

DAS VIELLEICHT BESTE MESSER DER WELT

Sie haben sich richtig entschieden und beweisen damit Ihre Leidenschaft für das Besondere.

Mit Ihrem Nesmuk wünschen wir Ihnen viele Jahre Freude. Es wurde mit bestem Können und größter Sorgfalt gefertigt. Damit Ihr Nesmuk Messer über lange Zeit seine hohe Schnittqualität behält, behandeln Sie es bitte mit Respekt und Sachverstand.



HANDHABUNG

Nesmuk Kochmesser und Nesmuk Folder nur für Schneidezwecke verwenden. Die empfindlichen Schneiden nicht biegen, nicht zum Hebeln, Schlagen oder Stoßen benutzen.

Der Nesmuk Folder lässt sich ohne großen Kraftaufwand öffnen und stoppt aus Sicherheitsgründen zunächst bei 90 Grad. Sowohl im geschlossenen als auch im halb geöffneten und ganz geöffneten Zustand wird die Klinge durch die Rückenfeder präzise in Position gehalten. Beim Zuklappen fängt ein Stopp-Pin die Klinge an der Wurzel auf, so dass eine Beschädigung der Klinge ausgeschlossen ist.

Nesmuk lässt sich am effektivsten nutzen, wenn drückend geschnitten wird. Auch beim Gemüseschneiden kann man auf die üblichen Sägebewegungen verzichten, senkrechter Druck reicht aus. Die besten Schneideunterlagen sind aus Stirnholz der süddeutschen Eiche, frei von Splintholz. Sie schonen die Klinge und ihre natürlichen Inhaltsstoffe wirken antibakteriell.

Der Folder ist dank seiner Formgebung auch für das Schneiden auf harten Unterlagen wie z. B. einem Porzellanteller geeignet. Dabei stumpft ausschließlich die Spitze des Messers (0,5–1,0 mm) ab, die Schneidfase bleibt unbeschädigt und dadurch lange scharf. Vorsicht: Kinder fernhalten bzw. unter Aufsicht mit dem Messer vertraut machen.



Nesmuk Hack- und Schneidebrett



Verkaufseinheit Nesmuk EXKLUSIV mit Schneidlage

PFLEGE UND AUFBEWAHRUNG

Nach der Benutzung sollte Ihr Nesmuk Messer mit warmem Wasser per Hand gereinigt werden. Die Spülmaschine ist dazu nicht geeignet. Danach gründlich abtrocknen und die Klinge bei den handgeschmiedeten Nesmuk Messern mit einem lebensmittelechten, harz- und säurefreien Öl, wie beispielsweise chinesischem Kamelienöl, einreiben. Bei den Nesmuk JANUS, SOUL und DIAMOR® Messern ist das Ölen der Klinge nicht erforderlich. Die Griffe werden durch regelmäßige Benutzung am besten gepflegt. Durch das Handfett und das Abwaschen kann der Griff nicht austrocknen, er bekommt über die Jahre eine warmseidig glänzende Oberfläche.

Eine gelegentliche Kamelienölbehandlung des Griffes ist vorteilhaft, besonders bei den einheimischen Hölzern, die keinen hohen Eigenfettanteil aufweisen. Bewahren Sie Ihr Nesmuk separat auf, z. B. an einem Messerhalter, in der Schatulle oder einer Ledersteckscheide. Der Nesmuk Folder sollte immer in dem mitgelieferten Lederetui transportiert oder aufbewahrt werden, um ihn vor Verschmutzungen zu schützen, die die Mechanik beeinträchtigen können. Vermeiden Sie den Schneidenkontakt mit anderen Messern oder Metallen.

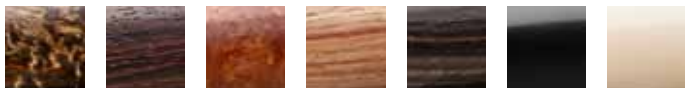
Nesmuk GmbH & Co. KG
Burgstraße 101
42655 Solingen
Germany
E office@nesmuk.de
W www.nesmuk.de

BESONDERHEITEN

Bedenken Sie, dass natürliche Materialien wie Holz, vor allem bei langer Lagerung in trockenen und warmen (geheizten) Räumen, um Zehntelmillimeter schrumpfen können. Da Holz nicht nur austrocknet, sondern erfreulicherweise auch wieder Feuchtigkeit aufnehmen kann, hilft eine mehrwöchige „Luftkur“: Um die Veränderungen rückgängig zu machen, lagern Sie das Material in Räumen mit erhöhter Luftfeuchtigkeit. Unsere Micarta- und Jumagriffe sind gegenüber äußeren Einflüssen unempfindlich.

Nun zum Klingenstahl: Die Messer der Serie Nesmuk EXKLUSIV sind aus nicht rostfreiem Stahl und laufen daher bei Benutzung an. Das ist normal. Einige Lebensmittel wie z.B. Limonen und Zwiebeln bewirken eine sehr rasche Oberflächenoxidation. Sie sieht ungewohnt aus, ist aber völlig unbedenklich. Außerdem bietet die so entstandene Patina einen Schutz vor tatsächlichem, rotem Rost.

Die Nesmuk SOUL und DIAMOR® Messer bestehen aus rostbeständigem Hochleistungsstahl. Das Nesmuk JANUS hat eine Klinge aus rostträgem Spezialstahl mit einem sehr feinen Gefüge, die durch eine DLC-Beschichtung (Diamond-like Carbon) geschützt wird. Die Holzgriffe der Nesmuk Messer sind Naturprodukte mit unterschiedlichen Maserungen und Färbungen. Jedes Nesmuk ist ein Unikat.



LEDERSTECKSCHEIDE

Zum Schutz und für die Aufbewahrung der hochwertigen Nesmuk Messer eignet sich besonders die Nesmuk Ledersteckscheide. Genäht aus anthrazitfarbenem, vegetabil gegerbtem Leder, werden zudem von Hand eine Stahlverstärkung sowie ein Magnetband eingearbeitet, die für einen sicheren Halt der Klinge sowie eine einfache Handhabung sorgen: Umfassen Sie mit einer Hand den Messergriff, mit der anderen die Steckscheide, die Schneide des Messers weist dabei immer vom Körper weg. Daumenkuppen gegeneinanderdrücken und das Messer sanft aus der Steckscheide ziehen; die Daumenkuppen bleiben dabei zusammen, so dass ein unkontrolliertes Auseinanderreißen von Messer und Steckscheide verhindert wird. Gleiches gilt für das Einstecken des Messers in die Steckscheide. Diese ist zwar mit einem robusten Kederband versehen, achten Sie dennoch sowohl beim Entnehmen als auch beim Einstecken darauf, das Messer stets über den Klingenträger gleiten zu lassen, um die Ledersteckscheide nicht mit der extrem scharfen Schneide zu beschädigen.



SCHÄRFEN

Nesmuk Messer sollten nur bei ausreichender Sachkenntnis in Eigenregie nachgeschärft werden. Achtung: Niemals an schnell rotierenden Schleifgeräten schärfen! Die Schneidezzone der Klinge erwärmt sich dabei kurzfristig auf Temperaturen von über 600 °C, was zu einer Erweichung und dadurch zur Zerstörung des feinen Stahlgefüges führt. Die beste Methode ist der Handabzug. Nesmuk empfiehlt dazu ausschließlich die eigens entwickelten Nesmuk Streichriemen für Kochmesser und Folder, mit denen sich die Anfangsschärfe eines Nesmuk Messers sehr schnell und einfach wieder erreichen lässt.



Nesmuk Folder Streichriemen

Nesmuk Streichriemen

SCHÄRFEN BEI EINEM NESMUK DIAMOR® MESSER

Bitte beachten Sie, dass bei einem Nesmuk DIAMOR® nur die nicht beschichtete Seite der Klinge nachgeschliffen werden darf! Nur so ist gewährleistet, dass die Klinge ihre Schärfe und Schneidhaltigkeit auf Dauer behält.

Für registrierte Kunden bieten wir einen kostenlosen Nachschärf-service an. Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.nesmuk.de

Ihr
Nesmuk Team



Abbildung zeigt die beschichtete Seite

Nesmuk
EXCELLENT KNIVES - MADE IN GERMANY

PFLEGEANLEITUNG