

## Faszination Damast – Besonderheiten und Pflege der Nesmuk EXKLUSIV Messer



Klingen aus handgefertigtem Damaszenerstahl stellen die Königsdisziplin der Schmiedekunst dar und faszinieren Kochbegeisterte jeden Alters – kein Wunder, sind sie doch der Glanz einer jeden Küche. So hegt wohl jeder anspruchsvolle Koch den Wunsch nach einem eigenen Nesmuk Damastmesser, das durch seine einzigartige Maserung und extreme Schärfe überzeugt. Damit spiegelt sich das handwerkliche Geschick des Chefs auch im hochwertigen Schneidwerkzeug wider, das seinen Besitzer meist zeitlebens begleitet. Doch wie entstehen diese Meisterstücke der Manufaktur? Und was muss man bei der Pflege beachten? Der Solinger Messerspezialist Nesmuk hat die Antwort.

### Meisterstücke der Manufaktur – So entsteht ein Nesmuk Damastmesser

Kaum ein anderes Messer drückt den Ursprung des handwerklichen Könnens so klar aus wie die handgearbeiteten Messer von Nesmuk. Vom Feuerschweißen und Schmieden, Härten, Anlassen und Schleifen des Hohlschliffes bis zur Montage des Griffes: Mehr als vier Dutzend Arbeitsschritte nimmt der [Fertigungsprozess](#) eines Messers aus der Nesmuk EXKLUSIV Kollektion in Anspruch. Dabei ist die Komposition unterschiedlicher Stahlsorten gezielt gewählt, um ihre funktionalen Vorteile miteinander zu verbinden und so eine Klinge zu schaffen, die herkömmlichen Monostahl-Klingen weit überlegen ist. Die typische Damast-Charakteristik, die individuelle Maserung, erhalten die Klingen durch das mehrfache Falten des Stahles während der Herstellung. Hohe Konzentration, über viele Stunden oder gar Tage, erfordert das

Herausarbeiten der Schneidlage aus feinstem Kohlenstoffstahl, die schwarz unter wildem Damast zu erkennen ist - eine handwerkliche Meisterleistung, die nur noch wenige Schmiede auf der Welt in Vollendung beherrschen.



### **EXKLUSIV Kollektion – Handwerkskunst trifft Technologie**

Traditionelle Schmiedekunst trifft in den Messern der Nesmuk EXKLUSIV Kollektion auf innovative Technologie. Zur Auswahl stehen drei Varianten – C90, C100 und C150 –, die sich in Lagenzahl, Kohlenstoffgehalt der Legierung und Klingengeometrie unterscheiden. Veredelt wird die Klinge durch das innovative Nesmuk Protective Coating (NPC). Eine glasartige Beschichtung, die gemeinsam mit dem Fraunhofer Institut für Chemische Technologie entwickelt wurde. Hierbei wird hauchdünn eine nur wenige Mikrometer messende Siliziumschicht auf die Klinge gebracht, wodurch der Stahl der kostbaren Klinge gegen Korrosion geschützt wird und sein spezifisches Damastmuster langfristig behält. Die [EXKLUSIV Kollektion](#) umfasst verschiedene Messerarten – Kochmesser (180mm), Slicer (160mm), Officemesser (90mm), Brotmesser (270mm) und einen klappbaren Folder (89mm) – sowie mehr als ein Dutzend Griffvarianten aus Edelhölzern und High-Tech-Kunststoffen.



### Nesmük EXKLUSIV C90



Die Messer der EXKLUSIV C90 Serie sind der Einstieg in die Nesmük EXKLUSIV Welt aus handgeschmiedetem Damaststahl. Die Klinge des Kochmessers besteht aus 210 Lagen und hat eine Härte von 62 bis 63 HRC. Der einseitig aufgebrachte Hohlschliff schafft die einzigartige Anmutung und herausragenden Schneideigenschaften der handgearbeiteten Klinge. Es ist das leichteste Messer der Kollektion und verfügt über einen Kohlenstoffanteil von 0,9 %.

**Messer der Nesmük EXKLUSIV C90 Serie: je nach Modell und Ausführung ab 990 €, inklusive hochwertige mattschwarze Schatulle, Echtheitszertifikat**

### Nesmük EXKLUSIV C100



Typisch für die Serie C100 ist der in 100% Handarbeit beidseitig, facettierte Hohlschliff, der das Ablösen des Schneidguts von der Klinge erleichtert. 350 Lagen Stahl formen das elegante Muster des wilden Damastes, der eine Härte von 62 bis 63 HRC und einen Kohlenstoffanteil von 1,0 % aufweist. Das Ergebnis sind ein unverkennbarer Look, extreme Schärfe und herausragende Langlebigkeit.

**Messer der Nesmük EXKLUSIV C100 Serie: je nach Modell und Ausführung ab 1.590 €, inklusive Nesmük Ledersteckscheide, Klavierlackschatulle, Echtheitszertifikat**

## Nesmuk EXKLUSIV C150



Der Damaszenerstahl der C150 Serie unterscheidet sich in seinem Aufbau von den anderen EXKLUSIV Serien. Die Damastlagen werden aus speziellen Legierungen gefertigt, die flexibel sind und gleichzeitig ein noch brillanteres, sehr kontrastreiches Muster erzeugen. 401 Lagen Damaststahl umschließen eine Schneidlage, die aus einem der reinsten Kohlenstoffstähle (Anteil 1,5 %) hergestellt ist. Das garantiert höchste Schärfe und eine außergewöhnliche Härte von 65 HRC gepaart mit großer Flexibilität. Der beidseitige, facettierte Hohlschliff der C150 Klingen wird vollständig von Hand geschliffen, um die Schneidlage perfekt und mittig herauszuarbeiten.

**Messer der Nesmuk EXKLUSIV C150 Serie: je nach Modell und Ausführung ab 2.980 €, inklusive Nesmuk Streichriemen, Nesmuk Ledersteckscheide, Klavierlackschatulle, Echtheitszertifikat**

### **Pflege-Einmaleins für Damastmesser**

Alle Nesmuk EXKLUSIV Messer werden mit der innovativen NPC-Beschichtung (Nesmuk Protective Coating) veredelt, die die Klinge langanhaltend schützt. Das erleichtert die üblicherweise aufwändige Pflege von handgeschmiedeten Damastmessern, um nicht zu verrosten. Folgende Tipps können helfen, um die Spitzenmesser dauerhaft in Top-Zustand zu halten.

### **Handhabung**

Nesmuk Messer gleiten mühelos durch das Schneidgut. Seitliches Schieben der Klingenscheide über die Unterlage, Hartkontakte auf Knochen sowie unnötiger Druck beim Schneiden sollte vermieden werden. Diese Arten der Verwendung führen zu einem schnelleren Abstumpfen von Klingen.

## Unterlage

Die [Schneidunterlage](#) sollte nicht härter sein als der Klingenstahl, d.h. kein Glas, Stein oder Keramik. Zu empfehlen ist Holz, am besten Stirnholz aus Hölzern wie Eiche oder Walnuss mit einem hohen Anteil an Gerbsäure, da diese antibakteriell wirkt.



**Passendes Zubehör: Nesmuk Messerhalter für 590€, Nesmuk Schneidbrett ab 395€ und Nesmuk Streichriemen für 169€**

## Reinigung und Pflege

Hochwertige Damastmesser gehören nicht in die Spülmaschine. Stattdessen sollte die Klinge unter fließendem, heißem Wasser mit Spülmittel gesäubert und danach gut abgetrocknet werden. Beim Putzmittel ist darauf zu achten, dass dieses kein Schleifmittel enthält. Das erzeugt sonst Kratzer auf der Klinge und beschädigt die Glasbeschichtung. Empfehlenswert sind Textillappen, Bürsten oder Schwämme ohne Schleifmittel. Von Zeit zu Zeit sind die Klinge und der Holzgriff mit einem säurefreien Öl zu behandeln, z.B. mit [Kamelienöl](#).

## Aufbewahrung

Damastmesser sollten getrennt von anderen Bestecken, Messern oder Kochutensilien aufbewahrt werden. Denn diese könnten die Klinge des Messers zerkratzen, wodurch die Schärfe und die Klinge im Allgemeinen leiden würden. Ein [Messerblock](#) – am besten magnetisch – oder die passende Ledersteckscheide eignen sich dagegen sehr gut.

## Nachschärfen

Für die Pflege und den Erhalt der Schärfe bietet sich die regelmäßige Verwendung des Nesmuk [Streichriemens](#) an; zur Wiederherstellung stumpfer Klingen der Nesmuk [Schärfstab](#). Darüber hinaus bietet Nesmuk seinen Kunden einen professionellen [Nachschärfservice](#) an.

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