

## Das perfekte Genusserlebnis – Nesmuk Messer für anspruchsvolle Grillfans



Die Grillsaison steht wieder vor der Tür und lockt mit herrlichen Gaumenfreuden für Fleisch- und Gemüseliebhaber. Dabei ist nicht nur ein gutes Gerät entscheidend für den BBQ-Genuss, sondern auch das richtige Werkzeug zum optimalen Präparieren und Schneiden der Lebensmittel. Ob Steak, Fisch, Gemüse oder Brot – die Lösung für den anspruchsvollen Grillenthusiasten bietet die Solinger Manufaktur Nesmuk mit ihrem exquisiten Messer-Portfolio. So hat es sich Nesmuk zum Ziel gesetzt, Messer von höchstmöglicher Schärfe zu entwickeln und in feinsten Schmiedekunst zu fertigen. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, setzt man in der Produktion auf hochwertige Stahlsorten – insbesondere Damaszenerstahl mit seiner einzigartigen Musterung – sowie auf innovative Beschichtungen und edle Griffvarianten.

### Extreme Schärfe für den präzisen Schnitt – Nesmuk Messer

Mit diesen Messern von Nesmuk ist jeder passionierte Grillmeister und Hobbykoch optimal ausgestattet:

- **Das Kochmesser:** Inspiriert von der Ästhetik und dem Formverständnis des „Ur-Messers“ ist das Nesmuk Kochmesser ein echter Alleskönner, mit dem man rund 80 Prozent aller Schneidaufgaben erledigen kann. Als Basis-Messer für jeden Koch unverzichtbar und vielseitig einsetzbar.  
Klingenlänge: 140 mm und 180 mm
- **Der Slicer:** Für ein präzises Arbeiten, wie das Parieren von Fleisch, Filetieren von Fisch oder Filieren von Gemüse und Obst. Die edle, schmale Klinge ist auch hervorragend geeignet, um Speck, Schinken etc. hauchfein zu schneiden. Klingenlänge: 160 mm und 260 mm
- **Das Brotmesser:** Schneidet weiches Brot sauber und ohne zu krümeln. Es durchtrennt auch harte Krusten dank des speziellen Wellenschliffs. Klingenlänge: 270 mm
- **Das Officemesser:** Mit seiner kurzen Klinge ist es zum Schälen und für Putzarbeiten von Obst und Gemüse perfekt geeignet. Klingenlänge: 90 mm

- **Das Steakmesser:** Ein einziger Schnitt genügt, um das Fleisch ohne Zersägen und Zerfasern zu zerteilen. Die gerade Klingengeometrie verhindert beim Schneiden den Kontakt zum Teller und ein daraus resultierendes Stumpfwerden. Klingenlänge: 115 mm
- **Der Folder:** Das stilvolle Klappmesser für den Gourmet, der auch außer Haus nicht auf beste Messer-Qualität verzichten will. Klingenlänge: 89 mm

### **Eine Klinge so schwarz wie Kohle – innovative Stahlveredelungen von Nesmuk**

Alle Messerformen von Nesmuk werden in den drei Kollektionen [SOUL](#), [JANUS](#) und [EXKLUSTIV](#) mithilfe verschiedener Fertigungsarten und Materialien zur Perfektion gebracht. Auf Wunsch kann jedes Messer mit einer [Gravur](#) auch personalisiert werden.

Extrem scharf, extrem standfest: Das sind die Charaktereigenschaften der Kollektion SOUL. Die einzigartige Legierung des Klingenstahls mit dem seltenen Element Niob führt zu hervorragenden Schneideigenschaften und gleichzeitiger Haltbarkeit, die sich mit herkömmlichen Edelstahlarten nicht erreichen lassen.



#### **Nesmuk SOUL Kollektion, aus Niobstahl, Griffvariante Olivenholz (von oben nach unten)**

**Nesmuk SOUL Officemesser, Klinge 90 mm, € 330**

**Nesmuk SOUL Kochmesser, Klinge 140 mm, € 380**

**Nesmuk SOUL Brotmesser, Klinge 270 mm, € 495**

**Nesmuk SOUL Slicer, Klinge 260 mm, € 395**

**Nesmuk SOUL Folder, Klinge 89 mm, € 495**

**Nesmuk SOUL Steakmesser 2er Set, Klinge 115 mm, € 495**

Die tiefschwarze Messerklinge der JANUS Kollektion zeichnet sich dank hochwertiger „Diamond-like Carbon“ (DLC) Beschichtung – einer diamantähnlichen Kohlenstoffschicht – durch Abriebfestigkeit, enorme Härte und Unempfindlichkeit gegenüber Säuren, Basen und extremen Temperaturen aus und sorgt zudem für einen unverwechselbaren Look.



**Nesmuk JANUS Kollektion, aus Niobstahl mit DLC-Beschichtung, Griffvariante Mooreiche (von oben nach unten)**

**Nesmuk JANUS Officemesser, Klinge 90 mm, € 430**

**Nesmuk JANUS Kochmesser, Klinge 140mm, € 480**

**Nesmuk JANUS Brotmesser, Klinge 270 mm, € 595**

**Nesmuk JANUS Slicer, Klinge 260 mm, € 495**

**Nesmuk JANUS Folder, Klinge 89 mm, € 695**

**Nesmuk JANUS Steakmesser 2er Set, Klinge 115 mm, € 655**

[www.nesmuk.com](http://www.nesmuk.com)