

## 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.**



Messerschleifen und schärfen.

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 -zusammenstellung, die perfekte Klingengeometrie und höchste Detailgenauigkeit.



## Höchste Handwerkskunst: Nesmuk EXKLUSIV Damast mit Schneidlage

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 geprägt von höchster Präzision und Perfektion. Von der Zeichnung über das Feuerschweißen und Schmieden, Härten, Anlassen und Wasserschleifen des beidseitigen Hohlsliffes bis zur Montage des Griffes. Das ist selbst für eine Manufaktur außergewöhnlich. 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 Schnitthaltigkeit. Die Zwingen aus Silber oder Gold wird ästhetisch und passgenau in die Form des Griffes integriert. Die ergonomisch perfekten Griffe liefert Nesmuk nicht nur in einer Vielzahl von Edelhölzern, sondern auch aus schwarzem Juma, einem sehr außergewöhnlichen, hoch exklusiven Kunstharz mit hohem mineralischen Anteil.





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.



## Nesmuk- Gourmet-Folder

Angeregt durch einige der besten deutschen Köche, entwickelten die Nesmuk-Mitarbeiter ein Gourmet-Klappmesser der Extraklasse. Anspruchsvolle Genießer werden es zu schätzen wissen, statt eines stumpfen Besteckmessers nun den Nesmuk-Handschmeichler für ihr bestes Fleisch einzusetzen. Frei von Schrauben und Ecken, erinnert es mehr an einen edlen Füllfederhalter, der ergonomisch geformt sehr gut in der Hand liegt. Der patentierte Edelstahl (62 HRC) aus der Kochmesserserie sorgt für die außergewöhnliche Schärfe. Edelste Griffmaterialien unterstreichen Luxus und die hohehandwerkliche Qualität. Nesmuk-Messer sind in führenden Fachgeschäften und im Nesmuk Kochmessershop erhältlich. Zum Sortiment gehören unter anderem die exklusiven, handgefertigten Nesmuk EXKLUSIV, das Nesmuk JANUS, das Nesmuk Diamor® und das Nesmuk SOUL. Die hochwertigen Nesmuk Messer gibt es bereits ab 265 Euro.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR  
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland  
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de