

Anleitung

Nesmuk 

EXKLUSIV



Wichtiger Hinweis!

Nesmuk ist nicht verantwortlich für die Verwendung dieses Produkts und die damit einhergehenden Folgen. Sie sind selbst verantwortlich für den sachgemäßen Umgang mit unseren Produkten. Lesen Sie bitte deshalb diese Anleitung vor der ersten Benutzung und machen Sie sich mit der richtigen Anwendung und Pflege vertraut.

Vorsicht - extrem scharf.

Die Messer der Serie EXKLUSIV werden aus traditionellem Damaszener Stahl gefertigt, der in der eigenen Nesmuk-Schmiede entsteht. Beste Karbonstähle werden zu einem Verbund aus mehreren hundert Lagen geschmiedet. So entstehen einzigartige Muster und herausragende technische Eigenschaften. Jede Klinge der Serie Nesmuk EXKLUSIV ist ein handgefertigtes Unikat. Der Damaststahl aus Karbonstählen in Kombination mit der dünnen Klingengeometrie, ermöglicht eine sehr präzise Schnittführung und sorgt für die höchstmögliche Schärfe, eine ausgezeichnete Schneidfähigkeit und lange Standzeit.



Niemals in der Spülmaschine reinigen



Knochen-/Hartkontakt vermeiden



Nicht im Wasser liegenlassen



Klinge nicht zerkratzen



Jedes Nesmuk Messer wird mit höchster Sorgfalt und Präzision gefertigt. Aufwändige handwerkliche Verarbeitung und hochwertige Materialien dienen dabei keinem Selbstzweck, sondern sind notwendige Konsequenz unseres kompromisslosen Anspruchs an höchste Qualität, Detailgenauigkeit und Funktionalität.

Messer aus Karbonstahl, also nicht rostfreiem Stahl, bieten eine feinere Schärfe als Messer aus rostfreiem Stahl. Der Unterschied liegt im fehlenden Chrom, welches auf der einen Seite vor Korrosion schützt, aber auf der anderen Seite die Stahlstruktur gröber werden lässt. Für Nesmuk EXKLUSIV wurde eine weltweit einzigartige Lösung gesucht, die keinen Kompromiss zwischen Benutzerfreundlichkeit und Schneidleistung eingeht. - Die eigens entwickelte NPC Glasbeschichtung für Damastmesser aus Karbonstählen. NPC bedeutet Nesmuk Protective Coating und schützt die Klingen der Nesmuk EXKLUSIV Messer vor Korrosion gleichzeitig werden Aromen nicht negativ beeinflusst. Auf diese Weise gelingt es Messer mit einer absolut herausragenden Schärfe zu fertigen und gleichzeitig den Nachteil der Korrosion auf ein Minimum zu reduzieren.

Nesmuk

Handhabung

Nesmuk Messer gleiten mühelos durch das Schneidgut, egal ob Sie ziehend oder schiebend arbeiten. Wiegen, Hacken, Filetieren, Parieren gehen spielend von der Hand, da alle Messertypen ausgewogen und leicht sind.

Vermeiden Sie seitliches Schieben der Klingenschneide über die Unterlage, Verkanten Sie die Klinge nicht in der Schneidunterlage oder hartem Schneidgut. Vermeiden Sie Hartkontakte auf Knochen o.ä. sowie unnötigen Druck beim Schneiden. Diese Arten der Verwendung führen zu einem schnelleren Abstumpfen von Klingen.

Die Schneide des Messers ist nicht beschichtet und kann daher anlaufen und bei mangelnder Pflege auch rosten. Lassen Sie Ihr Nesmuk EXKLUSIV daher nicht zu lange in Flüssigkeiten liegen. Spülen und trocknen Sie Ihr Messer nach der Verwendung ab.

Wir empfehlen die Schneide regelmäßig mit einem geeigneten, feinen Schärfmittel wie z.B. dem Nesmuk Streichriemen zu bearbeiten. Dies erhält die Schärfe und schützt vor dem Anlaufen oder Rosten der Schneide.

Wir empfehlen die Klinge von Zeit zu Zeit mit einem säurefreien Öl, wie z.B. unserem Kamelienöl zu pflegen.

Schneidunterlagen

Schneiden Sie nicht auf Unterlagen, die härter sind als der Klingenstahl (Glas, Stein, Keramik). Das macht jedes Messer stumpf. Wir empfehlen Holz, am besten Stirnholz aus Hölzern

wie Eiche oder Walnuss mit einem hohen Anteil an Gerbsäure, da diese antibakteriell wirkt.

Reinigung

Messer nicht in der Spülmaschine reinigen. Messer nicht im Wasser stehenlassen. Die Klinge unter fließendem, heißem Wasser mit Spülmittel reinigen und danach gut abtrocknen.

Vorsicht, in haushaltsüblichen Putzschwämmen werden oft Schleifmittel wie Siliziumcarbid verwendet. Diese sind in der Lage die NPC Beschichtung zu beschädigen. Verwenden Sie daher generell keine Putzmittel, die Schleifmittel enthalten. Eine beschädigte Beschichtung schützt nicht mehr vor Korrosion. Wir empfehlen Textillappen, Bürsten oder Schwämme ohne Schleifmittel.

Lassen Sie Holzgriffe nicht im Wasser liegen. Trocken Sie diese nach der Reinigung gut ab. Von Zeit zu Zeit empfiehlt es sich stumpf gewordenes Holz einzuölen, z.B. mit Kamelienöl.

Nachschärfen

Für die Pflege und den Erhalt der Schärfe empfehlen wir den Nesmuk Streichriemen und bei stumpfen Klingen zur Wiederherstellung der Schärfe den Nesmuk Schärfstab.

Darüber hinaus bieten wir unseren Kunden einen professionellen Nachschärfservice an.

Nähere Informationen zu diesen Produkten und unserem Service finden Sie unter **www.nesmuk.com**.

Cleaning

Do not clean the knife in the dishwasher. Do not leave the knife standing in water. Clean the blade under running hot water with detergent and then dry it off well.

Caution, abrasives such as silicon

carbide are often used in household cleaning sponges. These are able to damage the NPC coating. Therefore, do not use any cleaning agents that contain abrasives. A damaged coating does not protect against corrosion. We recommend textile cloths, brushes or sponges without abrasives.

Do not leave wooden handles in

water. Dry them well after cleaning.

From time to time it is recommended to oil dull wood, e.g. with camellia oil.

Re-sharpening

We recommend using the Nesmuk

Strop to care for and maintain sharpness and the Nesmuk Sharpening Press to restore sharpness when the blade is dull.

We also offer our customers a professional resharpening service.

For more information about these

products and our service please

go to www.nesmuk.com.

Handling

Nesmuk knives glide effortlessly through the material to be sliced, whether you are pulling or pushing. Weighing, chopping, filleting and parrying are child's play, as all types of knife are balanced and light.

Avoid pushing the blade edge sideways over the surface, do not jam the blade in the cutting surface or hard material to be cut. Avoid hard contact with bones or similar and unnecessary pressure when cutting. These types of use will cause blades to dull more quickly.

The cutting edge of the knife is not coated and can therefore tarnish and, if not cared for properly, rust. Do not leave your Nesmuk EXCLUSIV in liquids for too long. Rinse and dry your knife after use.

We recommend regularly sharpening the cutting edge with a suitable fine sharpening agent such as the Nesmuk Strop. This maintains the sharpness and prevents the blade from tarnishing or rusting.

We recommend treating the blade from time to time with an acid-free oil such as our camellia Oil.

Cutting

Do not cut on surfaces that are harder than the blade e.g. steel (glass, stone, ceramics). This makes every knife dull. We recommend wood, preferably end grain wood from woods such as oak or walnut with a high content of tannic acid, as this has an antibacterial effect.

minimum.

the disadvantage of corrosion to a press and at the same time reduces an absolutely outstanding sharpness enables knives to be produced with negative impairment of flavours. This knives from corrosion and prevents the blades of Nesmuk EXCLUSIVE damask knives. NPC stands for Nesmuk NPC glass coating for carbon steel performance. - The specially developed user-friendliness and cutting performance which does not compromise between was sought for Nesmuk EXCLUSIVE, coarser. A globally unique solution hand makes the steel structure against corrosion, but on the other which on the one hand protects The difference is the lack of chrome, press than stainless steel knives. stainless steel, offer a finer sharpness. Knives made of carbon steel, i.e. not

quality.

tion to detail and function - the highest quality, attention to detail and function - compromising demand for consequence of our uniqueness, but are a necessary end in themselves and high-quality materials utmost care and precision. Elaborate craftsmanship manufactured with the Every Nesmuk knife is





Important note!

Nesmuk is not responsible for the use of this product and the consequences thereof. You yourself are responsible for the proper use of our products. Therefore, please read these instructions before using the product for the first time and familiarise yourself with its correct use and care.

Caution - extremely sharp.

The knives in the EXKLUSIV series are made from traditional Damascus steel, which is produced in our own Nesmuk forge. The best carbon steels are forged into a composite of several hundred layers. This creates unique patterns and outstanding technical characteristics. Every blade in the Nesmuk EXKLUSIV series is handmade and unique. The damask carbon steel in combination with the thin blade geometry enables very precise cutting and ensures the highest possible sharpness, excellent cutting ability and long edge retention.

Never clean in the dishwasher



Avoid bone-/hard contact



Do not leave in water



Do not scratch the blade



Nesmuk
