

Gemüseschneiden leicht gemacht – zwei Messertipps von Nesmuk



Paysanne, Julienne, Macédonie oder Vichy – wer sein Gemüse nach dem Putzen zerkleinern möchte, kann aus einer Vielzahl unterschiedlichster Schnittarten wählen. Mit dünnen Scheiben, kleinen und größeren Würfeln, zarten Stiften und dünnen Streifen kommt zugleich auch etwas Abwechslung auf den Teller – denn das Auge isst ja bekanntlich mit.

Damit das Schneiden von Gemüse besonders leicht gelingt, hält die Solinger Manufaktur Nesmuk verschiedene Messervarianten bereit: Für etwa 70 Prozent aller in der Küche anfallenden Schneidaufgaben eignet sich das **Chinesische Kochmesser**. Die charakteristische Wölbung der Klingenseite und die zur Spitze hin geschwungene Schneidkante machen den Wiegchnitt zu einem Vergnügen. Der Alleskönner zerkleinert Gemüse schnell und präzise und eignet sich durch die breite Klinge auch optimal für den Transport des Schneidguts.



Nesmuk, SOUL Chinesisches Kochmesser, Klinge 180 mm aus Niobstahl, Griffvariante Grenadill, € 490

Die kurze Klinge des handlichen **Officemessers** eignet sich perfekt, um präzise Schnitte punktgenau anzusetzen und zu führen. Damit ist das Messer die perfekte Wahl, wenn es um die Vorbereitung von Gemüse, das Schälen oder Schneiden geht. Die für die JANUS Serie typische, schwarze Klinge wurde aus einem Hochleistungsstahl mit Niobanteil gefertigt und mit einer hochwertigen Diamond-Like-Carbon (DLC)

Beschichtung veredelt, die die funktionalen Eigenschaften der Klinge optimiert und sie unempfindlich gegenüber hohen Temperaturen, Basen und Säuren macht.



Nesmuk, JANUS Officemesser, Klinge 90 mm aus Niobstahl mit DLC-Beschichtung, Griffvariante Zebrano, € 525

www.nesmuk.com