für eine charakteristische Prägung
- Gerader Faserverlauf, feine Poren und Texturen
- Sehr gute Widerstandsfähigkeit

## NESMUK JANUS MIT GRIFFEN AUS HOCHFEINEM 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 unter vier verschiedenen, edel anmutenden Farben für Ihr Nesmuk JANUS wählen: Black, Green, Ivory und White.



**BLACK**



**GREEN**



**IVORY**



**WHITE**



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 handwerkliches Talent, sondern auch einen ausgeprägten Sinn für perfekte Balance, funktionale Vollkommenheit und zeitloses Design.

# Nesmuk

EXCELLENT KNIVES - HANDMADE IN GERMANY

Nesmuk ist das gekonnte Zusammenspiel von Tradition und persönlicher Erfahrung, von handwerklicher Präzision und kompromissloser Funktionalität – ein Messerkonzept voller Leidenschaft. Jedes einzelne Messer der Nesmuk Kollektion ist ein Unikat und wird vom Griff bis zur Klinge handgefertigt; von der Zeichnung bis zum Feuerschweißen und Schmieden, dem Härten, Anlassen und Wasserschleifen bis hin zur Fertigung und Montage des Griffs. Das ist selbst für eine Manufaktur außergewöhnlich.

## Nesmuk JANUS

Eine hochwertige DLC-Beschichtung (Diamond-like Carbon), eine patentierte, beidseitig hohlgeschliffene, Klinge aus rostbeständigem Hochleistungsstahl und die Veredelung der Klinge von Hand: Nesmuk JANUS verbindet das handwerkliche Können und die langjährige Erfahrung von Nesmuk mit modernsten Materialien und Fertigungsmethoden. Deshalb tragen Nesmuk JANUS Messer auch den Januskopf als Güte und Echtheitszeichen – denn so, wie die römische Gottheit mit einem Doppelgesicht rückwärts- und vorwärtsschaut, so steht Nesmuk JANUS für die perfekte Synthese zwischen Tradition und Fortschritt.

## HANDWERK IN SEINER SCHÖNSTEN FORM UND URSPRÜNGLICHKEIT.

In ihrer Grundform entsprechen Nesmuk und Nesmuk JANUS einem 3.500 Jahre alten Messertyp. Inspiriert von der Ästhetik, der Funktionalität und dem Formverständnis dieses „Ur-Messers“, hat der Messerschmied Lars Scheidler es neu interpretiert und perfektioniert.

Um überlegene Ergebnisse zu erzielen, schöpft Lars Scheidler aus langjährigen Studien und analytischen Vergleichstests. Sie gewährleisten, dass er bei der Herstellung der Nesmuk und Nesmuk JANUS Messer in jedem Anwendungsbereich dem Prinzip des Optimalen folgt: die bestmögliche Werkstoffqualität und -zusammenstellung, die perfekte Klingengeometrie und höchste Detailgenauigkeit. Bei allen Messern geht es ihm vor allem um eins: höchste Präzision und Perfektion.



Die Nesmuk Messer wurden 2007 auf der IWA mit dem International Knife Award für das beste Design ausgezeichnet.

# Nesmuk ZUBEHÖR

## NESMUK HACK- UND SCHNEIDBRETT

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

Das Nesmuk Hack- und Schneidbrett aus bester süddeutscher Eiche. Für die perfekte Schonung scharfer Messerklingen wird ausschließlich splintfreies Hirnholz genutzt. Die einzelnen Leisten werden von Hand verlesen – ein Zeichen höchster Qualität. Jedes Brett ist ein Unikat. Seinen seidigen Glanz erhält es durch den feinen Oberflächenschliff und die Behandlung mit Leinöl sowie Bienenwachs. Der hohe Säuregehalt macht das Nesmuk Hack- und Schneidbrett von Natur aus antibakteriell.



## NESMUK ESSBRETT

ca. 270 x 180 x 20 mm, naturbelassen (wie Abb.) oder dunkel geräuchert

Nesmuk Essbretter sind mit größter Sorgfalt aus bester süddeutscher Eiche gefertigt. Die lebendig strukturierten Eichenleisten werden von Hand verlesen und präzise zusammengefügt. Jedes Brett ist ein Unikat. Eiche ist durch ihren hohen Gerbsäuregehalt von Natur aus antibakteriell und entspricht strengsten hygienischen Anforderungen. Ein sehr feiner Oberflächenschliff und eine abschließende Behandlung mit Leinöl sorgen für die edle Anmutung.



## NATURAL PFLEGE-WACHSÖL

für Hack- und Schneidbrett, Essbretter

Natural Pflege-Wachsöl reduziert die Saugfähigkeit und verfestigt die Holzoberfläche. Hergestellt aus reinen Pflanzenölen, wertvollen Naturharzen und feinstem Bienenwachs.



## NESMUK PFLEGEÖL

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 Serie verwenden Sie das Kamelienöl ausschließlich zur Pflege des Griffholzes.



## NESMUK HOLZSTECKSCHEIDE

zum Schutz der hochwertigen Messer

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



## NESMUK BELGISCHER BROCKEN

Banksteingröße 150 x 40 mm

Der „Belgische Brocken“ wird seit fast 400 Jahren in den Schiefersteinbrüchen der belgischen Ardennen gewonnen. Der sehr schnelle, feine Abrieb sorgt für eine überlegene Schneideschärfe und ist weltweit einmalig. Er enthält 35–43 % Granate und eine Körnung von ca. 6.000–8.000. Nesmuk bietet exklusiv naturverwachsene Steine aus den qualitativ hochwertigsten Abbauschichten.



## NESMUK STREICHRIEMEN

Gesamtlänge 58 cm, für die professionelle Endpolitur der Schneide

Der Nesmuk Streichriemen gibt der Schneide nach dem Abziehen auf dem Belgischen Brocken eine sehr feine Politur und erzeugt die unvergleichbare Schärfe. Das Besondere: Die vier mit sehr zähem und feinporigem Leder belegten Seiten des Riemens sind mit unterschiedlich feiner Diamantpolierpaste beschichtet.



Händlerfeld

Irrtum und Änderungen vorbehalten. Stand: 1. Quartal 2009.

Detaillierte Informationen über das Nesmuk JANUS Kochmesser erhalten Sie unter: [www.nesmuk.de](http://www.nesmuk.de)

**VERTRIEB:**

H. Walter Grave  
Daimlerstr. 1  
D-41516 Grevenbroich  
Tel.: +49 (0) 2182-8245690  
Fax: +49 (0) 2182-8245797  
E-Mail: [grave@nesmuk.de](mailto:grave@nesmuk.de)

**MANUFAKTUR:**

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