

Hinweise zur Produktpflege

Jedes Nesmuk Produkt wird mit höchster Sorgfalt und Präzision gefertigt und innerhalb des aufwändigen Herstellungsprozesses mehrfach geprüft, bevor es die Manufaktur verlässt. Die aufwändige handwerkliche Verarbeitung hochwertigster Materialien dient dabei keinem Selbstzweck, sondern ist die notwendige Konsequenz aus dem kompromisslosen Anspruch an Qualität, Detailgenauigkeit und Funktionalität. Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Nesmuk Messer – wenn Sie die folgenden Hinweise zum sachgerechten Umgang beachten, kann diese Freude für Jahrzehnte währen. Alle Pflegehinweise liegen jedem Nesmuk Messer und Holzbrett übrigens auch nochmals gedruckt bei.

Handhabung

Nesmuk Messer sind mit ihrer Klingengeometrie und extremen Schärfe für den sogenannten Druckschnitt konzipiert; die oftmals üblichen Sägebewegungen sind nicht erforderlich. Wir empfehlen gerne „lautloses Schneiden“, zum Schlagen, Hacken und Stoßen sind die dünnen Klingen nicht geeignet. Dies schont auch die Schneide und erhöht die Standzeit des Messers. Ein Kontakt der Schneide mit Knochen und gefrorenen Lebensmitteln ist zu vermeiden.

Schneidunterlagen

Harte Unterlagen wie z.B. Glas, Granit oder Marmor sind sehr ungeeignet und lassen ein Messer schnell stumpf werden. Optimal sind Schneidunterlagen aus Holz, insbesondere aus dem Stirnholz süddeutscher Eiche: Dies schont die fein ausgeschliffenen Klingen, da man stets von oben in ein Faserbündel schneidet, statt Holzfasern zu zerschneiden. Dank des hohen Gehalts an natürlicher Gerbsäure ist Eichenholz von Natur aus antibakteriell und entspricht hohen hygienischen Anforderungen.

Reinigung

Gute Messer gehören nie in die Spülmaschine; Chemikalien und Salze greifen den Stahl an und verursachen eine chemische Stumpfung. Nesmuk Messer reinigt man am besten einfach von Hand mit warmem Wasser; bei Bedarf können auch Spülmittel und z.B. ein weiches Tuch verwendet werden. Das Messer sollte nicht im Wasser liegengelassen werden, insbesondere bei Griffen aus Holz, und unmittelbar nach der Reinigung abgetrocknet werden.

Aufbewahrung

Nesmuk Messer sollten so aufbewahrt werden, dass die Klingen nicht aneinanderschlagen können bzw. keinen Kontakt zu anderen harten Gegenständen haben. Empfehlenswert ist die Aufbewahrung an einer magnetischen Messerleiste oder an/in einem Messerblock. Für die Aufbewahrung in der Küchenschublade empfiehlt sich die Originalschatulle oder eine passende Ledersteckscheide, wobei das Messer immer gut abgetrocknet sein sollte.

Pflege Nesmuk SOUL

Die Klingen sind aus einem rostträgen Niobstahl gefertigt. Bei längerer Einwirkung säurehaltiger Lebensmittel kann sich ein Schatten auf der Klinge bilden. Dies ist gesundheitlich unbedenklich und kann zum Beispiel mit einem Putzstein entfernt werden. Um dies zu vermeiden, reinigen und trocknen Sie Ihr SOUL Messer unmittelbar nach der Benutzung.

Pflege Nesmuk JANUS

Die Klingen sind aus einem rostträgen Niobstahl gefertigt. Die schwarze DLC-Beschichtung (Diamond-like carbon) ist eine nur wenige Mikrometer starke, aber extrem harte amorphe Kohlenstoff-Schicht, die die Klinge vor dem Anlaufen schützt. Eine besondere Pflege ist nicht erforderlich. Die Schneide ist bei allen Nesmuk Messern natürlich immer unbeschichtet, so dass sich zur Pflege der Nesmuk Streichriemen empfiehlt.

Pflege Nesmuk EXKLUSIV

Handgeschmiedete Damastmesser bedürfen üblicherweise einer aufwändigen Pflege, um nicht zu verrosten. Alle Nesmuk EXKLUSIV Messer werden mit der exklusiven NPC-Beschichtung veredelt (Nesmuk Protective Coating). NPC ist eine nur wenige Mikrometer starke Silizium-Schicht, die mittels mikrowellen-generierter Plasmen aufgebracht wird und die Klinge dauerhaft konserviert. Eine besondere Pflege ist nicht erforderlich. Die Schneide ist bei allen Nesmuk Messern natürlich immer unbeschichtet, so dass sich zur Pflege der Nesmuk Streichriemen empfiehlt.

Messergriffe

Die Griffe aus Holz werden durch eine regelmäßige Benutzung am besten gepflegt. Durch das Handfett und das Abwaschen kann der Griff nicht austrocknen und bekommt über die Jahre eine warmseidig glänzende Oberfläche. Harthölzer mit hohem Ölanteil bedürfen keiner besonderen Pflege. Bei Hölzern ohne hohen Eigenfettanteil ist eine gelegentliche Behandlung mit z.B. Kamelien- oder Tungöl vorteilhaft. Griffe aus den Kunststoffen Juma, Micarta und Klavierlack benötigen keine besondere Pflege. Griffe aus Silber und Edelsteinen könne bei Bedarf gelegentlich gereinigt und poliert werden. Die Zwingen aller Küchenmesser sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und benötigen keine besondere Pflege.

Nachschärfen

Die exklusiv von Nesmuk verarbeiteten Stähle garantieren eine extreme und langanhaltende Schärfe. Für die Pflege und Erhaltung dieser Schärfe empfehlen wir die Verwendung des Nesmuk Streichriemens – die Anwendung ist sehr einfach und dauert maximal zwei Minuten. So hält man bei regelmäßiger Anwendung die Klinge ebenso schonend wie dauerhaft scharf.