

Nesmuk Messerschmiedekunst aus Leidenschaft

Die exklusiven Profi- und Taschenmesser der Nesmuk Messerschmiede in Solingen sind das einzigartige Ergebnis von Erfahrung, Können und purer Leidenschaft für handwerkliche Vollendung. Nesmuk Messer sind Präzisionsinstrumente für den leidenschaftlichen Gourmet.



Nesmuk Manufaktur mit alter Handwerkskunst

Nesmuk – die Marke der Spitzenköche. Rund 50 Arbeitsschritte nimmt die handwerkliche Fertigung der Nesmuk Messer in Anspruch, die mit ihrer herausragenden Schärfe das Schneidgut nicht zerfasern, sondern sauber und mühelos durchtrennen, was von Spitzen- wie auch Hobbyköchen geschätzt wird.



Eckart Witzigmann mit Kochmesser JANUS

SOUL – der Klassiker. Die „Seele“ des Nesmuk Messers ist der speziell entwickelte Stahl mit einer sehr hohen Härte von 61 HRC. Durch den Anteil von Niob weist die Klinge extreme Festigkeit auf und neigt somit weniger zu Ausbrüchen. Die herausragende Schneidleistung wird noch verstärkt durch die spezielle Geometrie des Klingendesigns.



Kochmesser SOUL mit Nioblegierung, CHF 499.-

JANUS – ein Hauch mehr Luxus. Veredelt wird die Klinge des JANUS durch eine hochwertige Diamond-like Carbon (DLC) Beschichtung. Das Messer gleitet mühelos durch das Schneidgut und lässt sich dank seiner ausgewogenen Geometrie und Balance leicht führen.



Nesmuk Kochmesser JANUS, CHF 649.--

EXKLUSIV – höchste Handwerkskunst. Handwerkliches Können sowie künstlerische Ästhetik kommen hier besonders gut zum Ausdruck: in über 1'000 Grad heisser Holzkohle erhitzt, wird der glutrot leuchtende Messerrohling auf dem Amboss geschmiedet und mit gezielter Schlagkraft in seine unverwechselbare Form gebracht.



Faszination der Messerschmiedekunst

Aus 400 Lagen Damaststahl und einer Schneidlage aus feinstem Kohlenstoffstahl – schwarz unter dem wilden Damast zu erkennen – entsteht eine edle Klinge mit beachtlichem Härtegrad von 64 - 65 HRC.

Die Nesmuk EXKLUSIV Volldamast Variante besteht aus bis zu 480 Lagen ausgesuchter Kohlenstoffstähle (62 HRC).



EXKLUSIV Voll-Damast Kochmesser, CHF 2599.-

FOLDER – für das Besondere glühen. Die Nesmuk FOLDER sind Taschen-, Klapp- und Steakmesser zugleich, begehrtes Schmuckstück und alltäglicher Begleiter mit ausgezeichneter Funktionalität und Schärfe. Aber auch die ausgewogene Ästhetik und aufwändige Verarbeitung mit vielen Feinheiten, unterschiedlichen Klingen- und Griffmaterialien lassen keine Wünsche offen.



Sackmesser SOUL, Olivengriff, CHF 649.--



Taschenmesser EXKLUSIV, Damast, CHF 1999.--



Klappmesser JANUS, lackierter Kunststoffgriff, CHF 899.--



JANUS Folder, silber poliert, CHF 1159.--



Spitzenkoch Reto Mathis schätzt Nesmuk Folder

Schärfe auf Topniveau. Der diamant-belegte Streichriemen ermöglicht wie zu Barbierzeiten das professionelle Nachschleifen und Polieren der hochwertigen Messer.



Einfache Handhabung des Streichriemens

Edles Zubehör. Hochwertige Etuis, Messer-halter sowie Schneidbretter runden das Nesmuk Produktprogramm stilvoll ab.



Anbringen des Logos auf Nesmuk Schneidbrett

Ausgezeichnetes Design. Die Nesmuk Messer wurden u.a. mit dem International Knife Award und dem GOOD DESIGN AWARD, The Chicago Atheneum: Museum of Architecture and Design ausgezeichnet.



International Knife Award für Nesmuk Messer

Faszination aus Handwerk, Technik und Design

CeCo Ltd. ist offizieller Distributionspartner für Kai Damaststahlmesser, Kyocera Keramikmesser, Masahiro jap. Küchenmesser und die Manufakturen Güde, Windmühle, Nesmuk, triangle, mono/POTT, aus Solingen, Microplane® aus USA



Fachhändlerverzeichnis: www.ceco.ch, Tel: 032 322 97 55. www.welt-der-messer.ch