

Nesmuk koksmes JANUS

nr 217-980

Nesmuk Protective Coating (beschermende coating) Belangrijke aanwijzingen

Het lemmet van uw Nesmuk EXCLUSIVE mes is voorzien van de zelf ontwikkelde coatingtechnologie Nesmuk Protective Coating (NPC): NPC is een slechts enkele micrometer dikke silicium laag, die wordt aangebracht door middel van door een magnetron gegenereerde plasma's en het lemmet langdurig beschermt tegen corrosie.

Als u het mes zelf of door een desbetreffende aanbieder wilt bijlijpen, moet erop gelet worden dat uitsluitend de ongecoate snijfase, maar niet het lemmetvlak wordt bewerkt om de silicium laag niet te beschadigen.

Als alternatief stuurt u het mes naar ons op en maakt u gebruik van de kosteloze bijlijpservice; u betaalt enkel en alleen het porto voor het op- en terugsturen.

Duitse versie op de achterkant

Het misschien beste mes ter wereld

U hebt de juiste keuze gemaakt en bewijst daardoor uw passie voor iets speciaals.

Wij wensen u vele jaren van plezier met uw Nesmuk toe. Het is met grote bekwaamheid en maximale zorgvuldigheid gefabriceerd. Behandel uw Nesmuk mes a.u.b. met groot respect en vakkennis, zodat het zijn hoge snijkwaliteit lang behoudt.

GEBRUIK

Nesmuk koksmes en Nesmuk folder uitsluitend voor snijdoeleinden gebruiken. De gevoelige lemmeten niet buigen, niet gebruiken om te heffen, te slaan of te stoten.

De Nesmuk folder kan zonder al te veel krachtsinspanning worden geopend en stopt om veiligheidsredenen pas op 90 graden. Zowel in de gesloten als in de half geopende staat wordt het lemmet door de rugveer heel nauwkeurig in positie gehouden. Bij het dichtklappen vangt een pal het lemmet bij de wortel op, zodat een beschadiging van het lemmet uitgesloten is.

Nesmuk kan het effectiefst worden gebruikt als drukkend wordt gesneden. Ook bij het snijden van groente kan worden afgezien van de gebruikelijke zaagbewegingen; verticaal drukken is voldoende. De beste snijondergronden zijn van kopshout van de Zuid-Duitse eik, zonder splinthout. Zij ontzien het lemmet en hun natuurlijke ingrediënten werken antibacterieel.

De folder is dankzij zijn vormgeving ook geschikt om op zeer harde ondergronden, zoals bv. een porseleinen bord, te snijden. Hierbij stompt uitsluitend de punt van het mes (0,5-1,0 mm) af, de snijfase blijft onbeschadigd en daardoor lang scherp. Voorzichtig: kinderen uit de buurt houden c.q. onder toezicht met het mes vertrouwd maken.



Nesmuk hak- en snijplank



Verkoopeenheid Nesmuk Exclusief met riem

ONDERHOUD EN OPSLAG

Na gebruik moet uw Nesmuk mes handmatig met warm water worden gereinigd. De afwasmachine is daarvoor ongeschikt. Daarna grondig afdrogen en het lemmet bij de handgesmede Nesmuk messen met een voor levensmiddelen geschikte, hars- en zuurvrije olie, zoals bv. Chinese camelia-olie, inwrijven. Bij de Nesmuk JANUS, Soul en Diamor® messen hoeft het lemmet niet te worden geolied. De grepen worden het best onderhouden door regelmatig gebruik. Door het handvet en het afwassen kan de greep niet uitdrogen; hij krijgt in de loop der jaren een warm, zijdeachtig glanzend oppervlak.

Een incidentele behandeling met camelia-olie is gunstig, vooral bij de inheemse houtsoorten die geen hoog aandeel eigen vet bezitten. Sla uw Nesmuk afzonderlijk op, bv. in een messenhouder, in het kistje of in een leren steekschede. De Nesmuk folder dient altijd in de meegeleverde leren etui te worden getransporteerd of opgeslagen om hem te beschermen tegen vervuilingen die het mechanisme kunnen schaden. Voorkom snijcontact met andere messen of metalen.

BIJZONDERHEDEN

Denk eraan dat natuurlijke materialen zoals hout vooral als zij lang in droge en warme (verwarmde) ruimten worden opgeslagen, met tienden van millimeters kunnen krimpen. Omdat hout niet alleen maar uitdroogt, maar gelukkig ook weer vocht kan opnemen, helpt een „luchtkuur“ van enkele weken: sla het materiaal op in ruimten met verhoogde luchtvochtigheid om veranderingen ongedaan te maken. Onze Micarta- en Juma-grepen zijn ongevoelig voor uitwendige invloeden.

Nu naar het lemmetstaal: de messen uit de serie Nesmuk Exclusief zijn van niet roestvrij staal en beslaan daarom bij gebruik. Dat is normaal. Enkele levensmiddelen zoals bv. limoenen en uien veroorzaken een zeer snelle oxidatie van het oppervlak. Het ziet er ongewoon uit, maar is volkomen ongevaarlijk. Bovendien biedt het aldus ontstane patina bescherming tegen werkelijke, rode roest.

De Nesmuk Soul en Diamor® messen zijn van roestbestendig staal van topkwaliteit. De Nesmuk JANUS heeft een lemmet van roestvrij speciaal staal met een zeer fijne structuur, die door een DLC-coating (Diamond-like Carbon) wordt beschermd. De houten grepen van de Nesmuk messen zijn natuurproducten met verschillende houtnerven en kleuren. Iedere Nesmuk is een unicum



LEREN STEESCHUDE

Vooral de leren Nesmuk steekschede is geschikt voor het beschermen en opslaan van de hoogwaardige Nesmuk messen.

Zij is genaaid van antracietkleurig, plantaardig gelooid leer en er worden bovendien handmatig een stalen versterking en een magneetband in verwerkt, die ervoor zorgen dat het lemmet op betrouwbare wijze blijft zitten en eenvoudig kan worden gebruikt: pak met één hand de greep van het mes vast en met de andere de steekschede; het snijvlak wijst hierbij altijd van u af. Toppen van de duimen tegen elkaar aan drukken en het mes zachtjes uit de steekschede trekken; hierbij blijven de toppen van de duimen bij elkaar, zodat voorkomen wordt dat mes en steekschede ongecontroleerd uit elkaar worden gerukt. Hetzelfde geldt voor het insteken van het mes in de steekschede. Deze is weliswaar voorzien van een robuuste boordselband, maar let er zowel bij het uitnemen als bij het insteken op dat u het mes altijd over de rug van het lemmet laat glijden om de leren steekschede niet met het extreem scherpe snijvlak te beschadigen.



SLIJPEN

Nesmuk messen moeten uitsluitend onder eigen regie worden bijgeslepen als voldoende vakkennis aanwezig is. Attentie: nooit slijpen op snel roterende slijpparaten! De snijzone van het lemmet wordt hierbij binnen de kortste keren verhit tot temperaturen van meer dan 600 °C, wat leidt tot verweking en daardoor tot vernieling van de fijne staalstructuur. De beste methode is handmatig aanzetten.

Nesmuk adviseert daartoe uitsluitend de zelf ontwikkelde Nesmuk aanzetrim voor koksmessen en folders, waarmee de aanvankelijke scherpste van een Nesmuk mes zeer snel en eenvoudig opnieuw kan worden bereikt.



Nesmuk aanzetrim



Nesmuk folder
aanzetrim

SLIJPEN bij een Nesmuk diamor® mes

Let er a.u.b. op dat bij een Nesmuk Diamor® uitsluitend de niet gecoat kant van het lemmet mag worden bijgeslepen! Alleen op die manier is gewaarborgd dat het lemmet op lange termijn zijn scherpte en snijcapaciteit behoudt.

Voor geregistreerde klanten bieden wij een kosteloze bijslijpservice aan. U krijgt nadere informatie op het Internet op www.nesmuk.de

Het
Nesmuk Team

Op afbeelding staat de gecoat kant



D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hüls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01626 880 916

F: Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 67 64 55

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9001 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen