

Die SOUL-Kollektion von Nesmuk – Ein Messer für jede Gelegenheit



Nesmuk hat es sich zum Ziel gesetzt, Messer von höchstmöglicher Schärfe zu entwickeln und in feinsten Schmiedekunst zu fertigen. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, setzt die Solinger Manufaktur in der Produktion auf hochwertige Stahlsorten sowie auf innovative Beschichtungen und edle Griffvarianten.

Das Portfolio hält dabei Messer für alle Anforderungen bereit und lässt keine Wünsche offen. Die Messer der Kollektion **SOUL** bieten Hobby- wie Profiköchen das Werkzeug für jede Gelegenheit.

Die Klingen der Messer überzeugen durch die einzigartige Legierung des Klingensstahls, der das seltene Element Niob enthält, welches diese besonders zäh macht und für eine überragende Schnittfähigkeit sorgt. Außerdem verfügen sie über eine extreme Schärfe und eine geprüfte Stahlhärte von 60 Rockwell (HRC). Gleichzeitig sorgen die einseitig hohlgeschliffenen Klingen mit nur 2 - 4 mm Stärke und den ergonomisch geformten Griffen aus frei wählbarem Vollmaterial für

ein geringes Gesamtgewicht. Damit sind die Messer besonders leicht und bequem in der Handhabung, so dass ein ermüdungsfreies Arbeiten gewährleistet ist.



Würfeln, schälen, schneiden

Das klassische **Kochmesser** ist ein echtes Allroundtalent und als „Basis-Messer“ in jeder Küche unverzichtbar. Mit einer Klingenlänge von 140 bzw. 180 mm gehört dieses Messer zur Grundausrüstung eines jeden Kochs.

Wer die asiatische Küche liebt, dem ist die Form des **chinesischen Kochmessers** bekannt. Die charakteristische Wölbung der Klingenoberseite und die zur Spitze hin geschwungene Schneidkante machen den Wiegeschnitt kinderleicht. Der Alleskönner zerkleinert Gemüse schnell und präzise.



Für kleinere Putz- und Schneidarbeiten an Gemüse und Obst ist das handliche **Officemesser** mit seiner kurzen Klinge ideal. Sie eignet sich mit 90 mm perfekt, um Schnitte punktgenau anzusetzen und zu führen.

Hauchdünn und präzise

Um Steak, Rippchen oder Filet-Medaillons zu schneiden, ist ein Messer nötig, das nicht zersägt oder zerfasert, sondern in saubere Stücke schneidet. Mit dem **Steakmesser** von Nesmuk genügt ein einziger Schnitt, um das Fleischstück zu zerteilen. Die gerade Klingengeometrie verhindert beim Zerschneiden den Kontakt zum Teller und ein daraus resultierendes Stumpfwerden.



Der **Slicer** eignet sich hervorragend für das Parieren von zartem Fleisch oder das Filetieren von Fisch. Mit einer Klingenslänge von 160 bzw. 260 mm ist das halb-flexible Messer ultraleicht und bestens geeignet für lange und präzise Schnitte. Speck, Schinken oder Fischfilet werden so mühelos und hauchdünn geschnitten.



Harte Kruste, weicher Kern – Brot schneiden wie ein Profi

Frisches Brot gehört zu einem guten Essen dazu. So viele verschiedene Sorten es gibt, so viele verschiedene Ansprüche an Messer existieren. Deshalb ist das **Brotmesser SOUL** von Nesmuk mit zwei unterschiedlich gestalteten Zähnen ausgestattet, die für einen komfortablen Schnitt durch alle Arten von Teig sorgen. Dank des speziellen Wellenschliffs durchtrennt es jede Struktur, ohne zu krümeln und schont gleichzeitig die Schneidunterlagen.





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 Chinesisches Kochmesser, Klinge 180 mm, € 495

Nesmuk SOUL Brotmesser, Klinge 270 mm, € 495

Nesmuk SOUL Slicer, Klinge 260 mm, € 395

Nesmuk SOUL Folder, Klinge 89 mm, € 495

Nesmuk SOUL Stekmesser 2er Set, Klinge 115 mm, € 495

www.nesmuk.com