

Nesmuk – Neuheiten 2020



Messer aus dem Hause Nesmuk stehen für eine unvergleichliche Symbiose von Form und Funktion. Durch die Kombination von modernsten Technologien und feinsten Schmiedekunst entstehen in der Manufaktur in Solingen Schneidwerkzeuge von höchstmöglicher Schärfe. 2020 erweitert Nesmuk sein zeitloses Portfolio in den Kollektionen SOUL, JANUS und EXKLUSIV um weitere Modelle und bietet dem leidenschaftlichen Koch so noch mehr Möglichkeiten.

SOUL & JANUS Chinesisches Kochmesser

Nesmuk komplementiert seine Kollektionen SOUL und JANUS 2020 durch eine weitere innovative Messerform, die eine Neuinterpretation der 3.500 Jahre alten Grundform darstellt. In Zusammenarbeit mit chinesischen Spitzengastronomen ist so das **Chinesische Kochmesser** entstanden, mit denen sich 80 Prozent der Schneidaufgaben während des Kochens mit größter Präzision und Schnelligkeit erledigen lassen. Das neue Kochmesser verfügt über eine speziell geformte, breite Klinge, die durch die charakteristische Wölbung auf der Oberseite und der zur Spitze hin geschwungenen Schneidkante punktet.



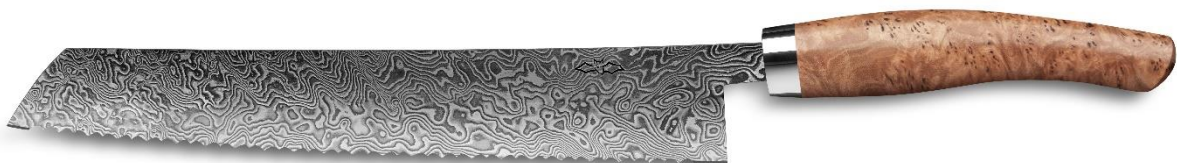


Erhältlich ist es in der Kollektion **SOUL** aus Niob Stahl, der mit 60 Rockwell nicht nur besonders zäh und extrem hart ist, sondern auch für eine überdurchschnittliche Schnittfähigkeit sorgt. Chinesische Kochmesser aus der Kollektion **JANUS** mit ihren unverwechselbaren, schwarzen Klingen überzeugen mit den einzigartigen Eigenschaften der Diamond-like Carbon-Beschichtung: Die Klinge aus Niob-Stahl (60 HRC) wird dadurch unempfindlich gegenüber hohen Temperaturen, Basen und Säuren. Beide Ausführungen machen den Wiegeschnitt ebenso zum Vergnügen wie das Hacken oder den Transport des Schneidguts und runden so die Ausstattung eines jeden Koches ab.

Chinesische Kochmesser aus der Kollektion SOUL: ab 490€

Chinesische Kochmesser aus der Kollektion JANUS: ab 590€

EXKLUSIV Brotmesser



Das neue Nesmuk **Brotmesser** der Serie EXKLUSIV sägt sich mit seiner hochwertigen, handgeschmiedeten Klinge aus 210 Lagen Damaszenerstahl mühelos durch jede Art von Brot. Durch den neuartigen Wellenschliff zersägt es weiches Brot sauber ohne Krümel und durchtrennt ebenso harte Krusten und große Laibe mit Leichtigkeit. Die eigens designte Nesmuk-Welle ist zudem so gestaltet, dass sie schonender zu Schneidunterlagen ist und weniger Kratzer verursacht. Um ein möglichst angenehmes wie sicheres Arbeiten in der Küche zu ermöglichen, ist das Brotmesser aus der Kollektion **EXKLUSIV** mit einem ergonomisch perfekten Handgriff abgerundet.

Brotmesser aus der Kollektion EXKLUSIV: 2.990 €

EXKLUSIV Officemesser

In den Messern der Kollektion EXKLUSIV verbindet Nesmuk hochwertige Karbonstähle mit innovativer Spitzentechnologie – so auch in den nun erhältlichen **Officemessern** aus feinstem Damaszenerstahl. Verfügbar in den Klingenvarianten **C90, C100 und C150** überzeugt das Officemesser durch eine dauerhaft korrosionsbeständige Klinge, gewährleistet dank der einzigartigen NPC-Beschichtung (Nesmuk Protective Coating). In Handarbeit zu einem Messer von höchster Präzision und Perfektion geschmiedet, ermöglicht das Office-Modell dank der dünnen Spitze feinste Schnitte und garantiert leichtes Arbeiten bei der Vor- und Zubereitung sowie dem Schälen. In den Ausführungen C100 und C150 minimiert die facettierte Klinge mit beidseitigem Hohlschliff zusätzlich das Anhaften der Lebensmittel.

Officemesser aus der Kollektion EXKLUSIV: ab 990 €



ACCESSOIRES Steakmesser Schatullen



Mit den **Steakmesser Schatullen** ergänzt Nesmuk sein hochwertiges Portfolio an ausgewählten Accessoires. Die exklusive Nesmuk Schatulle für vier oder sechs Steakmesser bietet den perfekten und schonenden Aufbewahrungsort für die hochwertigen Steakmesser. Auch hier steht die Form der Funktion in nichts nach und geht eine perfekte Symbiose ein: Die Schatulle besticht ebenso durch die Mattlack-Optik wie durch die weiche Samteinlage. Kräftige Magneten in den Griffmulden sorgen für die zuverlässige Fixierung der Messer, deren sichere Aufbewahrung dank der stabilen Metallscharniere und dem hochwertigen Verschlussmechanismus optimal gewährleistet wird.

Steakmesserschatulle für 4 und 6 Messer: 285 €

www.nesmuk.com